

GENÇLERİN TÜRK MUTFAĞINA BAKIŞ AÇISI

Turkish Cuisine in Youngs' Point of View

Prof. Dr. Nevin ŞANLIER*

Dr. Menekşe CÖMERT**

Doç. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA***

ÖZ

Bu çalışma, gençlerin çok zengin bir çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağına bakış açıları ve Türk mutfağını bilme durumlarını belirlemek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Yaşları 18-25 arası değişen 490 üniversite öğrencisi araştırma kapsamına alınmıştır. Anket formu; demografik bilgileri ve gençlerin Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşleri ile çeşitli yöresel yemekleri sevmeye ve özel gün yemeklerinin ailelerinde yapılma durumlarını belirlemek için hazırlanan sorularını içermektedir. Toplanan veriler SPSS 11.0 paket programında değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda gençlerin %55.3' ünün keşkeği, %80.4' ünün oğmaçı, %44.9' unun hoşmerimi sevmediği buna karşın gençlerin %90.4' ünün mantıyı, %89.0' unun zeytinyağlı dolmayı, %82.4' ünün karnıyarığı sevdiğini tespit edilmiştir. Aynı zamanda yöresel yemeklerin eskiye oranla sık yapılmadığı ve gençlerin daha çok hazırlanması kolay yemekleri tercih ettiği de saptanmıştır. Gençlerin % 64.0' ünün Türk mutfağına unutulduğunu belirtmesi çarpıcı verilerden biri iken, %53.0' ü Türk mutfağına dünyada tanındığını, %32.0' si bu konu ile ilgili bilgisinin olmadığını, %15.0' i ise Türk mutfağına dünyada tanınmadığını düşünmektedir. Gençlerin büyük bir çoğunluğunun Türk mutfağına dünyada tanınması hakkında fikir beyan etmemesi bu konuya oldukça ilgisiz olduğunu göstermektedir. Bu nedenle otellerde, restoranlarda yerli ve yabancı turistlere mutfağımızın tanıtımının yapılmasının gerekliliğinin yanı sıra gençlerin Türk mutfak kültürünü tanıması için etkin ve sürekli çalışmaların yapılması, Türk mutfağına hak ettiği yere gelmesi ve özellikle gençler tarafından tanınması açısından önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler

Türk Mutfağı, gençler, özel gün yemekleri, beslenme alışkanlıkları, turizm

ABSTRACT

This study was prepared and conducted for identifying youth people's opinion and awareness of Turkish cuisine which has a wide range of selections. 490 University students whose ages range between 18 and 25 were taken into account. Questionnaire form consisted of demographical information and young people's opinion about Turkish cultural cuisine, and whether local dishes and special day dishes are cooked in their families. The collected data was evaluated using SPSS 11.0 package program. According to the collected statistics 55.3% of youth population did not like "keşkek", 80.4% did not like "oğmaç" and 44.9% did not like "hoşmerim"; opposingly 90.4% did like "manti", 89.0% did like stuffed grape leaves ("zeytinyağlı dolma") and 82.4% liked "karnıyarık". In the meantime it was pointed out that the regional dishes were not cooked as often as they used to be, and young population more likely preferred easy-to-cook food. 64.0% of young population indicated that the Turkish cuisine is lost which was one of the flash data outcome on the other hand, 53.0% of young people thirds of Turkish cuisine is recognized around the world, 32.0% percent if the information on this subject, 15.0% recognized the world thinks of Turkish cuisine. Granting the vast majority of young people in the world of Turkish cuisine is quite irrelevant to this issue that does not express an opinion about the show. For this reason it was pointed out that the introduction of our cuisine to domestic and foreigner tourist in hotels and restaurants, as well as preparing intense and continuous studies for young people to learn Turkish cuisine, especially by young people of Turkish cuisine and the recognition it deserves in terms of where it is important to arrive.

Key Words

Turkish cuisine, youth people, special day foods, eating habituels, tourism

* Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, ntekgul@gazi.edu.tr araştırmanın planlanması, uygulanması, değerlendirilmesi, literatür araştırması ve yazılmasında görev almıştır.

** Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, meneksecmert@gazi.edu.tr araştırmanın uygulanması, verilerin değerlendirilmesi ve tablolatırılmasında görev almıştır.

*** Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, fdokkaya@hotmail.com araştırmanın literatür taramasının yapılmasında görev almıştır.

GİRİŞ

Toplumlara özgü kültürel özellikler uzun bir zaman sürecinin getirdiği birikimler sonucunda ortaya çıkmaktadır. Bireyler toplumlara ait kültürel etmenlerden etkilendiği için değişimde oluşum gibi uzun süreli olmaktadır (Yücecan vd.1999, Şanlıer 2004).

Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin tümü ve yaşam tarzı olup; yaratıcılık, icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür. Ancak toplumdan topluma yöreden yöreye farklılık göstermektedir (Oğuz 1990, Şanlıer vd. 2001). Beslenme kültürü toplumun yaşam biçimiyle doğrudan ilişkilidir. Yaşam biçiminin değişmesi beslenme kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Zira mutfak bir uygarlık belirtisi olup, kültürün vazgeçilmez ögesidir (Şanlıer 2004).

Yemek sadece beslenme amacıyla kullanılmamakta varoluşun önemli rollerinden bahsetmek için de kullanılır. Beslenmenin eşsiz birleşik doğası yemeyi kutsal ve önemli sembol haline getirir. Grupla Tanrı arasındaki ilişki, cemiyet üyeleri arasındaki ilişki rızki paylaşma ve değişme halinde açıkça görülmektedir (Goode, 2009:172).

Türk mutfak kültürünün dünyanın en zengin mutfaklarından birisi olması eskiye dayanmasının yanı sıra Osmanlı İmparatorluğunun çok uluslu oluşu da mutfak kültürünün zengin olmasında etkili olmuştur. Ancak 19.yüzyılda Batı kültürü ve Batı hayranlığı İngiliz ve Fransız mutfaklarını, Rus İhtilaliyle Rusya'dan kaçan Ruslar ise Rus mutfağını İstanbul'a getirmişlerdir. Dolayısıyla Türk mutfağı esnaf lokantalarına sıkışıp kalmıştır.

Türkiye'nin kapılarını dış turizme açmaları nedeniyle turizm işletmeleri turistlere alıştıkları yemeklerin verilmesi taraftarıydılar. Zaten mevcut aşçılar da Türk mutfağı uzmanı değillerdi (Toygar 1993). Zaman ilerledikçe gelen turistlerin üç büyük mutfaktan biri olan Türk mutfağına ait yemekleri sormaları nedeniyle işletmelerin dikkati bu konuya çekilmiş oldu.

Türk mutfağı ile ilgili olarak yapılan araştırmalar incelendiğinde; Akman vd. (1999), yabancı turistlerin büyük bir çoğunluğunun Türkiye'ye ilk gelişlerinde Türk mutfağıyla tanıştığını ve Türk mutfağına ait herhangi bir yiyecek-içecek tükettikleri sonucuna ulaşmışlardır. Yapılan farklı bir çalışmada turistlerin büyük çoğunluğunun Türk mutfağı ile ilgili bilgileri televizyon ve dergilerden öğrendiğini tespit etmişlerdir (Şanlıer, 2005: 218). Ancak yapılan diğer bir çalışmada ise turistik tesislerde Türk mutfağına ait olan yiyecek ve içeceklerin yeterince yer almadığı saptanmıştır (Aktaş vd. 2005:30).

Doğadaki tüm canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için besin öğelerine gereksinim duyarlar. İnsanoğlu yiyecek sağlamak amacıyla uzun ve zor savaşlara atılmış ve daha bol ürün alabilmek için topraklar aramaya koyulmuştur (Arlı 1982). İnsanlar ilk çağlarda yaşamlarını sürdürmek için doğada bulunan hayvanları avlamak ve bitkileri toplamak zorunda iken zamanla hayvan ve bitkileri kendileri yetiştirmeye, yetiştirdiklerini saklamaya başlamışlardır. Ayrıca pişirerek daha lezzetli bir hale getirmeyide öğrenmişlerdir (Sürücüoğlu vd. 1998).

Türk mutfağının kökleri Orta

Asya Türkleri' ne kadar uzanmaktadır. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'da yetişen tahıllar, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürünü ortaya çıkarmıştır (Baysal 1993:12). Orta Asya'da yaşayan Türkler basit olarak tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları için tükettikleri gıdalar buğday unu ile yoğrulmuş yağlı hamur işleri, süt ve süt mamulleri, at ve koyun eti ağırlıklı olup içecekleri ise kısrak sütünden hazırlanmış olan Kıymız'dan oluşmaktaydı. Yaşadıkları bölgede meyve ve sebze çeşitleri sınırlı olduğu için yemeklerinin basit olduğu sanılmakla birlikte aslında yaptıkları birçok yemek adı bugün dahi dilimizde yaşamaktadır (Özçelik 1990:311-312).

