



Seçuk, Berkay - Seçim, Yılmaz, “5 Yıldızlı Şehir Otellerinde Çalışan Aşçıların Karadeniz Mutfağı Üzerine Bilgileri ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi; Bursa Örneği”, *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 7/12, ss.39-58.

DOI: 10.31765/karen.733483

Bu makale etik kurul izni ve/veya yasal/özel izin alınmasını gerektirmemektedir.  
*This article doesn't require ethical committee permission and/or legal/special permission.*

\* Araştırma Makalesi / *Research Article*

\*\* Öğr. Gör.,  
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi,  
Yalvaç Meslek Yüksekokulu, Otel,  
Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü,  
Aşçılık Programı, Isparta/TÜRKİYE  
✉ berkaysecuk@isparta.edu.tr

ORCID : 0000-0002-5563-0881

\*\*\* Doç. Dr.,  
Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm  
Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Konya/TÜRKİYE  
✉ yilmazsecim@gmail.com

ORCID : 0000-0002-9112-7650

**Anahtar Kelimeler:** Türk Mutfağı, Karadeniz Bölgesi, Yöresel Mutfak, Bursa, Şehir Oteli

**Keywords:** Turkish Cuisine, Black Sea Region, Local Cuisine, Bursa, City Hotel

**Geliş Tarihi / Received Date:** 07.05.2020

**Kabul Tarihi / Accepted Date:** 08.12.2020

## 5 YILDIZLI ŞEHİR OTELLERİNDE ÇALIŞAN AŞÇILARIN KARADENİZ MUTFAĞI ÜZERİNE BİLGİLERİ VE UYGULAMA DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ; BURSA ÖRNEĞİ\*

Berkay SEÇUK\*\* - Yılmaz SEÇİM\*\*\*

**Öz:** Türk mutfağı kendine özgü özelliklere sahip olması sebebiyle, diğer uluslararası mutfaklarla kıyaslandığında büyük öneme sahiptir. Karadeniz mutfağı ise Türk mutfak kültüründe ön plana çıkan ve değerlerini koruyarak güzümze aktaran yöresel mutfaklar arasında gösterilmektedir. Araştırma bu kapsamda Bursa ilinde faaliyet gösteren 5 yıldızlı şehir oteli aşçıların Karadeniz mutfağı üzerine bilgilerini ve uygulama düzeylerini ölçmeyi amaçlamaktadır. 2020 Şubat ve Mart ayları arasında gerçekleştirilen araştırmada anket veri toplama yöntemi kullanılmış bu kapsamda 10 şehir oteline ulaşılarak 148 anket formları dağıtılmıştır. Örneklem tamamına ulaşılmaya çalışılan araştırmada analizlere dâhil edilebilir n=138 form toplanabilmiştir. Verilerin çözümlenmesinde tanımlayıcı istatistik ve frekans analizi testi ile hipotezler için Mann Whitney U, Kruskal Wallis testleri kullanılarak değerlendirme yapılmış, anlamlı farklılığı saptamak içinse Tukey ve Tamhane testi kullanılmıştır. Araştırma sonucunda, Bursa ilinde bulunan 5 yıldızlı otel aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüşlerinin önemli ölçüde olumlu olduğu görülmekte fakat aşçıların Karadeniz yöresine has tatları duymaması ve tatmaması olumsuz bir durum olarak değerlendirilmektedir. Aşçılar tarafından en çok bilinen yiyeceklerinse genel olarak literatürde önemli derecede bilinir olarak aktarılan yiyeceklerle benzerlik gösterdiği saptanmıştır.

## DETERMINING THE KNOWLEDGE AND APPLICATION LEVELS OF THE CHEFS WORKING IN 5-STAR CITY HOTELS REGARDING THE BLACK SEA CUISINE; EXAMPLE OF BURSA

**Abstract:** Turkish cuisine has a great importance compared to other international cuisines due to its unique features. The Black Sea cuisine is a representative of one of the local cuisines, which comes to the fore in the culture of Turkish cuisine and retains its original values. The purpose of this research is to evaluate the level of knowledge of cooks and the application level of the Black Sea cuisine in five-star hotels in the province of Bursa. In the research carried out between February and March 2020, was used a survey data collection method, and within this scope 148 forms were distributed by reaching 10 city hotels. In the research that tried to reach the entire sample, n = 138 forms that could be included in the analysis were collected. In the data analysis, descriptive statis-

tics, frequency analysis tests and Mann Whitney U and Kruskal Wallis tests were used for hypotheses, and Tukey and Tamhane tests were used to detect significant differences. As a result of the research, it is seen that the opinions of 5 star hotel cooks in Bursa province regarding the Black

Sea cuisine are significantly positive, but it is considered as a negative situation that the cooks have not heard and have not tasted the food of Black Sea region. It was found that the dishes most commonly known by the chefs are similar to the dishes that also described in the literature in a significant way.

## Giriş

Türk mutfağı sahip olduğu zengin kültürel birikimi, yemek çeşitliliği, kullanılan araç-gereç ve pişirme yöntemleri ile kendine özgü bir yapıya sahiptir. Bu özellikleri nedeniyle Türk mutfağı dünyanın önemli mutfakları arasında gösterilmektedir. Türklerin Orta Asya tarihinden günümüze mutfak gelişimi devam etmektedir.<sup>1</sup> Türkler yeme içme geleneklerine bağlı kalmış, eski gelenek, görenek ve sofrada adaplarını günümüze kadar korumuş ve aktarımını gerçekleştirmiştir.<sup>2</sup>

Bütün olarak ele alındığında Türk mutfağının temelini, Türklerin yaşadığı bölgelerde yetiştirilen hayvansal ve tarımsal gıdalar oluşturmaktadır. İslamiyet'i kabul etmeleri ile birlikte yeme içme alışkanlıklarında farklı alışkanlıklar edinmiş ve değişik özelliklere sahip pişirme teknikleri geliştirmişlerdir.<sup>3</sup> Günümüzde şehirleşmenin artmasıyla geleneklerine bağlı kalma özelliği taşıyan Türk toplumunda yerel ve yöresel değerlere ilgi artmıştır. Böylelikle yerel ürünler, insanların yeme içme tercihlerinde daha etkili bir faktör olmuştur.<sup>4</sup>

Kendine has özelliklerini koruyan ender kültürlerden olan Karadeniz mutfağı, Türk mutfak kültüründe ön plana çıkan bölgesel mutfaklar arasında gösterilmektedir. Sofra adabını günümüzde de koruyan Karadeniz halkı, halen üretimini yaptıkları geleneksel gıdaları tercih etmeye devam etmektedir.<sup>5</sup> Bu nedenle Karadeniz mutfağı bölge coğrafyası, besinleri ve özelliklerini taşıyan bir değer olarak görülmektedir. Bu mutfağın gelişimindeki önemli faktörlerse; bölgenin tarihsel geçmişi, kültürel yapısı, bireylerin yaşam şekilleri ve yöreye has yetiştirilen besin kaynaklarıdır. Karadeniz Bölgesi'nde elverişli düzlük tarım toprağı çok fazla olmamasına rağmen bitki çeşitliliği oldukça fazladır.<sup>6</sup>

Batı Karadeniz bölgesi incelendiğinde süt ve süt ürünleri üretimi, büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği, deniz balıkçılığı ve tatlı su balıkçılığı gibi iş kollarına sahip olmasının yanı sıra,<sup>7</sup> Batı Karadeniz Bölümünde bulunan illerde yetişen tarım ürünleri ise başlıca buğday, arpa, mısır, elma, armut, kiraz, erik, ceviz, kestane, fındık, şeftali, kıvılcık, soğan, sarımsak, patates, nohut, fasulye vb. baklagillerdir.<sup>8</sup> Orta Karadeniz Bölümündeki illerde yetişen başlıca tarım ürünleri Batı bölgesi illerine benzer şekilde fındık, kivi, çilek, mısır, patates, ceviz, elma, şeftali, kiraz, fasulye, arpa, buğday, armut gibi ürünlerdir. Farklı olarak ise Orta Karadeniz'de soya fasulyesi, Trabzon hurması, şeker pancarı, kırmızıbiber, misket elma, patlıcan, kabak, bamya, ıspanak, lahana, üzüm, kavun, karpuz gibi ürünler yetişmektedir.<sup>9</sup> Doğu Karadeniz Bölgesi ise zengin meyve çeşitliliği, özellikle çay ve sert kabuklu meyveleri ile ön plana çıkmaktadır. Türkiye'de çayın tamamı, kivi ve fındığın çoğunluğu bu bölgede yetiştirilmektedir. Bölgenin genel üretim payı her geçen gün Türkiye'deki diğer bölgelere göre azalsa da karalahana,

<sup>1</sup> Halıcı, 2001: 1.

<sup>2</sup> Cömert ve Özata, 2016: 1964.

<sup>3</sup> Albayrak, 2013: 5054.

<sup>4</sup> Cömert-Özata, 2016: 1964.

<sup>5</sup> Genç ve Seçim, 2019: 316.

<sup>6</sup> Çakmak ve Saruşık, 2017: 248.

<sup>7</sup> Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2014: 16.

<sup>8</sup> Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2014: 56.

<sup>9</sup> Çakmak ve Saruşık, 2017: 249.

pazı, fasulye, balkabağı yetiştiriciliği bölgesel üretimde öne çıkan diğer ürünler olarak gösterilmektedir. Bölgedeki hayvan yetiştiriciliği yıllara göre azalsa da manda yetiştiriciliği ve arı kovanı sayıları geçmiş yıllara göre artmıştır.<sup>10</sup> Doğu Karadeniz’de görülen coğrafi özellikler sebebiyle diğer Karadeniz bölgelerine nazaran daha kurak bir mevsimin yaşanmaması sebebiyle bölgede buğday yetişmemektedir. Bu nedenle Doğu Karadeniz Bölgesi’nde buğday yerine temel gıda, mısırın işlenmesi ile üretilen yiyecekler ve ekmeklerdir.<sup>11</sup>

Karadeniz Bölgesi’nin en önemli geçim kaynağı balıkçılıktır. Bu sebeple kıyı bölgelerinde birçok deniz mahsullerinden farklı yemekler yapılmaktadır. Kıyı şeritlerinden 20-30 km iç bölgelere geçildiğinde ise deniz balıklarının kıyı kesimine göre daha az tüketildiği görülmektedir.<sup>12</sup> Deniz ürünleri Karadeniz Bölgesi ile o kadar özdeşleşmiştir ki Karadeniz mutfağı dendiğinde ilk olarak akıllara balık, özellikle hamsi ve hamsiden hazırlanan yemekler gelmektedir. Hamsinin bölge mutfağında önemi çok büyüktür ve bölge kültürünün koparılmaz bir parçası haline gelmiştir. Öyle ki hamsi üzerine yazılmış şiirler ve fıkralar bulunmakta, gazeller, türküler söylenmekte ve fıkralar dilden dile anlatılmaktadır.<sup>13,14</sup> Karadeniz denince öne sürülen diğer ürünler ise fındık, çay ve mısırdır. Ancak bölge mutfağının bir diğer önemli aktörü otlar ve ot yemekleridir. Karadeniz’e has coğrafi yapı ve iklim şartları sebebiyle doğanın vermiş olduğu bu bitkilere hemen hemen herkesin evinin bahçesinde ve yol kenarlarında bolca rastlanabilmektedir. Bölgenin ot ve sebzeleri arasında; baldıran, tirmir, sakarca, karalahana, pazı, mendek, ısırgan gibi türler bulunmaktadır.<sup>15</sup>

