

# anatolia

TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

## Bu Sayıda:

07 Menü Mühendisliği Yöntemlerinin Karar Alma Sürecindeki Farklılıkları: Örnek Olay İncelemesi  
Kemal ENES - Levent KOŞAN

19 Anlatıları Perspektifinden Varoş Destinasyonları Deneyimi  
Erdal ARSLAN

32 Kentsel Rekreasyon Olanaklarına Yönelik Çoklu Paydaş Değerlendirmesi:  
Balıkesir Örneği  
Cemali BUZLUKÇU - Sultan Nazmiye KILIÇ - Alper UZUN

44 Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Lületaşının Seyahatnamelerdeki Yeri  
Aysel KAYA

57 Rojen Dağı'ndan Uludağ'a Göç: Mekân, Aidiyet ve Rojen Pastanesi  
Öznur CUMHUR - Serhat BİNGÖL - Nurdan SEVİM

69 Galata ve Pera Bölgesinde Otel İşletmeleri (1840-1895)  
Ebru İÇİGEN - Gökhan YILMAZ

83 Teknik Analiz İndikatörlerinin Etkinlik Analizi: Borsa İstanbul Turizm Sektörü Üzerine Bir Uygulama  
Ozan BAHAR - Kamil BİLEN

95 Açık Kaynak Kodlu Yazılımlar ve Jamovi İstatistik Yazılımı  
Özkan TÜTÜNCÜ

106 Başlangıçtan Günümüze Türklerde Seyahat/Selçuklular Döneminde Anadolu'ya  
Gelen Dervişler ve Seyahatleri-Malazgirt Zaferinden Sonra Gelenler-I  
İsmail TURAN

110 Türk Edebiyatında Seyahat/Refik Halit Karay'ın "Eskici" Hikâyesi  
Tuğçe Nur KESİN

116 Belgelerle Türk Turizm Tarihi/Adana Dârülmualimîn Talebelerinin İstanbul Seyahati  
Ümit Baki ERDEM



Cilt: 34 • Sayı: 2 • Güz 2023 • ISSN: (Çevrimiçi: 2822 - 4647 - Baskı: 1300 - 4220)

## Yazarların Dikkatine...

Son yıllarda Türkiye’de makale yazımında kuralsızlık ve/veya her makale yazarının/yazarlarının kendi kurallarını uydurması şeklinde bir eğilim ortaya çıkmıştır. Önceleri münferit bazı uygulamalar olarak gözlenen bu durum, giderek yaygınlaşmaktadır.

Akademik yükseltmelerde ulusal ve uluslararası hakem-denetimli dergilerde yayımlanan makalelere yüklenen önemin bir sonucu ortaya çıkan bu eğilime **daha çok akademik kariyer basamaklarını hızla çıkmak isteyenlerin çalışmalarında rastlanmaktadır. Sıklıkla tez danışmanlığı müessesinin çok iyi çalışmamasının sonuçlarından biri olarak ortaya çıkan bu eğilim, ne yazık ki, ülkemizde akademik yaşamda bir kuralsızlığın daha yaygınlaşmasına yol açmaktadır.** Söz konusu gelişimi dört başlık altında özetleyebiliriz:

1. Son yıllarda turizm alanında hazırlanan makalelerde yabancı sözcük ve kavramların ilgili dildeki orijinali ile yazma keyfiyeti yaygınlaşmaktadır.
2. Temel konularda bile Türkçe dil, yazım ve anlatım kurallarının hiçe sayıldığına tanık olunmaktadır.
3. Turizm ve dolayısıyla sosyal bilimler alanında hazırlanan kayda değer sayıdaki makalede Türkçe karşılıkları olmasına karşılık yabancı sözcük ve kavramların gereksiz ve özensiz bir şekilde kullanılmakta olduğu görülmektedir.
4. SPSS, Lisrel, AMOS, vb. istatistik paket programları yoluyla yürütülen hesaplamalarda, kullanılan test isimlerinin Türkçeleştirilmeden (hatta çoğunlukla gözlemlendiği üzere SPSS, Lisrel programları ile hesaplanan test değerleri ve analiz sonuçlarının sayfalardan olduğu gibi kopya edilerek!) makale metinlerinde yer almasında gözle görülür bir artışın olduğu gözlenmektedir.

Ülkemizdeki akademisyenlerden uluslararası dergilere makale önerirken gösterdikleri özeni ve hassasiyeti, ulusal dergilere gönderirken de göstermelerini istemek kadar doğal bir beklenti olamaz!.. **Daha açık bir deyimle, dili İngilizce olan nitelikli bir uluslararası dergiye Türkçe kavram ve test adları yazılarak ve pek çok İngilizce dil ve anlatım hatalarını içeren makaleler nasıl ki önerilemiyorsa, aynı titizliğin ulusal dergilere makale önerirken de gösterilmemesini anlamakta güçlük çekiyoruz!..** Bu konularda ülkemizdeki akademik/bilimsel dergilerinin editörlerine önemli sorumluluklar düşmektedir.

Türkçe’nin bilimsel sözcük ve kavram zenginliğinin geliştirilmesine ve daha da önemlisi Türkçe’nin korunmasına katkıda bulunmak üzere, bundan böyle *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*’ne önerilen makaleler yukarıda dört maddede özetlenen konular bağlamında incelenecek; bu konularda gerekli özeni göstermeyen makaleler yazarlarına düzeltilmek üzere iade edilecektir. İlgili düzeltmeleri yapmamakta ısrar eden makaleler değerlendirme sürecine alınmayacaktır.

Saygıyla duyurulur..

*Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*  
Editörlüğü

## Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi

### EDİTÖRLER

**Nazmi KOZAK**  
(Sorumlu Yazı İşleri Müdürü)  
Anatolia Turizm Akademisi  
P. K. 109, Yenişehir, Çankaya  
Ankara  
E-posta: nazmi.kozak@gmail.com

**Çağrı Hale ÖZEL**  
Anadolu Üniversitesi  
Turizm Fakültesi  
Yunus Emre Kampusu, 26470 Eskişehir  
Tel: (0222)-335 05 80/2124  
Faks: (0222) 335 66 51  
E-posta: chkayar@anadolu.edu.tr

### ALAN EDİTÖRLERİ

**Serhat Adem SOP**  
Mehmet Akif Üniversitesi  
E-posta: serhatademsop@gmail.com

**Hanım Kader ŞANLIOZ-ÖZGEN**  
Özyeğin Üniversitesi  
E-posta: hksanlioz@gmail.com

**Arzu TOKER**  
Anadolu Üniversitesi  
E-posta: hksanlioz@gmail.com

**Ceren AYDIN**  
E-posta: cerendiktas@gmail.com

### EDİTÖR DANIŞMA KURULU

**Bülent AĞAOĞLU, Bibliyograf**  
Faruk ANDAÇ, Çağ Üniversitesi  
Füsun BAYKAL, Ege Üniversitesi  
Ümmuhan GÖKOVALI, Emekli Öğretim Üyesi  
Suat KARAKÜÇÜK, Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi  
Meryem AKOĞLAN KOZAK, Anadolu Üniversitesi  
Meral KORZAY, Emekli Öğretim Üyesi  
Fehmi KÖFTEOĞLU, turizm gazetesi.com

**Mehmet ÖZDEMİR, Emekli Öğretim Üyesi**  
Sevil F. SÖNMEZ, University of Central Florida  
Muammer TUNA, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Özkan TÖTÜNCÜ, Dokuz Eylül Üniversitesi  
Öcal USTA, İstanbul Kent Üniversitesi  
Muzaffer S. UYSAL, University of Massachusetts Amherst  
M. Mithat ÜNER, Atılım Üniversitesi  
Şükrü YARCAN, Nişantaşı Üniversitesi

### BÖLÜM EDİTÖRLERİ

**Gastronomi İncelemeleri**  
Özge SAMANCI, Özyeğin Üniversitesi  
E-posta: ozge.samanci@ozyegin.edu.tr

**Seçme Çeviri Makaleler**  
Gürel ÇETİN, İstanbul Üniversitesi  
E-posta: gurelc@istanbul.edu.tr

**Turizm Tarihi İncelemeleri**  
Murat HANILÇE, Gaziosmanpaşa Üniversitesi  
E-posta: murat.hanilce@gop.edu.tr

**Rekreasyon İncelemeleri**  
Özkan TÖTÜNCÜ, Dokuz Eylül Üniversitesi  
E-posta: ozkan.tutuncu@deu.edu.tr

**Turist Rehberliği İncelemeleri**  
Canan TANRISEVER, Kastamonu Üniversitesi  
E-posta: ctanrisever@kastamonu.edu.tr

**Etkinlik Notları**  
Çağdaş AYDIN, Kastamonu Üniversitesi  
E-posta: aydincagdas@gmail.com

### SANAL YAYIM EDİTÖRÜ

**Çağdaş AYDIN, Kastamonu Üniversitesi**  
E-posta: aydincagdas@gmail.com



### YAZIŞMA ADRESİ

Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, P. K. 109 - 06444, Yenişehir, ANKARA  
Tel: 0312 - 434 09 49 ● Faks: 0312 - 434 31 42  
<http://www.anatoliajournal.com/atad> ● <https://dergipark.org.tr/tr/pub/atad>

### YAYIN POLİTİKASI

Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde 1990 yılından bu yana, turizm, turizm işletmeciliği, gastronomi, rekreasyon ile turizmin diğer uygulama alanlarına yönelik araştırma ve incelemeleri içeren çalışmalar kabul edilmektedir. Dergiye ulaşan makaleler, 1997 yılından itibaren yayın kurulu listesinde yer alanların hakemliğinde değerlendirildikten sonra, uygun bulunmaları durumunda yayımlanmaktadır. Her makale en az iki üyenin değerlendirilmesine sunulmaktadır; gerekli görüldüğünde İstatistik Editörü ve Yazım ve Dilbilgisi Editörünün incelemesine de başvurulabilmektedir. Dergiye gönderilecek makalelerin hazırlanması aşamasında "Yayın ve Yazım Kuralları"na özellikle uyulması yazarlardan beklenmektedir.

### Tarımlanan Dizin ve Veri Tabanları

Agricultural Economics Database, CAB Abstracts, Global Health Databases, CABI Full Text, EBSCO - SPORTDiscus, EBSCO-Hospitality&Tourism Complety, EBSCOhost, Leisure Recreation and Tourism Abstracts, LeisureTourism, Rural Development Abstracts, Tr Dizin, TUBİTAK-ULAKBİM Sosyal Bilimler Veri Tabanı, World Agricultural Economics and Rural Sociology Abstracts.

<http://www.anatoliajournal.com/atad>

**Editör Kurulu Üyeleri**

**Mustafa AKAL**  
Sakarya Üniversitesi  
İşletme Fakültesi

**Atila AKBABA**  
Kâtip Çelebi Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Mehmet AKBIYIK**  
Harran Üniversitesi  
Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Okulu

**Yılmaz AKGÜNDÜZ**  
Dokuz Eylül Üniversitesi  
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

**Gönül AKIN**  
Beykent Üniversitesi  
Meslek Yüksekokulu

**Gülşah AKKUŞ**  
Kâtip Çelebi Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Emre Ozan AKSÖZ**  
Anadolu Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Eylin AKTAŞ**  
Pamukkale Üniversitesi  
İletişim Fakültesi

**Tahir ALBAYRAK**  
Akdeniz Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Işıl ALTUN**  
Kocaeli Üniversitesi  
Fen-Edebiyat Fakültesi

**Özlem ALTUNÖZ**  
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Alper ASLAN**  
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Zeynep ASLAN**  
Adnan Menderes Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Zerrin AŞAN GREENACRE**  
Anadolu Üniversitesi  
Fen Fakültesi

**Levent ATALI**  
Kocaeli Üniversitesi  
Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu

**Gökhan AYAZLAR**  
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Aydoğın AYDOĞDU**  
Kastamonu Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Aslıhan AYKAÇ YANARDAĞ**  
Ege Üniversitesi  
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

**Ahmet Serdar AYTAÇ**  
Harran Üniversitesi  
Fen Edebiyat Fakültesi

**Ömer AYTAÇ**  
Fırat Üniversitesi  
İnsani ve Sosyal Bilimler Fakültesi

**Oya AYTEMİZ SEYMEN**  
Balıkesir Üniversitesi  
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

**Fusun BAYKAL**  
Ege Üniversitesi  
Edebiyat Fakültesi

**Çetin BEKTAŞ**  
Erzincan Üniversitesi  
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

**Kemal BİRDİR**  
Mersin Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Kurtuluş BOZKURT**  
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi  
Söke İşletme Fakültesi

**Meltem CABER**  
Akdeniz Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Onur ÇAKIR**  
Kırklareli Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Tolga Fahri ÇAKMAK**  
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Gürel ÇETİN**  
İstanbul Üniversitesi  
İktisat Fakültesi

**Beykan ÇİZEL**  
Akdeniz Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Ülker ÇOLAKOĞLU**  
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Ömer ÇOBAN**  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Murat ÇUHADAR**  
Süleyman Demirel Üniversitesi  
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

**Özgür DAVRAS**  
Süleyman Demirel Üniversitesi  
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

**Başak DENİZCİ GUILLET**  
Hong Kong Politeknik Üniversitesi  
Turizm ve Otel İşletmeciliği Okulu

**Sebahattin Emre DİLEK**  
Batman Üniversitesi  
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

**Evinç DOĞAN**  
Boğaziçi Üniversitesi  
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

**İsmet DOĞAN**  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Tıp Fakültesi Biyoistatistik Anabilim Dalı

**Ece DOĞANTAN**  
Anadolu Üniversitesi  
Açıköğretim Fakültesi

**Aslı Cansın DOKER**  
Erzincan Binalı Yıldırım Üniversitesi  
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

**Maria DOLORES ALVAREZ**  
Boğaziçi Üniversitesi  
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

**Dilek DÖNMEZ POLAT**  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  
Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksekokulu

**Rüya EHTİYAR**  
Akdeniz Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Oktay EMİR**  
Anadolu Üniversitesi  
Açıköğretim Fakültesi

**Mehmet Han ERGÜVEN**  
Kırklareli Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Ezgi ERKMEN**  
Boğaziçi Üniversitesi  
Uygulamalı Bilimler Fakültesi

**Hilal ERKUŞ**  
Akdeniz Üniversitesi  
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

**Mehmet ERTAŞ**  
Pamukkale Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Savaş EVREN**  
Gümüşhane Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Hatice GÜÇLÜ NERGİZ**  
Kocaeli Üniversitesi  
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

**Esra GÜL YILMAZ**  
Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Fatih GÜNAY**  
Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi  
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

**Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR**  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Saniye Gül GÜNEŞ**  
Selçuk Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

**Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN**  
Dokuz Eylül Üniversitesi  
İşletme Fakültesi

**Editör Kurulu Üyeleri**

<b>F. Özlem GÜZEL</b> Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Osman Nuri ÖZDOĞAN</b> Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Nevin TEKGÜL ŞANLIER</b> Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi
<b>Murat HANILÇE</b> Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi	<b>Aslı Emine ÖZEN DE HAAS</b> Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Mustafa TEPECİ</b> Celal Bayar Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
<b>Cem IŞIK</b> Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Gökçe Özdemir Umutlu</b> Yaşar Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	<b>Arzu TOKER</b> Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi
<b>Kemal KANTARCI</b> Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi İşletme Fakültesi	<b>Emir ÖZEREN</b> Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Fatma Nur TUĞAL</b> Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi İşletme Fakültesi
<b>Erdinç KARADENİZ</b> Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Öznur ÖZKAN TEKTAŞ</b> Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	<b>Muammer TUNA</b> Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Edebiyat Fakültesi
<b>Kenan KARAGÜL</b> Pamukkale Üniversitesi Honaz Meslek Yüksekokulu	<b>Asım SALDAMLİ</b> Bolu İzzet Baysal Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Zeynep TUNA ULTAV</b> Yaşar Üniversitesi Mimarlık Fakültesi
<b>Gülnur KARAKAŞ TANDOĞAN</b> Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Özge SAMANCI</b> Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	<b>Hasan TUTAR</b> Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi İletişim Fakültesi
<b>Suat KARAKÜÇÜK</b> Gazi Üniversitesi Spor Bilimleri Fakültesi,	<b>Gökçeçiçek SAVAŞIR</b> Dokuz Eylül Üniversitesi Mimarlık Fakültesi	<b>Oğuz TÜRKAY</b> Sakarya Üniversitesi İşletme Fakültesi
<b>Osman M. KARATEPE</b> Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Mehmet SOMUNCU</b> Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi	<b>Gözde TÜRK TARHAN</b> South Florida Üniversitesi
<b>Salih KATIRCIOĞLU</b> Doğu Akdeniz Üniversitesi Bankacılık ve Finans Bölümü	<b>Serhat Adem SOP</b> Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	<b>Özkan TÜTÜNCÜ</b> Dokuz Eylül Üniversitesi Spor Bilimleri ve Teknolojisi Yüksekokulu
<b>Sonay KAYGALAK-ÇELEBİ</b> Batman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu	<b>Şükran ŞAHİN</b> Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi	<b>Ahmet UŞAKLI</b> Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
<b>Mustafa KIRCA</b> Ordu Üniversitesi Ünye İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	<b>Yusuf ŞAHİN</b> Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler	<b>Mehmet İsmail YAĞCI</b> Mersin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi
<b>Burçin KIRLAR CAN</b> Pamukkale Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Hanım Kader ŞANLIÖZ ÖZGEN</b> Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu	<b>Kemal YAKUT</b> Anadolu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi
<b>Erdoğan KOÇ</b> Balıkesir Üniversitesi Bandırma İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	<b>Leyla ŞENTÜRK ÖZER</b> Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	<b>Akansel YALÇINKAYA</b> İstanbul Medeniyet Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi
<b>Göknül Nur KOÇAK</b> Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Bahar TANER</b> Mersin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi	<b>Gökhan YILMAZ</b> Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi
<b>Mehmet Ali KÖSEOĞLU</b> Hong Kong Politeknik Üniversitesi Otel ve Turizm İşletmeciliği Yüksekokulu	<b>Abdullah TANRISEVDİ</b> Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Uysal YENİPİNAR</b> Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi
<b>O. Aşar KURGUN</b> Dokuz Eylül Üniversitesi Reha Midilli Foça Turizm Fakültesi	<b>Canan TANRISEVER</b> Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Murat YEŞİLTAŞ</b> Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
<b>Deniz KÜÇÜKUSTA</b> Hong Kong Politeknik Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Okulu	<b>Ebru TARCAN İÇİGEN</b> Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi	<b>Cem YEŞİLYURT</b> Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi
<b>Mine OYMAN</b> Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi		<b>Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ</b> Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi

**İÇİNDEKİLER****HAKEM DENETİMLİ MAKALELER**

- 7** Menü Mühendisliği Yöntemlerinin Karar Alma Sürecindeki Farklılıkları: Örnek Olay İncelemesi  
*Kemal ENES - Levent KOŞAN*
- 19** Anlatıları Perspektifinden Varoş Destinasyonları Deneyimi  
*Erdal ARSLAN*
- 32** Kentsel Rekreasyon Olanaklarına Yönelik Çoklu Paydaş Değerlendirmesi: Balıkesir Örneği  
*Cemali BUZLUKÇU - Sultan Nazmiye KILIÇ - Alper UZUN*
- 44** Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Lületaşının Seyahatnamelerdeki Yeri  
*Aysel KAYA*
- 57** Rojen Dağı'ndan Uludağ'a Göç: Mekân, Aidiyet ve Rojen Pastanesi  
*Öznur CUMHUR - Serhat BİNGÖL - Nurdan SEVİM*
- 69** Galata ve Pera Bölgesinde Otel İşletmeleri (1840-1895)  
*Ebru İÇİGEN - Gökhan YILMAZ*
- 83** Teknik Analiz İndikatörlerinin Etkinlik Analizi: Borsa İstanbul Turizm Sektörü Üzerine Bir Uygulama  
*Ozan BAHAR - Kamil BİLEN*

**REKREASYON İNCELEMELERİ**

*Özkan TÛTÛNCÛ, Editör*

- 95** Açık Kaynak Kodlu Yazılımlar ve Jamovi İstatistik Yazılımı  
*Özkan TÛTÛNCÛ*

**TURİZM TARİHİ İNCELEMELERİ**

*Murat HANİLÇE, Editör*

- 106** Başlangıçtan Günümüze Türklerde Seyahat/Selçuklular Döneminde Anadolu'ya Gelen Dervişler ve Seyahatleri-Malazgirt Zaferinden Sonra Gelenler-I  
*İsmail TURAN*
- 110** Türk Edebiyatında Seyahat/Refik Halit Karay'ın "Eskici" Hikâyesi  
*Tuğçe Nur KESİN*

## İÇİNDEKİLER

### **TURİZM TARİHİ İNCELEMELERİ** (Devamı)

*Murat HANİLÇE, Editör*

#### **116** Belgelerle Türk Turizm Tarihi/Adana Dârümuallimîn Talebelerinin İstanbul Seyahati

*Ümit Baki ERDEM*

### **EDİTÖRE MEKTUP**

*Çağıl Hale ÖZEL, Editör*

#### **120** Yağmacı Dergi-Yayıncılar ve Niteliksiz-Şaibeli-Şüpheli Çalışmalar Üzerine Bir Yorum

*Özkan TÛTÛNCÛ*

### **KİTAP TANITIMI**

*Nazmi KOZAK, Editör*

#### **123** Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzindei (*A Gourmet in Ancient Rome: Following Apicius with Translation, Comments and Applications*)

(Yazarlar: Ali GÜVELOĞLU - Müjde TÖNBEKİCİ)

*İbrahim ÇEKİÇ*

### **2023 YILI DİZİNİ VE HAKEM LİSTESİ**

#### **128** Yayın Dizini

#### **129** Yazar Dizini

#### **130** 2023 Yılı Hakem Listesi

#### **132** **ANATOLIA: TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ MAKALE HAZIRLAMA VE YAYIM BİLGİLERİ**

## Menü Mühendisliği Yöntemlerinin Karar Alma Sürecindeki Farklılıkları: Örnek Olay İncelemesi\*

*Differences in Menu Engineering Methods' Decision-Making Process: A Case Study*

**Kemal ENES\*\***, **Levent KOŞAN\*\*\***

\* \*\* (Sorumlu Yazar) Dr. Öğretim Görevlisi, Tarsus Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu Ulaştırma Hizmetleri Bölümü, 33400, Mersin, Türkiye.

E-posta: kemalenes@tarsus.edu.tr

ORCID: 0000-0003-3488-314X

\*\*\* Prof. Dr. Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, 33343, Mersin, Türkiye.

E-posta: lkosan@mersin.edu.tr

ORCID: 0000-0001-7630-6354

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale İşlem Bilgileri:

Gönderilme tarihi: 7 Mart 2023

Birinci düzeltme: 9 Mayıs 2023

Kabul: 16 Mayıs 2023

**Anahtar sözcükler:** Menü mühendisliği, Yönelimsel karar alma, Menü mühendisliği yöntemlerinin karşılaştırılması.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 7 March 2023

Resubmitted: 9 May 2023

Accepted: 16 May 2023

**Key words:** Menu engineering, Management decision process, Differences in menu engineering methods.

### ÖZ

Menüler restoranlardaki müşterilerin ve işletmelerin birbirleri ile iletişim kurmasını sağlayan araçlardır. Varlıklarını sürdürebilmek isteyen restoranlar beğenilen ve işletmeye kar sağlayan ürünleri belirleyebilmelidir. Menü mühendisliği, işletmelerin menü ile alması gereken stratejik kararları almalarını sağlayan istatistiksel yöntemlerdir. Yapılan çalışmada bu amaçla kullanılan yedi farklı menü mühendisliği yöntemi alakart servis yapan bir restoranın ana yemekleri üzerinden karşılaştırılmıştır. Sonuç olarak, karşılaştırılan her menü mühendisliği yöntemi farklı sonuçlar vermektedir. Bu sebeple, işletmeler yönetsel kararlar alırken sadece bir menü mühendisliği yöntemi kullanmak yerine birden fazla yöntemi önceden belirledikleri amaçlar doğrultusunda kullanması gerekmektedir. Ayrıca genel sonuçlar ile birlikte ürün bazında da değerlendirmelerin yapılması daha etkin kararlar alınmasını sağlamaktadır.

### ABSTRACT

Menus are tools that enable customers and restaurants to communicate with each other. To remain profitable and successful, restaurants must be able to identify popular and profitable menu items. Menu engineering is a statistical method that enables businesses to make strategic decisions regarding their menu. In this study, seven different menu engineering methods were used to analyse the main dishes of an à la carte restaurant. Each method produced different results, emphasizing the importance of using multiple methods to evaluate the overall and product-based results during the managerial decision-making process. As a result, restaurants should consider utilizing more than one method to make informed decisions about their menu offering. Additionally, conducting product-based evaluations alongside the overall results enhances the effectiveness of decision-making.

## GİRİŞ

Restoranlarda, müşteriler ile işletmeler arasındaki ilişki menü yardımı ile şekillenmektedir. Menüler müşterilerin ihtiyaçlarını ve isteklerini belirlemede kullanılan, ayrıca bu istek ve ihtiyaç-

ların işletmeler tarafından nasıl karşılanacağını anlatılmaya çalışıldığı dokümanlardır. Menüler, müşteri ile restoranların çift yönlü iletişiminin oluşmasını sağlamaktadır. Müşteriler menülere baktığında sahip olduğu deneyim ve beğeni ışığında, restoranın sunduğu yiyecek maddeleri içinden tercihte bulunur. Restoran ise tercih ettiği servis şekli, mutfağının imkânları ve yapmış olduğu hazırlıklar çerçevesinde sunabileceği yiyecekleri menüsünde belirtir (Küçükaslan 2006; Yılmaz 2006). Menüler sunulan ürünlerde kulla-

\*Bu çalışma, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında, Prof. Dr. Levent Koşan danışmanlığında yazılan, "Yemek üretim sürecinde ortaya çıkan işgücü maliyetlerinin analizi ve yönetsel amaçlı kullanımına yönelik bir model önerisi" başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.



nilan malzemeler, yiyeceğin restorana getirdiği iş yükü, ürüne olan talep, eşsizliği ve yiyeceklerin özellikleri gibi nedenler çerçevesinde fiyatlandırılır (Aktaş ve Özdemir 2007). Kâr ve sürdürülebilirlik amacı içerisinde olan restoranların menülerini sürekli kontrol etmeleri ve ürünlerini değişen talep ve ürünler çerçevesinde yenilemeleri gerekmektedir.

Restoranlar, ticari varlıklarını sürdürebilmek için maliyet ve satış sürecini iyi yönetebilmelidir. Ürünleri uygun maliyetler ile üretmeli ve kabul edilebilir fiyatlara satabilmelidir; bunu gerçekleştirebilmek için de elindeki verileri doğru analiz edebilmelidir (Kato 1993; Alpkan 2012). Yöneticilerin işletmeleri daha iyi noktalara taşıyabilmek için aldıkları kararlar, doğru kararlar olarak nitelendirilmektedir ve bu kararlar kullanılan tekniklere göre farklılaşmaktadır (Arikboğa 2010). Menüler, karar almada sağladığı özellikleri sebebi ile restoranlar için büyük önem taşımaktadır. Menü mühendisliği kapsamında menülere farklı analizler ve teknikler uygulanabilmektedir (Chou ve Fang, 2013). Restoranın tasarımından, çalışan personel sayısı (Miles 1971; Choi, Hwang ve Park, 2009), hitap edilen kitle satılacak ürün sayısı, karlılık vb. tüm faktörlerde menülerin etkisi bulunmaktadır (Kwong 2005). Bu kadar önemli olan bir öğenin yöneticilerin alacakları kararlarda da aynı önemde etkisi bulunmaktadır. Birçok araştırma menü analizi için farklı analizleri önermektedir. Ama kullanılan her yöntemin kendine göre avantaj ve dezavantajı bulunmaktadır. Bu çalışma ile menü mühendisliği tekniklerinden en fazla tercih edilen yedi analizin aynı menü üzerinde uygulaması yapılarak sahip oldukları farklılıklar ortaya konulmaktadır. Başarılı ve çalışmakta olan bir restorandan elde edilen gerçek rakamların kullanılması ve aynı veriler ile farklı analizler uygulandığında farklı sonuçlar elde edilebildiğini göstermesi sebebiyle çalışmanın alanyazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Menülerin istatistikî analiz yardımı ile değerlendirilmesi 80'li yılların başında deneneğe başlanmıştır. İlk modellerden biri 1980 yılında Miller

tarafından geliştirilmiştir. Bu model, temelde satılan ürünlerin toplam adeti ile onların maliyetleri arasındaki ilişki üzerinden kurgulanmaktadır. Miller (1980) genel olarak yüzeysel ve hızlı bir sonuç alınmasını hedeflemektedir. Miller, modelinde hesaplamalar için yüzdeler kullanılmakta ve bunun sonucunda menüdeki ürünleri dört kategoriye ayrılıp "Kazananlar", "Kaybedenler", "Marjinaler I" ve "Marjinaler II" olarak sınıflandırmaktadır (Chou ve Fang 2013). Miller modelinde, kazananların korunup, kaybedenlerin menüden çıkarılması amaçlanmaktadır. Marjinaler I, malzeme maliyeti ve satış oranının yüksek olduğu ürünlerden oluşmaktadır. Miller'e göre bu ürünlerin maliyetlerini düşürücü tedbirlerin alınması gerekmektedir (Goel ve Cheema 2011). Marjinaler II ise düşük satış ve maliyet yüzdesi olan ürünlerden oluşmaktadır. Bu ürünlere yönelik olarak, satış artırıcı faaliyetlerin yapılması gerekmektedir (Taylor ve Brown 2007).

Pavesic (1983) tarafından yapılan araştırmada menüdeki ürünlerin yüzdesel olarak düşük maliyeti olsa da satış fiyatı düşük olan ve yüksek satış miktarına sahip olan ürünlerin satışlarının teşvik edilmesinin etkin olmayacağını savunmaktadır. Bu sebeple analizde, malzeme maliyeti veya katkı payı yerine ağırlıklı ortalama katkı payı marjı (kar faktörü) kullanılmaktadır (Taylor ve Brown 2007). Matrisin yatay ekseninde kullanılan ağırlıklı yiyecek maliyet yüzdesini, tüm malzeme maliyeti / toplam satışlar formülü kullanılarak elde edilmektedir. Matrisin dikey ekseninde bulunan ağırlıklı katkı payı ortalaması, tüm katkı payı toplamının menüdeki ürünlere bölünmesi ile elde edilmektedir (Pavesic 1985). Bayou ve Bennett'e (1992) göre bu yöntem Miller ve Kasavana ve Smith yöntemlerine göre zayıflıkları ortadan kaldırırken, ürünlerin ayrımında yüzdelere güvenmesi kendi zayıflığı olarak göze çarpmaktadır.

Miller analizinde karar vermek için kullanılan maliyet yüzdeleri, düşük fiyatlı ve maliyetli ürünlerde yanlış kararlar verilmesine yol açabilmektedir. Bu sebeple maliyet yüzdeleri yerine katkı payının kullanıldığı bir model geliştirilmiştir (Michael L. Kasavana ve diğ. 1990). Geliştirilen bu modelde menüdeki ürünler katkı payı

ve satış yüzdesi kullanılarak dört kategoriye ayrılmaktadır. Bu kategoriler: Beygirler, Yıldızlar, Köpekler ve Sorunlular olarak sınıflandırılmaktadır. Yıldızlar, yüksek satış oranı ve katkı payı ile korunması gereken; köpekler ise düşük katkı payı ve satış yüzdesi sebebiyle menüden çıkarılması gereken ürünler olarak belirlenmektedir (Bölükoğlu ve Türksoy 2001). Sorunlular ise yüksek katkı payı olan ve düşük satış yüzdesine sahip olduğu için, satışlarını artırıcı faaliyetler planlanması gereken, Beygirler ise yüksek satış yüzdesi ve düşük katkı payı olan ve katkı payının artırılması için önlemler alınması gereken ürünler olarak sınıflandırılmaktadır (Saruşık ve Kaya 2004). Satış yüzdeleri yerine katkı paylarının kullanılması, yapılan analizlerin daha etkin olmasını sağlamaktadır. Horton (2001), analizin bazı eksikliklerinin bulunduğunu belirtmiştir. Bu eksiklik menüdeki ürünlerin üretiminde malzeme maliyeti dışında işçilik maliyetlerinin de bulunmasıdır. Bu nedenle Horton, (2001) Kasavana ve Smith (1990) tarafından geliştirilen menü analizine, işçilerin malzemelerin başında geçirdikleri süreleri dikkate alınarak yapılan işçilik maliyeti hesaplamalarının da dahil edilmesi gerektiğini savunmaktadır. Bu yaklaşım sayesinde menü analizindeki katkı payı daha etkin olarak hesaplanmakta ve kullanılan analizin etkinliğini artırmaktadır (Taylor ve Brown 2007).

Atkinson ve Jones, (1993), yiyecek satış adetlerinden daha önemli olanın restoranların kar etmesi olduğu prensibini öne sürerek, satış adetlerinden bağımsız olarak her bir birimin katkı payı ile sağladığı toplam katkı payını dikkate alan bir analiz modeli geliştirmişlerdir. Analiz sonucu ortaya çıkan matris "uman matrisi" olarak adlandırılmaktadır. Bu model üzerinde ortalama toplam katkı payı ve ortalama katkı payını referans alarak menüde bulunan yiyecek maddeleri "Kaybedenler, İmza, Kayıplar ve Satışı zor" olanlar olarak sınıflandırılmaktadır. Ortalama katkı payı ve katkı payı yüksek olan ürünler İmza ürünler, her iki değeri de düşük olanları ise Kayıplar olarak sınıflandırılmaktadır (Goel ve Cheema 2011). Bu yaklaşımda, menüdeki ürünler ile ilgili kararların verilmesinde karlılık ön planda tutulmaktadır.

Kavramsal çerçevede bahsedilen tüm bu modeller, analizlerinde malzeme maliyetine güvenmektedir. Bunun yeterli olmaması sebebi ile farklı yaklaşımlar ortaya çıkmıştır. Daha önce bahsedilen Miller modelinde katkı payı hesaplamasında işçilik maliyetlerinin eklenmesini öneren Horton modeli bunlardan biriydi. İşçilik maliyetlerinin katkı payı dışında ayrı bir eksen ile menü analizine eklenmesi ise LeBruto, Quain ve Ashley (1995) tarafından önerilmiştir. Bu analizde, iki eksenli geleneksel matris yerine üç eksenli bir matris ile menü analizinin yapılmasının daha doğru sonuçlar ortaya çıkaracağı savunulmaktadır (Özdemir 2012). Restoranlarda oluşan toplam maliyetin yüzde 15 ile yüzde 45'lik dilim arasındaki kısmının işçilik maliyetleri sebebi ile oluşmasından dolayı (Dittmer ve Keefe 2008) işçilik maliyetlerinin de analizlere dahil edilmesinin yapılacak olan analizlerin daha etkin olmasını sağlayabilmektedir. Lebruto, Quain ve Ashley modelinde menüdeki ürünlerin katkı payı, popülarite ve emek yükseklik ve düşüklük durumuna göre "Süper yıldız, yıldız, sorunlu, kafa yoran, traktör, beygir, şaşkın ve pek şaşkın" olarak sınıflandırılmaktadır. Bu analiz modelinde emeğin hesaplanması ile ilgili herhangi bir yöntem önerilmemekle birlikte, uzmanlar ya da rakamlar yardımı ile düşük ya da yüksek olarak sınıflandırılması yapılabilmektedir. Modelin geliştirildiği dönemlerde, işçilik maliyetleri etkin olarak hesaplayabilecek çok fazla yöntem bulunmamaktadır. Günümüzde ise bu hesaplamalar Zaman Esaslı Faaliyet Tabanlı Maliyetleme gibi yöntemlerin kullanılması sayesinde daha doğru ve ayrıntılı olarak hesaplanabilmektedir (Enes 2021).

Yukarda bahsedilen menü analizlerinde, genel olarak mevcut durumun ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu yaklaşımlardan farklı olarak Hayes ve Huffman (1985), belirlenen bir amaçla yönelik olarak da menü analizinin yapılabileceği savunmuşlardır. Bu yaklaşımda, matrisler yerine maliyet yüzdesi, satış fiyatı, satılan ürün sayısı ve değişken maliyetlerin dahil edildiği bir formül yardımı ile ürünlere ait bir değer hesaplanması yapılmasını ve bu değerın amaçlanan değer ile kıyaslanarak ürünlere ait kararlar alınması gerektiğini savunmuşlardır (Koşan 2013). Formülde basitçe amaç değeri elde etmek için (1-yiyecek

maliyet yüzdesi), satılan kuver sayısı, satış fiyatı ve (1-yiyecek maliyet yüzdesi+ değişken maliyet yüzdesi) birbirleri ile çarpılarak ürünlere ait değerler hesaplanmaktadır. Hesaplanan bu değerler, hedeflenen amaçlar çerçevesinde karşılaştırması yapılmaktadır (Dopson 2004). Daha fazla menü analiz yöntemi bulunmasına rağmen en yoğun kullanılanların yukarıda bahsedilen yöntemler olduğu görülmektedir (Özdemir ve Çalışkan 2014).

## İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Menü mühendisliği ile ilgili yapılmış çalışmalar incelendiğinde birçok dizinde ulusal ve uluslararası yapılmış çalışmalara rastlanılabilmektedir. Noone ve Cachia'nın (2020) tarafından yapılan çalışma bunlardan biridir. Menü mühendisliğinde, menü öğelerinin birbirine olan bağımlılıklarına yapılan eleştirilerin sonucunda, çapraz fiyatlandırma esnekliği verilerinden yararlanarak, menü öğelerinin fiyatlandırma ve yerleşimlerini dikkate alan bir menü mühendisliği uygulaması geliştirilmiştir. Bu çalışmada, ABD'de faaliyet gösteren ve 48 noktada satış yapan bir et restoranının iki yıllık verileri incelenmiştir. Ayrıca kategori içinde yer alan ürünlerin birbirlerine olan ikamelelerinden de yararlanılarak menüler ile ilgili kararlar alınmaktadır. Yapılan bu çalışma sonucunda, alınan kararların olumlu olarak geri dönüşleri olduğu görülmektedir. Bu çalışmaya benzer bir şekilde Özer ve Ağan (2019) tarafından yapılan araştırma da bunlardan biridir. Araştırmada Kasavana ve Smith menü analiz yönteminin kullanılmaktadır. Analiz sonucunda elde edilen veriler, Boston matrisi ile yorumlanarak karar alma sürecine dahil edilmektedir. Çalışma analiz yorumlanması ile ilgili farklı bir yaklaşımı ortaya koymaktadır. Yine yapılan başka bir çalışmada, Asya restoranlarında karlılıkların artırılması için menü mühendisliği ve tasarımlarının uygunlukları incelenmektedir. Menü mühendisliği uygulaması olarak, Kasavana-Smith Horton yaklaşımı kullanılmakta ve analiz sonucunda menüde bulunan birçok ürün karsız olarak sınıflandırılmaktadır (Kwong 2005). Menü mühendisliğinde işçilik maliyetlerinin önemini vurgulamak için Faaliyet Tabanlı Maliyetleme (FTM) sistemi ile iş-

çilik maliyetlerinin hesaplanıp, menü mühendisliği yaklaşımlarına dahil edilmesi gerektiği Raab ve diğerleri (2010) tarafından savunulmaktadır. Yapılan çalışmada geleneksel yöntemler ile FTM kullanılarak elde edilen işçilik maliyetlerinin dahil edildiği menü mühendisliği analizleri karşılaştırılmaktadır. FTM kullanılarak yapılan menü mühendisliği çalışmalarının daha etkin olduğu görülmektedir. Başka bir çalışmada ise menü analizi ile hedef maliyetleme birlikte kullanılarak yönetsel kararların alınması planlanmıştır. Çalışma sonucunda iki yöntemin bir arada kullanılarak hedef maliyet, maliyet azaltımı tekniği ile daha etkin kararlar alınabildiği görülmektedir. Bu süreçte müşteri beğenilerinin de dikkate alınması gerekliliği çalışmada vurgulanmaktadır (Koşan ve Geçgin 2013). Ayrıca menü analizi ile farklı yaklaşımları bir arada kullanıldığı başka çalışmalarda bulunmaktadır. J. Taylor ve diğerlerinin (2009) menü analiz yöntemi ile veri zarflama yöntemini bir arada kullandığı araştırma, Atkinson ve Jones (1993) tarafından "mikro-pazarlama karması" fikri ile dört menü mühendisliği tekniğinin karşılaştırıldığı araştırma, Chou ve Fang (2013) tarafından yapılan işçilik maliyetleri, dolaylı maliyetler ve değişken getiri ölçeği de dahil edilerek yapılan geliştirilmiş menü analiz tekniği bu araştırmalara örnek olarak gösterilebilmektedir. Son olarak menü analizinin uygulanabilirliği ile ilgili olarak Özdemir ve Nebioğlu (2015) yaptığı çalışmada mutfak şeflerinin menü analizini nasıl uyguladığına odaklanılmıştır. Menüde değişiklik ihtiyacı, ölçütler, yöntemler, iyileştirmeler ve alakart restoranın özellikleri kategorilerinde analizlerin nasıl yapıldıkları gözlemlenmiştir.

## YÖNTEM

Araştırmada tanımlayıcı araştırma ve örnek olay çalışması yaklaşımı benimsenmiştir. Veri kaynakları ve araştırmacıların gözlemlerinin bir arada kullanıldığı araştırmalarda olay çalışmaları tercih edilmektedir (Matthews ve Ross 2010; Yıldırım ve Şimşek 2011; Altunışık, Çoşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım 2012). Araştırmada menü mühendisliği yöntemlerini karşılaştırmak için veri kaynağı olarak Mersin'de beş yıldızlı bilinen bir zincir tarafından yönetilen otel içinde faali-

yet gösteren fine dining restoran tercih edilmiştir. Restoran alakart menü ile müşterilere hizmet vermekte ve menüsünde farklı fiyat ve özelliklerde ürünler bulunmaktadır. Bu sebeple farklı menü mühendisliği yöntemlerinin karşılaştırılması için uygun bir örnek oluşturmaktadır. Ayrıca restoranda satın alma, işletme içi malzemelerin takibi ve ürünlerin maliyetlerinin belirlenmesi için gelişmiş bir maliyet kontrol sistemi kullanılması ikincil verilerin doğru bir şekilde elde edilebilmesini sağlamaktadır. Araştırmada kullanılan ikincil veriler MC (material control) yazılımı tarafından hesaplanmaktadır. İkincil veriler restoran menüsündeki ana yemekler başlığı altındaki öğelere ait bir yıllık satış adetleri, satış fiyatları, ürünlerin malzeme maliyetlerinden oluşmaktadır. Ayrıca işçilik maliyetlerinin hesaplanmasında düzeylendirilmiş zaman esaslı faaliyet tabanlı maliyetleme (DZEFTM) sistemine dayalı ölçümler sonucunda elde edilmiş olan veriler kullanılmıştır. Elde edilen tüm bu verilere içerik analizi uygulanmıştır. Analizi yapılan metinlerde herhangi bir derin anlam olmaması sebebi ile tüme varımsal bir yaklaşım ile yüzeysel analiz yapılmıştır (Bengtsson 2016).

Araştırmada kullanılan veriler 01 Ocak 2019 ile 31 Aralık 2019 tarihleri arasındaki dönemi kapsamaktadır. İlgili dönem malzeme maliyet hareketliliğinin düşük olması ve menü fiyatlarının sabit olması sebebi ile bir yıllık bir dönemi kapsayacak şekilde analiz edilebilmektedir. Alanyazında bahsedilen Noone ve Cachia'nın (2020) çalışması ile Koşan ve Geçgin (2013) tarafından yapılan çalışmalarda da benzer yöntem kullanılmaktadır.

## ANALİZ VE BULGULAR

Kullanılacak olan yöntemlerin tanımları ve özelliklerinden kavramsal çerçevede bahsedilmektedir. Kavramsal çerçevede bahsedilen "Miller", "Kasavana ve Smith", "Kasavana ve Smith Horton yaklaşımı", "Atkinson ve Jones", "Pavesic", "LeBruto, Quain ve Ashley" ile "Amaç Değer" Menü analizleri karşılaştırılmaktadır. Bu analizlerin her biri ayrı kriterler kullanarak menü analizini gerçekleştirmektedir. Analizi yapılan restoranda menüde 25 adet ana yemek bulunmaktadır. Bu yemekler sırası ile "burger, ızgara köfte,

lüle kebab, ızgara tavuk but, soslu beyti, kuzu çöp şiş, yaprak döş, antrikot külbastı, kuzu pizola, kuzu sırtı, kuzu küşleme, altı ezmeli lokum bonfile, kaz başı dana bonfile, beef wellington, ince kesilmiş özel bonfile dilimleri, dana lokum bonfile, lokum bonfile, plank bonfile, bonfile cranks, bonfile provencale, special, chateaubriand, özel tava, cafe de paris, karışık et tabağı" olarak menüde yer almaktadır ve menüdeki sıraları dik-kate alınarak harfler ile gösterilmektedir.

Menü mühendisliği hesaplamalarında tercih edilen yöntemlere göre, ürünler ile ilgili bazı değerler kullanılmaktadır. Miller analizinde ürünlerin toplam maliyet yüzdesi ve satış hacmi içerisindeki yeri kullanılarak sınıflandırılmaktadır. Kasavana ve Smith analizinde satış yüzdesi ve katkı payı kullanılmaktadır. Kasavana ve Smith analizi, Horton yaklaşımında ise katkı payı hesaplamasına işçilik maliyeti eklenmektedir. Atkinson ve Jones analizinde ise toplam katkı payı ve birim katkı payı kullanılmaktadır. Pavesic analizinde ise ağırlıklı toplam maliyet yüzdesi ve ağırlıklı katkı payı kullanılmaktadır. Yapılan dört menü mühendisliği analizinde de ürünlerin matristeki yerleri belirlenirken ait oldukları ortalama değerler referans alınmıştır.

LeBruto, Quain ve Ashley analizinde ise işçilik maliyeti, toplam satış içerisindeki yüzdesel payı ve katkı payı kullanılarak üç boyutlu bir analiz yapılmaktadır. Bu analizde ön kabul olarak ortalama değerler belirlenirken satış yüzdesinde 0,30'a kadar sapma olabileceği belirtilmektedir. Bu sebeple ortalama satış yüzdesinin 0,70'ine göre karar verilmektedir. Bu oran restoranların amaçlarına göre değiştirilebilmektedir.

Son olarak amaç değer analizinde satış adeti, satış fiyatı, "1-malzeme maliyet yüzdesi" ve "1-malzeme ile işçilik toplamının maliyet yüzdesi"nin çarpılması ile bir amaç değeri elde edilmektedir. Hedeflenen amaçlara göre hesaplanan satış adet, satış fiyatı, "1-malzeme maliyet yüzdesi" ve "1-malzeme ile işçilik toplamının maliyet yüzdesi" ile kıyaslanarak altında ya da üstünde olmasına göre karar verilmektedir. Analizlerde hedeflenen amaçlar için ortalamalar dik-kate alınmıştır. Burada restoran amaçlarına göre bu değeri belirleyebilmektedir. Bu analizleri yap-



mak için kullanılan tüm değerler aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

LeBruto Quain ve Ashley analizi için referans satış yüzdesi yüzde 2,8 olarak belirlenmektedir. Amaç değer analizinde kullanılan referans amaç değeri A, B, C, D değerlerinin ortalamalarının çarpımları sonucu 12.245 olarak bulunmaktadır. Tablo 1'de sırası ile ürünlerin işçilik maliyetleri, malzeme maliyetleri, satış fiyatları, satış adetleri, satış fiyatından malzeme maliyetinin çıkarılması ile elde edilen; malzeme maliyetine göre katkı payı, yine satış fiyatından malzeme maliyeti ve işçilik maliyeti toplamının çıkarılması ile elde edilen; katkı payı, satış adeti ve satış fiyatının çarpılması ile bulunan toplam satış geliri, toplam satış adeti ile katkı payının çarpılması ile bulunan toplam katkı, satış adeti ile malzeme maliyetinin çarpılması ile bulunan toplam malzeme maliyeti, satış fiyatı ile malzeme maliyetinin oranlanmasından toplam maliyet yüzdesi, toplam satış içerisindeki payını gösterene satış hacmi, satış fiyatı ile işçilik maliyeti oranını gösteren işçilik maliyet yüzdesi, bu yüzdelere göre en yüksekte en düşüğe göre işçilik maliyet sırası, 1 - maliyet yüzdesi ile bulunan "A" değeri 1- (maliyet yüzdesi + işçilik yüzdesi) ile elde edilen "D" değeri ve son olarak "A" değeri ile satış fiyatı, satış adeti ve "D" değerinin çarpılması ile elde edilen amaç değeri bulunmaktadır. İlgili değerler kullanılarak yapılan analizler şu şekilde oluşmaktadır;

Tablo 2'de yapılan analizlere göre, menüde bulunan ürünlerin sınıflandırmaları görülmektedir. Önceki bölümlerde de analizlerin nasıl yapıldığı ve bu analizlerin sonucuna göre menüdeki ürünlerin nasıl sınıflandırıldığından bahsedilmektedir. Altı farklı menü mühendisliğine ait analiz sonuçları, ilgili analizlerin kullandığı sınıflandırmalara göre gösterilmektedir. Amaç değer analizinde menüdeki bulunma sıraları ve ortalama amaç değerinin altında ya da üstünde bulunması sekizinci sütunda gösterilmektedir.

Yapılan analizler sonucunda, tercih edilen analize göre ürünlerle ilgili sonuçlar değişmektedir. Örnek olarak menüden kaldırılması gereken ürün sayısı Pavesic analizinde 11, Miller ve Umman analizinde on, Kasavana Smith ve Horton yaklaşımında dokuz, LeBruto, Quain Ashley

analizinde sekiz olarak belirlenmesine rağmen, sadece üç ürün (Beef Wellington, Dana Lokum Bonfile, Bonfile Cranks) tüm analizlerde ortak olarak menüden kaldırılması gereken ürün olarak belirlenmektedir. Her analizde ürünlerin durumu farklılaşmaktadır. Amaç değer analizinde ise sadece yedi ürünün (Izgara Köfte, Antrikot Külbastı, Kuzu Pirzola, Kuzu Sırtı, Kuzu Küşleme, Lokum Bonfile, Karışık Et Tabağı) amaç değeri istenen amacın üstünde çıkmaktadır. Kalan 18 ürünün hepsinin tekrardan değerlendirilmesi gerekmektedir.

Kesinlikle menüde kalması gereken ürünlerde de durum benzer bir şekilde oluşmaktadır. Sadece Antrikot Külbastı ürünü tüm analizlerde menüde kalması gereken bir ürün olarak belirlenmektedir. Miller analizinde Izgara Köfte ve Antrikot külbastı, Kasavana Smith analizinde Antrikot Külbastı ve Karışık Et Tabağı, LeBruto Quain Ashley analizinde kuzu sırtı ve Antrikot külbastı ve Pavesic analizlerinde Izgara köfte ve antrikot külbastı olarak iki ürün, Kasavana Smith Horton ile Atkinson ve Jones analizinde yaklaşımında Antrikot külbastı, Kuzu pirzola ve Karışık et tabağı olarak üç ürün menüde kalması gereken ürün olarak belirlenmektedir. Bu durum, amaç değer analizinde aldıkları puana göre sırası ile Karışık et tabağı, Lokum Bonfile, Antrikot Külbastı, Kuzu pirzola, Kuzu sırtı, Izgara köfte ve Kuzu küşleme olarak yedi üründe görülmektedir. İşletmenin toplam katkısının yaklaşık yüzde 20,62'sini sağlayan Lokum Bonfile amaç değer analizi dışında hiçbir analizde korunması gereken ürünler içerisinde sınıflandırılmamıştır. Üç analizde menüden kaldırılması gereken, iki analizde ise satışını artırıcı tedbirler alınması gereken ürün olarak sınıflandırılan Plank Bonfile ürünü, Quain Ashley analizinde yıldız olarak sınıflandırılmaktadır.

Miller analizinde Marjinaler II ve Pavesic analizine göre standartlar olarak sınıflandırılan ve satışlarını artırıcı tedbirler uygulanması tavsiye edilen Lüle Kebap, Izgara Tavuk But, Soslu Beyti Sarma, Kuzu Çöp Şiş ve yaprak Döş ürünleri Kasavana Smith ve Horton yaklaşımı ile Atkinson ve Jones analizlerine göre menüden kaldırılması gereken ürünler olarak sınıflandırılmaktadır.

Tablo 1. Menü Mühendisliği Hesaplamalarında Kullanılan Değerler

1.Süt.	2.Süt.	3.Süt.	4.Süt.	5.Süt.	6.Süt.	7.Süt.	8.Süt.	9.Süt.	10.Süt.	11.Süt.	12.Süt.	13.Süt.	14.Süt.	15.Süt.	16.Süt.
İşçilik Maliyeti	Malzeme maliyeti	Satış Fiyatı	Satış Ad. C	Malzeme maliyetine göre Kalite Payı	Malz + İşçilik Maliyeti	Toplam Satış geliri	Ürün Başına Toplam katkı	Toplam Malzeme Maliyeti	Toplam Maliyet %	Satış hacmi %	İşçilik maliyet %	İşç. Mal. Sıra	A	D	Arnaç Değeri
A	₺20,21	₺14,99	₺55,00	624	₺40,01	₺34,320,00	₺24,966,24	₺9,353,76	27,25%	6,00%	36,75%	5	72,75%	36,00%	8,988
B	₺25,28	₺10,91	₺60,00	675	₺49,09	₺40,500,00	₺33,135,75	₺7,364,25	18,18%	6,49%	42,13%	3	81,82%	39,68%	13,149
C	₺18,92	₺11,44	₺60,00	245	₺48,56	₺14,700,00	₺11,897,20	₺2,802,80	19,07%	2,35%	31,53%	7	80,93%	49,40%	5,877
D	₺19,40	₺7,38	₺65,00	141	₺57,62	₺9,165,00	₺8,124,42	₺1,040,58	11,35%	1,35%	29,85%	8	88,65%	58,80%	4,777
E	₺25,14	₺12,47	₺65,00	230	₺52,53	₺14,950,00	₺12,081,90	₺2,868,10	19,18%	2,21%	38,68%	4	80,82%	42,14%	5,091
F	₺32,51	₺13,99	₺70,00	102	₺56,01	₺7,140,00	₺5,713,02	₺1,426,98	19,99%	0,98%	46,44%	2	80,01%	33,57%	1,918
G	₺19,19	₺17,91	₺70,00	387	₺52,09	₺27,090,00	₺20,158,83	₺6,931,17	25,59%	3,72%	27,41%	11	74,41%	47,00%	9,475
H	₺4,35	₺17,80	₺80,00	724	₺62,20	₺57,920,00	₺45,032,80	₺12,887,20	22,25%	6,96%	5,44%	25	77,75%	72,31%	32,564
I	₺16,27	₺22,23	₺80,00	702	₺57,77	₺56,160,00	₺40,554,54	₺15,605,46	27,79%	6,75%	20,34%	17	72,21%	51,88%	21,038
J	₺6,64	₺15,57	₺80,00	394	₺64,43	₺31,520,00	₺25,385,42	₺6,134,58	19,46%	3,79%	8,30%	24	80,54%	72,24%	18,338
K	₺20,04	₺27,60	₺85,00	487	₺57,40	₺41,395,00	₺27,953,80	₺13,441,20	32,47%	4,68%	23,58%	14	67,53%	43,95%	12,287
L	₺10,85	₺28,14	₺85,00	117	₺56,86	₺9,945,00	₺6,652,62	₺3,292,38	33,11%	1,12%	12,76%	21	66,89%	54,13%	3,601
M	₺8,49	₺25,57	₺90,00	112	₺64,43	₺10,080,00	₺7,216,16	₺2,863,84	28,41%	1,08%	9,43%	23	71,59%	62,16%	4,485
N	₺51,71	₺39,20	₺90,00	18	₺50,80	₺1,620,00	₺914,40	₺705,60	43,56%	0,17%	57,46%	1	56,44%	-1,01%	-9
O	₺9,77	₺19,95	₺90,00	136	₺70,05	₺12,240,00	₺9,526,80	₺2,713,20	22,17%	1,31%	10,86%	22	77,83%	66,98%	6,381
P	₺25,35	₺30,52	₺90,00	43	₺59,48	₺3,870,00	₺2,557,64	₺1,312,36	33,91%	0,41%	28,17%	9	66,09%	37,92%	970
R	₺31,02	₺27,37	₺90,00	2146	₺60,41	₺193,140,00	₺129,639,86	₺63,500,14	32,88%	20,62%	27,92%	10	67,12%	39,20%	50,819
S	₺21,02	₺27,37	₺90,00	305	₺62,63	₺31,61	₺19,102,15	₺8,347,85	30,41%	2,93%	34,47%	6	69,59%	35,12%	6,709
T	₺22,01	₺30,31	₺90,00	127	₺59,69	₺11,430,00	₺7,580,63	₺3,849,37	33,68%	1,22%	24,46%	13	66,32%	41,87%	3,174
U	₺11,90	₺26,25	₺90,00	192	₺63,75	₺17,280,00	₺12,240,00	₺5,040,00	29,17%	1,85%	13,22%	20	70,83%	57,61%	7,052
V	₺18,66	₺25,18	₺90,00	67	₺64,82	₺6,030,00	₺4,342,94	₺1,687,06	27,98%	0,64%	20,73%	16	72,02%	51,29%	2,227
W	₺20,93	₺31,08	₺95,00	143	₺63,92	₺42,99	₺13,585,00	₺4,444,44	32,72%	1,37%	22,03%	15	67,28%	45,25%	4,136
X	₺18,78	₺19,85	₺95,00	50	₺75,15	₺66,37	₺4,750,00	₺992,50	20,89%	0,48%	19,77%	18	79,11%	59,34%	2,230
Y	₺23,78	₺26,30	₺95,00	236	₺68,70	₺44,92	₺22,420,00	₺6,206,80	27,68%	2,27%	25,03%	12	72,32%	47,28%	7,666
Z	₺22,44	₺39,33	₺140,00	2003	₺100,67	₺78,23	₺280,420,00	₺201,642,01	28,09%	19,25%	16,03%	19	71,91%	55,88%	112,675
Toplam						₺949,120,00	₺685,530,39	₺263,589,61							
Ort.	20,35	₺22,84	₺83,60	416,24	₺60,76	₺37,964,80	₺27,421,22	₺10,543,58	26,69%	4,00%	25,31%		73,31%	48,00%	
Ürünlerin Harf İsim eşleşmesi															
A-	Burger														
B-	Izgara Köfte														
C-	Lüle Kebap														
D-	Izgara Tavuk But														
E-	Soslu Beyti Sarma														
F-	Kuzu Çöp Şiş														
G-	Yaprak Döş														
H-	Antrikot Külbastı														
İ-	Kuzu Pirzola														
J-	Kuzu Sırtı														
K-	Kuzu Küşleme														
L-	Altı Ezmeli Lokum Bonfile														
M-	Kaz Baş Dana Bonfile														
N-	Beef Wellington														
O-	İnce Kesilmiş Özel Dana Dilimleri														
P-	Dana Lokum Bonfile														
R-	Lokum Bonfile														
S-	Plank Bonfile														
T-	Bonfile Cranks														
U-	Bonfile Provencale														
V-	Special														
W-	Chateaubriand														
X-	Tava														
Y-	Cafe de Paris														
Z-	Karışık Et Tabağı														

Tablo 2. Menü Mühendisliği Analizlerinin Karşılaştırması

		<i>Kasavana</i>	<i>Horton</i>	<i>Atkinson Ve</i>		<i>Lebruto</i>	
	<i>Miller</i>	<i>Smith</i>	<i>Yaklaşımı</i>	<i>Jones Analizi</i>	<i>Pavesic</i>	<i>Quain</i>	<i>Amaç Değer</i>
						<i>Ashley</i>	<i>Analizi</i>
A	Marjinaler I	Beygirler	Beygirler	Kayıplar	Problemler	Traktör	9, altında
B	Kazananlar	Beygirler	Beygirler	Kaybedenler	Asallar	Beygir	6, üstünde
C	Marjinaler II	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Standartlar	Şaşkın	14, altında
D	Marjinaler II	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Standartlar	Şaşkın	16, altında
E	Marjinaler II	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Standartlar	Pek Şaşkın	15, altında
F	Marjinaler II	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Standartlar	Pek Şaşkın	23, altında
G	Marjinaler II	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Standartlar	Traktör	8, altında
H	Kazananlar	Yıldızlar	Yıldızlar	İmza	Asallar	Süper Yıldız	3, üstünde
I	Marjinaler I	Beygirler	Yıldızlar	İmza	Durağan	Traktör	4, üstünde
J	Marjinaler II	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Standartlar	Süper Yıldız	5, üstünde
K	Marjinaler I	Beygirler	Beygirler	Kaybedenler	Durağan	Traktör	7, üstünde
L	Kaybedenler	Köpekler	Sorunlular	Kayıplar	Problemler	Şaşkın	19, altında
M	Kaybedenler	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Problemler	Sorunlu	17, altında
N	Kaybedenler	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Problemler	Pek Şaşkın	25, altında
O	Marjinaler II	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Standartlar	Sorunlu	13, altında
P	Kaybedenler	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Problemler	Pek Şaşkın	24, altında
R	Marjinaler I	Beygirler	Beygirler	Kaybedenler	Durağan	Beygir	2, üstünde
S	Kaybedenler	Sorunlular	Köpekler	Satışı Zor	Problemler	Yıldız	12, altında
T	Kaybedenler	Köpekler	Köpekler	Kayıplar	Problemler	Pek Şaşkın	20, altında
U	Kaybedenler	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Problemler	Sorunlu	11, altında
V	Kaybedenler	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Problemler	Sorunlu	22, altında
W	Kaybedenler	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Problemler	Kafa Yoran	18, altında
X	Marjinaler II	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Standartlar	Sorunlu	21, altında
Y	Kaybedenler	Sorunlular	Sorunlular	Satışı Zor	Problemler	Kafa Yoran	10, altında
Z	Marjinaler I	Yıldızlar	Yıldızlar	İmza	Durağan	Yıldız	1, üstünde

Bonfile provençale, Special, Chateaubriand ve Cafe de paris ürünleri ise Miller ve Pavesic analizine göre menüden kaldırılması gereken ürünler olarak sınıflandırılmasına rağmen, Kasavana Smith ve Horton yaklaşımı ile Atkinson ve Jones analizlerine göre katkı payları ortalamanın üstünde olması sebebiyle satışlarını artırıcı tedbirlerin alınması gereken ürün olarak sınıflandırılmaktadır. Bunların dışında da farklı analizlerde farklı sınıflandırmaları yapılan ürünler bulunmaktadır.

Genel olarak sadece amaç değer analizi amaçların belirlenmesine izin verirken diğer analizler ortalama, toplam içerisindeki yüzde vb. matematiksel hesaplamalara güvenerek menüdeki ürünler ile ilgili kararlar alınmasını sağlamaktadır. Amaç değer analizinde ise iki farklı noktada çarpan olarak kullanması sebebiyle malzeme maliyeti en önemli çarpan olarak göze çarpmaktadır. Ayrıca satış miktarı yüksek olan ürünler, karlılığı düşük olsa bile yüksek amaç değeri vermektedir, bu duruma ayrıca dikkat edilmesi gerekmektedir. Ayrıca analizler sonucunda eksiklikleri görülen bazı ürünler örnek olarak Lokum Bonfile ürünü tek başına incelendiğinde tüm satışın yüzde 20,62 sini oluşturması sebebiyle öne çıkabilmektedir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Koçel'e (2015) göre işletmelerde yöneticiler esas işleri karar vermektir. Doğru kararlar verebilmek için de yöneticilerin doğru kriterleri kullanabilmeleri gerekmektedir. Özellikle farklı beceri ve maliyete sahip çalışanların olduğu, piyasa koşullarından dolayı sürekli tedarik maliyetlerinin değiştiği, çeşitlilik ve dengenin sağlanması gereken ve değişen müşteri taleplerinin karşılanmak zorunda olduğu menü ile servis yapan restoranlarda alınması gereken stratejik ve operasyonel kararlar bulunmaktadır (Çoşkun 2020). Menü mühendisliği yaklaşımları, alınması gereken bu kararlarda mevcut durumunun sayısallaştırılarak kararların daha objektif bir şekilde anlaşılabilmesini sağlamaktadır.

Menü mühendisliği yaklaşımları, mevcut durumu ortaya koyarken farklı yaklaşımlar sergilemektedir. Bu yaklaşımlar yüzdelere, birim rakamlarına bazen de toplam rakamlara dayan-

maktadır. Her yaklaşımın kendine göre avantajları ve dezavantajları bulunmaktadır. Yüzdeye dayanarak yapılan menü mühendisliği yaklaşımlarında, birim olarak yüksek karlılık, katkı payı ya da düşük maliyet yüzdesine sahip olsa bile rakamsal anlamda düşük katkı yapan ürünler ile ilgili doğru kararlar alınamamasını sağlamaktadır. Satış adetleri ya da yüzdelere kullanılması analizlerde farklılık yaratmamaktadır. Birim ya da toplam rakamlara dayanan yaklaşımlar daha doğru sonuçlar vermesine rağmen, analizde sınıflandırmada kullanılacak olan rakamın doğru belirlenmediği durumlarda alınacak kararların yanlış olmasına yol açabilmektedir. Bazı ürünler bu sınıra çok yakın olmasına rağmen altında kalabilmektedir. Örnekte "Lokum Bonfile" ürünü ortalama katkı payı olan 60,76'dan sadece 0,35 kuruş aşağıda kalmaktadır. Buna rağmen satış hacmi yüzde 20,62 olarak gerçekleşmektedir. Bu gibi durumların daha iyi analiz edilmesi için sadece analiz sonucuna bakılmayıp ürün bazında da incelenmesi daha doğru kararlar alınmasını sağlayacaktır.

Ürünler ile ilgili maliyetler hesaplanırken işçilik maliyetlerinin göz önüne alınmadığı yaklaşımlarda ürünler ilgili durumlar değişmektedir. Örnek olarak analiz içerisinde bulunan "Beef wellington" ürünü işçilik maliyeti dikkate alındığında eksi bir değer vermekte ve satılan her ürün başına restorana zarar ettirmektedir. Analizlerde konu olan restoran, analizlerin paylaşılması sonucunda menüsünde değişime giderek iş yükünü azaltmıştır. Ayrıca personel sayısının da azaltımına gitmiştir. Buna rağmen satış ve cirolarında artış sağlamıştır.

Amaç değer analizi, diğer analizlerden farklı olarak restoranın hedef olarak belirlediği amaçlara göre de karar alınmasını sağlamaktadır. Ama analizde malzeme maliyetinin iki farklı yerde kullanılması ve yüksek satış adetlerine sahip ürünlerin çarpım sonuçlarının yüksek olması yöntemin zayıflığı olarak gözlenmektedir. Amaç değer analizi kullanılırken bu durumun mutlaka dikkate alınması gerekmektedir. Ürünlerin rakamsal sonuçları dışında satış adetleri, maliyet yüzdeleri, işçilik maliyetlerinin de karar alma



sürecinde birim bazlı olarak dikkate alınması gerekmektedir.

Sonuç olarak kullanılan hiçbir analiz tek başına güçlü bir analiz olarak öne çıkmamaktadır ve tek başına kullanıldığında bazı riskleri barındırmaktadır. Bulgular bölümünde de belirtildiği gibi tercih edilen analize göre alınması gereken kararlarda değişmektedir. Yöneticilerin karar verme sürecinde işçilik maliyetlerinin dikkate alındığı birden farklı modeli ve yaklaşımı bir arada kullanması, modellerin sahip olduğu eksikliklerin giderilmesini ve daha etkin kararlar alınmasını sağlayacaktır.

Elde edilen sonuçlar menü mühendisliği uygulamalarının güçlü ve zayıf yönlerini ortaya koymaya çalışırken yönetsel amaçlı kararların daha etkin alınması için öneriler geliştirilmesini amaçlamaktadır. Birden fazla çalışmada menü mühendisliği tekniklerinin geliştirilmesi önerilmektedir. Örnek olarak Koşan (2013), Lebruto Quain Ashley modelinde işçilik maliyetlerinin hesaplamalara dahil edilmesinde FTM'nin kullanılmasını önerirken, Goel ve Cheema (2011) Kasavana Smith yönteminin eksikliklerini gideren bir model önerisi geliştirip bunu Miller ve Pavesic modelleri ile kıyaslamaktadır. Kıyaslama sonucunda ürünler ile ilgili olarak yöntemler arasında farklılıkların oluşmaktadır. Elde edilen bu sonuçlar yapılan bu çalışmanın sonuçları ile örtüşmektedir. Noone ve Cachia (2020) ise Miller matrisinin 5 aşamalı bütünsel yaklaşım ile geliştirilerek kullanılmasını önermektedir. Çalışmada menü ürünlerinin Kasavana Smith matrisindeki yerleri ile fiyat esnekliği çerçevesinde yapılan analizleri bir arada kullanılarak sonuçlar elde edilmeye çalışılmaktadır. Fiyat esnekliği uygulamasında hem ürünler arasındaki hemde kategoriler arasında analizler yapılmaktadır. Elde edilen sonuca göre menüler ile ilgili kararlar alınmaktadır. Bu çalışmaların tümü menü mühendisliği yöntemlerinin geliştirilmesi gerekliliğini savunmaktadır. Genel olarak sadece bir yöntemin geliştirilmesi üzerine kurgulanmaktadır. Yapılan araştırma ise bu eksiklikleri birden fazla menü mühendisliği yönteminin birlikte kullanılarak giderilebileceğini örnek bir olay üzerinden açıklamaya çalışmaktadır. Ayrıca elde edilen her sonucun bütünsel yakla-

şım dışında ürün bazında da ayrı ayrı değerlendirilmesi gerekliliğini savunmaktadır.

## DEĞERLENDİRME VE SINIRLILIKLAR

Menü mühendisliği yöntemlerinin her birinin kullanımları farklı sonuçlar vermektedir. Bu durum menüler ile ilgili olarak farklı kararlar alınmasına sebep olmaktadır. Yapılan araştırmanın, birden fazla yöntemin beraber kullanılması ve ürün düzeyinde de değerlendirmeler yapılarak daha doğru olarak elde edilmesini göstermesi sebebi ile literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra çalışma alakart servis yapan bir restoran işletmesinde yapılmıştır. Daha farklı servis şekli tercih eden işletmelerde ve daha farklı farklı maliyet satış oranına sahip işletmelerde ya da menüdeki ürün sayısı daha az olan işletmelerde farklılıklar gösterebilir. Ama daha doğru sonuçların kıyaslanabilmesi için farklı karakterleri olan işletmelerde de yapılması gerekmektedir. Ayrıca çalışma verileri 2019 yılında toplanan veriler üzerinden yapılmıştır. Covid-19 sonrası fiyatlardaki hareketliliğin artması sebebi ile günümüzde yapılacak olan çalışmalarda bir yıldan daha kısa süreler tercih edilmesi önerilmektedir.

## KAYNAKÇA

- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altunışık, R., Çoşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2012). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Alpkan, S. (2012). Turizm İşletmelerinde Stratejik Maliyet Yönetim Aracı Olarak Hedef Maliyetleme ve Uygulama Örneği. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük.
- Arıkboğa, Ş. (2010). Yönetim ve Organizasyon. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Ders Notları.
- Atkinson, H. ve Jones, P. (1993). Menu Engineering, *Journal of Restaurant and Foodservice Marketing*, 1 (1): 37-55.
- Bayou, M. E. ve Bennett, L. B. (1992). Profitability Analysis For Table-Service Restaurants, *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 33 (2): 49-55.
- Bengtsson, M. (2016). How to Plan and Perform a Qualitative Study Using Content Analysis, *NursingPlus Open*, 2: 8-14.
- Bölüköğlu, İ. ve Türksöy, A. (2001). Menü Analiz Sürecinde Kullanılan Yöntemlerden Menü Mühendisliğindeki Son Gelişmeler: İş Gücünü Dikkate Alan Bir Model,

- Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3 (2): 22-36.
- Choi, K., Hwang, J. ve Park, M. (2009). Scheduling Restaurant Workers to Minimize Labor Cost and Meet Service Standards, *Cornell Hospitality Quarterly*, 50 (02): 155-167.
- Chou, S. F. ve Fang, C. Y. (2013). Exploring Surplus-Based Menu Analysis in Chinese-Style Fast Food Restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 33 (1): 263-272.
- Cohen, E., Mesika, R. ve Schwartz, Z. (1998). A Multidimensional Approach To Menu Sales Mix Analysis, *Praxis*, 2 (1):130-144.
- Çoşkun, Ü. (2020). Karar ve Karar Verme Süreci, *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 53: 1181-1191.
- Dittmer, P. R. ve Keefe, J. D. (2008). *Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls* (9). Londra: Wiley and Sons. Inc.
- Dopson, L. R. (2004). Linking Cost-Volume-Profit Analysis With Goal Value Analysis In The Curriculum Using Spreadsheet Applications, *Journal of Hospitality Financial Management*, 12 (1): 77-80.
- Enes, K. (2021). Yemek Üretim Sürecinde Ortaya Çıkan İşgücü Maliyetlerinin Analizi ve Yönetimsel Amaçlı Kullanımına Yönelik Bir Model Önerisi. (*Basılmamış Doktora Tezi*). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Goel, Y. ve Cheema, A., S., (2011). Menü Re-Engineering. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Milano: Politecnico Di Milano. Management, Economics and Industrial Engineering.
- Hayes, D. K. ve Huffman, L. (1985). Menu Analysis: A Better Way, *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 25 (4): 64-70.
- Horton, B. W. (2001). Labor and Menu Category: Effects on Analysis, *In Hospitality Review* 19: 2.
- Kato, Y. (1993). Target Costing Support Systems: Lessons From Leading Japanese Companies, *Management Accounting Research*, (4): 33-47.
- Koçel, T. (2015). *İşletme Yöneticiliği*. (On altıncı baskı). İstanbul: Beta.
- Koşan, L ve Geçgin, E. (2013). Hedef Maliyetleme Sisteminin Menü Analizinde Kullanılması: Bir Yiyecek İçecek İşletmesinde Yapılan Uygulama ve Sonuçları, *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22: 2: 391-410.
- Koşan, L. (2013). Menü Analizinde Geleneksel ve Çağdaş Yöntemlerin Karşılaştırılması, *Niğde Üniversitesi İİBF Dergisi*, 6 (1): 203-219.
- Küçükaslan, N. (2006). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kwong, L. Y. L. (2005). The Application of Menu Engineering and Design in Asian Restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 24 (1): 91-106.
- LeBruto, S. M., Quain, W. J. ve Ashley, R. A. (1995). Menu Engineering: A Model Including Labor, *In Hospitality Review*, 13: 1.
- Matthews, B. ve Ross, L. (2010). *Research Methods A Practical Guide For The Social Sciences*. Lombarda, İtalya: Pearson Education.
- Mehmet, S. ve Ümran K. (2004). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Brüt Kar Analizi Yöntemi ve Uygulaması, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 15 (1): 52-70.
- Michael L. Kasavana, Donald I. Smith ve Schmidgall R.S. (1990). *Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis*. ABD: Hospitality Publishing Inc.
- Miles, L. D. (1971). *Techniques of Value Analysis and Engineering*. ABD: John Wiley & Sons.
- Miller J. (1980). *Menu Pricing And Strategy*. Van Nostrand Reinhold Company.
- Noone, B. M. ve Cachia, G. (2020). Menu Engineering Re-Engineered: Accounting for Menu Item Substitutes In Pricing and Menu Placement Decisions, *International Journal of Hospitality Management*, 87 (Mart 2019): 102504.
- Ozdemir, B. (2012). A Review on Menu Performance Investigation and Some Guiding Propositions, *Journal of Food-service Business Research*, 15 (4): 378-397.
- Özdemir, B. ve Çaliskan, O. (2014). A Review of Literature on Restaurant Menus: Specifying The Managerial Issues, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2 (1): 3-13.
- Özdemir, B. ve Nebioğlu, O. (2015). Uygulamada Menü Analizi Nasıl Yapılmaktadır? Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Şeflerinin Görüşleri, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2): 251-263.
- Özer, Ç. ve Ağan, C. (2019). Boston Matrisinin Beş Yıldızlı Bir Otel Menüsü Örneğinde Uygulamaya Dönüştürülmesi, *Saffron Journal of Culture and Tourism Research*, 2019 (3): 403-419.
- Pavesic, D. v. (1983). Cost/Margin Analysis: A Third Approach to Menu Pricing and Design, *International Journal of Hospitality Management*, 2 (3): 127-135.
- Pavesic, D. v. (1985). Prime Numbers: Finding Your Menu's Strengths, *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 26 (3): 70-78.
- Raab, C., Mayer, K. ve Shoemaker, S. (2010). Menu Engineering Using Activity-Based Costing: An Exploratory Study Using a Profit Factor Comparison Approach, *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 34 (2): 204-224.
- Taylor, J. J. ve Brown, D. M. (2007). Menu Analysis: A Review of Techniques and Approaches, *In Hospitality Review*, 25 (2): 74-82.
- Taylor, J., Reynolds, D. ve Brown, D. M. (2009). Multi-factor menu analysis using data envelopment analysis, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21 (2): 213-225.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (8). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, Y. (2006). *Konaklama Ağırhlama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi (Beşinci Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.



Kemal ENES

Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü'nden mezun oldu (2008). Yüksek lisans derecesini Gazi Üniversitesi'nden Turizm İşletmeciliği Eğitimi Dalı'ndan (2013), doktora derecesini de Mersin Üniversitesi'nden Turizm İşletmeciliği Dalı'ndan aldı (2021). Amasya Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2011), Mersin Üniversitesi'nde çalışmaya devam etti (2014). Tarsus Üniversitesi'nin kurulması ile kadrosunun bu üniversiteye aktarılması sebebi ile akademik çalışma hayatına M.Y.O. ulaştırma işletmeciliği bölümünde devam etmektedir. Ayrıca 2219-Yurt dışı Doktora Sonrası Araştırma burs programı kapsamında Leeds üniversitesi "Central for Decision Research"te araştırmalarına devam etmektedir (2022). Temel çalışma alanları; turizm işletmeciliği ve gastronomidir.



Levent KOŞAN

Mersin Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1999). Yüksek lisans derecesini Mersin Üniversitesi'nden Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Dalı'ndan (2002), doktora derecesini de Çukurova Üniversitesi'nden İşletme Dalı'ndan aldı (2007). Mersin Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2009) Doçentlik unvanını Muhasebe alanında aldı (2017). Profesörlüğe Mersin Üniversitesi'nde yükseltildi (2022). Halen Mersin Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları; muhasebe, finans ve turizm işletmeciliğidir.