Selçuklular devrinde, Türk mutfağı daha da önem kazanmış ve Selçuklulara has bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Selçuklu devri, Batılı ilim adamlarının da kabul ettikleri gibi Türk tarihi, İslam tarihi hatta dünya tarihi bakımından bir dönüm noktası olmuştur. Türkler şimdi olduğu gibi Selçuklu devrinde de yiyeceklerini hayvanlardan ve bitkilerden sağlıyordu. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların sütleri, etleri, kümes hayvanları, tarımsal bitkiler, yabani otlar, ağaçlar ve meyveler ile besleniyorlardı (Köymen 1982, Tuncel 2000).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında Türk Mutfak kültürü daha da gelişmiş ve en görkemli çağlarını yaşamıştır. O devirde, Osmanlılara ziyarete gelen yabancı devlet adamları yedikleri Türk yemeklerinden aşırı derecede etkilenerek aşçıların yetişmesi için

Türk aşçılarının yanına göndermişlerdir (Köymen 1982). Bugün dünyanın üç önemli mutfağından biri olan Fransız mutfağı, Türk mutfağından önemli derecede etkilenmiştir. Fransızlar: "biz yemek pişirmeyi Türklerden öğrendik" diyerek Türk yemek kültürünün ne kadar köklü olduğunu ve diğer mutfakları etkilediğini açıkça ortaya koymuşlardır (Halıcı 1982). Osmanlı İmparatorluğu zamanında sultan ve padişahlar, devlet büyükleri ve yabancı misafirleri doyurmak amacıyla değişik yiyecekler hazırlatıp yeni yemek tarifleri geliştirmişlerdir. İmparatorluğun yükseliş devrinde fethettikleri her yeni yörenin mutfak kültürünü de kendi mutfaklarına katmışlardır. Bu yüzden aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek türleri doğmuştur (Sürücüoğlu vd. 1998). Osmanlı İmparatorluğu döneminde bu kadar önemsenen Türk mutfağının Osmanlı döneminde gelişmesinin en önemli nedeni Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş coğrafi alana hükmetmesi sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması, onlardan etkilenmesi olarak açıklanabilir (Gürsoy 1995, Tuncel 2000: 50).

Türk mutfağı, geçmişten günümüze kadar renkli bir tarihe ve değişik inanç sistemlerine tanık olmuştur. Bu sayede Fransız, İtalyan ve Çin Mutfakları arasında 2500 yemek çeşidiyle bir lezzet hazinesi durumuna gelmiştir. Ancak günümüzde kadınların çalışma yaşamına girmesi, zamanla yarı, endüstrileşme ve kentleşme, batı kültürüne açılma, doğal gıdalardan işlenmiş besinlere yönelme, mutfakta kullanılan araç ve gereçlerde meydana gelen değişme, ayaküstü beslenme

gibi sebepler Türk mutfak kültürünün değişmesine, birçok yemek çeşitlerinin unutulmasına neden olmaktadır. Çünkü Türk mutfağında pişirilen yemeklerin çoğu oldukça zaman alıcı, zahmetli ve ustalık isteyen yemekler olduklarından bunları pişirmek bir sanat dalı haline gelmiştir (Merdol 1996; Sürücüoğlu vd. 1998: 42; Maviş 2003).

Bu nedenle çalışma önemli bir zenginliğe ve geçmişe sahip olan Türk mutfağı hakkında gençlerin görüşlerini öğrenmek, yöresel yemeklerin ve özel günlere özgü yemeklerin yapılmasını bilme durumlarını tespit etmek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

YÖNTEM

Çalışma, yaşları 18-25 arası değişen toplam 490 birey üzerinde yapılmıştır. Verilerin toplanmasında anket tekniğı kullanılmıştır. Hazırlanan soru formu; gençlerin demografik bilgilerini, Türk mutfağı hakkındaki düşüncelerini, Türk mutfağında yer alan bazı yöresel yemekleri bilme ve özel gün yemeklerinin aileleri tarafından yapılma durumlarını inceleyen soruları içermektedir. Çalışma Ankara'daki üniversitelerde eğitim gören öğrencilere uygulanmıştır. Bütün öğrencilere ulaşmak mümkün olmayacağından gönüllü öğrenciler örneklem olarak seçilmiştir.

Anket tekniğı kullanılarak toplanan veriler SPSS 11.0 paket programında değerlendirilmiş ve analiz edilmiştir. SPSS (Statistical Package For the Social Sciences) sosyal bilimler alanında kullanılan ve kişisel bilgisayarlar, ana makineler ve iş istasyonları üzerinde çalıştırılabilen bir yazılımdır. Norman Nie tarafından 1968 yılında geliştirilen SPSS, 1976

yılından beri Chicago merkezli SPSS Inc. tarafından dünyada pazarlanmaktadır. SPSS regresyon analizi, korelasyon ve varyans analizi gibi ellinin üzerinde istatistik fonksiyonu kullanabilmemizi sağlamaktadır (<http://encyclopedia2.thefreedictionary.com/SPSS>). Bu program ile mutlak ve yüzde değerleri, bazı soruların alt ve üst değerleri ile aritmetik ortalamaları alınmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Göçebelikten yerleşik hayata geçen Türkler, özellikle Anadolu'da diğer kültürlerden de beslenerek yemek kültürlerini zenginleştirmişler ve daha rafine hale getirmişler, fakat aslı yeme biçimlerini ve damak tatlarını değiştirmemişler, renklendirmişler ve tat alma duyularını geliştirmişlerdir (Kut, 2006). Toplumsal değişme süreci içerisinde hızla değişmekte olan Türk Mutfağında geleneksel türlerin kaybolmaması için korunması ve tanıtılması gerekmektedir. Bu nedenle araştırma üniversitede okuyan öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki bilgi ve görüşlerini tespit etmek amacıyla yürütülmüştür. Gençlerin nereli olduklarının dağılımı Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Gençlerin aslen nereli olduklarının dağılımı

