



**TURİZM FAKÜLTESİ**  
Faculty of Tourism

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ / ATATÜRK UNIVERSITY

# GASTRO-DÜNYA

## GASTRO-WORLD

Haziran/June 2023

Cilt/Volume 1

Sayı/Issue 2



## **GASTRO-DÜNYA DERGİSİ**

**Cilt: 1 Sayı: 2 (Haziran)**

Gastro-Dünya dergisi araştırma, inceleme ve teorik makaleler yayınlayan bilimsel hakemli bir dergidir. 2022 yılında yayım hayatına başlayan dergide gastronomi, mutfak sanatları, yemek kültürü, beslenme, gıda vb. alanlarda yapılan çalışmalar yayınlanmaktadır. Derginin amacı gastronomiyi disiplinlerarası bir çalışma alanı olarak kabul edip, gastronomi ile ilgili konulara farklı disiplinlerden farklı bakış açıları sunmaya çalışmaktır. Çok yönlü bir özelliği olan gastronomi iletişim, sosyoloji, psikoloji, edebiyat, din, tarih, arkeoloji, antropoloji, ekonomi, turizm, siyaset, tarım, fizik, kimya, teknoloji, güzel sanatlar, pazarlama, beslenme ve diyetetik, gıda mühendisliği ve başka birçok alanla ilişki içerisindedir. Dolayısıyla dergide gastronominin sosyal bilimler, fen bilimleri ve sağlık bilimleri kapsamına giren konular perspektifinde araştırılması ve bu alandaki güncel bilgi ve gelişmelerin aktarılması amaçlanmaktadır.

### **İMTİYAZ SAHİBİ-YAYINCI**

Atatürk Üniversitesi

### **EDİTÖR**

Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU, Atatürk Üniversitesi

### **YARDIMCI EDİTÖR**

Arş. Gör. Dr. Emre AKOĞUL, Atatürk Üniversitesi

Adres: Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi 25240 Erzurum/Türkiye

E-posta adresi: [gastrodunya@atauni.edu.tr](mailto:gastrodunya@atauni.edu.tr)

**Bilim Kurulu:**

Prof. Dr. Atilla AKBABA, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye.

Prof. Dr. Düriye BOZOK, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.

Prof. Dr. Ferah Özkök, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale, Türkiye.

Prof. Dr. Fügen DURLU-ÖZKAYA, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.

Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.

Prof. Dr. Murat TOSUN, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.

Prof. Dr. Nurudin KIDIRALIEV, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Manas, Kırgızistan.

Doç. Dr. Alev SÖKMEN, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye.

Doç. Dr. Duran CANKÜL, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.

Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.

Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.

Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.

Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI, Karabük Üniversitesi, Karabük, Türkiye.

Doç. Dr. Hüseyin BOZ, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.

Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER, Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli, Türkiye.

Doç. Dr. Lokman TOPRAK, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin, Türkiye.

Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN, Giresun Üniversitesi, Giresun, Türkiye.

Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale, Türkiye.

Doç. Dr. Sibel ÖNÇEL, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet EMİRMUSTAFAOĞLU, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Alper IŞIN, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Bahar GÜMÜŞ, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Barış DEMİRCİ, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Dilek DÜLGER ALTINER, Kocaeli Üniversitesi, Kocaeli, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Esra DOĞU BAYKUT, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Emine MACİT, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU, Alanya Alaattin Keykubat Üniversitesi, Antalya, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT, Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Fatma BAŞAR, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Ferhan BALCI TORUN, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Gülser YAVUZ, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.

Dr. Öğr. Üye. Gülşen BAYAT, Iğdır Üniversitesi, Iğdır, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Hakkı ÇILGINOĞLU, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Murat CEYLAN, Iğdır Üniversitesi, Iğdır, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Sedat İPAR, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ŞİMŞEK, Giresun Üniversitesi, Giresun, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ, Gümüşhane Üniversitesi, Gümüşhane, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Nilgün DEMİREL İLİ, Iğdır Üniversitesi, Iğdır, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Ozan GÜLER, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ, Karabük Üniversitesi, Karabük, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Sabri ÇELİK, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Salih YILDIZ, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Serdar EREN, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Tufan SÜREN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

Dr. Öğr. Üyesi Zühal OKÇU, Atatürk Üniversitesi, Erzurum, Türkiye.

**GASTRO-DÜNYA**

**CİLT:1 SAYI:2 (HAZİRAN)**

**GASTRO-WORLD**

**VOL:1 NO:2 (JUNE)**

**İÇİNDEKİLER / CONTENTS**

**DERLEME**

**İğdır Halk Mutfak Kültüründe Yer Alan Lezzetlerin Değerlendirilmesi** (Evaluation of Tastes in İğdır Folk Culinary Culture) (1-14)

Enes KAVRUT

**ARAŞTIRMA MAKALESİ**

**Türk Mutfağı Kavramının Lisansüstü Öğrencilerin Gözünden Kelime İlişkilendirme Testi Yöntemi İle Analiz Edilmesi** (Analysis of The Concept of Turkish Cuisine Through The Eyes of Graduate Students with the Word Association Test Method) (15-24)

Ramazan KARAMAN, Göksel Kemal GİRĞİN

**ARAŞTIRMA MAKALESİ**

**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) (25-38)

Yeşim ÖZDEMİR



## İğdır Halk Mutfak Kültüründe Yer Alan Lezzetlerin Değerlendirilmesi

### Evaluation of Tastes in İğdır Folk Culinary Culture

Enes KAVRUT\*

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p><b>Derleme</b></p> <p><i>Makale Süreci:</i></p> <p>Gönderim : 11.01.2023            Düzeltilme : 28.03.2023            Kabul : 10.05.2023            Yayınlanma : 13.07.2023</p> <p><i>Anahtar Kelimeler:</i></p> <p>İğdır yöresel yemekleri            Beslenme            Mutfak kültürü</p>	<p>Türkiye'nin en doğusunda yer alan İğdır, sahip olduğu değerler açısından (coğrafi özellikler, iklim, kültür, vb.) halk mutfak kültüründe önemli bir konuma sahiptir. Bu bağlamda bölge mutfağında birbirinden lezzetli yemekleri bulmak mümkündür. Bu çalışmada, İğdır halk mutfağında önemli geleneksel lezzetler değerlendirilmiştir. Tüketilen lezzetler üç kategori (çorba, pilav ve diğer yemekler) içerisinde besin öğelerine ayrılarak incelenmiştir. Yöreye özgü mevsimsel otlar yemeklerde sıklıkla tercih edilmektedir. Bölgenin mikro klima özelliği sayesinde birçok farklı meyve ve sebze rahatlıkla yetiştirilmektedir. Tarım ve hayvancılığın yöre toprağı ve iklimi açısından elverişli olması mutfakta et, süt ve tarım ürünlerinin kullanılmasına imkân sunmaktadır.</p>
ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p><b>Review Article</b></p> <p><i>Article history:</i></p> <p>Received : 11.01.2023            Revised : 28.03.2023            Accepted : 10.05.2023            Available : 13.07.2023</p> <p><i>Keywords:</i></p> <p>İğdır local dishes            Nutrition            Culinary culture</p>	<p>İğdır, which is located in the easternmost part of Turkey, has an important place in the folk cuisine culture in terms of its values (geographical features, climate, culture, etc.). From this, it is possible to find delicious dishes in the regional cuisine. In this study, important traditional dishes in İğdır folk cuisine were evaluated. The tastes consumed have been evaluated by dividing them into nutritional elements into three categories (soup, rice, and other dishes). Seasonal herbs specific to the region are frequently preferred in meals. Thanks to the microclimate feature of the region, many different fruits and vegetables can be grown easily. The fact that agriculture and livestock are suitable for the local soil and climate allows the use of meat, milk, and agricultural products in the kitchen.</p>

\* Öğretim Görevlisi, İğdır Üniversitesi, İğdır Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı, [enes.kavrut@igdir.edu.tr](mailto:enes.kavrut@igdir.edu.tr), ORCID NO: 0000-0003-1808-9309.

## 1.GİRİŞ

İnsanlar, yaşamlarını sürdürebilmeleri için yeme-içme faaliyetlerini sürekli yapmak zorundadırlar. Bu durum insanoğlunun var oluşundan itibaren süre gelmektedir (Bayat, 2018: 757). Beslenme faaliyetleri yerine getirilirken sağlıklı, besleyici yaşam kalitesini artırıcı besinlerin tüketilmesi son derece önemlidir. İnsanların beslenme alışkanlıkları farklı istek ve ihtiyaçlara göre değişkenlik gösterebilmektedir. Bu durum, özellikle mutfak kültürünün şekillenmesinde temel olmaktadır (Pekcan, 2008: 7). Mutfağın kültürel bir faktör olduğu daha önceki dönemlerde de ifade edilmiştir. Özellikle hayvansal ürünlerin, baharatların ve bunların kombinasyonlarının kullanılması mutfakta kültürel yapının oluştuğunun bir göstergesidir (Selimoğlu vd., 2018: 393). Kültürel görecelik prensibine göre; toplumdan topluma davranış biçimleri değişkenlik göstermektedir. İnsanların yemek yiyerek açlığını bastırması biyokimyasal bir olaydır. Fakat açlığını giderebilmesi, nasıl gidereceği, ne tür yiyeceklerle giderebileceği antropolojik açıdan açıklanabilecek bir olgudur (Karagöz, 2016: 17-27).

Mutfakların değerlendirilmesinde birçok parametreden (kültürel etkileşimler, coğrafi konum, iklim, bitki popülasyonu, tarihsel süreç vb.) söz etmek mümkündür. Bu parametrelerin sıralanışı yöreden yöreye, bölgeden bölgeye değişkenlik göstermektedir (Zencir, 2019: 5-6).

Iğdır, bulunduğu coğrafi konum itibarıyla önemli bir kültür kavşağında yer alan ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan ilimizdir. İran, Azerbaycan ve Ermenistan ülkeleriyle ülke komşuluğu; Ağrı ve Kars ile de şehir komşuluğu yapmaktadır. Aras Nehri havzası içinde yer alan Iğdır Ovası verimli alüvyonlu topraklara sahiptir. Ortalama yüksekliği (rakım) 890 metre civarında olan bölge düz, engebesiz bir alanı kaplamaktadır. İklim açısından mikro klima özelliği ile ayrıcalıklı komumdadır. Bu bağlamda Doğu Anadolu Bölgesi içerisinde yer alan illere göre; Iğdır bitkisel üretimde önemli bir paya sahip olup, birçok ürün (domates, salatalık, karpuz, pamuk, vb.) yetişmektedir (Kaya, 2015: 705-706). Bunun yanında yörede yaylacılık faaliyetlerinin fazla olması hayvancılığın gelişmesine imkân sunmaktadır (Savaş vd., 2019: 559-560). Bölgede en çok tüketilen hayvansal ürünler arasında süt, et, yumurta, yağ, bal ve peynir ürünleri gelmektedir (Sürmeli vd., 2008: 134).

Beslenme açısından yöreye (Iğdır) özgü ürünlerle yöresel pişirme ve sunum teknikleri kullanılarak yapılan yöresel lezzetlerin bilinir olması son derece önemlidir. Iğdır halk mutfağında yer alan 'Iğdır Taş köftesi' coğrafi işaret almış, 'Bozbaş' ise coğrafi işaret alma sürecinde olan yöresel lezzetlerdendir (Iğdır Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Projesi Fizibilite Raporu, 2021). Bunun yanında **çorbalar:** (Katık Aşı/Soğuk Çorba, Kelecoş, Ayran Aşı, Gıraradev, Hörre, Süt Hörresi, Helise, Sabah Aşı, Perzane, Kurut Çorbası, Avjaj, Omaç Aşı, Culcul Aşı, Süt Aşı, Bozpört, Kelem Çorbası, Borç Çorbası, Maş Çorbası, Şile Aşı, Pışruk), **pilavlar:** (Hedik Pilav, Sütlü Çekme Pilav, Cızda Pilav, Erişteli Pilav, Kükülü Pilav, Müsembeli Pilav, Domatesli Çeyme, Keşmişli Pilav, Süzme Pirinç Pilav, Mercimekli Pilav, Ekşili Pilav, Keklikli/Tavuklu Pilav, Kayısılı Pilav, Evelikli Pilav, Yumurtalı Kazmak, Yufkalı Kazmak, Patatesli Kazmak, Zibilli Pilav, Maşlı Bulgur Pilav) ve **diğer yemekler:** (Et Kavurma, İşkembe Kavurması, Toyuk Şorva, Saç Kavurma, Cızdık, Kürt Köftesi, Arzuman Köfte, Kuru Köfte, Yağ Bozbaş, Göymaş, Pazı Başı Kavurma, Salmanca Kavurma, Çoban Kirpiği Kavurma, Bal



Kabağı, Şeker Pancarı Haşlaması, Şeker Pancarı Kavurması, Şeker Pancarı Yaprığı Sarması, Dut Yaprığı Sarması, Üzüm, Yaprığı Sarması, Sebze Dolması, Kara Badımcın Dolması, Evelik Sarma) yer almaktadır (Şen, 2012: 97-117; Sürmeli, 2012).

