



# JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

WWW.JOTAGS.ORG

ISSN: 2147 - 8775



Year: 2014

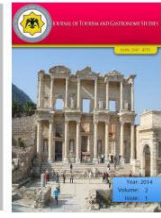
Volume: 2

Issue: 1



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



ISSN: 2147-8775

2014

Volume2

Issue1

## ABOUT THIS JOURNAL

Journal of Tourism and Gastronomy Studies is an academic, refereed and online journal publishing research, review, and theoretical articles in the field of tourism and gastronomy. The journal is published four times a year. The articles to be submitted should be in English or Turkish. Journal of Tourism and Gastronomy Studies welcomes articles from different institutions and countries. All manuscripts submitted to the Journal of Tourism and Gastronomy Studies is sent to the referees after the initial review of the editorial board with respect to formatting and content. Manuscripts must be submitted in accordance with the style of writing specified in the book of "The Publication Manual of the American Psychological Association (5th edition).

### Web Address

[www.jotags.org](http://www.jotags.org)

### Chairman of The Editorial Board

Kurban ÜNLÜÖNEN (Ph.D.)

### Editor in Chief

İrfan YAZICIOĞLU (Ph.D.) [editor@jotags.org](mailto:editor@jotags.org)

### The Members of The Editorial Board

M. Hamil NAZİK (Ph.D.)

Fügen DURLU ÖZKAYA (Ph.D.)

Hüseyin GÜMÜŞ (Ph.D.)

Menekşe CÖMERT (Ph.D.)

Alper İŞİN

Burcu KOÇ

## Abstracting&Indexing

Asos Index

Global Impact Factor (GIF)

INTERNATIONAL Scientific Indexing

Directory of Research Journals Indexing (DRJI)

## Address

Gazi University

Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts

06830 Gölbaşı / Ankara, TURKEY

## BOARD OF REFEREES

Ahmet TAYFUN, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Türkiye, [tayfun@gazi.edu.tr](mailto:tayfun@gazi.edu.tr)

Ali YAYLI, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Anabilim Dalı, Türkiye, [yayli@gazi.edu.tr](mailto:yayli@gazi.edu.tr)

Alptekin SÖKMEN, Gazi Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler, İşletme Anabilim Dalı, Türkiye, [asokmen@gazi.edu.tr](mailto:asokmen@gazi.edu.tr)

Arzu KILIÇLAR, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı, Türkiye, [karzu@gazi.edu.tr](mailto:karzu@gazi.edu.tr)

Azize TUNÇ, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Türkiye, [azize@gazi.edu.tr](mailto:azize@gazi.edu.tr)

Badar Alam İqbal, Monarch Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Ticaret Bakanlığı, İsviçre, [adar.iqbal@fulbrightmail.org](mailto:adar.iqbal@fulbrightmail.org)

Bahattin ÖZDEMİR, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, [bahattin@akdeniz.edu.tr](mailto:bahattin@akdeniz.edu.tr)

Burhan KILIÇ, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [bkilic@mu.edu.tr](mailto:bkilic@mu.edu.tr)

Cafer TOPALOĞLU, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [ctopaloglu@mu.edu.tr](mailto:ctopaloglu@mu.edu.tr)

Demet KOCATEPE, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [dkocatepe@sinop.edu.tr](mailto:dkocatepe@sinop.edu.tr)

Ebru GÜNEREN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Türkiye, [ebruguneren@nevsehir.edu.tr](mailto:ebruguneren@nevsehir.edu.tr)

Ece KONAKLIOĞLU, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Türkiye, [ece@gazi.edu.tr](mailto:ece@gazi.edu.tr)

Evren GÜÇER, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Anabilim Dalı, Türkiye, [evrengucer@gazi.edu.tr](mailto:evrengucer@gazi.edu.tr)

Fulya SARPER, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Türkiye, [afulya@gazi.edu.tr](mailto:afulya@gazi.edu.tr)

Gonca GÜZEL ŞAHİN, Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [guzel@atilim.edu.tr](mailto:guzel@atilim.edu.tr)

Gürkan AKDAĞ, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, [gurkanakdag@mersin.edu.tr](mailto:gurkanakdag@mersin.edu.tr)

H. Dilek SEVİM, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Anabilim Dalı, Türkiye, [dsevim@gazi.edu.tr](mailto:dsevim@gazi.edu.tr)

Hulusi DOĞAN, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [hulusidogan@mu.edu.tr](mailto:hulusidogan@mu.edu.tr)

Ionel BOSTAN, Al. I.Cuza Üniversitesi, Romanya, [ionel\\_bostan@yahoo.com](mailto:ionel_bostan@yahoo.com)

Kemal BİRDİR, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [kemalbirdir@mersin.edu.tr](mailto:kemalbirdir@mersin.edu.tr)

Kurtuluş KARAMUSTAFA, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [karamustafa@erciyes.edu.tr](mailto:karamustafa@erciyes.edu.tr)

M. Mithat ÜNER, Gazi Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler, İşletme Anabilim Dalı, Türkiye, [mithatuner@gazi.edu.tr](mailto:mithatuner@gazi.edu.tr)

Muhammed Arkam, Poonch Üniversitesi, Pakistan, [makram\\_0451@yahoo.com](mailto:makram_0451@yahoo.com)

Muhammed Ziya-ur-Rehman, Modern Diller Ulusal Üniversitesi, Pakistan, [mziaurre@student.bradford.ac.uk](mailto:mziaurre@student.bradford.ac.uk)

Murat BAYRAM, Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [mbayram@pau.edu.tr](mailto:mbayram@pau.edu.tr)

Murat KIZANLIKLI, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Anabilim Dalı, Türkiye, [muratkizanlikli@gazi.edu.tr](mailto:muratkizanlikli@gazi.edu.tr)

Nevin ŞANLIER, Gazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Türkiye, [ntekgul@gazi.edu.tr](mailto:ntekgul@gazi.edu.tr)

Nebojsa Pavlovic, Lise "Djura Jaksic", Raca, Sırbistan, [racapn@gmail.com](mailto:racapn@gmail.com)

Noor Mohammad, Multi Medya Üniversitesi, Malezya, [noormmu2011@gmail.com](mailto:noormmu2011@gmail.com)

Nurten ÇEKAL, Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, [ncekal@pau.edu.tr](mailto:ncekal@pau.edu.tr)

Onur GÖRKEM, Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, [ogorkem@pau.edu.tr](mailto:ogorkem@pau.edu.tr)

Osman ÇALIŞKAN, Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, [ocaliskan@akdeniz.edu.tr](mailto:ocaliskan@akdeniz.edu.tr)

Peide Liu, Shandong İktisat Üniversitesi, Çin, [peide.liu@gmail.com](mailto:peide.liu@gmail.com)

R. Pars ŞAHBAZ, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Türkiye, [pars@gazi.edu.tr](mailto:pars@gazi.edu.tr)

Rafikul İSLAM, Uluslararası İslam Üniversitesi Malezya, Malezya, [rislam@iium.edu.my](mailto:rislam@iium.edu.my)

Recai M. YÜCEL, Albany New York University, ABD, [recaiuyucel@mac.com](mailto:recaiuyucel@mac.com)

Reynaldo Gacho SEGUMPAN, Universiti Utara Malezya, Malezya, [segumpan@gmail.com](mailto:segumpan@gmail.com)

Sedat YÜKSEL, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Umman, [sedatyuksel@gmail.com](mailto:sedatyuksel@gmail.com)

Semih ÖZKAN, Alanya HEP Üniversitesi, Türkiye, [sozkan1@yahoo.com](mailto:sozkan1@yahoo.com)

Serkan BERTAN, Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, [sbertan@pau.edu.tr](mailto:sbertan@pau.edu.tr)

Sevil BÜLBÜL, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı, Türkiye, [sevilbulbul@gazi.edu.tr](mailto:sevilbulbul@gazi.edu.tr)

Subbash C. Sharma, Jai Narain Vyas University, Hindistan, [subhashchandrasharma@gmail.com](mailto:subhashchandrasharma@gmail.com)

Suzan Şeren KARAKUŞ, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Türkiye, [suseren@gazi.edu.tr](mailto:suseren@gazi.edu.tr)

Umut AVCI, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Anabilim Dalı, Türkiye, [aumut@mu.edu.tr](mailto:aumut@mu.edu.tr)

Ümmühan BAYRAM, Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, [ubayram@pau.edu.tr](mailto:ubayram@pau.edu.tr)

Vinod Kumar Singh, Gurukul Kangri'nin Üniversitesi, Hindistan, [drvksingh1969@gmail.com](mailto:drvksingh1969@gmail.com)

Yalçın ARSLANTÜRK, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Anabilim Dalı, Türkiye, [arslanturk@gazi.edu.tr](mailto:arslanturk@gazi.edu.tr)

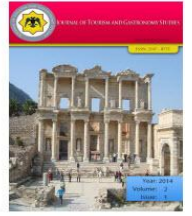
Yüksel ÖZTÜRK, Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Türkiye, [oyuksel@gazi.edu.tr](mailto:oyuksel@gazi.edu.tr)

Zeynep ASLAN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Türkiye, [z.aslan@nevsehir.edu.tr](mailto:z.aslan@nevsehir.edu.tr)



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



ISSN: 2147-8775

2014

Volume 2

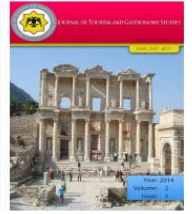
Issue 1

[www.jotags.org](http://www.jotags.org)

## Contents

- A Study on Educational Tourism: Impacts of Foreign Students on The Perception of Local Turkish Students: Evidence From Northern Cyprus**  
Hasan Evrim ARICI, Müjdat ERTÜRK, Onay ORCAN.....3-12
- Palm Yağı ve Sağlık (Palm Oil and Health)**  
Sedanur MACİT, Nevin ŞANLIER.....13-20
- Turizm Eğitiminde Yabancı Dil Öğrenme, İstek Ve Kararlılıkları: Selçuk Üniversitesi Beyşehir Örneği (Learning Foreign Language, Enthusiasm and Resolution in Tourism Education: Selçuk University Beyşehir Case)**  
Erkan AKGÖZ, Yüksel GÜRSOY.....21-29
- Turistlerin Otel Seçimlerinde Marka Sadakatini Etkileyen Faktörlerin Davranışsal Ve Tutumsal Sadakat Boyutuyla İncelenmesi (The Examination of the Factors that Affect Brand Loyalty of Tourists in Hotel Election in terms of Behavioral and Attitudinal Loyalty)**  
Ahmet TAYFUN, Özgür YAYLA.....30-35
- Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu (The Cultural Interaction Journey of Latin American Cuisine)**  
Fügen DURLU-ÖZKAYA, Batuhan SARICAN.....36-45
- Cittaslow: A Model Proposal For Çamlıhemşin (Cittaslow: Çamlıhemşin İçin Bir Model Önerisi )**  
Ahmet TAYFUN, Elif ACUNER.....46-54
- Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme (Cittaslow: An Assessment From The Perspective of Sustainable Development)**  
İsmail ŞAHİN, Salih Ziya KUTLU.....55-63
- Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği (The Importance of Regional Cuisine in Tourism Marketing with a Case Study: Hatay Cuisine)**  
Menekşe CÖMERT.....64-70

ISSN: 2147-8775



## A Study on Educational Tourism: Impacts of Foreign Students on The Perception of Local Turkish Students: Evidence From Northern Cyprus

\*Hasan Evrim ARICI<sup>a</sup>, Müjdat ERTÜRK<sup>b</sup>, Onay ORCAN<sup>c</sup>

<sup>a</sup>Phd Student, Eastern Mediterranean University, Faculty of Tourism, Famagusta, Turkish Republic of Northern Cyprus

<sup>b</sup>Kyrenia Techers Hotel, Kyrenia, Turkish Republic of Northern Cyprus

<sup>c</sup>Phd Student, Osmangazi University, Institute of Social Sciences, Department of Comparative Literature, Eskişehir /Turkey

### Keywords

Educational Tourism  
Islamic Nation  
Qualitative  
Northern Cyprus

### Abstract

This study investigates the impacts of educational tourism. In this point, the paper aims to examine the effects of foreign students that are from Middle-East countries and study at Girne American University (GAU) in North Cyprus on the perception of the domestic students with respect to islamic countries and communities. In the literature reviewing, there has been many studies regarding educational tourism and its effects. On the other hand, it was observed that this impact of foreign students has never been studied by scholars in the previous investigations, however there are many students who are from islamic countries and have close relationships between these foreign students and local students. Specifically, this article explores the changes in perception of local students after recognizing islamic students. This paper concentrates on the qualitative case study method that evaluated the perceptions of undergraduate local students and accordingly, the sample of the study is ten students studying at different faculties of GAU. The data were coded and classified for generated issues, this study used data analysis constant comparative method, known as Grounded Theory Method. Owing to little sample size, evidences were analyzed as indicative. Findings showed that there are important effects of Islamic students on Turkish students in terms of changes of their perceptions regarding Islamic countries. The effects of Islamic students on Turkish students were centralized on nine major titles; (a) perceptions about foreign languages in Islamic communities, (b) perceptions about positive sciences developments in Islamic communities, (c) perceptions about the role of women in social life in Islamic communities, (d) perceptions about social relations in Islamic communities, (e) perceptions about dressing styles of people in Islamic communities, (f) perceptions about individual freedom and human rights in Islamic communities, (g) perceptions about the effects of religion in social life of Islamic communities, (h) perception changes about Islamic culture, (i) contributions of Islamic students on the learning experience of Turkish students. This study was carried out with ten students studying at GAU in North Cyprus. To generalize the findings, the other universities might be included and the sample size can be increased in the future research process. The other limitations are specified in the last part of the study.

### Article History

Received: 02.12.2013

Accepted: 19.02.2014

\*Corresponding author

[mujdate26@hotmail.com](mailto:mujdate26@hotmail.com) (M. Ertürk)

## **Introduction**

Cyprus is a small island in the Mediterranean Sea which possesses the main characteristics of small island states. The services sector was given priority basically as a result of political isolation and embargoes faced by North Cyprus in every field. The 1980s became a transition period from manufacturing industry to services with a focus on tourism and higher education. On the other hand, the demand for higher education sector in North Cyprus showed a considerable increase by 1990s (See SPO, 2007) mainly because of Turkish students from Turkey.

Overseas students have been coming to North Cyprus for higher education since 1982. Afterwards there has been a steady increase in the number of overseas students from more than 68 countries all around the world as more universities were established in the country. Having internationally recognized universities with accredited diplomas in North Cyprus contributes to the image of North Cyprus in international arena also through international conferences, seminars, social, cultural and sports activities. The higher education sector has now been the most important sector in North Cyprus earning considerable foreign exchange and contributing to this small and non-recognized island state (Katircioğlu, 2010).

The sustaining wave of foreign students from many nations, together with the a lot opportunities of North Cyprus, has boosted religious, ethnic, and racial minority groups living (Seggie and Sanford, 2010) in this small island state.

Education tourism is defined as any "program in which participants travel to a location as a group with the primary purpose of engaging in a learning experience" (Rodger, 1998). Education tourism has only been recently acknowledged as an independent sector worth studying. However, education tourism has existed for several hundred years. Compared to many other nations, Northern Cyprus enjoys a much higher education tourism to tourism ratio. Developing the edu-tourism sector will not only divert the structure of economy from being a small-scale business oriented to more human-capital oriented (Aga, 2011). Incoming foreign students are not only important for the Northern Cyprus economy because they are not consumers of products and services. Otherwise, there is a social impacts of the educational tourism in the North Cyprus. In this sense, this study concentrate to social impacts which means that the effects of islamic students on the perception of local students regarding the Middle-East nations.

## **The Purpose of The Study**

It is aimed, in this paper, to find out the perceptions of local students associated with islamic nations after recognizing the foreign students which are from Middle-East countries and study at university in Northern Cyprus.

## **Contribution of The Study**

Researchers have carried out many studies on the islamic countries and the relationships between locals and their self beliefs, even some of the previous studies have concentrated

on the congruence between these students and regional factors. However, the inquiry on the effects of islamic students on the local students in terms of the perception about islamic countries has hardly ever been done. Particularly, the study presents an insight regarding the changes in perception of local students after recognizing islamic students.

There is a lacking about the study of the effects of islamic students on local students, despite the fact that there has been a big amount of studies about it in the educational literature. This study immensely contributes to literature with respect to concord between international and local students and the effect of foreign students on local students.

## **Literature Review**

Many studies have showed that foreign students lent to the social environment and the economy of the country where they resume the education (Pandit, 2007; Marino, 2007; Labi et al., 2008). The most of the researchers have concentrated on the economic impacts of international students. Also, the studies established on the social and cultural integration, financial problems, academic concords and the psychological and legal issues of the international students. Many scholars have widely studied on the topics relevant to the interactions between local communities and foreign students (Saidla & Parodi, 1991; Winkelman, 1994; Rajapaksa & Dundes, 2003; Wilton & Constantine, 2003; Obst & Forster, 2005; Constantine et al., 2005; Wang & Mallinckrodt, 2006; Ye, 2006; Poyrazli & Grahame, 2007; Poyrazli & Lopez, 2007; Dorozhkin & Mazitova, 2008; Brown & Holloway, 2008; Townsend & Huay, 2008; Zhou et al., 2008; Gonzalez-Castro et al., 2009; Keller, 2009; Charles & Crowson, 2010). However, there has established few study on the social and cultural effects of international students might be on the domestic students.

Seggie and Sanford (2010) investigated that the perceptions of the students who are foreign islamic women students relevant to spiritual atmosphere of campus. They studied to reveal the facilities and issues of islamic veiled women students throughout their university terms. This study indicated that the veiled women students have a shy at sense of slight sack and excluding. However, they perceive the spiritual atmosphere of campus inviting to apparent extent. Also, this study showed that different students in terms of religious split similar experience though they differ in respect to ethnical and cultural aspects.

Jourдини (2012) examined that the effects of international students on American students. The findings of the study indicated that there are positive effects and contributions of international students on American students in terms of education and culture. Katircioğlu (2010) investigated the economic effects of international students on the growth of North Cyprus. There is a longterm association between educational tourism and economic development. Also, this study claimed that educational tourism in terms of higher education lead to growth of the economy of North Cyprus.

Luo and Jamieson (2013) examined the impacts of intenational students on domestic students in terms of



academic outcomes. The results of this study indicated that the positive communications between international and domestic students such as meeting in out of the campus, collaborations for the course projects increase the interplay between cultures.

Cheney (2001) mentioned that there are two positive impacts of international students on domestic students with their interactions between them. First, domestic students realize the significance of language using, secondly, the improvement of international engagements contributes to awareness of domestic students regard to social, cultural, political, and economic aspects of foreign communities. Furthermore, the increment of cultural withitness lead to study with student who come from distinct cultures, local students can have a good experiences in terms of recognize different cultures that it increased their chances in the market during globalization of the world and increasing of interconnection through technological developments. (Calleja, 2000; Montgomery, 2009).

Robert Park(1924) firstly described the Social Distance Concept(SDC) as the rate of comprehension and nearness that define individual and social associations. The SDC was developed by Bogardus to describe the relationships between two persons, between a person and group, between two groups.

Bogardus emphasized that the rate of sympathetic comprehension between individuals and groups will conclude in either fondness or social aloofness. Bogardus conducted two important factors which clarify distance between two community. First, cultural diversities obstruct community from comprehensive the others. Second, he indicates deficiency of dating and information as reason social remoteness. He stressed that anyone can not expect to know something from the stranger individual since, the maintenance of useful rate of individual closeness involves permanent care to the pivotal factors of personality such as honesty, openmindedness, sincere concern in the other.

Prejudice is “further or fewer unconditioned and natural inclination to sustain social remoteness” from the others (Wark & Galliher, 2007). Early studies emphasized projeduce augment the social remoteness among the communities. According to news schedules on middle east countries, many communities hut unfavorable thoughts about muslims and arabs due to terrorism attacks. Also, many countries have bias toward these middle-east nations because, arab communities are governed by the Shariah.

The social identity theory(SIT) stresses that the quite handling of “us” and “they” classification could reveal bias between groups and cronyism, causing to battle and prejudice (Castro et al., 2009). The prejudice opposite different nations may be reveal in the distinct shapes and different group members meet at school and the other places.

The findings of the research of Castro et.al. (2009) indicate that the major determinants that the foreign people or immigrations have extremely impacts on cultural development, on the reationships between different races.

In this point, Bogardus is right, he indicated social remoteness and therefore disagreement soars if cultural

diversities are stressed and when exact opinion of anoher is lacking.

The scholars suggest that the internationalization of education and the steady exposure to foreign collegians are efficient methods to establish substantial multicultural associations.

Social presence theory(SPT)emphasizes that powerful transmission happens entities involved are physically present. SPT is described as “ rate of conspicuousness of another individual in the interplay and consequent conspicuousnessof interpersonal associations.(Kreijns et al., 2004). This paper investigates the interplays between islamic students and domestic Turkish students and how the interaction affects the perceptions of domestic students about educational and social life in the arap communities.

## **Methods and Procedures**

This investigation was conducted using the case study. They improved specific senses of their shies – senses oriented to apparent stuffs or matters. These senses are altered and multiplied (Creswell, 2003). Therefore, the researcher deal with the perceptions of the Turkish students regarding arab communities.

The findings of this study were acquired in consequence of the interviews with ten Turkish students who study at different departments of GAU in North Cyprus. It can be claimed that these discoveries offer a unique aspect to context of educational tourism literature as different from previous studies. The avail of this study is small sample that resercher has the chance to examine the private subjects thanks to more exhaustive data. On the other hand, the results of this paper cannot be generalized due to fact that there isn't large sample as quantitative researches (Miles & Huberman, 1994).

## **Sample**

The GAU that is one of the largest universities in North Cyprus was selected in this article for interview with university students. Because, this university has many students who come from several countries and cultures such as Iran, Turkey, Iraq, Syria, Lebanon, and Jordan. The researcher only communicatedwith the students via mobile phone and email in order to be able to organize the interviews of this study. Ten students were selected with theoretical and snowball sampling methods that they study at different faculties or departments at GAU. The interviews with the respondents were arranged between December 25th and January 8th, 2013. In the interview days, researcher communicated with the participants and they arranged the meeting point and the interview time. Generally, interviews were conducted in the university site which was proposed by the participants. At the start of each interview, the students were given assurance by the researcher about the knowledge obtained from participants will only be used in this study and will exactly be kept secret.

## **Data Collection**

The data of this study were obtained through face to face interviews from ten students who study at different

departments of GAU. Eighteen questions were asked to students by the researcher. The interview form was divided into 2 parts. First part included 9 demographic questions in order to obtain information regarding personal traits of participants. In order to be able to gain and explore some findings with respect to perceptions of Turkish students about islamic countries and communities, there are nine open-ended questions in the second part. The interviews lasted approximately 60-75 minutes and inquired each respondents' perceptions regarding islamic communities after knowing the islamic students in the college.

The pilot study applied to one Turkish students who study at GAU was to examine the availability of the qualitative study. All the questions in the pilot were seen acceptable with the necessary interview time 70 minutes.

### Data Analysis

The interviews with participants were recorded with smart-phone and then transcribed. The data were coded and classified for generated issues, this study used data analysis constant comparative method, known as Grounded Theory Method. In this study, pseudonyms were used for the naming of the respondents. The confidentiality of the respondents was assured to freely express themselves. Afterwards, discussion conveyed the participants' perceptions regarding islamic countries.

### Findings

#### The Participants' Profile

In this study, it was interviewed with ten Turkish undergraduate students. Table 1 indicates results regarding participants' profile. Six respondents were female, four respondents were male. Six respondents were between ages of 19-21. Four participants were between ages of 26-28. All of the students were from Turkey. The participants studied in different faculties and departments of GAU such as Computer Engineering, Communication Faculty, Faculty of Architecture, Faculty of Education. Of these ten respondents, three were in their first year, two were in their second year, one was in her third year, three were in their fourth year, and one was in his sixth year. All of the respondents spent their times with thier foreign students in college. Lastly, half of the participants always spent their time with islamic students out of campus. On the other hand, half of them sometimes spent time with their islamic students out of college.

#### Emergent Themes

The nine fundamental titles were obtained from the participants after the interview process regarding the effects of islamic students on the perceptions of participants in terms of islamic countries and islamic communities. The effects of islamic students on Turkish students were centralized on nine major titles; (a) perceptions about foreign languages in Islamic communities, (b) perceptions about positive sciences developments in Islamic communities, (c) perceptions about the role of women in social life in Islamic communities, (d) perceptions about social relations in

Islamic communities, (e) perceptions about dressing styles of people in Islamic communities, (f) perceptions about individual freedoms and human rights in Islamic communities, (g) perceptions about the effects of religion in social life of Islamic communities, (h) perception changes about Islamic culture, (i) contributions of Islamic students on the learning experience of Turkish students.

**Table 1. Respondent Profiles**

Respondents	Age	Sex	Department	Years	Spentoutof Campus
Ahmet	28	Male	Comp. Engineering	6	Sometimes
Ayşe	20	Female	Communication	2	Yes
Tuğba	21	Female	Architecture	1	Yes
Gizem	19	Female	Psychology	1	Yes
İlker	26	Male	Computer Teaching	4	Sometimes
Merve	21	Female	Schoolteaching	3	Yes
Nuri	26	Male	Education	4	Sometimes
Ramazan	26	Male	Architecture	4	Sometimes
Selim	21	Male	Education	2	Yes
Zeynep	20	Female	Psychology	1	Sometimes

#### Perceptions About Foreign Languages In Islamic Communities:

In this part, the important informations were obtained regarding whether the perceptions of Turkish students changed or not about Islamic communities in terms of foreign language skills after meet with their Islamic friends.

While the perceptions about foreign language skills of arabic communities were discussed with the participants, it was firstly revealed that all of the Turkish participants didn't think that foreign languages such as English are not taught in these countries and the people of Islamic communities cannot be foreign languages. The participants mentioned that they knew to teach only arabic language in these countries before coming to college, they were thought that Islamic people couldn't learn one of the foreign languages such as English. Ayşe and Tuba mentioned that if somebody previously said me that arabic people can speak English, I didn't believe him. Other students mentioned similar statements and they highlighted that Islamic students can speak English better than Turkish students, because of this their thoughts completely changed about foreign language skills of Islamic countries. The all of the interview students were influenced by Islamic students in terms of their English skills. Ayşe noted:

The foreign language skills of Islamic students are very well in terms of especially speaking. They clearly and understandably speak English. I didn't believe

previously, if someone said me that arabs speak English very well. I didn't know that their English was so much well. We learn English at the very latest years and because of this, we cannot speak well. If I say to someone in Turkey that arabs speak English much well, s/he laughs at me. Arabic students haven't got difficulty living abroad because, they can speak foreign languages. For example, I have a friend from Tebriz district of Iran, she can ably speak three foreign languages; Turkish, English, and Arabic. There are other Islamic friends who can speak two or three foreign languages. This case provides to change of my opinion about these countries such as Iran, Iraq, and Syria. I admired to these people in that respect. And also, it seems that the language education is not bad in these countries as we thought.

Ramazan agreed and added that;

They speak English much better, if we compare with us. I have friends who can speak different languages such as French, English, and Spanish. I didn't know previously. For example, Iraqi students even speak English better than us.

Ahmet and Selin indicated that they think these Islamic students receive top-level English education in their countries. Merve mentioned that Islamic students are keen on learning English, because they tend to go abroad. It motivates these students.

All in all, according to these participants, they thought that foreign language education is in low-level in Islamic countries, accordingly Islamic students cannot speak foreign language such as English, and French. But, this perception of Turkish students changed, when they met with Islamic students at university in North Cyprus. Therefore, Islamic students have a important mission in terms of removing of prejudice of Turkish students regard to foreign language skills of Islamic countries.

### **Perceptions About Developments of Positive Sciences In Islamic Communities:**

Almost all participants thought before coming to college that religious education comes up in madrasahs instead of positive sciences in Islamic countries. The participant students indicated that they thought previously that Islamic countries or middle-east countries refer to the Shari'a, religious education, and repressive regime. The positive sciences are not preceeded, if it is compared with religious education, because religious laws are dominant in these countries, they said. On the other hand, these countries are recognized with oil reservoirs instead of sciences throughout the world. All participants mentioned that they knew previously that positive sciences are drawn back in Islamic countries. Ayşe indicated that she previously thought that these countries are like last epoch of Ottoman which means that Ottoman removed scientific studies and religious law was fulfilled instead of positive sciences at late times of Ottoman Empire beginning from the 17th century. Ilker said that he didn't exactly know the development of education in these countries but, he thinks that Islamic students are successful at the courses thanks to basic training of their countries even if there is Shari'a. For example, he has a

friend from Iran and this student studies at Computer Engineering Department and also there are many students who study at different faculties such as architecture, science physics, and chemistry. If these countries don't give importance to positive sciences, these students cannot study at these departments.

Additionally, the participants indicated that Islamic students who study in North Cyprus have an influence on the change of perceptions of Turkish students about development of positive sciences and scientific studies in these countries.

There are 25 students in our class and 5 of these students are from Islamic countries such as Iran, Iraq, and Syria. I didn't previously know that these countries are interested with the scientific education. I thought that religion should be more important than positive sciences. There are 3-4 Iranian professor at our faculty. I learnt that there are some studies of Iran about nuclear power. For example, Iran can separately challenge to USA. Iran cannot do it only with the Shari'a and religious laws, it is not possible. It means that scientific studies also develop in this country. [Ahmet]

Nuri indicated that:

There are also Iranian professors at our university. When I was in K.Maraş, I thought that education referred to madrasah in Islamic countries. According to statements of our teachers in Turkey, he didn't know that there were so well-educated students. He knew that they usually study regarding religion. Actually, he still thinks that it should be so but these Islamic students who study in North Cyprus changed my opinion. Now, he also thinks that scientific training is not low as he knew.

Zeynep agreed and added that:

There is a contradiction, because, she usually thinks about Islamic countries that the Shari'a is dominant. The universities of North Cyprus may be not high quality. But, it shows that they are interested in science and recent developments, since Islamic students prefer the departments of universities of North Cyprus such as architecture, computer engineering and they come to study from their countries.

The respondents highlighted that they used to think before coming to North Cyprus, the religious law is dominant instead of scientific studies in Islamic countries. But, this perceptions and opinions of Turkish students were influenced by Islamic students when they met with them at the college. Because, almost all of them indicated that, if scientific studies aren't given importance in these countries, the parents of these students don't allow them to go abroad for education.

### **Perceptions About The Role Of Women In Social Life In Islamic Communities:**

In this part, significant impacts were gained from participants regard to the role of women in social life of Islamic communities. All participants indicated that they used to know the Islamic women as chador. But, Turkish students mentioned their astonishments in this case. Because, the Islamic women students are not be like thinking of Turkish students. Most of the Islamic female students dressed modernly, they said. Tuba indicated that previously,

she thought that all Islamic women were veiled and ladies were not free like men, they were restricted by men. But, after meeting with my Islamic friends, I understood that my opinions were not completely true. Because, there are many modern dressed women friends from Islamic countries. Other participants also mentioned that they thought previously that women were not independent in Islamic countries and all of them were veiled. Nuri indicated that he had prejudices about Islamic countries. One of them is inequality between women and men. It is a great bias for him. But, he explains that his experiences at this university conflict to his previous opinions. Because, boy and girl Islamic students are equal here, on the other hand, they may be different in their countries. However, recent developments have influenced all countries of the world, Islamic countries were also affected by these developments. Selin said that if this question was asked to her 2 years ago, she would say that Islamic countries were oppressive and male dominated communities. But, her opinions definitely changed when she met with Islamic students studying at college in North Cyprus. Now, according to Selin, Islamic countries are not oppressive as she thought.

As a result, the participants emphasize the change of their perceptions regarding women rights and the role of women in Islamic communities thanks to Islamic students who study in North Cyprus.

Ahmet indicated that:

It is false that they excessively draw back, since parents let their children go abroad for education. For example, I am from Mardin, parents don't admit their daughter as a child. If you ask to them how many children you have, they answer 3 children, actually they have 5 children, but they don't calculate their daughters. The girls get married at a child age and they give their girls to familiar people, because they don't want to share their properties with somebody else. They think to based on religious for me. On the other hand, parents from Islamic countries send their daughters to abroad for college education. It shows that the role of women is not so bad.

Ramazan added that:

I used to know that each men have a 3-4 wives in Islamic countries and women are valueless. But, the female students from Islamic countries showed that my opinions were not true. If my thoughts were right, they could not come to North Cyprus for education, they have to wait at home for marriage.

### **Perceptions About Social Relations In Islamic Communities:**

All students interviewed mentioned that almost all of the Islamic students are clubbable, sympathetic, and warm-hearted. The participants indicated that they thought previously that Islamic people were anti-social and thruster, but these views of Turkish students changed when they met with Islamic students in North Cyprus. Ayşe articulated that "they are polite when we go to the same cafe. They never hurt me up to now. They like travelling, discovering new

things and also some of them like nightlife". Tuba definitely indicated that:

They are not hard, in contrast, they are helpful. Before coming here, I used to think about them not being as social, according to me 2 years ago, they usually prayed and social relations especially between women and men were low. But, they are not so. There is a only one difference that is language, I think now.

Other participants said similar statements regarding social relations in Islamic countries. Gizem indicated that "I never thought of communicating with Islamic students, since they were rude for me. But, I realized here when I met one friend from Iran that they are not so rude, in contrast, they are so respectful". Also, Ramazan indicated that "we perceive the Islamic women as veiled and bogymen. But, they are not so, now we can joke with each other". On the other hand, Merve expressed that:

I have a friend who study at Faculty of Communication and he is a very sympathetic, and warm-hearted. He can influence the people who are around him. They aren't self-conscious. When I think now, I previously thought them so withdrawn. I think that, regime tries to prevent the developments of social relations especially between women and men, but, it is impossible during globalization process of the world. I noticed it here thanks to my foreign friends.

All in all, it showed during interviews that Turkish students have negative perceptions about social relations in Islamic countries especially in terms of women-men equality. But, the students who are from Islamic countries changed these unfavorable perceptions of Turkish students thanks to mutual interaction.

### **Perceptions About Dressing Styles Of People In Islamic Communities**

According to the obtained findings from participant students, the perceptions of all Turkish students changed regarding dressing styles of people who are from Islamic countries such as Iran, Iraq, and Syria. All participants indicated that they thought previously that Islamic women were veiled and men dressed gown. But the prejudices of Turkish students changed about dressing styles of Islamic people when they met with students who came from these countries. Ahmet and Tuba mentioned that "I suppose the veiled women but, I met here with skirted, made-up women. And also, I saw some long-haired and earringed men who are from these countries". Merve said that as distinct from our opinion, the Islamic girls stand out with their jewellery and accessories. They also make up like us". As Nuri articulated:

I used to think that the Islamic women as veiled, but there isn't any difference among them and us. They cannot likely dress in their countries, but Turkish girls also cannot dress in their districts as they dress here. This case definitely changes the model which is in our minds. The globalization influence these countries in terms of dressing styles of people, he said. According to him, it is a development.

Selin attended and supplemented that:

They dress like us on the contrary my previous predictions. They are not free in their countries as here. It valids for Turkish girls. For example, I have a girlfriend from Ş.Urfa. She firstly put on high-heeled shoes. she also dress differently. From this point, we resemble to Islamic girls. If they are veiled as my prediction, then they cannot wear low-cut and decollete. Image me, how much can I to wear the veil.I think that they are not close as reflected to us. These students overcame my prejudice regarding the dressing sytles of these communities.

### **Perceptions About Individual Freedoms And Human Rights In Islamic Communities:**

The responses of participants revealed that there are some dilemmas of Turkish students regarding individual freedoms and human rights in Islamic countries. One of the reasons of their dilemmas is Islamic girl students in North Cyprus. Most of the participants indicated that individual freedoms and human rights are limited in these countries, but Islamic girls can study at college degree abroad. It creates a contradiction for Turkish students. Ilker said that “I thought that women were not given freedom in these countries and they cannot go abroad for studying. But, my opinion changed when I saw Islamic girl students in our university”. Gizem also indicated “I used to know that men precede more than women in Islamic countries. But, I can say now that girls also have the same rights like men, after I met with the Islamic girls at the college.

Ahmet indicated that:

I thought, there was the Sheri'a in these countries, but if there was so much constraint, then families didn't allow their daughters for abroad education. For example, there is a tribe in Eastern Anatolia Region of Turkey. If the religion doesn't let parents give education of their children, then they cannot send their children for studying to Istanbul. Maybe, we perceive these countries as underdeveloped in terms of human rights.

Ramazan also added:

Human rights refer to European and Western for me. But, Islamic countries are also developing regarding this issue. Because, I have some friends from Islamic countries and they are so contemporary, the relationships between men and women are respectful. On the other hand, there are many Islamic student girls in these countries. It means that these countries appreciate the women, they tend to develop their human resources. I think that it is a government policy.

Other participants gave similar statements about individual freedom and human rights in Islamic countries. All in all, the responses showed that Turkish students have some bias toward Islamic countries about this topic. The Islamic students soften the prejudices of Turkish students, because, participants thought only Sheri'a and backward countries from the aspect of human rights before recognizing the Islamic students.

### **Perceptions About The Effects Of Religion In Social Life Of Islamic Communities:**

This is one of the parts which all participants concurred that they indicated “religion hasn't got effect in their lives as we tough”. Almost all participants use similar sentences while they mentioned their opinions about this topic. Ahmet indicated that “ religion is not effective in their lives but, I thought that all of thier life is religious. On the other hand, Ramazan added that:

Religion has not impact. I also think that we might misunderstand the Sheri'a in these countries. If there was a so hard religious law in these countries, then these students would not to be so different from our prediction. They can be influenced the free life of Cyprus but, they still didn't change.

Selin also said:

There is not so much effect of religion on social life. Religion isn't so much important in social life. If religion has so much effects in their countries, then we can see some sign of this impacts. They are not religious countries up to me.

As a result, the findings showed that, the perceptions of Turkish students were influenced by Islamic students regarding the effects of religion in their social life. All of them thought that Islamic countries are religion countries and religious law is dominant, all people have to obey these rules. But these opininons of Turkish students changed when they met theb Islamic students and they saw the social lives of these students in their college in North Cyprus.

### **Perception Changes of Turkish Students About Islamic Culture:**

This part refers to whether there is a changing or not in perceptions of Turkish students about Islamic countries. All participants centered three major changes: dressing style, effects of religion, and social life. The participant students indicated that there were important effects of Islamic students on the perceptions of them. Ahmet mentioned that “I supposed these countries as religious communities. But, they are like us, they wear like us, they fun, they travel, they are interested in scientific studies. In brief, they live like us. There isn't any difference”. Gizem indicated “they are also clubbable people. They aren't bigoted and conservative, but I didn't use to think so previously.

Merve said that:

I had some prejudices regarding their life styles, but there isn't so much bias now. They cooked and we ate together in their homes, I saw their homes and their special lives. There isn't any difference. I thought previously that they were uncivilized, and religion had a great impact. I saw here that they keep up to development of modern world.

Ramazan added that:

I saw here that they are also contemporary like us. They develop themselves in some fields. Especially, the Sheri'a country perception is completely mistaken about Iran.

Other participants mentioned similar statements about this topic. Additionally, Islamic students influence the

perceptions of Turkish students regard to culture of Islamic communities.

### **Contributions of Islamic Students On The Learning Experience of Turkish Students.**

Lastly, the participants indicated that there are some contributions of Islamic students to their experiences such as recognitions of different cultures, integrations between cultures, and developments of their aspects. Ahmet mentioned that he learnt different cultural traits from these students. Ayşe said that if she went to these areas next times, she would learn information from these friends because they would be helpful for her. Tuba indicated that she was developing her English skills thanks to speaking with her Islamic students. Nuri added that:

I am recognizing the world and I notice different cultures, and different life styles. Now, I can ably interpret the developments and the events in middle-east countries.

Zeynep said that:

I study in the Department of Psychology. I am learning here aspects, opinions of people who are from different cultures. Community psychology can differ from one to another. I have chance to observe these differences.

### **Conclusion and Discussion**

The effects of Islamic students on the perceptions of Turkish students regarding Islamic countries were evaluated in this study. The findings showed that the perceptions of respondents have been influenced by Islamic students. The perceptions of Turkish students about foreign language skills, positive sciences, role of the women, human rights, the effect of religion, dressing styles, social relations in Islamic communities changed when they recognized Islamic students in their college. Generally, Islamic country perception was also affected and changed.

According to the social identity theory(SIT), the quite handling of “us” and “they” classification could reveal bias between groups and cronyism, causing to battle and prejudice. Prejudice augments the social remoteness among the communities. According to news schedules on middle east countries, many communities hut unfavorable thoughts about muslims and arabs due to terrorism attacks. Also, many countries have bias toward these middle-east nations because, arab communities are governed by the Shariah. The findings of this study showed that Turkish students had some prejudices toward Islamic communities before recognizing their Islamic friends atthe college. These bias were removed by Islamic students thanks to interrelationships between Turkish and Islamic students. Especially, while Turkish students thought Islamic countries as underdeveloped, Islamic students were showed them that Islamic countries are also developing. This study contributes to assumptions of SIT.

On the other hand, according to Social Distance Concept(SDC) as the rate of comprehension and nearness that defines individual and social associations. This theory emphasized that the rate of sympathetic comprehension

between individuals and groups will conclude in either fondness or social aloofness. The findings of this study support the assumptions of SDC. The perceptions of Turkish students changed about Islamic cultures and life styles of people when they met with Islamic students and they could understand the traits of the Islamic countries according the findings.

Additionally, the findings indicated that the Islamic students have an important mission, because they can introduce their cultures, communities, and countries and they can destroy some prejudices which are relevant to their cultures. For instance, all Turkish students mentioned that there are great effects on their perceptions regarding Islamic countries such as language skills, dressing style, effects of religion, social life of Islamic people. Their perceptions were positively changed by Islamic students.

### **Implications**

The results obtained from this paper have important implications. The managers of college should pay attantion to integrations of students who are from different cultures. Therefore, the managers can increase the number of some social activities which provide the interrelationships of these students.

The governments should encourage students to study abroad, because these students introduce their cultures and they remove the prejuidces regarding their countries.

Thanks to these Islamic students, many bias are removed from the minds of Turkish people. These universities can contribute to development of understanding between Islamic and Turkish people. Hence, the administrators of universities in North Cyprus should augment their promotion and campaign to attract more students from Islamic countries.

### **Limitations and Future Research Directions**

There are some limitations of this study. One of them is sample of the study. This study was carried out with ten students at GAU and these students were selected with using the randomly sampling technique. Future studies can include other sample method and they can be carried out with more respondents.

Moreover, this study adopted the qualitative method as research procedure. Future research can use quantitative research method with more respondents.

Also, this study was carried out in North Cyprus that is a Small Island Development State. Thus, the findings of this study cannot be generalized to western countries and great states. Future reseacrh can be performed in western countries.

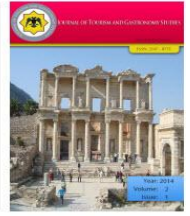
Lastly, this study adopts only effects of Islamic students as International students. Future research can examine the effects of different students who are from other nations such as Nigeria, Azerbaijan, and Pakistan.

## REFERENCES

- Brown, L., and Holloway, I. (2008). "The Initial Stage Of The International Sojourn: Excitement Or Culture Shock?", *British Journal of Guidance & Counselling*, Vol. 36, No.1, 33-49.
- Calleja, D. (2000). "The World At Your Door", *Journal of Canadian Business*, Vol. 73, No. 20, 108-111.
- Castro, J., Ubillos, S., and Ibáñez, J. (2009). "Predictive Factors Of Ethnic Prejudice Toward Immigrants In A Representative Subsample Of Spanish Young People", *Journal of Applied Social Psychology*, Vol. 39, No.7, 1690-1717.
- Charles-Toussaint, G. and Crowson, H. (2010). "Prejudice Against International Students: The Role Of Threat Perceptions And Authoritarian Dispositions in U.S. Students", *Journal of Psychology*, Vol. 144, No. 5, 413-428.
- Cheney, R. S. (2001). "Intercultural Business Communication, International Students, And Experiential Learning", *Journal of Business Communication-Quarterly*, Vol. 64, No. 4, 90-104.
- Constantine, M.G. et al. (2005). "Examining The Cultural Adjustment Experiences Of African International College Students: a Qualitative Analysis", *Journal of Counseling Psychology*, Vol. 52, No. 1, 57-66.
- Creswell, J. W., (2003). *Research Design: Quantitative, Qualitative, and Mixed Method Approaches*, 2nd Ed., Sage Publications, California.
- Dorozhkin, I. and Mazitova, L. (2008). "Problems Of The Social Adaptation Of Foreign College Students", *Journal of Russian Education & Society*, Vol. 50, No. 2, 23-30.
- Jourdini, M. (2012). "The Impact Of International Students On American Students And Faculty At An Appalachian University", The Doctorate Dissertation of The Graduate School of Eastern Kentucky University.
- Katircioğlu, S.T. (2010). *International Tourism, Higher Education and Economic Growth: The Case of North Cyprus*, The World Economy, Blackwell Publishing, Oxford.
- Keller, J. (2009). "Colleges Large And Small Help International Students Adjust To American Life", *Chronicle of Higher Education*, Vol. 56, No. 8.
- Kreijns, K. et al. (2004). "Determining Sociability, Social Space, And Social Presence In Synchronous Collaborative Groups", *Cyber Psychology & Behavior*, Vol. 7, No. 2, 155-172.
- Luo, J. and Jamieson, D. (2013). "Examining the Educational Benefits of Interacting With International Students", *Journal of International Students*, Vol. 3, No. 2, 85-101.
- Miles M. B. and Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*, 2nd Ed., Sage Publications, California.
- Montgomery, C. (2009). "A Decade Of Internationalisation: Has It Influenced Students' Views Of Cross-Cultural Group Work At University?", *Journal of Studies in International Education*, Vol. 13, 256- 270.
- Obst, D. and Forster, J. (2005). *Perceptions of European Higher Education Country Report: USA, Perceptions of European Higher Education In Third Countries*, In Academic Cooperation Association Secretariat Published.
- Park, R. E. (1924). "The Concept Of Social Distance As Applied To The Study Of Racial Relations", *Journal of Applied Sociology*, Vol. 8, No. 1, 339-344.
- Poyrazli, S. and Grahame, K. (2007). "Barriers To Adjustment: Needs Of International Students Within A Semi-Urban Campus Community", *Journal of Instructional Psychology*, Vol. 34, No.1, 28-45.
- Poyrazli, S. and Lopez, M. (2007). "An Exploratory Study Of Perceived Discrimination And Homesickness: A Comparison Of International Students And American Students", *Journal of Psychology*, Vol. 141, No. 3, 263-280.
- Rajapaksa, S. and Dundes, L. (2003). "It's a Long Way Home: International Student Adjustment To Living In The United States", *Journal of College Student Retention*, Vol. 4, No. 1, 15-28.
- Saidla, D. and Parodi, R. (1991). "International and American Roommate Relationships", *The College Student Affairs Journal*, Vol. 10, No. 3, 54-69.
- Seggie, F. N. and Sanford, G. (2010). "Perceptions of Female Muslim Students Who Veil: Campus Religious Climate", *The Journal Of Race Ethnicity and Education*, Vol. 13, No. 1, 59-82.
- Townsend, P. and Huay Jun, P. (2008). "An Exploratory Study Of International Students Studying And Living In A Regional Area", *Journal of Marketing for Higher Education*, Vol. 18, No. 2, 240-263.
- Wang, C. and Mallinckrodt, B. (2006). "Acculturation, Attachment, And Psychosocial Adjustment Of Chinese/Taiwanese International Students", *Journal of Counseling Psychology*, Vol. 53, No. 4, 422-433.
- Wark, C. and Galliher, J. (2007). "Emory Bogardus And The Origins Of The Social Distance Scale", *Journal of American Sociologist*, Vol. 38, No. 4, 383-395.
- Wilton, L. and Constantine, M. (2003). "Length Of Residence, Cultural Adjustment Difficulties, And Psychological Distress Symptoms In Asian And Latin America International College Students", *Journal of College Counseling*, Vol. 6, No. 2, 177-186.