Bölge	Toplam	
	n	%
Marmara Bölgesi	40	8.2
Ege Bölgesi	68	14.0
Akdeniz Bölgesi	78	16.0
Karadeniz Bölgesi	97	20.0
İç Anadolu Bölgesi	146	30.0
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	28	6.0
TOPLAM	490	100.0

Çalışmaya katılan gençlerin büyük bir kısmının (%30.0'unun) aslen İç Anadolu, %20.0'sinin Karadeniz bölgesinden olduğu saptanmıştır. En az katılımcının (% 6.0) Güneydoğu Anadolu bölgesinden olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç araştırmanın Ankara'da yapılmasından kaynaklanabilir.

Yemek yemek insanların vazgeçemediği temel ihtiyaçlardan biridir. Türk mutfağının ve yemek kültürünün birikimi tarihi süreçteki kültürel birikimin verdiği çeşitlilik ile coğrafyanın ve iklimlerin ortaya koyduğu zenginlik sonunda geniş bir yelpazeye yayılmıştır. Bununla birlikte günümüz koşullarındaki büyük değişimler nedeniyle tüm dünyada ve ülkemizde insanlar evlerinde aile sofralarında birlikte yemek fırsatını bulamamaktadırlar. Evde yemek yeme alışkanlıklarını yerini hızlı hazır (fast food) yemeklere bırakmakta ve tüm dünyayı kapsayan yeni bir yemek sisteminin oluşmasına yol açmıştır.

Toplu beslenme sistemlerinde zamanla oluşan değişiklikler göz önüne alındığında Türk mutfak kültürünün unutulup unutulmadığı ve Türk mutfağının dünyada tanınma durumuna ilişkin gençlerin görüşleri Tablo 2 ve Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 2. Gençlerin Türk mutfak kültürünün unutulup unutulmadığı ile ilgili düşüncelerinin dağılımı

Görüşler	Toplam	
	n	%
Unutuluyor	312	64.0
Unutulmuyor	103	21.0
Bilgisi yok	75	15.0
Toplam	490	100.0

Gençlerin % 64'ünün Türk mutfağının unutulduğunu düşündüğü saptanmıştır (Tablo 2). Güler (2007) yaptığı çalışmada da zamanla Türk mutfak kültürünün unutulduğunu ve değişim gösterdiğini ifade etmiştir. Türk mutfağının değişim nedenleri olarak ise batı kültürünün etkisi, göç ve kentleşme, kadının çalışma yaşamına girmesi, kitle iletişim araçlarının etkisi, gıda endüstrisindeki gelişmelerin etkisi, fast food (ayaküstü beslenme) etkisi olduğunu bildirmiştir.

Tablo 3. Gençlerin Türk mutfağının dünyada tanınması konusundaki görüşlerinin dağılımı

Türk mutfağının dünyada tanınması konusunda gençlerin görüşleri	Toplam	
	n	%
Tanımıyor	259	53.0
Tanınmıyor	75	15.0
Bilgisi yok	155	32.0
Toplam	490	100.0

Gençlerin %53.0' ü Türk mutfağının dünyada tanındığını, %32.0' si bu konu ile ilgili bilgisinin olmadığını, %15.0' i ise Türk mutfağının dünyada tanınmadığını düşünmektedir. Gençlerin büyük bir çoğunluğunun Türk mutfağının dünyada tanınıp tanınmaması hakkında fikir beyan etmemesi bu konuya oldukça ilgisiz olduğunu göstermektedir.

Turistlerin Türkiye'ye geliş amaçlarına bakıldığında % 7.0' sinin ziyaret, % 7.4' ünün alışveriş, % 8.1' inin kültür, % 46.4' ünün ise gezi, eğlence için geldikleri tespit edilmiştir (Anon 2001). Ancak Türkiye'ye gelen turistlerin tatil yöresi ile ilgili beklentilerinin içinde Türk mutfak kültürünü de tanımak istediklerini açıkça ortaya

koyan çalışmalar vardır (Boyacı vd. 1991, Örer 1995, Akman vd.2000). Budak vd. (2002) ile Akman vd.(2007) çalışmalarında, turistlerin ülkemizi tercih etmelerinde Türk mutfağının etkili olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca turistlerin yemeklerimizi lezzetli, doyurucu, bol çeşitli ve görünüşlerini güzel bulduklarını saptamışlardır. Bu sonuçlar Türk mutfağının ülkemize gelen turistler tarafından tanındığını gösterirken Türk gençlerinin Türk mutfak kültürü ve tarihi hakkında yeterince bilgilerinin olmadığı ise kültürümüz açısından oldukça üzücü ve düşündürücüdür.

