

Saraybosna’da Görevli Askeri Personelin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi

*Muhabbet ÇELİK^a, Menekşe CÖMERT^a

^aGazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Anahtar Kelimeler

Özet

Mutfak
Saray Bosna Mutfağı
Gastronomi

Bu çalışma Saraybosna’da görev yapan askeri personelin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi amacıyla düzenlenmiştir. Bu amaçla çalışmada öncelikle bölge hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. Sonrasında yöre mutfağının genel özellikleri ile ilgili bilgiler derlenmiştir. Verilerin toplanması için bu bölgede görev yapan askeri personele farklı araştırmalardan yararlanılarak hazırlanan anket formu uygulanmıştır. Çalışma; 1 Haziran- 30 Ağustos 2017 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler SPSS istatistik programı kullanılarak analiz edilmiştir. Bulgular sonucunda katılımcıların çoğunluğunun erkek olduğu ve Saraybosna’da uzman çavuş olarak görev yaptıkları tespit edilmiştir. Ayrıca araştırmaya katılanların büyük kısmı daha önce Saray Bosna mutfağı hakkında bilgi sahibi olmamalarına rağmen, % 41,5’inin Saraybosna yemeklerini beğendikleri görülmektedir. Çalışma sonucunda katılımcıların gastronomi deneyimleri ile yiyecek- içecek işletmeleri ile ilgili tutumları arasında yaşlarına göre farklılık olmadığı görülmektedir. Ayrıca çalışmaya katılan personelin %50’si işletmelerde sunulan yiyecek ve içeceklerin fiyatlarını uygun bulmakta ve en çok beğendikleri yemeklerin ise “Cevapi”, “Kuzu Çevirme” ve “Boşnak Böreği” olduğunu belirtmişlerdir.

Evaluation of Gastronomy Experiences of Military Staff in Sarajevo

Keywords

Abstract

Kitchen,
Saray Bosnian Cuisine,
Gastronomy

This work was organized to evaluate the gastronomic experience of military personnel in Sarajevo. For this purpose, firstly, general information about the region is given in the study. Afterwards, information on the general characteristics of the local cuisine was compiled. For the collection of the data, the questionnaire prepared by using the different researches was applied to the military personnel working in this region. Work; It was held from 1 June to 30 August 2017. The obtained data were analyzed using SPSS statistical program. As a result, it was determined that the majority of participants were male and Sarajevo was an expert sergeant in Bosnia. In addition, 41.5% of Sarajevo's Bosnian guests seem to like the food even though most of the participants did not know about the Sarajevo cuisine before. As a result of the study, it is seen that there is no difference between participants' gastronomic experiences and their attitudes towards catering establishments according to their ages. In addition, 50% of the staff participating in the study found that the prices of the foods and drinks offered at the enterprises were appropriate and the dishes they liked most were "Answer", "Lamb Dial" and "Bosniak Böreği".

*Sorumlu Yazar: Muhabbet ÇELİK, muhabbet@gazi.edu.tr

GİRİŞ

Mutfak, bir toplumun kültürünün en önemli parçasını oluşturmaktadır. Dünyada hemen her mutfağın temel sayılabilecek bazı özellikleri vardır. Bunlar, o mutfağı diğer mutfaklardan ayıran özelliklerdir ve her mutfak bu özellikleriyle bir kimlik kazanmaktadır. Din ve benzeri inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü bitki ve hayvan varlığı, mutfak kültürlerinin oluşumunda önemli rol oynamaktadır. Zaman içerisinde “mutfak” kavramı da değişime uğramış ve genel kültürel yapıdan etkilenmiştir (Üzümcüoğlu, 2001).

Mutfak gastronomi turizmi açısından birçok destinasyona değer katabilme potansiyeline sahiptir. Yerel kültürün bir parçası olarak ise, en önemli çekicilik unsurlarındandır. Dolayısıyla destinasyonların çekiciliklerinin artırılması, bölgenin tanıtılması ve bölge turizminin gelişmesine imkân sağlanabilmesi için mutfak kültürünün tanıtımının yapılması gerekmektedir (Saatcı ve GÜdü-Demirbulat, 2016). Turistler, gittikleri bölgelerde genel olarak o yöreye ait yemekleri tatmak istemektedirler. Bu sebeple mutfak bir bölgenin yemeklerini tatmak, başka bir kültürün içine girebilmek ve o kültürü tanımak için en önemli araçlar arasında sayılmaktadır (Yetiş, 2015).

Lopez ve Martin (2006: 166) 'e göre son yıllarda yiyecekler seyahat deneyiminin giderek merkezine oturmaya başlamıştır. Gıda ürünleri ve mutfak özellikleri, toplumları ve bölgeleri daha yakından tanıyabilmek için bir araç haline gelmiştir. Gökdemir (2005: 8)'e göre ise turizm olgusu ülkeleri birbirine yakınlaştıran bir faaliyettir ve bu yakınlaşmada yemeklerin oynadığı rol çok önemlidir.

C. P. Galvez ve ark, (2017)' de İspanya'da yaptıkları bir araştırmada, Amerikalı turistlerin çoğunluğunun destinasyon seçiminde yerel mutfağın çok etkili olduğunu, seyahatleri süresince yaşadıkları deneyimler arasında yeni lezzetler tatmak olduğunu ve tahmin ettiklerinden daha fazla harcama yaptıklarını belirtmişlerdir.

Quan ve Wang, (2004)' de turistlerin yiyecek tüketimlerinin belirgin olarak hangi odak noktalarından oluştuğunu belirlemek amacıyla yaptıkları bir araştırmada, turistlerin seyahatlerinde yiyeceğin ana çekici unsur olduğunu ve günlük rutinin bir parçası olarak tercih edildiğini ve tüketildiğini saptamışlardır.