Bu çalışmada Iğdır halk mutfak kültüründe yer alan yöresel lezzetlerin değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

## 2.YÖRESEL YEMEKLER

Yörede yer alan lezzetler; çorba ve çeşitleri (tablo 1 ve 2), pilav ve çeşitleri (tablo 3 ve 4) ve diğer bütün yemekler (tablo 5 ve 6) şeklinde detaylandırılmıştır.

Çorba yemeklerinin (20 çeşit), 8 tanesinde et ve et ürünleri, 16 tanesinde ise süt ve süt ürünlerinin kullanıldığı görülmüştür. Katık Aşı/Soğuk çorba diğer çorbalara göre ot içeriği bakımından zengin içeriğe sahiptir. Bunu Ayran Aşı çorbası takip etmiştir. Pilav yemeklerinde (19 çeşit), en çok pirincin kullanıldığı özellikle basmati pirincin tercih edildiği görülmüştür. Diğer yemek grubunda ise (24 çeşit) yemeklerin yarısından fazlasında et ve et ürünleri, üçte birinde ise lepenin kullanıldığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte zerdeçal baharatı hem pilav hem de diğer yemek gruplarında sıkça kullanılmaktadır. Köfte yemeklerinden özellikle Taş Köfte ve Arzuman Köfte de diğerlerinden farklı olarak merze otu kullanılmıştır.

**Tablo 1:** Iğdır Mutfak Kültüründe Yer Alan Çorbaların Yapım Malzemeleri

<b>Çorba Grubu (1. kategori)</b>	
<i>Çorba ve Çeşitleri</i>	<i>Çorba malzemeleri</i>
<i>Katık-Aşı</i>	* 250 g lepe (kırık nohut) veya yarma buğday (dövme), * 250 g pirinç, * 1 demet yeşillik/ot grubu (kazayağı, salmanca/sirken, dereotu, maydanoz, ıspanak, semizotu/pırpır, kişniş/aş otu, pazı yaprağı
<i>Soğuk Çorba</i>	başı, kereviz yaprağı, yarpuz), * 1 kg yoğurt, * 200 ml et suyu (soğutulmuş), * 25-50 g tuz, * su (yeteri kadar)
<i>Kelecoş</i>	* 100 g bulgur, * 250 g lepe (kırık nohut), * 5-6 adet kurut, * 1'er adet orta büyüklükte soğan ve patates, * 1 yemek kaşığı tereyağı, * 20-25 g pul biber, * 20-25 g tuz, * su (kaynamış)
<i>Ayran Aşı</i>	* 250 g bulgur, * 1 adet orta büyüklükte soğan * 1 demet yeşillik/ot grubu (ebegümeci, evelik, pancar yaprağı, yarpuz, kişniş, semizotu), * 80-100 g un, * su (yeteri kadar), * 1 kg yoğurt, * 25-50 g tuz
<i>Gıraradev</i>	* 250 g yarma buğday (dövme, den), * 1 adet yumurta, * 20-25 g un, * 25-50 g tuz, * su (yeteri kadar), * 1 kg yoğurt, * kuru nane veya reyhan (yeteri kadar)
<i>Hörre</i>	* 2 yemek kaşığı (60-80 g) sadeyağ, * 2 yemek kaşığı un, * su (yeteri kadar), * 25-50 g tuz
<i>Süt Hörresi</i>	* 2 yemek kaşığı un, * 1-1,5 lt süt (kaynatılmış ve soğutulmuş), * 25-50 g tuz
<i>Helise</i>	* 500 g yarma buğday (dövme), * 1-1,5 kg bütün tavuk veya (hindi, dana), * 25-50 g tuz, * su (yeteri kadar), * 25-50 g tereyağı
<i>Sabah Aşı</i>	* 500 g yarma buğday (dövme), * 25-50 g tuz * su (yeteri kadar), * 200-250 g kemikli et
<i>Perzane</i>	* 250 g pirinç, * et suyu, * kuru erik (5-6 adet), * 1 adet yumurta, * su (yeteri kadar), * 100-150 g yoğurt, * 1 yemek kaşığı sadeyağ, * yarım demet maydanoz, * 25-50 g tuz, * 20-25 g un
<i>Kurut Çorbası</i>	* Kurut (yeteri kadar), * su (yeteri kadar) * 250 g yarma buğday (dövme), * tereyağı, * reyhan (kurutulmuş), * dereotu (yeteri kadar) * 25-50 g tuz

Avraj	* 2 adet orta boy soğan, tereyağı, * 3 adet yumurta, * su (kaynamış)
Omaç Aşısı	* 250 g börülce, * evelik otu, * 8-10 adet alça erik kurusu, * 1 adet soğan, * tereyağı, * salça, * pul biber, * su (yeteri kadar), * 25-50 g tuz
Culcul Aşısı	* 1 adet orta boy soğan, * tereyağı, * 25-50 g tuz, * su (yeteri kadar), * bulgur, * kazayağı otu, * pul biber
Süt Aşısı	* 250 g pirinç, * su (yeteri kadar), * tuz, * 500 g süt, * tereyağı, * toz şeker
Bozpört	* parça halinde kemikli et, * tuz, * su, * soğan
Kelem Çorbası	* 100 g pirinç, * tuz, * su (yeteri kadar), * 5-6 adet lahana yaprağı, * kemikli et, * 8-10 adet alça erik kurusu, * 1 adet orta boy soğan, * 1 yemek kaşığı salça
Borç Çorbası	* dana eti (kuşbaşı), * 1 adet orta boy soğan, * 2-3 adet lahana yaprağı, * un, * havuç, * patates, * salça, * pul biber, * su (yeteri kadar), * tuz
Maş Çorbası	* 250 g nohut, * 250 g yarma buğday (dövme), * 100 g maş (börülce), * 1 adet orta boy soğan, * tereyağı, salça, * pul biber* tuz, * su (yeteri kadar)
Şile Aşısı	* bulgur, * tereyağı, * süt, * su, * tuz,
Pışruk	* sadeyağ, * 2 yemek kaşığı un, * su (yeteri kadar), * 25-50 g tuz, * et suyu, * sarımsak

- Yeşillik grubunda mevsimsel değişiklikler dikkate alınmaktadır.
- Yeteri kadar su: yemeğin yoğunluğuna göre ayarlanmaktadır.
- ‘den’: halk arasında bilinen isimlerdendir.
- Sıvı yağ: endüstriyel bitkisel yağlardır (ayçiçek).

**Tablo 2:** Çorba ve çeşitlerinin besin öğelerine göre malzeme içeriği

Çorba ve çeşitleri	Et ve et ürünleri	Süt ve süt ürünleri	Tahıl ve ürünleri	Sebzeler Meyveler	Otlar	Diğer/ Baharat
Katkı Aşısı/ Soğuk Çorba	Et suyu	Yoğurt	lepe, yarma buğday, pirinç,	*	Kazayağı, salmanca, dereotu, maydanoz, ıspanak, semizotu, kişniş, pazı yaprağı, kereviz yaprağı, yarpuz	Tuz
Kelecoş	*	Kurut, tereyağı	Bulgur, lepe	Soğan, patates		Pul biber, tuz
Ayran Aşısı	*	Yoğurt	Bulgur, un	Soğan	Ebe gümece, evelik, pancar yaprağı, yarpuz, kişniş, semizotu	Tuz
Gıraradev	*	Yoğurt	Yarma buğday, un	*	*	Yumurta, tuz, reyhan, nane
Hörre	*	Sadeyağ,	Un	*	*	Tuz
Süt Hörresi	*	Süt	Un	*	*	Tuz

<i>Helise</i>	Tavuk/hindi/ dana eti	Tereyağı	Yarma buğday	*	*	Tuz
<i>Sabah Aşı</i>	Kemikli et	*	Yarma buğday	*	*	Tuz
<i>Perzane</i>	Et suyu	Yoğurt, sadeyağ	Pirinç, un	Kuru alça erik	Maydanoz	Yumurta, tuz
<i>Kurut Çorbasi</i>	*	Kurut, tereyağı	Yarma buğday	*	Reyhan, dereotu	Tuz
<i>Avjaj</i>	*	Tereyağı	*	Soğan	*	Yumurta
<i>Omaç Aşı</i>	*	Tereyağı	Börülce	Kuru alça erik, soğan	evelik	Salça, pul biber, tuz
<i>Culcul Aşı</i>	*	Tereyağı	Bulgur	Soğan	Kazayağı	Tuz, pul biber
<i>Süt Aşı</i>	*	Süt, tereyağı	Pirinç	*	*	Tuz, toz şeker
<i>Bozpört</i>	Kemikli et	*	*	Soğan	*	Tuz
<i>Kelem Çorbasi</i>	Kemikli et	*	Pirinç	Kuru alça erik, lahana, soğan	*	Tuz, salça
<i>Borç Çorbasi</i>	Dana eti	*	Un	Lahana, soğan, havuç, patates	*	Tuz, salça, pul biber
<i>Maş Çorbasi</i>	*	Tereyağı	Nohut, yarma buğday börülce	Soğan	*	Tuz, salça, pul biber
<i>Şile Aşı</i>	*	Süt, tereyağı	Bulgur	*	*	Tuz
<i>Pısruk</i>	Et suyu	Sadeyağ	Un	*	*	Tuz, sarımsak

\*: (yıldız) gruba ait bir veri olmadığını ifade etmektedir.

**Tablo 3:** İğdir mutfak kültüründe yer alan pilavların yapım malzemeleri

<b>Pilav Grubu (2. kategori)</b>	
<i>Pilav ve Çeşitleri</i>	<i>Pilav malzemeleri</i>
<i>Hedik Pilav</i>	* nohut, * buğday, * mısır, * börülce, * fasulye, * kuru meyve, * tuz, * tereyağı, * su
<i>Sütlü Çekme Pilav</i>	* 3 su bardağı süt, * tereyağı, * tuz, * su (kaynamış), * 3 su bardağı pirinç
<i>Cızda Pilav</i>	* kırmızı et, * 1 adet orta boy soğan, * zerdeçal (sarı kök), * süzme yoğurt, * su, * tuz
<i>Erişteli Pilav</i>	* erişte, * su (kaynamış), * tuz, * tereyağı
<i>Küküllu Pilav</i>	* basmati pirinç, * tuz, * su (kaynamış), * tereyağı, * maydanoz, * yeşil soğan, * yarpuz, ıspanak, * zerdeçal (sarı kök), * un, * yumurta, * sıvı yağ
<i>Müsembeli Pilav</i>	* kuşbaşı kırmızı et, * 1 adet soğan, * zerdeçal (sarı kök), * karabiber, * limon tuzu, * patlıcan, * kızartmalık yağ, * basmati pirinç, * tuz, * su (kaynamış), * tereyağı
<i>Domatesli Çeyme</i>	* 1 adet orta boy soğan, * domates (kabuğu soyulmuş), * su (kaynamış), * pirinç, * yağ, * tuz
<i>Keşmişli Pilav</i>	* pirinç, * tereyağı, * kuru üzüm, * tuz, * su (kaynamış)
<i>Süzme Pirinç Pilav</i>	* basmati pirinç, * tuz, * su (kaynamış), * tereyağı
<i>Mercimekli Pilav</i>	* pirinç/ bulgur, * tuz, * tereyağı, * su, * yeşil mercimek/ lepe (kırık nohut) / börülce (maş)
<i>Ekşili Pilav</i>	* kuşbaşı kırmızı et, * 1 adet soğan, * sebzi otu, * domates, * lepe (kırık nohut), * 1 tutam zerdeçal (sarı kök), * tuz, * 1 çay kaşığı limon tuzu, * basmati pirinç, * su (kaynamış), * tereyağı

<i>Keklikli/Tavuklu Pilav</i>	* keklik eti veya tavuk eti, * pirinç, * tuz, * su, * tereyağı
<i>Kayıslı Pilav</i>	* pirinç, * tereyağı, * kuru kayısı, * tuz, * su (kaynamış), * zerdeçal (sarı kök)
<i>Evelikli Pilav</i>	* 1 adet orta boy soğan, * tereyağı, * pirinç, * tuz, * su (kaynamış), * evelik otu
<i>Yumurtalı Kazmak</i>	* 1 tatlı kaşığı un, * yumurta, * tereyağı, * pirinç, * su, * tuz
<i>Yufkalı Kazmak</i>	* tereyağı, * lavaş ekmek, * pirinç (haşlanmış), * tuz
<i>Patatesli Kazmak</i>	* patates, * tuz, * tereyağı, * pirinç (haşlanmış)
<i>Zibilli Pilav</i>	* yeşil mercimek, * su, * pirinç, * erişte, * börülce (maş), * yumurta, * tuz, * tereyağ
<i>Maşlı Bulgur Pilav</i>	* tereyağı, * bulgur, * tuz, * su, * börülce (maş),

- Pilav yapımında genel olarak basmati pirinç tercih edilmektedir.

