



Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği (Evaluation of the Properties of Turkish Cuisine Foods: The Case of Ankara Province)

*Menekşe CÖMERT^a , Cengiz Han ALABACAK^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Isparta University of Applied Science, Isparta Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, Isparta/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 11.06.2019

Kabul Tarihi: 20.09.2019

Anahtar Kelimeler

Türk Mutfağı

Gastronomi

Yemek

Öz

Bu araştırma ile Ankara'da yaşayan halkın Türk Mutfağına ait yemekleri lezzet, yağ/ şeker miktarı, görünüş, doyuruculuk, çeşit, besin değeri ve kalite gibi özellikleri beğenme durumlarına ilişkin sonuçları tespit etmeye çalışılmaktadır. Araştırmanın evrenini Ankara ilinde yaşayan halk oluşturmaktadır. Ankara'da yaşayan halka 391 adet anket uygulanmıştır. Türk mutfağına ait yemeklerin özellikleri bakımından beğeni durumlarının karşılaştırılmasında ikiden fazla grubun karşılaştırıldığı durumlarda "Tek Yönlü Varyans Analizi (One Way ANOVA)", iki grubun karşılaştırıldığı durumlarda ise "Bağımsız İki Örneklem T-Testi" kullanılmıştır. Tek yönlü Varyans analizinde, fark saptanan durumlarda grubun/ grupların belirlenmesi için Post-Hoc testlerinden Tukey Testi kullanılmıştır. Araştırmaya katılanların yaş grubuna, cinsiyete, medeni duruma, öğrenim durumuna, memleket grubuna göre değerlendirildiğinde Türk Mutfağına ait yemek özellikleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($p < 0,05$).

Keywords

Turkish Cuisine

Gastronomy

Food

Abstract

The aim of this research is to determine the results of the people living in Ankara about the characteristics of Turkish Cuisine such as taste, fat / sugar amount, appearance, saturation, variety, nutritional value and quality. The population of the study consists of the people living in Ankara. 391 questionnaires were applied to the people living in Ankara. One way ANOVA analysis was used in comparison of more than two groups in terms of the characteristics of the dishes belonging to the Turkish cuisine. In the cases where two groups were compared, "Independent Two Sample T-Test was used. In the one-way analysis of variance, Tukey test was used from Post-Hoc tests to determine the group (s). When the participants were evaluated according to age group, gender, marital status, education level and country group, a statistically significant difference was found between the food properties of Turkish Cuisine ($p < 0.05$).

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: menekse.comert@hbv.edu.tr (M. Cömert)

Makale Künyesi: Cömert, M. & Alabacak, C. H. (2019). Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2123-2143.

DOI: [10.21325/jotags.2019.464](https://doi.org/10.21325/jotags.2019.464)

GİRİŞ

İnsanoğlu var olduğu günden itibaren yemekle doğal bir ilişki içerisindeydi. Bir şeyleri yemeyi öğrenmek doğal bir olgu olmasına rağmen bunları yemek düzeyine çıkarmak insanların özel tecrübe ve gayretleriyle ulaştıkları bir sonuçtur (Çetin, 2006: 107). İlkçağlardan beri dünya üzerinde var olan insanoğlu, yaşadığı yerin toprak ve iklim şartlarına göre yemekler yapmıştır. Ayrıca doğanın sunduğu çeşitlilik doğrultusunda yemeklerini geliştirmiştir. Toplulukların yapmış oldukları göçler, düğünler, çeşitli topluluklar ile sınır komşulukları, çeşitli ticari ilişkiler doğrultusunda farklı kültürler ile etkileşim içerisine girmeleri de farklı mutfak kültürlerini geliştirmesine sebep olmuştur (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 30-31).

Yemek kültürünün çeşitlenmesinde; ekolojik çevre, dini inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeyinin durumu ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi oldukça önemlidir (Sağır, 2012: 2676). Türkiye Anadolu, Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasıdır. Kuzeyde Slav dünyası ile sınır bulunmaktadır. Doğuda ise Kafkaslar ve İran ile birleşen bölge güneyde ise Arap dünyasıyla komşuluk halinde olmaktadır. Son olarak ise Akdeniz ve Ege Denizi Türkiye'yi Akdeniz dünyası ile birleştirmektedir (Sauner, 2008: 261).

Türk Milleti, köklü bir tarihe sahip olmasının yanı sıra zengin bir kültürel yapıya da sahiptir. Türk mutfağında bir taraftan bozkır kültürünün etkileri, diğer taraftan ise Akdeniz coğrafyasının elverişli çeşitliliği mutfak kültüründe yer almaktadır. Türk mutfağının zenginliğinin bir sebebi yiyecek içecek maddelerindeki bolluk ve çeşitlikten diğer bir sebebi ise Türklerin eski bir tarihe sahip olmaları olarak söylenebilir (Durlu-Özkaya ve Cömert, 2017: 7).

Bilgin ve Samancı'ya (2008) göre Türk Mutfağının gelişim aşamaları aşağıdaki beş basamakta incelenebilir:

- Orta/ İç Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü
- Karahanlı- Memlükler Dönemi Türk Mutfak Kültürü
- Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü
- Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü
- Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Gelişen bu süreçler sonucunda göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı Türk yemek kültürünü etkilemiştir. Ayrıca coğrafi bölgelerdeki farklı yapılar sebebiyle çeşitlilik görülmektedir. Ailelerin sosyo-ekonomik düzeylerine göre de farklılaşan Türk mutfağı aynı zamanda farklı kültürlerle kaynaşılması sonucu diğer kültürlerin yemeklerinden de etkilenmiştir. Ayrıca Türklerin dini inanışları, normları ve değerleri nedeniyle de mutfağın ve kültürün etkilendiği düşünülmektedir. Beslenme alışkanlıklarında bir ölçüde de cinsel farklılaşma gözlemlenmiştir (Tezcan, 1981: 115).

Orta Asya Türkleri yaşam tarzlarının göçebelik olması ve yaşadıkları bölgenin şartları nedeniyle beslenmelerinde genellikle hayvansal gıdalardan faydalanmışlardır. Bu gıdalar arasında at, koyun, keçi ve diğer büyük baş hayvan etlerini kullanmışlardır (Közleme, 2012: 154). Bu beslenme yalnızca etler üzerinden değil, diğer hayvansal kaynaklı gıdalardan olan yoğurt, peynir, kaymak, yağ gibi ürünler vasıtasıyla da sağlanmıştır (Demirhan-Erdemir, 1993: 28). Aynı dönem içerisinde arpayı ve buğdayı tanıyan Türklerin arpadan ekmek, çorba, arpa lapası gibi ürünler yaptığı da bilinmektedir (Gürsoy, 2016: 76-77).