Bosna Hersek Cumhuriyeti Hakkında Genel Bilgiler

Bosna-Hersek Güneybatı Avrupa'da özel ismiyle Balkanlar'da 51.197 km²'lik yüzölçümü ve yaklaşık 4.500.000 kişilik nüfusu olan bir ülkedir. Kuzey, batı ve güneyden Hırvatistan; doğudan Sırbistan; yine güneyden Karadağ ile çevrili olup Adriyatik Denizi'ne Neum şehrinin bulunduğu yerde yalnızca 20 km'lik bir kıyısı bulunmaktadır. Üçgene benzeyen dağlık bir arazi yapısına sahip Bosna- Hersek, Sava ve Neretva ırmaklarının sularıyla parçalanmaktadır. Devletin başkenti ve en büyük şehri Saraybosna, bir havza tabanında kurulu olup çevresi başta İğman dağları olmak üzere yüksek dağlarla çevrelenmiştir. Ülkeye adını veren Bosna Irmağı, İğman Tepesinin eteğindeki bir kaynaktan doğduktan sonra 271 kilometrelik bir yol izledikten sonra Sava Nehri ile birleşmektedir. Ülke topraklarının kuzeyinde ekilebilir verimli topraklar da bulunmaktadır (Özder, 2012).

Bosna ve Hersek Bölgeleri, fiziki özellikler açısından birbirinden farklıdır. Bosna; dağlık ve ormanlık bir yapıda, soğuk iklim özelliğine sahiptir. Bu bölgede yazları sıcak, kışları ise kar yağışlıdır. Ülkenin güney kıyılarındaki daha küçük Hersek bölgesinde ise tipik Akdeniz iklimi görülmektedir. Bosna bölgesinde Sava ve Drina Nehirleri geçerken; Hersek bölgesinden Neretva Nehri geçmektedir. Bosna; sık ve gür ormanlara sahipken; Hersek bölgesi kireçtaşının varlığına bağlı olarak beyaz kayalıklardan meydana gelen derin kanyonlardan oluşmaktadır (Kondo, 2003: 52).

Bosna'da geleneksel hayat ormancılık ve hayvancılık üzerine kuruludur. Sık ormanlardan oluşmuş Bosna'da meyve-sebze üretimi ise sınırlıdır. Ormanlar çam, kayın ve meşe ağaçlarından meydana gelmektedir. Ülke topraklarının % 50,3'ü tarımsal arazi, % 48,3'ü ise ormanlarla kaplıdır. Tarımsal arazinin ise % 62'si ekilebilir durumdadır. Ekilebilir arazinin ırmak yataklarındaki düzlüklerde bulunan kısmı yoğun tarım yapılmaya elverişlidir. Tarımsal arazinin yaklaşık % 56'sı çayır ve otlak, % 40'ı işlenebilir arazi ve % 4'ü ise meyve bahçeleri ve bağlardan oluşmaktadır. Başta tahıl, et ve süt ürünleri, meyve suları olmak üzere neredeyse tüm tarım ürünlerini ithal eden ülke tarımda ithalatçı konumundadır. Ülkede üretilen başlıca tarım ürünleri arasında tahıl, mısır, yem, yağlık tohum, bakliyat, kök ve yumru bitkiler ve sebzeler yer almaktadır. Meyve sebze üretimi mikro klimalar sayesinde çeşitlilik arz etmektedir. Yer altı zenginliklerinin başında ise, kömür, demir, bakır, manganez, kurşun, cıva ve gümüş gelmektedir (www.bigmev.org).

Saray Bosna Tarihi

Bosna'da tarihi bilinen en eski halk İlidir. İilirler, bugünkü Arnavutluk ve Yugoslavya'da yaşamaktaydı. İilir boyları M.S. 9. yılda Bosna'da yaşayan halkların isyanını bastırıp orada hâkimiyet kurmuşlardır (Malcom 1995:4). Bölge Romalılar tarafından ele geçirilince, Panoonia eyaletinin İillyricum bölümüne bağlanmıştır. 961'den sonra Bosna, Sırbistan'ın diğer bölümlerinden ayrılarak bağımsız, siyasi ve coğrafi bir birim olarak kabul edilmiştir (Kırbaç-Dedeic, 2013).

Yüzyıllar boyunca Bosna, Keltler, İilliryalılar, Romalılar vd. toplulukların hâkimiyeti altında kalmıştır. Avar Türkleriyle yakın ilişkileri bulunan Slav halklarının 6. yüzyıldan sonlarından itibaren bölgeye göçü Bosna'nın etnik yapısını belirleyen en önemli unsur olmuştur (Friedman, 1996: 8). Ortodokslar Bizans, Katolikler ise Roman- Katolik dünyasına yakın olmuşlardır. Bogomil kilisesine mensup olan halk ise, Ortodoks ve Katolik baskısına maruz kalmıştır. Bölgeyi sosyo-kültürel bakımdan biçimlendiren son tarihsel gelişmeler Kosova Savaşı (1389) ve Osmanlıların Bosna'yı fethidir (1463). Osmanlılar Bosna'da kendi klasik yönetim kurumlarını oluşturmuş, Müslüman Boşnaklar da bölgedeki Osmanlı kültür ve uygarlığının temsilcisi ve sahibi hâline gelmiştir (Eker, 2006).