**Tablo 4:** Pilav ve çeşitlerinin besin öğelerine göre malzeme içeriği

<i>Pilav ve Çeşitleri</i>	<i>Et ve et ürünleri</i>	<i>Süt ve süt ürünleri</i>	<i>Tahıl ve ürünleri</i>	<i>Sebzeler Meyveler</i>	<i>Otlar</i>	<i>Diğer/ Baharat</i>
<i>Hedik Pilav</i>	*	Tereyağı	Nohut, buğday, mısır, börülce, fasulye	Kuru meyve	*	Tuz
<i>Sütlü Çekme Pilav</i>	*	Süt, tereyağı	Pirinç	*	*	Tuz
<i>Cızda Pilav</i>	Kırmızı et	Yoğurt	*	Soğan	*	Zerdeçal, tuz
<i>Erişteli Pilav</i>	*	Tereyağı	Erişte	*	*	Tuz
<i>Kükülli Pilav</i>	*	Tereyağı	Pirinç (basmati), un	Yeşil soğan	Maydanoz, yarpuz, ıspanak	Zerdeçal, tuz, yumurta, sıvı yağ
<i>Müsembeli Pilav</i>	Kırmızı et (kuşbaşı)	Tereyağı	Pirinç (basmati)	Soğan, patlıcan	*	Zerdeçal, tuz, limon tuzu, karabiber, kızartmalık yağ
<i>Domatesli Çeyme</i>	*	*	Pirinç	Soğan, domates	*	Tuz, yağ
<i>Keşmişli Pilav</i>	*	Tereyağı	Pirinç	Kuru üzüm	*	Tuz
<i>Süzme Pirinç Pilav</i>	*	Tereyağı	Pirinç (basmati)	*	*	Tuz
<i>Mercimekli Pilav</i>	*	Tereyağı	Pirinç/bulgur, yeşil mercimek/ lepe /börülce	*	*	Tuz
<i>Ekşili Pilav</i>	Kırmızı et (kuşbaşı)	Tereyağı	lepe, pirinç (basmati)	Soğan, domates	sebzi	Zerdeçal, tuz, limon tuzu
<i>Keklikli/Tavuklu Pilav</i>	Et (keklik/tavuk)	Tereyağı	Pirinç	*	*	Tuz
<i>Kayıslı Pilav</i>	*	Tereyağı	Pirinç	Kuru kayısı	*	Tuz, zerdeçal
<i>Evelikli Pilav</i>	*	Tereyağı	Pirinç	Soğan	evelik	Tuz
<i>Yumurtalı Kazmak</i>	*	Tereyağı	Un, pirinç	*	*	Yumurta, tuz
<i>Yufkalı Kazmak</i>	*	Tereyağı	Pirinç	*	*	Lavaş ekmek, tuz
<i>Patatesli Kazmak</i>	*	Tereyağı	Pirinç	Patates	*	Tuz

Zibilli Pilav	*	Tereyağı	Yeşil mercimek, pirinç, erişte, börülce	*	*	Yumurta, tuz
Maşlı Bulgur Pilav	*	Tereyağı	Bulgur, börülce	*	*	Tuz

\*: (yıldız) gruba ait bir veri olmadığını ifade etmektedir.

**Tablo 5:** Iğdır mutfak kültüründe yer alan diğer yemeklerin (etli, sebze, köfte, dolma vb.) yapım malzemeleri

<b>Diğer Yemek Grubu (3. kategori)</b>	
<i>Yemekler</i>	<i>Yemek malzemeleri</i>
<i>Bozbaş</i>	* soğan, * lepe (kırık nohut) veya nohut, * kuzu eti (incik veya kemikli et), * zerdeçal (sarı kök), * domates, * salça, * su (kaynamış), * tuz, * patates
<i>Taş Köfte</i>	* kuşbaşı et (dana), * 100 g lepe (kırık nohut), * orta boy soğan, * 100 g pirinç, * salça, * zerdeçal (sarı kök), * tuz, * pul biber, * <b>çiğ yumurta</b> (1 adet), * merze otu, * alça erik kuru (8-9 adet), * patates, * tereyağı, * sıvı yağ, * yeşilbiber, * su (kaynamış)
<i>Et Kavurma</i>	* kuşbaşı et (dana), * sıvı yağ, * soğan, * domates (kabukları soyulmuş), * yeşilbiber, * tuz
<i>İşkembe Kavurması</i>	* işkembe (kuşbaşı), * orta boy soğan, * zerdeçal (sarı kök), * limon tuzu, * yeşilbiber, * sıvı yağ, * tuz
<i>Toyuk Şorva</i>	* 1 adet orta boy soğan, * salça * bütün tavuk ( <b>canlı</b> ), * tuz, * su (kaynamış), * lepe (kırık nohut), * patates (1-2 adet), * zerdeçal (sarı kök)
<i>Saç kavurma</i>	* kuzu eti (parçalı), * kuyruk yağı (koyun), * su (yeteri kadar), * tuz
<i>Cızdık</i>	* kuyruk yağı (koyun), * tuz
<i>Kürt Köftesi</i>	* 1 adet soğan, * köftelik bulgur, * baharat grubu (reyhan, nane, pul biber), * tuz, * su (kaynamış), * un (1-2 yemek kaşığı), * tereyağı, * yoğurt
<i>Arzuman Köfte</i>	* kuşbaşı et (dana), * 100 g lepe (kırık nohut), * orta boy soğan, * 100 g pirinç, * salça, * zerdeçal (sarı kök), * tuz, * pul biber, * <b>pişmiş bütün yumurta</b> (1 adet), * merze otu, * alça erik kuru (8-9 adet), * patates, * tereyağı, * sıvı yağ, * yeşilbiber, * su (kaynamış)
<i>Kuru Köfte</i>	* kıyma (dana), * orta boy patates, * orta boy soğan, * zerdeçal (sarı kök), * tuz, * yumurta, * baharatlar (pul ve karabiber), * un (yeteri kadar), * kızartmalık yağ
<i>Yağ Bozbaş</i>	* tereyağı, * soğan, * salça (1-2 yemek kaşığı), * bir tutam zerdeçal (sarı kök), * bir tutam (pul biber), * su (kaynamış), * 1 su bardağı pirinç, * 1 adet orta boy patates, * tuz, * yumurta (3-4 adet),
<i>Göymaş</i>	* börülce (maş), * tereyağı, * orta boy soğan (1 adet), * domates, * tuz
<i>Pazı başı Kavurma</i>	* pazı yaprağı, * tereyağı, * tuz, * yumurta (1-2 adet)

<i>Salmanca Kavurma</i>	* salmanca otu, * tereyağı, * tuz, * yumurta (1-2 adet)
<i>Çoban kirpiği Kavurma</i>	* çoban kirbiği otu, * sadeyağ, * yumurta (1-2 adet), * tuz
<i>Bal Kabağı</i>	*1 adet bal kabağı (orta boy), * yarma buğday (dövme), * mısır, * börülce (maş), * tuz, * tereyağ, * su (yeteri kadar)
<i>Şeker Pancarı Haşlaması</i>	* şeker pancarı (1-2 adet), * su (yeteri kadar), * tuz
<i>Şeker Pancarı Kavurması</i>	* şeker pancar yaprağı, * tuz, * soğan, * sıvı yağ, * yumurta (1-2 adet)
<i>Şeker Pancarı Yaprığı Sarması</i>	* şeker pancar yaprağı, * tuz, * soğan, * pirinç, * kıyma (dana), * lepe (kırık nohut), * zerdeçal (sarı kök), * su (kaynamış), * sıvı yağ
<i>Dut Yaprığı Sarması</i>	* dut yaprağı, * tuz, * soğan, * pirinç, * kıyma (dana), * lepe (kırık nohut), * zerdeçal (sarı kök), * su (kaynamış), * sıvı yağ
<i>Üzüm Yaprığı Sarması</i>	* üzüm yaprağı, * tuz, * soğan, * salça, * sıvı yağ, * pirinç, * kıyma (dana), * lepe (kırık nohut), * zerdeçal (sarı kök), * su (kaynamış), * zeytinyağı
<i>Sebze Dolması</i>	* patlıcan, * kabak, * dolmalık biber, * soğan, * sıvı yağ, * lepe (kırık nohut), * dana kıyma, * zerdeçal (sarı kök), * su (kaynamış), * tuz
<i>Kara badımcın Dolması</i>	* 1 kg et (kuşbaşı), * sıvı yağ, * 1 adet soğan, * lepe (kırık nohut), * pirinç, * tuz, * salça, * zerdeçal (sarı kök), * patlıcan, * karanfil (adet), * su (kaynamış)
<i>Evelik Sarma</i>	* evelik otu, * 1 adet orta boy soğan, * tuz, * pirinç, * karabiber, * kıyma (dana), * tereyağı

- Canlı tavuk: endüstriyel olmayan, yöre çiftliklerinde ve köylerde yetişen tavuklardır.

**Tablo 6:** Diğer yemeklerin (etli, sebze, köfte, dolma vb.) besin öğelerine göre malzeme içeriği

Yemekler	Et ve et ürünleri	Süt ve süt ürünleri	Tahıl ve tahıl ürünleri	Sebzeler Meyveler	Otlar	Diğer/ Baharat
<i>Bozbaş</i>	Kuzu (incik /kemikli)	*	lepe/nohut	Soğan, domates, patates	*	Zerdeçal, salça, tuz
<i>Taş Köfte</i>	Kuşbaşı (dana)	Tereyağı,	lepe, pirinç	Soğan, patates, alça erik kurusu, yeşilbiber	merze	Salça, zerdeçal, tuz, pul biber, yumurta, sıvı yağ
<i>Et Kavurma</i>	Kuşbaşı (dana)	*	*	Soğan, domates, yeşilbiber	*	Tuz, sıvı yağ
<i>İşkembe Kavurması</i>	İşkembe	*	*	Soğan, yeşilbiber	*	Zerdeçal, tuz, limon tuzu, sıvı yağ
<i>Toyuk Şorva</i>	Tavuk	*	lepe	Soğan, patates	*	Salça, tuz, zerdeçal
<i>Saç kavurma</i>	Kuzu, kuyruk yağı	*	*	*	*	Tuz
<i>Cızdık</i>	Kuyruk yağı	*	*	*	*	Tuz

<i>Kürt Köftesi</i>	*	Tereyağı, yoğurt	Bulgur (köftelik), un	Soğan	*	Reyhan, nane, pul biber, tuz
<i>Arzuman Köfte</i>	*	Tereyağı,	*	alça erik kurusu, patates, yeşilbiber	merze	Tuz, pul biber, yumurta, sıvı yağ
<i>Kuru Köfte</i>	Kıyma (dana)	*	Un	Patates, soğan	*	Zerdeçal, tuz, yumurta, pul biber, karabiber, kızartmalık yağ
<i>Yağ Bozbaş</i>	*	Tereyağı	Pirinç	Patates, soğan	*	Salça, zerdeçal, pul biber, tuz, yumurta
<i>Göymaş</i>	*	Tereyağı	Börülce	Soğan, domates	*	Tuz
<i>Pazı başı Kavurma</i>	*	Tereyağı	*	*	Pazı yaprağı	Tuz, yumurta
<i>Salmanca Kavurma</i>	*	Tereyağı	*	*	salmanca otu	Tuz, yumurta
<i>Çoban kirpiği Kavurma</i>	*	Sadeyağ	*	*	Çoban kirpiği otu	Tuz, yumurta
<i>Bal Kabağı</i>	*	Tereyağı	Yarma buğday, mısır, börülce	Bal kabağı	*	Tuz
<i>Şeker Pancarı Haşlaması</i>	*	*	*	Şeker pancarı	*	Tuz
<i>Şeker Pancarı Kavurması</i>	*	*	*	Soğan	Şeker pancarı yaprağı	Tuz, yumurta, sıvı yağ
<i>Şeker Pancarı Yaprağı Sarması</i>	Kıyma (dana)	*	Pirinç, lepe	Soğan	Şeker pancarı yaprağı	Tuz, zerdeçal, sıvı yağ
<i>Dut Yaprığı Sarması</i>	Kıyma (dana)	*	Pirinç, lepe	Soğan	Dut yaprağı	Tuz, zerdeçal, sıvı yağ
<i>Üzüm Yaprığı Sarması</i>	Kıyma (dana)	Zeytinyağı	Pirinç, lepe	Soğan	Üzüm yaprağı	Tuz, salça, zerdeçal, sıvı yağ,
<i>Sebze Dolması</i>	Kıyma (dana)	*	lepe	Patlıcan, kabak, dolmalık biber, soğan	*	Tuz, zerdeçal, sıvı yağ
<i>Kara badımcın Dolması</i>	Kuşbaşı (dana)	*	Pirinç, lepe	Soğan, patlıcan	*	Tuz, salça, zerdeçal, karanfil, sıvı yağ
<i>Evelik Sarma</i>	Kıyma (dana)	tereyağ	Pirinç	Soğan	evelik otu	Tuz, karabiber

\*: (yıldız) gruba ait bir veri olmadığını ifade etmektedir.