Selçuklu dönemine baktığımızda Anadolu içerisinde halen benzer bir kültürün gelenek, görenek, örf ve adet yönünden varlığından bahsedilebilir (Ünver, 1981: 1). Selçuklular yemek çeşitleri, muhafaza ve pişirme teknikleri yönünden hem geleneklerine bağlı hem de yenilikçi olarak çeşitli ve kendilerine özgü bir kültür geliştirmişlerdir (Güler, 2010: 25). Bu dönemde aile bireylerinin tamamının sofrada yer aldığı ve babanın besmele çekmesiyle yemeğe başlandığı görülmektedir (Sürücüoğlu ve Ersoy, 2004: 181; Gürsoy, 1995: 45). Türkler günümüzde olduğu gibi Selçuklu döneminde de büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etleri ve çeşitli hayvansal kaynaklı ürünlerin yanı sıra yiyecek sağlanan bitkiler, hububatlar ve sebzelerden de beslenmelerini gerçekleştirmişlerdir (Köymen, 1981: 36). İslam dininin yayıldığı Selçuklu döneminde yasaklanan yiyecekler dışında Türklerin beslenme alışkanlıkları Orta Asya dönemine benzer özellikler taşımaktadır. Bununla birlikte yemek yenirken kırıntıların yere dökülmemesi için yere bir örtü açılması, örtü üzerine de belirli bir yükselti ve sini üzerinde yemek yeme alışkanlıkları görülmektedir. Elle yemek yemenin pek görülmediği bu dönemde genellikle tahta kaşıklar kullanılmış ve bazı zamanlarda da yufkanın kaşık vazifesi gördüğü söylenebilmektedir (Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M., 2014: 197).

Türk Mutfak Kültürünün zengin bir yapıya sahip olmasının sebeplerinden birisi eskiye dayanıyor olmasının yanı sıra Osmanlı İmparatorluğunun çok uluslu bir yapıya sahip olması ve döneminin en güçlü devletlerinden birisi olmasıdır (Bulduk, 1993: 23). Osmanlı mutfağını halk mutfağı ve saray mutfağı ya da köy mutfağı ve kent mutfağı gibi ikili şekilde ayırabilmek mümkündür. Halk mutfağı ve köy mutfağı zengin bir imparatorluk yapısı içerisinde yer alsa da oldukça sade ve gösterişsiz iken saray mutfağı ve kent mutfağı dışarıdan gelen elçileri ve diğer ülkelerin yöneticilerini etkilemek adına oldukça gösterişli bir yapıda kurulmuştur (Arlı, 1981: 20). Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde Fransız mutfağının ve Batı mutfağının Türk yemek kültürüne etkileri başlamıştır. Bununla birlikte teknolojiye yaşanan gelişmeler, sanayinin dünya genelinde gelişmesinin etkilerinden Türk mutfak kültürü de etkilenmiştir. Türk toplumu ve bu duruma bağlı olarak Türk kültürü Tanzimat döneminde hızla artan bu değişim karşısında kültürel olarak ve kurallar bazında etkilenmiştir (Ciğerim, 2001: 57).

Türkiye’de modernleşme hareketi Cumhuriyetin ilanı ile birlikte hızlanmıştır. Bu dönemde geleneklerden kopukluklar yaşanmaya başlansa da köy halkı, esnaf ve sanatkârlar gibi küçük iş sahiplerinin gelenekle bağı tam koparmadıkları söylenebilir (Gürsoy, 1995: 69). Ayrıca Halıcı’ya göre (2009) Cumhuriyet Dönemi Mutfağı aşağıdaki başlıklar altında gruplandırılabilir:

- Saray, konak, aşçılar arasında İstanbul’da gelişen ve artık yalnızca evlerde yaşayan Klasik Türk Mutfağı,
- Çoğunlukla Batılı yemeklerle karışmış olan lokanta ve otellerde uygulanmakta olan karma mutfak (füzyon mutfak),
- Anadolu’da uygulanan ve bölgesel ürünler ve destekler sayesinde halen yaşayan Türk Halk Mutfağı, şeklinde gruplandırılabilir.

Türk toplumunun yemek kültürü; tadı, özelliği ve sunumu bakımından diğer mutfak ve kültürlerinden oldukça farklılaşan bir yapıdadır. Türkiye’nin yemek kültürü kendine has olmasının yanı sıra kendi içerisinde bölgeden bölgeye hatta köylere ve kentlere göre değişiklik göstermektedir. Genel özellikleri itibariyle Geleneksel Türk Mutfağı için şunlar söylenebilir (Toygar, 1981: 156):

- Yemek çeşidi çok fazladır ve bu yemekler içerisinde hamur işi olanlar ağırlıktadır.

- Et sade olarak tüketilmesinin yanı sıra bulgur, pirinç ve sebze ile de karıştırılarak çeşitlendirilir.
- Bahar ve yaz ayları içerisinde dağlarda ve ovalarda kendiliğinden yetişen ot ve bitkilerin değerlendirilerek tüketilmesi yaygın bir biçimde görülmektedir.
- Bulgur Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde en yoğun olarak tüketilen yiyecek olarak gözlenmektedir. Karadeniz bölgesinde ise bulgurun yerini mısırın aldığı söylenebilir.
- Kış yemekleri içerisinde çeşitli sebze ve meyve kurutmalarının yoğun bir şekilde kullanıldığı gözlenmiştir.
- Yemeklerin lezzetli ve besleyici olmasının yanı sıra “doyurucu” özellikte olması da bir o kadar önemli olan husustur.

Türk mutfağı özellik bakımından oldukça geniş, kapsamlı ve çeşitlilik gösteren bir mutfaktır. Türk Halk Kültürünün en önemli konularından birisi olan yöresel mutfak yörelerin yemek hazırlama biçimlerini, bölgesel olarak ekonomik imkânlarını ve yörelerin çeşitli alışkanlıklarını yansıtır olsa da çeşitli sebeplerle unutulmaya yüz tutmaktadır (Şanlıer, Cömert, Durlu-Özkaya, 2008: 1123).

Türk mutfağında öğle ve akşam yemekleri içerisinde genellikle yemek grupları açısından 3 çeşit yemek yer almaktadır. Bunlar genellikle çorba, ana yemek ve tatlı ya da salata şeklinde sıralanabilir (Körpeli, Şahin ve Eren, 2012: 124). Türk mutfağındaki yemek gruplarının çeşidinin çok olması sebebiyle bu sıralama sofralarda farklı şekillerde de görülebilmektedir. Türk mutfağında yer alan yemek grupları ise aşağıdaki gibi sınıflandırılabilir (Mankan, 2012: 35-36):

- Çorbalar,
- Et yemekleri,
- Etli sebze yemekleri,
- Diğer sebze yemekleri,
- Etli kurubaklagil yemekleri,
- Zeytinyağlı yemekler,
- Yumurta yemekleri,
- Pilavlar,
- Makarna ve Mantılar,
- Börekler,
- Ekmek, çörek ve pideler,
- Salata ve turşular,
- Tatlılar,
- Hoşafklar, şeklinde sınıflandırılabilir.

Bu araştırmanın temel amacı; Türk Mutfağının Orta Asya'dan günümüze kadar geçen süreçte oluşan Türk Mutfağının gelişiminin ve değişiminin incelenmesidir. Bu sebeple, günümüze kadar gelmiş olan geleneksel yemeklerin ne kadar bilindiğinin ve tüketildiğinin ölçülmesi amaçlanmıştır. Araştırma Ankara ilinde yaşayan halk üzerinde yapılmıştır. Bu kapsamda Ankara'da yaşayan halkın demografik özelliklerine göre Türk Mutfağındaki

geleneksel yemekleri bilme düzeyi arasında ilişki olup olmadığı araştırılmıştır. Aynı zamanda da Türk Mutfağında meydana gelen değişimler ve bu değişimlerin hangi faktörlere dayandığı belirlemeye çalışılmıştır.