### 1. Karadeniz Gastronomisi

Karadeniz mutfağı kültürel yapısıyla bölgede bol miktarda bulunan ot, sebze ve deniz ürünleri açısından zengin olması sebebiyle sağlıklı beslenme kurallarına uygun bir mutfak olarak gösterilmektedir.<sup>16</sup> Beraberinde bölge mutfağı genellikle kolay yapılabilen, basit yiyeceklerden oluşmakta ve bu nedenle pratik bir mutfak olarak da tanımlanmaktadır. Karadeniz Bölgesi’nin gastronomik karakteri çevresinde bulunan coğrafyalarla da yıllar boyunca etkileşimler meydana gelmiştir. Balık kültürü bakımından Yunan yemek kültürüne benzer özellikler taşıyan Karadeniz mutfağı, aynı zamanda Gürcü ve Kafkas mutfaklarından da etkilenmiştir.<sup>17</sup>

Karadeniz gastronomisinde; balık, mısır ve mısır unundan üretimi gerçekleştirilen ürünler, karalahana, taze ve kuru fasulyeyle beraber pirinç tüketimi en çok olan yiyeceklerdir. Çorbalar coğrafi konuma göre farklılıklar göstermekte, kıyı bölgelerinde karalahana, yörede yetişen otlar ve balık ile yapılan çorbalar yaygın olsa da iç bölgelerde tarhana türlerine de rastlanmaktadır. Et ve kümes hayvanları klasik Türk mutfağında olduğu gibi bir kullanıma sahiptir fakat kümes hayvanları Batı Karadeniz Bölgesi’nde börek ve hamur işleri içlerinde de tüketilmektedir.<sup>18,19</sup> Çokişler ve Türker (2015) yaptıkları çalışmada Karadeniz yöresinde yetiştiriciliği yapılan hayvanların etleri için değil, sütleri ve süttten yapılan gıdalar için beslendiğini aktarmıştır.<sup>20</sup> Bölgede yapılan geleneksel yaylacılık faaliyetleriyle beraber Karadeniz gastronomisinde peynir çeşitleri ve tereyağı üretimi de bölgenin doğal ortam koşulları ile ilişkili olarak oldukça yaygındır. Karadeniz Bölgesi’nin iç kısımlarında ise hayvancılık faaliyetlerinde farklılıklar olduğu görülmektedir. Karadeniz Bölgesi’nde havanın daha kuru ve bitki örtüsü farklı olan illerde mutfak kültürü kıyı bölgelerine göre farklılıklar gösterebilmektedir. Bu duruma örnek

<sup>10</sup> Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2015: 106-118.

<sup>11</sup> Kabacık, 2016: 143.

<sup>12</sup> Dokur, 2009: 4.

<sup>13</sup> Düzgüneş, 2010: 8.

<sup>14</sup> Kabacık, 2016: 143.

<sup>15</sup> Yazıcıoğlu, vd., 2017: 36-37.

<sup>16</sup> Halıcı, 2001: 412.

<sup>17</sup> Kabacık, 2016: 144.

<sup>18</sup> Halıcı, 1996: 183-184.

<sup>19</sup> Akar-Şahingöz, vd., 2019: 28.

<sup>20</sup> Çokişler ve Türker, 2015: 122-136.

olarak, Gümüşhane ve Bayburt gibi illerde güneşte kurutulmuş meyveler, pestil ürünleri ve köme (cevizli sucuk) üretimi de ön plana çıkmaktadır.<sup>21</sup>

Karadeniz mutfak kültüründe hamsi oldukça farklı bir konuma sahiptir.<sup>22</sup> Karadeniz’de hamsiden 40 çeşit yemek yapıldığı bilinmektedir.<sup>23</sup> Karadeniz Bölgesi’nde, hamsiden yapılan yemekler; hamsi çorbası, hamsili ekmek, hamsili börek, hamsili pide, hamsi pilavı, hamsi dolması, hamsi buğulama, hamsi ızgara, hamsi kayganası, hamsi diblesi, hamsi köfte, hamsi haşlaması, hamsi koli, hamsi çitleme, hamsi böreği, hamsi tava, pazılı hamsi tava, hamsili içli tava, hamsi kuşu ve hamsi pilaki gibi yemek türleridir.<sup>24,25,26,27,28</sup>

Birçok coğrafi işaretli ve yöresel ürüne de sahip olan Karadeniz gastronomisinde çorbalardan, pilavlara, böreklerle ve tatlılara kadar çok çeşitli yemekler yapılmaktadır.<sup>29,30</sup> Bunlar içerisinde büyük öneme sahip ve daha yaygın bilinen yemekler; karalahana çorbası, arpa çorbası, guli çorbası, mısır çorbası, ısırgan çorbası, Laz böreği, etli lahana sarması, Çayeli kuru fasulyesi, Akçaabat köftesi, Karadeniz pideleri, kavurma, turşu kavurması, kiraz tuzlusu, kaygana, termoni, mafuzi, Hamsiköy sütlacı, pepeçura ve Laz helvasıdır.<sup>31,32,33</sup> Bu yemeklere ek olarak Oğuz, Aykanat ve Karagöz (2006) çalışmalarında Karadeniz Bölgesi’nde bulunan; moraliye, Tosya tiriti, kedi batmaz, kuymak, toyga çorbası, Tokat kebabı, hamsili pilav, Mengen pilavı, bakla dolması, kaldırık dolması, siron, laz böreği yemeklerini ve safranlı lokumu bölgenin imgeleşmiş ürünleri olarak aktarmaktadır.<sup>34</sup> Tereyağı ve mısır unundan yapılan kuymak/muhlama ise Karadeniz Bölgesi’ne ait en çok bilinen ve talep edilen yemekler arasında gösterilmektedir.<sup>35,36,37</sup>

**Tablo 1.** Karadeniz Bölgesi Coğrafi İşaretli Çorbaları, Yemekleri, Hamur İşleri ve Tatlıları<sup>38</sup>

Coğrafi İşaretin Adı	Ürün grubu	İl	Durumu
Merzifon Keşkeği	Yemekler ve çorbalar	Amasya	Tescilli
Hopa Laz Böreği	Hamur işleri, tatlılar	Artvin	Tescilli
Puçuko	Yemekler ve çorbalar	Artvin	Tescilli
Bayburt Lor Dolması	Yemekler ve çorbalar	Bayburt	Tescilli
Bayburt Tatlı Çorba	Hamur işleri, tatlılar	Bayburt	Tescilli
Bolu Kızılıcak Tarhanası	Yemekler ve çorbalar	Bolu	Tescilli
İskilip Dolması	Yemekler ve çorbalar	Çorum	Tescilli
Akçakoca Mancarlı Pidesi	Yemekler ve çorbalar	Düzce	Tescilli
Akçakoca Melengücceği Tatlısı	Hamur işleri, tatlılar	Düzce	Tescilli
Düzce Köftesi	Yemekler ve çorbalar	Düzce	Tescilli
Görelle Dondurması	Dondurmalar	Giresun	Tescilli

<sup>21</sup> Doğu, 2009: 2.

<sup>22</sup> Şengül ve Türkay, 2015: 601.

<sup>23</sup> Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 61.

<sup>24</sup> Göksel, 1998: 65.

<sup>25</sup> Güler, 2010: 28.

<sup>26</sup> Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 61.

<sup>27</sup> Şengül ve Türkay, 2015: 602.

<sup>28</sup> Saatçi, 2019: 364.

<sup>29</sup> Halıcı, 1996: 183-184.

<sup>30</sup> Saatçi, 2019: 364.

<sup>31</sup> Göksel, 1998: 70.

<sup>32</sup> Evren, vd., 2009: 670.

<sup>33</sup> Saatçi, 2019: 364.

<sup>34</sup> Oğuz, vd., 2006.

<sup>35</sup> Halıcı, 1996: 183-184.

<sup>36</sup> Ertaş ve Karadağ, 2013: 117.

<sup>37</sup> Çoşşler ve Türker, 2015: 134.

<sup>38</sup> Coğrafi İşaretler Portalı, 2020.

Gümüşhane Dut Pestili	Çikolata, şekerleme	Gümüşhane	Tescilli
Gümüşhane Ekmeği	Hamur işleri, tatlılar	Gümüşhane	Tescilli
Gümüşhane Kömesi	Çikolata, şekerleme	Gümüşhane	Tescilli
Gümüşhane Sironu	Hamur işleri, tatlılar	Gümüşhane	Tescilli
Kürtün Araköy Ekmeği	Hamur işleri, tatlılar	Gümüşhane	Tescilli
Eflani Hindi Bandırması	Yemekler ve çorbalar	Karabük	Tescilli
Safranbolu Lokumu	Çikolata, şekerleme	Karabük	Tescilli
Daday Etlı Ekmeği	Hamur işleri, tatlılar	Kastamonu	Tescilli
Devrekani Hindi Banduması	Yemekler ve çorbalar	Kastamonu	Tescilli
Kastamonu Çekme Helvası	Çikolata, şekerleme	Kastamonu	Tescilli
Kastamonu Simidi	Hamur işleri, tatlılar	Kastamonu	Tescilli
Kastamonu Simit Tiridi	Yemekler ve çorbalar	Kastamonu	Tescilli
Pınarbaşı Kara Çorba	Yemekler ve çorbalar	Kastamonu	Tescilli
Taşköprü Kuyu Kebabı	Yemekler ve çorbalar	Kastamonu	Tescilli
Kabataş Helvası	Çikolata, şekerleme	Ordu	Tescilli
Ordu Perşembe Ceviz Helvası	Çikolata, şekerleme	Ordu	Tescilli
Çayeli Kuru Fasulye Yemeği	Yemekler ve çorbalar	Rize	Tescilli
Derepazarı Pidesi	Yemekler ve çorbalar	Rize	Tescilli
Rize Baston Ekmek	Hamur işleri, tatlılar	Rize	Tescilli
Rize Kavurması	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	Rize	Tescilli
Rize Simidi	Hamur işleri, tatlılar	Rize	Tescilli
Bafra Kaymaklı Lokum	Çikolata, şekerleme	Samsun	Tescilli
Bafra Nokulu	Hamur işleri, tatlılar	Samsun	Tescilli
Bafra Pidesi	Hamur işleri, tatlılar	Samsun	Tescilli
Çarşamba Pidesi	Hamur işleri, tatlılar	Samsun	Tescilli
Samsun Kaz Tiridi	Yemekler ve çorbalar	Samsun	Tescilli
Samsun Simidi	Hamur işleri, tatlılar	Samsun	Tescilli
Terme Pidesi	Hamur işleri, tatlılar	Samsun	Tescilli
Yakakent Mantısı	Yemekler ve çorbalar	Samsun	Tescilli
Sinop Nokulu	Hamur işleri, tatlılar	Sinop	Tescilli
Tokat Kebabı	Yemekler ve çorbalar	Tokat	Tescilli
Turhal Yoğurtmacı	Hamur işleri, tatlılar	Tokat	Tescilli
Zile Kömesi	Çikolata, şekerleme	Tokat	Tescilli
Akçaabat Köftesi	Yemekler ve çorbalar	Trabzon	Tescilli

