



Otel İşletmeleri Mutfaklarında Baharat Kullanım Alışkanlıklarının Tespiti: Erzurum İli Örneği Determining the Use of Spices in The Kitchen of Hotel Managements: The Case of Erzurum

Yeşim ÖZDEMİR

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p>Araştırma Makalesi</p> <hr/> <p><i>Makale Süreci:</i></p> <p>Gönderim : 29.05.2023 Düzeltilme : 19.06.2023 Kabul : 27.06.2023 Yayımlanma : 13.07.2023</p> <hr/> <p><i>Anahtar Kelimeler:</i></p> <p>Baharat Baharat Kullanım Alanları Erzurum</p>	<p>Geçmişten günümüze kadar damak tadına anlam katan baharatların tarihsel yolculuğu hep merak konusu olmuştur. Baharatlar yüzyıllardır çeşitli amaçlarla (etlerin bozulmasını önlemek, yemeklerin tat katmak vb.) sağlık ve kozmetik gibi birçok alanda kullanılmıştır. Eski dönemlerde kolay ulaşılamayan baharat Avrupa’da üretiliyor ve soylular Avrupa’dan ticaret yollarını kullanarak baharatı satın alabiliyorlardı. Geçmişte zorlu yollarla ulaşılan baharat günümüzde tüm mutfakların vazgeçilmezi haline gelmiştir. Bu çalışmanın amacı çeşitli baharatların Erzurum’da bulunan 5 yıldızlı otel mutfaklarındaki kullanımını araştırmaktır. Bunun için otel yiyecek-içecek müdürleri ve aşçıbaşlarına çeşitli görüşme soruları yöneltilerek baharatların kullanımı ölçülmeye çalışılmıştır. Elde edilen verilere göre otel mutfaklarında geleneksel bir yaklaşım benimsenerek tuz, pul biber, karabiber, nane ve tarçının sık kullanıldığı görülürken; muskat cevizi, defneyaprağı vb. baharatların nadir olarak geri kalan baharatların ise çoğunlukla oluşan önyargı sebebiyle tercih edilmediği görülmüştür.</p>
ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Research Article</p> <hr/> <p><i>Article history:</i></p> <p>Received : 29.05.2023 Revised : 19.06.2023 Accepted : 27.06.2023 Available : 13.07.2023</p> <hr/> <p><i>Keywords:</i></p> <p>Spices, Spice Usage Areas Erzurum</p>	<p>The historical journeys of spices that add meaning to the palate have always been a matter of curiosity. Spices are used in many areas such as health and cosmetics for various purposes (preventing meat from spoiling, adding flavor to meals, etc.). Spices, which were not easily accessible in ancient times, were produced in Europe and nobles could buy spices from Europe using their trade journeys. Spices, which were reached under difficult conditions in the past, have become indispensable for all kitchens today. The purpose of this use is to examine the use of various spices in the kitchens of 5 star hotels in Erzurum. For this purpose, various invitation questions were asked to hotel food and beverage managers and chefs and their use of spices was tried to be measured. According to the data obtained, salt, chili pepper, black pepper, mint and its use are frequently used in hotel kitchens by adopting a traditional approach; nutmeg, bay leaf, etc. The prejudice that spices are scarce and the rest of the spices are mostly not preferred.</p>

* Bilim Uzmanı, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, yesim.ozdemi@gmail.com, ORCID NO: 0000-0001-6567-0548.

1.GİRİŞ

Eski çağlardan bu yana insanoğlu yaşamını sürdürebilmek için yeme içme ihtiyacını karşılamak zorunda kalmıştır. Avcılık yaparak zamanlarının çoğunu yiyecek bulmak için harcayan insanoğlu zamanla yerleşik hayata geçerken yeme alışkanlıkları da değişmiş hatta coğrafi özelliklere göre ayrılan yiyecekler o bölgenin yiyecek kültürü hakkında önemli bilgiler vermiştir (<https://gastromanya.com/baharatlar-ve-ulkeleri/>). Önceleri yemek yeme sadece yaşamsal faaliyetler ile ilgiliyken gün geçtikçe pişirme yöntemleri ile bir sanat haline gelmiş ve her geçen gün çeşitli tekniklerle çok geniş bir alana yayılmıştır. Gastronomik olarak çeşitlenen yiyeceklerin tatlandırma aşamasında çeşitli baharatlar kullanılarak damak tadımımızda bilinen bir tat olmuştur. Her ne kadar geçmişte yalnızca soyluların mutfaklarında kullanılsa da günümüzde tüm mutfaklarda yemeklere eşlik etmektedir. Kullanım açısından çok geniş bir yelpazeye sahip olan baharatlar eskiden yiyecekleri korumak, sağlık, kozmetik gibi alanlarda kullanılırken kullanım alanının genişlemesi ile öncelikle yemekleri tatlandırmada kullanılmaya daha sonra şifa niyetiyle sağlık alanında ve parfüm vb. kozmetik ürünlerinde kullanımına devam edilmektedir. Mercanköşk, kişniş, kimyon, reyhan, yenibahar, kakule, zencefil, muskat, zerdeçal, köri, safran vb. birçok baharat geçmişten günümüze mutfakların vazgeçilmezi haline gelmiştir. Baharatın kullanım alanının bu kadar geniş olması baharat çeşitliliği ile alakalı bir durumdur. (Demirçivi & Altaş, 2016).