Yöntem

Bir araştırma için evren, ifadelerin cevapları için ihtiyaç duyulan verilerin elde edildiği gruptur. Evren, bir başka ifadeyle çalışma için toplanacak verilerin analizi ile elde edilecek sonuçların geçerli olacağı, yorumlanacağı büyük bir grup olarak tanımlanabilir (Büyüköztürk, 2010: 25).

Türk Mutfağındaki geleneksel yemeklerin bilinirliğini ölçebilmek amacıyla öncelikle yerli ve yabancı literatür incelenmiştir. İncelemeler sonucunda gerekli kısımlar kavramsal çerçeve kısmında verilmiştir. Aynı zamanda amaca uygun kaynaklarla birlikte iki bölümden oluşan anket oluşturulmuştur.

Anket formu, ilgili kaynak taraması yapılarak (Akman, M., 1998; Mankan, E., 2012; Üner, E. H., 2014; Baysal, A. vd., 2008; Burt, A., 1978; Gezmen-Karadağ, M. vd., 2014; Koşay H. Z. ve Ülkücan, A., 1961; Halıcı, N., 1981) çeşitli çalışmalardan yararlanılmış ve araştırmacının kendisi tarafından oluşturulmuştur. Birinci bölümde demografik özelliklere ilişkin bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümde katılımcıların Türk Mutfağını, özellikleri bakımından değerlendirilebilecek alana yer verilmiştir. Ayrıca ikinci bölümde Türk Mutfağındaki geleneksel yemeklerin bilinme düzeylerine yönelik sorular da bulunmaktadır. Hazırlanan anket kolayda örneklem seçimi yöntemiyle Ankara ilinde yaşayan bireylere uygulanmıştır.

Araştırma Ankara ilinde yaşayan halk üzerinde uygulanmıştır. TÜİK'in internet sayfasından elde edilen 2017 verilerine göre Ankara ilinin nüfusu 5.445.026 kişi olduğu belirlenmiştir. Veriler nicel araştırma yöntemlerinde veri toplama tekniği olarak anket uygulaması ile elde edilmiştir. Evren 5.445.026 kişiden oluştuğu ve tamamına ulaşmak zor olacağı için örneklem alma yöntemine gidilmiştir. Örneklem hesabında aşağıdaki formül kullanılmıştır ve bu formüle göre 384 kişiye ulaşılmasının yeterli olacağı belirlenmiştir (Can, 2014: 30).

$$N = \frac{r^2 \frac{p \cdot q}{d^2}}{1 + \frac{1}{n} \cdot t^2 \cdot \frac{p}{d^2}}$$

n: Örneklem büyüklüğü

N: Evren büyüklüğü

d: Tolerans düzeyi

t: Güven düzeyi ($\alpha=0,05$ için 1,96; $\alpha=0,01$ için 2,58)

p: Olayın görülme sıklığı ($q=1-p$)

Örneklem büyüklüğü % 95'lik güven seviyesi ve %5'lik örnekleme hatası dikkate alındığında 5.445.026 kişilik bir evren için gerekli olan sayı 384 kişi olarak belirlenmiştir (Can, 2014: 30).

Araştırmadan elde edilen verileri değerlendirmek ve tabloları oluşturabilmek amacıyla istatistik paket programı kullanılmıştır. Katılımcıların Türk Mutfağındaki Yemeklerin Özellikleri hakkındaki düşüncelerini öğrenebilmek için 5'li Likert tipi sorulara verilen cevaplar "hiç beğenmiyorum" için "1", "beğenmiyorum" için "2", "kararsızım" için

“3”, “beğeniyorum” için “4”, “çok beğeniyorum” için “5” puan olacak şekilde puanlanmış ve elde edilen puanlar sayı ve yüzde (%) olarak sunulmuştur. Bununla birlikte Türk Mutfağına ait geleneksel yemeklerin özellikleri için katılımcıların vermiş oldukları cevaplar ve demografik özellikleri ile arasındaki ilişkilere yönelik farkları test etmek için “bağımsız örneklem t testi” ve “ANOVA testi” kullanılmıştır. Tek yönlü Varyans analizlerinde, fark saptanan durumlarda farklılığın olduğu grubu/ grupları belirlemek için Post-Hoc Testlerinden Tukey Testi kullanılmıştır. Tüm analizlerde istatistiksel anlamlılık düzeyi olarak $p < 0,05$ değeri kabul edilmiştir.

Hazırlanan anketin uygulanması sonucu veriler istatistik paket programına aktarılmıştır. Uygun istatistiksel işlemler yapılmış ve yorumlanmıştır. Anketin birinci bölümünde kişilerin yaş, cinsiyet, medeni durum, iş durumu, ekonomik durum, öğrenim durumları ve memleketleri gibi kişisel bilgilerine yer verilmiştir. İkinci bölümde ise Türk Mutfağındaki geleneksel yemeklerin özellikleri ile katılımcıların demografik özelliklerine göre farklılaşma durumları incelenmiştir.

Bulgular

Yiyecek maddeleri ve yemek bir kültürün vazgeçilmez öğelerinden olduğu gibi, kültür maddi ve manevi öğelerden oluşan bir bütünü temsil etmektedir. Yiyecek ve içecekler ise kültürün maddi yönlerinden birisini temsil etmekte olup her kültürün temellerinden birisidir (Tezcan, 1993: 54). Türk mutfağındaki geleneksel yemeklerin unutulmaması, korunması ve tekrar hatırlatılması için çalışmalar yapılmalıdır. Bu sebeple Ankara’da yaşayan kişiler üzerinde Türk Mutfağı hakkındaki görüşlerini öğrenebileceğimiz bu çalışma hazırlanmış ve katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1’deki gibi elde edilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların demografik özellikleri

Cinsiyet Grupları	Frekans	Yüzde
Kadın	224	57,3
Erkek	167	42,7
Yaş Grupları		
16-30 Yaş	206	52,7
31-50 Yaş	150	38,4
51 + Yaş	35	9,0
Gelir Düzeyi Grupları		
0-2000 TL	326	83,4
2001-4500 TL	49	12,5
4500 + TL	16	4,1
Medeni Durum Grupları		
Bekâr	198	50,6
Evlü	193	49,4
Öğrenim Durumu		
Okur-yazar	2	0,5
İlkokul	85	21,7
Ortaokul	38	9,7
Lise	83	21,2
Ön Lisans- Lisans	173	44,2
Lisansüstü	10	2,6
Memleket (Bölge) Grupları		
Marmara	23	5,9
Akdeniz	38	9,7
Ege	32	8,2
Karadeniz	50	12,8

İç Anadolu	168	43,0
Doğu Anadolu	43	11,0
Güneydoğu Anadolu	27	6,9
Yurtdışı	10	2,6

Araştırmaya katılan bireylere ait demografik bilgiler Tablo 1’de verilmektedir. Araştırmaya katılanların % 57,3’ünü kadınlar, % 42,7’sini erkekler oluşturmaktadır. Katılımcılardan % 83,4’ünün 0-2000 TL arası gelir durumuna sahip oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların % 50,6’sının bekâr, % 49,4’ünün evli olduğu saptanmıştır. Ayrıca araştırmaya katılanların büyük bir çoğunluk ile % 82,9’unun herhangi bir işte çalışmamakta olduğu gözlenmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların % 43,0’ının memleketi İç Anadolu bölgesidir.

Türk mutfağına ait yemeklerin özellikleri ve katılımcıların vermiş oldukları cevapların dağılımına ait bilgiler Tablo 2’de verilmektedir.