## Turist Anlatıları Perspektifinden Varoş Destinasyonları Deneyimi

*Slum Destinations Experience from Tourist Narratives' Perspective*

**Erdal ARSLAN\***

\*Dr., Bağımsız Araştırmacı, Eskişehir.  
E-posta: erdalarslan09@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-5791-2073

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 8 Mart 2023  
Birinci düzeltme: 27 Nisan 2023  
İkinci düzeltme: 1 Haziran 2023  
Kabul: 2 Haziran 2023

**Anahtar sözcükler:** Yoksulluk,  
Dharavi, deneyim alanı, turist deneyimi,  
turist rehberleri.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 8 March 2023  
Resubmitted: 27 April 2023  
Resubmitted: 1 June 2023  
Accepted: 2 June 2023

**Key words:** Poverty, Dharavi,  
Experience Area, Tour Guides, Tourist  
Experience.

## GİRİŞ

Refah seviyesi standartların oldukça altında olan yerleşkelerin sayısının ve nüfusunun artması (Ghulam vd. 2016) ve bu bölgeler ile kentin geri kalanı arasındaki refah düzeyinin farklılığı, turizm ve yoksulluk ilişkisinin yeniden gözden geçirilmesini sağlamıştır. Gelineen noktada turizmin yalnızca yoksullukla mücadele etmenin bir aracı olarak kullanmanın ötesinde yoksulluğun turizmde bir çekicilik unsuru olarak değerlendiril-

### ÖZ

Turistler ziyaret ettikleri destinasyonlarda zihinlerinde canlandırdığı şeyi görmeyi istemekte, ziyaretlerinde bir anlam aramakta ve ziyaret ettikleri yer ile bir bağ kurmaktadır. Bu çalışma, turistlerin varoş destinasyonlarındaki deneyimlerine ilişkin algılarının doğasına ışık tutmayı amaçlamaktadır. Çalışmada nitel araştırma yaklaşımlarından doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Çalışmanın amacıyla bağlantılı olarak küresel ölçekte en popüler varoş turizmi destinasyonlarından biri olan Dharavi'yi ziyaret eden turistlerin ziyaret sonrası anlatıları değerlendirilmiştir. Veriler dünyanın önde gelen çevrimiçi değerlendirme sitesi Tripadvisor'dan elde edilmiştir. Siteden 05.11.2022 ve 12.11.2022 tarihlerinde elde edilen toplam 86 İngilizce anlatı araştırma kapsamına dahil edilerek analiz gerçekleştirilmiştir. Analiz sonuçları varoş deneyimlerinin ağırlıklı olarak; deneyim alanı, deneyimin bileşenleri, deneyimin kendisi ve turist rehberi ile ilgili düşünceler üzerinde yoğunlaştığını göstermiştir.

### ABSTRACT

Tourists seek to see what they imagine in destinations they visit, they search for meaning and establish a connection with the destinations". This study aims to shed light on the nature of tourists' perceptions of their experiences in slum destinations. The study employs document analysis, one of the qualitative research approaches. In line with the objective, post-visit narratives of tourists who visited Dharavi, one of the most popular slum tourism destinations globally, were evaluated. Data were obtained from the world's leading online review site, Tripadvisor. A total of 86 narratives obtained in English on 5-12 November 2022, were included in the research and analyzed. The analysis results indicated that slum tourists' experiences were focused primarily on the experience area, the components of the experience, the experience itself, and tourist guides.

rilmesi fikri (Rolfes 2010; Rogerson ve Saarinen 2018), yeni turizm türlerinin geliştirilmesi gerektiğini gündeme getirmiştir. Diğer yandan geleneksel turizmin büyük oranda doğal çekiciliklere dayanması ve bu çekiciliklerin zaman içerisinde olumsuz etkilenmesi de yeni turizm türlerinin geliştirilmesi fikrine artı bir destek oluşturmuştur (Aseye ve Opoku 2015). Dünyanın çeşitli bölgelerinde giderek popülerleşen, marjinal ve yoksul bölgeleri gezmeyi içeren varoş turizmi, yukarıdaki fikirlere türeyen bir turizm çeşidi olarak

gösterilebilir (Griffin ve Muldoon 2020). Varoş turizminin bir yandan sosyo-ekonomik açıdan dezavantajlı toplumlara katkı sağlayan bir yönü olduğuna dikkat çekilirken (Chege ve Mwisukha 2013) diğer yandan ziyaretçilerin yerli halkı adeta röntgenlemesi nedeniyle varoşlara yönelik turistik hareketliliğin zararlı sonuçları olacağına da vurgu yapılmaktadır (Monroe ve Bishop 2016).

Varoş destinasyonlarda yerli halk, yetersiz ve düzensiz gelirleri nedeniyle çoğu kez en temel ihtiyaçlarını karşılamakta bile zorlanmaktadır. Nitelsiz, tehlikeli, taşıma kapasitesinin oldukça üzerinde ve güvenilir olmayan konutlar, güvenlik ağlarının kısıtlı olması veya hiç olmaması, yetersiz altyapı ve hakların korunmaması gibi unsurlar bu yerleşim alanlarının temel dinamiklerini oluşturmaktadır (Habitat UN 2006). Temel insan ihtiyaçlarından yoksun olmanın getirdiği sefalet ve yoksulluk, günümüzde turizme katılım için çekicilik unsuru olarak kullanılmaktadır. Temelleri uzun yıllar önce atılmış olmasına rağmen bu unsurların turistik çekicilik olarak kullanımını yakın bir geçmişte dayanmaktadır. Varoşlara yapılan ziyaretler, son otuz yılda gelişmekte olan ülkelere, özellikle Batılı ziyaretçiler tarafından gerçekleştirilen yeni ve alternatif turizm faaliyeti hâline gelmiştir (Diekmann ve Hannam 2012). Refah seviyesi ve yaşam standartları bölgeyi ziyaret edenlere kıyasla oldukça düşük olan bu destinasyonlar arasında; Brezilya, Rio de Janeiro Favelaları (Aseye ve Opoku 2015); Güney Afrika, Cape Town'da Khayelitsha (Rolfes 2010); Kenya, Nairobi'de Kibera (Chege ve Waweru 2014); Hindistan, Mumbai'de Dharavi (Diekmann ve Hannam 2012; Costa 2013); Meksika, Mexico City'de Neza-Chalco-Itza (Chege ve Mwisukha 2013); Johannesburg'ta Soweto ve Alexandra (Frenzel vd. 2015) en dikkat çeken yerler arasındadır. Gelişmekte olan bu destinasyonlar, yüksek refah seviyesine sahip turistlerin gündelik yaşantısından farklı, otantik olanı deneyimleme fırsatı sunmakta ve turistlerin yaşamına anlam katmaktadır (Ma 2010).

Yukarıda sıralanan gelişmeler turistlerin yanı sıra araştırmacıların da varoş turizmine ilgisini arttırmış ve son yıllarda konuya yönelik araştırma sayısında dikkat çekici artışlar meydana gel-

miştir. Bu araştırma da turistlerin kendileri ve ziyaret ettikleri varoş toplum üyeleri arasında bir bağ kurduğu (Steinbrink 2012) varsayımından hareketle turistlerin varoş destinasyonlara ziyaretleri sonrası algılarını belirlemek amaçlanmıştır. Nitel araştırma yaklaşımlarından doküman incelemesi ile gerçekleştirilen bu çalışmada, varoş turizminin en önemli destinasyonlarından biri olan nüfusu bir milyonun üzerindeki Dharavi mahallesini ziyaret eden turist anlatılarından elde edilen verilerden yararlanılmıştır. Araştırmanın sonucunda; turistlerin varoş destinasyonuna ilişkin algılarının *deneyim alanı*, *deneyimin bileşenleri*, *deneyimin kendisi ve turist rehberleri çerçevesinde* şekillendiği görülmüştür.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE: VAROŞ TURİZMİ

Alanyazında varoş turizmi (slum tourism) getto turizmi, gecekondu turizmi, banliyö turizmi, yoksulluk turizmi gibi kavramlarla benzer şekilde kullanılmasına rağmen birbirlerinden ince çizgilerle ayrılmaktadır. "Belirli bir ırk veya dine mensup insanların bir arada ve diğer insanlardan ayrı olarak yaşadığı, özellikle çok yoksul bir bölge" (Cambridge Dictionary 2022) olarak kavramsallaştırılan getto kavramından yola çıkarak getto turizminin belirli bir etnik azınlık grubun yaşadığı bölgelere ziyaretleri olduğu ifade edilebilir. Uluslararası alanyazında "slum" olarak yer alan kavram, bu çalışmada ise yoksul bölgeleri işaret eden varoş kavramıyla ifade edilmektedir.

Varoşlar, su, hijyen, dayanıklı konutlar, yeterli yaşam alanı, anayasal güvence gibi temel insan gereksinimlerinden yoksun; düzensiz, yaşam standartlarının altında bir yaşamın sürdürüldüğü, kalabalık yerleşim yerlerini ifade etmek için kullanılan bir kavramdır (Habitat UN 2006). Standartlar ve gereksinimlerden kasıt, şehrin diğer kısımlarıyla karşılaştırıldığında varoş bölgelerdeki belirgin biçimde fark edilen yoksunluktur. Mahalle olarak ifade edilmesine rağmen bu yerleşim alanlarının nüfusu bir milyonu bulduğu varoş turizmi ise bu temel kavramla bağlantılı olarak "mahrumiyet bölgelerine düzenlenen turlar" şeklinde ifade edilebilir (Rogerson ve Sarinen 2018).



Büyük kentsel alanların marjinal yerleşimlerini ve yoksul mahallelerini ziyaret etmek yeni bir tür hareketlilik değildir. Varoşlaşma (slumming), 1890'lı yıllarda Viktorya dönemi elit Londralılarının, gösterişli evlerini ve gece kulüplerini bırakarak Doğu Londra'nın kenar mahallelerinde, yoksulların nasıl yaşadığını görmek için omnibüslerle gece yarısı turlarına çıkmalarına, orada vakit geçirmelerine dayandırılmaktadır (Koven 2004; Hofäcker ve Gebauer 2021). Bu turlar, Londralı varlıklı üst sınıfların kendi yoksul bölgeleri ve Amerika'nın yoksul bölgelerini karşılaştırmak amacıyla 1880-1920 yıllarda gerçekleştirilen turlarla devam etmiştir (Steinbrink, Frenzel ve Koens 2012). Bu dönemdeki hareketlilikleri, uluslararası ve daha turistik bir görünüme sahip olması bakımından günümüz varoş turizmi açısından bir çıkış noktası olarak nitelendirmek mümkündür. Bu dönemler için varoşlar, kentin karanlık, sefil ve meçhul yönünü sembolize eder ve meçhul ötekinin yerleridir (Frenzel vd. 2015). Günümüzde ise varoş turizmine yönelik hareketlilikler farklılık göstermektedir. Yaklaşık 1990'lar itibarıyla günümüze kadar varoş turizmine olan ilgi, ağırlıklı olarak Güney Afrika, Brezilya ve daha yakın zamanda, Hindistan bölgelerine yönelik gerçekleştirilmektedir (Rolfes 2010). Bu destinasyonlarda son yıllarda adı en sık anılan varoşlar arasında Khayelitsha, Kibera, Rio de Janeiro favelaları, Dharavi, Neza-Chalco-Itza, Soweto, Alexandra sıralanabilir.

Burada ifade edilenler ışığında varoş turizminin temelinde, belirli bir yaşam alanında ağır yoksulluk şartlarında yaşayan insanlarla refah düzeyi daha yüksek olan turistlerin karşılaşmalarını içeren turizm pratikleri bulunduğu söylenebilir. Yoksul bölgeler ise küresel turizmin bir nesnesi hâline gelmektedir. Varoşların sayı ve nüfuslarındaki artış (Ghulam, vd. 2016), turizm ve yoksulluk arasındaki ilişkiyi yeniden şekillendirmiş, turizmi yoksullukla mücadele için bir araç olarak kullanmak yerine aynı zamanda yoksulluğun turistler açısından bir çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesini sağlamıştır (Rolfes 2010; Rogerson ve Saarinen 2018). Varoş turizmine katılımda bir destinasyonun gerçek yaşanmasını deneyimleme (Rolfes 2010), gizemli olanı keşfetme, kendi yaşamlarındakinden farklı bir

yaşam pratiğini deneyimleme arzusu yatmaktadır. Bu durum, turistlerin bir yeri ziyaret etmeden önce orada planladıkları şeyi görmek istemeleriyle (Urry 2002) birlikte düşünüldüğünde, şiddet, sefalet ve yoksulluğun varoş turizmine katılanların görmek istedikleri esas şeyler olduğu ileri sürülebilir (Rolfes 2010; Chege ve Mwisukha 2013). İlgili alanyazında ağırlıklı olarak 1990'lı yıllar ve sonrasında yer bulan varoş turizmine ilişkin araştırmalara takip eden kısımda yer verilmiştir.

## ALANYAZIN

Varoş turizmiyle ilgili araştırmalar ağırlıklı olarak son otuz yıla dayanmaktadır. Yapılan araştırmalara bakıldığında; varoş turizmi ziyaret motivasyonları (Ma, 2010), sorumlu varoş turizmi (Mekawy 2012), belirli bir bölgenin varoş turizmi açısından potansiyelinin incelenmesi (Aseye ve Opoku 2015), yerli halkın varoş turizmine ve turistlere yönelik algılarının araştırılması (Chege ve Mwisukha 2013; Green ve Dhiyan 2016), varoş turizminin durumu, zorlukları ve uygulanabilirliğinin yerli halk açısından değerlendirilmesi (Chege ve Waweru 2014), varoş destinasyonlara yönelik turistik hareketliliklerin etkileri (Diekmann ve Hannam 2012; Chege ve Mwisukha 2013; Monroe ve Bishop 2016; Mtapuri ve Giampiccoli 2020), varoşların cazibe merkezi hâline getirilmesi ve rehberlerin rolü (Frenzel ve Blake-man 2015), varoş turizminin yarattığı değişimler (Wise vd. 2019), sosyo-ekonomik refah aracı olarak varoş turizminin kullanılması (Auala, van Zyl ve Ferreira 2019), ekonomik bir faaliyet olarak varoş turizminin etik boyutunun tartışılması (Costa 2013), turist bakışı perspektifiyle nesneleştirilen unsurlar (Shang, Li ve Ma 2022) şeklinde sıralanabilir. Söz konusu araştırmaların gerçekleştirildiği bölgelere bakıldığında ise çoğunluğunun Hindistan, Brezilya, Güney Afrika gibi Asya, Afrika ve Güney Amerika'nın gelişmekte olan ülkelerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Turistlerin varoş turizmine ilgi duyması, söz konusu destinasyonlara ziyaretçi sayısını hızla arttırmaktadır (Aseye ve Opoku 2015). Bunun doğal bir sonucu olarak yapılan araştırmalar da artmakta, bu araştırmalarda ise destinasyonlar, yerli halk, turistler

ve paydaşlar araştırmacıların üzerinde durduğu merkezi konular olmaktadır.

Niş ve sıra dışı bir turizm biçimi olarak geliştirilen varoş turizmi; doğal, kültürel ve sosyoekonomik unsurlarla bağlantılı farklılıkları kullanarak (Vanessa 2014; Shang Li ve Ma 2022) birinci dünya ülke turistleri (Steinbrink 2012) ve bölgenin refah seviyesi yüksek bölgelerinden gelen turistlerine eşsiz bir deneyim sunmaktadır. Refah seviyesi yüksek turistlerin yoksul destinasyonlara ziyaretlerinin varoş turizmi bağlamında ekonomik bir araç olarak değerlendirilmesi, etik açıdan sık tartışılan bir konu olmasına rağmen (Costa 2013), sosyoekonomik durumun iyileştirilmesinde bir katalizör olarak kullanılmasının çeşitli düzeylerde olumlu sonuçlar yarattığı belirlenmiştir (Frenzel ve Koens 2012; Chege ve Mwisukha 2013; Auala, van Zyl ve Ferreira 2019).

Varoş hayatı pek çok kişiye daha gerçek ve modern şehir hayatından etkilenmemiş, otantik görünmektedir. Gündelik yaşantısında deneyimlediğinden farklı bir yaşam biçimini, yani sıra dışı olanı turistik nesne haline getiren turist (Urry 2002) için postmodernist bir bakış açısıyla seyahat; sanayileşme öncesi toplumlarda olduğu gibi daha otantik bir yaşam tarzını deneyimleme arzusuyla yönlendirilen bir anlam arayışıdır. Bu anlam arayışı, otantik yaşam tarzları ve sahip olunan yaşam tarzlarının toplumsal karşılaştırması yoluyla yapılmaktadır (Ma 2010). Varoşların turizm bağlamında değerlendirilmesi öncesi dönemler ile takip eden süreçler bir bütün olarak değerlendirildiğinde sözü edilen konuların varoş turizmde kritik role sahip olduğu öne sürülebilir. Kentin bir kısmı sefalet ve yoksunluk içinde yaşarken diğer kısmının zenginlik içinde yaşaması ve bunun turist alanları olarak turizm açısından çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesi MacCannell'in (1973) bahsettiği otantiklik arayışı olarak nitelendirilebilir. Bu noktada sorgulanması ve üzerinde durulması gereken, turistlerin yoksunluk ve sefalet içinde yaşamını sürdüren varoş sakinlerinin yaşam tarzlarında anlam aramalarıdır. Varoşların giderek büyümesi, varoş turizmi olgusunun daha fazla yayılması, turistlerin varoşlara ilgisinin her geçen zaman artması, konuyu oldukça ilgi çekici bir araştırma alanı hâline

getirmektedir (Frenzel vd. 2015). Toplumsal ve küresel değişimlerin varoş turizminin yansıması olarak nitelendirildiği; turistlerin kendileri ile ziyaret ettikleri varoş toplum üyeleri arasında bir bağ kurduğu (Steinbrink 2012) savından hareketle, mevcut araştırma, deneyim sonrası turist anlatıları üzerinden varoş destinasyonlara ziyaret deneyimlerinin doğasını ortaya koymaktadır. İlgili alanyazın bir bütün olarak değerlendirildiğinde turist-yerli halk karşılaşmasına odaklanan çalışmaların ağırlıklı olarak yerel halkın algısı ekseninde yoğunlaşması mevcut çalışmanın güçlü bir yanı olarak nitelendirilebilir.

## İNCELEME YAKLAŞIMI

Küresel ölçekte varoşlar son 30 yıl içinde yaklaşık iki katına çıkmış, buna paralel olarak dünya nüfusunda önemli bir paya sahip olan Hindistan'daki varoşların sayısı ve nüfusunda da dikkat çekici bir artış olmuştur (Ghulam vd. 2016). Yaklaşık bir milyonluk nüfusuyla düzensiz bir yerleşim yeri olan ve Asya'nın en büyük varoş destinasyonu olarak nitelendirilen Dharavi bunlardan biri olarak Mumbai'deki varoş turlarının sık gerçekleştirildiği bir destinasyondur (Rolfes 2010). Mevcut araştırma, bir milyon dolaylarındaki nüfusuyla varoş turizminin gerçekleştirildiği en büyük düzensiz yerleşim yerlerinden Dharavi, Mumbai mahallesini ziyaret eden turistlerin ziyaret sonrası anlatılarından oluşan çevrimiçi verilere dayandırılmıştır.

Veriler, dünyanın önde gelen çevrimiçi seyahat değerlendirme sitesi Tripadvisor'dan elde edilmiştir (Slum Dreams 2022). Site çok sayıda kullanıcı tarafından çeşitli dillerde; zengin, tesadüfi, bağımsız ve kullanıcı deneyimlerine dayalı rasyonel veriler sağlaması nedeniyle araştırmalarda tercih edilmektedir (Ayeh, Au ve Law 2013; Nisbett 2017; Toker 2019; Shang, Li ve Ma 2022). Bu bağlamda 05.11.2022 ve 12.11.2022 tarihlerini kapsayan süreçte toplam 86 kullanıcı tarafından oluşturulan İngilizce dilindeki veri, nitel araştırma yaklaşımlarından doküman incelemesi prosedürleri takip edilerek değerlendirilmiştir. Bir araştırma deseni olarak nitel doküman incelemesi, gazete veya diğer kitle iletişim araçları, dosyalar, protokoller, kurum belgeleri ve web sayfa-

larında yer alan bir dizi metinleri içerirken saha araştırması yapmak için uygun koşulların olmadığı durumlarda mevcut metinlerin değerlendirilmesi için avantaj sağlamaktadır (Punch 2009; Mayring 2014; Morgan 2022).

Elde edilen verilerin analizinde; verilerin kodlanması, kodların kategorileştirilmesi ve kategorilerin düzenlenmesi süreçleri izlenmiştir (Toker 2021). Buna göre; D1-D86 arasındaki değerlerle isimlendirilerek ayrı ayrı dosyalanan dokümanlar nitel veri analiz programına aktarılmıştır. Her bir belge önce teker teker okunmuş ve bir içgörü oluşturulmuştur. İkinci aşamada, serbest kodlama süreci başlatılarak veriler küçük parçalara ayrılmıştır. Daha sonra birbiri ile ilişkili kodlar bir araya getirilerek kategoriler oluşturulmuştur. Son olarak, kategoriler düzenlenerek temalara ulaşılmıştır.

Araştırmanın güvendiği güvenilirliğinin sağlanmasında Guba (1981) tarafından önerilen ölçütlerden yararlanılmıştır. Buna göre denetim izinden faydalanarak bulgular, sonuçlar ve öneriler kısımlarının araştırma denetçisi tarafından verilerle desteklenip desteklenmediği değerlendirilmiştir. Ayrıca olumsuz durum analizinden ve kapsamlı betimleme tekniğinden yararlanılmıştır (Arslan 2022). Buradan hareketle, analiz sürecinde olumlu ve olumsuz durumlar bir arada değerlendirilmiş ve araştırma bulguları aslına bağlı kalarak Türkçeye çevrilen kullanıcı yorumlarıyla desteklenerek geçerlilik ölçütü yerine getirilmiştir. Son olarak akran incelemesi (Guba ve Lincoln 1985; Creswell 2007; Merriam 2009; Marshall ve Rossman 2016; Denzin ve Lincoln 2018) sırasında araştırmacı ile tutarlılık sağlanmış, bulgu ve sonuçları değerlendiren akran, metinler arasında tutarlılık olduğunu doğrulayarak güvenilirlik ölçütü yerine getirilmiştir. Bu ifadeler bir bütün olarak değerlendirildiğinde araştırmanın güvendiği güvenilirlik ölçütünü sağladığı öne sürülebilir.

## BULGULAR

Bulgular, bireylerin yaşadıkları varoş turizmi deneyimine ilişkin öznel değerlendirmeleri temel olarak; deneyim alanı, deneyimin bileşenleri, deneyimin kendisi ve turist rehberleri çerçevesinde

şekillenmiştir. Takip eden kısımlarda söz konusu bulgular detaylandırılmıştır.

### Deneyim Alanı: Sefil Ama Mutlu...

Seyahat öncesi süreçte varoş alanlarında turistik bir gezi yapmanın ne derece güvenli olacağını sorgulayan ve sıklıkla *güvenlik endişesi* yaşadıklarını bildiren bireyler, seyahat sırasında güvenliklerini tehdit eden herhangi bir unsur olmadığı için alanın güvenliğine vurgu yapmaktadır. Bir diğer endişe, gündelik yaşamlarının koşurmacasında olduğunu düşündükleri yerli halkın hayatını izlemenin bir nevi *röntgençilik* olup olmayacağıdır. Ancak varoş bölgeyi ziyaret eden turistlerin mevcut endişelerinden sıyrıldığı görülmüştür. Ziyaretçiler; varoş bölgelerin bakım-sız ve kalabalık ve sefalet içinde olmasına rağmen şaşırtıcı şekilde dilencilik ve suç oranlarının az ve her yerde mutlu çocukların olduğunu vurgulamışlardır.

### Deneyimin Bileşenleri: Gerçek mi Kurgu mu?

Dharavi'deki yerel bir seyahat acentası tarafından varoş ziyaretçilerine sunulan yürüyüş programında Slumdog Millionaire filminin çekildiği yer, dericilik, çömlekçilik, sabunculuk ve geri dönüşüm işletmeleri, okullar ve hastaneler, dar sokaklar, varoş pazarı gibi alanlar yer almaktadır (Dharavi Slum Tour 2023). Ziyaretçiler tur programının işleyişinden söz ederken *turun en ilgi çekici yanının* rehberin varoş bölgesinde yaşayan bir yerli halk olduğuna vurgu yapmaktadır. Daha sonra da görüleceği üzere, rehberin yerli halktan olması turistlerin varoş deneyimini algılayış biçimi üzerinde önemli ölçüde belirleyici bir role sahip gibi görünmektedir. Ziyaretçi anlatılarında ise yer bulan deneyim adımları bazı yönleriyle dikkat çekmektedir. Şekil 1'de yürüyüş turunun başlangıcında *rehberin yaşam öyküsünü* dinlemek, *kalplerini ısıtan* yönleriyle birçok ziyaretçinin anlatısında görülmüştür. Örnek olarak rehberlerin hem çalışıp hem okuduğunu, kazandığı birazcık parayla eğitimlerini finanse ettiğini, geleceğe dair hayallerinin bulunduğunu, kendilerini geliştirme çabalarını, varoş topluluğuna fayda sağlamak için çalıştıklarını dinlemek varoş ge-



zintisinin en *ilham verici* anlarından biri olarak tanımlanmaktadır.

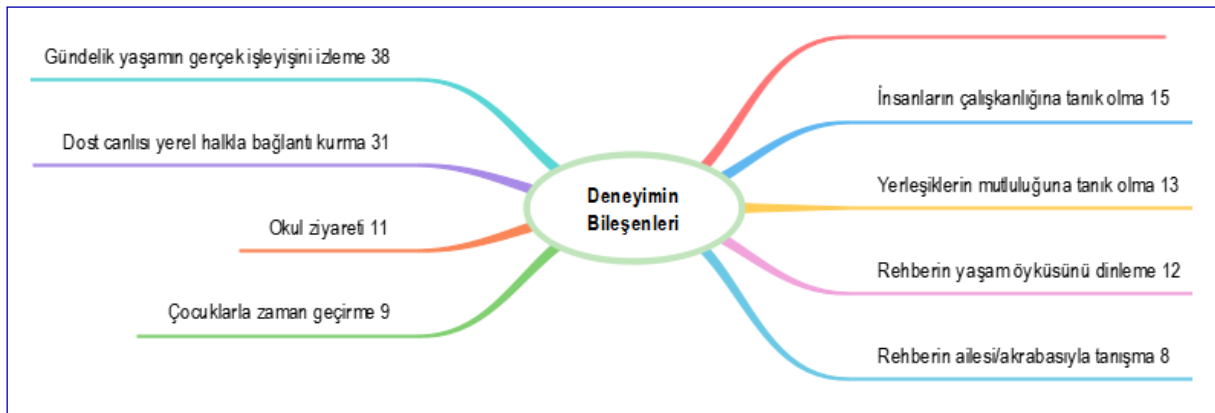
*Turun en önemli özelliği* (D11), *turun fantastik yönü* (D61), *turun gerçek yüzü ve turun en iyi anı* (D64), *turdaki önemli bir fırsat* (D69) ve turun güvenli olduğunun kanıtı (D85) olarak ifade edilen bir diğer bileşen rehberin, turistleri kendi ailesiyle veya arkadaşlarıyla tanıştırmasıdır. Bu noktada rehberlerin kendi inisiyatifleriyle kişisel yaşamlarını paylaşması, deneyim sürecinde ziyaretçi algılarını etkilemektedir. Diğer kategoriler incelendiğinde, ziyaretçilerin deneyim sonrası süreçte en çok etkisinde kaldıkları unsurların gündelik yaşamın 'gerçek' işleyişine tanık olma; geri dönüşüm, yemek, konfeksiyon, deri ürünleri, berberlik, kumaş boyama, el sanatları gibi sıralanacak Dharavi'nin mikro işletme endüstrilerini ziyaret etme; toplumun çalışkanlığına tanık olma; dost canlısı yerel toplumla karşılaşma ve bağlantı kurma; toplumun mutluluğuna tanık olma; okul ziyareti gerçekleştirme ve çocuklarla zaman geçirme olduğu görülmektedir.

Ziyaretçilerin en çok etkisinde kaldığı deneyim bileşenleri incelendiğinde *gündelik yaşamın "gerçek" işleyişini görmenin tüm deneyimi etkileyen önemli bir aşama olduğu* anlaşılmaktadır. D50'deki ifade bu durumu özetlemektedir: "Gencinden yaşlısına toplumun her kesiminden insanları ve insanların okullar, fabrikalar ve iş yerlerinde günlük yaşamlarını nasıl sürdürdüklerini gördük. Bu gerçekten, *gerçeküstü* bir deneyimdi." Diğer anlatılar incelendiğinde, varoş ziyaretindeki yerel toplum-turist karşılaşma anlarını bu den-

li *gerçeküstü* kılan unsur esasen, yerel toplumun tüm zorluk veya kötü yaşam koşullarına rağmen *mutluluk içerisinde* yaşamla baş etmeleridir. D77'deki anlatı, bu durumu açıklamaktadır: "Çoğu batılı belgeselin tasvir ettiği gibi acıdan başka bir şey olmayan bir yer değil. Sevgi, neşe, sıcaklık ve samimiyetle dolu bir yerdi. Bu insanlar dünya çapındaki en kötü barınma koşullarından bazılarında yaşamalarına rağmen, bizi tüm kalpleriyle içeri aldılar ve bize insan ruhunun tamamen içimizden geldiğini gösterdiler."

Ziyaretçilerin etkisinde kaldığı bir diğer deneyim bileşeni mikro işletme endüstrilerini ziyaret etmektir. D85'te yer alan "deri yapımı, fırıncılık ve plastiğin geri dönüşümü ile ilgili çalışmalar yapan çalışkan insanlara tanık olduk. Dharavi'nin bir endüstri ve daha da fazlası olarak nasıl işlediğini görmek inanılmazdı." ifadelerinde aslında inanılmaz olan *çok zor bir hayat ve zorlu sağlık koşullarının* (D1) yaşandığı bölgede *sayısız küçük işletme olduğu hâlde yaşanan sefalet ve çok az insanın bu gelişimden faydalandığı* (D81) ve buna rağmen *çok mutlu olmalarıdır*. D17'deki anlatı tüm manzarayı ortaya koymasından ipuçları veriyor: "Varoş mahallesi çok zor bir yerdi ama aynı zamanda sıkı çalışmanın ve kitlesel neşenin de yeri idi."

Varoş ziyaretlerinde tur rehberlerinin aile ve arkadaşlarına da vurgu yapılan *yerel toplumla bağlantı kurarken* yerel toplum üyelerinin güler yüz, sıcaklık, misafirperverlik, sevecenlikle karşılık vermesi deneyimin anlamını derinleştiren ve deneyim sonrası süreçte anlatılarda en çok yer



Şekil 1. Varoş Turizmi Alanlarındaki Deneyimin Bileşenleri

bulan unsurlardan olmuştur. D76'daki anlatı, ziyaretçilerin düşüncelerini özetlemesi açısından önemlidir: "Rehber sizi Dharavi'nin kalbine götürüyor, yol boyunca size bazı benzersiz noktalar gösteriyor ve sizi tüm yerli halkla tanıştırıyor. Bu kadar çok yerliyle zaman geçirmek ve etkileşimde bulunmak, yerel kültür hakkında bilgi edinmek ve varoş mahallesinin pek çok endüstrisini iş başında görmek harikaydı!"

Varoş ziyaretçilerinin bilinç ve duygu dünyalarını etkisi altına alan son deneyim bileşeni, okul ziyaretleri gerçekleştirmek ve çocuklarla çeşitli şekillerde zaman geçirmektir. Okul ziyaretleri turun bir parçası olarak sunulsa da birden fazla ziyaretçinin 'tesadüfi' şekilde kriket oynayan çocuklarla karşılaşması, zor yaşama koşullarına rağmen *kendileriyle yiyeceklerini paylaşması* (D11) bazı ziyaretçilerin *tüm seyahatlerindeki en güzel an, en duygusal an* olarak tanımladıkları bir deneyim yaşamalarına neden olmuştur. D15'teki anlatı, turdaki en önemli anın *"sokakta spontane bir şekilde yaptıkları kriket maçı"* olduğunu göstermektedir. D64'te ise *"Çocuklarla oynama şansı bulduğumuz oyun alanlarına getirdi. Hepsi çok meraklıydı ve bizi gördükleri için çok mutluydular."*

ifadeleri yer almaktadır. Bu karşılaşma ve mutluluk anlarının gerçekliği, birçok anlatıda benzer ifadelerin yer alması yönüyle sorgulanabilir.

### Deneyimin Anlamı: Tam Anlamıyla Olağanüstü...

Temel gereksinimlere dahi ulaşmakta güçlük çeken, sefalet ve yoksulluk içinde yaşayan insanların gündelik hayatını ve yaşama yollarını turistik bir çekicilik olarak deneyimledikten sonra ziyaretçilerin neredeyse tamamı, bu deneyimden memnun olarak ayrılmakta ve anlatılarında bu turizm türünü ısrarla herkese tavsiye etmektedir. Araştırma kapsamındaki 86 anlatı derinlemesine incelendiğinde varoş turizmi deneyiminin, onlarca sıfatla süslediği görülmüştür. Bu deneyimin *biraz röntgenci* olduğunu düşünen turistler dahi, yerli halkın güler yüzü ve samimiyeti karşısında endişelerinden kurtulduklarını, yaptıkları ziyaretin kendilerinde bir aydınlanmaya neden olduğunu belirtmiştir. Varoş turizmi deneyimine, ziyaretçileri tarafından yüklenen anlamlar sayıca çok fazla ve çeşitli olduğu için kategorileştirme yapılmamış, birbirine benzeyenler bir araya getirilmiştir. Şekil 2'de yer alan kod bulutu, ziyaretçi-



Şekil 2. Varoş Turizmi Deneyiminin Anlamı

lerin deneyim sonrasında, varoş turizmi ile ilgili düşüncelerini yansıtmaları açısından önemlidir.

D49'da yer alan anlatı, deneyimin röntgenci olma yönünü gölgede bırakan farklı noktaları şöyle vurguluyor: "İnanılmaz olağanüstü bir deneyimdi, gerçekten çok sevdim. Biraz röntgenci ama aynı zamanda bu insanların bu kadar zorluğa rağmen nasıl bu kadar yenilikçi ve girişimci olduklarını görmek kalbimi ısıttı." Yaşam standartları veya refah düzeyi oldukça yüksek turistlerin ziyaret ettiği varoş destinasyonların ziyaretçileri nezdindeki bir diğer önemli anlamı, deneyimin içgörü yaratması, hayatın gerçeklerine karşı aydınlatıcı olması ve insanın aklını başına getirmesidir. D60'ta yer alan anlatı, varoş destinasyonlara yapılan ziyaretlere nasıl anlamlar yüklendiğini açık bir şekilde göstermektedir: "Batı kültüründe yaşarken, sadece günlük faaliyetler alanında değil, aynı zamanda onu yaşayan insanların genel mutluluğu alanında da hayatın gerçeklerine kör olabiliriz. Bu tur gözlerinizi sadece mücadelelere değil, aynı zamanda insanların genel bir mutluluk seviyesiyle sebat etme yeteneklerine de açacaktır." Varoş ziyaretleri, birçok yönüyle *şaşırtıcı, gerçeküstü veya olağandışı* olsa da bu alanlar özellikle *bina labirentinin ve branda yığınının altındaki günlük yaşamın işleyişini* (D1), *insanların günlük ekmeklerini nasıl kazandıklarını veya küçücük bir alanda nasıl yaşadıklarını* (D6) göstermesi açısından otantik bir deneyimin kalbi hâlini almaktadır.

Anlatılarda deneyimin anlamı ile ilgili en çok dikkat çeken sıfatlardan bir diğeri tüm deneyim içerisindeki zirve veya en iyi deneyimi yaşattığı için varoş ziyaretinin unutulmaz olmasıdır. D74'te yaşanan deneyimin unutulmaz oluşuna vurgu yapan anlatı şu şekildedir: "Çok şey öğrendik ve bu yoğun "şehir içinde şehir" bizi büyüledi. Dharavi'de bir rehber eşliğinde tur yapmanızı şiddetle tavsiye ederim çünkü bu sadece Mumbai'de yaşayabileceğiniz ve unutamayacağınız bir deneyim." Yaşanılan deneyimin unutulmazlığı D77'deki anlatıda şöyle yer bulmuştur: "Yerli halkla voleybol oynadık ve sonunda oradaki 50 çocuk için bir konser verdik. Bunun ne kadar muhteşem bir deneyim olduğunu asla unutmuyacağım."

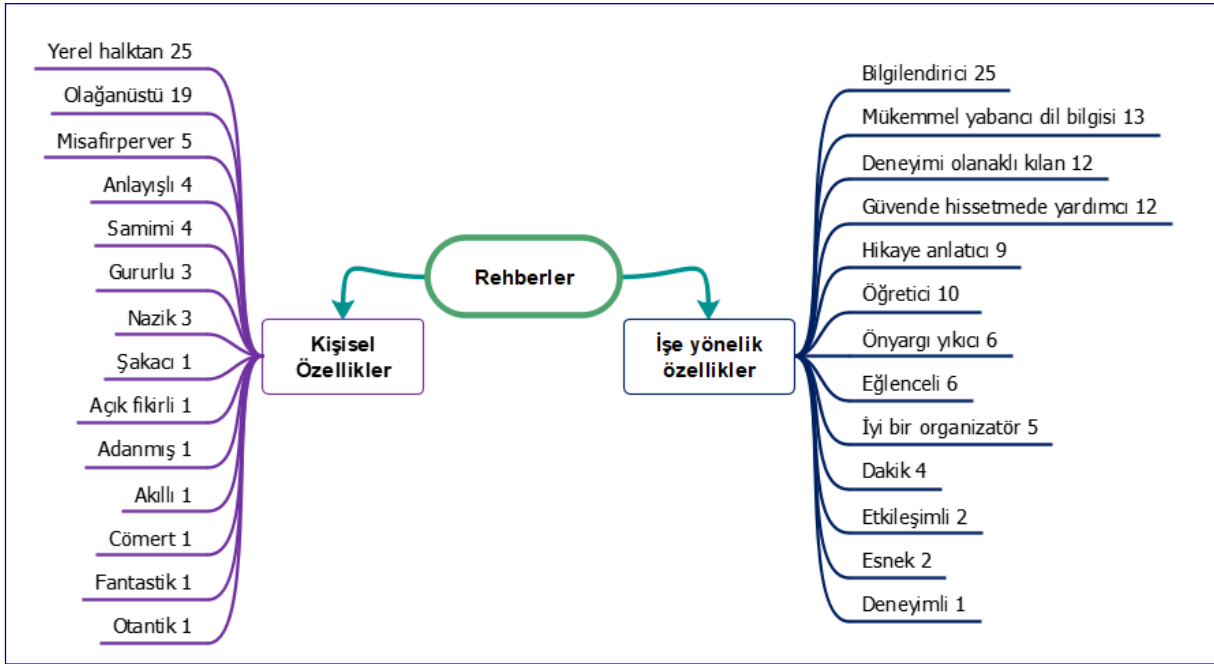
### Rehberlerle İlgili Anlatılar: "Basit" Bir Rehberin Ötesinde...

Her nerede olursa olsun, paket bir programda hizmet veren turist rehberi, varış noktası ile ziyaretçiler arasındaki en önemli bağlantıdır ve sunulan hizmetlerle ilgili genel izlenim ve memnuniyet üzerinde büyük bir etkiye sahiptir (Toker Turan ve Kozak 2012). Varoş destinasyonları açısından ele alındığında, rehberlerin yerel toplum ile ziyaretçiler arasında bir köprü olmaları daha fazla belirginleşmektedir. Kendi kültürleri veya yaşam tarzlarından çok farklı olan varoş kültürüyle henüz karşılaşmadan korku ve endişeye kapıldıkları için güvenilir bir rehberin varlığı önem kazanmaktadır. Buradan hareketle araştırma bulgularının rehberlerin önemini bir kez daha ortaya koyduğu açık bir şekilde görülmektedir. Varoş destinasyonlarını ziyaret eden turistlerin rehberlerle ilgili anlatıları şeklinde ortaya çıkmıştır (Şekil 3).

Her bir kategori ayrı ayrı incelendiğinde *rehberin yerel toplumun bir üyesi olması*; varoş deneyiminin tamamını etkileyen, kuşkuya yer bırakmayacak şekilde deneyimin gerçekliğine inandıran, yerli halkla bağlantı kurmayı sağlayan, deneyimin gerçekleşmesini olanaklı kılan ve korku ve endişeyle farklı bir gerçekliğin arasına karışan insanların kendilerini güvende hissetmelerinde bir katalizördür. Şekil 4'te rehberlerin yerli halktan olmasının söz konusu ilişkilerini gösteren bağlantılar yer almaktadır.

Rehberin bazı kişisel özellikleri de ziyaretçilerin varoş deneyimiyle ilgili anlatılarını şekillendirmektedir. Bu özellikler; rehberlerin harika/mükemmel/olağanüstü, arkadaş canlısı, sabırlı, misafirperver, anlayışlı, samimi, nazik, düşünceli, açık fikirli, akıllı, cömert, otantik, özel bir ruha sahip ve şakacı olması şeklinde ifade edilmiştir.

Rehberlerin işe yönelik özellikleri incelendiğinde ise göze en çok çarpan unsurlardan ilki, rehberlerin varoş yaşamına ilişkin sahip oldukları derin bilgiler nedeniyle bilgilendirici olmalarıdır. Rehberin cömertçe paylaştığı yerel bilgi, deneyimin anlamı ve bileşenleri üzerinde de etkilidir. Şekil 5'te yer alan kod-teori modeli, rehberin bilgili olmasının yerli halkla kurulan bağlantı, gündelik yaşamın gerçek işleyişi ve mikro endüstri-



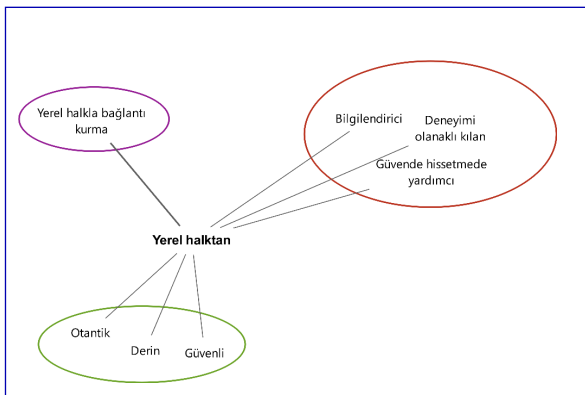
Şekil 3. Rehberlerle İlgili Anlatılar

leri ziyaret olarak sıralanan unsurların algılanış biçimiyle ilgili olduğunu göstermektedir. Deneyime yüklenen anlamlara bakıldığında ise rehberin bilgi düzeyi varoş destinasyonlarının unutulmaz, otantik, aydınlatıcı, olağanüstü ve öğretici olarak algılanmasıyla ilişkilidir.

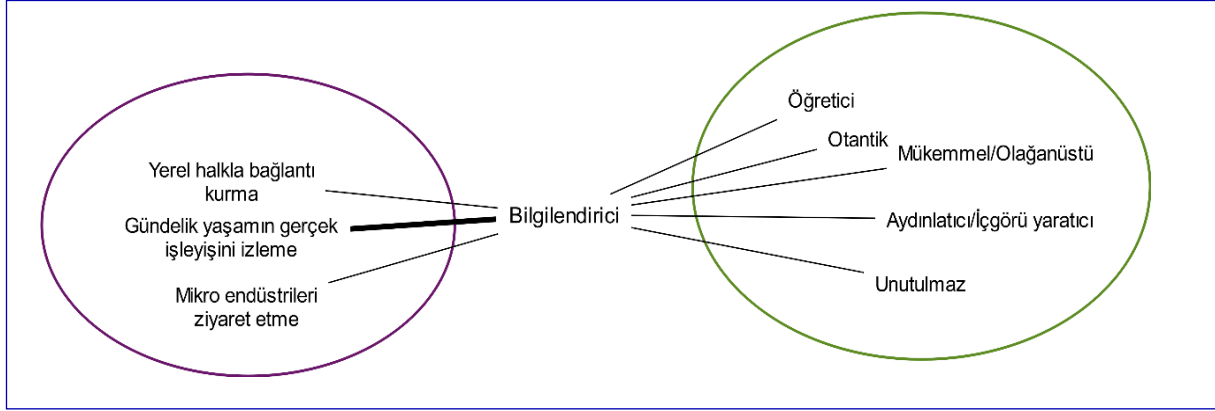
D67'de yer alan anlatıya bakıldığında, ziyaretçinin bir tur yapmak ile "gerçek bilgi almak" arasında bir ayrım gittiği görülüyor: "Hindistan'da tanıştığım en gerçek tam yürekli insanlardan biri, sizi sadece bir tura çıkarmakla kalmıyor, aynı

zamanda her şeyi tüm ayrıntılarıyla açıklamak için zaman ayırıyor ve size Mumbai'de hayatın gerçekte nasıl işlediğine dair gerçekliği veriyor. Bunu tam bir deneyim yaşamak isteyen herkese şiddetle tavsiye ederim".

Varoş destinasyonu ziyaretçilerinin rehberlerle ilgili anlatıları; rehberlerin kendilerini güvende hissetmelerini sağladıkları, mükemmel yabancı dil konuştukları, deneyimi olanaklı kıldıkları, bölgeyi iyi tanıdıkları, iyi bir hikâye anlatıcısı oldukları, deneyime anlam kattıkları, varoşlarla ilgili önyargıları yıktıkları, dakik, iyi bir organizatör, esnek, etkileşimli, iyi hazırlanmış ve deneyimli oldukları yönünde şekillenmiştir. Rehberlerin hem kişisel özellikleri hem de yaptıkları işe yönelik özellikleri varoş turizmi gibi sert bir gerçeklik sunan deneyimin algılanma biçiminde büyük bir rol oynamaktadır. D64'teki ifadeler, bir rehberin varoş turizminin algılanma biçiminde ne derece önemli olduğunu somutlaştırmaktadır: "Günün başından itibaren rehberimiz varoş hayatını keşfetmemiz için elinden geleni yaptı. Basit bir rehber rolünün çok ötesine geçti; bizi ailesiyle tanıştırdı, mahallelerine götürdü, çocuklarla oynama şansı bulduğumuz oyun alanlarına götürdü."



Şekil 4. Rehberin Yerel Toplumdan Olması İle İlgili Kod-Teori Modeli



Şekil 5. Rehberlerin Bilgilendirici Olmasıyla İlgili Kod-Teori Modeli

## SONUÇ VE TARTIŞMA

Bu çalışmada, Dharavi’de yoksulluk ve sefaletin bir çekicilik unsuru olarak kullanıldığı varoş turizmine katılan turistlerin deneyimleriyle ilgili anlatılar incelemiştir. Araştırma sonuçları, varoş turizmi deneyiminin güvenlik ve etik kaygılara rağmen ziyaretçiler tarafından çeşitli üstün sıfatlarla anıldığını göstermiştir. Yaşam standartlarının oldukça düşük olduğu varoş destinasyonları ziyaret eden turistlerin güvenliği de merak konusu olmaktadır (George ve Booyens 2014). Diğer yandan, ziyaret edilen destinasyonlardaki yerli halkın turistler tarafından dikizlenebileceğine ve bu durumun ciddi etik sorunlara yol açabileceğine yönelik eleştiriler yapılmaktadır (Monroe ve Bishop 2016). Araştırma sonuçları, turistlerin varoş turizmi bağlamında Dharavi bölgesini ziyaret etmeden önce endişe duymalarına rağmen ziyaretleri sırasında yaşadıkları deneyimle algılarının olumlu yönde değiştiğini göstermiştir. Turist anlatıları, algıların bu yönde değişmesi üzerinde profesyonel turist rehberlerinin rolünün yüksek olduğunu göstermiştir.

Ekstrem yoksulluk içindeki insanların gündelik yaşamlarını deneyimlemek amacıyla gerçekleştirilen varoş turizminin (Crapolicchio vd. 2023) temel unsurları arasında yoksulluk ve sefalet yer almaktadır (Rolfes 2010; Chege ve Mwisukha 2013). Buna paralel olarak mevcut araştırma, varoş turizmi alanlarındaki deneyimin bileşenlerini; mikro endüstrileri ziyaret etme, yerel halkla bağlantı kurma, rehberin ailesi/arkadaş-

larıyla tanışma, insanların çalışkanlığına tanık olma, çocuklarla zaman geçirme, gündelik yaşamın gerçek işleyişini izleme, okul ziyareti, yerleşiklerin mutluluğuna tanık olma ve rehberin yaşam öyküsünü dinleme unsurlarının oluşturduğunu belirlemiştir.

Varoş turizmi hareketlilikleri günümüzde ağırlıklı olarak gelişmekte olan ülkelerin kalabalık, temel insan gereksinimlerinden yoksun bölgelerine yine refah seviyesi yüksek turistlerin gündelik yaşantısından farklı, otantik deneyimler yaşama isteğiyle sürdürülmektedir (Ma 2010; Brodehoux 2016; Auala, van Zyl ve Ferreira 2019). Araştırma sonuçları, turistlerin varoş turizmi deneyimlerini ağırlıklı olarak; mükemmel/olağanüstü, aydınlatıcı/içgörü yaratıcı, otantik/gerçek, şaşırtıcı/ilginç, toplam deneyimin zirvesi, unutulmaz, inanılmaz, öğretici, zamana ve paraya değer, farklı bir bakış açısı kazandıran, büyüleyici ifadeleriyle kavramsallaştırdıklarını göstermiştir. Sıra dışı olanı turistik nesne haline getiren turistlerin (Urry 2002), bu turizm çeşidi çerçevesinde ekstrem yoksulluğu kendileri için bir turistik nesne haline getirdikleri ve bundan sonra derece etkilendikleri anlaşılmaktadır. İlk bakışta olumsuz gibi görünmesine rağmen turistlerin yerel toplumların üretici ve satıcı konumunda olduğu bu bölgelerde tüketim gerçekleştirmeleri ve alışveriş yapmaları ilgili bölge sakinlerinin refahına nispi bir katkı sağlaması yönünden kötü-nün içinde iyiye bir işaret olarak yorumlanabilir.



Günümüzde varoş turizminin gerçekleştirildiği ülkelerin büyük çoğunluğunda ziyaretler bir tur kapsamında, planlı ve yerel rehber eşliğinde gününbirlik yapılmaktadır (Chege ve Mwisukha 2013; Aseye ve Opoku 2015; Rogerson ve Rogerson 2021). Varoş bölgelerinden yetişen bu rehberler bir yandan yerel toplum ile turist arasındaki bağlantıyı kurarken diğer yandan turistlere eşsiz bir deneyim yaşatmaktadır (Diekmann ve Hannam 2012). Araştırmaya konu olan turistlerin tamamının varoş turizmi deneyimlerinden memnun oldukları ve bunda yerel rehberlerin dikkat çekici rolü olduğu görülmüştür. Buna göre katılımcıların turist rehberleriyle ilgili en sık dikkat çektikleri rehber özellikleri arasında yerli halktan olma, arkadaş canlısı, sabırlı ve misafirperver olmaları gösterilirken; işe yönelik özellikler arasında ise bilgilendirici, güvende hissetmede yardımcı, mükemmel derecede yabancı dil bilmesi, deneyimi olanaklı kılmaları ve öğretici olmalarına yer verilmiştir. Son olarak sonuçlar, turistlerin aradıkları anlamı, tüm zorlu yaşam koşullarına ve yoksunluklara rağmen yerel halkın yaşam sevincinde ve turist rehberlerinin hayata ve gelişime bağlılığında bulduklarını göstermiştir.

#### Araştırmanın Teorik Katkıları

Varoş turizmi, 1990'lı yıllar itibarıyla üzerinde durulan ve son yıllarda giderek daha fazla dikkat çekilen bir araştırma konusudur. Ulusal ve uluslararası alanyazın değerlendirildiğinde varoş turizmine ilişkin araştırmaların önemli bir kısmında; yerli halkın tutumu, rehberlerin rolü, varoş turizminin etkileri açısından kavramsal, teorik ve uygulamalı olarak çeşitli şekillerde ele alınmasına rağmen (Chege ve Mwisukha 2013; Chege ve Waweru 2014; Monroe ve Bishop 2016; Mtapuri ve Giampiccoli 2020; Yıldız ve Yıldız 2018; Mutlu ve Ören 2021; Gülduran ve Gürdoğan 2022) az sayıda araştırmanın varoş turizmi turistlerinin deneyimlerine yer verdiği görülmüştür (Mescankank 2011; Griffin ve Muldoon 2020; Shang, Li ve Ma 2022). Bu araştırmalarda varoş turizmi katılımcılarının deneyimlerine kısmen yer verilmiş olmasına rağmen, araştırmalar bir bütün olarak turist deneyimlerinin doğasını anlama noktasında yetersiz kalmıştır. Mevcut araştırma sonuçla-

rı uluslararası alanyazındaki belirtilen boşluğu doldurmak suretiyle alanyazını genişletmekte ve diğer yandan ulusal alanyazında incelenmemiş bir konuya ışık tutarak aydınlatmaktadır. Buna göre araştırma, varoş turizmi deneyiminin doğasını; deneyim alanı, deneyimin bileşenleri, deneyimin anlamı ve turist rehberleri olmak üzere dört temel kategoriye çerçevesinde tanımlayarak bunlara açıklık getirmiştir. Araştırma sonuçları turistlerin varoş turizmi deneyimlerinin benzersiz bir önem kazanmasında profesyonel turist rehberlerinin rolü ve özelliklerinin (Frenzel ve Blakeman 2015; Toker 2019) ilgili alanyazında yer alan araştırmalarla benzerlik gösterdiğini ortaya koymuştur.

#### Uygulayıcılara Yönelik Katkıları

Araştırmanın genel sonuçları ve teorik sonuçlarıyla bağlantılı olarak uygulamaya dönük bazı sonuçları bulunmaktadır. Turist anlatıları, ziyaret öncesi süreçte deneyim alanı ile ilgili bazı güvenlik kaygılarının olduğunu ve bu kaygıların ziyaret sırasındaki rehberler eşliğinde yaşanan deneyimler aracılığıyla giderildiğini göstermiştir. Deneyim alanıyla ilgili belirsizliklerin neden olduğu bu durumun, görsel medya aracılığıyla daha görünür kılınarak giderilmesi potansiyel turistlerin varoş destinasyonlara yönelik turist hareketliliklerini arttırmada etkili bir yol olarak değerlendirilebilir. Bir diğer uygulamaya dönük sonuç ise büyük ölçüde varoş turizminin doğasıyla ilgili olana tanıklık etmenin benzersiz bir deneyim olarak turist anlatılarında karşılık bulması, turist-varoş halk etkileşiminin yerinde, gerçek ve en doğal biçimiyle artırılması gerektiğinin bir göstergesi olarak yorumlanmalıdır. Bu anlamda, gündelik yaşam, aile ortamı, iş çevreleri, eğitim kurumları, eğlence mekanları gibi alanların öne çıktığı not edilmelidir. Son olarak mevcut durumda varoş deneyimlerini benzersiz kılmada ilham verici bir role sahip olduğu anlaşılan profesyonel turist rehberlerinin etkinliğinin artırılması, görsel medya kullanımında profesyonel turist rehberlerinden potansiyel turistleri etkilemede bir aktör olarak yararlanılması düşünülmelidir.

## Araştırmanın Sınırlılıkları ve Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

Turist anlatıları perspektifinden varoş destinasyonları deneyiminin incelendiği bu çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Birincisi, araştırma verilerinin yalnızca bir çevirim içi seyahat sitesinden elde edilmiş olması, araştırmanın bir sınırlılığı olarak nitelendirilebilir. Benzer araştırmaların gerçekleştirileceği gelecek araştırmacılar da, ilgili bölgelerin farklı çevrimiçi site anlatılarından yararlanılması araştırmaya veri çeşitliliği sağlayabilir. İkincisi ise varoş turizmi bağlamında başta Hindistan olmak üzere, Brezilya, Güney Afrika, Meksika ve Kenya gibi gelişmekte olan ülkelere yönelik yoğun bir akış olmasına rağmen araştırma verilerinin varoş turizminin gerçekleştirildiği tek bir bölgeye dayandırılması bir sınırlılık olarak nitelendirilebilir. Mevcut araştırmanın konusuyla bağlantılı olarak alanyazının genişletilmesi amacıyla gelecek araştırmalar varoş turizminin doğasını anlamaya yönelik farklı destinasyonlar ve örneklemeler üzerinden bir çalışma yürütebilir. Turist anlatılarında ve mevcut araştırmanın bulgularında sık yer alması nedeniyle gelecek araştırmalarda profesyonel turist rehberlerinin varoş deneyimindeki farklı rolleri üzerine araştırmalar gerçekleştirilebilir.

## KAYNAKÇA

- Amatulli, C., De Angelis, M. ve Stoppani, A. (2019). Analyzing Online Reviews in Hospitality: Data-driven Opportunities for Predicting the Sharing of Negative Emotional Content, *Current Issues in Tourism*, 22 (15): 1904-1917.
- Arslan, E. (2022). Nitel Araştırmalarda Geçerlilik ve Güvenilirlik, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51): 411-423.
- Aseye, F. K. ve Opoku, M. (2015). Potential of Slum Tourism in Urban Ghana: A Case Study of Old Fadama (Sodom and Gomorra) Slum in Accra, *Journal of Social and Development Sciences*, 6 (1): 39-45
- Auala, L. S. N., van Zyl, S. R. ve Ferreira, I. W. (2019). Township Tourism as an Agent for the Socio-Economic Well-Being of Residents, *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8 (2): 1-11.
- Ayeh, J. K., Au, N. ve Law, R. (2013). "Do We Believe in TripAdvisor?" Examining Credibility Perceptions and Online Travelers' Attitude Toward Using User-Generated Content, *Journal of Travel Research*, 52 (4): 437-452
- Broudehoux, A. M. (2016). Favela Tourism: Negotiating Visitors, Socio-Economic Benefits, Image And Representation in pre-Olympics Rio de Janeiro. İçinde; *Protest and Resistance in The Tourist City* (ss. 205-223). Routledge.
- Cambridge Dictionary (2022). <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6zl%C3%BCk/ingilizce/ghetto?q=%E2%80%9CGhetto%E2%80%9D>, Erişim Tarihi: 1 Haziran 2023.
- Chege, P. W. ve Mwisukha, A. (2013). Benefits of Slum Tourism in Kibera Slum in Nairobi, Kenya, *International Journal of Arts and Commerce*, 2 (4): 94-102.
- Costa, J. (2013). Slum Tourism as an Economic Activity: Is It Ethical? A Theoretical Review, *Indian Journal of Research*, 2 (10): 32-34.
- Crapolicchio, E., Sarrica, M., Rega, I., Norton, L. S. ve Vezzali, L. (2022). Social Representations and Images of Slum Tourism: Effects on Stereotyping, *International Journal of Intercultural Relations*, 90: 97-107.
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry & Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Thousand Oaks: Sage.
- Denzin, N. ve Lincoln, Y. (2018). *The SAGE Handbook of Qualitative Research*. Sage.
- Dharavi Slum Tour, <https://mumbaidreamtours.com/portfoliol/Dharavi-slum-tour/>, Erişim Tarihi: 8 Şubat 2023.
- Diekmann, A. ve Hannam, K. (2012). Touristic Mobilities in India's Slum Spaces, *Annals of Tourism Research*, 39 (3): 1315-1336.
- Frenzel, F., Koens, K., Steinbrink, M. ve Rogerson, C. M. (2015). Slum Tourism: State of the Art, *Tourism Review International*, 18 (4): 237-252.
- Frenzel, F. ve Blakeman, S. (2015). Making Slums into Attractions: The Role of Tour Guiding in the Slum Tourism Development in Kibera and Dharavi, *Tourism Review International*, 19 (1-2): 87-100.
- George, R. ve Booyens, I. (2014). Township Tourism Demand: Tourists' Perceptions of Safety and Security, *Urban Forum*, 25 (4): 449-467
- Ghulam, R., Verma, K., Sharma, P., Razdan, M. ve Razdan, R. A. (2016). Drug Abuse in Slum Population, *Indian Journal of Psychiatry*, 58 (1): 83-86.
- Griffin, T. ve Muldoon, M. (2022). Exploring Virtual Reality Experiences of Slum Tourism, *Tourism Geographies*, 24 (6-7): 934-953.
- Guba, E. G. (1981). Criteria for Assessing The Trustworthiness of Naturalistic Inquiries, *Educational Communication and Technology Journal*, 29 (2): 75-91
- Guba, E. ve Lincoln, Y. (1985). *Naturalistic Inquiry*. Beverly Hills, CA: SAGE.
- Güldüran, Ç. A. ve Gürdoğan, A. (2022). Yoksulluğun Meta-laşması: Gecekondu Turizmi Üzerine Kavramsal Bir Bakış Açısı, *Turizm Akademik Dergisi*, 9 (2): 463-475.
- Habitat UN (2006). *The State of the World's Cities—the Millennium Development Goals and Urban Sustainability*. Nairobi: United Nations Habitat Organization.
- Hofäcker, J. ve Gebauer, M. (2021). Airbnb in Townships of South Africa: A New Experience of Township Tourism?. İçinde; C. M. Rogerson ve J. M. Rogerson (Editörler), *Urban Tourism in the Global South* (ss. 129-147). Switzerland: Springer.

- Ma, B., (2010). A Trip into the Controversy: A Study of Slum Tourism Travel Motivations. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Amerika: Pensilvanya Üniversitesi.
- MacCannell, D. (1973). Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings, *American Journal of Sociology*, 79 (3): 589-603.
- Marshall, C. ve Rossman, G. B. (2014). *Designing Qualitative Research*. (6. Baskı). Sage
- Mayring, P. (2014). *Qualitative Content Analysis: Theoretical Foundation, Basic Procedures and Software Solution*. Klagenfurt. Social Science Open Access Repository.
- Mekawy, M. A. (2012). Responsible Slum Tourism: Egyptian Experience, *Annals of Tourism Research*, 39 (4): 2092-2113.
- Merriam, S. B. (2009). *Qualitative Research: A Guide to Design and Implementation. Revised and Expanded from Qualitative Research and Case Study Applications in Education*. The Jossey-Bass Higher and Adult Education Series.
- Monroe, E. ve Bishop, P. (2016). Slum Tourism: Helping to Fight Poverty... or Voyeuristic Exploitation. Research Briefing, Tourism Concern, UK <https://www.humanrights-in-tourism.net/publication/slum-tourism-helping-fight-poverty-or-voyeuristic-exploitation>, Erişim Tarihi: 28 Ocak 2023.
- Morgan, H. (2022). Conducting a Qualitative Document Analysis, *Qualitative Report*, 27 (1): 64-77.
- Mtapuri, O. ve Giampiccoli, A. (2020). Beyond Rural Contexts: Community-Based Tourism for A Better Life in The City, *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 8(2): 419-439.
- Mutlu, Ç. ve Şahin Ören, T. (2021). Gecekondu Turizmi Üzerine Sistematik Bir Derleme, *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 5(2): 182-190.
- Nisbett, M. (2017). Empowering the Empowered? Slum Tourism and the Depoliticization of Poverty, *Geoforum*, 85: 37-45.
- Punch, K. F. (2009). *Introduction to Research Methods in Education*. Londra: Sage.
- Rogerson, C. M. ve Saarinen, J. (2018). Tourism for Poverty Alleviation: Issues and Debates in the Global South. İçinde; C. M. Rogerson ve J. Saarinen (Editörler) *The SAGE Handbook of Tourism Management: Applications of Theories and Concepts to Tourism* (ss. 22-37). Londra: Sage.
- Rogerson, C. M. ve Rogerson, J. M. (2021). The Other Half of Urban Tourism: Research Directions in The Global South. İçinde; C. M. Rogerson ve J. M. Rogerson (Editörler) *Urban Tourism in the Global South: South African Perspectives* (ss. 1-37). Switzerland: Springer.
- Rolfes, M. (2010). Poverty Tourism: Theoretical Reflections and Empirical Findings Regarding an Extraordinary form of Tourism, *GeoJournal*, 75: 421-442.
- Shang, Y., Li, F. S. ve Ma, J. (2022). Tourist Gaze upon a Slum Tourism Destination: A Case Study of Dharavi, India, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 52: 478-486.
- Slum Dreams (2022). [https://www.tripadvisor.com/tr/Attraction\\_Review-g304554-d13444713-Reviews-Slum\\_Dreams\\_Tours-Mumbai\\_Maharashtra.html](https://www.tripadvisor.com/tr/Attraction_Review-g304554-d13444713-Reviews-Slum_Dreams_Tours-Mumbai_Maharashtra.html), Erişim Tarihi: 5 Kasım 2022.
- Steinbrink, M., Frenzel, F. ve Koens, K. (2012). Development and Globalization of a New Trend in Tourism. İçinde; M. Steinbrink, F. Frenzel ve K. Koens (Editörler) *Slum Tourism Poverty, Power and Ethics* (ss. 1-18). Londra: Routledge.
- Toker Turan, A. ve Akoğlan Kozak, M. (2012). Kültür Turizminin Sürdürülebilirliğinde Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolü: Ankara Örneği. VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Kongresi (536-549), 12-15 Nisan 2012, Antalya: Kemer.
- Toker, A. (2019). Gecekondu Turizminde Turist Rehberlerinin İlham Verici Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4): 3029- 3044.
- Toker, A. (2021). Covid-19 Salgınunun Turizm Medyasındaki Temsili: Turizm Gazetesi Örneği, *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(46-1): 1487-1500.
- Urry, J. (2002). *The Tourist Gaze*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Vanessa, O. M. (2014). Favela Tourism: A New Niche to be Developed by Brazil. *EuroCHRIE Conference Hospitality and Tourism Futures* (119-129), 6-9 Ekim, Birleşik Arap Emirlikleri: Dubai.
- Yıldız, S. ve Yıldız, Z. (2018). Gecekondu Turizmi: Bir Çözüm Mü? Yoksa Bir Problem Mi?, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4): 974-992.



Erdal ARSLAN

Gazi Üniversitesi Ticaret Turizm Eğitim Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği Bölümü'nden mezun oldu (2013). Yüksek lisans (2017) ve doktora (2021) derecelerini Anadolu Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'ndan aldı. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Turist Rehberliği Tezsiz Yüksek Lisans Programından mezun olan (2020) Arslan, profesyonel turist rehberi olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Akademik çalışma alanları; turizm sosyolojisi, sosyal psikoloji, nicel araştırma yöntemleri, nitel araştırma yöntemleridir.



## Kentsel Rekreasyon Olanaklarına Yönelik Çoklu Paydaş Değerlendirmesi: Balıkesir Örneği

*Multi-Stakeholder Assessment of Urban Recreation Opportunities: The Case of Balıkesir*

**Cemali BUZLUKÇU\***, **Sultan Nazmiye KILIÇ\*\***, **Alper UZUN\*\*\***

\*(Sorumlu Yazar) Arş. Gör. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Çağış Yerleşkesi, 10145, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Altieylül, Balıkesir.

E-posta: cemalibuzlukcu@balikesir.edu.tr

ORCID: 0000-0001-6207-5735

\*\*Arş. Gör. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Çağış Yerleşkesi, 10145, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Altieylül, Balıkesir.

E-posta: sultan.kilic@balikesir.edu.tr

ORCID: 0000-0003-0560-0622

\*\*\*Doç. Dr., Balıkesir Üniversitesi, Çağış Yerleşkesi, 10145, Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, Altieylül, Balıkesir.

E-posta: auzun@balikesir.edu.tr

ORCID: 0000-0002-1304-1683

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale İşlem Bilgileri:

Gönderilme tarihi: 21 Mart 2023

Birinci düzeltme: 9 Mayıs 2023

İkinci düzeltme: 30 Mayıs 2023

Kabul: 5 Haziran 2023

**Anahtar sözcükler:** *Kentsel rekreasyon, Rekreasyon planlaması, Yerel halk, Kamu yönetimi, Balıkesir.*

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 21 March 2023

Resubmitted: 9 May 2023

Resubmitted: 30 May 2023

Accepted: 5 June 2023

**Key words:** *Urban recreation, Recreation planning, Residents, Public administration, Balıkesir.*

### ÖZ

Bu çalışmada Balıkesir ili örneğinde kentsel rekreasyon olanaklarına yönelik çoklu paydaş değerlendirilmesi yapılmıştır. Bu kapsamda yerel halk ile kamu kurum ve kuruluşlarının temsilcilerinin Balıkesir şehrinin rekreasyon olanaklarına bakış açılarının değerlendirilmesi ve karşılaştırılması amaçlanmıştır ve bu doğrultuda çıkarımlar yapılmıştır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmada, yerel halk ve kamu paydaşları için farklı yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla toplanan veriler tematik analiz tekniği ile çözümlenmiştir. Her iki katılımcı grup için farklı temalar ve kategoriler araştırma soruları üzerinden oluşturulmuştur. Bununla birlikte, çalışmada yöntemsel çeşitliliğin sağlanabilmesi için yerel halkın şehrin rekreasyon alanlarına yönelik zihin haritaları da incelenmiştir. Araştırma sonucunda, kamu paydaşlarının yürüttüğü rekreasyon çalışmalarından yerel halkın yeterince haberdar olmadığı, yerel halkın rekreasyon faaliyetlerini yoğunlukla şehrin alışveriş merkezlerinde gerçekleştirdiği, şehirde yaşayan farklı gruplar için yeterli alternatiflerin olmadığı ve özellikle şehirdeki yeşil alan eksikliği ön plana çıkmıştır. Son olarak, yerel halkın zihin haritalarında yaptığı konumlamalarda gerçek konum ile zihinlerdeki imajları arasında önemli farklılıklar olduğu tespit edilmiştir.

### ABSTRACT

This study focuses on a multi-stakeholder analysis of city recreation opportunities in the case of Balıkesir. In this regard, the aim of the study is to evaluate and compare the perspectives of the residents and representatives of public institutions and organizations on the recreational opportunities in Balıkesir and relevant inferences have been reported. The study was designed as qualitative research. Data were collected through semi-structured interview forms prepared separately for residents and public stakeholders and analyzed by thematic analysis technique. Different themes and categories were created for both participating groups based on the research questions. Additionally, with intent to provide methodological triangulation, the mind maps of residents for the recreational areas of the city were also examined. The study reveals the fact that the residents are not sufficiently aware of the recreational activities arranged by the public stakeholders, the residents meet their recreational needs intensively in the shopping centers, there are no adequate alternatives for diverse groups living in the city, and there is a lack of green space. The findings from the mind map demonstrate remarkable differences of residents' positioning between the real position and the images.

## GİRİŞ

Rekreasyon faaliyetleri bireylerin boş zamanları içerisinde gerçekleştirdikleri psikolojik ve fiziksel yenilenme sağlayan etkinlikleri kapsamaktadır (Fritz ve Sonnentag 2006). Antik dönemlerden günümüze kadar farklı anlamları barındıran

boş zaman kavramı (Balme 1984), günümüzde iş ile yakından ilişkili, farklı sosyolojik ve psikolojik alanları da kapsayan bir olgu halini almıştır (Aytaç 2006). Boş zaman ve boş zamanda yürütülen rekreatif faaliyetler, toplumsal hayat için sağladığı olumlu destekler açısından oldukça önemli

kavramlardır. Toplumsal hayatın bir denge üzerine oturması, toplumsal huzurun sağlanması ve korunması ile birlikte toplumda yaşayan bireylerin sosyo-kültürel, psikolojik ve fizyolojik ihtiyaçlarının karşılanmasında rekreatif faaliyetlerin önemi büyüktür (Demirtaş vd. 2017). Bu nedenle rekreatif alan ve etkinliklerin büyük oranda belirleyicileri olan kamu kurum ve kuruluşlarının, toplumun boş zamanlarını kaliteli, değerli ve anlamlı bir şekilde değerlendirmelerine imkân tanıyacak girişimlerde bulunmaları önemlidir. Evrensel tasarımlarla birlikte, kamusal alanların, parkların, sokakların, meydanların ve rekreasyonel amaçlara hizmet eden her türlü mekânın toplumun farklı kesimleri için eşit hak ve fırsatları sunacak şekilde tasarlanması ve böylece çözüm odaklı, bütünleştirici ve bireylere özgürce hareket alanı sunan alan ve etkinlikler yaratılması gerekmektedir (Lid 2014; Demirtaş vd. 2017).

Bu çalışma, Balıkesir il merkezindeki rekreatif alan ve etkinliklerin yerel halk ve ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından değerlendirilmesini ve karşılaştırılmasını kapsamaktadır. İlgili alanyazında rekreatif olanaklarla ilgili genellikle tek yönlü bakış açısının dikkate alındığı görülmüştür (Avcıkurt vd. 2004; Yıldız vd. 2016; Akşit Aşık 2017). Bu çalışmada gerçekleştirilen çoklu paydaş incelemesinin daha zengin, etkili ve karşılaştırmalı sonuçlar sunması beklenmiştir. Bununla birlikte, kıyı ilçelerine kıyasla yeterli turistik potansiyeli bulunmayan Balıkesir il merkezinin bu yönde geliştirilmesi için öncelikli olarak yerel halka zengin rekreatif olanakların sunulması önemlidir. Bu durumun şehrin turizm açısından rekabet edebilirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Nitekim Porter da (1990) rekabet edilebilirlikte öncelikle yerelde güçlü olmanın önemini vurgulamaktadır. Bu doğrultuda Balıkesir il merkezindeki rekreatif alan ve etkinliklere yönelik farklı paydaşların görüşlerinin karşılaştırmalı olarak açığa çıkarılması amaçlanmıştır. Ayrıca, bireylerin içinde yaşadıkları çevre ile zihinlerinde oluşturdukları çevre farklılık gösterebileceği için yerel halkın Balıkesir il merkezindeki rekreasyon alanlarına ilişkin zihin haritaları çıkarılmış ve il merkezine yönelik imajları incelenmiştir.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Rekreasyon kavramı boş zaman kavramı ile yakından ilişkilidir. Bireyin boş zamanlarında gerçekleştirdiği faaliyetlerin birçoğu rekreatif faaliyetler altında incelenebilir. Boş zaman, özel sayılabilecek nitelikteki faaliyetlere katılarak geçirilen zamandır (Demir ve Demir 2006). İş, aile ve toplumsal yükümlülüklerinden ayrı olarak bireyin kendi isteğiyle rahatlamak, oyalanmak ya da bilgisini ve toplumsal katılımını genişletmek, yaratıcılığını özgürce kullanmak ve kendini gerçekleştirmek için başvurduğu etkinlikler rekreasyon çerçevesinde değerlendirilebilir (Veal 2019). Rekreasyon, insanların, sınırlı yaşam süresinin zorunlu davranışlar dışında kalan diliminde, gönüllü olarak katıldıkları ve doyum sağladıkları etkinliklerdir (Hazar 2014: 35). Rekreasyon faaliyetlerinin özellikleri; boş zaman içerisinde yapılması, kişinin özgür iradesine bağlı olması, mesleki amaçlardan bağımsız eylemler içermesi, planlı veya plansız olabilmesidir (Gül 2014: 55).

İlgili alanyazın incelendiğinde boş zaman ve rekreasyon üzerine yapılan çalışmaların bireyin refahını artırma, sosyal uyumun desteklenmesi, bedeni ve ruhu yenileme potansiyellerini geliştirmeye odaklandığı görülmektedir (Fritz ve Sonnentag 2006). Boş zaman aktivitelerinin psikolojik destek yanında fiziksel ve biyolojik bir takım faydaları da bulunmaktadır. Yapılan araştırmalarda rekreasyon faaliyetlerinin bağımsızlık sistemini güçlendirdiği, stresi azalttığı, dikkatin yenilenmesine katkıda bulunduğu ve bunun gibi yaşam kalitesini artırıcı birçok yararı olduğu tespit edilmiştir (Newman vd. 2014). Liao vd. (2016) yaptıkları araştırmada yerel halkın boş zaman memnuniyeti algısının yaşam kalitesiyle pozitif ilişkili olduğunu, yerel sakinlerin algılanan yaşam kalitesinin ise turizmin algılanan faydalarını değerlendirmeleriyle pozitif ilişkili olduğunu raporlamaktadır. Diğer taraftan, son yıllarda yaşanan COVID-19 pandemisi ile birlikte boş zaman aktiviteleri ve sağlıklı yaşam arasındaki ilişkinin önemini vurgulayan çalışmalar dikkat çekmeye başlamıştır (Jaskulska vd. 2022).

Bir şehrin fiziki unsurlarla donatılmış yapıları çevresi mimariden şehir planlamasına, halk sağlığından sosyolojiye, çevre psikolojisinden tu-

rizme kadar farklı disiplinlerin çalışma konusu olmuştur (Proshansky vd. 1976; Sallis ve Glanz 2006; Maitland ve Smith 2009). Konut yoğunluğu, cadde bağlantıları, ulaşım ağı, hizmetlere ve rekreatif alanlara erişilebilirlik, yürüyüş ve bisiklet yolları, estetik kalite ve güvenlik, yapılı çevre kapsamında değerlendirilmektedir. Araştırmalar şehrin yapılı çevresinin, yerel halkın boş zaman faaliyetleri ve rekreasyon aktivitelerine katılma durumunu etkileyebileceğine dair kanıtlar sunmaktadır (Brownson vd. 2009). Su vd.'nin (2014) algılanan yapılı çevre ile boş zaman aktiviteleri arasındaki ilişkileri belirlemeyi amaçladıkları çalışmada, algılanan yapılı çevre özelliklerinin, şehir merkezindeki boş zaman fiziksel aktiviteleri ile önemli ölçüde ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Liu vd. de (2020) sosyodemografik ve yapılı çevre özelliklerinin etkilerine odaklanarak, günlük boş zaman etkinliklerinin mekânsal yapısını ve belirleyicilerini araştırmışlar ve yerel halkın boş zaman etkinliklerini daha çok şehir merkezlerinde ve öncelikle evlerine yürüme mesafesinde gerçekleştirdiklerini gözlemlemişlerdir.

Yıldız vd.'nin (2016), Balıkesir şehir halkının rekreasyon faaliyetlerine katılımları ve yerel rekreasyon imkanlarının yeterlilik düzeyleri konusunda yaptıkları çalışmada katılımcıların eğitim düzeyi, gelir düzeyi ve boş zamanlarının artmasıyla birlikte rekreasyon gereksinimlerinin de arttığı belirlenmiştir. Bununla birlikte Balıkesir'e sonradan yerleşen bireylerin, geçmişte yaşadıkları şehirlerle yaptıkları kıyaslamaya bağlı olarak, şehirde bulunan rekreasyon faaliyetlerinin yeterliliğine yönelik algılarının daha düşük düzeyde olduğu, bulgular arasındadır. Akşit Aşık'ın (2017), Balıkesir il merkezinde yaşayan yerel halkın belediyenin sunmuş olduğu rekreasyon hizmetlerinden memnuniyetlerini odak alan araştırmada, yerel halkın verilen hizmetten orta düzeyde memnun oldukları tespit edilmiştir. Aynı çalışmada, katılımcılar tarafından en fazla tercih edilen etkinlik, şehirde gezinti ve yürüyüş yapmak olduğu ve katılımcıların şehirdeki kültürel alan ve etkinliklerin azlığından yakındıkları görülmüştür. İlgili alanyazında yerel halkın ve kamu paydaşlarının görüşlerini farklı açılardan ele alan çalışmalar bulunmaktadır (Choe ve Schuett 2020; Ebner vd. 2022; Scutariu ve Scutariu 2023).

Bu çalışmada ise Balıkesir'deki rekreatif olanakların sunulmasında öncelikli sorumluluk sahibi olan kamu kurum ve kuruluşlarının gerçekleştirdiği ve planladığı çalışmaların ve bunların Balıkesir yerel halkının beklentileri ile uyuşup uyuşmadığının incelenmesi amaçlanmıştır.