Ulusal ve uluslararası mutfaklara bakıldığında hepsinin kendine özgü temel bazı özellikleri vardır. Bu özellikler, o mutfağı diğerlerine göre ayrıcalıklı kılmaktadır (Zencir, 2019: 4). Türk halk mutfağına bakıldığında birbirinden farklı yemek çeşitlerini bulmak olağandır. Yörenin iklimi, beraberinde yetişen endemik tarımsal ürünleri, mutfak çeşitliliğinin artmasına imkân sağlayarak, bölgeye özgü yemeklerin üretimini kolaylaştırmaktadır (Baran ve Batman, 2013: 136). Yöre mutfakları

da mutfak kültürünü en iyi yansıtan mutfaklardan sayılmaktadır (Güler, 2010: 29). Çorbalar, etli ve sebze yemekler, pilavlar sıklıkla tükettiğimiz ürünlerin başında gelmektedir (Güler, 2010: 29).

Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan Iğdır Ovası, karasal Akdeniz iklimine sahiptir. Kışları serin, yazları sıcak ve kurak geçmektedir. Iğdır Ovası tarih öncesi (prehistorik) çağlardan beri insanların yaşayabileceği önemli alanlardandır. Kültürel faaliyetler sonucu ovanın büyük bir bölümünde tarım yapılabilmektedir. Özellikle endüstri bitkileri ve meyvecilik ilk sıralarda yapılan faaliyetlerdendir. Iğdır (250 mm), Doğu Anadolu Bölgesine (559 mm) göre yağış bakımından yıllık ortalamanın altında yer almaktadır. En fazla yağışı ilkbahar mevsiminde alırken, en az yağışı ise kış mevsimin de almaktadır (Acar, 2018: 123-125).

Iğdır ilinin 358,800 hektarlık arazisinin %33'lük kısmını tarım alanı (118,525 hektar) oluşturmaktadır (Acar, 2018: 239). TÜİK'in son beş (2017-2021) yıllık verilerine göre bu alanların yaklaşık 100 bin hektarlık alanı işlenmektedir. Tarım alanları içerisinde 3-4 bin hektarlık kısımda sebzeçilik yapılırken, bunlardan domates (2017/192, 2018/208, 2019/208, 2020/240, 2021/256 ton) ve hıyar üretimi (2017/224, 2018/240, 2019/240, 2020/240, 2021/320 ton) son beş yıl içerisinde genel olarak artış göstermiştir. 2017-2021 yılları arasında tahıl üretimi bakımından inişli-çıkışlı bir seyir gösteren yöre 2021 yılını 97 bin ton ile üst seviyelerde kapatmıştır. (TÜİK, 2022). Bunun dışında ilde patlıcan, soğan, biber, lahana, fasulye gibi sebzelerde bol miktarda yetiştirilmektedir (İl Tarım Müdürlüğü, 2022). Nitekim yemeklerin büyük çoğunluğunda bahsedilen sebzeler kullanılmaktadır.

Iğdır'ın bitki çeşitliliği (Acıgıç, Aşotu, Çaşur, Çiriş, Ebegümeçi, Evelik, Kekik, Pazıpancarı, Reyhan, Tere Yarpuz, vb.) yönünden de zengin bir flora sahip olması yöre yemeklerinde bitkilerin çokça tercih edilmesini göstermektedir (Kökler, 2020: 22-26). Özellikle Katık Aşı çorbası, Ayran Aşı, Omaç Aşı, Ekşili Pilav, Evelikli Pilav, Taş Köfte, Sarma çeşitleri gibi yemekler bunlardan bazılarıdır. Nitekim Şen (2012: 39-43) bölgenin mikro klima özelliği sayesinde birçok sebze ve endemik bitkiye ev sahipliği yaptığını ifade etmiştir. Altundağ (2009), ise Iğdır'da yetişen 247 bitkinin 8 tanesinin endemik, 154 tanesinin ise gıda, çay ve baharat olarak kullanıldığını tespit etmiştir.

Çorba ve pilav çeşitlerinin dışında Iğdır mutfağı aynı zamanda bir et mutfağı olarak da bilinmektedir. Neredeyse bütün yemeklerde et ve et ürünlerini bulmak mümkündür. Iğdır da hayvancılık, çevresindeki dağların (Ağrı Dağı, Pamuk Dağı, Zor Dağı) eteklerinde yer alan yaylalar sayesinde büyük ölçüde yapılabilmektedir. Bununla birlikte yetiştirilen silajlık mısır, yonca, fiğ gibi yem bitkileri ile bölge hayvancılığının gelişmesine katkı sunmaktadır. Bölge de büyükbaş ve küçükbaş (kıl keçisi, yerli koyun) hayvancılığın yanı sıra manda yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Özellikle koyun yetiştiriciliği bakımından Türkiye de 8. sırada yer almaktadır. TÜİK (2022), son beş yıllık (2017-2021) verilerine göre toplamda 710 bin büyükbaş ve 5,8 milyon küçükbaş hayvan ile önemli bir seviyededir. Büyükbaş içerisinde en büyük pay 302 bin baş ile 2 yaş üzeri inek cinsi oluştururken, küçükbaş içerisinde ise en büyük payı 5,5 milyon baş ile koyun oluşturmaktadır. Bunları, toplamda 11,8 bin ile manda takip etmektedir. Yerli ırk hayvanlarından elde edilen süt ile Türkiye de ortalamanın üzerinde yer aldığı tespit edilmiştir (Yılmaz ve Karadaş, 2018: 36-40). 2017-2021 yıllarını kapsayan dönem



içerisinde 480 bin ton ile inek sütü, 140 bin ton ilke koyun sütü 7,7 bin ton ile keçi sütü elde edilmiştir. Hayvancılığın etkin olduğu yerlerde en temel besin kaynağı et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleridir. İklimin müsait ve yaylacılık faaliyetlerinin fazla olması kırsal alanda yaşayanların et, yoğurt, peynir, tereyağı tüketimini de arttırmaktadır (Yılmaz ve Karadaş, 2018: 36-40, Muslu ve Şensoy, 2020: 24). Nitekim yöre mutfağında yapılan yemeklerin büyük çoğunluğunda et ve süt ürünlerinin kullanıldığı neredeyse etsiz yemeğin olmadığı görülmektedir.

Kanatlı hayvan (tavuk, hindi, kaz vb.) üretiminde ise bölgenin 90'lı yıllardan günümüze gelindiğinde bütün türler bakımından yeterli seviyede olmadığı tespit edilmiştir (Yılmaz ve Karadaş, 2018: 36-40). Tük (2022), verilerine göre son yıllarda (2017-2021) 741 bin baş kümes hayvanı üretiminin yapıldığı tespit edilmiştir. Fakat çiftçiler, kişisel ihtiyaçlarını gidermek için sürekli üretim yapabilmektedir (Ertürk ve Yılmaz, 2013: 91). Özellikle Toyuk Şorva yemeğinde canlı tavuğun kullanıldığı görülmektedir.

Yeryüzündeki bütün canlılar için yaşamsal madenlerden biriside tuzdur. Iğdır'ın ilçelerinden Tuzluca'da kaya tuzu üretimi yapılmaktadır. Elde edilen tuz madeni birçok yerel ihtiyacın karşılanmasında kullanılmaktadır. Ağır metal içermeyen, sağlık açısından faydalı olan kaya tuzu bölge mutfağında sofralık tuz olarak tercih edilebildiği gibi, hayvansal tuz ihtiyacını gidermede de kullanılabilir (Güngörmez, 2015: 34). Kaya tuzu üzerine yapılan bir araştırmada tuzun sadece klor ve sodyum elementlerini içermediği bunun yanında kalsiyum, magnezyum, lityum, çinko, demir vb. gibi birçok elementi de bünyesinde barındırdığı tespit edilmiştir (Bengü vd., 2020: 42). Tuzun bu özelliği sayesinde mineral emiliminden kaynaklı olarak hayvansal ürünlerin lezzet açısından değerli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca bütün yemeklere katılmasıyla da tat ve aromanın zenginleştiği görülmektedir.

Yöre yemeklerinde çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Fakat bunlardan en dikkat çeken zerdeçal baharattır. Pilav yemekleri (Cızda Pilav, Kükülü Pilav, Ekşili Pilav, Kayısı Pilav) ve diğer yemeklerde (Bozbaş, Taş Köfte, İşkembe Kavurması, Köfte çeşitleri vb.) sevilerek tüketilmektedir. Akbay ve Pekcan (2016: 68), zerdeçalın antioksidan özelliğinin bulunduğunu, çeşitli hastalıklarda (Kanser, Parkinson, Alzheimer vb.) tedavi amaçlı kullanıldığını ifade etmişlerdir.

Iğdır sınır komşuluğu ile birçok gıda ürünün ticaretine imkân sunmaktadır. Bu gıdaların başında, bakliyat, şeker, pirinç, baharat gibi temel mutfak malzemeleri gelmektedir (Deniz vd., 2014: 218). Iğdır halk mutfağında etin dışında sürekli tüketilen diğer bir besin de pirinçtir. Normal pirincin yanı sıra basmati (sedir) pirinci mutfakta olmazsa olmazlardandır. Basmati cinsi pirinç Asya ülkelerinde üretilerek ülkemize gelmektedir (Gunathilaka ve Ekanayake, 2015: 57). Yapılan çalışmalarda pirincin Glisemik indeks değerinin düşük olduğu (<55) tespit edilmiştir ([Srinivasa vd., 2013: 32](#)). Bu yönüyle sağlıklı yaşam içerisinde şeker oranı yüksek olan pirinçlere alternatif olabilmektedir. Bunun yanında yöre mutfağında çoğunlukla kullanılan bakliyatların başında halk dilinde lepe olarak bilinen kırık nohut/leblebi bakliyatı gelmektedir. Ataman ve Gül (2020: 309) Nohutun leblebinin hammaddesi olduğu ve diğer bakliyatlara nazaran proteince zengin bir besin olduğunu ifade etmişlerdir. Nitekim,

Bozbaş, Taş Köfte, Toyuk Şorva, Sebze Dolması, Üzüm ve Dut Yaprağı Sarması, Katık Aşı gibi yemeklerde sıklıkla kullanılmaktadır.

Iğdır tarım ve hayvancılık ürünlerinin kullanımı yönüyle zengin iken, deniz ürünlerinin üretimi ve tüketimi açısından fakir durumdadır. Coğrafi özellikleri açısından denize veya göle sınırı bulunmamaktadır. Aras nehrinin varlığı ve bölge sınırları içerisinde bulunan Aşağı ve Orta Karasu Çayı yöre halkının balık ihtiyacını karşıladığı yerlerdir (Sığırcı, 2015: 11, Alınca, 2019: 9). Bununla birlikte bölgede gökkuşağı alabalığı yetiştiriciliğinin de yapıldığı tespit edilmiştir (Doğan, 2010: 1). Iğdır mutfağına bakıldığında su ürünleri yönünden bilinen bir yemek tespit edilmemiştir.