Tablo 2. Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri ve katılımcıların vermiş oldukları cevapların dağılımı

Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özellikleri	Hiç Beğenmiyorum		Beğenmiyorum		Kararsızım		Beğeniyorum		Çok Beğeniyorum	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Lezzet	-	-	10	2,6	6	1,5	173	44,2	202	51,7
Yağ/Şeker Miktarı	5	1,3	30	7,7	84	21,5	183	46,8	89	22,8
Görünüş	1	0,3	15	3,8	18	4,6	195	49,9	162	41,4
Doyuruculuk	3	0,8	5	1,3	10	2,6	173	44,2	200	51,2
Çeşit	1	0,3	9	2,3	24	6,1	146	37,3	211	54,0
Besin Değeri	3	0,8	7	1,8	49	12,5	154	39,4	178	45,5
Kalite	1	0,3	12	3,1	42	10,7	152	38,9	184	47,1

Katılımcıların Türk Mutfağına ait yemeklerin özelliklerine göre vermiş oldukları cevaplar incelendiğinde, katılımcıların Türk Mutfağına ait yemekleri çeşit açısından çok beğendikleri gözlenmiştir (% 54,0). Katılımcılardan % 41,4’ü Türk Mutfağına ait yemeklerin görünüşünü çok beğendiğini belirtmiştir. Katılımcıların Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden görünüş, çeşit ve kalite özelliklerini hiç beğenmeyenlerin oranının % 0,3’le eşit olduğu gözlenmektedir. Araştırmaya katılanların % 21,5’i ise Türk Mutfağına ait yemekleri yağ/şeker miktarı özelliği yönünden kararsız olduklarını belirtmişlerdir. Lezzet özelliği yönünden ise hiç beğenmiyorum seçeneğini işaretleyen katılımcı olmamıştır. Katılımcıların % 7,7’si Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/şeker miktarı özelliğini beğenmiyorum seçeneğini işaretlemişlerdir (Tablo 2).

Katılımcıların yaş grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA Testi puan dağılımı Tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların yaş grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA Testi puan dağılımı

İfadeler	16-30 Yaş		31-50 Yaş		51 + Yaş		F değeri	P değeri
	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)		
Lezzet	4,43	,686	4,47	,620	4,45	,657	,172	,842
Yağ/ Şeker Miktarı	3,57	1,003	4,08	,700	4,14	,772	16,762	,000*
Görünüş	4,17	,844	4,38	,620	4,48	,507	4,613	,010*
Doyuruculuk	4,43	,740	4,43	,595	4,48	,701	,096	,909
Çeşit	4,41	,808	4,42	,616	4,48	,742	,134	,875
Besin Değeri	4,21	,890	4,32	,680	4,37	,770	1,153	,317
Kalite	4,22	,884	4,35	,676	4,42	,739	1,613	,201

*p<0,05

Katılımcıların yaş grupları ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri için vermiş oldukları cevaplar incelenmiştir. İnceleme sonucunda katılımcıların yaş grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden yağ/ şeker miktarı (p<0,000) ve görünüş (p<0,010) arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir (p<0,05) (Tablo 3). Farklılıkların kaynağını tespit edebilmek için ise Post Hoc Testlerinden Tukey Testi uygulanmış ve sonuçlar Tablo 4 ve Tablo 5’de verilmiştir.

Katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği arasındaki farklılığın Tukey Testi sonucu Tablo 4’te verilmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği arasındaki farklılığın Tukey Testi Sonucu

Yaş Grupları	Puan	F	P	Fark Yaratın Gruplar
16-30 Yaş	3,57 ± 1,003			16-30 Yaş -31-50 Yaş p<,000*
31-50 Yaş	4,08 ± ,700	16,762	,000*	
51 + Yaş	4,45 ± ,657			16-30 Yaş -51 + Yaş p<,001*

p* $<$ 0,05

Katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği puanları 16-30 yaş grubu için 3,57 ± 1,003 31-50 yaş grubu için 4,08 ± ,700 ve 51 + yaş grubu için 4,45 ± ,657 olarak tespit edilmiştir (Tablo 4). Bununla birlikte fark yaratan gruplar 16-30 yaş ve 31-50 yaş (p<0,000), 16-30 yaş ve 51 + yaş grupları (p<0,001) şeklinde saptanmıştır (p<0,05) (Tablo 4). Bu sonuçlarla birlikte 31-50 yaş ve 51 + yaş grupları içerisindeki katılımcıların 16-30 yaş grubu içerisindeki katılımcılara göre Türk Mutfağına ait yemekleri yağ/ şeker miktarı özelliği bakımından daha çok beğendikleri düşünülmektedir. Ayrıca ilerleyen yaşlarda yemeklerin yağ/ şeker miktarına daha çok önem verildiği düşünülmektedir.

Katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin görünüş özelliği arasındaki farklılığın Tukey Testi sonucu Tablo 5’de verilmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların yaş gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin görünüş özelliği arasındaki farklılığın Tukey Testi sonucu

Yaş Grupları	Puan	F	P	Fark Yaratan Gruplar
16-30 yaş	4,17 ± ,844			
31-50 Yaş	4,38 ± ,620	4,613	,010*	16-30 yaş-31-50 yaş p<,032*
51 + Yaş	4,48 ± ,507			

*p<0,05

Katılımcıların yaş gruplarına göre Türk mutfağına ait yemeklerin görünüş özelliği puanları 16-30 yaş grubu için 4,17 ± ,844 31-50 yaş grubu için 4,38 ± ,620 ve 51 + yaş grubu için 4,48 ± ,507 olarak saptanmıştır (Tablo 5). Bununla birlikte fark yaratan gruplar 16-30 yaş ve 31-50 yaş grupları şeklinde gözlenmektedir (p<0,032) (p<0,05) (Tablo 5). Bu sonuçla birlikte 16-30 yaş grubu içerisindeki katılımcıların Türk mutfağına ait yemekleri görünüş özelliği bakımından 31-50 yaş grubu içerisindeki katılımcılara göre daha az dikkate aldıkları düşünülmektedir. Ayrıca ilerleyen yaşlarda yemeklerin görünüşüne daha çok önem verildiği düşünülmektedir.

Katılımcıların cinsiyet grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik Bağımsız İki Örneklem T Testi puan dağılımı Tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 6. Katılımcıların cinsiyet grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik Bağımsız İki Örneklem T testi puan dağılımı

İfadeler	Erkek		Kadın		T değeri	P değeri
	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)		
Lezzet	4,44	(,673)	4,45	(,647)	-,027	,522
Yağ/ Şeker Miktarı	3,61	(,986)	3,97	(,825)	-3,885	,000*
Görünüş	4,17	(,845)	4,36	(,655)	-2,398	,127
Doyuruculuk	4,42	(,680)	4,44	(,687)	-,304	,895
Çeşit	4,40	(,829)	4,44	(,653)	-,544	,009*
Besin Değeri	4,16	(,875)	4,34	(,742)	-2,202	,252
Kalite	4,13	(,884)	4,41	(,709)	-3,385	,043*