## 2. Literatür İncelemesi

Çokişler ve Türker (2015) yaptıkları “Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği.” adlı çalışmada araştırma alanı olarak Rize ilinde bulunan Çamlıhemşin ilçesine bağlı Ayder Turizm Merkezini seçmiş ve Doğu Karadeniz Bölgesi mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğini incelemişlerdir. Çalışmanın sonucunda ise Çokişler ve Türker yörede bulunan restoran yöneticilerinin bölge mutfak kültürünün turizm amaçlı kullanılmasının önemini yeterince farkında olmadıklarının sonucu varmıştır. Ayrıca, turist sayısındaki artışla beraber yöresel mutfağın sunumunda yozlaşma oluşunu tespit etmişlerdir.<sup>39</sup>

Şengül ve Türkay (2015) yaptıkları “Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri” adlı çalışmalarında son yıllarda turizm bakımından çekiciliğini

<sup>39</sup> Çokişler ve Türker, 2015: 122-136.

arttıran Doğu Karadeniz şehirlerinin yöresel öğelerinin dikkate alınarak korunması ve sürdürülebilirliğinin önemine vurgu yapmışlardır. Bu amaçla çalışmalarında bölge mutfak kültürünün bozulmadan sürdürülmesi ve gelen ziyaretçilere yöre mutfak kültürünün doğru şekilde sunulması neler yapılması gerektiği hususunda önerilerde bulunmuşlardır.<sup>40</sup>

Cömert ve Özata (2016) yürüttüğü “Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği” adlı çalışmada zengin yemek kültürüne sahip Karadeniz mutfağını incelemiş, bu kapsamda Ankara’daki Karadeniz restoranlarını tercih eden 250 restoran müşterisinin anket tekniği ile görüşlerini toplanmıştır. Araştırma sonucunda tüketicilerin tercih etme nedenleri arasında yöresel ürünlerin sağlıklı, taze, lezzetli ve hammaddenin yöreden temin edilmesine dikkat ettikleri görülmüştür. Cömert ve Özata, yiyecek içecek işletmelerinde yöresel gıdaların bulunmasının tüketiciler için önemli bir faktör olduğuna dikkat çekmiştir.<sup>41</sup>

Başaran (2017) “Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi” isimli çalışmasının sonucunda Rize yöresine özgü birçok yemeği kayıt altına almış ve bölgede en bilinen yöresel lezzetlerini; muhlama, Rize sütlacı, koliva, enişte lokumu, minci, Rize simidi, pepeçura, Laz böreği, fasulye turşusu, hamsi tavalisi, hamsili pilav, hamsikoli, karalahana haşlaması ve sarması olarak aktarmıştır. Başaran aynı zamanda ilgili yöresel yemeklerin yapımında Rize’nin sahip olduğu iklimsel ve coğrafi özelliklerin etkisinin olduğunu bildirmiştir.<sup>42</sup>

Cesur (2017) yaptığı “Yerli Turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri” isimli tez çalışmasıyla Doğu Karadeniz Bölgesi’ni ziyaret eden yerli turistlerin yöre mutfağı üzerine davranış, tutum ve görüşlerini belirlemeyi ayrıca bu bölge yemeklerinin tanınma ve deneyimlenme düzeylerinin belirlenmesini amaçlamıştır. Cesur, çalışmasının sonucundaysa Doğu Karadeniz Bölgesi’ni ziyaret eden yerli turistlerin bölge mutfağına ilişkin tutumlarının genel anlamda olumlu olduğunu, beğenildiğini, turistlerin bölge mutfağına ait yemekleri tatma motivasyonuna sahip olduğunu fakat yörede bulunan restoran ve konaklama işletmelerinde bu yemeklere fazlasıyla yer verilmediğini saptamıştır.<sup>43</sup>

Çakmak ve Saruışık (2017) “Karadeniz Bölgesi’nin Ana Yemeklerinin İçerik Analizi” isimli çalışmasında Karadeniz Bölgesinde bulunan 18 şehri ele alarak bu şehirlerde yapılan önemli ana yemekleri listelemiş aynı zamanda bu yemeklerde kullanılan malzeme ve ürünlerinin belirlenmesi amacıyla ilgili yemekleri içerik analizine tabi tutmuştur. Çalışmada bölgenin demografik, coğrafi, sosyo-ekonomik ve kültürel yapısını yansıtan bu ürünlerin yine yörenin yemeklerini lezzetlendiren temel malzemeler olduğu sonucuna ulaşmışlardır.<sup>44</sup>

Demirel ve Ayyıldız (2017) yapmış oldukları “Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği” isimli çalışmalarında Giresun şehrini mutfak kültürünü belirlemek ve günümüze kadar olan değişimleri ortaya koymayı amaçlamış, bu bağlamda Giresun ilinde doğup büyümüş 50 yaş üzeri 10 kadın ile araştırmanın örneklemini belirlemiştir. Araştırma sonucunda Demirel ve Ayyıldız Giresun’un iç ile kıyı kesimleri arasında mutfak kültürü, pişirme alan ve şekilleri, ürünlerin kullanılması konusunda farklılıklar bulunduğunu ortaya koymuş, bölgenin en önemli ürünlerinin ise pancar otu (karalahana) ve mısır unu olduğunu aktarmışlardır.<sup>45</sup>

Kamber-Taş ve Taş (2017) yaptıkları “Doğu Karadeniz Bölgesi Gastronomik Unsurlarının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi” adlı çalışmada Doğu Karadeniz Bölgesi’nin gastronomik açıdan değerinin ortaya konması, sürdürülebilmesi ve ilgili destinasyonun yerel kim-

<sup>40</sup> Şengül ve Türkay, 2015: 599-606.

<sup>41</sup> Cömert ve Özata, 2016: 1963-1973.

<sup>42</sup> Başaran, 2017: 135-149.

<sup>43</sup> Cesur, 2017.

<sup>44</sup> Çakmak ve Saruışık, 2017: 239-247.

<sup>45</sup> Demirel ve Ayyıldız, 2017: 280-298.

liğiyle beraber mutfak kültürünün diğer bölgelerle rekabet edebilirliğini arttırmayı amaçlamışlardır. Çalışma kapsamında bölgedeki iller bir bütün olarak değerlendirilmiş, farklı lezzetler arayan gastronomi turistleri için bölgenin daha cazip hale gelmesine yardımcı olacak öneriler sunulmuştur. <sup>46</sup>

Yazıcıoğlu, Işın ve Özata (2017) yaptıkları “Üniversite Öğrencilerinin Yöresel Mutfaklara Yönelik Algısı: Karadeniz Mutfağı Örneği” adlı çalışmalarında Karadeniz Bölgesi dışında bölgeye ait yöresel yiyecekler üzerine algı, tüketilme ve tercih edilme gibi durumların belirlenmesini amaçlamışlardır. Çalışma sonucunda öğrenciler yöresel yiyecekleri daha güvenilir ve daha sağlıklı bulmuş, ayrıca yöresel yiyeceklerin belirli bölgeler ve o coğrafyada yaşayan bireylerin ekonomisine olumlu yönde katkıda bulunacağını düşündükleri belirlenmiştir. <sup>47</sup>

Yavuz (2018) “Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu Vejetaryen Mutfağı” isimli çalışmasında Ordu ilinin yerel mutfak kültürünü özellikle vejetaryen mutfağını oluşturan yiyecekleri incelemiş, çalışma ile Ordu mutfağının vejetaryen yemeklerinin ön plana çıkartılmasının, pazarlanmasının ve tanıtımının yöre turizmine katkı sağlayacağı belirtilmiştir. Çalışmada bu kapsamda nitel görüşme gerçekleştirilmiş, bölgede yapılan ve müşterilere sunulan vejetaryen yiyeceklerin hazırlanışı ile ilgili bilgi ve görüntüler elde edilmiştir. <sup>48</sup>

Ceyhun-Sezgin ve Ayyıldız (2019) yapmış oldukları “Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı; Giresun Yöre Mutfağının Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi” isimli çalışmalarında Giresun ilinin coğrafi konumu ve mevcut mevsimsel yapısı nedeniyle doğal olarak yetişen çeşitli otlar ve sebzeler yönünden zengin olduğuna dikkat çekmiştir. Bu sebeple bölgede fazlaca sebze yemeği ve dible yapıldığını aktaran Sezgin ve Ayyıldız, Giresun yöresi yemeklerini vejetaryen mutfak kültürü açısından değerlendirmiştir. <sup>49</sup>

Çoşan ve Seçim (2019) “Bartın Mutfak Kültürü İçerisinde Tatlıların Yeri ve Önemi Üzerine Nitel Bir Çalışma” adlı çalışmalarında Bartın il, ilçe ve köylerinde yaşamalarını sürdüren 45 yaş üstü kadınlarla görüşme metodu ile veriler toplayarak yöre mutfak kültüründe bulunan unutulmaya yüz tutmuş tatlılarının ortaya konmasını amaçlamışlardır. Yürütülen çalışmanın sonucunda bölgede baklava türü şerbetli tatlılar, hoşmerim, un helvası, nişasta helvası, kabak böreği tatlısı gibi tatlılar ortaya konmuştur. Çoşan ve Seçim çalışmalarında saptanan birçok tatlının günümüzde yapıldığının ama bir kısmının da neredeyse unutulmaya yüz tuttuğunu aktarmışlardır. <sup>50</sup>

Genç ve Seçim (2019) “Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlılarının Değerlendirilmesi” adlı çalışmalarında mülakat tekniği ile 30 kişiyle görüşmeler gerçekleştirmiş ve bölgede unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ortaya çıkarılmasını amaçlamışlardır. Bu çalışmanın sonucunda Genç ve Seçim, Sinop mutfağında yer alan ve tüketimi geçmişte evlerde sıklıkla yapılan yemekleri saptamış ve bu yöresel yemek reçetelerini kayıt altına almıştır. Bunlardan bazıları; Sinop mantısı, ıslama, etli nohut, keşkek, tuzlu balık, balık yahnisi, ördek dolması, sirkeli patlıcan, katlama, Boyabat pidesi, unlu basmadır. <sup>51</sup>

Şahingöz, Öztürk ve Keskin (2019) “Karadeniz Mutfak Kültüründe Mısır: İstanbul’da Karadeniz’i Yaşamak” isimli çalışmalarında İstanbul ilinde yaşayan bireylerin mısır ve mısır ürünlerini tüketim özelliklerinin belirlenmesi için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanarak yüz yüze görüşmeler gerçekleştirmiştir. Bu kapsamda yazarlar mısır ve mısır ile hazırlanan yiyeceklerin, doğduğu bölge dışında yaşayan Karadeniz kökenli insanlar tarafından tüketilme durumlarının belirlenmesini amaçlamışlardır. Şahingöz, vd. yürüttüğü bu çalışmada İstanbul’da

<sup>46</sup> Taş ve Taş, 2017: 1-9.