2.BAHARATIN TANIMI VE TARİHİ

Baharat, Arapça “koku” anlamına gelen “bahar” kelimesinin çoğul haline verilen isimdir. Baharatın tanımı olarak birçok kaynakta farklı tanımlar karşımıza çıkarken bunlardan biri olarak Larousse Gastronomique baharatı, “değişik oranlarda koku ve keskinliğe sahip, özel lezzetiyle yemeklerin çeşnilendirilmesinde kullanılan bitkisel aromatik maddelerin genel adı” şeklinde tanımlamaktadır (Kılıçhan & Çalhan, 2015). Türk gıda kodeksi ise baharatı; “çeşitli bitkilerin tohum, tomurcuk, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, gövde, rizom, yumru, yaprak, sap, soğan gibi kısımlarının kurutulup; bütün halde ve/veya ufalanması ve/veya öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet vermek için kullanılan ürünler” olarak tanımlamaktadır. (Tebliği, 2022/7). Baharatlar kök, tohum, kabuk, meyve ve yaprak olarak beş başlıkta sınıflandırılır (Bulut, 2019) (Yalçın, 2000).

- Kök baharatlar: sarımsak, zencefil, soğan, zerdeçal
- Tohum baharatlar: hardal, haşhaş, susam, kakule,
- Kabuk baharatlar: tarçın
- Meyve baharatlar: yenibahar, anason, kakule, kereviz, kimyon, rezene, vanilya
- Yaprak baharatlar: reyhan, defne, kişniş, dereotu, mercanköşk, biberiye, zahter, tarhun.

Türk Gıda Tebliğinin tanımı dikkate alındığında baharat olarak kullanılan birçok bitki bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu bitkiler Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1: Türk Gıda Tebliğine Göre Baharat Olarak Kullanılan Bazı Bitki ve Meyveler

Baharat Adı	Baharat Adı	Baharat Adı
Ada çayı	Hindistan cevizi	Nane
Anason	Hintceviz-Besbase	Pul kırmızıbiber
Ardıç	İsot	Reyhan
Aspir çiçeği	Kakule	Rezene
Beyazbiber-Akbiber	Karabiber	Safran
Biberiye-Kuşdili	Karanfil	Salep
Cedvar	Kebabıye	Sarımsak
Çam fıstığı	Kekik	Sater
Çemen otu-Buyotu	Kırmızıbiber	Soğan
Çörek otu	Kırmızı karabiber	Sumak
Çörtük otu	Kimyon	Susam
Defne yaprağı	Kışniş	Tarçın
Dereotu	Kuş üzümü	Tarhun
Fesleğen	Mahlep	Vanilya
Frenk kimyonu	Maydanoz	Yenibahar
Hardal	Melisa-Oğul otu	Zencefil
Haşhaş tohumu	Mercanköşk	Zerdeçal
Havıcan	Meyan kökü	

Kaynak: Demirçivi & Altaş, 2016; Tebliği, 2022/7.

Yukarıdaki tabloda baharat olarak kullanılan bitkilerin birçoğu sıklıkla mutfaklarda kullanılırken bazıları nadiren, bazıları ise hiç kullanılmamaktadır. Türkiye’de sıklıkla kullanılan baharatlara bakıldığında kekik, nane, pul biber, karabiber, kimyon, zencefil, tarçın, sarımsak vb. birçok baharat mutfaklarda önemli bir yer tutmaktadır (Kılıçhan & Çalhan, 2015). Hindistan’da köri, Mısır’da nane, İran’da safran, Fransa’da tarhun, İtalya’da fesleğen, Macaristan’da paprika yaygın olarak kullanılmaktadır (<https://gastromanya.com/baharatlar-ve-ulkeleri/>).

Uzakdoğu’ya ve Batı’ya bağlantısı olan baharat yolu ticaret yollarının en önemlilerinden biridir. Geçmişte baharat önce Doğu ülkelerinde kullanılmaya başlanmış pahalı bir ürün olması nedeniyle yalnızca Orta Çağ Avrupası’nda soyluların sofralarında görülebilmıştır. ((<https://tr.wikipedia.org/>), 2021). Önemli bir pazar haline gelen baharat sofralara ulaşabilmek için uzun yolculuklar yapmak zorunda kalmıştır. Avrupa’da baharat yetiştiriciliği yapılmaması nedeniyle ticaret yolları kullanarak Avrupa’ya getirilmiştir. Baharat getirmek için Doğu’dan Avrupa’ya iki ayrı yol kullanılmıştır. İlk yol ipeğin taşındığı ipek yolu iken, ikinci Hindistan, Seylan ve Kızıldeniz Akabe Körfezi ya da Yemen kıyılarına ve Basra Körfezinde bulunan Baharat yoludur. Hindistan’dan başlayan Baharat Yolu’nun, bir kolu Basra Körfezi üzerinden Akdeniz’e, diğer kolu ise Kızıldeniz-Mısır üzerinden Akdeniz’e uzanmaktadır. Bu iki yol kullanılarak Akdeniz’e getirilen ürünler gemilere yüklenerek Avrupa’ya doğru yola çıkarılır limana ulaşan baharat yolculuğa kara yoluyla devam ederek Fenike, Filistin, Mısır, İskenderiye ve Karadeniz’e ulaşarak yolculuğunu tamamlar yine deniz yolu ile Avrupa ‘ya doğru yeni

bir yolculuğa çıkarak Avrupa'ya ulaştırılırdı (<https://www.leblebitozu.com/ipek-yolu-baharat-yolu>, 06.11.2021).