*p<0,05

Katılımcıların cinsiyet grupları ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri için vermiş oldukları cevaplar incelenmiştir. Buna göre lezzet özelliği için erkek katılımcıların puanı 4,44 ± ,673 kadın katılımcıların puanı 4,45 ± ,647 olarak gözlenmektedir. Yağ/ şeker miktarı özelliği için erkek katılımcıların puanı 3,61 ± ,986 kadın katılımcıların puanı 3,97 ± ,825 olarak tespit edilmiştir. Görünüş özelliği için erkek katılımcıların puanı 4,17 ± ,845 kadın katılımcıların puanının 4,36 ± ,655 olduğu saptanmıştır. Doymuruculuk özelliği için erkek katılımcıların puanı 4,42 ± ,680 kadın katılımcıların puanı 4,44 ± ,687 olarak gözlenmektedir. Çeşit özelliği için erkek katılımcıların puanı 4,40 ± ,829 kadın katılımcıların puanı 4,44 ± ,653 olarak tespit edilmiştir. Besin değeri özelliği için erkek katılımcıların puanı 4,16 ± ,875 kadın katılımcıların puanı 4,34 ± ,742 olarak gözlenmektedir. Kalite özelliği için erkek katılımcıların puanı 4,13 ± ,884 kadın katılımcıların puanının 4,41 ± ,709 olduğu saptanmıştır. İnceleme sonucunda katılımcıların yaş grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden yağ/ şeker miktarı (p<0,000), çeşit (p<0,009) ve kalite (p<0,043) arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir (p<0,05) (Tablo 6).

Ayrıca kadınların erkeklere göre Türk mutfağını daha iyi bilmelerinden dolayı daha çok beğendikleri düşünülmektedir.

Katılımcıların medeni durum grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik Bağımsız İki Örneklem T Testi puan dağılımı Tablo 7’de verilmiştir.

Tablo 7. Katılımcıların medeni durum grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik Bağımsız İki Örneklem T testi puan dağılımı

İfadeler	Bekâr		Evli		T değeri	P değeri
	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)		
Lezzet	4,42	,692	4,47	,621	-,634	,227
Yağ/ Şeker Miktarı	3,58	,987	4,06	,757	-5,456	,000*
Görünüş	4,18	,823	4,38	,644	-2,761	,132
Doyuruculuk	4,42	,748	4,45	,611	-,383	,115
Çeşit	4,41	,818	4,43	,635	-,284	,002*
Besin Değeri	4,21	,875	4,33	,724	-1,468	,019*
Kalite	4,17	,901	4,41	,657	-3,101	,001*

*p<0,05

Katılımcıların medeni durum grupları ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri için vermiş oldukları cevaplar incelenmiştir. Buna göre lezzet özelliği için bekâr katılımcıların puanı $4,42 \pm ,692$ evli katılımcıların puanı $4,47 \pm ,621$ olarak tespit edilmiştir. Yağ/ şeker miktarı özelliği için bekâr katılımcıların puanı $3,58 \pm ,987$ evli katılımcıların puanı $4,06 \pm ,757$ olarak gözlenmektedir. Görünüş özelliği için bekâr katılımcıların puanı $4,18 \pm ,823$ evli katılımcıların puanının $4,38 \pm ,644$ olduğu saptanmıştır. Duyuruculuk özelliği için bekâr katılımcıların puanı $4,42 \pm ,748$ evli katılımcıların puanı $4,45 \pm ,611$ olarak tespit edilmiştir. Çeşit özelliği için bekâr katılımcıların puanı $4,41 \pm ,818$ evli katılımcıların puanı $4,43 \pm ,635$ olarak gözlenmektedir. Besin değeri özelliği için bekâr katılımcıların puanı $4,21 \pm ,875$ evli katılımcıların puanı $4,33 \pm ,724$ olarak tespit edilmiştir. Kalite özelliği için bekâr katılımcıların puanı $4,17 \pm ,901$ evli katılımcıların puanının $4,41 \pm ,657$ olduğu saptanmıştır. İnceleme sonucunda katılımcıların medeni durum grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden yağ/ şeker miktarı ($p<0,000$), çeşit ($p<0,002$), besin değeri ($p<0,019$) ve kalite ($p<0,001$) arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ($p<0,05$) (Tablo 7). Ayrıca evli medeni durumuna sahip katılımcıların bekâr medeni durumuna sahip katılımcılardan daha düzenli bir hayat yaşadıklarından dolayı Türk mutfağına ait yemek özelliklerini daha çok beğendikleri düşünülmektedir.

Katılımcıların gelir düzeyi grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA Testi puan dağılımı Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8. Katılımcıların gelir düzeyi grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA Testi puan dağılımı

İfadeler	0-2000 TL		2001-4500 TL		4501 + TL		F değeri	P değeri
	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)		
Lezzet	4,42	,682	4,57	,500	4,68	,478	2,225	,109
Yağ/ Şeker Miktarı	3,81	,910	3,83	,943	3,93	,928	,150	,861
Görünüş	4,26	,760	4,38	,701	4,31	,602	,569	,567
Doyuruculuk	4,42	,688	4,53	,504	4,31	1,014	,744	,476
Çeşit	4,40	,753	4,55	,614	4,43	,629	,848	,429
Besin Değeri	4,25	,799	4,36	,834	4,31	,873	,438	,646
Kalite	4,26	,813	4,51	,649	4,25	,856	2,060	,129

*p<0,05

Katılımcıların gelir düzeyi grupları ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri için vermiş oldukları cevaplar incelenmiştir. İnceleme sonucunda katılımcıların gelir düzeyi grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir (p<0,05) (Tablo 8).

Katılımcıların öğrenim durumu grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA Testi puan dağılımı Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9. Katılımcıların öğrenim durumu grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA Testi puan dağılımı

İfadeler	Okur-yazar		İlkokul		Ortaokul		Lise		Ön Lisans/ Lisans		Lisansüstü		F değeri	P değeri
	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)		
Lezzet	4,50	,707	4,45	,682	4,26	,828	4,53	,525	4,43	,667	4,60	,516	,978	,431
Yağ/Şeker Miktarı	4,50	,707	4,10	,740	3,73	,920	4,06	,754	3,58	,999	3,60	,843	5,744	,000*
Görünüş	4,50	,707	4,37	,635	4,21	,741	4,38	,695	4,21	,803	4,10	,994	1,103	,358
Doyuruculuk	4,50	,707	4,43	,697	4,13	1,017	4,48	,526	4,47	,652	4,6	,516	1,827	,107
Çeşit	4,5	,707	4,41	,728	4,34	,847	4,38	,640	4,44	,765	4,80	,421	,702	,622
Besin Değeri	4,50	,707	4,30	,724	4,18	,896	4,32	,782	4,23	,846	4,40	,699	,338	,890
Kalite	4,50	,707	4,41	,695	4,05	1,012	4,39	,697	4,24	,834	4,20	,788	1,548	,174

*p<0,05

Katılımcıların öğrenim durumu grupları ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri için vermiş oldukları cevaplar incelenmiştir. İnceleme sonucunda katılımcıların öğrenim durumu grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden yağ/ şeker miktarı arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir (p<0,000) (p<0,05) (Tablo 9). Farklılığın kaynağını tespit edebilmek için ise Post Hoc Testlerinden Tukey Testi uygulanmış ve sonuçlar Tablo 10’da verilmiştir.

Katılımcıların öğrenim durumu gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği arasındaki farklılığın Tukey Testi sonucu Tablo 10’da verilmiştir.