Çok zengin bir yapıya sahip olan Türk gelenekleri arasında çeşitli özel günlere ait ziyafetler verilmesi de bulunmaktadır. Ondördüncü yüzyılda daha çok zafer, doğum, ölüm, düğün ve yabancı elçilerin ziyaretleri sırasında verilen ziyafetler sonraları dini bayramlar, kandiller, aşure ayı, nevrüz ve eğrilce gibi mevsimlik bayramlar, evlenme ve sünnet düğünleri, ramazanda iftar ve sahur yemekleri, hac dönüşü yedirilen yemekler, lohusalık ve hastalıkta yenilen yiyecekler ve ölü evine gönderilen ve orada yenilen yemekler şeklinde geniş bir yapıya bürünmüştür. Özel gün yemekleri olarak günümüzde de devam eden bu gelenek günden güne kaybolmaktadır. Gençlerin ailelerinin özel günlerde yemek yapıp yapmadıklarını bilme durumları Tablo 4'de verilmiştir.

Gençler ailelerinin en fazla bayramlarda (% 71.0'i), düğünlerde (% 79.2'si) ve kandillerde (% 41.2'si) yöresel yemek yaptıklarını ifade etmişlerdir. Buna karşın özel günler olarak nitelendirilen sünnet, asker, ölüm,

doğum, hac, hıdrellez, nevrüz, yılbaşı gibi günlerde daha az yemek yapıldığını bildirmişlerdir. Bu durum yöresel yemeklerin çok sık yapılmadığını göstermektedir.

Tablo 4. Gençlerin ailelerinin özel günlerde yemek yapmasına ilişkin bilgilerinin dağılımı

Özel Günler	Toplam	
	Yapılır %	Yapılmaz %
Bayram	71.0	29.2
Düğün	79.2	21.0
Ölüm	32.4	68.0
Asker	26.3	74.0
Sünnet	38.4	62.0
Doğum	20.0	80.2
Kandil	41.2	59.0
Hac	18.2	82.0
Hıdrellez	11.0	89.0
Nevrüz	7.9	94.4
Yılbaşı	12.0	88.2

Teknolojinin geliştiği, globalleşen dünyada ve ülkemizde insanlar arasında iletişim azalmaktadır. Geçmişten günümüze kadar yaşantımızın bir parçası olarak andığımız, kutladığımız, sevinçli ve kederli günlerimizi paylaştığımız özel günlerin kutlanma şekli ve yapılan hazırlıkları da değişmektedir. Hatta unutulup, değerini yitirmekte veya çok küçük gruplar tarafından kutlanmaktadır (Baykan 1990). Çalışma sonuçları da bu gerçeği bir kez daha desteklemektedir. Genç nesilin kayıtsız ve ilgisiz kalması gelecek nesillere pek çok gelenek görenek gibi özel gün ve yemeklerin tanıtılmasını, aktarılmasını engellemektedir.

Gençlerin yöresel yemekleri sevme durumlarının dağılımı Tablo 5'de verilmiştir.

Tablo 5. Gençlerin yöresel yemekleri sevme durumlarının dağılımı (% olarak)

Yöresel Yemekler	Toplam	
	Sever %	Sevmez %
Oğmaç	19.6	80.4
Tarhana	75.9	24.3
Etlî Dolma	69.4	30.6
Hünkar Beğendi	56.9	43.1
Karnıyarık	82.4	17.3
Rosto	57.1	42.9
Mantı	90.4	9.6
Etlî ekmeK	70.0	30.0
Mıhlama	34.5	65.5
Keşkek	44.7	55.3
Tandır	52.4	47.6
Arapaşı	26.1	73.9
İçli Köfte	77.8	22.2
Paça	26.5	73.5
İşkembe dolması	19.6	80.4
Kokoreç	25.3	74.7
Arnavut Ciğeri	28.4	71.6
Kelle	23.5	76.5
Mumbar	23.7	76.3
Zeytinyağlı Dolma	89.0	11.0
İmam Bayıldı	78.4	23.7
Erişte	71.2	28.8
İç Pilav	66.3	33.7
Su Böreği	85.3	14.7
Gözleme	90.0	10.0
İrmik Helvası	81.4	18.6
Un Helvası	78.2	21.8
Aşure	82.9	17.1
Höşmerim	42.9	44.9
Lokma	73.5	26.5
Baklava	88.2	11.8
Kazandibi	74.5	25.5
Çerkez Tavuğu	57.1	42.9
Humus	18.4	81.6
Çiğ Köfte	71.8	28.2
Mercimek Köfte	79.2	20.8
Kısır	85.7	14.3
Pastırma	52.7	47.3
Sucuk	77.8	22.2