3.BAHARAT İLE İLGİLİ YAPILAN ÇALIŞMALAR

Demirçivi ve Altaş (2016)'ın yaptığı çalışmada Aksaray Üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerin baharata ilgisinin ölçülmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla hazırlanan anket soruları 400 öğrenciye sorulmuş ve öğrencilerin cevaplarının değerlendirilmesi sonucu öğrencilerin baharat bilgisinin genel olduğu nadir kullanılan baharatlar hakkında bilgilerinin yetersiz olduğu, hatta her mutfağın vazgeçilmezi olan tuzun öğrenciler tarafından baharat olarak kullanıldığının bilinmediği görülmüştür (Demirçivi ve Altaş, 2016).

Kılıçhan ve Çalhan (2015)'in yaptığı çalışmada ise Kayseri ilinde ikamet eden halkın baharat kullanım alışkanlıklarını belirlemek amacı ile yapılmıştır. Çalışmada çeşitli özelliklerin yanı sıra baharat alışkanlığının ölçülmesine yönelik sorulardan oluşan anket hazırlanarak Kayseri'de bulunan 18 yaş üzerindeki kişilere sorularak kolayda örneklem yöntemi uygulanmıştır. Yapılan anket sonucunda en çok bilinen ve kullanılan baharatların karabiber, pul biber ve nane olduğu görülürken baharat tercihini etkileyen en önemli etkenlerin ise tat, tazelik ve koku olduğu sunucuna varılmıştır (Kılıçhan ve Çalhan, 2015).

Szücs vd. (2017) tarafından Avrupa'daki tüketim alışkanlıkları üzerine yapılan çalışmada yedi Avrupa ülkesinde en fazla tüketilen baharatların en başında biber gelirken bunu paprika, maydanoz ve fesleğen takip etmiş ve bu veri ile birlikte her ülkenin özgün alışkanlıklarının olduğu görülmüştür (Szücs vd. 2017).

Bulut (2019)'un yaptığı çalışmada, Ankara'da bulunan otel işletmelerinde çalışan aşçıların baharat kullanımında bilinçli tüketim, bilgi düzeyleri ve baharat kullanım alışkanlıklarının ölçülmüştür. Çalışma kapsamında toplam 235 kişiye uygulanan anket sonuçları katılımcıların en yoğun olarak karabiber, kekik, tuz ve nane baharatlarının kullandığını göstererek aslında baharat kullanımına geleneksel yaklaşım olduğu sonucuna varılmıştır. Bununla birlikte baharatları kullanılırken son tüketim tarihine dikkat eden katılımcıların baharatları muhafaza ederken ise cam kavanozları tercih ettikleri görülmüştür (Bulut, 2019).

4.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın Amacı: Bu çalışmada beş yıldızlı otellerde baharat kullanımını ölçmeyi ve baharat kullanımına karşı bakış açısının öğrenilmesi amaçlanmıştır. Baharatın geçmişten günümüze olan yolculuğundan kısaca bahsedildikten sonra baharatların kullanımına yönelik sorulan soruların cevapları ve değerlendirmesi bulgular kısmında detaylı bir şekilde ifade edilmiştir.

Evren ve Örneklem: Bu araştırma için Erzurum Palandöken Dağı'nda bulunan beş yıldızlı 4 otele ve Şehir merkezinde bulunan 5 yıldızlı 1 otele baharat kullanımı ile ilgili görüşme tekniği ile hazırlanan beş soru otel departmanlarında yiyecek içecek müdürüne ve aşçıbaşına olmak üzere her otelden iki kişi ve toplamda 10 kişi olacak şekilde sorulara cevap vererek çalışmaya katılmıştır.

Veri Toplama Aracı: Baharat kullanımı ile ilgili hazırlanan görüşme soruları baharat hakkındaki düşünceleri, en sık ve en nadir kullanılan baharat ayrımını, nadir kullanılan baharatlar hakkında önyargının olup olmadığı varsa nedenini ve genellikle kullanılan reçetelerin içindeki baharatların değiştirilerek yeniden yapılması ve müşteriye sunulması aşamasında müşterinin tepkisinin ölçülmesi hakkındadır. Bu sorular bizlere otel mutfaklarındaki baharat kullanımı hakkında bilgiler vermektedir.

- Baharat kullanımı hakkında ne düşündükleri,
- Menüde yer alan yemekler içerisinde kullandıkları baharatları sık ve nadir kullanıma göre sınıflandırmalarının ne olduğu,
- Genellikle bilinen baharatların kullanılıyor olmasının sebebini,
- Bilinmeyen veya nadiren kullanılan baharatlara karşı oluşan bir önyargı olup olmadığı,
- Alışılmış reçeteye yapılan bir yemeğin farklı baharatlar kullanarak tekrar yapılmasının müşteri memnuniyetinde oluşabilecek değişikliğin ne olduğunun belirlenmesi amaçlanmıştır.

5.ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Görüşme tekniği ile hazırlanmış olan sorular otelde çalışan yiyecek-içecek müdürü (FB) ve Aşçıbaşına (MD) sorularak verilen cevaplar bulgular başlığı altında ayrı ayrı incelenmiş ve yorumlanmıştır.

1: Baharat kullanımı hakkında ne düşünüyorsunuz?

FB1: Baharat kullanımının önemli olduğunu ve baharatsız yemek yapılamayacağını düşünmektedir.

FB2: Yemeği oluşturan malzemeler içerisinde yemeğe asıl lezzetini baharatın verdiğini düşünmektedir.

FB3: Baharatın kullanıldığı yemek ve tatlılarda kullanım ölçüsüne göre tat ve lezzeti etkilediğini düşünmektedir.

FB4: Yemeklerde tat ve aroma açısından oldukça kritik öneme sahip olduğunu düşünmektedir.