Resmen Osmanlı Devletine bağlı kalmasına rağmen, Berlin Antlaşmasına dayanarak Avusturya-Macaristan İmparatorluğu Bosna-Hersek'i işgal etmiş ve eyaletin yönetim hakkını ele geçirmiştir. Avusturya-Macaristan yönetiminde, Ortodoks, Katolik ve Müslümanlar arasında gerginlikler başlamıştır. Bu durum Sırp milliyetçiliğinin tepkisini artırmış ve gerginlik 28 Haziran 1914'te Avusturya Arşidükü (veliaht) Franz Ferdinand'ın Saraybosna'da Bosnalı bir Sırp öğrenci tarafından öldürülmesine kadar varmıştır. Bu olay da Birinci Dünya Harbinin başlangıcı olarak bilinmektedir.

Bosna-Hersek 26 Ekim 1918'de Sırp, Hırvat ve Sloven krallığının bir parçası olarak Sırbistan'la birleştirilmiş ve 1946'da Yugoslavya'yı meydana getiren altı halk cumhuriyetinden biri olmuştur. 1971'de Yugoslavya Devlet Başkanı Tito, Müslümanlara ulus statüsü tanımış ve Bosna-Hersek'te Müslüman kelimesi sadece din değil, bir milliyetin de adı olmuştur. 1980 senesine kadar durulmuş olan etnik ve dini çatışmalar Tito'nun ölümüyle yeniden alevlenmiştir. 1990 yıllının sonlarına gelindiğinde ise Dünya, ilkel içgüdüleri harekete geçen bir kavmin akıl almaz vahşetine şahit olmuştur. Bu

vahşetin izlerini şehrin neredeyse tüm sokaklarında görmek halen mümkündür (Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, 1992).

Bosna Yemek Kültürü

Bosna Hersek, yüzyıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Geçmişten günümüze kadar bu topraklarda Bizans, Batı Avrupa ve Osmanlı devletlerinin etkileri olmuştur. 1463 yılında Osmanlı egemenliği altına geçen Boşnaklar aynı zamanda Müslümanlığı da benimsemiştir. 1463 yılından bugüne kadar Boşnakların hem kültüründe hem de mutfak kültüründe Osmanlı gelenekleri halen yaşamaya devam etmektedir (Spahic, 2016: 11-13).

Boşnak adetleri ve gelenekleri ufak farklılıklar olsa da Osmanlı-Türk adet ve geleneklerinin etkisi altında kalmıştır. Savaşlarda kimi geleneklerini terk etmek zorunda kalsalar da bugün bazı dernekler bu gelenekleri sürdürmek için çalışmalara devam etmektedir. Bu geleneklerden biri de eski ve yeninin lezzetli dengesini ve mozaigini sunan Bosna mutfağıdır. Özellikle Osmanlı ve Avusturya saraylarının Bosna Hersek mutfağının zenginleşmesinde ve sofraya düzeninde önemli rolü olmuştur (Alkır, t.y.).

Boşnak yemek kültürüne bakıldığında Türk mutfağına uzak olmadığı görülmektedir. Çorba kültürü, börek kültürü ve tatlılarıyla tam bir Anadolu lezzetleri ve görselliğini sunmaktadır. Sofra başında toplanmak, büyük küçük kavramı, misafir ikramı ve karşılama gibi Osmanlıdan kalan bu gelenekler Türkiye de ki gibi Bosna'da da halen devam etmektedir.

Bosna Hersek Mutfağının Genel Özellikleri

Bosna Hersek mutfağında ana yiyecek birçok çeşidi olan ekmektir. Pek çok sebze çeşidi de vardır. Yemeklerinin ilk sıralarını; börekler ve etli yemekler oluşturmaktadır. Osmanlıda olduğu gibi et sabahtan itibaren günün her öğününde yenmektedir. Sebzeli yemekler etle birlikte soğanla pişirilmektedir. Çoğunlukla yemeklere konan soğan, et ve hatta sebzeler su konmadan önce yağda kavrulmaktadır. Haşlanmış yemekler çok hafif olmaktadır. Türk mutfak kültürünün aksine baharat oldukça az kullanılmaktadır. Boşnak mutfağının diğer önemli özelliği ise sıkça kullanılan süt ve süt ürünleridir. Yemeklerin ana malzemeleri; sebzeler (ot, patlıcan, domates, patates, soğan, havuç, maydanoz, salar, pırasa, mahuna, pirinç, tatlı biber), meyveler (erik, ayva, elma, vişne, kiraz), süt ve süt

ürünleri (tatlı ve ekşi süt, kaymak, yoğurt, tatlı kaymak)'tır. Bosna Hersek Mutfağında genellikle sos servisi yoktur. Pişirirken ya da çorba yaparken ya da pişmeye yakın olarak yemeklere ilave edilir (Mulahasanovic, 2012).

Etin Bosna mutfağında çok geniş bir kullanım alanı vardır. Et olarak dana ve kuzu eti kullanılmaktadır. Genelde ızgara olarak pişirilen et yemekleri masalardan eksik olmamaktadır. Yerel tatlardan; cevapi (Cevap Arapçadan geçmiş küçük kesilmiş ve soslu et parçaları anlamına gelmektedir. Günümüzde pide arasında köfte şeklinde hazırlanmaktadır), burek, dolma, sarma, pilaf, goulash, aivar, biftek, jagnjetina (kuzu çevirmesi) en çok bilinen lezzetler arasındadır. Çorbaların başında; Tarhana (Boşnak tarhanası), pasulj çorba (salamlı fasulye çorbası), kupus çorba (ekşi lahana çorbası), begova çorba (tavuk, sebze ve yumurtalı) gelmektedir. Kabak, biber, patates, soğan, lahana, karalâhana yaprağı ve üzüm yaprağından yapılan dolmalar, tencereye dizildikten sonra üzeri yağlı kâğıtla örtülüp, kapağı kapatıldıktan sonra az suyla pişirilmektedir. Dolmanın içine konan her gıda kendi orijinal tadını saklaması için, bu yöntemle pişirilerek sunulmaktadır. Yine çok bilinen bir diğer Boşnak yemeği 'Burek' börektir. Kıyma, soğan, tuz ve çok az karabiberle yapılanına 'Burek' denilmektedir. Peynirli olanına ise kol böreği şeklinde olup 'sirnica' olarak isimlendirilmektedir. İspanaklı ise 'zeljanica' olarak bilinmektedir. Ayrıca patatesli olan 'krompirusa' ve kabaklı olan ise 'tikvinica' olarak adlandırılmaktadır. Tatlılar arasında ise baklava baş sırada yer almaktadır. Üzerine krem şanti ve fındık konularak servis edilen 'Tufahije' denilen elma tatlısı ve 'Sape' (kuru tereyağlı kurabiye) en çok bilinen tatlılar arasındadır (Atilla, 2016).