## YÖNTEM

Balıkesir il merkezinde bulunan rekreatif olanakların çoklu paydaşların bakış açısıyla değerlendirilmesi ve karşılaştırılması bu araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Araştırma Balıkesir'de yaşayan yerel halk ve rekreasyon faaliyetleri ile ilişkili kamu kurum ve kuruluşlarını kapsamaktadır. Balıkesir il merkezinin araştırma alanı olarak seçilmesinin nedeni, kıyı şeridinde bulunan ilçelerinde olduğu kadar rekreatif olanaklara sahip olmaması (Kılıç vd. 2021) ve medyada sosyo-kültürel olanaklar açısından var olan imajıdır (Kaan 2019; Ulus 2022). Balıkesir ilinde, ikisi il merkezinde olmak üzere toplam 20 ilçe bulunmaktadır. Şekil 1'de de belirtildiği üzere, ilin merkez ilçeleri olan Altıeylül ve Karesi araştırmanın coğrafi sınırlarını oluşturmaktadır.

Araştırmada nitel araştırma desenlerinden durum çalışması kullanılmış, veriler yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla toplanmıştır. Araştırmada incelenen konunun daha iyi anlaşılmasına yardımcı olması ve ayrıntılı betimlemelerin yapılmasına imkân sağlaması nedeniyle



Şekil 1. Balıkesir'in İlçeleri Haritası

(Merriam 2013) gerçek hayattan güncel olgular üzerinde odaklanılan incelemelerde kullanılan (Yin 2003) durum çalışması deseni kullanılmıştır. Yerel halk ve kamu kurum ve kuruluşları için ilgili alanyazın dikkate alınarak yazarlar tarafından hazırlanan farklı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmıştır (Ries vd. 2008; Birol ve Aydın 2020; Altınar vd. 2020; Ekingen ve Şahin 2021).

Yerel halktan ve kamu kurum ve kuruluşlarından toplanan veriler amaçlı örnekleme tekniği ile toplanmıştır. Araştırmada geçerlik ve güvenilirliğin sağlanabilmesi için nihai katılımcıların belirlenmesinde maksimum çeşitlilik göz önünde bulundurulmuş ve doğrudan alıntılara yer verilmiştir. Bu doğrultuda yerel halk açısından farklı meslek, yaş ve mahalle ölçütleri dikkate alınmıştır. Kamu kurum ve kuruluşlarını temsil edecek katılımcılar ise şehirde sunulan rekreatif olanaklarla ilgili çalışmalar yapan, bu konuda yetki sahibi olan ve kapsamlı bilgi verebilecek kurumlardan seçilmiştir. Veriler Mayıs-Haziran 2022 döneminde toplanmış, veri doygunluğu sağlandığında görüşmeler sonlandırılmış ve veriler metin haline dönüştürülmüştür. Sonrasında MAXQDA programından faydalanılarak tematik analiz gerçekleştirilmiş ve temaların belirlenmesinde Balıkesir kentsel rekreasyon olanaklarına yönelik yerel halkın algı ve beklentileri ile kamu kuruluşlarının çalışmalarının ortaya çıkarılıp karşılaştırılmasını sağlayan araştırma sorularından faydalanılmıştır. İlgili kategori ve kodlar ilişkili temalar altına yerleştirilmiştir.

Araştırmada yerel halk katılımcıları "YH" ile kamu katılımcıları ise "K" ile kodlanmıştır. Yerel halk katılımcılarının (40 kişi) 16'sı kadın ve 28'i bekar olup yaşları 21-82 aralığındadır. Üçü ilköğretim, beşi ortaöğretim, 32'si yükseköğretim mezunudur. Öğrenci, emekli, ev hanımı ve işsiz katılımcıların da bulunduğu yerel halk çalışma grubunda; sigortacı, büro personeli, mühendis, esnaf, güvenlik görevlisi, memur ve mutfak görevlisi meslek gruplarından katılımcılar yer almıştır. Araştırmaya katılan kurum temsilcileri (12 kişi) ise; Balıkesir İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Karesi Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Altıeylül Belediyesi Kültür İşleri Müdürlüğü, Gü-

ney Marmara Kalkınma Ajansı, Balıkesir Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi (BBB) Turizm Tanıtım Müdürlüğü, BBB Gençlik ve Spor Hizmetleri Daire Başkanlığı, BBB Kırsal Hizmetler Daire Başkanlığı, BBB Tiyatro ve Konservatuar Şube Müdürlüğü, PedalON Balıkesir Bisiklet Derneği'nden müdür, koordinatör, uzman, STK başkanı ve büro personeli görevlerinde yetkililerdir. Yaşları 27-55 aralığında değişen kamu katılımcılarının üçü kadın olup, tamamı yükseköğretim mezunudur.

Araştırmada ikinci teknik olarak zihin haritaları analizi kullanılmıştır. Zihin haritaları, normal haritalardaki gibi verileri sistematik hale getirme yöntemlerinden birisidir. Bu haritalar, insanların zihinlerinde oluşturduğu mekânın görsel bir sunumudur (Tuan 1975: 205). Zihinlerde inşa edilen mekânsal imajlar, insanların mekânsal deneyimlerinin ve bu deneyimlere dair algılarının bir tezahürüdür (Lynch 2017). Bu tezahür zihin haritaları aracılığıyla görsel hale getirilmektedir. Zihin haritalarında katılımcılar tarafından işaret edilen unsurlar analize tabi tutulurken, aşağıda belirlenen ölçütlere göre sınıflandırılmıştır. Bu unsurlar; zihin haritalarındaki kullanım sıklıklarına, mevcut lokasyonlarıyla örtüşüp örtüşmediklerine ve hangi tür rekreasyon alanı kapsamına girdiklerine bakılarak analiz edilmiştir. Analiz sonuçları Balıkesir şehir merkezi arazi kullanım haritası ile ilişkilendirilmiş ve ayrıca çağrışım burcu yöntemiyle de görsel hale getirilmiştir (Karadağ ve Turut 2013). Çağrışım burcu hazırlanırken, coğrafi bilgi sistemi yazılımı olan ArcGIS 10.5 programı kullanılmıştır. Balıkesir şehir merkezi odak noktası alınarak oluşturulan çağrışım burcunda katılımcılar tarafından belirtilen miktarlarına göre şehirde bulunan rekreasyon alanları gösterilmiştir. Çağrışım burcunda belirtilen yerlerin burç içerisindeki merkeze yakınlığının artması, daha çok katılımcı tarafından bu yerlerin ifade edildiğini göstermektedir.

## BULGULAR

Bu bölümde yerel halk ve kamu kuruluşu temsilcileri ile yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Yerel halka ilişkin ve kamu paydaşları katılımcılarına ilişkin bulgular



iki farklı başlık altında sunulmuştur. Araştırma temaları araştırma sorularından oluşturulmuş, kategoriler ve kodlamalar ilişkili temalar altına yerleştirilmiştir.

### Yerel Halk İlişkin Bulgular

Yerel halka yöneltilen görüşme soruları; boş zamanın nasıl değerlendirildiği, boş zaman alanlarının hedef kitlesi, bu alanlarda karşılaşılan eksiklik ve sorunlar, alan-etkinlik önerileri ile beklenen destekleri kapsamaktadır. Analiz sonucunda elde edilen temalar ve kategoriler Şekil 2’de sunulmuştur.

Şekil 2. Yerel Halk ile Gerçekleştirilen Görüşmelerinin Analizi Sonucunda Elde Edilen Temalar ve Kategoriler

### Boş Zamanın Değerlendirilmesi

Yerel halk boş zamanlarını yoğun olarak yiyecek-içecek temelli rekreatif alanlarda geçirmektedir. Bunun yanı sıra, yeşil-açık alanlar, sportif faaliyetler, alışveriş, eğlence faaliyetleri ve sosyokültürel faaliyetler tercih edilmektedir. Ayrıca, aile ve arkadaşlarıyla birlikte, evde, kırsal alanlarda veya üniversite kampüs alanında zaman geçirdiğini belirten katılımcılar bulunmaktadır.

### Boş Zaman Alanlarının Hedef Kitlesi

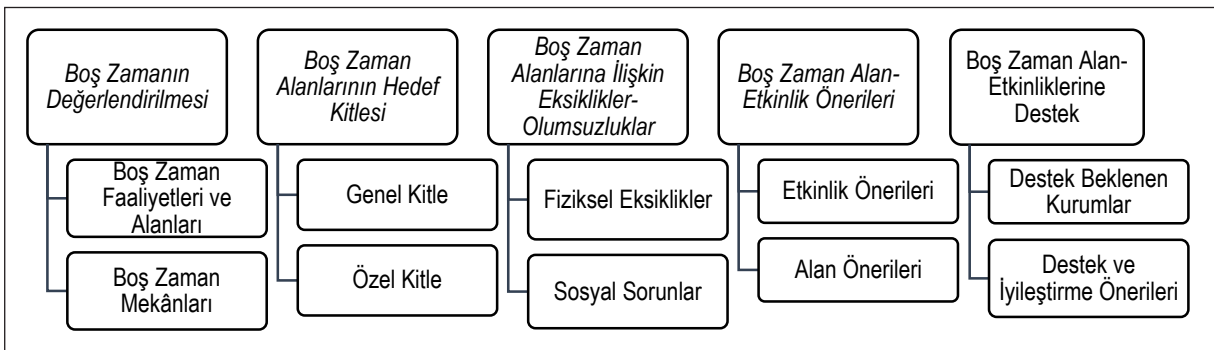
Katılımcılar yoğun olarak Balıkesir merkezindeki boş zaman alanlarının genel kitleye hitap etmediğini vurgulamıştır. Bu durumun sebepleri ise; rekreatif alanların her yaşa hitap etmemesi, kültür-sanat etkinliklerinin eksikliğidir. Ayrıca, boş zaman alanlarının gençler için yetersiz olduğu,

ücretli olduğu, sadece emekli ve yaşlı kesime hitap ettiği, yetersizliği ve sadece AVM’lerin genel kitleye hitap ettiği hususları da katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. YH 12, sinema gibi rekreasyon alanlarının AVM’lerin içerisinde olması insanları tüketime yönlendirdiğini ifade etmiştir. YH 11 de AVM’lerin bireyleri tüketime yönlendirdiğinden hoşnutsuz olduğunu ifade etmiştir.

### Boş Zaman Alanlarına İlişkin Eksiklikler - Olumsuzluklar

Bu tema altında; fiziksel eksiklikler ve sosyal sorunlar kategorileri oluşturulmuştur. Fiziksel eksiklik kategorisinde rekreatif alan eksikliği yoğun olarak vurgulanmıştır. Ayrıca spor alanları yetersizliği, doğa temelli rekreatif alan yetersizliği ve aile ile vakit geçirilebilecek alan yetersizliği olduğu ifade edilmiştir. Fiziksel alan yetersizliği ile ilgili YH15 “Şehir büyüdükçe var olan park türü yerler azalıyor nüfusa oranla çoğaltılmalı” ifadesini kullanmıştır.

Sosyal sorunlar kategorisi altında ise sosyokültürel ve spor etkinlikleri eksikliği, boş zaman alanlarında bulunan diğer insanların saygısız davranışları, yabancı uyruklu kişilerin olması, esnaf ve çalışanların olumsuz davranışları, gürültü ve alkol kullanımı konularında rahatsızlıklarını ifade eden katılımcılar olmuştur. Boş zaman alanlarında güvenlik yetersizliği, insan yoğunluğu ve şehrin sosyal açıdan gelişmemiş olması belirtilen diğer sosyal eksiklik ve olumsuzluklardır. Sosyo-kültürel etkinliklerin eksikliğini ve Balıkesir’in iç turizmine katkı sağlayacak şekilde planlanması gerekliliğini YH5, “Mesela, sanatla ilgili çok fazla çalışma yapılmıyor ya da il



Şekil 2. Yerel Halk ile Gerçekleştirilen Görüşmelerinin Analizi Sonucunda Elde Edilen Temalar ve Kategoriler

dışındaki insanlara Balıkesir'e çekecek çalışmalar yapılmıyor" şeklinde ifade etmiştir.

### Boş Zaman Alan-Etkinlik Önerileri

Boş zaman alan-etkinlik önerileri teması altında, özellikle, kültürel-sanatsal etkinlik önerileri ön plana çıkmıştır. Yerel halk katılımcılarının konser, festival-fuar ve tiyatroya ilgisinin yoğun olduğu anlaşılmıştır. Sosyal etkinlik önerileri altında; eğlence-dinlenme alanları, sosyal etkinlikler, gezi ve üniversite etkinliklerine yer verilmiştir. Farklı yaş gruplarına yönelik etkinlikler kodu altında; çocuklara yönelik etkinlikler, gençlere yönelik etkinlikler, orta yaş ve üzerine yönelik etkinlikler olduğu anlaşılmıştır. Bunların dışında, etkinliklerin çeşitlendirilmesi ve sayısının artırılması, ücretsiz ve uygun fiyatlı etkinlikler ve sportif etkinlikler önerilen diğer konulardır.

Alan önerileri kategorisi altında, sosyal alanlara yoğun olarak vurgu yapıldığı belirlenmiştir. Bu alanlar içerisinde gençlere yönelik alanlar, yeme-içme alanları, yaşlılara yönelik alanlar, ailelere yönelik alanlar, alışveriş alanları ve kamp alanları olduğu görülmüştür. Bunların yanı sıra; eğlence ve oyun alanları, yeşil alanların çoğaltılması, kültürel alanlar ve spor alanlarına yönelik öneriler sunulmuştur.

### Boş Zaman Alan-Etkinliklerine Destek

Katılımcıların yerel yönetimler başta olma üzere, üniversite, girişimciler ve sivil toplum kuruluşlarının destek vermesi gerektiğini düşündüğü anlaşılmıştır. Destek ve iyileştirme konusunda ise sırasıyla şu önerilere yer verilmiştir: Halkın bilinçlendirilmesi, rekreasyon alanlarının uygun fiyatlı olması, rekreasyon alanlarında güvenlik önlemlerinin artırılması, betonlaşmanın engellenmesi, çamlığa teleferik yapılması, rekreasyon alanlarının temizliği, yabani hayvanların sayısının artırılması, rekreasyon alanlarının çeşitlendirilmesi, perifer mahalleler ile sosyal entegrasyonun sağlanması ve ulaşımın iyileştirilmesidir (güzergâhların iyileştirilmesi, raylı ulaşım sisteminin kurulması). Bazı görüşmelerde ise yerel halkın etkinliklerden yeterince haberdar olmadığı ve özellikle sanat etkinliklerine yönelik ilgisinin az olduğu anlaşılmıştır. Bu nedenle yerel hal-

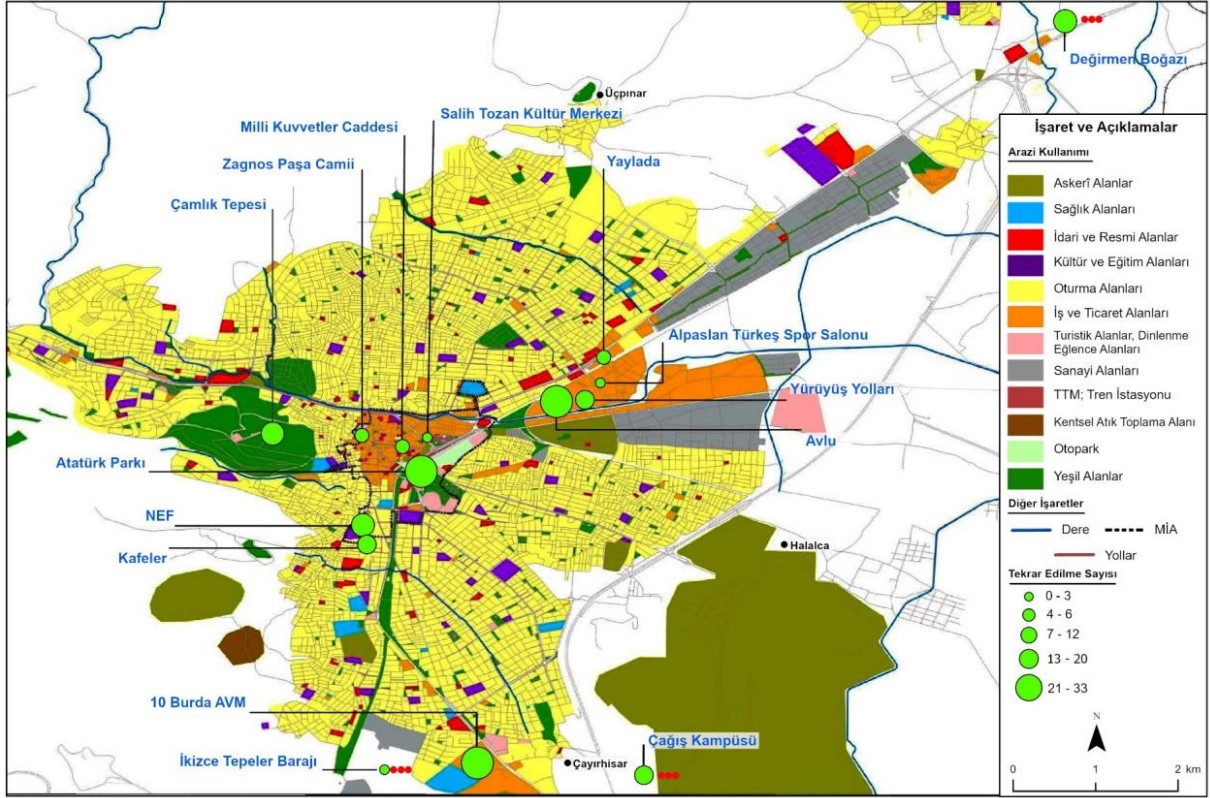
kın etkinliklerden daha fazla haberdar edilmesi ve kültür-sanat etkinliklerine yönelik farkındalığın artırılması gerekliliği anlaşılmıştır.

### Çağrışım Burcuna İlişkin Bulgular

Çağrışım burcu kapsamında yerel halk katılımcıların doldurmuş olduğu zihin haritaları incelendiğinde; katılımcıların zihin haritaları üzerinde toplam 171 adet işaretleme yaptıkları görülmektedir (Şekil 3 ve Şekil 4). Bu işaretlenen rekreasyon alanları sınıflandırıldığında alışveriş mekânları ile birlikte kafeteryaların bulunduğu mekânlar en çok belirtilmiş olan (yedi başlık altında) mekânlardır. Bu alanları takiben açık ve yeşil alanların altı farklı başlık altında belirtildiği görülmektedir. Bu kategoriler dışında şehir merkezinde bulunan önemli bir tarihi eser olan Paşa Cami, bir kültür merkezi ve bir spor kompleksi de haritalarda işaretlenmiştir. Genel olarak boş zaman aktiviteleri kapsamında alışveriş mekânları, yeşil alanlar, spor alanları, kültür merkezleri gibi şehir hayatı içerisinde yer alan rekreasyon mekânlarının Balıkesir şehir merkezinde de katılımcılar tarafından dikkate alınan rekreasyon alanları olduğu görülmektedir. Zihin haritalarında katılımcıların önemli bir kısmının bu mekânları konumlandırırken mekânların gerçek yerlerine çok da sadık kalmayarak işaretlemeler yaptıkları söylenebilir. Mekanların gerçek lokasyonları ile katılımcıların zihinlerde oluşturulan lokasyonlarda önemli farklılıklar mevcuttur. Örneğin merkezi iş alanının güneyinde bulunan Atatürk Parkı çoğu katılımcı tarafından tam tersi yönde olacak şekilde kuzeyde gösterilmiştir.

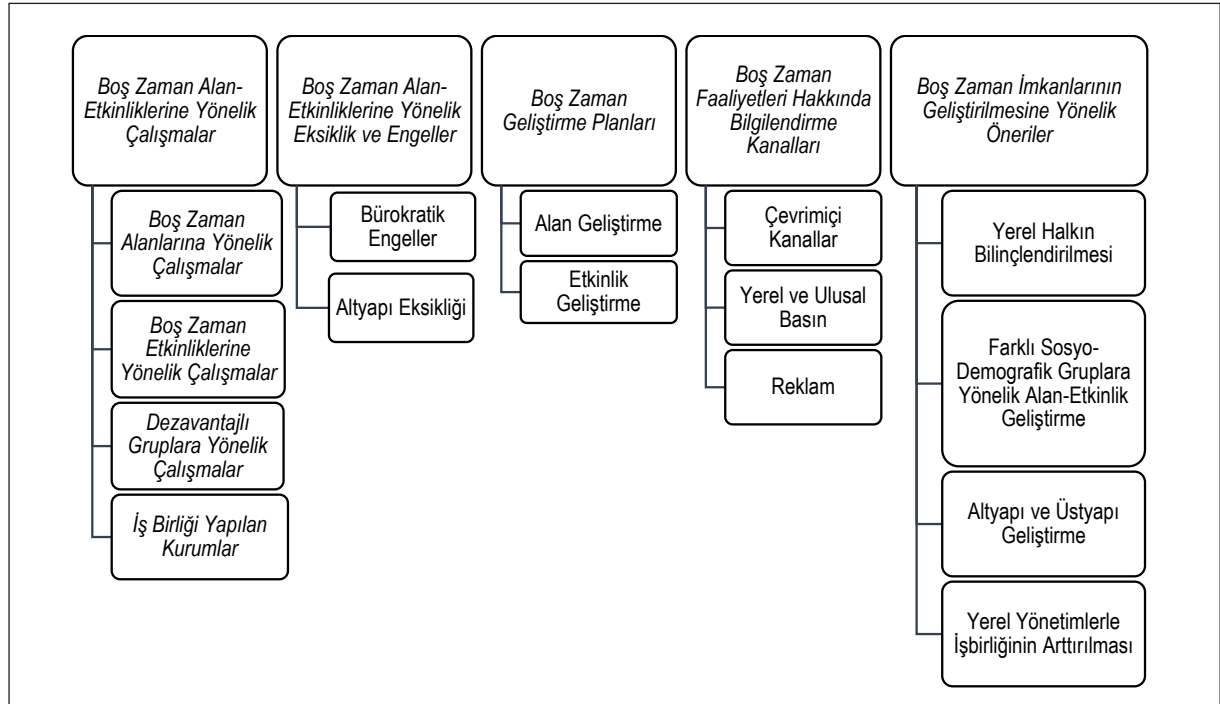
Yerel halktan katılımcıların şehirdeki rekreasyon alanlarına ilişkin doldurdukları zihin haritalarında en fazla kullanılan unsurun Esas10 Alışveriş Merkezi olduğu görülmektedir. Katılımcıların boş zamanlarını değerlendirdikleri mekânların odak noktasında bir alışveriş merkezinin olması dikkat çekicidir. İkinci sırada yer alan Atatürk Parkı, şehirsiz alanlarda rekreasyon ihtiyacının karşılandığı önemli mekânlar arasında yer alan açık ve yeşil alanların Balıkesir şehri içinde geçerli olduğunu göstermektedir. Atatürk Parkı'na benzer şekilde şehirde son yıllarda hayata geçirilmiş olan alışveriş ve yaşam merkezi





Şekil 4. Zihin Haritalarında İşaretlenen Rekreasyon Alanları

Kaynak: Çetinkaya'dan (2021) uyarlanmıştır.



Şekil 5. Kamu Yetkilileri ile Gerçekleştirilen Görüşmelerin Analizi Sonucunda Elde Edilen Temalar ve Kategoriler



engeller; resmî kurumların yeterli sayıda proje yapmaması, halkın yeterince bilgilendirilmemesi ve maliyet engelidir. Altyapı eksikliği kategorisi altında ise yeşil alan eksikliği, spor faaliyetleri ve kültür-sanat faaliyetleri için alan eksikliği olduğu belirlenmiştir. İlgili kodlarda bisiklet yollarının eksikliği, ulaşım ve şehrin fiziki yapısının oluşturduğu engeller, ağaçlandırma eksikliği ve botanik park eksikliği öne çıkmaktadır.

### Boş Zaman Geliştirme Planları

Bu tema altında bulunan alan geliştirme kategorisinde; olimpik yüzme havuzu, spor tesisleri, dezavantajlı gruplara yönelik parklar, tenis kortları, kütüphaneler ve gençlik merkezleri açılması planlandığı belirlenmiştir. Etkinlik geliştirme kategorisinde ise; konserler, yarışmalar, çocuklara yönelik etkinlikler, kurslar, sanatsal faaliyetler, sürdürülebilirlik temalı projeler, bisiklet farkındalığının artırılması ve tiyatro çalışmalarına yönelik planlamalar bulunmaktadır.

### Boş Zaman Faaliyetleri Hakkında Bilgilendirme Kanalları

Kamu paydaşları yürüttükleri boş zaman faaliyetleri hakkında bilgilendirme kanalları olarak; çevrimiçi kanallar (sosyal medya platformları, web siteleri, akıllı telefon uygulamaları), yerel ve ulusal basın, reklam (pano, afiş, sosyal medya fenomenleri, kısa mesaj) araçlarını kullanmaktadır. Ayrıca katılımcılar, yoğun olarak sosyal medya platformları ve web sitelerinin kullanıldığını belirtmiştir.

### Boş Zaman İmkânlarının Geliştirilmesine Yönelik Öneriler

Bu tema altında halkın boş zaman faaliyetleri konusunda bilinçlendirilmesi, farklı sosyo-demografik gruplara yönelik alan-etkinlik geliştirme, altyapı-üstyapı geliştirme ve yerel yönetimlerle iş birliğinin artırılması kategorileri bulunmaktadır. Kategoriler altında gençlere yönelik çalışmaların artırılması, bisiklet yollarının yapılması, yeni rekreasyon alanlarının yapılması, boş zaman faaliyetleri sonucunda elde edilen çıktılarının satışına imkân verilmesi, engelli parkı, dezavantajlı gruplara yönelik çalışmaların ve alanların arttırılması,

farklı paydaşlarla iş birliğinin artırılması ve gençlerin boş zaman faaliyetlerinde aktif rol almasına yönelik öneriler yer almaktadır.

## SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Balıkesir yerel halkı ile kamu kurum ve kuruluşları temsilcilerinin şehrin rekreasyon olanaklarına bakış açılarının değerlendirilmesi ve karşılaştırılması amaçlanmıştır. Rekreatif unsurların geliştirilmesinde farklı paydaşlarla iş birliği yapılması ve doğa temelli rekreatif alanların artırılması gerekliliği yerel halk ve kamu yetkililerinin görüşlerinde vurgulanan ortak noktalar. Araştırma sonucuna göre özellikle sosyo-kültürel alan ve etkinlikler konusunda yerel halk tarafından eksiklikler görülmesine rağmen, kamu yetkililerinin bu alanda faaliyetler yapmış olduğu anlaşılmaktadır. Böylece yapılan etkinliklerin yerel halka duyurulması noktasında çalışmaların gerekliliği belirlenmiştir. Sosyal medya platformları ve internet siteleri ile yalnızca belirli gruptaki bireylere ulaşılabilirdiği anlaşılmıştır.

Bu kapsamda, rekreatif olanaklarla ilgili bilgilendirmenin yerel halkın her kesimini göz önüne alarak, farklı iletişim araçları üzerinden yapılmasının gerekliliği ve önemi ortaya çıkmaktadır. Ulaşılan bu bulgu rekreasyon hizmetlerinde iletişim stratejilerinin önemini göstermektedir. Bununla birlikte, farklı sosyo-demografik gruplara yönelik etkinliklerin geliştirilmesi konusunda yerel halkın beklentileri ile kamu yetkililerinin geleceğe yönelik çalışmalarının uyum gösterdiği tespit edilmiştir. Ancak yerel halk tarafından ihtiyaç duyulmasına rağmen rekreatif alanlarda güvenliğin artırılması, bu alanların ekonomik açıdan ulaşılabilir olması ve fiziki taşıma kapasitesinin geliştirilmesi konularında herhangi bir görüşün kamu paydaşlarının gelecek planlarında yer almadığı belirlenmiştir. Bu kapsamda yerel halk ile kamu paydaşlarının kentsel rekreasyon olanaklarına yönelik algılamalarının yeterince örtüşmediği söylenebilir.

Günümüzde çoğu şehirde olduğu gibi yerel halkın boş zamanlarını "rekreatif alışveriş" mekânları kapsamında değerlendirdikleri görülmektedir. Rekreasyon olanaklarının alışveriş merkezleri üzerinden sunulması, daha fazla tü-

ketime yönlendirme ve rekreasyona maddi erişilebilirlikte eşitsizlik konularındaki kaygıları açığa çıkarmıştır. Bunun yanı sıra, yerel halkın ve kamu yetkililerinin görüşlerinde özellikle emekli ve yaşlılar başta olmak üzere ileri yaş ve alt gelir gruplarına yönelik rekreatif olanakların sınırlı olduğu anlaşılmıştır.

Yerel halkla yapılan görüşmeler sonucu elde edilen bulgularda ön plana çıkan rekreatif alan ve etkinliklerin zihin haritaları ile de doğrulandığı görülmüştür. Fakat rekreatif alanların zihin haritalarında belirtilen noktaları ile gerçek fiziki konumları arasında oldukça önemli farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir. Bu durum bireylerin fiziksel çevreyi nasıl algıladıkları ve anlamlandırdıklarıyla ilişkili olmakla birlikte; Balıkesir şehrine yönelik oluşturulan fiziksel imaj çalışmalarının yerel halkta tam olarak karşılık bulmadığına da işaret etmektedir.

İlgili alanyazında Balıkesir'in rekreasyon olanakları farklı şehirlerle karşılaştırıldığında ifade edilen "yetersizlik" algısı bu çalışmada da vurgulanmıştır (Yıldız vd. 2016). Güvenlik ve hava kirliliği sonuçları açısından Altiner vd.'nin (2020) araştırmasını destekleyen sonuçlara ulaşılmıştır. Akşit Aşık'ın (2017) çalışmasına benzer olarak, rekreasyon olanaklarının toplumdaki farklı grupları kapsayacak şekilde çeşitlendirilmesi gerekliliği bu çalışmada da anlaşılmıştır. Aliagaoglu ve Mirioğlu'nun (2020) çalışmasına paralel olarak yeşil alan ve üniversiteler ile kent ilişkisi bu çalışmada da görülmüştür. Ayrıca, sosyo-kültürel olanakların ve yeşil alanların az olması da bu çalışmayla örtüşmektedir.

### **Alanyazına Katkı**

Araştırma kentsel rekreasyon olanaklarına yönelik çoklu paydaş bakış açısını ele almaktadır. Paydaş görüşlerinin daha iyi anlaşılabilmesi için durum çalışması kullanılmış, veriler tematik olarak analiz edilmiştir. Ortaya çıkan kategoriler bakımından alanyazına katkı sunabileceği düşünülen farklı boyutlara ulaşılmıştır. Bu boyutlar aracılığıyla çalışmanın ileride yapılacak olan ampirik araştırmalara temel oluşturabileceği söylenebilir. Çalışma farklı paydaşların rekreasyon olanaklarını karşılaştırmalı olarak incelemesi bakımından

önceki araştırmaların (Avcıkurt vd. 2004; Yıldız vd. 2016; Akşit Aşık 2017) bakış açısını genişletmektedir. Ayrıca, zihin haritası yöntemi ve çağrışım burcunun kullanılması, bu araştırmanın bir diğer özgün yönünü yansıtmaktadır.

### **Uygulamaya Olan Katkı**

Yerel halkın kentsel yeşil alanlarda ihtiyaç duyduğu rekreasyon olanaklarının karşılanması, rekreasyonel aktivitelere dahil olmalarını teşvik edebilmektedir (Zhang vd. 2013). Özellikle pandemi ve depresyon gibi bireylerin psikolojik iyi oluşlarını derinden etkileyen krizler karşısında, tüm yaşta bireylerin fiziksel ve psikolojik sağlık durumlarına olumlu katkı sağlayabilecek yürüyüş-bisiklet yollarının, rekreatif yeşil alanların ve sosyo-kültürel etkinliklerin sayısının artırılması kamu kurum ve kuruluşları tarafından dikkate alınması gereken hususlar olarak söylenebilir. Üçüncü yaş grubu gibi dezavantajlı grupların sosyal izolasyonunun önüne geçilmesi için sağlık, spor ve sanat temelli terapi sunabilecek rekreatif olanakların geliştirilmesi faydalı olabilir. Valilik, Belediye, Kalkınma Ajansı ve Kent Konseyi gibi paydaşların gelecek planlamalarında e-katılım uygulamalarıyla kentin farklı paydaşlarını dâhil ederek dezavantajlı gruplara ulaşılabilir.

İç turizmin desteklenmesi için katılımcıların da ihtiyaç duyduğunu belirttiği tiyatro ve konser gibi kültür-sanat faaliyetleri geliştirilebilir. Üniversite etkinliklerinin şehir ile bütünleştirilmesi konusunda vurgulanan eksikliklere yönelik çok paydaşlı projeler düzenlenebilir. Ayrıca rekreasyonel faaliyetler ve mekânlardaki aktivite çeşitliliğinin, şehir sakinleri için şehrin yöneticileri tarafından daha fazla dikkate alınması faydalı olabilir. Doğa temelli rekreatif alanların planlanması, yönetimi ve korunmasında farklı demografik grupların istek ve ihtiyaçları göz önünde bulundurulabilir (Zhang vd. 2013).

### **Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalara Yönelik Öneriler**

Araştırmada gerçekleştirilen analiz ve görselleştirmelerde farklı yöntemlerin kullanılmış olması gelecek çalışmalar için fikir verici olabilir. Bunun yanı sıra çalışmada belirlenen temalardan yo-

la çıkararak farklı şehirler değerlendirilebilir ve şehirler arası karşılaştırmalar şehirlerin rekreasyon olanaklarının geliştirilmesine katkı sağlayabilir. Araştırmada kullanılan zihin haritası yöntemi, ilgili alanda ileride yapılacak farklı çalışmalara ışık tutabilir. Ayrıca incelenen coğrafi alanın genişletilmesi daha farklı alanların karşılaştırılmasını sağlayabilir. Yerel yönetimlerin rekreasyon olanaklarına yaptıkları harcamalar ve yerel halkın rekreasyon memnuniyetleri şehirlere göre karşılaştırmalı olarak incelenebilir. Özellikle fiziksel aktivitelerin artırılması için rekreasyon imkanlarına erişebilirlik önemlidir (Ries vd. 2008). Rekreasyon katılımı konusunda eşitsizlik konusu yaş ve cinsiyet gibi demografik yapılar üzerinden karşılaştırılabilir. Bunun yanı sıra alt-kültür ve farklı etnik grupların rekreasyon kullanımları incelenebilir. Dezavantajlı grupların rekreasyon olanaklarından daha fazla yararlanabilmesine yönelik araştırmalar yapılabilir.

## KAYNAKÇA

- Akşit Aşık, N. (2017). Balıkesir İl Merkezinde Yaşayanların Belediyenin Rekreasyon Hizmetlerinden Memnuniyet Düzeyinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4 (4): 106-117.
- Aliağaoğlu, A. ve Mirioğlu, G. (2020). Balıkesir Kent Kimliği, *International Journal of Geography and Geography Education*, (42): 374-399.
- Altınar, F., Akça, M. ve Akdemir, D. (2020). Dursunbey İlçesi'nin Rekreasyon Alanlarına İlişkin Kullanıcı Görüşlerinin Değerlendirilmesi, *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 22 (1): 1-8.
- Avcıkurt, C., İlban, M. O. ve Özcan, K. (2004). Yerel Halkın Boş Zaman ve Rekreasyon Faaliyetleri Üzerine Bir Araştırma: Nevşehir Örneği, *Öneri Dergisi*, 6 (22): 59-71.
- Aytaç, Ö. (2006). Tüketimcilik ve Metalaşma Kısacasında Boş Zaman, *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11 (1): 27-53.
- Balme, M. (1984). Attitudes to Work and Leisure in Ancient Greece, *Greece and Rome*, 31 (2): 140-152.
- Biol, S. Ş. ve Aydın, E. (2020). Kamu Kurumlarının Taşra Teşkilatlarında Rekreasyon Birimi Kurulması Gerekliği Üzerine Bir Araştırma. *İnönü Üniversitesi Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 7 (2): 26-45.
- Brownson, R. C., Hoehner, C. M., Day, K., Forsyth, A. ve Sallis, J. F. (2009). Measuring the Built Environment for Physical Activity: State of the Science, *American Journal of Preventive Medicine*, 36(4): 99-123.
- Choe, Y. ve Schuett, M. A. (2020). Stakeholders' Perceptions of Social and Environmental Changes Affecting Everglades National Park in South Florida, *Environmental Development*, 35: 100524.
- Çetinkaya, S. (2021). Balıkesir'de Şehirsel Yaşanabilirlik. (*Basılmamış Doktora Tezi*). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Fen Edebiyat Fakültesi.
- Demir, C. ve Demir, N. (2006). Bireylerin Boş Zaman Faaliyetlerine Katılmalarını Etkileyen Faktörler ile Cinsiyet Arasındaki İlişki: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama, *Ege Academic Review*, 6 (1): 36-48.
- Demirtaş, Ş., Güngör, C. ve Demirtaş, R. N. (2017). Sağlıklı Yaşlanma ve Fiziksel Aktivite: Bireysel, Psikososyal ve Çevresel Özelliklerin Buna Katkısı, *Osmangazi Tıp Dergisi*, 39 (1): 100-108.
- Ebner, M., Fontana, V., Schirpke, U. ve Tappeiner, U. (2022). Stakeholder Perspectives on Ecosystem Services of Mountain Lakes in the European Alps, *Ecosystem Services*, 53: 101386.
- Ekingen, N. ve Şahin, H. M. (2021). Batman Merkezinde ve İlçelerinde Rekreasyon Alanlarının İncelenmesi, *Türkiye Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, 6 (1): 161-175.
- Fritz, C. ve Sonnentag, S. (2006). Recovery, Well-Being, and Performance-Related Outcomes: The Role of Workload and Vacation Experiences, *Journal of Applied Psychology*, 91: 936-945.
- Gül, T. (2014). Rekreasyon Olgusuna Genel Yaklaşım. İçinde; A. Yaylı (Editör) *Rekreasyona Giriş* (ss. 1-69). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Hazar, A. (2014). *Rekreasyon ve Animasyon*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Jaskulska, S., Jankowiak, B., Marciniak, M. ve Klichowski, M. (2022). Assessment of Physical Well-Being and Leisure Time of Polish Students during the COVID-19 Outbreak, *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19 (14): 8358.
- Kaan, A. (2019). Balıkesir Kam Alınacak Yer Değil. Balıkesir 24Saat, <https://www.balikesir24saat.com/balikesir-kam-alinacak-yer-degil.html> (Erişim Tarihi: 5 Aralık 2022).
- Karadağ, A. Turut, H. (2013). Üniversite Öğrencilerinin Kent-Çevre Algısı Üzerine Bir Araştırma: İzmir Örneği, *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 11 (1): 31-51.
- Kılıç, S. N., Ulusoy, H. ve Avcıkurt, C. (2021). Yerel İnternet Gazetesi Haberlerinde Balıkesir Turizmi, *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (2): 1281-1299.
- Liao, X. Y., So, S. I. ve Lam, D. (2016). Residents' Perceptions of the Role of Leisure Satisfaction and Quality of Life in Overall Tourism Development: Case of a Fast-Growing Tourism Destination-Macao, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 21(10): 1100-1113.
- Lid, I. M. (2014). Universal Design and Disability: An Interdisciplinary Perspective, *Disability and Rehabilitation*, 36 (16):1344-1349.
- Liu, Y., Zhang, Y., Jin, S. T. ve Liu, Y. (2020). Spatial Pattern of Leisure Activities Among Residents in Beijing, China: Exploring the Impacts of Urban Environment, *Sustainable Cities and Society*, 52: 101806.
- Lynch, K. (2017). *Kent İmgesi* (İ. Başaran, Çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Maitland, R. ve Smith, A. (2009). Tourism and the Aesthetics of the Built Environment. İçinde; J. Tribe (Editör) *Philosophical Issues in Tourism* (ss. 171-190). Bristol: Channel View Publication.

- Merriam, S. B. (2013). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (S. Turan, Çev. Ed.). Ankara: Nobel.
- Newman, D. B., Tay, L. ve Diener, E. (2014). Leisure and Subjective Well-Being: A Model of Psychological Mechanisms as Mediating Factors, *Journal of Happiness Studies*, 15 (3): 555-578.
- Proshansky, H. M., Ittelson, W. H. ve Rivlin, L. G. (1976). *Environmental Psychology: People and Their Physical Settings*. Nova York: Holt.
- Porter, M.E. (1990). The Competitive Advantage of Nations, *Harvard Business Review*, 7391.
- Ries, A. V., Gittelsohn, J., Voorhees, C. C., Roche, K. M., Clifton, K. J. ve Astone, N. M. (2008). The Environment and Urban Adolescents' Use of Recreational Facilities for Physical Activity: A Qualitative Study, *American Journal of Health Promotion*, 23(1): 43-50.
- Sallis, J. F. ve Glanz, K. (2006). The Role of Built Environments in Physical Activity, Eating, and Obesity in Childhood, *The Future of Children*, 16 (1): 89-108.
- Scutariu, A. L. ve Scutariu, P. (2023). Perceptions of the Local Government and the Residents Regarding Rural Tourism Development Effects. Survey in the Suceava County-Romania, *Ciência Rural*, 53 (4): 1-16.
- Su, M., Tan, Y. Y., Liu, Q. M., Ren, Y. J., Kawachi, I., Li, L. M. ve Lv, J. (2014). Association Between Perceived Urban Built Environment Attributes and Leisure-Time Physical Activity Among Adults in Hangzhou, China, *Preventive Medicine*, 66 (Eylül 2014): 60-64.
- Tuan, Y. (1975). Images and Mental Maps, *Annals of the Association of American Geographers*, 65 (2): 205-213.
- Ulus, Ü. (2022). İlber Ortaylı Balıkesir'le İlgili Yorumu [Video]. *YouTube*. [https://youtu.be/Aqy\\_7WeZswY](https://youtu.be/Aqy_7WeZswY).
- Veal, A. J. (2019). Joffre Dumazedier and the Definition of Leisure, *Society and Leisure*, 42 (2): 187-200.
- Yıldız, S. B., Kılıç, S. N. ve Gürbüz, A. K. (2016). Balıkesir Kent Halkının Yaşadıkları Kentteki Rekreasyon Faaliyetlerine Katılımları ve Yerel Rekreasyon İmkanlarının Yeterlilik Düzeylerinin Belirlenmesi, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 3(1): 10-23.
- Yin, R. K. (2003). *Case Study Research Design and Methods*. Thousand Oaks: Sage Publications.
- Zhang, H., Chen, B., Sun, Z. ve Bao, Z. (2013). Landscape Perception and Recreation Needs in Urban Green Space in Fuyang, Hangzhou, China, *Urban Forestry & Urban Greening*, 12 (1): 44-52.



Cemali BUZLUKÇU

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Konaklama İşletmeciliği Bölümü'nden mezun oldu (2011). Yüksek lisans derecesini Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'ndan (2015), doktora derecesini de Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'ndan aldı (2020). Balıkesir Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2013). Turizm sektöründe deneyimleri oldu (2006-2011). Halen Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde Arş. Gör. Dr. olarak görev yapmaktadır. Temel çalışma alanı, turizmdir.



Sultan Nazmiye KILIÇ

Boğaziçi Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği Lisans Programı'ndan mezun oldu (2011). Yüksek lisans derecesini Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'ndan (2016), doktora derecesini ise yine Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'ndan aldı (2020). Lise eğitiminden itibaren turizm işletmelerinde staj yaptı. Lisans eğitiminin ardından sektörde üç yıl çalıştıktan sonra, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde çalışmaya başladı (2014). Halen görevine aynı kurumda Arş. Gör. Dr. olarak devam etmektedir. Temel çalışma alanı, turizmdir.



Alper UZUN

Balıkesir Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü'nden mezun oldu (2005). Yüksek lisans derecesini Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı'ndan (2008), doktora derecesini de Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı'ndan aldı (2015). Beşerî ve İktisadi Coğrafya bilim alanında doçent unvanı almaya hak kazandı (2020). Balıkesir Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2005). Halen Balıkesir Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi'nde Doç. Dr. olarak görev yapmaktadır. Temel çalışma alanı, beşerî ve iktisadi coğrafyadır.



## Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Lületaşının Seyahatnamelerdeki Yeri\*

*The Place of Meerschaum in Travelogues as Intangible Cultural Heritage*

Aysel KAYA\*\*

\*\*Dr. Öğretim Üyesi, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yunus Emre Kampüsü, 26470, Tepebaşı, Eskişehir.

ORCID: 0000-0002-1296-1074

E-posta: aysely@anadolu.edu.tr

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 23 Nisan 2023

Birinci düzeltme: 2 Temmuz 2023

İkinci düzeltme: 28 Temmuz 2023

Kabul: 13 Ağustos 2023

**Anahtar sözcükler:** Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM), Lületaşı, Seyahatname, Turist rehberi, Eskişehir.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 23 April 2023

Resubmitted: 2 July 2023

Resubmitted: 28 July 2023

Accepted: 13 August 2023

**Key words:** Intangible cultural heritage (ICH), Meerschaum, Travelogue, Tour guide, Eskişehir.

### ÖZ

Bu çalışmada somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) olarak lületaşı işlemeciliğinin tarihi araştırılmıştır. Bu amaçla 1833-1963 yılları arasında yazılan Almanca, İngilizce ve Türkçe dillerindeki 34 seyahatnameye ulaşılmıştır. Nitel yöntemin benimsendiği çalışmanın verileri seyahatnameler ile ulusal ve uluslararası alanyazındaki ikincil kaynakların incelenmesiyle elde edilmiştir. Verilere, nitel analiz programı MAXQDA yardımıyla tündengimsel tematik analiz yapılmıştır. Bu bağlamda 161 kod çıkarılmış ve kodlar "nitelikleri", "işlenmesi", "işletmeciliği ve pazarlanması" ile "kullanım alanları" şeklinde dört tema altında toplanmıştır. Çalışmanın sonucunda lületaşının hidratlı silisli magnezyumdan oluşan bir maden olduğu, en kaliteli lületaşı yataklarının Eskişehir'de bulunduğu, ocakların ilkel bir biçimde işletildiği, lületaşının ham olarak Viyana'ya götürüldüğü, orada işlenip satıldığı, pipo başlığı, puro ve sigara ağızlığı yapımında kullanıldığı anlaşılmıştır. Bu çalışma, genelde şehir turizmde önemli olan bir turistik ürünün, özelde ise SOKÜM olarak lületaşının tarihi için kaynak olması ve turist rehberlerinin bu konudaki anlatımlarını zenginleştirmede katkı sağlaması bakımından önemlidir.

### ABSTRACT

This study explores the history of meerschaum carving as an intangible cultural heritage. Data were collected from 34 travelogues written in German, English, and Turkish between 1833- 1963. The study employed a qualitative method, and the data were obtained by examining the travelogues and secondary sources in national and international literature. Deductive thematic analysis was applied using the MAXQDA qualitative analysis program and a total of 161 codes were grouped under four themes such as "qualities", "processing," "management and marketing," and "areas of use." The study reports that meerschaum is a hydrated siliceous magnesium mineral and the highest quality meerschaum deposits are found in Eskişehir where the mines are operated in a primitive manner. The raw meerschaum is transported to Vienna, where it is processed and sold for use in pipe heads, cigar and cigarette mouthpieces. This study is significant as the findings offer a source for the history of meerschaum as a tourist product as per its critical role for the city tourism. The study also contributes to the tour guiding practices as per its extension of narratives on that issue as an intangible cultural heritage.

## GİRİŞ

Lületaşı, sabuntaşı grubundan bir maden olup hafif, yumuşak ve opaktır (Kaya 2021). Arkeolojik çalışmalar, lületaşı ya da buna benzer niteliklere sahip taşların Erken Bronz Çağı'ndan bu yana bilindiğini, 5000 yıl öncesinde insan eliyle biçimlendirildiğini ortaya koymaktadır (Eskişehir

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2009). Avusturya, Bosna, Eğriboz (Yunanistan), İspanya, Kenya, Kırım, Madagaskar, Moravya (Çekya), Sisam (Albek 1991; Gümüşsoy 2013), Meksika, Somali ve Tanzanya'da (Taşlıgil ve Şahin 2011) lületaşı rezervleri olduğu halde dünyada en iyi kalitede lületaşının çıkarıldığı yer Eskişehir'dir.

Lületaşı yerelde Eskişehir taşı, patal, denizköpüğü ve aktaş olarak bilinirken Latince Sepiolite şeklinde adlandırılmaktadır (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2009). Almanca ve İngiliz-

\* Bu makale, MTCON'21'de "History of Meerschaum as a Tourism Product" adıyla sunularak özet olarak yayımlanan bildiriden geliştirilmiştir.



ce yazılmış kaynaklarda ise Almanca deniz köpüğü anlamına gelen “Meerschaum” ya da “Viyana taşı” olarak karşımıza çıkmaktadır. 1892 yılında Berlin-Bağdat demiryolunun yapımı vesilesiyle Alman ve Avusturyalı mühendisler Eskişehir’e gelerek buraya yerleşmiş ve seyyahların da ilgisi Eskişehir’e ve lületaşına yönelmiştir (Yılmaz ve Yetgin 2018; Kaya 2021). Lületaş üretiminin ve ticaretinin detaylarının yer aldığı Grunzel’in seyahatnamesinden Eskişehir’de hammadde olarak çıkarılan madenin asıl katma değere sahip bir ürüne Avusturya’da dönüştüğü ve bu nedenle lületaşının Almanca ve İngilizce kaynaklarda Almanca ismiyle (Meerschaum) tanındığı anlaşılmaktadır (Grunzel 1897’den aktaran Kaya 2021).

Şehir turizmiyle öne çıkan Eskişehir’de lületaş önemli bir turistik üründür. Eskişehir’de Kurşunlu Cami ve Külliyesi içinde, Lületaş Müzesi ve Lületaş El Sanatları Çarşısı bulunmaktadır. Ayrıca Eskişehir Sanayi Odası’nın başvurusu sonucunda lületaş Türk Patent Enstitüsü’nden 07.01.1999 tarihinde Coğrafi İşaret Tescil Belgesi almıştır. Belgede Eskişehir lületaşının ayırt edici fiziksel ve teknik özellikleri; hafif ve gözenekli yapısı, emicilik özelliği, ateşe dayanıklı oluşu, yere düştüğünde kırılmaması ve suda kolay dağılması şeklinde sıralanmıştır (Türk Patent Enstitüsü 1999). Kültür ve Turizm Bakanlığı Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2009 SOKÜM çalışmaları arasına lületaş işlemeciliğini almış ve unsurun geliştirilmesine yönelik koruma önlemleri önermiştir (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2009).

SOKÜM bileşenleri olarak el sanatları, folklorik öğeler, kurtuluş günleri, törenler ve halk dansları gibi birtakım ritüeller turistler tarafından deneyimlenerek turistik bir ürüne dönüşmektedir. Bu ürünler bazı durumlarda yalnızca ait olduğu destinasyona katma değer sağlamak amacıyla hediyelik eşya olarak satılmakta ve basitleştirilme tehlikesiyle karşı karşıya kalabilmektedir. SOKÜM değerlerinin tespit edilerek envanterinin çıkarılması ve geleceğe aktarılması, turistik ürünlerin “yerel olanı yerinde görme” gibi bir motivasyon kaynağına dönüşmesine vesile olmaktadır (Kalyoncu Yolaçan 2022). Böylece SO-

KÜM değerlerinin yaşatılması, korunması ve devamlılığı, kuşaktan kuşağa aktarılmak suretiyle sağlanmaktadır. Bu bağlamda, bu çalışmada Eskişehir için önemli bir mirasın seyahatnamelerdeki yerini araştırmak ve elde edilen bilgilerle şehir turizminde hizmet veren turist rehberlerinin anlatımlarını zenginleştirmede kaynak oluşturmak amaçlanmıştır. İncelenen 34 seyahatnameden yola çıkılarak lületaş ile ilgili turist rehberliği anlatılarına kaynak oluşturabilecek bilgiler elde edilmiştir.

## KURAMSAL ÇERÇEVE

Lületaşının tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Eskişehir’de yapılan kazılarda önce Demircihüyük’te lületaşından yapılmış dikdörtgen prizma biçiminde küçük bir mühür, daha sonra Çavlum’da Orta Tunç Çağı Nekropolü’nde sekiz yaşında bir çocuğa ait bir mühür bulunmuştur (Bilgen 2006). Lületaş hem malzeme bilimi açısından hem de el sanatı olarak farklı disiplinlerdeki çalışmalara konu edilmiştir.

Alanyazındaki ilgili çalışmalar; lületaşının içeriği, çıkarılması, işlenmesi ve ticareti hakkında genel bilgilerin yanı sıra tarihi üzerinde yoğunlaşmıştır (Banger 2008; Taşlıgil ve Şahin 2011; Gümüşsoy 2013; Algan 2015; Yılmaz ve Yetgin 2018; Kaya 2021). Gümüşsoy (2013) lületaş madeninin 1830-1914 yılları arasında geçirdiği süreci arşiv belgeleri üzerinden incelemiştir. Çalışmasında özellikle maden işletmeciliği ve Viyana’ya yapılan ham lületaş ihracatına yönelik tespitlerde bulunmuştur. Yılmaz ve Yetgin (2018) seyahatnamelerde Osmanlı Devleti’nin son 30 yılındaki Eskişehir’i (1892-1922) araştırmışlar ve seyyahların Eskişehir’e geliş amaçları arasında lületaş ticaretinin olduğunu tespit etmişlerdir. Koylu (2008) 20. yüzyılın başlarındaki Eskişehir’in tarihini araştırdığı çalışmasında lületaşına da yer vermiştir. Taşlıgil ve Şahin (2011) lületaşının doğal ve kültürel özelliklerini araştırmış; Algan (2015) ise çalışmasında lületaşının kısa bir tarihine değinmiştir. Taşkın vd. (2020) Eskişehir destinasyon markasının geliştirilmesinde lületaşını değerlendirmiş ve lületaş ile ilgili her türlü aktivitenin kayıt altına alınmasını ve programlanma-

sını önermişlerdir. Kaya (2021) Almanca seyahatnamelerde Osmanlı şehirlerini anlattığı kitabında Eskişehir'i de ele almıştır. Yedi seyahatnameden elde ettiği veriler, 1850-1912 yılları arasında lületaşının Eskişehir'in önemli bir ekonomik unsuru olduğunu göstermiştir.

Clarke (1834), Kırım'da lületaşı pipo imalatını ele aldığı makalesinde lületaşının çıkarılmasından ihracatına kadar geçen süreci anlatmıştır. Çalışmasında lületaşının Anadolu'da Konya yakınlarında bir yerde kazıldığını belirtmiştir. Leitmeier (1915), Avusturya'nın Steiermark eyaletine bağlı Krauthath'ta lületaşının varlığını araştırmıştır. 1913 yazının sonlarında, Steiermark manyezit fabrikaları tarafından yeni kazılmış bir tünelden çıkarılan bilinmeyen maddenin lületaşı olduğunu tespit etmiştir. Metalurji, malzeme ve maden programları ile eğitim veren Avusturya Loeben Üniversitesi'nden Petrascheck (1963) Eskişehir civarındaki lületaşı yataklarını araştırmıştır.

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün 2009 yılındaki somut olmayan kültürel miras çalışmaları arasında lületaşı işlemeciliği de vardır (Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2009). Turist rehberleri için şehir turu önerileri arasında lületaşı, hediyelik eşya olarak önerilen başlıca ürünler arasındadır (Kavak 2021). Lületaşı işlemeciliği Eskişehir'in ekonomik bir unsuru olduğu gibi aynı zamanda geleneksel el sanatıdır. Bu bağlamda lületaşını el sanatları bakımından inceleyen çalışmalar da mevcuttur. Koçkar (1997; 1999) Eskişehir'deki yöresel el sanatları ve halkbilim ürünü olarak lületaşı işlemeciliğinin önemini vurgulayan çalışmalar yapmıştır. Köşker ve Karacaoğlu (2019) lületaşının ve lületaşı işlemeciliği sanatının yaşatılmasının ve sürdürülebilirliğinin turizm açısından önemine dikkat çekmeyi amaçlayan bir araştırma yapmıştır. Sekiz lületaşı ustası ile görüşme yaptıkları araştırmada, günümüzde lületaşı ustalarının sayısının az olduğunu, genç kuşağın bu sanatı öğrenmek için istekli olmadığını bulmuşlardır. Mokrane ve Halaç (2022) Anadolu Üniversitesi'ndeki uluslararası öğrencilerin Eskişehir'in kültürel miraslarına ait farkındalık düzeylerini inceledikleri çalışmalarda

rında el sanatlarından en çok lületaşı işlemeciliğinin izlendiği bulgusuna ulaşmışlardır.

Lületaşı lisansüstü çalışmalara da konu olmuştur. Sosyal bilimler alanında yazılan tezler incelendiğinde lületaşı sektörünün ekonomik analizinin (Tekin 1972), Eskişehir il merkezinde lületaşından üretilen takı örneklerinin (Erkaplan 2000), 19.yüzyılda Avrupa'nın Eskişehir'deki lületaşı sanayisine olan ilgisinin (Yerçil 2004) ve destinasyon markası geliştirmede lületaşı işlemeciliğinin (Bilgiç 2019) araştırıldığı görülmektedir. Dudaş (2010) eğitim bilimleri alanında, Akburu (2019) ise güzel sanatlar alanında lületaşı işlemeciliğini ve sanatını konu alan yüksek lisans çalışması yapmışlardır. Fen bilimleri alanında Korkmaz (1987) doğal ve preslenmiş lületaşının bazı fiziksel özelliklerini karşılaştıran, Işık (2011) ise Türkmenokat-Karatepe bölgesindeki lületaşının jeolojisi, mineralojisi, karakterizasyonu ve kullanım alanlarını araştıran yüksek lisans tezlerini tamamlamışlardır. Karabağlı (2001) tıpta uzmanlık tezinde, lületaşının yaralarda pansuman malzemesi olarak kullanımını konu almıştır.

Ulusal alanyazındaki çalışmalar Eskişehir üzerinde yoğunlaşsa da uluslararası yazılı kaynaklarda lületaşıyla ilgili farklı eserler bulunmaktadır. Örnek olarak pipo malzemesi olması sebebiyle lületaşının romanlarda da yer aldığı görülmektedir. Henry Willard French (1880) "Köpük Kale veya Lületaşının Mirasçısı: Bir Rus Hikayesi" adlı eserinde Rusya'daki bir kaleyi lületaşına benzetmiştir. Eserde beyaz bir şato olan Köpük Kalesi'nin ihtişamını;

Adını ister manzarasından, kulelerinden, uzaklardaki denizden, ister bu kulelerin inşa edildiği beyaz kumtaşından almış olsun, lületaşı (deniz köpüğü) burası için kullanılabilecek tek isimdi

şeklinde anlatmıştır. Binbaşı Constantine Wolzon ve yanındakilerin damarlarındaki Alman kanından dolayı bu kaleye lületaşı adını verdikleri belirtilmiştir. Murray (1882) "Eski Bir Lületaşı" adlı eserinde lületaşından pipo yapan Antoletti adlı İtalyan genç bir heykeltıraş ile gelişen dostluğunu anlatmaktadır. Murray (1891) "Taşrada Bir Gün" adlı eserinde Brown Smith adlı şair

kahramanını, ağzında sürekli lületaşından bir pipo ile betimlemiştir. Ayrıca lületaşından yapılan pipoların yaygın olarak kullanıldığı dönemlerde, tıp dergilerinde de lületaşı raporlarına rastlanmaktadır. Londra Medikal Kayıt Birliği 18 Aralık 1858'de lületaşı pipolarına yaptığı bir denetimden söz etmektedir. Şehirdeki birkaç noktadan aldıkları pipolar üzerinde yaptıkları incelemede bazılarının suni ultramarin, bakır arseniti ve kurşun kromatı gibi zararlı maddeleri içerdiğini tespit etmişler ve bunu rapor halinde yayınlamışlardır (The London Medical Registration Association 1858).

Ulusal ve uluslararası alanyazın çalışmalarında da görüldüğü üzere lületaşı çok disiplinli bakış açısı gerektiren kritik bir konudur. Turist rehberlerinin lületaşı konusunda bütüncül ve kapsamlı bilgi edinmesine olanak tanınması, bu çalışmayı önemli kılmaktadır.

## YÖNTEM

Bu çalışmanın temel amacı somut olmayan kültürel miras olarak lületaşı işlemeciliğinin tarihini araştırmaktır. Bir diğer amacı ise elde edilen bilgilerle şehir turizmde hizmet veren turist rehberlerinin anlatımlarını zenginleştirmede kaynak oluşturmaktır. Araştırma belge incelemesi deseni ile yürütülmüştür. Belge incelemesi hem basılı hem de elektronik belgelerin incelenmesi veya değerlendirilmesine yönelik sistematik bir prosedürdür (Bowen 2009). Patton'a (2014) göre arşiv belgeleri ve seyahatnameler gibi geçmişte tutulan kayıtlar, yazılı belgeler ve eserler materyal kültürü olarak araştırmacılara zengin bir veri kaynağı sunmaktadır. Yılmaz (2018) turist rehberlerinin anlatımlarının zenginleştirilmesinde seyahatnamelerin kullanılmasını incelediği çalışmada rehberlerin bilgi aktarıcı rolüne vurgu yaparak birinci elden kaynağa dayalı yapılan anlatımların ilgi ve merak uyandıracaklarını, güven sağlayacaklarını, farklılık yaratacaklarını, anlatımı zenginleştireceklerini, kalıcı kılacaklarını, turist rehberlerinin anlatımlarına referans olacağını, turistlerin destinasyona duygusal açıdan bağlanmasını sağlayacaklarını ve memnuniyet düzeyinin artacağını tespit etmiştir. Bu bağlamda nitel yön-

temin benimsendiği bu çalışmanın verileri, 1833-1963 yılları arasında yazılan Almanca, İngilizce ve Türkçe dillerindeki 34 seyahatname ile ulusal ve uluslararası alanyazındaki ikincil kaynakların incelenmesiyle elde edilmiştir (Tablo 1).

Nitel metinlerin sistematik olarak değerlendirilmesinde ve yorumlamasında bir nitel analiz programından yardım alınarak verilerin tüm-dengelsel tematik analizi yapılmıştır. Tematik analiz, araştırmacının bir veri setindeki anlamları ve deneyimleri görmesini ve anlamlandırmasını sağlayan bir analiz tekniğidir (Braun ve Clarke 2006; Toker 2022). Kategorize edilebilecek bir veri kümesindeki tüm örnekleri bir araya getirerek verilerdeki ortak noktaların incelenmesi, tematik analizin önemli bir özelliğidir (Toker 2022). Bu noktadan hareketle Tablo 1'de verilen seyahatnameler ve bazı bilimsel raporlar MAXQDA programına yüklenmiş ve bu belgelerde lületaşına ilişkin kodlar aranmıştır. Bu bağlamda 161 kod çıkarılmıştır. Kodlar lületaşının (1) "nitelikleri", (2) "işlenmesi", (3) "işletmeciliği ve pazarlanması" ile (4) "kullanım alanları" şeklinde dört tema altında toplanmıştır (Tablo 2). Bulgular, doğrudan alınan örnek ifadelerin ve ilgili kategorinin kaç seyahatnamede kullanıldığının yer aldığı tablolar şeklinde verilmiştir.

Temalar ve kategoriler oluşturulurken turizm ve nitel araştırma yöntemi alanındaki üç uzmandan görüş alınmıştır. Creswell'e (2018) göre kodlayıcılar arasında görüş birliğinin sağlanması, nitel araştırmalarda güvenilirliği sağlayan unsurdur. Nitel araştırmalarda geçerliliği ve güvenilirliği sağlamak için Lincoln ve Guba (1985) güvenilirlik, tutarlılık, aktarılabilirlik ve onaylanabilir niteliklerini ortaya koymaktadır. Bu çalışmada veri kaynakları olan seyahatnamelerin orijinallerine ulaşarak güvenilirlik, kodlamalarda uzman görüşü olarak ve bulguları alanyazınla destekleyerek tutarlılık sağlanmıştır. Ayrıca seyahatnamelerden doğrudan alıntılar yapılarak ve kaynak gösterilerek aktarılabilirliği sağlanmıştır. Yanlılığı azaltmak için ise kodlamalarda yazar dışında iki turizm akademisyeninden görüş alınmış ve bu şekilde onaylanabilirlik ölçütü yerine getirilmiştir (Arslan 2022).

Tablo 1. İncelenen Seyahatnamelere İlişkin Bilgiler

Seyahat/ Yayın Yılı	Seyahin adı	Eserin adı
1833-1843	Charles Texier	Küçük Asya (Coğrafyası, Tarihi ve Arkeolojisi)
1850-1858 (1925)	Andreas David Mordtmann	Anatolien: Skizzen und Reisebriefe aus Kleinasien (1850-1859) von A.D. Mordtmann
1858	Heinrich Barth	Heinrich Barth Seyahatnamesi: Trabzon'dan Üsküdar'a Yolculuk 1858
1858	The London Medical Registration Association	Meerschaum-Washed pipes-Are they injurious?
1861-1904	Petr Mateev	Osmanlı Topraklarından Anılar (1861-1904)
1866	The Scientific American	Meerschaum and Amber
1876	G. Max Raufer	Die Meerschaum- und Bernsteinwaaren-Fabrikation
1882	David Christie Murray	An Old Meerschaum
1889	Walther von Diest	Von Pergamon über den Dindymos zum Pontus
1890	Vital Cuinet	La Turquie d'Asie, geographie administrative statistique descriptive et raisonne de chaque province de l'Asie-Mineure
1890	Edmund Naumann	Die Grundlinien Anatoliens und Centralasiens
1891	Henry C. Barkley	A Ride Through Asia 1inör and Armenia
1892	Friedrich Dernburg	Niebuhr's Reisebeschreibung
1892	Friedrich Dernburg	Auf Deutscher Bahn in Kleinasien
1896	Stefan von Kotze	Im europäischen Hinterhaus – Reiseskizzen aus dem Orient
1896	Alfred Körte	Anatolische Skizzen
1897	Joseph Grunzel	Die wirtschaftlichen Verhältnisse Kleinasiens
1899	Roman Oberhummer- Heinrich Zimmerer	Durch Syrien und Kleinasien: Reiseschilderungen und Studien
1904	Rudolf Fitzner	Aus Kleinasien Und Syrien
1905	Karl Baedeker	Konstantinopel und Kleinasien
1906	Dorothea Fogy	Serpentin, Meerschaum und Gymnit
1909	Edward Vincent Heward	St nicotine or the peace pipe
1909	David Fraser	The Short Cut To India: The Record of a Journey Along the Route of The Baghdad Railway
1912	Richard von und zu Eisenstein	Reise nach Konstantinopel, Kleinasien, Rumanien, Bulgarien und Serbien
1913	Belá Horváth	Anadolu 1913
1914	Adolf Grabowsky	Kleinasien und Deutschland, anatolische Fahrten und deutsche Gedanken
1914	Helen McAfee	An Anatolian Journey
1915	Hans Leitmeier	Der Meerschaum von Kraubath in Steiermark
1921	Mary A. Poyntner	When Turkey Was Turkey: In and Around Constantinople
1925	Betty Cunliffe-Owen	Thro' The Gates of Memory: (From the Bosphorus to Baghdad)
1928	Richard Hartmann	Im neuen Anatolien; Reiseeindrücke. 1881-1965
1930	Hugo Reineke	Die Meerschaum-Industrie
1934	Alice V. Petar	United States Bureau of Mines Information Circular Meerschaum
1963	Walther E. Petrascheck	Eskişehir Civarındaki Lületaşı Yatakları

Tablo 2. Seyahatnamelerden Elde Edilen Temalar, Kategoriler ve Sıklıkları

<i>Temalar ve Kategoriler</i>	<i>Sıklık</i>
<i>Lületaşının Niteliksel Özellikleri</i>	
İçeriği	9
Boyutu-Dokusu	8
Rengi	3
<i>Lületaşının İşlenmesi</i>	
Lületaşı ocakları	16
Çıkarılması	13
İşçiler	11
Sınıflandırılması	7
Depolama-Kurutma	5
<i>Lületaşının İşletmeciliği ve Pazarlanması</i>	
Eskişehir	28
İhracatı	23
Satıcı Kişi/Firma	14
Viyana/Avusturya	9
Vergi	2
<i>Lületaşının Kullanım Alanları</i>	
Pipo başlığı	5
Sigara ağızlığı	5
Takı-Tespah	2
Sabun	1
<i>Toplam</i>	<i>161</i>

## BULGULAR<sup>1</sup>

Bu çalışmada, somut olmayan kültürel miras olarak lületaşının tarihini araştırmak üzere lületaşını konu alan seyahatnameler ve ikincil kaynaklar incelenmiştir. Elde edilen veriler lületaşının tarihsel gelişimini daha iyi anlayabilmek için tüm-dengelsel tematik analize tabi tutulmuştur. Bu kapsamda elde edilen kategoriler dört tema altında toplanmıştır (Tablo 2). Bu bölümde, ilgili tema altındaki kategorilerin yer aldığı kaynaklar metin içinde, örnek ifadeler ise tablolar halinde verilmiştir. Tablolarda verilen ifadeler, veriler içinde en çarpıcı olanlardan seçilen örnek ifadelerdir. Metin içindekiler ise örnek ifadelerin yanı sıra ilgili kodun hangi kaynaklarda yer aldığını göstermektedir.

<sup>1</sup> Bulgular kısmında metin içinde kullanılan atıflar, Tablo 1'de yer alan kaynakları içermektedir. Bu eserler ayrıca kaynakça kısmına eklenmemiştir.

## *Lületaşının Nitelikleri*

Lületaşının niteliksel özelliklerine ilişkin toplam 20 kod, "içeriği", "boyutu-dokusu" ve "renği" olmak üzere üç kategori altında toplanmıştır. İncelenen seyahatnamelerde lületaşının niteliklerine ilişkin örnek ifadeler, kategorilerin sıklığına göre Tablo 3'te yer verilmiştir. Bunlar arasında en sık kullanılan ifade, lületaşının içeriği ile ilgilidir. Lületaşının serpantin grubuna ait (Fogy 1906) hidratlı, silisli magnezyum karbonattan oluştuğuna (Von Kotze 1896; Grunzel 1897; Oberhummer ve Zimmerer 1899; Von Eisenstein 1912; Petar 1934) ilişkin ifadelerin yanı sıra mürekkepbalığının (sepia) gözenekli (Fogy 1906; Petar 1934) ve kemiksi yapısına benzerliğinden dolayı sepiolit olarak da adlandırıldığı (Fogy 1906) bilgisi de yer almaktadır.

Lületaşının boyutuna ilişkin ifadelerde genellikle elma, balkabağı (Von Kotze 1896; Grunzel 1897), fındık ve karpuz şeklinde (Von Eisenstein 1912) benzetmeler yapıldığı görülmüştür.



Tablo 3. Lületaşının Niteliklerine İlişkin İfadeler

Kategoriler	Sıklık	Örnek İfadeler
İçeriği	9	<i>Silisik asit birikimleri ancak küçük sert granüller halinde küçük miktarlarda fark edilebiliyordu. Kuru malzeme üzerinde 22-5°C sıcaklıkta yoğunluk 1-025 olarak belirlendi. 100°C'de kurutulan materyalin hesaplanan yoğunluğu 2-197'dir. (Fogy 1906)</i>  <i>Lületaş, alüminyum oksit (killi toprak) ve kireç vb. maddeleri içinde barındıran magnezyum karbonattan oluşuyor. (Von Eisenstein 1912)</i>
Boyutu-Dokusu	8	<i>Lületaş sabuntaşı grubundan olup ham hali yumuşak, hafif ve opak (şeffaf olmayan) bir madendir. (Grunzel 1897)</i>  <i>Lületaş ilk çıkarıldığında yaklaşık bir ayak karelik bloklar halindedir, çok yumuşaktır ve nemlidir. (Barkley 1891)</i>
Rengi	3	<i>Lületaş, sulu bir magnezyum silikattır. İnce taneli, topraksı, beyaz, gri veya sarı bir malzemedir. (Petar 1934)</i>  <i>Rengi beyazdır, ancak genellikle biraz sarımsı, kırmızımsı veya grimsi renkte gölgelenir. (Grunzel 1897)</i>

Rengine ilişkin üç ifadede ise benzer şekilde beyaz (Mateev 1875; Fogy 1906), gri, kırmızımsı ve sarımsı gölgelendirmeler (Grunzel 1897; Petar 1934) yer almıştır.

### Lületaşının İşlenmesi

Lületaşının işlenmesine ilişkin toplam 52 kod, "lületaş ocakları", "çıkarılması", "işçiler", "sınıflandırılması" ve "depolama/kurutma" olmak üzere beş kategori altında toplanmıştır. İncelenen seyahatnamelerde lületaşının işlenmesine ilişkin örnek ifadelere, kategorilerin sıklığına göre Tablo 4'te yer verilmiştir. Bunlar arasında en sık kullanılan ifade, lületaş ocakları ile ilgilidir. Grunzel (1897) ve Petar (1934) ise lületaş madenciliğinin bu bölgede 2000 yıldan daha uzun bir süre önce yapıldığını, ancak ocakların sadece on dokuzuncu yüzyılın ortalarından itibaren aktif olarak işletildiğini belirtmişlerdir. Ayrıca seyahatnamelerinde lületaş yataklarının bulunduğu 100 km'lik alandaki ana merkezleri şöyle sıralamışlardır: Kemikli (14 kuyu); Sepetçi (14 kuyu); Karaçay Köyü yakınlarında Sarısu (10 kuyu); Karahöyük (11 kuyu); Harmanlar (4 kuyu) (Grunzel 1897; Petar 1934).

İncelenen seyahatnamelerde lületaş ocaklarını; madenin çıkarılması (13 kod), işçiler (11 kod), sınıflandırılması (7 kod) ve depolama/kurutma (5 kod) ile ilgili ifadeler takip etmektedir. Petar (1934) Türkiye'de lületaş madenciliğinin az ya da hiç makine kullanılmadan çok ilkel yöntemlerle, kazma ve kürekle yapıldığını belirtmiştir. Lületaş, 1833-1843 yılları arasında seyahat etmiş olan Texier'e (2002) göre 15-20 metre derinliğinde, Mateev'e göre (1875) 30 metreden daha derin ocaklardan çıkarılmaktadır. Von Eisenstein (1912) ocaklar için açılan çukurların arasında 10-12 metre boşluk bırakılarak 1,5 metre uzunluğunda, 75 cm genişliğinde 29 metre derinlikte dikey çukurlar kazıldığı bilgisini vermektedir. Lületaş parçaları işçilerin açtığı kuyular ve çapraz kesim sistemi ile çıkarılmaktadır. İşçilerden birisi çıkarılan lületaşını sepetlerin içinde yukarıya taşımaktadır. Yatay kazılarda kereste kullanılmadığı için sel ve oyuklar sık görülmektedir. Ham malzeme, Avrupa pazar merkezlerine gönderilmeden önce, yapışan kirlerin temizlenmesi, kurutma ve kaba cilalamadan oluşan ön işlem için Eskişehir'e gönderilmektedir (Petar 1934). Seyahatlar, ocaklarda Çerkes, Ermeni, İtalyan, Rum, Tatar ve Türk gibi her milletten işçiye rastladıklarını ve işçilerin kötü koşullarda çalıştıklarını vur-

Tablo 4. Lületaşının İşlenmesine İlişkin İfadeler

Kategoriler	Sıklık	Örnek İfadeler
Lületaş Ocakları	16	<i>Eskişehir'in kuzeyinde Bozdağ, güney-doğu yamacında ve güney yamacında meşhur, eşsiz lületaş ocakları yer alır, yakınında sayısız küçük köy vardır, burada işçiler yaşamaktadır ve ocakları çok ilkel şekilde işletmektedir. (Baedeker 1905)</i>  <i>Bu maden ocaklarının işletilmesi, kira karşılığında Bilecikli Rumlara ve Ermenilere teslim edilmiş. (Barth 1858)</i>
Çıkarılması	13	<i>4 ila 40 metre derinliklerde yaklaşık 10.000 kuyu kazılır. Kuyular önce katı toprağa nüfuz eder, daha sonra lületaşının bulunduğu serpentin konglomerasına ulaşır. Konglomeranın konumu hemen hemen yataydır. Bazen 4-5 konglomera yatağı tam olarak üst üste denk gelmez. (Dernburg 1892)</i>  <i>Yerli madenciler, Hükümet'ten bir sözleşme ile ocakları kiralar ve kendi kazma işlerini yaparlar. (Fraser 1909)</i>
İşçiler	11	<i>Ocakların yöneticileri lületaş çıkarmak için yerel halktan işçi toplamıyordu. Burada dünyanın her yerinden kaçak işçiler çalışıyordu. Ben Türk, Rum, İtalyan, Tatar, Çerkes vb. gibi çok renkli bir karma gördüm. (Grunzel 1897)</i>  <i>Ama bu iş heyecanlı ve bazen iyi kazanç getiriyor. Şu anda kuyularda İran'dan ve Kürdistan'dan, uzak ya da yakın her yerden gelen yaklaşık iki bin adam çalışıyor. (Dernburg 1892)</i>
Sınıflandırılması	7	<i>Eskişehir'de birçok araştırmadan sonra, bir balkabağı büyüklüğüne kadar çığ lületaş topraklarının çıkarıldığını, temizlendiğini, kurutulduğunu, cilalandığını ve kalitesine göre sınıflandırılarak Viyana, Paris veya Ruhla gibi büyük oymacılık tesislerine gönderildiğini öğrendim. (Von Kotze 1908)</i>
Depolama/Kurutma	5	<i>Küçük esnaf, bu parçaları yeraltındaki hava girişine karşı korunan ve doğal nem içeren bir mahzene de depolamaktaydı, çünkü ilk çalışma nemli ortamda olmalıydı. (Grunzel 1897)</i>

gulamaktadır (Naumann 1890; Dernburg 1892; Körte 1896; Grunzel 1897).

#### **Lületaşının İşletmeciliği ve Pazarlanması**

Lületaşının işletmeciliğine ve pazarlanmasına ilişkin toplam 76 kod, "Eskişehir", "ihracat", "satıcı kişi/firma", "Viyana-Avusturya" ve "vergi" olmak üzere beş kategori altında toplanmıştır. İncelenen seyahatnamelerde lületaşının işletmeciliğine ve pazarlanmasına ilişkin örnek ifadeler, kategorilerin sıklığına göre Tablo 5'te yer verilmiştir. Bunlar arasında en sık kullanılan ifade, Eskişehir ile ilgilidir. Seyahatnamelerde Eskişehir'deki lületaş yataklarının dünyanın en kaliteli lületaşının çıkarıldığı alan olduğu bilgisi oldukça fazladır (Barth 1858; Mateev 1875; Von Diest 1886; Dernburg 1892; Grunzel 1897; Ober-

hummer ve Zimmerer 1897; Baedeker 1905; Fraser 1909; Von Eisenstein 1912; Horváth 1913; Grabowsky 1914; McAfee 1914; Poynter 1921; Cunliffe Owen 1924; Mordtmann 1925; Hartmann 1928; Petar 1934; Texier 2002). Dernburg (1892) Eskişehir'i lületaşının şehri olarak nitelendirmiş, Oberhummer ve Zimmerer (1899) zamanı olan herkese İstanbul'dan Eskişehir'e kadar demiryolu seyahati yapmalarını tavsiye etmiş ve lületaş ocaklarını ziyaret ettiklerini belirtmiştir.