FB5: Baharat kullanım ölçüsünün riskli olduğunu vurgularken abartılı kullanmaktan kaçınmak şartı ile yemeklerin vazgeçilmezi olduğunu düşünmektedir.

MD1: Lezzet ve sağlık açısından önemli olduğunu mutlaka yemeklerde kullanılması gerektiğini düşünmektedir.

MD2: Baharat kullanımının önemli olduğunu, mutfakta gerektiği kadar kullandıklarını ve yemek içerisinde kullanmadıkları baharatları misafir masasında müşterinin tercihen kullanımına bıraktıklarını ifade etmektedir.

MD3: Baharat kullanımının gerekliliği kadar, kullanırken ölçüsüne de dikkat edilmesi gerektiğini düşünmektedir.

MD4: Baharatın tat ve lezzet konusunda göz ardı edilemeyecek bir etkisi olduğunu bu yüzden baharat kullanımının gerekli olduğunu düşünmektedir.

MD5: Yemeklerde kullanımının önemli olduğunu ve ölçüsünde kullanılması gerektiğini düşünmektedir.

Şekil 1: Baharat Kullanım Hakkındaki Görüşler



Şekil 1’de baharat kullanımı hakkında ne düşünüyorsunuz sorusuna verilen cevapların yüzdeler dağılımı verilmektedir. Sonuçlara bakıldığında katılımcıların %100’ü baharat kullanımının önemli olduğu konusunda hemfikir oldukları anlaşılmıştır. Katılımcılar baharat kullanımının lezzet bakımından yemeklerde kullanımına vurgu yaparak, yemeklerde temel olarak kullanılan malzemeler yanında baharat kullanımıyla birlikte lezzet bakımından önemli değişiklik olduğu konusuna değinmektedirler. Baharat kullanılmadan yemek yapılamayacağı, lezzet açısından eksik kalacağı bu eksikliğin baharatlar ile tamamlanacağı görüşündedirler. Katılımcılar kullanılan baharat miktarlarına dikkat edilmesi gerektiğine de değinmektedirler. Öyle ki gerekli miktarlardan az veya fazla kullanım sonucunda yemekte lezzeti büyük oranda etkileyecektir. Aynı zamanda baharatın fazla kullanımının misafirlerin sağlığını da etkileyebileceğini ifade etmektedirler.

2: Menüünüzde yer alan yemekler içerisinde kullandığınız baharatlar nelerdir? En sık kullanılanlar ve en az kullanılanlar hakkında bilgi verir misiniz?

FB1: Sık Kullanılan; Tuz, Pul biber, Reyhan, Kekik, Sebze Çeşnisi

Nadir Kullanılan; Tavuk Bulyon, Et Bulyon, Tane Karabiber, Defne Yaprağı, Muskat

FB2: Sık Kullanılan; Karabiber, Tuz, Sebze Çeşnisi, Kekik, Pul Biber

Nadir Kullanılan; Muskat Cevizi, Defne Yaprağı

FB3: Sık Kullanılan; Karabiber, Tuz, Pul Biber

Nadir Kullanılan; Kimyon, Kekik, Diğer Baharatlar

FB4: Sık Kullanılan; Karabiber, Pul Biber, Kekik, Nane, Kimyon

Nadir Kullanılan; Zerdeçal, Kırmızı Toz Biber

FB5: Sık Kullanılan; Karabiber, Pul Biber, Nane, Kekik, Tarçın

Nadir Kullanılan; Zerdeçal, Muskat Cevizi, Defne Yaprağı, Diğer Baharatlar

MD1: Sık Kullanılan; Tuz, Pul biber, Reyhan, Kekik, Sebze Çeşnisi

Nadir Kullanılan; Muskat Cevizi, Bulyonlar, Kimyon

MD2: Sık Kullanılan; Tuz, Karabiber, Pul Biber, Tarçın

Nadir Kullanılan; Zerdeçal, Muskat Cevizi, Defne Yaprağı, Kimyon, Kekik

MD3: Sık Kullanılan; Karabiber, Pul Biber, Tuz, Tarçın

Nadir Kullanılan; Kimyon, Diğer Baharatlar

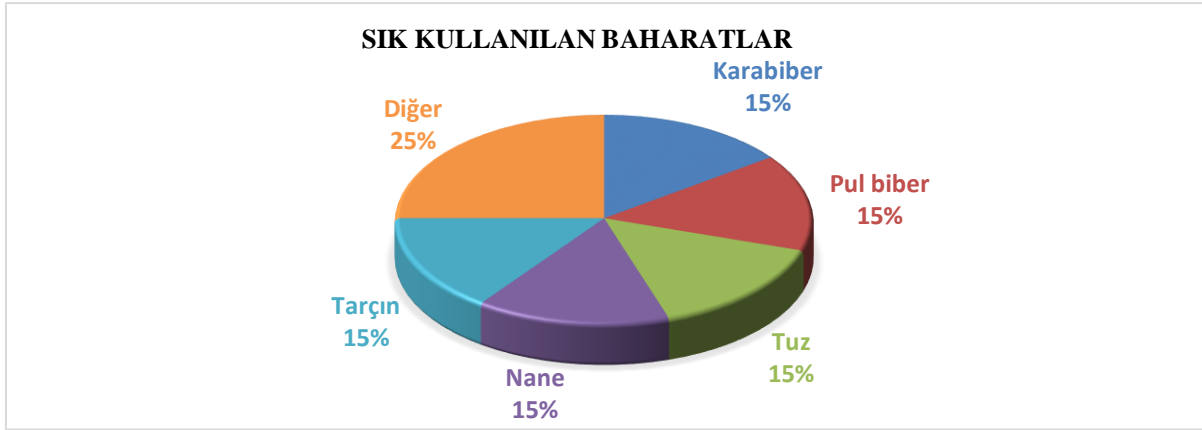
MD4: Sık Kullanılan; Karabiber, Pul Biber, Tarçın, Nane, Tarçın