Yemeklerden sonra Türk kahvesine benzeyen Bosna kahvesi de Saray Bosna mutfağının bir diğer özelliğini oluşturmaktadır. Özellikle şehir merkezinde el yapımı kahve setlerinde bu kahveyi sunan birçok kafe bulunmaktadır (Altınay, 2015). Geleneksel Bosna mutfağında yemeklerle birlikte alkollü içecekler servis edilmemektedir. Yemeklerin yanında "kiselo mlijeko" denilen ekşi krema, Mlacenica (Bosnian ayran) servis edilmektedir. Bunun yanında şerbet, boza ve salep gibi içecekler de yaygın olarak tüketilmektedir (Spahic, 2016).

Cevapi: Izgara et, soğan ve ekmekten oluşan cevapi bir yemek çeşididir. Saray Bosna usulü köfte olarak tanımlanabilir. Bu yemek metal tabaklarda, yağlı ekmek üstüne ve çiğ

soğanla servis edilmektedir. Yanında yoghurt denilen koyu kıvamda ayranla tüketilmektedir.

Boşnak Böreği: Pita olarak adlandırılan börek, özellikle ramazan aylarının vazgeçilmezleri arasındadır. Boşnak böreğinin en gözde yemeklerden olmasının nedeni ise pişirme şeklidir. İnce yufka şeklinde açılan hamurların arasına kıyma, ıspanak, peynir, kabak veya patatesten hazırlanan iç harcı yerleştirilerek sarılmaktadır (Spahic, 2016). Hazırlanan börekler tepsilere konulduktan sonra ocakta pişirilmektedir. Tepsinin hem üzeri hem de altı saçla kapatılmaktadır. Bu geleneksel yöntemle pişirilen böreğin her tarafı eşit olarak pişirilmektedir. Sadece restoranlarda sunulmayan bu börek, Boşnak aileleri tarafından misafirlere ikram edilmek üzere evlerde de yapılmaktadır.

Boşnak böreği kız yetiştiren anneler tarafından miras gibi kızlarına öğretilen bir börektir. Bosna Hersek'te Perşembe ve Pazar geceleri özellikle bu börek yenilmektedir. Bu uygulamanın sebebi olarak ise perşembe gününün Müslümanlarca cuma gününün arifesi olarak düşünülmesi ve pazar gününün ise Hıristiyanlarca kutsal sayılması olarak düşünülmektedir (Alkır, t.y.).

'Begova Çorba' Bey Çorbası: Yöresel Saray Bosna yemekleri arasında en ünlü olan çorba olarak bilinmektedir. İçerisinde tavuk, havuç, maydanoz, bamya, limon suyu, biber ve tuz bulunmaktadır. Daha çok kış aylarında servis edilmektedir.

Dolma- Sarma: Osmanlı mutfağından Bosna Hersek mutfağına miras kalmış olan diğer yerel yemekler biber dolması ve yaprak sarmasıdır. Bunlar dışında Türk mutfağında da yapılan soğan dolması Bosna'nın bir diğer ünlü yemeği olarak bilinmektedir.

'Jagnjetina' kuzu çevirmesi: Kuzu çevirme koyun, kuzu gibi küçükbaş hayvanlardan yapılmaktadır. Çevirmesi yapılacak hayvan yüzülünce dikkatli olmak gerekmektedir. Çünkü deri altına kaçırılan kesikler etin kıvamında pişmesini engellemektedir. Hayvan yüzüldükten sonra iç organlar çıkartılarak sıriğa geçirilmektedir. Çevirme olacak hayvanın bacakları ve boynu sıriğa bağlanmaktadır. Böylece pişme sırasında hareket etmesi engellenmiş olmaktadır. Et ateşe gitmeden önce, daha lezzetli olması için tuz ve sıvıyağla terbiye edilmektedir. Kıvamında bir pişirme yapmak için ise yaklaşık 4 saat kadar ağır ateşte pişirilmektedir. Pişirilen et porsiyonlar şeklinde kesilerek haşlanmış patates ile servis edilmektedir.

Araştırmanın Yöntemi

“Saray Bosna’da görev yapan askeri personelin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi amacıyla yapılan çalışmada verilerin toplanmasında anket tekniği kullanılmıştır. Anket formu Saray Bosna’da 1 Haziran- 30 Ağustos 2017 tarihleri arasında görev yapan askeri personel tarafından cevaplanmıştır. Araştırmaya 200 kişi katılmıştır. Katılımcı sayısının belirlenmesinde tam sayım yöntemi kullanılmıştır. Bütün evrenin araştırmaya dâhil edilmesine, yani gruptaki herkes hakkında bilgi toplamaya tam sayım denir (Akın, 2017). Anket formunda katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorulara ve Saray Bosna mutfağı ile restoran çalışanlarına ilişkin sorulara yer verilmiştir. Katılımcıların Saray Bosna yemeklerine yönelik tutumlarını ölçmek için, Birdir ve Akgöl (2015)’ün çalışmalarında kullandıkları anket formundan yararlanılmıştır. Bu çalışmada kullanılan anket formu Saray Bosna mutfağına göre düzenlenmiştir. Hazırlanan anket formu pilot çalışmayla test edilmiş ve anlaşılmayan sorular tekrar gözden geçirilerek gerekli düzeltmeler yapılarak uygulanmıştır.