- Winkelman, M. (1994). "Cultural Shock And Adaptation", *Journal of Counseling & Development*, Vol. 73, No. 2, 121-126.
- Ye, J. (2006). "An Examination Of Acculturative Stress, Interpersonal Social Support, And Use Of Online Ethnic Social Groups Among Chinese International Students", *The Howard Journal of Communications*, Vol. 17, No. 1, 1-20.
- Zhou, Y., Jindal-Snape, D., Topping, K., Todman, J. (2008). "Theoretical Models Of Culture Shock And Adaptation In International Students In Higher Education", *Journal of Studies in Higher Education*, Vol. 33, No. 1, 63-75.





## Palm Yağı ve Sağlık (Palm Oil and Health)

Sedanur MACİT<sup>a</sup>, \*Nevin ŞANLIER<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Institute of Health Science, Department of Nutrition and Dietetic, 06500 Ankara/Turkey

<sup>b</sup>Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Nutrition and Dietetic, 06500 Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:21.11.2013

Kabul Tarihi:16.02.2014

### Anahtar Kelimeler

Palm Yağı  
Sağlık

### Öz

Palm yağı, palmye ağacının meyvesinden elde edilen, bitkisel yağ olmasına rağmen yüksek miktarda (% 50) doymuş yağ içeren, oda ısısında yarı katı olan bir yağdır. Gıda sanayinde diğer yağlara göre ucuz olması sebebiyle sıklıkla kullanılmaktadır. Sektörde bisküvi, kek, çikolata gibi hazır gıda ve margarin yapımında tercih edilmektedir. Artan talep karşısında, palm yağının üretim alanları da giderek artmaktadır. Malezya ve Endonezya palm yağının ana üreticileri ve ithalatçılarıdır. Palm yağı tokoferol ve karotenler vb. antioksidanları fazlaca içermesi nedeniyle kalp-damar hastalıkları, diyabet, kanser vb. hastalıklardan koruyucu özelliğe sahip olmakla birlikte doymuş yağ içeriğinin yüksek olması nedeniyle hastalık gelişimi açısından risk faktörüdür. Doymuş yağlar, kolesterol seviyelerinde artışa neden olarak kardiyovasküler hastalık gelişimini hızlandırmaktadır. Bu nedenle palm yağının sağlığa olan etkileri tartışmalıdır. Palm yağının gıda sanayinde yaygın kullanımı, son yıllarda palm yağına olan ilgiyi arttırmış ve palm yağıyla ilgili pek çok çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada palm yağı, palm yağının bileşimi, üretim süreci, Dünya ve Türkiye'deki durumu ele alınmaktadır. Palm yağıyla ilgili çalışmaların derlenerek, palm yağının sağlığa olan etkilerinin ortaya konması amaçlanmaktadır.

### Keywords

Palm Oil  
Health

### Abstract

Palm oil is an oil which is obtained from palm tree's fruit, although being vegetable oil, contains high saturated fat (% 50) and semi-solid in the room temperature. Because of being cheaper than other oils, it's commonly used in the food industry. In the sector, it is preferred to make prepared foods like biscuit, cake and margarine, Increasing demand, palm oils production areas increasingly growing. Malesia and Indonesia are the main producers and exporters of palm oil. The reason palm oil contains much antioxidants like tocoferols and carotens, it has the protective feature from disease like cancer, diabetes, kardiyovasküler at the same time the reason it contains high saturated fat, it is a risk factor for disease progress. Saturated fats accelerate the kardiyovasküler disease by increasing the cholesterol levels. Therefore palm oils effects on health are controversial. In last years, palm oils common use in food industry increase the interest to palm oil and various studies have been done about palm oil. In this study, palm oil, palm oil's content, production process, situation in World and Turkey. It's aimed to present palm oil's effects on health by compiling the studies about palm oil.

\*Sorumlu Yazar

sedanurmacit@gazi.edu.tr (S. Macit), ntekgul@gazi.edu.tr (N. Şanlıer)

## GİRİŞ

Palm yağının elde edildiği palmye ağacının (*Elaeis guineensis*) 25-30 yıllık bir ömrü vardır ve boyu 30-40 metreye kadar ulaşabilir (Ayeleso, 2012; Fattore & Fanelli, 2013). Kökeni Batı Afrika olmakla birlikte Amerika ve Kuzeydoğu Asya'nın tropikal alanlarında da yaygın olarak yetiştirilmektedir (Fattore & Fanelli, 2013). Palm yağını diğer bitkisel yağlardan farklı kılan nedenlerden biri, tek bir meyveden iki farklı yağ üretilmesidir. Bunlardan biri mezokarp yani meyvenin taze kısmından elde edilen palm yağı, diğeri ise palm bitkisinin çekirdeğinden elde edilen palm çekirdek yağıdır ve her ikisi de ticari değere sahiptir (Cargill Haberler, 2009). Palm meyvesinin çekirdeğindeki yağ depolanması 12 ve 16. haftalar arasında, mezokarpta yağ depolanması ise 15 ve 20. haftalar arasında gerçekleşir (Malaysian Palm Oil Board [MPOB]). Meyvenin mezokarp kısmından elde edilen ham palm yağı, toplam palm yağı üretiminin % 55'ini oluşturur (Frank et al., 2011). Palm meyvesi özellikle hasat ve işleme sırasında kuvvetli enzimatik hidroliz reaksiyonlarına maruz kaldığı için bazı durumlarda palm yağının serbest yağ asidi içeriği % 50'ye kadar yükselebilmektedir. İyi kaliteli meyvelerden elde edilen palm yağının serbest yağ asidi içeriği diğer bitkisel kaynaklı yağlardan daha yüksektir. Palm yağının diğer bitkisel yağlardan bir farkı da verimliliğinin yüksek olmasıdır. Diğer bitkiler yılda 1 ton ve altında meyve verirken, bu bitki yılda 3-4 ton kadar meyve verir. Yedi milyon hektarlık palm üretim alanı Dünya'nın yağ ihtiyacının % 20'sini, 80 milyon hektarlık ayçiçek üretim alanından dünya yağ ihtiyacının % 24'ü karşılamaktadır (Wahid, Abdullah & Henson, 2004). Palm yağı pişirme yağı olarak, margarinlerde ve çeşitli hazır gıdalarda kullanılmakta olup, FAO (BM Gıda ve Tarım Örgütü) ve DSÖ'nün (Dünya Sağlık Örgütü) ortak kuruluşu olan uluslararası CODEX Alimentarius Komisyonu tarafından, 17 yemeklik yağ çeşidinden biri olarak da kabul edilmektedir (Aliyu-Paiko, Hashim & Shu-Chien, 2012; Cargill Haberler, 2009).

Palm yağı Afrika'da özellikle malnütrisyon ve A vitamini eksikliğinin giderilmesinde kullanılmıştır (Poh & Chong, 2009). Milattan önce 3000'li yıllardan kalma olduğu düşünülen mezarlarda bulunan malzemelerde yapılan analizlerde birçok palmitik asit, yağ asitlerinin oksidasyon ürünleri olan serbest ve birleşik formda gliserol, azelaik ve pimelik asit karışımlarına rastlanmıştır. Analistler bu asitlerin, muhtemelen zamanla okside olmuş palm yağının oksidasyon ürünü asitler olduğunu düşünmektedir. Onbeşinci yüzyılın ortalarında Avrupalıların, Batı Afrika'ya yaptığı ticaret sırasında yerel yiyeceklerde palm yağının kullanıldığı belirtilmiştir. Daha sonra bu yağın, Atlantik köle ticareti sırasında önemli bir ticari ürün haline geldiği belirtilmektedir. İngiliz endüstri sanayinde bu ürün mum yapımında ve makine yağı olarak da kullanıldığı ve 19.yüzyılın başlarında palm yağının Batı Afrikalılar tarafından gıda ticaretinde kullanıldığı bilinmektedir (Cargill Haberler, 2009). Günümüzde de palm yağı Batı Afrika'da pişirme yağı olarak kullanılmaktadır (Oguntibeju, Esterhuysen & Truter, 2010).

Palm yağı oda sıcaklığında yarı katıdır (Malaysian Palm Oil Board [MPOB], 2012). Bu nedenle palm yağının hidrojenizasyona ihtiyacı yoktur ve uzun raf ömrüne sahiptir (Mukherjee & Mitra, 2009). Bu özelliği palm yağının margarin ve katı yağlar için uygun bir ana bileşen haline getirir (Malaysian Palm Oil Board [MPOB], 2012). Malezya ve Endonezya % 31 ve % 54 oranları ile palm yağının ana üreticileridir (Fattore & Fanelli, 2013). Malezya'da tarım alanları % 19'dan az iken bunun üçte ikisini palm yağı üretim alanları oluşturmaktadır (Lam et al., 2009). Palm yağının bitkisel yağ üretimi içindeki payının % 34'e ulaşması beklenmektedir (Elasri, 2012). Palm yağı gıda sanayinde ucuz olduğu için yaygın olarak kullanılmaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1:** Bitkisel yağların fiyatları (Corley, 2009).

Yağ türü	Fiyat (dolar/1 ton)
Palm yağı	725
Ayçiçek yağı	1158
Zeytinyağı	3785
Kolza yağı	985

Özellikle İslam ülkeleri (Bangladeş, Mısır, Nijerya, Tunus, İran, Pakistan, Suudi Arabistan, Türkiye) palm yağı için geniş bir market oluşturmuşlardır. Malezya'da üretilen palm yağının % 53'ü bu ülkeler tarafından ithal edilmektedir. Palm yağı, Codex Alimentarius gibi uluslararası kuruluşlar tarafından tanınan İslamic Development Department tarafından helal yiyecek statüsünde sayılmıştır. Bu nedenle İslam ülkeleri Malezya palm yağına yüksek düzeyde güven duymaktadırlar (Lam et al., 2009).

Bölgeler itibarıyla farklı iklim özelliklerine sahip olan Türkiye'de palm ve Hindistan cevizi hariç, yağlı tohumlu bitkilerin tamamı yetişmektedir. Bu nedenle Türkiye'nin palm yağı ithalat oranı yüksektir. Türkiye'de 2000-2011 yılları arasında ham yağ ithalatının ortalama %48'ini palm yağı oluşturmaktadır (Top & Uçum., 2012). Ülkemizin yaklaşık 950 bin ton likit, 550 bin ton margarin ve 200 bin ton civarında da yem, boya ve sabun sanayi ihtiyacı olmak üzere toplam 1.7 milyon ton bitkisel yağ tüketimi vardır (Cargill Haberler, 2009). Türkiye'nin 2012 yılında palm yağı ithalat miktarı 525 bin tona ulaşmış olup, daha çok margarin sanayinde kullanılmakta ve tüketilmektedir. Kullanılan palm yağının kişi başına tüketimi 3.5 kg'dır (Cargill Haberler, 2009; Malaysian Palm Oil Board [MPOB], 2012).

Palm üretiminin yağmur ormanı alanlarının ve biyolojik çeşitliliğin azalmasına sebep olacağı düşüncesi yaygın olmakla birlikte Avrupa ve Amerika ile Endonezya hükümeti sürdürülebilir standartlar konusunda Sürdürülebilir Yuvarlak Masa Toplantıları (RSPO) yapmakta ve sürdürülebilir palm yağının üretilmesi ve kullanılmasını teşvik etmektedir (Cargill Haberler, 2009).

Palm yağı yaygın kullanım alanı nedeniyle son yıllarda tüketicilerin de ilgisini çekmektedir. Bunun en önemli nedenlerinden biri sağlıklı ve doğal beslenmeye karşı ilginin artmış olması ve tüketicilerin sağlıklı ürün tercihine verdikleri önemdir. Palm yağı ise yüksek doymuş yağ içeriği ve olası sağlık etkileri nedeniyle tüketicilerin aklına soru işaretleri getirmektedir. Bu çalışmada palm yağının tanımı, elde edilme süreci, bileşimi, kullanım alanları, Dünya ve Türkiye'deki üretim ve tüketim durumu ele alınmaktadır. Bu bilgiler temel alınarak palm yağı ve sağlık hakkındaki çalışmalar incelenmekte ve palm yağının insan sağlığına olan etkilerinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır.

### Palm yağının bileşimi

Adını palmye ağacından alan palm yağının doymuş yağ içeriğinin ana bileşeni palmitik asittir ve palm yağının % 44'ünü oluşturur. Palm yağındaki tekli doymamış yağ asitlerinin oranı % 40 iken, çoklu doymamış yağ asitlerinin oranı % 10'dur (Fattore & Fanelli, 2013). Palm çekirdek yağının ise doymuş yağ oranı % 83 iken, çoklu doymamış yağ oranı % 15.5, tekli doymamış yağ oranı % 2.3'tür (Tablo 2), (Mukherjee & Mitra, 2009). Bu nedenle palm çekirdek yağı orta zincirli yağ asidi iken palm yağı uzun zincirli yağ asididir (Gold, Ukhun & Akoh, 2011).

**Tablo 2:** Palm yağının bileşimi (Fattore & Fanelli, 2013).

Palm yağı		Palm çekirdek yağı	
Doymuş yağ	%44.3 palmitik asit,	Doymuş yağ	% 48.2 laurik asit,
	% 4.6 stearik asit,		% 16.2 miristik asit,
	% 1.0 miristik asit		% 8.4 palmitik asit
			% 3.4 kaprik asit
			% 3.3 kaprilik asit
			% 2.5 stearik sit
Tekli doymamış yağ	% 38.7 oleik asit	Tekli doymamış yağ	% 15.3 oleik asit
Çoklu doymamış yağ	% 10.5 linoleik asit	Çoklu doymamış yağ	% 2.3 linoleik asit
Diğer	% 0.9	Diğer	% 0.4

Palm yağı ayrıca alfa, beta, gama, delta tokotrienoller ve tokoferoller, karotenoidler, steroller, fosfolipitlerler, glikolipitlerler ve koenzimQ10 içerir (Han & May, 2010; Fattore & Fanelli, 2013). Karotenler ve tokoferoller palm yağına stabilite sağlar ve besin değeri katar (Othman, 2010). Ayrıca yüksek karoten içeriği palm yağına derin kırmızı-turuncu bir renk verir (Aliyu-Paiko, Hashim & Shu-Chien, 2012). Ancak bu bileşenler kırmızı palm yağında

yüksektir. Rafine palm yağında ise daha düşük miktarlarda bulunur (Othman, 2010).

### Palm yağının elde edilme sürecinin palm yağının bileşimine etkisi

Palm yağına çeşitli rafinasyon işlemleri uygulanmaktadır (Tablo 4). Özellikle uygulanan deodorizasyon ve deasidifikasyon işlemleri palm yağındaki besin öğelerinin kaybına neden olabilir. Son birkaç yıldır ham palm yağındaki E vitamini ve karotenoid içeriğini korumak adına farklı metotlar üzerinde çalışılmaktadır (Othman, 2010). Kırmızı palm yağının E vitamini içeriği 519-531 mg/L iken karoten içeriği 481 mg/L'dir (Andreu-Sevilla et. al., 2009). Endüstride kullanılan palm yağında ise bu miktarların daha düşük olduğu görülmektedir. Rafine palm yağının E vitamini içeriği 159.5 mg/kg, karoten içeriği ise 0 mg/kg'dir (USDA). Choo ve arkadaşları (2011) tarafından geliştirilen bir süreçte deasidifiye ve deodorize edilmiş kırmızı palm yağının karoten içeriğinin % 80'ini muhafaza etmektedir. Bu süreçle üretilen kırmızı palm yağı carotino ticari adıyla üretilmektedir (Malaysian Palm Oil Board [MPOB], 2012).

**Tablo 4:** Palm yağına uygulanan rafinasyon işlemleri (Othman et. al., 2010).

Fiziksel metot	Kimyasal metot
Degumming	Degumming
Ağartma	Nötralizasyon
Filtrasyon	Su ile yıkama
Buhar arıtma(250-270°C)	Kurutma
Parlatma	Ağartma
Soğutma	Filtrasyon
Depolama	Deodarizasyon (220-240°C)
	Parlatma
	Soğutma
	Depolama

### Kızartma Yağı Olarak: Palm Yağı

Uygulanan rafinasyon işlemlerinin yanı sıra yüksek ısıda uygulanan kızartma işlemi de yağların yapısında değişiklikler meydana getirir. Özellikle nişasta bazlı gıdaların kızartma sonucu oluşan akrilamid formlarının kansinojen etkileri vardır. Akrilamid formları glukoz ve fruktoz gibi şekerlerle, asparajin gibi aminoasitlerin reaksiyonu sonucu oluşabildiği gibi özellikle uzun zincirli yağ asitlerinin oksidasyon ürünü olan hidroperoksit kaynaklı da olabilmektedir. Kullanılan yağın bileşimi de akrilamid oluşumunda etkilidir. Kızartmalarda kullanılan farklı yağların akrilamid oluşumuna etkisinin incelendiği bir çalışmada kızartma yağı olarak palm yağı, soya yağı ve

domuz yağı kullanılmıştır. Çalışma sonunda 160 °C'de, patates kızartmasında en fazla akrilamid formu domuz yağında oluşurken, soya yağı ikinci sırada, palm yağı ise son sırada yer almaktadır. Tavuk eti kullanılan kızartmada ise soya yağı ilk sırada, domuz yağı ikinci sırada, palm yağı ise son sırada yer almaktadır. Sıcaklık 180 °C'ye çıktığında, patates kızartmasında en fazla akrilamid formu soya yağında, ikinci olarak palm yağında, son olarak da domuz yağında oluşmuştur. Tavuk eti kızartıldığında ise palm yağının akrilamid oluşumunda birinci sırada soya yağı ikinci sırada, domuz yağı ise son sırada yer almaktadır. Bu durumda palm yağının ilk sırada yer almasında, yüksek oleik asit içeriğinin etkili olabileceği düşünülmüştür (Chuang, Chiu & Chen, 2006). Kızartma yağı olarak kullanılan palm yağının akrilamid içeriğinin araştırıldığı bir başka çalışmada palm yağı ile birlikte hindistan cevizi yağı ve mısırözü yağı kullanılmıştır. Kızartma ısısında mısırözü yağında en fazla miktarda akrilamid formunun oluştuğu görülmüştür. Hindistan cevizi yağı ikinci sırada yer alırken, en az akrilamid formu palm yağında oluşmuştur (Muchtari et al., 2012). Palm yağının akrolein emisyonunun araştırıldığı başka bir çalışmada ise kızartma yağı olarak palm yağı, ayçiçek yağı ve zeytinyağı kullanılmıştır. Kızartma işlemi 180°C ve 240°C sıcaklıklarda yapılmıştır. Akrolein formunun 240°C'de 180°C'ye göre daha yüksek oranda oluştuğu görülmüştür. En çok akrolein formu ayçiçek yağında oluşurken, palm yağı ikinci sırada, zeytinyağı ise son sırada yer almaktadır. Çalışma sonunda palm yağının uygun sıcaklık derecesinde (180°C), ayçiçek yağı yerine kızartma yağı olarak kullanılabilmesi sonucuna varılmıştır. Ayrıca karotenoidlerin ve antioksidanların yüksek seviyelerinin palm yağına oksidatif stabilize verdiği bu nedenle palm yağının Avrupa pazarında ve mutfaklarda pişirme yağı olarak yer alması gerektiği belirtilmiştir (Andreu-Sevilla et al., 2009).

### **Palm Yağı ve Sağlık Etkileşimi**

Palm yağının kan yağlarına, lipoproteinlere olan etkileri gibi sağlık yönünden incelendiği birçok çalışma yapılmıştır (Budin et al., 2009; Fattore & Fanelli, 2013; Malaysian Palm Oil Board [MPOB], 2012 ;Voon vd., 2011). Palm yağının besin değeri ile ilgili çalışmalar palm yağının yağ asidi kompozisyonu ve mikro besin öğeleri içeriği üzerine odaklanmıştır. Bu çalışmaların bir kısmında palm yağının sağlığa olumlu etkilerinin olduğu sonucu çıkarılırken, bir kısmında ise palm yağının kardiyovasküler hastalık gelişimine neden olabileceği gibi sonuçlar çıkarılmıştır (Budin et al., 2009; Fattore & Fanelli, 2013; Malaysian Palm Oil Board [MPOB], 2012 ;Voon vd., 2011). Sonuçların çelişkili çıkmasında en önemli neden olarak palm yağının farklı fraksiyonlarının ve palm yağı ile birlikte farklı yağların kullanılması gösterilmektedir (Khosla, 2006 ).

Palm yağında zengin olarak bulunan karotenoidler, serbest radikalleri daha az aktif hale getirerek hücreleri hasardan ve oksidatif stresten korurlar. Ayrıca  $\beta$  karoten, A vitaminine dönüşme özelliği en yüksek olan vitamindir ve görmede, hücre epitel farklılaşmasında, genetik regülasyonda, seks steroidlerinin üretiminde, immün cevap ve akciğer gelişiminde görev alır. Palm yağında yüksek

oranda bulunan tokoferoller ise karaciğer enzimleri üzerinde etki göstererek kan kolesterolünü düşürücü etki gösterirler. Çalışmalar palm tokotrienollerinin platelet agregasyonunu düşürücü etkisi olduğunu ve felç, ateroskleroz, iskemik kalp hastalığı riskini azalttığını göstermiştir. Ayrıca gama tokotrienoller lipit peroksidleri azaltarak artmış kan basıncını düzenleyebilmektedir (Edem, 2002; Engelbrecht et. al., 2009; Mukherjee & Mitra, 2009; Oguntibeju, Esterhuysen & Truter, 2010; Bester vd., 2010). Kırmızı palm yağının yüksek doymuş yağ içeriğine rağmen çeşitli çalışmalarda kalbi iskemiden koruduğu görülmüştür ( Engelbrecht et. al., 2009; Bester et. al., 2010). Bester ve arkadaşlarının (2010) yaptığı bir çalışmada ratlara normal diyetlerine ek olarak kırmızı palm yağı ve ayçiçek yağı suplementasyonu yapılmıştır. Çalışma sonunda kırmızı palm yağının miyokardiyal enfarktüsü azaltmada daha etkin bir görevi olduğu sonucuna varılmıştır. Bunda palm yağının yüksek E vitamini içeriği ve Akt fosforilasyonundaki rolünün etkin olabileceği düşünülmüştür. Ayrıca palm yağının hiperkolesterolemik etkisi olmadığı ve trigliserid seviyesini azalttığı görülmüştür (Bester et.al., 2010). Budin ve arkadaşları (2009 )tarafından yapılan çalışmada ise palm yağı tokoferollerinin plazma glukoz, lipit seviyeleri ve oksidatif strese olan etkileri araştırılmıştır. Çalışmada ratlar tedavi edilen diyabetik, tedavi edilmeyen diyabetik ve diyabetik olmayanlar olarak 3 gruba ayrılmıştır. Ratların yarısına tokotrienolden zengin diyet (200mL/kg) verilmiştir. Çalışma sonunda supleman alan grupta ağırlık kaybı ve glikoz ile HbA1c seviyelerinde düşüş gözlenmiştir. Plazma trigliserit ve LDL seviyeleri, supleman almayan diyabetik grupta diyabetik olmayan gruba göre yüksek bulunmuştur. Supleman alan grupta önemli bir antioksidan enzim olan SOD aktivitesi ile supleman almayan grupta oksidatif stres öncüsü olan MDA seviyeleri yüksek bulunmuştur. Ayrıca suplementasyonun diyabetik grupta MDA seviyelerini düzenlediği görülmüştür (Budin et.al., 2009).

Emzikli anneler üzerinde yapılan bir başka çalışmada katılımcıların 32'si kırmızı palm yağı (90 mg  $\beta$ -karoten içeren), 36'sı supleman almıştır. On sekiz kişi ise çalışmanın kontrol grubunu oluşturmuştur. Çalışma sonunda kırmızı palm yağı alan grubun serum  $\beta$ -karoten konsantrasyonları 2 kat artarken, supleman alan grupta 1.2 katlık artış olmuştur. Anne sütünün  $\beta$ -karoten içeriği ise kırmızı palm yağı alan grupta 2.5 kat, supleman alan grupta 1.6 kat artmıştır (Malaysian Palm Oil Board [MPOB], 2012).

Engelbrecht ve arkadaşlarının (2006) yaptığı bir çalışmada ise ratlara 6 hafta süreyle yapılan kırmızı palm yağı suplementasyonunu artmış PKB/Akt ve p38 fosforilasyonu ve azalmış JNK fosforilasyonu ile ilişkili bulunmuştur. Kırmızı palm yağının MAPK ve PKB/Akt yolları aracılığı ile apoptosisi inhibe ettiği ve suplementasyonunun erken iskemide cGMP seviyelerini arttırdığı görülmüştür (Engelbrecht, 2006). Ratlar üzerinde yapılan bir diğer çalışmada ise ratlar 2 kontrol, 2 çalışma grubu olmak üzere 4'e ayrılmış, çalışma grubuna günlük beslenmeye ek olarak 4 hafta boyunca 2 mL/kg kırmızı palm yağı verilmiştir. Daha sonra ratların kalbi izole edilmiş, perfüzyona sokularak iskemiye uğratılmış ve reperfüze edilmiştir. Çalışma sonunda suplementasyon alan grubun

iskemiden daha az hasar gördüğü ve geriye dönüşün daha yüksek olduğu saptanmıştır (Engelbrecht et.al., 2009).

Diyet yağının tipi proinflamatuvar sitokinleri (TNF- $\alpha$ , IL--1 $\beta$ , IL-6, IL-8, CRP) etkileyebilmektedir. Bu metabolitlerin aterosklerotik lezyonların gelişimine etkisi olduğu görülmüştür. Ayrıca sitokinler, CRP sekresyonunu arttırmakta, CRP ise karviyovasküler hastalıklar için risk faktörü olmaktadır. Ancak doymuş yağlar ile inflamasyon ilişkisini kanıtlayan çalışmalar sınırlıdır. Voon ve arkadaşları (2011) palmitik asit, laurik asit, miristik asit ve oleik asitin plazma homosistein ve inflamatuvarlar üzerine etkilerini inceledikleri çalışmalarında, 5 hafta boyunca 45 sağlıklı bireye palm olein, hindistan cevizi ve zeytinyağı vermişlerdir. Çalışma sonunda 3 gruptaki bireylerin plazma homosistein ve inflamatuvarlar (TNF- $\alpha$ , IL--1 $\beta$ , IL-6, IL-8, CRP) değerleri arasında bir fark bulunamamıştır. Palm yağı ve zeytinyağı alan grupta postprandiyal kolesterol seviyeleri anlamlı olarak düşüken, palm yağı alan grupta trigliserit, HDL ve LDL seviyelerinde değişiklik gözlenmemiştir. Hindistan cevizi yağı alan grupta ise trigliserit, LDL ve HDL seviyeleri yüksek bulunmuştur. Hindistan cevizi yağı alan grubun diyetinin total linoleik asit içeriği % 29 iken palm yağı alan grubun diyetinin total linoleik asit içeriği % 4.9'dur. Bu durumun diyetlerin kolesterole etkisini dengelediğini düşündürmüştür (Voon et. al., 2011).

Yüksek yağlı diyetlerin kanser gelişimine olan etkisi kanıtlanmıştır. Ancak tümör gelişiminde tüketilen yağ tipi de önemlidir. Palm yağı tüketiminin meme kansinogenezine etkisini araştırmak için ratlar üzerinde yapılan bir çalışmada; ratların diyetlerinde mısırozü yağı, soya yağı, rafine palm yağı, ham palm yağına verilmiştir ve çalışma sonunda tümör gelişiminin mısırozü ve soya yağı alan grupta daha hızlı olduğu tespit edilmiştir. Bunda doymamış yağların mısırozü ve soya yağında yüksek oranda bulunmasının, palm yağında ise yüksek tokoferol içeriğinin tümör gelişimini engellemesinin rolü olduğu düşünülmektedir (Sundram, Khor & Augustune, 1989).

Palmitik, miristik ve laurik asit kolesterol seviyelerini yükselttiği düşünülen doymuş yağlardır. DSÖ, palmitik asitin kardiyovasküler hastalık gelişimini arttırdığına dikkat çekmiştir (Mukherjee & Mitra, 2009). Diyette doymuş yağın artması fosfotidil kolin sentezini artırarak (fosfotidil etanolamin ve metiltransferaz yolağı ile) homosistein ve fosfolipit metabolizmasını etkileyebilir. Homosisteinin vasküler etkileri, HDL kolesterol seviyelerinin azalmasıyla sonuçlanan, azalmış Apo A-1 ile ilişkili olması nedeniyle hiperhomosisteinemi artmış kardiyovasküler hastalık riski ile ilişkili bulunmaktadır (Voon et.al., 2011). Yapılan bir çalışmada 496 kişi ve 518 kişilik kontrol grubu araştırma kapsamına alınmış ve palm yağı yüksek diyet tüketiminin artmış miyokardiyal enfarktüs (MI) riski ile ilişkili olduğu bulunmuştur. Bu durumda palm yağının yüksek doymuş yağ içeriğinin etkili olabileceği düşünülmüştür (Fattore & Fanelli, 2013). Palm oleinin kan bulguları üzerine etkisini araştırmak için 32 sağlıklı erkek üzerinde, 3 hafta boyunca başka bir çalışma yapılmıştır. Katılımcıların total yağ alımı % 35 olacak şekilde, günlük enerjilerinin % 17'si palm oleini, domuz yağı ve

zeytinyağından karşılanmıştır. Bu yağlar günlük olarak tükettikleri kek, çörek gibi yiyeceklerin içine katılmıştır. Çalışma sonunda zeytinyağı alan grupta ağırlık kazanımı fazla iken, bu grupta total kolesterol ve LDL kolesterol seviyeleri anlamlı olarak düşük bulunmuştur. Palm yağı alan grupta ise trigliserit seviyelerinin düştüğü saptanmıştır. Ancak bu grupta LDL kolesterol seviyeleri zeytinyağı alan gruba göre daha yüksektir. Üç yağ tipinin de HDL kolesterol, insülin, glukoz, total kolesterol/HDL kolesterol seviyelerine etkisi olmadığı belirlenmiştir. Palm yağı ve domuz yağı alan grubun 3 gün boyunca yaklaşık 50 mg kadar daha fazla kolesterol içeren gıdalar tükettikleri görülmüştür. Ancak bunun serum kolesterole etkisi yok denecek kadar az olduğundan dikkate alınmamıştır (Tholstrup, Hjerpsted & Raff, 2011). Ancak palm yağının içinde bulunan palmitik asit hayvansal yağlarda bulunan palmitik asite göre farklı etkiler gösterebilmektedir. Bunun nedeni palm yağındaki palmitik asit gliserole 1 ve 3. pozisyonundan ile bağlı iken, hayvansal yağlarda 2.pozisyonundadır (Clifton, 2011). Palmitik asitin 1,3 ve 2.pozisyonlardaki formlarının kolesterolemik etkilerini araştırmak için 8 sağlıklı erkek üzerinde yapılan bir çalışmada, enerjinin % 8'i palmitik asitten karşılanmıştır. Ayrıca 2 gruba da n-6 kaynağı olarak düşük (%3) ve yüksek (%7) miktarlarda ayçiçek yağı verilmiştir. Palmitik asitin 1,3 pozisyonu palm stearinden karşılanırken palmitik asitin 2.pozisyon formu için domuz yağı kullanılmıştır. Domuz yağı alan grupta anlamlı olarak daha düşük trigliserit seviyeleri gözlenmiştir. Ayrıca bu grupta total kolesterol/HDL kolesterol seviyeleri daha düşük bulunmuştur. Ayçiçek yağının ise kolesterol seviyelerine bir etkisi saptanamamıştır. Bu çalışmada palm stearin alan gruptaki yüksek trigliserit ve total kolesterol/HDL seviyelerine palm stearinin yüksek 16:0 ve 18:0 bileşiminin neden olabileceği düşünülmüştür (Forsythe et. al., 2007).

Lipit peroksitler yağların oksidasyonu sonucu ortaya çıkarlar ve ortamdaki hidrojen ile reaksiyona girerek lipit hidroperoksilleri oluştururlar. Bu ürünler mutajeniktir ve DNA veya proteinlerle reaksiyona girebilirler (Memişoğulları, 2005). Fazla üretimleri doku hasarı ve hücre ölümü ile sonuçlanır (Altan, Dinçel & Koca, 2006). Kanser gibi kronik hastalıklar ve diyabetin kardiyovasküler komplikasyonlarının gelişiminde önemli rol oynarlar (Johansen et. al., 2005). Ham palm yağının kalitesinin değerlendirildiği bir çalışmada 4 ayrı bölgeden alınan palm yağlar depolanmıştır. Dört hafta depolama sonunda 3 grupta da peroksit seviyeleri Codex Alimentarius/FAO verilerine göre (10 meq 02) yüksek (11.84, 17.08, 18.35). dört ve sekizinci haftalar arasında peroksit seviyesinde azalma meydana gelmiştir. Ancak bu toplam hidroperoksit formlarında azalmaya neden olmuştur (Frank et. al., 2011). Kronik hastalıklardan meydana gelen 5 ölümden 4'ü düşük ve orta gelirli ülkelerde görülmektedir. Hindistan'da kardiyovasküler hastalık kaynaklı ölümlerin yüksek görüldüğü bir ülkedir. Sağlık hizmetlerinin kısıtlı olduğu bu ülkelerde, ölümleri azaltmak için uygulanabilecek yaklaşımlardan biri diyetdeki doymuş yağ miktarı ve kaynaklarının azaltılmasıdır. Hindistan'da palm yağı tüketimi % 48 oranındadır. Bu ülkede palm yağı vergileri ile kardiyovasküler hastalıklardan ölüm riskinin araştırıldığı bir çalışma yapılmıştır. Çalışmaya herbiri 10000 kişiden oluşan

24 kohort grubu alınmış ve her katılımcı kardiyovasküler risk açısından değerlendirilmiştir. Palm yağı vergilerinin % 20'ye çıkarılması durumunda kardiyovasküler hastalıklardan ölüm oranının nasıl olacağı araştırılmıştır. Eğer herhangi bir müdahale yapılmazsa 2014-2023 yılları arasında, 20-79 yaş arası popülasyondan 21.9 milyon miyokardiyal enfarktüs, 14.7 milyon iskemik kalp hastalığı kaynaklı ölüm meydana gelebileceği tahmin edilmektedir. Palm yağına % 20 vergi getirildiği takdirde (eğer farklı yağlarla ikame edilmezse) günlük doymuş yağ alımında 1.3 g, çoklu doymamış yağ alımında ise 0.2 g azalma meydana gelecektir. Ayrıca serum kolesterolünde 0.08 mol/L azalma görüleceği ve bu azalmanın miyokardiyal enfarktüstan ölümleri 251 bin, inmeden ölümleri 112 bin azaltacağı öngörülmektedir (Basu et. al., 2013).

Palm yağının mortalite üzerine etkilerinin araştırıldığı bir başka çalışmada da ülkelerin palm yağı tüketimleri ile mortalite sıklığı karşılaştırılmıştır. DSÖ veri tabanından iskemik kalp hastalığı ve serebrovasküler hastalık nedeniyle ölen 50 yaş üzeri bireylerin mortalite oranını sorgulanmıştır. Çalışmaya 10 gelişmekte olan ve 13 yüksek gelirli ülke alınmıştır. Sonuçta gelişmekte olan ülkelerin palm yağı tüketimi, gelişmiş ülkelere göre daha yüksek bulunmuştur. Gelişmekte olan ülkelere göre her 1 kg fazla palm yağı tüketiminin iskemik kalp hastalığından ölüm riskini 100 binde 68, inme kaynaklı mortaliteyi 100 binde 19, gelişmiş ülkelere göre ise her bir kg fazla palm yağı tüketiminin iskemik kalp hastalığından ölüm riskini 100 binde 17, inme kaynaklı mortaliteyi 100 binde 5.1 arttırdığı tespit edilmiştir. Ancak gelişmiş ülkelere göre palm yağı tüketimi ile mortalite ilişkisi anlamlı bulunmamış, bunun nedeninin bu ülkelere göre bilinçli ilaç kullanımı ve hastane bakım imkânlarının daha iyi olduğu fikrini akla getirmektedir (Chen et. al., 2011).

## **SONUÇ**

Palm yağı son yıllarda artan üretim ve tüketim miktarı ile dikkat çeken bir yağdır. Malezya ve Endonezya palm yağının ana üreticileridir ve birçok ülkeye palm yağının ithalatını gerçekleştirmektedirler. Palm yağının temel kullanım alanı gıda sanayi olmakla birlikte deterjan, sabun ve çeşitli kozmetik ürünlerinin yapımında da kullanılmaktadır. Palm yağının bileşiminin % 50'sini doymuş yağlar oluşturmaktadır. Bu nedenle başta kardiyovasküler hastalıkların gelişimine olan etkisi halen tartışmalıdır. Palm yağının kolesterol seviyelerini yükselttiğine dair çalışmaların yanı sıra, kolesterol seviyelerine etkisi olmadığını ve kolesterol seviyelerini düşürdüğünü gösteren çalışmalar da mevcuttur. Ayrıca palm yağı tokoferoller ve karotenleri yüksek miktarda içeren bir yağdır. Tokoferoller ve karotenler, karaciğerde kolesterol sentezini inhibe etme ve antioksidan aktivite gösterme gibi önemli etkileri olan bileşenlerdir. Ancak rafinasyon işlemleri sonucu bu bileşenlerin miktarı azalması, palm yağının antioksidan içeriğinden maksimum düzeyde yararlanamayacağımızı göstermektedir. Palm yağının kan şekereine olan etkilerinin incelendiği çalışmalarda ise genelde kan şekerini olumlu yönde etkilediği ve HbA1c seviyelerini düşürdüğü sonucuna varılmıştır. Bu sonuç palm yağının

diyabet üzerinde olumlu etkilerinin olabileceğini düşündürmektedir. Ancak palm yağının olası etkilerinin netleşmesi için farklı hastalıklar üzerindeki etkilerini de gösteren daha fazla çalışmaya ihtiyaç vardır.

## KAYNAKÇA

- Aliyu-Paiko M., Hashim R. and Shu-Chien A.C. (2012). January-March) Crude palm oil is a sustainable alternative to the growing fish oil scarcity particularly for the aquaculture of warm freshwater fish species. *Aquaculture Asia*, 30-36.
- Altan N, Dinçel A.S. ve Koca C. (2006). Diabetes Mellitus ve Oksidatif Stres. *Turk J Biochem*, 31(2), 51–56.
- Andreu-Sevilla A.J, Hartmann A., Burló F., Poquet N. and Carbonell-Barrachina A.A. (2009). Health Benefits of Using Red Palm Oil in Deep-frying Potatoes: Low Acrolein Emissions and High Intake of Carotenoids. *Food Science and Technology International*, 15, 15.
- Ayeleso A.O. (2012). *Influence of two plant products (red palm oil and rooibos) on streptozotocin-induced hyperglycaemia and its implications on antioxidant status and other biochemical parameters in an animal model*. Thesis submitted in fulfilment of the requirements for the doctor of technology, Cape Peninsula University of Technology, Belville.
- Basu S., Babiarz K.S. and Ebrahim S. (2013). Palm oil taxes and cardiovascular disease mortality in India: economic-epidemiologic model. *BMJ*, 347, 1-9.
- Bester R.D.J, Kupai K., Csont T., Szucs G., Csonka C., Esterhuysen A.J., Ferdinandy P. and Van Rooyen J. (2010). Desiccation of red palm oil supplementation reduces myocardial infarct size in an isolated perfused rat heart model. *Lipids in Health and Disease*, 9, 64.
- Budin S.B., Othman F., Raj Louis S., Abu Bakar M., Das S. and Mohamed J. (2009) The effects of palm oil tocotrienol-rich fraction supplementation on biochemical parameters, oxidative stress and the vascular wall of streptozotocin-induced diabetic rats. *CLINICS*, 64(3), 235-44.
- Chen B.K., Seligman B., Farquhar J.W. and Goldhaber-Fiebert J.D. (2011). Multi-Country Analysis of Palm Oil Consumption and Cardiovascular Disease Mortality for Countries at Different Stages of Economic Development: 1980-1997. *Globalization and Health*, 7, 45.
- Chuang W.H., Chiu C.P. and Chen B.H. (2006). Analysis and Formation Of Acrylamide In French Fries And Chicken Legs During Frying. *Journal of Food Biochemistry*, 30, 497–507.
- Clifton P.M. (2011). Palm oil and LDL cholesterol. *Am J Clin Nutr*, 94, 1392–3.
- Corley R.H.V. (2009). How much palm oil do we need? *Environmental Science & Policy*, 12,(1), 34-139.
- Elasri A. (2013). OECD – FAO Agricultural Outlook. OECD/FAO.
- Forsythe C.E., French M.A., Goh Y.K and Clandinin M.T. (2007). Cholesterol-aemic influence of palmitic acid in the sn-1, 3 v. the sn-2 position with high or low dietary linoleic acid in healthy young men. *British Journal of Nutrition*, 98, 337–344.
- Frank N.E.G., Albert M.M.E., Laverdure D.E.E. and Paul K. (2011). Assessment of the quality of crude palm oil from smallholders in Cameroon. *Journal of Stored Products and Postharvest Research*, 2(3), 52-58.
- Edem D.O. (2002). Palm oil: Biochemical, physiological, nutritional, hematological, and toxicological aspects: A review. *Plant Foods for Human Nutrition*, 57, 319–341.
- Engelbrecht A.M., Esterhuysen J., F. du Tuit J., Lochner A. and Van Rooyen J. (2006). P38-MAPK and PKB/Akt, possible role players in red palm oil-induced protection of the isolated perfused rat heart. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 17(4), 265-271.
- Engelbrecht A.M., Odendaal L., F Du Toit E., Kupai K., Csont T., Ferdinandy P. and Van Rooyen J. (2009). The effect of dietary red palm oil on the functional recovery of the ischaemic/reperfused isolated rat heart: the involvement of the PI3-Kinase signaling pathway. *Lipids in Health and Disease*, 8, 18.
- Fattore E. and Fanelli R. (2013). Palm oil and palmitic acid: a review on cardiovascular effects and carcinogenicity. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 64(5), 648–659.
- Gold I.L, Ukhun M.E. and Akoh C.C. (2011). Characteristics of Eutectic Compositions of Restructured Palm Oil Olein, Palm Kernel Oil and Their Mixtures. *J Am Oil Chem Soc*, 88, 1659–1667.
- Han N.M. and May C.Y. (2010). Determination of Antioxidants in Oil Palm Leaves (*Elaeis guineensis*). *American Journal of Applied Sciences*, 7 (9), 1243-1247.
- Haznita Husin MPOC Regional Office-Turkey. (2012). Turkey oils and fats overview.
- Johansen JS, Harris AK, Rychly DJ and Ergül A. (2005). Oxidative stress and the use of antioxidants in diabetes: Linking basic science to clinical practice. *Cardiovaskuler Diabetology*, 4, 5.
- Khosla P. (2006). Palm Oil: a nutritional overview. *AgroFOOD*, 17, 3.
- Lam M.K., Tan K.T., Lee K.T. and Mohamed A.R. (2009). Malaysian palm oil: Surviving the food versus fuel dispute for a sustainable future. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 13, 1456–1464.
- Malaysian Palm Oil Board [MPOB]. (2012). Palm Oil: Chemistry and Nutrition Updates.
- Memişoğulları R. (2005). Diyabette Serbest Radikallerin Rolü ve Antioksidanların Etkisi. *A.İ.B.Ü Düzce Tıp Fak Der.*, 3, 30-39.
- Muchtaridi, Levita J., Rahayu D. and Rahmi H. (2012). Influence of Using Coconut, Palm, and Corn Oils as Frying Medium on Concentration of Acrylamide in Fried Tempe. *Food and Public Health*, 2(2), 16-20.

- Mukherjee S. and Mitra A. (2009). Health Effects of Palm Oil. *J Hum Ecol*, 26(3), 197-203.
- Othman, N., Manan Z.A., Wanalvi S.R. and Sarmidi M.R. (2010). A review of extraction technology for Carotenoids and vitamin E recovery from palm oil. *Journal of Applied Sciences*, 10(12), 1187-1191.
- Oguntibeju O.O., Esterhuysen A.J. and Truter E.J. (2010). Possible role of red palm oil supplementation in reducing oxidative stress in HIV/AIDS and TB patients. *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(3), 188-196.
- Poh P.E. and Chong M.F. (2009). Development of anaerobic digestion methods for palm oil mill effluent (POME) treatment. *Bioresour Technol*, 100, 1-9.
- Rist L., Feintrenie L. and Levang P. (2010) The livelihood impacts of oil palm: smallholders in Indonesia. *Biodivers Conserv*, 19, 1009-1024.
- Sundram K., Khor H.T. and Augustune S. H. (1989). Effect of Dietary Palm Oils on Mammary Carcinogenesis in Female Rats Induced by 7,12-Dimethylbenz(a)anthracene. *CANCER RESEARCH*, 49, 1447-1451.
- United States Department of Agriculture. (2013, September). *Oilseeds: World's market trade*.
- Tholstrup T., Hjerpsted J. and Raff M. (2011). Palm olein increases plasma cholesterol moderately compared with olive oil in healthy individual. *Am J Clin Nutr*, 94, 1426-32.
- Top B.T. ve Uçum İ. (2012). *Türkiye'de bitkisel yağ açığı*. Teppe Bakış, 2012, 14,2.
- Wahid M.B., Abdullah .S.N.A. ve Henson I.E. (2004, Eylül 26-Ekim 1). *Oil Palm – Achievements and Potential*. Proceedings of the 4th International Crop Science Congress, Brisbane, Australia.
- Wilcove D.S and Koh L.P. (2010). Addressing the threats to biodiversity from oil-palm Agriculture. *Biodivers Conserv*, 19, 999-1007.
- Voon P.T., Wai Ng T.K., Lee V.K.M. and Nesaretnam K. (2011). Diets high in palmitic acid (16:0), lauric and myristic acids (12:0 + 14:0), or oleic acid (18:1) do not alter postprandial or fasting plasma homocysteine and inflammatory markers in healthy Malaysian adults. *Am J Clin Nutr*, 94, 1451-7.
- Yağın yükselen yıldızı: Palm. (2009, Mayıs) *Cargill Haberler*, 14-18.

## Extensive Summary

### Palm Oil and Health

#### Introduction

Palm oil, obtains from palm tree which gives its name to palm oil. West Africa, Northeast Asia and America are the production areas of palm oil. There are two types of palm tree called crude palm oil and palm kernel oil. One of the differences of palm oil is its high yield. Palm oil is used to make margarines, prepared food and as cooking oil. Palm oil is one of the oils, counting of 17 cooking oils by Codex Alimentarius.

In history, it is seen that palm oil was used for the treatment of malnutrition and vitamin A deficiency in West Africa. We also know that it had used for as cooking oil in West Africa and to make candle oil and press oil in England.

Palm oil is semisolid in the room temperature so it doesn't need hydrogenation. This feature gives it a long shelf life. For this reason, it is widely used in industry. But the most important reason of its high usage is its cheapness compared to other oils. Malaysia and Indonesia are the main producers of palm oil with high production rates. Especially, Islamic countries have an important role of palm oil exports. Fifty three percent of Malaysian palm oil are imported by these countries. Turkey is one of the countries where palm oil doesn't grow up. For this reason we import palm oil from other countries. In 2012, palm oil imports is amounted to 525 thousand tons in Turkey.

The use of palm oil has attracted the attention of customers in recent years. The most important reason of that the high importance to healthy nutrition. Whereas palm oil generates questions in the minds of customers, due to its high fat content. In this study, it is aimed to investigate



the papers about palm oil to introduce its effects to health.

### **Composition of palm oil**

Palm oil contains % 50 saturated fat and % 44 of this composition is palmitic acid. Palm oil also has tocotrienols, tocoferols, sterols and coenzimQ10. However these components are high in crude palm oil. Refination process like deodorization and deacidification reduce these ratios. Crude palm oil's vitamin E content is 519-531 mg/L but in the refined palm oil this amount is 159.5 mg/kg. In addition to refining process, frying also change the composition of oils. Acrylamide forms occur after frying, especially as a result of frying the starch-based food. Acrylamides are associated with the risk of cancer. In a study, palm oil, soybean oil and lard oil were used as cooking oil. After frying, palm oil had the least level of acrylamide forms. In this case, it was concluded about palm oil's high antioxidant effects.

### **Studies about palm oil**

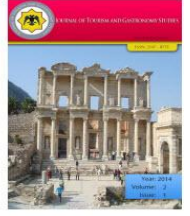
There are studies both resulted in positively and negatively about palm oil's effects on health. Carotenoids which palm oil highly includes in, are protective from oxidative stress. Tocopherols have the cholesterol lowering effects. There are studies pointing that palm tocotrienols are protective against atherosclerosis and ischemic heart disease. In a rat study, palm oil supplementation has been shown to reduce the myocardial infarction (MI). Palm tocotrienols also has reduced the level of HbA1c, in an another study on rats. In a study investigating the relationship between high fat diets and cancer, palm oil, soybean oil and corn oil were given to rats. Tumor growth was the lowest in the rat group which were taken palm oil.