Nadir Kullanılan; Tane Karabiber, Kimyon Muskat Cevizi

MD5: Sık Kullanılan; Tuz, Pul biber, Reyhan, Kekik, Sebze Çeşnisi

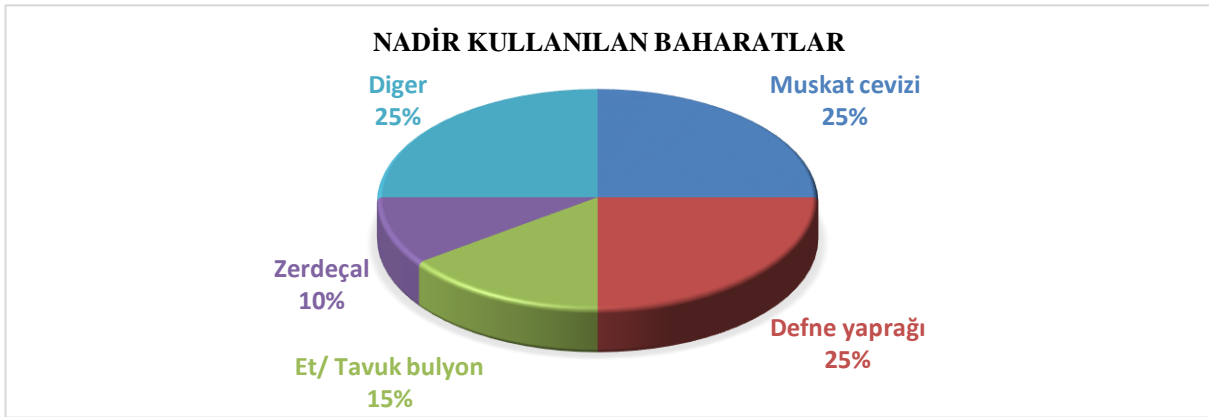
Nadir Kullanılan; Zerdeçal, Muskat Cevizi, Defne Yaprağı, Diğer Baharatlar

Şekil 2: Sık Kullanılan Baharatlar Görüşü



Şekil 2’de katılımcıların en sık kullandığı baharatlar hakkındaki görüşler verilmektedir. Katılımcılar yemeklerde en sık olarak pul biber, karabiber, tuz, nane ve tarçın kullanmaktadırlar. Bu baharatları toz biber, sebze çeşnisi, kekik, kimyon ve nane izlemektedir. Yemeklerde genellikle bilinen geleneksel baharatlar kullanıldığı görülmektedir.

Şekil 3: Nadir Kullanılan Baharatlar Görüşü



Şekil 3’te katılımcıların nadiren kullandıkları baharatlar hakkındaki görüşleri yer almaktadır. Katılımcılar nadir olarak yemeklerde defneyaprağı, muskat cevizi, et ve tavuk bulyon ve zerdeçalı kullanmaktadır. Diğer başlığı altında ise tane karabiber ve reyhan bulunmaktadır. Katılımcıların hem sıklıkla hem de nadiren kullandığı baharatlara bakıldığında Erzurum’daki beş yıldızlı otellerde genel olarak tüm mutfaklarda bilinen ve kullanılan baharatlar yer aldığı görülmektedir.

Reçetelerde baharatın kullanımının önemini kabul eden katılımcılar tat olarak garanti bilinen baharatlar dışına çıkmayarak reçetelerini hazırlamaktadırlar. Tat olarak bilinmeyen baharatların ise yemeklerde tercih edilmediği görülmektedir.

3: Genellikle bilinen baharatlar kullanılıyor bunun nedeni sizce nedir?

FB1: Yemeklere verdiği lezzet nedeniyle bilinen baharatların kullanıldığını ifade etmektedir.

FB2: Menüde bulunan yemeklere uygun olan baharatların genellikle tat açısından bilinen baharatlar olması nedeniyle kullandıklarını ifade etmektedir.

FB3: Bilinen baharatların gelen misafir açısından alışılmış tatlarının olması tercih nedeni olarak görülmektedir.

FB4: Genel olarak damak tadı bakımından çoğunluğa uyması neden olarak gösterilmektedir.

FB5: Menüdeki yemeklerin geleneksel reçetelerle yapılması bu yüzden farklı bilinmeyen baharatların kullanım açısından riskli olarak görüldüğü ifade edilmektedir.

MD1: Menüde bulunan yemeklere uygun oldukları için bilinen baharatların kullanıldığını ifade etmektedir.