Gençlerin mantı (% 90.4), karnıyarık (%82.4), içli köfte (%77.8), tarhana çorbası (% 75.9), etli ekmeK (%70.0) ve etli dolmayı (%69.4) sevdiğikleri saptanmıştır. Ancak gençlerin, paça, işkembe dolması, kokoreç, Arnavut ciğeri, kelle, mumbar vb. sakatat yemeklerini çok fazla sevmediği tespit edilmiştir. Ayrıca gençler gözleme (% 90.0), zeytinyağlı dolma (%89.0), baklava (%88.2), kısır (%85.7), su böreği (%85.3), aşure (% 82.9), mercimek köfte (%79.2), imam bayıldı (%78.4), un helvası (% 78.2), kazandibi (% 74.5), çiğ köfte (% 71.8) ve erişteyi (%71.2) sevdiğilerini ifade etmişlerdir (Tablo 5). Türkler yeme-içme ve beslenme biçimlerinde oldukça bilinçli davranmışlar, hatta bu konuyu tıpla birleştirerek, insan bünyesine göre yiyecek ve içeceklerin özellikleri üzerinde aydınlatıcı bilgi veren kitaplar yazmışlardır. Yemek konusunda mutfakların çeşit bakımından çok zengin olması uygarlık ölçüsü olarak kabul edilmektedir (Şanher ve Arıkan 2001). Türklerin mutfakları ele alındığında, yemek çeşitlerinin çok olduğu ama çoğunun undan üretilerek yapıldığı göze çarpar. Türklerin beslenme biçimi una, hayvana ve hayvandan elde edilen ürünlere dayanmaktaydı. Et, hamur işleri yanı sıra özellikle Selçuklu döneminde pırasa, kereviz, ıspanak, fasulye, şalgam, soğan ve sarımsak gibi sebzевat çeşitlerine rastlanmaktadır. Bunların o dönem içinde güveç veya çömlekte yapılan etli yemeklerde kullanıldığını düşünülmektedir. Yüzyıllar boyunca Türkler, sofralarında çorba, tencere yemeklerini, pirinç pilavı ve börek tür-

lerini ana yemek olarak eksik etmemişler, zamanla bu yemeklere zeytinyağı yemekler de katılmış ve sofraya zenginleşmiştir. Türkler, sofralarından sebze de eksik etmemişler, genellikle etli sebze yemeklerine ağırlık vermişlerdir. Tereyağı, içyağı ve kuyruk yağı eskiden yemeklerde çok kullanmışlardır. Zeytinyağı ise önceleri Batı Anadolu'da, özellikle Ege Bölgesi'nde kullanılmıştır. Gerek eskiden gerekse şimdi Türk mutfağında en çok beğenilen yiyecekler, börek ve çeşitleri, hamurdan yapılan tatlılardır. Bu yemek türlerinin aynı zamanda tören yemekleriydi. Et ise çoğunlukla bulgur, pirinç, buğday, hamurla birlikte yapılırdı. İçeceklerden en çok yemeklerle birlikte tüketilen ayran, çeşitli şerbetler, hoşaf başta gelirdi (Kut 2006). Araştırma sonuçlarını günümüzde de sıklıkla pişirilmekte olan yemekleri gençlerin tanıdığını ve sevdiğini göstermektedir. Ancak sakatat grubuna olan ilginin azalması son yıllarda hayvanlarda görülen çeşitli hastalıkların beyin, ciğer gibi sakatatlarla bulaşıyor olması konusunda bilinçlenmeyle ilintili olduğu düşünülmektedir. Oğmaç, mıhlama, arapaşı gibi yemeklerin sevilmemesi ise bu tür yöresel yemeklerin fazla pişirilmemesinden kaynaklanabilir. Ayrıca kadının çalışma hayatına girmesiyle zaman yetersizliği, teknolojik gelişmeler vb. nedenlerle bireyler daha çok kolay yapılabilen yarı hazır veya hazır yemekleri tercih etmektedirler.

Türk mutfağının unutulmaması için bazı tedbirlerin alınması gerekmektedir. Bu konuda gençlerin görüşleri Tablo 6'da verilmiştir.