### **3.SONUÇ**

Iğdır mutfağının özellikleri (iklim, coğrafi konum vb.) dikkate alındığında temelde hayvansal ve bitkisel ürünlerin, endemik otların yöre mutfağında sıkça kullanıldığı görülmektedir. Sınır bağlantısının olması ile ülkeler (İran, Azerbaycan) arasında yemek kültürlerinden etkilenmeler olmuştur. Örneğin, Iğdır mutfağının ana yemeklerinden olan Bozbaş yemeği; Azerbaycan-İran mutfaklarında da görülmektedir (Sürmeli, 2012: 138). Bu durum yöre mutfağının tanınırlığı, zenginliği için kritik bir noktadır. Sonuç olarak Iğdır mutfağı, Türkiye de bulunduğu konum itibarıyla küçük, fakat vizyon noktasında ciddi potansiyele sahiptir.

## KAYNAKLAR

- Acar, Z.Z. (2018), *Her Yönüyle Iğdır*. 3. Baskı. Detamat Tan. Tas Matbaacılık. Ankara.
- Alınca, Ş. (2019), Aras Nehri Balık Faunası. (Yüksek lisans tezi). Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezinden edinilmiştir. (Tez No. 608236).
- Altundağ, E. (2009), Iğdır ilinin (Doğu Anadolu Bölgesi) doğal bitkilerinin halk tarafından kullanımı. (Doktora tezi). Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezinden edinilmiştir. (Tez No. 236238).
- Akbay, G.D. ve Pekcan A.G. (2016), Zerdeçal: Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. *Bes Diy Derg*, 44(1), 68.
- Ataman, Ç. ve Gül, H. (2020), Leblebi Üretiminde Yan Ürün Olarak Açığa Çıkan Kırık Leblebi Ununun Mufin Kalitesi Üzerine Etkisi. *Black Sea Journal of Agriculture*, 3(4), 309.
- Baran, Z. ve Batman, O. (2013), Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği, 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 05-08 Aralık. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi:1355-1367.
- Bayat, G. (2018), Gastronomi Turizmi Kapsamında Yiyecek İçecek Menülerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı: Iğdır İli Örneği. *TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, (40), 757.
- Bengü, A.Ş., Üstek, A. ve İzol, E. (2020), Piyasadan Temin Edilen Kaya Tuzlarının Mineral İçeriklerinin ICP-MS Tekniği ile Tespit Edilmesi. *Bingöl Üniversitesi Sağlık Dergisi*, 1(2), 42.
- Deniz, A., Yeşilyurt, C. ve Ağırkaya, M. (2014), Sınır Ticaretinde Tüketicilerin Iğdır İlinin Sosyo-Ekonomik Yapısı Üzerindeki Etkileri. *Atatürk İletişim Dergisi*, (7), 218.
- Doğan, K. (2010), Türkiye Alabalık Yetiştiriciliğinin Su Ürünleri Sektörü ve Ülke Ekonomisi Açısından Değerlendirilmesi. II. Ulusal Alabalık Sempozyumu, Karaman.
- Ertürk, E. ve Yılmaz, O. (2013), Iğdır İli Evcil Hayvan Varlığı Profili ve Geliştirme Önerileri. *Neşehir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 2(1), 90-95.
- Gunathilaka, MDTL. ve Ekanayake, S. (2015), Effect of different cooking methods on glycaemic index of Indian and Pakistani basmati rice varieties. *Ceylon Medical Journal*, (60), 57.
- Güler, S. (2010), Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Güngörmez, H. (2015), İktisadi Açından Bir Faaliyet: Tuzluca Kaya Tuzlası. *Coğrafya Dergisi*, (30), 34.
- Iğdır Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Projesi Fizibilite Raporu, (2021), <https://www.igdirso.org.tr/>
- Iğdır İl Tarım Müdürlüğü (2022), *Iğdır İlimiz*. (Erişim Tarihi: 24.06.2022). <https://igdir.tarimorman.gov.tr/Menu/20/Ilimiz>.
- Karagöz, E. (2016), Antropolojiden Medya Antropolojisine Geçişte Kavramsal Çerçeve. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (32),17-27.
- Kaya, F. (2015), Iğdır İli'nin İdari Coğrafya Analizi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 41(8), 705-706.
- Kökler, N. (2020), Yenilebilir Yabani Bitkilerin Gastronomik Açısından Değerlendirilmesi: Erzurum Uzundere Örneği. (Yüksek lisans tezi). Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezinden edinilmiştir. (Tez No. 655465).
- Muslu, M. ve Şensoy, F. (2020), Muş Yemeklerinin Beslenme Antropolojisi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (8), 24.
- Pekcan, G. (2008), *Beslenme Durumunun Saptanması*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayın No: 726.
- Savaş, İ., Yılmaz, İ. ve Yanar, M. (2019), Iğdır İlinde Göçer Hayvancılık ve Bazı Yapısal Özellikleri. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(1): 559-560.
- Selimoğlu, E., Bektaş, Y., Özkocak, V. ve Gültekin, T. (2018), Beslenme Şeklinin Zaman İçindeki Tarihsel Yolculuğu. 2nd International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies, Samsun.
- Sığırcı, U. (2015), Aras Havzası Noktalı İni Balığının, *Alburnoides eichwaldii* (De Filippi, 1863), Populasyon Parametrelerinin Belirlenmesi. (Yüksek lisans tezi). Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezinden edinilmiştir. (Tez No. 382908).

- Srinivasa, D., Raman, A., Meena, P., Chitale, G., Marwaha, A. ve Jainani, KJ. (2013), Glycaemic Index (GI) of an Indian Branded Thermally Treated Basmati Rice Variety: A Multi Centric Study. *The Journal of Association Physicians of India*, 61(10), 32.
- Sürmeli, N. ve Erdem T. (2008), *Iğdır Kültür ve Turizm Envanteri*. Punto Tasarım. Ankara.
- Sürmeli, N. (2012), *Iğdır Mutfak Kültürü*. İstanbul: Renk Matbaacılık. ISBN: 978-605-359-525-0.
- Şen, AB. (2012), *Iğdır Halk Kültürü İnançlarıyla Gelenekleriyle Ritüelleriyle*. Ankara: Pulat Basımevi. ISBN: 978-605-359-958-6.
- Tüik, (2022), Türkiye İstatistik Kurumu. (Erişim Tarihi: 24.06.2022). <https://www.tuik.gov.tr>.
- Yılmaz, İ. ve Karadaş, K. (2018), Iğdır İli Hayvancılık Potansiyeli ve İl Ekonomisine Katkısı. *Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi Tam Metin Kitabı*, 25-26 Ağustos. Van: 36-40.
- Zencir, E. (Ed.) (2019), *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi yayını. E-ISBN: 978-975-06-3284-6.



TURİZM FAKÜLTESİ  
Faculty of Tourism

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ / ATATÜRK UNIVERSITY

GASTRO-DÜNYA /GASTRO-WORLD

## Türk Mutfağı Kavramının Lisansüstü Öğrencilerin Gözünden Kelime İlişkilendirme Testi Yöntemi İle Analiz Edilmesi

### Analysis of The Concept of Turkish Cuisine Through The Eyes of Graduate Students with the Word Association Test Method

\*Ramazan KARAMAN\*, Göksel Kemal GİRGIN\*

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p>Araştırma Makalesi</p> <hr/> <p><i>Makale Süreci:</i></p> <p>Gönderim : 25.04.2023 Düzeltilme : 24.05.2023 Kabul : 01.06.2023 Yayımlanma : 13.07.2023</p> <hr/> <p><i>Anahtar Kelimeler:</i></p> <p>Gastronomi Türk Mutfağı Kelime İlişkilendirme Testi</p>	<p>Bu çalışma, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesinde lisansüstü eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağını nasıl algıladıklarını ölçmeyi amaçlamıştır. Araştırmada, katılımcıların Türk mutfağı konusundaki algılarının derinlemesine incelenmesi için Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) yöntemi kullanılmıştır. Bu çalışma kapsamında turizm fakültesinde eğitim gören otuz dört öğrenciye ulaşılmıştır. Analizler sonunda katılımcıların Türk mutfağı ile alakalı toplam 94 kelime söyledikleri ve bu kelimelerin 290 kez tekrar edildiği belirlenmiştir. Katılımcıların Türk mutfağı konusundaki yaptıkları tanımlar ise literatürde yapılan tanımlarla benzeşmektedir.</p>
ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Research Article</p> <hr/> <p><i>Article history:</i></p> <p>Received : 25.04.2023 Revised : 24.05.2023 Accepted : 01.06.2023 Available : 13.07.2023</p> <hr/> <p><i>Keywords:</i></p> <p>Gastronomy Turkish cuisine, Word Association Test</p>	<p>This study aimed to measure the perception of Turkish cuisine by graduate students at Balıkesir University Faculty of Tourism. In the study, the Word Association Test method was used to examine the participants' perceptions about Turkish cuisine in depth. Thirty-four students studying at the tourism faculty were reached within the scope of this study. At the end of the analysis, it was determined that the participants said a total of 94 words related to Turkish cuisine and these words were repeated 290 times. The definitions of the participants about Turkish cuisine are similar to the definitions made in the literature.</p>

\* Öğretim Görevlisi, Dicle Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri, [ramazan.karaman@dicle.edu.tr](mailto:ramazan.karaman@dicle.edu.tr), ORCID NO: 0000-0002-3801-2651. (Sorumlu Yazar)

\* Doçent Doktor, Balıkesir Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, [girgin@balikesir.edu.tr](mailto:girgin@balikesir.edu.tr), ORCID NO: 0000-0002-9000-5256.

## **1.GİRİŞ**

Canlıların hayatlarını devam ettirebilmeleri adına önemli bir yere sahip olan yeme içme kavramı, kültürel kimliğin belirlenmesinde etkin bir rol oynadığından insan topluluklarında farklı kültürlerde farklı özelliklere sahip bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır (Hillel, vd., 2013; Keskin vd., 2017). Toplumlar yaşamlarını devam ettirdikleri coğrafya ve kültürel yapılarına uygun olarak, ilk insandan günümüze değin geçen süreç içerisinde yeme içme ile ilgili birtakım kurallar oluşturarak kendilerine has beslenme ve mutfak kültürlerini ortaya çıkarmıştır (Beşirli, 2010).

Dünyadaki diğer olguların ve kavramların yaşamakta olduğu değişime paralel olarak mutfak kültürleri de büyük değişimlere uğramaktadır. Hayatını sürdürebilme telaşında olan insanlar bu kapsamda ulaşabildikleri tüm kaynakları kullanmaktadır. Her bir dönemin bir önceki dönem üzerine inşa edilerek devam ettiği düşünüldüğünde, mutfak kültüründe oluşan derin izler tarihsel anlamda da diğer dönemlere kaynak taşınması açısından önem arz etmektedir. Orta Asya'dan günümüze kadar değişim ve gelişim gösteren Türk mutfağının şekillenmesinde, farklı tarihsel dönemlerin etkisi de mevcuttur. Her bir dönemin taşıdığı özellikleri; ilgili coğrafyanın hayvansal ve bitkisel ürünleri, göçler, farklı medeniyetlerle kaynaşma, kurulan yeni devletler gibi çeşitle farklı unsurla açıklamak mümkün olmaktadır (Erdoğan Arıcı, 2016).

783.562 kilometrekarelik yüzölçümü ile hem Avrupa hem de Asya kıtasında bulunan Türkiye, birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış bir ülkedir. Akdeniz ve Ege Denizi Türkiye'yi Akdeniz ülkeleriyle birleştirmekte, kuzeyde Karadeniz, Slav dünyası ile doğal bir sınır çizmekte, doğuda yer alan dağlık bölgeler onu İran'la ve Kafkaslarla birleştirmekte, son olarak güneyde ise Arap dünyası ile komşuluk yapmaktadır. Atalarından kalan kültürel zenginliği yaşayan Türkiye, tıpkı bir mozaik gibidir. Türkiye'nin kültürel zenginliği sayesinde beslenme şekilleri de içinde bulunulan ekonomik, ekolojik, coğrafi, tarihsel ve kültürel yapıya göre şekillenmiştir (Özçelik Heper, 2017.)