İncelenen seyahatnamelerde lületaşının işletmeciliği ve pazarlanmasına ilişkin ifadelerde Eskişehir'i; lületaşının ihracatı (23 kod), satıcı kişi/firma (14 kod), Viyana-Avusturya (9 kod) ve vergi (2 kod) ile ilgili ifadeler takip etmektedir. Seyahatnamelerden elde edilen bilgilere göre lületaş ocakları Rumlar ve Ermeniler tarafın-

Tablo 5. Lületaşının İşletmeciliğine ve Pazarlanmasına İlişkin İfadeler

Kategoriler	Sıklık	Örnek İfadeler
Eskişehir	28	<i>Almanya için Eskişehir'in birden fazla anlamı var, çünkü haçlıların Selçuklularla yaptıkları savaş dışında güneydoğu yönünde 7-8 saatlik mesafede Sivrihisar yolunda lületaşı madenleri bulunmaktadır, Almanya'da bunlardan pipo başlığı üretilmektedir. (Mordtmann 1850-1858)</i>
İhracat	23	<i>Ham ürün, temizleyen ve cilalayan ve yarı bitmiş halde Viyana'ya ihraç eden Avusturyalı firmalar için acentelere satılıyor. (Fraser 1909)</i>
Satıcı Kişi/Firma	14	<i>Lületaşı ticareti için Eskişehir'de pazar kurulmuştu ve Bay Cohn'un ofisi, işlerini ciddi yapan, ağırbaşlı türbanlı müşterilerden dolayı boş kalmıyordu. (Dernburg 1892)</i>  <i>Yıllar sonra Panagyurişteli (Otlukbeli) Prandjev'in burada bu malzemeyle büyük çaplı bir ticaret çevirdiğini öğrenecektim. Prandjev'in Viyana'da yazıhanesi varmış. (Mateev 1875)</i>
Viyana-Avusturya	9	<i>Sevkiyat İzmit Körfezine kadar Karamürsel'e veya ürünlerin genellikle yüzde birlik gümrük değeri ödemesinden sonra vapurlara veya yelkenli gemilere yüklendiği İzmit'e bizzat gerçekleştiriliyordu. Oradan Trieste (İtalya'da) üzerinden veya Tuna yolundan Viyana'ya götürülüyordu. (Grunzel 1897)</i>
Vergi	2	<i>Herkes lületaşı çıkarabilirdi, yani kazı hakkı diye bir şey yoktu. Hükümet, yalnızca tamamlanan ürünlerin ihracatında yüzde 15 vergi tahakkuk ediyordu. (Grunzel 1897)</i>

dan işletilmekte (Mordtmann 1850-1859; Barth 1858), lületaşı ihracatının en büyük kısmını ise Eskişehir'de ikamet eden Alman Carl Kohn yönetmektedir (Von Diest 1886; Grunzel 1897). Grunzel (1897) lületaşı sevkiyatının önce İzmit'e, oradan da Trieste (İtalya) üzerinden veya Tuna

yolundan Viyana'ya götürüldüğünü yazmıştır. Seyyahlar, lületaşı endüstrisinin merkezi olarak Viyana'yı işaret etmişlerdir (Von Diest 1886; Cui-net 1890; Dernburg 1892; Grunzel 1897; Baedeker 1905; Fraser 1909; Von Eisenstein 1912; Horváth 1913; Mordtmann 1925).

Tablo 6. Lületaşının Kullanım Alanlarına İlişkin İfadeler

Kategoriler	Sıklık	Örnek İfadeler
Pipo başlığı	5	<i>Lületaşı genellikle pipo ağızlığı ve sigara yapımında kullanılıyor. (Mateev 1875)</i>  <i>Almanya'da bunlardan (lületaşından) pipo başlığı ile kâse, kupa vs. gibi eşyalar da üretilmektedir. (Mordtmann 1850-1858)</i>
Puro-sigara ağızlığı	5	<i>Lületaşı veya sepiolit, temel olarak tütün pipolarında, puro ve sigara ağızlıklarında kullanılır. (Petar 1934)</i>  <i>Türkler bu taştan ağızlıklar oymuşlar ve bu madeni bugüne kadar bu şekilde kullanmışlardı. (Grunzel 1897)</i>
Takı-tespih	2	<i>Lületaşından basitçe işlenmiş kolyeler ve pipo uçları birçok yerde satışa sunulmaktadır. (Baedeker 1905)</i>  <i>Lületaşından tespih, değişik şekillerde oyulmuş sigara ağızlıkları yapılmasına karşın yerli halk sigara içmediği için bu ürünleri kullanmıyor ve satın almıyordu. (McAfee 1915)</i>
Sabun	1	<i>Lületaşı Türkiye ve Cezayir'de sabun yerine kullanılmıştır. (Petar 1934)</i>

### Lületaşının Kullanım Alanları

Lületaşının kullanım alanlarına ilişkin toplam 13 kod, "puro-sigara ağızlığı", "pipo başlığı", "takı-tespih" ve "sabun" olmak üzere dört kategori altında toplanmıştır.

İncelenen seyahatnamelerde lületaşının kullanım alanlarına ilişkin örnek ifadeler, kategorilerin sıklığına göre Tablo 6'da yer verilmiştir. Bunlar arasında en sık kullanılan ifadeler, beşer kod ile pipo başlığı ve puro-sigara ağızlığına ilişkindir. Nikotini emici özelliğinden dolayı lületaşı pipo başlığı ve puro-sigara ağızlığı yapımında kullanılmıştır (Mateev 1876; Grunzel 1897; Heward 1909; McAfee 1914; Mordtmann 1925; Petar 1934). Bu ürünlerin yanı sıra lületaşının takı-tespih (Baedeker 1905; McAfee 1914) yapımında ve sabun olarak (Petar 1934) kullanıldığı da bulgulanmıştır.

### SONUÇ

Lületaşı, arkeolojik buluntulara göre Erken Bronz Çağı'ndan bu yana bilinen ve insan eliyle biçimlendirilen bir madendir. Dünyadaki en kaliteli lületaşı yatakları Eskişehir'de bulunmaktadır. Lületaşının tarihi çeşitli araştırmalara konu edilmiş olsa da bu çalışmada verilerin seyahatnamelerden elde edilmesi, çalışmayı diğerlerinden ayırmaktadır. Eskişehir'in somut olmayan kültürel mirası olarak lületaşı işlemeciliğinin tarihini araştırmak ve elde edilen bilgilerle şehir turizminde hizmet veren turist rehberlerinin anlatımlarını zenginleştirmede kaynak oluşturmak bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu amaçla 1833-1963 yılları arasında yazılan Almanca, İngilizce ve Türkçe dillerindeki 34 seyahatname ile ulusal ve uluslararası alanyazındaki ikincil kaynaklarda lületaşı araştırılmıştır. Elde edilen verilere MAXQDA ile yapılan tümdengelimsel tematik analiz sonucunda 161 kod çıkarılmıştır. Bu kodlar dört tema altında incelenmiştir. Bunlar (1) "nitelikleri", (2) "işlenmesi", (3) "işletmeciliği ve pazarlanması" ile (4) "kullanım alanları" şeklindedir. Bu temalara ilişkin sonuçlar aşağıdaki gibidir:

1. *Lületaşının nitelikleri*: Lületaşı serpantin grubuna ait hidratlı silisli magnezyumdan oluşan

alüminyum oksit (killi toprak), kireç vb. maddeleri içinde barındıran bir madendir. Latince adı sepia olan mürekkepbalığının gözenekli, kemiksi yapısına benzerliğinden dolayı sepiolit olarak da bilinmektedir. Rengi saf beyaz, sarımsı, kırmızımsı veya grimsidir. Gözenekli yapısı nedeniyle ıslatıldığında yumuşayan, kuruyunca sertleşen bir yapıdadır. Boyutuna ilişkin bilgilerde ise bal-kabağı, elma ve fındık büyüklüğünde benzetmeler yapıldığı görülmüştür.

2. *Lületaşının işlenmesi*: Lületaşı ocakları yıllardan beri bilinmekteydi ve Türkler Anadolu'ya yerleştiğinde lületaşı ocaklarını ve atölyelerini bulmuşlardı. On dokuzuncu yüzyılda lületaşının çıkarıldığı ocakların sayısı fazla olsa da işletmeye açık olanların sayısı azdır ve lületaşının çıkarılmasında ilkel yöntemler kullanılmaktadır. Seyahatnamelerde adı geçen ocaklar Eskişehir'de Harmanlar Karahöyük, Kemikli, Sarısu ve Sepetçi'dedir. Lületaşı, 15-30 metre derinliğindeki ocaklardan çıkarılmaktadır. Ocaklar için açılan çukurların arasında 10-12 metre boşluk bırakılarak 1,5 metre uzunluğunda, 75 cm genişliğinde 29 metre derinlikte dikey çukurlar kazılmaktadır. Ocaklarda Çerkes, Ermeni, İtalyan, Rum, Tatar ve Türk gibi her milletten işçi, kötü koşullarda çalışmaktadır.

3. *Lületaşı işletmeciliği, pazarlaması ve kullanım alanları*: Lületaşı Eskişehir'de Sivrihisar yakınlarında çıkarılmaktadır. Eskişehir dünyadaki en kaliteli lületaşı yatakları ile ünlüdür. Lületaşı ocakları kira karşılığında Rumlar ve Ermeniler tarafından işletilmektedir. Lületaşı ihracatının en büyük kısmını yöneten kişi ise Eskişehir'de ikamet eden Alman Carl Kohn'dur. Lületaşı Eskişehir'de işlenmemekte, ham olarak Viyana'ya götürülmektedir. Bu dönemde lületaşının Viyana'ya götürülmesinde en büyük etken 1892 yılında Berlin-Bağdat demiryolunun Eskişehir'den ve lületaşının çıkarıldığı bölge olan Beylikahır'dan geçmesidir. Lületaşının ihracatına yönelik ilginç bir bulgu, ikinci büyük Mezopotamya kol hattı üzerinde bulunan Mardin'de her yıl lületaşından yapılan 200 bin piponun ihraç edilmesidir. Lületaşı, nikotin ve sigara dumanını emici özelliğinden dolayı puro-sigara ağızlığı

ve pipo başlığı yanında takı, tespih yapımında ve sabun olarak da kullanılmaktadır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün somut olmayan kültürel miras çalışmaları arasında lületaşı işlemeciliği de yer almaktadır. Lületaşının bilinen diğer adları Eskişehir taşı, patal, aktaş ve denizköpüğü şeklinde yer alsa da Türkçe kaynaklarda sadece lületaşı, Almanca ve İngilizce kaynaklarda ise deniz köpüğü anlamına gelen "Meerscham" olarak kullanılmaktadır. İngilizce kaynaklarda Almanca söylenişi ile yer almasının sebebi, Eskişehir'de hammadde olarak çıkarılan lületaşının asıl katma değere sahip bir ürüne dönüştürüldüğü ülkenin Avusturya olmasıdır.

Özetle bu çalışmada incelenen seyahatnamelerde elde edilen bilgilere göre lületaşının hidratlı silisli magnezyumdan oluşan bir maden olduğu, Eskişehir'deki lületaşı ocaklarının işletmeciliğini Rumların ve Ermenilerin yaptığı, çalışan işçilerin farklı milletlerden olduğu, lületaşının pipo başlığı, puro ve sigara ağızlığı yapımında kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca çıkarılan lületaşının ham halde önce İstanbul'daki Alman aracı firmalara, daha sonra işlenmek üzere Viyana'ya gönderildiği anlaşılmıştır. Bu sonuç, lületaşının bugün olduğu gibi o dönemde de katma değer sağlayan bir ürün olarak değerlendirilmediğini ve SOKÜM değerine yeteri kadar sahip çıkılmadığını göstermektedir.

Eskişehir günümüzde şehir turizmi ile öne çıkmakta, lületaşı da önemli bir turistik ürün olarak sunulmaktadır. Destinasyonlarda turistik ürünlerin tanıtımında ve satışında turist rehberlerinin önemli bir rolü vardır. Turist rehberleri etkili anlatımları ile turisti alışverişe teşvik etmekte, ürünün satışını sağlamakta ve yerel ekonomiye destek olmaktadır (Düz 2017). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin amaçları arasında; kültürel mirasın korunması, önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığın artırılması ve karşılıklı değerliliğin sağlanması yer almaktadır (UNESCO 2003). Bu çalışmada hem somut olmayan kültürel miras hem de bir turistik ürün olarak lületaşının tarihi, bu topraklara bizzat gelmiş olan seyyahların notlarından, başka bir deyişle arşiv belgelerinde, ka-

yıtlarda ve salnamelerde yer almayan bilgilere de ulaşılmasını sağlayan birinci elden kaynaklardan araştırılmıştır. Çalışmada elde edilen bulguların, turist rehberleri aracılığıyla, lületaşının hem korunmasına ve hem de hak ettiği değer geleceğe nesillere aktarılmasına katkıda bulunacağı düşünülmektedir. Ayrıca lületaşına dikkat çekerek, ürünlerin hem yerel ekonomiye destek sağlamasında hem de katma değer elde edecek ürün niteliğinde görülmesi, Eskişehir ile bütünleşmiş bu mirasın prestijli hale getirilmesi de çalışmanın beklenen katkıları arasında sayılabilir.

Bu çalışma, genelde şehir turizminde önemli olan bir turistik ürünün, özelde ise somut olmayan kültürel miras olarak lületaşının tarihi için kaynak olması ve turist rehberlerinin anlatımlarını zenginleştirmede katkı sağlaması bakımından önemlidir. Gelecekte yapılacak araştırmalar için farklı ülkelerle birlikte koordineli çalışılması önerilmektedir. Bu bağlamda lületaşının Viyana'daki güncel durumu araştırılarak oradaki turist rehberleri ve/veya lületaşı işletmeleri ile görüşmeler yapılabilir, şehir turizmindeki yeri araştırılabilir.

## KAYNAKÇA

- Akburu, M. (2019). Lületaşı ve Yerel Malzemelerle Yontu Sanatı (*Basilmamış Yüksek Lisans Tezi*). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Albek, S. (1991). *Dorylaion'dan Eskişehir'e*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Eğitim, Sağlık ve Bilimsel Araştırma Çalışmaları Vakfı Yayınları.
- Algan, E. (2015). *Eskişehir'de Lületaşı*. Sanat ve Tasarım Dergisi, 5(8): 1-31.
- Arslan, E. (2022). Nitel Araştırmalarda Geçerlilik ve Güvenilirlik, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51): 395-407.
- Banger, G. (2008). Lületaşı Nereye?, <http://www.gurcanbanger.com>, Erişim tarihi: 23 Aralık 2017.
- Bilgen, A. N. (2006). Çavlum Orta Tunç Çağı Nekropolü'nde Ele Geçen Lületaşı Mühür, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(16): 17-21.
- Bilgiç, B. (2019). Destinasyon Markasının Geliştirilmesi İçin Eskişehir İline Ait Lületaşı İşlemeciliğinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Araştırma. (*Basilmamış Yüksek Lisans Tezi*). Kütahya: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bowen, G.A. (2009). Document Analysis as a Qualitative Research Method, *Qualitative Research Journal*, 9(2): 27-40.
- Braun, V. ve Clarke, V. (2006). Using Thematic Analysis in Psychology, *Qualitative Research in Psychology*, 3(2): 77-101.



- Clarke, E. D. (1834). Manufacture of Meerschaum Pipes, *The Saturday Magazine*, 4 (102): 47-47.
- Creswell, J. W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*, 4. Baskı. (Çeviri: Mesut Bütün ve Selçuk Beşir Demir). Ankara: Siyasal Yayın Dağıtım.
- Dudaş, N. (2010). Eskişehir İlinde Lületaşı İşlemciliği ve Üretilen Ürünler Üzerine Bir Araştırma. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Düz, B. (2017). Turist Rehberliğinde Meslek Etiği İlkelerinin Faydacı Etik Yaklaşımı ile Belirlenmesi, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(2): 1639-1662.
- Erkaplan, E. (2000). Eskişehir İl Merkezinde Lületaşından Üretilen Takı Örnekleri ve Yeni Tasarımlar. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2009). Lületaşı İşlemciliği, <https://eskisehir.ktb.gov.tr/TR-149946/luletasi-islemciligii---2009.html>, Erişim tarihi: 03 Şubat 2023.
- French, H. W. (1880). *Castle Foam Or The Heir of Meerschaum. A Russian Story*. Boston: Lee and Shepard.
- Gümüüşsoy, E. (2013). 1830-1914 Arası Eskişehir Lületaşı Madeni ile İlgili Bazı Tespitler, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(3): 169-193.
- İşık, C. E. (2011). Türkmentokat-Karatepe Bölgesi Yumruğu Sepiyolitlerinin (Lületaşı) Jeolojisi, Mineralojisi, Karakterizasyonu ve Kullanım Alanları. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Elâzığ: Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Kalyoncu Yolaçan, M. (2022). Destinasyonlarda Kültürel Mirasın Korunması. İçinde; O. Emir (Editör) *Destinasyon Geliştirme ve Örnek Uygulamalar* (ss. 185-197). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Karabağlı, Y. (2001). Yaralarda Pansuman Malzemesi Olarak Alfa Sepiyolit'in (Lületaşı) Kullanılması. (*Tıpta Uzmanlık Tezi*). Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Plastik ve Rekonstrüktif Cerrahi Ana Bilim Dalı.
- Kavak, M. (2021). Eskişehir. İçinde; A. Türker ve G. Köksal. (Editörler). *Turist Rehberleri İçin Şehir Turu Rehberi* (ss. 156-175). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kaya, A. (2021). *Almanca Seyahatnamelerde Osmanlı Şehirleri (1850-1912)*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Koçkar, M. T. (1997). Eskişehir'de Yöresel El Sanatları, Eskişehir 3. Milli Kültür Şurası Bildirisi, [https://www.academia.edu/5372366/Eski%C5%9Fehirde\\_Y%C3%B6resel\\_EL\\_Sanatlar%C4%B1\\_M\\_Tekin\\_KO%C3%87KAR](https://www.academia.edu/5372366/Eski%C5%9Fehirde_Y%C3%B6resel_EL_Sanatlar%C4%B1_M_Tekin_KO%C3%87KAR), Erişim tarihi: 24 Kasım 2022.
- Koçkar, M. T. (1999). *Eskişehir Halkbilim Ürünleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Eğitim, Sağlık ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı Yayını.
- Korkmaz, Ş. (1987). Doğal ve Preslenmiş Lületaşının Bazı Fiziksel Özelliklerinin Karşılaştırılması. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Koylu, Z. (2008). XX. Yüzyılın Başlarında Eskişehir, *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 24(71): 381-412.
- Köşker, H. ve Karacaoğlu, S. (2019). Turizm Bağlamında Geleneksel Türk El Sanatı Lületaşı İşlemciliğinin Değerlendirilmesi, *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(18), 991-1013.
- Leitmeier, H. (1915). Der Meerschaum von Kraubath in Steiermark, *Sitzungsberichte der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften, Mathematisch-Naturwissenschaftliche Classe*, 124, 163-180.
- Lincoln, Y.S. ve Guba, E.G. (1985). *Naturalistic Inquiry*. Newbury Park, CA: Sage Publications.
- Mokrane, H. ve Halaç, H. H. (2022). Anadolu Üniversitesi Uluslararası Öğrencilerinin Eskişehir'in Kültürel Miraslarına Ait Farkındalık Düzeyleri, *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (1): 112-125.
- Murray, D.C. (1882). *An Old Meerschaum*. Vol. II. Chatto & Windus, Piccadilly.
- Murray, D.C. (1891). *A Day in the Country*. Strand Magazine: An Illustrated Monthly; Londra, 2: 642-650.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. 3. Baskı. (Çeviri: Mesut Bütün ve Selçuk Beşir Demir). Ankara: Pegem Akademi.
- Petrasccheck, W.E. (1963) Eskişehir Civarındaki Lületaşı Yatakları, *Bulletin of the Mineral Research and Exploration*, 61(61): 10-13.
- Taşkın, E., Şener, H.Y. ve Bilgiç, B. (2020). Eskişehir Destinasyon Markasının Geliştirilmesinde Lületaşı, *İşletme Bilimi Dergisi*, 8(3): 451-474.
- Taşlıgil, N. ve Şahin, G. (2011). Doğal ve Kültürel Özellikleri ile Lületaşı, *Journal of International Social Research*, 4(16): 436-452.
- Tekin, C. (2014). Lületaşı Sektörünün Ekonomik Analizi. (*Basılmamış Doktora Tezi*). Eskişehir İktisadi ve Ticari İlimler Akademisi.
- The London Medical Registration Association (1858) Meerschaum-Washed pipes-Are they injurious?, İçinde; Thomas Walkey, Surgeon (Editör) *The Lancet A Journal of British and Foreign Medicine, Physiology, Surgery, Chemistry, Criticism, Literature, and News* (s. 641). Londra: George Coker.
- Toker, A. (2022). Sosyal Bilimlerde Nitel Veri Analizi İçin Bir Kılavuz, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 51(1): 319-345.
- Türk Patent Enstitüsü. (1999). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/26.pdf>, Erişim tarihi: 01 Şubat 2023.
- UNESCO (2003). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf>, Erişim tarihi: 23 Haziran 2023.
- Yerçil, M. (2004). 19. Yüzyılda Avrupa'nın Eskişehir ve Eskişehir'in Lületaşı Sanayisine Olan İlgi. (*Basılmamış Yüksek Lisans Tezi*). İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü.
- Yılmaz, A. (2018). Turist Rehberlerinin Anlatımlarının Zenginleştirilmesinde Seyahatnamelerin Kullanılması: Eskişehir Örneği. İçinde; N. Hacıoğlu, C. Avcıkurt, A. Kılıç, H. Ulusoy Yıldırım (Editörler) *Turist Rehberliği Üzerine Güncel Araştırmalar* (ss. 233-245). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, A. ve Yetgin D. (2018). Seyyahların Anlatımı ile Osmanlı'nın Son 30 Yılındaki Eskişehir (1892-1922), *Akademik İncelemeler Dergisi*. 13(2): 159-182.

#### Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Lületaşının Seyahatnamelerdeki Yeri



Aysel KAYA

Anadolu Üniversitesi Eğitim Fakültesi Almanca Öğretmenliği Programı'ndan mezun oldu (1989). Yüksek lisans derecesini Anadolu Üniversitesi'nden Turizm ve Otel İşletmeciliği dalından (2007), doktora derecesini de Anadolu Üniversitesi'nden Turizm ve Otel İşletmeciliği dalından aldı (2020). Anadolu Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2010). Sırasıyla Tantar Turizm, Antalya/Kemer, İberotel Kiriş World, Antalya/Kemer, Osmangazi Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda çalıştı. Halen Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları, turizm, turizm tarihi, turist rehberliği ve seyahatnamelerdir.

## Rojen Dağı'ndan Uludağ'a Göç: Mekân, Aidiyet ve Rojen Pastanesi

*Immigration From Rojen Mountain to Uludağ: Space, Belonging and Rojen Patisserie*

Öznur CUMHUR\*, Serhat BİNGÖL\*\*, Nurdan SEVİM\*\*\*

\* (Sorumlu yazar) Dr. Öğretim Üyesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü, 11300, Bilecik.

E-Posta: [oznur.cumhur@bilecik.edu.tr](mailto:oznur.cumhur@bilecik.edu.tr)

ORCID: 0000-0003-4486-2959

\*\* Dr. Öğretim Üyesi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, 11300, Bilecik.

E-Posta: [serhat.bingol@bilecik.edu.tr](mailto:serhat.bingol@bilecik.edu.tr)

ORCID: 0000-0001-9312-4552

\*\*\* Doç. Dr., Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, 11300, Bilecik.

E-Posta: [nurdan.sevim@bilecik.edu.tr](mailto:nurdan.sevim@bilecik.edu.tr)

ORCID: 0000-0002-2658-4943

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 26 Mayıs 2023

Birinci düzeltme: 19 Temmuz 2023

İkinci düzeltme: 25 Ağustos 2023

Kabul: 28 Ağustos 2023

**Anahtar sözcükler:** Göç, Aidiyet, Geçiş mekânları, Gastronomi, Rojen Pastanesi, Göçmen girişimciliği.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 26 May 2023

Resubmitted: 19 July 2023

Resubmitted: 25 August 2023

Accepted: 28 August 2023

**Key words:** Immigration, Belonging, Transspaces, Gastronomy, Rojen Patisserie, Migrant entrepreneurship.

## GİRİŞ

Burada olan ancak buranın yerlisi olmayan, normalde olması ve yaşaması gereken yerin dışında yaşayan kişiler göçmen olarak adlandırılır. Gö-

## ÖZ

Bulgaristan göçmeni bir ailenin Bursa'da kurdukları ve üç kuşaktır işlettikleri Rojen Pastanesi, göç ettikleri yerden getirdikleri tariflerle hem Bursalılara hem de göçmen müşterilerine 1977 yılından beri hizmet vermektedir. Bu süreçte ailenin Rojen Pastanesi'ne yüklediği sembolik anlamlar ve göçün gastronomiye etkisinin anlaşılması önem arz etmektedir. Bu kapsamda çalışmanın amacı, Rojen Pastanesi'nin göç, mekân, geçiş mekânları, aidiyet, gastronomi ve sosyal ortam bağlamında incelenmesidir. Anlatı yaklaşımından yararlanılarak yapılan bu nitel çalışmada ilk olarak, ikincil kaynaklardan veriler elde edilerek Rojen Pastanesi hakkındaki ilk bilgilere ulaşılmıştır. Sonrasında ise Rojen Pastanesi'ne ziyaretler yapılmış ve işletme ortaklarından iki kişiyle yarı-yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Buna göre Özgür Ailesi, göçün yıkıcı olabilecek etkisini azaltmak için Rojen'e sığınmış ve bu mekâna yükledikleri anlam, semboller ve Bulgaristan'dan taşıdıkları yiyecek ve içeceklerle bir aidiyet geliştirmiştir. Böylece göçmenler Rojen aracılığıyla aidiyet duygularını koruyarak, birbirleriyle etkileşime geçebildiği ve kültürel deneyimleri paylaşabildiği bir sosyal ortam yaratmışlardır. Sonuç olarak Rojen; sunduğu ürünler, oluşturduğu sosyal ortam ve konuşulan dil ile bir zamanlar Bulgaristan'da sahip oldukları yuva statüsüne kavuşmuştur.

## ABSTRACT

Rojen Patisserie, which was established by an immigrant family from Bulgaria and has been operating for three generations in Bursa, has been serving both Bursa residents and immigrant customers since 1977 with the recipes they brought from their country of immigration. In this process, it is important to understand the symbolic meanings that the family attributes to Rojen Patisserie and the impact of immigration on gastronomy. The aim of this study is to analyze Rojen Patisserie in the context of immigration, space, transspaces, belonging, gastronomy, and the social environment. In this qualitative study using a narrative approach, initial information about Rojen Patisserie was obtained using secondary sources. Subsequently, visits were made to Rojen Patisserie, and semi-structured in-depth interviews were conducted with two of the business partners. Accordingly, the Özgür family took refuge in Rojen to reduce the potentially devastating impact of immigration and developed a sense of belonging through the meaning, symbols, and food and drink they brought from Bulgaria. Thus, through Rojen, immigrants have created a social environment where they can interact with each other and share cultural experiences while maintaining their sense of belonging. As a result, Rojen has attained the status of a home they once had in Bulgaria, through the products it offers, the social environment it creates, and the language it speaks.

çün her ne kadar bitişi var gibi görünse de göçmenler için bir devamlılık gösterir ve kuşaktan kuşağa aktarılır. Dolayısıyla göçmenlik, bir süre sonra biten bir olgudan ziyade, her zaman de-

vam eden bir süreçtir. Sonu olmayan göçmenlik olarak da adlandırılabilir bu durum; kültürel farklılıklar, dış görünüş, dil kullanımı, yaşam tarzı, her türlü tüketim gibi görünür ve algılanabilir özellikler üzerinde etkilidir. Göçmenler, yeni yaşamlarına başlarken sahip oldukları deneyimlerini, kültürlerini, inanışlarını da bavullarında ve yüreklerinde taşırlar. Ait olma duygusunu derinden etkileyen göç sürecinde bireyler, arkasında pek çok şeyi bırakırken değer yargılarını, kültürlerini, inanışlarını ve kimliklerini ise yanlarında taşırlar (Ilgın ve Hacıhasanoğlu 2006).

Göçmenler tıpkı dinleri, dilleri, gelenek ve görenekleri gibi yeme içme alışkanlıklarıyla beraber göç ederler (Sibal 2018). Göç sürecinin başlangıcında yiyecek ve içecek, belki dil ya da din kadar önemli olmasa da ya da unutulmuş gibi görünse de göçmen bir kez yerleştikten sonra onları geri almakta gecikmez ve göç ettikleri mekânın alışkanlıklarını geri kazanmaya başlar (Gabbacia 1998). Göçmen için "Yiyecek ve içecek neden önemlidir?" sorusunun cevabı, kültürel şoku atlatmak, aidiyet duygusundaki boşlukları doldurmak ve bilinen tatların olduğu, kokusunun bilindiği bir restoran ya da kafede olma hissiyle açıklanmaktadır. Örneğin, on gün yurtdışında olan bir Türk'e bir dönercinin ya da kebabçının önünden geçerken yöresel bir yemeğin kokusu ne kadar tanıdık geliyorsa, evini özleyen bir Bulgaristan göçmeni de bilindik bir yemekle karşılaşması neticesinde sevgiyi ve nefreti belki de aynı anda yaşamaktadır. Bulgaristan'a özgü lezzetlerden *Banička*, *Milinka veya Kifla*'nın tadına bakan biri, kendisini zihinsel olarak Bulgaristan'da hisseder. Bu ürünler, kişinin bulunduğu mekânla olan ilişkisini yeniden canlandırmasına yardımcı olur. Dolayısıyla yiyecek ve içeceğin, birçok göçmen ve hatta uzun süredir yerleşik olanlar için bir yuva hissi uyandırdığı söylenebilir.

Nesnel olarak yemek ve ona ait ritüeller; dil, din, düğün, doğum, cenaze, bayram ve kimlik gibi önemli kodlarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Johnson 2016; Miranda-Nieto ve Boccagni 2020). Öznel olarak ise yemek, kişinin huzur duyduğu, önceki deneyimlerini ilişkilendirebildiği, huzur ve ilişkiyi devam ettirmesini sağlayan derin duygusal boyutlara sahiptir. Ay-

rica Abbots'un (2016) vurguladığı gibi yemek ve onunla ilgili pratikler, mekânı ve zamanı aşarak göçmenleri yuvalarında hissettirir. Bu nedenle yemek, anlamı ve ona eşlik eden zengin duygusal deneyim ile hayal edilen ve özlenen ya da arzulanana yuvanın sürekli bir hatırlatıcısı olarak görülür.

Göçülen yerde göçmen; yemeklerine ait reçeteleri hazırlayabildiği, tüketime sunduğu ve ticarileştirebildiği restoranlar, kafeler ve pastanelerle diğer göçmenleri küçük mahrem alanlarından çıkartarak *geçiş mekânlarına (transspaces)* taşımaktadır (Boccagni 2017). Yemek etrafında şekillenen bu geçiş mekânları, göçmenlerin göçtükleri yerlerde aidiyet duygusunu geliştirebilmeleri, birbirlerini bulmaları, sosyalleşmeleri ve yeni karşılaştıkları kültür içinde yaşadıkları şoku atlatmaları için oldukça önemlidir (Üçok 2006; Hall ve Sevim 2020). Ayrıca bu mekânlar, göçmenlerin seçtikleri yaşam tarzlarının, gelir durumlarının ve içinde yaşadıkları kültürlerin simgeleştiği *sosyal ortamlardır*.

Türkiye'de göçmen kimliğiyle kurulup kuşaktan kuşağa aktarılmış kadim işletmelere bakıldığında, bu işletmelerin büyük bir kısmının Osmanlı İmparatorluğu'nun merkezden uzak bölgelerinde bir alanda *ustalık* kazandıktan sonra göç eden kişilerin kurdukları aile işletmeleri olduğu görülmektedir (Koçel 2006). Örneğin; Kosovalı bir aile işletmesi olan Goralı Sandviçleri (Bingöl 2019), Yugoslavya kökenli Akman Bozaları (Aydın ve Aydın 2019), Yunanistan kökenli Trakya Lokantası (Akyar vd. 2021) ve Rusya'dan göç eden bir aile işletmesi olan Ayazpaşa Rus Lokantası (Unutmazlar vd. 2007) nesiller boyu yaşamını sürdüren göçmen işletmelerdir. Türkiye'de yaşayan gayrimüslimlerin yurtdışından getirdikleri pastacılık ürünleri ve gelenekleri de sektörün şekillenmesinde ayrıca önemli bir rol oynamıştır (Özay vd. 2022). Türkiye'ye gelen göçmenlerin yanı sıra, sosyo-ekonomik nedenlerle yurtdışına giden Türklerin göç hareketleri de gastronomik çeşitliğinin artmasında oldukça kritiktir. Rusya, Polonya ve İran'a göç eden Karadenizliler, bu ülkelerde pastacılık ve fırıncılık gibi alanlara yönelerek, yeni beceriler kazanmış ve bu öğrendiklerini önce Karadeniz Bölgesi'ne,

ardından da Anadolu'daki diğer şehirlere taşınmışlardır. Göç hareketleri sonucunda pastacılık geleneğinde çeşitlenme sağlanmış, Karadenizliler tarafından farklı bölgelerde pastane ve fırınlar açılmıştır (Biryol 2016).

Göçmen girişimci kimliği ile 1977 yılında açılan Rojen Pastanesi, Bulgaristan'dan göç eden bir ailenin Bulgaristan'a özgü reçeteleri kullanarak Bursa'da üç kuşaktır işlettiği ve sadece Bursa'da yaşayanların veya göçmenlerin değil, şehir dışından ziyaretçilerin de uğradığı bir lezzet durağı olmuştur (Yıldırım 2022). Kültürel bağları canlı tutma, özgün tat deneyimi, kalite ve kültürel çeşitliliği destekleme gibi faktörler, Rojen Pastanesi'nin önemini ve araştırma mekânı olarak seçilme nedenlerini vurgulamaktadır. Göçmen girişimciliği ile açılan yiyecek ve içecek işletmelerinde genellikle kurum tarihi açısından incelemeler yapılmış olup, göçün mekâna yüklediği anlamlar ve aidiyet kavramına yönelik çalışmalara rastlanmamıştır. Bu çerçevede araştırmanın amacı Rojen Pastanesi'nin göç, mekân, geçiş *mekânları*, aidiyet, gastronomi ve sosyal ortam bağlamında incelenmesidir. Ayrıca Rojen Pastanesi'nin kurum tarihi ortaya koyularak, göçün gastronomiye etkisi ve girişimcilik süreci değerlendirilmiştir. Böylelikle, göç sürecinin göçmen girişimciliği ile açılan mekâna yüklediği anlamların daha iyi anlaşılması sağlanacaktır.

## İNCELEME YAKLAŞIMI

Kurum tarihi incelemelerinde, genel kabul görmüş bir inceleme yaklaşımı mevcut değildir (Tekin 2008). Ancak genel olarak birincil (sözlü tarih kaynakları ve görüşmeler) ve ikincil kaynakların (kitaplar, haberler, gazete, dergi ve diğer yayınlar) kullanıldığı görülmektedir (Bingöl 2019; Çelik Yeşil 2019; Çiçek ve Kozak 2022). Rojen Pastanesi'ne yönelik yapılan bu çalışmada hem birincil hem de ikincil kaynaklar kullanılmıştır.

Çalışmanın amacına bağlı olarak yapılan bu nitel çalışmada anlatı yaklaşımından yararlanılmıştır. Öncelikle araştırmacılar, Rojen Pastanesi ile ilgili ikincil kaynaklara ulaşmak üzere taramalar yapmıştır. İkincil kaynaklar, Rojen Pastanesi hakkındaki tüm verileri oluşturmaktadır. Dolayısıyla araştırmanın ilk aşaması olan bu

aşamada betimsel yaklaşımla doküman taraması yapılmıştır. Bu aşamada *Rojen ve Rojen Pastanesi* anahtar sözcükleriyle veri tabanlarında ve arama motorlarında tarama yapılmış ve herhangi bir ölçüt aranmaksızın tüm kaynaklara ulaşma hedefi benimsenmiştir. Ancak bu taramalar sonucunda yalnızca bir yerel gazete haberine ulaşılabilmektedir. Bu gazete haberinden işletme hakkında temel bilgiler elde edilmiş, ardından görüşmelerden elde edilen bulgular ile karşılaştırılmıştır

Araştırmanın ikinci aşamasında ise Rojen Pastanesi hakkında derinlemesine bilgilere ulaşmak için görüşme tekniği kullanılmıştır. Öncelikle, işletme ve işletmenin ürünlerini görmek ve araştırmaya uygunluğunu anlamak üzere ilk ziyaret gerçekleştirilmiştir. Ardından, işletme ortaklarından resmi görüşme için gerekli izinlerin alınması ve araştırma hakkında bilgi verilmesi amacıyla ikinci ziyaret gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaretler sonucunda görüşmelerin, Rojen Pastanesi'ni kuran ve bugüne kadarki süreci yöneten Asım Özgür, yaşı itibarı ile bu sürece tanıklık eden ve işletmeyi yöneten büyük oğul Aydın Özgür, işletmenin ortağı küçük oğul İlhan Özgür ve üçüncü kuşaktan işletme çalışanı Melike Özgür ile gerçekleşmesi planlanmıştır. Ancak Özgür Ailesi, görüşmenin Asım ve Aydın Özgür ile yapılmasını uygun görmüşlerdir. Ayrıca, bu kişiler işletme isminin ve kendi bilgilerinin çalışmada kullanılmasına izin vermişlerdir.

Görüşme soruları, daha önce yapılan kurum tarihi çalışmalarından hareketle oluşturulmuştur. Toplam 10 sorudan oluşan görüşme formunun ilk soruları; "Rojen Pastanesi girişimciliği nasıl başlamıştır?", "Rojen ismi neden kullanılmıştır", "İşletmenin açılış öyküsünü anlatır mısınız?", "İşletmenin öncü ve örnek olduğu uygulamalar ile ürünler nelerdir?" şeklinde sıralanmıştır. Ancak yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğinin gereği olarak ek sorular da sorulmuştur. Böylelikle, Rojen Pastanesi'ne yapılan üçüncü ziyarette bu kişilerle yarı-yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler yapılarak veri toplama süreci tamamlanmıştır. Bu görüşmeler 26.01.2023 tarihinde Rojen Pastanesi'nde yapılmış olup toplam beş saat sürmüştür.



Görüşmelerin deşifre süreci üç araştırmacı ile tamamlanmıştır. Ardından veri analiz süreci başlamış ve bu süreçte kavramların belirlenmesi ve bu kavramların birbiriyle ilişkilerinin vurgulanması önemli bir rol oynamıştır. Son olarak, betimsel ve sistematik analiz yapılarak bulgular yorumlanmıştır.

Nitel araştırma yönteminde araştırmacılar, veri toplamada etkin bir role sahiptir (Patton 2014). Bu bağlamda, konumsallık araştırmacıların araştırma sürecinin doğal bir parçası olarak kendi varlıklarını araştırmaya olası etkileri açısından anlamaya yönelik bir metodolojik kavramdır. Araştırmacının benimsediği sosyo-politik geçmiş, araştırmacı konumsallığını belirleyen bir faktördür (Rowe 2014). Dolayısıyla, araştırmacı konumsallığı, katılımcılarla kurulan ilişkilere bağlı olarak içeriden veya dışarıdan bir perspektife sahip olma durumunu şekillendirir. Araştırmacının katılımcılarla benzer bir geçmişi paylaşması, içeriden bir perspektife sahip olmalarını sağlarken, araştırmacının katılımcılardan farklılıkları dışarıdan bir perspektife sahip olmalarına neden olur (Irgil 2022).

Sosyal bilimlerde, araştırmacıların katılımcılarla kurduğu içeriden veya dışarıdan ilişki hem araştırmacıların kendileri hem de katılımcılar tarafından belirlenir (Carling, Bivand Erdal ve Ezzi 2014; Nowicka ve Cieslik 2014). Bu nedenle, bu ilişkinin araştırma sürecine olası etkilerini değerlendirmek faydalıdır (Kaçar Tunç 2020). Bu noktada, araştırmacıların kendi konumlarını farkına varmaları ve araştırma sürecine etkilerini değerlendirebilmeleri için *düşünümsellik (reflexivity)* metodolojik bir tutum olarak bilinmektedir. Düşünümsellik, araştırmacıların kendilerini eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirme, araştırmacı rolünü anlama ve ön yargılarının, inançlarının, kimliklerin ve deneyimlerinin araştırmaya olası etkilerinin farkında olma çabasıdır (Berger 2015). Bu çerçevede, araştırmacıların kendi sosyo-politik gerçekliklerini araştırma öncesinde değerlendirmeleri ve düşünümsel bir araştırma süreci izlemeleri gerekmektedir. Bu çalışmada araştırmacılar, araştırmanın tasarlanması, görüşme sorularının hazırlanması, işletme ziyaretleri, katılımcılarla kurulacak ilişkiler, veri analizi ve bulguların

yorumlanmasında aktif bir role sahip olmuştur. Bu nedenle araştırmacılar, dışarıdan bir bakış açısı benimseyerek ve düşünümsellik çabalarıyla bu rollerin farkında olarak, araştırma sürecine etkisini en aza indirmeye yönelik bir tutum içinde olmuşlardır. Bu kapsamda, araştırmada *inanılabilirlik, aktarılabirlik, güvenilirlik/istinat ve doğrulanabilirlik* gibi *güven duyulabilirlik* ilkelerine (Lincoln ve Guba 1985) uyulmuştur.

Güven duyulabilirlik ölçütlerini sağlamak amacıyla, veri toplama işlemleri gerçekleşmeden önce katılımcılar, işletme ve kültür hakkında bilgi sahibi olmanın önemini göz önünde bulundurmıştır. Bu sebeple işletmeye ön ziyaretler gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaretler sırasında müşteriden ziyade, araştırmacı kimliğiyle dışarıdan bir bakış açısı süreci başlatılmıştır (inanılabilirlik, güvenilirlik/istinat). Görüşmeler üç araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiştir. Bir araştırmacı soruları yönlendirmiş, bir diğeri notlar tutmuş ve üçüncü araştırmacı görüşmeleri kayıt altına almıştır. Böylelikle veri toplama ve analiz sürecinde karşılaştırmalı analizler yapılabilmektedir (inanılabilirlik, güvenilirlik/istinat). Ayrıca, araştırmacılar benzer konularda yapılan diğer araştırmaların bulgularını inceleyerek, verilerin yorumunda ön yargılarından bağımsız bir şekilde hareket etmişlerdir (aktarılabirlik, doğrulanabilirlik). Veriler elde edildikten sonra, üç araştırmacı bağımsız olarak verileri analiz etmiş ve ortak temaları belirlemiştir (doğrulanabilirlik, aktarılabirlik).

## ROJEN PASTANESİ

Bulgaristan'dan Türkiye'ye göçler, Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminden 1990'lara kadar belli aralıklarla sürmüştür. Türkiye, parçalanmış ailelerin birleştirilmesi amacıyla Bulgaristan ile yaptığı anlaşmalardan biri olan *Yakın Akkraba Göç Antlaşması*'nı 1969 yılında yürürlüğe koymuştur. Bu antlaşma gereğince daha önce Türkiye'ye göç etmiş olan Bulgaristan Türklerinin yakın akrabalarının Türkiye'ye dönmelerine izin verilmektedir ve 1969-1978 yılları arasında serbest göçmen statüsünde çok sayıda kişi Türkiye'ye gelmiştir. Özgür Ailesi de bu antlaşma çerçevesinde 1976 yılında Bursa'ya göç etmiştir.

Özgür Ailesi, Bulgaristan'dan göç ettikten bir yıl sonra (1977) Rojen Pastanesi'ni açmıştır. Asım Özgür önderliğinde bir aile işletmesi olan Rojen Pastanesi, ailenin üçüncü kuşağıyla, kurulduğu mekânda hizmet vermeye devam etmektedir. Rojen Pastanesi, daha çok Bulgaristan'a özgü lezzetleriyle hem Bursalılara hem de Bulgaristan göçmeni müşterilerine hitap etmektedir. Rojen'in kuruluş hikâyesinin temelleri ve başlangıcı Asım Özgür tarafından şu şekilde ifade edilmiştir:

"Bulgaristan Madam Bölgesi'nde önce beş sene ekmekçilik yaptım. Sonrasında börek bölümüne geçtim, börekçilik yapmaya başladım. Sofya'ya eğitim almaya gittim üç aylık. Ama aslında ben öğrettim börek yapmasını onlara... Bu Banička böreğini yapıyorduk orada... Örneğin bu kursta Banička yaptık. Ancak börek yapmayı zaten biliyordum. Ayrıca, Bulgaristan'da kalite kontrol sorumlusu olarak çalıştım. Bulgaristan'da beş sene fırıncılığım var, 25 sene pasta börek bölümünde iş yaptım. Sonra buraya geldik, 1976 yılında. Şu an bizim yaptığımız börek, o börek..."

Aslen Karamanlı bir aile olan Özgür Ailesi'nin Türkiye'ye geri dönüş hikâyesinin merkezinde yer alan Rojen Pastanesi'nin açılmasında en önemli rolü oynayan kişi Asım Özgür olmuştur. 1934 yılında dünyaya gelen Asım Bey, işletmenin kurucusu ve en büyük emektarı olarak hâlâ işletmenin yönetiminde rol oynamaktadır. Ortaokuldan mezun olan Özgür, uzun yıllar Bulgaristan'da fırıncılık ve börekçilik yapmıştır. Asım Bey her ne kadar börek yapmayı bilse de kısa süreli bir kursa giderek farklı börekleri de yapmayı öğrenmiş ve börek yapmaya yönelik kendi bildiklerini de orada paylaşmıştır. Bursa ve Uludağ'ı ziyaret ettikten sonra kesin dönüş kararı alarak Rojen Pastanesi'ni açmıştır. Asım Bey, Rojen Pastanesi ve aile üyelerini şu şekilde tanıtmıştır:

"Biz şirketiz, üç ortak. Ben, oğullarım Aydın ve İlhan. Bir de geriden torunum Melike geliyor. Biz aile işletmesiyiz... Ben ve oğlanlar olarak sahibiz, ortağız. Ben yedi sekiz senedir çalışmıyorum artık. Yeter artık, Bulgaristan'da 25 sene burada 35 sene... Oğlum Aydın da turizm mezunu, diğer oğlum aşçılık okudu. Bulgaristan'da herkes bir okul okudu zaten. Kızlarımın da hepsi tahsilli. Ama burada iki öğ-



Fotoğraf 1. Özgür Ailesi ve Rojen çalışanı

lum ve torunum Melike çalışıyor. Gerisi dışardan. Biz reçeteyi verdik, öğrettik. Onlar da yapıyor. Ama kalite kontrolü ben yapıyorum..."

Rojen Pastanesi ile ilgilenen ailenin üyeleri, Aydın ve İlhan kardeşler ile üçüncü nesil aile üyesi Melike'dir. Aydın Bey, 1957 doğumlu ve Bulgaristan'da turizm lisesi mezunudur. Öncele ri farklı işler yapsa da sonrasında hep pastanede çalışmıştır. 1965 doğumlu olan İlhan Bey ise liseyi Türkiye'de okumuş ve aşçılık eğitimi almıştır. 30 yaşında olan Melike Özgür, halkla ilişkiler mezunudur ve altı yıldır işletmede çalışmaktadır.

### Göç, Mekân ve Girişimcilik

Göçmen girişimci, bireysel olarak çalışan, girişimcilik yoluyla dezavantajlı bir konuma ve pazarın taleplerine yanıt vermek için pazarda yer alan bireydir (Körpe ve Koç 2022). Göçmenlerin girişimci olma eğilimleri yüksektir. Bunun en temel nedeni ise alternatif istihdam seçeneklerinin çok kısıtlı olmasıdır. Küreselleşme süreçlerinin ve küresel ekonominin değişen yapısıyla birlikte özellikle göç alan gelişmiş ülkelerde göçmenler, başka fırsatları olmadığı için yerli nüfusun yapmak istemediği iş kollarında istihdama katılarak yeni gelen ülkeye uyum sağlamaya ve para kazanmaya çalışırlar (Shahram 1999). Bu iş kollarındaki çalışma koşulları oldukça ağır olduğu

için göçmenler iki seçenektan biri olan girişimciliği tercih etme eğilimine sahiptirler (Slavnic 2013).

Göçmenler sadece ev sahibi ülkeye uyum sağlamaya çalışan pasif aktörler değildir, aynı zamanda ev sahibi ülkeye getirdikleriyle oyun kurucu olarak aktif roller üstlenmişlerdir (Crenn vd. 2010). Rojen Pastanesi'nin hikâyesi her ne kadar geri dönüş hikâyesi gibi görünse de göçün etkisi büyük oranda hissedildiği için Bulgaristan göçmenlerinin açtığı işletme şeklinde sınıflandırmak yanlış olmaz. Bu nedenle, Asım Özgür Bursa'ya geldiğinde, Bulgaristan'da en iyi bildiği işi bir mekân açarak sürdürmüştür. Böylelikle, Asım Özgür'ün ekmek ve börek yapma konusunda uzun süreli deneyimi ve Bulgaristan'daki yiyeceklerin reçeteleri Bursa'ya taşınmıştır. Özellikle el becerisi, Bulgaristan'daki eğitimler ve oradaki uzun yıllara dayalı deneyim Rojen'in kuruluşuna ve sonrasında devamlılığına etki eden en büyük etkenler olarak kabul edilebilir. Bulgaristan'da komünist rejim dolayısıyla bir işletme sahibi olmayan Rojen Ailesi, Bursa'da kendilerine ait bir mekân açma konusunda imkânlar bulmuş ve daha istekli davranmışlardır. Asım Bey açılış hikâyesini şu şekilde özetlemiştir:

“Orada komünist rejim olduğu için mekân açamadık ama tabii pastanelerde çalışıyordum. Sonra buraya gelir gelmez, gözlem yaptım ve aşağıdaki sokakta bir mekân açtık. Dört yıl sonra da bu mekânı açtık, ev de yaptık. Ben oradan yola çıktığımda Bursa'ya gidip pastacılık yapacağım diye çıktım. Akrabalarım git fırında çalış dediler ama yok dedim ben uçtum ve nereye konacağımı bilmiyorum. Sonra kendi yerimi açtım...”

Göçmenler için girişimcilik; sosyalleşmek, statü elde etmek ve öz saygı geliştirmenin yollarından biridir. Rojen Pastanesi'nin kuruluşunda göç; para kazanmak, uzun saatler çalışmak ve kendi işini yapmak temalarını kapsamaktadır. Asım Özgür'ün girişimci ruhuna sahip olduğu ve Türkiye'ye göçtüğünde bir işletme sahibi olmak istediği ise aşağıdaki cümlelerden anlaşılmaktadır:

“Benim girişimcilik ruhumda vardı, bilgim vardı, ekmek börek. Kimse börekçiliği bilmiyordu. Çok para kazandık börekten. Bu bina öyle ko-



Fotoğraf 2. Rojen Pastanesi ve aile apartmanı. Hürriyet Mahallesi, Bursa.

lay değil. Her şey benim projem, bu üstteki ev de benim projem. Burası Hürriyet'te<sup>1</sup> bir numaradır hala. Bursa'da herkes bilir burayı...”

Özgür Ailesi, Bulgaristan'dan ithal ettikleri mesleği aynı iş disipliniyle çok yoğun saatler çalışarak sürdürmüşlerdir. Bozulmadan varlığını sürdüren işletme 1987 yılında Rojen markasının tescilini de almıştır. Ancak bugün, işletmenin halihazırda büyüme ve şubeleşme çalışmalarının olmadığını Aydın Bey şu cümlelerle ifade etmiştir:

“Burası bize yeter. Daha önce yaptık, olmadı... Burayı devam ettirsek iyi... Çok emek lazım. Her gün 5:30'da açılıyor. Önceden hazırlanan ürünlerin sosları üzerine sürülerek erken saatlerde fırınlanıyor. Üretimde dört kişi aktif olarak çalışıyor. Üç kişi de önde çalışıyor. Biz de sahipleri olarak üretenele arada destek olarak mutfağa giriyoruz. Ancak ürün denetimi her daim aile üyeleri tarafından yapılıyor...”

### Göç, Mekân ve Aidiyet

Bireyler arasındaki ilişki kurulmasını ve sürdürülmesini sağlamanın yanında, psikolojik olarak yüksek düzeyde doyum sağlayan ve ötekileştirmeyi en aza indiren aidiyet duygusu, mekânsal aidiyet bağlamında mekânlar ile insanlar arasında duygusal bir bağ olarak tanımlanabilir (Baumeister ve Leary 1995). Bir yere

<sup>1</sup> Hürriyet mahallesi, 1950'li yıllarda Bulgaristan'dan göç eden göçmenler tarafından kurulmuştur. 31 Ekim 1953 tarihinde Hürriyet Mahallesi'ndeki 322 ev, göçmenlere teslim edilerek mahalle resmen açılmıştır. Günümüzde mahallede çoğunlukla Bulgaristan göçmenleri yaşamaktadır.



ya da mekâna aidiyet, duygusal histir ve birey tarafından belirli bir yere bağlanmayla başlar. Mekâna atfedilen duygusal içerik insanla bir bağ oluşturmada, bu bağ insanın mekâna aidiyetini belirlemektedir (Kyle vd. 2004). Aidiyette mekân, yuva olarak hissedilir ve birey kendini yuvasında hisseder. Burada yuva; aşinalık, rahatlık, güvenlik ve duygusal bağlılığın sembolik bir alanı anlamına gelmektedir (Hooks 2009). Aidiyet duygusu bağlamında yuva; kişinin *kendi yuvası* (Walsh 2006), *mahallesi* (Fenster 2005), *küçük ada topluluğu* veya *anavatanı* (Ho 2009) olarak kavramsallaştırılmıştır.

Dünyada *Chinatown*, *Indiantown*, *Arab Street*, *Little Italy*, *Vietnamatta* ve *Little Turkey* gibi belirli mekânlarda bir araya gelen toplulukların oluşturduğu bölgeler kendiliğinden oluşmuştur. Örneğin, 1960 yılların başında Türkiye'den Almanya'ya göçen Türklerin Berlin'de oluşturdukları *Little Turkey* (*Küçük İstanbul/Türkiye*) olarak adlandırılan Kreuzberg semti bugün Türk göçmenlerin anavatanlarına aidiyet bağlarını kurdukları ve yaşattıkları mekân olarak karşımıza çıkmaktadır.

Rojen Pastanesi'nin kurucusu olan Bulgaristan göçmeni Asım Özgür'ün mekânına girince diğer pastanelerden farklı olduğu hemen anlaşılmaktadır. Pastanenin girişindeki karlı yüksek dağların olduğu duvar resmi (Fotoğraf 2) ve mekânın içine girildiğinde karşılaşılan köprülü yüksek dağların olduğu resim (Fotoğraf 1'de Özgür Ailesi ve Rojen çalışanının arkasındaki tablo) görülmektedir. Acaba, "Rojen nedir?", "Rojen burası mı?" "Rodop Dağları mı, Rojen Dağı mı burası?" sorularını akla getirmektedir. Asım Bey'in sözlerinin ardından sadece Rojen Pastanesi'nin değil, Bursa'nın da aidiyet hissettirdiği anlaşılmıştır:

"Göçmenlik anlaşmasıyla geldik buraya. Bursa'yı özellikle seçtim. Ben daha önce gelmişim buraya... 1966 senesinde turist gibi geldim, bir hafta gezdim gördüm, akraba ziyareti de oldu. Bizim memleket (Bulgaristan) burası gibi yeşillik dağlık bölge, o yüzden burayı seçtim..."

Özgür Ailesi'nin hikâyelerinde kendini ait hissedebileceği ve aidiyet duygusunu geliştirebileceği bir yer olarak Bursa'yı seçtiği görülmektedir.

Rojen Pastanesi'nin hikâyesi ve isminin altında Bulgaristan'a aidiyet duygusu yatmaktadır. Ayrıca Bursa'da yer alan Uludağ'ın aile için Rojen Dağı'nı temsil ettiği anlaşılmaktadır. Asım Bey, Bulgaristan'da mesleği öğrenerek uzun yıllar çalıştığı Rodop Dağları bölgesinde yer alan Rojen isimli pastanenin ismini Bursa'ya nasıl taşıdığını şu cümlelerle ifade etmiştir:

"Rojen ne biliyor musunuz? Bizim Bulgaristan'da Rodop Dağları var, Rojen Dağı da var, Uludağ gibi. Çalıştığım pastanenin adını Rojen yazdırmıştım. Buraya gelince de o ismi koydum..."

Göçmen, bulunduğu çevreye yüklediği anlama bağlı olarak aidiyet hissetmesi nedeniyle söz konusu çevrede egemenlik alanı oluşturamadığında kendisini oraya ait ve güvende hissetmemekte, mahremiyet alanı oluşturamamakta ve bulunduğu çevrede rahat edememektedir (Güleç ve Sancak 2009). Özgür Ailesi, Bulgaristan'a benzerliğinden dolayı Bursa'yı seçerek ve Bursa'da açtığı Rojen Pastanesi'nde kendi mahrem alanını yaratarak göç deneyimini kolaylaştırmıştır. Bulgaristan'da yaşadığı yere bu kadar benzer bir coğrafyayı seçmesi, pastanesini açtığı Hürriyet Mahallesi'nde Bulgaristan'dan göç edenlerin yoğun yaşaması ve Bulgaristan'da çalıştığı pastane-dekiyle benzer reçeteleri uygulaması, aslında ailenin kendisine ait ve güvende hissettiği mahrem alanını oluşturduğunu göstermektedir. Diğer taraftan Bulgaristan'a ve Bulgaristan kültürüne aidiyet de devam etmektedir ve bu aidiyeti Asım Özgür şöyle anlatmaktadır:

"Bursalıyım ben ama Bulgaristan vatandaşıyım da. Çocuklar da çifte vatandaş... Zamanında hak verince, gidip başvurdum. Çünkü yıllarca orda çalıştım, hakkımı kullandım... Bulgarca biliyorum. Yüzde 90 biliyorum. Bulgaristan'a çok sık gidip geliyorum o yüzden hiç unutmadım. Burada da arkadaşlarla konuşuyoruz. Oğlum Aydın da Bulgarca biliyor, İlhan az Bulgarca biliyor, Torunum Melike bilmiyor..."

Kumar ve Makarova'nın (2008) belirttiği gibi göçmenlerde eylem alanı yoğun bir şekilde özel ve hatta mahrem kalma eğilimindedir. Restoranlar, pastaneler ya da kafeler reçeteleri korunarak sunulan yiyecek ve içecekler ve en önemlisi

kendi ülkelerinden göç eden insanlar ile aidiyet duygusunu canlı tutan geçiş mekânlarıdır. Bu tür işletmelerin sahipleri yaptıkları düzenlemelerle anavatanda yemek yiyormuş, orada kahve içiyormuş gibi eski düzeni devam ettirme ve gelecek kuşaklara aktarma noktasında kritik öneme sahiptirler. Bu nedenle Asım Özgür, sadece yiyecek ve içecekleri değil Bulgaristan'daki kültürü de taşıdıklarına vurgu yapmış ve işletmede asılı olan Şeytan Köprüsü resmini göstererek, "*Burada asılı resim de Şeytan Köprüsü, bizim oradan... Bu şeytan köprüsünü çekin kimse bilmez. Çok güzel köprü. Eskiden kervanlar oradan geçiyormuş...*" ifadelerini kullanmıştır. Aydın Bey'in bizim oralar demesi, anıların ve sembollerin aidiyet duygusunu pekiştirdiğini göstermektedir.

### Göç, Mekân ve Sosyal Ortam

Göçmen hangi ülkeden ya da kültürden göçerse göçsün, göç ettiği kültürün yiyecek ve içeceklerini tüketmesi ya da etnik restoranlarına kafelerine gitmesi kayıp hissini azaltmaktadır. Ayrıca göç ettikleri ülkeye ve göçmen yaşamına duydukları bağlılıkları da arttırmaktadır. Bu nedenle göçmenler, göç edilen yerlerdeki özel yiyecek ve içecek işletmeleriyle birçok düzeyde etkileşime girmektedirler. Örneğin; San Francisco'daki Hint bakkallarının, Hint göçmenlerin bir araya gelmek ve Hintçe konuşabilmek için kullandıkları sosyal ortamlar olduğu anlaşılmaktadır (Mankekar 2002). Benzer şekilde, Batı Avrupa'da yaşayan Türkler alışveriş yapmak ve diğer Türklerle bir araya gelebilmek için Türk bakkallarının ya da restoranlarının olduğu bölgelere gitmektedirler. Bu durumda göçmen işletmeleri bilgi alışverişinin yapıldığı, yuva duygusunun hayal edildiği, sosyal bağların sürdürüldüğü ve güçlendirildiği mekânlardır (Visser, Bailey ve Meijering 2015).

Aynı şekilde, Rojen Pastanesi sadece bir şeyler yemek ve içmek için değil, göç edenlerin sosyalleşmek için kullandıkları bir mekân statüsündedir. Rojen'in ortaklarının, kuruldukları dönemden itibaren insanların burada buluştuklarını ve hatta tanışıp evlendiklerini ifade etmeleri, bunun göstergesidir. Ayrıca Bulgaristan göçmenlerinin sık sık ziyaret ettikleri bir mekân olsa da Rojen sadece Bulgaristan göçmenleri değil, bugün bir-

çok kişinin uğradığı bir geçiş mekânıdır. Aydın Bey, bu geçiş mekânı olma özelliği için şu ifadeleri kullanmıştır:

"Burası sadece göçmenlerin buluşma noktası değil, herkes geliyor. Herkesin buluşma ve kaynaşma noktası. Burada tanışıp evlenen çok. Milletten sevdiği yer olunca, insanlar geliyor... Buraya geldiğimizde hep beraber yaşadık. Bulgaristan göçmeni de geliyor, aile de geliyor. Buraya gelenler etkinlikler de yapıyorlar..."

Göçmen topluluklarda mekân, sosyalleşme ve bütünleşme üzerinde çok büyük etkiye sahiptir. Dolayısıyla, Rojen Pastanesi coğrafi bir mekâna, bir gruba, yiyecek ve içeceklere ve onların tüketim şekillerine duyulan özlemin giderildiği bir mekân olmuştur. Rojen; sunduğu ürünler, oluşturduğu sosyal ortam ve konuşulan dil ile Bulgaristan'da bırakılan yuva olmuştur.

### Göç, Aidiyet ve Gastronomi

Bilindik yiyecekler ve içecekler ile anılar, göçmenler için güçlü bir role sahiptir (Codesal 2010). Örneğin, İspanya'ya göç etmiş Ekvadorlu göçmenlere yönelik bir çalışmada, göçmenlerin, yiyecekler yoluyla *beden hatıralarını* canlandırdığı ve bu kişilerin Ekvadorlu bir restoranda yemek yediklerinde oradaymış gibi hissettikleri belirtilmiştir (Codesal 2010). İspanya'daki Ekvadorlulara benzer şekilde Bursa'ya göç eden göçmenler de bilindik yiyecek ve içecekler ile özgün ve yeni mekânlarını birbiriyle ilişkilendirmiştir. Örneğin, Özgür Ailesi'nin Bursa'ya göçtüğü yıllarda, Türkiye'de Türk kahvesi dışında kahve kültürü yaygın değilken, Rojen Pastanesi'nde filtre veya espresso kahve sunularak Bulgaristan ile bağı koparmamak için önemli bir aidiyet duygusu yaratılmıştır. Bulgaristan göçmenlerinin pastaneyi sıklıkla kahve içmek için kullandığı ve siparişlerinde Bulgaristan'da olduğu gibi kısa ve uzun kahve ifadelerini kullandıkları görülmüştür. Burada, kısa kahve dedikleri espresso olmaktadır uzun dedikleri daha yumuşak olan filtre kahvedir. Ayrıca Asım Bey sipariş konusunu şu şekilde aktarmıştır:

"Biz Türkiye'ye gelince kahve kültürü yoktu. Küçük sert oluyor. Çoğu uzun kahveyi istiyor. Burada orta yaş ve üstü içiyor ama gençler de



geliyor tabii... Adam oturdu mu bağıır bana bir ufak yap ya da uzun yap der. Ben de bana uzun yap derim..."

Rojen Pastanesi ortakları, işletmelerinin en önemli özelliğinin sundukları ürünleri Bulgaristan'dan Bursa'ya aynı tariflerle ve lezzetle taşıdıklarını ve bununla gurur duyduklarını vurgulamışlardır. Tariflerini özenle korudukları Banička, Milinka, Kifla'nın sergilendiği stand ya da Marshal pastasının, Paskalya çöreğinin sergilendiği camekanlar alışılmışın dışında bir görüntü sunmaktadır. Asım Bey, bu ürünleri pastanede yıllardır ilk günkü gibi ürettiklerini şu cümlelerle ifade etmiştir:

"Banička, Paskalya çöreği var, her şey var. Marshall var. Burada en çok börek sonra torta (pasta) satıyoruz... Bu Milinka ve Kifla'yı bizden başka hiçbir yerde bulamazsınız. Milinka ve Kiflamız çok beğeniliyor. Banička'yı buradan alıp, ta Almanya'ya götürüyorlar..."

Öğrenilmiş bir deneyim olan yeme içme kültürü, temelde istikrarlı olmasına rağmen, dinamik bir sürecin parçası olarak sürekli değişim içerisindedir. Göçmenler yeni yerel yemekler ve farklı lezzetlerle tanıştıkları için yeme içme kültürleri değişebilir, ancak yıllardır süregelen lezzetleri de korumak isterler. Bu nedenle de göç edilen yere reçetelerini koruyarak taşırlar. Bu bakımdan değerlendirildiğinde göçmen ve azınlıklar yiyecek ve içecek alışkanlıklarını değiştirmeye karşı oldukça dirençli olma eğilimindedir (Cleveland vd. 2009). Benzer şekilde İsviçre'ye göç eden Bre-

zilyalılar bir asır sonrasında bile geleneksel gıda uygulamalarını sürdürmüşlerdir. Özgür Ailesi, Türkiye'ye göç ettikten sonra bir taraftan tarifleri koruyarak lezzet devamlılığını sağlamış, diğer taraftan da ürün tarif ve üretimlerini yeni coğrafyaya ve mekâna uyarlamıştır. Üretimdeki bu uyarlamaya dair detayları Aydın Bey şu cümlelerle anlatmıştır:

"Pastanedeki tüm ürünler Bulgaristan'da yaptığımız ürünlerdi... Ama burada yağı azalttık. Mesela Bulgaristan'da 350 gram yağ kullanıyorduk, burada 300'e düşürdük. Millet çok yağlı diyor. Ama yağsız börek olmaz. Börek elle açıldığı için yağı salıyor. Burada sadece Ayçiçek yağıyla yapıyoruz. Bulgaristan'da Bulgar yağı kullanılıyordu. Yani Ayçiçek yağı, zeytin yağı, margarin veya Türk olmayan bölgelerde domuz yağı da kullanılıyordu. Türkiye'ye gelince sadece Ayçiçek yağı ile reçeteleri oluşturduk. Buradaki mallar daha kaliteli. Un, yağ, çikolata daha kaliteli. O yüzden lezzeti daha iyi oldu..."

Genelde, yemeklerin geleneksel işleme yöntemleriyle hazırlanması, geleneksel malzemelerin temin edilmesi ve reçetelerin gelecek nesillere aktarımı için yazılı kayıt tutulması, göçmen işletmelerin ortak özelliklerindedir. Rojen Pastanesi özelinde ise yiyeceklerin isimlerinin korunduğu, üretim yöntemlerinin korunduğu, reçetelerin üç kuşaktır aktarılabildiği, ancak bazı ürünlerde kullanılan malzemelerin tür ve miktarının değiştiği yapılan görüşmeler neticesinde tespit edilmiştir. Buna göre, göç sonrası ürünlerin tariflerinin çok büyük oranda değişmediği ancak daha kaliteli olduğu anlaşılmıştır.

## SONUÇ

Rojen Pastanesi'nin göç, mekân, geçiş mekânları, aidiyet, gastronomi ve sosyal ortam bağlamında incelendiği bu çalışmada, göç sürecinin mekâna yüklediği simgesel anlamlar ortaya konmuştur. Buna göre, Özgür Ailesi'nin Türkiye'ye göç hikâyesinin merkezinde, bir geçiş mekânı olarak Rojen Pastanesi yer almaktadır. Rojen, göçün etkisinin büyük oranda hissedildiği göçmen girişimi bir mekândır.

Özgür Ailesi Bursa'ya göçtüğünde, Bulgaristan'da en iyi bildiği işi bir mekâna taşı-



Fotoğraf 3. Rojen Pastanesi'nin ürünleri

arak yeni hayata başlamıştır. Böylelikle aile, bu mekân yoluyla aidiyet duygusu geliştirmiştir. Rojen Pastanesi'ne olan aidiyet, mekânın yuva olarak benimsenmesiyle ortaya çıkmıştır. Bu yuva, sadece işletme sahiplerinde değil, göç sonrası bir araya gelen topluluklarda da aidiyet duygusu geliştirmektedir. Ayrıca Rojen, tek başına bir mekândan ziyade, Bulgaristan'a özgü sembollerin yer aldığı bir yuvadır. Bir geçiş mekânın yuvaya dönüşümü, aslında bu sembollere yüklenen anlamlar ve diğer göçmenlerin de mekânı benimsemesiyle ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle mekâna aidiyet, Özgür Ailesi'nin Rojen'in yer aldığı apartmanda yaşamasına neden olmuş ve pastanenin yer aldığı apartman da aile apartmanı olmuştur.

Özgür Ailesi, Bulgaristan'a benzerliğinden dolayı Bursa'yı seçerek Rojen ve Rojen'in yer aldığı apartmanda, kendi mahrem alanını yaratmıştır. Dahası, *Bursa-Kırcaali, Uludağ-Rojen Dağı ve Rojen Pastanesi-Bulgaristan çalışma hayatı* ile özdeşliğin kurulduğu görülmektedir. Dolayısıyla, Rojen Pastanesi'yle birlikte Bursa ve Uludağ'ın da aidiyet hissettirdiği anlaşılmaktadır. Ancak yine de *bizim oralar ve buralar* ayrımının netliği devam etmektedir.

Göçmenler sahip oldukları kültürü, yaşam şeklini ve tükettikleri ürünlerin tatlarını hatırlamak isterler. Bu nedenle de göç edilen yere bütün bunları taşırlar. Özgür Ailesi de Türkiye'ye göç ettikten sonra bir taraftan tarifleri koruyarak lezzet devamlılığını sağlamış, diğer taraftan yiyecek üretimlerini yeni mekâna uyarlamıştır. Bu nedenle Rojen Pastanesi'nde, yiyecek isimleri ile üretim yöntemleri korunarak, reçeteler diğer kuşaklara aktarılmıştır.

Rojen, Bulgaristan tarifleriyle hazırlanan yiyeceklerle hatıraları canlandırması ve Bulgarca konuşma fırsatı yaratmasından dolayı göçmenlerin sosyalleştiği bir mekân haline gelmiştir. Çünkü yeme içme deneyimi ve hatıralar, göçmenler üzerinde güçlü bir etkiye sahiptir (Codesal 2010). Bu nedenle Rojen, aynı zamanda diğer göçmenlerin bir araya geldiği bir sosyal ortam yaratmıştır. Sonuç olarak, Özgür Ailesi göçün yıkıcı olabilecek etkisini azaltmak için Rojen'e sığınmış ve bu mekâna yükledikleri anlam, semboller ve

Bulgaristan'dan taşıdıkları yiyecek ve içeceklerle bir aidiyet geliştirmiştir.

Çalışmanın alana katkısı, göçmen bir işletmenin uzun süre ayakta kalmasını sağlayan temel etmenlerin, göçün mekâna yüklediği anlam, aidiyet, gastronomi ve sosyal ortam kavramları ile açıklanmasıdır. Böylelikle, hem göçmen işletmeye ve ürün kalitelerine yönelik bulgular sunulmuş hem de göçmenlerin mekânı nasıl yuva olarak benimsedikleri ve bu yuvada aidiyet duygusu geliştirdikleri özgün bir bakış açısıyla sunulmuştur. Böylece diğer göçmen işletmelerine yönelik yapılacak çalışmalara teorik altyapı oluşturabilecek temel kavramlar arasındaki ilişkiler vurgulanmıştır. Çalışmanın en önemli sınırlılığı ise sadece bir işletmeyi kapsamıdır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, farklı nedenlerle yapılan göçler neticesinde kurulan yiyecek ve içecek işletmelerine odaklanılarak, karşılaştırmalı analizler yapılabilir. Ayrıca bu işletmelerin müşteri profilini ortaya koymaya yönelik çalışmaların yapılması, göçmen işletmelerinin kimlere hitap ettiğini anlamak açısından önemli sonuçlar sunabilir.

## KAYNAKÇA

- Abbotts, E. J. (2016). Approaches to Food and Migration. İçinde; J. Klein ve J. Watson (Editörler), *The Handbook of Food and Anthropology* (ss.115-132). Londra: Bloomsbury.
- Akyar, C., Ulucanlar, Z., İpekçi, S., Kurt, H. Y. ve Kutluca, H. T. (2021). Yunanistan'dan Türkiye'ye Uzanan Lokanta Kültürü: Trakya Lokantası, 7. Bilkent Üniversitesi Öğrenci Projesi, <http://repository.bilkent.edu.tr/handle/11693/78108>, Erişim tarihi: 11 Şubat 2023.
- Aydın, C. ve Aydın, Ç. (2019). Akman Boza Markasının Marka Kimliği Prizması Modeli ile İncelenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4): 2536-2549.
- Baumeister, R. F. ve Leary, M. R. (1995). The Need to Belong: Desire for Interpersonal Attachments as a Fundamental Human Motivation, *Psychological Bulletin*, 117 (3): 497-529.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu: Invitation to the Study of Food and Society*. İngiltere: Routledge.
- Bingöl, S. (2019). Goralı Sandviçleri: "Bir Goralı Bana!". İçinde; N. Kozak (Editör), *Dünden Bugüne Ankara: Otel, Lokanta, Pastane, Turizm* (ss. 275-288). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Biryol, U. (2016). *Gurbet Pastası: Hemşinliler, Göç ve Pastacılık: Hemşinliler, Göç ve Pastacılık*. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Berger, R. (2015). Now I See It, Now I Don't: Researcher's Position and Reflexivity in Qualitative Research, *Qualitative Research*, 15 (2): 219-234.
- Boccagni, P. (2017). *Migration and the Search for Home: Mapping Domestic Space in Migrants' Everyday Lives*. New York: Palgrave McMillan.
- Carling, J., Bivand Erdal, M. ve Ezzati, R. (2014). Beyond the Insider-Outsider Divide in Migration Research, *Migration Studies*, 2 (1): 36-54.
- Cleveland, M., Laroche, M., Pons, F. ve Kastoun, R. J. (2009). Acculturation and Consumption: Textures of Cultural Adaptation, *International Journal of Intercultural Relations*, 33 (3): 196-212.
- Crenn, C., Hassoun, J.-P., Medina, F. ve Xavier. (2010). Introduction: Repenser et Réimaginer l'acte Alimentaire en Situations de Migration, *Anthropology of Food*, 7, <https://journals.openedition.org/aof/6672>, Erişim tarihi: 14 Mart 2023.
- Çelik Yeşil, S. (2019). Petifürücü Lalezar, III. *International Rural Tourism and Development Congress* (ss. 214-227). 13-15 Haziran, Muğla.
- Çiçek, D. ve Kozak, N. (2022). İstanbul Park Otel (1930-1979), *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 33 (2): 19-29.
- Codesal, D. M. (2010). Eating Abroad, Remembering (at) Home, *Anthropology of Food*, 7, <https://journals.openedition.org/aof/6642>, Erişim tarihi: 14 Mart 2023.
- Fenster, T. (2005). Gender and the City: The Different Formations of Belonging in A Companion to Feminist Geography. İçinde; J. Seager ve L. Nelson (Editörler), *A Companion to Feminist Geography* (ss. 242-256). Londra: Wiley-Blackwell.
- Gabbacia, D. R. (1998). *We Are What We Eat*. Londra: Harvard University Press.
- Güleç, S. ve Sancak, H. Ö. (2009). Göç, Kimlik ve Aidiyet: Almanya'da Yaşayan Türkiye Kökenli Gençler Açısından Bir Analiz, *Uluslararası Davraz Kongresi* (ss. 2854-2866). 24-27 Eylül, Denizli.
- Hall, E. E. ve Sevim, N. (2020). The Role of Mosques in the Transformation from Transnational Spaces to Muslim Cultural and Consumption Spaces. İçinde; A. Bagasra ve M. Mackinem (Editörler) *In Working with Muslim Clients in the Helping Professions Advances in Religious and Cultural Studies* (ss. 136-154). Pensilvanya: IGI Global.
- Ho, E. (2006). Negotiating Belonging and Perceptions of Citizenship in a Transnational World: Singapore, a Cosmopolis?, *Social and Cultural Geography*, 7 (3): 385-401.
- Hooks, B. (2009). *Belonging: A Culture of Place*. New York: Routledge.
- İlgin, C. ve Hacıhasanoğlu, O. (2006). Göç-Aidiyet İlişkinin Belirlenmesi için Model: Berlin / Kreuzberg Örneği, *İTÜ Dergisi*, 5 (2): 59-70.
- Irgil, E. (2022). Konumsallık, Mülakatlar ve Göç Çalışmalarında Araştırmacı Olmak, *Reflektif Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2): 353-367.
- Kaçar Tunç, G. (2020). Nitel Araştırmalarda Konumsallık ve Düşünümsellik: Yakınlık ve Mesafe Arası Müzakere, *Humanitas*, 8 (16): 249-266.
- Koçel, T. (2006). Kıdemli İşletmeler. İçinde; T. Koçel (Editör), *2. Aile İşletmeleri Kongresi Kongre Kitabı* (ss. 1-133). İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi Yayınları
- Körpe, A. B. ve Koç, M. (2022). Göçmen Girişimcilik Teorilerinin Mülteci Girişimcilik Bağlamında İncelenmesi, *Uluslararası Sosyal, Siyasal ve Mali Araştırmalar Dergisi*, 1 (2): 91-103.
- Kumar, K. ve Makarova, E. (2008). The Portable Home: The Domestication of Public Space, *Sociological Theory*, 26 (4): 324-343.
- Kyle, G., Graefe, A., Manning, R. ve Bacon, J. (2004). Effects of Place Attachment on Users' Perceptions of Social and Environmental Conditions in a Natural Setting, *Journal of Environmental Psychology*, 24 (2): 213-225.
- Lincoln, Y. S. ve Guba, E. G. (1985). *Naturalistic Inquiry*. Londra: Sage.
- Johnson, M. (2016). 'Nothing is Sweet in My Mouth': Food, Identity, and Religion in African Lisbon, *Food and Foodways*, 24 (3-4): 234-256.
- Mankekar, P. (2002). 'India Shopping': Indian Grocery Stores and Transnational Configurations of Belonging, *Ethnos*, 67 (1): 75-97.
- Miranda-Nieto, A. ve Boccagni, P. (2020). At Home in the Restaurant: Familiarity, Belonging and Material Culture in Ecuadorian Restaurants in Madrid, *Sociology*, 54 (5): 1022-1040.
- Nowicka, M. ve Cieslik, A. (2014). Beyond Methodological Nationalism in Insider Research with Migrants, *Migration Studies*, 2 (1): 1-15.
- Özay, İ. N., Aydın, B., Ay, M. ve Teyin, G. (2022). Pasta Tüketen Bireylerin Pasta Tercihleri Üzerine Bir Araştırma, *Aydın Gastronomy*, 6 (2): 191-200.
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative Research & Evaluation Methods, Integrating Theory and Practice*. Londra: Sage.
- Rowe, W. E. (2014). Positionality. İçinde; D. Coghlan ve M. Brydon-Miller (Editörler), *The SAGE Encyclopedia of Action Research* (ss. 627- 628). Londra: Sage.
- Shahram, K. (1999) Displacement and Entrepreneurship: Iranian Small Businesses in Stockholm, *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 25 (3): 493-508.
- Slavnic, Z. (2013). Immigrant Small Business in Sweden: A Critical Review of the Development of A Research Field, *Journal of Business Administration Research*, 2 (1): 29-42.
- Sibal, V. (2018). Food: Identity of Culture and Religion, *Food and Culture*, 6 (46): 10908-10915.
- Tekin, G. (2008). Kurum Tarihi Yazımıyla İlgili Sorunlar, *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, 11 (42): 331-340.
- Unutmazlar, K., Özyıldırım, A. N., Asıl, O., Buruk, B. ve Az-yoksul, M. (2017). İstanbul'daki Beyaz Rus Kültürü Bağlamında Ayaspaşa Rus Lokantası. 5. Bilkent Üniversitesi Öğrenci Projesi, <http://repository.bilkent.edu.tr/handle/11693/33887>, Erişim tarihi: 10 Aralık 2022.
- Üçok, M. (2006). Transnational Consumption Practices for Social Mobility: A Study of Turkish Immigrants in Denmark, [https://obn.aau.dk/ws/portalfiles/portal/17424846/AMID\\_wp\\_58](https://obn.aau.dk/ws/portalfiles/portal/17424846/AMID_wp_58), Erişim tarihi: 10 Aralık 2022.