There are studies giving attention to palm oil's health benefits but World Health

Organization (WHO) explain that palmitic acid is responsible for cardiovascular heart disease. Palm oil studies are available that associating the risk of MI and palm oil consumption. In a study examining the effects of olive oil and palm oil, palm oil given group have the highest low density lipoprotein cholesterol (LDL) levels. In an another study evaluating the correlation between palm oil consumption and mortality, more per kilogram of palm oil consumption increases the stroke-induced mortality 68 to 100 thousand and heart disease induced mortality 19 to 100 thousand.

### **Conclusion**

Consequently, palm oil is a remarkable oil with the high percentage of consumption and its health effects are still controversial. Studies investigating that palm oil and heart diseases, cite features about palm oil that both increasing and reducing the disease progress. In some of the studies, it has seen that palm oil given group had the advantages compare the other groups which were taken other kinds of oils. But palm oils's high fat content cannot be ignored. On the other hand, refining process is decreasing the quality of palm oil. Palm oil studies proving the palm oil's positive effects on blood sugar in diabetes may suggest that it is beneficial in diabetes. Nevertheless, to clarify the relationship between palm oil's effects on health, we need more studies viewing the relation between palm oil and different diseases.



## Turizm Eğitiminde Yabancı Dil Öğrenme, İstek Ve Kararlılıkları: Selçuk Üniversitesi Beyşehir Örneği (Learning Foreign Language, Enthusiasm and Resolution in Tourism Education: Selçuk University Beyşehir Case)

\*Erkan AKGÖZ<sup>a</sup>, Yüksel GÜRSOY<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Selçuk University, Beyşehir Ali Akkanat Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, 42700 Beyşehir, Konya, Turkey

<sup>b</sup>Selçuk University, Beyşehir Ali Akkanat Vocational School, 42700 Beyşehir, Konya, Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 20.11.2013

Kabul Tarihi: 10.02.2014

### Anahtar Kelimeler

Turizm  
Eğitim  
Yabancı Dil

### Öz

Herhangi bir yabancı dili öğrenmek sadece sosyal hayatta başarılı olmak veya farklı kültürleri tanımak amacıyla öğrenilmez. Yabancı dil aynı zamanda kariyer yapmak ve entelektüel gelişim için de öğrenilmektedir. Bunlarla birlikte farklı amaçlarla değişik bölgelere seyahat eden turistlere en iyi hizmeti sunma ve kültürel etkileşim için de gereklidir. Bundan dolayı bu araştırma yükseköğretim kurumlarının turizm ile ilgili bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin yabancı dil öğrenme istek, tutum ve kararlılığını belirlemek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma çerçevesinde hazırlanan anket soruları, Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Kampüsünde turizm eğitimi alan öğrencilere yöneltilmiş ve belirlenen hipotezler test edilmiştir. SPSS paket Programı yardımıyla test edilen (yedi) 7 hipotezin dört (4) tanesi kabul edilir, diğer üç (3) tanesi ise reddedildiği sonucuna ulaşılmıştır.

### Keywords

Tourism  
Education  
Foreign Language

### Abstract

Learning any foreign language is not accomplished only for being successful in social life or meet different culture. Foreign language is also learnt to build a career and for intellectual development therewithal. In addition to this, it is necessary to offer the best service to the tourists who travel along different regions with different purposes and for cultural interaction. Thus this study is conducted to determine foreign language learning, enthusiasm, attitude and resolution of students who are educated in tourism related departments of higher education institutions. The survey questions which are prepared in terms of the research are asked to the students who receive tourism education in Selçuk University Beyşehir Ali Akkanat Campus and the hypothesis found are tested. It is concluded that four of seven hypothesis which are tested through SPSS package software are found acceptable, the other three are rejected

\*Sorumlu Yazar

[eakgoz@selcuk.edu.tr](mailto:eakgoz@selcuk.edu.tr) (E. Akgöz), [ygursoy@selcuk.edu.tr](mailto:ygursoy@selcuk.edu.tr) (Y. Gürsoy)

## GİRİŞ

Türkiye’de en çok gelişen ve gelecekte gelişimini devam ettireceği öngörülen sektörlerden biri olan turizm sektörü, emek yoğun bir sektör olan özelliğinden dolayı çevresine önemli bir istihdam hacmi yaratmaktadır. Turizm sektöründe mekanizasyon ve otomasyon sınırlı olması, yüz yüze verilen sıcak hizmetin devamlı olması nedeniyle personel ihtiyacı sürekliliğini devam ettirecektir.

Turizm sektöründe çalışacak olan personelin niceliği kadar niteliği de önem arz etmektedir. Kalifiye personelin anahtarı ise konusuyla ilgili mesleki eğitimidir. Mesleki eğitim, “milli eğitim sisteminin bütünlüğü içinde endüstri, tarım ve hizmet sektörleriyle birlikte her türlü mesleki ve teknik eğitim hizmetlerinin planlanması, araştırılması, geliştirilmesi, organizasyonu ve eşgüdümü ile yönetim, denetim ve öğretim etkinliklerinin bütünü” (Şahin ve Fındık, 2008, s. 65) olarak tanımlanmaktadır. Türkiye’de mesleki eğitim, örgün eğitim olarak gerçekleştirilmektedir. Eğitimin kapsamı oldukça geniş olduğundan bu çalışmamızda örgün eğitimin bir kolu olan üniversitelerin turizm bölümlerindeki eğitim durumu üzerinde durulacaktır. Sayıları her gün artan turizm bölümleri, çeşitli iş kollarında mesleki eğitim vererek nitelikli insan gücü yetiştiren kurumlardır. Turizm sektöründe istihdam edilecek personelde ön plana çıkan özellik yabancı dil bilgisidir (Davras ve Bulgan, 2012, s. 228).

Her sektörde önemi günden güne artan yabancı dil bilgisi, turizm sektöründe eskiye oranla daha da önem kazanmıştır. Özellikle son yıllarda hızla artan küreselleşme, toplumları ve insanları birbirine daha da yakınlaştırmıştır. Bu gelişim turizm sektörünü de yakından etkilemiştir. Dünyada her ülkede seyahate katılan insanların sayısı arttığı gibi, seyahat edecek ülkeler ve mekânlar da çeşitlenmiştir. Misafirlere iyi hizmet edebilmek, yeterli kalifiye personel varlığına ve personelin yabancı dil bilgisine bağlıdır. Hatta Türkiye’ye değişik ülkelere turist gelmesi nedeniyle birkaç farklı yabancı dil bilmeyi gerektirmektedir. Misafirlerle iyi diyalog kurmayan, konuştukları dili anlamayan iş görenin iyi hizmet vermesi mümkün değildir. Öğrencilerin kavradıklarını kendi alanlarında kullanmak, konuklarla iletişim kurabilmelerini sağlamak (Davras ve Bulgan, 2012, s. 228) yabancı dil ile gerçekleştirilmektedir.

Günümüz şartları göz önünde bulundurulduğunda eğitim konusunda en popüler yöntem birlikte öğrenmedir (Wehrs, 2011, s. 37) Söz konusu yabancı dil eğitimi olunca birlikte öğrenmenin önemi daha da artmaktadır. Çünkü birlikte öğrenme, hatırlamayı ve kavramları algılamayı kolaylaştırmakta, üretkenliği artırmakta, öğrenilenleri aktarmaya ve paylaşmaya yardımcı olmaktadır (Spian, Ismail and Ziden, 2012, s. 58). Ayrıca bu yöntem, öğrencilerin öğrenme istek ve kararlılıklarını da olumlu yönde etkilemektedir (Lara and Reparaz, 2007, s. 732).

Bu çalışmanın amacı, teknoloji ve iletişim araçlarıyla birlikte gelişen ve farklılaşan turist beklentilerini karşılamak; modern turizmin sosyal, ekonomik ve teknik konuları yakından takip etmek için üniversitelerdeki yabancı dil eğitimi ele alınmıştır. Bunun sonucunda yükseköğretim

kurumlarının turizm ile ilgili farklı bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerinin yabancı dil öğrenimi ile ilgili istek ve kararlılıkları araştırılmıştır.

## Üniversitelerde Turizm Eğitimi

Tüm gelişmiş ülkelerin öncelikleri arasında sektörlerin istek ve ihtiyaçlarına duyarlı bir mesleki ve teknik öğretim sisteminin kurulması ve mevcut sistemin bu yönde geliştirilmesidir. Yoğun işgücü ve sınırlı otomasyon kullanımı gerektiren turizm sektörüne daha fazla önem verilmelidir. Çünkü turizm endüstrisinde çalışanların eğitim durumları diğer sektörlerde çalışanlara göre düşük kaldığı görülmektedir (Purcell and Quinn, 1996).

Turizm sektörü günümüzde ülke ekonomilerine dinamizm kazandıran ve ekonomideki bazı sorunların aşılmasında önemli rol oynayan bir sektör olarak görülmektedir. Tarihi, kültürel ve doğal zenginlikleri ile Türkiye, turizmden elde ettiği geliri artırma potansiyeline sahip bir ülkedir. Bunun yolu ise turizmle ilgi yatırımlara önem vermekten geçmektedir. Sektörün emek-yoğun olarak görülmesi ve insan unsurunun ön plana çıkması sebebiyle bu yatırımlar içerisinde beşeri sermaye ile ilgili olanlar özel bir önem taşımaktadır (Gürbüz ve Dağdeviren, 2007, s. 158).

Rekabetin yoğun olarak yaşandığı turizm piyasalarına uygun ve kaliteli turistik mal ve hizmetle girebilmek ancak kaliteli turizm eğitimi ile mümkündür (Gülüm ve Artvinli, 2010, s. 441). Dünya çapında turizm sektörünün küresel istihdamın yaklaşık %3’ünü 192 milyon kişi ile sağladığı ve bu sayının 12 farklı sektöre eş değer olduğu bilinmektedir. Gelecek vaat eden bu sektör beraberinde istihdam olanaklarını arttırmış bu da kalifiye personel ihtiyacını doğurmuştur.

İhtiyaç duyulan kalifiye çalışan açığını en iyi karşılayacak kurumlar Meslek Yüksekokullarının turizm bölümleri ve Turizm Fakülteleridir. Bu gibi eğitim kurumları mesleki eğitimi vermekle yükümlüdür. Turizm sektöründeki mesleki eğitimi şu şekilde tanımlayabiliriz: turizm alanında uzmanlığı olan ya da olmayan bireyleri, turizm sektörüne hazırlamak, sektörün beklentilerine cevap verecek bilgi ve becerileri ile donatılarak turizm sektörüne kazandırmaktadır. Ayrıca; turizm mesleki eğitimi, teorik ve pratik öğrenimden meslek ahlakına ve mesleğin temel prensiplerine kadar uzanan çeşitli disiplinlerin verdiği ve belli bir iş için sağlanması gereken eğitimidir (Davras ve Bulgan, 2012, s. 230).

Turizmin ekonomiye katkısının sürekli artış göstermesi, turizm sektöründe ülkeler arası rekabeti de beraberinde getirmektedir. Bu artan rekabet ortamında var olabilmenin, ayakta kalabilmenin temel taşlarından biri de nitelikli insan gücüdür. Bu da ancak etkin ve kaliteli turizm eğitim ve öğretilmesiyle sağlanabilir. Eğitilmiş insan gücü turizm faaliyetlerinde yer alan etkinlik ve anlam kazandıran bir unsurdur. Eğitilmiş insan unsurunun yeterliliği, turistin beklediği düzeyde hizmet almasını sağlamaktadır. Diğer taraftan turizmde uluslararası düzeyde bir kalite savaşı yaşanmaktadır. Rekabetin yoğun olarak yaşandığı dünya turizm piyasalarına standarda uygun ve kaliteli turistik mal ve hizmetle girebilmek için, hem genel olarak toplumun turizmin önemini kavraması hem de yeterli sayıda nitelikli

personel gereklidir. Nitelikli personelin yetiştirilebilmesi ise ancak kaliteli turizm eğitimi ile mümkündür (MEB, 2009, s. 2).

Turizm sektöründen arzulan faydayı sağlamak ve küresel rekabet gücü elde edebilmek için yapılan işin uluslararası standartlarda olması, mesleki ve evrensel değerlerin benimsetilmesi ve emek yoğun olan bu sektörde çalışan kişilere turizm bilincinin kazandırılması nitelikli bir eğitimle mümkündür (Charles, 1997, s. 190). Turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin tüketici beklentilerinin karşılanması hem personel hem işletmeler açısından oldukça önemlidir. Çünkü turizm işletmelerinde en önemli maliyeti personel ücretleri oluşturmaktadır. Mesleki ve teknik bilgi ve beceri bakımından istenilen düzeyde olmayan çalışanların istihdam edilmesi, işletmelerin kârlılığını olumsuz etkiler. Bu nedenle iyi eğitilmiş, tecrübeli, yetenekli ve iyi yabancı dil bilen personelin turizm sektöründeki işletmelerde istihdam edilmesi oldukça önemlidir.

### Yabancı Dil Öğretiminin Önemi

Yabancı dil öğretimi; çağa ayak uydurabilmek, diğer milletlerle iletişimi sağlayabilmek amacıyla bireyin kendi anadili dışındaki dil veya dilleri öğrenme sürecidir (Taşkın, 2007, s. 1). Ülkemizde yabancı dil öğreniminin temel nedeni bireylere göre farklılık göstermektedir. Harmer bireylerin yabancı dil öğrenme amaçlarını; farklı kültürleri tanıma, sosyal yaşam içerisindeki gelişmelerin doğurduğu gereklilik ve mesleki ilerleme olarak belirtmektedir (Harmer, 1991).

Yabancı dil eğitimi bireyin iletişimsel becerilerin geliştirilmesinde, arzu edilen hedeflere ulaşılmasında ve entelektüel gelişimin tamamlayıcı bir parçası olarak bireye katkı sağlamaktadır. Bu çerçeveden bakıldığında, bireysel iletişimin yoğun olduğu turizm sektöründe yabancı dil eğitiminin gerekliliği daha iyi anlaşılmaktadır. Ancak sektöre yönelik eleman açığını giderme gayretinde olan turizm ile ilgili eğitim kurumlarında, yabancı dil eğitim müfredatı belirlenirken eğitimi alacak olan hedef kitleye göre strateji belirlenmelidir. Ülke ekonomisinde önemli katkıları olan turizm sektörünün ihtiyacı olan kalifiye personel, genel olarak turizm eğitimi veren yükseköğretim kurumlarında yetiştirilmektedir. Turizm faaliyetine katılanlar yabancı bir ülkede, yabancı bir kültürle karşılaştıklarından, kendi dillerini konuşabilen personele ihtiyaç duymaktadır. Bundan dolayı turizm sektöründe istihdam edilecek insan gücünde aranan en önemli özellik de yabancı dil bilgisidir.

Eğitim kurumlarında hizmet kalitesinin yükseltilmesinde itici güç öğrencilerdir. Öğrencilerin beklentileri, yükseköğretimde turizm eğitiminin hizmet kalitesinin iyileştirilmesine ve geliştirilmesine yönelik çalışmaların önemli faktörlerinden birisini oluşturur. Öğrencilerin beklentilerinin karşılanması ve bu beklentilerin üstünde hizmet sunmak için öncelikle öğrencilerin beklentileri üzerinde durulması önem arz etmektedir. Yükseköğretim kurumlarında, öğrenci tatmini ve hizmet kalitesi ölçüm yöntemlerini belirlemek amacıyla da öğrenci beklentilerinin ortaya konulması önemlidir (Şahin, 2011, s. 50).

### TURİZM SEKTÖRÜNDE YABANCI DİL EĞİTİMİ

Turizm işletmeleri hizmet sektöründe faaliyet gösterdiğinden, sunulan ürün ve hizmetler genel olarak soyut ve insan faktörü ile bütünleşiktir. Bu özelliğinden dolayı, turizm sektöründe yabancı dil eğitimi büyük bir önem taşımaktadır. Çünkü yabancı dil çalışanlar ile misafirler arasındaki iletişimi güçlendirmekte, hizmet kalitesini artırmaktadır. Bundan dolayı bu çalışmada turizm bölümü öğrencilerinin yabancı dil eğitimi ile ilgili istek, kararlılık ve memnuniyet düzeyleri araştırılmıştır.

#### Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Bu çalışma ile öğrencilerin yabancı dil öğrenme istek ve kararlılıkları ile dil eğitimi sonrası aldıkları dil eğitiminden memnuniyet düzeyleri belirlenmek amacıyla hazırlanmıştır. Ayrıca yabancı dil eğitiminin turizm öğrencileri tarafından öneminin ve içeriğinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bundan dolayı araştırma kapsamında ilk önce turizm eğitimi ve turizm sektöründe yabancı dil ile ilgili yerli ve yabancı literatür taranmış ve uygun anket soru formu hazırlanmıştır. Anket formu beş bölüm ve 51 sorudan oluşturulmuştur. Anket formunun birinci bölümünde yer alan 13 soru, ankete katılanların demografik özelliklerini belirlemeye yöneliktir. Diğer bölümlerde yer alan 38 soru ise; öğrencilerin yabancı dil eğitimine yönelik tutumları (8), yabancı dil eğitimi öğrenme istekleri (11), yabancı dil öğrenme kararlılıkları (10) ve yabancı dil memnuniyet düzeyi (9) ile ilgili önermeleri, 3'lü ve 5'li likert ölçeğine göre belirlenmeye çalışılmıştır.

Anket soru formlarından elde edilen veriler SPSS 15.0 programına kayıt edilerek uygun istatistiksel analizler ile değerlendirilmiştir.

#### Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Çalışmanın evrenini Türkiye'de lisans ve ön lisans düzeyinde eğitim veren üniversite öğrencileri oluşturmaktadır. Ancak hem sayısı hem de kontenjanı her geçen gün artan üniversiteler farklı coğrafi bölgelerde olduklarından sadece Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Kampüsünde eğitim gören turizm bölümü öğrencileri örnekleme dahil edilmiştir.

Beyşehir Ali Akkanat Kampüsünde bulunan turizm fakültesi ile meslek yüksekokulunda, öğrenim gören yaklaşık 600 öğrenciden 430 tanesine ulaşılmıştır (% 71,66). Anket çalışması vize sınavlarının yapıldığı tarihlerde, ilgili tarihlerdeki derslerin sınav öncesi yapıldığından anketlerden sadece 284 tanesinden sağlıklı veri elde edilmiştir. Geri dönüşüm oranı % 66'dır.

#### Araştırmanın Hipotezleri

Bu çalışmada, hizmet kalitesinin artırılmasında önemli bir yere sahip olan eğitim kurumlarındaki yabancı dil eğitimi üzerine yapılmıştır. Eğitim kurumlarının başarısında zorlayıcı güç konumunda olan öğrencilerin beklentileri, istekleri, kararlılıkları ve eğitim memnuniyeti önemlidir. Bu beklentilerinin karşılanması ve beklentiler doğrultusunda eğitim programları hazırlanın turizm sektörü için gerekliliği üzerinde durulmuştur. Belirlenen amaçlar doğrultusunda

şağıdaki hipotezler oluşturulmuş ve turizm eğitiminde yabancı dil öğrenmenin istek ve kararlılığı araştırılmıştır.

**Hipotez 1:** Yabancı dil eğitimi cinsiyete göre farklılık gösterir.

**Hipotez 2:** Yabancı dil eğitimi yaşa göre farklılık gösterir.

**Hipotez 3:** Yabancı dil eğitimi sınıfa göre farklılık gösterir.

**Hipotez 4:** Yabancı dil eğitimi bölüme göre farklılık gösterir.

**Hipotez 5:** Yabancı dil eğitimi öğrencinin büyüdüğü bölgeye göre farklılık gösterir.

**Hipotez 6:** Aile de yabancı dil öğretmenin olması, yabancı dil öğrenmedeki tutum ve istek düzeyinde farklılık gösterebilir.

**Hipotez 7:** Yabancı dil eğitimi öğrencinin hazırlık sınıfı göre farklılık gösterir.

#### Araştırmanın Güvenilirlik ve Geçerliliği

Yapılan bu çalışmanın güvenilirliğini ölçmek için Alfa Yöntemi (Cronbach Alfa Katsayısı) kullanılmıştır. Genel olarak anket çalışmalarında Cronbach's Alpha katsayısının alt limiti, 70 kabul edilir (Hair ve Diğ., 2010). Aşağıdaki tabloda da görüldüğü üzere kullanılan ölçeklerin Cronbach Alfa ( $\alpha$ ) katsayısı 0,87'dir. Bu sonuç ölçeklerin yüksek düzeyde ( $\alpha > 0,70$ ) güvenilir olduğu göstermektedir.

**Tablo 1:** Güvenilirlik ve Geçerlilik Tablosu

Cronbach's Alpha	N of Items
,870	38

#### Demografik Özelliklere Göre Bulgular

Araştırmamıza katılanların demografik özelliklerine göre bulgular şu şekilde özetlenmektedir:

- Ankete katılan 284 kişinin 143'ü (% 50,4) erkek, 141 tanesi ise (% 49,6) bayandır. Deneklerin cinsiyet dağılımı yarı yarıyadır.
- Katılımcıların büyük bir çoğunluğu (199 kişi, % 70, 1) 20-22 yaş arasında, 53 kişi (% 18, 7) 17-19 yaş aralığında, geri kalanı ise 23 yaşından büyüktür.
- Araştırmaya katılanların % 42,3'ü (120 kişi) turizm fakültesi, konaklama işletmeciliği bölümü öğrencisi, geri kalanları ise meslek yüksekokul öğrencileridir. Meslek yüksekokulu öğrencilerinin bölümlere göre dağılımı ise; % 30,3 turizm ve otel işletmeciliği, % 25,7'si turizm ve seyahat, çok az bir kısımda (% 1,8) turizm rehberliği bölümü öğrencisidir.
- Katılımcıların % 45,8'i bölümlerine sınavsız geçiş sistemi ile kayıt yaptırırken yarından fazlası ise (% 54,2) ÖSYM tarafından yapılan sınav sonucunda lisans veya ön lisan programlarına kayıt yaptırmıştır.
- Ankete katılanların yarısından fazlası birinci sınıf öğrencisidir (% 51,8). Verilerin elde edildiği 284 kişinin 186'sı (% 65,5) normal öğretim, diğer 98 kişiler ise ikinci öğretim öğrencisidir.
- Araştırma kapsamında yer alan öğrencilerin % 46,5'i (132 kişi) ilçelerden, % 44,4'ü (126 kişi)'i illerden, geri kalanları ise köy ve kasabalardan gelmektedir.

- Katılımcıların büyük bir çoğunluğu (% 66,9) yabancı dil hazırlık eğitimi almamış, % 33,1'i ise hazırlık eğitimi almıştır.
- Araştırmaya katılan öğrencilerin sadece 17 (% 6) tanesinin ailelerinde öğretmen bulunmakta, 267 öğrencinin ailesinde öğretmen bulunmaktadır.

#### Araştırmaya Katılanların Yabancı Dil ile İlgili Düşünceleri

Araştırma kapsamında bulunan öğrencilerin yabancı dil eğitimi ile ilgili düşüncelerini ölçmek için farklı sorular hazırlanmış ve bu konudaki verilerin sonuçları aşağıda verilmiştir. Buna göre:

- Ankete katılan öğrencilerden % 80,3'ü (228 kişi) hazırlık eğitiminin zorunlu olmasını isterken, sadece 56 öğrenci (% 19,7) hazırlık eğitimine gerek olmadığı düşüncesindedir.
- Lisans ve ön lisans programlarında hazırlık sınıfı olarak verilmesi arzu edilen dil İngilizcedir (% 60,7). İngilizceden sonra hazırlık sınıfı olarak okutulması gereken diller ise Rusça (% 17,6) ve Almancadır (% 15,1). Geri kalanlar ise Fransızca ve Japonca gibi dillerdir.

#### ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE DEĞERLENDİRİLMESİ

Araştırmanın bu bölümünde deneklerin yabancı dil öğrenmeleri ile ilgili düşünceleri madde, farklılık, korelasyon ve regresyon analizlerine göre değerlendirilmiştir.

#### Tutum Ölçeğine İlişkin Maddelerin Tanımlayıcı İstatistikleri

Aşağıdaki tablo incelendiğinde öğrencilerin yabancı dil konusuna yönelik tutumlarını ölçen ifadeler içerisinde en çok önemi "Yabancı dili sadece işimize yarayacak kısmı, yani mesleğimizle ilgili kısmını öğrenmek yeterli" ifadesine verdikleri görülmektedir. Ayrıca "Bir yabancı dil sadece o dilin anavatanında öğrenilir" ifadesi ankete katılan katılımcılarımız için önem teşkil eden diğer bir ifadedir. Katılımcılar "Yabancı dil bilmek bireyin sosyal çevresini değiştirir" ve Yabancı dil öğrenmenin ilk koşulu ilgidir ifadesine katılmadıklarını (2,76) belirtmişlerdir.

**Tablo 2 :** Öğrencilerin yabancı dil öğrenmedeki tutum ile ilgili düşünceleri

Yabancı dil konusuna yönelik tutum önermeleri	Ort.	Std. Sap.
1. Türkiye'de yaşayan herkesin en az bir yabancı dil bilmesi gerekir	2,71	,612
2. Yabancı dili öğrenmedeki temel amaç, yabancılarla iletişim kurmak	2,30	,812
3. Yabancı dili sadece işimize yarayacak kısmı, yani mesleğimizle ilgili kısmını öğrenmek yeterli	<b>1,60</b>	,806
4. Bir yabancı dil sadece o dilin anavatanında öğrenilir	1,85	,834
5. Yabancı dil en iyi tatil beldelerinde yabancılar ile iletişim kurularak öğrenilebilir	2,36	,742
6. Öğrendiğim yabancı dili konuşan insanlara karşı olan duygularım o dili öğrenmedeki başarıyı etkiler	2,51	,710
7. Yabancı dil bilmek bireyin sosyal çevresini değiştirir	<b>2,76</b>	,542
8. Yabancı dil öğrenmenin ilk koşulu ilgidir	<b>2,76</b>	,517

**İsteklilik Ölçeğine İlişkin Maddelerin Tanımlayıcı İstatistikleri**

Aşağıdaki tablo incelendiğinde öğrencilerin yabancı dil öğrenme istekliliklerini ölçen ifadeler içerisinde en çok “Yeterince param oldukça yabancı dil eğitimi ile ilgili bir şeyler satın alırım” ve “Yabancı dili iyi bilmek bana, sınıf arkadaşlarım arasında iyi bir yer sağlayabilir” ifadesine önem verdikleri görülmüştür. Katılımcılar “Yabancı dil bilmek bireyin sosyal çevresini değiştirir” ve ‘Yabancı dil geleceğim için çok gerekli’ ifadesine katılmadıklarını (2,82) belirtmişlerdir. Genel olarak katılımcılar ölçek soruların katılmıyorum (3) ifadesine yakın cevaplar vermişlerdir. Bu sonuçlara göre öğrencilerin yabancı dil öğrenme konusunda istekli olmadıklarını söyleyebiliriz.

**Tablo 3:** Öğrencilerin yabancı dil öğrenmedeki isteklilikleri ile ilgili düşünceleri

Yabancı dil konusuna yönelik isteklilik önermeleri	Ort.	Std. Sap.
1. Yabancı dil öğrenmek çok zevkli bir uğraş	2,43	,692
2. Yabancı dil öğrenmeyi çok istiyorum	2,73	,561
3. Yabancı dil konuşabildiğimde çok mutlu oluyorum	2,76	,529
4. Yabancı dil geleceğim için çok gerekli	<b>2,82</b>	,470
5. Yabancı dilde yazılmış dergi ve kitapları okuyup anlamayı çok istiyorum	2,64	,610
6. Yabancı dilimi kullanarak yabancılarla iletişim kurmayı çok istiyorum	2,78	,526
7. Öğrenmek istediğim yabancı dilin konuşulduğu ülkelerden birine gitmek istiyorum	2,73	,559
8. Yeterince param oldukça yabancı dil eğitimi ile ilgili bir şeyler satın alırım.	<b>2,40</b>	,724
9. Yabancı dili iyi kullanabilen arkadaşlara imrenirim	2,64	,643
10. Yabancı dili iyi bilmek bana, sınıf arkadaşlarım arasında iyi bir yer sağlayabilir	<b>2,40</b>	,771
11. Mesleğimde arzu ettiğim kariyer düzeyine ulaşmamda yabancı dilin gerekli olduğunu düşünüyorum	<b>2,82</b>	,484

**Kararlılık Ölçeğine İlişkin Maddelerin Tanımlayıcı İstatistikleri**

Aşağıdaki tablo incelendiğinde, öğrencilerin yabancı dil öğrenme kararlılıklarını ölçen ifadeler içerisinde en çok önemi “Yabancı dil çalışmayı eğlenceye tercih ederim” ifadesine verdikleri görülmüştür. Katılımcılar “Yabancı dili kesinlikle öğreneceğim” ifadesine katılmadıklarını (2,71) belirtmişlerdir. Genel olarak katılımcılar ölçek soruların kararsızım (2) ve katılmıyorum (3) ifadesine yakın cevaplar vermişlerdir. Buna göre yabancı dil öğrenme konusunda yeterince kararlı olmadıkları söylenebilir.

**Tablo 4:** Öğrencilerin yabancı dil öğrenmedeki kararlılık ile ilgili düşünceleri

Yabancı dil konusuna yönelik kararlılık önermeleri	Ort.	Std. Sap.
1. Yabancı dil çalışmayı çok seviyorum	2,37	,710
2. Yabancı dilimi geliştirmek için çeşitli fırsatlar yaratmaya çalışırım	2,43	,697
3. Her fırsatta yabancı dil ile ilgili bir şeylerle ilgilenirim	2,25	,768
4. Yabancı dil öğrenimi ile ilgili zorlandığım anlarda arkadaşlarımdan yardım isterim	2,45	,733
5. Yabancı dil öğrenimi ile ilgili bir konuyu öğrenmek için her yolu denerim	2,41	,730
6. Yabancı dili kesinlikle öğreneceğim	<b>2,71</b>	,577
7. Zorlansam bile yabancı dil öğrenimi ile ilgili çalışmaya devam ederim	2,68	,585
8. Yabancı dil çalışmayı eğlenceye tercih ederim	<b>2,04</b>	,826
9. Yabancı dil öğrenimi ile ilgili elimdeki kitap ve kaynaklardan yararlanmaya çalışırım	2,60	,662
10. Yabancı dil öğrenimi ile ilgili konu sıkıcı olduğunda, gerekliliğini düşünerek çalışmaya devam ederim	2,35	,739

**Memnuniyet Ölçeğine İlişkin Maddelerin Tanımlayıcı İstatistikleri**

Aşağıdaki tablo incelendiğinde öğrencilerin yabancı dil öğrenme memnuniyet düzeylerini ölçen ifadeler içerisinde en çok önemi “Okuduğum bölümde yabancı dil öğretimi esnasında sürekli not ile korkutulduğunu düşünüyorum” ve “Okuduğum bölümde yabancı dil dersi denince, sıkıcı bir şekilde anlatılan bir ders aklıma geliyor” ifadesine verdikleri görülmüştür. Katılımcılar “Okuduğum bölümde yabancı dil öğretimi esnasında yeterli görsel işitsel materyallerin (kasetçalar, projeksiyon cihazı gibi) kullanılmadığını düşünüyorum” ve “Okuduğum bölümde yabancı dil esnasında; konuşmaya (pratik yapmaya) yeteri kadar önem verilmediğini düşünüyorum” ifadelerinde kararsız kaldıklarını (2,25) belirtmişlerdir.

**Tablo 5:** Öğrencilerin yabancı dil öğrenmedeki memnuniyet ile ilgili düşünceleri

Yabancı dil konusuna yönelik memnuniyet önermeleri	Ort.	Std. Sap.
1. Okuduğum bölümde kalıplaşmış sözcükler ve gramer dışında bir şey öğretilmiyor	2,24	,845
2. Okuduğum bölümde yabancı dil öğretimi esnasında yeterli görsel işitsel materyallerin (kasetçalar, projeksiyon gibi) kullanılmadığını düşünüyorum	<b>2,25</b>	,892
3. Okuduğum bölümde yabancı dil öğretimi esnasında sürekli not ile korkutulduğunu düşünüyorum	<b>1,89</b>	,879
4. Okuduğum bölümde yabancı dil dersi denince, sıkıcı bir şekilde anlatılan bir ders aklıma geliyor	<b>1,97</b>	,869
5. Okuduğum bölümde yabancı dil esnasında; okumaya yeteri kadar önem verilmediğini düşünüyorum	2,05	,851
6. Okuduğum bölümde yabancı dil esnasında; yazmaya yeteri kadar önem verilmediğini düşünüyorum	1,91	,861
7. Okuduğum bölümde yabancı dil esnasında; konuşmaya (pratik yapmaya) yeteri kadar önem verilmediğini düşünüyorum	<b>2,25</b>	,843
8. Okuduğum bölümde yabancı dil esnasında; dinlemeye yeteri kadar önem verilmediğini düşünüyorum	2,08	,859
9. Okuduğum bölümde mesleğimle ilgili yeterli düzeyde mesleki yabancı dil eğitiminin verilmediğini düşünüyorum	2,19	,870

**Araştırma ile İlgili Farklılık Testleri**

Araştırmanın bu bölümünde deneklerin yabancı dil öğrenmedeki tutum, isteklilik, kararlılık ve memnuniyet ile ilgili düşünceleri ANOVA ve t testi analizlerine göre değerlendirilmiş ve yukarıda belirtilen hipotezler test edilmiştir.

**Cinsiyet ile Yabancı Dil Eğitimi Arasındaki Farklılık Analizi**

Ankete katılan öğrencilerin cinsiyetlerine göre yabancı dil eğitimini ölçen ölçek sorularının ortalamalarının farklılık

gösterip göstermediğini test etmek üzere bağımsız gruplar t-testi yapılmıştır.

Aşağıdaki tablo incelendiğinde kadın ve erkeklerin ölçek maddelerine katılım düzeyleri ile ilgili t testi sonuçlarına göre p değerleri sadece yabancı dil öğrenme isteklilikle ilgili ölçeği sonuçları 0,05'den küçük çıkmıştır. Bu ölçeğe göre **Hipotez 1** kabul edilir. Yani kadın ve erkeklerin yabancı dil öğrenme istekliliği ölçeği maddelerine ilişkin ortalamaları istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar göstermektedir. Yapılan analizlerde de kadınların erkeklere göre daha istekli olduğu sonucu ortaya çıkmıştır.

**Tablo 6:** Yabancı dil eğitimi ile cinsiyete arasındaki farklılık tablosu

	Levene's Test for Equality of Var.		t-test for Equality of Means							
	F	Sig.	t		Sig. (2-tailed)	Mean Dif.	Std. Error Dif.	95% Conf. Int. of the Dif.		
			Lower	Upper				Lower	Upper	
	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	Upper		
Tutum Ort.	Equal var. assumed	15,707	0,000	1,585	282,000	<b>0,114</b>	0,060	0,038	-0,015	0,134
	Equal var. not assumed			1,589	251,642	<b>0,113</b>	0,060	0,038	-0,014	0,134
İstekl. Ort.	Equal var. assumed	11,664	0,001	2,157	282,000	<b>0,032</b>	0,107	0,049	0,009	0,204
	Equal var. not assumed			2,162	251,580	<b>0,032</b>	0,107	0,049	0,009	0,204
Karar. Ort.	Equal var. assumed	7,138	0,008	1,036	282,000	<b>0,301</b>	0,055	0,053	-0,049	0,159
	Equal var. not assumed			1,037	270,182	<b>0,301</b>	0,055	0,053	-0,049	0,159
Memn. Ort.	Equal var. assumed	6,972	0,009	0,313	282,000	<b>0,754</b>	0,022	0,072	-0,119	0,164
	Equal var. not assumed			0,314	275,672	<b>0,754</b>	0,022	0,072	-0,119	0,163

### Yaş ile Yabancı Dil Eğitimi Arasındaki Farklılık Analizi

Yabancı dil eğitimi ile yaş arasındaki farklılıkları belirlemek için Anova testi uygulanmıştır. Anova testine göre çıkan p değeri yabancı dil öğrenme istekliliği ölçeği ve yabancı dil öğrenme kararlılıkları ölçeği için 0,05'den küçük çıkmıştır. Bu ölçeklere göre **Hipotez 2** kabul edilir. Bu faktör için hangi grubun farklılık gösterdiğini belirlemek için Post Hoc testlerinden Tamhane's T2 istatistiği incelendiğinde 23-25 yaş grubu ile 17-19 yaş grubun anlamlı farklılık gösterdiği belirlenmiştir.

**Tablo 7:** Yabancı dil eğitimi ile yaş arasındaki farklılık tablosu

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tutum Ort.	Between Groups	0,905	4	0,226	2,277	0,061
	Within Groups	27,719	279	0,099		
	Total	28,624	283			
İstekl. Ort.	Between Groups	1,894	4	0,473	2,765	<b>0,028</b>
	Within Groups	47,777	279	0,171		
	Total	49,671	283			
Karar. Ort.	Between Groups	2,278	4	0,569	2,953	<b>0,02</b>
	Within Groups	53,795	279	0,193		
	Total	56,072	283			
Memn. Ort.	Between Groups	1,642	4	0,41	1,13	0,342
	Within Groups	101,31	279	0,363		
	Total	102,952	283			

### Sınıf ile Yabancı Dil Eğitimi Arasındaki Farklılık Analizi

Öğrencilerin okuduğu sınıf ile yabancı dil arasındaki ilişkiyi değerlendirmek için de Anova testi uygulanmıştır. Bu testin sonucuna göre p değeri yabancı dil öğrenmeye yönelik tutum ölçeği, yabancı dil öğrenme istekliliği ölçeği ve yabancı dil öğrenme memnuniyet düzeyi ölçeği için 0,05'den küçük çıkmıştır. Bu ölçeklere göre **Hipotez 3** kabul edilir. Hangi grubun farklılık gösterdiğini belirlemek için Post Hoc testlerinden Tamhane's T2 istatistiği incelendiğinde 1. sınıflar ile 2. Sınıfların memnuniyet düzeyi ölçeği sorularında anlamlı farklılık gösterdiği belirlenmektedir.

**Tablo 8:** Yabancı dil eğitimi ile sınıf arasındaki farklılık tablosu

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tutum Ort.	Between Groups	0,615	2	0,307	3,084	<b>0,047</b>
	Within Groups	28,009	281	0,1		
	Total	28,624	283			
İstekl. Ort.	Between Groups	1,916	2	0,958	5,638	<b>0,004</b>
	Within Groups	47,754	281	0,17		
	Total	49,671	283			
Karar. Ort.	Between Groups	0,077	2	0,039	0,193	0,824
	Within Groups	55,995	281	0,199		
	Total	56,072	283			
Memn. Ort.	Between Groups	2,516	2	1,258	3,52	<b>0,031</b>
	Within Groups	100,435	281	0,357		
	Total	102,952	283			

### Bölüm ile Yabancı Dil Eğitimi Arasındaki Farklılık Analizi

Yabancı dil eğitiminde öğrencilerin öğrenim gördüğü bölümün etkili olup olmadığını belirlemek amacıyla elde edilen veriler Anova testine göre değerlendirilmiştir. Anova testinin sonucuna göre çıkan p değeri, yabancı dil öğrenmeye yönelik tutum ölçeği, yabancı dil öğrenme istekliliği ölçeği

ve yabancı dil öğrenme memnuniyet düzeyi ölçeği için 0,05'den küçük çıkmıştır. Bu ölçeklere göre **Hipotez 4** test edilmiş ve sonucun kabul edilir olduğu görülmüştür.

**Tablo 9:** Yabancı dil eğitimi ile bölüm arasındaki farklılık tablosu

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tutum Ort.	Between Groups	0,815	3	0,272	2,734	0,044
	Within Groups	27,809	280	0,099		
	Total	28,624	283			
İstekl. Ort.	Between Groups	1,68	3	0,56	3,266	<b>0,022</b>
	Within Groups	47,991	280	0,171		
	Total	49,671	283			
Kararl. Ort.	Between Groups	1,127	3	0,376	1,914	0,127
	Within Groups	54,945	280	0,196		
	Total	56,072	283			
Memnun. Ort.	Between Groups	16,27	3	5,423	17,519	<b>0</b>
	Within Groups	86,682	280	0,31		
	Total	102,952	283			

**Öğrencinin Büyüdüğü Bölge ile Yabancı Dil Eğitimi Arasındaki Farklılık Analizi**

Her konuda olduğu gibi yabancı dil eğitiminde de, yetişilen bölgenin etkisi olabilir. Bu düşünce ile deneklerin yaşadıkları yerlerin il, ilçe, köy veya kasaba olup olmadığını belirlemek amacıyla ayrı bir soru yöneltilmiş ve elde edilen veriler Anova testi ile değerlendirilmiştir. Anova testi sonucunda elde edilen p değerleri 0,05'den küçük olduğu görülmüştür. Buna göre **Hipotez 5** test edilmiş ve bu hipotezin kabul edilemez olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 10:** Yabancı dil eğitimi ile öğrencilerin yetiştiği bölge arasındaki farklılık tablosu

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tutum Ort.	Between Groups	0,311	2	0,155	1,542	0,216
	Within Groups	28,313	281	0,101		
	Total	28,624	283			
İstekl. Ort.	Between Groups	0,16	2	0,08	0,453	0,636
	Within Groups	49,511	281	0,176		
	Total	49,671	283			
Kararl. Ort.	Between Groups	0,127	2	0,064	0,32	0,727
	Within Groups	55,945	281	0,199		
	Total	56,072	283			
Memnun. Ort.	Between Groups	1,575	2	0,787	2,182	0,115
	Within Groups	101,377	281	0,361		
	Total	102,952	283			

**Ailede Öğretmenin Olması ile Yabancı Dil Eğitimi Arasındaki Farklılık Analizi**

Ankete katılan öğrencilerin ailede yabancı dil öğretmenin olmasına göre yabancı dil eğitimini ölçen ölçek sorularının ortalamalarının farklılık gösterip göstermediğini test etmek üzere bağımsız gruplar t-testi ile değerlendirilmiştir. Bu değerlendirme sonucu aşağıdaki tabloda belirtilmiştir. Tablo incelendiğinde p değerleri 0,05'den büyük çıkmıştır. Buna göre **Hipotez 6** reddedilir. Yani aile de yabancı dil öğretmenin olup olmaması katılımcıların yabancı dil öğrenme tutumları ve isteklerini etkilememektedir.

**Tablo 11:** Yabancı dil eğitimi ile öğrencinin ailesinde öğretmenin olması arasındaki farklılık tablosu

	Levene's Test for Equality of Var.		t-test for Equality of Means							
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Dif.	Std. Error Dif.	95% Conf. Int. of the Dif.		
	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	
Tutum Ort.	Equal var. assumed	0,5	0,48	0,8	282	<b>0,424</b>	0,066	0,082	-0,096	0,227
	Equal var. not assumed			0,946	17,72	<b>0,357</b>	0,066	0,069	-0,080	0,211
İstekl. Ort.	Equal var. assumed	2,506	0,115	1,215	282	<b>0,226</b>	0,131	0,108	-0,081	0,343
	Equal var. not assumed			2,091	21,912	<b>0,058</b>	0,131	0,063	0,001	0,261

**Hazırlık Sınıfı ile Yabancı Dil Eğitimi Arasındaki Farklılık Analizi**

**Tablo 12:** Yabancı dil eğitimi ile öğrencilerin hazırlık sınıfı okuması arasındaki farklılık tablosu

	Levene's Test for Equality of Var.		t-test for Equality of Means							
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Dif.	Std. Error Dif.	95% Conf. Int. of the Dif.		
	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	Upper	Lower	
Tutum Ort.	Equal var. assumed	3,457	0,064	-0,037	282,000	<b>0,971</b>	-0,001	0,040	-0,081	0,078
	Equal var. not assumed			-0,039	215,015	<b>0,969</b>	-0,001	0,038	-0,076	0,073
İstekl. Ort.	Equal var. assumed	0,835	0,362	0,350	282,000	<b>0,727</b>	0,019	0,053	-0,086	0,123
	Equal var. not assumed			0,366	209,288	<b>0,715</b>	0,019	0,051	-0,081	0,118
Kararl. Ort.	Equal var. assumed	0,726	0,395	1,036	282,000	<b>0,301</b>	0,058	0,056	-0,052	0,169
	Equal var. not assumed			1,060	197,254	<b>0,290</b>	0,058	0,055	-0,050	0,166
Memnun. Ort.	Equal var. assumed	0,326	0,569	-0,451	282,000	<b>0,653</b>	-0,034	0,076	-0,184	0,116
	Equal var. not assumed			-0,455	190,192	<b>0,650</b>	-0,034	0,075	-0,183	0,114



Öğrencilerin yabancı dil eğitimi ile ilgili düşünceleri ile hazırlık sınıfı arasındaki ilişkiyi değerlendirmek amacıyla t testi kullanılmıştır. Bu test sonucunda aşağıdaki tablo hazırlanmıştır. Tablo incelendiğinde, öğrencilerin hazırlık okuyup okumamaları yabancı dil öğrenme tutum, memnuniyet, istek ve kararlılıkları üzerinde pek fazla etkili olmadığı sonucuna ulaşılmıştır ( $p > 0,05$ ). Bu sonuca göre **Hipotez 7**'nin kabul edilmediği görülmektedir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Yabancı dil, turizm sektörü için hem istihdam hem de hizmet kalitesi açısından ön şartlardan birisidir. Bundan dolayı turizm sektörünün ihtiyacı olan nitelikli personeli kazandırma amacıyla olan yükseköğretim kurumları, yabancı dil eğitimi daha fazla önem vermektedirler. Ancak yabancı dil eğitimi alan kişilerin hepsi aynı istek ve kararlılığı göstermemektedirler.

Yükseköğretim kurumlarındaki öğrencilerin, öğretim elemanları tarafından not ile tehdit edilmeleri, görsel ve işitsel materyalin yetersizliği ile öğrenmenin konuşmayla (pratik yapma) desteklenmediği tespit edilmiştir. Bu gibi olumsuzluklar, öğrencilerin yabancı dil öğrenme isteklerini olumsuz yönde etkilemektedir. Ancak bütün bu olumsuzluklara rağmen kadınların erkeklere nazaran yabancı dil öğrenmeye daha fazla istekli olduğu söylenebilir.

Bireylerin yaşı ve sınıfı, yabancı dil öğrenme istek, tutum ve memnuniyet düzeylerini etkilemektedir. Ancak aynı faktörlerin, yabancı dil öğrenmedeki kararlılık üzerinde pek fazla etkili olmadığı görülmektedir. Öğrencilerin eğitim gördükleri bölümün farklı olması sadece yabancı dil öğrenme istekliliğinde değişiklik göstermektedir. Tutum, kararlılık ve memnuniyet düzeylerinde ise her hangi bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öğrencilerin büyüdükleri çevrenin köy, kasaba veya şehir olması ile aile de yabancı dil öğretmenin bulunması da yabancı dil öğrenme konusunda hiçbir farklılık göstermemektedir.

Bu sonuçlara göre turizm, ülke ekonomileri için oldukça önemli bir sektördür. Bu sektörden arzu edilen düzeyde faydalanabilmek için farklı amaçlar ile seyahate katılan turistler ile etkin iletişim kurmak gerekir. Bunun gerçekleşmesi ise yabancı dil bilgisi ile mümkündür. Ancak yabancı dil eğitimi, öğrenme istek, tutum, kararlılık ve memnuniyet düzeylerine göre farklılık gösterdiği görülmektedir. Bu faktörler ise öğretim elemanlarının öğretme metodu, kullandıkları araç ve gereçler ile tutumlarına göre şekillenmektedir. Dolayısıyla yükseköğretim kurumlarındaki yabancı dil eğitimi bu unsurlara dikkate alınarak verilirse daha başarılı sonuçlar elde edilebilir.