Orta Asya ve Anadolu'nun verimli topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, Osmanlı ve Selçuklu gibi büyük imparatorlukların saraylarında gelişen tatlar, farklı kültürlerle uzun bir tarihsel süreç boyunca yaşanan etkileşimler, Türk mutfak kültürünün oluşmasında önemli rol oynamıştır. Genel olarak tahıllı, sulu şekilde pişirilen etli yahni yemekleri, çeşitli sebzeler, hamur işleri, zeytinyağlılar, çorbalar ve kendiliğinden yetişen yabani otlarla hazırlanan yemekleri içinde barındıran Türk mutfağı, yoğurt, pekmez, bulgur gibi sağlıklı ve kendine özgü gıda maddelerini de ortaya çıkarmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı). Araştırmada Türk mutfağı kavramının nasıl algılandığı ve akılda nasıl yer ettiği konusunun önemli olmasından yola çıkılarak, Türk mutfağı kavramının lisansüstü öğrenciler tarafından nasıl algılandığının belirlenmesi amaçlanmaktadır.

## **2.TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Orta Asya'da kurulan ilk Türk devleti olan Büyük Hun İmparatorluğu'ndan, Ön Asya'ya köklerini salan en büyük Müslüman Türk devleti olan Büyük Selçuklulara ve Anadolu'da kurulan dünya tarihinin en uzun ve görkemli imparatorluklarından biri olan Osmanlı İmparatorluğu'na kadar, uzun tarihsel geçmişinin ve zengin bir coğrafi yapıya sahip olmasının etkisine değinilerek, Türk mutfak kültürünü farklı başlıklar altında incelemek mümkündür (Bilgin ve Samancı, 2008). Diğer bir ifade ile geçmişten günümüze çok farklı süreçlerden geçen Türk mutfak kültürünün tarihi, Orta Asya, Selçuklu ve Türk beylikleri, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyetle birlikte bugün yaşanan dönem içerisinde açıklanmaktadır. Bu kapsamda gerek özgün yemek, gerekse yaşanmış olan coğrafyalarda etkileşime geçilen yemekler bu mutfak kültürünün günümüzde zengin ve kapsamlı hale gelmesinde etkili olmuştur (Çetin, 2008: 30).

Eski Türklerde koyun eti en çok tüketilen et olarak görülmekle birlikte keçi ve sığır eti de tüketilmektedir. Eti yenen diğer hayvanlar ve özellikle kısıraklar aynı zamanda sütü içinde kullanılmıştır. Et ürünlerinin saklanması baharatlayarak ve tuzlayarak kurutma yöntemi ve kavurma yöntemi yararlanılan en genel yöntemlerdendir. Süt, kefir, yoğurt, kımız ve peynir tüketimi en çok olan ürünler arasında yer almaktadır. Bitkisel gıda maddelerinin başında ise arpa ve buğday gelmektedir. Buğdayın öğütülerek un ve sonrasında yoğurularak hamur haline getirilmesi, sac veya tandır üzerinde ekmek, katmer, börek, gözleme ve pidelerin yapılması eski çağlardan beri devam etmektedir. Hamurun açılıp küçük parçalar halinde kesilerek mercimek veya et ile birlikte pişirilmesiyle yapılan tutmaç aşı da eski Türklerden günümüze ulaşan yemekler arasındadır. Türklerin en eski ve önemli içeceklerinden biri olan, arpa ve buğday ezmesinin mayalandırılması ile yapılan boza da günümüzde hala yapılan ve tüketilen bir içecektir. Türklerin beslenmesinde salatalık, ıspanak, havuç, turp ve soğan gibi sebzeler geçmişten günümüze kadar önemli yere sahip olmuştur. Aynı zamanda elma, erik, üzüm, armut, ayva gibi meyveler taze olarak tüketildiği gibi kış için kurutulularak saklanmış ve pekmeze tatlandırılan kuru meyveler hoşaf olarak tüketilmiştir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013; Baysal vd., 1996).

Orta Asya'nın göçebe insanları tarım ürünlerini, mayalanmış süt ve süt ürünlerini, koyun eti ve av etini, Mezopotamya'nın eşsiz tahıllarını, Akdeniz çanağının sebze ve meyvelerini, Güney Asya'nın baharat çeşitliliği ile harmanlayarak zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur (Baysal, 1993). Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesinden sonra deniz ürünleri de Türk mutfağında görülmeye başlamıştır. Bu dönemde deniz ürünleri tüketim düzeyi oldukça üst seviyelerdedir (Ünver, 1952). Aynı zamanda Türk mutfak kültüründe İslam dininin etkisi de görülmektedir. Örneğin Kuran-ı Kerim'de tüketilmesi yasak olarak gösterilen domuz eti Türk mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. İslam dininin bir diğer etkisi de Arap mutfağının Türk mutfak kültüründe daha hissedilir hale gelmesidir (Baysal vd., 1993). Güney Doğu bölgesinde özellikle Arap mutfağının etkisi bölgenin mutfak kültüründe oldukça

etkili olmuştur. Acının ve baharatın hazırlanan yemeklerde bol şekilde kullanılması bu duruma bir örnek olarak gösterilebilmektedir (Albayrak, 2013).

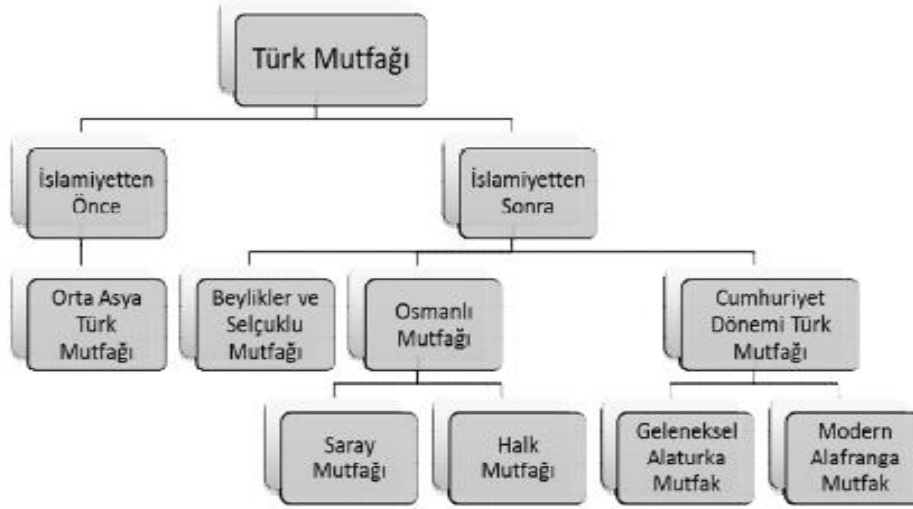
Türk mutfak kültüründe yer alan gıda maddeleri, yapısal olarak besleyici bir özelliğe sahip olmaları itibarıyla bir takım üstünlüklere sahip olarak görülmektedir. Tek yönlü bir beslenme şekli bulunmayan Türk mutfağında, çeşitli açılardan fayda sağlayabilecek ve farklı besin gruplarına sahip ürünler tüketilebilmektedir. Fakat bazı yiyeceklerin pişirilme şekilleri ve içerdikleri yüksek yağ oranları sağlıklı beslenme açısından onları dezavantajlı durumu getirmektedir (Baysal, 2002). Yaşanılan coğrafyanın zenginliği, tarihsel birikim ve çeşitlilik, kaliteli ürünler Türk mutfağının temelini oluşturan yapı taşları olarak ifade edilmektedir. Bu zenginliklerle beraber ortaya çıkan imkânlar Türk mutfağının özelliklerinin gelişmesinde etkin rol oynamıştır. Türk mutfağının temel özellikleri ise aşağıdaki gibi sıralanabilmektedir (Önçel, 2015; Erdoğan Arıcı, 2016; Solmaz ve Dülger Altınır, 2018).

- Türk mutfağında temel gıda maddesi ekmeçtir,
- Hamur işleri yemek çeşitleri arasında önemli bir yere sahiptir,
- Türk mutfağında yağ oldukça önemli bir yere sahiptir. Batı Anadolu mutfağında çoğunlukla zeytinyağı kullanılmaktadır. İç ya da kuyruk yağı ve süttten elde edilen yağlar da Türkiye'nin her bölgesinde yaygın şekilde tüketilmektedir,
- Yemeklerde alışkanlıklar önemli rol oynamaktadır,
- Özellikle kırsal bölgelerde kendi kendine yetişen ot ve köklerden, mantarlardan da Türk mutfağında fazlaca yararlanılmaktadır,
- Zengin baharat çeşitliliğine sahip olan Türk mutfağında baharat kullanımı yaygın şekilde görülmektedir. Çorba, salata ve yemeklerde yaş ve kuru nane, dereotu ve maydanoz kullanımı yaygındır,
- Sebzelerin etli, salçalı, soğanlı ve domatesli pişirilmesi yaygındır,
- Türk mutfağında sos servisi bulunmamaktadır. Batının etkisi ile son zamanlarda yemeklerin yanında sos servisi yapılması yaygınlaşsa da genel olarak hala geleneklere uyulduğu görülmektedir,
- Yoğurt Türk mutfağında önemli bir gıda maddesidir. Serinlemek için ayran tüketimi ve yemeklerin üzerine sade ya da sarımsaklı yoğurt dökülmesi oldukça yaygındır,
- Türk mutfağında yemeklerin süslenmesine fazla önem verilmemektedir. Genel olarak yemeklerin lezzetli olması ön plandadır,
- Türk mutfağında yemekler meyveler ve meyve kuruları ile tatlandırılır, ayrıca tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez kullanılmaktadır,
- Anadolu'ya özgü bir ürün olan bulgur çorbalarda, sebze yemekleri ve köftelerde oldukça sık kullanılan bir tahıldır.



Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfağının evreleri farklı kaynaklarda çeşitli şekillerde alt dallara ayrılmıştır. Fakat genel olarak bakıldığında Şekil 1’deki gibi İslamiyet öncesi ve İslamiyet sonrası olmak üzere ikiye ayrıldığı görülmektedir.

Şekil 1: Türk Mutfağının Evreleri



**Kaynak:** Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018).

Genel olarak bakıldığında Türk mutfağı Türklerin yaşadığı coğrafyalarda yetişen veya yetiştirilen hayvansal ve tarımsal besinlerden, İslam dininin özelliklerinden ve farklı medeniyetlerden etkilenen, gerek pişirme yöntemleri gerekse kullanılan malzemeler açısından diğer ülke mutfaklarına göre kendine özgü önemli farklılıkları bulunan bir mutfak olarak değerlendirilmektedir.

### 3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmada Türk mutfağı kavramının lisansüstü öğrenciler tarafından nasıl algılandığının belirlenmesi amaçlanmıştır. Özatlı ve Bahar (2010), kelime ilişkilendirme testini, bilişsel yapıyı, bilişsel yapıyı oluşturan kavramlar arasındaki bağıntıyı ve zihinde oluşmuş o bilgi ile alakalı ağız gözlemlenmesini sağlayan, hafızadaki kavramlar arasındaki ilişkilerin yeterli ve anlamlı olup olmadığını belirleyen ölçme değerlendirme tekniklerinden birisi olarak tanımlamıştır. Bu nedenle çalışmada Yıldırım ve Şimşek (2013) tarafından tanımlanan; kanaat ve algıların daha rahat öğrenilmesini sağlayan nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve katılımcılardan veriler kelime ilişkilendirme testi vasıtasıyla elde edilmiştir. Çalışmanın evrenini Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesinde öğrenim gören lisansüstü öğrenciler oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılmasının mümkün olmaması dolayısıyla tesadüfi örnekleme yöntemine gidilmiştir. Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesinde öğrenim gören 34 lisansüstü öğrenciye 07.03.2020 / 13.03.2020 tarihleri arasında kelime ilişkilendirme testi uygulanmıştır. Kelime ilişkilendirme testinden elde edilen veriler önce analize hazır hale getirilmiş,

daha sonra verilerin frekansları hesaplanmıştır. Uygulamada ‘‘Türk Mutfağı’’ bir sayfada 10 kez alt alta sıralanmıştır. Alt alta 10 kez sıralanmasının sebebi zincirleme cevap riskini önlemektir. Çünkü katılımcı kavram yazımında anahtar kavram yerine cevap olarak yazdığı kavramın aklına getirdiği kelimeleri yazabilmekte, bu da testin amacına ulaşmasına engel olabilmektedir (Polat, 2013, s.104). Çalışmada uygulama öncesinde araştırmaya katılanlara kelime ilişkilendirme testine yönelik kısa bilgilendirmeler yapılarak katılımcılardan 30 saniye içerisinde anahtar kavramın akıllarına getirdiği ilgili kavramları yazmaları istenmiştir. 30 saniyelik zaman dilimi, daha önceki akademik çalışmalarda (Kempa ve Nicholls, 1983; Bahar vd., 1999; Bahar ve Özatlı, 2003; Özatlı, 2006; Yalvaç, 2008; Polat, 2013; Keskin ve Örgün, 2015) en uygun zaman dilimi olarak belirlendiği için bu çalışmada da uygun süre olarak kabul edilmiştir. Katılımcılar bu süre zarfında Türk mutfağı kavramıyla ilişkisi olduğunu düşündükleri kelimeleri yazmıştır. Ayrıca ilgili cümle kısmı tek bir cevap kelimesine göre daha karmaşık ve değerlendirme sürecinde önemli rol oynadığı için (Örgün vd., 2017: 258) katılımcılara ek olarak 20 saniyelik ek bir süre daha tanınmıştır.