<sup>47</sup> Yazıcıoğlu, vd., 2017: 35-44.

<sup>48</sup> Yavuz, 2018: 123-141.

<sup>49</sup> Sezgin ve Ayyıldız, 2019: 521-549.

<sup>50</sup> Çoşan ve Seçim, 2019: 279-292.

<sup>51</sup> Genç ve Seçim, 2019: 302-319.

yaşayan Karadenizli bireylerin yöresel yemeklerin nasıl yapıldığını bildiği ve bu yemeklerin yapılışını aile büyüklerinden nesilden nesle aktarıldığı sonucuna ulaşmıştır.<sup>52</sup>

Çoşan ve Seçim (2020) tarafından yapılan “Doğu Karadeniz Bölgesi’nde Yaşayan Laz Topuluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma” adlı çalışmada Karadeniz Bölgesi’nde yaşayan Laz topluluğunun mutfak kültürü ve geleneklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında Laz kökenli 8 kişi işe görüşmeler yapılmış ve bu görüşmeler sonucunda Laz topluluğuna ait farklı gelenek ve göreneklerinin yanı sıra yemek çeşitliliğini fazlalığına dikkat çekilerek, büyük bir kısmının hala evlerde yaşatıldığı saptanmıştır. Çoşan ve Seçim aynı zamanda Laz mutfak kültürünün Karadeniz yöresi mutfak kültürüne de etkin bir şekilde katkıda bulunduğunu ortaya koymuştur.<sup>53</sup>

### 3. Yöntem

Araştırmanın evrenini Bursa’da faaliyetlerini sürdüren beş yıldızlı şehir otel işletmelerinde çalışan yönetici, yönetici yardımcısı, bölüm yöneticileri pozisyonlarındaki (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı, kısım şefleri, banket şefi, demi şef vb.) aşçılar oluşturmaktadır. Çalışmanın örnekleminin belirlenmesi kapsamında Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü (2019) “Turizm İşletme Belgeli Tesisler” listesinde belirtilen Bursa’daki 10 beş yıldızlı otel işletmesinin çalışmalarını sürdürdüğü tespit edilmiştir.<sup>54</sup> Otellerde çalışan belirtilen pozisyonlardaki aşçı sayılarına ulaşılması için otel işletmelerinin insan kaynakları yetkilileriyle telefon ve mail yolu ile görüşülerek çalışan aşçı sayıları alınmış, alınan sayılar içerisinde ilgili pozisyonda çalışanların sayısı (n=148) belirlenmiştir. Evreni temsil etme açısından örneklem alınmamış, aşçıların tamamına ulaşılması amaçlanmıştır. Araştırmada, veri toplama yöntemi olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anket formu için Cesur (2017)’ün yüksek lisans tezinde kullandığı ölçeğinden yararlanılmıştır.<sup>55</sup>

Anketin formunun ilk bölümünde katılımcıların demografik özelliklerini (cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim düzeyi, mutfaktaki görev vb.) belirlemeye yönelik sorular bulunmaktadır. İkinci bölümünde ise araştırmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağı üzerine bilgilerinin olup olmadığı, Karadeniz yemeklerini ilk olarak nerede tattıkları, beğeni durumları, diğer mutfaklarla kıyasladıklarında Karadeniz mutfağı yemeklerini beğeni düzeylerini, tekrar tatma motivasyonlarını, halihazırda ve ileride oluşturacakları menülere Karadeniz mutfağı yemeklerinin entegrasyonu ile ilgili kapalı uçlu ve birden çok seçenekli sorulara yer verilmiştir. Anket formunun üçüncü kısmındaysa aşçıların Karadeniz mutfağında yer alan yöresel yiyeceklere ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla 5’li likert tipi ölçek kullanılmış, 5’li likert ölçeği “1=Kesinlikle Katılmıyorum”, “2=Katılmıyorum”, “3=Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum”, “4=Katılıyorum”, “5=Kesinlikle Katılıyorum” seçenekleriyle derecelendirilmiştir. Son bölümde ise, Karadeniz mutfağında yer alan yöresel yiyecekler; çorbalar, balık yemekleri, ot ve sebze yemekleri, et yemekleri, hamur işleri ve tatlılar olarak gruplandırılmış, aşçıların bu yöresel yiyecekleri tüketme, beğenme, duyma ve pişirme düzeyleri ölçülmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda otellere 2020 yılının 28 Şubat – 13 Mart tarihleri arasında toplam 148 anket dağıtılmış, anketler toplandığından (yıllık izin, rapor ve ücretli izin vb.) sebeplerden dolayı 143 anket elde edilmiştir. İlgili anket formları incelendiğinde ise eksik veya hatalı doldurulan 5 ankete rast gelinmiş bu nedenle analiz için toplam 138 anket formu değerlendirilmeye alınmıştır.

Elde edilen veriler üzerinde analizlere hazırlanırken homojenlik, normallik ve çarpıklık-basıklık konularına dikkat edilmiştir. Tabachnick ve Fidell (2013) çarpıklık ve basıklık değerlerinin

<sup>52</sup> Akar-Şahingöz, vd., 2019: 20-31.

<sup>53</sup> Çoşan ve Seçim, 2020: 129-142.

<sup>54</sup> Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, 2020.

<sup>55</sup> Cesur, 2017.



-1,5 ve +1,5 arasında dağılım gösterdiğinde verilerin normal dağıldığı varsayımının kabul edilebileceğini belirtmektedirler.<sup>56</sup> Fakat çalışmada da verilerin çarpıklık ve basıklık değerlerinin -1,5 ve +1,5 değerleri arasında olmadığı görülmüş ve araştırma hipotezlerinin ölçümü için parametrik olmayan testlerden Mann Whitney U ve Kruskal Wallis testleri kullanılarak değerlendirme yapılmıştır. Anlamlı farklılığın hangi grup verilerden kaynaklandığının ortaya çıkarılması içinse Tukey ve Tamhane testi kullanılmıştır.

Çalışmada kullanılan “Karadeniz mutfağı üzerine görüş ölçeği” için genel güvenilirlik analizi yapılmış, 16 ifadeden oluşan ölçeğin Cronbach Alpha güvenilirlik katsayısı ( $\alpha=0,805$ ) olarak saptanmıştır. Kalaycı (2009) yaptığı çalışmada 0,80 ve üzerinde hesaplanan Cronbach Alpha değerinin yüksek güvenilir olarak değerlendirmiştir.<sup>57</sup> Böylelikle araştırmada yararlanılan “Karadeniz mutfağı üzerine görüş ölçeğinin” güvenilir olduğu görülmektedir. Verilerin analizlerinde SPSS paket programı kullanılmış, hipotez analizleri ve yüzde-frekans analizleriyle veriler çözümlenmiştir.

#### *Araştırma Hipotezleri;*

H<sub>1</sub> Araştırmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüş ve tutumları çalıştıkları pozisyonları açısından anlamlı bir farklılık göstermektedir.

H<sub>2</sub> Araştırmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüş ve tutumları aşçılık eğitimi alıp almadığı açısından anlamlı bir farklılık göstermektedir.

## **4. Bulgular ve Tartışma**

### **4.1. Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular**

Araştırmaya katılım sağlayan aşçıların demografik verileri incelendiğinde; aşçıların %81,9'unun erkek, %18,1'inin kadın olduğu saptanmıştır. Bu verilerden anlaşılacağı üzere kadın aşçı sayıları erkek aşçılara kıyasla oldukça düşüktür. Seçuk ve Pekerşen (2020) Bursa ilinde bulunan 5 yıldızlı otel aşçılarının görüşlerini aldığı çalışmalarında da benzer şekilde bulgulara rastlamış, yürüttükleri çalışmanın örneklemini %78,6 ortanda erkek aşçıları ve %21,4 oranda kadın aşçıları oluşturmuştur.<sup>58</sup>

Çalışmaya katılan aşçıların yaş aralıkları ele alındığında %33,3'ünün 18-24 yaş, %21,7'sinin 25-34 yaş, %23,2'sinin 35-44 yaş, %20,3'ünün 45-54 yaş ve %1,4'ünün 55-64 yaş aralığında olduğu görülmektedir. En yüksek oranla 18-24 yaş aralığındaki aşçıların örneklem içerisinde bulunan en düşük pozisyonda çalıştığı gözlemlenmiştir. Bu yaş aralığındaki çalışanların mutfaklarda ihtiyaç duyulan zorlu fiziki şartları karşılanması ve tempolu çalışmanın sürdürülebilmesinde önemli bir rol oynadığı ve bu nedenle genç yaştaki aşçıların istihdam edildiği söylenebilir. Katılımcıların %58'i evliken %42'si bekârdır ve eğitim durumu açısından en büyük çoğunluk %54,3'le lise mezunlarıdır. Aşçıların pozisyonları incelendiğinde ise aşçıbaşı pozisyonunda çalışanların %7,2, aşçıbaşı yardımcısı pozisyonunda çalışanların %18,1, kısım şefi olarak çalışanların %29,0 ve katılım çoğunluğuna sahip demi şef pozisyonunda çalışan aşçıları %45,7 olduğu saptanmıştır. Pozisyon ve yaş kriterleri incelendiğinde doğru orantıya sahip oldukları gözlemlenmiştir. Bu bağlamda aşçıların yaşları ilerledikçe pozisyonlarının da yükseldiği söylenebilir.

Katılımcıların %78,3'ü aşçılık eğitimi almışken, %21,7'si aşçılık eğitimi almamıştır. Çetin ve Şahin (2019) Bursa ilinde yürüttüğü çalışmada yiycek içecek eğitimi alan aşçıların oranını %65,5 almayanların oranını ise %35,5 olarak aktarmıştır. Veriler benzerlik göstermese de bu değişimin araştırmaların yapıldığı tarihlerin farklı olmasından kaynaklandığı düşünülebilir.<sup>59</sup>

<sup>56</sup> Tabachnick ve Fidell, 2013.

<sup>57</sup> Kalaycı, 2009.

<sup>58</sup> Seçuk ve Pekerşen, 2020: 181-201.

<sup>59</sup> Çetin ve Şahin, 2019: 706-719.