Bu çalışmada kullanılan ölçeğin Alfa yöntemi kullanılarak güvenilirlik analizine tabi tutulması sonucunda Cronbach Alfa değeri 0,851 olarak bulunmuştur. Bu oran kullanılan ölçeğin güvenilir olduğunu göstermektedir. Elde edilen veriler SPSS paket programına aktararak analiz edilmiş, değişken yapısına dayalı olarak frekans tablolarından faydalanılmıştır. Değişkenler arasındaki farklılıklar t-testi kullanılarak ölçülmüştür.

Bulgular

Tablo 1’de katılımcıların bireysel özelliklerine göre dağılımı verilmektedir.

Tablo 1: Katılımcıların Bireysel Özelliklerine Göre Dağılımı

Bireysel Özellikler	n	%
Cinsiyet		
Kadın	9	4,5
Erkek	191	95,5
Yaş		
26-33	103	51,5
34-49	97	48,5
Medeni Durum		
Evli	178	89,0
Bekâr	22	11,0

Rütbe		
Binbaşı	5	2,5
Yüzbaşı	23	11,5
Üsteğmen	12	6,0
Başçavuş	29	14,5
Üst çavuş	6	3,0
Uzman çavuş	125	62,5
Bosna'ya Gelme Durumu		
1	187	93,5
2	7	3,5
3 ve üzeri	6	3,0

Tablo 1’de katılımcıların bireysel özelliklerine göre dağılımları incelendiğinde, % 95,5’inin erkek, % 4,5’inin ise kadın olduğu belirlenmiştir. Yaş dağılımları incelendiğinde ise, % 51,5’inin 26-33 yaş, % 48,5’inin 34-49 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların medeni durumları incelendiğinde, % 89’nun evli ve % 11’nin de bekâr olduğu belirlenmiştir. Bireylerin rütbeleri açısından incelendiğinde, % 62,2’sinin uzman çavuş, % 14,5’inin Başçavuş, % 11,5’inin Yüzbaşı, % 6’sının Üsteğmen, %3’nün Üst çavuş ve % 2,5’inin de Binbaşı olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların Bosna’ya daha önce gelme durumları incelendiğinde %93,5’inin ilk defa, %3,5’inin ikinci kez ve %3’nün ise üç defa ve üzeri geldikleri tespit edilmiştir.

Tablo 2: Katılımcıların Bosna Mutfağıyla İlgili Deneyimlerine İlişkin Bulgular

Bosna'ya gelmeden önce Balkan Mutfağı ile ilgili bilginiz var mıydı?	n	%
Hiçbir bilgin yoktu	112	56,0
Yazılı ve görsel medya aracılığı ile bilgin vardı	46	23,0
Tanıdıklarım aracılığı ile bilgin vardı	32	16,0
Sosyal medya aracılığı ile bilgin vardı	10	5,0
Bosna'da bulunduğunuz sürede Bosna mutfağını ilk nerede denediniz?	n	%
Konaklama İşletmesinde	22	11,0
Yemekhanede	88	44,0
Restoranda	79	39,5
Evimde	4	2,0
Caddedeki Satıcılarda	6	3,0
Bosnalı bir tanıdığımın evinde	1	,5

Bosna Mutfağıyla ilgili beğeni düzeyinizi belirtiniz.	n	%
Çok beğendim	14	7,0
Beğendim	83	41,5
Kararsız kaldım	49	24,5
Beğenmedim	44	22,0
Hiç beğenmedim	10	5,0

Tablo 2’de katılımcıların Bosna mutfağına yönelik deneyimlerine ilişkin bulgular verilmektedir. Katılımcıların % 56’sı Bosna’ya gelmeden önce Bosna mutfağı ile ilgili hiçbir bilgisinin olmadığını belirtirken % 23’ü ise yazılı ve görsel medya aracılığı ile bilgi sahibi olduklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların % 44’ü Bosna yemeklerini ilk olarak yemekhanede tattıklarını % 39,5’i ise restoranda tattıklarını açıklamışlardır. Katılımcıların Bosna mutfağıyla ilgili beğeni düzeyleri incelendiğinde, % 41,5’ i Bosna mutfağını beğendiğini, % 24,5’ i ise Bosna mutfağıyla ilgili kararsız kaldıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 3’de katılımcıların Bosna yemekleriyle ilgili beğeni düzeylerine ilişkin frekans, yüzde, ortalama ve standart sapma değerleri verilmektedir.