## KAYNAKÇA

- Charles, K. R. (1997). **Tourism education and training in the caribbean: preparing for the 21st century.** Progress In Tourism And Hospitality Research, Volume 3, Issue 3, pp. 189–197, September 1997.
- Davras, G. M., Bulgan, G. (2012). **“Meslek Yüksekokulu (MYO) Öğrencilerinin İngilizce Hazırlık Eğitimine Yönelik Tutumları: Isparta MYO Turizm ve Otel İşletmeciliği Örneği”** Doğuş Üniversitesi Dergisi, Volume 13, Issue 2, ss. 227-238, Temmuz 2012.
- Gülüm, K., Artvinli, E. (2010). **“Turizm Coğrafyası Dersinin Coğrafi Algıya Etkisi: Deneysel Bir Çalışma”**, Marmara Coğrafya Dergisi, M.Ü. Atatürk Eğitim Fakültesi, Sayı:22, ss. 439-453, Temmuz 2010.
- Gürbüz, A. K., Dağdeviren, A. (2007). **“Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Ders Programlarının Fonksiyonel Açından İncelenmesi”**, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl 2007, Sayı: 18, ss. 157-167.
- Hair, F. J., Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E. (2010) **Multivariate Data Analysis.** Pearson Prentice Hall, New Jersey.
- Harmar, J. (1991). **The practice of English Language Teaching.** Longman Publishing, New York.
- Lara, S., Reparaz, C. (2007). **“Effectiveness of cooperative learning: WebQuest”** Electronic Journal of Research in Educational Psychology, n. 13, Vol 5 (3), pp. 731-756.
- MEB, (2009). **“Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerindeki Uygulama Birimlerinin Amacına Uygunluğunun Değerlendirilmesi”**, Milli Eğitim Bakanlığı, Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi Başkanlığı, [http://yegitek.meb.gov.tr/tamamlanan/AOTML\\_uygulama\\_Birimleri.pdf](http://yegitek.meb.gov.tr/tamamlanan/AOTML_uygulama_Birimleri.pdf). (Erişim Tarihi: 25.11.2013).
- Purcell, K., Quinn, J. (1996). **“Exploring The Education-Employment Equation in Hospitality Management, A Comparison Of Graduates And HNS”**, International Journal of Hospitality Management, Volume 15, Issue 1, pp. 51-68, March 1996.
- Spain, R., Ismail, I., Ziden, A. A., (2012), **“Can Cooperative Learning Maximize the Effectiveness of WebQuest Used in Learning?”** International Journal of Emerging Technologies in Learning, Vol 7, No 4, pp. 58-64.
- Şahin, G. G. (2011), **“Üniversite Düzeyinde Turizm Eğitiminde Hizmet Kalitesi Beklentisi ve Algısına Yönelik Ankara’da Bir Araştırma”**, [www.isarder.org/isardercom/2011vol3no4/d44.pdf](http://www.isarder.org/isardercom/2011vol3no4/d44.pdf), İşletme Araştırmaları Dergisi, 3/4 (2011), 49-65. Erişim Tarihi: 10.09.2013.
- Şahin, İ., Fındık, T. (2008). **“Türkiye’de Mesleki ve Teknik Eğitim: Mevcut Durum, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”**, Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 12, Sayı: 3: 65-86.

Taşkın, E. (2007). “**Türkiye İçin Bir Felaket Senaryosu: Yabancı Dille Öğretim**”, Türk Dil Tarih Kültür Birliği, 2007, <http://www.tdtkb.org/node/215>, Erişim Tarihi: 26.10.2013.

Wehrs, W. (2011). “**An Assessment of the Effectiveness of Cooperative Learning in Introductory Information Systems**”. *Journal of Information Systems Education*, Vol 13(1), pp. 37-50.

Zeithaml, V. A., Parasuraman, A., Berry, L. L. (1990). **Delivering Quality Service: Balancing Customer Perceptions of Service Quality**. *Journal of Retailing* 20-32

## **Extensive Summary**

### **Learning Foreign Language, Enthusiasm and Resolution in Tourism Education: Selcuk University Beysehir Case**

#### **Introduction**

The most developing sector which is expected to keep its development in the future is tourism. As well as the quantity of the staff who will work in the tourism sector, their quality is also of vital importance. The most important specification for the personnel to work in the tourism sector is the knowledge of foreign language (Davras ve Bulgan, 2012, s. 228).

According to Wehrs (2011), when today's conditions is considered, the most popular method is learning together on foreign language education. Because learning all together eases remembering, perceiving concepts, increases productivity, helps to convey the learned and shared things. (Spian, Ismail and Ziden, 2012, s. 58). Besides this method affects students learning enthusiasm and resolution positively (Lara and Reparaz, 2007, s. 732).

Foreign language education in the universities is conducted in this study in order to meet the developing and varying tourist expectations, to follow the developments in today's tourism sector closely. The students' enthusiasm and resolution on foreign language learning who are educated at different departments of higher education institutions will be researched.

#### **Research Method**

Local and foreign literature related to foreign language in tourism education and tourism sector are reviewed at first and a survey made up form fifty-one questions are prepared. Thirteen of the questions from survey form are for determining the demographic features of the contributors. The other thirty-eight

questions are for students' attitude for foreign language education (8), their enthusiasm for foreign language education, learning (11), their resolution for foreign language learning (10) and suggestions for the scale of foreign language learning satisfaction (9), are tried to be determined according to three and five point likert scale.

Datum obtained from survey question forms are saved by SPSS 15.0 software, evaluated by eligible statistical analyses.

#### **Findings**

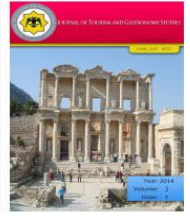
According to research results foreign language is one of the pre-conditions for tourism sector in terms of both employment and service quality. Thus higher education institutions pay more attention to foreign language education in order to provide qualified personnel for tourism sector. But all of those who take foreign language education cannot depict the same enthusiasm and resolution.

It is found out that the students are threatened by lecturers with grades, there exist an insufficiency of visual and audial materials, and students do not make practice at acceptable scales during the learning phase. Such negations affect students' foreign language enthusiasm and resolution negatively.

#### **Conclusions and Suggestions**

According to research results the age and class of the individual affect their foreign language learning enthusiasm, attitude and satisfaction scales. Yet it is observed that the same factors are not influential on so much on their foreign learning resolution. The difference of the department students take education varies only in foreign language learning enthusiasm. It is concluded that there exists any difference in attitude, resolution and satisfaction scales.

Tourism is rather important for countries' economics regarding these results. It is necessary to communicate efficiently with tourists who set off with different purposes in order to benefit from this sector at desired level. Realization of this possible with foreign language knowledge. But it is clear that foreign language education differs according to learning enthusiasm, attitude, resolution and satisfaction scales. These factors are shaped according to the instructors teaching method, the tools and equipment they made use of, and their attitudes. Thus it is possible to have more successful results paying attention to these elements in foreign language education in higher education institutions.



## Turistlerin Otel Seçimlerinde Marka Sadakatini Etkileyen Faktörlerin Davranışsal Ve Tutumsal Sadakat Boyutuyla İncelenmesi (The Examination of the Factors that Affect Brand Loyalty of Tourists in Hotel Election in terms of Behavioral and Attitudinal Loyalty)

Ahmet TAYFUN<sup>a</sup>, \*Özgür YAYLA<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:09.11.2013

Kabul Tarihi:26.001.2014

### Anahtar Kelimeler

Marka  
Tutumsal marka sadakati  
Davranışsal marka sadakati

### Öz

Bu araştırmanın amacı otel müşterilerinin marka sadakatini etkileyen faktörlerin davranışsal ve tutumsal sadakat boyutu ile incelemektir. Bu amaç doğrultusunda, Ankara'da faaliyet gösteren 5 yıldızlı otellerin müşterileri üzerinde bir alan araştırması yapılmıştır.

Araştırma, pilot ve asıl uygulama olmak üzere iki basamakta gerçekleştirilmiş ve toplam 396 anket üzerinden çalışma yürütülmüştür. Çalışma sonucunda marka sadakatini etkileyen dört faktörün (fiziki yeterlilik/güven, hizmet kalitesi, marka imajı ve fiyat) davranışsal sadakat boyutunun % 67'sini, tutumsal sadakat boyutunun ise % 55'ini açıkladığı tespit edilmiştir. Ayrıca, fiyat arttıkça kişilerin tutumsal ve davranışsal sadakatlerinde düşme meydana gelmektedir.

### Keywords

Brand  
Attitudinal brand loyalty  
Behavioral brand loyalty

### Abstract

The purpose of this study affecting the hotel customers of factors brand loyalty is to examine the behavioral and attitudinal loyalty size. Within this purpose, a survey research was conducted on the guests staying in the five star hotels of Ankara, Turkey.

The research was carried out in two stages, namely the pilot study and the main study. As a result of four factors influencing brand loyalty (physical competence / trust, service quality, brand image and price) has been found to explain 67% of the size of behavioral loyalty and has been found to explain 55% of the size of attitudinal loyalty dimension. Also, when the price increases, a decrease in individuals occurs attitudinal and behavioral loyalty.

\*Sorumlu Yazar

[tayfun@gazi.edu.tr](mailto:tayfun@gazi.edu.tr) (A. Tayfun), [ozgurayyla@gazi.edu.tr](mailto:ozgurayyla@gazi.edu.tr) (Ö. Yayla)

## GİRİŞ

21. yüzyılda tüketiciler benzer ürünü üreten birçok farklı marka ile karşılaşarak zor bir karar verme sürecine girmektedirler. Bu zor karar verme süreçlerinde tüketiciler birçok faktörden etkilenmekte ve kendilerine en fazla faydayı sağlayacak mal ya da hizmetleri satın almaktadırlar. Müşterileri hakkında yeterli bilgiye sahip, elde ettiği bilgiler neticesinde mal ve hizmet üreten işletmeler, yoğun rekabet ortamında avantajlı bir konuma geçebilmektedir. İşletmeler, sadece müşterileri işletmelerine çekmekle kalmayıp, onları daimi müşteri haline getirmeye çalışmaktadır. Bunun yolu da müşterileri, markalarına karşı sadık bir hale getirebilmektir.

Marka sadakati, aynı markayı tekrarlı satın alma davranışı, markaya bağlılık ve marka tercihi gibi farklı şekillerde ifade edilmektedir. Tüketicilerin, belirli bir marka ile ilgili tutumları, memnuniyet düzeyleri ve marka ile aralarında oluşan bağ, o markaya karşı olan sadakatlerini olumlu ya da olumsuz yönde etkilemektedir (Ashm, 2007:10). Sadık müşteriler, kullandıkları markayı sürekli olarak satın alırlar ve diğer markaların ürettiği ürünler hakkında bilgi edinmek ya da satın almak için çaba sarf etmezler (Lee at al., 2011:1117).

Müşterinin marka sadakat seviyesini tanımlayan davranışsal yaklaşımda, ölçme işlemi, müşterinin gerçek satın alma davranışlarının incelenmesi sonucunda elde edilir. Davranışsal ölçümler daha kolay yapılır ve tutumsal verilerle kıyaslandığında verilerin toplanması daha az maliyetlidir. Ayrıca, marka sadakatinde davranışsal yaklaşım müşterinin gerçekte ne yaptığına ve gelecekte ne yapacağına karar vermede de yardımcı olabilir (Dekimpe ve diğerleri, 1997:406).

Davranışsal yaklaşımda marka sadakati, "tam sadık" ile "markaya tam kayıtsız" düzleminde değerlendirilir, yani burada tüketici ya sadık ya da sadık değil şeklinde değerlendirilemez. Burada tek bir markaya sadık olunması yanında iki marka arasında bölünmüş bir sadakatten ya da markalara karşı tam bir kayıtsızlıktan da söz edilebilir. Tüketiciler pazarda mevcut bulunan markalardan sadece küçük bir bölümünü tanırlar ve bu tanıdıkları, farkında oldukları markalardan da bazılarını karşı bir sadakat geliştirirler. Ancak içlerinden yine de birine karşı sadakatleri daha güçlüdür. Bir diğer deyişle tüketiciler tanıdıkları markaları bir tercih sırasına koymaktadır. Böylece marka tercihinde her biri bir markayı ifade eden birçok boyutluluk söz konusu olmaktadır (Ceritoğlu, 2004:145).

Davranışsal veriler, objektif olmasına rağmen, çok az kullanım sahasına sahiptir. Verilerin elde edilmesi, çok fazla zaman harcanmasına neden olabilir. Davranışsal yaklaşım ışığında toplanan veriler sadece gelecek hakkında sınırlı tahminler verir (Aaker, 1997:44).

Markaya yönelik tutum ise tüketicinin markayı genel değerlendirmesi olarak tanımlanmaktadır. Tüketici satın alma almak istediği markayı/ürünü belleğinde temel olarak üç tür değerlendirmeden geçirmektedir. Bunlardan ilki duygusal tepkidir ve markaya karşı duygusal yönelimi ifade etmektedir. İkincisi bilişsel değerlendirmedir ve marka hakkındaki inançlarından çıkarsamalardan oluşmaktadır.

Sonuç olarak davranışsal niyet alışkanlıklarla birlikte tanımlanmaktadır. Markaya yönelik tutumlar tüketici açısından önemli işlevler görmektedir (Erbaş, 2006:71).

Müşterinin, işletmenin ürün ve hizmetlerine karşı psikolojik bağlılığı olarak tanımlanabilir. Tutumsal sadakate sahip bir müşteri, işletmenin ürün ve hizmetlerini düzenli olarak kullanmasa bile, bunları başkalarına tavsiye edebilir. Bu nedenle, tutumsal sadakate sahip müşteriler işletmeler için çok önemlidir. Çünkü bu tür müşteriler, işletmeye duygusal bakımdan sadıktırlar (Bowen ve Chen, 2001: 213) ve diğer müşterileri etkilemek için çalışırlar.

## Araştırmanın Amacı

İçinde bulunulan yüzyılda marka pazarlama literatüründe önemli bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Teknolojik gelişmeler, tüketicilerin eğitim seviyelerinin yükselmesi, benzer nitelikte mal ya da hizmet üreten işletmeler gibi nedenlerden dolayı üretilen mal ya da hizmetlerin ayırt edilmesi zorlaşmış ve tüketiciler tercihleri konusunda daha duyarlı hale gelmişlerdir.

Öte yandan, hizmetlerin soyut, değişken, stoklanamaz ve ayrılmaz oluşu hizmete ilişkin niceliksel ölçümler yapılmasını zorlaştırdığından hizmet sadakatine ilişkin çalışmalar hala literatürde eksikliğini sürdürmektedir. Yazındaki boşluğun doldurulması ve bir hizmet sektörü olan turizm sektörü için, turistik tüketicilerin otel seçimlerinde marka sadakatine etki eden faktörlerin davranışsal ve tutumsal marka sadakati açısından incelenmesi araştırmanın amacını oluşturmaktadır.

## Araştırmanın Yöntemi

Araştırma betimsel bir özaktarım çalışmasıdır. Özaktarım araştırmalarının verileri, örnekleme yer alan bireylerin kendilerinden bilgi alınarak toplanır (Bir, 1999). Betimsel bir çalışma olduğu için değişkenlerin arasındaki ilişki değiştirilmeden, var olan durum araştırılmıştır.

Bu çalışmada Ankara'ya gelen ziyaretçilerin konaklama işletmelerine yönelik marka sadakatini etkileyen faktörlere ilişkin görüşleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Araştırma bir alan araştırması şeklinde ve anket tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Ankara'nın başkent olması, birçok kongre ve toplantı organizasyonların merkezi olması sebebiyle beş yıldızlı otel müşterileri örneklem olarak seçilmiştir. Toplam 396 kişiye araştırma soruları yöneltilmiş ve toplam verilerin elde edilmesinde anket yöntemi kullanılmıştır.

Elde edilen veriler SPSS 13TR paket programına aktarılarak analiz edilmiş, değişken yapısına dayalı olarak faktör analizi ve çoklu regresyon analizi tekniğinden yararlanılmıştır.

## Araştırmanın Bulguları

Ankete katılan 396 kişinin %58,8'ini erkeklerin ve %41,2'sini kadınların oluşturduğu görülmektedir. Yaş grupları ağırlığına göre 18 – 30 yaş arası % 25,5'ini, 31 – 40 yaş arası %46,7'sini, 41 – 50 yaş arası %23,7'sini ve 51 – 60 yaş arası % 4'ünü oluşturmaktadır. Tablodan da anlaşılacağı üzere ziyaretçilerin ağırlıklı olarak yaş ortalaması

31 – 40 yaş aralığında bulunmaktadır. Araştırmaya katılanların, % 1,8'i ilköğretim, % 21'i lise, %55,1'i önlisans/lisans, %22,2'si ise lisansüstü eğitim mezunudur. Aylık gelirleri incelendiği ise 1 – 1000 TL arası olanlar %2,8'ini, 1001- 2500 TL olanlar %22,7'sini, 2500 – 4000 TL olanlar %58,8'sini, 4001 – 6500 TL olanlar %13,6'sını, 6500 TL ve üzeri olanlar %2'sini oluşturmaktadır.

**Tablo 1:** Katılımcıların demografik özelliklerinin dağılımı (n:396)

Sosyo-Demografik Değişkenler		n	%
Cinsiyet	Erkek	233	58,8
	Kadın	163	41,2
Yaş	18-30	101	25,5
	31-40	185	46,7
	41-50	94	23,7
	51-60	16	4,0
Eğitim Durumu	İlköğretim	7	1,8
	Lise	83	21,0
	Önlisans/lisans	218	55,1
	Lisansüstü	88	22,2
Aylık Gelir (TL)	1-1000	11	2,8
	1001-2500	90	22,7
	2501-4000	233	58,8
	4001-6500	54	13,6
	6500 ve üzeri	8	2,0

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların marka sadakatini etkileyen faktörler olarak destinasyon imajı, ulaşım kolaylığı, işletmenin güvenilir olması, şahısa sunulan özel hizmetler, yiyecek içecek kalitesi, personel niteliği, otelin sunduğu promosyonlar ve ürün çeşitliliği, marka bilinirliği ve marka imajı söylenebilir. Diğer taraftan konaklama işletmesinde herhangi bir fiyat artışı olduğunda katılımcıların büyük bir çoğunluğunun otel işletmesini değiştirmeyecekleri, konaklama işletmesinden istedikleri tarihte yer bulamamaları durumunda yeni bir işletme bulmalarından ziyade tatillerini erteleyecekleri ve konakladıkları oteli yakınlarına tavsiye edecekleri tespit edilmiştir. Aynı zamanda katılımcıların büyük bir çoğunluğu tekrar tatile çıkmak istediklerinde konakladıkları otelin tekrar ilk tercihleri olacaklarını belirtmişlerdir. Öte yandan konaklama işletmesinin marka imajının herhangi bir nedenden dolayı zedelenmesi durumunda ise sadakatlerinin olumsuz yönde etkileyeceği tespit edilmiştir.

**Tablo 2:** Marka sadakatini etkileyen faktörler (n:396)

İFADELER	Hiç Katılmıyorum ↔ Tamamen Katılıyorum									
	1		2		3		4		5	
	N	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Otelin bulunduğu destinasyonun güçlü marka imajına sahip olması işletmeyi tercih etmemde etkilidir.	9	2,3	11	2,8	30	7,6	147	37,1	199	50,3
2. Otelin ulaşımının kolay olması ve merkeze yakınlığı oteli tekrar tercih etmemde etkilidir.	5	1,3	20	5,1	28	7,1	151	38,1	192	48,5
3. Konakladığım işletmede fiyat artışı olması halinde konakladığım işletmeyi değiştiririm.	137	34,6	177	44,7	23	5,8	45	11,4	14	3,5
4. Konakladığım işletmenin güvenilir olması aynı işletmeyi tekrar tercih etmemde etkilidir.	3	,8	4	1,0	16	4,0	185	46,7	188	47,5
5. Otel işletme sahinin şahısına sunduğu özel hizmetler gelecekte de bu oteli tercih etmemde etkilidir.	5	1,3	10	2,5	32	8,1	148	37,4	201	50,8
6. Yiyecek-içecek kalitesine dikkat edilmesi bu oteli tercih etmemde etkilidir.	8	2,0	9	2,3	16	4,0	138	34,8	225	56,8
7. Konakladığım işletmenin ürün çeşitliliği aynı oteli tekrar gelmemde etkilidir.	8	2,0	11	2,8	22	5,6	138	34,8	217	54,8
8. Personelin eğitilmiş ve nitelikli olması bu işletmeyi tekrar tercih etmemde etkilidir.	9	2,3	8	2,0	31	7,8	167	42,2	181	45,7
9. Tercih ettiğim otel işletme marka imajının zedelenmesi markaya olan sadakatimi etkiler.	10	2,5	3	,8	53	13,4	156	39,4	174	43,9
10. Otelin marka bilinirlik düzeyinin yüksek olması işletmeyi tekrar tercih etmemde etkilidir.	8	2,0	8	2,0	64	16,2	137	34,6	179	45,2
11. İşletmenin güçlü bir marka imajına sahip olması aynı işletmeyi tekrar tercih etmemde etkilidir.	5	1,3	6	1,5	50	12,6	163	41,2	172	43,4
12. Değerli eşyalarımı otel odasında rahatsızlık bırakabilemem işletmeye olan bağlılığımı artırır.	5	1,3	8	2,0	18	4,5	157	39,6	208	52,5
13. Düşük fiyatlı bir başka otel bulduğumda o işletmeyi tercih ederim.	121	30,6	190	48,0	27	6,8	38	9,6	20	5,1
14. Bu oteli yakınlarımıza arkadaşlarımıza tavsiye ederim.	4	1,0	16	4,0	22	5,6	183	46,2	171	43,2
15. Bu otelin sunacağı yeni ürün ve hizmetleri denemek isterim.	7	1,8	15	3,8	27	6,8	178	44,9	169	42,7
16. Eş, dost ve yakınlarım a bu otelle ilgili olum bu şeyler söylerim.	2	,5	4	1,0	39	9,8	183	46,2	168	42,4
17. Bu oteldeki birçok hizmeti tekrar satın almak isterim.	12	3,0	11	2,8	28	7,1	171	43,2	174	43,9
18. Tekrar tatile çıkmak istediğimde bu oteli ilk tercihim olacaktır.	8	2,0	15	3,8	45	11,4	166	41,9	162	40,9
19. Otelin sunduğu promosyonlar (ödü, indirim, vb.) bu işletmeye olan bağlılığımı artırır.	10	2,5	6	1,5	37	9,3	193	48,7	150	37,9
20. Konaklama işletmesinden istediğim tarihte yer bulamadığım takdirde tatilimi ertelerim.	8	2,0	4	1,0	40	10,1	187	47,2	157	39,6

### Otel Seçim Kriterlerini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Faktör Analizi

Otel seçim kriterlerini etkileyen faktörleri belirlemek için kullanılan ölçeğin yapı geçerliğini test etmek ve otel seçim kriterlerini etkileyen temel alt boyutları/faktörleri tespit etmek amacıyla ölçekte yer alan ilk 13 madde üzerinde Açıklayıcı Faktör Analizi yapılmıştır.

Faktör analizi, Temel Bileşenler Analizi (Principal Component Analysis) yöntemi ve Kaiser Normalizasyonlu Varimax dik döndürme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Faktör analizi sonuçlarını değerlendirmede temel ölçüt faktör yükleridir. Faktör altında yer alan soru maddelerinin tespit edilmesi aşamasında soruların her bir faktör için aldıkları faktör yüklerine bakılır. Hair ve diğerleri (2005) faktör yükleri 0.50'nin altında bulunan maddelerin analizden çıkarılması gerektiğini belirtmektedir. Bu nedenle, bir maddenin bir faktörde

gösterilebilmesi için en az 0.50'lik faktör yüküne sahip olması gerekli görülmüştür. Yapılan ilk faktör analizinde, 1 maddenin (İfade 12) düşük faktör yüküne (<0.50) sahip olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu madde ölçekten çıkarılarak, kalan 12 madde üzerinde tekrar faktör analizi yapılmıştır.

Bartlett Kuresellik Testi (Bartlett's Test of Sphericity) sonuçları değişkenler arasında faktör analizi yapmaya yeterli düzeyde ilişki olduğunu göstermektedir (p=.000, Ki Kare 1795,423, Serbestlik Derecesi 66). Ayrıca Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliliği Ölçüsü'nün oldukça yüksek olması (0.746) toplanan veri setinin faktör analizi yapmaya uygun olduğunu göstermektedir.

**Tablo 3:** Otel Seçim Kriterlerini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Faktör Analizi

Faktörün Adı	Madde No	Faktör Yüğü	Özdeğer	Açıklanan Varyans	Güvenilirlik
Fiziki Yeterlilik-Güvenlik			4,144	34,535	,764
	1	,886			
	2	,889			
	4	,557			
Fiyat			1,595	13,294	,710
	3	,867			
	13	,869			
Hizmet Kalitesi			1,516	12,631	,821
	5	,760			
	6	,855			
	7	,829			
	8	,566			
	11	,622			
Marka İmajı			1,124	9,366	,690
	9	,640			
	10	,900			
	11	,622			
Toplam Açıklanan Varyans (%)					69,825
Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliliği Ölçüsü					,746
Bartlett Kuresellik Testi					Ki kare 1795,423
					Srb. Der. 66
					P değeri .000

Yapılan faktör analizine ilişkin otel seçim kriterlerini etkileyen faktörlere ait dört faktörün faktör puanları, her bir faktörün altında yer alan soru maddelerinin ortalamaları alınarak hesaplanmış ve fiziki yeterlilik - güvenlik, fiyat, hizmet kalitesi, marka imajı olmak üzere dört yeni değişken oluşturulmuştur.

**Tablo 4:** Marka Sadakat Ölçeği

İfade No	Ortalama	Standart Sapma
14	4,265	,819
15	4,229	,868
16	4,290	,724
17	4,222	,920
18	4,159	,912
19	4,179	,854
20	4,214	,821

Geliştirilen ölçekte 14, 16, 19 numaralı ifadeler tutumsal sadakati ölçmek amacıyla ve 15, 17, 18 ve 20 numaralı ifadeler ise davranışsal sadakati ölçmek amacıyla oluşturulmuştur.

### Otel seçim kriterlerinin tutumsal marka sadakati üzerine etkisi

4 faktör bağımsız değişken (fiziki yeterlilik/güven, fiyat, hizmet kalitesi, marka imajı) tutumsal sadakat bağımlı değişken olarak otel seçim kriterlerinin tutumsal marka sadakati üzerine etkisini belirlemek üzere çoklu regresyon analizi yapılmıştır. Söz konusu çoklu regresyon analizinin sonuçları tablo 5'de gösterilmektedir.

**Tablo 5:** Otel seçim kriterlerinin tutumsal marka sadakati üzerine etkisi

Faktörler	Tutumsal sadakat		
	Beta	t değeri	P değeri
Fiziki yeterlilik/güvenlik	,319	8,511	,000*
Fiyat	-,084	-2,445	,015*
Hizmet Kalitesi	,041	,971	,332
Marka İmajı	,532	13,098	,000*
Sabit		4,284	,000
R	,740		
R <sup>2</sup>	,548		
F değeri	118,30		
p değeri	,000		

Tablo 5 incelendiğinde r kare değerinin 0,548 olduğu görülmektedir. Tablo 5'e göre incelenen söz konusu faktörler (fiziki yeterlilik/güven, fiyat, hizmet kalitesi, marka imajı) tutumsal sadakat değişkeninin yaklaşık olarak %55'ini açıklamaktadır.

Ayrıca beta kat sayıları incelendiğinde tutumsal sadakati en çok 0,532 beta kat sayısı ile marka imajı etkilemektedir. İkinci sırada ise 0,319 beta kat sayısı ile fiziki yeterlilik/güvenlik faktörü yer almaktadır. Fiyat faktörü ise tutumsal sadakat bağımlı değişkenini negatif yönde etkilemektedir. Yani fiyat arttıkça kişilerin tutumsal sadakat bağımlı değişkeninde düşüş gözlemlendiği söylenebilir.

Önem dereceleri incelendiğinde ise otel işletmesinin seçim kriteri olarak belirlenen dört faktörden üçünün (fiziki yeterlilik/güven, fiyat ve marka imajı) tutumsal sadakati etkilediği istatistiksel olarak saptanmıştır (p<0,05). Hizmet kalitesi faktörünün ise tutumsal sadakat boyutunda etkisinin istatistiksel olarak anlamlı olmadığı sonucuna ulaşılmıştır (p>0,05).

### Otel seçim kriterlerinin davranışsal marka sadakati üzerine etkisi

4 faktör bağımsız değişken (fiziki yeterlilik/güven, fiyat, hizmet kalitesi, marka imajı) davranışsal sadakat bağımlı değişken olarak otel seçim kriterlerinin davranışsal marka sadakati üzerine etkisini belirlemek üzere çoklu regresyon analizi yapılmıştır. Söz konusu çoklu regresyon analizinin sonuçları tablo 6'da gösterilmektedir.

**Tablo 6:** Otel seçim kriterlerinin davranışsal marka sadakati üzerine etkisi

Faktörler	Davranışsal sadakat		
	Beta	t değeri	P değeri
Fiziki yeterlilik/güvenlik	,361	8,728	,000*
Fiyat	-,059	-1,554	,121
Hizmet Kalitesi	,073	1,573	,117
Marka İmajı	,398	8,883	,000*
Sabit		3,844	,000
R	,670		
R kare	,449		
F değeri	79,639		
P değeri	,000		

Tablo 6 incelendiğinde r kare değerinin 0,670 olduğu görülmektedir. Tablo 6'ya göre incelenen söz konusu faktörler (fiziki yeterlilik/güven, fiyat, hizmet kalitesi, marka imajı) davranışsal sadakat oluşumunda % 67'sini açıklamaktadır.

Ayrıca Beta Katsayıları incelendiğinde davranışsal sadakati en çok 0,398 beta kat sayısı ile marka imajı etkilemektedir. İkinci sırada ise 0,361 beta kat sayısı ile fiziki yeterlilik/güvenlik faktörü yer almaktadır. Fiyat faktörü ise davranışsal sadakati eksi yönde etkilemektedir. Yani fiyat arttıkça kişilerin davranışsal sadakat boyutlarında düşüş gözlemlendiği söylenebilir. Önem dereceleri incelendiğinde ise otel işletmesinin seçim kriteri olarak belirlenen dört faktörden ikisinin (fiziki yeterlilik/güven ve marka imajı) davranışsal sadakat bağımlı değişkenini etkilediği istatistiksel olarak saptanmıştır ( $p < 0,05$ ). Hizmet kalitesi ve fiyat faktörünün ise davranışsal sadakat boyutunda etkisinin istatistiksel olarak anlamlı olmadığı sonucuna ulaşılmıştır ( $p > 0,05$ ).

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan araştırmalara göre; işletmelerin yeni müşteriler kazanması eski müşterilerini elinde tutmaktan daha zahmetli ve daha fazla maliyetli durumda olduğu saptanmıştır (Alnaçık, 2010; Demir, 2009; Lee vd., 2011; Çetintürk, 2010; Nam vd., 2011). Bu bilgiden hareketle işletme müşterilerinin memnuniyetlerini en üst düzeye çıkartmak ve onları sadık birer müşteri haline getirmek işletmelerin karlılık oranlarını yükseltecek, maliyetlerini minimum düzeye indirecek ve rekabetin en üst düzeyde olduğu pazardaki durumunu güçlendirecektir.

İşletme yöneticilerinin en önemli görevlerinden biri, hedef kitlelerinin istek ve ihtiyaçlarını tespit edip, ona göre yeni stratejiler geliştirmektir. İşte, bu stratejik kararlardan birisi de markalamadır. Yapılan çalışmada, öncelikle bir müşterinin marka tercihini etkileyebilecek değişkenlerin ne olduğu sorusuna cevap bulunmaya çalışılmıştır. Bu araştırma Ankara'da bulunan dört ve beş yıldızlı iki farklı otel işletmesinin müşterilerine yönelik olarak, otel seçim kriterlerinin davranışsal ve tutumsal marka sadakatine olan etkisinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

Otel seçim kriterlerini etkileyen faktörleri belirlemek için kullanılan ölçeğin yapı geçerliğini test etmek ve otel seçim

kriterlerini etkileyen temel alt boyutları/faktörleri tespit etmek amacıyla ölçekte yer alan 12 madde üzerinde Açıklayıcı Faktör Analizi sonucunda otel seçim kriterlerini etkileyen faktörlere ait dört faktörün faktör puanları, her bir faktörün altında yer alan soru maddelerinin ortalamaları alınarak hesaplanmış ve fiziki yeterlilik - güvenlik, fiyat, hizmet kalitesi, marka imajı olmak üzere dört yeni değişken oluşturulmuştur.

Oluşturulan faktörler üzerinde yapılan çoklu regresyon analizine ilişkin beta kat sayıları incelendiğinde tutumsal sadakati en çok 0,532 beta kat sayısı ile marka imajı etkilemektedir. İkinci sırada ise 0,319 beta kat sayısı ile fiziki yeterlilik/güvenlik faktörü yer almaktadır. Fiyat faktörü ise tutumsal sadakat bağımlı değişkenini negatif yönde etkilemektedir. Yani fiyat arttıkça kişilerin tutumsal sadakat bağımlı değişkeninde düşüş gözlemlendiği söylenebilir.

Oluşturulan faktörler üzerinde yapılan çoklu regresyon analizine ilişkin beta kat sayıları incelendiğinde davranışsal sadakati ise en çok 0,398 beta kat sayısı ile marka imajı etkilemektedir. İkinci sırada ise 0,361 beta kat sayısı ile fiziki yeterlilik/güvenlik faktörü yer almaktadır. Fiyat faktörü ise davranışsal sadakati eksi yönde etkilemektedir. Yani fiyat arttıkça kişilerin davranışsal sadakat boyutlarında düşüş gözlemlendiği söylenebilir.

Tutumsal ve davranışsal sadakat boyutunda işletmelerin bu bağlamda marka imajlarını geliştirmeye yönelik çalışmalar yapması ve güvenilir bir işletme imajı oluşturması hem tutumsal hem de davranışsal müşteri sadakati yaratmada etkili olacağı söylenebilir. Ayrıca işletmelerin marka sadakati oluşturmalarında fiyat faktörünü de göz ardı etmemeleri gerekmektedir.

## KAYNAKÇA

- Aaker J. L., (1997). "Dimensions of Brand Personality", Journal of Marketing Research, Vol. 34, August, s. 347
- Alnaçık, B. (2010). **Tüketici Davranışlarındaki Değişimin Marka Sadakatine Yansması**. *Yüksek Lisans Tezi*. Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkla İlişkiler Anabilim Dalı, İstanbul.
- Aslım, H. (2007). **Marka Sadakatinin Satın Alma Davranışı Üzerindeki Etkileri: Bir Uygulama**. *Yüksek Lisans Tezi*. Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, İzmir.
- Baş, T. (2003). **Anket**, Seçkin Yayınları, Ankara.
- Bir, A. A. (1999). **Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri**, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Bowen, J. T. ve Shiang-Lih C. (2001). "The Relationship Between Customer Loyalty and Customer Satisfaction", International Journal of Contemporary Hospitality Management, Cilt: 13, Sayı: 5, ss. 213-217.
- Ceritoğlu, A. B. (2004). **Genç Tüketicilerde Marka Bilincinin Oluşması ve Marka Sadakati**

- Kavramlarının İncelenmesi ve Konu ile İlgili Bir Uygulama.** *Doktora Tezi.* Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, İstanbul.
- Çetintürk, İ. (2010). **Konaklama İşletmelerinde Marka Sadakati: Antalya Örneği.** *Yüksek Lisans Tezi.* Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Isparta.
- Dekimpe, M.G (1997). **“Decline and Variability In Brand Loyalty,” International Journal of Research In Marketing**, Sayı:14, ss.405-420.
- Demir, M. Ö. (2009). **Tüketici İmajı Ve Marka İmajı Uyumunun Marka Sadakati Üzerine Etkisi.** *Doktora Tezi.* Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Erbaş, A. (2006). **Marka Sadakatinin Tüketici Satın Alma Davranışları Üzerine Etkileri: Ayakkabı Sektöründe Klasik Ayakkabı Kullanıcıları Üzerine Bir Araştırma.** *Yüksek Lisans Tezi.* Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, İstanbul.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E. and Tatham, R. L. (2005). **Multivariate data analysis**, (6th ed.), New Jersey: Prentice Hall.
- Lee, S. Jeon, S. and Kim, D. (2011). **The Impact of Tour Quality and Tourist Satisfaction on Tourist Loyalty: The Case of Chinese Tourists in Korea.** *Tourism Management*, 32, 1115-1124.
- Nam, J. Ekinci, Y. Whyatt, G. (2011). **Brand Equity, Brand Loyalty and Consumer Satisfaction.** *Annals of Tourism Research*, Vol. 20.

## Extensive Summary

### The Examination of the Factors that Affect Brand Loyalty of Tourists in Hotel Election in terms of Behavioral and Attitudinal Loyalty

#### Introduction

21 century consumers, facing with many different brands that produce similar products to get into a decision-making process. This is difficult for consumers because they are affected by many factors in the decision making process and to provide them maximum benefits. Customers, who have sufficient information, obtained the information as a result of producing goods and services businesses, in an advantageous position in a highly competitive environment can be passed. Businesses are attracted to not only customers but also business, is trying to make

them loyalty customers. Customers in this way, is to make the brand a loyal towards.

Brand loyalty can be explain that repeat purchase the same brand behavior, brand loyalty and brand preference. Consumers, with a particular brand attitudes, satisfaction levels and brand the bond formed between them, their loyalty towards the brand is positively or negatively affected (Aslım, 2007:10). Loyal customers, who buy the brand they use constantly and do not effort to buy other brands (Lee at al., 2011:1117).

Service sector are intangible, variable, not stocked and formed an integral difficult to make a quantitative measurement for services that work on service loyalty is still lacking in the literature. To fill the gap in the literature is the objective of the research investigation.

#### Research method

In this study; to determine the accommodation of visitors coming from Ankara for opinions regarding the factors influencing brand loyalty has been studied. The resulting data were analyzed using SPSS transferred to package 13TR. Variable based on the structure of the factor analysis and multiple regression analysis techniques were utilized.

#### Findings

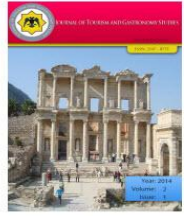
The research was carried out in two stages, namely the pilot study and the main study. According to research findings; when accommodation at any price increases, a large majority of participants will not change the business of the hotel.

As a result of four factors influencing brand loyalty (physical competence / trust, service quality, brand image and price) has been found to explain 67% of the size of behavioral loyalty and has been found to explain 55% of the size of attitudinal loyalty dimension. Also, when the price increases, a decrease in individuals occurs attitudinal and behavioral loyalty.

#### Conclusions and suggestions

Attitudinal and behavioral loyalty-size businesses in this context, to make efforts to improve their brand image and create a trusted business image. Also when business of creating brand loyalty, they should the price factor is not ignored.





## Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu (The Cultural Interaction Journey of Latin American Cuisine)

\*Fügen Durlu ÖZKAYA<sup>a</sup>, Batuhan SARICAN<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

<sup>a</sup>Ankara University, MS of Latin American Studies, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:10.11.2013

Kabul Tarihi:22.01.2014

### Anahtar Kelimeler

Latin Amerika  
Mutfak Etkileşimi

### Öz

Mutfak kültürü anlamında uluslararası ilk etkileşimlerin yaşanmasında fetihler, göçler ve ilerleyen süreçte aşçıların farklı kültürlerle tanışmasının önemi büyüktür. Yapılan çalışma dahilinde, Latin Amerika ülkelerinde bugünkü mutfak tercihlerini etkileyen en önemli unsurlar; Kristof Kolomb öncesi dönemde bölgenin tarım ve mutfak alışkanlıkları, Kolomb ile başlayan fetih hareketleri, Afrika kökenli köle ticareti ve Avrupa'dan alınan toplu göçler olarak belirlenmiş olup, iklim ve coğrafi koşulların da bu unsurlar üzerinde oynadığı belirleyici rol, günümüz Latin Amerika ülkelerinin karakteristik mutfak özellikleri ile birlikte verilerek örneklendirilmiştir.

### Keywords

Latin America  
Cuisine Interaction

### Abstract

The importance of conquests, migrations and, in the progressive process, chefs' getting acquainted with other cultures is great in the first examples of international interactions regarding cuisine culture. In this study, significant factors affecting the current cuisine preferences in Latin American countries were determined as agriculture and cuisine habits of the region during Pre-Columbian era, conquest movements starting with Columbus, African origin slave trade and mass migrations from Europe and the determining role of climate and geographical conditions on these factors were also exemplified by specifying characteristic cuisine features of today's Latin American countries.

\*Sorumlu Yazar

[fugen@gazi.edu.tr](mailto:fugen@gazi.edu.tr) (F. D. Özkaya)

## GİRİŞ

Genel olarak kabul edilen bir teoriye göre yaşadığımız evren, yaklaşık 13 milyar yıl önce, “Büyük Patlama” adı verilen, sıfır büyüklüğünde olduğu zannedilen tekil bir noktadaki yoğunluk ve sıcaklık sonucunda meydana gelen bir patlama ile oluşmaya başlamıştır (Hawking, 2012: 58). Üzerinde yaşadığımız Dünya'nın oluşması içinse yaklaşık olarak 9 milyar yıl geçtiği, gezegenimizin 4,6 milyar yıl önce bugünkü halini aldığı da yaygın olarak kabul edilen bir görüştür (Gloy, 2010: 60). Arkeolojik bulgulara göre bugünkü insan türü olan Homo sapiens'in, M.Ö 200.000 yılında Büyük Sahra Çölü'nün alt kısımlarında ortaya çıktığı varsayılmaktadır (Hawking, 2012: 21) ve bu canlının yaşamını sürdürebilmek için diğer canlılarda da olduğu gibi beslenmek, yiyip içmek zorunda olduğu bilinmektedir. İlk çağlarda ne bulursa onu yediği düşünülen insanoğlu, zaman içerisinde toplamayı, avlanmayı, ateş yakmayı ve bunları bir arada kullanarak yemek yapmayı öğrenmiştir. Bu sürecin binlerce yıl sürdüğü tahmin edilmektedir. Kısacası bugünkü yemek alışkanlıklarımızın, onların bu ilk tecrübelerine dayandığı açıktır.

İnsanoğlu, var olduğu günden bugüne kadar farklı şekillerde beslenerek bu ihtiyacını gidermiş ve insanlık bu temel ihtiyacın güdüsüyle gelişim sağlayabilmiştir. İlk Homo sapiens'lerin toplayıcılık, avcılık ve balıkçılık yaptıkları bilinmektedir. Ancak bu süreçler bir bıçak kesigi gibi belirgin olmadığı gibi bu süreçlerin bir arada da seyrettiği arkeolojik bulgularla desteklenmektedir.

Konu kapsamında önem taşıyan süreçlerden birisi devrimsel bir süreç olup bitkilerin ıslah edildiği, hayvanların ise evcilleştirilmeye başlandığı süreçtir. Aynı zamanda toplayıcılık ve avcılıktan ıslah ve evcilleştirmeye geçişi, insanoğlunun yerleşik düzene geçmesini de ifade etmektedir. Bununla birlikte, doğaya hakim olamayan insanoğlu, iklim şartlarına uygun biçimde kendi yiyeceğini üretmeye başlamış ilk tarımsal topluluklar bu şekilde oluşmaya başlamıştır. Yerleşik hayata geçilmesiyle birlikte tarımsal üretime bağlı olarak bitki yetiştirilmeye başlanmıştır. Bu dönemin M.Ö. 10.000 yılına dayandığı bildirilmektedir ve bu tarih, radyokarbon tarihlleme yöntemlerinin gelişmesi ile birlikte kesin bir şekilde doğrulanmıştır. Tarımın kökeni Yakın Doğu olarak belirlenmiştir. Yaklaşık olarak M.Ö. 7000 yılına denk gelen bir dönemde, insanlar hayvanları evcilleştirmeye ve bitkileri ıslah etmeye başlamışlardır. Bu konuda en önemli bulgu Irak'ın Jarmo bölgesinde ortaya çıkmış olup, tabakalarda buğday ve arpa tohumlarının yanı sıra, keçi kemiklerinin de bulunduğu ifade edilmiştir (Baskıcı, 1998: 74). Bu verilere rağmen, ilk tarımsal araçların ve ilkel sulama sisteminin bu bölgede ortaya çıkmış olması, tarımın tek bir kökene sahip olması anlamına gelmemektedir.

Bu çalışma, Latin Amerika Yemek Kültürü'nün uluslararası mutfak etkileşiminde nasıl bir rol oynadığını belirleyici unsurları ile saptamak ve bu konuda yapılacak diğer bilimsel çalışmalara ışık tutmak amacıyla yapılmıştır. Bu kapsamda Latin Amerika'nın Uluslararası mutfak etkileşimini daha iyi irdeleyebilmek için öncelikle kıtanın tarihi geçmişi, tarımsal üretim koşulları ve mutfak uygulamaları değerlendirilmiş ardından Kristof Kolomb ile başlayan fetih hareketlerinin uluslararası mutfak etkileşimini

ne yönde etkilediği incelenmiştir. Ayrıca Latin Amerika mutfağını etkileyen Afrika'dan getirilen köleler ve toplu halde Latin Amerika'ya göç eden Avrupalıların bölge mutfağını nasıl etkilediği, coğrafi ve iklim koşulları da göz önünde bulundurularak bugünkü mutfak alışkanlıklarıyla örneklendirilerek tartışılacaktır.

Yapılan araştırmalarda Amerika kıtasındaki ilk insanlı hayat ibarelerinin, “Mezoamerika” olarak da bilinen Orta Amerika'daki Maya, Aztek ve Güney Amerika topraklarının batısında kurulan İnk Medeniyetleri'nin çok daha öncesine dayandığını göstermektedir.

Amerika'nın keşfi denildiğinde ilk akla gelen, Kristof Kolomb'un 1492 yılındaki keşfi olmakla birlikte kıtanın ilk keşfinin bundan uzun zaman önce gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu çerçevede, İspanyollar kıtaya gelmeden önce burada yaşayan yerlilerin ataları tarafından gerçekleştirilen göç hareketlerini kıtanın gerçek keşfi olarak değerlendirmek mümkün olacaktır (Kutlu, 2012: 16). Kutlu bu tezini, Havana Üniversitesi Profesörlerinden Salvador Bueno'dan yaptığı şu alıntı ile destekler; “Gerçek kaşifler, kökenleri uzak Asya'da bulunan ve kıtayı kuzeyden güneye, batıdan doğuya göç etmek suretiyle, büyük ırmakların akış yönünü takip ederek, bir adadan diğerine atlayarak iskan eden kabileler olmuştur. Bunlar yüzyıllar sürecinde en ücra noktalara, en sarp, engebeli bölgelere yerleşmişler ve bunlardan bazıları, daha sonra bölgeyi ele geçirecek Avrupalı fatihleri şaşkırtacak göz kamaştırıcı uygarlıklar geliştirmişlerdir.”

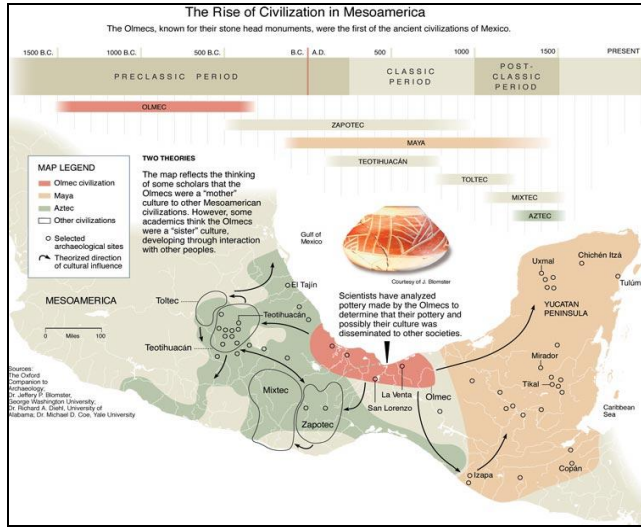
İlk keşfin donmuş olan Bering Boğazını geçerek Asyalılar tarafından yapıldığının dışında etkileşim açısından yeterli bilgi bulunmadığı için, kıta tarihinin “Kolomb Öncesi” ve “Kolomb Sonrası” olarak ikiye ayrıldığı bilinmektedir. Kolomb öncesi dönemde Amerika'nın ilk yerleşimcileri olan Asyalılar toplayıcılık ve avlanma ile kıtanın ilk tarımsal faaliyetlerini yüzyıllarca sürdürmüşlerdir. M.Ö 4500-4000 yılları arasında Meksika'da yetiştirildiği düşünülen pamuk ve darı'nın anavatanlarının Asya toprakları olması, Amerika kıtasının ilk keşifçilerinin Asyalılar olması ihtimalini de kuvvetlendirmektedir.