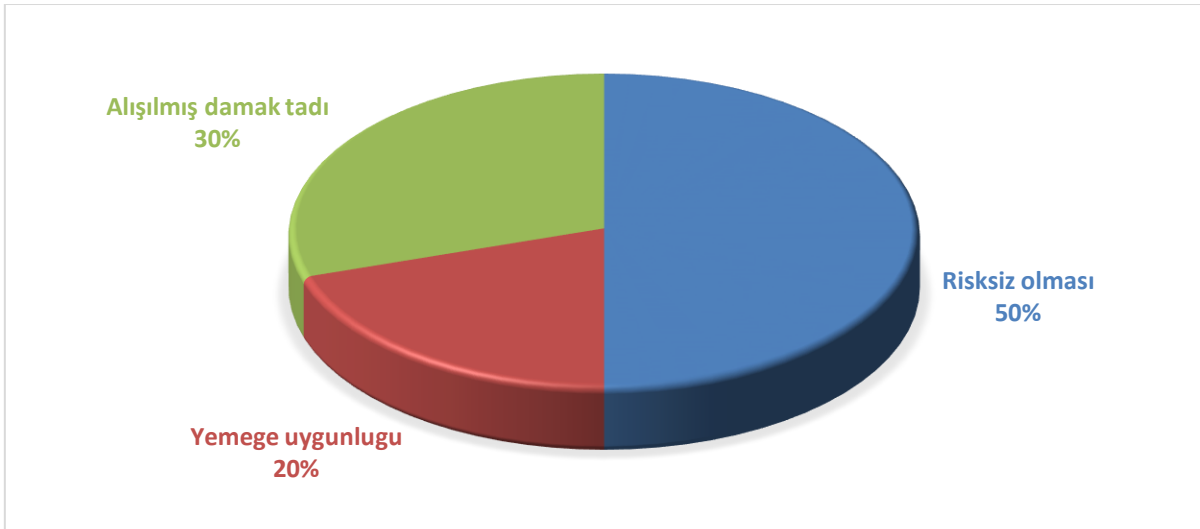
MD2: Menüde bulunan et, balık ve tavuk yemeklerine daha fazla uyum sağladıkları ve yakıştığını düşünmektedirler.

MD3: Misafirlerin talepleri doğrultusunda oluşan yemek reçetelerine en uygun baharatlar olmaları tercih nedeni olarak gösterilmektedir.

MD4: Geleneksel damak tadı anlayışı olduğu ifade edilmektedir.

MD5: Geçmişten günümüze bilinen reçetelerin daha garanti olması bu yüzden reçetelerde değişiklik yapılmadığı ifade edilmektedir.

Şekil 4: Bilinen Baharatların Kullanım Nedeni



Şekil 4'te katılımcıların bilinen baharatların kullanımıyla ilgili görüşleri bulunmaktadır. Otel mutfaklarında menüde bulunan yemeklerin hazırlanması, misafirin beğenisine sunulması ve misafirin yemekten memnun kalması önemlidir. Bu yüzden bilinen baharatların kullanımının hazırlanan yemeklere uygun olduğu için tercih edilmesinin yanında alışılmış bir damak tadı olduğu bu yüzden ise

riske girmeden bilinen lezzeti bozmadan geleneksel olarak kullanılan baharatların tercih edildiği görülmektedir.

4: Bilinmeyen veya nadiren kullanılan baharatlara karşı bir önyargı olduğunu düşünüyor musunuz?

FB1: Olduğunu düşünmektedir ve bunun bilinmeyen baharatlar hakkında bilgi eksikliği olmasından kaynaklandığını ifade etmektedir.

FB2: Lezzet ve tat açısından yemeğe yakışmayacakları konusunda önyargı olduğunu düşünmektedir.

FB3: Geleneksel reçetelerin dışına çıkmamak ve risk almamak açısından önyargı oluştuğunu düşünmektedir.

FB4: Alışılmış olan damak tadına uymadığını düşündükleri için önyargının oluştuğunu ifade etmektedir.

FB5: Bilinmeyen baharat kullanımının yemeğin tadını bozacağı düşüncesini önyargının oluşma sebebi olarak göstermektedir.

MD1: Lezzet ve tadı büyük oranda değiştireceği için önyargının oluştuğunu düşünmektedir.

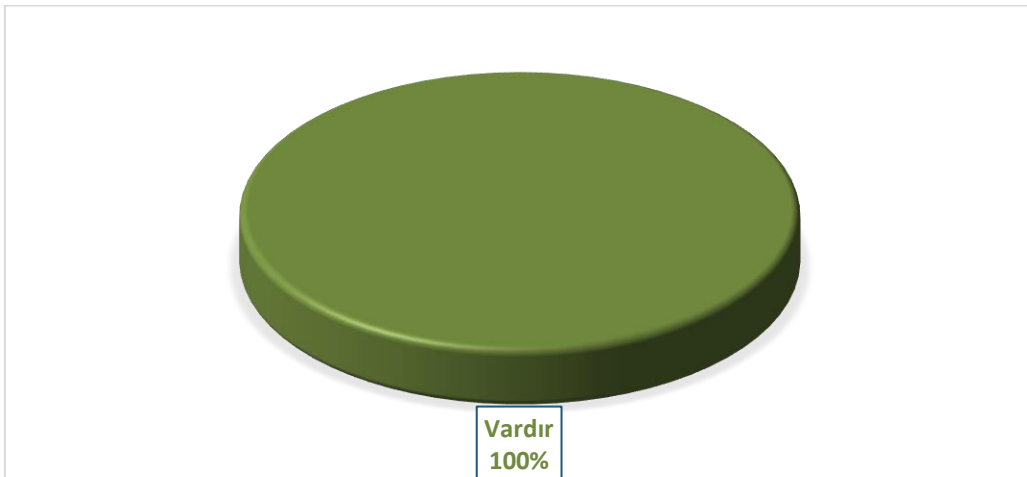
MD2: Misafirin beğenisini almış olan tadı ve lezzeti değiştireceğini düşünmektedir.

MD3: Yeni reçete deneyimlerinin başarısız olacağı düşüncesini önyargının kaynağı olarak göstermektedir.

MD4: Lezzeti bilinen baharatların sık kullanılması bilinmeyen baharatların kullanımına yönelik talebi azalttığı için önyargının oluşacağını ifade etmektedir.