#### 4.BULGULAR VE TARTIŞMA

Türk Mutfağı kavramının kelime ilişkilendirme testi ile kavramsal analizini belirlemek için yapılan çalışmada otuz dört öğrenciden veri elde edilmiştir. Analiz sonuçlarında řu bilgilere ulaşılmıştır;

**Tablo 1:** Türk Mutfağı Kavramının Kelime İlişkilendirme Test Sonuçları

	K1	K2	K	K	K	K	K	K	K	K1
			3	4	5	6	7	8	9	0
Toplam Katılımcı	34	3	3	3	3	3	2	2	1	18
Cevaplama Durumu	34	3	3	3	2	2	1	1	11	9
		4	4	4	9	3	7	4		
Boş Bırakma Durumu	0	0	0	0	5	11	1	2	2	25
							7	0	3	
Toplam Kelime Sayısı	290									

Tablo 1 incelendiğinde teste 34 kişinin katıldığı ve katılımcıların Türk mutfağı kavramını 290 kelime ile ilişkilendirdikleri görölmektedir. Katılımcıların tamamı kelime bağıntısı kurarken birinci ikinci üçüncü ve dördüncü kelimeleri eksiksiz söylemişlerdir. Katılımcı 4’ ten sonra ise sistemli bir şekilde kelime ilişkilerinde azalma meydana gelmiştir. Bu durum, lisansüstü öğrencilerinin Türk mutfağı denildiğinde kavram ile alakalı en az dört kelime söyleyebildiklerini ortaya koymaktadır.

**Tablo 2:** Katılımcıların Türk Mutfağı Kavramıyla İlişkilendirdikleri Kelimeler ve Bu Kelimelerin Tekrarlanma Sıklığı

<i>Kelime</i>	<i>F</i>	<i>Kelime</i>	<i>F</i>	<i>Kelime</i>	<i>F</i>
Baklava	21	Osmanlı	2	Koku	1
Lahmacun	13	Borani	2	Ezogelin	1
Kuru Fasulye	13	Tandır	2	Bereket	1
Yoğurt, Ayran	13	Tarhana	2	Özgün	1
Yaprak Sarma	12	Hamsi	2	Anne	1
Dolma	11	Tatlı	2	Ruh Doyumu	1
Döner	10	Sütlaç	2	Tavuk Şiş	1
Künefe	9	İçli Köfte	2	Balık Ekmek	1
Karınarık	7	Zengin	2	Ateş	1
Kebap	7	Şerbet	2	Kadayıf	1
Baharat	7	Gelişmemiş	2	Tantuni	1
Sulu Yemek	7	Çorba	2	Kahvaltı	1
Mantı	6	Et	2	Gelenek	1
Tereyağı	6	Kötü Görsel	2	Fırın Yemeği	1
Lezzet	5	Sıcaklık	1	Yahni	1
Acı	5	Tarih	1	Bağlılık	1
Rakı	5	Samimiyet	1	Kokoreç	1
Pide	5	Kıyma	1	Yeşil Fasulye	1
Zeytinyağı	5	Saray	1	Menemen	1
Çiğ Köfte	4	Tavuk	1	Bayıldı	1
Hamur İşi	4	Kuzu Tandır	1	Kuzu İncik	1
Salça	4	Bulgur Pilavı	1	Türk Kahvesi	1
Çeşitlilik	4	Tokat	1	Pastırma	1
Anadolu	3	Patates	1	Hünkar Beğendi	1
Sebze Türlü	3	Şölen	1	Köfte	1
Şiş Kebap	3	Kelle Paça	1	Verimlilik	1
Kültür	3	Candır	1	Yaprak	1
Çay	3	Kuymak	1		
Pilav	3	Restoran	1		
Makarna	3	Mangal	1		
Yöresel	3	Doyum	1		
Güllaç	3	Patlıcan	1		
Börek	3	Memleket	1		
Lokum	3				

Toplam'da 94 kelime üretilmiş ve bu kelimeler 290 kez tekrarlanmıştır.

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların Türk Mutfağı kavramı ile ilişkili olduğunu düşündükleri 94 kelimeye ulaşılmış ve bu kelimeler katılımcılar tarafından 290 kez tekrar edilmiştir. Türk Mutfağı denildiğinde katılımcıların ilk aklına gelen ve en çok söylenen kelimeler ise baklava (21), lahmacun (13), kuru fasulye (13), yoğurt ayran (13), yaprak sarma (12) dolma (11) ve döner (10) olarak belirlenmiştir.

Katılımcıların Türk mutfağı kavramı ile ilişkili olduğunu düşündükleri kelimelerin belirlenmesinin ardından katılımcıların Türk mutfağı ile ilgili yapmış oldukları tanımlar ise şu şekildedir;

**K1:** *Birbirinden farklı ve zengin lezzetler barından Türk mutfağı, yaşamak için yemeyip, yemek için yaşayanların beklentilerini karşıladığı yerdir.*

**K2:** *İçerisinde barındırdığı tarihsel ve kültürel zenginlikle çok çeşitli yemeklere sahip bir mutfak kültürü.*

**K3:** *Türkiye’de yaşayan herkesin dünyanın en iyi mutfağı sandığı ancak dünyanın en prestijli şeflerinin ve değerlendirme organizasyonlarının belki de ilk 20 de ilk 30 da yer vermeyeceği bir mutfak.*

**K4:** *Zengin yemek çeşitliliğine ve yöresel pişirme yöntemlerine sahip bir mutfak*

**K9:** *Türk mutfağı lezzetlerini tatmak astral bir seyahate çıkmak gibi.*

**K13:** *Kültürün sofraya yansıdığı dünyanın üç büyük mutfağından biri.*

**K21:** *Eşsiz lezzetlerin bulunduğu bir yemek masası.*

**K27:** *Dünyanın en lezzetli mutfaklarından biri.*

**K28:** *Eşsiz zenginlikte bir kültürdür.*

**K33:** *Kilo alduran bir mutfak.*

**K34:** *Pazarlanamayan bir mutfak.*

Katılımcılardan Türk mutfağını tanımlamaları istenilen kısımda K1,K2,K3,K4,K9,K13,K21,K27,K28,K33 ve K34 yukarıdaki tanımlamaları yaparken diğer katılımcıların bu kısma yanıt vermedikleri görülmüştür. Yukarıdaki tanımlamalar araştırmaya katılanların Türk mutfağı hakkındaki düşüncelerini ortaya koymaktadır. Genel olarak katılımcıların Türk mutfağını eşsiz lezzetlere sahip olan, zengin fiziksel ve tarihsel unsurlara sahip olan bir mutfak olarak değerlendirdiği, bazı katılımcıların ise pazarlama konusunda eksiklik olduğu, genel olarak abartıldığı, normal şartlarda dünya çapında ilk sıralarda bulunamayacak bir mutfak olduğu gibi değerlendirmeler yaptığı görülmektedir.

## SONUÇ

Bu çalışmada, Balıkesir Üniversitesinde lisansüstü öğrenim gören öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki algıları belirlemeye çalışılmıştır. Çalışmada kelime ilişkilendirme testi (KİT) veri toplama aracı kullanılmıştır. Araştırmada katılımcılara Türk mutfağı kavramının ne çağrıştırdığı sorulmuştur. Katılımcılardan Türk mutfağı kavramıyla ilişkili olan kelimeleri belirlemeleri ve Türk mutfağını tanımlamaları istenmiştir. Bu çalışmada Türk mutfağı kavramıyla ilişkilendirilen 94 kelime 290 kez tekrar edilmiştir. Türk mutfağı ile ilişkilendirilen ve en çok tekrar edilen kelimeler, baklava (21), lahmacun (13), kuru fasulye (13), yoğurt ayran (13), yaprak sarma (12) dolma (11) ve döner (10) olarak belirlenmiştir. Verilen diğer cevaplar arasında künefe, karnıyarık, baharat, mantı, sulu yemek ve çiğ köfte gibi gıda maddeleri yer almaktadır. Bu cevaplar aynı zamanda katılımcıların günlük hayatta tükettikleri gıda maddelerini ifade etmektedir. Elde edilen bu sonuç katılımcıların Türk mutfağını

kendi günlük tükettikleri gıda maddeleri ile ilişkilendirdiğini ortaya koymaktadır.

Araştırmada son olarak ise katılımcılardan Türk mutfuğı kavramını tanımlamaları istenmiştir. Yapılan tanımlamalar incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin Türk mutfuğı kavramı konusunda belli bir düzey bilgiye sahip oldukları söylenebilmektedir. Ortaya çıkan tanımlarda araştırmaya katılanların, Türk mutfuğını genel olarak eşşiz lezzetlerin bulunduğu ve zengin yemek çeşitliliğine sahip olan tarihsel, kültürel ve yöresel izler taşıyan bir mutfak olarak tanımladıkları gözlemlenmiştir.

Elde edilen bu veriler araştırmaya katılım gösterenlerin organ Türk mutfuğına yönelik bakış açılarının belirlenmesini sağlamıştır. Çalışmada veriler gönüllü katılım sağlayan öğrencilerden elde edilmiştir. Elde edilen verilerin analizleri ve ortaya çıkan sonuçların yorumlanması, çalışmaya katılan otuz dört öğrencinin görüş ve düşüncelerini yansıtmaktadır. Bulgular incelendiğinde, öğrencilerinin kavram ile alakalı bilgi dağarcıklarının güçlü olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırmanın Balıkesir Üniversitesinde öğrenim gören otuz dört öğrenci ile yapılması bir sınırlılık olarak kabul edilmektedir. Çalışma örnekleminin genişletilmesi ve daha fazla öğrenciye ulaşılması Türk mutfuğı ile ilişkili olan daha fazla kelimeye ulaşılmasında ve kavram ile alakalı üst düzey bilgi seviyesinin belirlenmesinde etkili olabilir. İleriye dönük yapılacak çalışmalarda daha fazla katılımcıya ulaşılması kavram ile alakalı kelime sayısının artmasına ve kelime bulutlarının oluşturulmasına katkı sağlayabilir. Oluşturulan kelime bulutları alakalı dersler kapsamında öğrencilere eğitim materyali olarak sunulabilir, öğrencilerin Türk mutfuğına karşı ilgileri daha çok arttırılabilir ve Türk mutfuğı ile bağları güçlendirilebilir. Bu sayede ileride yeme-içme sektörüne katılacak işgücünün Türk mutfuğı ile alakalı bilgi ve algı düzeyleri güçlendirilebilir. Aynı zamanda lisansüstü öğrencilerin akademik çalışmalar yürütmeleri göz önünde bulundurularak Türk mutfuğının daha iyi şekilde ele alınması ve uluslararası alanda kitlelere bu yolla aktarılabilmesi, tanıtılabilmesi de oldukça önem arz etmektedir.