Walsh K, (2006). Dad Says I'm Tied to a Shooting Star! Grounding (Research on) British Expatriate Belonging, *Area*, 38 (3): 268-278.

Visser, S. S., Bailey, A. ve Meijering, L. (2015). Food, Faith and Community: Social Well-being of Ghanaian Mig-

rants in the Netherlands, *Gender Place and Culture*, 22 (5): 608-625.

Yıldırım, Ö. (2022). Yaşlanmaya vaktim olmadı, A Gazete-Bursa. <https://www.agazete.com.tr/yaşlanmaya-vaktim-olmadi>, Erişim tarihi: 05 Ocak 2023.



Öznur CUMHUR

Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu (2006). İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı'ndan yüksek lisans (2008) ve Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü Kimya Mühendisliği Anabilim Dalı'ndan doktora derecesini aldı (2015). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı'nda uzman olarak göreve başladı (2009). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'ne doktor öğretim üyesi olarak atandı (2015) ve halen görevine devam etmektedir. Temel çalışma alanları gastronomi, gıda teknolojileri, gıda bilimi ve gıda güvenliğidir.



Serhat BİNGÖL

Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü'nden mezun oldu (2014). Anadolu Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'ndan yüksek lisans (2016) ve doktora derecesini aldı (2020). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde öğretim görevlisi olarak göreve başladı (2017). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Rekreasyon Yönetimi Bölümü'ne doktor öğretim üyesi olarak atandı (2021) ve halen görevine devam etmektedir. Temel çalışma alanları turist, gezgin ve turizm sosyolojisidir.



Nurdan SEVİM

Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü'nden mezun oldu (1997). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Pazarlama Anabilim Dalı'ndan yüksek lisans (2002) ve doktora derecesini aldı (2010). Anadolu Üniversitesi Bozüyük Meslek Yüksekokulu İktisadi ve İdari Programlar programında Araştırma Görevlisi olarak göreve başladı (1998). Sonrasında Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Bozüyük Meslek Yüksekokulu Pazarlama ve Reklamcılık Programı'nda Öğretim Görevlisi olarak devam etti (2007) ve aynı programda Yardımcı Doçent unvanını aldı (2011). Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'ne Doktor Öğretim Üyesi olarak atandı (2014) ve bu bölümde Doçent olarak görevine devam etmektedir (2021-). Temel çalışma alanları pazarlama, tüketici davranışları, göç, göçmenlik ve turizmdir.



## Galata ve Pera Bölgesinde Otel İşletmeleri (1840-1895)\*

*Hotel Establishments in Galata and Pera Region (1840-1895)*

Ebru İÇİGEN\*\*, Gökhan YILMAZ\*\*\*

\*\* (Sorumlu Yazar), Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, 07058, Konyaaltı, Kampüs, Antalya.

E-posta: ebrutarcan@akdeniz.edu.tr

ORCID: 0000-0001-8765-7686

\*\*\* Dr.Öğr.Üyesi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi, 32500, Eğirdir, Isparta.

E-posta: gokhanyilmazakademi@gmail.com

ORCID: 0000-0002-8254-8955

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 12 Temmuz 2023

Birinci düzeltme: 28 Eylül 2023

İkinci düzeltme: 8 Ekim 2023

Kabul: 13 Ekim 2023

**Anahtar sözcükler:** Osmanlı Dönemi otelleri, 19. Yüzyıl otelleri, Galata, Pera.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 12 July 2023

Resubmitted: 28 September 2023

Resubmitted: 8 October 2023

Accepted: 13 October 2023

**Key words:** Ottoman Period hotels, 19th Century hotels, Galata, Pera.

### ÖZ

Endüstri Devrimi ile yaşanan değişimler, siyasi ilişkiler, reform hareketleri gibi gelişmeler klasik konaklama anlayışının (han ve kervansaray) yerini çağdaş otel işletmelerine bırakmasına yol açmıştır. Osmanlı Devleti'nde modern anlamda açılan ilk otel işletmesinin Pera Palas olduğu birçok araştırmacı tarafından dile getirilmiştir. Her ne kadar bu sav yaygın olarak kabul edilse de Pera Palas'ın açılmasından önce bazı otellerin var olduğu bilinen bir gerçektir. Bu noktadan hareketle çalışmada, Osmanlı Devleti'nde 1840-1895 yılları arasında otelciliğin tarihsel gelişimini ortaya koymak ve o dönem otelleri ile ilgili bir yazın oluşturmak amaçlanmaktadır. Bu bağlamda Haziran 2018 ile Mayıs 2021 tarihleri arasında Pera ve Galata bölgelerinde açılmış olan otel işletmeleri nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde incelenmiştir. Veri toplama tekniği olarak doküman incelemesi, veri analiz yöntemi olarak da betimsel analizden yararlanılmıştır. Elde edilen bulgulara göre modern otelciliğin 1840 yılında açılan Hotel des Quatre Nations'a dayandığı ve Pera Palas Oteli'nin açıldığı tarihe kadar 29 otelin faaliyet gösterdiği sonucuna varılmıştır. Söz konusu oteller işletmecilik, konum, mülkiyet durumu, sunduğu hizmetler, mimari yapı, bölümleri, büyüklükleri, çalışma süreleri ve çalışanların nitelikleri gibi özellikler doğrultusunda (i) oda hizmeti veren, (ii) oda ve yiyecek-içecek hizmeti sunan ve (iii) oda ve yiyecek-içecek hizmetinin dışında farklı hizmetler sunan oteller şeklinde üç kategoriye ayrılmıştır. Aynı zamanda bu kıstaslar çerçevesinde her bir otele ilişkin bilgi verilmiştir.

### ABSTRACT

Developments such as the changes experienced with the Industrial Revolution, political relations, and reform movements have led to the replacement of the classical accommodation concept (inns and caravanserais) with modern hotel businesses. It is accepted by many researchers that Pera Palas was the first hotel establishment opened in the Ottoman Empire in the modern sense. Although this assertion is widely accepted, it is a known fact that hotels existed before the opening of Pera Palas. From this point of view, the study aims to reveal the historical development of modern hotel management in the Ottoman period (1840-1895) and to create literature on the hotels of that period. In this context, hotel establishments opened in the Pera and Galata regions between June 2018 and May 2021 were examined within the framework of a qualitative research approach. Document analysis was used as the data collection technique and descriptive analysis was used as the data analysis method. According to the findings, it was concluded that modern hotel management dates back to the Hotel des Quatre Nations opened in 1840, and 29 hotels operated until the opening of Pera Palas Hotel. Hotels were categorized into three categories (i) hotels providing room service, (ii) hotels providing room and food and beverage service, and (iii) hotels providing different services other than room and food and beverage service in line with the characteristics such as management, location, ownership status, services offered, architectural structure, departments, size, working hours and qualifications of employees. Information about each hotel is also given within the framework of these criteria.

## GİRİŞ

Konaklama işletmeleri, insanların çeşitli nedenlerle gerçekleştirdikleri seyahatleri esnasında geçici olarak konaklama, yeme-içme, dinlenme, eğ-

\* Akdeniz Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından desteklenen SBA-2017-1901 numaralı projeden üretilmiştir ve proje özeti *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* (2019), 30 (3): 257-258'de yayınlanmıştır.



lenme gibi ihtiyaçlarını karşılayan işletmelerdir (Kozak vd. 2014). Bu işletmeler içerisinde oteller önemli bir yere sahiptir. Osmanlı Devleti'nde otel işletmelerinin ilk örneklerine İstanbul'da Pera ve Galata bölgelerinde rastlanılmaktadır. Modern anlamda açılan ilk otelin Pera Palas (1895) olduğu bilinmektedir. Bazı araştırmacılar (Deleon 2002; Gülersoy 2003; İnal 2006) Pera Palas'ı doğunun han, kervansaray ve Frenklerin pansiyon geleneğini ortadan kaldıran çağdaş bir yaklaşım olarak görse de otellerin yarım yüzyıl öncesinde Osmanlı Devleti'nin yaşamına girdiği de bilinen bir gerçektir.

Osmanlı Devleti'nde 19. yüzyılda turizm hareketleri ve faaliyetleriyle ilgili çalışmaların sayısının oldukça kısıtlı olduğu ve bu çalışmalarda da konaklama işletmeleri ya da turist rehberliği konularının ele alındığı görülmektedir. Konaklama işletmeleri bağlamında Osmanlı döneminde Eskişehir'de açılan Hotel Tadia (Yılmaz vd. 2018), İstanbul'da hizmet veren Pera Palas (Arslan ve Polat 2015) ile Tokatlıyan Otel'i'nin (Turan vd. 2016) kurumsal tarihi, hanların durumu (Bayraktar-Tellan 2016), otel ve misafirhanelere ilişkin düzenlemeler (Çetin 2018) ve inzibati tedbirler (Keha 2019), mimari özellikleri (Çelebi-Yakartepe ve Binan 2011) gibi durumların incelendiği göze çarpmaktadır. Nitekim söz konusu dönemde ağırlıklı olarak belirli bir otelin kurumsal tarihi, mimari özellikleri ya da bu otellere ilişkin yasal düzenlemeler araştırılmaktadır. Öte yandan ana akım yazında aynı yüzyılda rehberlere yönelik gerçekleştirilen yasal düzenlemeler (Arslan ve Polat 2016), gezginlere verilen seyahat izinleri ve pasaport düzenlemeleri (Sezer 2003), yabancı gezginlerin seyahatnameleri (Ünal 2018), merkezi yönetimin turizmi geliştirme çabaları (Mengü vd. 2019) ve Şark Ekspresi (Demir ve Hanılçe 2023) gibi konular kendisine yer bulmaktadır.

Pera Palas'tan önce hizmet vermeye başlayan otellerin varlığı bilinse de bu otellerin nadiren araştırıldığı dikkat çekmektedir. Hatta bu otellere ilişkin oldukça kısıtlı bilgi bulunmakta ve bu bilgiler otellerin isimleri, açılış tarihleri ve kuruluş yerlerinin ötesine geçmemektedir. Bu noktadan hareketle uzun yıllar saltanatın başkenti olan İstanbul'da Pera ve Galata bölgelerinde açılan otelleri işletmecilik, konum, mülkiyet durumu,

sunduğu hizmetler, mimari yapı, bölümleri, büyüklükleri, çalışma süreleri ve çalışanların nitelikleri bakımından detaylı bir şekilde inceleme gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Daha açık bir anlatımla bu çalışmada, Osmanlı Devleti'nde 1840-1895 yılları arasında açılan oteller nelerdir? Bu otellerin başlıca özellikleri nelerdir? ve Bu oteller nasıl bir sınıflandırmaya tabi tutulabilir? sorularına yanıt aranmaktadır. Üstelik otel işletmelerinin hangi işlevlerden oluştuğunun belirlenmesinin ve bunların zaman içindeki değişiminin tartışılmasının önemli olacağı düşünülmektedir. Bu bilgiler ışığında bu çalışmada dönemin en batılı ilk oteli olarak kabul edilen Pera Palas öncesi (1840-1895) dönemde modern anlamda hizmet veren otel işletmelerinin gelişimini ortaya koymak ve otelleri çeşitli kıstaslar bakımından incelemek amaçlanmaktadır. Böylece günümüz otellerinin dayandığı temellerin ve gösterdiği gelişimin tarihsel süreç içerisinde değerlendirilebileceği öngörülmektedir. Dahası ilgili yazında söz konusu oteller ile ilgili eksikliğin doldurulabilmesi ve yazına katkı sağlanabilmesi planlanmaktadır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Avrupa otelciliğinin geçmişi erken dönem dayanmakla birlikte Orta Çağ döneminde İngiltere'de inşa edilen ve konaklama ihtiyacını karşılayan hanlara kadar uzanmaktadır. Posta arabaları, tren, buharlı gemiler ve motorlu araçların gelişmesi, konaklama işletmelerinin ve özellikle otellerin gelişmesini de beraberinde getirmektedir (Goeldner ve Ritchie 2000). Otel sözcüğünün ilk olarak Fransa'da ve ardından 1760 yılında İngiltere'de Anne's Hotels ve The Grand Hotel tarafından kullanıldığı bilinmektedir (Medlik, 1972). Avrupa'da modern otellerin tarihinin, 1788 yılında o dönem için hayli yüksek bir maliyetle inşa edilen ve 60 yataklı Hotel de Henri IV ile başladığı öne sürülmektedir (Gray ve Liquari 1980). Bu oteli Londra'da Hotel Victoria (1887), Savoy Otel (1889) ve Hotel Cecil (1896) takip etmektedir. 1794 yılında New York'ta hizmet veren City Hotel, Amerika'da otel işlevini yerine getiren ilk işletmedir (Keiser 1979). Ancak ABD'de gerçek anlamda ilk otel 1829 yılında 170 odalı faaliyete geçen Boston's Termont House Otel'dir (Kozak vd. 2014). İngiltere'de 15. yüzyıl-

da konaklama ihtiyacını karşılayan hanlarla başlayan serüvenin 18. yüzyılda otellere dönüştüğü ve 19. yüzyılda da sadece konaklama hizmeti veren işletmeler olmanın ötesine geçerek yeme-içme, eğlence gibi farklı hizmetler vermeye başladığı dile getirilmektedir (Medlik, 1972). Anadolu coğrafyasında da kervansaraylar ve hanlar, tüccarlar ve gezginlerin konaklama ihtiyaçlarını karşılamış (Şener 2001) ve zaman içinde kervansaraylar ve hanlar yerlerini otellere bırakmıştır.

Osmanlı Devleti'nde reform hareketleri, Batı ülkeleriyle yakınlaşma ve ilişkilerinin gelişmesi, dış ülkelere siyasi ve ticari nedenlerle Osmanlı topraklarına gelenlerin sayısını arttırmıştır (Özdemir 1992). Avrupa'da otelcilik 18. yüzyılda yaygınlaşması, demiryolu, denizyolu ve karayolu ile yapılan yolculuk koşullarının iyileşmesi, Batı'da Doğu kültürüne duyulan ilginin artması ve turların düzenlenmesi gibi unsurlarla İstanbul'da Avrupa standartlarında oteller açılmaya başlamıştır (Kayın 2000). İstanbul'da yabancıları ağırlamak için azınlıkların yoğun yaşadığı, iş ve ticaret merkezi olan ve günümüzde Beyoğlu olarak bilinen Pera ve Galata bölgesinde otellerin açılması özellikle 19. yüzyılın ortalarına doğru hız kazanmıştır. Galata bölgesinin liman ve Pera bölgesinin de eğlence merkezi olması (Akın 2002), yabancı ülkelerin elçiliklerinin ve konsolosluklarının yer alması (Yaşayanlar 2013), Levanten kültürünün yaygın ve ağırlıkta olması (Kayın 2000), azınlıkların yaşaması (Gülersoy 2003), ulaşım sorununun olmaması (Öztürk 2010) ve benzeri nedenlerden ötürü otellerin bu bölgede açıldığı bilinmektedir. 1840 yılında Galata-Pera bölgesinde kurulan Hotel des Quatre Nations ile başlayan otelcilik kültürü (Zat 2005), aynı bölgede 1841 yılında faaliyete geçen ve resepsiyon, lobi, lüks odalar ve restoran gibi hizmetleriyle Avrupa'daki otellere benzeyen ilk konaklama tesisi olan *Hotel d'Angleterre* ile devam etmektedir. Bu tarihi takiben bölgede birçok otel işletmesinin hizmet vermeye başladığı görülmektedir.

## YÖNTEM

Osmanlı döneminde Galata ve Pera'da açılan otellerin tespit edilmesi ve bu işletmelere dair bilgilerin derlenmesi amacıyla hazırlanan bu çar-

lışmada nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmaktadır. Bu bağlamda Osmanlı Devleti'nde 1840-1895 yılları arasında açılan oteller nelerdir? Bu otellerin başlıca özellikleri nelerdir? ve Bu oteller nasıl bir sınıflandırmaya tabi tutulabilir? sorularına derinlemesine cevap verilebileceği düşünülmektedir. Nitekim veri toplama tekniği olarak doküman incelemesi; veri analiz yöntemi olarak betimsel analiz benimsenmektedir. Başka bir deyişle doküman incelemesi, belirli bir fenomen, olay veya olguyu derinlemesine anlayabilmek amacıyla gerçekleştirilen çalışmalarda sıklıkla tercih edildiği (Yin 1994) için bu çalışmada da verilerin toplanmasında uygun bir yöntem olduğuna karar verilmiştir. Benzer biçimde ulaşılabilen her bir doküman, araştırmacının konuyu keşfetmesi ve anlamasına imkan sağlamaktadır (Merriam 2009). Çalışmada araştırmacının konu ve içeriğine bağlı olarak döneme ait akademik yayınlar ile diğer çalışmalar (kitap, ansiklopedi, gazete, dergi, broşür, belgesel, röportaj, demeç, arşiv ve fotoğraflar) doküman analizine tabi tutulmuştur. Elde edilen ana kaynaklar tarandıktan sonra, kartopu örneklem seçimindeki gibi ulaşılan her bir çalışmanın kaynakçasından konu ile ilgili diğer çalışmalara ulaşılmaya çalışılmıştır. Ulaşılan kaynakların Türkçe ve İngilizce dilinde olmasına dikkat edilmiş ve diğer dillerdeki kaynaklar araştırmaya dâhil edilmemiştir. Dönem ile ilgili dokümanlara İstanbul Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Kütüphanesi, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı, Beyazıt Devlet Kütüphanesi ve Akdeniz Üniversitesi Merkez Kütüphanesi üzerinden ulaşılmış ya da erişim sağlanmıştır. Bu çerçevede araştırmacılardan biri bizzat kütüphanelere giderek konu ile ilgili doküman ve arşiv taraması yapmıştır. Ayrıca o dönemi anlatan kitaplar ve dergiler satın alınmıştır (Şekil 1). Tüm bunların ışığında elde edilen dokümanlar, Haziran 2018 – Mayıs 2021 tarihleri arasında iki araştırmacı tarafından bağımsız bir şekilde gözden geçirilmiş, okunmuş ve ilgili notlar alınmıştır. Ardından inceleme kapsamında ulaşılabilen her bir otelle ilgili metinler oluşturulmuş ve bu otellere dair bilgiler karşılaştırılarak ortak bir metin elde edilmeye çalışılmıştır. Sonraki aşamada sundukları hizmetler temel alınarak sınıflandırılmış

ve hizmetler ile açılış ve kapanış yılları, kurucuları, konumları, bölümleri, mülkiyet durumları ve personel kadrosuna dair bilgileri ve ilgili gazete haberleri incelenmiştir.

Nitel araştırmalarda elde edilen bulguların geçerlik, güvenilirlik ve inandırıcılığı önem arz etmektedir (Patton 1987). Bu bağlamda verilerin inandırıcılığı için şu aşamalar takip edilmiştir: Dökümanlar araştırmacının bizzat kendisi tarafından toplanmış (Kozak 2014); yöntem bölümünde araştırma sürecine dair detaylı bilgi verilmiş (Creswell 2015); betimsel analizler iki farklı araştırmacı tarafından uygulanmış (Graneheim ve Lundman 2004); otellere dair bulguları göstermek amacıyla bazı yerlerde doğrudan alıntılar kullanılmış (Hsieh ve Shannon 2005) ve son aşamada elde edilen bulgular, turizm işletmeciliği alanında görev yapan iki farklı akademisyenle paylaşılarak görüşleri alınmıştır (Walsh 2012).

## BULGULAR

Araştırma kapsamında ulaşılabilen kaynaklarla sınırlı olarak Osmanlı Devleti'nde Pera Palas açılmadan önce Pera ve Galata bölgesinde 1840-1850 arasında beş, 1851-1860 arasında dokuz, 1861-1870 arasında dört, 1871-1880 arasında dokuz ve 1891 yılında da iki otel olmak üzere faaliyete geçen yirmidokuz otelin olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre otellerin altısında sadece oda bölümü ile on bir tanesinde de oda ve

restoran bölümleri bulunurken on iki otel ise oda ve yiyecek-içecek servisinin yanı sıra dönemin gerekliliklerine uygun olarak farklı hizmetler sunmaktadır. Otellerden bazılarının özellikleri ve sundukları hizmetlere ilişkin haberlere dönemin gazetelerinde de yer verildiği göze çarpmaktadır. Bu bağlamda yayımlanan içeriğin türü, haber, ilan ve reklam olarak değişiklik göstermekte ve bunlarda da otelin açılış yılı, işletmecisi ya da sahibi, araç, gereç ve eşyaları, özellikleri gibi konulara değinilmektedir. Daha açık bir anlatımla haber, ilan ve reklam olarak gerçekleştirilen bu bilgilendirme çabaları, dönemin pazarlama faaliyetleri olarak değerlendirilebilir. Söz gelimi, 14.08.1849 tarihli Journal de Constantinople gazetesinde Hotel de Bysance/Byzance otelinden "Avrupa'nın en iyi otelleriyle yarışacak niteliği, zengin döşenmiş odalar, konfor, tabldot servis, temizlik, manzara, yangına karşı güvenli bir kagir yapı" sözleri ile bahsedilmektedir. Benzer biçimde diğer haber içerikleri de Tablo 1'de gösterilmektedir.

Otellerde göre farklılaşmakla birlikte söz konusu hizmetler arasında alakart servis, tabldot servis, mobilyalı-kat banyolu ve özel banyolu odalar, yangın güvenliği, balo salonu, banket hizmeti, doktor, aile odası, yıllık oda kiralama, sıcak su, maskeli balo organizasyonu, danslı toplantı organizasyonu, konforlu oda, her dilden gazete hizmeti, Fransız mutfağı, Alman mutfağı, hidrolik asansör, iç hat telefon, rehber ve çevirmen, Amerikan bar, akşam çayları konserleri, berber, salonlar (sigara, okuma, kadınlar, sohbet, bilardo), oda içi lavabo, porselen oda el-yüz yıkama takımı, Fransız keteni linen malzeme, tenis kortu, bina ışıklandırması ve benzeri yer almaktadır (Tablo 2).

### Sadece Oda Hizmeti Sunan Oteller

Yapılan incelemede *Hotel de Vienne*, *Hotel Kittrey*, *Hotel du Nord/Hotel des Etrangers*, *Hotel de la Corne d'Or*, *Hotel Pesth* ile *Hotel Imperial*'in sadece oda hizmeti verdiği saptanmıştır. Söz konusu otel işletmelerine ilişkin arşivlerde detaylı bir bilgiye ulaşılamamış olsa da genel bilgiler şu şekildedir: *Hotel de Vienne*, 1864'te Derviş Sokağı'nın (günümüzde Piremeci Sokak) başında açılmış olup 31 Mayıs 1864 günlü Journal de Constantinople

Kitaplar	Dergiler
<input type="checkbox"/> Beyoğlu: Yapılar, Mekanlar, İnsanlar	<input type="checkbox"/> Tarih ve Toplum Dergisi (muhtelif sayıları)
<input type="checkbox"/> Pera'dan Beyoğlu'na	
<input type="checkbox"/> Beyoğlu'nda Gezerken	
<input type="checkbox"/> Bir Zaman Tüneli: Beyoğlu	
<input type="checkbox"/> Tarihsel Gelişim Sürecinde Beyoğlu	
<input type="checkbox"/> Beyoğlu'nun Yitip Gitmiş 3 Oteli	
<input type="checkbox"/> 19.Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera	

Şekil 1. Söz Konusu Döneme İlişkin Satın Alınan Bazı Kitap ve Dergiler

Not: Söz konusu kitap ve dergiler, kaynakçada (\*) işareti ile gösterilmiştir.

Tablo 1. Dönem Gazetelerinde Yer Alan Haberlerden Bazıları

Otel Adı	Açılış Yılı	Gazete Adı	Yayımlanma Tarihi	Haber, İlan veya Reklamın Konusu
Hotel des Quatre Nations	1840	Journal de Constantinople	11.01.1848	Satış (stokta bulunan yiyecek ve içecekler dâhil tüm eşyalar)
Hotel d'Angleterre (Hotel Royal – Alp Otel)	1841	Journal de Constantinople	19.02.1852	Kâgir bir yapısı, boğaz manzarası, konforu, sıcak ve soğuk su, banyo imkânları
			09.01.1854	
			24.08.1854	
La Turquie	30.09.1876	Brezilya Kraliçesi ve yardımcılarının konaklaması		
	09.01.1886	ABD Bakanlarından M. Cox'un konaklaması		
Grand Hotel d'Orient	1849	La Turquie	01.09.1870	Kiralama
Hotel de Bysance/ Byzance	1849	Journal de Constantinople	14.08.1849	Avrupa'nın en iyi otelleriyle yarışacak niteliği, zengin döşenmiş odalar, konfor, tabldot servis, temizlik, manzara, yangına karşı güvenli kâgir bir yapı
Hotel de Pera	1849	La Moniteur Oriental	22.08.1892	Açılış ve yönetici adı
Hotel de France	1851	Journal de Constantinople	24.02.1851	Otel hizmetleri (yabancı dil bilen personel, kişiye özel hizmet) Dışarıya hizmet (catering)
			31.01.1862	
Ambassadeurs Hotels	1855	Journal de Constantinople	08.01.1855	Açılacak
			25.01.1855	Açılış
Hotel Restaurant des Colonies	1856	Journal de Constantinople	26.01.1856	Açılış
			27.04.1857	Satış
Hotel de Grece	1860	Journal de Constantinople	12.01.1860	Otel özellikleri ve hizmetleri (mobilyalı kiralık oda, alakart akşam yemeği, servis)
Hotel de Londre	1860	Journal de Constantinople	05.07.1855	Açılış tarihi ve açan kişi
Hotel Restaurant du Palais des Fleurs	1860	Journal de Constantinople La Turquie	04.06.1862	Bahçesinin reklamları
			21.01.1887	
Grand Hotel et Restaurant de Luxembourg (Hotel de Luxembourg – Grand Hotel de Luxembourg)	1862	La Turquie	20.09.1872	Açılış tarihi Yeniden açılış haberi ve otel özellikleri (konfor, mutfak şefi)
			17.07.1873	
Hotel de Paris (Hotel et Restaurant de Paris – Hotel de la Paix)	1862	Journal de Constantinople	01.02.1862	Lüks dekorasyonu, balo salonları
Hotel de Vienne	1864	Journal de Constantinople	31.05.1864	Otel sahibi
Hotel du Nord / Hotel des Etrangers	1871	La Turquie	09.01.1871	Açılış
			26.08.1872	İsim değişikliği
Hotel de Constantinople	1875	La Turquie	23.12.1873	Açılış tarihi
Grand Hotel de Londres	1891	La Moniteur Oriental	01.03.1891	Açılış

Kaynak: Gülersoy 1985, Üsdiken 1992; 1999; Durudoğan 1998; Akın 2002'den yazarlar tarafından derlenmiştir.

Galata ve Pera Bölgesinde Otel İşletmeleri (1840-1895)

Tablo 2. Osmanlı Devleti'nde Açılan Otellere (1840-1895) İlişkin Bilgiler<sup>1</sup>

Otel Adı	Açılış Yılı	Kurucusu	Konum	Bölümler	Verilen Hizmetler	Mülkiyet Durumu	Kapanış Yılı*	Personel
Hotel des Quatre Nations	1840	BB	Kuledibi	Oda Restaurant	Alakart servis	Yabancı	1848	BB
Hotel d'Angleterre	1841	Jacques Missirie	İstiklal Caddesi	Oda Restaurant	Banket hizmeti Mobilyalı Kat banyolu Balo salonu	Yabancı	1950	Yabancı dil bilen
Grand Hotel d'Orient	1849	M. Kaiser M. Souchon	İstiklal Caddesi	Oda Restaurant	Mobilyalı Tabldot servis Alakart servis	Yabancı	1920	BB
Hotel de Bysance	1849	Josephine Vitalis	Tepebaşı Meşrutiyet C.	Oda Restaurant	Mobilyalı Tabldot servis	Yabancı	1854	Yabancı dil bilen
Hotel de Pera	1849	Stefano Ghetsy	İstiklal Caddesi	Oda Restaurant	Fransız mutfağı Banket hizmeti Tabldot servis Yangın güvenliği	Yabancı	1900	Fransız aşçı
Hotel de France	1851	Mme. Proust	Tepebaşı Meşrutiyet C.	Oda Restaurant	Tabldot servis Banyo hizmeti Banket hizmeti	Yabancı	1862	Yabancı dil bilen
Ambassadeurs Hotel	1855	Vouroucha ailesi	İstiklal Caddesi	Oda Restaurant	Banket hizmeti Balo salonu Otel doktoru Aile odası	Yabancı	1857	BB
Hotel Restaurant des Colonies	1856	Mr. Faubert	Asmalımescit Caddesi	Oda Restaurant	Alakart servis	Yabancı	1892	BB
Hotel de la Paix et de France	1857	Charles Sidan	Meşrutiyet Caddesi	Oda Restaurant	Lüks banyo	Yabancı	1892	Yabancı dil bilen
Grand Hotel Continental	1857	Agostini	Meşrutiyet Caddesi	Oda Restaurant	Fransız mutfağı	Yabancı	1950	BB
Hotel Restaurant du Palais des Fleurs	1860	Mr. Bouin	Meşrutiyet Caddesi	Oda Restaurant	Fransız mutfağı Alakart servis Balo salonu	Yabancı	BB	BB
Hotel d'Europe	1860	Mr. Destuniani	İstiklal Caddesi	Oda Restaurant	Fransız mutfağı Mobilyalı oda	Yabancı	1940	BB
Hotel de Grece	1860	Rum bir kişi	Kallavi Sokak	Oda Restaurant	Mobilyalı daire Alakart servis Maskeli balo	BB	BB	BB
Hotel de Londre	1860	Yanni Kardeşler	Hamalbaş Caddesi	Oda Restaurant	Mobilyalı daire Tabldot servis	Yabancı	BB	BB
Hotel de Luxembourg	1862	Mr. Bossy Mr. Brun	İstiklal Caddesi	Oda Restaurant	Pansiyon hizmeti Alakart servis Tabldot servis	Yabancı	1900	BB
Hotel de Paris	1862	Mr. Bouin	Yeniçarşı Caddesi	Oda Restaurant	Balo Toplantı hizmeti	Yabancı	1875	BB
Hotel de Vienne	1864	Rudolph Szy	Piremeci Sokak	Oda	Oda	Yabancı	1867	BB

Not: BB, bilgi bulunamadı. (\*) kapanış yılı, ulaşılabilen kaynaklarda otelden bahsedilen son yılı belirtmektedir.



Tablo 2. Osmanlı Devleti'nde Açılan Otellere (1840-1895) İlişkin Bilgiler<sup>1</sup> (Devam)

Otel Adı	Açılış Yılı	Kurucusu	Konum	Bölümler	Verilen Hizmetler	Mülkiyet Durumu	Kapanış Yılı*	Personel
Hotel Kittrey	1867	BB	İstiklal Caddesi	Oda	Oda	BB	BB	BB
Hotel du Nord-Hotel des Etrangers	1871	A. Pappadaki	Pera	Oda	Oda	Yabancı	BB	BB
Hotel de Constantinople	1875	Dimitrio Logotheti	Oliva Pasajı	Oda Restaurant	Fransız mutfağı Salon hizmeti	Yabancı	1920	BB
Grand Hotel National	1875	Jean Schwartz	Asmalimesci t Caddesi	Oda Restaurant	Fransız mutfağı Alman mutfağı Her dilden gazete	Yabancı	1920	Yabancı dil bilen Alman aşçı
Hotel Restaurant Anatolie	1875	BB	Pera	Oda Restaurant	Oda Restaurant	BB	BB	BB
Hotel de Grand Bretagne	1875	S. Comnios	Gönül Sokak	Oda	Oda İngiliz kahvaltısı	Yabancı	1940	BB
Hotel de Jardin du Teke	1876	J. Agostin	Galip Dede Caddesi	Oda Restaurant	Konforlu oda Açık büfe hizmeti Alakart servis Oda servisi	Yabancı	BB	BB
Hotel de La Corne d'Or	1880	BB	Tepebaşı	Oda	Lüks odalar	BB	BB	Yabancı dil bilen
Hotel Pesth	1880	Charles Tothfalussy	Kumbaracı Yokuşu	Oda	Oda	Yabancı	1940	BB
Hotel Imperial	1880	Charles Tothfalussy	Asmalimesci t Caddesi	Oda	Oda	Yabancı	BB	BB
Grand Hotel de Londres	1891	Leonides Adamopoulos ile N. Aperghis	Meşrutiyet Caddesi	Oda Restaurant	Ahşap mobilya Hidrolik asansör Sıcak su iç hat telefon 150 kişilik restoran	Yabancı	Halen devam ediyor	Yabancı dil bilen
Grand Hotel et Brasserie	1891	Atanas N. Papadopoulos	Tütüncü Çıkmazı	Oda Birahane Depo	Oda İçecek servisi	Yabancı	BB	BB

Not: BB, bilgi bulunamadı. (\*) kapanış yılı, ulaşılabilen kaynaklarda otelden bahsedilen son yılı belirtmektedir.

gazetesinde çıkan ilanda otel sahibinin Rudolph Szy olduğu yazmaktadır. Üç yıl kadar faaliyet gösteren otel işletilemediğinden dolayı satışa çıkarılmıştır (Üsdiken 1992). *Hotel Kittrey*, 1867'te Kadıköy'de açılmış ve kısa bir süre sonra Grand Rue de Pera'ya (günümüzde İstiklal Caddesi) taşınmıştır (Üsdiken 1999). La Turquie gazetesinin 9 Ocak 1871 sayısında İstiklal Caddesi üzerinde restore edilen Balzer Evi'nin yerinde *Hotel du Nord*'un açıldığı, A. Pappadaki tarafından işletil-

diği ve aynı gazetenin 26 Ağustos 1872 sayısında otelin adının *Hotel des Etrangers* şeklinde değiştirildiği belirtilmektedir. 1880 sonbaharında Glavany Sokağı'nda açılan *Hotel de la Corne d'Or* ile ilgili La Turquie gazetesinin 30 Ekim 1880 tarihli sayısında otele ilişkin bir ilan çıkmış ve özellikle lüks döşeli ve çok elverişli fiyatlı odalarla tüm yabancı dillere hâkim çalışanların olduğu duyurulmuştur (Akın 2002). *Hotel Pesth* ile *Hotel Imperial*, Charles Tothfalussy tarafından işletilmiştir.

*Hotel Pesth*, 1880'de *Hotel d'Europe*'un yerinde açılmış ve 1898 yılına kadar hizmetine devam etmiştir (Üsdiken 1992).

### Oda ve Yiyecek-İçecek Hizmeti Sunan Oteller

Oda ve yiyecek-İçecek servisi sunan otel işletmeleri arasında açılış sırasıyla *Hotel des Quatre Nations*, *Grand Hotel d'Orient*, *Hotel de Bysance*, *Hotel Restarurant des Colonies*, *Hotel de la Paix et de France*, *Grand Hotel Continental/ Grand Hotel Français et Continental*, *Hotel de Londre*, *Hotel d'Europe*, *Hotel de Luxembourg*, *Hotel Restaurant Anatolie* ve *Hotel de la Grand Bretagne* yer almaktadır. Osmanlı döneminde kervansaray, han ve misafirhanelerden farklı olarak açılan ilk otel (1840), İstanbul Kuledibi'nde bulunan *Hotel des Quatre Nations*'dur (Zat 2005; Yaşayanlar 2013). Otel oldukça iyi bir mutfağa sahip olup, çok kaliteli yiyecek-İçecekler sunmuştur (Akıncı 2018). Buna karşın iyi bir konfora sahip olmaması, mülkiyet sahibinin ülkesine geri dönmek istemesi gibi sebeplerden dolayı otel 1847 yılında kapanmıştır. Otel, 11 Ocak 1848 tarihli *Journal de Constantinople* gazetesinde çıkan bir ilanla satışa çıkarılmış ve stokta bulunan yiyecek-İçecekler, mobilyalar dâhil olmak üzere tüm eşyalarla birlikte satılmıştır (Üsdiken 1992). *Grand Hotel d'Orient*, 1849'da M. Kaiser ve M. Souchon tarafından İstiklal Caddesi'nin Galatasaray kavşağında ve Naim Tiyatrosu'nun karşısında açılmıştır (Büyükcünal 2006). Otel, dönemine göre oldukça konforlu olup alakart hizmet sunmuş; sabahları misafirlerine İngiliz kahvaltısı ikram etmiş ve 11.00-20.30 saatlerinde tabldot servis yapmıştır. Örneğin; üç çeşit yemek, meyve veya tatlıyla yarım şişe şaraptan oluşan öğle yemeğinin fiyatı altı kuruştur. Ayrıca otelde dört, beş veya altı çeşit yemek, tatlı, meyve ve şarap gibi farklı seçeneklere de yer verilmiştir (Üsdiken 1999). Bu hizmetlerin o dönem için önemli yenilikler olduğunu söylemek mümkündür. Otel, 1862 yılında Tepebaşı'nda İngiliz Elçiliği'nin yanına taşınmış ve François Logotheri tarafından işletilmiştir. 1870 Pera yangınıyla İngiliz Elçiliği'nin çalışamaz hale gelmesiyle otel, mobilyalı olarak tüm kış sezonu için 2000 sterline İngiliz elçisi Henry Elliot'a kiralanmıştır. Logotheri, 1875'te işletmeciliğini Leonidas Pantelous'a

devretmiş ve 1920'li yıllara kadar faaliyetlerine devam etmiştir (Akın 2002).

*Hotel de Bysance*, 1849'te Mme. Josephine Vitalis tarafından Petits-Champs des Morts (Tepebaşı Bahçesi) yakınlarında açılmıştır. *Journal de Constantinople* gazetesinin 14 Ağustos 1849 sayısında Avrupa'nın en iyi otelleriyle yarışacak nitelikte olduğu; zengin döşenmiş odalar, konfor, tabldot servis, temizlik, manzara ve yangına karşı güvenli bir kâgir yapı olmasından söz edilmektedir (Üsdiken 1999). Otelde yabancı dil bilen personel çalışmakta ve günlük gazete hizmeti sunulmaktadır (Akıncı 2018). Ancak otel 1875 yılının Ocak ayında İstiklal Caddesi üzerindeki Hollanda Elçiliği'nin karşısında bulunan 388 numaraya taşınmış; 8 Temmuz 1875 tarihinde çıkan yangın sonucunda kül olmuştur. Buna karşılık kısa bir süre içinde onarılarak 1 Ekim 1875 tarihinde Argiropulos tarafından tekrar hizmete açılmıştır (Üsdiken 1992). Hamalbaşı Caddesi'nde açılan *Hotel Restarurant des Colonies* ile ilgili bilgilere 26 Şubat 1856 tarihli *Journal de Constantinople* gazetesinde çıkan açılış ilanında rastlanmaktadır. Ancak uzun ömürlü olmayan otelin eşyaları ile birlikte satışa çıkarıldığı haberi 27 Nisan 1857'de *Journal de Constantinople* gazetesinde yayınlanmıştır. Mr. Faubert yönetiminde İstiklal Caddesi'nde *Hotel d'Angleterre* karşısında 1860'da tekrar faaliyete başlayan otelin girişi Asmalımescit Sokağında olmasına rağmen odaların çoğu ana caddeye bakmaktadır (Dökmeci ve Çıracı 1990). Daha sonra oteli, *Hotel Restaurant du Palais des Fleurs*'ın da işletmecisi olan Mr. Bouin devralmıştır. Gecelik oda fiyatı 20 kuruş, akşam yemeğinde alakart servis ise 20 kuruştur. Otel, yabancı misafirlere ziyade Pera'da uzun süre kalan Levantenlere kiralanmıştır. Aguste Roman, 1892'de oteli satın almış ve bu tarihten sonra otelle ilgili bilgiye ulaşamamıştır (Büyükcünal 2006). *Hotel de la Paix et de France*, 1857'de Charles Sidan tarafından Tepebaşı Meşrutiyet Caddesi'nde kurulmuştur. Otel, Haliç manzaralı ve lüks banyolara sahip olup, personel genellikle yabancı dil bilenler arasından seçilmiştir. 1892'de Sidan vefat edince otelin işletmeciliğini Chatelier üstlenmiştir (Gülersoy 2003). *Grand Hotel Continental*, 1857'de Tepebaşı Bahçesi karşısında Agostini ailesi tarafından açılmıştır. Otelin işletmesi 1887'de

Jean Agostini'ye geçmiş ve adı *Grand Hotel Français et Continental* şeklinde ismi değiştirilmiştir. Bu süreçte Fransız mutfağı servis edilmiştir. Agostini, 1920'de vefat edince işletmeyi eşi devralmış ve 1950'li yıllara kadar faaliyet göstermiştir (Akıncı 2018).

İngiliz Elçiliği'ne yakın bir bölgede 1860 yılında Yanni Kardeşler tarafından açılan *Hotel de Londres*, kiralık mobilyalı daireler, tabldot servis ve uygun fiyatlı odalar sunmuştur (Zat 2005). Dönemin ünlü doktoru Horasancıyan'ın evinin restore edilmesiyle açılan *Hotel d'Europe*, Dörtyol kavşağında 1860'da Mr. Destuniani tarafından kurulmuştur (Büyükkunal 2006). Boğaz ve Haliç manzarasına, mobilyalı odalara, hızlı servise ve konforlu masalara sahip olan otelin restoranında Fransız mutfağından yemeklerle Fransız servisi uygulanmıştır. 1864 yılında yeri ve sahibi değişen otel, 1920'li yıllarda İngiliz Sarayı karşısına taşınmış ve Dikran Tıngıryan tarafından işletilmiştir (Üsdiken 1992). *Grand Hotel et Restaurant de Luxembourg*, 1862'de Grand Hotel d'Orient'in açıldığı ilk yerde İstiklal Caddesinde 191 numarada Naum Tiyatrosu'nun (bugünkü Çiçek Pasajı) karşısında faaliyete başlamıştır. Bossy ve Brun tarafından açılan otelin üst katları pansiyon olarak kullanılmıştır. Pera'da çıkan büyük yangından sonra salonlar yenilenmiş, ünlü bir şef işe alınmış ve 17 Temmuz 1873 tarihinde tekrar açılmıştır (Akın 2002). Victor Rossi'nin 1876'da devralmasıyla birlikte İstiklal Caddesi 128-130 numaraya taşınmış ve *Hotel du Luxembourg* adını almıştır. Bu dönemde odalar günlük veya aylık olarak kiraya verilmiş ve alakart ile tabldot servis yapılmıştır. Zemin katta konumlanan restoranın tüm ekipman ve mobilyaları Paris'ten getirilmiştir. Hatta İstanbul halkı için sosyalleşme mekânı haline gelmiş ve öğle ile akşam yemeği 25 kuruş olarak fiyatlandırılmıştır. Birinci katta bilardo salonları, diğer katlarda ise otel odaları yer almıştır (Scognamillo 2008). Oteli, 1884'te Mr. Flament-Belon satın almış, ismi *Grand Hotel du Luxembourg* olarak değiştirmiş ve 1900 yılında kapanmıştır. Londra'dan İstanbul'a hareket eden ünlü Orient Ekspres'in ilk seferiyle gelen yolcular yaklaşık dört gün otelde konaklamıştır (Gülersoy 2003). *Hotel Restaurant Anatolie*, 1875'te Grand Hotel d'Orient'in karşısında açılmış ve kısa bir süre

sonra kapanmıştır. S. Comninos işletmeciliğinde 1875 yılının Şubat ayında Timoni Sokağı'nda (şimdiki Gönül) açılan *Hotel de la Grand Bretagne*, ilerleyen yıllarda İstiklal Caddesi'ne taşınmış ve İngiliz kahvaltısıyla ün kazanmıştır. Yurtdışı bağlantısı bulunan otelin Londra'daki temsilciliğini Gaze Turist Hotel'de çalışan A.Smith yürütmüş ve faaliyetlerine II. Dünya Savaşına kadar sürdürmüştür (Akıncı 2018).

### Oda, Yiyecek-İçecek ve Diğer Hizmetleri Sunan Oteller

İncelenen dönemde oda ve yiyecek-içecek servisinin yanı sıra farklı hizmetler de sunan on iki otel tespit edilmiştir. Otelere göre değişmekle birlikte sunulan hizmetler, yangın güvenliği, balo salonu ve organizasyonları, banket hizmeti, otel doktoru, asansör hizmeti, iç hat telefon, rehber ve çevirmen, berber salonu, sigara salonu, okuma salonu, kadınlar salonu olarak çeşitlenmektedir. Hem açıldığı tarih hem de sunduğu hizmetlerle bu otellerin en ünlüsü *Hotel d'Angleterre* olup, geleneksel konaklama tesislerinden ve alışkanlıklarından farklı olarak modern otellerin başlangıcı sayılabilecek ilk otel olma özelliği taşımaktadır (Kaptan-Arkan 1989). Bu otel, İstiklal Caddesi 463 numarada Jacques Missirie tarafından 1841 yılında açılmıştır (Gülersoy 1985). Otel odaları konforlu karyola, yatak, gardırop ve banyo ile döşelidir (Öztürk 2010). Restoranı da olan otelde İngiliz ve Fransız yemekleri ile şarapları sunulmuştur (Duhani 1990). 1854 yılında Dörtyol Sokağı'nda eski Prusya Sarayı'nın yerine taşınan otel, bu haberi *Journal de Constantinople* gazetesinin 24 Ağustos 1854 tarihli sayısında duyurmuştur. Haberde kâgir bir yapıya sahip olduğu belirtilmiş ve Boğaz manzarası, konforu, sıcak ve soğuk suyun olduğu banyo imkânları övülmüştür (Akın 2002). Gülersoy (1985), otelin genel özelliklerini şu sözlerle aktarmıştır:

"Otelin girişi, cilası solmuş ahşap bir kapı, iki kanatlı. Girer girmez kısa ve dik bir merdivenle yukarı çıkılır. Orası otelin ana holü. Merdivenin altında resepsiyon bulunur. Onu bırakıp sağdan ilerleyince önce lobi, sonra da lokanta salonu. Salon ve lokanta eski mobilya ile döşeli. Beyaz lake büfeler, ahşap hasır uzun arkalıklı sandalyeler ve duvarlarda eski servis takımla-

rından kalma, kanatlılar ve balık resimli, renkli uzun tabaklar. Holdeki merdivenden yukarı çıkınca ise sıra sıra odalar. Büyük kısmı Haliç'i görüyor. Hepsi masif ve kaliteli ahşap eşya ile döşeli. Bir bölümü arkadaki İngiliz Sefaretine ve bahçesine bakıyor. 20. yüzyılın başında yokuş başındaki karşı köşesine apartman yapıp görünümün yarısı kapatılınca kadar otel böyle bir Haliç manzarasına bakıyor. Yabancıları büyüleyen yanı otelin işte bu özelliği idi. Haliç'te günbatımına bakış..."

Hotel d'Angleterre'nin en önemli hizmetlerinden biri düzenlenen konser ve balolardır. Bu etkinlikler dönemin gazetelerinde yer almaktadır. Journal de Constantinople gazetesinin 19 Şubat 1852 tarihli haberinde İngiliz elçisinin eşinin girişimiyle otelin büyük salonunda Pera'daki Protestan fakirler yararına bir balo düzenlendiği ve çok sayıda Ermeni ve Osmanlı tebaasına mensup kişinin katıldığı, aynı gazetenin 9 Ocak 1854 sayısında düzenlenen balolar için 22 Avusturyalı sanatçıdan oluşan orkestranın geldiği ve karnaval sezonunda misafirlerle buluşacağı haberleri çıkmıştır. Otelin, üst düzey misafirleri ağırladığı dönemin gazetelerinden anlaşılmaktadır. Örneğin, 18 Mayıs 1862 tarihli Journal de Constantinople gazetesinde İngiliz Kralı Eliot ve heyetinin İstanbul seyahatinde Hôtel d'Angleterre'de konaklamayı tercih ettiği (Gülersoy 1985), 30 Eylül 1876 tarihli La Turquie gazetesinde Brezilya Kraliçesi ve yardımcılarının, yine aynı gazetenin 9 Ocak 1886 tarihli sayısında da ABD bakanlarından M.Cox'un Hotel Royal'de kaldığı yer almıştır (Durudoğan 1998). Otel, Pera Palas'ın açılışına kadar bölgenin en pahalı ve gözde oteli olma özelliğini sürdürmüştür. Ancak zamanla açılan oteller karşısında müşteri kaybetmeye başlamış ve 1891 yılında Dimitri Logotheri'ye devredilmiştir (Akıncı 2018). Cumhuriyetle beraber adı *Alp Otel* olana kadar *Hotel Royal d'Angleterre*, *Hotel Missiri*, *Hotel Logotheri*, *Hotel Royal* gibi farklı isimlerle anılmıştır (İnal 2006). Otelin adının Alp Otel olarak değiştiği şu sözlerle aktarılmaktadır (Deleon 2002):

"Orient Ekspres, İngiltere'nin Sofya Büyükelçisi Randall'ı İstanbul'a getiriyor. 11 Mart 1941'dir. 21.00'de Sirkeci'ye girer Orient Ekspres ve İstanbul'daki İngiltere Başkonsolosu'na ait bir Daimler marka araç, elçiyi hızla Pera Pa-

las Otel'e götürür. Lobiden içeri girerken günün kırkinci sigarasını yakar Randall. Elleri titremektedir ama içten içe üşümektedir, suikast söylentileri yoğunlaşmıştır, karısı ve kızı bu yüzden Tepebaşı'ndaki Alp Otel'de (eski adıyla Hotel d'Angleterre) kalmaktadır".

Hotel de Pera, 1849'da İstiklal Caddesi'nde Rus Elçiliğinin karşısında Stefano Ghetsy yönetiminde faaliyet başlamıştır (Üsdiken 1999). Otelin mutfak şefliğini Fransız bir aşçı üstlenmiş ve Fransız mutfağı servis edilmiştir. 29 Ekim 1849 tarihli Journal de Constantinople otelin konforlu bir biçimde döşenmiş olduğunu ve öğle ile akşam yemeklerinin sunulduğunu haber yapmıştır. Otel, 1865 yılında Naum Tiyatrosunun karşısına taşınmış ve işletmeciliğini Yanni Dimitri devralmıştır. 1892 yılında tekrar el değiştiren otel 1900'lü yılların başında faaliyetlerini durdurmuştur. 22 Ağustos 1892 tarihli La Moniteur Oriental gazetesinde D.Tchangopoulu yönetiminde açıldığı belirtilmiştir. Otelde bir öğün 15 kuruş, aylık 400 kuruş karşılığı tabldot servis sunulmuştur (Üsdiken 1992). Tepebaşı-Meşrutiyet Caddesinde 1851 yılında Madame Proust yönetiminde açılan *Hotel de France*'de tabldot servisi sunulmuş ve müşterilerin taleplerine göre hizmet verilmiştir. Banyo, müşterilerin talepleri doğrultusunda hazırlanmıştır. Çalışanları çok iyi düzeyde yabancı dil bilen (Üsdiken 1992; 1999) otelin sahipliği 1862 yılında M. Mayer'e geçmiş ve banket hizmeti verilmiştir. Balo salonları arasında adı sıklıkla geçen Palais de Crystal isimli büyük çalgılı gazinonun yemek servisini üstlenerek dışarıya da hizmet vermiştir (Akın 2002). İstanbul'a gelen elçileri ve sefirleri ağırlamak için Vouroucha ailesi tarafından açılan *Ambassadeurs Hotel*, İstiklal Caddesinde Hollanda Elçiliği'nin karşısındadır (İnal 2006). Otelde yıllık kiralık oda ve kat, özel yemek davetleri, doktor hizmeti gibi imkânlar sunulmuştur (Akın 2002). Otelin birinci katında lüks bir yemek salonu ve en üst katında İstanbul manzaralı bir balo salonu vardır, tüm merdiveni çiçekler ile bezenmiştir ve dönemine kıyasla lüks bir aydınlatma sistemine sahiptir (Zat 2005).

*Hotel Restaurant du Palais des Fleurs*, 1860'da Meşrutiyet Caddesinde Çiçek Bahçesinin (günümüzde Avrupa Pasajı) içinde Mr. Bouin öncülüğünde kurulmuştur. Restoranda Fransız



yemekleri servis edilmiş ve alakart menü sabit fiyat ile uygulanmıştır. Cumartesi günleri otelde maskeli balo düzenlenmiştir (Üsdiken 1999). Rum bir işletmeci tarafından Kallavi Sokağında 1860'da açılan *Hotel de Grece* küçük bir oteldir. Mobilyalı odalara sahip olan ve akşamları alakart menü hizmet veren otelde çarşamba ve cumartesi günleri maskeli balolar düzenlenmiştir (Üsdiken 1992). *Hotel de Paris*, 1862'de Yeniçarşı Caddesi'nde açılmış (Deleon, 2002), 1864'te adı *Hotel et Restaurant de Paris* olmuştur. Konforlu odalarının yanında restoranında ünlü bir şef tarafından hazırlanan yemekler sunulmuştur. Tessier isimli Levanten 1875'te oteli almış ve bir süre sonra *Hotel de France et de la Paix* eski sahibi Charles Sidan'a satmıştır (Üsdiken 1992). Sahip olduğu manzara ve sunduğu hizmetler nedeniyle oldukça talep görmüştür. Altın yıldızlı balo salonlarında kış sezonunda maskeli balolar ile danslı toplantılar yapılmıştır (Akin 2002). *Hotel de Constantinople*, Dimitrio Logotheti tarafından Olivia Pasajı'nın yanında açılmıştır. Elçiliklere yakın olan otel, lüks döşenmiş apartman daireleri ile Fransız mutfağına sahiptir. Otel salonları, yabancı elçilikler ve Pera sosyetesine ev sahipliği yapmıştır. Bir süre sonra otelin adı *Konstantinopol Palas* olmuştur. 1920'lerde otelin sahipliği Nesim Namer'e geçmiştir (Duhani 1990).

*Grand Hotel National*, 1875'te Asmalımescit ve Tepebaşı'nın kesiştiği yerde Jean Schwartz tarafından kurulmuştur. Restoranda Alman aşçı tarafından yapılan Alman yemekleri ile Fransız ve Macar şaraplarıyla Alman biralari servis edilmiştir (Deleon 2002). Her dilde gazete hizmeti sunan otelin personeli de iyi düzeyde farklı yabancı dil bilen kişilerden oluşmuştur. 1920'lerde açık olan otelin sahipliğini ve işletmeciliğini Nesim Namer üstlenmiştir (Üsdiken 1992). *Hotel de Jardin du Teke*, 1876'da J. Agostin tarafından Galip Dede Caddesi'nde açılmıştır. Otel, çok güzel döşenmiş konforlu odalarla hizmet sunmuştur. Büyük bir bahçesinin olması ve gündüz gölgelerin altında kurulu açık büfede yemeklerin sunulması oteli diğerlerinden ayırmıştır. Otelde geceleri müşteriler için istenen yemekler özel olarak hazırlanmış ve oda servisi ile tabldot hizmeti verilmiştir. Otelin fiyatları dönemin otellerine kıyasla daha düşüktür (Akin 2002). *Grand Hotel et Brasserie*, N.

Papadopoulos yönetiminde İstiklal Caddesi'nde 1891'de faaliyete başlamıştır. Elli oda, birahane ile içki deposu vardır (Üsdiken 1999).

*Grand Hotel de Londres*, 1891 yılında Leonidas Adamopoulos ve Nicolas Aperghis tarafından açılmıştır (Zat 2005; Büyükkunal 2006). Otel, batının ilk gezgilerini oluşturan İngilizlere yönelik olarak İngilizce isim taşımaktadır (Gülersoy 1999; İnal 2006). Otelin açılış tarihi, 21 Şubat 1891 tarihli *La Moniteur Oriental* gazetesinde 1 Mart olarak duyurulmuştur. Alman Hastanesi, Sankt Georg Avusturya Lisesi, Santa Amria Draperis Kilisesi, Saint Antuan Kilisesi gibi yapılarıyla bilinen ünlü mimar Guglielmo Semperini tarafından inşa edilmiştir. Limana ve Haliç'e bakan manzaralı odalar ile 150 kişilik bir restorana sahiptir (İnal 2006). Otelde konforlu mobilyalar, şatafatlı perdeler ve sıcak-soğuk suya sahip banyolu odalar, elektrik, iç hat telefon ve Eyfel Kulesi sistemi gibi çalışan hidrolik asansör bulunur (Üsdiken 1992; Gülersoy 1994). 1920'lerde otel, manzarasını vurgulamak amacıyla "Belle Vue" etiketini kullanmış ve bu nedenle *Hotel Belle Vue* ismiyle anılmıştır (Büyükkunal 2006). 1926'da Mr. Moulatic'h'a devredilmiş ve 1930'da Levanten d'Andria ailesine geçmiştir (Gülersoy 1993). 1950'lerde Hüzmeli ailesi otelin mülkiyetini almıştır. Otel ekonomik krizler, savaş, kıtlık ve yeni modern otellerin açılmasından etkilenmiştir (Zat 2005; Büyükkunal 2006). *Grand Hotel de Londres*, aralarında Greta Garbo, Maurice Stiller ve Lars Hanson'ın da bulunduğu çok sayıda ünlüye ev sahipliği yapmıştır (Akin 2002; Üsdiken 1999). Günümüzde ise açıldığı yerde hizmet vermektedir.

## SONUÇ

Osmanlı Devleti'nde Pera Palas Oteli'nin turizm tarihi açısından önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Bu çalışmada, söz konusu otelin açılış tarihinden önce 1840 ile 1895 yılları arasında Galata ve Pera bölgesinde modern anlamda hizmet veren otellerin olup olmadığının incelenmesi, bu otellerin başlıca özelliklerinin tespit edilmesi ve sahip olduğu özelliklere göre bir sınıflandırmaya tabi tutulması amaçlanmaktadır. Bu noktadan hareketle nitel araştırma yöntemi çer-

çevesinde doküman incelemesi tekniği ile veriler toplanmış ve ulaşılan ya da erişim sağlanan veriler betimsel analiz ile çözümlenmiştir.

Osmanlı Devleti'nde 19. yüzyılda gerçekleşen Tanzimat ve Islahat Fermanları ile Batılılaşma hareketlerinin toplumsal ve sosyal hayata yansımaları; elçilere, tüccarlara, yabancılara ve azınlıklara verilen güvencelerin artması (Batur 1985); Anadolu coğrafyasında kara ve demir yolunda meydana gelen gelişmelerin seyahat olanaklarını arttırması (Demir ve Hanılçe 2023) gibi nedenler siyasi, ticari ve turistik amaçla İstanbul'u ziyaret eden insanların sayısının artmasına yol açmıştır. Aynı yüzyılda Sultan Abdülaziz'in Avrupa'ya seyahat etmesi de (Köksal 2003) Osmanlı coğrafyasının giderek merak uyandırmasına neden olmuştur. Söz konusu yıllarda konaklama hizmetlerinin ağırlıklı olarak hanlar ve kervansaraylar tarafından karşılandığı da bilinen bir gerçektir. Nitekim han ve kervansarayların ekonomik açıdan uygun olsa da gerekli konforu ve hizmetleri sağlamak için tam anlamıyla uygun yapılar olmaması, İstanbul'a gelen ziyaretçilerin modern anlamda konaklama ihtiyacını karşılayabilecek otel işletmelerinin açılmasını tetiklemiştir.

Çalışmada ulaşılan kaynaklardan elde edilen bilgiler doğrultusunda Galata ve Pera bölgesinde 1840-1895 yılları arasında çağdaş olarak nitelendirilebilecek yirmidokuz otelin açıldığı tespit edilmiştir. Yıllar itibariyle 1840-1850 arasında beş, 1851-1860 arasında dokuz, 1861-1870 arasında dört, 1871-1880 arasında dokuz ve 1891 yılında da iki otelin faaliyete geçtiği göze çarpmaktadır. Kurucu bilgisi bulunan otel işletmelerinde gayrimüslüm vatandaşların ön planda olduğu, mülkiyet bilgisi olan otellerin tamamında mülkiyetin yabancılara ait olduğu, personel bilgisi bulunan dokuz otelin yedisinde yabancı dil bilen personel, ikisinde yabancı aşçı bulunduğu (Fransız ve Alman) görülmüştür. Otel işletmelerini (i) sadece oda hizmeti sunanlar, (ii) oda ve restoran hizmeti sunanlar ve (iii) oda ve restoran hizmetinin yanı sıra diğer hizmetleri sunanlar şeklinde sınıflandırmak mümkündür. Bu çerçevede sadece altı otelde oda hizmeti sunulurken on birinde ise oda ve restoran hizmeti verilmektedir. Aynı zamanda on iki otelde de oda ve yiyecek-içecek

hizmetinin yanı sıra otellere göre farklılaşmakla birlikte alakart servis, tabldot servis, mobil-yalı kat banyolu odalar, yangın güvenliği, balo salonu, banket hizmeti, otel doktoru, aile odası, yıllık oda kiralama, sıcak su, maskeli balo organizasyonu, danslı toplantı organizasyonu, konforlu oda, her dilden gazete hizmeti, ülke mutfakları (Fransız/Alman/İngiliz) hidrolik asansör, iç hat telefon, rehber ve çevirmen, Amerikan bar, akşam çayları, konserler, özel banyo, berber, salonlar (sigara, okuma, kadınlar, sohbet, bilardo), oda lavabosu, porselen oda el-yüz yıkama takımı, Fransız keteni linen malzeme, tenis kortu, bina ışıklandırması ve benzeri olanaklar bulunmaktadır. Bu noktada modernleşme sürecinde bu otel işletmelerinin sahip oldukları binaları ve donanımları, sundukları hizmetleri ve personel nitelikleri ile Avrupa yaşam kültürünün bir yansıması olduğu söylenebilir. İlgili dönemde otel işletmelerine yabancı isimlerin (bazıları Avrupa kentleri) verilmesi de bu sürecin bir sonucu olarak değerlendirilebilir.

55 yıllık zaman dilimini kapsayan dönemin incelenmesi sonucunda, faaliyet gösteren otel işletmeleri sadece konaklama yapılan mekânlardan donanımı ve konforu artırılmış odaları, çeşitlendirilmiş yiyecek-içecek hizmetleri, spor hizmetleri, çay, konser ve balo organizasyonları ile dönemin toplumsal hayatının yaşandığı mekânlara doğru evrilmeye başlamıştır. Dönemin gazetelelerinde de oteller ile ilgili açılış, açan kişi, sunulan hizmetler, düzenlenen balo, yemek, sergi organizasyonları, otellerin fiziksel özellikleri (resepsiyon, bahçe, aydınlatma vb.) ile ilgili bilgilerin yer alması ve duyurulması da bu görüşü destekler niteliktedir. Tüm bunların ışığında Osmanlı Devleti'nde otelciliğin Galata ve Pera Bölgesi'nde gelişmeye başladığı ve bu otellerin şehir otel işletmeciliğinin temellerini oluşturduğunu söylemek mümkündür. Günümüzde de şehir otelleri konaklama hizmeti sunmanın yanında buldukları şehrin toplumsal hayatına da çeşitli hizmetler sunmaktadır.

İlgili yazında, Pera Palas (Arslan ve Polat 2015), Tokatlıyan Oteli (Turan vd. 2016), Hotel Tadia (Yılmaz vd. 2018) gibi belirli bir otelin kurumsal tarihi; ya otel ve misafirhanelere ilişkin düzenle-

meler (Çetin 2018; Keha 2019) ya da bu otellerin mimari özelliklerinin (Çelebi-Yakartepe ve Binan 2011) ele alındığı görülmüştür. Dolayısıyla ağırlıklı olarak Pera Palas veya Tokatlıyan Oteli gibi daha bilinir otellere ilişkin çalışmalar yer almaktadır. Aslında daha bilinir otellerin açılışından önce faaliyete geçen konaklama işletmelerinin neler olduğu; bu otellerin açılış ve kapanış yılı, kurucusu, mülkiyet sahibi, konumu, departmanları, sunulan hizmetlerin neler olduğu ve bu özelliklere göre nasıl sınıflandırılması gerektiği gibi sorulara yanıt veren bir çalışmaya rastlanılmamasından dolayı gerçekleştirilen bu çalışmanın otel işletmeciliği konularında yapılacak çalışmalara temel olabileceği ve dayanak teşkil edebileceği öngörülmektedir. Bunun yanında uygulamacılar için de bu bölgede incelenen otel işletmeleri ile ilgili olarak yer tespiti yapılması ve basılı ve/veya çevrim içi haritalandırma ile bir rota oluşturularak zengin bir turistik deneyim tasarlanmasının söz konusu olabileceği düşünülmektedir.

Her çalışmada olduğu üzere bu araştırmada da birtakım kısıtlar bulunmaktadır. Birincisi, çalışmanın bulgularının ulaşılan kaynaklarla sınırlı olması, İngilizce ve Türkçe kaynakların ele alınması araştırmanın temel sınırlılığını oluşturmaktadır. İkincisi çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden sadece doküman incelemesi kullanılmıştır. İstiklal Caddesi'nin tarihine tanıklık edebilecek kişilerle görüşme yapılması; söz konusu otel işletmelerinin yapılarında yaşayan kişilerden bilgi alınması gibi hususlar dikkate alınarak çalışma geliştirilebilir.

## KAYNAKÇA

- Akın, N. (2002). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera. İstanbul: Literatür Yayınları.
- Akıncı, T. (2018). *Beyoğlu: Yapılar, Mekânlar, İnsanlar (1831-1923)*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Arslan, A. ve Polat, H.A. (2015). The Ottoman Empire's First Attempt to Establish Hotels in İstanbul, *Tourism Management*, 51: 103-111.
- Arslan, A. ve Polat, H.A. (2016). Guidance Services and Legal Regulations Aimed at Interpreters and Guides in the 19th Century Ottoman Empire, *Tourism Management Perspectives*, 19: 40-47.
- Batur, A. (1985). Batılılaşma Döneminde Osmanlı Mimarlığı. İçinde M. Belge (Editör), *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi IV* (s. 1067). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bayraktar-Tellan, E. (2016). Pera Inns: The Emergence of Hosting as a Business in İstanbul in the First Half of the Nineteenth Century, *Journal of Tourism History*, 8 (2): 127-146.
- Büyükkunal, F. (2006). *Bir Zaman Tüneli: Beyoğlu*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Creswell, J. W. (2015). *A Concise Introduction to Mixed Methods Research*. Londra: Sage.
- Çelebi-Yakartepe, E. ve Binan, C. (2011). İstanbul'un Modernleşme Dönemi Otelleri (1840-1914), *Megaron*, 6 (2): 79-94.
- Çetin, E. (2018). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Devleti'nde Otel ve Misafirhanelere Dair Düzenlemeler, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 29 (1): 1-14.
- Deleon, J. (2002). *Bir Beyoğlu Gezisi*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Demir, M. ve Haniççe, M. (2023). Şark Ekspresi'nin Paris'ten İstanbul'a İlk Seferi (4-17 Ekim 1883), *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34 (1): 34-46.
- Dökmeci, V. ve Çıracı, H. (1990). *Tarihsel Gelişim Sürecinde Beyoğlu*. İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu.
- Duhani, S. N. (1990). *Beyoğlu'nun Adı Pera İken*. İstanbul: Çelik Gülersoy Vakfı.
- Durudoğan, S. (1998). XIX. Yüzyılda Pera/Beyoğlu'nun Ekonomik Kültürel ve Politik Yapısının Mimariye Etkileri. (*Basılmamış Doktora Tezi*). İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Ana Bilim Dalı.
- Goeldner, C. ve Ritchie, B. (2000). *Tourism: Principles, Practices, Philosophies*. New York: Wiley.
- Graneheim, U. H. ve Lundman, B. (2004). Qualitative Content Analysis in Nursing Research: Concepts, Procedures and Measures to Achieve Trustworthiness, *Nurse Education Today*, 24 (2): 105-112.
- Gray, W. ve Liquari, S. (1980). *Hotel and Motel Management and Operations*. New Jersey: Prentice-Hall.
- Gülersoy, Ç. (1985). *Hotel d'Angleterre*. İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu.
- Gülersoy, Ç. (1993). *Tepebaşı Bir Meydan Savaşı*. İstanbul: Kültür Yayınları.
- Gülersoy, Ç. (1994). Londra Oteli. *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi IV* (s. 226). İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları.
- Gülersoy, Ç. (1999). Beyoğlu'nun Yitip Gitmiş 3 Oteli. İstanbul: Çelik Gülersoy Vakfı.
- Gülersoy, Ç. (2003). *Beyoğlu'nda Gezerken*. İstanbul: Çelik Gülersoy Vakfı.
- Hsieh, H. ve Shannon, S. E. (2005). Three Approaches to Qualitative Content Analysis, *Qualitative Health Research*, 15 (9): 1277-1288.
- İnal, O. (2006). *Pera'dan Beyoğlu'na*. İstanbul: E Yayınları.
- Kaptan Arkan, Ö. (1989). *Beyoğlu - Kısa Geçmişi, Argosu*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kayın, E. (2000). *İzmir Oteller Tarihi*. İzmir: İBB Kültür Yayını.
- Keha, M. (2019). Osmanlı İmparatorluğu'ndan Cumhuriyet Türkiye'sine Otel, Han ve Pansiyonlar için Alınan İnzibati Tedbirler, *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü*, 65: 347-362.

- Keiser, J. R. (1979). *Principles and Practice of Management in the Hospitality Industry*. Boston: CBI Publishing.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Kozak, N., Akoğlan Kozak, M. ve Kozak, M. (2014). *Genel Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köksal, O. (2003). Sultan Aziz'in Avrupa Seyahati Dönüşü Münasebetiyle Yapılan Kutlamalar ve Bir Manzum Tarihçe, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (1): 117-136.
- Medlik, S. (1972). *Profile of Hotel and Catering Industry*. Londra: Heinemann.
- Merriam, S. B. (2009). *Qualitative Research. A Guide To Design and Implementation*. San Francisco: John Wiley-Sons.
- Mengü, C., Gedik, S. ve Muğan-Ertuğral, S. (2019). The Central Government Efforts to Promote Tourism in the Ottoman Empire, *Journal of Ottoman Legacy Studies*, 6 (14): 115-127.
- Patton, M. Q. (1987). *How to Use Qualitative Methods in Evaluation*. California: Sage Publications.
- Özdemir, M. (1992). *Turizmin Türkiye'nin Sosyo-Ekonomik Yapısına Etkileri*. Ankara: KÖK-SAV.
- Öztürk, K. (2010). Pera Palas. İstanbul: İBB Yayınları.
- Scognamillo, G. (2008). *Scognamillo'nun Beyoğlu Kronolojisi*. İstanbul: Kültür ve Sanat Vakfı.
- Sezer, H. (2003). Osmanlı İmparatorluğu'nda Seyahat İzinleri (18-19.Yüzyıl), *Tarih Araştırmaları Dergisi*, XXII (33): 105-124.
- Şener, B. (2001). *Modern Otel İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Turan, Ç., Özdemir Güzel, S. ve Baş, M. (2016). Beyoğlu'nun Yitirilen Değeri Üzerine Kurum Tarihi Çalışması: Tokatlıyan Oteli, *ASOS Journal*, IV (34): 400-418.
- Ünal, F. (2018). Vladimir Petroviç Davidov'un Seyahat Notlarına Göre 1835'de İstanbul, *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, VIII (3): 537-556.
- Üsdiken, B. (1992). Beyoğlu'nun Eski ve Ünlü Otelleri V, *Tarih ve Toplum Dergisi*, XVII (99): 30-32.
- Üsdiken, B. (1999). *Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955*. İstanbul: Akbank Kültür ve Sanat.
- Yaşayanlar, İ. (2013). *Osmanlı Dönemi Bursa Otelleri*. Bursa: Nilüfer Belediyesi.
- Yılmaz, A., Yetgin, D. ve Kozak, N. (2018). A Hotel in Anatolia in the Last Period of the Ottoman Empire: Hotel Tadia (1892-1922), *Tourism Management Perspectives*, 26: 118-125.
- Yin, R. K. (1994). *Case Study Research: Design And Methods*. Thousand Oaks: Sage.
- Walsh, D. (2012). Doing Ethnograph. İçinde C. Seale (Editör), *Researching Society and Culture* (ss. 245-262). Londra: Sage.
- Zat, V. (2005). *Eski İstanbul Otelleri*. İstanbul: Bilge Karınca.



Ebru İÇİGEN

Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1998). Yüksek lisans derecesini Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'ndan (2001), doktora derecesini de Akdeniz Üniversitesi Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı'ndan aldı (2008). Akdeniz Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (1999) Doçentlik unvanını Turizm alanında aldı (2013). Profesörlüğe Akdeniz Üniversitesi'nde yükseltildi (2019). Halen Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları; turizm işletmeciliği, otel işletmeciliği ve turizm planlamasıdır.



Gökhan YILMAZ

Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Bölümü'nden mezun oldu (2010). Yüksek lisans derecesini Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'ndan (2015), doktora derecesini de Akdeniz Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'ndan aldı (2021). Adıyaman Üniversitesi'nde araştırma görevlisi olarak çalışmaya başladı (2010-2012) ve Akdeniz Üniversitesi'nde devam etti (2012-2021). Adıyaman Üniversitesi'nde araştırma görevlisi doktor olarak görev yaptı (2021-2023). Halen Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları; yiyecek ve içecek işletmeciliği ve gastronomidir.



## Teknik Analiz İndikatörlerinin Etkinlik Analizi: Borsa İstanbul Turizm Sektörü Üzerine Bir Uygulama

*Efficiency Analysis of Technical Analysis Indicators: An Application on Borsa İstanbul Tourism Industry*

**Ozan BAHAR\***, **Kamil BİLEN\*\***

\*Prof. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, 48000 Kötekli-Muğla.

E-posta: obahar33@gmail.com

ORCID: 0000-0003-3349-5479

\*\* Doktora Öğrencisi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, 48000 Kötekli-Muğla.

E-posta: kamilbilen06@gmail.com

ORCID: 0000-0002-9527-5773

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 3 Mayıs 2023

Birinci düzeltme: 19 Kasım 2023

Kabul: 27 Kasım 2023

**Anahtar sözcükler:** Finansal piyasalar, Hisse senetleri, Turizm sektörü, Teknik analiz, Teknik indikatör.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 3 May 2023

Resubmitted: 19 November 2023

Accepted: 27 November 2023

**Key words:** Financial markets, Stocks, Tourism sector, Technical analysis, Technical indicator.

### ÖZ

Bu çalışmanın amacı; yatırımcılar tarafından yaygın şekilde kullanılan RSI, MACD, Stokastik ve Bollinger Bandı indikatörlerinin Borsa İstanbul Turizm Sektöründe işlem görmekte olan hisse senetleri üzerindeki performanslarını karşılaştırmaktır. Bu bağlamda, hisse senetlerinin günlük kapanış değerleri Matriks Veri Tabanı ile analiz edilmiştir. Teknik indikatörlerin alım satım kararları dikkate alınarak karlı işlem yüzdeleri, ortalama kazanç/ortalama kayıp oranları ve elde ettikleri getiri oranları analiz edilmiştir. Geçmişe yönelik yapılan testler sonucunda, RSI(50) indikatörü al ve tut stratejisine göre daha iyi performans gösterirken diğer indikatörler al ve tut stratejisine göre daha düşük performans göstermiştir. Çalışma sonucunda, RSI(50) indikatörü alım satım sinyalleri ile oluşturulan sistemlerde etkin piyasalar hipotezi ve rassal yürüyüş teorisi varsayımları reddedilirken, RSI(30-70), MACD, Stokastik ve Bollinger Bandı indikatörleri ile oluşturulan sistemlerde etkin piyasalar hipotezi ve rassal yürüyüş teorisinin varsayımlarının geçerli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

### ABSTRACT

In this study, the performances of the RSI, MACD, Stochastic and Bollinger Band indicators, which are widely used by investors, on the stocks traded in Borsa İstanbul Tourism Sector were compared. In this context, the daily closing values of the stocks were analyzed with the Matriks Database. Profitable transaction percentages, average gain/average loss ratios and return rates were analyzed by taking into account the trading decisions of technical indicators. As a result of historical tests, the RSI(50) indicator performed better according to the buy and hold strategy, while other indicators performed lower according to the buy and hold strategy. As a result of the study, it was concluded that the assumptions of the efficient markets hypothesis and random walk theory were rejected in systems created with RSI(50) indicator trading signals, while the assumptions of the efficient markets hypothesis and random walk theory were valid in systems created with RSI(30-70), MACD, Stochastic and Bollinger Band indicators.

## GİRİŞ

Sermaye piyasasında, yatırımcılar uygun fiyat ve zamanda alım-satım yapabilmek için farklı yöntemlere başvurmaktadır. Yatırımcıların karar vermek için kullanmış olduğu analiz yöntemleri kendi içerisinde temel analiz ve teknik analiz şeklinde ikiye ayrılmaktadır. Temel analizde, hisse senetlerinin değerini etkileyebilecek tüm olası faktörler göz önünde bulundurularak hisse senedinin gerçek değeri belirlenmeye çalışılır. Te-

mel analiz üç ana başlık altında yapılmaktadır. Bunlar ekonomi analizi, endüstri analizi ve firma analizidir. Bu analizler sonucunda hisse senedinin risk ve getiri ilişkisi belirlenir ve çeşitli yöntemler aracılığıyla gerçek değeri hesaplanır. Hesaplanan gerçek değer ile hisse senedinin piyasa değeri karşılaştırılır, hisse senedinin ucuz veya pahalı olduğu ortaya koyularak yatırım kararı verilir. Temel analiz, yatırım ile ilgili kararların başlangıç noktasıdır. Temel analiz yöntemi ile yatırım yapmanın makul olduğu hisse senetleri

belirlendikten sonra, yatırım stratejisinin zamanında uygulanması için teknik analiz uygulanması gerekir (Öztürk 2016).

Teknik analiz, geçmiş fiyat ve hacim hareketlerini inceleyerek, indikatör ve formasyon analizlerini yaparak hisse senedi fiyatlarının gelecekteki yönünü kestirmeye çalışır. Teknik analizin temel kuralı, kesinlik içermemesi ve olasılıklarla ilgilenmesidir. Teknik analiz sadece hisse senedi piyasalarında değil döviz, altın, petrol, tahvil, bono gibi tüm finansal piyasalarda uygulanabilmektedir (Pring 2014).