Kıta'ya yapılan ilk keşfin İspanyollar tarafından 1492 yılında mı, yoksa yaklaşık 20 bin yıl önce Asyalılar tarafından mı yapılmış olduğu, günümüzde tartışma konusu olmaya devam etmektedir. Keşif konusunda çelişkiler bulunmasına rağmen, kıtada yetişen ilk bitki türü konusunda fikir birliği olduğu gözlenmektedir. M.Ö. 7000-5000 yılları arasında Peru'da yetiştirilen balkabağı ve fasulye'nin Latin Amerika topraklarında yer alan ilk bitkiler olduğu çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Bununla birlikte fasulye'nin anayurdunun da Amerika olduğu bilinmektedir. Yakın çağda, fasulyenin bilimsel Yunanca adına da bakarak eski dünya sebzelerinden biri olduğuna inanılmaktaydı. Ancak bir kurt bu inancı çürütmüştür; Eski dünyanın benzer bütün baklagillerine musallat olan bu kurt, tanımadığından dolayı fasulyeyi bitki yerine koymamıştır, yani genetik kodunda “fasulye” diye bir yiyecek bulunmamaktadır. Bu tespitten sonra fasulyenin geçmişi yeniden incelenmiş ve Amerika'dan, muhtemelen de Orta Amerika'dan geldiği kesinleşmiştir. Bununla birlikte, Kızılderililerin öteden beri mısır tarlalarında fasulye ve kabak yetiştirdikleri bilinmektedir. Bu tarlalarda fasulye, dikine büyüyen mısıra

sarılmakta ve onu kendine “sırık gibi kullanmaktaydı. Kabağın görevi ise yerde sürünerek giderken birçok zararlı otu ezip öldürmektir. Kızılderililer tarlada olduğu gibi pişirme aşamasında da bu üçünü birbirinden ayırmamışlardır (Belge, 2006: 37-38). Burada fasulye'nin mısır tarlalarına ekildiği bilgisi de, fasulyeden önce mısır ekildiğine işaret etmektedir. Kabak ve fasulyeden önce kıtaya ilk olarak mısır ekildiğini savunanlar (Baskıcı, 1998: 74) da bulunmaktadır.

M.Ö. 2000- 3000 yıllarına gelindiğinde ise Peru'nun sahil kesimlerinde kırmızıbiber, avokado, yer fıstığı ve tatlı patates yetiştirildiği bilinmektedir (Twist, 2007: 9). Bu dönemde tahıllardan un elde etmek içinse, daha sonraları yerlerini değirmen taşına bırakacak olan, taş dibekler kullanılmaktaydı (Kutlu, 2012: 18). Yine iklime bağlı olarak yüksek kesimlerde farklı patates çeşitleri yetiştirilmeye başlandığı elde edilen bilgiler arasındadır. Tarım, dönem içinde Peru'da kullanılan sulama sistemiyle beraber gelişim göstermiştir.

Elde edilen veriler doğrultusunda, Latin Amerika tarımının ilk başladığı topraklar olarak Peru (And Dağları) ve Meksika (Orta Amerika) gösterilebilir. Bu kapsamda, Amerika'nın tarımsal ekonomiye geçişinin mısır ve patates tarımı ile gerçekleştiği ifade edilebilir (Zubritski, 2011: 40). Gelişen tarımsal ekonomi ile birlikte, Güney Amerika'nın yerli uygarlıkları da oluşmaya başladığı bilinmektedir.



Şekil 1. Mezoamerika bölgesinin tarihsel gelişim süreci

Yerli uygarlıkların ortaya çıktığı, hüküm sürdüğü ve dağıldığı dönemler, Pre-Klasik, Klasik ve Post-Klasik olarak ayrılmakta olup (Şekil 1), bu dönemlerin tamamı M.Ö 1500 - M.S 1500 yılları arasında bir çerçevede değerlendirilmektedir. İlk dönem olan Pre-Klasik dönem, M.Ö 1500 - M.S 300 yılları arasındaki dönem olup, süresi itibariyle Kolomb öncesi Amerika'nın en uzun uygarlık dönemidir. Bu dönem, ilk yüksek uygarlık kabul edilen, Olmekler'in kuruluş ve yıkılışı kapsarken, Zapotek, Maya ve Teotihuacan'ın da kuruluş dönemlerine tanıklık etmiştir. M.S 300-1000 dönemi arasındaki dönem Klasik dönem olarak adlandırılmaktadır. Mayalar'ın ve Teotihuacan kentinin gelişimi bu döneme rastlar. Aztek, İnk medeniyetlerinin ortaya çıkışı ise, öncülleri olan Toltek ve Mixtek uygarlıklarının sonrası dönem olan Post-Klasik döneme rastlamaktadır. O dönemlerden günümüze kadar

olan süreçte yüzlerce yerli topluluğuna da rastlanmaktadır. Bununla birlikte yapılan çalışmada sadece yüksek uygarlıklara yer verilerek genel hatlarıyla ve tarımsal-mutfak bakış açısıyla değerlendirilmiştir.

M.Ö. 1800-1500 yıllarında, Mezoamerikan kültürünün ilk yüksek uygarlığı olarak kabul edilen Olmekler, Meksika'nın Oaxaca vadisinde, her biri tören meydanını çevreleyen 10-12 evden oluşan köy yerleşimlerinde yaşayan halklardan oluşmaktaydı (Özbudun, 2012: 60). Bugünkü Orta Amerika bölgesinde, istikrarlı bir ekonomiye sahip olduğu bilinen topluluklardan gelen Olmeklerin neredeyse 100-150 km uzaklıktaki dağlardan getirdikleri tahmin edilen taşlarla yaptıkları kanal ağları teknolojisi, uygarlığın örgütlenme yapısındaki düzene işaret etmektedir. Kaynağını yapay göllerin oluşturduğu bu ağların sayesinde kuraklığın üstesinden gelmeye çalıştıkları düşünülmektedir (Gendrop, 2006: 16). Olmekler adına bir başka önemli bilgi ise, kültürel bir patlama olarak nitelendirilen, bugünkü Tabasco ve Veracruz eyaletlerinde bulunan La Venta ve San Lorenzo'ya inşa edilen tören merkezleridir (Soustelle, 2006: 9). Bunun yanı sıra, Pazar yerlerinin oluşumu ticaretin sürekliliğini sağlamış, yoğun mal alışverişinin gerçekleştiği bu bölgelerin varlığı, arkeolojik araştırmalarla da desteklenmiştir (Kutlu: 2012, 20-21). Bu pazar yerlerinde yapılan bölgelerarası ürün değişimlerinin, bölgede bilinen ilk tarımsal etkileşimleri gerçekleştirdiği ve toplulukların tarımsal yöntemler konusunda birbirlerine bilgi aktardıklarını ifade etmek mümkündür. Özbudun (2012:60), Olmek sonrası en önemli uygarlığın Zapotekler olduğunu ve Zapotekler'in tarım sulama teknolojisini ileri götürerek karmaşık bir tarım sistemine sahip olduğunu bildirmiştir.

Mezoamerika bölgesinin bir diğer uygarlığı Mayalardır. Kökenleri M.Ö 1000 yıllarına dayanan Mayaların uygarlık olabilmeleri Klasik Dönem'i bulmuştur. Kolomb öncesi dönemde en uzun soluklu uygarlığı oldukları ve M.S 300-1500 yılları arasında hüküm sürdükleri bilinmektedir. Maya uygarlığının gelişkin bir iktisadi örgütlenme, taraçalı tarım, girift kanal sistemleriyle sulanan geniş kırsal kesimler, yaygın bir ticaret ağı ve birçok kültürel gelişmişlik gösterdiği elde edilen bilgiler arasındadır (Özbudun, 2012: 62). Yakın tarihte bölgeyi deneyimlemiş olan Fuat Carım tarım ürünlerinin çeşitliliğini vurgularken kıtanın iklimini şöyle ifade etmiştir; “Yarısı Tropik'lerin içinde, yarısı da dışında. İstivai, mutedil, serin, soğuk, yüksekliğe göre.” (Carım, 1968: 33). Mayalar böyle bir iklim çeşitliliğine sahip olan bölgede mısır kullanarak “atole” denen içeceklerini ve “tamal” adı verilen hamur işi yiyeceklerini yaparak mısır geleneğini sürdürmeye devam etmişlerdir. Mısır'ı bal ve su ile karıştırarak da farklı içecekler üretmişlerdir. Kakao'yu ise hamur içinde ve içecek olarak kullanmışlardır.

Mayaların hüküm sürmeye devam ettiği dönemlerde Toltek ve Mixtek uygarlıklarının da var olduğu bilinmektedir. Azteklere taban oluşturduğu düşünülen Toltekler, Mesoamerica bölgesinin kuzeyinde yer almıştır. Aldığı göçlerle büyüyen bu uygarlık, militarist bir toplumsal örgütlenmeye sahipti. Kendilerinden sonra gelen kabileler onların yerleşik yaşam kültüründen etkilenerek, tarımı, dili, yönetimi Toltek geleneklerine göre düzenlemişlerdir (Soustelle, 2006:12-15).

Aztek adıyla bilinen ve aslında kendilerine Meksikalılar ismini veren uygarlık ise avcılık ve balıkçılıkla uğraşıyordu. Tenochtitlan ismini verdikleri merkezlerinin iktisadi ve askeri gelişimine önem vermekteydiler. Nüfusunun 100.000 civarında olduğu düşünülen Tenochtitlan'da vatandaşlara arazi dağıtımı, vergi toplama, yaygın bir yol ve sulama sistemi gibi uygulamaları ile gelişmiş bir kent olgusundan bahsedilmektedir (Kutlu, 2012: 25-30). Azteklerin kültürel etkileşiminde, komşuların Aztekler üzerindeki etkileri ve Azteklerin kendi yaptıkları fetihlerin rolü bulunmaktadır (Soustelle, 2006: 34)

Aztekler, mutfaklarında kullanmak üzere domates, biber, mısır, fasulye, sukabağı başta olmak üzere çeşitli bitkileri yetiştirmişlerdir. Topraklarını genişletmeden önce, Lagün adacıkları üzerinde kurulmuş olduklarından, tarım yapılacak toprak konusunda sınırlı alanlara sahiptiler. Bu şartlar altında balık, kurbağagiller, göl yumuşakçaları ve su böceği gibi kabukluların Azteklerin beslenmelerinde önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Bunların yanı sıra et olarak; hindi, kaz, tavşan, tüysüz köpek, kuş, yaban domuzu ve karaca gibi hayvanların tüketildiği bildirilmektedir. Mısır, Aztek uygarlığı boyunca mutfaklardaki önemini kaybetmeden sürdürmüştür. Mısır kullanılarak elde edilen başlıca ürünler arasında galeta, küçük ekmek ve tamallı yer almaktaydı, bununla birlikte mısır haşlanarak da tüketilmekteydi. İçecek kültürleri hakkında da sınırlı bilgiye sahip olduğumuz Aztekler, horozibiği ve adaçayı gibi bitkileri haşlayarak içiyorlardı (Soustelle, 2006: 52-60). Mutfakları değerlendirildiğinde domates, biber, mısır, fasulye gibi sebzelerin yaygın olduğu, farklı pişirme teknikleri, farklı reçetelerle farklı lezzetlere ulaşıldığı görülmektedir.

Meksika bölgesinde yaşayan Aztekler'in günde üç öğün yemek tükettikleri, sabah kahvaltısında hafif, öğlen doyurucu, akşamları da hafif yiyeceklerle karınlarını doyurdukları bilinmektedir. Mezoamerika bölgesi halklarının karakteristik yemek menüsünde ise mısır unundan yapılmış galetalar, biber, domates ve soslu fasulye yer almaktaydı. Varlıklı kesim olarak tabir edilen kesim içinse menü biraz değişebiliyordu. Hindi, köpek eti yahnisi, kızarmış ya da haşlanmış et, salyangozlu tamallı, balık ve tatlı patates varlıklı kişilerin sofralarında yer alıyordu. İçecekler yönünden değerlendirildiğinde ise ileri gelenlerle tüccarların, tropikal bölgelerden gelen kakao'yu yemeklerden sonra vanilya ya da bal ilaveli içtikleri bilinmektedir. Halk içeceği olarak ise, bir tas mısır haşlama suyu, horozibiği suyu, ve sadece ritüellerde ve düğünlerde yaşlı insanlar tarafından tüketilmesi uygun görülen ve agave öz suyundan elde edilen mayalı bir içecek olan "octli" adı verilen içecekler karşımıza çıkmaktadır. Halüsinasyon görmelerine neden olan, teonanacatl "kutsal mantar" gibi çeşitli mantarlar kullandıkları ve tütün tütürdükleri de bilinmektedir. Bunların yanı sıra, Aztek evlerinde üç taştan oluşan ocak, konutun merkezini oluşturmaktaydı. Bununla birlikte yemeğin odun ya da odun kömürü ateşinde pişirildiği de yerli uygarlıkların mutfak alışkanlıklarıyla ilgili bilinen sınırlı bilgilerden bir tanesidir. (Soustelle, 2006: 52-60).

Ticaret merkezlerinin kültürel etkileşim için önem teşkil eden etkinliklerin başında geldiği açıktır. Aztekler için Tlatelolco, her gün yaklaşık olarak 20.000-25.000 ziyaretçisi olan bir pazardı. Bu pazarda yer alan değiş tokuş mallarından bazıları; mısır, fasulye, biber, sebze, meyve, ot,

kümes hayvanları ve av hayvanları, balık, kurbağa, ve hatta sofa takımlarıydı. Bu pazarlarda ayrıca mısır unu ve ekmeği ile et yahnisi dükkanlarının da olduğu bilinmektedir (Soustelle, 2006: 56). Mezoamerika bölgesinde Azteklerin hüküm sürdüğü sıralarda Güney Amerika bölgesinde İnka uygarlığının hükümdarlığı söz konusuydu. İnkalar bölgenin son yerli uygarlığı olma özelliğini taşımaktadır. İnka İmparatorluğu, tarımsal açıdan gelişkin kanallar sistemiyle, taraçalı tarım sistemiyle kalabalık bir nüfusu besleyebilmiştir. (Özbudun, 2012: 63).

İnkalar'da devlet; "Yiyimden giyime, ekimden dağıtımına kadar yaşam şartlarını kontrol altında tutuyordu. Günlük kaç öğün, ne kadar, kaç çeşit ve ne zaman yeneceği dahi devletçe tayin edilmiştir.". Ayrıca, İnkaların tarıma verdiği öneme de şu şekilde değinmiştir: "Guano denilen meşhur gübreyi veren martı'ların kılına dokunmak, ölüm cezasıyla yasak edilmiş". İkliminin çeşitliliğini anlatırken de "Tabiatın çeşitine rastlamak için, muntıkaya değiştirmeye hacet yok. Haftıdan sağa veya sola sapmak, biraz ilerlemek veya gerilemek, yeter. Dağın tepesi soğuk, eteği sıcak, veya eteği soğuk tepesi sıcak (...). Bu kadar değişiklik gözlenen bir iklimde, ne yetişmez, neler çıkmaz ki? Yün, pamuk, şeker kamışı, pirinç, portakal, kokain elde edilen koka, altın, gümüş, petrol, bakır, civa". Bununla birlikte dik yamaçlara sahip bölgede tarımın nasıl yapılabildiğini de şu şekilde açıklamaktadır: "Dimdik olan yamaçlar, ekime gelmiyor. Ekime uygun topraklar, imparatorluğun kim bilir neresinde. Çare? Yamacı olduğu yerde basamaklaştırmak ve toprağın kaymasını önlemek için, basamakları payandalamak. İnka'lar, her tarafta bu usulü tatbik etmişlerse de burada ayrıca bir hususiyet var. Şehre süs de katan koskaca anfiteatr, ve yahut bostanlık, suların içinde. Yeri, daha şehrin umumi planı çizilirken tayin edilmiş." (Carim, 1968: 14-30). Carim tarafından edinilen bu bilgiler İnkaların medeniyet düzeyini açıkça ortaya koymaktadır. İklim koşullarının ve coğrafi yapının gösterdiği değişim bölgede yetiştirilebilen ürün çeşitliliğinin ortaya çıkmasına imkan sağlamıştır. Ürün çeşitliliğinin mutfakta yemek çeşitliliğini de getireceği açıktır.

İnkalarda tarım alanları aileler arasında parsellenmişti. And köylüsünün patates, kinoa, mısır, fasulye, biber, tatlı patates, sukabağı, manyoka, yer fıstığı ve avokado yetiştirdiği bilinmektedir. Tarımda çapa ve bel türü aletler kullanılmasına rağmen, bu topraklar yüksek randıman veriyordu. Mısır üretiminin İnka imparatorluğunun gelişmesindeki katkısı, üretimi arttıkça imparatorluğun genişlemesi ve devlet yapısının güçlenmesi şeklinde olmuştur (Favre, 2007: 38-41)

Kolomb öncesi dönemi özetlemek gerekirse; Yaklaşık olarak M.Ö 7000 yıllarında toplayıcılıktan tarıma geçiş, tarım teknolojisinin gelişmesiyle birlikte yerleşik düzene geçişin ateşleyicisi olmuştur. Güney Amerika'nın ilk tarımsal ürünleri olan fasulye ve mısır bölgenin ilk gıda maddelerini oluşturmuştur. Bitkilerin ıslah edilmeye ve hayvanların evcilleştirilmeye başlamasının ardından mutfak kültürü, uygarlıkların gelişimiyle de paralel olarak biber, domates, avokado, tatlı patates ve manyoka ile hindi ve tüysüz köpek füzyonuyla ortaya çıkan yerel yemeklerle birlikte ilk yemek kültürleri oluşmuştur. Bunların arasında günümüze kadar etkisini sürdüren bir mısır, fasulye ve biber geleneği olduğu da söylenebilir. Latin Amerika için mısır o kadar önemlidir ki, efsanelere ve mitlere sürekli konu olup,

kutsallaştırılmıştır. Bunun dışında, ilk zamanlarda 3-4 cm uzunluğundaki mısır başakları, sabır ve zaman gerektiren bir süreçten geçerek günümüzdeki boyutlarına ulaşmıştır (Gendrop, 2006: 10-11).

Buraya kadar konusu geçen sayısız yerli topluluğa ve büyük uygarlıklara ev sahipliği yapan, dış etkileşime tamamen kapalı olan kıtanın kaderi, Avrupa kıtasında vuku bulan kıtlığın ardından Doğu'nun zengin kaynaklarını bulmak amacıyla 1492 yılında yola koyulan Kristof Kolomb ile tamamen değişmiştir.

İspanyollar kıtaya ayak bastıklarında, bugünkü Peru, Boliviya, Ekvador'un tümünü, Şili ve Kolombiya'nın da belirli bir kısmını, Arjantin'in kuzeyini ve Brezilya'nın ormanlık bölgelerini sınırları içine alan İnka uygarlığı en parlak dönemini yaşıyordu. Mexico vadisinde Aztekler hüküm sürerken, Yucatan ve Orta Amerika'da Maya Uygarlığı egemendi (Galeano, 2013: 67-68).

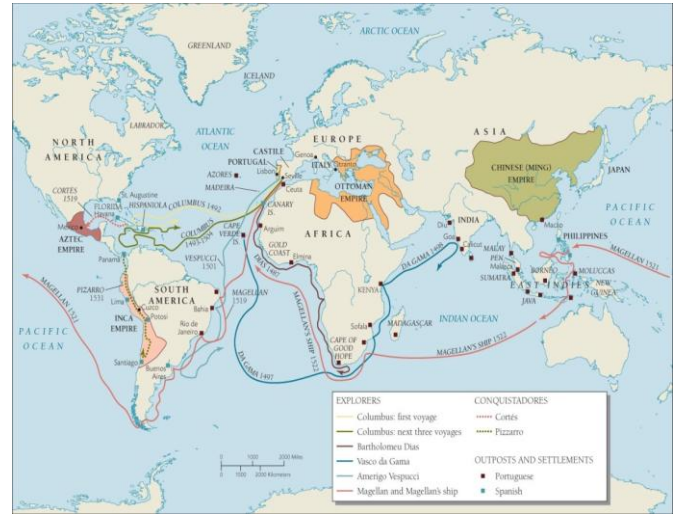
Kristof Kolomb, 12 Ekim 1492'de Bahama Adaları'ndan birine ulaştığında, büyüğü ve zengin altın madenlerinin bulunduğu Hint Adaları'na ayak bastığından emindi. 1513'te Nunez de Balboa kıstağı geçerek "Güney Denizi"ni, Pasifik'i keşfetti. Bununla birlikte, Meksika'nın varlığı, muazzam toprakları ve uygarlığı henüz keşfedilmemişti. Hernan Cortes'in 10 Şubat 1519'da Küba'dan yola çıkması ile başlayan bir diğer keşif hareketi ise, Mexico bölgesinin yerlileri ile ilişkilerini iyi kuran Cortes'in 13 Ağustos 1521 günü hükümdar Cuauhtemotzin'in teslim olmasıyla birlikte Aztek İmparatorluğu'nun tarih sahnesinden çekilmesi ile sonuçlanmıştır. Yerlilerin bu yenilgisinde İspanyolların silah üstünlüğünden çok, vergilerden ve Aztek hükümdarlığından rahatsız Totonakların, Tlaxcala'nın Uexotzinco'nun Otomilin ve vadinin güneyindeki kabilelerin ve Ixtlilxochitl'in desteğinin belirleyici bir rol oynadığı bilinmektedir (Soustelle, 2006: 117-126). Azteklerin sonunu getiren Hernan Cortes'in ardından 1531 yılında İnkaları tarih sahnesinden kaldıracak olan isim Francisco Pizarro olmuştur (Kutlu, 2012: 115). Pizarro'nun Peru topraklarına ayak basmasıyla başlayıp uzunca bir süre devam eden yerli direnişlerinin ardından, 1572 yılında İnka direnişinin sembol ismi Tupac Amaru'nun İnka metropol kenti meydanında infaz edilip İspanyollara direnebilecek başka bir yerli lider kalmamasıyla birlikte İnkaların sonu gelmiştir (Favre, 2007: 122).

Kolomb'un keşfettiği toprakların Asya kıtasına ait olmadığı İtalyan asıllı denizci Amerigo Vespucci sayesinde anlaşılmıştır ve esas olarak fetih hareketi, içinde bankerlerin, tüccarların, savaşçıların, din adamlarının ve denizcilerin yer aldığı ticari seferlere dönmüştür (Kutlu, 2012: 100-103). Kıtalararası etkileşimin ve mutfaklara etkisinin asıl anlamda bu dönemlerde başladığını söylemek mümkündür. (Şekil 2)

Latin Amerika'ya şeker kamışını getiren ve Avrupa ticaretinin yaklaşık üç yüzyıl boyunca şeker kamışı olmasını sağlayan, Kolomb'un ikinci seferidir (Galeano, 2013: 87).

Tarihsel gelişim sürecinde keşifler devam ederken, kültürel etkileşim kaçınılmaz sonuçlar arasında yer almıştır. Gürsoy (2013) bu keşiflerin dünya mutfağı ile etkileşime katkısını ifade ederken 16. Yüzyıl Avrupasını, Colomb'un keşfettiği deniz aşırı ülkelerin mutfaklarından ve diğer keşiflerin Ortadoğu ve Asya seferlerinden getirdikleri

ürünlerle tanıştığı dönem olarak belirtmiştir. Amerika'dan gelen ürünler arasında hindi, patates, mısır, yeşilbiber, kırmızı sivri biber, domates ve çikolata (kakao) yer almaktadır. Fransa, henüz o yıllarda kaliteli yemekleriyle ünlenmemiş, yemekler pek özenle hazırlanmıyordu. İtalya'da Roma İmparatorluğu döneminden kalma mutfak kültürü sadece bazı zengin ailelerin mutfaklarında yaşatılıyordu. Bu mutfağın bütün görkemini, Akdeniz ülkelerinin zengin gıda maddelerine ve pişirme tekniklerine borçlu olduğu bilinmektedir. Bununla birlikte pişirme ve süsleme açısından yemek sanatının da Çin'den Batı'ya doğru yol aldığı bilinmektedir (Gürsoy, 2013: 37). Güney ve Orta Amerika'ya İspanyolların gelmesiyle birlikte terminolojide Latin Amerika olarak isimlendirilecek olan kıta, odun ateşindeki ocaklarda yemek pişirirken, 18.yy'da Avrupa mutfağına giren kuzineler ve Asya'dan gelen pişirme ve süsleme sanatları Latin Amerika'ya da gelmeye başlamıştır.

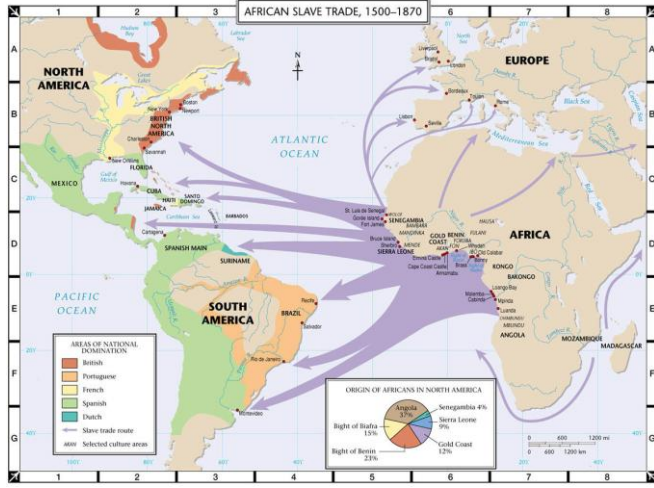


Şekil 2. Keşif Hareketleri

Kabilelerin birbirleri arasındaki kültürel etkileşimin, binlerce kişinin ziyaret ettiği yerli pazarları ile gerçekleştiği bilinmektedir. Bu pazarlar daha çok benzer mutfakların ve yemek kültürlerinin etkileşimine örnek olarak verilebilir. Mutfak kültürü anlamında uluslar arası ilk etkileşimlere ise askeri seferler ve aşçıların farklı kültürlerle tanışması örnek olarak verilebilir. Ortaçağ Avrupa'sı mutfağına bakıldığında, Haçlı Seferleri'ne katılan aşçıların Ortadoğu ve Asya'nın yemeklerinden ve pişirme yöntemlerinden etkilendikleri görülmektedir (Gürsoy, 2013: 31). Aşçıların etkisine başka daha birçok örnek verilebilir; bunlardan bir tanesi, Marco Polo'nun Uzakdoğu gezisinden gelen aşçılarıdır. Bugün İtalya'da Çin yemek kültürünün ilgi görmesi ve İtalyan mutfağının doğu mutfağından etkilenmesinin sebebi de bu aşçılarıdır. Gençliğini Paris'te geçiren Çar Peter'in Fransız aşçılarından bir kaçını yanında götürmesi de örnek olarak verilebilir. İtalya'daki mutfak çeşitliliğine benzer bir şekilde av hayvanları, balık ve sebze çeşitleri ile zaten zengin bir topraktan beslenen Rus mutfağının bugünkü çeşitliliğinin en önemli faktörlerinden bir tanesi de Çar'ın getirdiği o aşçılarıdır. Benzer bir Fransız etkisini de bugünkü Japon mutfağında görmek mümkündür (Gürsoy, 2013: 47-49)

Keşif sonrası dönemde, yani 17. ve 18. yüzyıllarda İspanya'da durum, beklenenin tersine iyi olmadığı belirtilmektedir. Uruguaylı edebiyat ve düşünce insanı Eduardo Galeano'nun sömürü düzenini iyi bir şekilde analiz

ettiği Latin Amerika'nın Kesik Damarları kitabı'ndaki şu cümlelerinden durumun ehemmiyeti anlaşılacaktır: "17. yüzyıl, serüvencilerin, açlığın ve çeşitli ağır hastalık salgınlarının çağı olmuştur (...) İspanya topraklarının aldığı göç ve ölümlerle birlikte ülke tam bir iflas halindeydi: kronik işsizlik, işlenmeden duran uçsuz bucaksız topraklar, değerini hepten yitirmiş bir para, yıkıma uğramış bir sanayi, sürekli bozgunlarla sonuçlanmış bir dizi savaş, tamtakır bir hazine ve taşrada sözünü geçiremeyen bir merkezi otorite." Karl Marx'ın Kapital'inde de kıtanın keşfinin aslında çok da iyi sonuçlara neden olmadığı ifade edilmiştir: "Amerika'daki altın ve gümüş madenlerinin keşfi; yerli nüfusun köleleştirilip maden ocaklarında zorla çalıştırılması; Doğu Hint Adaları'nın fetih ve yağmalanmaya başlaması; Afrika kıtasının bir zenci avı alanı haline getirilmesi kapitalist üretim çağını haber veren olgular olmuştur." (Galeano, 2013:47-49). Yaşanan tüm bu olayların toplumların mutfak kültürüne etkisi "Günümüz Latin Amerika mutfağı" bölümünde tartışılacaktır.



Şekil 3. Afrikalı Köle Ticareti

Avrupa'daki sermaye birikiminde, Afrika'dan Amerika kıtasına yapılan köle ticareti (Şekil 3) etkisinin de büyük olduğu tartışmasız bir gerçektir. Karşılıklı etkileşimi daha iyi anlayabilmek üzere Galeano'nun şu sözlerine kulak vermek gerekir: "Gemiler silah, kumaş, cin, rom ve renkli cam boncuklarla dolu olarak yola çıkıyor, bunlara karşılık Afrika'dan köle, Amerika'daki sömürgelerden de şeker, pamuk, kahve ve kakao satın alınıyordu." (Galeano, 2013: 112).

Buraya kadar doğrusal bir düzlemde giden zaman çizgisi burada kesilerek, keşiflerin ve göçlerin günümüz Latin Amerika mutfağını nasıl etkilediği, günümüz Latin Amerika mutfağı ile incelenecektir.

### Günümüz Latin Amerika Mutfağı

Latin Amerika ülkelerinde bugünkü yemek tercihlerini etkileyen en önemli unsurlar, fetihler, göçler, iklim ve coğrafi koşullar olmuştur. Latin Amerika kıtasının temel özelliği Güney yarımkürede yer almasından dolayı sıcaklıkların güneye gittikçe düşmesidir. Buna bağlı olarak yetişen ürünlerin çeşitliliği de fazladır. Latin Amerika'da ülkeler arası bir yemek kültürü farklılığı/benzerliğinden çok, coğrafi koşullara yönelik bir farklılık/benzerlikten bahsedilebilir. Örneğin, kıyı bölgeleri daha çok deniz

ürünlerini tercih ederken, iç bölgelere gidildikçe et tercihi dana ve keçi etlerinden yana olmaktadır. Gerek İnka'ların hüküm sürmüş olduğu Şili, Peru, Bolivya, Ekvador bölgesi olsun gerekse Aztek, Maya gibi uygarlıkların hüküm sürdüğü Orta Amerika bölgesi olsun, bugün geçmiş kültürlerinden kopamadıkları, yemeklerinde vazgeçilmez bir unsur olarak kullandıkları patates, mısır, biber, siyah fasulye, bal ve kakao'dan anlaşılabilir. Bunun yanı sıra kıtada severek tüketilen tortilla adı verilen lavaş ise yine geçmiş yemek kültürlerinin esintilerini taşımaktadır.

Latin Amerika mutfağına etki eden en önemli unsurlardan bir diğeri ise 17-19. yüzyıllar arasında kıtaya gelen Afrika kökenli köleler olduğu bilinmektedir. Kıtaya ayak basarken hiçbir maddi birikimleri olmayan bu insanların, beraberlerinde hiç şüphesiz ki yemek alışkanlıklarını ve ritüellerini de getirmiş olmaları anlaşılır bir gerçektir. Benzer bir şekilde 19.yüzyılın sonlarına doğru Latin Amerika topraklarına göç eden Avrupalılar ki bunların içinde İspanyollar ve İtalyanların çoğunlukta olduğu bilinmektedir, ülke mutfaklarını yerlilerin alışkanlıklarıyla birleştirmiş ve bugünkü Latin Amerika mutfağının zenginliğini oluşturmuşlardır. Günümüz Latin Amerika mutfağında adından söz ettiren, karakteristik bir takım özelliklere sahip ülke mutfaklarından bazılarının özellikleri şöyle sıralanabilir:

### Arjantin mutfağı:

Arjantin mutfağının İspanyol ve İtalyan mutfak kültürlerinden etkilendiği bilinmektedir. Özellikle 1888-1914 yıllarında Arjantin'e 2,5 milyon civarında İspanyol ve İtalyan göç etmiştir (Genç, 2010: 92). Bu yüzden, İtalyan mutfağının temellerini oluşturan pizza ve spagetti'nin Arjantin'de çok tercih edilen yemekler arasında olmasına şaşırılmak gerekir. Arjantin mutfağında pizza ve spagettiden çok daha fazla tercih edilen, geçmiş geleneklerinden gelen ettir. En iyi bilinen et yemeklerinden biri "Parilla" adı verilen bir ızgarada, barbekü usulü pişirilen ve "Asado" olarak isimlendirilen yemek karışık etlerden oluşmaktadır. İçecek olarak "mate" ve şarabın tercih edildiği Arjantin'de son yıllarda bira tüketiminin de arttığı bilinmektedir (Şen, 2013: 42) Bunların yanı sıra, dana eti, peynir, jambon, soğan, domates gibi yiyeceklerden oluşan "churrasquito" ve "lomito" adı verilen sandviçlerin yanı sıra içine kıyma, soğan, yumurta ve zeytin konulan "empanada"nın da sık tüketildiği görülmektedir. Empanada sadece Arjantin değil, Latin Amerika kıtasının diğer ülkelerinde de sıklıkla tercih edilen bir yiyecektir. Coğrafya'nın etkisi dünyanın her yerinde olduğu gibi Arjantin'de de yemek tercihlerini etkilemektedir. Örneğin İtalya, ince zungun bir yarımada olduğu için deniz ürünleri bakımından zengindir. Bu nedenle etten daha çok, deniz ürünleri öne çıkmaktadır. Zeytin ağaçları ve üzüm bağlarının bolluğu ise zeytinyağı ve şarap tüketiminin de yaygın olma sonucunu getirmektedir (Gürsoy, 2013: 49). Bu bağlamda İtalya ile Arjantin mutfaklarının hem coğrafi etkiler hem de göçten dolayı örtüştüğünü ileri sürmek mümkündür. Bunun yanı sıra Arjantin'in geniş pampaları, keşiften bu yana Avrupa'dan kıtaya getirilen büyük sığır sürülerini beslemektedir (Belge, 2006: 171).

### Brezilya mutfağı:

Brezilya'da Afrika ve Portekiz mutfakları ile Brezilya mutfağının geçmiş alışkanlıklarının füzyonu göze çarpmaktadır. Brezilya mutfağındaki Afrika esintisinin

kökeni, keşif sonrası özellikle 17-19.yüzyıllar arasında kıtaya getirilen ve sayısı on milyonu bulan Afrikalı kölelerden kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte, 18. yüzyılda Brezilya'ya göç eden Portekizli sayısının, 1700 yılında Brezilya'da bulunan nüfus kadar, yani yaklaşık olarak üç yüz bin kadar olduğu bilinmektedir (Galeano, 2013: 79). Bu etkileşimin günümüz Brezilya mutfağına etkisini ifade edebilmek için Portekizlerin zeytinyağı ve sarımsağının, Afrikalıların baharatlarının kullanıldığı yemekler örnek olarak gösterilebilir. Bu etkileşime aynı zamanda, 16. Yüzyıl sonlarında Venezuela'ya kakao yetiştiriciliği için getirilen Afrikalılarla birlikte Venezuela mutfağında da rastlanmaktadır (Galeano, 2013: 53).

İnsanlarda melezliğin benzer sonuçlarına yemeklerde de rastlandığı şu sözlerle açıklanmaktadır: “Brezilya, komşuları Arjantin, Şili ve Uruguay'a göre beyaz, siyah ve Kızılderili karışımlarının, aynı zamanda bu mutfakların karışımlarının çok daha zengin olduğu bir ülkedir. Bahia bölgesi ve Salvador kenti gibi, Afrika'dan gelen nüfusun yoğun olduğu yerlerde mutfak da değişmektedir. Bu mutfaklarda hindistan cevizi ve palmye yağının ön plana çıktığı farklı yemekler ortaya çıkmaktadır.” (Belge, 2006:172). Belge (2006) Brezilya mutfağının henüz olgunlaşmamış, halen deneyimlerini sürdüren bir mutfak olduğunu, bir yanda Arjantin mutfağında olduğu gibi döşek misali bifteklerin olduğunu, diğer yanda özellikle siyahların yoğunlaştığı bölgelerde çok daha zengin karışımların bulunduğunu ifade etmiştir (Belge, 2006: 172).

Gurme Salih Doğrusöz'ün Brezilya mutfağına dair köşe yazısında da değindiği üzere; salçalı domuz, sığır eti, barbunya ve siyah fasulye ile yapılan *feijoada*, pirinç, lahana, limon, biber, manyoka unu ve portakal ile hazırlanan sosu ile Brezilya'nın mutfak karakteristiğini yansıttığı söylenebilir. Ancak unutmamak gerekir ki, Latin Amerika'nın kıyı şeridinde yer alan diğer ülkelerde olduğu gibi balık, yengeç, istakoz ve karidese de yoğun ilgi gösterilmektedirler. Bunun yanı sıra hayvancılık, nemli kıyı şeridinden uzakta, iç bölgelerdeki çöllerde yer almıştır (Galeano, 2013:91). Bu sebeple deniz ürünleri tüketiminin kıyı kesimde yaygın olduğu, bununla birlikte et tüketiminin esas olarak iç bölgelerde olduğunu ifade etmek mümkündür. Brezilya mutfağına ait bir diğer önemli grubun tatlılar olduğu bilinmektedir. 18.yüzyılda ülkeye gelen Avusturyalılar ve Portekizlilerin “tatlı” etkisi yerlilerin mutfak yorumlarıyla özgülleşmiştir. Ülkede Avrupa etkisinin olmadığı mutfak ise; iç kesimlerinde kaplumbağa ve iguana etinin yendiği bölgeler olarak gösterilebilir. Kaplumbağa ve iguana eti tüketim geleneği eskilere dayanmaktadır. 16.yy'da Güney Amerika'ya giden kaşifler burada bulunan yerlilerin kaplumbağa'yı kendi kabuğunda pişirerek lezzetli bir çorba yaptıklarını belirlemişlerdir. Bu durum Çin mutfağında yer alan kaplumbağa pişirme yöntemlerinin Latin Amerika mutfağı kökenli olduğunu düşündürmektedir (Belge, 2006: 95).

### Meksika Mutfağı

Latin Amerika'da tarımın başladığı yerlerden birinin Peru, diğerininse Meksika bölgeleri olduğuna daha önce değinmiştik. Kökeni binlerce yıl öncesine dayanan bir toprakta yemek kültürünün zengin olması da şartırcı olmayacaktır. İç bölgelerde mısır ve kıyılarda deniz ürünleri

Meksika mutfağının temel yapısını oluştururken kendi topraklarında yetişen acı biberlerle hazırlanan sos kültürleri ülke mutfağını Latin Amerika'nın diğer bölgelerinden ayıran başlıca faktörlerdendir. Meksika mutfağında acı biberin adeta bir kimlik olduğu Meksikalı yazar Laura Esquivel tarafından şu şekilde açıklanmaktadır: “Günlük yaşantımızda her alandaki etkisi o kadar güçlü oldu ki yüzyıllar sonra bile varlığını sürdürdü ve mutfakta her türlü karışımında yerini aldı. Bu yüzden, biz modern Meksikalılar, günlük yaşantımıza giren her yeni yemeği acı biberle yiyoruz.” (Esquivel, 2010: 119-120) Yazar, Morina balığından sosisli sandviç, hamburgere kadar her şeyi acı biberle tükettiklerini, acı biberin günlük beslenmelerinin vazgeçilmezi olduğunu, her sofrada çok önemli rol oynadığını ifade etmektedir. Esquivel (2010) “Eğer kişiyi, ne yediği, kiminle yediği nasıl yediği ve yediğine verdiği anlam belirliyorsa, biz Meksikalılar için, mısırın çocukları olduğumuz, ama acı biberle yoğrulduğumuz sonucuna varılabilir. Bazen tanrıların bizi birlikte mi, yoksa ayrı ayrı mı yarattığını merak ederim ve kendime ilk yaratılanın ne olduğunu sorarım: İnsan mı, acı biber mi?” sözleriyle acı biberin Meksika için önemini vurgulamıştır.

Meksika'da yaygın olarak tüketilen sebzelerden olan domates, mısır, biber ve fasulye; acı soslar ve *tortilla* ekmeğiyle birlikte sofralarda yerini almaktadır. Tortilla'nın hem buğday hem de mısır unundan yapıldığı bilinmektedir. Buğday'ı “Yeni Dünya”ya, Mısır'ı da “Eski Dünya”ya Kolomb'un getirip götürdüğü eldeki bilgiler arasındadır (Belge, 2006: 47-48). Bununla birlikte, Meksika mutfağının, Latin Amerika'nın diğer ülkelerine oranla, dışarıdan fazla etkilenmediği ifade edilebilir. Yemek tercihlerinin, Mesoamerika'nın ilk yerleşimci uygarlığı olan Olmeklerden Azteklere kadar olan süreçteki yemeklerle benzer olması bizim bu yargıya varmamızı destekleyici bilgilerdendir. Bununla birlikte, Meksika mutfağı'nın *Chili con carne*, *taco*, *enchilada* gibi lezzetleri bugün dünyanın bir çok yerinde karşımıza çıkabilmektedir (Belge, 2006: 172). Bu konuda, Laura Esquivel'in: “Günümüzde acı biberin artık astronomların günlük öğünlerine bile dahil olduğundan söz ediliyor.” ifadesi kıtanın ilk yiyecek kaynaklarından olan acı biberin nasıl bir etkileşimle bugün nerelerde olduğunu düşündürmektedir.

### Şili Mutfağı

Şilin zengin bir mutfak kültürü ile karşımıza çıktığı söylenebilir. Bu zenginlik, temel olarak iki faktöre bağlıdır. İlki, Şili'nin çoğunluğu “Mapucheler”den oluşan yerli kültürü ile “Criollo” yani Latin Amerika'da doğan İspanyolların kültürlerinin bütünleşmesi sonucudur. Diğer ise; 18. ve 19. yy'da yaşanan göçlerdir; 18. yy'da gerçekleşen ticari gelişmelerle birlikte ülkeye gelen Fransız, İtalyan, İngilizler; 19.yy'da ise Araucania bölgesine ve daha güneye göçmen çekmek amacıyla çıkartılan ilk iskan kanunları ile birlikte ülkeye gelen Alman, Yugoslav ve İsviçreliler bu yüzyıllarda Şili mutfağını etkileyen unsurlar arasında yer almıştır (Toledo, 2010: 16). Kültürel yapısının yanı sıra Şili mutfağının bir başka zenginlik kaynağı da kuzeyde Atamaca çölü, batıda Büyük Okyanus, doğuda And dağları, güneyde Antarktika buzulları ile çevrenesidir. Kuzeyden güneye dört mevsimi birden yaşatabilen coğrafi koşullar, bitki ve hayvan çeşitliliğine de olanak sağlamaktadır. Büyük Okyanus'un balık ve deniz mahsulleri

açısından zengin olması, Şili mutfağında salatadan ana yemeğe kadar pek çok yemek grubunda deniz ürünlerinin yer almasına katkıda bulunmuştur. Salata olarak deniz tarağı ve midye ile yapılan “ensalada del mar”, ana yemek olarak ise ançuez, levrek, kalamar, karides, deniz tarağı ve çeşitli garnitürlerle yapılan “estofado de corvina y mariscos” örnek olarak verilebilir (ProChile, 2005: 37-59). Bunun yanı sıra, domuz ve tavuk etleri, sosis, patates ve çeşitli deniz ürünlerinin karışımından yapılarak bin yıldan fazla bir geçmişe sahip olan “Curanto” isimli yemek Şili mutfağının besleyici ve zenginliğine örnek yemeklerden biridir (Toledo, 2010: 99). Etkileşim kapsamında karşımıza çıkan yemekler dikkate alındığında; domates, sarımsak, maydanoz, beyaz şarap ve kılıçbalığı ile yapılan bir makarna olan “pasta con albacora”, Latin Amerika ile Avrupa mutfağının tek tabakta buluşması olarak nitelendirilebilir. Tatlı konusunda da zengin bir menüye sahip olan Şili mutfağında Asya kökenli meyvelere rastlamak mümkündür. Ahududu ve böğürtlen ile yapılan “clafoutis de berries” ve limon ile yapılan “jalea de limon pica” bu etkileşime örnek olarak verilebilir (ProChile, 2005: 91-109).

Şili halkının yemek pişirme alışkanlıkları incelendiğinde deniz kabuklarının çığ ya da pişmiş olarak tüketildiği görülmektedir. Deniz kabuklarının yanı sıra balık da mutfakta sıklıkla yer alan yemekler arasındadır. En çok tercih edilen balıklar olarak kılıç, ton, eşkina, migra ve somon’un ızgara, tava ve buğulama usulü ile pişirildiği bilinmektedir (Toledo, 2010: 36).

Şili mutfağında yer alan değerlerden biri de ülkede üretilen şaraplarıdır. Günümüzde Şili de şarapları ile tanınan ülkelerden biridir. Ancak Şili şaraplarını farklı kılan bir durum vardır. Şili şaraplarının kökeni, 1887 yılında Avrupa’da yaşanan ve tüm asmaları yok eden hastalık öncesinde Avrupa’dan getirilen asmalar olduğu için bu denli kaliteli olduğu söylenmektedir (Toledo, 2010: 46). Kahve’nin anayurdunun Yemen olması gibi, şarapta da benzer bir etkiden bahsedilebilir. Burada kahve ve şarabı kalite açısından üst sıralara taşıyan ise Latin Amerika’nın elverişli iklimi ve verimli toprakları olmuştur.

### **Bolivya mutfağı;**

Tropik bir iklimde yer alan Bolivya’da, yüksekliğin fazla olduğu bölgeler soğuk iken, alçak olan bölgelerde bunaltıcı sıcaklık ile karşı karşıya kalınmaktadır. Bu koşul nedeniyle elde edilen tarımsal ürün ve diğer yiyecekler patates, et ve çeşitli baharat ve soslar mutfağın temel kimliğini oluşturmaktadır. Hayvansal ürün olarak tavuk ve sığır etinin yanı sıra tavşan ve kobay eti de tüketilmektedir. Bolivya mutfağında ülkenin ne Atlantik ne de Pasifik okyanusuna kıyısı olmaması sebebiyle deniz ürünleri yer almamaktadır. Bu konuda komşusu Paraguay ile aynı kaderi paylaşmaktadır.

Bölge’de yerli halkın kahvaltı tercihleri incelendiğinde ekmeğin üzerine tuz ekilerek sürülen avokado veya küçük ekmeğin içine konarak yenen domates, soğan, limon karışımından yapılan avokado salatası, etli tropikal meyvelerin suyundan oluşan bir jugo’dan oluştuğu gözlenmiştir (Buğdaycı, 2006: 173). Bolivya mutfağında ise bu menüye içecek olarak eklenebilecek bir diğer ürün mayalanmış mısırdan elde edilen *chicha* adında alkollü bir içkidir.

### **Küba Mutfağı**

Küba coğrafi konumu itibarıyla Karayip, sömürge zamanlarının etkisiyle de İspanyol mutfağı etkisi altında kalmıştır. Domuz eti, fasulye, mısır ve deniz mahsulleri Küba mutfağının temel bileşenleri arasında yer almaktadır (Guliyeva v.d, 2010: 36) Küba mutfağını etkileyen Karayip mutfağında ise Çin mutfağının etkisinden bahsedilmektedir. Bunun nedeni olarak ırksal özellikler ve deniz ürünü çeşitliliğinin fazla olması gösterilebilir (Belge, 2006: 172).

Günümüzde Karayipler ve Orta Amerika’nın başlıca tarım ürünü olan şeker kamışının kaşifi Büyük İskender olarak kabul edilirken, Küba’nın ve dolayısıyla Latin Amerika’nın bu bitki ile tanışması Kolomb’un ikinci seferinde Kanarya Adaları’ndan getirmesi ile olmuştur (Galeano, 2013: 87). Dolayısıyla, günümüzde Küba’nın milli içkisi olarak kabul edilen ve şeker kamışından yapılan Rom’un hammaddesinin Avrupa’dan olduğu ifade edilebilir. Aynı durum Brezilya’nın *cachaça* ve Ekvador’un *aguardiente*’si için de söylenebilir.