Aşçılık eğitimi alan katılımcıların %38,9'u aşçılık eğitimi veren liselerden, %25,9'u aşçılık eğitimi veren ön lisans-lisans programlarından, %20,4'ü özel aşçılık kurslarından, %10,2'si halk eğitim merkezlerinden ve %4,6'sı diğer kaynaklardan eğitimlerini aldığı saptanmıştır. Bu bulguyla birlikte meslek liselerinin sektöre sağladığı istihdam oranının diğer eğitim kurumlarına kıyasla daha fazla olduğu tablo 2'de görülmektedir. Çetin ve Şahin (2019) yürüttükleri çalışmada lise ve dengi eğitime sahip, Bursa ilinde çalışan aşçıların oranını %40,9 aktararak araştırma bulgularını destekler nitelikte saptamıştır.<sup>60</sup>

**Tablo 2.** Demografik Verilere İlişkin Bulgular

<b>Cinsiyet</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Erkek	113	81,9
Kadın	25	18,1
<b>Yaş</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
18-24	46	33,3
25-34	30	21,7
35-44	32	23,2
45-54	28	20,3
55-64	2	1,4
<b>Medeni Durum</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Evli	80	58,0
Bekar	58	42,0
<b>Eğitim Durumu</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
İlkokul	5	3,6
Ortaokul	20	14,5
Lise	75	54,3
Ön Lisans-Lisans	37	26,8
Lisansüstü	1	0,7
<b>Mutfaktaki Görev</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Aşçıbaşı	10	7,2
Aşçıbaşı Yardımcısı	25	18,1
Kısım Şefi	40	29,0
Demi Şef	63	45,7
<b>Aşçılık eğitiminin alınıp alınmadığı</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Evet	108	78,3
Hayır	30	21,7
<b>Aşçılık eğitimi nereden aldığı</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Aşçılık eğitimi veren liselerinden	42	38,9
Aşçılık eğitimi veren ön lisans/lisans	28	25,9
Özel aşçılık kurslarından	22	20,4
Halk eğitim merkezlerinde	11	10,2
Diğer	5	4,6

#### 4.2. Katılımcıların Karadeniz Mutfağı Bilgi Düzeylerine İlişkin Bulgular

Tablo 3'de katılımcıların Karadeniz mutfağına ilişkin bilgi edinme, tadım, beğeni, diğer mutfaklarla kıyaslama ve menülere entegre etme üzerine verdikleri cevapların yüzde-frekans dağılımları verilmiştir. Ankete katılım sağlayan aşçıların %87,7'si Karadeniz mutfağı ile ilgili daha önce bilgi edinmiş, %12,3'üyse daha önce bilgi edinmemiştir. Bilgi edinenlere nereden bilgi edindikleri sorulduğunda ise en yüksek oranla eş, dost, akraba vb. kaynaklardan (%42,1)

<sup>60</sup> Çetin ve Şahin, 2019: 706-719.

bilgi edinildiği cevabı alınırken, en düşük oranda bilgi internette bulunan çevrimiçi yorum sitelerinden (%4,1) alınmıştır. Altunbasan, Yay ve Erdem (2016) yaptıkları çalışmada da benzer şekilde şeflerin kendilerini geliştirmek ve bilgi düzeyini arttırmak için yöresel mutfaklarla ilgili araştırma yaparak ya da özel eğitimler aldığını aktarmaktadır.<sup>61</sup>

Karadeniz mutfağı yemeklerinin ilk nerede tadıldığına ilişkin cevaplar incelendiğinde; en yüksek oran %60,9'la arkadaş ve akraba evinde ilk tadımların gerçekleştiği görülmektedir. Katılımcılar "Karadeniz yemeklerini genel olarak beğendiniz mi?" sorusuna %63,8 evet, %5,8 hayır ve %30,4 kararsızım cevabını vermiştir. "Karadeniz mutfağını diğer mutfaklarla kıyasladığınızda ne düşünürsünüz?" sorusuna ise çok kötü (%1,4), kötü (%6,5), ne iyi ne kötü (%38,4), iyi (%42,8) ve çok iyi (%10,9) olarak aşçılar tarafından cevaplandırıldığı görülmüştür. Katılımcıların %92'si Karadeniz yemeklerini tekrar tatmak isterken, kalan %8'lik kısım bu yemekleri tekrar tatmak istememektedir. Katılımcı aşçıların %56,5'i gelecekte düzenleyecekleri menülerde Karadeniz mutfağı ürünlerine yer verebileceğini belirtirken, %20,3 yer veremeyeceğini, %23,2'si ise bu konuda kararsız olduğunu belirtmiştir. Bu bağlamda değerlendirilebilecek Zencir, Özoğul, Göde ve Ekincek (2018) yaptıkları çalışma da yazarlar yöresel yemeklerin restoranlardaki tadım menülerinde kullanılmasının yöresel gıdaların tanıtımına katkı sağlayacağına dikkat çekmiştir.<sup>62</sup>

**Tablo 3.** Katılımcıların Karadeniz Mutfağına İlişkin Bilgi Edinme, İlk Tadım, Genel Beğeni, Diğer Mutfaklarla Kıyaslama, Tekrar Tatma ve Menülere Entegre Etme Üzerine Düşüncelerinin Yüzde-Frekans Dağılımları

<b>Karadeniz mutfağı ile ilgili daha önce bilgi edindiniz mi?</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Evet	121	87,7
Hayır	17	12,3
<b>Karadeniz mutfağı ile ilgili bilgiyi nereden edindiniz?</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Eş, dost, akraba vb.	51	42,1
Sosyal medyadan (Facebook, Twitter, Instagram)	14	11,6
İnternette çevrimiçi yorum sitelerinden	5	4,1
Kitap/ Broşürlerden	19	15,7
Okul	15	12,4
Sektör	17	14,0
<b>Karadeniz yemeklerini ilk nerede tattınız?</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Konakladığım tesiste	6	4,3
Restoranda	21	15,2
Arkadaş/Akraba evinde	84	60,9
Okulda	12	8,7
Diğer	15	10,9
<b>Karadeniz yemeklerini genel olarak beğendiniz mi?</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Evet	88	63,8
Hayır	8	5,8
Kararsızım	42	30,4
<b>Karadeniz mutfağını diğer mutfaklarla kıyasladığınızda ne düşünürsünüz?</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Çok kötü	2	1,4
Kötü	9	6,5
Ne iyi ne kötü	53	38,4
İyi	59	42,8

<sup>61</sup> Altunbasan, vd., 2016: 237-261.

<sup>62</sup> Zencir, vd., 2018: 387-418.

Çok iyi	15	10,9
<b>Karadeniz mutfağına özgü yemekleri tekrar tatmak ister misiniz?</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Evet	127	92,0
Hayır	11	8,0
<b>Karadeniz mutfağı yemeklerini oluşturduğunuz menülere entegre etmek ister misiniz?</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Evet	78	56,5
Hayır	28	20,3
Kararsızım	32	23,2

#### 4.3. Katılımcıların Karadeniz Mutfağına Ait Görüşlerine İlişkin Bulgular

Çalışmaya katılım gösteren aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüşlerinin frekans dağılımları, aritmetik ortalamaları ve standart sapma değerleri tablo 4'te verilmiştir. İlgili tabloya göre en yüksek ( $\bar{X}=4,14$ ) ortalamaya sahip "Karadeniz mutfağı kendine has tatlara sahiptir." ifadesidir. Bu ifadeden de anlaşılacağı üzere aşçıların diğer yöre mutfakları ile Karadeniz mutfağını karşılaştırdığında, Karadeniz mutfağının bölgeye özgü yemekleri ve tatları olduğu görüşüne sahiptirler. Ortalaması ikinci en yüksek ( $\bar{X}=3,72$ ) ifade ise "Karadeniz mutfağı lezzetlidir." olmuştur. Bu oran katılımcıların Karadeniz mutfağında bulunan yemeklerin lezzetli ve tüketilebilir olduğunu göstermektedir. İlgili ifadeyi destekler nitelikte Cömert ve Özata (2016) yaptıkları çalışmada tüketicilerin yöresel gıdaları lezzetli (%59,6) bulunduğunu saptamışlardır. Ortalaması üçüncü en yüksek ifadeyse  $\bar{X}=3,65$  ortalamayla "Karadeniz mutfağı ürünlerinin besin değeri yüksektir" ifadesi olmuştur.<sup>63</sup> Bu bağlamda katılımcılar Karadeniz mutfağının sağlıklı olduğu görüşündedir. Tablo 4 incelendiğinde katılma oranının en düşük ( $\bar{X}=2,43$ ) ortalamaya sahip ifadeninse "Karadeniz mutfağı yemekleri salçalıdır." olduğu saptanmıştır. Bu ifadeyle katılımcıların Karadeniz mutfağı yemeklerini salçalı bulmadığı görülmektedir. En düşük ifadelere ek olarak en düşük ikinci ifade  $\bar{X}=2,76$  oranla "Karadeniz mutfağı yemekleri et ağırlıklıdır.", en düşük üçüncü ifadeyse  $\bar{X}=2,82$  oranla "Karadeniz mutfağı yemekleri fazla yağlıdır." ifadesidir. Katılımcılar bu görüşleriyle de Karadeniz mutfağı yemeklerinin et ağırlıklı olmadığını ve fazla yağ içermediğini ifade etmektedir. Bu veriye benzer şekilde Cesur (2017) yaptığı çalışmada  $\bar{X}=2,98$  oranla, Doğu Karadeniz yöresini ziyaret eden yerel turistlerin Doğu Karadeniz mutfağı yemeklerinin fazla yağlı olmadığı görüşüne sahip olduklarını aktarmıştır.<sup>64</sup>

**Tablo 4.** Katılımcıların Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Frekans Dağılımları, Aritmetik Ortalamaları ve Standart Sapma Değerleri

<b>Karadeniz mutfağı üzerine görüşler</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b><math>\bar{X}</math></b>	<b>S.S.</b>
Lezzetli	<b>n</b> 1	10	25	92	10	3,72	,72
	<b>%</b> 0,7	7,2	18,1	66,7	7,2		
Çok çeşitliliğe sahip	<b>n</b> 2	22	36	64	14	3,47	,93
	<b>%</b> 1,4	15,9	26,1	46,4	10,1		
Görünüş olarak ilgi çekici	<b>n</b> 3	28	47	46	14	3,28	,97
	<b>%</b> 2,2	20,3	34,1	33,3	10,1		
Kendine has tatlara sahip	<b>n</b> 1	13	12	81	41	4,14	,72
	<b>%</b> 0,7	2,2	8,7	58,7	29,7		
Besin değeri yüksek	<b>n</b> 1	9	38	79	11	3,65	,75
	<b>%</b> 0,7	6,5	27,5	57,2	8,0		
Doyurucu	<b>n</b> 1	13	33	78	13	3,64	,80

<sup>63</sup> Cömert ve Özata, 2016: 1963-1973.