Teknik analizin üç temel varsayımı bulunmaktadır. Birincisi, hisse senedi fiyatları piyasa ile ilgili tüm bilgileri yansıtır. Piyasa hareketlerini etkileyebilecek bütün temel, politik, psikolojik veya diğer tüm bilgilerin fiyatın içerisinde olduğu ifade eder. Yatırımcının hisse senetlerinin önceki fiyat hareketlerini analiz etmesinin yeterli olduğu ve belirli bir hisse senedinin temel analizini yapmadan yatırım kararı verebileceği varsayımına dayanır (Murphy 1999). Teknik analizin ikinci varsayımı, fiyatların bir trend içinde hareket ettiğidir. Fizik yasasına göre, hareket eden cisim, kendisine yönünü değiştiren veya hareketi durduran bir dış kuvvet uygulanmadıkça hareket halinde kalma eğilimindedir. Buna benzer olarak, finansal piyasalarda bir yöne doğru hareket etmekte olan bir trend varsa trend bozulana kadar aynı yönde kalacaktır. Teknik analizciler trendin yönüne doğru pozisyon almaktadır. Teknik analizin üçüncü varsayımı, tarihin tekrardan ibaret olduğudur. Bu varsayımın temeli, insan psikolojisine, yani doğası gereği tekrar eden yatırımcı davranışlarına dayanmaktadır. Yatırımcıların belirli koşullar altında davranışların birbirine benzediği, şartlar değişmedikçe benzer tepkiler vereceği kabul edilir (Öztürk 2016).

Teknik analize dayalı olarak karar veren yatırımcı, analiz için gereken süreyi önemli ölçüde kısaltmakta ve bu da aynı anda birden fazla piyasa izlemesine olanak sağlamaktadır. Bazı piyasaların döngüsel doğası nedeniyle temel analizciler, analiz edilen piyasa gruplarına dahil olmadıkça bu piyasalardan kar elde edemezler. Teknik analizle özellikle son zamanlarda geliştirilen yazılım çözümleri ile esnek bir kullanım alanına

sahip olabilmekte ve neredeyse tüm piyasa aynı anda takip edilebilmektedir. Teknik analizcilerin çoğu, hisse senedi açılış, kapanış, yüksek ve düşük fiyatları ile işlem hacmini gösteren belirli frekans çizgilerini kullanarak örüntüyü tanımaya çalışır. Teknik analizde teknik indikatörlerin kullanımı önemli bir yer tutmaktadır. Teknik indikatörler, trendin yönünü, trendin gücünü, destek ve direnç seviyelerini ve olası trend değişimlerini belirlemeye yardımcı olur.

Bu çalışmanın amacı; finansal piyasalarda yatırım yapan tasarruf sahiplerinin yaygın şekilde kullandığı RSI (Relative Strength Index), MACD (Moving Average Convergence Divergence), Stokastik ve Bollinger Bandı indikatörlerinin Borsa İstanbul'da işlem gören Turizm Sektörü hisse senetlerinin performanslarını karşılaştırmaktır. Elde edilen bulgulara göre Borsa İstanbul'da işlem gören Turizm Sektörü hisse senetlerine yatırım yapan yatırımcılar için pazarın üstünde kar elde etme imkanları sağlayabilir.

Yatırımcılar tarafından teknik indikatörler yaygın şekilde kullanılmakta fakat ampirik olarak yeterince test edilmediği gözlenmektedir. Bu çalışmada RSI, MACD, Stokastik ve Bollinger Bandı indikatörlerinin Borsa İstanbul'da işlem gören Turizm Sektörü hisse senetlerinin performansları karşılaştırılmıştır. Çalışmanın ikinci bölümünde alanyazın taraması ve üçüncü bölümünde veri seti ve yöntemine yer verilmiştir. Dördüncü bölüm uygulama safhası olup teknik indikatörlerin performansları analiz edilmiştir. Beşinci bölümde elde edilen bulgulara göre genel değerlendirme yapılmıştır.

## ALANYAZIN TARAMASI

Teknik analizle ilgili ilk çalışmalardan olan Fama (1960) "Random Walks in Stock Market" isimli makalesinde teknik analiz al ve sat stratejisine göre daha fazla getiri elde edilemeyeceğini belirtmiştir. Rassal yürüyüş teorisine göre, hisse senedi fiyatları birbirinden bağımsız olarak hareket eder ve bu nedenle tahmin edilemez. Fama ve Blume (1965) çalışmasında Dow Jones Sanayi Endeksi'nde işlem gören 30 hisse senedinin 1958-1962 yılları arasındaki fiyat hareketlerini incelemiştir. Çalışma sonucunda teknik analiz kulla-

niler olarak sürekli ve tutarlı olarak geleceğe yönelik finansal tahminlerde bulunmanın mümkün olmadığı ve rassal yürüyüş teorisinin geçerli olduğunu ifade etmişlerdir. Fama (1970), çalışmasında ileri sürdüğü Etkin Piyasalar Hipotezine göre hisse senedi fiyatlarının mevcut tüm bilgileri içinde barındırdığını, geçmiş fiyat hareketleri ve diğer piyasa verilerini kullanarak piyasa üstü getiri sağlanamayacağını belirtmiştir. Çalışmasında ayrıca piyasaların etkinliğini bilgi kümelerine göre derecelendirmiştir. Zayıf etkinlik formunda, hisse senedi fiyatları geçmiş tüm bilgileri yansıtmaktadır. Yarı güçlü etkinlik formunda zayıf etkinlik şartlarını içinde barındırır. Bunlara ek olarak cari fiyatlar, kamuya açıklanan tüm bilgiler ve şirketle ilgili özel bilgiler hisse senedi fiyatına yansımaktadır. Güçlü etkinlik formunda hisse senedi fiyatları kamuya açıklanan veya açıklanmayan tüm bilgileri yansıtmaktadır. Yatırımcılar, şirket ile ilgili içsel bilgilerden yararlanarak aşırı getiri elde edemezler. Alanyazında ilk yapılan çalışmalarda (Fama 1960; Alexander 1961; Fama ve Blume 1966; Pruitt ve White 1998) etkin piyasalar hipotezinin geçerli olduğu belirtilmiştir. Hisse senedi fiyat hareketleri, rassal yürüyüş teorisi ile açıklanmış ve teknik analiz kullanılarak piyasa üstü getiri elde edilemeyeceği ileri sürülmüştür. Eğer teknik analiz kullanarak piyasadan daha fazla getiri elde edilebiliyorsa, etkin piyasalar hipotezi geçerli olmayacaktır.

Chong ve Ng (2008), 1935 ve 1994 yılları arasındaki Londra Menkul Kıymetler Borsası FT30 Endeksi verilerini kullanarak RSI ve MACD göstergelerinin kârlılıklarını test etmişlerdir. Elde edilen bulgular, RSI ve MACD göstergelerinin, al ve tut stratejisine kıyasla daha yüksek getiri sağladığını ortaya koymaktadır. Eric vd. (2009) Sırbistan hisse senedi piyasasında Haziran 2004 ile Mayıs 2008 dönemini incelediği çalışmasında MACD ve RVI (Göreceli Volatilité Endeksi) indikatörlerinin optimizasyonunu test etmişlerdir. Yaptıkları çalışma sonucunda indikatörlerin al ve tut stratejisinden daha yüksek bir getiri elde ettiğini ifade etmişlerdir. Rosillo vd. (2013) yaptıkları çalışmada İspanya hisse senedi piyasalarında işlem gören farklı şirketlerin RSI, MACD, Momentum ve Stokastik indikatörlerinin alım satım sinyallerinin sonuçlarını incelenmişlerdir. Şirketlerin

12.02.1986- 27.02.2009 tarihleri arasındaki günlük kapanış değerleri baz alınmıştır. Yapılan çalışma sonucunda RSI indikatörünün en başarılı sonuçları elde ettiği belirtilmiştir. Chong vd. (2014) MACD ve RSI indikatörlerinin farklı finansal piyasalarda getirilerini test etmişlerdir. Çalışmada elde edilen bulgulara göre, RSI indikatörünün merkez geçiş çizgisini içeren RSI(50) kuralının, İtalya ve Kanada hisse senedi piyasalarında al ve tut stratejisine kıyasla daha iyi performans gösterdiği belirtilmiştir.

Borsa İstanbul özelinde yapılan çalışmaların büyük çoğunluğunda, piyasaların zayıf formda etkin olmadığı ileri sürülmüştür. Çevik ve Yalçın (2003) yaptıkları çalışmada 7 Şubat 1986 ile 24 Mayıs 2002 dönemleri arasında BİST 100 endeksinin haftalık kapanış verilerini baz alarak incelemişlerdir. Sonuç olarak, çalışma endeksinin bazı yıllarda zayıf formda etkinliğe sahipken, bazı yıllarda ise zayıf formda etkin olmadığını belirtmiştir. Kılıç (2008), Ocak 2000 ve Ocak 2008 yılları arasında BİST 30 Endeksi içerisindeki hisse senetlerini, 12 farklı indikatör yardımıyla test ederek, al ve tut stratejisine göre getiri karşılaştırması yapmıştır. Elde edilen sonuçlara göre, 12 farklı indikatörden türetilen 16 indikatör testinden 11 tanesinde al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri elde edildiği tespit edilmiştir. En yüksek getiriler, Williams (yüzde R) Göstergesi (yüzde 87,51), Ağırlıklı Hareketli Ortalama (yüzde 59,86) ve Üssel Hareketli Ortalama (yüzde 40,42) tarafından sağlanmıştır. Diğer taraftan Stokastik Göstergesi (yüzde -24,54) ve MACD Göstergesi (yüzde -23,48), al ve tut stratejisine göre negatif getiri sunan göstergelerdir. Sonuç olarak, indikatör getirilerinin al ve tut stratejisine kıyasla daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Apaydın (2009), optimizasyon uygulamasının göstergelerden elde edilen getiriyi arttırmadığını araştırmıştır. Çalışmada 01.01.1995 – 31.12.2008 tarihleri arasında İMKB'de işlem gören 26 hisselerin Momentum ve +/- DI göstergeleri 5 farklı biçimde optimize edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, optimal parametrelerin tespiti indikatör getirilerini arttırmamıştır. Özarı vd. (2016) 02.01.1997 ile 15.07.2015 tarihleri arasındaki BİST 30 ve BİST 100 endeksleri için teknik göstergeleri kullanılarak fiyat hareketlerini incelemişlerdir. Bollinger

Bandı, RSI, Emtia Kanal Endeksi (CCI) ve MACD göstergeleri, BİST 30 ve BİST 100 fiyat analizinde al ve tut stratejileri ile karşılaştırılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; RSI ve Bollinger Bandı indikatörlerini veya sadece CCI ve MACD indikatörlerini birlikte kullanmak, yatırımcıların hatalı yatırım kararları vermesine neden olabileceği bu nedenle yatırım kararı vermede birden fazla indikatörün kullanılmasının yatırımcılara fayda sağlayacağı ifade edilmiştir. Öztürk (2017) yaptığı çalışmada üssel hareketli ortalamadan türetilerek oluşturulan yeni al-sat sistemini BİST 30, Dow Jones ve Borsa Milano Endekslerinde test etmiştir. Yapılan analiz sonucunda yeni oluşturulan al-sat sisteminin al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri sağladığını ve zayıf formda etkinliğin geçerli olmadığını ifade etmiştir.

Alanyazında ilk yapılan çalışmalarda Etkin Piyasalar hipotezinin geçerli olduğunu belirtilmiştir. Hisse senedi fiyat hareketleri rassal yürüyüş teorisi ile açıklanmış ve teknik analiz kullanılarak piyasa üstü getiri elde edilemeyeceğini ileri sürülmüştür (Fama 1960; Fama ve Blume 1966; Pruitt ve White 1998).

Mills (1997), Chong ve Ng (2008), Eric vd. (2009), Mitra (2011) ve Rosillo vd. (2013) tarafından yapılan sonraki çalışmalarda teknik analiz yöntemiyle oluşturulan alım satım sistemlerin daha fazla getiri sağladığı belirtilmiştir. Eğer teknik analiz kullanarak piyasadan daha fazla getiri elde edilebiliyorsa etkin piyasalar hipotezi geçerli olmayacaktır. Çevik ve Yalçın (2003), Kılıç (2008) ve Özarı vd. (2016) Borsa İstanbul özelinde yaptıkları çalışmalarda teknik indikatörlerin bir kısmı ile oluşturulan sistemlerde etkin piyasalar hipotezi ve rassal yürüyüş teorisi varsayımları reddedilirken, Apaydın (2009) yaptığı çalışmada ise etkin piyasalar hipotezi ve rassal yürüyüş teorisinin varsayımlarının geçerli olduğu ifade edilmiştir. Alanyazında yapılan çalışmalarda yatırımcılar tarafından yaygın şekilde kullanılan teknik indikatörler farklı kullanım koşulları ve sektörel bazda yaşanan finansal krizleri kapsayacak şekilde yeterince ampirik olarak test edilmediği görülmektedir. Çalışmamızda Borsa İstanbul'da işlem gören Turizm Sektörü hisse senetleri, yatırımcılar tarafından yaygın bir şekilde kullanılan

indikatörlerin farklı kullanım koşulları ile güncel verilerle analiz edilmiştir.

## VERİ SETİ VE YÖNTEM

Çalışmada seçilen teknik indikatörler, yatırımcılar tarafından sıkça kullanılmakta olup birçok çalışmada referans gösterilmiştir (Chong vd. 2005; Gold 2005; Rosillo 2013). Çevrim içi kaynaklarda en çok tercih edilen indikatörler olduğu gözlemlenmiştir (Thebull 2023; Stock-trading-tools 2023).

### Relative Strength Index (RSI)

Göreceli Güç Endeksi olarak da tabir edilen bu indikatör hisse senedinin gücünü ve hızını ölçen bir göstergedir. RSI indikatörü, 1978 yılında Welles Wilder tarafından "New Concepts in Technical Trading Systems" isimli kitabında yayınlanmıştır. İndikatör, hisse senedinin kapanış değerlerinin yukarı ve aşağı yönlü hareketlerini kıyaslayarak, fiyatların hangi yöne gideceğini belirlemeye çalışır. RSI hesaplanmasında kullanılan formül aşağıdaki gibidir (Wilder 1978).

$$RSI = 100 - \frac{100}{1 + RS}$$

$$RS = \frac{(n)Ortalama\ Yukarı\ Hareket}{(n)Ortalama\ Aşağı\ Hareket}$$

RSI, belirli bir periyoda göre (n) hesaplanır. Çalışmamızda standart olarak kullanılan 14 günlük periyod seçilmiştir. RSI periyodu (n değeri) değeri ne kadar uzun seçilirse fiyatlar o kadar yavaş tepki vermekte, ne kadar kısa seçilirse fiyatlara o kadar hızlı tepki vermektedir. RSI indikatörü 0 ile 100 arasında bir değer alabilmektedir (Çetin-demir 2022).

*Kural 1;* RSI indikatörünün 30 seviyesinin altına düşmesi aşırı satım bölgesi olarak tanımlanırken, 70 seviyesinin üzerine çıkılması aşırı alım bölgesi olarak kabul edilir. RSI, 30 çizgisinin yukarı yönlü kırılması alım sinyali oluştururken, 70 seviyesinin altına inmesi satım sinyali oluşturur (Gold 2015).



*Kural 2*; RSI indikatörünün 50 çizgisinin üzerine çıkması alım sinyali oluştururken, 50 çizgisinin altına düşmesi satım sinyali olarak kabul edilir (Chong vd. 2014).

### Moving Average Convergence Divergence (MACD)

Hareketli Ortalama Yakınlaşma Uzaklaşma diye tabir edilen bu indikatör 1979 yılında Gerald Appel tarafından geliştirilmiştir. MACD, genel olarak üç üssel hareketli ortalamaların analizinden oluşmaktadır. Hisse fiyatlarının 12 günlük kısa vadeli üssel hareketli ortalamadan 26 günlük uzun vadeli üssel hareketli ortalamadan çıkarılması ile MACD çizgisi elde edilmektedir. MACD indikatöründe MACD çizgisinin dokuz günlük hareketli ortalamasından üretilen sinyal (trigger) çizgisi yer almaktadır. MACD indikatöründe kullanılan üç üssel hareketli ortalamaların periyotları değiştirilebilmektedir. Çalışmamızda standart değerler olan (12,26,9) üssel hareketli ortalamalar kullanılmıştır. MACD çizgisi, sinyal çizgisini aşağıdan yukarı doğru kesmesi al sinyali üretirken aşağı yönlü kesmesi satım sinyali olarak kabul edilir. MACD indikatörünün hesaplanmasında kullanılan formül aşağıdaki gibidir (Chong vd. 2014).

$$MACD_{(s,l)} = \ddot{U}HO(s) - \ddot{U}HO(l)$$

$$Trigger_{(t)} = \ddot{U}HO(MACD(t))$$

$\ddot{U}HO$ : Üssel Hareketli Ortalama

S: Kısa vadeli periyodu

l: Uzun vadeli periyodu

t: Sinyal çizgisi periyodu

### Bollinger Bandı – (BB)

Bollinger bandı, 1983 yılında John Bollinger tarafından geliştirilen bu indikatör hisse senedinin trend yönünü göstermekle birlikte aynı zamanda fiyat oynaklığı konusunda da bilgi vermektedir. Bollinger bantları fiyatlarda yüksek oynaklık olduğu zamanlarda genişlemekte düşük oynaklıkta ise daralmaktadır. Bollinger indikatöründe orta, üst ve alt bant olmak üzere toplamda üç bant bulunmaktadır. Bollinger bant oluşumunda 21 günlük basit hareketli ortalama kullanılmaktadır. Üst ve alt bant, orta bandın çift standart

sapmasıdır. Bollinger indikatörüne göre, hisse senedi fiyatları ne zaman üst bandı aşarsa bir düzeltme beklenir bu durum satış sinyali olarak kabul edilir. Hisse senedi fiyatları alt bandın altına düşerse, fiyatların ucuzladığı düşünülür ve bu durum alış sinyali olarak kabul edilir (Raşo ve Demirci 2019).

### Stokastik İndikatörü

Stokastik indikatörü, 1950'li yıllarda George Lane tarafından bulunmuştur. Bu indikatör belli bir süre içinde hisse senedinin işlem aralığı ile bugünkü kapanış fiyatını karşılaştırarak al sat sinyalleri üretir. Stokastik indikatörü, "Hızlı Stokastik" olarak ifade edilen yüzde K ile, yüzde K'yı 3 günlük basit hareketli ortalama kullanılarak daha pürüzsüzleştirilmiş görece daha yavaş "Yavaş Stokastik" olarak adlandırılan yüzde D oluşur. Stokastik indikatöründe kullanılan formül aşağıdaki gibidir.

$$\%K = \frac{C - L_5}{H_5 - L_5} \times 100$$

$$\%D = \frac{H_3}{L_3} \times 100$$

C= Kapanış Fiyatı

H<sub>5</sub>= Son 5 günün en yüksek seviyesi

L<sub>5</sub>= Son 5 günün en düşük seviyesi

### Araştırmanın Yöntemi

Uygulamada Matriks Veri Tabanı kullanılmıştır. Bu yöntem alanyazında sıklıkla kullanılmaktadır (Çetindemir 2022; Korkmaz 2022). Matriks veri tabanı, Türkiye finans piyasaları için veri izleme, analiz ve işlem olanağını bir araya getiren, anlık bildirimler ve sentetik emir olanakları ile üst segment kullanım özellikleri sunan bir platformdur. Matriks veri tabanının tercih edilmesinin sebebi, kapsamlı analiz sonuçları elde edilebilmesi ve aynı zamanda teknik indikatörlerinin tamamını test edebilme imkânı sunmasıdır. Ayrıca, elde edilen sonuçların tasnifi ve analizinin daha kolay yapılabilmesi için Microsoft Excel programından yararlanılmıştır. Çalışmada, Borsa İstanbul'da işlem

görmekte olan 10 turizm şirketinin 01.01.2018 ile 30.12.2022 tarihleri arasındaki günlük kapanış değerleri matris veri tabanından alınmıştır. Seçilen teknik indikatörlerin alım satım sinyalleri analiz edilerek getiri oranları hesaplanmıştır.

Turizm sektörü ülke ekonomisi için çok önemli bir yere sahiptir. Turizm, ülke ekonomisine döviz ve ihracat gelirlerini artırma, ödemeler dengesine olumlu katkıda bulunma ve istihdam sağlama konularında büyük öneme sahiptir. Ayrıca, turizm sektörü, diğer sektörlerle önemli bir mal ve hizmet alışverişi içinde bulunur. Bu nedenle, diğer sektörlerdeki gelişmelerden hızlı bir şekilde etkilenirken aynı zamanda diğer sektörlerin büyümesine olanak tanır. (Bahar ve Bilen 2020). Turizm sektörü hisse senetlerine yatırım yapan yatırımcılar, elde edilen bulguları değerlendirerek piyasa üstünde kar elde etme fırsatlarına sahip olabilirler.

Çalışmamızda kullanılan teknik indikatörler önyargulardan uzaklaşmak için nesnel olarak seçilmiştir. Bu nedenle herhangi bir optimizasyon yapılmamıştır. Yatırımcılar tarafından kabul görmüş ve yaygın olarak tercih edilen parametre değerleri kullanılmıştır.

### Performans Testleri

Hem akademisyenler hem de uygulayıcılar tarafından yaygın olarak tercih edilen performans

Tablo 1. Hisse Senetlerinin BİST Kodları

BİST Kodu	Hisse Senedi
AYCES	Altın Yunus Çeşme Turistik Tesisler A.ş.
AVTUR	Avrasya Petrol ve Turistik Tesisler Yatırımlar A.ş.
ETILR	Etiler Gıda ve Ticari Yatırımlar Sanayi Ve Ticaret A.ş.
KSTUR	Kuştur Kuşadası Turizm Endüstri A.ş.
MAALT	Marmaris Altinyunus Turistik Tesisler A.ş.
MARTI	Martı Otel İşletmeleri A.ş.
MERIT	Merit Turizm Yatırım Ve İşletme A.ş.
METUR	Metemtur Otelcilik Ve Turizm İşletmeleri A.ş.
PKENT	Petrokent Turizm A.ş.
TEKTU	Tek-Art İnşaat Ticaret Turizm Sanayi Ve Yatırım A.ş.

ölçütleri seçilen indikatörlerin başarılarını test etmek için kullanılmıştır.

### Karlı İşlem Yüzdesi

Yapılan performans testleri sonucunda sisteme göre alım satım yapıldığında karlı işlem sonuçlarının yapılan toplam işlem sayısı oranıdır. Dave'e (2014) göre, bir maymun testi (monkey test) geçebilmek için karlı işlem yüzdesinin yüzde 50'yi geçmesi gerekmektedir.

### Getiri Oranı

Alım satım işlemleri sonucunda elde edilen getiri oranıdır. Getiri oranı, ortalama alım satım işleminde elde tutma süresi ve alım satım işlemlerinde ortalama yıllık yüzde getirisi ile ölçülür. Getiri oranı hesaplanmasında kullanılan formül aşağıdaki gibidir.

$$\text{Getiri Oranı} = \frac{(\text{Satış Fiyatı} - \text{Alış Fiyatı})}{\text{Alış Fiyatı}}$$

Elde tutma süresine göre getiri oranı, alım satım işlemlerinden sonra elde edilen getirinin elde tutma süresine göre hesaplanmasını ifade eder. Bir alım satım sisteminde, daha küçük elde tutma alım satım işlemi gerçekleştirirse, portföyü başka kullanım alanlarında da kullanabilir. Elde tutma süresinin uzunluğuna göre getirinizi ayarlayarak alım satım likidite değerini düzenleyebilirsiniz.

Bu doğrultuda elde tutma süresine göre getiri oranı, alım satım sisteminin başarısında geçerli ve önemli bir ölçüt olarak kabul edilmektedir. Alım satım işleminin başarılı kabul edilmesi için ortalama alım satım getiri oranı bir al ve tut stratejisini geçmesi gerekmektedir (Brock vd. 1992).

Tablo 2. Teknik İndikatörlerin Matriks Alım Satım Koşulları

İndikatörler	Alım Koşulu	Satım Koşulu
RSI (30-70)	Cross(RSI(C,14),30)	Cross(70,RSI(C,14))
RSI (50)	Cross(RSI(C,14),50)	Cross(50,RSI(C,14))
MACD	Cross(MACD(26,12,9), MACDTrigger(26,12,9))	Cross(MACDTrigger(26,12,9), MACD(26,12,9))
Bollinger Bant	Cross(C,BBAndBot(C,20,S,2))	Cross(BBAndTop(C,20,S,2),C)
Stokastik	Cross(STOSK(5,5,3,E), STOSD(5,5,3,E))	Cross(STOSD(5,5,3,E), STOSK(5,5,3,E))

### Ortalama Kazançların Ortalama Kayıplara Oranı

Yatırımcılar tarafından dikkate alınan diğer bir önemli başarı ölçütü ortalama kazançlı işlemlerin getirisinin ortalama kayıp kaydeden işlem getirilerine oranıdır. Bu oran ne kadar büyük olursa alım satım sistemi daha çok tercih edilecektir. Başarılı bir alım satım sisteminde ortalama kazançlı işlem getirisinin ortalama zararlı işlem getirisinden büyük olması beklenmektedir.

### Araştırmanın Varsayımları

Araştırmaya ait varsayımlar aşağıdaki gibidir:

- 1) Analizi yapılacak bir hisse senedi için başlangıç bakiyesi 10.000 TL olarak belirlenmiştir.
- 2) Teknik indikatörler alım sinyali verdiğinde tüm bakiye ile alım yapılacak, satım sinyali verdiğinde ise alınan tüm lotlar satılacaktır.
- 3) Tüm alım satım işlem maliyeti yüzde 0,03 olarak belirlenmiştir.
- 4) Borsa İstanbul'da belirtilen hisse senetlerinde açığa satış işlemi yapılamadığından, sat sinyali geldiğinde sadece pozisyon kapatılmış ve açığa satış işlemi yapılmamıştır.
- 5) Alım ve satım emirleri, kapanış fiyatları üzerin-

den gerçekleştirilmiştir ve tüm emirler verildikleri kapanış fiyatından karşılanmışlardır.

### UYGULAMA

İyi bir alım satım sisteminde indikatörlerin

geçmişe yönelik simülasyonları yapıldıktan sonra sonuçlar iyi analiz edilmelidir. Bu sistem, test edilen dönem boyunca al ve tut stratejisinden daha yüksek getiri elde etmelidir. Ayrıca ortalama kazanç/ortalama kayıp oranı da göz önünde bulundurulmalıdır (Summa 2004). Toplam işlem sayısından ne kadarının kazançla sonuçlandığını gösteren kazançlı işlem yüzdesi de iyi bir sistem için gerekli oranlardan biridir (Tharavanij vd. 2015).

RSI İndikatörü Sistem Testi sonuçları Tablo 3'te gösterilmektedir.

Tablo 3. RSI İndikatörü Ait Sistem Testi Sonuçları

	RSI 30-70	RSI 50
Başlangıç Tarihindeki Sermaye (TL)	10000	10000
Bitiş Tarihindeki Sermaye (TL)	26170	540635
Toplam İşlem Sayısı	8	127
Karlı İşlem Sayısı	6	22
Zararlı İşlem Sayısı	2	105
Karlı İşlem Oranı %	75	17,32
Karlı İşlem Ortalama Getiri %	35,99	393,22
Zararlı İşlem Ortalama Kayıp %	28,14	65,274
Ortalama Kazanç/ Ortalama Kayıp	1,27	6,02
Getiri Oranı %	161,70	4406,35
Elde Tutma Süresi	2260/864	2260/1016
Elde Tutma Süresine Göre Getiri Oranı %	413,96	9252,65
Al ve Tut Getiri Oranı %	2177,97	2177,94

RSI indikatörünün iki farklı kullanımı ayrı ayrı olarak test edilmiştir. RSI (30-70) kuralına göre belirtilen dönemde toplamda sekiz tane AL-SAT sinyali ürettiği gözlenmiştir. Test dönemini kapsayan 10 yıllık dönemde düşük oranda alım satım sinyali üretilmiştir. Bu al-sat sinyallerinin altı tanesi kârlı sonuçlanırken, iki tanesi zararlı sonuçlanmıştır. Karlı işlem yüzde 75 olarak gerçekleşmiştir. Test edilen dönem boyunca yüzde 161,70 kar sağlanırken, elde tutma süresine göre yüzde 413 getiri elde edilmiştir. Al ve tut stratejisine göre yüzde 2177,97 getiri edilmiştir. RSI (30-70) kuralıyla al ve tut stratejisine göre daha düşük getiri elde edilmiştir.

RSI (50) kuralında belirtilen dönemde 127 tane al-sat sinyali üretmiştir. Bu AL-SAT sinyallerinin 22 tanesi kârlı sonuçlanırken, 105 tanesi zararlı sonuçlanmıştır. Karlı işlem yüzde 17,32 olarak gerçekleşirken ortalama kazanç/ortalama kayıp oranı 6,02 olarak gerçekleşmiştir. Belirtilen dönemde yüzde 4406,35 oranında getiri elde edilirken, elde tutma süresine göre yüzde 9252,65 oranında kazanç elde edilmiştir. RSI (50) kuralıyla al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri elde edilmiştir.

MACD İndikatörü Sistem Testi sonuçları Tablo 4'te gösterilmektedir.

Tablo 4. MACD İndikatörü Ait Sistem Testi Sonuçları Sistem

	MACD
Başlangıç Tarihindeki Sermaye (TL)	10000
Bitiş Tarihindeki Sermaye (TL)	48694
Toplam İşlem Sayısı	85
Karlı İşlem Sayısı	27
Zararlı İşlem Sayısı	58
Karlı İşlem Oranı %	32
Karlı İşlem Ortalama Getiri %	33,10
Zararlı İşlem Ortalama Kayıp %	10,32
Ortalama Kazanç/ Ortalama Kayıp	3,20
Getiri Oranı %	386,94
Elde Tutma Süresi	2260/1088
Elde Tutma Süresine Göre Getiri Oranı %	796,71
Al ve Tut Getiri Oranı %	2177,94

MACD indikatörü alım satım sinyalleri belirtilen dönemde test edilmiştir. MACD indikatörüne göre toplamda 85 tane AL-SAT sinyali üretmiş, bu AL-SAT sinyallerinin 27 tanesi kârlı sonuçlanırken, 58 tanesi zararlı sonuçlanmıştır. Karlı işlem yüzde 32 olarak gerçekleşirken ortalama kazanç/ortalama kayıp oranı 3,20 olarak gerçekleşmiştir. Test edilen dönem boyunca yüzde 386,24 kar sağlanırken, elde tutma süresine göre yüzde 796,71 getiri elde edilmiştir. MACD indikatörü ile al ve tut stratejisine göre daha düşük getiri elde edilmiştir.

Stokastik İndikatörü Sistem Testi sonuçları Tablo 5'te gösterilmektedir.

Stokastik indikatörü, belirtilen dönemde 275 tane AL-SAT sinyali üretirken bunların 83 tanesi kârlı sonuçlanırken, 192 tanesi zararlı sonuçlanmıştır. Karlı işlem yüzde 30 olarak gerçekleşirken ortalama kazanç/ortalama kayıp oranı 2,46 olarak gerçekleşmiştir. Belirtilen dönemde yüzde 91,30 oranında getiri elde edilirken, elde tutma süresine göre yüzde 181,36 oranında kazanç elde edilmiştir. Stokastik indikatörü ile al ve tut stratejisine göre daha düşük getiri elde edilmiştir.

Bollinger Bandı İndikatörü Sistem Testi sonuçları Tablo 6'da gösterilmektedir.

Bollinger Bandı indikatörü alım satım sinyalleri belirtilen dönemde test edilmiştir. Bollinger Bandı indikatörüne göre toplamda 21 tane AL-SAT sinyali üretmiş, bu AL-SAT sinyallerinin 11 tanesi kârlı sonuçlanırken, 10 tanesi zararlı sonuçlanmıştır. Karlı işlem yüzde 52 olarak gerçekleşirken ortalama kazanç/ortalama kayıp oranı 1,51 olarak gerçekleşmiştir. Test edilen dönem boyunca yüzde 160,15 kar sağlanırken, elde tutma süresine göre yüzde 393,76 getiri elde edilmiştir. Bollinger Bandı indikatörü ile



Tablo 5. Stokastik İndikatörü Ait Sistem Testi Sonuçları

	Stokastik
Başlangıç Tarihindeki Sermaye (TL)	10000
Bitiş Tarihindeki Sermaye (TL)	19130
Toplam İşlem Sayısı	275
Karlı İşlem Sayısı	83
Zararlı İşlem Sayısı	192
Karlı İşlem Oranı %	30
Karlı İşlem Ortalama Getiri %	9,59
Zararlı İşlem Ortalama Kayıp %	3,9
Ortalama Kazanç/ Ortalama Kayıp	2,46
Getiri Oranı %	91,30
Elde Tutma Süresi	2260/1087
Elde Tutma Süresine Göre Getiri Oranı %	187,36
Al ve Tut Getiri Oranı %	2177,94

al ve tut stratejisine göre daha düşük getiri elde edilmiştir.

Hisse senetleri seçilen indikatörlere göre ayrı ayrı olarak test edilmiştir. Elde tutma sürelerine göre getiri oranları Tablo 7'da gösterilmektedir.

Tablo 6. Bollinger Bandı İndikatörü Ait Sistem Testi Sonuçları

	Bollinger Bandı
Başlangıç Tarihindeki Sermaye (TL)	10000
Bitiş Tarihindeki Sermaye (TL)	26015
Toplam İşlem Sayısı	21
Karlı İşlem Sayısı	11
Zararlı İşlem Sayısı	10
Karlı İşlem Oranı %	52
Karlı İşlem Ortalama Getiri %	26,90
Zararlı İşlem Ortalama Kayıp %	17,79
Ortalama Kazanç/ Ortalama Kayıp	1,51
Getiri Oranı %	160,15
Elde Tutma Süresi	2260/976
Elde Tutma Süresine Göre Getiri Oranı %	393,76
Al ve Tut Getiri Oranı %	2177,94

Seçilen indikatörlerin hisse senetleri bazında getirileri test edilmiş, bazı hisse senetlerinde indikatörlerin bir kısmı iyi performans gösterirken, bazı hisse senetlerinde al ve tut stratejisi daha düşük getiri elde etmiştir. Altın Yunus Çeşme ve Metemtur hisse senetlerinde en yüksek performansı RSI(50) indikatörü gösterirken, RSI(50) ve MACD indikatörleri al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri elde etmiştir. Avrasya Petrol, Etiler Gıda, Marmaris Altinyunus,

Kuştur ve Petrokent hisse senetlerinde sadece RSI(50) indikatörü al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri sağlamıştır. Tek-Art hisse senedinde en yüksek performansı RSI(30-70) indikatörü gösterirken, RSI(30-70), RSI(50) ve MACD indikatörleri al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri elde etmiştir. Merit ve Martı hisse senetlerinde hiçbir indikatör al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri elde edememiştir.

Bu analiz, bir teknik indikatörün geçmiş verilere dayalı olarak ne kadar doğru tahminlerde bulunduğu ve gelecekteki fiyat hareketlerini ne kadar başarıyla öngördüğünü belirlemeye yöneliktir. Ancak, finansal piyasalardaki koşulların sürekli değişken olduğu göz önüne alındığında, geçmiş performansın gelecekteki sonuçları garanti etmediği unutulmamalıdır. Yatırımcılar genellikle teknik analiz indikatörlerini diğer

Tablo 7. Hisse Senetlerinin Elde Tutma Sürelerine Göre Getiri

Hisse Senedi	Al ve Tut Getirisi	RSI (30-70)	RSI (50)	MACD	Bollinger Bandı	Stokastik
AVTUR	134,66	9,81	4799,81	416,12	125,60	55,54
AYCES	2188,93	255,32	4576,12	340,56	40,54	-128,07
ETILR	2211,66	124,80	5260,91	1638,49	-1298,21	1172
KSTUR	289,55	145,41	1858,59	-179,25	68,85	-11,45
MAALT	2134,28	986,88	14165,29	792,48	-74,27	1340,48
MERIT	4674,71	153,47	-1994,90	-98,87	546,01	-196,60
TEKTU	333,33	1143,98	1059,47	342,55	-119	-161,42
MARTI	1604,25	-17,44	-1497,27	379,53	-0,73	-114
METUR	2441,17	854,33	9891,43	2730,27	957,58	-106,32
PKENT	5767,15	483,09	7060,07	1605,28	2521,95	123,41

analiz yöntemleriyle birleştirerek kullanır ve kararlarını daha geniş bir perspektife dayandırır.

## SONUÇ

Yatırımcılar, finansal piyasalarda geniş bir şekilde teknik ve temel analiz yöntemlerine başvurmaktadır. Etkin piyasalar hipotezi, piyasadaki tüm bilgilerin mevcut fiyatlara yansıdığından dolayı geçmiş fiyatlar ve diğer piyasa verilerini kullanarak piyasa üstü getiri elde edilemeyeceğini savunmaktadır (Fama 1970). Rassal yürüyüş teorisi, hisse senedi fiyat hareketlerinin birbirinden bağımsız olduğunu ve önceden tahmin edilemeyeceğini ileri sürmektedir (Fama 1965). Eğer teknik analiz yöntemi ile piyasa üstü getiri elde edilirse, etkin piyasalar hipotezi ile rassal yürüyüş teorisi varsayımlarının geçerli olmadığı anlamına gelir. Bu çalışma Borsa İstanbul'da işlem gören Turizm Sektörü hisse senetlerinin RSI, MACD, Stokastik ve Bollinger Bandı indikatörlerine göre karlılıklarını ampirik olarak test ederek alanyazına katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

Bu çalışma sonucunda elde edilen bulgulara göre RSI(50) indikatörünün vermiş olduğu alım satım sinyalleri ile oluşturulan sistem en iyi performansı göstererek al ve tut stratejisine göre daha yüksek getiri elde etmiştir. Etkin piyasalar hipotezi ve rassal yürüyüş teorisinin varsayımlarını reddetmektedir. RSI(30-70), MACD, Stokas-

tik ve Bollinger Bandı indikatörlerinin vermiş olduğu alım satım sinyallerine göre oluşturulan sistemlerde al ve tut stratejisine göre daha yüksek bir getiri elde edilmemiştir. İndikatörler karşılaştırıldığında en yüksek performansı RSI(50) göstergesi elde etmiştir. Çevik ve Yalçın (2003), Rosillo vd. (2013) ve Chong vd. (2014) çalışmaları ile uyumludur.

Günümüzde kullanılan teknik indikatörle-

rin bir kısmı finansal piyasalarda büyük avantaj sağlasa da bazı indikatörler trend oluşumlarını belirlemede yetersiz kalmaktadır. Çalışma sonucunda Borsa İstanbul'da işlem gören Turizm Sektörü hisse senetlerinde RSI(50) indikatörü ile oluşturulan sistemlerde etkin piyasalar hipotezi ve rassal yürüyüş teorisi varsayımlarının reddedildiği, ancak RSI(30-70), MACD, Stokastik ve Bollinger Bandı indikatörleri ile oluşturulan sistemlerde etkin piyasalar hipotezi ve rassal yürüyüş teorisinin varsayımlarının geçerli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Turizm sektörü hisselerine yatırım yapan yatırımcılar, elde edilen verileri analiz ederek piyasanın üzerinde kar elde etme fırsatlarına sahip olabilirler.

Çalışmada Borsa İstanbul'da işlem göre Turizm sektörü hisse senetlerinin günlük kapanış değerleri RSI, MACD, Bollinger Bandı ve Stokastik indikatörlerinin standart parametreleri ile test edilmiştir. Bu çalışmanın yanı sıra farklı zaman periyotlarında ve farklı endekslerle sektörler üzerinde yeni çalışmalar yapılabilir. Tüm bu değişkenler, indikatörlerin ürettiği sinyal sayısını, karlı işlem yüzdesini ve getiri oranını doğrudan etkileyebilmektedir.

## KAYNAKÇA

Alexander, S.S. (1961). Price Movements in Speculative Markets: Trends or Random Walks, *Industrial Management Review*, 2 (2): 7-26.

- Bahar, O. ve Bilen, K. (2020). Turizmde Güvenlik Algısının Türkiye Ekonomisine Etkisi, *Güvenlik Bilimleri Dergisi*, Uluslararası Güvenlik Kongresi Özel Sayısı, 185-206.
- Brock, W., Lakonishok, J. ve LeBaron, B. (1992). Simple Technical Trading Rules And The Stochastic Properties of Stock Returns, *Journal of Finance*, 47 (5): 1731-1764.
- Chong, T.T. ve Ng, W. (2008). Technical Analysis and The London Stock Exchange: Testing The MACD and RSI Rules Using The FT30, *Applied Economics*, 15 (14): 1111-1114.
- Chong, T.T., Ng, W. ve Liew, V.K. (2014). Revisiting The Performance of MACD and RSI Oscillators, *Risk and Financial Management*, 7 (1): 1-12.
- Çetindemir, E. (2022). Teknik Analiz İndikatörleri ile Etkinlik Analizi: Borsa İstanbul'da Bir Uygulama. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Fakültesi.
- Çevik, F. ve Yalçın, Y. (2003). İstanbul Menkul Kıymetler Borsası (İMKB) İçin Zayıf Etkinlik Sınaması: Stokastik Birim Kök ve Kalman Filtre Yaklaşımı, *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5 (1): 21-36.
- Raço, H. ve Demirci M. (2019). Predicting the Turkish Stock Market BIST 30 Index using Deep Learning, *Uluslararası Mühendislik Araştırma ve Geliştirme Dergisi*, 11 (1): 253-265.
- Eric, D., Andjelic, G. ve Redzepagic S. (2009). Application of MACD and RVI Indicators As Functions of Investment Strategy Optimization on The Financial Market, *Zbornik Radova Ekonomskog Fakulteta Rijeka*, 27 (1): 171-196.
- Fama, E.F. ve Marshall, B. (1966). Filter Rules and Stock Market Trading, *The Journal of Business*, 39: 226-241.
- Fama, E.F.Z. (1970). Efficient Capital Markets: A Review of Theory And Empirical Work, *The Journal of Finance*, 25 (2): 383-417.
- Fama, E. F. (1965). Random Walks In Stock Market Prices, *Financial Analysts Journal*, 10 (11): 55-59.
- Gold, S. (2015). The Viability of Six Popular Technical Analysis Trading Rules in Determining Effective Buy and Sell Signals: MACD, AROON, RSI, SO, OBV, and ADL, *Journal of Applied Financial*, 1 (1): 8-29.
- Korkmaz, A. (2022). Hisse Senedi Değerlemesinde Teknik İndikatörlerin Etkinliği: Borsa İstanbul Üzerine Bir Çalışma. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Finans Anabilim Dalı.
- Mills, T.C. (1997). Technical Analysis and The London Stock Exchange: Testing Trading Rules Using The Ft30, *International Journal of Finance and Economics*, 2 (4): 319-331.
- Mitra, S. K. (2011). Usefulness of Moving Average Based Trading Rules in India, *International Journal of Business and Management*, 6 (7): 199-206.
- Özari, Ç. ve Turan, K.K. (2016). Teknik İndikatörlerin Etkinliği: BİST30 ve BİST100 Endeksleri Üzerine Bir Uygulama, *Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 6 (1): 94-113.
- Öztürk, H. (2016). Teknik Analizde Alım- Satım Sistemi Oluşturma: Sistemin Geçmişe Yönelik Testleri, *Finansal Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi*, 8 (15): 469-493.
- Pring, M. J. (2014). *Technical Analysis Explained*. New York: McGraw-Hill Education.
- Pruit, S.W. ve White, R.E. (1988). The CRISMA Trading System: Who Says Technical Analysis. Can't Beat The Market?, *Journal of Portfolio Manage*, 14 (3): 55-58.
- Raço, H., Demirci, M. (2018). Predicting The Turkish Stock Market BIST 30 Index Using Deep Learning, *Uluslararası Mühendislik Araştırma ve Geliştirme Dergisi*, 2019 (11): 253-265.
- Rosillo, R., Fuentea, D. ve Brugosb J. A. L. (2013). Technical Analysis and The Spanish Stock Exchange: Testing The RSI, MACD, Momentum and Stochastic Rules Using Spanish Market Companies, *Applied Economics*, 45 (12): 1541-1550.
- Summa, J.F. (2004). *Trading Against The Crowd: Profiting From Fear and Greed In Stock, Futures And Options Markets*. New Jersey: Wiley Publishing.
- Stock Trading Tools. (2023). Best, <http://www.stock-trading-tools.com/best-technical-analysis-indicators.php/>, Erişim tarihi: 29 Mart 2023.
- Tharavanij, P., Siraprapasiri, V. ve Rajchamaha, K. (2015). Performance of Technical Trading Rules: Evidence From Southeast Asian Stock Markets, *Springer Plus*, 45 (1): 1-40.
- Thebull. (2023). Top 5, <https://thebull.com.au/283-top-5-technical-indicators-to-trade-commodities/>, Erişim tarihi: 18 Mart 2023.
- Wilder, J.W. (1978). *New Concepts in Technical Trading Systems; Trend Research*. ABD: Greensboro.



Ozan BAHAR

Kara Harp Okulu'ndan mezun oldu (1992). Yüksek lisans derecesini Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nden İktisat Dalı'ndan (2000), doktora derecesini de Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nden İktisat Dalı'ndan aldı (2005). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2002). Doçentlik unvanını İktisat alanında aldı (2007). Profesörlüğe Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'nde yükseltildi (2013). Halen Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları; turizm politikaları, turizm ekonomisi, makro iktisattır.



Kamil BİLEN

Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İktisat Bölümü'nden mezun oldu (2010). Yüksek lisans derecesini Kocaeli Üniversitesi'nden Uluslararası İlişkiler Dalı'ndan aldı (2000). Yüksek lisans eğitimini tamamladıktan sonra Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Ana Bilim Dalı Doktora Programı'na başladı (2018). Halen aynı kurumda Doktora eğitimine devam etmektedir. Temel çalışma alanları; turizm politikaları, turizm ekonomisi, sermaye piyasalarıdır.



## Açık Kaynak Kodlu Yazılımlar ve Jamovi İstatistik Yazılımı

Open Source Softwares and Jamovi Statistical Software

Özkan TÜTÜNCÜ

Dokuz Eylül Üniversitesi  
Necat Hepkon Spor Bilimleri Fakültesi

### Anahtar sözcükler:

Açık kaynak yazılım, Jamovi, İstatistik yazılımı, Boş zaman çalışmaları.

### Key words:

Open source software, Jamovi, Statistical software, Leisure studies.

### ÖZ

Bu çalışmada açık ve kapalı kaynak kodlu işletim sistemleri ve programlar değerlendirilmektedir. Bu kapsamda açık kaynak kodlu-Jamovi ve kapalı kaynak kodlu-SPSS istatistiksel yazılımları karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Açık kaynak kodlu işletim sistemleri ve istatistiksel yazılımlar daha şeffaf ve ücretsiz olsalar da araştırmalarda kapalı kaynak kodlu işletim sistemleri ve yazılımların egemen olduğu görülmektedir. Bilim insanları her zaman araştırmalarında şeffaflık, bağımsızlık ve tarafsızlığı savunmaktadır. Bununla birlikte, işletim sistemlerinin ve istatistiksel yazılımlarının seçiminde şeffaflığı ve tarafsızlığı göz ardı edebilmektedirler.

### ABSTRACT

Open and closed source operating systems and softwares are evaluated in this study. In this context, open source coded-Jamovi and closed source coded-SPSS statistical softwares have been examined. While open source coded operating systems and statistical softwares are more transparent and free, closed source coded systems and softwares are dominant in research. Scientists are always committed to independent, transparent and unbiased research. However, they can ignore transparency and neutrality in the selection of operating systems and statistical software.

## GİRİŞ

Boş zaman üzerine araştırma ve çalışma yapan neredeyse tüm akademisyenler, bir bilgisayar kullanmaktadır. Bilgisayarların özellikleri genellikle iki kapsamda: donanım ve yazılım olarak değerlendirilmektedir. Genellikle yeterli bir donanım olmadan güncel yazılımlarla veya yeterli yazılımlar olmadan güncel bir donanımla doğru düzgün akademik çalışmalar yapmak mümkün olmamaktadır. Günümüzde bilgisayarların donanımsal kapasiteleri sürekli olarak artırılmaktadır. Bunun en büyük nedenlerinden biri kullanılan yazılımların tüketici odaklı ve tüketime yönelik olarak daha fazla görsel hale gelmesi ve farklı yeni özelliklerin bu yazılımlara eklenmesidir. Diğer bir ifade ile hem tüketicilerin talepleri hem de artan rekabet yazılımların boyutlarının büyümesine ve bu yazılımların donanımlarda daha büyük yer kaplamalarına neden olmaktadır. Ya-

zılımların büyüklüğü ve karmaşıklığı donanımlarında geliştirilmesini beraberinde getirmekte ve özellikle donanım fiyatlarının artmasına neden olmaktadır.

Akademik çalışmalarımızda bazen bilmeden, bazen bilip çok önemsemeden, bazen de çalışılan kurumların tercihlerinden veya şartlarından bazen ise bilinçli şekilde bilgisayarlarımızı ve yazılımlarımızı seçip, kullanmaktayız. Çalıştığımız kurumda ve çevremde araştırmacıların genellikle alışkanlıklarından kaynaklanan nedenlerle, özellikle bazı tescilli markalara ve yazılımlara bağlı olduklarını ve alternatiflerini değerlendirmeden çalışmalarını yürüttüklerini gözlemlemekteyim. Nedeni ne olursa olsun donanımsal ve yazılımsal olarak gerçekleştirilen seçimlerin daha bilinçli bir şekilde gerçekleştirilmesi, yaptığımız işin doğası gereğidir. Bu çalışmada açık ve kapalı kaynak kodlu yazılımlar hakkında temel bilgiler verildikten sonra açık kaynak kodlu bir

program olan Jamovi istatistiksel analiz yazılımı değerlendirilecektir.

## AÇIK VE KAPALI KAYNAK KODLU YAZILIMLAR

Yazılımları geliştiren kişi, organizasyon, şirket veya kurumların faaliyet alanlarına göre farklılık göstermektedir. Bu kapsamda yazılımlar kendi içlerinde temel iki alana göre açık ve kapalı kaynak kodlu olarak ele alınabilir. Kullanıcılar açık kaynak kodlu yazılımlarda, bu yazılımların kaynak kodlarına ulaşabilir, onları istedikleri amaçla kullanabilir ve dolayısıyla onları istedikleri gibi şekillendirebilir, orijinal kopyalarını veya kendi şekillendirdikleri yazılımları tekrar dağıtabilirler. Açık kaynak kodlu yazılımlar ücretsizdir ve bunlara özgür (ücretsiz) açık kaynaklı yazılımlar (FOSS-free open-source software) da denmektedir ama her ücretsiz yazılım açık kaynak kodlu demek değildir. Kapalı kaynak kodlu olup, ücretsiz sunulan yazılımlar da çoktur.

Açık kaynak kodlu yazılımları genellikle o alana ilgi duyan ve var olan eksikliği doldurmaya çalışan gönüllüler, toplum yararına yapmaktadır. Bununla birlikte kapalı kaynak kodlu yazılımlar eğer ücretsiz ise genellikle kullanıcılardan veri toplayıp (büyük veri-big data gibi) bunları satmakta veya reklam alıp, yazılımları içinde bunları sunarak gelir elde etmektedirler. Ek olarak bazı kurumlar veya topluluklar proje bazlı açık kaynak kodlu yazılımlar üretebilmektedir. Bunlara ticari açık kaynak kodlu yazılımlar veya topluluk bazlı yazılımlar (commercial open-source software veya community open-source software) denilmektedir. Bu kapsamda eğer ticari bir kurum açık kaynak kodlu bir yazılım geliştirirse, çoğu zaman yazılımcılara ücret ödeyerek veya ticari olmayan ve bir amaç doğrultusunda oluşan bir topluluk, gönüllüler ile bir arada veya bazen sadece bir birey bu yazılımları geliştirmektedir (Linux, Red Hat, Pardus veya F-droid gibi). Açık kaynak kodlu yazılımlar, açık kaynak lisansları (GNU, GPL, MIT, Apache, Creative Commons gibi) ile ücretsiz olarak kullanıcılara sunulmaktadır. Kapalı kaynak kodlu yazılımlar ise genellikle ticari işletmeler tarafından çeşitlilik gösteren lisanslar ile kendi adlarına telif haklarıyla tescil-

lenip (proprietary), bir ücret ile kullanıcılara sunulmaktadır. Nihai kullanıcılar bu tescillenmiş ticari yazılımlarda hiçbir şekilde kaynak koda erişemezler ve haliyle yazılımda bir düzenleme yapamazlar. Yazılımlar işletim sistemleri ve onların üzerinde veya içinde çalışan-genellikle işletim sistemleri oluşturan kurum ve işletmelerden bağımsız olarak çalışan kurum, işletme, örgüt ve kişiler tarafından geliştirilen- program veya uygulamalar olarak ele alınabilir.

### Açık ve Kapalı Kaynak Kodlu İşletim Sistemleri

Akademik çalışmalarda boş zaman ile ilgili çalışan araştırmacıların çoğunun bilgisayarlarının Windows işletim sistemli olduğunu, sınırlı sayıda olsa da bazen Mac işletim sistemli bilgisayarların kullanıldığını görmekteyim. Bunun ile ilgili olarak bugüne kadar katıldığım kongre, sempozyum, konferans, çalıştay ve eğitimlerde sadece Anadolu Üniversitesi'nde çalışan araştırmacıların dışında, belki de gelir bakımından daha şanslı olmakla ilgilidir, diğer yerlerde çalışan araştırmacıların Mac işletim sistemini kullanmadığını, Windows işletim sistemini tercih ettiklerini gözlemledim. Tabii ki bunun istisnaları vardır ama şahsımın öznel gözlemleri bu yöndedir. Ancak ister Mac olsun ister Windows, her ikisi de kapalı kaynak kodlu yazılımlardır. Alanımızda açık kaynak kodlu Linux işletim sistemini kullanan bir kişiye henüz rastlamadım. Bundan dolayıdır ki bu sayıda Jamovi özelinde açık kaynak kodlu yazılımlara yer verilmeye çalışılacaktır.

Boş zaman ile ilgili çalışmalar yapan araştırmacıların en çok kullandıkları kapalı kaynak kodlu işletim sistemleri ve yazılımları arasında Microsoft Windows, Microsoft Office, Google Chrome, sınırlı sayıda kullandıkları kapalı kaynak kodlu işletim sistemleri ve yazılımları arasında Apple MacOs (OS X), Pages, Numbers, Safari, nadiren kullandıkları kapalı kaynak kodlu işletim sistemleri ve yazılımları arasında ChromeOs ve android tabanlı programlar ve yine nadiren kullandıkları açık kaynak kodlu işletim sistemleri ve yazılımları arasında Linux, LibreOffice ve ufak bir muhalefet şerhi ile Firefox veya Firefox'un daha temiz çatallanmış (fork) versiyonu LibreWolf sayılabilir. İşin aslı işletim sistemlerinin aldıkları

pazar payları dünya çapında değerlendirilirse, Windows 0,64, MacOS 0,20, ChromeOs 0,04 ve Linux 0,03'lük bir kullanım oranına sahiptir (Statcounter 2023). Görüldüğü üzere Windows işletim sistemi olarak piyasanın hakimidir ve benzer durum gözlemlerimizle ülkemiz boş zaman araştırmacıları arasında da geçerli görünmektedir. Pazar paylarına bağlı olarak en çok virüs üretilen işletim sistemleri de aynı sırayla gitmektedir. Virüsleri oluşturan bilgisayar korsanları (hacker) elbette en fazla fayda sağlayacağı kesimlere odaklanmaktadır. Diğer bir ifade ile en çok tehdit altında bulunan Windows ve ardından Mac işletim sistemli bilgisayarlardır. İlginç olan piyasa payı çok az olduğu için Linux işletim sistemine yönelik pek virüs üretilmediğinden, Linux için yazılmış anti-virüs yazılımı da pek yoktur. Aslında bu açıdan en güvenli işletim sistemlerinden birini Linux oluştururken, alanımızdaki araştırmacılar bu işletim sistemine uzak görülmektedir. İşletmeler yazılımlarını geliştirmek için veya daha fazla para kazanabilmek adına yazılımları aracılığıyla kullanıcılarından topladıkları bilgileri diğer işletmelere satabilmekte veya farklı kurumlar ile paylaşabilmektedir. Örneğin Windows 10 işletim sistemi her hangi bir kısıtlama yapılmadan bilgisayara kurulduğunda yazılan her belgeyle ilgili yarım saatte bir defa üç farklı adrese, her beş dakikada bir bilgisayarınızdan sekiz farklı adrese, her hangi bir film adını yazmanız durumunda bilgisayarınızdaki medya dosyalarını inceleyerek beş farklı adrese, web kamerasını açtığınızda beş farklı adrese 35 Mb büyüklüğünde, mikrofonunuzu aktif hale getirdiğinizde on farklı adrese ve Cortona aktif hale getirildiğinde üç farklı adrese yaptıklarınızla ilgili olarak telemetrik bilgi (veri) göndermektedir (Investment Watch 2015). Windows 11 işletim sistemi de benzer şekilde çok sayıda telemetrik bilgiyi kullanıcılardan çekmekte ve buna bağlı olarak bir casus yazılım (spyware) mı sorusunu gündeme getirmektedir (Norem 2023). Telemetrik bilgi toplayan yazılımların haricinde, bir de hiç kullanmadığınız oyun gibi gereksiz uygulamaları (bloatware) da yazılımlarına ekleyerek size sunabilmektedirler. İşin ilginç yanı size sunulan yazılımda sizin hiç talep etmediğiniz bu telemet-

rik yazılımlar ve istenmeyen uygulamalar bulunmakta, bunlar yazılımın büyüklüğünü daha da artırıp, bilgisayarınızın daha yavaş çalışmasına neden olabilmekte ve üstüne bu bilgileri sizden almak için internetinizi kullanıp, veri kotanızın erimesine neden olabilmektedir. Bu nedenle kapalı kaynak kodlu yazılımların güvenliği ile ilgili sorular her zaman gündemdedir ve olumsuz yönleri arasında yer almaktadır.

Açık kaynak kodlu işletim sistemleri de kendi içlerinde farklı açılardan değerlendirilebilirler. Örneğin Linux işletim sistemi altında yer alan farklı grup ve kurumların ürettiği birçok farklı dağıtım (dağıtık-distro) bulunmaktadır (Debian, Ubuntu, RedHat, Pardus, Void, Fedora, Manjaro, Arch gibi). Her ne kadar temelde hepsi Linux işletim sistemi ve açık kaynak kodlu olsalar da, bunlardan bazıları (Ubuntu gibi) telemetrik yazılım ve istenmeyen uygulamaları bünyelerinde sunabilmektedirler. Bu nedenle içinde telemetrik yazılımlar ve istenmeyen uygulamalar bulundurmayan, arkasında geniş bir uzman-gönüllü desteği bulunan, dokümantasyonu sağlıklı oluşturulmuş, hızlı gelen güncellemeleri (rolling release) bulunan dağıtımların seçilmesinde (Arch Linux gibi) fayda bulunmaktadır.

#### Açık ve Kapalı Kaynak Kodlu Programlar

İşletim sistemleri ile ilgili belirlemelerden hareketle, işletim sistemlerine bağlı olarak çalışan ve işletim sistemlerinden bağımsız olarak geliştirilmiş olan diğer program ve uygulamaların (yazılımların) da ele alınmasında fayda bulunmaktadır. Bu kapsamda kapalı ve açık kaynak kodlu program ve uygulamalar, olumlu ve olumsuz yönleri çerçevesinde değerlendirilebilir. Kapalı kaynak kodlu yazılımların olumlu yönleri arasında öncelikle ticari olmalarından ötürü var olan piyasadan daha fazla pay alma güdüsü ile kullanıcı odaklı olmaları, taahhütleri çerçevesinde daha dengeli, güncel (stabil) sürümler sağlamları, garanti kapsamları, hızlı teknik destek sağlamları ve ortaya çıkan hataları (bugs) hızla gidermeleri sayılabilir. Olumsuz yönleri arasında ise öncelikle ücretli olmaları, farklı işletim sistemleri kullanan kurumlar için her işletim sistemine yönelik ek ücretler talep etmeleri, maliyetler ne-

deniyle daha az esneklik, IP sınırlamaları, kaynak kod kapalı olduğundan gizlilik ve güvenlik ile ilgili taahhütlerin izlenememesi ve sınırlılığı, özelleştirmeler için ek ücret talep etmeleri ve yazılımlarını sürekli görselleştirme-geliştirmelerine bağlı olarak yeni donanımsal maliyetlerin çıkması ve karmaşık sözleşme şartları nedeniyle kullanıcıları sınırlamaları sayılabilir.

Açık kaynak kodlu yazılımların olumlu yönleri arasında öncelikle ücretsiz olmaları, kaynaklarının açık olması nedeniyle kullanıcılarının yazılımları istedikleri gibi şekillendirebilmeleri ve bunları ücretsiz dağıtabilmeleri, uzmanlık düzeyleri yüksek yazılımcıların veya gönüllülerin olması, yazılımlar ile ilgili forumların olması, bu forumlarda sorunlara yönelik önceden kategorize edilmiş çözümlerin bulunması, özel sorunların rahatlıkla paylaşılabilmesi ve destek alınması, çıkan hataların daha az olması, kaynak kodun herkes tarafından görülebilmesi ve incelenmesine bağlı olarak yazılımların şeffaflığı ve güvenli olması, mahremiyet (gizlilik) ihlallerinin önlenmesi, IP sınırlamalarının olmaması ve basit açık kaynak kodlu lisanslarının anlaşılabilir olması sayılabilir. Olumsuz yönleri arasında ise rekabete odaklanmadıkları için daha rahat bir yaklaşım ile süreçlerin ilerlemesi, ticari işletmeler açısından özel teknik desteğin sağlanamaması ve daha az cazip olması, gönüllülerin sürekliliğinin olmamasına bağlı olarak yazılımlardaki sorunların hemen giderilememesi ve garanti koşullarının çok sınırlı olması sayılabilir.

Burada ele alınan kapalı ve açık kaynak kodlu program ve uygulamaların olumlu ve olumsuz yönlerine yönelik saptamalar, özel istisnaları dışında işletim sistemleri için de geçerlidir. Bu değerlendirmelerden hareketle çalışmada açık kaynak kodlu bir istatistiksel analiz programı olan Jamovi, kapalı kaynak kodlu programlardan biri olan SPSS ile karşılaştırmalı olarak değerlendirilmektedir. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisinin son beş sayısında yer alan hakemli nicel araştırma makalelerinde yazarlarının verdiği bilgiler doğrultusunda; 10 çalışmada SPSS, 3 çalışmada AMOS, 3 çalışmada Smart PLS ve 2 çalışmada LISREL kullanıldığı görülmüştür. Bu durumun diğer nitelikli dergilerdeki yayınlarda da

benzer şekilde olduğu, araştırmacılar tarafından rahatlıkla görülebilir. Bu nedenle çalışma alanda en çok kullanılan kapalı kaynak kodlu SPSS ve açık kaynak kodlu Jamovi programı ile sınırlandırılmıştır. Jamovinin özellikle seçilmesinin nedeni ise R istatistik dili üzerine grafiksel kullanıcı ara yüzü ile kurulmuş olması ve sunduğu analizlerin çeşitliliğidir. Her iki programın birçok değişik özelliği bulunmakla birlikte, burada sadece farklılaştıkları görülen özellikleri ele alınmıştır. Daha sonra bu saptamalarından hareketle akademik camianın alışkanlıkları kısa ve öznel bir şekilde değerlendirilmiştir.

## YÖNTEM

Bu çalışmada araştırmacı kendi alanında kullanılan açık ve kapalı kaynak kodlu işletim sistemlerini ve yazılımları kendi gözlemlerine ve tecrübelerine dayanarak öznel bir yaklaşım ile karşılaştırmalı bir değerlendirmeye tabii tutmaktadır. Araştırmada temel olarak bir durum tespitinde bulunmaktadır. Araştırmacı hem açık ve kapalı kaynak kodlu işletim sistemlerini hem de Jamovi ve SPSS programlarını, Yin'in (2003) belirlemelerinden hareketle karşılaştırmalı olarak belirli bir sistemle incelemektedir. Böylelikle öznel çalışmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini belirli bir ölçüde ortaya koymaktadır. Alanımızda açık kaynak kodlu hem Linux işletim sistemini hem de Jamovi istatistik programını kullanan uzman kişi bulunamamasından dolayı, farklı uzmanlara görüş almak adına gönderilememiştir. Bununla birlikte çalışmayı gerçekleştiren ve farklı işletim sistemleri ile istatistiksel analiz programlarını kullanmış olan araştırmacının; lisans, lisansüstü programlarda ve ileri düzey seminerlerde araştırma yöntemleri ve çok değişkenli veri analizleri üzerine eğitimler verdiği ve alanda bir nevi katılımcı gözlemci olarak bulunduğu belirtilebilir. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nin makalelerde kullanılacak görsel sayısı sınırlaması nedeniyle, görseller araştırmacıların aşına olduğu SPSS'ten verilmek yerine daha az tanınan ve aşına olunmadığı düşünülen Jamovi'den verilmiştir. Bununla birlikte açıklamalar her iki program ele alınarak yapılmıştır.



## JAMOVİ İSTATİSTİKSEL ANALİZ PROGRAMI

Jamovi gönüllülerin kurduğu özgür bir topluluk projesi olup, ilgi duyan herkes bu açık kaynak kodlu istatistiksel yazılım platformuna katılıp, katkı verebilir. Bu platform her hangi egemen bir istatistik ideolojisinin savunucusu olmayıp, tamamen tarafsız bir şekilde farklı istatistiksel yaklaşımları programa ekleyerek kullanıcıların değerlendirmesine sunmaktadır (Jamovi 2023). En çok kullanılan istatistiksel analiz programlarından biri olan SPSS ise IBM'in sahip olduğu tamamen ticari bir programdır.

Jamovi açık kaynak kodlu bir istatistiksel analiz programı olup, ücretsiz veya bedavadır. Kullanıcılar programın kodlarına projenin internet sayfasından erişebilir, kodlarını indirip inceleyebilir ve isterlerse kodlarını kendilerine göre değiştirerek kendi programlarını şekillendirebilirler. Kurumsal internet sayfasındaki bilgilere göre Linux, Chrome, Windows ve Mac işletim sistemlerinde çalışmaktadır. Ayrıca bilgisayarınıza yüklemeyen, internet tarayıcısından çalışma özelliği bulunmaktadır. Jamovi 2.4.7 programının indirme boyutu 313 MB, yüklendikten sonra bilgisayarda kapladığı boyut ise 767 MB olmakta ve isteğe göre farklı indirme çeşitleri (exe, zip veya solid, current) sunmaktadır. Bulut ortamında çalışabildiği için işin aslı internet tarayıcısı olan her hangi bir bilgisayarda çalışsa da eğer Arch Linux kullanıyorsanız 512 MB RAM ama tercihen 2 GB RAM ve çift çekirdekli bir bilgisayar yeterli olmaktadır. Öte yandan SPSS ise kapalı kaynak kodlu olup, ücretli bir istatistik analiz programıdır. Programın kodlarına kullanıcıların erişim hakkı yoktur. Kurumsal internet sayfasındaki bilgilere göre Linux işletim sisteminde çalışmamaktadır (IBM 2023a). Diğer bir ifade ile sadece Windows ve MacOS işletim sistemlerinde çalışmaktadır. Ayrıca ele aldığımız SPSS 29 programının bulut ortamında çalışma özelliği yoktur. SPSS 29 programının indirme boyutu 876 MB, yüklendikten sonra bilgisayarda kapladığı boyut ise 1,827 GB olmaktadır. SPSS için bilgisayarınızın Windows veya Mac olması farketmeksizin en az 4 çekirdekli ve 8 GB RAM olması gerekliliği belirtilmektedir (IBM 2023b). Yazılımların boyutları ve ihtiyaç duydukları sistem kaynakları bakımın-

dan karşılaştırıldığında; SPSS'in daha fazla yer kapladığı ve daha yeni bilgisayarlara gereksinim duyduğu, Jamovi'nin ise tam tersine SPSS'in yarısı kadar yer kaplayıp, daha eski veya ekonomik bilgisayarlarda çalışabilme ve bedava olma özelliği bulunmaktadır.

Gereksinim duydukları kaynaklar ve fiyatları ile ilgili yapılan bu saptamalar kadar yazılımların temel işlevleri de araştırmacılar açısından önem taşımaktadır. Bu kapsamda Jamovi'nin kullanıcı ara yüzünün SPSS'e göre çok daha yalın ve basit olduğunu belirtmek gerekir. SPSS'i kullanan birinin hızla uyum sağlayabileceği bir menü yapısına sahip olduğu belirtilebilir. Jamovi'yi SPSS'e göre olumlu yönde farklı kılan bir başka özelliği, analizleri gerçek zamanlı (real-time) olarak yapmasıdır. Diğer bir ifade ile veriler ile çıktılar aynı ekranda paylaşılırken, analiz menüsünde sunulan seçenekler işaretlenmeye başladığında, analizlerin sonuçları çıktı dosyasına derhal yansımakta ve bunlar veri setiyle birlikte aynı anda ve ekranda değerlendirilebilmektedir. Yapılan seçimlerden her hangi birini farklılaştırmaya karar verilirse, SPSS'te olduğu gibi tüm işlemleri tekrar baştan yapmaya gerek kalmaksızın, sadece ilgili kutucuğu işaretlemek veya işaretini kaldırmak yeterli olmakta ve tüm sonuçlar ekranda anında güncellenmektedir. Bu analizlerin çok daha hızlı yapılmasını sağlayıp, vakit kaybını önlemektedir. Ayrıca veri ve çıktı aynı ekranda paylaşıldığı gibi bu sadece tek bir dosyada (.omv) saklanmaktadır. Oysa ki SPSS'te veri ve çıktı için ayrı ayrı iki dosyada (.sav ve .spv) saklamanız gerekmektedir.

Bu tür yazılımlarda araştırmacılar açısından muhtemelen en önemli alanı analizler oluşturmaktadır. Bu kapsamda her iki programda analiz bazında verilen seçenekler ile bunların gruplandırılması, analizlerin anlaşılabilirliği ile raporlanma kolaylıkları ve son olarak sunulan analizlerin yeterliği ve çeşitliliği ele alınmaktadır. Her iki yazılımda benzer şekilde ele alınan analizler yerine (bir makalede tüm analizlere değinmek mümkün olmadığından), araştırmacılar açısından farklılaşan ve onlara ek fayda sağlayabilecek belirli analizlerin özellikleri burada değerlendirilmeye çalışılacaktır.

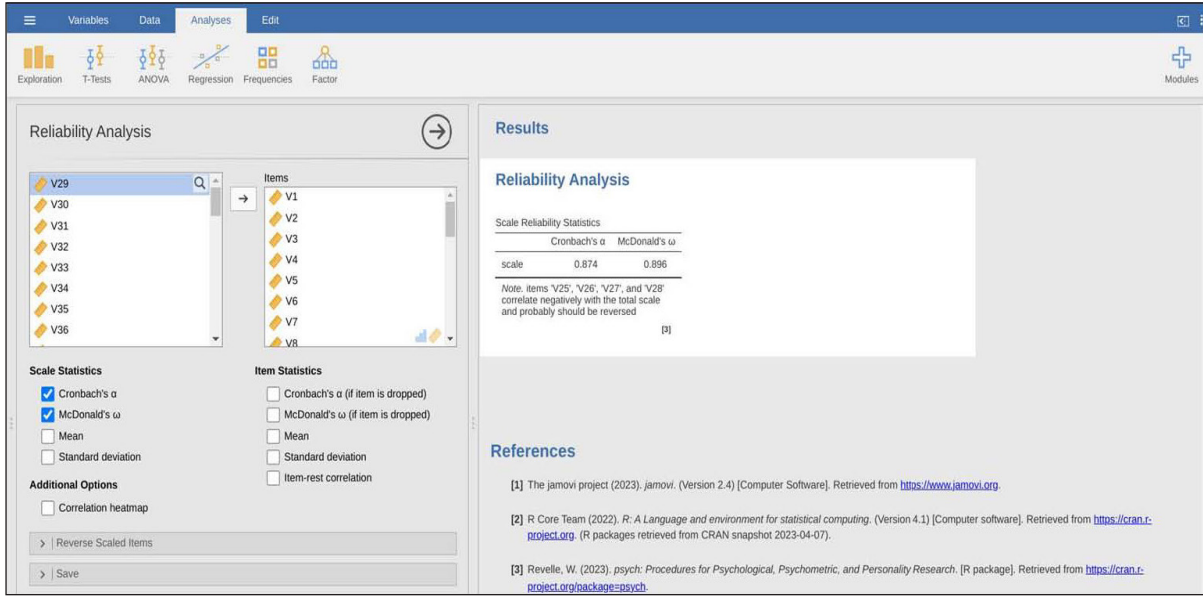
Jamovi analizler kısmı altında temel testlerin adlarını; keşif (exploration), frekansalar, t testleri, ANOVA, regresyon ve faktör şeklinde gruplandırılarak, SPSS'e göre menülerini daha net hale getirmiştir (Şekil 1). Bu özellikle programı yeni kullanmaya başlayan öğrenciler açısından, yazılımı göreceli olarak daha anlaşılır yapmaktadır. Örnek olarak faktör kısmına girildiğinde burada iki ayrı grupta olmak üzere ölçek analizlerinde güvenilirlik, veri azaltımında ise temel bileşenler, keşfe (açımlayıcı) yönelik faktör ve doğrulayıcı faktör analizlerine ulaşılabilmektedir. SPSS'ten farklı olarak aynı paketin içinde doğrulayıcı faktör analizinin bulunması ek bir artı özellik olarak değerlendirilebilir. Öte yandan SPSS'te veri azaltımı (dimension reduction) kısmında faktör ve uyum analizi ile optimal ölçeklemeye yer verilmektedir. Jamovi'nin standart kurulumda olmayan bu testler, ek modüller kısmında yer almakta ve istenildiğinde buradaki kütüphaneden yüklenebilmektedir.

Jamovi'de yer alan güvenilirlik analizine kısaca bakıldığında, seçenekleri arasında Cronbach'ın alfasının yanında, McDonald'ın omegasının da bulunduğu görülmektedir (Şekil 1). Güvenirliğin ölçümünde McDonald'ın omegasınının Cronbach'ın alfasına göre daha optimal sonuçlar verdiği yöntem bilimciler tarafından belirtildiğinden dolayı (Hayes ve Coutts 2020), araştırmalarda her iki sonucun birlikte verilmesi daha sağlıklı olacaktır. SPSS menülerinde bu seçenek bulunmamakta, hesaplamak için bir makro yazmanız veya bulmanız gerekmektedir. Jamovi güvenilirlik analizinde ayrı bir artı özellik daha sunmaktadır. Şekil 1'de yer alan güvenilirlik analizlerinin altındaki not kısmında, V24, V25, V26 ve V27 olarak yer alan ifadelerin, ters ifadeler (reverse items) olabileceği uyarısı verilmektedir. Kurama göre ters olan bu ifadeleri SPSS'te hesapla (compute) kısmında yeniden kodlamanız (recode) ve analizi tekrar yapmanız gerekirken, Jamovi'de yine artı bir özellik olarak sunulan bir seçenekle bu işlemi yapmanız çok daha kolay olmaktadır. Şekil 1'de sol alt köşede sunulan normal ifadelerde yer alan V24, V25, V26 ve V27'yi sağ taraftaki ters ifadeler (reversed scaled items) kısmına geçirildiğinde, anında sağ tarafta McDonald'ın omegası ve Cronbach'ın alfasını

güncellenmektedir. Öte yandan SPSS'te alfa güvenilirlik analizi seçeneğinin dışında modeller seçeneğinde yarım-parça, Gutman, paralel ve kesin paralel güvenilirlik analizleri yer almaktadır. Ek olarak Hotelling'in t karesi ve sınıflar-arası ortak ilişki katsayısı seçenekleri sunulmaktadır. Ancak SPSS'te sunulan bu seçeneklerin boş zaman çalışmaları yapan araştırmacılar tarafından ne kadar kullanılabilirliği ayrı bir konudur.

Araştırmacılar açısından ayrı bir önemi olan geçerlik analizleri için kullanılacak faktör analizleri burada ana hatlarıyla değerlendirilecektir. SPSS'te temel bileşenler hariç tutulduğunda keşfe yönelik faktör analizi olarak altı yöntem; ağırlıklandırılmamış en küçük kareler, genelleştirilmiş en küçük kareler, en yüksek olasılık, temel akslar, alfa ve imaj faktör analizleri sunulmaktadır. Jamovi'de ise sunulan pakette üç yöntemin olduğu; en yüksek olasılık, temel akslar ve en az artık değerler (minimum residuals-minres) görülmektedir. Ancak bunlar arasında en az artık değerler yönteminin farklılaştığı belirtilmelidir. Ağırlıklandırılmamış en küçük karelerin biraz farklı bir yaklaşımı olarak en az artık değerler yöntemi benzer şekilde normal dağılım şartlarına gerek duymaksızın, en yüksek olasılıklar yöntemi gibi güçlü sonuçlar üretebilmesi açısından önemlidir (Jöreskog 2003, RDocumentation 2023).

En az artık değerler faktör analizine yönelik uygulama Şekil 2'de verilmektedir. Keşfe yönelik faktör analizi seçenekleri içinde SPSS'ten farklı olarak, Jamovi'de faktör sayısını belirlemede sağlıklı bir yöntem olan Horn'un (1965) paralel analizine yer verilmektedir. Ayrıca rotasyon kısmında SPSS'teki equamax yerine oblik bir yöntem olarak optimum çözüm üretebilen simplimax seçeneğine yer verilmiştir. Ayrıca görüldüğü üzere uyum endeksleri de seçenek olarak sunulmaktadır. Şekil 2'de RMSEA, TLI, BIC ve ki kare sonuçları görüldüğü gibi, faktör yükleri tablosunda SPSS'ten farklı olarak ifadelerin her birinin kendine has yükleri (ortak paylaşılan değerlerinin dışında kalan eşsiz değerleri- uniqueness) son sütunda ek bir bilgi olarak verilmektedir. Jamovi'de faktör analizi kısmında ayrıca doğrulayıcı faktör analizine (DFA) de yer verilmektedir. SPSS'in standart kurulumunda ise



Şekil 1. Jamovi Menüleri ve Güvenirlilik Analizi

DFA bulunmamakta, AMOS paketi içinde sunulmaktadır. Diğer bir ifade ile bu yazılıma ayrı bir ödeme yapılması gerekmektedir. Jamovi'de temel düzeyde sunulan DFA anlaşılabilir bir menü sistemi ile rahatlıkla yapılabilmektedir. Ayrıca Jamovi kütüphanesinde daha kapsamlı bir yapısal eşitlik modeli (YEM) modülü sunulmaktadır. Araştırmacılar fazla yer tutmayan bu modülü veya istedikleri diğer modülleri rahatlıkla Şekil 1'de sağ üst köşede görülen modüllerde yer alan kütüphaneden bilgisayarlarına ekleyebilmektedir. Eğer isterlerse işleri bittikten sonra bu modülleri kaldırabilmektedirler. Bu donanımsal sistem kaynaklarının daha etkin kullanılması anlamına gelmektedir. Burada kelime sınırlaması nedeniyle YEM veya DFA'ya yer verilemeyecektir.