Tablo 10. Katılımcıların öğrenim durumu gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği arasındaki farklılığın Tukey testi sonucu

Öğrenim Durumu Grupları	Puan	F	P	Fark Yaratan Gruplar
Okur-yazar	4,50 ± ,707	5,747	,000*	İlkokul-Ön Lisans/ Lisans p<,000*
İlkokul	4,10 ± ,740			
Ortaokul	3,73 ± ,920			
Lise	4,06 ± ,754			Lise-Ön Lisans/ Lisans p<,001*
Ön Lisans/ Lisans	3,58 ± ,999			
Lisansüstü	3,60 ± ,843			

*p<0,05

Katılımcıların öğrenim durumu gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği puanları okur-yazar grubu için 4,50 ± ,707 ilkökul grubu için 4,10 ± ,740 ortaokul grubu için 3,73 ± ,920 lise grubu için 4,06 ± ,754 ön lisans/ lisans grubu için 3,58 ± ,999 ve lisansüstü grubu için 3,60 ± ,843 olarak tespit edilmiştir (Tablo 10). Bununla birlikte fark yaratan gruplar ilkökul ve üniversite/yüksekökol (p<0,000), lise ve ön lisans/ lisans grupları şeklinde saptanmıştır (p<0,001) (p<0,05) (Tablo 10). Bu sonuçlarla birlikte ön lisans/ lisans grubu içerisindeki katılımcıların ilkökul ve lise grubu içerisindeki katılımcılara göre Türk mutfağına ait yemekleri yağ/ şeker miktarı özelliği bakımından daha az beğendikleri düşünülmektedir.

Katılımcıların memleket grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA Testi puan dağılımı Tablo 11’de verilmiştir.

Tablo 11. Katılımcıların memleket grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özellikleri arasındaki ilişkilere yönelik ANOVA testi puan dağılımı

İfadeler	Marmara		Akdeniz		Ege		Karadeniz		İç Anadolu		Doğu Anadolu		Güneydoğu Anadolu		Yurtdışı		F değeri	P değeri
	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)	\bar{x}	(SD)		
Lezzet	4,60	,499	4,42	,792	4,46	,507	4,42	,609	4,48	,647	4,32	,747	4,40	,747	4,40	,699	,517	,822
Yağ/Şeker Miktarı	3,78	,795	3,65	,937	3,68	,997	3,72	1,030	4,02	,818	3,72	,934	3,59	,930	3,10	,994	2,842	,007*
Görünüş	4,34	,787	4,26	,685	4,34	,787	4,24	,743	4,32	,721	4,09	,894	4,29	,668	4,10	,737	,759	,622
Doyuruculuk	4,56	,589	4,31	,841	4,50	,508	4,46	,503	4,42	,754	4,53	,630	4,37	,629	4,30	,674	,559	,789
Çeşit	4,56	,787	4,21	,905	4,56	,618	4,54	,542	4,43	,706	4,27	,796	4,40	,747	4,40	1,074	1,177	,315
Besin Değeri	4,60	,499	4,13	,934	4,31	,780	4,34	,798	4,29	,800	4,18	,763	4,14	,718	3,80	1,229	1,489	,170
Kalite	4,52	,665	4,36	,882	4,37	,793	4,40	,728	4,27	,786	4,18	,879	4,11	,847	4,0	,816	1,009	,424

*p<0,05

Katılımcıların memleket grupları ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri için vermiş oldukları cevaplar incelenmiştir. İnceleme sonucunda katılımcıların memleket grupları ile Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden yağ/ şeker miktarı arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir (p<0,007) (p<0,05) (Tablo 11). Farklılığın kaynağını tespit edebilmek için ise Post Hoc Testlerinden Tukey Testi uygulanmış ve sonuçlar Tablo 12’de verilmiştir.

Katılımcıların memleket gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği arasındaki farklılığı Tukey Testi sonucu Tablo 12’de verilmiştir.

Tablo 12. Katılımcıların memleket gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği arasındaki farklılığın Tukey testi sonucu

Memleket Grupları	Puan	F	P	Fark Yaratın Gruplar
Marmara	3,78 ± ,795			
Akdeniz	3,65 ± ,937			
Ege	3,68 ± ,997			
Karadeniz	3,72 ± 1,030			
İç Anadolu	4,02 ± ,818	2,842	,007*	İç Anadolu-Yurtdışı p<,036*
Doğu Anadolu	3,72 ± ,934			
Güneydoğu Anadolu	3,59 ± ,930			
Yurtdışı	3,10 ± ,994			

*p<0,05

Katılımcıların memleket gruplarına göre Türk Mutfağına ait yemeklerin yağ/ şeker miktarı özelliği puanları Marmara Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcılar için 3,78 ± ,795 Akdeniz Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcılar için 3,65 ± ,937 olarak gözlenmektedir. Ege Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcıların puanı 3,68 ± ,997 Karadeniz Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcıların puanı ise 3,72 ± 1,030 olarak tespit edilmiştir. Bununla birlikte İç Anadolu Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcıların puanı 4,02 ± ,818 ve Doğu Anadolu Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcıların puanı 3,72 ± ,934 olarak tespit edilmiştir. Ayrıca Güneydoğu Anadolu Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcıların puanı 3,59 ± ,930 ve Yurtdışını memleket olarak işaretleyen katılımcıların puanı ise 3,10 ± ,994 olarak saptanmıştır (Tablo 12). Bununla birlikte fark yaratan gruplar İç Anadolu ve yurtdışı grupları şeklinde saptanmıştır (p<0,036) (p<0,05) (Tablo 12). Bunun sebebinin Yurtdışını memleket olarak işaretleyen katılımcıların Türk Mutfağına daha az hakim olduklarından dolayı kaynaklandığı düşünülmektedir.

Sonuç ve Tartışma

Yapılan bu çalışma ile Ankara ilinde yaşayan kişilerin Türk mutfağına ait geleneksel yemekleri duyma durumlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Türk mutfağına ait geleneksel yemeklerin yer aldığı anket formu hazırlanarak Ankara’da yaşayan halka uygulanmıştır. Elde edilen verilerden şu sonuçlar elde edilmiştir;

Katılımcıların Türk Mutfağına ait yemekleri beğenme durumları incelendiğinde lezzet (% 51,7) bakımından çok beğenildiği gözlenmiştir. Ayrıca katılımcıların Türk yemeklerinin Yağ/ Şeker miktarı özelliği için %21,5 ile kararsız oldukları görülmektedir.

Katılımcıların yaş grupları ve Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden yağ/ şeker miktarı ve görünüş arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık saptanmıştır. 31-50 yaş ve 51 + yaş katılımcıların yağ/ şeker miktarı ve

görünüş özelliklerine daha çok dikkat ettikleri tespit edilmiştir. Bunun sebebinin 16-30 yaşlarda olan katılımcıların ağırlıklı olarak fast food beslenme eğiliminde olduklarından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Katılımcıların Türk Mutfağına ait yemekleri beğenme durumları incelendiğinde çeşit (% 54,0) ve doyuruculuk (% 51,2) özellikleri bakımından çok beğenildiği gözlenmiştir. Şanlıer (2005) yapmış olduğu çalışmasında yerli turistlerin % 63,2'sinin yemekleri lezzetli bulduğunu, % 60,4'ünün yemekleri doyurucu bulduğunu ve % 50,5'inin ise Türk yemeklerinin kalorisini yüksek bulduğunu saptamıştır. Albayrak'ın (2013) yabancı turistler üzerinde yapmış olduğu çalışmasına göre Türk yemeklerinin kokusunun güzel, doyurucu, iştah kabartıcı, güzel görünümlü ve çok çeşitli olduğu tespit edilmiştir (% 72,4 ile eşit). Budak ve Çiçek'in (2002) çalışmasına göre Türkiye'ye gelen turistlerin % 85,7'si Türk yemeklerini lezzetli ve doyurucu, % 77,1'i ise Türk yemeklerini çok çeşitli bulmuştur. Bu sonuçlar ile birlikte çalışmalar arası benzerlik olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcıların vermiş oldukları cevapların cinsiyet gruplarına göre dağılımı ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir. Bu özellikler yağ/ şeker miktarı, çeşit ve kalitedir. Kadınların erkeklere göre daha çok mutfak ve yemekle ilgilenmelerinden dolayı yemek özelliklerini daha çok beğendikleri düşünülmektedir.