<sup>64</sup> Cesur, 2017.

	n	%	0,7	9,4	23,9	56,5	9,4		
Sağlıklı	1	0,7	17	54	58	8			
			0,7	12,3	39,1	42,0	5,8	3,39	,80
Sindirimi kolay	0	0	23	56	54	5		3,29	,78
			0	16,7	40,6	39,1	3,6		
İştah açıcı	3	2,2	15	48	62	10		3,44	,86
			2,2	10,9	34,8	44,9	7,2		
Kokusu hoş	5	3,6	27	42	55	9		3,26	,96
			3,6	19,6	30,4	39,9	6,5		
Fazla yağlı	5	3,6	40	71	18	4		2,82	,72
			3,6	29,0	51,4	13,0	2,9		
Salçalı	13	9,4	58	61	6	0		2,43	,72
			9,4	42,0	44,2	4,3	0		
Et ağırlıklı	4	2,9	48	66	17	3		2,76	,78
			2,9	34,8	47,8	12,3	2,2		
Bol soğanlı, sarımsaklı	1	0,7	18	50	55	14		3,45	,87
			0,7	13,0	36,2	39,9	10,1		
Ot ve sebze ağırlıklı	0	0	11	46	68	13		3,60	,76
			0	8,0	33,3	49,3	9,4		
Kalorisi yüksek	3	2,2	29	49	54	3		3,18	,86
			2,2	21,0	35,5	39,1	2,2		

1=Kesinlikle Katılmıyorum; 2=Katılmıyorum; 3=Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum; 4=Katılıyorum; 5=Kesinlikle Katılıyorum

Araştırma hipotezlerinin kabul/ret durumları incelendiğindeyse öncelikli olarak verilerin homojen dağılım durumu ve normallik düzeyleri dikkate alınmıştır. Verilerle ilgili açıklık çarpıklık değerleri de incelendiğinde parametrik olmayan bir dağılım gösterdiği görülmüştür. Bundan sonra katılımcı aşçıların pozisyonları ile Karadeniz mutfağına ilişkin görüşleri arasından Mann Whitney U testi yapılmış pozisyonlar arası görüşler açısından anlamlı farklılık olduğu saptanmış ve bu farkın hangi pozisyonlar arasında kaynaklandığı bulabilmek için Tamhane testinden yararlanarak sonuçlar tablo 5’de aktarılmıştır. Sonuçlar incelendiğinde “Aşçıbaşı Yardımcısı” pozisyonunda çalışanlar ile “Demi Şef” pozisyonunda çalışan katılımcıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüşlerinde anlamlı derecede farklılık olduğu görülmektedir. Bu bağlamda araştırma hipotezleri arasında yer alan H<sub>1</sub> “Araştırmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüş ve tutumları çalıştıkları pozisyonları açısından anlamlı bir farklılık göstermektedir.” hipotezi kabul edilmiştir.

**Tablo 5.** Katılımcıların Pozisyon Değişkeni Açısından Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Bulgular

	Grup		n	$\bar{X}$	s.s	s.h
	No	Pozisyonlar				
Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşler	1	Aşçıbaşı	10	3,48	0,222	0,070
	2	Aşçıbaşı Yardımcısı	25	3,54	0,341	0,068
	3	Kısım Şefi	40	3,39	0,372	0,058
	4	Demi Şef	63	3,28	0,347	0,043
		Toplam	138	3,37	0,357	0,030
<b>Tamhane Testi</b>						
	Kareler		Kareler		Anlamlı	
	Top.	s.d	Ort.	f	p	Fark
Gruplar Arası	1,362	3	0,454	3,766	0,012	2>4

Gruplar İçi	16,151	134	0,121
Toplam	17,513	137	

\* $p < 0,05$  düzeyinde anlamlı farklılık

Katılımcıların aşçılık eğitimi almasının Karadeniz mutfağına ilişkin görüşlerini etkileyip etkilemediğini saptamak amacıyla yapılan testleri ise Kruskal Wallis ve Tukey testidir. Kruskal Wallis testi ile aşçılık eğitimi alanlar ile almayanlar arasında anlamlı derece farklılık olmadığı saptanmış ve Tukey testi yapılarak verilerin dağılımlarına ulaşılmıştır. Tablo 6'da aktarıldığı gibi önemli derecede anlamlı farklılığa rast gelinmemiş ve bu nedenle  $H_2$  "Araştırmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüş ve tutumları aşçılık eğitimi alıp almadığı açısından anlamlı bir farklılık göstermektedir." hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 6.** Katılımcıların Aşçılık Eğitimi Değişkeni Açısından Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Karşılaştırılmasına İlişkin Bulgular

	Grup No	Pozisyonlar	n	$\bar{X}$	s.s	s.h
Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşler	1	Aşçılık eğitimi aldım	108	3,38	0,364	0,031
	2	Aşçılık eğitimi almadım	30	3,35	0,335	0,065
		Toplam	138	3,37	0,357	0,030
Tukey Testi						
	Kareler		Kareler			Anlamlı
	Top.	s.d	Ort.	f	p	Fark
Gruplar Arası	0,29	1				
Gruplar İçi	17,484	136	0,029	0,2	0,636	Yok
Toplam	17,513	137	0,129	55		

\* $p < 0,05$  düzeyinde anlamlı farklılık

#### 4.4. Katılımcıların Karadeniz Mutfağına Ait Yöresel Yiyecekleri Tüketme, Beğenme, Duyma ve Pişirme Durumlarına İlişkin Bulgular

Anket formunda katılımcılara listelenen Karadeniz mutfağına ait çorbalar, balık yemekleri, et yemekleri, hamur işler ve tatlıların tüketilme, beğenilme, duyulma ve pişirme düzeyleri ölçülmeye çalışılmış sonuçlar tablo 7 ve tablo 8'de yüzde-frekans analizleriyle listelenmiştir. Çorbalar arasında en çok tüketilen %78,2 oranla karalahana çorbası olurken, ikinci en çok tüketilen çorba %71,7 ile mısır çorbasıdır. Beğenilme düzeyi en yüksek (%53,6) olan çorba yine karalahana çorbası olurken ikinci (%52,9) mısır çorbasıdır. En beğenilmeyen çorba ise %26,8 oranla hamsi çorbasıdır. Daha önce tadılmamış çorbalardan en yüksek oran ise %49,3 Bayburt tatlı çorbası olurken yine duyulmama oranı en yüksek (%47,1) bu çorbadır.

Balık yemekleri incelendiğinde ise en çok yenen balık yemeğinin %96,4 oranla hamsi tava olduğu ve en beğenilen yine %92,8 oranla hamsi tava olmuştur. En beğenilen ikinci (%65,2) balık yemeği ise yine hamsili bir tat olan hamsi buğulamadır. Yenmeme düzeyi en yüksek balık yemeği %55,8 oranla hamsi çitlatması olurken, duyulmama oranı en yüksek balık yemeği %28,3'le hamsi kuşudur. Bu veriler ışığında hamsili balık yemeklerinin Karadeniz mutfağında yerinin önemli olduğu ve en bilinen balık yemeklerinin hamsili yemek olduğu ortaya çıkmaktadır.

Sebze ve ot yemekleri için verilen cevaplar analiz edildiğinde ise en çok yenilen yemeğin %97,1 oranla kuymak (muhlama) olduğu, ikinci yemeğin ise %91,3'le karalahana sarması olduğu görülmüştür. En beğenilen yemekler ise yine aynı yemekler olup, bu alanda kuymak (muhlama) %92,8, karalahana dolması %79,7 orana sahiptir. Cömert ve Özata (2016) yaptığı çalışmada da benzer bir sonuca varmış, çalışmalarında %38 oranla Karadeniz mutfağı denince akla ilk

gelen yiyeceğin en yüksek orana sahip olan kuymak (muhlama) olduğunu saptamışlardır.<sup>65</sup> Katılımcıların tattıkları ve en beğenmedikleri bir diğer sebze yemeği ise %23,2 ile kaygana yemeği olmuştur. Duyulma oranı en düşük yemek ise %55,8 ile büyük bir orana sahip puçuko yemeğidir. Bu yemeğin duyulma oranının bu denli düşük olmasının sebebi olarak yemek adının Lazca kökenli olması gösterilebilir.

Et yemekleri incelendiğinde ise en çok tüketilen (%86,9) yemeğin Akçaabat köftesi olduğu görülmektedir. Aynı yemek yine en beğenilen (%85,5) yemek olarak gösterilmiştir. En beğenilen ikinci yemek (%81,9) olan etli karalahana dolması aynı zamanda en beğenilmeyen (%8,0) et yemeği olarak ta gösterilmiştir. Fakat diğer yiyecek türleri ile kıyaslandığında et yemeklerinin beğenilmeme oranının daha düşük olduğu saptanmıştır. Tüketilme oranı en düşük yemek ise %57,7 oranla Merzifon keşkeği olmuştur ve aynı zamanda bu et yemeği %8,7 ile listelenen et yemekleri arasında duyulma oranı en düşük yemektir.

Hamur işleri grubundaki yiyeceklere verilen cevaplar sonucundaysa tüketimi en yoğun olan yiyecek %95,6 ile mısır ekmeğidir. Bu oran bölgede en çok yetiştirilen besin kaynaklarından biri olan mısırın ve mısırdan yapılan yiyeceklerin ülkede bulunan diğer bölgelerde de tüketildiğini ortaya koymaktadır. Ek olarak mısır ekmeği katılımcılar arasında hamur işleri grubunun en beğenilen (%86,2) yiyeceği olarak ortaya konmuştur. En beğenilmeyen hamur işi ise %21,7 ile mısır ekmeği olmuştur. Tüketilme oranı en düşük hamur işi ise %81,2 oranla hamsili pidedir. Duyulma oranı en düşük hıncal ise %38,4 orana sahiptir. Duyulma oranı en düşük ikinci (%31,9) yemek ise sironundur.

Son yiyecek grubu olarak listelenen tatlılara verilen cevaplar incelendiğindeyse en çok tüketilme oranına (%95,6) sahip tatlı kabak tatlısı olarak belirlenmiştir. En beğenilen (%89,1) tatlı ise yine kabak tatlısı olmuştur. Bu durumun sebebi ise bal kabağının birçok yöre mutfağında yer alması ve ülke coğrafyasında diğer bölgelerdeki restoranların menüsünde de yer bulması gösterilebilir. Beğenisi en düşük tatlının ise %8 oranla fındıklı yufka tatlısı olduğu görülmüştür. Tüketilme oranı en düşük tatlılar ise kabak sütlacı (%47,8), fındıklı yufka tatlısı (%43,5), pestil/köme (%39,1) ve pepeçuradır (%38,4). Duyulma oranı en düşük tatlı %38,4 oranla bölgeye özgü pepeçuradır. Yöresel yiyecekler arasında grup ayrımı yapmaksızın inceleme yapıldığındaysa en çok tüketilen yiyecek; kuymak (%97,1), en çok beğenilen yiyecek; hamsi tava ve kuymak (%92,8), en az beğenilen yiyecek; hamsi çorbası (%26,8), tüketimi en az olan yiyecek; hamsili pide (%81,2), duyulma oranı en düşük yiyecek; puçuko (%55,8) olduğu saptanmıştır.