Tablo 3: Katılımcıların Bosna Yemekleriyle İlgili Beğeni Düzeylerine İlişkin Frekans, Yüzde, Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İfadeler	Çok Kötü 1		Kötü 2		İdare Eder 3		İyi 4		Çok İyi 5		X̄	s.s.
	N	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Porsiyon	2	1,0	6	3,0	32	16,0	83	41,5	77	38,5	1,86	0,86
Lezzet	10	5,0	14	7,0	77	38,5	84	42,0	15	7,5	2,60	0,91
Kalite	8	4,0	19	9,5	83	41,5	74	37,0	16	8,0	2,64	0,90
Çeşit	19	9,5	45	22,5	79	39,5	40	20,0	17	8,5	2,29	0,92
Görünüş	11	5,5	18	9,0	65	32,5	89	44,5	17	8,5	2,58	0,96
Temizlik	12	6,0	20	10,0	60	30,0	79	39,5	29	14,5	2,53	1,05
Yağ/Şeker miktarı	36	18,0	37	18,5	61	30,5	56	28,0	10	5,0	3,16	1,16

Katılımcıların Bosna yemekleriyle ilgili beğeni düzeylerine ilişkin bulgular incelendiğinde, katılımcıların çoğunun Bosna yemeklerini lezzet, porsiyon, görünüş ve

temizlik açısından iyi olduğunu düşünmekte iken, %22,5'i ise çeşit konusunda yetersiz bulduklarını düşünmektedir.

Tablo 4: Katılımcıların Saray Bosna'daki Gastronomi Deneyimlerine Yönelik Tutumlarına İlişkin Bulgular

İFADELER	Hiç Katılmıyorum		↔		Tamamen		Katılıyorum			
	1		2		3		4		5	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sadece yerel yiyecek sunan restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim.	28	14,0	56	28,0	41	20,5	43	21,5	32	16,0
İnançlarıma uygun yemek sunan restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim.	38	19,0	22	11,0	8	4,0	57	28,5	75	37,5
Farklı dünya mutfaklarının sunulduğu restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim.	43	21,5	38	19,0	53	26,5	49	24,5	17	8,5
Fastfood restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim.	49	24,5	74	37,0	35	17,5	31	15,5	11	5,5
Lüks restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim.	23	11,5	62	31,0	44	22,0	55	27,5	16	8,0
Tanınan lezzetleri sunan restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim.	23	11,5	32	16,0	23	11,5	82	41,0	40	20,0
Bosna'nın yerel içkilerini tüketmeyi severim.	47	23,5	43	21,5	43	21,5	45	22,5	22	11,0
Şarap yapım yerlerini ziyaret ederim.	56	28,0	54	27,0	38	19,0	28	14,0	24	12,0
Ülkeme dönerken yerel yiyecekler satın almayı düşünüyorum.	49	24,5	51	25,5	39	19,5	38	19,0	23	11,5
Ülkeme dönerken Bosna'nın yerel yemek tariflerini içeren yemek kitapları satın almayı düşünüyorum.	44	22,0	55	27,5	49	24,5	24	12,0	28	14,0

Tablo 4'te katılımcıların Saray Bosna'daki gastronomi deneyimlerine yönelik tutumlarına ilişkin dağılımlar incelenmiştir. Buna göre katılımcıların Bosna yemeklerine ilişkin en önemli gördükleri unsurlar, "İnançlarıma uygun yemek sunan restoranlarda

yemeyi tercih ederim”, “Tanınan lezzetleri sunan restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim” ve “Sadece yerel yiyecek sunan restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim” ifadeleri olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların en önemsiz olarak gördükleri unsurlar ise, “Fastfood restoranlarda yemek yemeyi tercih ederim”, “Şarap yapım yerlerini ziyaret ederim” ve “Ülkeme dönerken yerel yiyecekler satın almayı düşünüyorum” ifadeleri olarak tespit edilmiştir.

Tablo 5: Katılımcıların Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Personel Özelliklerine İlişkin Tatmin Düzeylerine Yönelik Bulgular

İFADELER	Hiç Katılmıyorum \longleftrightarrow Tamamen Katılıyorum									
	1		2		3		4		5	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Yiyecek-İçecek işletmesi personeli misafiri işletmeye girerken karşılar ve çıkarken uğurlar.	40	20,0	46	23,0	28	14,0	60	30,0	26	13,0
Yiyecek-İçecek işletmesi personeli misafirlere samimi davranır.	25	12,5	44	22,0	40	20,0	64	32,0	27	13,5
Yiyecek-İçecek işletmesi personeli işinde tecrübelidir.	27	13,5	37	18,5	53	26,5	63	31,5	20	10,0
Yiyecek-İçecek işletmesi personeli mönü hakkında bilgi sahibidir.	24	12,0	27	13,5	42	21,0	82	41,0	25	12,5
Yiyecek-İçecek işletmesi personeli kişisel temizliğine özen gösterir.	22	11,0	27	13,5	52	26,0	75	37,5	24	12,0
İşletmelerde sunulan yiyecek ve içecekler tazedir.	16	8,0	28	14,0	62	31,0	70	35,0	24	12,0
İşletmelerde sunulan yiyecek ve içecekler lezzetlidir.	23	11,5	41	20,5	42	21,0	71	35,5	23	11,5
İşletmelerde sunulan yiyecek ve içecekler kalitelidir.	23	11,5	35	17,5	51	25,5	67	33,5	24	12,0
İşletmede servis hızlıdır.	40	20,0	48	24,0	46	23,0	44	22,0	22	11,0
İşletmede sunulan yiyecek ve içeceklerin fiyatları uygundur.	15	7,5	35	17,5	50	25,0	65	32,5	35	17,5
İşletmenin dekorasyonu ve mobilyaları kalitelidir.	21	10,5	43	21,5	54	27,0	62	31,0	20	10,0
İşletmenin tasarımında kullanılan renkler işletme kimliği ile uyumludur.	19	9,5	40	20,0	69	34,5	54	27,0	18	9,0
İşletmede çalan müzik restoran kimliği ile uyumludur.	25	12,5	41	20,5	53	26,5	56	28,0	25	12,5