### **SONUÇ**

Tarihsel süreçle birlikte uluslararası mutfak etkileşimine giren Latin Amerika yemek kültürünün üzerinde etkili olan unsurları saptamak amacıyla yapılan bu çalışmada başlıca şu sonuçlara varılmıştır; İlk olarak, Kristof Kolomb’un kıtanın kaderini değiştirdiği keşif hareketleri sonrasında “Eski Dünya”nın nasıl bir “Yeni Dünya” ile karşılaştığını aktarabilmek adına, Orta ve Güney Amerika bölgelerinin tarihi geçmişi, tarımsal üretim koşulları ve yeme alışkanlıklarını belirlemek önem teşkil etmektedir.

İspanyolların kıtaya gelmesiyle birlikte, yerli mutfak kültürü ile “Eski Dünya” yemek kültürünün füzyona uğraması, zengin bir mutfak oluşmasına neden olmuştur. Örnek olarak, bugünkü Şili mutfağında Mapuche yerlileri ile “criolla” yani Latin Amerika’da doğan İspanyolların kültürlerinin kaynaşması, Şili mutfağını bugün Latin Amerika’daki en renkli mutfaklardan bir tanesi yapmıştır.

Keşiflerin ardından uluslararası mutfak etkileşimine en önemli katkılardan bir diğeri ise –özellikle 17. ve 19. yüzyıllar arasında kıtaya getirilen ve sayısı on milyonu bulan Afrikalı kölelerin katkısı olmuştur. Bunun etkilerine bugün Brezilya’da daha fazla rastlıyoruz.

Köle ticaretinin ardından bu etkileşime göç hareketlerinin katkısı da büyük olmuştur. 18. ve 19. yüzyıllar arasında Avrupa’da yaşanan ticari gelişmeler ve iskan kanunları ile birlikte İspanyol, İtalyan, İngiliz ve Alman göçmenlerin yeni yurtları Latin Amerika olmaya başlamıştır. Avrupa’dan alınan göçler, bugün özellikle Arjantin ve Şili mutfaklarında etkisini göstermektedir.

Etkisini göstermesi yüzyılları bulan bu unsurlarla birlikte bölgenin coğrafi koşullardan ve iklimden nasıl etkilendiği de Latin Amerika mutfağının Kolomb öncesi uygarlıklardan günümüze kadar sağlıklı bir şekilde incelenebilmesi adına önem taşımaktadır.

Latin Amerika’da ülkeler arası bir yemek kültürü ve farklılığından/benzerliğinden çok, coğrafi koşullara yönelik bir farklılık/benzerlikten söz edilebilir. Örneğin, kıyı bölgeleri daha çok deniz ürünlerini tercih ederken, iç



bölgelere gidildikçe et tercihi dana ve keçi etlerinden yana olduğu görülmüştür.

Tüm bu dış etkenlere rağmen Gerek İnkaların hüküm sürmüş olduğu Şili, Peru, Bolivya, Ekvador bölgesi olsun gerekse Aztek, Maya gibi uygarlıklara ev sahipliği yapmış Orta Amerika bölgesi olsun, bugün geçmiş kültürlerinden kopmadıkları, yemeklerinde kullandıkları patates, mısır, biber, siyah fasulye, bal ve kakao'dan anlaşılabilir. Bunun yanı sıra kıtada severek tüketilen "tortilla" adı verilen lavaş ise yine geçmiş yemek kültürlerinin esintilerini taşımaktadır.

Bu çalışmada Latin Amerika Yemek Kültürü'nün Uluslar arası mutfak etkileşiminde nasıl bir rol oynadığı, belirleyici unsurları ortaya konarak, konuyla ilgili araştırma yapmak isteyen araştırmacılara katkı sağlayacağı düşünülerek sonuçlandırılmıştır.

## KAYNAKÇA

- Baskıcı, M.M. (2013). "Evcilleştirme Tarihine Kısa Bir Bakış", Ankara Üniversitesi Dergiler, Erişim: Kasım 17, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/42/479/5532.pdf>
- Başar, E. (1965). *Sosyalizm Sözlüğü*, Toplum Yayınları, Ankara.
- Belge, M. (2006). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları,
- Buğdaycı, S. (2006). *Sakin Ol! Her şey Mümkün-Ekvator Peru Bolivya*, Yeni Hayat Yayınları, İstanbul.
- Carım, F. (1968). *Latin Amerika: Görüp İzlediklerimiz*, İstanbul Matbaası, İstanbul.
- Esquivel, L. (2010). *Saklı Lezzetler-Mutfağa Felsefi Bir Yaklaşım*, Çev. O. Öztunalı, Can Yayınları, İstanbul.
- Favre, H. (2006). *İnkalar*, Çev. İ. Yerguz, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Galeano, E. (2013). *Latin Amerika'nın Kesik Damarları*, Çev. A. Tokatlı vd., Çitlenmik Yayınları, İstanbul.
- Genç, H. (2010). "Osmanlı'dan Brezilya ve Arjantin'e Emek Göçü ve Göçmenlerin Sosyo-Ekonomik Durumu 1850-1915", Marmara Üniversitesi İ.İ.B.F Dergisi, Cilt XXVIII, Sayı 1, S.71-300.
- Gendrop, P. (2006). *Mayalar*, Çev. İ. Yerguz, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Guliyeva, D. (2010). *Küba Hikayeleri*. Ed: S.ÖZAVCI, Havana Club, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Hawking, S. (2012). *Büyük Tasarım*, Çev. S. Ögünç, Doğan Kitap, İstanbul.
- Hawking, S. (2012). *Zamanın Daha Kısa Tarihi*, Çev. S.Ögünç, Doğan Kitap, İstanbul.
- Kahyaoğlu, M. (2010). "Ölüm ve Yaşam Arasında: Patates", Metro Gastro Dergisi, Sayı: 10.yıl Özel, S.98-102.
- Komisyom, (2010). *Bilgi Küpü: Dünya*, Çev. N. Elhüseyni, NTV Yayınları, Çin.
- Komisyom, (2007). *Dünya Tarihi*. Çev. F. Akderin, Alfa Basım Yayın, Çin.
- Kutlu, M.N. (2012). *Tılsım, İnanç ve Başkaldırı*, Ankara Üniversitesi Yayınevi, Ankara.
- Mitropolski, (2011). *İlkel, Köleciler ve Feodal Toplum*, Çev. S.Belli, Sol Yayınları, Ankara.
- Özbudun, S. (2012). *Latin Amerika'da Yerli Hareketleri*, Dipnot Yayınları, Ankara.
- Prochile. (2005). *Sabares de Chile*, Chile Dirección de Promoción de Exportaciones.
- Soustelle, J. (2006). *Aztekler*, Çev. İ.Yerguz, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.

Şen, E. (2013). "Arjantin Potansiyel Hızlı Tüketim Malları Yerinde Pazar Araştırması" T.C. Ekonomi Bakanlığı İhracat Genel Müdürlüğü Ülke Masaları I Daire Başkanlığı, Ankara.

Taştan, Y.K. (2009). "Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü", Gazi Akademik Bakış, Cilt 2, Sayı 4, S.53-86, Ankara,

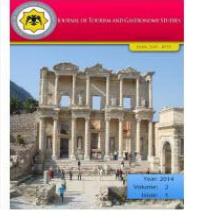
Toledo, P. (2010). *Şili Bir Ülke*, Şili Büyükelçiliği.

## Extensive Summary

### The Cultural Interaction Journey of Latin American Cuisine

The indications of first human life on the area today called Latin America are based much earlier on the Inca Civilizations founded on the west of Maya and Aztec in Central America as well as South American territories. The first discovery was performed by Asians who are thought to reach the continent by passing the frozen Bering Strait about 20.000 years ago. The first settlers continued the first agricultural activities of the continent for hundreds of years through collecting and hunting. In line with the acquired data, Peru (surroundings of Andes, South America) and Mexico (Central America) can be shown as the first area where Latin American agriculture started. The first native civilizations began to develop with the Latin America's access into the agricultural economy. Between 1500 B.C. and 1500 A.D., Latin American territories hosted the civilizations such as Olmec, Zapotec, Maya, Aztec and Inca. Irrigation systems, terraced agriculture, common trade networks and cultural developments, which these civilizations had, indicate that they possessed certain regimes in their economic structure. In addition, market places hosting thousands of visitors within several days were the places in which exchange of products were carried out among the regions and these were the first known places in which agricultural interaction took place in the region. What is more, it is known that societies shared their knowledge here about agricultural methods.

Product range provided by rich Central and South American lands makes the cuisine culture rich, as well. Corn, bean, potato, maize, pumpkin, tomato and pepper types have been indispensable part of Latin American cuisine since the days cuisine started to develop. Furthermore, especially Aztecs consumed cacao, honey and vanilla as beverage. The era of civilizations lasting for about 3000 years changed forever with Christopher Columbus who thought that he had discovered Indian islands in 1492 and never knew about the presence of America until his death. The Spanish who first set foot on the continent were welcomed in a friendly way by Aztec and Maya civilizations who were living their brightest era. However, it is clear that the Spanish did not possess the same friendly intention due to the bad economic situation of Europe. Nevertheless, whether good or bad, with the "interaction bridge" constructed by the Spanish, acculturation undoubtedly affecting gastronomy started between New World and Old World. Along with this, 16<sup>th</sup> century was a period in which Europe got acquainted with turkey, potato, corn, pepper, tomato, coffee and chocolate coming from America. Besides, the development of interaction between food art and world cuisines in terms of cooking and plating occurred within this period. It can be said that African slaves coming to the continent in the 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> century and the big migration from Europe in the 19<sup>th</sup> century have a great effect on the richness of Latin American cuisine.



## Cittaslow: A Model Proposal For Çamlıhemşin (Cittaslow: Çamlıhemşin İçin Bir Model Önerisi )

Ahmet TAYFUN<sup>a</sup>, \*Elif ACUNER<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, 06830 Gölbaşı, Ankara / Turkey

<sup>b</sup>Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Vocational High School, Department of Tourism and Hotel Management, Ardeşen, Rize / Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:25.10.2013

Kabul Tarihi:02.01.2014

### Anahtar Kelimeler

Cittaslow  
Çamlıhemşin

### Öz

Yirminci yüzyılın kentleri gürültü, çarpık kentleşme, yoksulluk, yasa dışı faaliyetler gibi sayısı arttırılabilecek birçok problemle karşı karşıyadır. Bu problemler birçok kentte hem bölge insanı hem de bölge ziyaretçileri tarafından yerel değerler, doğal kaynaklar, yöre kültürü ve tarihi gibi yöreye ait kaynakların aşırı tüketilmesi sonuçlarını ortaya çıkarmaktadır. Ortaya çıkan bu durum ise günümüzde kentlerin yaşanabilirlik durumunun sorgulanmaya başlamasını meydana getirmiştir. Kentlerin karşı karşıya olduğu problemler daha iyi bir kentsel yaşam oluşturmak adına alternatif görüşler ortaya atılmasına neden olmuştur. Kentlerdeki yaşam kalitesinin yükseltilmesi ve daha sürdürülebilir yaşam sistemleri oluşturulmasına alternatif görüşlerden bir tanesi de Cittaslow Hareketi'dir.

### Keywords

Cittaslow  
Çamlıhemşin

### Abstract

The cities of the 21st century have to face many problems such as noise, uncontrolled development, poverty, and illegal activities, as well as numberless other problems. In many cities, these problems lead to consequences due to the excessive consumption of the region's sources such as local values, natural resources, and the regional culture and history, by both the people who live in that region and those who visit it. This situation, however, was the cause of starting to enquire the current liveability situation in our cities. These problems faced by the cities caused alternative concepts to be launched, for establishing a better city living. One of the alternative concepts aiming at increasing the quality of life in the cities, and to establish more sustainable systems of living is the Cittaslow Movement.

\*Sorumlu Yazar

[tayfun@gazi.edu.tr](mailto:tayfun@gazi.edu.tr) (A. Tayfun), [elif.acunerer@dogan.edu.tr](mailto:elif.acunerer@dogan.edu.tr) (E. Acuner)

## GİRİŞ

Cittaslow, 21.yy'ın kalabalık ve karmaşa dolu, büyük ve hızlı kentlerine bir alternatiftir. İtalyanca Citta (Kent) ve İngilizce Slow (Yavaş) kelimelerinin birleşiminden oluşan Cittaslow, küreselleşme ve teknolojik gelişmelerle standart hale gelen kent kimliklerini ve yaşam tarzlarını öz değerleri temele alarak kent sakinleri ve ziyaretçiler için daha özel ve keyifli hale getirmeyi amaçlayan bir kentler birliğidir. Cittaslow Hareketi kentlerin hangi alanlarda özel ve farklı olduğunu hatırlamaları ve bu özelliklerini koruyarak isimlerini duyurmalarını hedeflemektedir. Böylece hayattan tat alarak yaşayan ve kendi dinamikleri ile var olan sürdürülebilir kentlerde yaşam kalitesinin yükselmesi sağlanabilmektedir.

### Kavramsal Çerçeve

Cittaslow, Slow Food (Yavaş Yemek) felsefesini küçük kentlerin tasarım ve planlamasında kullanmayı amaçlayan uluslararası bir ağıdır (Miele, 2008, s. 136). Slow Food Hareketi, bir İtalyan gastronom olan Carlo Petrini tarafından, 1986 yılında İtalya'nın Langhe Bölgesi'ndeki Cuneo Kenti'nde başlatılmıştır. Hareketin nedeni, Roma Piazza di Spagna'da McDonald's açılmasına gösterilen bir tepkidir (Yurtseven, 2007, s. 3). Gıda tabanlı toplumsal bir hareket olarak Slow Food, diğer toplumsal gıda hareketleriyle (organik tarım, gıda güvenliği vb.) paralellik gösterir. Ancak Slow Food Hareketi'nin bu toplumsal hareketlerden farkı, beslenme alışkanlıklarına ve kültürel kimliğe yaptığı vurgudur (Hayes Conroy, 2009, s. 7). Slow Food fikri; uluslararası bir ağ tarafından desteklenen ve yerel mutfak yoluyla kültürel özgünlüğü koruma temelinde şekillenmiştir (Meneley, 2004, s. 170). Slow Food yiyecek kültürü, üretimi ve dağıtımındaki homojenleşmenin önlenmesi dolayısıyla kültürel kimliğin korunması ve ekonomik büyüme ve endüstriyel üretime dayalı küresel kapitalizme karşı bir harekettir (Kinley, 2012, s. 2). Slow Food Hareketi yiyecek kültürünün homojenleşmesini sadece doğal malzemeler kullanılması olarak değil aynı zamanda yiyeceklerin üretimi ve sunumundaki kültürel kodların korunması olarak görmektedir (Schneider, 2008, s. 388). Hareket kültürel ölçekli tarımsal üretim ve dağıtım uygulamaları ile mevcut yiyecek sistemini çevresel anlamda minimum olumsuz etkisi olan yerel yiyecek sistemine dönüştürür ve böylelikle bölgesel anlamda adil kazanç sistemiyle kalkınmayı desteklemektedir (Hayes Conroy ve Martin, 2010, s. 270). Slow Food önerdiği alternatif üretim ve tüketim modelleriyle toplumsal hareketlerin başarısını ve önemini ortaya koyan çok iyi bir örnektir (Tencati ve Zsolnai, 2012, s. 347). Slow Food; yiyeceklerin kalitesi, lezzeti, üretim yönteminin sürdürülebilirliği ve üretici - tüketici dayanışmasını vurgulayan birbiriyle bağlantılı üç ilkededen oluşmaktadır; "iyi, temiz, adil" (Walter, 2009, s. 1). "İyi"; gıdanın gerçek bir tat, aroma ve görünüşe sahip olması boyutunu içerir. "İyi" olgusuyla esas olarak kaliteye bağlılık kastedilmektedir (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010 s. 18). Yiyeceğin kaliteli olmasının iki boyutu vardır, ilki insan sağlığına faydalı olması diğeri ise lezzetli olmasıdır (Guilford, 2006, s. 17). Ayrıca iyi yemek, öncelikle lezzetli ve sağlıklı olmalı aynı zamanda yemeği üreten kişi ve kültürü temsil etmelidir (McCord, 2011, s. 12). "Temiz"; sürdürülebilirlik boyutunu kapsar. Bunun anlamı; ekolojik sisteme zarar vermeyen üretim yöntemlerinin kullanılması,

biyolojik çeşitliliğe saygı duymak ve gıdanın insan sağlığı için güvenli olmasını sağlamaktır (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010 s. 18). Üretim sürecinde çevreye karşı sorumlu alternatif üretim yöntemlerinin kullanılması ve üretici - tüketici arasındaki zincirin kısaltılması ilkenin temel boyutlarını oluşturmaktadır (Guilford, 2006, s. 28). "Adalet"; sosyal sürdürülebilirlik boyutudur. Bu boyut; gıdaların etiksel olarak sürdürülebilir olmasını, çalışanları sömürmeyen üretim yöntemlerinin kullanılmasını ve iyi ürünlerin dışlanmamasını gerektirmektedir. Bu boyut aynı zamanda, tüketiciler ve üreticiler için adil fiyat uygulamalarının sağlanması anlamına gelmektedir (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010 s. 18). Adalet ilkesinde; kullanılan yiyecek üretim sistemlerinin herkes için fayda yaratması ve daha eşit bir dünya düzeninin oluşması vurgulanmaktadır (McCord, 2011, s. 12).

Daha sonra hareketin gelişimi mevcut durumun sadece beslenme alışkanlıklarına değil hayatın bütününe uygulanabilir olduğunu göstermiştir (Saba ve Wolf, 2011, s. 2). Günümüz yaşamında hız; sosyal, kültürel ve ekonomik süreçlerin tamamında geçerli hale gelmiştir. Sosyal, kültürel, ekonomik ilişki ve olaylar hız ekseninde gerçekleşmektedir (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010, s. 2). İnsanlar daha hızlı bilgisayar, internet bağlantısı ve ulaşım araçları kullanmak isterler. Fakat hızın baskın yapısı, yoğun iş yükü ve stresi de beraberinde getirmektedir. Yavaş Hareketi, (Slow Movement); var olan bu yapıyı insanlar lehine çevirebilecek alternatif bir yaklaşımdır. Yavaş Hareketi, insanların günlük yaşamlarında zamanlarını daha dikkatli kullanması gerektiğini belirtmektedir. Yavaş Hareketin temeli, sahip olunan zamanın anlamlı faaliyetler için kullanılmasıdır (Parkins, 2004, s. 364).

Geçtiğimiz on yılda Yavaş Hareketi birçok şehre ve hayatın birçok alanına yayılmıştır. Hareketin en üst noktasına bakıldığında İtalya'da ortaya çıkan ve ağı dahil kentlerin kriterler doğrultusunda yeni bir kent sistemi oluşturduğu Cittaslow (sakin (yavaş) kent) kavramı ile karşılaşılmaktadır (Saba ve Wolf, 2011, s. 3).

Hareketin başlangıç noktasında yöre sakinlerinin kendi bölgelerine karşı öz bilinç oluşturmaları, daha sonra bunu koruması ve sürdürmesi yer almaktadır. Bir şehre karşı anlamlı öz bilinç oluşturmak, şehrin sakinlerinin deneyim ve hatıralarının sonucunda gelişmektedir. Böyle bir ilişki, yaşanabilir, sürdürülebilir ve yerel kimlik ve geleneklerin korunduğu yüksek bir farkındalık yaratmaktadır (Panait, 2013, s. 84). Cittaslow küreselleşmeye karşı sürdürülebilir, adil ve özgün kentsel gelişimi teşvik eden bir seferberlik olarak alternatif yaşam felsefesi ortaya koymaktadır (Semmens ve Freeman, 2012, s. 357). Cittaslow yerel ve geleneksel kültürü koruyan, yaşamın rahat ve keyifli bir hızla devam etmesini destekleyen ekolojik ve insancıl bir harekettir (Tranter, 2010, s. 158). Cittaslow sadece bir koruma hareketi değildir. Hareket, kentlerin modernleşme ve küreselleşme yolunda kendi ruhlarını kaybetmeden ilerlemelerine bir alternatiftir (Türkseven Doğrusoy ve Dalgakıran, 2011, s. 132). Cittaslow Hareketi'nin amacı, kent sakinleri ve ziyaretçiler için, ulusal ve uluslararası anlamda ağı dahil tüm kentlerde iyi fikirler, deneyimler ve bilgi alışverişini sağlayarak yaşam kalitesini arttırmaya yönelik çalışmalar yapmaktır (Miele, 2008, s. 136).

Uluslararası Cittaslow Tüzüğü'ne göre (2009); Cittaslow Birliği (Yaşamın Kolay Olduğu Kentlerin Uluslararası Ağı): 1999'da Toskana'nın küçük bir kenti olan Greve in Chianti'nin eski belediye başkanı Paolo Saturnini'nin girişimiyle ortaya çıkmıştır. Kenti öz değerleri ile değerlendirme ve kent yaşam kalitesini bu yolla artırma fikri hareketin başlangıç noktasıdır. Paolo Saturnini, Bra belediye başkanı Francesco Guida, Orvieto belediye başkanı Stefano Cimicchi, Positano belediye başkanı Domenico ve Slow Food Hareketi'nin kurucusu Carlo Petrini bir araya gelerek 20 Temmuz 2000'de Roma'da Cittaslow Birliği'ni kurmuşlardır. Carlo Petrini ve dört kurucu şehrin (Chianti, Orvieto, Bra ve Positano) belediye başkanlarının "Cittaslow Sözleşmesi'ni" imzalamasıyla da Cittaslow resmi kimliğine kavuşmuştur. Petrini'nin prensibiyle düzenlenmiş bu kentlerde; kârdan önce keyif, şirketten önce insan, hızdan önce yavaşlık gelmektedir (Petrini ve Padovani, 2005/2012, s. 155-156). Cittaslow, Slow Food Hareketi'nin temel prensiplerinin kentlere uyarlanmış halidir (Rådström, 2005, s. 59).

Cittaslow adaylık süreci ile ilgili bilgiler Uluslar arası Cittaslow Tüzüğü Ek B'de yer almaktadır. Cittaslow adaylık süreci Uluslararası Cittaslow Ağı'na katılmak isteyen şehrin belediye başkanının üyelik talep başvurusunu Koordinasyon Komitesi'ne ya da Ulusal Organizasyon Komitesi'ne göndermesiyle başlar. Aday şehrin Uluslararası Cittaslow Koordinasyon Komitesi'ne hitaben yazılacak başvuru mektubunda; şehrin tanıtımı (tarihi, coğrafi yapısı, nüfusu, sahip olduğu özellikler, vb.), Cittaslow Ağı'na başvurma sebep ve gerekçeleri (Cittaslow felsefesiyle ilgisi, Cittaslow Birliği'ne neden başvurmak istediği, vb.), şehrin Cittaslow kriterlerinden hangileriyle eşleştiği ve eşleşmeyen kriterleri gerçekleştirmek için yürüttüğü projeler, aday şehrin birlikte iletişimde bulunacak kurumsal ve/veya teknik kontak kişisinin belirtilmesi gerekmektedir. Bu süreçte aday şehrin başvuru mektubu kabul edildikten sonra adaylık ön değerlendirmesi yapılmaktadır.

Cittaslow Uluslararası Ağı'nda ilk sertifikalar 2001 yılında yirmi sekiz İtalyan şehrine verilmiştir. Şubat 2014 rakamlarına göre; Ağ'a yirmi sekiz ülkeden yüz yetmiş sekiz şehir dahil olmuştur. Cittaslow Hareketi Türkiye'de Seferihisar'ın 28 Kasım 2009 tarihinde Cittaslow unvanını kazanmasıyla başlamıştır. Türkiye'de Şubat 2014 itibarıyla dokuz yerel yönetim bölgesi Cittaslow Ağı'na dahildir.

Cittaslow kriterleri Uluslararası Cittaslow Tüzüğü Ek C'de yer almaktadır. Sakin aynı zamanda geçmişe sadık kentler oluşturmak belirli şartların sağlanmasıyla gerçekleşebilir. Bu şartlar kentlerin kendine has geçmişlerini, sadeliği ve sakinliğin gereklerini sağlayacak ön şartlardır. Bu bağlamda Cittaslow'a üye olan veya olmak isteyen kentlere Uluslararası Cittaslow Tüzüğü Ek C'de belirtilen kriterleri gerçekleştirmeyi kendilerine hedef olarak belirlemeleri ve bu alanlarda çalışmaya başlamaları öğütlenmektedir. Kentlerin üyeliğe kabul edilmek için bu kriterlerin en az %50'si ile uyumluluk sağlaması ve üyelik başvurusunun kabul edilmesinden önce Uluslararası Cittaslow Birliği'nin ülke temsilciliği tarafından değerlendirilmesi gerekmektedir. Son döneme kadar bu kriterler sekiz başlık altında toplanmıştır. Sırasıyla bunlar; çevre politikaları, altyapı politikaları, kentsel kalitenin artırılmasına yönelik teknoloji ve tesisler, yerel üretimin

desteklenmesi, misafirperverlik, farkındalık oluşturma, olağanüstü gereklilikler ve Slow Food faaliyet ve projelerinin desteklenmesidir. Sekiz başlık altında belirtilen bu kriterlerin her biri alt başlıklar altında diğer gereksinimleri içermektedir.

## YÖNTEM

### Araştırmanın Amacı ve Modeli

Bu çalışmada Çamlıhemşin'e Uluslararası Cittaslow Ağı'na katılma sürecinde izleyeceği yolu göstererek bir model önerisi ortaya konulması amaçlanmıştır. Çalışmanın bir diğer amacı Çamlıhemşin'in doğal, tarihi ve kültürel değerlerini koruyarak sürdürülebilir kalkınmasına katkı sağlayabilmektir. Çalışma, Çamlıhemşin'de yerel özelliklerin korunarak özgün bir kent gelişim modelini ortaya koyması açısından önemlidir. Ayrıca mevcut potansiyelini dikkate alan özgün bir kalkınma modeli olarak geliştirilecek Cittaslow çalışmalarının ilçenin uluslararası anlamda gelişmişliğini ve çekiciliğini arttıracığı düşünülmektedir.

Çalışmada niteliksel (qualitative) araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın deseni örnek olay (case study) olarak belirlenmiştir. Çalışmaya konu seçimi ile başlanmıştır. Konu seçilirken ayrıntılı yazın taraması yapılmış ve konunun güncel olmasına dikkat edilmiştir. Konu seçiminin ardından araştırma soruları üzerine odaklanılmıştır. Çalışma alanı için düşünülen bölgeye özgü model önerisi geliştirilen araştırma sorularının belirlenmesi aşamasında yöntemsel tasarım oluşturulmuştur. Bu bağlamda çalışma alanının özelliklerinin belirlenmesi, çalışma alanına örnek olarak seçilen bölgenin özelliklerinin belirlenmesi ve karşılaştırmalı bir analiz ile sonuçlara ulaşılması hedeflenmiştir. Çalışma alanı olarak Rize İli'nin Çamlıhemşin İlçesi seçilmiş, örnek alan olarak Amerika Birleşik Devletleri, Kaliforniya Eyaleti, San Francisco Şehri, Sebastopol Kasabası seçilmiştir. Daha sonra veri toplama araçları geliştirilmiştir. Veriler toplandıktan sonra işlenerek çözümlenmeler yapılmış ve bulgular ve yorumlama aşamaları ile öneriler geliştirilerek çalışma tamamlanmıştır.

### Evren ve Örneklem

Nitel araştırmada seçilen konuyla ilgili verilerin doğrudan birinci elden toplanması gerektiğinden, çalışılacak alanla ilgili ön bilgiler edinilmeli ve alan yakından tanınmalıdır. Çalışmanın evreni Çamlıhemşin ve Sebastopol bölgeleri paydaşlarıdır. Bu evrenden amaçlı örneklem yöntemlerinde ölçüt örnekleme yönetimi ile çalışmanın örnekleme belirlenmiştir. Çalışmanın örneklemini; Rize Valiliği, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Çamlıhemşin Kaymakamlığı, Çamlıhemşin Belediyesi ve Sivil Toplum Örgütleri ile Sebastopol Cittaslow Organizasyon'u üyeleri oluşturmaktadır.

### Veri Toplama Araçları ve Analizler

Bu çalışmada nitel araştırmalarda kullanılan veri toplama yöntemlerinden görüşme, saha notları ve doküman inceleme kullanılmıştır. Görüşmeler, sıkı yapılandırılmış görüşme yöntemi ve yapılandırılmamış görüşme yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Sıkı yapılandırılmış görüşme için bir veri toplama aracı hazırlanmıştır. Bu veri toplama aracı Çamlıhemşin ile ilgili özellikleri ve Cittaslow kriterleri doğrultusunda ihtiyaç duyulan verileri içeren sorulardan

oluşturulmuştur. Bu bağlamda yapılandırılmamış görüşmeler, Çamlıhemşin İlçesi paydaşları ile Çamlıhemşin ile ilgili gelecek projelerini öğrenmek ve Çamlıhemşin ile ilgili genel değerlendirmelerini öğrenmek üzere gerçekleştirilmiştir. Hazırlanan sıkı yapılandırılmış görüşme formları Çamlıhemşin için; Çamlıhemşin Kaymakamı, Çamlıhemşin Belediye Başkanı ve Rize Dernekler Federasyonu başkanına doldurtulmuştur. Sebastopol için; Cittaslow Sebastopol Organizasyonu eş başkanlarına doldurtulmuştur. Yapılandırılmamış görüşmeler ise yine Çamlıhemşin Kaymakamı, Çamlıhemşin Belediye Başkanı ve Rize Dernekler Federasyonu başkanı ve Sebastopol Cittaslow Organizasyonu farklı birimlerdeki üyeler ile eş başkanlara uygulanmıştır. Türkiye Cittaslow kentleri organizasyon yapılarını incelemek için hazırlanan anket formu ise, her kentte Cittaslow temsilcisine doldurtulmuştur. Veri toplamak için gerçekleştirilen bir diğer çalışma saha notları alma yöntemidir. Araştırma alanını oluşturan Çamlıhemşin İlçesi farklı zamanlarda defaatle ziyaret edilerek gözlemler yapılmıştır. Aynı şekilde araştırma alanına örnek olarak belirlenen Sebastopol Kasabasına da ziyaret gerçekleştirilmiş, kasabada kalınan süre içerisinde hem görüşmeler yapılmış hem de gözlemlerde bulunulmuştur. Gözlemler sonucu elde edilen veriler gözlemci yorumu yöntemi ile çalışmada kullanılmıştır. Veri toplamak için kullanılan son yöntem doküman inceleme yöntemidir. Bu bağlamda araştırma alanı ile ilgili yapılan araştırmalar, raporlar ve uygulanan projeler incelenmiştir. Çamlıhemşin için; Rize çevre düzeni planı, atık yönetimi eylem planı, çevre durum raporu, Fırtına Havzası yönetim planı raporu, Rize doğa turizmi master planı, Rize İl raporu, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde turizmin gelişmesine yönelik kalkınma çalışması, Rize stratejik planı, Rize turistik, doğal ve kültürel varlık envanteri ile Sebastopol stratejik planı incelenmiştir.

Nitel araştırmalarda betimsel ve içerik analizi olmak üzere iki veri analiz süreci bulunmaktadır. Dolayısıyla nitel veri analizinde üç aşama takip edilebilir. İlk olarak, elde edilen verilerin özgün şekline mümkün olduğunca bağlı kalınarak ve gerektiğinde katılımcıların ifadelerinden doğrudan alıntı yapılarak betimsel bir yaklaşımla verilerin sunulmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2008, s. 221). Bu bağlamda çalışmada veri toplama araçları, gözlem ve doküman inceleme yoluyla elde edilen veriler Uluslararası Cittaslow Ağı kriterleri bazında betimsel olarak kullanılmıştır. İkinci aşamada ise, veriler betimsel bir yaklaşımla sunulmakla birlikte bazı temalar belirlenerek temalar arasında ilişkiler kurulur (Yıldırım ve Şimşek, 2008, s. 221). Bu aşamada birinci aşamada ortaya konulan veriler Sebastopol Kenti kriter verileri ile karşılaştırılarak ilişkiler ortaya konulmuştur. Üçüncü olarak araştırmacı betimleme ve tematik analizin yanında kendi yorumlarını da kullanarak verileri analiz eder (Yıldırım ve Şimşek, 2008, s. 221). Son olarak bu aşamada karşılaştırma sonucu ortaya çıkan ilişkilerden sonuçlar elde edilmiştir ve araştırmacı yorumu eklenerek öneriler geliştirilmiştir.

Çalışmada toplanan verilerin analizinde öncelikle betimleme yöntemi kullanılmıştır. Burada araştırma sorularına ilişkin hangi sonuçların ortaya konduğuna değinilmiştir. Daha sonra analiz yöntemi ile gerçekleştirilen kavramsal kodlama sonrası oluşan temalar ile bu temalar

arasındaki ilişkilere değinilmiştir. Son olarak elde edilen tüm verilerin, oluşturulan model ve ilişkilerin anlamı yorumlanmıştır. Analiz sürecinde verilerin işlenmesi, görsel hale getirilmesi ve son olarak sonuç çıkarma ve öneri geliştirme yolu izlenmiştir. Bu hedef doğrultusunda içerik analizi yapılmıştır. İçerik analizi ile veriler; kavramsallaştırılmış, organize edilmiş ve verileri açıklayan temalar oluşturulmuştur. İkinci olarak betimsel analiz yapılmıştır. Betimsel analiz ile veriler; temalara göre özetlenip yorumlanmış, neden sonuç ilişkileri belirlenmiş, temalar ilişkilendirilmiş ve ileriye dönük önerilerde bulunulmuştur.

### Verilerin Geçerliliği ve Güvenirliği

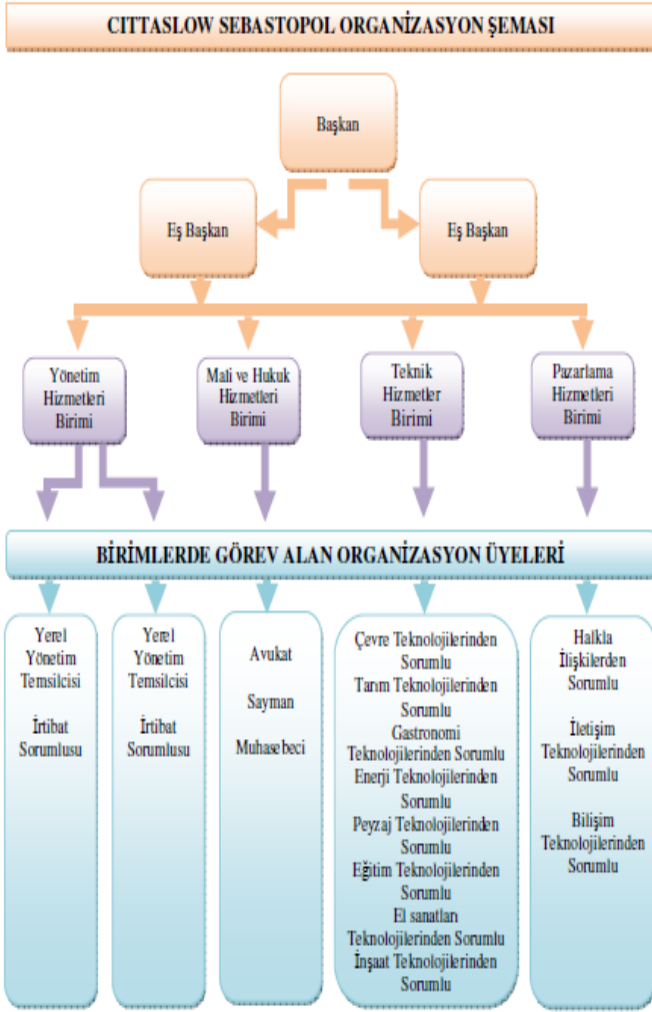
Niteliksel araştırmada araştırmacılar verilerinin doğruluğu ve kapsamlılığı üzerinde dururlar. Niteliksel araştırmacı için verilerin güvenirliliği, olayların oluşuyla onun verilerinin birbirine uyumudur (Uzuner, 1999, s. 176). Çalışmada toplanan verilerin dış güvenirliliği için; veri toplanan paydaşlar, verilerin analizinde kullanılan kavramsal çerçeve ve varsayımlar, veri toplama ve analiz yöntemleri net olarak tanımlanmıştır. Çalışmada toplanan verilerin iç güvenirliliği için ise; önceden oluşturulmuş ayrıntılı kavramsal çerçeveye bağlı veri analizi yapılmıştır. Geçerlik ise, araştırma sonuçlarının araştırmacının araştırdığını belirttiği durumları gerçekten araştırıp araştırmadığının ölçütüdür. Niteliksel araştırmacı katılımcı gözlemci olarak uzunca bir sürede, çeşitli veri toplama teknikleriyle kapsamlı veriler elde edebilmektedir. Verilerin zenginliği niteliksel araştırmacının geçerliliğini etkileyen önemli etmenlerdendir (Uzuner, 1999, s. 176). Bu bağlamda çalışmada veriler, üç farklı veri toplama yöntemiyle elde edilmiştir. Her bir veri toplama yöntemi için veri toplama araçları geliştirilmiş ayrıca çalışma alanı ve örnek olarak belirlenen alanda gözlemler yapılmıştır.

### Bulgular

Çamlıhemşin için Cittaslow model önerisi Uluslararası Cittaslow Tüzüğü temel alınarak hazırlanmıştır. Tüzüğe göre Cittaslow Uluslararası Ağı'na üye olmak isteyen kentlerin izlemesi gereken bir süreç mevcuttur. Bu süreç; başvuru dosyasının hazırlanması, üyelik talep mektubu ile birlikte Ulusal Koordinasyon Komitesine başvuru yapılması ve Ulusal Koordinasyon Komitesi'nin onayı alınarak, dosyanın Uluslararası Cittaslow Genel Merkezi'ne gönderilmesi şeklinde ilerlemektedir.

Çamlıhemşin için önerilen Cittaslow Organizasyonu'nun yapısı oluşturulurken Cittaslow Sebastopol Organizasyonu yapılanmasında esinlenilmiştir. Cittaslow Sebastopol Organizasyonu yirmi üyeden oluşmaktadır. Bu üyelerden ikisi eş başkan, on sekizi ise dört temel birimde görev almaktadır. Çamlıhemşin Cittaslow adaylığı için sürecin başlamasında ilk adımda organizasyon yapılanmasının oluşturulması yer almaktadır. Oluşturulan organizasyon yapısı Çamlıhemşin İlçesi'nin temel özellikleri ve bu temel özelliklerden yola çıkarak gerçekleştirilen Cittaslow kriterleri uyum analizi temele alınarak oluşturulmuştur. Ayrıca Türkiye Cittaslow kentlerine uygulanan anket sonuçları da dikkate alınmıştır.

Önerilen yapılanmanın en üst biriminde bir başkan iki başkan yardımcısı bulunmaktadır. Başkan ve başkan yardımcılara bağlı dört temel birim oluşturulmuştur.



**Şekil 1: Cittaslow Çamlıhemşin Organizasyon Şeması**

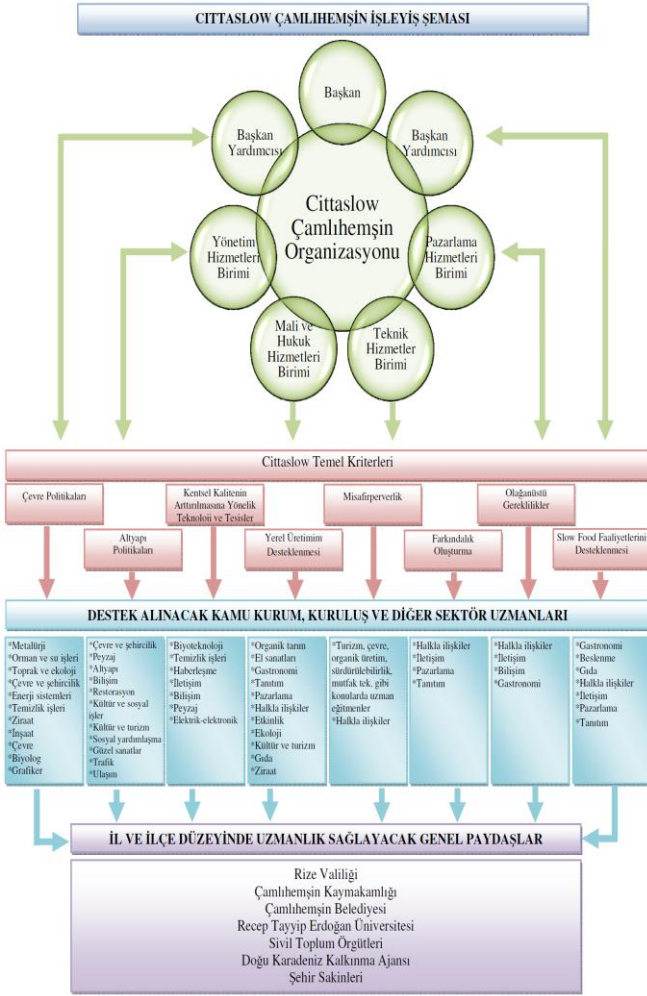
Yönetim hizmetleri biriminde; Kaymakamlık ve Belediye temsilcisi, üniversite temsilcisi, sivil toplum örgütleri temsilcisi ve araştırma geliştirmeden sorumlu bir üye yer almaktadır. Yönetim hizmetleri birimi oluşturulurken, Çamlıhemşin'in Cittaslow adaylığında temel paydaşların bulunmasına dikkat edilmiştir. Kaymakamlık ve Belediye adaylık sürecini başlatacak ve kriterlere uygunluğun sağlanmasında geliştirilecek projelerin hazırlanmasında ve uygulanmasında itici güç olacak temel birimlerdir. Projelerin geliştirilme sürecinde bilimsel katkı üniversiteden sağlanabilecektir. Araştırma ve geliştirmeden sorumlu üyenin ise gerçekleştirilecek projeler için veri toplama hizmeti yürütebileceği düşünülmektedir. Son olarak sivil toplum örgütü temsilcisinin projelere karşı farkındalık oluşturup paydaşlar arası işbirliği kurulmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Organizasyon yapısının ikinci temel birimi, mali ve hukuk hizmetleri birimidir. Bu birim; muhasebeci, sayman, avukat ve genel evrak ve arşiv sorumlusundan oluşmaktadır. Mali ve hukuk hizmetleri biriminin Cittaslow Çamlıhemşin Organizasyonu'nun tüm faaliyetlerin yürürlükteki mevzuata uygun yürütülmesinden sorumlu birim olması planlanmıştır. Ayrıca organizasyonun finans kaynakları ve elde edilen finansların kullanım alanları ile ilgili çalışmalar yine bu birimin sorumluluk alanını oluşturmaktadır.

Teknik hizmetler birimi Çamlıhemşin'de yürütülmekte olan ve yürütülmesi planlanan projelerin alan uzmanlarından oluşturulmuştur. Çamlıhemşin'de sürdürülebilir üretim faaliyetleri, çevrenin korunması ve geliştirilmesi, yöre öz kimliğini oluşturan mutfak ve el sanatları gibi değerlerin sürdürülebilmesi ve kentsel yenileme çalışmaları öncelikli konulardır. Dolayısıyla teknik hizmetler birimi; çevre teknolojilerinden sorumlu üye, tarım teknolojilerinden sorumlu üye, gastronomi teknolojilerinden sorumlu üye, enerji teknolojilerinden sorumlu üye, peyzaj teknolojilerinden sorumlu üye, eğitim teknolojilerinden sorumlu üye, el sanatları teknolojilerinden sorumlu üye ve inşaat teknolojilerinden sorumlu üyeden oluşmaktadır.

Son olarak pazarlama hizmetleri biriminde; halkla ilişkiler, iletişim, tanıtım ve bilişim teknolojileri uzmanları yer almaktadır. Cittaslow Hareketi en temel özelliklerinden birisi faaliyetlerin yöre sakinleri ve işletmecileri tarafından benimsenmesidir. Özellikle adaylık sürecinde Cittaslow Hareketi'nin temel felsefesi ve bu bağlamda yürütülen projelerle ilgili birçok eğitim ve bilgilendirme çalışması yürütülmesi gerekmektedir. Temel amaç Cittaslow Hareketi'ne karşı farkındalık oluşturulmasıdır. Bu bağlamda pazarlama hizmetleri birimine oldukça önemli bir sorumluluk yüklenmiştir. Çünkü eğer kent sakinleri Cittaslow Hareketi'ni benimser ve sahip çıkarsa süreç başarılı ilerleyebilecektir. Sosyal medya ve hazırlanacak resmi internet sayfası düzenli ve güncel bilgilerin duyurulmasında büyük önem arz etmektedir.

Cittaslow Çamlıhemşin Organizasyonu'nun temel hedefi Uluslararası Cittaslow Ağı'nın kriterlerini gerçekleştirmektir. Bu temel hedefe ulaşmanın yolu ise bölgesel özelliklerden harekete geçilerek gerçekleştirilecek projelerdir. Şekil 2'de yer alan Cittaslow Çamlıhemşin işleyiş şemasında, organizasyon üyelerinin her bir kriteri gerçekleştirmek üzere planlanacak projelerde destek alabilecekleri uzmanlar belirtilmiştir. Ayrıca kamu kurum, kuruluş ve diğer sektör uzmanlarından alınacak destek yanında il ve ilçe düzeyinde uzmanlık ve destek sağlayacak paydaşlar belirtilmiştir. Bu bağlamda Cittaslow Çamlıhemşin Organizasyonu'nun genel paydaşlarının; Rize Valiliği, Çamlıhemşin Kaymakamlığı, Çamlıhemşin Belediyesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Çamlıhemşin Sivil Toplum Örgütleri, Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı ve kent sakinleri olduğu düşünülmektedir.



**Şekil 2: Cittaslow Çamlıhemşin Organizasyon Şeması**

### Sonuç ve Tartışma

Çamlıhemşin’de hava, su ve toprağın kalitesinin yasa tarafından belirtilen parametrelerde olduğu görülmektedir. Üzerinde durulması gereken husus, mevcut durumun sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır. T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ve T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı tarafından Artvin - Rize İlleri Yerel Yönetimleri Katı Atık Tesisleri Yapma Ve İşletme Birliği kurulmuştur. Faaliyetler için ise çalışmalar devam etmektedir. Rize İli ve dolayısıyla Çamlıhemşin’in bir kompostlama tesisinin bulunmaması önemli bir sorundur. Çamlıhemşin’de kanalizasyon şebekesi bulunmaması önemli bir diğer sorun olarak durmaktadır. Çamlıhemşin’de katı atık bertarafı için bir geri dönüşüm sistemi ve bu geri dönüşümden organik gübreleme sistemi oluşturulmalıdır. Çamlıhemşin’de coğrafi yapı ve iklim nedeniyle güneş enerjisi ya da rüzgâr enerjisi gibi alternatif enerji sistemleri potansiyeli bulunmamaktadır. Bu bağlamda hidro elektrik santrali (HES) yapımı gündeme gelmiş ancak başlayan çalışmalar hukuki yollarla durdurulmuştur. Çamlıhemşin’de organik üretimle ilgili oldukça önemli çalışmalar yürütülmektedir.

Çamlıhemşin’de yüksek gerilim hatlarının sadece %5 ‘i yer altındadır. İleri dönemlerde yüksek gerilim hatlarını hem güvenlik hem de tasarruf açısından yer altına alınmasıyla ilgili projeler üretilmelidir. Çamlıhemşin’de yoğun bir trafik

problemi bulunmamaktadır. Çamlıhemşin’de var olan tüm kültürel varlıklar tescillenmiş ve koruma altındadır. Çamlıhemşin’de de trafik güvenliğinin sağlanması için Türkiye’de de birçok yerde uygulanan hız bildirim sisteminin kurulması sağlanabilir. Ayrıca özellikle şenlik zamanlarında oluşan yoğun trafiğin kontrol altına alınması için araçların belirli bir yere kadar çıkmasına izin verilerek devamında toplu taşıma hizmeti verilmesi projesi planlanmaktadır. Çamlıhemşin’de bisiklet kullanımı patika yollardan sağlanmaktadır. Yaylara ulaşımın sağlanmasında teleferik sistemi projesi yakın gelecek için çok mümkün görünmese de hem bölgenin çekiciliğinin artırılması hem de özellikle yaylalarda çevrenin korunması açısından çok önemli bir alternatiftir. Çünkü Doğu Karadeniz Yaylaları için planlanan “Yeşil Yol” projesi eğer kontrollü geliştirilmezse uzun dönemde yaylalar için önemli bir sorun olduğu düşünülmektedir.