Tablo 6. Gençlerin Türk mutfağının unutulmaması için yapılması gerekenlerle ilgili fikirlerinin dağılımı

Türk mutfağının unutulmaması için gerekli önlemler	n	%
Eğitim verilmeli	132	26.9
İlgilenenler desteklenmeli	88	18.0
Yazılı ve görsel basından tanıtım için yararlanılmalı	106	21.6
Konuya ilişkin araştırma enstitüleri kurulmalı	96	19.6
Fikri yok	68	13.9
Toplam	490	100.0

Gençlerin % 26.9' u Türk mutfağının unutulmaması için eğitim verilmesinin, %21.6' sı yazılı ve görsel basında tanıtımın yapılmasının, %19.6' sı konuya ilişkin araştırma enstitüleri kurulmasının, %18.0' i ise ilgilenenlerin desteklenmesinin gerekliliğini ifade ederken, %13.9' u Türk mutfağının unutulmaması için alınması gereken önlemler konusunda fikirlerinin olmadığını bildirmişlerdir (Tablo 6).

Türk Halk Kültürü içerisinde yer alan mutfak varlığını kendi imkan ve ölçüleri içerisinde değişikliklerle sürdürmektedir. Yemekler yörelerin geleneksel alışkanlıklarını, ekonomik imkanlarını, yöresel yemek hazırlama biçimlerini ve beşeri özelliklerini yansıtmakla beraber, Türk Mutfak Kültürü bugün kaybolmaya yüz tutmuştur. Yaşanılan günler, koşullar ve büyük değişimler nedeniyle kültürümüzün kalıcı olma şansı hergün biraz daha azalmaktadır (Albayrak 1996).

Türk toplumu gittikçe kendi kültürüne, maddi ve manevi değerlerine ve mutfağına yabancılaşmaktadır. Hızla değişen mutfağımızda geleneksel türlerin kaybolmasına izin verilmemeli, korunmalı, topluma ve turist-

lere tanıtımları yapılmalıdır (Tekgül vd.1993).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Türk mutfağı, zengin içeriği, çeşitliliği ve taşıdığı kültür özellikleri ile turizm endüstrisi için önemli bir potansiyel çekicilik arz etmektedir. Ancak, tanıtım eksikliği nedeniyle Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında hak ettiği yere gelememiş ve yeterince tanınmamıştır. Türk mutfağının tanıtımında gençlerimizin önemli rolü olacağı düşünülmektedir. Gençlerin Türk mutfağını bilmeleri ve Türk mutfağına bakış açısını saptamak amacıyla yapılan bu çalışma sonucunda Türk mutfağının tanıtımına daha fazla önem verilmesinin gerekli olduğunu ortaya çıkmıştır. Çünkü gençlerin Türk mutfak kültürünü yeterince tanımadığını ve önemini bilmediği tespit edilmiştir.

Türk mutfağının unutulmaması için;

- Türk mutfağına ait yemekler hakkında tanıtıcı bilgilerin yer aldığı broşürler, kitaplar hazırlanmalı, yurtiçi ve dışında yapılan yiyecek-içecek festivalleri, konferansları, kongreleri vb. bilimsel faaliyetlere katılma ve katılanlara imkan sağlanması,
- Ülkemizde çeşitli yemek yarışmaları düzenlenerek yemeklerin aslını kaybetmeden sunumlarının yapılması ve toplumun her kesimine tanıtılması,
- Meslek liselerinde eğitim-öğretim programlarında Türk mutfağı konusuna daha fazla önem verilmesi ve beslenme ve turizm eğitimi almış öğretmenlerden faydalanılması,

- İlköğretim okullarından başlanarak eğitimin her aşamasında ders programları çerçevesinde gençlere kendi bildikleri kutlamaları, adetleri vb. arkadaşlarına tanıtabilmeleri için uygulama yapma imkanlarının sağlanması ve bu sayede gençler arasında katılımın, paylaşmanın, birlik ve beraberliğin sağlanması,
- Gıda sektöründeki kuruluşların ve mutfak olgusunu çeşitli yönleriyle irdeleyen (halkbilimci, diyetisyen, turizm çalışanı gibi) uzmanların bir araya gelerek ticari ve kültürel politikaların üretilmesi çalışmaları başlatılabilir.
- Avrupa Birliği ve hazırlanan Gençlik Projeleri kapsamında Türk mutfak kültürüne ilişkin hazırlanacak çalışmalarla ülke gençliğine ve dünya gençliğine gelenek, görenek ve kültürümüzün tanıtılması,
- Gençlerin özel günleri ve yapılan hazırlıkları yaşayabilmeleri ve zevk alabilmeleri için toplu olarak kaldıkları yurtlarda, toplu yemek yedikleri yerlerde, kültür merkezlerinde, öğrenci şenlikleri ve festivallerinde bu özel günlerin kutlanması, Türk mutfağının hak ettiği yere gelmesi ve özellikle gençler tarafından tanınması açısından önem arz etmektedir. Gelenek, göreneklerimiz zaman içinde unutulmaya başladığı görülmektedir. Türk mutfak kültürünün unutulmaması için çalışmalar yapılmaması gelenek ve göreneklerimiz gibi unutulmaya başlayacaktır.