## KAYNAKLAR

- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 8(30).
- Bahar, M. ve Özatlı, S. (2003). Kelime İlişkilendirme Testi Yöntemi ile Lise 1. Sınıf Öğrencilerinin Canlıların Temel Bileşenleri Konusundaki Bilişsel Yapılarının Araştırılması. *Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 75-85.
- Bahar, M., Johnstone, A.H. ve Sutcliffe, R.G. (1999). Investigation of Students' Cognitive Structure in Elementary Genetics Through Word Association Tests. *Journal of Biological Education*, 33, 134-141.
- Baysal A, Merdol T.K, Sacır F.H, Taşçı N.C, Başoğlu S. (1996). Türk Mutfağından Örnekler. Kültür Bakanlığı Yayınları-1570, Tanıtma Eserleri Dizisi-56. Kültür Bakanlığı. Ankara.
- Baysal, A.(1993a). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları:1230. Ankara.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, C.11, (87), s.159-169.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). Giriş ve Teşekkür. Bilgin, A ve Samancı, Ö (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde (9- 14). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı. Bilgin, A ve Samancı, Ö (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde (27- 38). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Erdoğan Arıcı, Ü. (2016). Türk Mutfağı. Kurgun H. ve Bağırın Özşeker D. (Ed.). *Gastronomi ve Turizm* içinde (119- 136). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Hillel, D., Belhassen, Y. ve Shani, A. (2013). What Makes A Gastronomic Destination Attractive? Evidence From The Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Kempa, R.F. ve Nicolas, C.E. (1983). Problem Solving Ability and Cognitive Structure; an Explanatory investigation. *European Journal of Science Education*, 5, 171-184.
- Keskin, E., Örgün, E., ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Analysis of. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 255, 267.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler (Turkish Cuisine and an. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33, 44.
- Özatlı, N. S. ve Bahar, M. (2010). Öğrencilerin Boşaltım Sistemi Konusundaki Bilişsel Yapılarının Yeni Teknikler İle Ortaya Konması. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Dergisi*, 10(2), 9-26.
- Özatlı, N.S. (2006). Öğrencilerin Biyoloji Derslerinde Zor Olarak Algıladıkları Konuların Tespiti ve Boşaltım Sistemi Konusundaki Bilişsel Yapılarının Yeni Teknikler İle Ortaya Konması. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Eğitimi Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Özçelik Heper, F. (2017). Türk Mutfağı. Sarıışık, M. (Ed.) *Uluslararası Gastronomi* içinde (49- 81). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Polat, G. (2013). 9. Sınıf Öğrencilerinin Çevreye İlişkin Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Test Tekniği İle Tespiti, NEF-EFMED Cilt 7, Sayı 1, Haziran 2013/sayfa:97-120.
- Solmaz, Y., ve Altın, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Ünver, S. (1952). Fatih Devri Yemekleri. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Yalvaç, G.H. (2008). İşbirlikli Öğrenme Yaklaşımının Öğretmen Adaylarının Çevreye İlişkin Zihinsel Yapılarına Etkisi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara. Seçkin Yayıncılık.
- <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12761/geleneksel-turk-mutfagi.html>.



## 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](mailto: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 görülebilmştir. ((<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 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

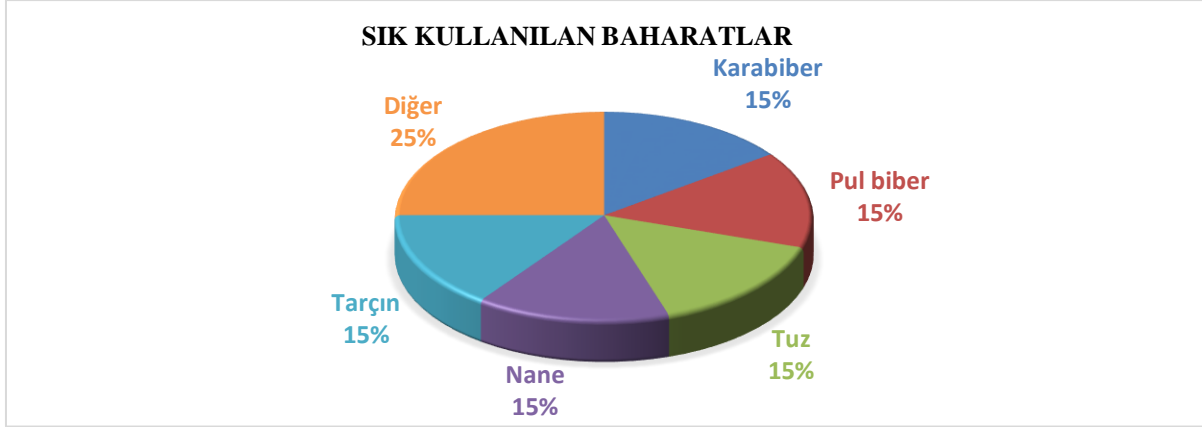
**MD4:** Sık Kullanılan; Karabiber, Pul Biber, Tarçın, Nane, Tarçın

Nadir Kullanılan; Tane Karabiber, Kimyon Muskat Cevizi

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

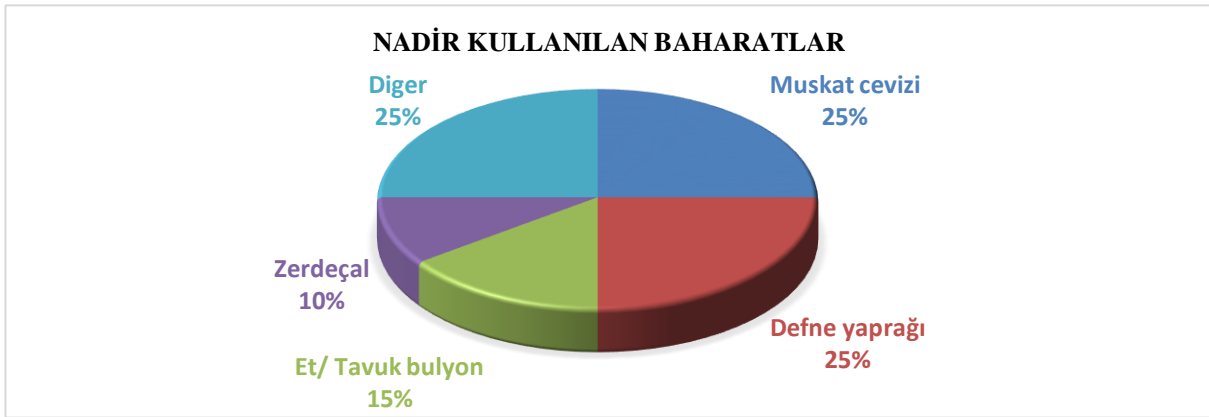
Nadir Kullanılan; Zerdeçal, Muskat Cevizi, Defne Yaprağı, Diğer Baharatlar

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.

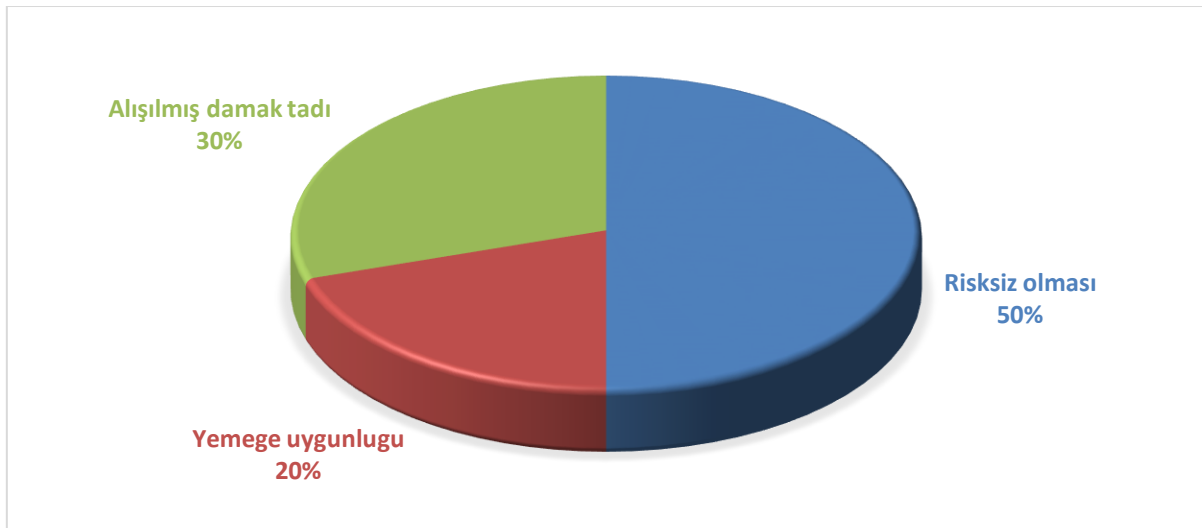
**MD2:** Menüde bulunan et, balık ve tavuk yemeklerine daha fazla uyum sağladıkları ve yakıştığını düşünmektedirler.

**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.

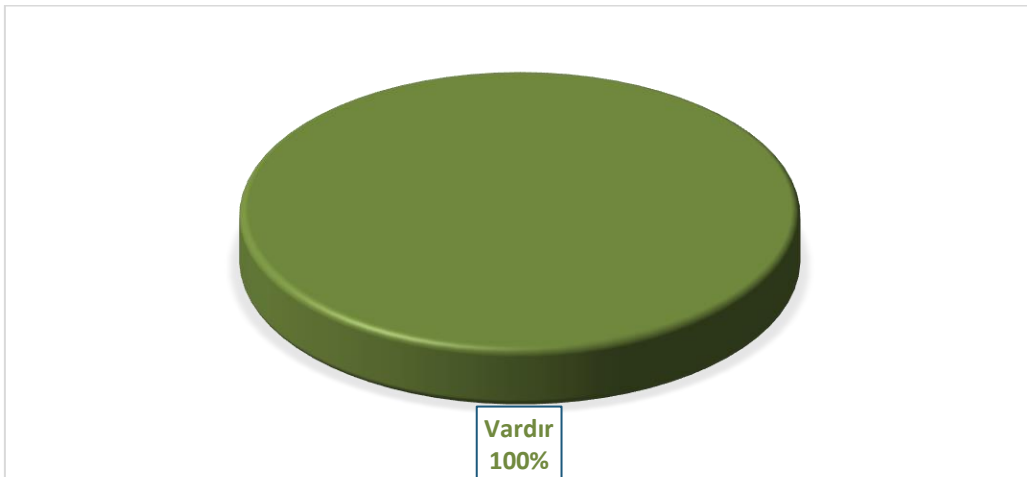
**MD2:** Misafirin beğenisini almış olan tadı ve lezzeti değiştireceğini düşünmektedir.

**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.

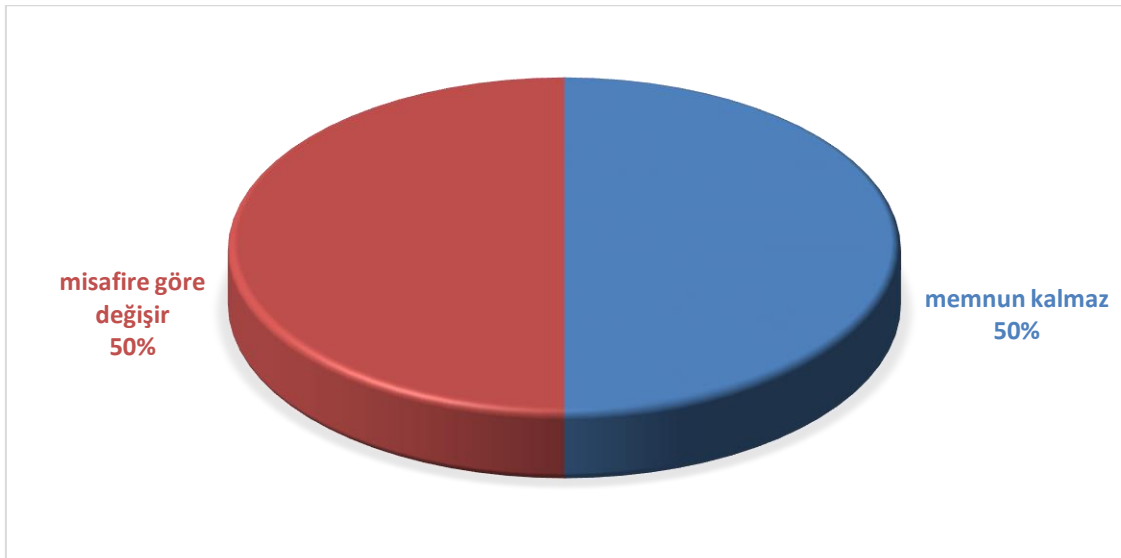
**MD2:** Misafirin memnun kalmayacağını düşünmektedir.

**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