Türkiye’de genel anlamda oldukça işlevsel bir engelli mevzuatı bulunmaktadır. Çamlıhemşin’de gerçekleştirilen turizm faaliyeti çevre merkezlidir. Mevcut konaklama işletmelerinde engellilerle ilgili mevzuata uygun düzenlemeler mevcuttur. Ancak Çamlıhemşin’in doğal güzellikleri de engelli ziyaretçiler için ulaşılabilir hale getirilmelidir. Türkiye’de özellikle bölgesel kalkınmaya destek olmak için farklı girişim projelerine bilgi, teknoloji ve finans desteği sağlanmaktadır. Çamlıhemşin’de ticari malların dağıtım sistemini geliştirmenin yolunun kooperatifler kurmak ve kurulan kooperatiflerin geliştirilmesi olduğu düşünülmektedir. Çamlıhemşin’de de esnafın iş birliğinin sağlanması için çeşitli projeler planlanabilir. Çamlıhemşin’de bulunan tarihi konaklar son yıllarda oldukça talep gören konak turizmi için çok önemli bir potansiyeldir. Bu sayede hem bölge ekonomisinin kalkınmasına bir artı değer hem de Çamlıhemşin’de alternatif bir konaklama sistemi sağlanmış olabilecektir. Çamlıhemşin’de bulunan tarihi konaklar son yıllarda oldukça talep gören konak turizmi için çok önemli bir potansiyeldir. Bu sayede hem bölge ekonomisinin kalkınmasına bir artı değer hem de Çamlıhemşin’de alternatif bir konaklama sistemi sağlanmış olabilecektir.

Çamlıhemşin’de işletme sahiplerini, yatırımcıların, mühendis, müteahhit, çiftçi vs. gibi tüm tarafların ve yerli halkın geri dönüşüm ve tasarruf konularında bilgilendirilmesi için çalışmalar yürütülebilir. Çamlıhemşin doğal yapısı itibarıyla bir çiçek bahçesini andırmaktadır. Ancak planlı açık alanlarda kurakçıl bitki sistemleri ve sürdürülebilir peyzaj sistemleri kullanılabilir. Elektromanyetik alan takibi mevcut mevzuat aracılığı ile yürütülmektedir. Ancak bu takip ayrıca özel bir sisteme sahip değildir. Çamlıhemşin’de Belediye ve Kaymakamlık resmi internet sitelerinde vatandaşlar için birçok bilgi yer almaktadır. İlçede yerel yönetim ve sivil toplum kuruluşları vatandaşlara çeşitli hizmetler sunmak için birçok çalışma yürütmekte ve projeler geliştirmektedir. Ancak yürütülen bu çalışmalar ve projelerle ilgili daha uygun bir iletişim sistemi kurulmasına ihtiyaç vardır. Çamlıhemşin’de organik çay tarımına geçmeyen beş köy bulunmaktadır. Bu köylerin de organik çay tarımına geçmesiyle ilçe tamamen organik üretim yapan bir bölge haline gelecektir. Çamlıhemşin’de geleneksel el sanatlarının sürdürülmesi için halk eğitim merkezi çeşitli kurslar düzenlemektedir. Ayrıca sivil toplum kuruluşlarında benzer



çalışmalar yürütülmektedir. Düzenlenen festivaller geleneksel kültürün sürdürülmesi için birer fırsat olarak değerlendirilebilir. Çamlıhemşin'de bulunan yiyecek-içecek işletmelerinin menüleri ağırlık olarak yöresel yemeklerden oluşmaktadır. Buna ek olarak yerli halkı organik beslenme konusunda bilinçlendirme ve eğitim çalışmaları yürütülebilir. Çamlıhemşin'de ağaçların koruma altına alınarak envanterinin çıkarılmış olması ile ilgili çalışmalar oldukça sistemlidir. Türkiye'de okul müfredatlarında gıda eğitimi bulunmamaktadır. Çamlıhemşin'de gıda eğitimi, sağlıklı beslenme alışkanlıkları, organik tarım ve organik hayvancılık konularında planlı seminer çalışmaları hazırlanarak her kademe okulda öğrencilere sunum yapılabileceği düşünülmektedir.

Çamlıhemşin'in misafirperverlik ana kriteri temelinde değerlendirildiğinde ise bu kriteri sağlamada oldukça yüksek bir potansiyele sahip olduğu düşünülmektedir. Türkiye'nin uluslararası alanda en önemli rekabet unsurlarından bir tanesi "misafirperver" yaklaşımıdır. Karadeniz Bölgesi halkının da kendine has bir sıcakkanlılığı söz konusudur. Çamlıhemşin henüz Cittaslow Uluslararası Ağı'na başvuru süreci başlatmadığından harekete karşı farkındalık oluşturmak üzere herhangi bir çalışma yürütülmemektedir. Çamlıhemşin'de farkındalık oluşturmak için öncelikle yerli basın ve sosyal medya kullanılabilir. Çamlıhemşin'de hiçbir zincir Fast Food işletmesinin bulunmaması Cittaslow Hareketi açısından çok önemli bir unsurdur. Ancak bölgede Slow Food ve Presidia gibi hareketlere karşı henüz bir farkındalık oluşmamıştır.

Çamlıhemşin başvuru dosyası Ulusal Komite tarafından değerlendirmeye alınacaktır. Ancak bu çalışma kapsamında yapılan değerlendirmede Çamlıhemşin'in halihazırda kriterlerin %51'ini sağladığı söylenebilir. Ulusal Koordinasyon Komitesi tarafından incelenecek başvuru dosyasında kent kriterlerin %50'sini sağlamakla yükümlüdür. Henüz adaylık sürecini başlatmamış bir bölge için %51 oranı oldukça yüksektir. Çünkü kriterlerin bir kısmı da adaylık süreci ile başlatılarak sağlanabilecek özelliktedir.

Son olarak çalışmada Cittaslow üyeliğini yürütecek organizasyon yapısı oluşturulmuştur. Dolayısıyla bu çalışma Çamlıhemşin Cittaslow başvuru dosyasını kapsamaktadır. Çamlıhemşin için Cittaslow üyeliği sürecin başlatılması durumunda yapılması gereken bir diğer husus kent sakinlerinin Cittaslow Uluslararası Ağı konusunda bilgilendirilmesidir. Ulusal Koordinasyon Komitesi'nin başvuru dosyasını incelemesinin ardından dosya yeterli puanı alırsa, başvuru dosyası Cittaslow Uluslararası Ağı genel merkezine gönderilmektedir. Uluslararası Koordinasyon Komitesi tarafından üyeliği kabul edilen kentler üye statüsünü elde etmesini müteakip dört ay içinde giriş aidatını ödemekle yükümlüdür. Dosyası onaylanan şehrin üyeliği, Uluslararası Cittaslow Ağı tarafından aynı yıl içerisinde uluslararası bir etkinlikle ilan edilmekte ve üyelik sertifikasını almaktadır. Önerilen organizasyon yapılması bu süreci başlatarak Çamlıhemşin'e Cittaslow üyelik statüsünü kazandırabilecektir.

## KAYNAKÇA

- Cittaslow International Network. (2009). Cittaslow International Charter, Web: <http://www.Cittaslow.org/download/DocumentiUfficiali/2009/newcharter%5B1%5D.pdf> adresinden 21 Eylül 2012'de alınmıştır.
- Guilford, C. (2006). Can the principle of a "good, clean and fair" food supply, as presented by the slow food movement, be applied in manitoba, Canada? Master Of Arts In Human Security And Peacebuilding, Royal Roads University, Canada.
- Hayes C. A. (2009). Bodily Geographies of Slow Food: Food Activism and Visceral Politics. Doctor of Philosophy in the Department of Geography, Clark University, Worcester, Great Britain.
- Hayes C. A. and Martin, D. G. (2010). Mobilising bodies: visceral identification in the Slow Food Movement. Transactions of the Institute of British Geographers, 35 (2), 269-281.
- Kinley, A. (2012). Local food on a global scale: An exploration of the international slow food movement. Journal of Integrated Studies, 1 (3), 1-14.
- Mccord, G. M. (2011). Examining the exclusionary rhetoric of the Slow Food Movement's recipes and literature. Master Of Arts, California State University, Sacramento.
- Meneley, A. (2004). Extra virgin olive oil and Slow Food. Canadian Anthropology Society, 46 (2), 165-176.
- Miele, M. (2008). Cittaslow: Producing slowness against the fast life. Space And Polity, 12 (1), 135- 156.
- Panait, I. A. (2013). From futurama to Cittaslow, slowing down in a fast world. Master Thesis of MSc, Landscape Architecture and Planning, Wageningen University, Netherlands.
- Parkins, W. (2004). Out of time: Fast subjects and slow living. Time and Society, 13 (2-3), 363-382.
- Petrini, C. and Padovani, G. (2012). Slow Food devrimi. (çev. Ç. EKİZ). Sinek Sekiz Yayınevi.
- Rådström, S. J. (2005). An urban identity movement rooted in the sustainability of place: A case study of slow cities and their application in rural Manitoba. Requirements for the Degree of Master. Department of City Planning University of Manitoba, Canada.
- Saba, M.P. and Wolf, B. (2011). Slow shopping: Creating meaningful experiences and relationships. Web: [http://www.mariapaulasaba.com.br/pdf/paper\\_LeNS.pdf](http://www.mariapaulasaba.com.br/pdf/paper_LeNS.pdf) adresinden 20 Eylül 2013'te alınmıştır.
- Schneider, S. (2008). Good, clean, fair: The rhetoric of the Slow Food Movement. College English, 70 (4), 384-402.
- Semmens, J. and Freeman, C. (2012). The value of Cittaslow as an approach to local sustainable development: A New Zealand perspective. International Planning Studies, 17 (4), 353-375.

- Tencati, A. and Zsolnai; L. (2012). Collaborative enterprise and sustainability: The case of Slow Food. *Journal of Business Ethics*, 110 (3), 345-354.
- Tranter, P. J. (2010). Speed kills: The complex links between transport, lack of time and urban health. *Journal of Urban Health: Bulletin of the New York Academy of Medicine*, 87 (2), 155-166.
- Türkseven D. İ. ve Dalgakıran, A. (2011). An alternative approach in sustainable planning: Slow urbanism. *Archnet-IJAR, International Journal of Architectural Research*, 5 (1), 127-142.
- Uzuner, Y. (1999). Niteliksel araştırma yaklaşımı., A. T. Bir. (Editör). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Eskişehir. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları No:1081, 175-197.
- Walter, L. (2009). Slow Food And home cooking: Toward a relational aesthetic of food and relational ethic of home. *The Journal Of The Center For Food In Community And Culture*, 1, 1-23.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (6.Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yurtseven, H. R. (2007). *Slow Food ve Gökçeada: Yönetmel bir yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yurtseven, H. R., Kaya, O. ve Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi* (1. Basım). Ankara: Detay Yayıncılık.

## **Extensive Summary**

### **Cittaslow: A Model Proposal For Çamlıhemşin**

#### **Introduction**

Cittaslow is an international network aiming at using the Slow Food philosophy with the designing and planning of small cities (Miele, 2008: 136). Cittaslow sets forth an alternative philosophy of living, as a mobilization against globalisation, which promotes a sustainable, fair, and unique urban development (Semmens and Freeman, 2012: 357). Cittaslow is an ecological and humanistic movement, which protects both local and traditional culture, and which supports a life to be continued at a more easygoing and pleasant pace (Tranter, 2010: 158). Its name is composed of the Italian word "Citta" (city) and the English word "Slow". According to the International Cittaslow Statutes (2009), the Cittaslow Union (an International Network of those Cities where Living is Easy), came into being in 1999 on the initiative of Paolo Saturnini, former mayor of Greve in Chianti, a small Tuscanian city.

The aim of this study is to establish a model suggestion, by means of showing Çamlıhemşin the way to be followed during the process of joining the International Cittaslow Network.

#### **Methodology**

The qualitative research method was used in this study. The study's design was defined to be a case study. Çamlıhemşin District within Rize County was chosen as a study area. The town of Sebastopol (City of San Francisco, State of California, United States of America) was chosen as a reference area. The total field under survey in this study are the stakeholders of Çamlıhemşin, and Sebastopol region, respectively. The sample for this study was defined from this total field under survey by means of the criterion sampling method used with these sample methods having a specified goal. The sample used in this study comprises Rize Governorship, "Recep Tayyip Erdoğan" University, Çamlıhemşin District Office, Çamlıhemşin Municipality, and Non-Governmental Organisations, as well as the members of the Sebastopol Cittaslow Organisation.

In this study, the following data gathering methods used with qualitative researches were used: interview, field notes, and document examination. For the external reliability of those data gathered in this study, the stakeholders whose data were gathered, the conceptual framework and the hypotheses used with the analysis of these data, as well as the data gathering and the analysis methods were described clearly. For the internal reliability of those data gathered in this study, however, a data analysis, which was established prior to this analysis, was made related to a detailed conceptual framework. In the context of the validity of this study, the data were obtained using three different methods of data gathering.

In qualitative researches, there are two data analysis processes, the descriptive and the content analysis process,

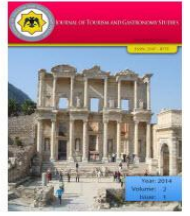
respectively. Therefore, with the qualitative data analysis, three phases may be followed. In this context, those data obtained by means of the data gathering means of observation and document inspection used in this study were used descriptively based on the International Cittaslow Network's criteria. During the second phase, however, those data obtained during the first phase are compared to those data valid for the criteria of the city of Sebastopol, and then correlated. During the third phase, results from these correlations as a result of this comparison were obtained. The researcher's comment was added, and thus suggestions were developed.

### **Findings and Discussions**

For Çamlıhemşin, the Cittaslow model suggestion was mapped, taking the International Cittaslow Statutes as a basis. The established organisational structure, evolving from the basic characteristics of Çamlıhemşin District, and then performing the Cittaslow criteria matching analysis by evolving from these basis characteristics was taken as a basis, and thus established. At the highest unit of this suggested structuring, there is one chairman and two vice-chairmen. Four basic units, which are subordinated to this chairman and these vice-chairmen, have been established.

The application file of the city of Çamlıhemşin will be evaluated by the National Committee. But it can be said that Çamlıhemşin has currently achieved 51 percent of the criteria in the evaluation made within the scope of this study. This application file will be examined by the National Coordination Committee. The city is committed to perform 50 percent of these criteria. For a region, which has yet initiated the candidacy process, the percentage of 51 percent is quite high, because a portion of these criteria also have the characteristic to be able to be performed once the candidacy process will be initiated.

Finally, the organisational structure to conduct the Cittaslow membership was established in this study. Therefore, this study includes the Cittaslow application file of the city of Çamlıhemşin. Another subject, which has to be performed in case the Cittaslow membership process will be initiated for Çamlıhemşin, is the informing of the city's inhabitants on the International Cittaslow Network subject. If the application file receives a sufficient number of points after examination by the National Coordination Committee, this application file will be sent to the International Cittaslow Network's head-office. After having obtained member status, those cities, whose candidacy was approved by the International Coordination Committee, are committed to pay the admission fee within four months time. The membership of those cities, whose file was approved, is announced by the International Cittaslow Network that year during an international event, and is granted the membership certificate. By means of this suggested organisational structuring, the city of Çamlıhemşin may be granted the Cittaslow membership status by initiating this process.



## Cittaslow: Sürdürülebilir Kalkınma Ekseninde Bir Değerlendirme (Cittaslow: An Assessment From The Perspective of Sustainable Development)

İsmail ŞAHİN<sup>a</sup>, \*Salih Ziya KUTLU<sup>b</sup>

<sup>a</sup>Çanakkale On Sekiz Mart University, Faculty of Economics and Administrative Science, Department of Business, Çanakkale / Turkey

<sup>b</sup>Çanakkale On Sekiz Mart University, Institute of Social Sciences, Department of Public Administration, Çanakkale / Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:09.11.2013

Kabul Tarihi:21.02.2014

### Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilir Kalkınma  
Cittaslow  
Slow Food  
Çevre  
Yerellik

### Öz

Sürdürülebilirlik, ekosistemdeki yenilenemez kaynakların gelecek nesillere aktarılabilmesi için, insanoğlunun ekosistem üzerindeki olumsuz etkilerinin sistemin taşıma kapasitesinin üzerine çıkmayacak düzeyde tutulması olarak tanımlanmaktadır. Yüzyıllardır uygulanan kalkınma politikaları dünya üzerinde düzeltilmesi zor olan sorunlara neden olmuştur. Sürdürülebilir kalkınma ekonomik kalkınma ile çevrenin korunması ilkeleri arasında uzlaşmanın sağlanması ile ortaya çıkmaktadır. Son 30 yılda ortaya çıkan sürdürülebilir kalkınma yaklaşımı bu sorunları çözmeye iddiasındadır. Yerel kalkınmada amaç; yöresel dinamiklerin harekete geçirilerek yerel toplulukların fizikî, ekonomik, sosyal, kültürel ve siyasal alanlarda sürdürülebilir kalkınma ilkelerine uygun olarak gelişiminin sağlanmasıdır. Cittaslow Kentler Birliği, doğal ve yerel değerlerin korunması ile kalkınma anlayışını savunmaktadır. Bu iki kavram birbiriyle ilintili olarak günümüz kalkınma yaklaşımına farklı bir bakış açısı kazandırmışlardır. Bu tanımlardan hareketle kentlerin sürdürülebilirliğini sağlamak için farklı yaklaşımlar geliştirilmiştir. Bu çerçevede çalışmada, sürdürülebilir kalkınma, yavaş hareketi, SlowFood ve Cittaslow hakkında bilgi verilmiştir.

### Keywords

Sustainable Development  
Cittaslow  
Slow Food  
Environment  
Subsidiarity

### Abstract

Sustainability of renewable resources in the ecosystem to transfer to future generations of mankind negative impact on the ecosystem carrying capacity of the system to be kept at a level that is defined as stepping on. Development policies practiced for centuries throughout the world has led to problems that are difficult to be corrected. Sustainable development, economic development and reconciliation of environmental protection with the provision arises. Last 30 years, emerging sustainable development approach purports to solve these problems. The purpose of local development ; regional dynamics of local communities by mobilizing physical, economic, social, cultural and political areas in accordance with the principles of sustainable development is to ensure the development. Cittaslow Cities Association, with the protection of natural values and local development approach is advocated. These two concepts as interrelated present a different perspective have contributed to the development approach . In the light of this definition to ensure the sustainability of cities of different approaches have been developed. In this context, studies, sustainable development, slow motion, and Cittaslow is information about SlowFood.

\*Sorumlu Yazar

[ismails@comu.edu.tr](mailto:ismails@comu.edu.tr) (İ. Şahin), [salihziyakutlu@hotmail.com](mailto:salihziyakutlu@hotmail.com) (S. Z. Kutlu)

## GİRİŞ

Dünya teknolojik, bilimsel, ekonomik ve sosyal birçok gelişmenin odak noktasında bulunmaktadır. Bu alanlardaki gelişmeler istenilen ve arzulan gelişmeler olmasına karşın birçok olumsuzluğu da beraberinde getirmektedir. Ülkelerin gelişmişlik düzeylerini arttırmak için giriştiği faaliyetlerin kural tanımaz bir hal alması dünyanın geleceği için büyük bir tehlikedir. Keza dünya sınırlı kaynaklara sahiptir ve gelecek nesiller, günümüz ihtiyaçlarının karşılanmasında başvurulan yöntemler nedeniyle bazı tehlikelerle karşı karşıya kalabileceklerdir.

Kıt kaynakların kontrolü konusunda yeterli önlemlerin alınmaması, küresel ısınma, çevre kirliliği gibi doğal döngüyü bozucu olayların yaşanması ve tüketim alışkanlıkları, küreselleşmeyle beraber daha yaygın ve olumsuz etkilere sahip bir hal almaktadır. Söz edilen bu problemlere çözüm olma iddiası ile ortaya atılan ve aynı zamanda kalkınma anlayışını ön planda tutan “sürdürülebilir kalkınma” kavramı günümüzde önemli bir yere sahiptir. Ancak sürdürülebilir kalkınma kavramı kentlerin sağlıklı ve verimli bir şekilde gelişimini tek başına açıklamak konusunda yeterli midir?

Yerellik, bölgecilik, çevrenin, tarihi ve kültürel dokunun korunması, yenilenebilir enerji kaynaklarının teşvik edilmesi, yerel değerlerin ön plana çıkarılması, yiyecek ve içecek kültürü başta olmak üzere geleneklerin yaşatılması yaklaşımlarını benimseyen Cittaslow, şehirlerin korunması ve gelişmesi anlayışını farklı bir bakış açısı sunmaktadır. Sürdürülebilir kent ise, değişim ve gelişimin devamlılığını sağlamak amacıyla sosyo-ekonomik çıkarların çevre ile ilgili kaygılarla uyumlu hale getirildiği yerlerdir.

Çalışma bir literatür taraması şeklinde oluşturulmuştur. Çalışmada temel amaç sürdürülebilir kalkınma ve Cittaslow Kentler Birliği’ni temel ilkeleri hakkında bilgi vermek ve bu iki kavramın birbiriyle ilişkilendirilmesi yapılarak ortak ve ayrılan yönlerini incelemektir. Sonuç bölümünde ise sürdürülebilir kalkınma ve Cittaslow arasında kurulacak olan bir ilişkinin olumlu ve olumsuz yönleri değerlendirilmiştir.

### Sürdürülebilir Kalkınma

Sürdürülebilir kalkınma kavramı konusunda yapılan çalışmalar incelendiğinde, kavramın tanımlanmasına ilişkin olarak bir fikir birliğinin bulunmadığı göze çarpmaktadır. Kavram ile ilgili olarak farklı tanımların yapılmasının nedeni, kavramın pek çok değişkeni barındıran bir yapıya sahip olmasıdır. Sosyal, çevresel ve ekonomik boyutları olan sürdürülebilirlik kavramı, hem bu unsurların tek tek hem de birbirleriyle bağlantılı olarak gelişimini ifade etmektedir (Kılıç, 2006: 83).

Sürdürülebilir kalkınma kavramının tanımlanmasının yanında ilk defa ne zaman kullanıldığını belirlemek konusunda da bazı güçlükler vardır. Ancak modern anlamda sürdürülebilir kalkınma sözcüğünün ilk defa 1987 yılında Norveç Başbakanı Gro Harlem Bruntland başkanlığında kurulan "Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu" (WCED)'nin Oslo toplantısında sunduğu raporunda kullanıldığı kabul edilmektedir. Yine bu rapor içinde yapılan tanımlamada sürdürülebilir kalkınma kavramının literatürde en çok kabul görmüş tanımlamasıdır (Yavuz ve Zığindere, 2000: 327).

Bruntland raporu olarak bilinen çalışmada yapılan tanımlamaya göre sürdürülebilir kalkınma; bugünün ihtiyaçları karşılanırken, gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılamak konusunda herhangi bir problem yaşamalarını önlemektir (un-documents.net, 2014). Yapılan bir başka tanımlamaya göre ise sürdürülebilir kalkınma; toplumun en küçük birimi olan aileden geniş topluluklara kadar tüm insanlığın refah düzeyinin artırılmasına yönelik yapılacak her eylemin, sosyal, ekonomik ve çevresel boyutu değerlendirilerek harekete geçilmesidir. Bu eylemlerin, gelecek kuşakların yaşam standartlarının da asgari olarak bugünkü koşullarda olacak şekilde planlanması gerekmektedir (Gürlük, 2010: 88).

Yukarıda yapılan tanımlamalar bize göstermektedir ki sürdürülebilir kalkınma kavramı geçmiş, bugün ve gelecek arasında bir köprü kurulmasını ve dünya mirasının gelecek nesillere mümkün olan en iyi biçimde aktarılmasını hedeflemektedir. Kavramın ortaya çıkışının üç önemli nedeni vardır. Bunlardan ilki, günümüzün büyüme anlayışının sürdürülmesinin imkânsızlaşmasıdır. Diğeri, bugünün toplumlarının ihtiyaçlarının karşılanması, dünya üzerinde sosyal refahın sağlanması ve yoksulluğun önlenmesidir. Üçüncü ve son neden ise, gelecek nesillerin hayat şartlarını olumsuz etkileyecek girişimlerin önlenmesi, günümüz üretim anlayışının neden olduğu çevre tahribatının gelecek kuşaklar için bir tehlike olmaktan çıkarılmasıdır (Mutlu, 2007: 180).

Sürdürülebilir kalkınma ekonomik, çevresel ve sosyal olmak üzere 3 ana unsur üzerine inşa edilmektedir. Ekonomik sürdürülebilirlik, gerekli olan mal ve ihtiyaçların gelecekte de üretilebilmesi, tarım ve endüstri üretimini olumsuz etkileyen yaklaşımlardan kaçınılması ve maddi borçlanmanın gelecekte ödenebilir şekilde kontrollü olarak yapılması. Çevresel sürdürülebilirlik, kaynakların varlığının gelecekte de sürdürülmesi, yenilenebilir kaynakların tercih edilmesi, yenilenemeyen kaynaklardan sadece yeterli miktar olanların kullanımı gibi konuları kapsamaktadır. Ekonomik bir değeri olmayan “biyolojik çeşitlilik, atmosferik denge ve diğer ekosistem işlevlerinin korunması” gibi kavramlarda bu unsur içinde değerlendirilmektedir. Sürdürülebilir kalkınmanın sosyal boyutu ise temel olarak eşitlik kavramı çerçevesinde şekillenmiştir. İnsan hakları, toplumsal cinsiyet eşitliği, sağlık ve sosyal hizmetlere erişim gibi konular sosyal boyut içinde ele alınmaktadır (Özmete, 2010: 81).

### Yavaş Hareketi (Slow Movement)

Yavaş hareketi günümüz hızlı modernleşmesine ve insanların tek tipeştirilerek bir tüketim kalıbı içine sokulmasına tepki olarak doğmuş kültürel nitelikli toplumsal bir harekettir. Hareketin temeli yaşam kalitesinin artırılması felsefesine dayanmaktadır. Yaşamın her alanında, yaptığımız faaliyetlerin keyfini çıkarmak, bir zaman kısıtlaması içinde olmamak anlamı taşımaktadır. Küreselleşme ve kapitalizmin dayattığı “hız” işte, yolda, okulda, yemekte her alanda karşımıza çıkmaktadır. Yavaş hareketi insanlar üzerinde bu konuda bir farkındalık yaratarak, her şeye gerektiği kadar vakit ayırmalarını sağlamayı amaçlamaktadır (Sezgin ve Ünüvar, 2012: 107-108).

Hızlı ve yavaş felsefelerinin karşılaştırıldığı çalışmalarda, hız sözcüğü büyük kent sistemleri ile örneklenmiştir. Hız, düşük kalitede, sürdürülebilirliği olmayan, eşitsiz bir yaşamın olduğu, adeta kopyalanmış gibi birbirinin aynı

yapılar ve yaşam tarzlarından oluşan, yerel tarih ve kültürel özelliklerin göz ardı edildiği yapıların oluşumuna neden olmaktadır. Yavaşlık ise yavaş şehir ve yavaş yemek örgütlenmeleri ile örneklenmiştir. Yavaşlık ile, kişiye özgü üretimi ve tüketimi sağlandığı, kişilere birden fazla alternatif arasında seçim şansı sunulduğu, sürdürülebilirliği desteklediği, yüksek kaliteli üretim yapıldığı, yerel ve geleneksel özelliklerin dikkate alındığı yapıları oluşturulduğundan bahsedilmektedir (Kostulska, Hołowiecka ve Kwiatkowski, 2011: 187).

Yavaş hareketi içinden doğan, Yavaş Yemek (SlowFood), Yavaş Şehir (Slow City, Cittaslow), Yavaş Yaşam (SlowLiving), Yavaş Seyahat (Slow Travel), Yavaş Trafik (SlowTraffic), Yavaş Turizm (Yavaş Tourism) gibi oluşumlar, hız kavramının iyi yönetilmediğinde ortaya çıkaracağı kirlilik, üretim ve tüketim alışkanlıklarının neden olduğu problemler, kentsel dokunun bozulması (Bilgi, 2013: 47), geleneksel ve yöresel değerlerin yok olması gibi olumsuzlukları gidermek amacıyla hareket etmektedir.

### Yavaş Yemek (Slow Food)

Slow Food (Yavaş Yemek), 1986 yılında İtalya'nın Roma şehrinde açılmak istenen uluslararası bir fastfood zincirinin protesto edilmesinin ardında kurulmuştur. 86 yılında önderliğini Carlo Petrini'nin yaptığı eylemciler, küreselleşme, yemek alışkanlıklarının tek tipleşmesi, hızlı tüketim ve endüstriyel tarımın gelişimi olarak sıralayabileceğimiz olumsuzlukları protesto etmek için bu eylemi gerçekleştirmişlerdir. Bu eylemin gerçekleştirilmesinden üç yıl sonra (9 Kasım 1989) ise Slow Food Manifesto (Yavaş Yemek Manifestosu) imzalanarak Slow Food resmen kurulmuştur (Güven, 2011: 114). Günümüzde ise dünya genelinde 1300 bölgesel nitelikte birimde yüz bin üyesi bulunan uluslararası bir birliktir (slowfood.com, 2014). Birliğin kurucusu olan Petrini yaptığı çalışmalarda organizasyonun misyonunu açıklar nitelikte, küreselleşme, endüstrileşme ve sanayileşmenin homojenleştirici etkisinden yerel kültürlerin korunması gerektiğini, bunun da zevk ve lezzet kavramlarının kullanılmasıyla başarılabileceğini belirtmiştir (Schneider, 2008: 385).

SlowFood'un ana eylem noktasını gıda konusu oluşturmaktadır. Gıdaların mevsimlik olarak endüstriyel olmayan yollarla üretimi, genetiğiyle oynanmış ürünlerin üretiminin engellenmesi, yerel ürünlerin üretiminin teşvik edilmesi ve biyo-çeşitliliğin korunması hareketin temel hedefleri arasındadır. Bunun yanında gıdaların sadece üretimi ile değil tüketimiyle de ilgilenen SlowFood, yemek kültürü konusunda da çeşitli ilkelere sahiptir. Yemeklerin yerel ürünler kullanılarak üretiminin teşvik edilmesi, geleneksel yemek tariflerinin korunması ve yemeklerin, yöreye gelen ziyaretçilere geleneksel sunum biçimleriyle ulaştırılması amaçlanmaktadır. Bu noktada kültürle ilişkilendirilebilecek olan SlowFood, kültürel değerlerin yaşatılmasını, korunmasını sağlamaktadır. Çok kültürlülük ve yerellik konularını desteklemektedir (Sezgin ve Ünüvar, 2012: 118-120). Petrini'ye göre yenen bir yemeğin çevresinde sadece "aile, ülke, ulus" gibi kimliksel öğeler vardır. Bu nedenle sofraya kültürel alışverişin en yüksek düzeyde olduğu alanlardan biridir (Petrini ve Padovani 2011: 248)

Yemeğin bir sosyalleşme aracı olarak kabul edildiği SlowFood hareketinde, FastFood'un insan ilişkilerine ve sağlığına zarar verdiği, SlowFood'un ise bir masa etrafında yerel gıdalardan tat ve lezzet olarak kişilerin sosyalleşmesine katkı sağladığı düşüncesi ve misafirperverlik anlayışı ön plana çıkarılmaktadır. Böylece yerel ürünlerin üretimi, tüketimi, yerel üreticinin korunması, sağlıklı ve lezzetli besin gibi ilkeler bu hareketin hem küreselleşme karşıtı hem de sağlıklı besin konularında faaliyet gösterdiğini ispatlamaktadır (Yurtseven, 2007: 27).

Kentlerin ve ülkelerin dışa bağımlılığını önlemek için bölgesel üretimin ve üreticilerin desteklenmesi, yerel nitelikli ürünlerin kullanımının teşvik edilmesi, bölgesel ve sürdürülebilir kalkınma kavramı ve SlowFood'un bir etkileşim içinde oldukları sonucunu doğurmaktadır. (Sezgin ve Ünüvar, 2012: 117-178).

SlowFood resmi internet sitesinde yer alan ve SlowFood hareketinin felsefesini açıklayan bölümünde; SlowFood'un, hem insanların kendi gelişimleri hem de dünyanın gelişimi için önemli olan, tüm insanların gıdalara ulaşabildiği ve gıdalardan keyif alabildiği bir dünya öngördüğü belirtilmektedir. Hareket, lezzetlerin ve kültürlerin tek tipleşmesinin yanında çokuluslu gıda endüstrilerinin kontrolsüz gücüne ve endüstriyel tarıma karşıdır, yemeğin kültür, siyaset, tarım ve çevrede dahil olmak üzere hayatın birçok yönü ile bağlantılı olduğuna inanmaktadır. SlowFood organizasyonu, bizim gıdaları tercihlerimiz, gıdaların ekimi, üretimi ve dağıtımını konularını etkileyerek birçok olumlu değişikliği beraberinde getirecektir görüşünü benimsemektedir (slowfood.com, 2014).

SlowFood hareketinin temel yaklaşımı gıda kalitesi olmakla birlikte, gıda kalitesinin sağlanması için birbiriyle ilişkili üç kavramın varlığına dikkat çekilmektedir: İyi, temiz, adil. İyi ilkesi ile taze ve lezzetli mevsimlik ürünlerin hem yerel kültürün bir parçası olduğu hem de kişisel olarak bireylerin duygularını tatmin edeceği anlatılmaktadır. Temiz ilkesi, gıda üretimi ve tüketiminin çevreye, hayvanlara ve insanlara zarar vermeyecek biçimde gerçekleştirilmesini, adil ilkesi ise tüketiciler için uygun fiyatların belirlenmesi, üreticiler için ise uygun koşullar ve fiyatın belirlenmesi anlamına gelmektedir (slowfood.com, 2014).

### Cittaslow Hareketi (Yavaş Şehirler):Doğuşu ve Yaygın Etki Alanı Oluşturması

SlowFood felsefesinin bir uzantısı olarak ortaya çıkan Cittaslow (Keskin, 2012: 89), dünyanın her yerinde aynı kentlerin, kültürlerin ve yaşam şekillerinin varlığına karşı çıkan, yerel özellikleriyle tanınmak isteyen kentlerin kurduğu uluslararası bir birliktir (Keskin, 2012: 91). Ortaya çıkışının arkasında basit bir düşünce yatmaktadır. Buna göre; iyi ve kaliteli bir yaşam için kentlerin kolektif refahının sağlanması gerekmektedir. Buda yerel çevrenin, gastronomik kaynakların ve yeni teknolojilerin kullanılmasıyla gerçekleştirilebilir (Miele, 2008: 137).

Cittaslow(Yavaş Şehirler) Birliği 15 Ekim 1999 tarihinde İtalya'nın Orvieto kentinde, Chianti, Orvieto, Bra ve Positano kentlerinin belediye başkanları ve SlowFood'un kurucusu Carlo Petrini tarafından imzalanan Yavaş Şehirler Sözleşmesiyle resmen kurulmuştur (Karakurt ve Tosun, 2013: 225). Kurulduğu 1999 yılında 4 üyesi olan Cittaslow,

2013 yılında Türkiye’de Cittaslow başkenti olarak seçilen Seferihisar da gerçekleştirilen genel kurul toplantısında üyelik kriterlerini tamamlayan 7 yeni üyenin de katılımıyla üye sayısını 174’e çıkarmıştır (cittaslowturkiye.org, 2013).

Cittaslow biri İtalyanca diğeri ise İngilizce olan iki sözcüğün birleştirilmesiyle oluşturulan bir kavramdır. İtalyanca olan “Citta” sözcüğü Türkçe “şehir” anlamındadır, İngilizce olan “slow” sözcüğünün Türkçedeki karşılığı ise “yavaş”tır. Dolayısıyla bu iki sözcüğün birleşimiyle oluşan Cittaslow kavramı “yavaş şehir” anlamında kullanılmaktadır (Yalçın ve Yalçın, 2013: 37; Karakurt Tosun, 2013: 222; Ergüven, 2011: 203).

Cittaslow kavramı küreselleşmenin kentler, insanlar ve yaşam şekilleri konundaki yıkıcı ve olumsuz etkilerine bir tepki niteliğinde ortaya çıkmıştır. Buna göre küreselleşme kentleri tek tipleştirmekte, yerel ve geleneksel değerlerin yok olmasına neden olmakta ve yaşam şekli, giyimi, yemek kültürü birbirinin aynı insanlar yaratmaktadır. Cittaslow ile amaçlanan bu olumsuzlukların ortadan kaldırılmasıdır. Yerel, özgün, geleneksel değerlerin korunması ve yaşatılması, birbirine benzeyen kentler yerine kendine has özellikleri öne çıkaran ve koruyan kentlerin desteklenmesi, uluslararası şirketler, restoran zincirleri gibi işletmeler yerine yerel işletmelerin varlığının sağlanması, çevreyle barışık, sürdürülebilir kentler yaratılması bu hareketin temel hedefleri arasındadır (Ergüven, 2011: 204). Nilsson’da Cittaslow ağının amacını, hem kent sakinlerinin yaşam kalitesini arttırmak hem de misafir dostu şehirler yaratmak olduğunu, kültürel mirasın, mimarinin ve geleneklerin korunması ve geliştirilmesidir şeklinde açıklamıştır (Nilsson, Svård, Widarsson ve Wirell, 2011: 374).

1999 yılında kurulan Cittaslow 28 madde ve 5 ek metinden oluşan bir tüzük çerçevesinde idare edilmektedir. Tüzük çerçevesinde Cittaslow örgütünün kuruluşu, organları ve bu organların yapısı, birliğe üye olmak için aday kentlerin yerine getirmesi gereken şartlar, birliğin logosu ve logonun kullanımına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Tüzüğün ilk maddesinden önce birliğin kurulması ile ilgili olarak bir metne yer verilmiş, burada birliğin logosu ve sloganı belirtilmiştir. Buna göre birliğin logosu SlowFood birliğine benzer şekilde “salyangoz” olarak belirlenmiştir. Salyangozun kabuğunda tarihi özellikleri olan binalar ile günümüz modern binalarını yer aldığı bir şehir bulunmaktadır. Dolayısıyla bu logo ile birliğin felsefesi 2 şekilde yansıtılmaktadır. Bunlardan ilki salyangozun yavaş hareket eden bir canlı olmasıdır. Böylece hızlı hareket edilerek yapılacak hata ve yanlışların önüne geçilmesi hedeflenmektedir (Yurtseven, 2007: 26). İkinci olarak ise Cittaslow hareketinin felsefesini anlatır şekilde geçmiş ve gelecek arasında bir köprü kurulmasını ifade eder. Cittaslow felsefesi, yavaşlama, geri kalma, teknolojiyi kullanmama olarak değil, teknolojiyi mevcut imkanlar doğrultusunda en etkin ve verimli şekilde kullanmak, kentlerin sürdürülebilirliğini koruma ve yaşatma ilkeleri çerçevesinde sağlamak yaklaşımlarını benimsemiştir (Sırım, 2012: 125).

“Cittaslow-Yaşam kalitesine önem verilen şehirlerin uluslararası ağı” (“Cittaslow-ReteInternazionale della città del buonvivere”) (Karakurt Tosun, 2013: 226) sloganı ise tüzükte logonun bir parçası olarak vurgulanmış ve birlikte kullanılmaları gerektiği belirtilmiştir.



Şekil 1: Cittaslow Logosu (Kaynak: cittaslow.org)

### Cittaslow Kriterleri

Cittaslow kriterleri olarak adlandırılan kriterler, bir kentin Cittaslow birliğine üye olabilmesi için gerçekleştirmesi gereken plan, proje, düzenleme ve programları belirten bir listedir. Bu liste, Çevre Politikaları, Altyapı Politikaları, Kentsel Kalite İçin Teknolojiler ve Tesisler, Yerel Üretimi Korumak, Misafirperverlik, Farkındalık, SlowFood Hareketiyle işbirliği başlıkları altında hazırlanan 59 madde ve Özel Koşulları içeren 3 maddeden oluşmaktadır. Üyelik için başvuru yapan kentin 50 bin nüfusun altında olması ve bu kriterleri gerçekleştirmesi üzerinden yapılacak puanlama neticesinde en az 50 puan almış olması gerekmektedir (Keskin, 2012: 91).

Kriterlerin puanlanması konusunda kriterlerden biri hakkında çalışmasını tamamlamış olmak tam puan almaya, konu hakkında hiçbir faaliyet yapmamış olmak ise en düşük puanlamaya neden olmaktadır. Ancak konu ile ilgili karar alınmış, bir proje takvimi belirlenmiş veya resmi bir belge düzenlenmiş ise o kriter hakkında ara bir puanlama yapılmaktadır (cittaslowturkey.org, 2013). Böylece planlanan faaliyetlerin gözle görünür bir sonucu olmakta, yerel yönetimler teşvik edilmekte ve kriterlerin yerine getirilmesi konusunda bir derecelendirme yapılmaktadır.

Kriterler sürdürülebilirlik felsefesini yansıtabilecek şekilde sürdürülebilirliğin 3 E’si olarak ifade edilen ekonomiklik (economic), çevre (environment) ve eşitlik (equity) yaklaşımlarına uygun olarak hazırlanmıştır. Kriterler arasında eşitlik konusuna doğrudan atıf yapılmamış olsa da çevresel ve ekonomik faktörlerin dolaylı etkileri (Mayer ve Knox, 2006: 327-328) eşitliğin gelişimine gelirin yeniden dağılımına, ekonomik fırsatların yaratılmasına ve sosyal adaletin sağlanmasına yardımcı olacaktır (Semmens ve Freeman, 2012: 359). Cittaslow Uluslararası Tüzüğünde yer alan kriterler şu şekilde sıralanmıştır.

### Çevre Politikaları

Çevre politikaları başlığını taşıyan bölümde, birliğe üye olmak isteyen yerleşim yerine ait hava, su ve toprak kalitesini belirten değerlerin yasalara uygunluğunun belgelendirilmesi, kentsel ve evsel atıkların toplanmasına yönelik projeler geliştirilmesi, çöplerin ayrıştırılarak toplanması ve çeşitli yollara geri dönüşümünün sağlanmasına yönelik olarak planların yapılması, kente ait kanalizasyon sisteminin artırılması için atık su arıtma tesisinin kurulması, yerel yönetim kuruluşları önderliğinde hazırlanacak planlarla yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı ile enerji üretiminin sağlanması ve enerji tasarrufu yapılması, tarımsal

faaliyetler sırasında genetiği değiştirilmiş ürünlerin kullanımının önlenmesi, kent estetiğinin sağlanması için kent içinde yer alan reklam tabelaları, afişler ve trafik işaretlerinin yerel yönetimlerce belirlenen kurallar çerçevesinde düzenlenmesi, kentte var olan gürültü ve ışık kirliliğinin önlenmesine yönelik olarak önlemlerin alınması, EMAS, ECOLABEL, ISO 9001, ISO 14000, SA 8000 gibi uluslararası çevre yönetim ve kalite standartlarına uyulması maddeleri yer almaktadır. (cittaslow.org, 2013)

### **Altyapı Politikaları**

Altyapı politikaları başlıklı bölümde temel olarak dört farklı eksen yer almaktadır. Bunlardan ilki kent mimarisi ile ilgilidir. Kentsel korumayı sağlamak amacıyla kent içinde yer alan tarihi ve kültürel değere sahip alanların iyileştirilmesi ya da ıslah edilmesi yönünde çalışmalar yapılması, bu çalışmaların kentin köhneleşmiş, sağlıksız ve cazibesini kaybetmiş alanlarının yeniden canlılığını kazanmasının sağlanmasına yönelik olması, kent planlarının yeniden düzenlenmesi, planlarda yeşil alanlar oluşturulması ve bu alanların çeşitli aktivitelere ev sahipliği yapabilmesi için nitelikli hale getirilmesi (cittaslow.org, 2013).

Bu bölümün ikinci eksen ulaşım; kent içi trafik ve ulaşım konularının düzenlenmesine yönelik planlar yapılması, kamuya ait binalar, okullar gibi günlük nüfus yoğunluğunun fazla olduğu yapılara bisiklet yolu gibi alternatif ulaşım sistemleriyle ulaşımın sağlanması, kişilerin özel taşıtları yerine toplu taşıma sistemlerini kullanmasını sağlanması. Bunun için otobüs, metro, tren, tramvay, bisiklet yolu, yaya yolu gibi alternatif sistemlerin kurulması ve birbirleriyle bağlantılarının sağlanması (cittaslow.org, 2013).

Bölümün üçüncü eksen tanıtımdır; kentin imajının ve markalaşmasının sağlanması için program hazırlanması, kentin tanıtımı işlevini yerine getiren bilgilendirme ofisleri ve kentsel yenilemeye yönelik olarak hazırlanan programların Cittaslow ofisiyle bütünleştirilmesi, kentte üretilen doğal veya yöresel ürünlerin tanıtımının ve pazarlanmasının sağlanması için merkezler oluşturulması gerekmektedir (cittaslow.org, 2013).

Dördüncü eksen ise kentte yaşayan dezavantajlı gruplara yönelik hazırlanan maddelerdir; kamusal alanlara engellilerin ulaşımını zorlaştıran unsurların ortadan kaldırılması, kaldırım, merdiven ve yollara çeşitli uyarı işaretlerinin konulması ile mimari olarak engel teşkil edecek uygulamaların önlenmesi, hem bireysel hem de sosyal yaşantının gelişmesini sağlayacak programların (spor ve eğlence aktivitelerinin düzenlenmesi, bakıma muhtaç kişiler için evde bakım hizmetinin sağlanması, sosyal yardımlar yapılması) üretilmesi, "Dost mağazalar" projesiyle kentteki mağaza sahipleri ile yardıma muhtaç kişilerin ortak paydada buluşturulmasının sağlanması ve tıbbi yardım merkezlerinin oluşturulması (cittaslow.org, 2013).

### **Kentsel Kalite İçin Teknolojiler ve Tesisler**

Kentsel yaşam kalitesinin artırılmasına yönelik bazı tedbirlerin yer aldığı başlıkta, biyo-mimari konusunda kent içinde bir ofis kurulması, halkın teşvik edilmesi, bilgilendirilmesi ve iyi uygulamaların gerçekleştirilebilmesi için eğitim programlarının düzenlenmesi, yeni teknolojilerin kullanılması ile halka alternatif hizmet götürme yollarının belirlenmesi, yeni tekniklerle sunulan hizmetlere ulaşma

konusunda kullanıcılara gerekli eğitimlerin verilmesi, kişilerin elektronik imkanları kullanarak evlerinden çalışmalarının desteklenmesi maddelerini içermektedir. Ayrıca çevre politikaları başlığını destekler şekilde kentte oluşabilecek görüntü kirliliği ve tehlikelerin önlenmesi için kablosuz sistemlerin kurulması, kent içinde gürültünün yoğun olarak yaşandığı alanlarda gürültünün önlenmesine yönelik tedbirlerin alınması, elektromanyetik alanların izlenmesi ve denetlenmesi için sistemlerin kurulması bu bölümde yer alan diğer maddelerdir. Kent dokusu konusuna da yer verilen bölümde; kent dokusuna uygun çöp tenekesi tasarımının yapılması ve çöplerin toplanmasına yönelik program uygulanması, kamuya ve şahıslara ait alanlara çevreye uyumlu biçimde, tercihen yerel nitelikli bitkilerin dikilmesi konusunda halkın teşvik edilmesi, kent imajını oluşturmak ve kentte bütünlük sağlamak için renk kullanımı konusunda planlama yapılması konuları yer almaktadır (cittaslow.org, 2013).