Aşçıların Karadeniz mutfağına ait yöresel yemekleri pişirme düzeyi incelendiğindeyse çorbalar içerisinde en çok pişirilenler; karalahana çorbası (%55,1) ve mısır çorbası (%45,7) olmuştur. En az pişirilen çorba %97,8 oranla Bayburt tatlı çorbası ve %84,8 ile hamsi çorbasıdır. Balık yemekleri arasında en çok pişirilen balık yemeği %87,7 oranla hamsi tava ve %65,9'la hamsi buğulama olmuştur. En az pişirilen balık yemeği ise %91,3 ile içli tava yemeğidir. Sebze ve ot yemekleri analiz edildiğindeyse en çok pişirilen %91,3 oranla kuymak olurken, en az pişirilen yemek %97,8 oranla puçuko olmuştur. Et yemeklerinde en çok pişirilen yemek %68,1'le etli karalahana sarması, en az pişirilen yemek %94,9'la Trabzon kebabı olarak saptanmıştır. Mısır ekmeği hamur işleri arasında en çok pişirilen (%58,7) olurken, hamsili pide en az (%97,1) pişirilen hamur işi konumundadır. Tatlılardaysa kabak tatlısı en çok (%91,3) pişirilen tatlı olurken, en az yapılan tatlı pestil/köme (%97,8) ve pepçura (%92,0) olmuştur. Pestil ve kömenin üretim sürecinin uzun olmasının ve zorlu işlemlerden geçirilme gereksiniminden dolayı üretiminin az yapıldığı düşünülmektedir.

<sup>65</sup> Cömert ve Özata, 2016: 1963-1973.

**Tablo 7.** Katılımcıların Karadeniz Mutfağına Ait Yöresel Yiyecekleri Tüketme, Beğenme, Duyma ve Pişirme Durumlarının Dağılımı

Yöresel Yiyecekler	Yiyen						Yemeyen	Duymayan	Pişiren	Pişirmeyen				
	Yiyen Genel		Beğenen		Beğenmeyen									
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>Çorbalar</b>														
Karalahana çorbası	108	78,2	74	53,6	34	24,6	28	20,3	2	1,4	76	55,1	62	44,9
Mısır çorbası	99	71,7	73	52,9	26	18,8	36	26,1	3	2,2	63	45,7	75	54,3
Hamsi çorbası	78	56,5	41	29,7	37	26,8	58	42	2	1,4	21	15,2	117	84,8
Isırgan çorbası	82	59,4	53	38,4	29	21	53	38,4	3	2,2	44	31,9	94	68,1
Gendime çorbası	55	39,9	44	31,9	11	8	52	37,7	31	22,5	35	25,4	103	74,6
Bayburt tatlı çorbası	5	3,6	4	2,9	1	0,7	68	49,3	65	47,1	3	2,2	135	97,8
<b>Balık Yemekleri</b>														
Hamsi tava	133	96,4	128	92,8	5	3,6	5	3,6	0	0	121	87,7	17	12,3
Hamsi buğulama	107	77,5	90	65,2	17	12,3	27	19,6	4	2,9	91	65,9	47	34,1
Hamsi kuşu	38	27,5	25	18,1	13	9,4	61	44,2	39	28,3	23	16,7	115	83,3
Hamsi pilavı	83	60,2	63	45,7	20	14,5	50	36,2	5	3,6	34	24,6	104	75,4
Hamsi köftesi	67	48,6	47	34,1	20	14,5	67	48,6	4	2,9	27	19,6	101	80,4
Hamsi çitlatması	35	25,4	28	20,3	7	5,1	77	55,8	26	18,8	15	10,9	123	89,1
İçli tava	35	25,3	22	15,9	13	9,4	65	47,1	38	27,5	12	8,7	126	91,3
<b>Sebze-Ot Yemekleri</b>														
Karalahana sarması	126	91,3	110	79,7	16	11,6	12	8,7	0	0	108	78,3	30	21,7
Karalahana yemeği	108	78,3	80	58	28	20,3	29	21	1	0,7	80	58	58	42
Turşu kavurma	80	58	60	43,5	20	14,5	55	39,9	3	2,2	49	35,5	89	64,5
Kuyamak (Muhlama)	134	97,1	128	92,8	6	4,3	4	2,9	0	0	126	91,3	12	8,7
Kaygana	69	50	37	26,8	32	23,2	61	44,2	8	5,8	31	22,5	107	77,5
Puçuko	10	7,2	5	3,6	5	3,6	51	37	77	55,8	3	2,2	135	97,8
Pazı burmalısı	30	21,7	14	10,1	16	11,6	62	44,9	46	33,3	11	8	127	92
Kiraz kavurma	25	18,1	13	9,4	12	8,7	75	54,3	38	27,5	10	7,2	128	92,8
Fasulye diblesi	71	51,5	44	31,9	27	19,6	51	37	16	11,6	36	26,1	102	73,9
Taflan tuzlusu	23	16,7	11	8	12	8,7	64	46,4	51	37	7	5,1	131	94,9
Isırgan yemeği	81	58,7	50	36,2	31	22,5	46	33,3	11	8	47	34,1	91	65,9
<b>Et Yemekleri</b>														
Akçaabat köfte	120	86,9	118	85,5	2	1,4	17	12,3	1	0,7	55	39,9	83	60,1
Trabzon kebabı	67	48,5	65	47,1	2	1,4	69	50	2	1,4	7	5,1	131	94,9
Etlı lahana sarma	113	81,9	102	73,9	11	8	25	18,1	0	0	94	68,1	44	31,9
Merzifon Keşkeği	56	40,6	48	34,8	8	5,8	70	57,7	12	8,7	37	26,8	101	73,2
Rize kavurma	62	44,9	61	44,2	1	0,7	72	52,2	4	2,9	30	21,7	108	78,3
<b>Hamur İşleri</b>														
Mısır ekmeği	132	95,6	119	86,2	13	9,4	6	4,3	0	0	81	58,7	57	41,3
Hamsili ekmekek	71	51,4	41	29,7	30	21,7	67	48,6	0	0	25	18,1	113	81,9
Vakfikebir ekmeği	112	81,1	107	77,5	5	3,6	23	16,7	3	2,2	12	8,7	126	91,3
Trabzon pidesi	66	47,8	62	44,9	4	2,9	70	50,7	2	1,4	19	13,8	119	86,2
Çarşamba pidesi	46	33,3	45	32,6	1	0,7	87	63	5	3,6	12	8,7	126	91,3
Hamsili pide	20	14,5	9	6,5	11	8	112	81,2	6	4,3	4	2,9	134	97,1
Pazılı pide	26	18,8	17	12,3	9	6,5	107	77,5	5	3,6	18	13	120	87
Siron	52	37,7	32	23,2	20	14,5	42	30,4	44	31,9	39	28,3	99	71,7



Hıncal	40	28,9	26	18,8	14	10,1	45	32,6	53	38,4	19	13,8	119	86,2
Tatlılar	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Laz böreği	103	74,6	93	67,4	10	7,2	25	18,1	10	7,2	24	17,4	114	82,6
Pepeçura	32	23,1	22	15,9	10	7,2	53	38,4	53	38,4	11	8	127	92
Hamsiköy sütlacı	104	75,3	94	68,1	10	7,2	30	21,7	4	2,9	72	52,2	66	47,8
Kabak tatlısı	132	95,6	123	89,1	9	6,5	6	4,3	0	0	126	91,3	12	8,7
Kabak sütlacı	37	26,8	28	20,3	9	6,5	66	47,8	35	25,4	22	15,9	116	84,1
Fındıklı yufka tatlısı	60	43,5	49	35,5	11	8	60	43,5	18	13	16	11,6	122	88,4
Pestil / Köme	76	55,1	68	49,3	8	5,8	54	39,1	8	5,8	3	2,2	135	97,8

### Sonuç ve Öneriler

Çalışmada Bursa ilinde bulunan 5 yıldızlı otel aşçılarının Karadeniz mutfağına ilişkin görüşlerinin, bilgi düzeylerinin, tüketim durumlarının ve pişirme düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen verilere göre katılımcı aşçıların çoğunun erkek, 18-24 yaş aralığında, evli ve lise mezunu olduğu saptanmıştır. Buna ek olarak katılımcıların çoğunun aşçılık eğitimi aldığı ve bu eğitimi genelde aşçılık eğitimi veren liselerden aldığı belirlenmiştir.

Araştırmaya katılan aşçıların çoğunluğu daha önce Karadeniz mutfağı ile ilgili bilgi sahibi olduğunu bildirmiştir. Katılımcılar bu bilginin birincil kaynağıninsa eş, dost, akraba vb. kaynaklar olduğunu aktarmıştır. Buna paralel olarak katılımcılar ilk Karadeniz mutfağı yemek deneyimini büyük oranda (%60,9) arkadaş ve akraba evinde yaşadığını aktarmıştır. Katılımcıların %63,82'lik bölümü Karadeniz yemeklerini beğendiğini, %5,8'lik bölümü beğenmediğini ve %30,4'lük bölümüyse kararsız olduklarını bildirmiştir. Karadeniz mutfağını diğer yöresel mutfaklarla kıyaslayan 5 yıldızlı otel aşçıları Karadeniz mutfağının konumunun iyi olduğu kanaatine varmışlardır. Katılımcıların çoğunlukla Karadeniz mutfağına özgü yemekleri tekrar tatma isteklerinin olduğu saptanmıştır. Birçok aşçı gelecekte oluşturacakları menülere Karadeniz yöresi ürünlerini entegre edebileceğini belirtse de azımsanmayacak derece aşçı ise entegre etmeyeceğini (%20,3) ya da kararsız olduğunu (%23,2) belirtmiştir.

Katılımcıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüşlerinde ön plana çıkan ifadeler ise Karadeniz mutfağının kendine has tatlara sahip olduğu, Karadeniz mutfağı yemeklerinin lezzetli olduğu, Karadeniz mutfağı ürünlerinin besin değerinin yüksek olduğu ifadelerdir. Aşçıların katılmadığı ifadeler ise başlıca Karadeniz mutfağı yemeklerinin salçalı olduğu, et ağırlıklı olduğu ve fazla yağlı olduğu ifadeleridir. Araştırmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüşlerinin çalıştıkları pozisyona ve aşçılık eğitimi alıp almadığı değişkenlerine göre anlamlı bir farklılık gösterdiği ifadeleri hipotezleri olarak belirlenmiş. SPSS paket programında yapılan testler sonucunda H<sub>1</sub> kabul edilirken, H<sub>2</sub> reddedilmiştir. Böylelikle araştırma verileri ışığında çalışmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağına ilişkin görüş ve tutumları çalıştıkları pozisyonları açısından anlamlı bir farklılık göstermekte olduğu saptanmıştır. Bu hipotezi destekler nitelikte Eren, Nebioğlu ve Şık (2017) yaptıkları çalışmada benzer sonuçlara ulaşmış bilgi ve görüşlerin şeflerin çalıştığı pozisyon (p=0,001) ve iş deneyimi (p=0,013) açısından farklılık gösterdiği sonucuna varmışlardır.<sup>66</sup>

Çalışmaya katılan aşçıların Karadeniz mutfağına ait yöresel yiyecekleri tüketme, beğenme, duyma ve pişirme durumları incelendiğinde en çok tüketilen yiyeceğin kuymak olması, literatürde yer alan "Karadeniz Bölgesi'ne ait en bilinen ve en çok talep edilen yemekler arasındadır." ifadesiyle oldukça yüksek derecede paralellik göstermektedir.<sup>67,68,69</sup> Bir diğer ifade olan en çok beğenilen yiyeceğin hamsi tava ve kuymak yine literatürdeki diğer çalışmaları destekler

<sup>66</sup> Eren, vd., 2017: 47-64.