Tablo 5’de katılımcıların yiyecek içecek işletmeleri ve personel özelliklerine ilişkin tatmin düzeylerine yönelik bulgular verilmektedir. Bu sonuca göre, katılımcıların yarısı işletmede sunulan yiyecek ve içeceklerin fiyatlarının uygun olduğunu belirtirken, % 44’ü ise yiyecek- içecek işletmelerinde servisin hızlı olmadığını belirtmişlerdir. Katılımcıların %53,5’i yiyecek içecek işletmesi personelinin mönü hakkında bilgi sahibi olduğu konusunda olumlu düşünürken, % 21’i bu konuya ilişkin bir görüşü olmadığını söylemiştir. Ankete cevap verenlerin % 49,5’i yiyecek-içecek işletmesi personelinin kişisel temizliğine özen gösterdiği konusunda olumlu düşünmektedir. Ayrıca % 43’ü “yiyecek-içecek işletmesi personelinin misafiri işletmeye girerken karşılar ve çıkarken uğurlar” ifadesine olumsuz yanıt vermişlerdir.

Tablo 6: Araştırmaya Katılanların yaşları ile Saray Bosna Mutfağına Yönelik Tutumları Arasındaki Farklılığa İlişkin t-testi Sonuçları

Bireysel Özellikler	n	x	s.s.	F/t	p
Yaş					
26-33	104	2,90	0,580	0,485	0,145
34-49	96	2,77	0,608		

Araştırmaya katılanların yaşları ile Saray Bosna mutfağına yönelik tutumları arasındaki istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık olup olmadığını tespit etmek için t testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 6’da verilmiştir. Bu sonuca göre, 0,145 önem düzeyi ile H_1 hipotezi reddedilmiştir ($p>0,05$). Diğer bir ifadeyle yaşları 34-49 arasında olan katılımcıların Saray Bosna mutfağına yönelik tutumlarının daha olumlu olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 7: Araştırmaya Katılanların Yaşları ile Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Personel Özelliklerine İlişkin Tutumları Arasındaki Farklılığa İlişkin t-testi sonuçları

Bireysel Özellikler	n	\bar{x}	s.s.	F/t	p
Yaş					
26-33	104	3,16	0,946	1,804	0,528
34-49	96	3,08	0,834		

Araştırmaya katılanların yaşları ile yiyecek içecek işletmeleri ve personel özelliklerine ilişkin tutumları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık olup olmadığını göstermek üzere t testi uygulanmış ve sonuçları Tablo 7’de verilmiştir. Bu sonuca göre, 0,528 önem düzeyi ile H₂ hipotezi reddedilmiştir (p>0,05). Diğer bir ifadeyle yaşları 26-33 arasında olan katılımcıların yiyecek içecek işletmeleri ve personel özelliklerine ilişkin tutumlarının, yaşları 34-49 arasında olan katılımcılara göre daha olumlu olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 8: Katılımcıların En Çok Beğendiği Saray Bosna Yemeklerine İlişkin Bulgular

Yemekler	n	%
Cevapi	92	46
Kuzu Çevirme	45	22,5
Börek	38	19
Begova Çorba	10	5,0
Diğer (biftek, et yemekleri, soğan dolma)	15	7,5

Katılımcıların en çok beğendikleri Saray Bosna yemeklerinin belirlenmesi amacıyla sorulan sorulara yönelik cevaplar Tablo 8’de gösterilmiştir. Katılımcıların % 46’sı en çok beğendikleri yemeğin Cevapi olduğunu belirtirken, bunu sırasıyla izleyen yemeklerin Kuzu Çevirme, Boşnak Böreği ve Begova Çorba’sı olduğu tespit edilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma, Saray Bosna’da görev yapan askeri personelin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır. Saray Bosna’da 1 Haziran- 30 Ağustos 2017

tarihleri arasında görev yapan askeri personelden edinilen verilerin değerlendirilmesi doğrultusunda ulaşılan sonuçlar ve sonuçlara dayalı öneriler aşağıda verilmiştir.

Anketi cevaplayan katılımcıların çoğunluğunun erkek, 26-33 yaş aralığında, evli ve Saray Bosna'ya ilk defa geldikleri tespit edilmiştir. Bununla birlikte katılımcıların çoğunluğu Uzman Çavuş olarak görev yapmaktadır. Elde edilen bulgulara göre, katılımcıların Saray Bosna mutfağı hakkında olumlu bir imaja sahip oldukları tespit edilmiştir. Algılanan gastronomi imajının olumlu olması destinasyon karar verme sürecinde etkili bir role sahip olduğu bilinmektedir (Lopez ve Martin, 2006: 166). Bu nedenle uluslararası tanıtımlarda ve verilecek mesajlarda özellikle mutfak kültürünün ön plana çıkartılması gerekmektedir. Katılımcıların Bosna mutfağıyla ilgili deneyimlerine ilişkin bulgulara bakıldığında çoğunluğunun Saray Bosna mutfağı hakkında hiçbir bilgisinin olmadığı görülmektedir. Bunun nedeni, tanıtımlarda yemek kültürünün ön plana çıkmamasından kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtımı ve reklamı iyi yapılmalıdır. Bu reklamlar hem medyayla hem de acenteler aracılığıyla sunulmalıdır. Katılımcıların Bosna yemekleriyle ilgili beğeni düzeylerine bakıldığında fiyat, porsiyon, lezzet ve temizlik konularında olumlu fikir belirttikleri görülmektedir. Ayrıca çeşit konusunda yetersiz bulduklarını belirtmişlerdir. Elde edilen bulgular sonucunda Saray Bosna mutfağına ait yemekler hakkında tanıtıcı bilgilerin yer aldığı broşürler ve kitaplar hazırlanmalıdır. Bunun yanı sıra şehir mutfağının unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri hatırlatılarak hem restoran mönülerinde hem de yemekhane mönülerinde yer vermeye çalışılmalıdır.