Yağ/Şeker miktarı, Çeşit, Besin değeri ve Kalite özellikleri ile katılımcıları medeni durum grupları arasında anlamlı farklılık saptanmıştır. Bütün anlamlı farklılıklar arasında evli katılımcıların ortalamalarının daha yüksek olduğu söylenebilir.

Katılımcıların vermiş oldukları cevapların gelir düzeyi gruplarına göre dağılımı ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olmadığı saptanmıştır. Tüm gelir düzeyi grupları içerisindeki katılımcıların yemeklerin özelliklerini eşit derecede önemsedikleri düşünülmektedir.

Mankan (2012) yapmış olduğu çalışmasında turistlerin Türk mutfağının yemeklerine ilişkin görüşlerine yer vermiştir. Bu çalışmaya göre turistler Türk mutfağına ait yemekleri %66,3 oranında çok lezzetli bulmuşlardır. Bu seçeneği sırasıyla “damak tadına uygun” (%56,7) ve “kahvaltısı çeşitli” (%52,0) seçenekleri takip etmektedir.

Katılımcıların vermiş oldukları cevapların öğrenim durumu gruplarına göre dağılımı ve Türk Mutfağına ait yemeklerin özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Anlamlı farklılık oluşan özellik yağ/ şeker miktarı olarak gözlenmiştir. Ön Lisans/ Lisans öğrenim durumuna sahip katılımcıların lise ve ilkökul öğrenim durumuna sahip katılımcılara göre yağ/ şeker miktarı özelliğini daha az beğendikleri saptanmıştır. Bunun sebebinin ön Lisans/ lisans öğrenim durumuna sahip katılımcıların daha çok fast food tüketim eğilimi içerisinde olduğundan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Katılımcıların vermiş oldukları cevapların memleket gruplarına göre dağılımı ve Türk Mutfağına ait yemek özelliklerinden yağ/ şeker miktarı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık saptanmıştır. Oluşan farklılığın sebebinin İç Anadolu Bölgesini memleket olarak işaretleyen katılımcıların yurtdışını memleket olarak işaretleyen katılımcılara göre yemek özelliklerini daha iyi bilmelerinden dolayı kaynaklandığı düşünülmektedir.

Bu sonuçlarla birlikte aşağıdaki önerilere yer verilebilir;

Araştırmada Ankara ilinde yaşayan farklı demografik özelliklere sahip kişilerin Türk mutfağına ait olan geleneksel yemekleri bilme düzeylerinin ölçülmesi amaçlanmıştır. Aynı bölge içerisinde yaşayan halk için Türk Mutfağına ait yemeklerin bilinme düzeylerinin ölçülmesini hedef alan çalışmalar yapılabilir.

Araştırma Ankara ilinde yaşayan farklı demografik özelliklere sahip bireyleri kapsamaktadır. Yapılacak olan sonraki çalışmalar farklı şehirlerde farklı demografik özelliklere sahip kişiler üzerinde uygulanabilir.

Türkiye’de yaşayan genç yaş nüfusundaki halk için Türk Mutfağına bilgilendirici çeşitli seminerler, toplantılar düzenlenebilir ve gençlerin Türk Mutfağına daha yakından takip etmeleri sağlanabilir.

Türk mutfağına daha iyi tanıtıcı ve geliştirici bilimsel çalışmalara, çeşitli kitaplara ve yayınlara daha çok yer verilmelidir.

Yöresel mutfaklar ile ilgili yapılacak çeşitli çalışmalar desteklenmeli, gerekli teşvikler sağlanmalı ve Türk mutfağına tanıtmak amacıyla Uluslararası çeşitli yemek yarışmaları düzenlenmelidir.

Eğitimin her düzeyinde (ilkokul, ortaokul, lise, üniversite vs.) Türk mutfağına geliştirici faaliyetlere daha çok yer verilmelidir.

Konu ile alakalı çeşitli eğitim bölümlerinde (Mesleki Teknik Liseler “Yiyecek İçecek Hizmetleri bölümü olan” ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Aşçılık bölümleri olan üniversitelerde) Yöresel mutfak veya Türk mutfağı gibi derslere yer verilmesi gerekmektedir. Benzeri dersler var ise bu derslerin daha verimli ve kapsamlı bir şekilde işlenmesi için çalışmalar yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30 (8), 5049-5063.
- Arlı, M. (1981). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 19-33.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 71-91.
- Budak, N. ve Çiçek, B. (2002). Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemeklerle Servis Ortamına Bakışları. *Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları Çözümleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 133-139.
- Bulduk, S. (1993). Üniversite Öğrencilerinin Geleneksel Türk Tatlılarını Bilme Durumu Üzerine Bir Araştırma, K. Toygar (Editör). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 22-26.
- Can, A. (2014). *Spss ile Bilimsel Araştırma Süresince Nicel Veri Analizi*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık, 30.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 18 (72), 107-117.

- Demirhan-Erdemir, A. (1993). Türk Mutfağının Önemli Bir Besini Olan Süt ve Ürünlerinin Türk Tıbbî Folklorundaki Yeri ve Bazı Orijinal Sonuçlar, K. Toygar (Editör). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 27-42.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 29-34.
- Durlu-Özkaya, F. ve Cömert, M (2017). *Türk Mutfağına Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık, 33-146.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık (Baskı 1), 45-69
- Gürsoy, D. (2016). *Yöresel Mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 76-77.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 17-220.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Körpeli, S., Şahin, B. ve Eren, T. (2012). Hedef Programlama İle Menü Planlaması: Bir Örnek Uygulama. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (1), 121-142.
- Köymen, M. A. (1981). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 35-45.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları, 154.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 35-36.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies*, 7 (4), 2675-2695.
- Sauner, M. H. (2008). Günümüz Türk Mutfak Kültürü, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 261-279.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
- Şanlıer, N., Cömert M. ve Özkaya-Durlu, F. (2008). *Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu*. Türkiye 10. Gıda Kongresinde sunuldu, Erzurum, 1123-1127.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Ersoy, Y. (2004). Menü; Tanımı, Tarihiçesi, Çeşitleri ve Örnekleri, K. Toygar (Editör). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Cilt 11)*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 175-204.

- Tezcan, M. (1981). Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 113-132.
- Tezcan, M. (1993). Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları, K. Toygar (Editör). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 54-61.
- Toygar, K. (1981). Değişen Türk Mutfağı, Nail Tan (Editör). *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 153-160.
- Ünver, A. S. (1981). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1-13.