MD5: Alışılmış olan damak tadına uymadığını düşündükleri için önyargının oluştuğunu ifade etmektedir.

Şekil 5: Bilinmeyen ve Nadir Kullanılan Baharatlara Karşı Önyargı Düşüncesi



Şekil 5'te katılımcıların nadir veya bilinmeyen baharat kullanımına karşı bir önyargının olup olmadığı hakkındaki görüşleri yer almaktadır. Soruya verilen cevaplar doğrultusunda katılımcıların %100ü bir önyargı olduğu konusunda hemfikir. Bunun sebebi olarak bilinen lezzetin değişmemesi için risk almadıklarını ifade etmekle birlikte yemeğin tadını değiştirme, bilinmeyen baharatlar hakkında bilgi sahibi olmama, misafir memnuniyetini etkileyeceğini düşünme gibi sebeplerinde yer aldığı görülmektedir.

5: *Alışılmış reçeteye yaptığınız bir yemeği farklı baharatlar kullanarak yaparsanız müşterilerinizin memnuniyetinde bir değişiklik söz konusu olur mu?*

FB1: Olacağını ifade ederken misafirin durumdan memnun kalmayacağını düşünmektedir.

FB2: misafirin hayal kırıklığına uğrayacağını dolayısıyla değişikliğin olacağını düşünmektedir.

FB3: Misafir tepkisine göre değişebileceğini düşünmektedir.

FB4: Misafirin yeni tatlara açık olup olmadığına göre farklılık göstereceğini düşünmektedir.

FB5: Yapılan değişikliğin sürekli misafiri memnun etmeyeceğini ifade etmektedir.

MD1: Misafirden misafire göre değişebileceğini düşünmektedir.

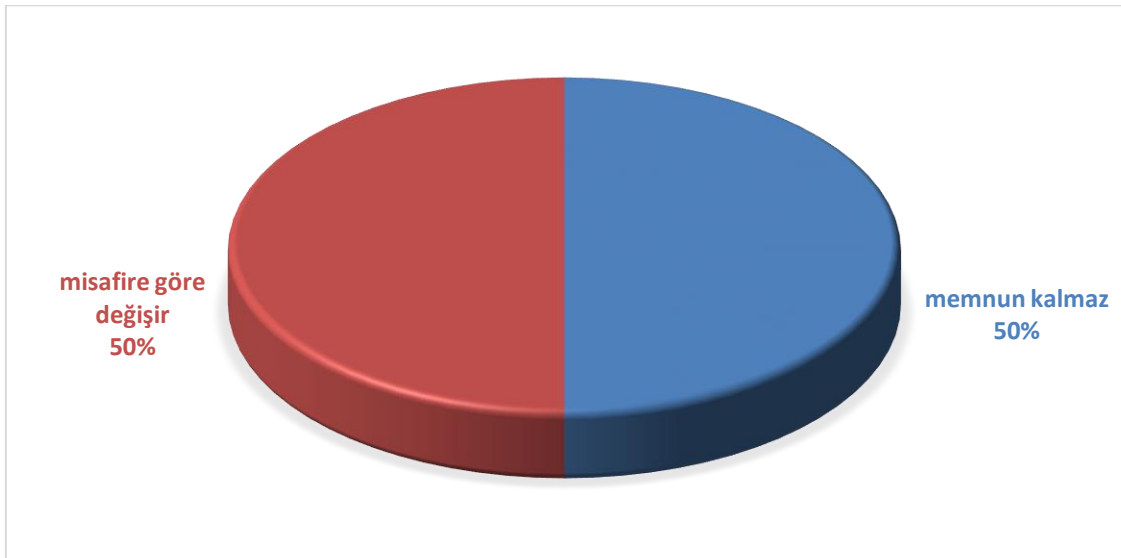
MD2: Misafirin memnun kalmayacağını düşünmektedir.

MD3: Misafirlerin yemeğe tepkisine göre değişebileceğini düşünmektedir.

MD4: Misafirin yeni tatlara açık olup olmadığına göre farklılık göstereceğini düşünmektedir.

MD5: Misafirin yeni tatlara açık olup olmadığına göre farklılık göstereceğini düşünmektedir.

Şekil 6: Menüde Kullanılan Baharatın Değişiminin Misafir Üzerine Etkisi



Şekil 6'da katılımcılara menüde sıklıkla kullandıkları baharatları değiştirmeleri durumunda misafirlerin vereceği tepkinin ne olduğuna yönelik düşünceleri bulunmaktadır. Katılımcıların %50'lik kısmı yemekteki baharat değişikliğinin misafiri olumsuz yönde etkileyeceğini belirterek bu durumun memnuniyeti etkileyeceğini ifade etmektedir. Katılımcıların %50'lik kısmı ise bu değişikliğin misafire göre değişebileceğini düşünmektedir. Misafirin yemekteki değişiklikten memnun kalmayacağı gibi olumsuz bir düşüncenin tam tersi olarak misafir her ne kadar yemeğin önceki tadına alışkın olsa da yapılan değişiklik damak tadına uyabilir ve bu yeni tada olumlu bakarak memnun kalabilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Baharatlar geçmişten günümüze kadar birçok alanda kullanılmaya devam ederken en önemli kullanım alanı mutfaklardır. Yemeklerde ve tatlılarda vazgeçilmez hale gelen baharatlar her geçen gün yeni reçetelerde kendisine yer edinmektedir. Katılımcıların %100'lük kısmı baharat kullanımı hakkında olumlu düşünürken baharat kullanımının önemli olduğunu ve tat, lezzet açısından yemeklerin tamamlanması için mutlaka baharat kullanılması gerektiğini ifade etmişlerdir.