Katılımcıların Saray Bosna gastronomi deneyimlerine yönelik tutumlarına ilişkin dağılımlar incelendiği zaman katılımcıların % 66'sının inançlarına uygun yemek sunan restoranları tercih ettikleri tespit edilmiştir. Bu sebepten dolayı restoran yöneticilerinin ve çalışanlarının dini inançların yiyecek- içecek tercihleri üzerindeki etkisini iyi bilmeleri gerekmektedir. Hatay ilinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimini konu alan çalışma dikkate alındığında (Canbolat, 2017) elde edilen bulgunun yapılan araştırma sonuçlarıyla da desteklenir nitelikte olduğu ifade edilebilir. Katılımcıların yiyecek içecek işletmeleri ve personel özelliklerine ilişkin ifadelerin ortalamaları incelendiğinde servisin çok yavaş olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Dolayısıyla yiyecek-içecek işletmelerinin fiziki durumu, personel sayısı gözden geçirilmeli ve gerekli düzenlemelerin yapılması sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Alkır, Y. (t.y.). Bosna Hersek Yemek Kültüründe Osmanlı Etkisi, Burch Üniversitesi Edebiyat Konferansı, <https://gediz.academia.edu/yagmuralk%C4%B1r> Erişim Tarihi:24.07.2017.
- Altınay, S. (2015). Saraybosna Yemek Rehberi, <https://gezipgordum.com/saraybosna-yemek-rehberi/> Erişim Tarihi:24.07.2017.
- Atilla, N. (2016). Boşnak Mutfağı, <https://www.bosnakmedya.com/bosnak-mutfagin-in-temel-ozellikleri/> Erişim Tarihi: 24.07.2017.
- Akın, M. (2017). Örnekleme Yöntemleri, Niğde Üniversitesi İİBF İşletme Bölümü Ders Notları, Niğde.
- Canbolat, C. (2017). Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara,79-82.
- Dedeic- Kırbaç, A. (2013). Boşnakların Türkiye'ye Göçleri, Akademik Bakış Dergisi, Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi, İktisat Ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü, Celalabat – Kırgızistan.
- Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü. (1992). Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı, Ankara.<https://www.devletarsivleri.gov.tr/assets/content/yayinlar/osmanli-arsivi> Erişim Tarihi: 22.07.2017.
- Eker, S. (2006). Bosna'da Etno-Linguistik Yapı Ve Türk Dili Ve Kültürü Üzerine, On Ethno-Linguistic Structure İn Bosnia And Turkish Language And Culture.
- Friedman, F.(1996). The Bosnian Muslims Denial of a Nation, Colarado: Westview Press. <http://www.bigmev.org/bosna-hersek/> Erişim Tarihi: 22.07.2017.
- Kondo, S. (2003). Bosna-Hersek Coğrafyası, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya (Türkiye Coğrafyası) Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Malcom, N. (1995). Povijest Bosne, Zagreb-Sarajevo.
- Mulahasanovic, J. (2012). Bosna Hersek Mutfağının Genel Özellikleri, <https://bosnahersek.info/ulke-genel-bilgisi/mutfak-kulturu/> Erişim Tarihi: 24.07.2017.

Özder, A. (2012). Bosna – Hersek Cumhuriyeti’nde Coğrafyanın Halk Kültürüne Etkisi, Effect of Geography on Popular Culture, the Republic of Bosnia –Herzegovina, Marmara Coğrafya Dergisi, İstanbul, 213-237.

Spahic, M. (2016). Bosnian Cuisine, At the Bosnian Sofra, The Most Famous Dishes, Zenica

Üzümcüoğlu, Ü. (2001). Ankara Piyasasında Satılan Döner Kebaplar Üzerine Bir Araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.

Gökdemir, A. (2005). Mutfak hizmetleri yönetimi. Ankara, Detay Yayıncılık.

Lopez, X. A. A., Martin, B. G. (2006). Tourism and quality agrofood products: an opportunity for the Spanish countryside. Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie, 97 (2), 166-177.

Saatcı, G., Gülü-Demirbulat, Ö. (2016). Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi Cilt: 9 Sayı: 42

Ardıç-Yetiş, Ş. (2015). “Kapadokya Yemek Kültürü ve Mustafapaşa Beldesi (Sinassos) Örneği”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, S. 3(2), s. 12-19.

Gálveza, J.C.P., Grandab, M.J., López-Guzmán, T.(2017). Local Gastronomy, Culture and Tourism Sustainable Cities: The Behavior of the American Tourist. Jose Reinoso Coronelb Sustainable Cities and Society 32 (17), 604–612.

Extended Abstract

This work was organized to evaluate the gastronomic experience of military personnel in Sarajevo. For this purpose, firstly, general information about the region is given in the study. Afterwards, information on the general characteristics of the local cuisine was compiled. For the collection of the data, the questionnaire prepared by using the different researches was applied to the military personnel working in this region. Work; It was held from 1 June to 30 August 2017. The obtained data were analyzed using SPSS statistical program. As a result, it was determined that the majority of participants were male and Sarajevo was an expert sergeant in Bosnia. In addition, 41.5% of Sarajevo's Bosnian

guests seem to like the food even though most of the participants did not know about the Sarajevo cuisine before. As a result of the study, it is seen that there is no difference between participants' gastronomic experiences and their attitudes towards catering establishments according to their ages. In addition, 50% of the staff participating in the study found that the prices of the foods and drinks offered at the enterprises were appropriate and the dishes they liked most were "Answer", "Lamb Dial" and "Bosniak Böreği".