### **Yerel Üretimi Korumak**

Yerelliğe vurgu yapılan başlıkta ilk olarak yerli üretimin sağlanmasına yönelik ilkeler belirtilmiştir. Buna göre organik tarımın geliştirilmesine yönelik olarak planlar yapılması, kentte yer alan bahçelerde yerel nitelikli ürünlerin üretimi için destek sağlanması, kentin ağaçlarıyla ilgili bilgilerin toplanması, tarihi niteliğe sahip olanların korunup tanıtılması, organik veya yerel nitelikli ürünlerin kullanımının teşvik edilmesi. Daha sonra ise kentin geleneklerini ve değerlerini yaşatmak ve tanıtmak ana fikri çerçevesinde oluşturulmuş kriterler yer almaktadır. Bu kriterler, kent içinde yer alan işletmelerin geleneksel dekorasyon, yemek türleri ve el sanatlarına uygun olarak hizmet vermesi, yok olma tehlikesi olan geleneksel el sanatları, meslek ve çalışma yöntemlerinin, yöresel ve gastronomik yiyecek ve içecek çeşitlerinin korunması, yöresel ürünlerin belirlenmesi, kalitesinin belgelendirilmesi, tanıtımının yapılması ve pazarlanmasının sağlanması için gerekli desteğin verilmesi, yerel düzeyde yapılan kültür-sanat faaliyetlerinin desteklenmesidir. Başlığın önemli noktalarından biri ise SlowFood hareketi ile kurulacak ortaklık ile okullarda tat ve beslenme konusunda eğitimlerin verilmesi konusunu düzenleyen bir maddenin yer almasıdır (cittaslow.org, 2013).

### **Misafirperverlik**

Misafirperverlik ya da konukseverlik başlığı altında daha çok kentin turizm konusundaki kalitesini arttırmak yönünde maddeler yer almıştır. Bu başlık altında; yerel halka turistler ve misafirperverlik konularında bilgilendirme yapılması, turistlerin ziyaret ettikleri alanlara ve bu alanlara ulaşımı sağlayan yollara bilgilendirme panoları ve uluslararası nitelikli işaretlerin kullanılması, turistlere yönelik hizmet ve ürün pazarlanan işletmelerde fiyatlar konusunda turistlere dürüst davranılması ve işletmelerin dışında fiyatları belirten bir çizelge olması hususunda farkındalık oluşturulması, kente ziyareti kolaylaştırıcı uygulamaları içeren planların (otopark alanları, yoğun günlerde çalışma saatlerinde değişiklik vb.) hazırlanması ve kentte "Yavaş Şehir" prensiplerine uygun ulaşım haritasının hazırlanması maddelerine yer verilmektedir (cittaslow.org, 2013).



## Farkındalık

Cittaslow hareketi sadece kurumsal bazda değil aynı zamanda da halkında katılımının önemli olduğu bir harekettir. Bu nedenle farkındalık başlığını taşıyan madde içinde; Cittaslow'a katılmak için başvuru yapılmadan halkın, Cittaslow hareketi, amaçları, yöntemleri ve prosedürleri hakkında bilgilendirilmesi, "Yavaş" felsefesinin benimsenmesi ve Cittaslow kapsamında uygulanacak projeler hakkında bilgilendirme ve örnek uygulama çalışmalarının yapılması, Cittaslow ve SlowFood hareketlerinin tanıtımı ve geliştirilmesi konusunda projeler tasarlanması maddeleri yer almaktadır (cittaslow.org, 2013). Bu maddeler ile halkın katılımı, Cittaslow kapsamında üretilen projelerin halk tarafından kabulü ve projelerle ilgili olarak halka destek verilmesi konularına verilen önem gösterilmektedir.

## SlowFood Hareketiyle İşbirliği

Cittaslow ve SlowFood hareketleri arasında bağlantıyı kuran başlık altında; yerel nitelikli yavaş yemek (SlowFood) örgütünün kurulması, "TerraMadre" (Toprak Ana) planının ve yemek konusunda örgütlenmiş dernek, vakıf, birlik, cemiyet veya örgütlerin desteklenmesi, yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan ürünlere yönelik olarak SlowFood bünyesinde projelerin tasarlanması, SlowFood tarafından korumaya alınan yerel nitelikli ürünlerin ve geleneksel beslenme alışkanlıklarının, eğitim programlarında, restoranlarda, okul kantinlerinde kullanılarak korunmasının sağlanması, okul bahçelerinde tarımsal üretim konusunda örnek uygulamaların yapılması, SlowFood hareketi işbirliği ile okullarda beslenme ve tat konularında eğitimlerin verilmesi ve SlowFood hareketinden sağlanacak destek ile "MercatidellaTerra" yönteminin kullanılması ile yerli ürün üretiminin desteklenmesi konularına yer verilmiştir (cittaslow.org, 2013). Okullarda eğitim ve uygulama faaliyetlerinin SlowFood işbirliği ile gerçekleştirilecek olması gelecek kuşakların konu ile ilgili bilgilendirilmesinin ve bilinçlenmesinin önemini göstermektedir.

## Olağanüstü Koşullar

Olağanüstü koşullar; kentte Cittaslow felsefesinin tanıtılmasına yönelik faaliyetlerde bulunulması, Cittaslow'un beyan ettiği şartların gerçekleştirilmesi, SlowFood Presidia'nın (Yavaş Yemek Komitesi) kurulması ve gerekli desteğin sağlanması, Cittaslow'a üye olan kentlerin yazışmaları sırasında kente ait logonun yanı sıra Cittaslow logosunu da kullanmaları, ayrıca kentlerin internet sitelerinde yavaş felsefesi ve Cittaslow konusunda bilgi veren bir bölüm oluşturmaları gerekmektedir (cittaslow.org, 2013).

Yukarıda sayılan ilkeler kentlerin uyguladıkları projeler, politikalar ve etkinlikler ile somut bir anlam kazanmaktadır. İlkeler bize göstermektedir ki, Cittaslow hem kentsel bir sosyal harekettir hem de bir yerel yönetim modelidir (Pink, 2008: 97). Bu bağlamda Orvieto ve San Vincenzo şehirleri üzerine yapılan bir incelemede, bu iki kentten Cittaslow üyeliğine kabul edilmeleri ve bu ilkeleri yaşama geçirmeleri çerçevesinde bazı olumlu atılımlar gerçekleştirdikleri görülmektedir. Buna göre bu iki kentte;

- Küreselleşmenin dayattığı tektipleştirilmiş insan ve kent modeline alternatif bir sunum şekli geliştirilmesi.

- Geleneksel değerlerin korunması, kültürel öğelerin yaşatılması ve yerel ekonomik faaliyetlerin hızlandırılması konusunda bir düşünceye sahip olunması.

- Sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması. Özellikle yerel halk tarafından kurulan işletmelerin sayıca fazlalığı ve yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı bu anlamda belirleyici olmuştur (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010: 47-48).

## Sürdürülebilir Kalkınma Çerçevesinde CittaSlow Hareketi

Sürdürülebilir kalkınma ve Cittaslow Kentler Birliği ilkeleri hakkında önceki bölümlerde yer alan açıklamalar değerlendirildiğinde, bu iki kavramın birbiriyle ne denli uyumlu oldukları görülmektedir. Sürdürülebilirlik kavramı gelecek kuşakların ihtiyaçları göz önünde tutularak doğada var olan yenilemeyen kaynakların ve eko-sistem çeşitliliğinin korunması çerçevesi içinde tanımlandığında; çevre unsurunun kavramın temel değeri olduğu görülmektedir. Cittaslow ilkeleri incelendiğinde de çevreye yönelik politikaların tüzüğün ilk maddelerini oluşturduğu ve diğer başlıklarda yine çevre konusuna değinildiği görülmektedir. Yenilenebilir enerji kaynaklarının yaygın bir kullanım alanı bulması için teşvik edilmesi, kente ait evsel veya endüstriyel atıkların geri dönüşümünün sağlanması ve çevre yönetim sistemlerine uyum gibi maddeler çevre unsurunda bu iki anlayışın ortak bir görüşe sahip olduğunu göstermektedir (Keskin, 2012: 94).

Sürdürülebilir kalkınma yaklaşımı üzerine yapılan çalışmalar neticesinde araştırmacıların kavramı 3'lü bir boyuta dayandırdığından daha önce söz etmiştik. Bunlardan biri olan çevresel boyut, doğanın korunması, doğal kaynakların ve özellikle yenilemeyen kaynakların kullanımının azaltılması temelinde konuya yaklaşmaktadır. Cittaslow ilkeleri arasında yer alan hava, su ve toprak kalitesine önem verilmesi, alternatif enerji kaynaklarının kullanımının desteklenmesi ve kentte kamu alanı özel alan ayrımı yapmadan yeşillendirilmesinin sağlanması çevre konusunda bu iki kavramın ortak yönünü bir kez daha vurgulamaktadır.

Sürdürülebilir kalkınmanın bir diğer boyutu ise sosyal boyuttur. Bu kavram ile anlatılmak istenen sosyal adaletin sağlanması ve toplumun geniş kesiminin karar verme süreçlerine katılımının sağlanmasıdır. Cittaslow'un amaçlarından biri olan, yerel bazda ekonomik bir gelişim sağlayarak gelirin adaletli dağılımını sağlamak düşüncesi iki kavram arasındaki ilintiyi kurmaktadır (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010: 40). Ayrıca katılım konusunda Cittaslow'un ilkeleri arasında görülen Cittaslow kentler birliğine katılım öncesi veya katılım sonrasında yöre halkının konu ile ilgili bilgilendirilmesi, geniş kapsamlı toplantılar düzenlenmesi, projeler oluşturulması ve Cittaslow temelli faaliyetlerin yöre insanının katılımıyla teşviki gibi maddeler, bu boyut içinde iki kavramın uyumlu olduğunu göstermektedir.

Üçüncü boyut ise ekonomik boyuttur. Temel olarak ekonomik kalmanın çevre ve sosyal boyutu da içeren bir yapıda gerçekleştirilmesini, kısa değil uzun vadeli bir gelecek projesi üretilmesini ifade eder (Ergüven, 2011: 207). Cittaslow ilkeleri arasında yer alan yerel ürün ve üreticilerin desteklenmesi, geleneksel meslek, ürün ve yemek gibi değerlerin tanıtımı ve pazarlanması hiç kuşku yok ki yerel

ekonomiye olumlu bir etki yapacaktır. Cittaslow'un temel amaçlarından biri olan; bölgenin/kentin gelişiminin o yöreye ait değerler çerçevesinde sağlanması ilkesi de bunu göstermektedir (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010: 40). Üretimin doğal ürün elde etmek amacıyla yenilenebilir kaynak kullanarak ve geleneksel üretim yöntemlerine bağlı kalınarak yapılması sürdürülebilir kalkınma anlayışı açısından olumlu bir gelişmedir.

Turizm temelli kalkınma potansiyeline sahip olan bir kentin ve o kente ait değerlerin, tarihi ve geleneksel özelliklerin tanıtımı, Cittaslow ilkelerinin misafirperverlik başlığı altında yer alan ilkelerle birleştirildiğinde bölgenin turizm potansiyeline önemli bir katkı yapacağı tahmin edilmektedir. Turistlere yönelik olarak hazırlanan broşürler ve tarihi alanlarda uluslararası nitelikteki yönlendirici işaret ve tabelaların kullanılması, kuşkusuz turistlerin bölgeyi rahatlıkla ziyaret edebilmesini sağlayacaktır. Ayrıca saydam fiyat uygulaması da turistler ve yerel esnaf arasındaki güven duygusunu olumlu etkileyecektir. Sayılan bu olumlu faktörler turizmin bölgeye ekonomik bir katkı yapacağını ve bununla sürdürülebilir kalkınma açısından olumlu bir gelişme olduğu söylenebilir.

Özet, kalkınmanın ekonomik boyutu söz konusu olduğunda çevrenin ve insanın göz ardı edilebileceğine dair yaklaşım çeşitli araştırmacılarca dile getirilmiştir. Gerek sürdürülebilir kalkınma gerekse Cittaslow Kentler Birliği bu noktada devreye girerek, kalkınma anlayışının gelecek kuşaklara ve çevreye zarar vermesini önlemek, bugün alınacak önlemlerle geleceğe dair projeler sunmak iddiasındadır.

## **Sonuç**

Çalışmanın giriş bölümünde sorulan, sürdürülebilir kalkınma kavramı kentlerin sağlıklı ve verimli bir şekilde gelişimini tek başına açıklamak konusunda yeterli midir sorusu, sürdürülebilir kalkınma kavramının bazı yardımcı unsurlara ihtiyaç duyduğu şeklinde yanıtlanabilir. Teorik temelleri sürdürülebilir kalkınma ile atılan sağlıklı ve korunan bir çevrede kalkınma anlayışı, uygulamasını Cittaslow ile bulmaktadır.

Cittaslow ilkelerinin sürdürülebilir kalkınma ekseninde yapılacak bir değerlendirmesi göstermektedir ki; Cittaslow ilkeleri ile uyumlu olarak planlanacak ekonomik ve sosyal kalkınma uygulamaları sürdürülebilir kalkınma anlayışı açısından herhangi bir problem oluşturmayacaktır. Hatta bu yolla yapılacak her türlü uygulamanın sürdürülebilir kalkınma anlayışı ile uyumlu olduğu söylenebilir.

Sürdürülebilir kalkınma ve Cittaslow kavramları arasındaki bu olumlu ilişkinin özellikle iki noktada sekteye uğradığını belirtmek gerekir. Cittaslow Kentler Birliği'nin üyesi olabilmek için, kentin 50.000'in altında bir nüfusa (istisna haller hariç) sahip olması gerektiğine dair şart, büyük kentler açısından Cittaslow'un uygulanabilirliğini olumsuz etkilemektedir. Dolayısıyla önemli fiziksel, çevresel, sosyal ve ekonomik problemlere sahip olan büyük kentler için Cittaslow temelli sürdürülebilir bir kalkınma anlayışından söz edilemez.

Cittaslow ve kalkınma konusunda önemli bir çelişkide yatırımlar konusunda olacaktır. Birliğin ilkelerine uyulmaması Birlik üyeliğinin düşmesi ile sonuçlanmaktadır.

Siyasal bir kurum olan belediyeler nezdinde üye olunan Cittaslow'a devamlı bir bağlılık, kalkınma temeli bir yaklaşımı savunan bir belediye başkanı için çok önemli olmayabilir. Kentin kalkınması için Cittaslow ilkelerine aykırı yatırımlara olumlu bakabilir veya sürdürülebilir kalkınma anlayışını uygulama konusunda pek istekli olmayabilir. Hatta bu uygulamaları Cittaslow üyeliğinden vazgeçmek uğruna destekleyebilir. İşte bu nedenle Cittaslow'un uygulanabilirliği ve sürdürülebilir kalkınma anlayışına olumlu etkisi ancak bu konuda istekli, birliğin ilkelerini bağlı ve vizyon sahibi yöneticilerle mümkün olacaktır.

Yine bir başka önemli noktada ülkelerin yasal mevzuatı açısından ortaya çıkmaktadır. Yerel yönetimlerin Cittaslow'a üye olabilmesi ve üyelik kriterlerinin yerine getirilebilmesi, bu birliğe üye olmak isteyen kentlerin bağlı buldukları ülkelerin yasalarıyla ilişkilidir. Öncelikle yerel yönetimler düzeyinde uluslararası birliğe üye olunması için gerekli olan düzenlemeler yapılmalı, ilkelere belirtilen teşviklerin, desteklemelerin ve eğitim programlarının gerçekleştirilebilmesi için gerekli mali yapı oluşturulmalıdır. Yasaların engelleyici bir başka noktası ise; yasaların ülkeden ülkeye farklılaşan bir yapıda oluşu çevre, ekonomi ve yaşam parametreleri alanında da bir çeşitliliğe neden olmaktadır. Bu durum birlik içinde yekpare bir yapının oluşması önünde bir engel teşkil etmektedir.

## KAYNAKÇA

- Bilgi, M. G. (2013). "Türkiye'nin Sakin Şehirlerinde Permakültürel Koruma, Planlama, Yönetim Ve Eğitim Pratikleri". *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı:29, 45-59.
- Cittaslow Official Web Site, [http://www.cittaslow.org/download/DocumentiUfficiali/Charter\\_06\\_2011.pdf](http://www.cittaslow.org/download/DocumentiUfficiali/Charter_06_2011.pdf)>(20.12.2013)
- Cittaslow Türkiye Resmi Web Sitesi - Cittaslow Kriterleri <http://www.cittaslowturkiye.org/cittaslow/131-cittaslow-kriterleri.html>>( 22.12.2013)
- Cittaslow Türkiye Resmi Web Sitesi – Yeni Sakinler Belli Oldu. <http://www.cittaslowturkiye.org/eng/haberler/135-yeni-sakinler-belli-oldu.html>> (25.12.2013)
- Ergüven, M. H. (2011). "Cittaslow – Yaşamaya Değer Şehirlerin Uluslararası Birliği: Vize Örneği". *Organizasyon Ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, Cilt. 3, Sayı: 2, 201-210.
- Gürlük, S. (2010). "Sürdürülebilir Kalkınma Gelişmekte Olan Ülkelerde Uygulanabilir Mi?" *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, Cilt. 5 Sayı: 2, 85-99.
- Güven, E. (2011). "Yavaş Güzeldir: "Yavaş Yemek"Ten "Yavaş Medya"Ya Hızlı Tüketime Dair Bir Çözüm Önerisi". *Selçuk İletişim Dergisi*, Cilt. 7, Sayı: 1, 113-121.
- Grzelak-Kostulska, E., Hołowiecka, B. and Kwiatkowski G. (2011). "Cittaslow International Network: An Example Of A Globalization Idea?", In *The Scale Of Globalization. Think Globally, Act Locally, Change Individually In The 21st Century*, University Of Ostrava, Ostrava, 186-192.
- Karakurt Tosun, E. (2013) "Yaşam Kalitesi Ekseninde Şekillenen Alternatif Bir Kentsel Yaşam Modeli: Yavaş Kentleşme Hareketi". *Uludağ Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, Cilt. 32, Sayı: 1, 215-237.
- Keskin, E. B. (2012) "Sürdürülebilir Kent Kavramına Farklı Bir Bakış: Yavaş Şehirler (Cittaslow)". *Paradoks Ekonomi, Sosyoloji Ve Politika Dergisi*, Cilt: 8, Sayı: 1, 81-99.
- Kılıç, S. (2006). "Yeni Toplumsal Ve Ekonomik Arayışlar Sürecinde Sürdürülebilir Kalkınma". *Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, Cilt.8, Sayı: 2, 81-101.
- Mayer, H., Knox and P. L. (2006). "Slow Cities: Sustainable Places In A Fast World". *Journal Of Urban Affairs*, Volume. 28, Number: 4, 321-334.
- Miele, M. (2008). "CittàSlow: Producing Slowness against the Fast Life". *Space and Polity*, Volume. 12, Number:1, 135-156.
- Mutlu, A. (2007). "Sürdürülebilir Kalkınma Ve Çevre Muhasebesi (I)", *Muhasebe Ve Finansman Dergisi*, Sayı:33, 178-187.
- Nilsson, J. H., Svärd, A.-C., Widarsson, Å. and Wirell, T. (2011). "'Cittaslow' Eco-Gastronomic Heritage As A Tool For Destination Development", *Current Issues In Tourism*, Volume. 14, Number: 4, 373-386.
- Özmete, E. (2010). "Sosyal Hizmette Sürdürülebilir Kalkınma Anlayışı: Kavramsal Analiz", *Aile Ve Toplum Dergisi*, Cilt. 6, Sayı: 22, 79- 90.
- Petrini C. and Padovani G. (2011). *SlowFood Devrimi*. Ankara: Sinek Sekiz Yayınevi.
- Pink, S. (2008). "Sense And Sustainability: The Case Of The Slow City Movement". *Local Environment: The International Journal of Justice and Sustainability*, Volume. 13, Number: 2, 95-106.
- Schneider S. (2008). "Good, Clean, Fair: The Rhetoric Of The Slow Food Movement". *College English*, Volume. 70, Number: 4, 384-402.
- Semmens J. and Freeman, C. (2012). "The Value of Cittaslow as an Approach to Local Sustainable Development: A New Zealand Perspective". *International Planning Studies*, Volume.17, Number: 4, 353-375.
- Sezgin, M. ve Ünüvar Ş. (2012) *Yavaş Şehir Sürdürülebilirlik ve Şehir Planlaması Ekseninde*, Konya: Çizgi Kitabevi.
- Slow Food Official Web Site – Our Philosophy <http://www.slowfood.com/international/2/our-philosophy>>(01.01.2014)
- Slow Food Official Web Site Where We Are <http://www.slowfood.com/international/4/where-we-are>>(01.01.2014)
- Sırım, V. (2012). "Çevreyle Bütünleşmiş Bir Yerel Yönetim Örneği Olarak "Sakin Şehir" Hareketi Ve Türkiye'nin Potansiyeli". *Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi*, Cilt. 1, Sayı: 4, 119-131.
- United Nations Documents – Our Common Future <http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf> (01.01.2014)
- Yavuz, E. Ve Zığındere, Y. Ö. (2000). "Sürdürülebilir Kalkınmanın Turizme Etkisi". *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt. 3 Sayı:4, 332-326.
- Yalçın A. ve Yalçın, S. (2013). "Sürdürülebilir Yerel Kalkınma İçin Cittaslow Hareketi Bir Model Olabilir Mi?". *Sosyal Ve Beşeri Bilimler Dergisi*, Cilt 5, Sayı: 1, 32-41.
- Yurtseven, H.R. (2007). *SlowFood ve Gökçeada: Yönetimsel Bir Yaklaşım (2. Basım)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yurtseven H.R., Kaya O. ve Harman S. (2010). *Yavaş Hareketi*. Ankara: Detay Yayıncılık

## **Extensive Summary**

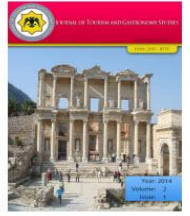
### **Cittaslow: An Assessment From The Perspective Of Sustainable Development**

Sustainability of renewable resources in the ecosystem to transfer to future generations of mankind negative impact on the ecosystem carrying capacity of the system to be kept at a level that is defined as stepping on. Development policies practiced for centuries throughout the world has led to problems that are difficult to be corrected. Sustainable development, economic development and reconciliation of environmental protection with the provision arises. Last 30 years, emerging sustainable development approach purports to solve these problems. The purpose of local development; regional dynamics of local communities by mobilizing physical, economic, social, cultural and political areas in accordance with the principles of sustainable development is to ensure the development. Cittaslow Cities Association, with the protection of natural values and local development approach is advocated. These two concepts as interrelated present a different perspective have contributed to the development approach. In the light of this definition to ensure the sustainability of cities of different approaches have been developed. In this context, studies, sustainable development, slow motion, and Cittaslow is information about SlowFood.

Seen in various countries after World War II industrialization has lead to migration from rural to urban. This rapid and sudden wave of immigration, has brought some problems about urban architecture, economy, environmental, social and in various topics. Because of this, Countries start to take action to handle problems in their limits of governing structures. Some countries took measures by through the central government, and some of them by their local governments. Especially after the 20th century, environmental pollution, poor resources that can be seen in the future, forced countries to take attention. Sustainable development idea is aim at solving issues about this subject by using harmonization of sustainability and development concepts.

Cittaslow was founded as a result of the agreement between four cities municipalities and the Slow Food association in Italy in 1999. Cittaslow arguing that, Urban development can be achieve with the use of local values, so it provide a development perspective for towns with clean, specific, and participants. Cittaslow association carried out in the light of the principles identified by the development, sensitive to the environment, which is at the forefront of traditional elements and Slow Food is an approach compatible with. The Cittaslow contain various measures in every aspect of development, in this regard to support of the people, the people in the Cittaslow attaches great importance to participation in the activities. The purpose of development is not only a member of that city, of the people who visit this city will encounter during their travels in adverse conditions to prevent.

When considering remarks made, about sustainable development and the principles of the Cittaslow Cities Association, it is seen that the two concepts are compatible with each other. Environmental, economic and social structures constitute the main elements in the two concepts.



## Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği (The Importance of Regional Cuisine in Tourism Marketing with a Case Study: Hatay Cuisine)

\*Menekşe CÖMERT<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 06830 Gölbaşı, Ankara, Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:25.10.2013

Kabul Tarihi:02.01.2014

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi  
Türk mutfağı  
Yöresel Mutfak  
Hatay

### Keywords

Gastronomy tourism  
Turkish Cuisine  
Regional Cuisine  
Hatay

### Öz

Türk mutfağı, gerek zengin içeriği, gerekse sahip olduğu kültürel özellikleri ile turizm endüstrisi için önemlidir. Turistlerin ziyaret ettikleri ülkelerde mutfak kültürünü tanımak istedikleri bilinmektedir. Bir bölgenin mutfağı ile ilgili sahip olduğu mirasın önemi son yıllarda anlaşılmiş ve turizm pazarlaması açısından kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle son dönemde gastronomi turizmüne gereken önem vermeye başlanmış ve bu turizme yönelik çalışmalar yapılmıştır. Türk mutfağı içerisinde bölgesel farklılıklardan dolayı farklı yemek türlerini bulmak mümkündür. Özellikle yaşanan bölgenin iklimi ve elde edilen tarımsal ürünler o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini şekillendirmektedir. Bu durum yöresel mutfak kavramının gelişmesini sağlamıştır. Yapılan bu çalışmada gerek doğal güzellikleri gerekse zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli bir bölge olan Hatay mutfağı incelenmiştir. Yöresel yemeklerle ilgili örneklere yer verilmiştir. Ayrıca yapılan çalışma ile yöresel yemeklere dikkat çekilerek bölge turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### Abstract

With its rich content and cultural features, Turkish cuisine is very important for tourism industry. It is a known fact that tourists would like to know more about culinary culture of the countries they are visiting. In recent years, the importance of culinary heritage of a region was discovered and has been started to be used in tourism marketing. During past years, tourism has been esteemed its deserved value and various studies were conducted on it. It is possible to find different types of dishes in Turkish cuisine due to regional differences. Regional climatic factors and types of grown fruits and vegetables influence that region's culinary culture and variety of choices. This condition has helped the concept of regional cuisine to be developed. This study investigates the cuisine from Hatay, which is an important region for tourism for both its natural beauties and rich culture. Local dishes were exemplified in this study. It is also expected that this study would draw attention to local dishes to contribute to growth of tourism in the region.

\*Sorumlu Yazar

[meneksecmert@gazi.edu.tr](mailto:meneksecmert@gazi.edu.tr) (M. Cömert)

## GİRİŞ

Bir yerin turizm bölgesi olabilmesi için turizm ürününü oluşturan özelliklere sahip olması gereklidir. Bu özellikler; çekicilik, ulaşılabilirlik, etkinlikler, turizm işletmeleri ve imaj olarak sıralanabilir. Turizm bölgesini oluşturan bu unsurlar turizmden bağımsız unsurlar ve turizme bağımlı unsurlar olmak üzere iki bölümde incelenmektedir. Bağımsız unsurlar kendi içerisinde doğal özellikler, çeşitli değerler, etkinlikler ve altyapıdan oluşmaktadır. Turizme bağımlı unsurlar ise doğrudan turizm ürününü üreten ve sunan kurum ve kuruluşlardan meydana gelmektedir. Bu kuruluşlar; kamu yönetiminin turizme yönelik hizmetleri, ulaştırma kuruluşları, konaklama gereksinimi sağlayan işletmeler, özel mallar ve hizmetler üreten ve pazarlayan işletmeler, pazarlama ve tanıtım kuruluşları, turizmi destekleyen kuruluşlar olarak sıralanabilir (Kozak, 2006, s.141-142).

Turistleri bir ülkeyi, bölgeyi ve yeri ziyaret etmeye motive eden ana faktörler o yerin çekicilikleridir. Bir bölgeyi diğer bölgeden ayıran o ülkede bulunan çekicilik unsurları olarak kültür ve tarihle ilgili değerleri, sanat faaliyetleri, spor faaliyetleri, eğlence ve alışveriş olanakları ve mutfağı düşünülmektedir. Bir bölgenin mutfağı ile ilgili mirasın bir turizm ürünü olması açısından önemi anlaşılmış ve turizm pazarlaması açısından kullanılmaya başlanmıştır. Son yıllarda gastronomi turizmine gereken önem verilmektedir. Ayrıca gastronomi turizmi turistlerin istediği en önemli turistik faaliyetlerin başında gelmesiyle birlikte bölgesel pazarlama için de önemli bir unsur olmaktadır (Selwood,2003, s.179; Bahar ve Kozak,2006, s.40-41).

Gastronomi turizmi, Türkiye’de de birçok destinasyon açısından önem taşımaktadır. Dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağı, doğru bir konumlandırma ve yaratılacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkı sağlayacaktır (Güzel,2009, s.28).

Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin bütünü ve yaşam tarzı olup; icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür. Bir toplumun beslenme kültürü, yaşam şekli ile de ilgilidir. Ancak toplumdan topluma, yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir (Oğuz,1990; Tekgül ve Baykan,1993; Şanlıer ve Arıkan, 2001, Baysal 1993; Şanlıer, Cömert ve Durlu-Özkaya, 2013, ).

Turistlerin bir ülkeyi ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden bir tanesinin o ülkenin mutfak kültürünü tanımak isteği olduğu bilinmektedir. Her ülkenin mutfak yapısı incelendiğinde, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, kullanılan araç-gereçler farklı özellikler göstermektedir. Türkiye’de bölgeler arasında farklı yemek türlerini bulmak mümkündür. Özellikle yaşanan bölgenin iklimi ve yetiştirilen sebze ve meyveler o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini etkilemektedir. Bu farklılıklar iller arasında bile değişiklikler gösterebilmektedir (Pekyaman,2008, s.19).

Günümüzde turizm hareketlerinde, kültürel ve geleneksel değerler önem kazanmış ve turist tercihleri yerel değerlerine sahip çıkan destinasyonlara doğru yönelmeye başlamıştır (Sünnetçioğlu, Can, Özkaya, 2012, s.959).

Yapılan akademik çalışmalara göre; Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin de Türk Mutfak Kültürü’nü tanımak ve denemek istedikleri belirtilmiştir (Pekyaman, 2008, s.19).

Akdeniz Bölgesinin en doğu ucunda Suriye sınırındaki Hatay, tarihi çok eskilere dayanan, ticaret yollarının geçiş noktasında yer alan önemli bir kenttir. Bu bölgede yaşayan uygarlıklar; Akadlar, Hurriler, Mısırlar, Persler, Roma ve Bizans, Haçlılar, Memlûklular ve Osmanlılar olup her bir uygarlık bölgenin mutfak zenginliği üzerinde etkileri olmuştur. Kendine has bir çok özelliği ile hiçbir mutfakta bulunmayan bir çok lezzeti üretmiş olan Hatay mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemek bulunmaktadır. Unesco’nun yaratıcı şehirler ağı kapsamında “Gastronomi Şehri” unvanını alacak olan Hatay her geçen gün turizm açısından bir cazibe merkezi haline gelmekte ve turizm organizatörlerinin dikkatini çekmektedir. Yemek kültürünü çevresel koşullar, sosyokültürel yapı, ekonomi ve dinsel inanışlar şekillendirmektedir (Şahin, 2012).

Yapılan bu çalışmada gerek doğal güzellikleri gerekse zengin kültürü nedeniyle turizm açısından önemli bir bölge olan Hatay mutfağı incelenmiştir. Yöresel yemeklerle ilgili örneklere yer verilmiştir. Ayrıca çalışma sayesinde yöresel yemeklere dikkat çekilerek bölge turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmada Hatay mutfak kültürü içerisinde yer alan Yoğurt Aşı Çorbası, Börek çeşitleri (Kaytaç, İspanaklı Börek, Serimsek), Oruk, Humus, Zahter, Abugannuş (Patlıcan Salatası),Tepsi Kebabı ve Künefe gibi yiyeceklerin hazırlanışları ve sunum şekilleri hakkında bilgi verilmektedir.

## HATAY MUTFAĞINDAN ÖRNEKLER

### Yoğurt Aşı Çorbası (6 Kişilik)



Resim.1. Sultan Sofrası, Hatay

### Köftesi İçin Malzemeler:

- 200 gr. köftelik bulgur
- 300 gr. köftelik et

- 2 soğan
- Pul biber
- Ceviz
- Tuz
- Biraz un
- Nane

#### Çorba İçin

##### Malzemeler:

- 150 gr. tuzlu yoğurt
- 1 yemek kaşığı pirinç
- Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Kuru nane
- 5 su bardağı su

##### Yapılışı:

Çorbanın esas özelliği Antakya yöresinde üretilen özel tuzlu yoğurtla yapılmasıdır. Çorba kıvamında kaynatılan yoğurt ve pirinç karıştırılarak 10 dakika pişirilir. Daha sonra içerisine konan minyatür oruklarla ve haşlanmış nohut ilavesiyle 10 dakika daha pişirildikten sonra tereyağı ile nane hafifçe kızdırılıp, çorbanın üzerine dökülür. Sıcak olarak servis yapılır (Şahin,2012,s.61; Tanrıverdi, 2013; <http://www.antakyaturu.com/index.php?okod=104>)

#### Oruk ve Börek Çeşitleri( Kaytaç Böreği, İspanaklı Börek, Semirsek )

##### Oruk (İçli Köfte) (6 kişilik)



#### Resim.2. Sultan Sofrası, Hatay

##### Malzemeler:

##### Köfte İçi İçin

- 200 gr. az yağlı kıyma
- 1 adet soğan
- 1 Bardak yağ

- Yarım su bardağı ceviz
- Maydanoz
- Yenibahar
- Karabiber
- Tuz

#### Köfte İçin

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- Yarım kg. yağsız köftelik et
- 1 adet soğan
- 1 kaşık un
- Kimyon
- Biber salçası veya kırmızı pul biber
- Tuz

##### Yapılışı:

Köfte içinin hazırlanışı: Soğan, maydanoz ceviz ince kıyılır. Kıyma yağda kavrulur ve doğranan soğan eklenir. Pemeleşinceye kadar kavruan soğanlar ateşten alınır ve üzerine ceviz, maydanoz, karabiber ve yenibahar eklenerek karıştırılır.

Köftenin dışı için kullanılan bulgur su ile ıslatılır. Soğanlar çok ince doğranır. Et dövülerek ya da kıyma makinesinde çekilerek macun haline getirilir. Bulgurun içerisine biber salçası veya kırmızı pul biber, soğan ve baharatlar eklenir ve iyice yoğrularak kıyma makinesinden geçirilir. Et ile bulgur karıştırılır, içine un yedirilerek dağılmayacak hale gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan yumurta kadar parça kopartılır ve mekik şeklinde içi işaret parmağı yardımıyla oyulur. Bu arada yapışmaması için el su ile ıslatılır. İçerisine hazırlanan köfte içi katılarak ağzı kapatılır. Kızdırılmış yağda kızartılarak sıcak servis yapılır. Fırında yüksek ateşte de pişirilebilir (Şahin, 2012, s.46).

#### Kaytaç Böreği (6 kişilik)

##### Malzemeler:

- 1kg.un
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım kilo yağsız kıyma
- 1.5 su bardağı zeytinyağı
- 2 büyük soğan
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- Karabiber
- Tuz

##### Yapılışı:

Unun içerisine bir miktar su, yarım bardak yoğurt, yarım su bardağı zeytinyağı, hamur mayası eklenerek yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. Kıymanın içerisine ince doğranmış soğan, karabiber, tuz, nar ekşisi, domates salçası ve zeytinyağı konularak karıştırılır. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılır, yağlı zeminde yağa sürülen el yardımı ile incecik açılır ve hamur kare şeklinde katlanır. Yeniden açılır kibrit kutusundan biraz daha büyük ama köşeleri yuvarlak bir şekil verilir. Tepsinin tabanı yağlanarak

açılan hamurlar tepsiye dizilir. Her bir parçanın üzerine hazırlanan kıyma yerleştirilir. Üzeri hafif yağlanarak 170-180°C'lik fırında pişirilir (Şahin, 2012,s.96).

#### **Ispanaklı Börek (6 kişilik)**

##### **Malzemeler:**

- 1 kg. ıspanak
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 kase taze çökelek
- 2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
- 2 kaşık susam
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Un

##### **Yapılışı:**

Hamur mayalanarak yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Ispanaklar temizlenir ve sap kısımları kesilerek doğranır. Tuzla ovularak öldürülür ve malzemeye eklenir. Zeytinyağının bir kısmı, tuzlu yoğurt, çökelek ve ince doğranmış soğan karıştırılır ve ıspanağın üzerine dökülür. Pul biber serpilerek iyice harmanlanır. Mayalanmış hamurdan cevizen biraz büyükçe parçalar kopartılır ve el zeytinyağına batırılarak yufka inceliğinde açılır. Açılan yufkanın içine ıspanaklı iç konularak rulo şekli verilerek helezon şeklinde kıvrılır. Zeytinyağı ile yağlanan tepsiye dizilir. Üzerlerine zeytinyağı sürülür ve hafif susam serpilir. 170-180°C'lik fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir (Şahin, 2012,s.95).

#### **Semirsek (6 Kişilik)**

##### **Malzemeler:**

- 1 kg.un
- Yarım kg. koyun eti
- 1 bağ maydanoz
- 2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber
- Tuz

##### **Yapılışı:**

Hamur yoğrularak dinlenmeye bırakılır. Et doğranarak haşlanır. Haşlandıktan sonra toprak yardımı ile iyice dövülür. Dövülen ete kavrulmuş soğan, yeteri kadar tuz, karabiber eklenir ve hepsi karıştırılır. Üzerine ince doğranmış maydanozlar eklenir. Semirseğin yufkası, ekmeğin hamurunun baklavalık yufka şeklinde açılmasıyla elde edilir. Hamur açıldığında 10 cm genişlik elde edilecek şekilde parçalara ayrılır. Her bir semirseğin yufkası için hamur tereyağı ile yoğrulur ve hamur dinlendirilir. Dinlenen hamur açılarak ortasına hazırlanan içten koyulur ve üçgen veya yarım ay şeklinde katlanır ve üzeri yağlanarak tepsiye dizilir ve fırında pişirilir (Şahin, 2012,s.94).

#### **Hatay'ın Soğuk Mezeleri (Humus, Zahter, Abugannuş)**

##### **Humus (6 kişilik)**

##### **Malzemeler:**

- 250 gr. nohut
- 1 su bardağı tahin
- 2 limon suyu
- 3 diş sarımsak
- Kimyon
- Pul biber
- Tuz



**Resim.3.** Sultan Sofrası, Hatay

##### **Yapılışı:**

Nohut ayıklanıp akşamdan ıslatılır. İyice haşlanıp kabukları alındıktan sonra havanda dövülür veya makinadan geçirilir. Kaseye alınıp, tahin, dövülmüş sarımsak, kırmızı biber ve tuz konur. Azar azar zeytinyağı ve limon suyu ilave edilir. Servis tabağına yerleştirilip üzerine bir miktar zeytinyağı ilavesiyle servis yapılır (Şahin, 2012, s.76; Tanrıverdi, 2013).

##### **Zahter**

##### **Malzemeler:**

- Tuz
- Bir tutam zahter (dağ kekiği)
- 1 Baş Soğan(Taze veya kuru)
- Yarım bağ maydanoz
- Nar Ekşisi
- Zeytinyağı
- Tuz



### Yapılışı:

Taze zahter iyice yıkanarak temizlenir. İnce ince doğranır ve tuz ile ovularak yeniden yıkanır, suyu süzülür. İçine küçük doğranmış taze veya kuru soğan, maydanoz ve zeytinyağı eklenerek karıştırılır. Nar ekşisi ve tuz ilave edilerek servis yapılır.

Zahterin bulunmadığı mevsimler için salamura zahter yapılır. Taze zahter iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Geniş bir tepside zeytinyağı ve az tuz ile karıştırılır. Cam kavanozlara konularak üzerine zeytinyağı eklenir. Böylece kış mevsiminde yine salatası yapılarak tüketilebilir.

Kış ayları için bir başka muhafaza yöntemi; taze zahter güneşte kurutulur. Salata yapılmadan önce hafif haşlanıp suyu süzülerek kullanılır (Şahin, 2012, s.84; Tanrıverdi, 2013).

### Abugannuş (Patlıcan Salatası) (6 Kişilik)

#### Malzemeler:

- 2 adet patlıcan
- 2 adet taze biber (kırmızı veya yeşil)
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- Zeytinyağı
- Nar ekşisi
- Tuz

### Yapılışı:

Patlıcan, biber ve domates közlenir. Kabukları soyulduktan sonra ince ince doğranır. Ezilmiş sarımsak, nar ekşisi, zeytinyağı ve tuz eklenir karıştırılır. Servis tabağına yayılarak servis yapılır. Üzerine nar ekşisi ve zeytinyağı dökülerek de tüketilebilir. (Şahin, 2012, s.81; Tanrıverdi, 2013).

### Tepsi Kebabı (6 Kişilik)



Resim.4. Sultan Sofrası, Hatay

### Malzemeler:

- 1 kg. az yağlı kıyma
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 1 bağ maydanoz
- 2-3 adet yeşil biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 5-6 diş sarımsak
- Karabiber

### Yapılışı:

Maydanoz çok ince kıyılır. Kıymanın içine tuz, karabiber ve maydanoz eklenerek iyice karıştırılır. Karıştırılan harç tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Kıymanın üzeri domates, soğan ve yeşilbiber ile süslenir. Salça yeteri kadar suda eritilir ve tepsinin üzerine dökülür. 200°C'lik fırında suyu çekilinceye kadar pişirilir ve sıcak servis yapılır. Arzu edilirse kıymanın içerisine 2-3 diş sarımsak eklenebilir (Şahin, 2012, s.22; Tanrıverdi, 2013).

### Künefe (6 Kişilik)



Resim.5. Çınaraltı Künefe, Yusuf Usta, Hatay

### Malzemeler:

- 1 kg. künefe
- 600 gr. tuzsuz künefelik peynir
- 250 gr. tereyağı
- Antep fıstığı

### Künefe Şırası İçin Malzemeler:

- 1 kg.şeker
- 5 Bardak Su
- Limon

### Yapılışı:

Kenarlı bir tepsi içerisine (künefe tepsi) künefelik kadayıf konulur. Ortası açılarak içine tereyağı konulur. Kısık ateşte hafif pişirilerek yağ künefeye iyice yedirilir. Bu işlem elle veya tahta kaşık yardımı ile yapılır. Hafif pişirilen ve yağlanan künefe ikiye ayrılır. Tepsi tereyağı ile güzelce yağlanır. Künefenin yarısı tepsiye iyice yayılır ve bastırılır. Kalınlığı yarım ile bir cm arasında değişmektedir. İsteğe göre ayarlanır. Üzerine tuzsuz künefelik peynirden her tarafına eşit miktarda olacak şekilde serpilir. Peynirin üzeri ayrılan künefenin diğer yarısı ile güzelce kapatılır. Ateşin üzerinde her iki tarafı iyice kızarıncaya kadar çevrilerek pişirilir (Şahin, 2012, s.100).

### Künefe Şirasının Yapılışı:

Şekerin üzerini kadar su dökülür. İyice kaynatılır. Şurup kıvamına gelince içine 1-2 damla limon damlatılır. Ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Sıcak künefenin üzerine dökülerek servis yapılır. Antep fıstığı serpilir. Yanında dondurma veya kaymak ile servis yapılır (Şahin, 2012, s.101).

### SONUÇ

Turistleri bir bölgeye seyahat etmeye yönlendiren etkenler arasında kültüre ait değerler de bulunmaktadır. Bir ülkenin sahip olduğu kültürel değerler içerisinde ise mutfak kültürü önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Ülkemiz açısından bakıldığında zaman zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğumuz bilinmektedir. Bu zengin miras turizm pazarlaması açısından doğru değerlendirilmelidir. Türk mutfak kültürümüzün tanıtımı için hazırlanan yiyeceklerin özelliklerinin değiştirilmemiş ve yöresel lezzetlerin gerçek şekillerinin korunmuş olmasına dikkat edilmelidir. Bu konuda konaklama ve yiyecek- içecek işletmelerine büyük görev düşmektedir. Bu işletmeler sunmuş oldukları yiyecekler içerisinde Türk mutfağına ait yöresel lezzetlere de yer vermelidir. Özellikle hazırlanan bu yiyeceklerin reçetelerinin geleneksel Türk mutfağını yansıtır olması ülke tanıtımına katkı sağlayacaktır.

### KAYNAKÇA

- Bahar, O.,Kozak, M.(2006).Turizm Ekonomisi, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Baysal A.(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.
- Güzel, G.(2009). ‘Gastronomi ve İnovasyon’, İz Atılım Üniversitesi Dergisi, Sayı:8, 28-29.
- Kozak, N.(2006). Turizm Pazarlaması, Ankara:Detay Yayıncılık.
- Kozak, N.(2008). Otel İşletmeciliği, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Oğuz O.(1990). “Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Açılış Konuşması”, Ankara,
- Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını Bildiri Kitabı 7-12 Eylül.
- Pekyaman, A.(2008). ‘Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma’, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Selwood, J.(2003). The Lure of Food: Food As an Attraction in Destination Marketing in Manitoba, Canada, Michael Hall (Ed), Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets ,Great Britain: Elseiver, ss.178-180
- Sultan Sofrası, (2013) Hatay, 29.10.2013 tarihinde yemek tadımı ve fotoğraflama yapılmıştır.
- Sünnetçioğlu, S. Can, A., Durlu-Özkaya, F.(2012). ‘Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi’, 13. Ulusal Turizm Kongresi 6-9 Aralık 2012, Antalya, 953-962
- Şahin,K.(2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği, Yayın No:16 Hatay: Pozitif Matbaa
- Tanrıverdi, M.(2013).Antakya Yemekleri, Çok kültürlü Bir Geleneğin Mutfağı, İstanbul: Hatay Keşif Yayınları
- Tekgül ,N., Baykan, S., (1993). “Evlerimizde Pişirilen Pilav Çeşitleri”, “Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları”, No:3, 1-11, Ankara.
- Şanlıer, N., Arıkan, B., (2001). “Elazığ Mutfağından Unutulmak Üzere Olan Birkaç Yemek”, “Türk Mutfak

Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın”, No:29, 167-175.

Şanlıer, N., Cömert, M., Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. Milli Folklor, Yıl:24, Sayı:94(152-161).

<http://www.antakyaturu.com/index.php?okod=104> Erişim Tarihi: 10.03.2014

Yusuf Usta, Çınaraltı Künefe (2013). Hatay, 29.10.2013 tarihinde yemek tadımı ve fotoğrafı yapılmıştır.

## **Extensive Summary**

### **The Importance of Regional Cuisine in Tourism Marketing with a Case Study: Hatay Cuisine**

The main factors and motivators for a tourist to visit a country or a region are the attractions for that spot. It is being considered that the attractive aspects of a region that differentiate from another regions include values of cultural and historical posture, cultural activities, sports activities, entertainment and shopping facilities, and local cuisine. The importance of culinary heritage of a region was discovered and has been started to be used in tourism marketing. In recent years gastronomy tourism is given the required emphasis. In addition, as gastronomy tourism is becoming one of the most desired touristic activities, it has also become an important aspect for regional marketing (Selwood,2003:179; Bahar ve Kozak,2006, s.40-41).

Located in the far east edge of Mediterranean region and next to Syrian border, Hatay is an important city with its history and location on the ancient trade roads. Different civilizations lived in this region and enriched its culinary culture. Different civilizations that lived in this region include Akkadians, Hurrians, Egyptians, Persians, Romans and Byzantines, the Crusades, Mamluks and Ottomans. As it has enriched itself by tastes and flavors, Hatay cuisine includes more than 600 main dishes. As it's application to become a UNESCO World City of Gastronomy is on its way, Hatay is becoming an attraction point for tourism and drawing attention from various tourism agencies. Environmental effects, social and cultural structure, economic and regional beliefs shape the culinary culture (Şahin, 2012).

This study investigates the cuisine from Hatay area, which is an important region for tourism for both its natural beauties and rich culture. Local dishes were

exemplified in this study. It is also expected that this study would draw attention to local dishes to contribute to growth of tourism in the region. In this study information on preparation and presentation of dishes like Yoğurt Aşı Çorbasi, pastries (Kaytaz, Ispanaklı Börek, Serimsek), Oruk, Humus, Zahter, Abugannuş , Tepsi Kebabı and Künefe that belong to Hatay culinary culture were included.

Values that attract tourist to travel to a region include local cultural values. Culinary culture possesses an important role in a country's cultural values. Turkey has a rich culinary culture and this heritage must be correctly evaluated during tourism marketing. It is important that the food that is prepared for presenting Turkish cuisine must be unchanged and local tastes must keep their originality. Local hospitality and food-beverage businesses have great responsibility in keeping the originality of the local tastes. These businesses must also include local tastes that belong to Turkish cuisine. The better the recipes of these dishes reflect traditional Turkish cuisine, the more they contribute to nation's promotion.