KAYNAKÇA

Akman (Mehmet) ve Hasipek (Seniha), 1999, "Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı ile İlgili Tutum ve Davranışları", "Beslenme ve Diyet Dergisi", 28:2, s.47-53.

Akman (Mehmet) ve Hasipek (Seniha), 2000, "Yabancı Turistlere Sunulan Yiyecek-İçecek Hizmetleri ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Düşünceleri", E.Ü.Haftasonu Seminerleri VI, Tebliğler Kitapçığı, 33-45.

Aktaş (Ahmet) ve Özdemir (Bahattin), 2005, Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Ankara, Detay Yayıncılık.

Akman (Mehmet) ve Onay (Didem), 2007, "Yabancı Tuistlerin Türk Mutfağına ait Et Yemekleri Hakkındaki Düşünceleri Üzerine Araştırma", II.Uluslararası Gıda ve Beslenme Kongresi, 24-26 Ekim, İstanbul.

Albayrak (B), 1996, "Mutfağımızı Yaşatmaya Kararlıyız" V. Milletler arası Türk Halk Kültürü Kongresi Program ve Bildiri Özetleri, 24-29 Haziran, Ankara.

Anon, 2001, Çıkış Yapan Yabancı Ziyaretçiler-Vatandaşlar Giriş Araştırmaları, Ankara.

Arlı (Mine), 1982, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Baykan (Suna), 1990, "Özel Gün Yemekleri Hakkında Üniversite Öğrencilerinin Bilgileri", Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 94-97.

Baysal (Ayşe), 1993, "Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme", "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını", No 3, s.12.

Boyacı (Cemil) ve Aktaş (Ahmet), 1991, Antalya Yöresine Gelen Turistlerin Profilini Belirleme Projesi Turizm Yılığ 1990, Türkiye Kalınma Bankası Yayını.

Budak (Nurten) ve Çiçek(Betül), 2002, "Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemekler ile Servis Ortamlarına Bakışları", Turizmde Sağlık ve Beslenme; Sorunlar ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 113- 139.

Goode (Judith), 2005, 'Yemek', 'Milli Folklor Dergisi', 17:67, s.172-177.

Güler (Sibel), 2007, "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme", 1.Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sannatsal Etkinlikler, Antalya.

Gürsoy (Deniz), 1995, Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, İstanbul, Kurtiş Matbaacılık San.ve Tic.Ltd.Şti.

Halıç (Nevin), 1982, "Anadolu Mutfağı", Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi.

Köymen (M.Altay), 1982, "Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara, Ankara Üniversitesi

Basımevi.

Kut (Günay), 2006, "Türklerde Beslenme Biçimi Dünü-Bugünü" turkoloji.cu.edu.tr/ HALKBILIM/51.php - Erişim Tarihi:02.03.2010

Maviş (Fermani), 2003, Endüstriyel Yiyecek Üretimi, Ankara, Detay Yayıncılık.

Merdim (K.Türkan) vd., 1996, Türk Mutfağından Örnekler, Ankara, Kültür Bakanlığı.

Oğuz (Orhan), 1990, "Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Açılış Konuşması", Ankara, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını Bildiri Kitabı 7-12 Eylül.

Örer (Nuriye), 1995, Turistlerde Görülen Besin Zehirlenmesi Sıklığı ile Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişimindeki Etkisi, H.Ü.Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Programı Doktora Tezi, Ankara.

Özçelik (Ahmet), 1990, "Tarımın Türk Kültürüne Etkisi, Milli Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler", "Atatürk Kültür Merkezi Yayını",No 46, s.311 -312.

Sürücüoğlu (Metin) ve Akman (Mehmet) 1998, "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri", "Standart Dergisi", Temmuz, Sayı 439, s. 42-53.

Şanher (Nevin) ve Arıkan (Bahar), 2001, "Elazığ Mutfağından Unutulmak Üzere Olan Birkaç Yemek", "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayını", No:29, 167-175.

Şanher (Nevin), 2004, "Ankara - Kızılcahamam Mutfağında "Yağlaç", "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar", Cilt 11.

Şanher (Nevin), 2005, "Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri", "G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi", Cilt 25,Sayı 1, s.213- 227.

Tekgül (Nevin) ve Baykan (Suna), 1993, "Evlerimizde Pişirilen Pilav Çeşitleri", "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları", No:3, 1-11, Ankara.

Toygar (Kamil), 1993, Mutfak Dostları Yurdaer Kalaycı'nın Sevdası, Ankara, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar.

Tuncel (Mine), 2000, Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Yücecan (Sevinç) vd., 1999, Ankara İli, İlçe ve Köylerinde Yaşayan Ailelerin Beslenme Kültürleri ve Etkileyen Etmenler, Ankara, VEKAM Yayınları.

<http://encyclopedia2.thefreedictionary.com/SPSS> Erişim Tarihi:02.03.2010