Evaluation of the Properties of Turkish Cuisine Foods: The Case of Ankara Province

Menekşe CÖMERT

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Cengiz Han ALABACAK

Isparta University of Applied Science, Isparta Vocational School, Isparta/Turkey

Extensive Summary

Introduction

Human beings are in a natural relationship with food since the day they are present. Although learning to eat something is a natural phenomenon, bringing them to the level of food is a result that people reach with special experiences and efforts (Çetin, 2006: 107). Human beings who have existed in the world since ancient times have made dishes according to the soil and climate conditions of the place where he lived. He also developed his meals according to the variety offered by nature. Interactions with different cultures in line with various migrants, weddings, various communities, and various cultures have led to the development of different culinary cultures (Deveci, Türkmen and Avcıkurt, 2013: 30-31).

Diversification of food culture; ecological environment, religious beliefs, cultural backgrounds, social and ethnic differences, the level of education and the impact of the integration of total cultural heritage with palate pleasures is very important (Sağır, 2012: 2676). Anatolia, Europe, Asia and Africa is the crossroads of Turkey. There is a border with the Slavic world in the north. In the east, the region, which unites with the Caucasus and Iran, is in the vicinity of the Arab world in the south. Finally it combines Mediterranean and Aegean Sea with the Mediterranean world of Turkey (Sauner, 2008: 261).

The Turkish Nation has a rich history as well as a rich cultural structure. On the one hand, the effects of the steppe culture in the Turkish cuisine, and on the other hand, the favorable variety of the Mediterranean geography take place in the culinary culture. One of the reasons for the richness of Turkish cuisine is the abundance and diversity of food and beverages and the other reason is that the Turks have an old history (Durlu-Özkaya and Cömert, 2017: 7).

The food culture of Turkish society; tastes, features and presentation in terms of a very different from other culinary and culture. Turkey's food culture is unique in itself and even from region to region as well as varies according to the village and the city. It can be said for Traditional Turkish Cuisine (Toygar, 1981: 156):

- Varieties of food are very high, and in these dishes are pastries.
- Meat is not only consumed, but also mixed with bulgur wheat, rice and vegetables.
- In the spring and summer months, it is widely seen that the self-grown herbs and plants are evaluated and consumed in the mountains and plains.

• Bulgur wheat is the most consumed food in various region of Turkey. In the Black Sea region, it can be said that corn is replaced by bulgur wheat.

- It has been observed that various vegetable and fruit dryings are used intensively in winter dishes.
- Fattening in food is as important as flavor and nutrient.

There are usually 3 types of food in the Turkish cuisine for lunch and dinner (Körpeli, Şahin and Eren, 2012: 124). Turkish food groups can be classified as follows (Mankan, 2012: 35-36):

- Soups,
- Meat foods,
- Meat with vegetable dishes,
- Other vegetable dishes,
- Meat with legumes dishes,
- Olive oil dishes,
- Egg dishes,
- Pilafs,
- Pastas and Turkish Manti,
- Pastries,
- Bread, buns and pita,
- Salad and pickles,
- Desserts,
- Compotes.

Research Method and Findings

For a research, the universe is the group in which the data needed for the answers are obtained. The universe can be defined as a large group in which the results to be collected by analyzing the data to be collected for the study will be valid and interpreted (Büyüköztürk, 2010: 25).

The study was carried out on people living in Ankara. According to the data of 2017 obtained from TÜİK website, it is determined that the population of Ankara is 5,445,026. The data were collected by questionnaire application as a data collection technique in quantitative research methods. Since the universe consists of 5,445,026 people and it is difficult to reach all, sampling method has been applied. The following formula was used in the sample calculation and it was determined that reaching 384 people would be sufficient according to this formula (Can, 2014: 30).

$$N = \frac{r^2 \frac{p \cdot q}{d^2}}{1 + \frac{1}{n} \cdot t^2 \cdot \frac{p}{d^2}}$$

n: Sample size

N: Universe size

d: Tolerance level

t: Confidence level ($\alpha= 0,05$ for 1,96; $\alpha= 0,01$ for 2,58)

p: Incidence of events ($q= 1 -p$)

Considering the sample size of 95% confidence level and 5% sampling error, the number required for a universe of 5,445,026 is determined as 384 persons (Can, 2014: 30).

As a result of the application of the prepared questionnaire, the data were transferred to the statistical package program. Appropriate statistical procedures were performed and interpreted. In the first part of the questionnaire, personal information such as age, gender, marital status, job status, economic status, educational status and country of birth are given. In the second part, the characteristics of traditional dishes in Turkish Cuisine and their differentiation according to their demographic characteristics were examined.

Features of Turkish Cuisine Meals	Never Like		I do not like		Undecided		I like		I like it very much	
	Number	%	Number	%	Number	%	Number	%	Number	%
Flavor	-	-	10	2,6	6	1,5	173	44,2	202	51,7
Fat / Sugar Amount	5	1,3	30	7,7	84	21,5	183	46,8	89	22,8
Appearance	1	0,3	15	3,8	18	4,6	195	49,9	162	41,4
Food Saturation	3	0,8	5	1,3	10	2,6	173	44,2	200	51,2
Variety	1	0,3	9	2,3	24	6,1	146	37,3	211	54,0
Nutritive Value	3	0,8	7	1,8	49	12,5	154	39,4	178	45,5
Quality	1	0,3	12	3,1	42	10,7	152	38,9	184	47,1

When the answers of the participants according to the characteristics of the Turkish Cuisine were examined, it was observed that the participants liked the dishes of Turkish Cuisine very much (54,0%). 41.4% of the participants stated that they liked the appearance of Turkish cuisine. It is observed that the ratio of the participants who do not like appearance, variety and quality of food characteristics of Turkish Cuisine is equal to 0.3%. 21.5% of the participants stated that their dishes were unstable in terms of fat / sugar content. In terms of the flavor feature, there was no participant who did not like the option. 7,7% of the participants have indicated the Turkish-Turkish dishes do not like the fat / sugar content.

Conclusion and Recommendations

A statistically significant difference was found between the age groups of the participants and the food characteristics of the Turkish Cuisine. It was determined that the middle age and over middle age participants paid more attention to the fat / sugar content and appearance characteristics. It is thought that this is due to the fact that the participants in the young age tend to eat mainly fast food.

According to the study of Albayrak (2013) on foreign tourists, it was determined that the smell of Turkish food, satisfying, appetizing, good looking and varied was good (equal to 72.4%).

A statistically significant difference was found between the distribution of the answers of the participants according to gender groups and the characteristics of the dishes belonging to the Turkish Cuisine. These properties are fat / sugar quantity, variety and quality. It is thought that women like food features more because they are more interested in cuisine and food than men.

A statistically significant difference was found between the distribution of the answers of the participants according to their country groups and the fat / sugar content of Turkish Cuisine.

The following recommendations may be included with these results;

- More studies should be given to scientific studies, various books and publications that promote Turkish cuisine better.
- Various studies on regional kitchens should be supported, necessary incentives should be provided, and various international food competitions should be organized to promote Turkish cuisine.
- Activities at all levels of education (primary, secondary, high school, university, etc.) should be more involved in activities that promote Turkish cuisine.
- In the various education departments related to the subject (Vocational and Technical High Schools and Gastronomy and Culinary Arts and Cookery Departments), courses such as regional cuisine or Turkish cuisine should be included. If there are similar courses, studies should be conducted for more efficient and comprehensive processing of these courses.