Jamovi kütüphanesinde sunulan modüller arasında SPSS 29 sürümünde yer alan istatistiksel güç analizleri, doğrusal modeller için genel analizler, meta analiz, sağkalım analizi, düzenleyici ve aracılık etkileri analizleri ve bayesyen istatistik analizleri bulunduğu kadar, ileri düzey aracılık analizleri, araştırmacıların ilgilerini çekebilecek yol analizi, tahminleme istatistikleri, kanıtlayıcı analizler, Rasch karma modeller analizi, grafik tabanlı veri analizleri, güçlü (robust) istatistiksel yöntemler, madde tepki kuramı, çok değişkenli keşifsel analizler (ileri düzey faktör

ve uyum analizleri gibi) ile R kod modülleri bulunmaktadır. Jamovi'de burada belirtilenlerin dışında çok farklı modüller bulunmakta ve buraya halen gönüllü araştırmacılar tarafından yeni modüller eklenmektedir. Jamovi'nin veri madenciliğinde en çok kullanılan açık kaynak kodlu R istatistik dili ile yazıldığı göz ardı etmemelidir. R istatistik dilinde araştırmacılar kodlar (syntax) oluşturarak çalışmakta ve bu kodları genelde diğer araştırmacılarla paylaşmaktadır. Bu kapsamda şu ana kadar tüm araştırmacılara açık en az 1008 istatistiksel analize herkes ulaşabilmektedir (R-Programming 2023). Bu kapsamda Jamovi'de grafiksel modüllerin dışında kodlama ile de birçok farklı analizi gerçekleştirmek mümkündür. Öte yandan SPSS içinde de kodlama (syntax) yapılabilmekte ancak bu kodlar münferit olarak github'ta veya farklı ortamlarda paylaşılmaktadır. Diğer bir ifade ile R yazılımı için paylaşılan istatistiksel testler gibi bir ortak bir havuza sahip olmayıp, paylaşımlar görece sınırlıdır. Bu nedenle araştırmacıların ilgili kodları bulması daha meşakkatli olmaktadır.

Araştırmacılar için Jamovi'nin pratik katkısını değerlendirmek amacıyla son olarak hipotez testlerine yönelik bir uygulama kapsamında eşleştirilmiş örneklem t testi ele alınacaktır. Jamovi hipotez testlerine yönelik tüm menülerinde çok

**Exploratory Factor Analysis**

Variables: V23, V24, V29, V30, V31, V32, V33, V34

Method: Extraction: Minimum residuals, Rotation: Simplicimax

Number of Factors: Based on parallel analysis, Eigenvalues greater than: 0, Fixed number: 1 factor(s)

Assumption Checks:  Bartlett's test of sphericity,  KMO measure of sampling adequacy

Factor Loadings: Hide loadings below: 0.3,  Sort loadings by size

Additional Output:  Factor summary,  Factor correlations,  Model fit measures,  Initial eigenvalues,  Scree plot

Factor Loadings Table:

	Factor		Uniqueness
	1	2	
V26	0.889		0.217
V28	0.836		0.297
V27	0.777		0.401
V25	0.775		0.387
V3		0.822	0.329
V4		0.780	0.392
V2		0.753	0.438
V1		0.657	0.552

Note: 'Minimum residual' extraction method was used in combination with a 'simplicimax' rotation [9]

**Model Fit**

Model Fit Measures

RMSEA	RMSEA 90% CI		TLI	BIC	Model Test		
	Lower	Upper			$\chi^2$	df	p
0.0439	0.0247	0.0636	0.986	-54.2	31.8	13	0.003

**Assumption Checks**

Bartlett's Test of Sphericity

$\chi^2$	df	p
2915	28	< .001

KMO Measure of Sampling Adequacy

MSA	
Overall	0.824

Şekil 2. En Az Artık Değerler Faktör Analizi

mantıklı bir şekilde bölümlendirmeler yapmıştır. Örneğin Şekil 3'te sunulan eşleştirilmiş örneklem t testinin sol alt köşesinde ilk olarak test seçenekleri verilmektedir. Görüleceği üzere araştırmacılar sadece parametrik bir test olan öğrencinin t testini değil aynı zamanda parametrik olmayan Wilcoxon rank testini ve hatta Bayes faktör testini aynı menüde seçebilmektedirler. Bu seçimi kolaylaştırmak adına Jamovi'de istatistiksel testlerin önkoşullarını (varsayımlarını) kontrol etme alanı açılmış ve burada hem normallik testleri hem de Q-Q saçılım diyagramları sunulmuştur. Araştırmacılara hipotezler başlığı altında oluşturdukları yönlü veya yönsüz hipotezlere göre olası üç seçenek sunularak, testlerini değerlendirme kolaylığı sağlanmıştır. Bunlara ilaveten ek istatistikler başlığı altında etki büyüklükleri ve tanımlayıcı istatistikler seçenekleri verilmek-

tedir. Bu şekilde gruplandırılmış menü sistemi hem öğrenciler hem de araştırmacılar için analizleri kolaylaştırmaktadır.

Yapılan istatistiksel analizlerin sağ tarafta sunulan tablolarında önemli olduğu düşünülen bazı özellikler bulunmaktadır. İlk olarak bu tablolar APA formatına göre verilmektedir (Şekil 3). Diğer bir ifade ile araştırmacılar istedikleri tabloyu herhangi bir uyarılama yapmadan, doğrudan makale, tez veya proje raporlarına aktarabilmektedir. Bu araştırmacılar için önemli bir kolaylık sağlamaktadır. Eşleştirilmiş örneklem t testinin sağda sunulan ilk tablosunda parametrik ve parametrik olmayan testlerin sonuçları etki büyüklükleri ile birlikte, tanımlayıcı istatistikler ise ikinci tabloda APA formatında verilmektedir. Araştırmacılar hangi testin değerlendirileceğine



**Paired Samples T-Test**

	Statistic	df	p	Effect Size		
T.I.B. Geceleme 2009-22 - B.K.I.B. Geceleme 2009-22	Student's t	3.30	13.0	0.997	Cohen's d	0.882
	Wilcoxon W	91.0	0.995	Rank biserial correlation	0.733	

Note:  $H_0: \mu \text{ Measure 1} - \text{Measure 2} < 0$

**Normality Testi (Shapiro-Wilk)**

	W	p
T.I.B. Geceleme 2009-22 - B.K.I.B. Geceleme 2009-22	0.945	0.487

Note: A low p-value suggests a violation of the assumption of normality

**Descriptives**

	N	Mean	Median	SD	SE
T.I.B. Geceleme 2009-22	14	1.92	1.92	0.0522	0.0140
B.K.I.B. Geceleme 2009-22	14	1.77	1.75	0.1616	0.0432

**References**

- [1] The jamovi project (2023). *jamovi*. (Version 2.4) [Computer Software]. Retrieved from <https://www.jamovi.org>.
- [2] R Core Team (2022). *R: A Language and environment for statistical computing*. (Version 4.1) [Computer software]. Retrieved from <https://cran.r-project.org> (R packages retrieved from CRAN snapshot 2023-04-07).
- [3] Keilby, D. S. (2014). The simple difference formula: An approach to teaching nonparametric correlation. *Comprehensive Psychology*, 3, 2165-2228.

KMO Measure of Sampling Adequacy  
MSA

Şekil 3. Eşleştirilmiş Örneklem T Testi

Shapiro-Wilk testine ve/veya Q-Q saçılım diyagramına göre bakıp karar verebilirler. Shapiro-Wilk normallik testinin altında araştırmacılara bir hatırlatma olarak düşük p değerinin normallik önkoşulunun ihlali anlamına geldiği bir not ile belirtilmektedir. Aynı şekilde ilk tablonun altında alternatif hipotez olarak birinci ölçümün ikincisinden diğer ifade ile sıfırdan düşük olduğu hatırlatılmaktadır. Tabloların en altında sunulan referanslar kısmında, yapılan testler ile ilgili verilebilecek atıflar yine APA formatında araştırmacıların kullanımına sunulmaktadır (Şekil 1 ve Şekil 3). Diğer yazılım olan SPSS'te menüler özellikle öğrenciler için daha karmaşık gözükmektedir. Ek olarak SPSS'te bu test içinde normal dağılımın ihlalinde kullanılacak bir alternatif (Wilcoxon) test sunulmamaktadır. Bunu test alanından çıkıp parametrik olmayan testler

alanına gitmeniz ve oradan ilişkili örneklem testleri kısmında yapmanız gerekmekte ve bu da ek zaman harcamak anlamına gelmektedir. Ayrıca SPSS'te yönlü hipotezlere göre seçenekler de sunulmamaktadır. Her ne kadar SPSS son sürümlerinde etki büyüklüklerini hatırlamış ve testlerine eklemiş olsa da sunduğu tablolar standart değildir. Araştırmacıların bu tabloları çalışmalarını için tekrar uyarlamaları gerekmekte ve bu da zaman almaktadır. Son olarak, SPSS yapılan testler ile ilgili araştırmacılara henüz referanslar sunulmamaktadır.

## SONUÇ

Açık kaynak kodlu Linux işletim sistemi hem donanımsal hem de yazılımsal olarak, kapalı kaynak kodlu işletim sistemlerine göre daha şef-

faktır. Hem yazılımsal olarak daha az yer kaplamakta hem de donanımsal olarak daha az sistem kaynağına gereksinim duymakta ve birçok eski bilgisayarda çalışabilmektedir. En çok kullanılan işletim sistemlerinden biri olan Windows, daha fazla sistem kaynağına ihtiyaç duymakta ve kullanıcıların bazı verilerini telemetrik yazılımlar ile çok sık bir şekilde toplamaktadır. Bu işletim sistemini kullanan ancak verilerinin gizliliğine ve veri sızıntısı olmamasına önem veren araştırmacılara, simplewall (<https://github.com/henrypp/simplewall>) gibi açık kaynak kodlu bir güvenlik duvarı programını bilgisayarlarına kurmaları önerilebilir.

Burada açık kaynak kodlu yazılımlar bazında özellikle nicel araştırma yöntemlerinde kullanılabilir Jamovi'den kısmi örnekler verilmiştir. Açık kaynak kodlu olan Jamovi yazılımının alanımızdaki araştırmacılara ve bilim insanlarına değişik açılardan önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Öncelikle Jamovi neredeyse tüm işletim sistemlerinde ve bulut ortamında çalışmaktadır. Ücretsiz ve açık kaynaklı olması en büyük avantajlarından biridir. Program donanımsal olarak daha az sistem kaynağına ihtiyaç duymakta ve birçok eski bilgisayarda çalışabilmektedir. Analizlerin gerçek zamanlı yapılıyor olması, analizlere yönelik referansların verilmesi, tablolarının APA formatında sunulması araştırmacılara önemli bir kolaylık sağlamaktadır.

Jamovi programının içinde sunulan yönlü ve yönsüz hipotez testlerine yönelik seçeneğin, ayrı bir önemi olduğunu vurgulamak isterim. Batıdaki araştırmalarda özellikle tezlerde artık bazı uygulamaların zorunlu ve standart hale geldiğini görmekteyiz. Araştırmacılar yapacakları araştırma ile ilgili ön bilgileri artık açık bilim platformlarında, çalışmalarını bitirmeden evvel yayınlamaktadır. Açık bilim sistemi (Open Science Framework-OSF) bunun en güzel örneklerinden biri olup; araştırmacılar araştırma süreçleri hakkındaki ön bilgileri, kurama bağlı oluşturdukları gerekçelendirilmiş yönlü hipotezleri veri toplamadan önce internette yayınlayabilmekte, ardından topladıkları veri setlerini sisteme yükleyip, gerçekleştirdikleri analizler ile raporları burada sunabilmektedir (COS 2023, OSF 2023).

Böylelikle araştırmanın sonuca göre hipotezlerin gerekçelendirilmesi önlenmekte ve etik ihlallerin önüne geçilmektedir. Aslında bu uygulama tamamen açıklık, şeffaflık ve tarafsızlık adına yapılmaktadır.

Bu değerlendirmeler ışığında, açık ve kapalı kaynak kodlu yazılımların farklı bir bakış açısıyla değerlendirilmesinde fayda olabilir. Demokrasi-lerde ve bilimsel çalışmalarda şeffaflığın her zaman önemli ve elzem olduğu bilinmektedir. Bu kapsamda araştırma yöntemlerinde araştırmacıların tarafsız bir şekilde çalışmalarını yürütmeleri ve gerçekleştirdikleri analizleri şeffaf bir şekilde olumlu ve olumsuz göstergeleriyle birlikte sunmaları gerektiği ele alınmaktadır. Hatta araştırmacılara yayınlarına herkesin ulaşabileceği ve yayınlarını rahatlıkla okuyabilecekleri ücretsiz dergilerde yayınlamaları önerilmektedir. Diğer bir ifade ile hem tarafsızlığın ücretli dergilerde sorun yaratabilmesi hem de araştırmacıların kaynaklarının kıt olmasından dolayı, makalelerin ücretsiz dergilerde yayınlaması daha gerçekçidir. Araştırma yöntemleri derslerinde açıklık, şeffaflık ve tarafsızlık sürekli vurgulanmakla birlikte her nedense bunları öğreten kişiler ve bunları uygulamaya çalışan araştırmacılar, istisnaları dışında şeffaf ve açık bir yapıya sahip olan açık kaynak kodlu işletim sistemleri ve programları tercih etmemektedir. Bu bilimsel çalışma yapan kişilerin açık ve kapalı kaynak kodlu yazılımlar ile ilgili yeterli bilgilerinin olmamalarından kaynaklı olabilir. Bununla birlikte bir bakıma fikir ve zikir uyumsuzluğundan bahsetmek mümkündür.

Her ne kadar açık ve kapalı kaynaklı yazılımlar dendiğinde dahi hangi yazılımın açık ve şeffaf olduğu anlaşılmasa da burada hem işletim sistemleri hem de Jamovi ile SPSS karşılaştırmalı olarak kanıtlarıyla değerlendirilmeye çalışılmıştır. BBu belirlemelerden sonra açık, şeffaf ve özgür yazılımlara alanımızdaki araştırmacıların ne kadarının itibar edeceğini tahminlemek zordur. Bilim insanlarının kanıtları görseler de Kuhn'un (2015) belirttiği üzere aslında muhafazakâr olmalarından dolayı, değişimi kabul etmeleri kolay olmaktadır. Öte yandan Heraklitos'un dediği gibi her şey akmakta ve değişmektedir.

## KAYNAKÇA

- COS (2023). COS 10 Years Center for Open Science, <https://cos.io/>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- Hayes, A. F. ve Coutts, J. J. (2020). Use Omega Rather than Cronbach's Alpha for Estimating Reliability. *But...*, *Communication Methods and Measures*, 14 (1): 1-24.
- Horn, J. L. 1965. A rationale and Test for the Number of Factors in Factor Analysis, *Psychometrika*, 30: 179-185.
- Investment Watch (2015). A Traffic Analysis of Windows 10. IBW, <http://investmentwatchblog.com/a-traffic-analysis-of-windows-10-2/>. *jamovi - open statistical software for the desktop and cloud*, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- IBM (2023a). Downloading IBM SPSS Statistics 29, <https://www.ibm.com/support/pages/downloading-ibm-spss-statistics-29>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- IBM (2023b). Planning the Hardware and Software Needed, <https://www.ibm.com/docs/en/majef&u/2.8.0?topic=architecture-planning-hardware-software-needed>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- Jamovi (2023). About, <https://www.jamovi.org/>, Erişim Tarihi: 18 Ekim 2023.
- Jöreskog, K. G. (2003). Factor analysis by MINRES. To the memory of Harry Harman and Henry Kaiser, [https://www.ssicentral.com/wp-content/uploads/2020/07/lis\\_minres.pdf](https://www.ssicentral.com/wp-content/uploads/2020/07/lis_minres.pdf), Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- Kuhn, S. T. (2015). *Bilimsel Devrimlerin Yapısı*. (Çev. Nilüfer Kuya). İstanbul: Kırmızı Yayınevi.
- Norem, J. (2023). Windows 11 Collects an Awful Lot of Telemetry About Your PC, <https://www.extremetech.com/computing/342941-windows-11-collects-an-awful-lot-of-telemetry-about-your-pc>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- OSF (2023). There's a Better Way to Manage Your Research, <https://osf.io/>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- RDocumentation (2023). fa: Exploratory Factor Analysis Using MinRes (minimum residual) as well as EFA by Principal Axis, Weighted Least Squares or Maximum Likelihood, <https://www.rdocumentation.org/packages/psych/versions/2.3.9/topics/fa>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- R-Programming (2023). R-Programming Here Are 1,008 Public Repositories Matching This Topic, <https://github.com/topics/r-programming>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- Statcounter (2023). Desktop Operating System Market Share Worldwide, <https://gs.statcounter.com/os-market-share/desktop/worldwide>, Erişim tarihi: 18 Ekim 2023.
- Yin, R. K. (2003). *Case Study Research Design and Methods*. (3. Baskı). Londra: Sage Publications.

Özkan Tütüncü, Prof. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, Necat Hekkon Spor Bilimleri Fakültesi, Rekreasyon Bölümü, 35330, Seferihisar, İzmir.

E-posta: ozkan.tutuncu@deu.edu.tr

ORCID: 0000-0002-2482-0893



Özkan TÜTÜNCÜ

Çukurova Üniversitesi Mersin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1988). Yüksek lisans derecesini Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Dalı'ndan (1994), bütünlük doktora derecesini de Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Dalı'ndan aldı (1998). Dokuz Eylül Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (1992). Türkiye Bilimler Akademisi'nden kazandığı burs ile Michigan State University, The School of Hospitality Business'te bütünlük doktorasını tamamladı. Virginia Tech and State, University of Wisconsin, State University of New York ve Georgia State University'de doktora sonrası çalışmalar yaptı. Doçentlik unvanını yönetim-organizasyon alanında aldı (2003). Profesörlüğe Dokuz Eylül Üniversitesi'nde yükseltildi (2010). Halen Dokuz Eylül Üniversitesi, Spor Bilimleri Fakültesi, Rekreasyon Bölümü'nde görev yapmakta ve turizm işletmeciliği lisansüstü programlarında araştırma yöntemleri ve çok değişkenli veri analizleri derslerini vermektedir. Ağırlama alanında iş ve yaşam kalitesi üzerine çalışmaları bulunmaktadır.

## Başlangıçtan Günümüze Türklerde Seyahat/Selçuklular Döneminde Anadolu'ya Gelen Dervişler ve Seyahatleri-Malazgirt Zaferinden Sonra Gelenler-I

*Travelling in Turks from the Beginning to the Present/Dervishes who came to Anatolia during the Seljuk Period and their Travels-Those Who Came After the Manzikert Victory-I*

**İsmail TURAN**

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi  
Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü

### Anahtar sözcükler:

*Seyahat, Anadolu, Türkiye Selçuklu Devleti, Derviş.*

### Key words:

*Travelling, Anatolia, Turkish Seljuk State, Dervish.*

### ÖZ

Anadolu, Malazgirt Zaferi sonrasında Türk-İslam fetihleriyle Türk-İslam yurdu hâline gelmiştir. Büyük Selçuklu Devleti hanedanına mensup kişilerin kurduğu Türkiye Selçuklu Devleti zamanında ise Türk-İslam dünyası için Anadolu şehirleri birer ilim, kültür ve medeniyet merkezi olmuştur. Özellikle Türkiye Selçuklu Devleti hükümdarlarının âlimleri, dervişleri, sanatkârları koruyup kollamaları ve onlara çeşitli imkânlar tanımaları dönemin önemli simalarının Anadolu'ya gelip yerleşmelerinde etkili olmuştur. Bu yazıda adı geçen dönemde Anadolu'ya gelen bazı dervişlerin ve mutasavvıfların seyahatleri üzerinde durulacak; buldukları, uğradıkları ve konakladıkları şehirler, beldeler ve coğrafyalar verilmeye çalışılacaktır. Seyahatleri esasında temas ettikleri önemli kişiler ve bunlarla olan münasebetlerinin bazı kesitleri üzerinde durulacaktır.

### ABSTRACT

Anatolia became a Turkish-Islamic homeland with the Turkish-Islamic conquests after the Manzikert Victory. Anatolian cities became centers of science, culture and civilization for the Turkish-Islamic world during the period of the Turkish Seljuk State, founded by the members of the Great Seljuk State dynasty. Especially the protection of scholars, dervishes and artisans by the rulers of the Turkish Seljuk State and the various opportunities provided to them were effective in the settlement of important figures in Anatolia. This article focuses on the travels of some dervishes and sufis who came to Anatolia in the mentioned period above. It tries to give the cities, towns and geographies they visited and stayed in. We focus on the critical people they came into contact with and some sections of their relations with these people during their travels.

Selçuklu egemenliğinde Anadolu'ya derviş veya âlimlerin gelişi iki aşamada olmuştur. Birinci aşama Malazgirt Zaferi'nden sonra kurulan Türkiye Selçuklu Devleti'nin en kudretli döneminde sultanların benimsemiş olduğu ilmî ve dinî politikalar çerçevesinde şekillenmiştir. İkinci aşama 13. yüzyılın başlarında yakın doğuda ortaya çıkan ve tüm İslam coğrafyasını tehdit eden Moğol istilası önünden kaçarak Anadolu'ya sığınma yoluyla kendisini göstermiştir.

Türkiye Selçuklu sultanlarının, özellikle II. Rükneddin Süleyman Şah (Kaya 2006), I. Gıyâseddin Keyhüsrev (Kaya 2006) ve I. Alaeddin Keykubad (Uyumaz 2003)'ın, saltanatlarında Anadolu'ya çok sayıda âlim, derviş, mütefekkir ve sanatkâr gelmiştir.

Söz konusu dönemde Anadolu'ya gelen dervişler bireysel anlamda hareket etmekten ziyade bir tarikata veya tasavvufi görüşe bağlı bulunmaktaydılar. Nitekim Anadolu'ya gelmelerindeki en büyük amaç bağlı buldukları tarikatın ya da görüşün ritüel ve öğretisini yeni fethedilen topraklarda yaymaktı. Ancak dervişlerin bu amacını gerçekleştirebilmeleri için uygun ortamın olması gerekmektedir. Derviş ve şeyhler için istedikleri uygun ortam Türkiye Selçuklu hükümdarları II. Rükneddin Süleyman Şah, I. Gıyâseddin Keyhüsrev ve I. Alaeddin Keykubad dönemlerinde sağlanmıştır. Bu hükümdarlar zamanında İran, Horasan, Irak ve Suriye gibi yerlerden devrin önemli simaları olan çok sayıda derviş veya şeyh Anadolu'ya gelmiştir. Türkiye Selçukluları döneminde dervişler ve şeyh-



ler marifetiyle Anadolu'ya gelen tasavvufi zümrelerin başında Evhadîler, Kübrevîler, Vefâîler, Rifâîler ve Ekberîler yer almıştır (Ürkmez 2020).

I. Gıyaseddin Keyhüsrev'in saltanatı döneminde Anadolu'ya devrin ünlü simalarından Şeyh Mecdüddin İshak, Muhyiddin İbnü'l Arabî, Evhadüddîn Kirmânî, Şeyh Nasîrüddin Mahmud (Ahi Evren) (Kaya 2006) ve Bahâeddin Veled gibi isimler gelmişlerdir (Ay 2008).

### ŞEYH MECDÜDDİN İSHAK

Sadreddin Konevî'nin babası olan Mecdüddin İshak Endülüs'ten (İspanya) Malatya'ya göç etmiş bir ailenin çocuğudur. Türkiye Selçuklu Devleti sultanı II. Kılıç Arslan'ın Malatya'yı almasından (1178) sonra onun hizmetine girmiştir. Sultan, küçük oğlu I. Gıyâseddin Keyhusrev'i Borgulu'ya (Uluborlu) melik tayin edince Mecdüddin İshak'ı da oğlunun eğitimiyle görevlendirmiştir. I. Gıyâseddin Keyhusrev kardeşi II. Rükneddin Süleyman Şah tarafından Konya'da muhasara altına alınca Mecdüddin İshak da onunla Anadolu'yu terk etmek zorunda kalmıştır. Gıyâseddin Keyhusrev, Konya'dan ayrılıp Halep, Diyarbakır, Harput üzerinden Samsun'a, oradan da deniz yoluyla İstanbul'a; Mecdüddin İshak ise Dımaşk'a (Şam) geçmiştir. Gıyâseddin Keyhusrev, II. Rükneddin Süleyman Şah'ın ölümünden sonra uç Türkmenlerinin yardımıyla Konya'yı ele geçirip ikinci defa tahta oturduğunda (1205-06) hocası Mecdüddin İshak'a bir mektup yazarak onu Konya'ya davet etmiştir. Gıyâseddin Keyhusrev, Malatya'yı büyük oğlu İzzeddin Keykâvus'un idaresine vermiştir. Mecdüddin İshak'ı da eğitim ve öğretimiyle meşgul olmak üzere onunla göndermiştir. İzzeddin Keykâvus tahta çıktığını bildirmek, İslâm dünyasıyla irtibatını artırmak ve fütüvvet teşkilâtına girmek için Mecdüddin İshak'ı Bağdat'a elçi olarak göndermiştir (Hacıgökmen 2018).

### MUHYİDDİN İBNÜ'L ARABÎ

Muhyiddin İbnü'l Arabî, 17 Ramazan 560 (28 Temmuz 1165) tarihinde Endülüs Mürsiye'de (İspanya Murcia) doğmuştur (Kılıç 1999). İbnü'l-Arabî sekiz yaşına gelinceye kadar bu şehirde ikamet eden ailesi, bir süre sonra Endülüs'ün o sıradaki başkenti

olan İsbîliye'ye (Sevilla) göç etmiştir. Yirmi altı yaşında iken Cezîretü'l-hadrâ (Algeciras), Sebte (Ceuta), Fas ve Tilimsân yoluyla Tunus'a giden İbnü'l-Arabî bir süre burada kalmış; aralarında Şeyh Abdülazîz el-Mehdevî'nin de bulunduğu sûfilerle görüşmüştür. İki yıl sonra tekrar İsbîliye'ye dönmüştür. Birkaç defa gittiği Fas'ta dört yıla yakın bir süre kalmıştır (Kılıç, 1999). Fas'tan ayrıldıktan sonra Gırnata (Granada) ve Kurtuba'ya (Cordoba) geçmiştir. Merakeş'te iken aldığını söylediği mânevî bir işaretle 1200'ün başlarında doğuya doğru yola çıkmıştır. Mekke'ye kadar gidip ilk haccını yaptıktan sonra tekrar Kuzey Afrika'ya dönmüştür. İbnü'l-Arabî 1201'de Tunus'a giderek Abdülazîz el-Mehdevî ile buluşmuştur. Aynı yıl hacca gitmek üzere Tunus'tan ayrılmış, önce Mısır'a, oradan Kudüs'e geçmiştir. Kudüs'ten yaya olarak Mekke'ye doğru yola çıkmış, Halîl kasabasına uğrayarak Hz. İbrâhim'in kabrini ziyaret etmiştir. Medine'de Peygamber'in kabrini ziyaret edip Mekke'ye geçmiştir. İbnü'l-Arabî, Mekke'de yaklaşık iki buçuk yıl kaldıktan sonra bir hac kafilesine katılarak Bağdat'a gitmiştir. Burada on iki gün kadar kaldıktan sonra Musul'a geçmiş ve Musul'da Ahmed el-Mevsilî el-Mukrî, Ebü'l-Hasan Ali b. Ebü'l-Feth ve Ali b. Abdullah b. Câmî gibi âlimlerle görüşmüştür. Musul'da bir yıl kalan İbnü'l-Arabî, ibadetlerin sırlarına dair *et-Tenezzülâtü'l-Mevsiliyye* adlı eserini burada kaleme almıştır. Haziran 1202'de Urfa, Diyarbakır, Sivas üzerinden Malatya'ya gelmiştir. Bağdat'tan bu yana Sadreddin Konevî'nin babası Mecdüddin İshak ve Harranlı Ebü'l-Ganâim'in âzatlî kölesi Abdullah Bedr el-Habeşî de kendisine refakat etmiştir. Bu sırada ikinci defa Türkiye Selçuklu Devleti tahtına çıkan I. Gıyâseddin Keyhusrev eski dostu Mecdüddin İshak'ı Konya'ya çağırınca İbnü'l-Arabî de onunla Konya'ya gelmiştir. Mecdüddin İshak, sultanın oğlu İzzeddin Keykâvus'a hoca tayin edilerek tekrar Malatya'ya gönderilirken İbnü'l-Arabî bir müddet daha Konya'da kalmış, bu arada Evhadüddîn-i Kirmânî ile görüşmüştür. Daha sonra Halep, Kudüs, Mısır yoluyla Mekke'ye gitmiş, buradan yine Bağdat'a, ardından Konya'ya dönmüştür. İbnü'l-Arabî, Halep ve Sivas'a yaptığı seyahatlerden sonra 1218'de Malatya'ya yerleşmiş, daha sonra da Dımaşk'a (Şam) gitmiş ve burada ölmüştür.

## EVHADÜDDİN KİRMÂNÎ

Evhadüddîn Kirmânî, Irak'ın Kirman bölgesinde doğmuştur. Evhadüddin muhtemelen 1180 yılından sonraki bir tarihte dönemin ilim ve kültür merkezi Bağdat'a gitmiştir (Azamat, 1995). Menâkıbnâmesine göre 1195 yılından önceki bir tarihte Tebriz'e giderek Zâhid-i Tebrîzî ile görüşmüştür. Daha sonra Nahcivan, Gence ve Şirvan'a gitmiştir. Uzun bir süre Nahcivan'da kalmıştır. Muhtemelen 1204 yılında Anadolu'ya gelen Evhadüddin ertesi yıl o sırada Konya'da bulunan Muhyiddin İbnü'l-Arabî ile görüşmüştür. Bu arada Malatya, Sivas ve Konya'ya gittiyse de genellikle Kayseri'de ikamet etmiştir. Menâkıbnâmesinde Horasan ve Mâverâünnehir'e gittiği, bu seyahati sırasında Kübreviyye tarikatının kurucusu Necmeddîn-i Kübrâ ile görüştüğü rivayet edilmektedir. Daha sonra Erbil'e giden Evhadüddin için burada Erbil Atabegi Emîr Muzafferüddin Kökböri, Cüneyne adlı bir hankah yaptırarak bir köyün vakıf geliriyle birlikte ona vermiştir. Ancak bir müddet sonra Muzafferüddin ile arası açılmış, Erbil'den ayrılıp Halep'e gitmiştir. Bir süre de Şam'da ikamet eden Evhadüddin burada bulunan Muhyiddin İbnü'l-Arabî'nin sohbetlerine katılmıştır. Daha sonra da Mısır'a geçmiştir. Biri şeyhi Rükneddîn-i Sücâsî ile birlikte olmak üzere, dokuz defa hacca giden Evhadüddin muhtemelen 1231-32 yılında Halife Müstansır-Billâh tarafından emîr-i hac tayin edilmiştir. Hac dönüşü Anadolu'ya geçmiştir. Şehâbeddin es-Sühreverdi'nin vefat ettiği yıl (1237) halifenin daveti üzerine Bağdat'a dönmüş ve Merzûbâniyye Hankahı'na şeyh tayin edilmiştir. Kısa bir müddet sonra da 3 Şâban 635'te (21 Mart 1238) vefat etmiştir (Azamat 1995).

## ŞEYH NASÎRÜDDİN MAHMUD (AHI EVREN)

Şeyh Nasîrüddin Mahmud (Ahi Evren), Horasan tarafından Anadolu'ya gelen mutasavvıflardandır. Ahi Evren'in hayatına dair çok fazla bilgi bulunmamaktadır. Çocukluluk yıllarının ve ilk tahsil döneminin Azerbaycan'da geçtiği daha sonra ise Horasan ve Maveraünnehir'e giderek ilim tahsil edildiği düşünülmektedir (Bayram 2012). Gençlik yıllarının ilk evresinde Herat Kadısı Fahreddin Râzî'den ders almıştır. 1200'lü yılların başı itibariy-

le Bağdat'a gelmiş, bir müddet burada kaldıktan sonra Anadolu'ya geçmiştir (Bayram 2012).

Ahi Evren, Anadolu'ya geldikten sonra bir müddet Denizli, Konya ve Kayseri'de ikamet etmiştir. Kayseri'ye yerleşince burada bir debbağ atölyesi kurmuş, zamanla burası büyümüş ve ustaların ve işçilerin yaşadığı bir mahalleye dönüşmüştür (Bayram 2012). Anadolu'da birçok şehir ve kasabayı gezerek ahilik teşkilatının kurulmasında önemli rol oynamıştır (Şahin 1988). Daha sonra Kırşehir'e yerleşmiş ve ömrünün sonuna kadar burada kalmıştır.

## BAHÂEDDİN VELED

Bahâeddin Veled, Belh'te doğmuştur. Sûfîmeşrep bir bilginler ailesine mensuptur. Fahreddin er-Râzî'nin kışkırtmalarına kapılan ve bu yüzden Bahâeddin'in kendisine karşı ayaklanacağına inanan Hârizmşah Alâeddin Muhammed Tekiş ile arası açılınca, Alâeddin hükümdar olduğu sürece Belh'e dönmeyeceğine yemin ederek ailesi, yakınları ve bazı müridleriyle birlikte Belh'ten ayrılmıştır. Semerkant'a giden Bahâeddin Veled, burası Sultan Alâeddin'in eline geçince çaresiz kalarak Belh'e dönmüş ve orada yedi sekiz yıl kalmış, daha sonra Moğol saldırısından çekinerek 1219 yılının sonlarına doğru Belh'ten bir kere daha ayrılmıştır. Hacca gitmek üzere yola çıkan Bahâeddin Veled, önce Nişabur'a, sonra Bağdat'a gelmiştir. Bağdat'ta fazla kalmayıp Kûfe yoluyla Mekke'ye giden Bahâeddin Veled hac dönüşü Şam yoluyla Anadolu'ya geçmiştir. Anadolu'da ilk olarak hangi şehre geldiği bilinmemektedir. Ancak bazı rivayetlere göre Suriye'den Erzincan'a gittiği, oradan Erzincan Akşehir'i'ne uğradığı, burada Mengüçkoğulları'ndan Fahreddin Behram Şah'ın hanımı İsmet Hatun'un yaptırdığı hankahta bir yıl kadar kaldıktan sonra Konya'ya geçtiği ifade edilmektedir. Ancak Eflâkî'nin kaleme aldığı Mevlevî kaynağı Menâkıbü'l-Arfin'de onun Şam yoluyla önce Malatya'ya geldiği, oradan Erzincan'a geçtiği, Erzincan'da fazla kalmadan Akşehir'e gittiği, burada İsmet Hatun'un yaptırdığı medresede dört yıl kaldığı, daha sonra yaklaşık yedi yıl ikamet ettiği Larend'e'ye (Karaman) yerleştiği, burada on yedi veya on sekiz yaşında olan oğlu Mevlânâ'yı Şerefeddin Lâlâ-yı Semerkandî'nin kızı Gevher Hatun

ile 1224 veya 1225'te evlendirdiği, Sultan Veled ile kardeşi Alâeddin'in burada doğduğu, Türkiye Selçuklu Devleti hükümdarı I. Alaeddin Keykubad'ın daveti üzerine Konya'ya gittiği belirtilmektedir. (Şahinoğlu 1991). Konya'da bir müddet kalan Bahâeddin Veled, 23 Şubat 1231 tarihinde vefat etmiştir.

Bir sonraki yazımızda yine Malazgirt Zaferi'nden sonra Anadolu'ya gelmiş olan diğer şeyhler ve derişlerin seyahatleri hakkında bilgi verilmeye devam edilecektir.

## KAYNAKÇA

- Ay, R. (2008). *Anadolu'da Derviş ve Toplum 13-15. Yüzyıllar*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Azamat, N. (1995). Evhadüddîn-i Kirmânî. İçinde; *İslâm Ansiklopedisi* (Cilt 11, ss. 518-520). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Bayram, M. (2012). *Sosyal ve Siyâsî Boyutlarıyla Ahi Evren-Mevlânâ Mücadelesi*. Konya: Nüve Kültür Merkezi Yayınları.

- Hacıgökmen, M. A. (2018). *Türkiye Selçuklu Devlet Adamları*. Konya: Çizgi Kitabevi.
- Kaya, S. (2006). *I. Gıyâseddin Keyhüsrev ve II. Süleymanşah Dönemi Selçuklu Tarihi (1192-1211)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kılıç, M. E. (1999). İbnü'l-Arabî, Muhyiddin. İçinde; *İslâm Ansiklopedisi* (Cilt 20, ss. 493-516). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Şahin, İ. (1998). Ahî Evran. İçinde; *İslâm Ansiklopedisi* (Cilt 1, ss. 529-530). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Şahinoğlu, M. N. (1991). Bahâeddin Veled. İçinde; *İslâm Ansiklopedisi* (Cilt 4, ss. 460-462). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Uyumaz, E. (2003). *Sultan I. Alâeddîn Keykubad Devri Türkiye Selçuklu Devleti Siyasî Tarihi (1220-1237)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

İsmail Turan, Dr. Öğr. Üyesi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, 60250, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Tokat.

E-posta: turanism1@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1547-4762



İsmail TURAN

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü'nden mezun oldu (2011). Yüksek lisans derecesini Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı'ndan (2016), doktora derecesini de Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı'ndan aldı (2022). Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nde Dr. Öğr. Üyesi olarak çalışmaya başladı (2022). Hâlen Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi'nde görev yapmaktadır. Temel çalışma alanları, Ortaçağ Türk-İslâm devletleri tarihi, Anadolu şehir tarihidir.

## Türk Edebiyatında Seyahat/Refik Halit Karay'ın "Eskici" Hikâyesi

Travel in Turkish Literature/Refik Halit Karay's "Eskici" Story

Tuğçe Nur KESİN

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Danişmendiler  
Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi

### Anahtar sözcükler:

Türk edebiyatı, Seyahat, Eskici hikâyesi, Refik Halit Karay.

### ÖZ

Refik Halit Karay, Cumhuriyet Dönemi Türk edebiyatının öncü isimlerindedir. Hayatı boyunca siyasi tavrından ötürü iki kez sürgüne gönderilen yazar, Memleket Hikâyeleri ve Gurbet Hikâyeleri eserlerini sürgünlerdeki birikimleriyle kalem almıştır. Bu iki eser, edebiyat araştırmacıları tarafından bir nevi hatıra türüne de dâhil edilir. Çünkü gözlemleri sonucunda kaleme aldığı ve çeşitli dergilerde yayımlanan hikâyeler, her ne kadar kurmaca olsa da yer yer yazarın hayatından izler taşır. 1940 yılında ilk baskısı yapılan Gurbet Hikâyeleri'nin içerisinde on yedi hikâye yer almaktadır. Kitabın içerisinde; yurt ve ana dil özleminin vurgulandığı Eskici hikâyesi ikinci hikâyedir. Hikâyenin olay örgüsü, öksüz ve yetim kaldığı için Filistin topraklarına göç etmek zorunda kalan küçük Hasan ile ayakkabı tamircisi arasında geçer. Mekân özellikleri bakımından güçlü tasvirlerle yer veren yazar, İstanbul'dan Hayfa'ya gitmek üzere vapura bindirilen Hasan'ın gözünden "sıcak memleketler" olarak isimlendirdiği Arabistan'ı anlatır.

Bu çalışmada, Refik Halit Karay'ın Eskici hikâyesi üzerinden bir seyahat okuması yapılmış ve 1938 yılında henüz Hayfa Filistin toprağı iken yazarın oraya ait izlenimleri değerlendirilmiştir.

### Key words:

Turkish literature, Travel, Eskici story, Refik Halit Karay.

### ABSTRACT

Refik Halit Karay is one of the leading names of Turkish literature in the Republican Period. The author, who was exiled twice during his life due to his political attitude, wrote the works of Memleket Hikâyeleri and Gurbet Hikâyeleri with his experiences in exile. These two works are also included in a kind of memoir by literary researchers. Because the stories he wrote as a result of his observations and published in various magazines, although fictional, sometimes carry traces of the author's life. There are seventeen stories in Gurbet Hikâyeleri, which was first published in 1940. In the book; The Eskici story, in which the longing for homeland and mother tongue is emphasized, is the second story. The plot of the story passes between little Hasan, who had to immigrate to the Palestinian lands because he was orphaned, and the shoe repairman. The author, who includes strong descriptions in terms of spatial characteristics, tells about Arabia, which he calls "warm countries" from the eyes of Hasan, who was put on the ferry to go from Istanbul to Haifa.

In this study, a travel reading was made based on the Refik Halit Karay's Eskici story and the author's impressions of there were evaluated while Haifa was still a Palestinian land in 1938.

## REFİK HALİT KARAY'IN HAYATI VE EDEBİ KİŞİLİĞİ

1888 tarihinde İstanbul'da doğan Refik Halit Karay, 1907'de başladığı Hukuk Fakültesini yarıda bırakarak gazetecilik yapmıştır. *Servet-i Fünûn* gazetesinde bir süre çalışmış, Fransızca tercümelerini bu gazetede yayımlatmıştır. *Tercüman-ı Hakikat* gazetesinde makaleleri; *Muhit*, *Resimli Kitap*, *Kalem*, *Alem* gibi mecmualarda yazıları ve hikâyeleri yer almıştır. Mizahi yazılarını kendi isminin yanında "R. H, Rehak, Aydede, Kirpi, Kirpi-i Nâtüvan, Mübeccel Halit, Vak'anüvis" gibi müstear isimlerle çıkarmıştır. "Refik Halit'in genç yaşta tanınma-

sı, *Kalem*, *Cem* ve *Şehrah* isimli mizah dergilerinde 'Kirpi' mahlasıyla yazdığı siyasi mizah yazıları sayesinde oldu." (Şengül 2018).

Refik Halit Karay, siyasi tavrı sebebiyle iki kez sürgün hayatı yaşamıştır. Yazarın ilk sürgünlüğü 1913'te Sinop'ta başlayarak 1916'da Çorum'da devam eder, oradan farklı sebeplerle Ankara ve Bilecik'e geçen yazarın sürgün hayatı 1918'de biter (Okay 2001). Sürgün yıllarında ve sonrasında *Türk Yurdu*, *Yeni Mecmua* gibi dergilerde yazıları çıkar. Refik Halit'in ikinci sürgünü ise 1922'de Beyrut'ta başlar ve 1938'de sona erer. "Özellikle Ortadoğu'da



geçen ikinci sürgün dönemi onun edebî kimliği üzerinde etkili olmuştur. *Sürgün* romanı ve *Gurbet Hikâyeleri* Ortadoğu'da yaşadığı sürgünlük deneyimini odağa alan eserlerdir." (Hüküm 2018).

Refik Halit 1922'de gittiği Beyrut'ta başlarda sıkıntı çeker. Otel ve pansiyonda kalan Karay, şehrin yakınlardaki bir köyde ev kiralar. Yazarın 1927'den sonraki durumunu Aktaş şöyle aktarır:

"1927 yılı sonlarına kadar burada kalan yazar, bu yıllarda sık sık Doğru Yol gazetesinde yazılarını yayımladığı için Halep'e gider ve bu süreçte oradaki Türklerle tanışır. Bu dönemde yazarın maddi durumu kötüdür. Sürgün hayatının zorlu yıllarının ardından 1928 yılından itibaren Vahdet gazetesine yazdığı yazılarla para kazanmaya başlar. Bu dönemde Halep'te yaşamaya başlayan Refik Halit, artık Halep'in seçkin semtlerinden biri olan Aziziye Mahallesi'nde güzel bir apartmanda ikamet eder." (Aktaş 1986).

1938'de Atatürk'ün emriyle çıkarılan af kanunu ile ikinci sürgün hayatı biten yazar, yurda döner. Refik Halit Karay, "Türkiye'ye geldikten sonra bir süre *Tan* gazetesinde yazılar yazmış, 1948'de *Aydede* dergisini yeniden çıkarmıştır" (Aktaş 1986). Sürgün sonrası hayatının geri kalan kısmını İstanbul'da siyasetten uzak durmaya çalışarak geçiren yazar 1965'te İstanbul'da vefat etmiştir. Kabri, Zincirlikuyu Mezarlığı'nda bulunmaktadır.

Cumhuriyet Dönemi Türk edebiyatının öncü yazarlarından olan Refik Halit Karay'ın eserlerinde sürgün ve sürgün edebiyatı önemli bir yer tutar. Hayatının büyük bir bölümünü sürgünlerde geçiren yazar, sürgün dönemi tecrübelerini hikâye ve romanlarında kendi gözlemlerinden hareketle kurgu dünyasına taşır.

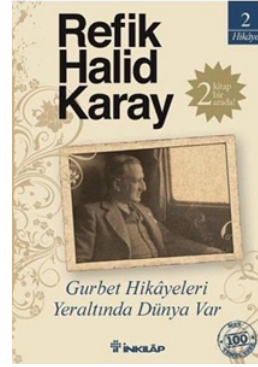
Refik Halit Karay, roman, hikâye, siyasi mizah ve diğer yazılarıyla Cumhuriyet Dönemi Türk edebiyatında öncü yazarlardan birisi olmayı başarır. "Tüm romanlarında görülen egzotizme yönelme, farklı mekânlar, kültürleri tanıma ve tanıma eğilimi, farklı coğrafyaları farklı özellikleri ile kurguya taşıma gibi tavırlar da sürgünlük yıllarının etkisi ile Karay'ın yazma biçimine sirayet etmiş özellikler olarak kabul edilebilir." (Hüküm 2018).

Yazarın *Gurbet Hikâyeleri*'nde yer alan *Eskici* hikâyesi, onun sürgün hayatından izler taşır ve bu

yönüyle farklı kültür coğrafyasını tanıtmada oldukça başarılıdır.

## ESKİCİ HİKÂYESİNE BAKIŞ

*Eskici*<sup>1</sup> hikâyesi, Refik Halit Karay'ın 1940 yılında tamamladığı ve 17 hikâyeden oluşan *Gurbet Hikâyeleri* kitabında yer alır. Yurt ve ana dil özlemi vurgulanan *Gurbet Hikâyeleri*'ndeki hikâyeler, önce *Tan* gazetesinde neşredilmiş; 1940'ta Semih Lütfi Kitabevi tarafından bir kitapta toplanmıştır. Kitaptaki hikâyeler sırasıyla şunlardır: *Yara*, *Eskici*, *Antikacı*, *Testi*, *Fener*, *Zincir*, *Gözyaşı*, *Keklik*, *Akrep*, *Köpek*, *Lavrans*, *Çıban*, *Kaçak*, *Güneş*, *Hülle*, *İstanbul*, *Dişçi* (Sarı 2021).



Görsel 1. Refik Halid Karay'ın *Gurbet Hikâyeleri* Kitabı Kapağı

*Eskici* hikâyesinin yazılış tarihi 1938, yazıldığı yer de Şişli olarak not edilmiştir. Hikâyede, memleketinden ayrılmak zorunda kalan küçük Hasan ve onun üzerinden ana dilinden de uzaklaşan bireylerin iç dünyasına değinilmektedir. *Gurbet Hikâyeleri*'ndeki ikinci hikâye olan *Eskici*, kitapta 14 ile 19 sayfaları arasında beş sayfadan oluşmaktadır. *Eskici* adlı hikâyede; öksüz ve yetim olan küçük Hasan'ın İstanbul'dan Filistin'e halasının yanına gönderilmesi, halasındayken bir ayakkabı tamircisiyle tanışması ve uzun süren suskunluğunu bozarak onunla ana dilini konuşması bir anlatıcı tarafından *ilahi bakış açısıyla*<sup>2</sup> aktarılmaktadır.

<sup>1</sup> Bu çalışmada *Gurbet Hikâyeleri*, İnkılâp Kitabevi, İstanbul 2009, 14-19'da yer alan metin esas alınmıştır.

<sup>2</sup> İlahi, hâkim, üçüncü tekil anlatıcı gibi isimler verilen bu bakış açısı; metindeki olaylara dışarıdan hâkim olan kişiyi ifade etmektedir. Bu teknikte anlatıcı, roman-hikâye kişininin duygu ve düşüncelerini okura detaylı bir şekilde anlatmaktadır.

Hikâyenin özeti şöyledir:

“Babadan yetim kalan küçük Hasan, anası da ölünce uzak akrabaları ve komşuların yardımıyla Filistin’in ücra bir kasabasına, halasının yanına gönderilmek üzere İstanbul’dan bir vapura bindirilir. Başlarda ayrılığın acısını hissetmeyen, hatta vapurda kendisine eğlenecek bir şeyler bulan Hasan, ana dilini konuşan yolcuların azalmasıyla gitgide suskunlaşır ve içine kapanır. Vapur yolculuğu bitip trene bindirildikten sonra ise artık etrafta Türkçe konuşan kimse kalmamıştır. Hasan da tamamen susar. Gittiği yerde, halası, halasının çocukları ve çevredeki insanlar ona tamamen yabancıdır. Hasan, zamanla anlamaya başladığı Arapçayı konuşmamakta büyük bir inat gösterir ve hep susar. Bir gün sokaktan geçen bir satıcı, eski ayakkabıları tamir etmesi için eve çağrılır. Eskici işini yaparken çocuğun İstanbul’daki hatıraları canlanır. Bir ara nerede, kimlerle olduğunu unutup dalgınlığından ana diliyle ‘Çiviler ağzına batmaz mı senin?’ sorusunu sorar. Bu soru eskicinin de Türk olduğunu ortaya çıkarır ve bir şekilde memleketinden uzak düşmüş olan ihtiyarla çocuk arasında kısa, fakat oldukça yoğun bir sohbet başlar. Hasan durmadan, heyecanla konuşmaktadır, fakat eskicinin işini bitirip eşyalarını toplamaya başlamasıyla bu mutluluk yerini ayrılığın acısına bırakır.” (Çağın 2005).

## BİR SEYAHAT HİKÂYESİ OLARAK ESKİCİ’NİN İNCELENMESİ

*Eskici* hikâyesinde Hasan’ın yolculuğu geniş bir yer tutar. Küçük çocuk, İstanbul’dan Hayfa’ya gitmek üzere bir vapura biner. Hayfa’da vapurdan inen çocuk, yolculuğuna trenle devam eder. Yolculuk boyunca farklılaşan coğrafya, iklim ve dille beraber çocuğun psikolojisi de değişmeye başlar. Hasan’ın Kanlıca’daki evi, Hayfa şehri, eskicinin memleketi olan İzmit, kahramanın bindiği vapur ve tren hikâyedeki mekânlar olarak karşımıza çıkar. Hikâyenin geniş mekânı İstanbul ve Filistin’dir. Dar mekân olarak ise gemi, tren ve halasının evi söylenebilir.

Hikâyenin ilk paragrafı vapur yolcuğuyla başlar. İstanbul’dan Marmara denizi üzerinden Arabistan’a uzanan yolculuk şöyle başlar:

“Vapur rıhtımdan kalkıp, ta Marmara’ya doğru uzaklaşmaya başlayınca yolcuyu geçirmeye gelenler, üzerlerinden ağır bir yük kalkmış gibi ferahladılar: ‘Çocukcağız Arabistan’da rahat eder,’

dediler, hayırlı bir iş yaptıklarına herkesi inandırmış olanların uydurma neşesiyle, fakat gönülleri isli, evlerine döndüler.” (s. 14)

Memleketinden uzağa, farklı bir kültürün içine doğru yola çıkan Hasan’ın Arabistan’daki yeni evi Filistin’in bir kasabası olacaktır:

“Zaten babadan yetim kalan küçük Hasan, anası da ölünce uzak akrabaları ve konu komşunun yardımıyla halasının yanına, Filistin’in ücra bir kasabasına gönderiliyordu.” (s. 14)

Hasan henüz yaşının da küçük olması sebebiyle (beş yaşında), bu seyahate çıktığında durumu farkında değildir. Oyun çağındaki bir çocuğun vapurdaki neşesi hikâyede şöyle ifade edilir:

“Hasan vapurda eğlendi; gırl gırl işleyen vinçlere, üstleri yazılı cankurtaran simitlerine, kurutulacak çamaşırlar gibi iplere asılı sandallara, vardiya değiştirilirken çalınan kampanaya bakarak çok eğlendi. Beş yaşında idi; peltek, şirin konuşmalarıyla de güvertede yolcuları epeyce eğlendirmişti.” (s. 14)

Hikâyede Arabistan için sıcak *memleketler* ifadesi kullanılır. Buraya yaklaşıldıkça Türk dilinden uzaklaşıp Arapçanın konuşulması sebebiyle küçük çocuğun isminin telaffuzundaki değişim ve Hasan’ın iç dünyasına yavaş yavaş çekilmesi üzerinde durulur. Hikâyenin yazıldığı dönemde Filistin toprağı olan Hayfa<sup>3</sup>’ya ulaşan küçük çocuk oradan da bir trene bindirilir:

“Fakat vapur, şuraya buraya uğrayıp bir sürü yolcu bıraktıktan sonra sıcak memleketlere yaklaşınca kendisini bir durgunluk aldı: Kalanlar bilmediği bir dilden konuşuyorlardı ve ona İstanbul’daki gibi:

‘Hasan gel!’

‘Hasan git!’ demiyorlardı; ismi değişir gibi olmuştu.

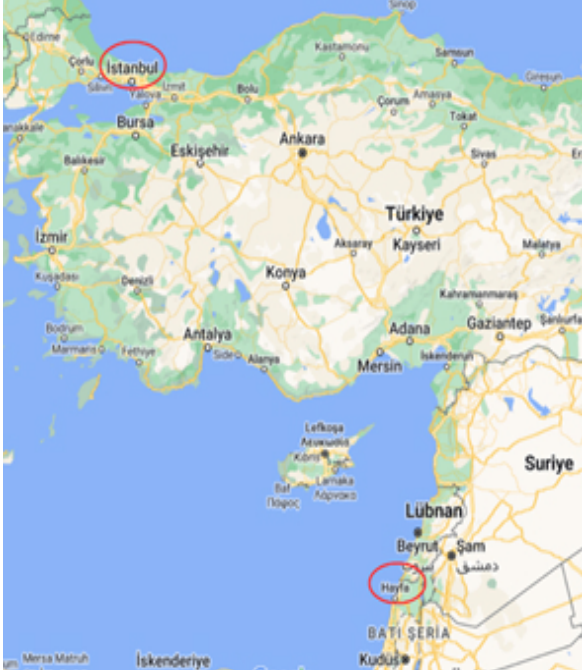
Hassen şekline girmişti:

‘Taal hun ya Hassen,’ diyorlardı, yanlarına gidiyordu.

‘Ruh ya Hassen ...’ derlerse uzaklaşıyordu.

Hayfa’ya çıktılar ve onu bir trene koydular.” (s.14, 15)

<sup>3</sup> İsrail’in kuzeyinde bulunan liman şehri. Hayfa, 1947’li yıllarda Filistin’den koparılıp 1948 yılından sonra İsrail’e katılıyor. Yazar eserini Hayfa henüz Filistin toprağı iken tamamlamıştır.



Görsel 2. Hayfa'nın Dünya Haritasındaki Görünümü  
(Kaynak: Google Haritalar)

Yolculuk boyunca kıyı kesimde görülen portakal bahçeleri ve zeytinliklerin içeriye yaklaşıldıkça seyrekleştiği ve bazılarının tükendiği bir ümitsizlik içerisinde verilir. Gözden kaybolan sanki bu bahçeler değil de memleketinin güzellikleri ve hatıralarıdır.

“Portakal bahçelerine dalmış, göğsünde bir katılık, gırtlığında lokmasını yutamamış gibi bir sert düşüm, daima susuyordu.

Fakat hem pürnahlı<sup>4</sup> çiçek açmış, hem yemişlerle donanmış güzel, ıslak bahçeler de tükendi; zeytinlikler de seyrekleşti.” (s. 15)

Filistin coğrafyası hakkında bitki örtüsünün kuru luğu, keçilerin kara oluşu da olumsuz bir ruh hâli içerisindeki bireyin yaşadıklarını anlatmada yardımcı olur.

<sup>4</sup> “Nahirin manası hurma ağacı demek olup galat olarak Nakil diye meşhur olmuştur. Nahilbent denilen üstadlar tarafından ağaç, meyve, çiçek ve hayvan şekilleri yapılarak düğünlerde gelinin önünde götürülen muhtelif boydaki nahillere dair Osmanlı tarihlerinde ve sünamelerde bilgi vardır. Teşbih yoluyla meyvesi ve çiçeği çok ağaca (pürnahlı) denilir.” (Uzunçarşılı, 1976: 55).

Yamaçlarında keçiler otlayan kuru, yalçın, çatlak dağlar arasından geçiyorlardı. Bu keçiler kapkara, beneksiz kara idi; tüyleri yeni otomobil boyası gibi aynamsı bir cila ile kızgın güneş altında, pırl pırl yanıyordu.” (s. 15).

Kıydan uzaklaştıkça keçiler yerini deveye bırakır, çöl iklimi kendisini iyice hissettirir.

“Bunlar da bitti; göz alabildiğine uzanan bir düzlüğe çıkmışlardı; ne ağaç vardı, ne dere ne ev! Yalnız ara sıra kocaman kocaman hayvanlara rast geliyorlardı; çok uzun bacaklı, çok uzun boylu, sırtları kabarık, kambur hayvanlar trene bakmıyorlardı bile ... Ağızlarında beyazımsı bir köpük çiğneyerek dalgın ve küskün arka arkaya, ağır ağır yumuşak yumuşak, iz bırakmadan ve toz çıkarmadan gidiyorlardı.

Çok sabretti, dayanamadı, yanındaki askere parmağıyla göstererek sordu; o güldü:

‘Gemel! Gemel!’ dedi.” (s. 15)

Hikâyede mekân tasvirleri kadar gidilen yerdeki insanların portresine de yer verilir. Gerdanı, kolları ve kulaklarında altın sallanan kara çarşafı, kara çatık kaşlı, kara iri benli bir kadın Hasan’ı göğsüne bastırır. Burada da karanın renk sembolü yine karamsarlıktır.

“Hasan’ı bir istasyonda indirdiler. Gerdanından, alnından, kollarından ve kulaklarından biçim biçim, sürü sürü altınlar sallanan kara çarşafı, kara çatık kaşlı, kara iri benli bir kadın göğsüne bastırıldı.” (s. 15, 16)

Kadın portresinin ardından çocukların giyimine de yer verilmiştir:

“Birçok çocuk da gelmişti; entarilerinin üstüne hırka yerine elbise ceket giymiş, saçları perçemli, başları takkeli çocuklar ...” (s. 16)

Tüm bu değişimlerin ortasında suskun bir Hasan karşımıza çıkar. Coğrafya, iklim, insan görünümü, dil... Kısacası tüm hayatı değişmiştir ve yeni dile karşı direnç gösterir:

“Hasan durgun, tıkanıktı; susuyor, susuyordu.

Öyle, haftalarca sustu.” (s.16)

Zamanla Hasan, gidilen yerin giyim kuşamına uyum sağlar:

“Şimdi onun da kuşaklı entarisi, ceketi, takkesi, kırmızı merkupları<sup>5</sup> vardı. Saçlarının ortası, el ayası kadar sıfır makine ile kesilmiş, alınına perçemler uzatılmıştı.” (s. 16)

Sofra kültürü hakkında da bilgi edindiğimiz hikâyede, tandır ekmeği ve yer sofrası, çatal kaşık yerine tandır ekmeğinin dürümlenerek yenmesi anlatılır.

“Deri gibi sert, yayvan tandır ekmeğine alışmıştı; yer sofrasında bunu hem kaşık çatal yerine dürümleyerek kullanmayı beceriyordu.” (s. 16)

Hikâyenin ana kahramanlarından olan ve ismini bilmediğimiz ayakkabı tamiri yapan kişi ile Hasan'ın karşılaşması halasının sokaktan geçen satıcıyı çağırmasıyla olur. Halasının topraktan yapılan tek katlı ve çevresinde duvarlar olan evinde Hasan sanki sürgün hayatı yaşamaktadır. Dalgınlıkla Türkçe bir soru soran Hasan, satıcının da ona Türkçe cevap vermesiyle vatanına kavuşmuş gibi sevinir.

“Satıcı, iskemlesine oturdu. Hasan da merakla karşısına geçti. Bu dört yanı duvarlı, tek kat, basık ve toprak evde öyle canı sıkılıyordu ki...

...

Bir aralık nerede kimlerle olduğunu keyfinden unuttu, dalgınlığından ana diliyle sordu.

‘Çiviler ağzına batmaz mı senin?’

Eskici başını hayretle işinden kaldırdı. Uzun uzun Hasan'ın yüzüne baktı:

‘Türk çocuğu musun be?’

‘İstanbul' dan geldim!’

‘Ben de o taraflardan ... İzmit'ten!’” (s. 17)

Hasan ile eskicinin sohbeti iyice ilerleyince eskici Hasan'a Filistin topraklarına neden geldiğini şöyle sorar:

“Ne diye düştün bu cehennemden bucağına sen?”  
(s. 17)

Refik Halit Karay'ın sürgün hayatının izleri kendisini hikâyede göstermektedir. Bazen Hasan'da bazen de eskicide yazarın hislerini görmek mümkündür. Anadolu'dan Arabistan'a uzanan yolculuk bu üçlünün ortak noktasıdır. Yine Hasan'ın İstanbul Kanlıca'daki evlerinden bahsettiği bölümde eski-

cinin kabahat işledik de kaçtık demesi sürgündeki Refik Halit'i akıllara getirir.

“Kanlıca'daki evlerini tarif etti; komşunun oğlu Mahmut'la balık tuttuklarını, anası doktora giderken tünele bindiklerini, bir kere de kapıya beyaz boyalı hasta otomobili geldiğini, içinde yaklaklar serili olduğunu söyledi. Bir aralık da kendisi sordu:

‘Sen niye buradasın?’

‘Bir kabahat işledik de kaçtık!’” (s. 18)

## SONUÇ

İstanbul'dan Hayfa'ya uzanan yolculukta *Eskici* hikâyesi ile Refik Halit Karay, küçük Hasan'ın duygularını, yolculuk esnasındaki izlenimlerini, ana dilden uzaklaşmanın verdiği buhranları ustalıkla anlatır. Bir hikâyeyi seyahatname gibi okumak mümkün olmasa da seyahat unsurları barındıran ve yazarının da hâkim olduğu coğrafya hakkında çıkarımlarda bulunmak okurun en tabii hakkıdır. Okuyucu da Hasan ile bir seyahate çıkar, gemiye biner. Marmara ve Akdeniz'i aşarak sıcak memleketlere ulaşır. Hasan'ın hem yetim hem öksüz kalması sonucunda gittiği akrabasının yanını onun için sürgün niteliğinde görülür. Nitekim eskici de bir kabahat sonucu buraya geldiğini belirtir. Bu iki isim gezme maksatlı orada olsalardı belki de farklı bir kültür ve ortamla karşılaştıkları için oldukları yerden mutlu ayrılacaklardı. Ancak zorunlu bir yaşantı, memleket hasreti ve birçok sebep bu mutluluktan onları alıkoymaz.

Özbalcı, Gurbet Hikâyeleri hakkında şu değerlendirmelerde bulunur:

“...Gurbet Hikâyeleri'nde yazar, yaşadığı hayatın tabii bir neticesi olarak, daha ziyade gurbette olmanın yarattığı teessürleri, vatan ve hürriyet duygularını, memleket hasreti çeken insanların içinde bulunduğu çeşitli ruh hâllerini işlemiştir. Bu hikâyeler, aynı zamanda uzak diyarların, yabancı insanların ve birtakım egzotik olayların hikâyesidir. Bunlar çoğunlukla yazarın ikinci sürgün hayatını yaşadığı Suriye ve çevresinde kaleme alınmış hikâyeler oldukları için o yöre insanların hayatlarına ait bazı garip çizgileri ve çöl gecelerinin esrarengiz havasını aksettirdikleri gibi, yer yer hâtırâ türünün özelliklerini de taşırlar.” (Özbalcı 1988).

<sup>5</sup> “Merkup: Sarı meşinden yapılan bir çeşit ayakkabı.



Özbalcı'nın *Gurbet Hikâyeleri*'ni hatıra türünün örneği olarak değerlendirmesi bizce de yerinde bir tespittir. Kurmaca bir metin gerçeklikten uzak düşünülemez.

## KAYNAKÇA

- Aktaş, Ş. (1986). *Refik Halit Karay*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Çağın, Ş. (2005). Refik Halit Karay'ın 'Eskici' Hikâyesi Üzerine Bir İnceleme, *Türklük Bilimi Araştırmaları (TÜBAR)*, (18): 69-81.
- Hüküm, M. (2018). Refik Halit Karay'ın Orta Doğu ile İlgili Yazıları, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28 (2): 109-124.
- Karay, R. H. (2009). *Gurbet Hikâyeleri Yeraltında Dünya Var*. İstanbul: İnkılâp Kitapevi.

- Okay, M. O. (2001). Refik Halit Karay. *TDV İslam Ansiklopedisi*. (24: 480-482) İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayını.
- Özbalcı, M. (1988). Hayatının ve Sanatının Ana Çizgileriyle Refik Halit Karay, *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3: 75-91.
- Şengül, A. (2018). Refik Halit Karay. *Türk Edebiyatı İsimler Sözlüğü*, <https://teis.yesevi.edu.tr/madde-detay/karay-refik-halit>, Erişim tarihi: 8 Ağustos 2023.
- Uzunçarşılı, İ. H. (1976). Nahil ve Nakıl Alayları, *Belleten*, XL (157): 55-69.

Tuğçe Nur Kesin, Arş. Gör., Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Danışmendiler Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi, 60250, Tokat.

E-posta: [tugce.kesin@gop.edu.tr](mailto:tugce.kesin@gop.edu.tr).

ORCID: 0000-0002-6461-9318



Tuğçe Nur KESİN

Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden mezun oldu (2014). Yüksek lisans derecesini Ondokuz Mayıs Üniversitesi'nden Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı'ndan (2017) aldı. Millî Eğitim Bakanlığında Türkçe öğretmenliği (2016), Ahmet Yesevi Üniversitesinde Türk dili okutmanlığı (2017-2019) yaptı. Yine aynı üniversitede Basın, Yayın ve Tanıtım Uzman Yardımcılığı (2019-2022) görevinde bulundu. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesinde Araştırma Görevlisi olarak çalışmaya başladı (2022). Hâlen Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Danışmendiler Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezinde görev yapmaktadır. Aynı zamanda Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Dili alanında doktora öğrencisidir. Temel çalışma alanları; Türk dili, Orta Türkçe (Çağatay Türkçesi) ve yabancılara Türkçe öğretimidir.

## Belgelerle Türk Turizm Tarihi/Adana Dârümuallimîn Talebelerinin İstanbul Seyahati

*Turkish Tourism History with Documents/Istanbul Travel of the Students of Adana Darulmuallimin*

**Ümit Baki ERDEM**

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Danışmendiler  
Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi

### Anahtar sözcükler:

*İstanbul, Seyahat, Öğrenci, İzci, Darümuallimîn.*

### Key words:

*Istanbul, Travel, Student, Scout, Darulmuallimin.*

### ÖZ

İnsanların İstanbul şehrine seyahat etme arzusu oldukça eski zamanlara dayanır. Dünyanın diğer bölgelerinde yaşayan insanlar için İstanbul her zaman Doğu'nun mistik başşehri olmuştur. 19. yüzyıla gelindiğinde ulaşım araçlarının gelişmesi seyahat imkânlarının artmasına ve çeşitlenmesine sebep olmuştur. Klasik usul gemi, araba ve hayvanlarla yapılan ticaret ve turizm faaliyetleri şimendiferin (tren) ve buharlı gemilerin icadıyla konforlu ve değişik bir boyut kazanmıştır. Klasik dönemde hem zahmetli hem de tehlikeli olan yolculuklar daha kolay ve güvenli hale gelmiştir. Bu da insanların farklı yerleri görme arzu ve isteklerini arttırmıştır. Ayrıca modernleşme öncesi belli bir zenginliğe sahip insanların seyahat etmesi mümkün iken 19. yüzyılın ortalarından itibaren seyahat imkânlarının artması ve şehirlere yayılması halkın da bu seyahatlere iştirak etmesini sağlamıştır. Bu gezilerden birisi de Adana Darümuallimin Mektebi öğrenci ve öğretmenlerinin 1914 yılı yaz aylarında yaptıkları İstanbul seyahatidir. Bu yazıda Osmanlı Arşivi'nden çevrimiçi tarama yoluyla temin edilen belgelerde geçen bu okulun öğrenci ve öğretmenlerinin İstanbul gezi programı tanıtılmıştır.

### ABSTRACT

People's desire to travel to Istanbul dates back to ancient times. For people living in other parts of the world, Istanbul has always been the mystical capital of the East. By the 19th century, the diversification of means of transportation led to an increase and diversification of travel opportunities. Trade and tourism activities carried out with classical ships, carriages and animals gained a comfortable and different dimension with the invention of the railway (train) and steamships. Journeys that were both laborious and dangerous in the classical period became easier and safer. This has increased people's desire and desire to see different places. In addition, while it was possible for people with a certain wealth to travel before modernization, the increase in travel opportunities and the spread of travel opportunities to cities since the mid-19th century enabled the public to participate in these travels. One of these trips was the trip to Istanbul made by the students and teachers of Adana Darümuallimin School in the summer of 1914. In this article, the Istanbul travel program of the students and teachers of this school, which is mentioned in the documents obtained from the Ottoman Archives through online scanning, is introduced.

## GİRİŞ

Osmanlı Devleti'nde Dârümuallimîn okulları Tanzimat'ın ilanından sonra rüşdiye okullarına öğretmen yetiştirmek amacıyla açılan okullardır. Bu tarzda ilk mektep II. Mahmud Dönemi (1808-1839) sonlarında İstanbul'da açılmıştır. Bu okullar 1848-1924 yılları arasında faaliyet göstermişlerdir (Öztürk 1993). Adana Vilayeti'nde de 1892 yılında bir Dârümuallimîn açılmıştır (BOA. MF. MKT. 153-118; BOA. MF. MKT. 115-97; BOA. MF. MKT. 171-44). 1894 yılına ait Adana Vilayeti Salnamesi'nde Adana'da Halil Efendi'nin mu-

allimi olduğu 5 öğrenci 1 hademeden oluşan bir Dârümuallimîn Mektebi'nin olduğu ifade edilmiştir. (SALNAME 10). Bu mektep öğretmen ve hademelerinden oluşan bir izci gurubu 1914 yılı haziran ayında İstanbul'a bir seyahat planlamıştır (BOA. MF. İBT. 506-43).

Birinci Dünya Savaşı'nın ayak sesleri iyice yakından duyulurken gündeme gelen bu gezide ziyaret edilmesi planlanan yerler dönemin İstanbul'unun en popüler ve turistik mekânları olarak görülebilir. Bu gezi planının belgelere yansımaları, gezi için Maarif Nezareti'nden izin istemek hem de gezide ken-

dilerine gereken kolaylığın sağlanması ihtiyacından doğmuştur. Adana Maarif Müdüriyeti'nden Maarif Nezareti'ne gönderilen yazıdan anlaşıldığı üzere okul personeli ve öğrencilerinin Dersaadet'e yani İstanbul'a gelmelerine izin çıkmıştır. 30 Mayıs 1914 tarihinde 40 talebe, muallim Halil Edib Efendi ve üç hademeden oluşan gezi gurubunun programı Maarif Nezareti'ne takdim edilmiştir. Bunun üzerine Maarif Nezareti tarafından gurubun gezi düzenlemeyi planladığı İstanbul'daki ilgili müdürlüklere yazı yazılmıştır. Müze-i Hümayun, Askerî Müze, Evkâf Müzesi ve Elektrik Fabrikaları Müdüriyetleri'ne 2 Temmuz 1914'te yazılan yazıda "tedkikât-ı ilmiye ve fenniyede bulunmak üzere" imtihanlarını müteakip İstanbul'a gelmeleri kararlaştırılan Adana Dârülmuaallimîn talebesinin seyahat programlarında kendilerine kolaylık sağlanması emredilmiştir (BOA. MF. İBT. 506-43). Bu yazıda okul talebelerinin İstanbul gezisinin amacının ilmî ve fennî tetkiklerde bulunmak, günümüzdeki manada teknik bir gezi yapmak olduğu görülmektedir.

## GEZİ PROGRAMI

Program şu şekilde planlanmıştır:

Haziranın yirmisine doğru Adana'dan şimendiferle Mersin'e ve oradan vapurla Dersaadet'e varılacaktır. İstanbul'da vapurdan çıkıldıktan sonra izci elbisesiyle Bâb-ı Âli Caddesi'nden geçerken Bâb-ı Âli'ye resmî selam verilip doğruca Maarif Nezâret-i Celîlesi'ne gidilerek resmî tören icra edildikten sonra Fatih Sultan Mehmed Han Hazretleri türbesi ziyaret edilecek, oradan ikametlerine tahsis edilen İstanbul Sultanîsi'ne gelinecektir.

### Ziyaret Olunacak Yerler

*Cami-i Şerifler:* Yeni Cami, Ayasofya, Sultan Ahmed Sebili, Sultan Ahmed Camisi, Nur-ı Osmaniye, Bayezid, Süleymaniye, Valide Camisi, Sultan Selim, Galata, Arap Camisi, Ebâ Eyyüb-i Ensarî Hazretleri.

*Müzeler:* Müze-i Hümayun, Askerî Müzesi, Evkâf Müzesi, Sanayi-i Nefîse Mektebi, Yeniçeriler.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sanayi-i Nefise Mektebi, Müze-i Hümayun içerisinde yer aldığından orijinal kaynaktan müzeler kısmında yazılmıştır.

*Mektepler:* Dârülmuaallimîn, Dârülfünûn, Sultanîler, Tıp Fakültesi, Harbiye-i Şâhâne, Bahriye Mektebi, Sanayi Mektebi, Halkalı Ziraat Mektebi, Tayyare Mektebi, Şemsü'l-Mekâtib<sup>2</sup> Robert Koleji, Kızlar Mektebi.

*Hastaneler:* Haydarpaşa Hastanesi, Gülhane Hastanesi.

*Fabrikalar:* Hereke Fabrika-i Hümayunu, Elektrik Fabrikası, Zeytinburnu İmalathânesi.

*Gazete İdarehaneleri:* Tanin, Tasvîr-i Efkâr, Sebilü'r-Reşâd, Şehbâl, İkdâm, Sabah, Servet-i Fünûn, Karagöz İdarehaneleri.

*Matbaalar:* Matbaa-i Amire, Mahmud Bey Matbaası.

### Diğer Ziyaret Olunacak Makamlar:

\*Bir Cuma selamlık resm-i âlîsinde hazır bulunulacak, Veliâht hazretlerinin daire-i necâbetlerini ziyaret gerçekleştirilecek.

\*Hürriyet- Abide Tepesi, 10 Temmuz merasimine iştirâk edilecek.

\*Baş kalgây<sup>3</sup> Enver Paşa Hazretleri, Mistır Parfitt'e ziyaret gerçekleştirilecek.

\*Bahriye Nezâret-i Celîlesi, Tersane-i Amire ve bazı sefain-i harbiye (savaş gemileri) ziyaret edilecek.

\*İstanbul'dan Kavak'a kadar, Çamlıca, Ayastefanos'a yürüyüşler yapılacaktır.

\*Avdet (dönüş).

## BULGULAR

Öğrencilerin gezi programı detaylıca incelendiğinde bir öğrenci izci gurubunun seyahat programına ait olduğu sarihdir. Bu öğrenci gurubunun bir izci gurubu olduğu programın içeriğinde geçen ifadelerden anlaşılmaktadır. Gezi öncesi yazışmaya konu olan belgelerde izci ifadesine rastlanmamış, programın içeriği okunduğunda bu gurubun bir izci öğrenci grubu olduğunun farkına varılmıştır. Bunun üzerine yapılan ayrıntılı incelememiz sonucunda başka bir belge tespit edilmiştir. Belgede "Adana Dârülmuaallimîn izcilerinin aynı gün Mersin'den Rus kumpanyasından Odessa vapuru

<sup>2</sup> Bu mektep 1891 yılında açılmış bir özel okuldur.

<sup>3</sup> Kalgay: Kırım Hanlığı'nda veliahta verilen unvan.

ile hareket ettikleri” bilgisi verilmektedir (BOA. MF. İBT. 507-68). 3 Temmuz 1914 tarihli bu belge meseleyi daha berrak hâle getirmiştir.

Gezi programı öğrencilerin İstanbul’un önemli mekânlarını ziyaret ettiklerini ortaya koymaktadır. 3 Temmuz’da Mersin’den hareket edildiği düşünüldüğünde iki üç günlük bir vapur seyahati ile İstanbul’a geldikleri tasavvur edilebilir. Kabaca bir hafta süren İstanbul gezisinin bu izci gurubu için yoğun geçtiği söylenebilir. Bu meyanda İstanbul’un içinde kalan tarihi önemi haiz bütün tarihi cami, müze, gazete idareleri, mektepleri ve fabrikaları ziyaret edilmiştir. Öğrencilerin dönemin Harbiye Nazırı Enver Paşa ile Parfitt’i ziyaretleri, II. Meşrutiyet’in ilanı ile başlayan ve İttihat ve Terakki Fırkası’nın önemli bir eğitim programı haline gelmiş olup Enver Paşa’nın büyük önem verdiği izcilik programı ile düşünüldüğünde bu gezi daha geniş bir programın bir parçası olarak daha büyük anlam kazanmaktadır. Parfitt, Belçika İziciler Kurucu Başkanı’dır ve izcilik faaliyetlerinin geliştirilmesi için ülkeye davet edilmiştir (Bayrak 2010). Öğrenci ziyaretlerinin bu yabancı misafirin İstanbul’da olduğu tarihe denk gelmesi ya da getirilmesi gezinin önceden programlanmış bir ziyaret olma ihtimalini güçlendirmektedir. Öğrencilerin programında dikkat çekici bir husus da 10 Temmuz merasimine iştiraktır. 10 Temmuz merasiminden kasıt 10 Temmuz 1909 yılından itibaren kutlanan Meşrutiyet Bayramı’dır. II. Meşrutiyet’in ilan edildiği tarih olan 10 Temmuz günleri ülke çapında ulusal bayram olarak kutlanmaktadır (Yamak 2008).

## SONUÇ



Görsel 1: Bab-ı Ali Kapısı. İBB Atatürk Kitaplığı

Adana Dârümuallimîn izci gurubu öğrencilerinin İstanbul gezi programının amacının bilimsel araştırma ve incelemede bulunmak olduğu gezi programında ifade edilmiştir. Gezi sonunda bu amaca ulaşıp ulaşılamadığını bilemiyoruz. Şüphesiz bu kazanımı ölçecek bir ölçme- değerlendirme imkânının varlığı bugün bile tartışmalıdır. Öğrenciler açısından seyahatin, dönemin şartları düşünüldüğünde, gerçekten ilgi çekici olduğu düşünülebilir. Okulda öğretmenlerinden duydukları, sosyal çevrelerinde gidip-gelenlerin anlattığı payitahtı merak ettikleri muhakkaktır. Gezi planı belli olduğunda ise heyecanlı oldukları bugünden tahmin edilebilir. Dönemin şanslı öğrenci gruplarından biri içerisinde oldukları da söylenebilir. Hele ki o dönem yıldızı parlayan Enver Paşa ile yüz yüze görüşmüş olmaları onlar için unutulmaz bir anı olsa gerektir.