<sup>67</sup> Halıcı, 1996: 183-184.

<sup>68</sup> Ertaş ve Karadağ, 2013: 127.

<sup>69</sup> Çokişler ve Türker, 2015: 134.

niteliktedir.<sup>70,71,72,73,74</sup> Bu ifadelere ek olarak en az beğenilen yiyecek; hamsi çorbası, tüketimi en az olan yiyecek; hamsili pide ve duyulma oranı en düşük yiyecek; puçuko yemeği olduğu belirlenmiştir. Aşçıların Karadeniz mutfağı yemeklerini pişirme düzeyi incelendiğindeyse en çok pişirilen yiyeceklerin karalahana çorbası, mısır çorbası, hamsi tava, hamsi buğulama, kuy-mak, etli karalahana sarması, mısır ekmeği ve kabak tatlısı olduğu tespit edilmiştir. Buna ek olarak en az pişirilen yemeklerse Bayburt tatlı çorbası, hamsi çorbası, içli tava, puçuko, Trab-zon kebabı, hamsili pide, pestil/köme ve pepeçura tatlısı olduğu saptanmıştır.

Sonuç olarak, Bursa ilinde bulunan 5 yıldızlı otel aşçılarının Karadeniz mutfağına ilişkin gö-rüşlerinin önemli ölçüde olumlu olduğu görülmektedir. Fakat aşçıların Karadeniz yöresine has tatları duymaması ve tatmaması olumsuz bir durum olarak değerlendirilmektedir. Aşçılar ta-rafından en çok bilinen yiyeceklerin genelde literatürde önemli derecede bilinir olarak gös-terilen yiyecekler arasında gösterilmesi araştırma tutarlılığı açısından olumlu olsa da yörenin diğer coğrafyalarda bilinirliği düşük birçok yemeğe sahip olması olumsuz bir durum olarak gösterilebilir. Ülke coğrafyasında bulunan diğer bölgelerde bu yiyeceklerin daha fazla tanıtımı önem arz etmektedir. Bu bağlamda araştırma önerileri şu şekilde sıralanabilir;

- Yapılacak çalışmalarla Karadeniz yöresinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin gün yüzüne çıkartılması, standart reçetelerinin oluşturularak menülere eklenme durumlarının sorgulan-ması önemli olacaktır.
- Yerel yönetimlerin yapacağı fuar ve tanıtım günleri gibi organizasyonları icra etmesi yöre yemeklerinin tanıtımına katkı sağlayacaktır.
- Karadeniz Bölgesi'nde bulunan ve gastronomi, aşçılık, hizmet sektörü ve turizm sektörü alanlarında faaliyetlerini yürüten sivil toplum kuruluşlarının farklı coğrafyalardaki organi-zasyonlara katılması ve yöresel ürünlerini tanıtması odak grup olarak aşçılara hitap etme-leri halinde, farklı bölgelerde çalışan aşçıların Karadeniz mutfağına özgü yemeklerini daha fazla üretmeleri hususunda da etkili olacaktır.
- Bölgede bulunan üniversiteler ve yöresel yemeklerin üretimini yapan işletmelerin birlikte yapacağı çalıştaylar ile bölge gastronomisinin ait sorunlar konusunda aksiyonlar alınabilir. Böylelikle bölge mutfağının gelişimine katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

Albayrak, Aslı, (2013), "Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma", *Journal of Yaşar University*, 30/8, 5049-5063.

Altunsaban, Serdar-Yay, Özlem ve Erdem, Özkan, (2016), "Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi: Antalya Örneği", *II. Rize Turizm Sempozyumu*, 4-6 Kasım Rize, 237-261.

Başaran, Burhan, (2017), "Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/3, 135-149.

Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı, (2014), *2015-2025 Bölgesel İnovasyon Stratejisi ve Eylem Planı*. www.bakka.org.tr, 15.03.2020

Cesur, Esra, (2017), *Yerli Turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri*, (Yayınlanma-mış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

<sup>70</sup> Göksel, 1998: 65.

<sup>71</sup> Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2011: 61.

<sup>72</sup> Güler, 2010: 28.

<sup>73</sup> Şengül ve Türkay, 2015: 602.

<sup>74</sup> Saatçı, 2019: 364.

- Ceyhun Sezgin, Aybuke ve Ayyıldız, Sibel, (2019), “Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı; Giresun Yöre Mutfağının Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi”, *Uluslararası Türk-Rus Dünyası Akademik Araştırmalar Kongresi-Siyasi, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya Bildirileri*, Berikan Yayınevi, Ankara 2019, 1. Cilt, 521-549.
- Cömert, Menekşe ve Özata, Esra, (2016), “Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9/42, 1963-1973.
- Çakmak, Muzaffer ve Saruşık, Mehmet, (2017), “Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinin İçerik Analizi”, *Yüzcüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1/Özel Sayı-3, 239-247.
- Çetin, S. Ahmet ve Şahin, Bayram, (2019), “Aşçıların Beş Faktör Kişilik Özellikleri, Bireysel İnovasyon Algıları ve Bireysel İnovasyon Davranışları Arasındaki İlişkiler”, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 11/1, 706-719.
- Çokişler, Nazım ve Türker, Ali, (2015), “Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği”, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6/14, 122-136.
- Çoşan, Dilek ve Seçim, Yılmaz, (2019), “Bartın Mutfak Kültürü İçerisinde Tatlıların Yeri ve Önemi Üzerine Nitel Bir Çalışma”, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 27, 279-292.
- \_\_\_\_\_, (2020), “Doğu Karadeniz Bölgesinde Yaşayan Laz Topluluklarının Dili, Gelenekleri ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma”, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 45, 129-142.
- Demirel, Hüsne ve Ayyıldız, Sibel, (2017), “Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/4, 280-298.
- Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı, (2015), *2014-2023 TR 90 Doğu Karadeniz Bölge Planı*. www.doka.org.tr, 15.03.2020.
- Doğu, A. Fuat, (2009), “Gıdaların Coğrafyası”, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 27-29 Mayıs*, Korza Basım, Van, 1-4.
- Dokur, Nejdet, (2009), *Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Düzgüneş, Ertuğ (2010), “Hamsinin Karadeniz Kültüründeki Yeri ve Hamsi Avcılığının Tarihsel Gelişimi”, *1. Ulusal Hamsi Çalıştayı: Sürdürülebilir Balıkçılık Bildirileri 17-18 Haziran*, Trabzon, 7-13.
- Eren, Ramazan-Nebioğlu, Oğuz ve Şık, Ahmet, (2017), “Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeyleri: Alanya Örneği.”, *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1/2, 47-64.
- Ertuş, Yasemin ve Karadağ, G. Makbule, (2013), “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2/1, 117-136.
- Evren, Mustafa-Tutkun, Esra-Apan, Mustafa ve Evren, Sevil, (2009), “Kiraz Tuzlusu (Kiraz Turşusu)'nun Kimyasal ve Duyusal Özellikleri”, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildirileri 27-29 Mayıs*, Korza Basım, Van, 670-673.
- Genç, N. Afra ve Seçim, Yılmaz, (2019), “Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi”, *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 44, 302-319.
- Göksel, A. Esad, (1998), “Karadeniz’den Lezzet Mektupları: Hamsi-Name”, *Skylife*, Eylül, 64-71.
- Güler, Sibel, (2010), “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Halıcı, Nevin, (1996), “Karadeniz Bölgesi Yemeklerine Genel Bir Bakış”, *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri*, Ankara, 183-184.

\_\_\_\_\_, (2001), *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Konya: GÜR-AY Ofset Matbaacılık.

Kabacık, Mehmet, (2016), “Karadeniz Bölgesi’nin Yöresel Mutfağı”, (Ed. Ebru Zencir), *Yöresel Mutfaklar*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 138-163.

Kalaycı, Şeref, (2009), *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. Ankara: Asil.

Kamber Taş, S. Seda ve Taş, Sedat, (2017), “Doğu Karadeniz Bölgesi Gastronomik Unsurlarının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi”, *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu Bildirileri 17 Ekim*, Karadeniz Teknik Üniversitesi Matbaası, Trabzon 2017, 1-9.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, (2019), *Turizm İşletme Belgeli Tesisler*. <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9579/turizm-tesisleri.html>, 15.03.2020

Oğuz, M. Öcal-Aykanat, Nuray ve Karagöz, Ayşegül, (2006), *Kentler ve İmgesel Yemekler 2*. Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayınları.

Saatçı, Gencay, (2019), “Coğrafi İşaretli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7/1, 358-374.

Seçuk, Berkay ve Pekerşen, Yeliz, (2020), “Bursa İli 5 Yıldızlı Şehir Otellerinde Çalışan Aşçıların Moleküler Gastronomi Konusundaki Görüşlerinin Belirlenmesi”, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4/1, 181-201.

Şahingöz, A. Semra-Öztürk, Batuhan ve Keskin, Hilal, (2019), “Karadeniz Mutfak Kültüründe Mısır: İstanbul’da Karadeniz’i Yaşamak”, *Eurasian Education and Literature Journal*, Özel Sayı (UTKM3), 20-31.

Şengül, Serkan ve Türkey, Oğuz, (2015), “Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildirileri 14-16 Mayıs*, Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, Gümüşhane 2015, 599-606.

Tabachnick, G. Barbara, Fidell, S. Linsa, (2013), *Using Multivariate Statistics*, Boston: Pearson.

Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2011), *Trabzon Envanteri*, Trabzon: Agrafik.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2020). Coğrafi İşaret Portalı. <https://www.ci.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir>, 15.03.2020.

Yavuz, Cavit, (2018), “Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu Vejetaryen Mutfağı”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2/(Ek.1), 123-141.

Yazıcıoğlu, İrfan-Işın, Alper ve Özata, Esra, (2017), “Üniversite Öğrencilerinin Yöresel Mutfaklara Yönelik Algısı: Karadeniz Mutfağı Örneği”, *DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu Bildirileri 17 Ekim*, Karadeniz Teknik Üniversitesi Matbaası, Trabzon 2017, 35-44.

Zencir, Ebru-Özoğul, Tuğçe-Özgür Göde, Merve ve Ekincek, Sema, (2018), “Yöresel Yemeklerin Ön Standart Tarifeleri Hazırlanarak Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanıma Kazandırılması”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/2, 387-418.

**Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı:** Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan eder.

**Çıkar Çatışması Beyanı:** Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.