Katılımcılar sıklıkla tuz, karabiber, nane, pul biber ve tarçını sıklıkla kullanırken kimyon, reyhan, sebze çeşnisi, toz biber ve kekiği bu baharatlara göre daha az kullandıkları görülmektedir. Nadir kullanılan baharatlar sorusuna ise katılımcıların muskat cevizi, zerdeçal, defneyaprağı ve et- tavuk bulyon cevabını verdikleri görülmüştür. Katılımcıların baharat kullanımına bakıldığında sık kullandıkları baharatlar dışına fazla çıkmadıkları yemeğin lezzetini etkileyecek baharatları ise kesinlikle kullanamadıkları görülmektedir.

Genellikle baharat kullanımı bilinen baharatların tercihi ile gerçekleştirilmektedir. Bunun nedenini katılımcılar alışılmış damak tadını bozacağı, yemeklere bilinen baharatların daha fazla uyum gösterdiği ve menüdeki yemeklerin sıklıkla aynı baharatların kullanılması ile lezzet konusunda risksiz hale gelmesi ile açıklamaktadırlar. Bununla birlikte katılımcıların bu konuda risk almaktan çekindikleri, geleneksel bir bakış açısına sahip oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcıların %100'ünde bilinmeyen baharatlara karşı bir önyargı olduğu görülmektedir. Bunun sebebinin bilinmeyen ve kullanılmayan baharatların tat ve lezzet konusunda nasıl bir etki yaratacağının bilinmemesi ve bu baharatlar hakkında yeterli bilginin olmaması olarak ifade edilirken bilinen alışılmış lezzeti garantilenmiş olan baharatların tercih oranının artmasına sebep olmuştur.

Son olarak sıklıkla kullanılan baharatlar ile yapılan bir yemeğin içindeki baharat değiştirildiğinde misafir memnuniyetinin % 50 oranında misafirden misafire göre değişebileceği düşüncesinin hakim olduğu, bu fikre otel yönetiminin açık olduğu görülürken %50 lik kısımda ise kesinlikle bu değişikliğin misafir üzerinde olumsuz bir etki yaratacağı hatta bundan memnun kalmayan misafirin bir daha aynı yemeği tercih etmeyeceği önyargısı sonucuna ulaşılmıştır.

Genel olarak verilen cevaplar değerlendirildiğinde geleneksel bir yaklaşımın hâkim olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Katılımcıların tamamının denenmiş, kalıbı oluşturulmuş baharat kullanımından yana olduğu görülmüştür. Yeni lezzetlerin oluşturulma sürecinin riskli olduğunu düşünen katılımcılar misafir memnuniyetini buna bağlayarak misafir kaybını önlemek amacıyla değişiklikten yana bir düşünceye sahip olmadıkları anlaşılmıştır.

Erzurum Palandökende bulunan beş yıldızlı otellerde yapılan bu çalışmada baharat kullanımının sınırlı düzeyde olduğu görülmüş bu sınırlılığın ortadan kaldırılmasının yeni bilinmeyen ve kullanımı yaygın olmayan baharatların kullanımına başlanması ile mümkün olabileceği anlaşılmıştır. Baharat kullanımındaki geleneksel yaklaşımın menülerdeki yerinin azalması müşteri tercihleri de dikkate alınarak yeni reçeteler ile yeni menülerin hazırlanmasının konu hakkındaki düşüncelerin yeniden oluşmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Ayyıldız, S. & F, S. (2019). Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9(1), S. 363-390.
- Bulut, K. (2019). Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçıların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı.
- Demirçivi, B. M., & Altaş, A. (2016). Üniversite Öğrencilerinin Baharatlara İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: Aksaray Üniversitesinde Bir Uygulama, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(4), 88-112.
- Kılıçhan, R. & Çalhan, H. (2015). Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. S. 40-47.
- Szücs, Viktoria, Szabo, Erzsebet, Lakner, Zoltan, & Szekacs. (2017). National Seasoning Practices And Factors Affecting The Herb And Spice. S. 1-10.
- Tebliği, T. G. (2022/7). Türk Gıda Tebliği Koteksi.
- Yalçın, A. (2000). Baharat Grupları. İstanbul: Geçit Kitabevi.
- Yaşar Fırat, T., Tunçil, E., Çelebi, N., Çevik, S. & Öner, N. (2018). Kadınların Baharat Kullanımına Yönelik Alışkanlıkları İnanışları ve Bilgi Düzeyler. Erciyes, 5(1), S. 24-35.

İnternet Kaynakları:

- <https://Tr.Wikipedia.Org/>. (2021). (<https://Tr.Wikipedia.Org/>) . (<https://Tr.Wikipedia.Org/>) Adresinden Alındı
- <https://Gastromanya.Com/Baharatlar-Ve-Ulkeleri/>. (Tarih Yok). <https://Gastromanya.Com/Baharatlar-Ve-Ulkeleri/>.
- <https://Www.Leblebitozu.Com/İpek-Yolu-Baharat-Yolu>. (06.11.2021). <https://Www.Leblebitozu.Com/İpek-Yolu-Baharat-Yolu>: <https://Www.Leblebitozu.Com/İpek-Yolu-Baharat-Yolu> Adresinden Alındı
- <https://Www.Lezzet.Com.Tr>. (2022). <https://Www.Lezzet.Com.Tr>: <https://Www.Lezzet.Com.Tr> Adresinden Alındı