## KAYNAKÇA

- Adana Vilayet Salnamesi 10. (1894), <http://ktp.isam.org.tr/pdfsal/D0245313120000010.pdf>, Erişim tarihi: 13 Temmuz 2023.
- Başkanlık Osmanlı Arşivi, Maarif Nezareti Mektubi Kalemi (BOA, MF.MKT), nr. 171/44; 153/118; 155/97.
- Başkanlık Osmanlı Arşivi, Maarif Nezareti Tedrisat-ı İbtidaiyye Kalemi (BOA, MF.İBT), nr. 507/43; 507/681.
- Bayrak, T. (2010/1). İziciliğin Türkiye’ye Gelişi ve Günümüzdeki Görünümü, *Sosyoloji Dergisi*, 20 (3): 153-75.
- İnalçık H. (2001). “Kalgay” (Cilt 24, 259). İstanbul. Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Öztürk C. (1993). “Dârümuallimîn” (Cilt 8, 551-552). İstanbul. Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Yamak S. (2008/3). Meşrutiyet’in Bayramı: “10 Temmuz İd-i Millisi”, *İ.Ü. Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, (38): 323-342.

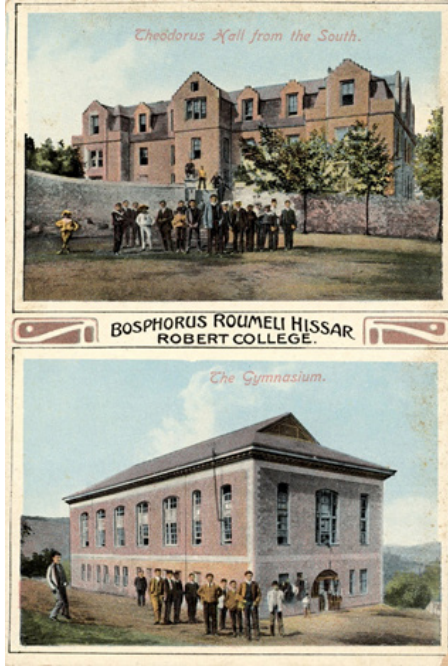
Ümit Baki Erdem, Öğr. Gör., Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Danışmendliler Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi, 60250, Tokat.

E-posta: [umit.erdem@gop.edu.tr](mailto:umit.erdem@gop.edu.tr).



Görsel 2: Abide-i Hürriyet Anıtı. İBB Atatürk Kitaplığı





Görsel 3: Robet Koleji. Kaynak: Salt Arşiv (SA)



Görsel 4: Ayasofya Camisi. Kaynak: (SA)



Ümit Baki ERDEM

Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Tarih Öğretmenliği Bölümü'nden mezun oldu (2009). Yüksek lisansını aynı üniversitenin Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yeniçağ Tarihi Bilim Dalı'nda yaptı (2017). Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü'ndeki uzmanlık görevine başladı (2010). Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü'ndeki uzmanlık görevinden ayrıldıktan sonra Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nde Danışmendililer Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezinde Öğretim Görevlisi olarak işe başladı (2022). Hâlen Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yeniçağ Tarihi Bilim Dalı'nda doktora eğitimine devam etmektedir.



## EDİTÖRE MEKTUP

Editör: Çağrı Hale ÖZEL  
E-posta: chkayar@anadolu.edu.tr

Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 34, Sayı 2, Güz: 120 - 122, 2023  
Copyright © 2023 anatolia  
Bütün hakları saklıdır  
ISSN: (Çevrimiçi: 2822 - 4647 - Baskı: 1300 - 4220)  
<https://doi.org/10.17123/atad.1404450>

## Yağmacı Dergi-Yayıncılar ve Niteliksiz-Şaibeli-Şüpheli Çalışmalar Üzerine Bir Yorum

*A Comment on Predatory Journals-Publishers and Unqualified-Shady-Doubtful Studies*

Özkan TÜTÜNCÜ

Dokuz Eylül Üniversitesi

Necat Hepkon Spor Bilimleri Fakültesi

### Anahtar sözcükler:

Yağmacı dergiler, Eleştirel yorum,  
Araştırma etiği, Boş zaman araştırma-  
ları, Rekreasyon.

### Key words:

Predatory journals, Critics, Research  
ethics, Leisure research, Recreation.

### ÖZ

Dergilerde yazılan makalelere bazen eleştirel yorumlar yapılmaktadır. Birçok dergi bu eleştirel yorumları yayınlamamaktadır. Bununla birlikte bilimsel şeffaflık ve tarafsızlık için bu yorumların yayınlanması gereklidir. Yağmacı Dergi-Yayıncılar ve Niteliksiz-Şaibeli-Şüpheli Çalışmalar adlı çalışmaya gönderilen eleştirel bir yorum dikkat çekicidir. Bağımsız ve tarafsız kurumlar tarafından yağmacı dergi ve yayıncıların listelenmesi önemlidir. Araştırmacıların her zaman yağmacı dergi ve yayıncılar için dikkatli olması gerekmektedir.

### ABSTRACT

Sometimes critical comments are made to articles written in journals. Many journals publish these critical comments. However, it is necessary to publish these comments for scientific transparency and neutrality. A critical comment on a study titled "Predatory Journals-Publishers and Unqualified-Shady-Doubtful Studies" is remarkable. It is important to list the predatory journals and publishers by independent and unbiased institutions. Researchers should always be careful for predatory journals and publishers.

Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi'nde uzun bir süredir "Rekreasyon İncelemeleri" bölümünde akademik değerlendirmeler yapmaktayım. Dergide yazdığım makalelere okuyuculardan çok nadiren münferit geri dönüşler almaktayım. Elbette bu makalelerin okunmadığı anlamına gelmemektedir. Yazılan makalelerin akademik olarak değerlendirildiğini, bu makalelerin aldığı atıflardan rahatlıkla anlamaktayım. Bununla birlikte

Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nin önceki sayısında yayınlanan "Yağmacı Dergi-Yayıncılar ve Niteliksiz-Şaibeli-Şüpheli Çalışmalar" adlı çalışma ile ilgili olarak, okuyucular tarafıma e-posta ile bugüne kadar pek görmediğim sayıda, olumlu yönde geri bildirimlerde bulunmuşlardır. Bu paylaşımlardan alanımızda etik duyarlılığa önem veren bilinçli bir araştırmacı grubunun olduğunu görmek çok sevindiricidir.

Tarafıma ulaştırılan e-postaların birinde makale içinde yer alan bir bölüme yapıcı ve eleştirel bir

gözle açıklama getirilmiştir. Normal şartlarda bu tür açıklamalar dergi kapsamında yazışanlar arasında kalır. Öte yandan birçok dergi kendi yayınladıkları makalelere getirilen eleştirileri yayınlamasa da editörlük konusunda yılların tecrübesi olan bir arkadaşımı aradığımda, bana güzel bir hatırlatmada bulunarak muhakkak bu açıklamayı yayınlamak gerektiğini vurguladı. Öncelikle hatırı sayılır editörlük tecrübesi bulunan arkadaşımın tazelediği bilgileri sizlerle tırnak içinde paylaşmak isterim. "Bilimsel her türlü yayın tarafsız olmak durumundadır. Bu nedenle şu anki birçok derginin editörü bilmesede ve hatta kulak arkası etse de yayınlanmış olan bir makaleye getirilen her türlü bilimsel eleştiri, dergi editörü tarafından ele alınmak ve yayınlanmak durumdadır. Bu derginin tarafsızlığını ve etik ilkeleri sahiplendiğini göstermesi açısından ayrı bir öneme sahiptir." Bu kapsamda gelen e-postayı aktarmadan önce, makale içinde yer alan ilgili bö-

lûme yönelik kısa bir hatırlatma yapmak faydalı olabilir.

Makalede Beall'in yağmacı olması muhtemel dergiler listesinde ülkemizden iki derginin ismini verdiğini belirtip, bu dergilerin adları "Bu dergilerin yağmacı olması durumu kadar, olmaması durumu da bulunduğu için ..." açıklamasıyla makalede verilmemişti. Ardından "Beall'in listelerinde yer alan dergi ve yayıncıların, bu listelerden çıkması için gerekli çalışmaları başlatmaları, ülkemizin adının yağmacı dergi/yayıncılık alanında anılmaması için önem arz etmektedir." açıklaması paylaşılmıştı. Yine aynı hassasiyetle dergi-editörün adını burada paylaşmadan ve onaylarına binaen gönderilen e-postayı sizlerle paylaşıyorum.

*Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'*nin 34. Cilt Sayı 1'inde yayınlanan "Yağmacı Dergi-Yayıncılar ve Niteliksiz-Şaibeli-Şüpheli Çalışmalar" isimli çalışmanızda editörlüğünü yaptığım derginin, "Beall's List" tarafından olası dergiler listesinde yer almasına ilişkin olasılığına vurgu yapmışsınız ve buna istinaden yetkili kişilerin ülkemiz açısından listeyi oluşturan kişilerle iletişime geçerek bu sorunu düzeltmesini önermişsiniz.

Öncelikle hassasiyetiniz ve değerli öneriniz için teşekkür etmek isterim. Ülkemizin bu tarz sitelerde isminin geçmesini kesinlikle bizler de istemeyiz. Ancak Beall's List için hem editör olarak hem de yayıncı arkadaşlarım tarafından çok fazla kez mail atılmasına rağmen karşıda muhatap bulamıyoruz. Geri dönüş yapmadıkları gibi, sitelerinde ne bir kurumsal iletişim ne de bir kişisel iletişim adresi bulunmamaktadır. Beall's List 2021 yılından beri bu listede hiçbir güncelleme yapmamaktadır.

Aynı sorunu son dönemlerde yağmacı dergileri paylaşan Predatory reports ile de yaşadık. Şanslıydık ki karşımızda muhatap bulabildiğimiz ve bu durumu sorgulayabildiğimiz için hatalı bir işlem yaptıklarını belirterek bu durumu düzelttiler. Kendileri Beall's List'ini dikkate alarak hareket ettikleri için bu hataya düşmüşler. Durumu izah edebildiğimiz için hatalarını kabul

ederek düzelttiler. Fakat aynı durum, karşı tarafta muhatap bulunamadığı için Beall's List'de yaşanmıyor.

Beall's List en son güncellemesini 8 Aralık 2021 tarihinde yaptığını belirtmektedir. Biz bu sorunu gördüğümüzde kendileri ile iletişime geçmeye çalıştığımızdan beri hiçbir cevap alamadık. Siz de araştırmanızı yaparken, Beall'nin artık bu işi yapmadığını beyan ettiğini okumuşsunuzdur. Dolayısıyla bu listeyi kimin yaptığı net değildir. Bu önemli ve sorumluluk gerektiren bir beyandır. Muhakkak ki bu liste içerisinde gerçekten birçok dergi yağmacı olabilir. Ancak benim açımdan kişi ya da kurumların net ve şeffaf olmadığı; ayrıca değerlendirme kriterlerinin net olmadığı noktalarda maalesef itimat etme durumu söz konusu değildir. Dergimiz, Beall's List tarafından belirtilen hiçbir kriter içerisinde yer almamasına karşın, bu listede potansiyel olarak tanımlanmaktadır. Bunu neye göre yaptığını belirtmekle yükümlüdür. Ancak hiçbir iletişim bilgisi olmadığı gibi yazılan e-postalara da cevap vermemektedir. Dolayısıyla Predatory List'in kurumsal bir yapının ya da ismi bilinen kişiler tarafından yapılıyor olması bizler için değerlendirme aşamasında da oldukça fayda sağlardı. Umarım ileride bu değerlendirmeyi daha kurumsal bir yapı gerçekleştirir ve böyle muğlak durumlara sebebiyet vermez."

Yukarıda yapılan açıklamanın gayet net ve anlamlı olduğu görülmektedir. Açık ve şeffaf bir yapı içinde yağmacı dergi ve yayıncıların güncellenerek ifşa edilmesi, tüm akademik camianın ortak dileğidir. Ancak bunun yapılabilmesi de o kadar kolay değildir. Bu nedenle bir akademisyenin bu listeler olmasa bile, şaibeli dergileri ayırt edebilecek niteliğe ve sorumluluğa sahip olması elzemdir.

*Özkan Tütüncü, Prof. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, Necat Hekkon Spor Bilimleri Fakültesi, Rekreasyon Bölümü, 35330, Seferihisar, İzmir.*

*E-posta: ozkan.tutuncu@deu.edu.tr*

*ORCID: 0000-0002-2482-0893*

#### Editöre Mektup



#### Özkan TÜTÜNCÜ

Çukurova Üniversitesi Mersin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1988). Yüksek lisans derecesini Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Dalı'ndan (1994), bütünleşik doktora derecesini de Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Dalı'ndan aldı (1998). Dokuz Eylül Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (1992). Türkiye Bilimler Akademisi'nden kazandığı burs ile Michigan State University, The School of Hospitality Business'te bütünleşik doktorasını tamamladı. Virginia Tech and State, University of Wisconsin, State University of New York ve Georgia State University'de doktora sonrası çalışmalar yaptı. Doçentlik unvanını yönetim-organizasyon alanında aldı (2003). Profesörlüğe Dokuz Eylül Üniversitesi'nde yükseltildi (2010). Halen Dokuz Eylül Üniversitesi, Spor Bilimleri Fakültesi, Rekreasyon Bölümü'nde görev yapmakta ve turizm işletmeciliği lisansüstü programlarında araştırma yöntemleri ve çok değişkenli veri analizleri derslerini vermektedir. Ağırlama alanında iş ve yaşam kalitesi üzerine çalışmaları bulunmaktadır.



## Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde

(A Gourmet in Ancient Rome: Following Apicius with Translation, Comments and Applications)

Yazarlar: Ali Güveloğlu-Müjde Tönbekici

Sakin Kitap Yayıncılık

Birinci Baskı

22x24 cm., 335 sayfa

İzmir, 2023

ISBN: 978-605-72934-7-3



İbrahim ÇEKİÇ

Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi  
Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi

### Anahtar sözcükler:

Gastronomi, Mutfak kültürü, Antik yemekler, Antik Roma, Apicius, Gurme.

### Key words:

Gastronomy, Culinary culture, Ancient foods, Ancient Rome, Apicius, Gourmet.

### ÖZ

Apicius... Son yıllarda gastronomiyle ilgilenen akademisyenlerin ve antik dönemlerin geleneksel mutfak uygulamalarına ilgi duyan meraklıların diline pelesenk olan bu sözcük, günümüzde yeme içme kavramının haz odaklı yönlerine atıfta bulunan bir metafor haline dönüşmüştür. Buna rağmen De re Coquinaria'nın gizemlerle dolu olduğunu söylemek mümkündür. Söz konusu gizemlerden en karmaşık olanı De re Coquinaria'nın yazarının tam olarak kim ya da ne olduğu ile ilgilidir. Eserin diğer bir gizemi ise şekil ve içerik özellikleri bakımından (dilsel özellikler, yemeklerde kullanılan bazı malzemeler ve tariflerin standart bir yapıya sahip olmayışı) araştırmacıların ihtilafa düşmesi, bazı konulara tam manasıyla açıklık getirilememesidir. Eserin günümüzde çeşitli edisyonları ve bazı edisyonların farklı dillere çevrilen onlarca versiyonu bulunmaktadır. Bu çalışmada Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanan Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde adlı kitap, eleştirel bir bakış açısı ile değerlendirilmiştir. Christian Theophil Schuch edisyonu (1867) baz alınarak hazırlanan kitabın seçiminde içeriğin çeviriden ibaret olmaması, ölçü birimleri, açıklamalı maddeler, sözlükçe, dizin gibi okurları yönlendiren bölümleri bünyesinde barındırması ve yirmi altı yemeğe ilişkin uygulama - yorum kısımlarının bulunması etkili olmuştur. Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde adlı eserin eski çağ yemek tarihine olan ilgiyi arttıracığı ve De re Coquinaria'nın gizemli tariflerini tatmak ve kokusunu almak isteyen meraklılara yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

### ABSTRACT

Apicius, this word that has become popular in recent years with academics interested in gastronomy and enthusiasts interested in the traditional culinary practices of ancient times, has now become a metaphor referring to the pleasure-oriented aspects of the concept of eating and drinking. Despite this, it is possible to say that De re Coquinaria is full of mysteries. The most complex of these mysteries concerns who or what exactly the author of De re Coquinaria is. Another mystery of the work is that researchers disagree in terms of its form and content (linguistic features, some ingredients used in dishes, and the fact that the recipes do not have a standard structure), and some issues cannot be fully clarified. Today, there are various editions of the work and dozens of versions of some editions translated into different languages. In this study, the book titled Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde, prepared by Ali Güveloğlu and Müjde Tönbekici, was evaluated from a critical perspective. The choice of the book, which was prepared based on the Christian Theophil Schuch edition (1867), was influenced by the fact that the content does not consist of translations, that it contains sections that guide the readers such as units of measurement, annotated articles, a glossary, and an index, and that there are application and comment sections on twenty-six dishes. It is thought that the work titled Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde may increase interest in ancient food history and will guide enthusiasts who want to taste and smell the mysterious recipes of De re Coquinaria.

## GİRİŞ

Gastronomi kavramının gayr-ı resmi varlığı insanlık tarihi kadar eskidir. Arkaik dönemlerden bu yana mitlerin, destanların, toplumsal kutsalla-

rının ve gelenekten beslenen davranış kalıplarının şekil ve içerik özelliklerinin belirleyicilerinden olan bu kavram dolayısı ile ait oldukları toplumların kültürel kodlarını da bünyesinde barındırır.

Bir başka deyişle bir toplumun yeme içme tarz ve alışkanlıkları, neyi nasıl yediği veya yemediği o toplumun kültürel şifrelerine de ışık tutmaktadır (Közleme 2012). Savarin'in (2009) "*Bana ne yediğini söyle, sana ne (kim) olduğunu söyleyeyim*" özdeyişi, bu noktada oldukça dikkat çekicidir. Yeme içme unsurlarının şekil ve içerik özellikleri ile bireyler arasındaki ilişkiyi görünür hale getiren bu özdeyiş, aynı zamanda toplumların sofralı alışkanlıklarını şekillendiren faktörlerin çok boyutlu yapısına da atıfta bulunmaktadır.

Günümüzde gastronomi turizminin önemli argümanlarından biri olan yöresel yemekler, farklı lezzet arayışı içinde olan turistler için birer cazibe unsuru haline gelmiştir. Yöresel yemeklerin yanı sıra, antik dönemlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin tadını, kokusunu ve neye benzediğini merak eden; söz konusu yemekleri aslına en yakın şekilde kurgulayarak yeniden keşfetmeye çalışan bir kitlenin varlığını da göz ardı etmemek isabetli bir yaklaşım olacaktır. Yine Savarin'in (2009) "*Yeni bir yemeğin keşfi, insan ırkının mutluluğuna, bir yıldızın keşfinden daha çok katkıda bulunur.*" özdeyişinin bu yaklaşımı destekler nitelikte olduğunu ifade etmek mümkündür.

Bu çalışmada Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanan *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı kitap, eleştirel bir bakış açısı ile değerlendirilmiştir. Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici'nin *De re Coquinaria*'nın Christian Theophil Schuch edisyonunu (1867) baz alarak hazırladığı bu kitabın en önemli özelliği çeviriden ibaret olmayışı ve günümüze kadar gelmiş olan edisyonlardan ve onlarca dile çevrilen nüshalardan farklılıklar içermesidir. Bu bağlamda *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı eser değerlendirilirken aşağıda yer alan araştırma sorularına yanıt aranmıştır.

- ▶ Değerlendirilen eserin şekil ve içerik özellikleri nelerdir?
- ▶ Değerlendirilen eser *De re Coquinaria*'nın diğer edisyonları ve bu edisyonlardan yola çıkılarak hazırlanan çevirilerden farkı nedir?
- ▶ Değerlendirilen eserin bilim dünyasına ve uygulamacılara sağladığı katkılar nelerdir?

Çalışmanın sistematığı üç aşamadan oluşmaktadır. Söz konusu aşamaların ilkinde değerlendirilmeye esas olan kitabın yazarları Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici hakkında tanıtıcı bilgilere verilmiştir. Çalışmanın ikinci aşamasında kritiği yapılan eserin şekil ve içerik özellikleri ayrıntılı bir biçimde ortaya koyulmuştur. Çalışmanın son aşamasında ise yukarıda belirtilen araştırma soruları çerçevesinde genel bir değerlendirme yapılmıştır.

## YAZARLAR

*Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı eser, Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanmıştır. 1967 yılında Adana'da dünyaya gelen Ali Güveloğlu 2003 yılında Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Batı Dilleri ve Edebiyatları Bölümünden mezun olmuştur. Yüksek lisans (2006) ve doktora (2009) eğitimlerini Aynı Üniversitede Eskiçağ tarihi üzerine tamamlayan Güveloğlu, 2010 yılında Yardımcı Doçent, 2018 yılında Doçent, 2023 yılında ise Profesör ünvanını almıştır. 2014 yılından bu yana Eski Yunan ve Roma uygarlıklarının beslenme tarz ve alışkanlıkları üzerine çeşitli çalışmalar yapan Güveloğlu, İngilizce ve Latince bilmektedir<sup>1</sup>.

1962 yılında İstanbul'da dünyaya gelen ve ortaöğrenimini Bursa Kız Lisesinde tamamlayan Tönbekici, Lisan derecesini Ege Üniversitesi Kimya mühendisliği bölümünden almıştır. Turist rehberliği ve otel işletmeciliği yapan Tönbekici, yerli ve yabancı turistler için mutfak atölyeleri düzenlemektedir<sup>2</sup>.

## ANTİK ROMA'DA BİR GURME: ÇEVİRİ, YORUM VE UYGULAMALARLA APICIUS'UN İZİNDE

Bu kitap, adı bilinmezliklerle dolu Apicius'un *De re Coquinaria* adlı eserinin Schuch edisyonu (1867) esas alınarak hazırlanmıştır. Kitapta yer

<sup>1</sup> <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp> (Erişim tarihi: 30.10.2023).

<sup>2</sup> <http://www.yoldayolda.com/tr#home/portraits>, (Erişim tarihi: 30.10.2023).

alan çeviri, orijinal latince metin üzerinden gerçekleştirilmiştir. Yazılı kaynaklarda hem Apicius hem de *De re Coquinaria* ile ilgili farklı ya da ihtilaflı bilgiler yer almaktadır. Bu nedenle *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı kitabın kritiği öncesi Apicius ve *De re Coquinaria* hakkında var olan bazı bilgileri sıralamak yerinde olacaktır.

### Apicius

Apicius ile ilgili bilgiler, oldukça kısıtlıdır. Apicius gerçekten de Antik çağda nitelikli yemeğe düşkün zengin bir gurme midir ya da kurgusal bir kahramandan ibaret genel geçer bir simge midir? Yoksa Apicius ismi, Antik Roma'da, *gurme* sözcüğüne karşılık gelen bir kavramdan mı ibarettir? Bu soruların cevabı hala gizemini korumaktadır. Kaynaklar gösterişli dehaları, erdemleri ya da yemeğe düşkünlükleri ve büyük vasıflarından ziyade gösterişli yemeklere düşkünlükleri, oburlukları ve/veya gastronomi sanatındaki üstünlükleri nedeniyle nam salmış farklı Apicius'lardan bahsetmektedir (Larousse Gastronomique 1938). Bunlar arasında en bilinenleri ise İmparator Augustus ve Tiberius dönemleri ile ilişkilendirilen Marcus Gavius Apicius; M.S. IV. yüzyılda yaşadığı düşünülen Caelius Apicius'tur. Apicius'un gerçek bir kişi olmadığını ve günümüzde yaygın olarak kullanılan gurme kelimesinin sıfatlaşmış karşılığı olduğuna vurgu yapan kaynaklar da mevcuttur (Lindsay 1997).

### De re Coquinaria

Antik dönem yemeklerini konu alan kitaplar arasında en fazla bilineni *De re Coquinaria*'dır. IV. yüzyılda Caelius Apicius tarafından ilk kez kayıtlı altına alınan *De re Coquinaria*, genel geçer bir şekilde Marcus Gavius Apicius'a atfedilse de bünyesinde farklı dönemlere ait dört yüzü aşkın tarifi barındırdığı için derleme bir eser olarak da nitelendirilmektedir. Derlemede kullanılan dil, muhtemelen IV. ya da V. yüzyıllarda kullanılan geç dönem halk Latincesidir (Freedman 2008).

IX. ve X. Yüzyıllara uzanan iki kopyası bulunan *De re Coquinaria* on bölümden oluşmaktadır. Bu bölümlerde yer alan yemek tariflerinin bazıları süslü ve maliyetli olsa da birçoğunun basit mal-

zemeler içerdiği görülmektedir. Eserde ziyafet düzenleme, gelenekler, felsefe, yemek düzeni, parfümler, edebiyat veya yemek sırasında ortaya atılabilecek konulara yer verilmemektedir (Güveloğlu ve Tönbekici 2023). Eserin gizemli yanı, tarifleri oluşturan malzemelerin miktarları ve pişirme sıraları hakkındaki bilgilerden yoksun oluşudur (Güveloğlu 2019). *De re Coquinaria* antik dönemlerin damak tadını yansıtmaya, yeme içme unsurları ile ilgili değişik pratik bilgileri bünyesinde barındırması ve gastronominin gelişim sürecine ışık tutması açısından dikkate değerdir.

## DEĞERLENDİRME

### Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde

Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanan ve çeviriden ibaret olmayan bu kitap, içeriği birtakım gizemlerle dolu *De re Coquinaria*'nın uygulamaya dönük modern bir versiyonudur. Hikâyesi 2019 Arkhé kampına<sup>3</sup> kadar uzanan kitabın orijinal yönü, antik dönemlerde kalmış bazı yemeklerin tatlarını, kokularını, şekil ve içerik özelliklerini günümüze taşımaya hedeflemesidir. Söz konusu hedef doğrultusunda *De re Coquinaria*'da yer alan yirmi altı tarif, günümüz şartları ve yazarların bilgi, birikim, tecrübe ve yetenekleri doğrultusunda aslına yakın şekilde Arkhé kampında yorumlanarak yeniden canlandırılmıştır. Bu bağlamda esasen iki bölümden (çeviri, Uygulama / yorumlama) oluşan kitabın bir iş birliği ile ortaya çıktığını söylemek mümkündür.

*De re Coquinaria*'nın çevirisi Güveloğlu tarafından Latince metin üzerinden yapılmıştır. Çeviriye esas olan edisyon Shuch'a (1867) aittir. Çeviri sırasında karşılaştırmalı bir yaklaşım benimsenmiştir. Karşılaştırma sürecinde Giarranto-Volmer (1922) ve Gorcock ve Grainger (2006) edisyonlarından faydalanılmıştır. Çevirinin önemi

<sup>3</sup> Arkhé kampı, Arkhé Projesi kapsamında İzmir'in Selçuk İlçesi'ne bağlı Şirince'de çeşitli disiplinlerde çalışan tecrübeli akademisyenlere ve alanında uzman katılımcılara bilgi, birikim ve tecrübelerini doğada tartışma imkanı veren aynı zamanda özgür düşünmeyi teşvik eden bir etkinlik. Daha fazla bilgi için bkz. <https://archeprojesi.com/>

Shcuch edisyonunun ilk kez Türkçe'ye aktarılmış olmasıdır. Kitapta genel temayülün (orijinal metin ile çeviriyi karşılıklı sayfalarda vermek) aksine her başlığın Latince versiyonu ile metin çevirisi alt alta verilmiştir. Böylelikle okura hangi bölümü okuduğunu fark edebilme ve kelime karşılaştırmaları yapabilme imkânı sağlanmıştır.

Yemeklerin yeniden yorumlanması Güveloğlu ve Tönbekici'nin sorumluluğunda gerçekleştirilmiştir. Malzeme tedariki ve pişirim işlemi için gerekli olan sınıflandırma işini Tönbekici üstlenmiştir. Hazırlanan yemeklerin fotoğrafları ise İldam tarafından çekilmiştir.

Yemekleri yeniden yorumlanma sürecinin zorluklarla dolu karmaşık bir yapıya sahip olduğu ifade edilebilir. Söz konusu zorluklardan ilki De re Coquinaria'da yer alan tariflerin çoğunda ölçü birimlerinin belirtilmemiş olması, belirtilen birimlerin (*semuncia, libra, hemina, unica, cyathus vb.*) ise günümüzde kullanılmamasıdır. Bu belirsizliği ortadan kaldırmak için kitaba De re Coquinaria'daki Roma ölçü birimlerinin inç ve metrik sisteme çevrilmiş karşılıklarını ihtiva eden bir ölçü tablosu eklenmiştir. *Apicius'un Ölçü Tablosu* adlı bu sistemsel çeviri, uygulamaya dönük çalışmalar yapmayı düşünen okurlara kolaylık sağlaması açısından önem taşımaktadır. Kitabın uygulama aşamasında karşılaşılan bir diğer zorluk ise tariflerde bulunan malzemelerin hangi sırayla kullanılacağı ile ilgilidir. Çünkü Apicius, tariflerin önemli bir kısmında kullanılan malzemelerin sırasıyla ilgili bilgi vermemektedir. Kitabın önsözünde bu zorluğun, deneme yanılma yoluyla aşılmaya çalışıldığı belirtilmektedir. Uygulama aşamasında ortaya çıkan bir başka zorluk ve/veya kısıtlılık ise tariflerde yer alan özgün malzemelerden bazılarının günümüze ulaşamaması, ulaşanların ise genetik olarak değişikliğe uğramış olmasıdır. Bu bağlamda yirmi altı tarifin yeniden yorumlanmasında, doğallık ilkesi benimsenmiş; kalite göz ardı edilmemiştir. Kıymalar kuzu döş etinden zırh ile hazırlanmış; kuzu beyni, kuzu ciğeri, taşlık gibi malzemeler yerel satıcılardan temin edilmiş; istiridyeler dalgıçlar tarafından özel olarak çıkarılmış ve yaban kerevizleri doğadan toplanmıştır. *Silphium, laser* gibi

nesli tükenen malzemelerin yerine ise şeytanter-sinden (*hithit*) yapılan macunlar kullanılmıştır.

Kitabın *Apicius'un Güncesi, Uygulama ve Tadım Notları* başlığını taşıyan kısmı, işin mutfağına yani Antik Roma'dan günümüze taşınan lezzetlerin içerik özelliklerine, uygulama aşamalarına, bu lezzetlere ait yorumlara ve fotoğraflara ayrılmıştır. Böylelikle okurların yirmi altı antik yemeğin kokuları ve tatları hariç malzemeleri, hazırlama aşamaları ve görünüşleri ile ilgili bilgi sahibi olmaları sağlanmıştır. Hazırlanan yemeklere dair dokunuşlara ayrıntılı bir şekilde yer veren yazar yorumlarının ise kitabın özgün yanlarından biri olduğunu ve gastronomiye ilgi duyan kitleye farklı ufuklar açtığını söylemek mümkündür.

Kitabın alana katkı sağlayan farklı bir yönlerinden biri de çeviri metindeki dokuz bölümün ardına eklenen ve Roma döneminin yeme içme tarz ve alışkanlıklarına dair aydınlatıcı unsurlar içeren notlardır. Okurlar için derli toplu bir kaynak niteliğindeki bu notlarda, fakirin kahvaltısı *moterumdan* tutun, her yemeğin olmazsa olması *garuma*; dönemin baharatlarından, otlarından ve sebze meyvelerinden tutun, öğünlerine kadar birçok konuda bilgiler bulunmaktadır. Söz konusu bilgiler, değerlendirmeye esas olan kitabın derlendiği dönemlere dair bazı gizemlere ışık tutması ve var olan bilgi kirliliğini azaltması açısından önem taşımaktadır.

Kitapta ayrıca Güveloğlu tarafından hazırlanan bir sözlük çalışması bulunmaktadır. *Apicius'un Sözlüğü* başlığını taşıyan bu çalışma *Açıklamalı Maddeler ve Sözlükçe* kısımlarından oluşmaktadır. Yazar sözlük çalışmasının *Açıklamalı Maddeler* kısmında birkaç cümleyle tanımlanamayacak, yirmi altı Latince kelimenin ayrıntılı açıklamalarına yer vermiştir. Söz konusu açıklamaların yorumlarla ve okuyucu yönlendirecek nüanslarla dolu olduğunu ifade etmek yerinde olacaktır. Sözlük çalışmasının *Sözlükçe* kısmıysa De re Coquinaria'da geçen iki yüz altmış yedi Latince kelimenin Türkçe karşılıklarını bünyesinde barındırmaktadır. Sözlük çalışmasının ayrıca okuyuculara De re Coquinaria'yı daha iyi anlama ve kavrama imkânı sunduğu muhakkaktır. Kitabın muhtelif yerlerine eklenen dipnotların da söz konusu imkâna katkı sağladığı ifade edilebilir.



Okuyucular sayısı üç yüz kırk aşan bu dipnotlar sayesinde kitabın *Açıklamalı Maddeler ve Sözlükçe* kısımlarında yer birçok kelime ve kavramın şekil/içerik özellikleri ile onların yorumu muhtaç semantik yönlerine vakıf olabilmektedir.

Kitabı önemli kılan bir başka unsur ise on sayfalık dizin kısmıdır. Dizini hazırlayan Güveloğlu bu kısmın, okurların orijinal metinde bulacağı kelimeleri dizinde taramalarına olanak sağlayacağı düşüncesiyle oluşturulduğuna vurgu yapmaktadır. Böylelikle okurlar karşılaştıkları kelimelerin hangi tariflerde tekrarlandığını ya da hangi unsurlarla ilişkilendirildiğini rahatça bulabilecek; dolayısıyla kitaptan daha fazla istifade edebileceklerdir.

Güveloğlu ve Tönbekici'nin zahmetli bir sürecin sonunda hazırladığı *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı eserin *De re Coquinaria*'nın barındırdığı bazı gizemleri aydınlattığı aşikârdır. Kitabın antik dönemlere ilgi duyan akademisyenlere ve *De re Coquinaria*'nın gizemli tariflerini tatmak / kokusunu deneyimlemek isteyen meraklılara yol gösterici olduğu; aynı zamanda Apicius(lar) ve *De re Coquinaria* dair bilgi eksikliğini / kirliliğini

azaltarak gastronomi literatürüne katkı sağladığı düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Freedman, P. (2007). *Yemek Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Güveloğlu, A. ve Tönbekici, M. (2023). *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde*. İzmir: Sakin Kitap.
- Güveloğlu, A. (2019). Antik Çağ'ın Damak Tadı Düşkünü Yazarları, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 5 (2): 256-272.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. (*Basılmamış Doktora Tezi*). İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı.
- Larousse Gastronomique (1938). *Prosper Montagné, Maître Cuisinier, Avec la Collaboration du Docteur Gottschalk*. Paris: Editions Larousse.
- Lindsay, H. (1997). Who Was Apicius?, *Symbolae Osloenses*, 72 (1): 144-154.
- Savarin, B. (2009). *The Physiology of Taste or Transcendental Gastronomy*. Auckland: The Floating Press.

İbrahim Çekiç, Dr. Öğretim Üyesi, GİBTU Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Küçükközülhisar, Cd. 104001, PK 27260, Şahinbey, Gaziantep.

E- Posta: İbrahim.cekic@gibtu.edu.tr

ORCID: 0000-0001-7375-1866



İbrahim ÇEKİÇ

Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi'nden mezun oldu (2000). Yüksek lisans derecesini Gaziantep Üniversitesi'nde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dalı'ndan (2015), doktora derecesini de Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dalı'ndan aldı (2021). Milli Eğitim Bakanlığı'nda uzun yıllar çalıştı. Kilis Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek okulunda Öğretim Görevlisi olarak hizmet verdi (2019-2021). Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne Öğretim Üyesi olarak atandı (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı'nı yürütmektedir (2022 -). Temel çalışma alanları, geleneksel mutfak uygulamaları, gastronomi şehirleri, gastronomi turizmi ve gastronomi temalı kültürel mirasın korunmasıdır.

## YAYIN DİZİNİ

1923-2023: Türkiye'de Yabancı Turist Tipolojisinin Dönüşümü, Serhat BİNGÖL, 34 (3): 29 - 38.

1982 Anayasası Açısından, Olağan ve Olağaniüstü Hâl Dönemlerinde Seyahat Özgürlüğünün Sınırlanması Üzerine Bir Değerlendirme, Gökhan DÖNMEZ, Sıla SABANCILAR EREN, 34 (3): 123 - 138.

Acentayı Takip Etmek: 19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul'da Paket Turlar, Emre ÇELİK, 34 (3): 71 - 79.

Açık Alan Rekreasyon Faaliyetleriyle İlgili Zoonoz Riski Algısı, Fıdel TOKER - Nur BARAN AKSAKAL; 34 (1): 7-20.

Anlatıları Perspektifinden Varoş Destinasyonları Deneyimi, Erdal ARSLAN, 34 (2): 19 - 31.

Bir Cumhuriyet Projesi Olarak Türkiye'de Kış Turizmi, Savaş EVREN, 34 (3): 163 - 175.

Covid-19 Salgınının Bölgesel Borsa Turizm Endekslerine Etkilerinin Araştırılması, Tolga TÜMER, Dilaver TENGİLİMOĞLU, 34 (1): 21-33.

Cumhuriyet Dönemi İstanbul Basımında Turizm İstanbul Belediye Mecmuasında Turizm Haberleri (1924-1942), Murat HANİLÇE, Emine ÇELİKKUT, 34 (3): 189 - 214.

Cumhuriyet Dönemi Türk Müzeciliği, İsmail ÖZER, 34 (3): 273 - 287.

Cumhuriyet Döneminde Fertlerin Konaklama Tesislerindeki Gecelemelerinin Değerlendirilmesi, Özkan TÜTÜNCÜ, 34 (3): 379 - 394.

Cumhuriyet Döneminde Türk Edebiyatının Turizm Etkisi ve Edebiyat Turizmi Kapsamında Alternatif Destinasyon Önerileri, Zeynep YAMAÇ ERDOĞAN, 34 (3): 395 - 408.

Cumhuriyet Tarihinde Özgün Bir İktisadi Girişim: Türkiye Turizm Bankası Anonim Şirketi (1955-1960), Erol EVCİN, 34 (3): 139 - 162.

Cumhuriyet'in Kuruluş Dönemi Türkiye'sinde Turizm Faaliyetleri, Erkan DAĞLI, Mehmet Bahadır KALIPÇI, 34 (3): 109 - 122.

Cumhuriyetin İlanından Günümüze Kadının Turizm Sektöründeki Yeri: Karşılaşılan Kariyer Engelleri, Merve ÖKSÜZ, 34 (3): 255 - 272.

Cumhuriyetin İlk Yıllarında İzmir'de Turizmi Geliştirme Faaliyetleri ve Tanıtma Çalışmaları (1923-1939), Yasin KAYIŞ, Eda AVCI, 34 (3): 422 - 441.

Cumhuriyetin İlk Yıllarında Türkiye'de Turizmin Geliştirilmesine Dair Örnek Bir Rapor, Betül KARCI, 34 (3): 230 - 238.

Erken Dönem Cumhuriyet Döneminde Bir Edibin Gözünden Yurt ve Turizm: İsmail Habip Sevük Örneği, Oğuzhan KARADUMAN, 34 (3): 215 - 229.

Fenomenolojik Sosyoloji Öncüllerinin Turizm Alan Yazını Üzerinden Değerlendirilmesi, Meryem AKOĞLAN KOZAK, Deniz KALE, 34 (1): 71-82.

Futbolda Taraftar Özdeşleşme Düzeyinin Destinasyon İmajı ve Destinasyon Aidiyetine Etkisi, Mesut ÖZDEMİR, Özlem ALTUNÖZ, 34 (1): 47-59.

Galata ve Pera Bölgesinde Otel İşletmeleri (1840-1895), Ebru İÇİGEN, Gökhan YILMAZ, 34 (2): 69 - 82

Karadeniz Turizmi Açısından Uzaktan Algılama ile Sıcaklık Nem İndeksinin Belirlenmesi, İlknur ZEYDAN, Özgür ZEYDAN, 34 (1): 60-70.

Kentsel Rekreasyon Olanaklarına Yönelik Çoklu Paydaş Değerlendirmesi: Balıkesir Örneği, Cemali BUZLUKÇU, Sultan Nazmiye KILIÇ, Alper UZUN, 34 (2): 32 - 43.

Kuşadası Turizminin Gelişimi: Tarihsel Bir Değerlendirme, Erdal ARSLAN, 34 (3): 10 - 28.

Kültürel Miras Bağlamında Mavi Yolculuk: Tarihi, Bugünü ve Geleceği, Şehriban KAYA, 34 (3): 239 - 254.

Menü Mühendisliği Yöntemlerinin Karar Alma Sürecindeki Farklılıkları: Örnek Olay İncelemesi, Kemal ENES, Levent KOŞAN, 34 (2): 07-18.

Rojen Dağı'ndan Uludağ'a Göç: Mekân, Aidiyet ve Rojen Pastanesi, Öznur CUMHUR, Serhat BİNGÖL, Nurdan SEVİM, 34 (2): 57 - 68.

Sağlık Turizminin Tarihsel Gelişim Süreci (1923-2023), Seher GÜLENC, 34 (3): 176 - 188.

Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Lületaşının Seyahatnamelerdeki Yeri, Aysel KAYA, 34 (2): 44 - 56.

Şark Ekspresi'nin Paris'ten İstanbul'a İlk Seferi (4-17 Ekim 1883), Musa DEMİR, Murat HANİLÇE, 34 (1): 34-46.

Tarihsel Anlatıda Kadının Side Turizmindeki Yeri: Bir Devrin Hikayesi, Arzu TOKER, Songül Çilem KAYA, 34 (3): 354 - 367.

Teknik Analiz İndikatörlerinin Etkinlik Analizi: Borsa İstanbul Turizm Sektörü Üzerine Bir Uygulama, Ozan BAHAR, Kamil BİLLEN, 34 (2): 83 - 94

Turist Anlatıları Perspektifinden Varoş Destinasyonları Deneyimi, Erdal ARSLAN, 34 (2): 19 - 31, 2023

Türk Turizm Eğitiminin Yüz Yılı: Ortaöğretime Tarihsel Bir Bakış, Arzu TOKER, 34 (3): 335 - 353.

Türk Turizminde İz Bırakanlar (1923 - 2023), Nazmi KOZAK, 34 (3): 550 - 613.

Türkiye Cumhuriyeti'nde Turizm Etkinliklerinin Zaman Dizini (Kronolojisi) (1923 - 2023), Nazmi KOZAK, 34 (3): 460 - 549.

Türkiye Cumhuriyeti'nde Turizm ve Reklam, Makbule SARIKAYA, 34 (3): 288 - 300.

Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşundan Günümüze Sanat-Turizm İlişkisi ve Sanat Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi, Sabriye ÇELİK UĞUZ, 34 (3): 53 - 70.

*Türkiye Cumhuriyeti'nin Yüzüncü Yılında Bir Meslek Örgütü Olarak TÜRSAB'ın Turizmdeki Yeri ve Önemi*, Nil AYDUĞAN, İsmail KIZILIRMAK, Gülçin SERCE DİNÇKOL, 34 (3): 442 - 459.

*Türkiye Turizm Tarihinde Öncü - Özgün - Örnek Ak-Tur Tatil Siteleri*, Gökçeçek SAVAŞIR, 34 (3): 301 - 317.

*Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi*, Rana ŞAT, Talha Serdar SEZEN, Murat DOĞDUBAY, 34 (3): 318 - 334.

*Türkiye'de Kalkınma Planlarının Turizm Politikaları Bağlamında Değerlendirilmesi*, İsmet TÜRKMEN, 34 (3): 368 - 378.

*Türkiye'de Turist Rehberliği Mesleği: Tarihsel Bir Bakış Açısı*, Nazım ÇOKIŞLER, 34 (3): 80 - 108.

*Türkiye'deki Geleneksel Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferanslarının Analizi*, Mehtap CELEP, Bilgehan GÜLCAN, 34 (3): 39 - 52.

*Yamaç Paraşütü Yapan Yerli ve Yabancı Turistlerin Destinasyon Memnuniyetleri: Bir AEPA Uygulaması*, Özgür DAVRAS, 34 (1): 83-95

### Rekreasyon İncelemeleri

*Açık Kaynak Kodlu Yazılımlar ve Jamovi İstatistik Yazılımı*, Özkan TÜTÜNCÜ, 34 (2): 95 - 105.

*Yağmacı Dergi-Yayıncılar ve Niteliksiz-Şaibeli-Şüpheli Çalışmalar*, Özkan TÜTÜNCÜ, 34 (1): 96-111.

### Turizm Tarihi İncelemeleri

*Başlangıçtan Günümüze Türklerde Seyahat / Selçuklulara Kadar Türklerde Seyahat*, İsmail TURAN, 34 (1): 125-127.

*Başlangıçtan Günümüze Türklerde Seyahat/Selçuklular Döneminde Anadolu'ya Gelen Dervişler ve Seyahatleri-Malazgirt Zaferinden Sonra Gelenler-I*, İsmail TURAN, 34 (2): 106 - 109.

*Belgelerle Türk Turizm Tarihi / Devolet-i Aliyye (Osmanlı) Pasaportu*, Ümit Baki ERDEM, 34 (1): 112-115.

*Belgelerle Türk Turizm Tarihi/Adana Dârümuallimîn Talebelerinin İstanbul Seyahati*, Ümit Baki ERDEM, 34 (2): 116 - 119.

*Türk Edebiyatında Seyahat / Gönül Hanım Romanı*, Tuğçe Nur KESİN, 34 (1): 116-124.

*Türk Edebiyatında Seyahat/Refik Halit Karay'ın "Eskici" Hikâyesi*, Tuğçe Nur KESİN, 34 (2): 110 - 115.

### Turist Rehberliği İncelemeleri

*Turist Rehberliğine Dünyadan Genel Bir Bakış*, Dilara Eylül KOÇ, 34 (1): 128-140.

### Kitap Tanıtımı

*Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde*, İbrahim ÇEKİÇ, 34 (2): 123- 127.

*Ortadoğu Mutfak Kültürleri (Culinary Cultures of the Middle East)* (Editörler: Sami ZUBIDA – Richard TAPPER), Nazmi KOZAK, 34 (1): 141-143.

### Editöre Mektup

*Yağmacı Dergi-Yayıncılar ve Niteliksiz-Şaibeli-Şüpheli Çalışmalar Üzerine Bir Yorum*, Özkan TÜTÜNCÜ, 34 (2): 120 - 122.

### Etkinlik Notları

*EuroCHRIE 2022 Konferansı'nın Ardından*, H. Kader ŞANLI-ÖZ-ÖZGEN, 34(1): 144-145.

### YAZAR DİZİNİ

AKOĞLAN KOZAK, M., 34 (1): 71-82.

ALTUNÖZ, Ö., 34 (1): 47-59.

ARSLAN, E., 34 (2): 19 - 31; 34 (3): 10 - 28.

AVCI, E., 34 (3): 422 - 441.

AYDUĞAN, N., 34 (3): 442 - 459.

BAHAR, O., 34 (2): 83 - 94

BARAN AKSAKAL, N. 34 (1): 7-20.

BİLEN, K., 34 (2): 83 - 94

BİNGÖL, S., 34 (2): 57 - 68; 34 (3): 29 - 38.

BUZLUKÇU, C., 34 (2): 32 - 43

CELEP, M., 34 (3): 39 - 52.

CUMHUR, Ö., 34 (2): 57 - 68

ÇEKİÇ, İ., 34 (3): 123 - 127.

ÇELİK UĞUZ, S., 34 (3): 53 - 70.

ÇELİK, E., 34 (3): 71 - 79.

ÇELİKKUT, E., 34 (3): 189 - 214.

ÇOKIŞLER, N., 34 (3): 80 - 108.

DAĞLI, E., 34 (3): 109 - 122.

DAVRAS, Ö., 34 (1): 83-95

DEMİR, M., 34 (1): 34-46.

DÖNMEZ, G., 34 (3): 123 - 138.

ENES, K., 34 (2): 07-18.

ERDEM, Ü. B., 34 (1): 112-115; 34 (2): 116 - 119.

EVCİN, E., 34 (3): 139 - 162.

EVREN, S., 34 (3): 163 - 175.

GÜLCAN, B., 34 (3): 39 - 52.

GÜLENÇ, S., 34 (3): 176 - 188.

HANILÇE, M., 34 (1): 34-46-; 34 (3): 189 - 214.

İÇİGEN, E., 34 (2): 69 - 82

KALE, D., 34 (1): 71-82.

KALIPÇI, M. B. 34 (3): 109 - 122.

KARADUMAN, O., 34 (3): 215 - 229.

KARCI, B., 34 (3): 230 - 238.

KAYA, A., 34 (2): 44 - 56

KAYA, S. Ç., 34 (3): 354 - 367.

KAYA, Ş., 34 (3): 239 - 254.

KAYIŞ, Y., 34 (3): 422 - 441.

KESİN, T. N., 34 (1): 116-124; 34 (3): 110 - 115.

KILIÇ, S. N., 34 (2): 32 - 43  
 KIZILIRMAK, İ., 34 (3): 442 - 459.  
 KOÇ, D. E., 34 (1): 128-140.  
 KOŞAN, L., 34 (2):07 - 18  
 KOZAK, N., 34 (1): 141-143; 34 (3): 460 – 549; 34 (3): 550 - 613.  
 ÖKSÜZ, M., 34 (3): 255 - 272.  
 ÖZDEMİR, M., 34 (1): 47-59.  
 ÖZER, İ., 34 (3): 273 - 287.  
 SABANCILAR EREN, S., 34 (3): 123 - 138.  
 SARIKAYA, M., 34 (3): 288 - 300.  
 SAVAŞIR, G., 34 (3): 301 - 317.  
 SERCE DİNÇKOL, G., 34 (3): 442 - 459.  
 SEVİM, N., 34 (2): 57 – 68  
 ŞANLIÖZ-ÖZGEN, H. K., 34(1): 144-145.  
 TAPPER, R., 34 (1): 141-143.

TENGİLİMOĞLU, D., 34 (1): 21-33.  
 TOKER, A., 34 (3): 335 – 353; 34 (3): 354 - 367.  
 TOKER, F., 34 (1): 7-20.  
 TURAN, İ., 34 (1): 125-127; 34 (3): 106 – 109.  
 TÜMER, T., 34 (1): 21-33.  
 TÜRKMEN, İ., 34 (3): 368 - 378.  
 TÛTÛNCÛ, Ö., 34 (1): 96-111; 34 (3): 120 – 122;  
 34 (3): 379 - 394.  
 TÛTÛNCÛ, Ö., 34 (2): 95 – 105.  
 UZUN, A., 34 (2): 32 - 43  
 YAMAÇ ERDOĞAN, Z., 34 (3): 395 - 408.  
 YILMAZ, G., 34 (2): 69 - 82  
 ZEYDAN, İ., 34 (1): 60-70.  
 ZEYDAN, Ö., 34 (1): 60-70.  
 ZUBIDA, S., 34 (1): 141-143.

### 2023 YILI HAKEM LİSTESİ

*Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'*ne önerilen makalelerin değerlendirilmesindeki özverili çalışmalarından dolayı bütün hakemlere çok teşekkür ederiz, *Editörlük*

AKAL, Mustafa – Sakarya Üniversitesi  
 AKBABA, Atilla – İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi  
 AKGÜNDÜZ – Yılmaz – Dokuz Eylül Üniversitesi  
 AKIN, Gönül– Beykent Üniversitesi  
 AKKUŞ, Gülşah – İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi  
 AKOĞLAN KOZAK – Meryem- Anadolu Üniversitesi (5)  
 AKSÖZ, Emre Ozan – Anadolu Üniversitesi  
 AKTAŞ, Ali Rıza – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
 ALBAYRAK, Tahir – Akdeniz Üniversitesi  
 ALTINSOY, Zeynep Deniz – Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi  
 ALVAREZ, Maria Dolores – Boğaziçi Üniversitesi  
 ARAS, Engin – Şırnak Üniversitesi  
 ARAS, Ozan – Sinop Üniversitesi  
 ASLAN, Alper – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
 AŞAN, Kübra –Sinop Üniversitesi  
 ATASOY, Fuat – Ankara Üniversitesi  
 AVAN, Ali – Afyon Kocatepe Üniversitesi  
 AYZALAR, Gökhan – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
 AYDIN, Birgül –Doğuş Üniversitesi (2)  
 AYDIN, İpek – Dokuz Eylül Üniversitesi  
 BİLGİLİ, Bilsen – Kocaeli Üniversitesi  
 BOZKURT, Kurtuluş – Adnan Menderes Üniversitesi  
 BÜYÜKTOLU, Recep - Çankırı Karatekin Üniversitesi  
 CABER, Meltem – Akdeniz Üniversitesi

ÇAKIR, Onur – Kırklareli Üniversitesi (3)  
 ÇAKMAK, Tolga Fahri – Zonguldak Bülent Ecevit Üniv.  
 ÇALIŞKAN, Uğur – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
 ÇAVDAR, Necati – Gaziosmanpaşa Üniversitesi  
 ÇETİN, Gürel – İstanbul Üniversitesi (2)  
 ÇİÇEK, Dönüş – Anadolu Üniversitesi (3)  
 ÇİZEL, Beykan – Akdeniz Üniversitesi  
 ÇOBAN, Ömer – Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
 ÇOLAKOĞLU, Ülker – Aydın Adnan Menderes Üniversitesi  
 ÇUHADAR, Murat – Süleyman Demirel Üniversitesi (2)  
 ÇULHA, Osman – Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi  
 DALAK, Selda – Toros Üniversitesi  
 DAVRAS, Özgür – Süleyman Demirel Üniversitesi (2)  
 DEĞER, Filiz – Biruni Üniversitesi  
 DOĞAN, Evinç – Boğaziçi Üniversitesi (2)  
 DOĞANTAN, Ece – Akdeniz Üniversitesi  
 DOĞRAMACIOĞLU, Hüseyin - Kilis 7 Aralık Üniversitesi  
 EHTİYAR, Rüya – Akdeniz Üniversitesi  
 ELNUR, Ahmet- Süleyman Demirel Üniversitesi (2)  
 EMİR, Oktay –Anadolu Üniversitesi  
 ERBAŞ, Emre – Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi  
 ERBAY, Fethiye – Boğaziçi Üniversitesi  
 EVREN, Savaş – Gümüşhane Üniversitesi  
 GÜÇLÜ NERGİZ, Hatice – Kocaeli Üniversitesi (2)  
 GÜMÜŞ DÖNMEZ, Filiz – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
 GÜNAY, Fatih – Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
 GÜNCAN, Özlem – Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi  
 GÜNERÖZ, Ceren – Ankara Üniversitesi



2023 Yılı Hakem Listesi

- GÜZEL, Özlem – Akdeniz Üniversitesi  
HANİLÇE, Murat – Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi (2)  
HİSARCIKLILAR, Emel – Gazi Osman Paşa Üniversitesi  
İLBAY, Begüm – Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi  
KAFA, Neşe – Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi  
KAMA, Selin – Bitlis Eren Üniversitesi  
KARAMAN, Mehmet Ali – Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniv.  
KARAMAN, Sabahattin – Balıkesir Üniversitesi  
KARCI, Erol – Çankırı Karatekin Üniversitesi  
KAYA, Aysel – Anadolu Üniversitesi  
KERVANKIRAN, İsmail – Süleyman Demirel Üniversitesi  
KIRCA, Mustafa – Ordu Üniveristesi  
KIRLAR CAN, Burçin – Pamukkale Üniversitesi (2)  
KIZILIRMAK, İsmail – İstanbul Üniversitesi  
KOÇAK, Göknil Nil – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
KÖROĞLU, Özlem – Balıkesir Üniversitesi  
KURGUN, Avşar – Dokuz Eylül Üniversitesi  
KÜNDEYİ, Mustafa Abdullah  
MANCI, Ali Rıza – Harran Üniversitesi  
METİN, Ömer – Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi  
METİN, Taki Can – Kırklareli Üniversitesi  
MEYDAN UYGUR, Selma – Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
MUTLUBAŞ, İlgin – Rumeli Üniversitesi  
OKTAY, Kutay – Kastamonu Üniversitesi  
ONGUN, Utku – Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi (2)  
ÖKSÜZ, Merve – Başkent Üniversitesi  
ÖZDOĞAN, Osman Nuri – Adnan Menderes Üniversitesi  
ÖZER, İsmail – Ordu Üniversitesi  
ÖZEREN, Emir – Dokuz Eylül Üniversitesi  
POLAT ÜZÜMCÜ, Tülay – Kocaeli Üniversitesi  
SAATÇI SAVSA, Gencay – Çanakkale Onsekiz Mart Üniv.  
SAVAŞIR, Gökçeçiçek – Dokuz Eylül Üniversitesi  
SEYMEN, Oya – Balıkesir Üniversitesi  
SOMUNCU, Mehmet – Ankara Üniversitesi  
SÖKMEN, Seda – Anadolu Üniversitesi  
ŞAHİN, Gürsoy – Afyon Kocatepe Üniversitesi  
ŞAHİN, Seda – Balıkesir Üniversitesi  
ŞENER BOY, Emel – Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi  
TAY, Esra – Akdeniz Üniversitesi  
TEKİN BİLBİL, Ebru – Özyeğin Üniversitesi  
TEPECİ, Mustafa – Manisa Celal Bayar Üniversitesi  
TOKER, Arzu – Anadolu Üniversitesi  
TUNA ULTAV, Zeynep – Yaşar Üniversitesi  
TUNA, Muammer – Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
TURP, Muharrem – Kafkas Üniversitesi  
TÜREGÜN, Nida – Özyeğin Üniversitesi  
TÜRK, Bahar – Pamukkale Üniversitesi  
TÜRK, Hatem – Giresun Üniversitesi  
TÜRK TARHAN, Gözde - University of Chester  
UŞAKLI, Ahmet – Boğaziçi Üniversitesi  
VARIŞOĞLU, Mehmet Celal – Tokat Gaziosmanpaşa Üniv.  
YAŞARSOY, Emrah – Kastamonu Üniversitesi  
YENİLMEZ ARPA, Nihan – Bağımsız araştırmacı  
YENİPİNAR, Uysal – Mersin Üniversitesi  
YEŞİLTAŞ, Murat – Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniv. (2)  
YETGİN AKGÜN, Duygu – Anadolu Üniversitesi  
YILMAZ, Gökhan – Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
YUMUK, Yurdanur – Kastamonu Üniversitesi  
ZENCİR ÇİFTÇİ, Ebru – Anadolu Üniversitesi (2)

*Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, altışar aylık dönemlerde (Bahar ve Güz) yayınlanır ve merkezi, Ankara'dır. Dergide turizm ve ilgili/ilışkili dallarını ilgilendiren konularda hazırlanmış makaleler yayımlanır. Derginin yayıncısı, editörü ve editörler kurulu yazarların belirtmiş olduğu görüş ve düşünceler ile doğabilecek etik ihlallerinin sorumluluğunu kabul etmekle yükümlü olmayıp, dergide yer alan makale ve yazıların sorumluluğu yazarına/yazarlarına aittir. Dergiyeye, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi şeklinde atıf yapılmalıdır.

*Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*'nin yayın politikası; uygulamalı ve derleme türü (meta-analiz çalışmaları model önerileri olgu sunuları ve tartışmalar vb.) çalışmaları yayımlamak ve turizm literatürünün geliştirilmesine katkıda bulunmaktır. Dergiyeye gönderilen bütün makaleler editörler kurulu denetimine alınır kabul görmesi durumunda yayımlanır. Makale değerlendirme sürecini daha verimli kullanabilmek ve derginin bilimsel olma kalitesini daha da yükseltmek için yazarların aşağıda belirtilen yazım kurallarına uymaları önerilir.

**MAKALE İNCELEMESİ:** Dergiyeye yayımlanması amacıyla önerilen makaleler en az iki hakem tarafından değerlendirmeye tabi tutulur hakemlerin önerilerine dikkate alınır ve istenilen düzeltilmeler yerine getirilmesi koşuluyla yayımlanır. İstenilen şablona ve önerilere bağlı kalınarak hazırlanan ve gönderilen makaleler işleme konulur.

**MAKALE TESLİMİ:** Makalelerin e-posta ortamında gönderilmesi tercih edilmelidir. Belirtilecek bilgiler arasında yazarın adı-soyadı ve akademik derecesi telefon ve faks numaraları ile e-posta adresini içeren bilgilerin yer almasına dikkat edilmelidir. Gönderilecek olan makaleler daha önce herhangi bir basılı veya sanal bir ortamda yayımlanmamış olmalıdır.

**Bildirilerin makale olarak sunulması:** Bununla birlikte daha önce herhangi bir kongrede bildiri olarak sunulmuş bir çalışmanın makale halinde önerilmesi aşamasında şu konulara dikkat edilmelidir: a) Öncelikle daha önce bildiri olarak sunulan metin ile makale halinde sunulan metnin aynı olmaması gerekmektedir. b) Bildiri olarak sunulan çalışmadan olan farklı olan yönler ayrıca belirtilmelidir. c) Bildiri olarak sunulan çalışmanın yayımlanmış (veya sunulmuş) örneği makalenin dergiyeye önerilmesi aşamasında gönderilmelidir.

#### MAKALELERİN GÖNDERİLECEĞİ ADRES:

Doç. Dr. Çağıl Hale ÖZEL, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yunus Emre Kampusu, 26470 Eskişehir.

Tel: (0222) 335 05 80/2124

Faks: (0222) 335 66 51

E-posta: chkayar@anadolu.edu.tr

**Online ortamda makale önerme:** Dergiyeye şu adresi kullanarak online ortamda da makale önerisinde bulunabilirsiniz:

**Not:** Makale gönderilirken aşağıdaki adres ziyaret edilerek elde edilecek Telif Hakkı Devir Belgesi onaylanarak gönderilmelidir.

<http://www.anatoliajournal.com/copyright.pdf>

**MAKALE BAŞLIĞI:** Okuyucunun makale ile ilk olarak amacını açıkça ifade edebilen bir başlık aracılığıyla ilişki kurduğu akıldan çıkarılmamalıdır. Bu nedenle başlığın makalenin amacını ve sınırlarını tam olarak anlatabilen bir içerikte olmasına dikkat edilmelidir. Dolayısıyla makale başlığının çok uzun olmamasına dikkat edilmelidir. Dolayısıyla makale başlığının çok uzun olmamasına dikkat edilerek makalede anlatılan çalışmayı içermesi sağlanmalıdır. Başlığın; sekiz sözcüğü ya da boşluklar dahil 50 karakteri geçmemesine özen gösterilmelidir.

**ÖZ:** Her makalede Türkçe ve İngilizce dillerinde hazırlanmış öz bulunmalıdır. Bilindiği gibi öz makalede önemsiz ayrıntıların atlanarak ana noktaların belli bir anlam içerecek şekilde kısaca ifade edilmesidir. Öz, en az 140, en fazla 150 sözcüğü geçmeyecek şekilde hazırlanmalıdır. Genel olarak özün hazırlanmasında; çalışmanın konusu amacı hazırlama yöntemi veri derleme aracı/araçları ve teknikleri örnekleme analiz biçimi ve sonuçlara ilişkin açıklamalar yer almalıdır.

**ANAHTAR SÖZCÜKLER:** Bilindiği üzere, yayımlanan makalelere yer veren indeks ve öz (abstract) veri tabanlarında anahtar sözcükler makalelere ulaşımı kolaylaştırır. Veri tabanları üzerinde yapılacak taramalardan rasyonel sonuçların alınabilmesi için anahtar sözcüklerin doğru verilmiş olması önemlidir. Anahtar sözcük sayısı altı ile sınırlandırılmalıdır. Sıralanma şekli inceleme konusu olan konunun yer aldığı disiplinden başlayıp daha ayrıntılı olan konulara doğru olmalıdır. Çalışmanın uygulandığı coğrafî alan/bölge en sonda yer almalıdır.

**GİRİŞ:** Giriş bölümünün amacı çalışmanın genel bir tespitini ve analizini yapmaktır. Çalışmanın amacı aşamaları bölümleri işlenen düşünceler net ve bütünlüklü olarak kısaca özetlenerek okuyucuya aktarılmalıdır. Konunun ne olduğu araştırmanın niçin yapıldığı hangi bölümlerde nelerin söz konusu edildiği gibi soruların yanıtları yer almalıdır. Bu sorular arasında var olan bir sorunu ortaya koymak bir soruna çözüm getirmek herhangi bir konuyla ilgili literatüre katkıda bulunmak gibi amaçlar bulunabilir. Bu bölümde konu ile ilgili literatür taramasına ve araştırma yöntemine yer verilmemelidir. Giriş kısmının 500 sözcüğü geçmemesine özen gösterilmelidir.

**KURAM:** Bu bölüme "konu" da denilmektedir. Bu bölümde çalışmanın dayandığı kuramsal çerçeveye yer verilir. Böylelikle hazırlanan makalenin hangi alan üzerine hazırlandığı açıklanır. Bu bölümle ilgili anlatımlar söz konusu çalışmaya açılım sağlayan kuramsal çerçeve ile sınırlı tutulmalıdır. Kuram bölümü araştırmanın dayandığı alan ve konu ile bağlantılı olmak üzere en fazla 800 sözcük olmalıdır. Yazar/yazarlar isterse giriş ile kuram ve ilgili çalışmalar bölümlerini "Giriş" bölümü kapsamında tek bir başlık altında da hazırlayabilir.

**İLGİLİ ÇALIŞMALAR:** Bu bölümde makale konusuna giren alanda daha önce gerçekleştirilmiş benzer araştırmalara yer verilir. İlgili çalışmalar bölümüne çeşitli yazarlar literatür (alanyazın) taraması örneğinde olduğu gibi farklı isimler verebilmektedir. Söz konusu araştırmalarda hangi konuların hangi yöntemle incelendiği hangi sonuçlara ulaşıldığı vb. konulara kısaca burada değinilir. Ayrıca makalenin ilgili alana getirdiği katkının belirlenmesi açısından da ilgili çalışmalara yer verilmesi önemlidir. Makale yazarı ilgili alanda var olan hangi boşlukta bilime katkıda bulunduğunu ortaya koyabilmesi için ilgili çalışmalar bölümünün eksiksiz bir şekilde hazırlanması gerekmektedir.

**YÖNTEM:** Bu bölümde, şimdiki kadar yapılan açıklamaların ışığında var olan veya olduğuna inanılan sorunun ve çözümünün ortaya konulabilmesi için yürütölen araştırmaya ait bilgiler açıklanır. Çalışmada kullanılacak yaklaşımlar ve yöntemin tam bir betimlemesi yapılır. Bu bilgilerin verilmesinin esas amacı kullanılan yöntemin izlenmesi ile bir başka araştırmacının ayısını tekrarlamasına olanak tanınmasıdır. Bu nedenle yöntem bilimsel bilginin temeli olan tekrar edilebilirlik koşulu için yeterli açıklıkta anlatılmalıdır. Bu bölümde ayrıca, ana kütleli özellikleri, bilgi toplama tekniği, niçin bu veri toplama tekniğinin tercih edildiği, tekniğin avantajlı ve dezavantajlı yönlerine ilişkin açıklamalar yer alır. Araştırmada veri derlemede kullanılan aracın geliştirilme aşamaları ve içeriği gibi konular olabildiğinde ayrıntılı bir şekilde açıklanır. Araştırma alan araştırma tekniklerinden biri ile gerçekleştirilmiş ise seçilen örnekleme tekniği ve bu tekniğin tercih edilme nedenleri açıklanır. Çalışma, "toplubakış makalesi (veya derleme)" yani literatür incelemesi içeriğinde hazırlanmış ise, yöntem bölümünde açıklanan konular dikkate alınmayabilir.

**ANALİZ VE BULGULARIN YORUMLANMASI:** Yöntem ile ilgili açıklamaların ardından araştırmanın esasını teşkil eden verilerin analizinin yapıldığı bölüme sıra gelir. Elbette ki analiz bölümü veri derlemeye dayalı olan araştırmalar için geçerlidir. Derleme (toplu bakış) türü makalelerde analiz bölümü genellikle bulunmaz. Buradaki açıklamalar genel olarak alan araştırma teknikleri ile derlenen verilerin analizi üzerine yapılmaktadır. Analiz çeşitidinin seçimi, istatistiksel testler, güven aralığı, istatistiksel testlerin tercih edilme nedeni vb. noktalar bölümün giriş kısmında açıklanır. Bunlar yapıldıktan sonra sıra bulguların yorumlanması gelmiştir. Bulguların yorumlanması bölümünde ise verilerin analizi ile elde edilmiş bulguların sunumu yapılır. Bulgular araştırma sorularına başka deyişle hipotezler ile değerlendirilerek organize edilir. Hipotezlerin ışığında veriler incelenir ve yorumlanır. Bulguların hipoteze uygunluğu değerlendirilir. Sunum biçimi; tablo, grafik veya şekillerden biri veya birkaçı ile gerçekleştirilebilir. İstatistiksel analiz sonuçlarının sunumu da bu bölümde yer alır. Bulguların yorumlanması bölümünde bulguların tekli ikili veya çoklu tablolar biçiminde istatistiksel testlerin sonuçları ile birlikte sununun tercih edilmesi yerinde olacaktır. Böylelikle hangi testin hangi veriler üzerine uygulandığına ilişkin bilgiler daha açık bir şekilde anlaşılır. Bulguların yorumlanması bölümünde örnekleme ilişkin genel bilgiler (demografik veriler) araştırmadan elde edilen bilgiler olmak üzere iki aşamada sunulmalıdır. Araştırmadan elde edilen bulgular ise kendi arasında bir veya birkaç aşamalı olarak sunulabilir. Ancak burada dikkat edilmesi gereken husus makalede geçenden fazla kullanılan açıklamaları tablolar ile boğmamaktır. Mümkün olduğuca tablolar birleştirilmeli ya da araştırma amacı/sorunu ile doğrudan ilgili olmayan tablolar kullanılmamalıdır. Ayrıca genel bilgilerin tek bir tablo halinde sunulmasında yarar vardır. Tablo sayısı, kesinlikle 5-6'yı aşmamalıdır. Bu sayıyı aşan ve yer verilmesinin çalışmanın eksik açıklanacağıının düşünöldüğu durumlarda, makaleyi dergiyeye önermeden önce, dergi editörü ile irtibat kurulmalıdır.

**SONUÇ:** Makaleden elde edilen sonuçların özetlendiği gerektiği durumlarda genellemelerin yapıldığı bölümdür. Bu bölüm ele alınan sorunun kısa bir tekrarı ile başlamalı ve bunu elde edilen sonuçların kısa bir özeti izlemelidir (uygulamalı çalışmalar için). İfadeler kısa ve öz olmalıdır. İlgili literatüre yapılan olası bilimsel katkı da burada kısaca özetlenmelidir. Sonuç bölümündeki açıklamaların 400 kelimeyi geçmemesine dikkat edilmelidir.

**DEĞERLENDİRME:** Sonuçtan sonra yer alan bu bölümde daha sonra bu alanla ilgili araştırmalarda bulunacak olanlara yol gösterici açıklamalar yapılır. Olası araştırmacılara bu alanda hangi konuların araştırılması gerektiği, araştırmalarda hangi konulara dikkat edilmesi gerektiği gibi açıklamalarda bulunulabilir. Değerlendirme bölümünün hazırlanması zorunlu olmayıp ancak yukarıdaki açıklamalar doğrusunda hazırlandığında diğer araştırmacılara yol gösterici olacağı da kuşkusuzdur.

**TEŞEKKÜR:** Bu bölümde; yazar/lar çalışmanın hazırlanması sürecinde yardım almış oldukları kişilere; çalışmaya parasal destek sağlayan kişi kurum ya da kuruluşlara; ya da verilerin kullanılmasına izin veren kişi kurum ya da kuruluşlara teşekkür edebilir. Bu not çalışma metninin bitiminde ama referanslardan önceki kısımda yer almalıdır.

**DİĞER BİLGİLER:** Ek olarak gönderilen bir makalenin sağlıklı bir hakem denetiminden geçmesi ve “makale değerlendirme” aşamasının kısa sürede sonuçlanması için makale dilinin Türkçe kuralları ile bilimsel anlatım standartlarına uygun ve yapılan görgül çalışmaların sonuçları güvenilir olmalıdır. Bu konuda gerekiyorsa uzman akademisyenlerden yardım alınmalıdır. Makalede toplam sözcük sayısının 5000’den fazla olmamasına özen gösterilmelidir (ana metin referanslar ve tablo-şekiller dahil). Yazılarda Türk Dil Derneği’nin yazım kılavuzu temel alınmalı yabancı sözcükler yerine olabildiğince Türkçe sözcükler kullanılmalıdır. Konu ile ilgili uluslararası literatürde yer edinmiş teknik kavramların metin içinde yer aldığı ilk yerde yabancı dildeki karşılığı parantez içinde verilmelidir.

**REFERANS VERME:** Sadece metin içerisinde belirtilen çalışmalara ‘kaynakça’ kısmında yer verilmelidir. Bu bölümde eksik (metinde belirtilmiş ancak ‘kaynakça’ kısmında yer almayan) ya da fazla (metin içerisinde belirtilmemiş ancak ‘kaynakça’ kısmında yer alan) kaynak isimlerine yer verilmemesine özen gösterilmelidir. Kaynaklar yazarların soyadına göre alfabetik sıra ile verilmelidir. Türkçe ile yabancı kaynaklar ya da makaleler ile kitaplar için ayrı bir sınıflandırma yapmadan tek bir liste oluşturulmalıdır.

**Metin içerisinde:** İlgili çalışmalara yapılacak atıflarda yazarların soyadları ve yayın tarihi kullanılır. Örneğin;

Dener (1996) ...

Dener’e (1996) göre....

Uysal ve Crompton (1985)....

Uysal ve Crompton’a (1985) göre....

Yazar sayısı üçten fazla olan eserlere metin içerisinde yapılacak atıflarda sadece ilk yazarın soyadı yazılarak sonrakiler (vd) şeklinde belirtilecektir. Örneğin;

Timur vd. (2000) ....

Timur ve arkadaşları (2000) ... ..

(Timur vd. 2000). ....

(Timur ve arkadaşları 2000).

Parantez içerisinde cümle sonunda birden fazla esere atıfta bulunuluyor ise, kaynaklar yayın tarihi sırasına göre verilmelidir (en eskiden en yeniye doğru). Örneğin;

(Dener 1996; Uysal 1998; Morrison 2002) gibi.

**KAYNAKÇA DÜZENİ:** Atıf yapılan bütün kaynaklar cilt, sayı ve sayfa numarasının tümünü kapsmalıdır. Kaynakların listesine çalışmanın sonunda ve aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi yazarların soyadı sırasına göre yer verilmelidir. Kaynakça bölümünde yer alacak kaynak sayısı en az 20 en fazla 40 olmalıdır. Daha az veya daha fazla sayıda kaynak gösterenlerin çalışmaları değerlendirilmeye alınmayacaktır.

#### Sürelili Yayınlar / Dergiler:

Yücelt U. ve Marcella M. (1996). Services Marketing in the Lodging Industry: An Empirical Investigation, *Journal of Travel Research*, 34 (4): 32- 38.

#### Kitaplar:

Witt E. S. ve Witt C. A. (1992). *Modelling and Forecasting in Tourism*. Londra: Academic Press.

#### Kitap Bölümleri:

Uysal M. ve Hagan L. A. R. (1992). Motivations of Pleasure Travel and Tourism. İçinde; M. Khan M. Olsen ve T. Var (Editörler) *VNRs Encyclopedia of Hospitality and Tourism* (ss. 798-810). New York: Van Nostrand Reinhold.

#### Tez Çalışmaları:

Timur A. (1978). Turizm Fiyat Enflasyon İlişkileri (*Basılmamış Doktora Tezi*). İzmir: Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi.

#### İnternetteki Makaleler:

Elektronik Reference Formats Recommended by the American Psychological Association. (19 Kasım 1999). Washington DC: American Psychological Association <http://www.apa.org/journals/webref.html> adresinden alınmıştır (Ziyaret tarihi: 13.11.2016).

İnternette diğer tür doküman ve bilgilere atıfta bulunulması durumunda <http://www.apa.org/journals/webref.html> adresinde yer alan Elektronik Reference Formats Recommended by the American Psychological Association başlığı altındaki açıklamalar dikkate alınmalıdır.

**Kaynakça gösterme ile ilgili dikkat edilmesi gereken bazı konular:** a) Yayınlar için kent ismi verilecek ise, ilgili kentin Türkçe yazılışına yer veriniz (London yerine Londra gibi). b) Basım sayıları için de Türkçe açıklamaya yer veriniz (First Edition yerine Birinci Baskı gibi). c) Kitaplar içerisinde yer alan bölüm yazıları için “in” yerine “içinde” yazınız. d) Lütfen kaynak gösterimindeki ayrıntılara dikkat ediniz.

**TABLO ŞEKİL VE FOTOĞRAFLAR:** Makale ile ilgili diğer bütün ekler özenle hazırlanmalı ve metin içerisinde yer almalıdır. Tablolar ana metine atıf yapılmadan anlaşılır bir şekilde olmalı tablo başlığının yanı sıra kolonlar için de başlık verilmelidir. Çok uzun ya da çok geniş tablolardan kaçınılmalıdır. Bir makale içerisinde en fazla beş tabloya yer verilmelidir. Çok gerekli olmayan hallerde demografik veri içerikli tablolara yer verilmemelidir. Bu sınırı aşan ve makaleyi tablolarla dolduran çalışmalar değerlendirmeye alınmayacaktır. Şekil ve grafikler sade olmalı ve başlık içermelidir.

**BAZI ETİK KONULARI:** Zaman zaman turizm alanında da bilim etiği ihlalleri ortaya çıkabilmektedir. Akademik alandaki bir kurumda görevli olsun veya olmasın, bilerek veya bilmeyerek yapılan bazı etik ihlalleri yıllar sonra bireylerin önüne gelebilmekte ve vahim sonuçları olabilmektedir. O nedenle, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi’ne önerilecek makalelerin hazırlanması ve özenilmesinde; “intihal”, “dilimleme”, “uydurma (fabrikasyon)”, “çarpıtma”, “destek belirtme”, “yazarlıkla ilgili konular (yazar adı belirtme, yazarlık sıralaması, yazarlık hakkı, vs.)” ve diğer bilim etiğinde uyulması gereken hususlara uyulmasında gerekli özenin gösterilmesini bekliyoruz.

**YAZARLARIN ÖZGEÇMİŞ VE FOTOĞRAFLARI:** Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi’nin Yıl 27, Sayı 1 sayısından itibaren yazarların özgeçmiş ile fotoğraflarına yer verilmeye başlanmıştır. Yazarların aşağıdaki özgeçmiş şablonuna göre hazırlayacakları özgeçmişleri ile yüksek çözünürlüklü olarak taranmış bir fotoğraflarını makaleyi önerirken göndermeleri gerekmektedir.

#### Özgeçmiş hazırlama şablonu:

..... Üniversitesi ..... Fakültesi/Yüksekokulu’ndan (var ise bölüm de belirtilmeli) mezun oldu (YIL). Yüksek lisans derecesini ..... Üniversitesi’nden ..... dalından (YIL), doktora derecesini de ..... Üniversitesi’nden ..... dalından aldı (YIL). ..... Üniversitesi’nde çalışmaya başladı (YIL) (Üniversite dışında başka kurum veya kuruluşlarda çalışılmış ise, burada sırasıyla belirtilmeli). (Var ise) Doçentlik unvanını ..... alanında aldı (YIL). (Var ise) Profesörlüğe ..... Üniversitesi’nde yükseltildi (YIL). Halen ..... Üniversitesi ..... Fakültesi/Yüksekokulu’nda görev yapmaktadır. Temel çalışma alanı/ları ....., .....’dir.