



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı (The Best Cuisines in the World and Turkish Cuisine)

*Göksel Kemal GİRGIN^a, Özkan DEMİR^a, Vahide ÇETİNKAYA^a

^a Balıkesir University, School of Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Dünya mutfakları
Türk mutfağı
En iyi mutfaklar
Mutfak kültürü

Öz

Tarih boyunca diğer birçok kültürlerle yaşanan etkileşim, geniş bir coğrafyada hüküm sürmesi ve bu hüküm sürdüğü coğrafyada farklı kültürlerin bir arada yaşaması gibi nedenler Türk mutfağının zenginleşmesi ve çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Türk Mutfak kültürü ve zenginliği ile ilgili yapılan değerlendirmeler incelendiğinde, Türk Mutfağının farklı kültürleri etkilemesi, bu kültürlerden etkilenmesi ve köklü bir geçmişe sahip olması zenginliğine vurgu yapılarak dünya mutfakları içerisinde en önemli ilk üç mutfaktan (Fransız ve Çin mutfağı ile birlikte) biri olduğu savunulmaktadır. Yapılan bu çalışmanın amacı, internet üzerinden dünyanın en iyi mutfakları ile ilgili bilgi veren internet sayfalarında Türk mutfağının yerini belirlemektir. Belirtilen bu amaca ulaşmak için dünyanın en iyi mutfakları ile ilgili bilgi veren ve en çok ziyaret edilen internet sayfaları incelenmiştir. Yapılan bu inceleme sonucunda, arama motorlarında en çok ziyaret edilen 16 adet web sayfası arasında 9'unda Türk Mutfağı'nın yer aldığı, en iyi ülke sıralamaları yapılan ve Türk Mutfağı'nın yer aldığı web sayfalarında ise ortaya çıkan durumun istenilen seviyelerde olmadığı belirlenmiştir.

Keywords

Gastronomy
World cuisines
Turkish cuisine
The Best cuisines
Cuisine culture

Abstract

Throughout the history, the interaction with many other cultures has contributed to the richness and diversification of Turkish cuisine due to its domination in a vast geography and co-existence of diverse cultures in such geography. By considering the assessments about the culture and richness of Turkish Cuisine, the impacts of Turkish cuisine on other different cultures as well as the impacts of other cultures on Turkish cuisine and its deep-rooted history are emphasized and Turkish cuisine is argued to be one of the top three cuisines in the world (along with French and Chinese cuisines). The purpose of this study is to identify the place of Turkish cuisine on the webpages that provide online information about the best cuisines in the world. To achieve this indicated purpose, we have studied the most visited webpages that provide information about the best cuisines in the world. As a result of this study, it has been determined that Turkish Cuisine is listed in the 9 of the 16 most-visited webpages in search engines but the result is not at desired level in terms of the webpages that contain Turkish Cuisine and that list the best countries.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: girgin@balikesir.edu.tr (G. K. Girgin),

GİRİŞ

Toplumların taşıdığı kültürel değerler, o toplumların yaşamlarında ne kadar etkiliyse yeme ve içme alışkanlıklarında da o kadar etkilidir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 196). Türk Mutfak kültürü incelendiğinde, Türklerin 10. ve 11. yy.'a dayanan Orta Asya'dan günümüze değin süren tarihsel süreç görülmektedir. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürün çeşitliliği, tarih boyunca başka kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşitliliğini sağlayan unsurlardır. Göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır (Güler, 2010: 24-25). Hem Asya kıtası hem de Avrupa kıtasında yer alan Türkiye, birçok uygarlığın kesiştiği bir ülke konumundadır. Kuzeyde Slav dünyası, Karadeniz, doğuda dağlık bölgeler ise onu Kafkaslarla ve İran'la birleştirmekte, güneyde ise Arap dünyası ile komşudur. Son olarak Akdeniz ve Ege Denizi ise Türkiye'yi Akdeniz dünyası ile birleştirmektedir (Heper, 2015: 53).

Ulusal literatür incelendiğinde Türk mutfağının Çin ve Fransız mutfakları ile birlikte Dünya'nın en zengin ilk 3 mutfağı arasında olduğu ifade edilmektedir (Şanlıer, 2005: 214; Çakıcı ve Eser, 2016: 216; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 206; Ertaş ve Karadağ, 2013: 117; Özdemir ve Kınay, 2012: 5). Türk mutfağının dünya mutfakları içerisindeki yeri ile ilgili olarak savunulan bu yorumlardan yola çıkılarak hazırlanan bu çalışmanın amacı, Türk mutfağının tarihi ve çeşitliliği hakkında bilgi verip, Dünya mutfakları arasında önemini ve yerini belirlemektir.

DÜNYA MUTFAKLARI

Ulusal literatür incelendiğinde "Dünya Mutfakları" içerisinde en çok adı geçen mutfaklar Çin, Fransız ve Türk Mutfaklarıdır. Bununla birlikte Fransız Mutfağının gelişmesinde katkı sağlayan İtalyan Mutfağı da unutulmamalıdır.

Yemek pişirmeyi sanat olarak değerlendiren Fransızlar dünyanın en tanınmış mutfaklarından bir tanesine sahipler. Fransız aşçıların pişirdikleri etleri genellikle şarap ile birlikte marine ederler. Şarap, yemekleri hazırlamada kullanıldığı gibi yemeklerin yanında da sıklıkla tüketilmektedir. Şarap ve peynir uyumu da Fransız mutfağında önemli bir yere sahiptir (Yıldız, 2016: 3). Fransa denince akla ilk gelen gastronomi ürünleri ise ekmek ve ekmek çeşitleri, çikolata, şarap, peynir, trufflee mantarı ve dünyaca kabul görmüş soslardır. Bunun yanında mutfaklarda kullanılan birçok kavram ve pişirme tekniği de Fransız Mutfağına özgüdür.

Çin, dünyadaki en yaşlı uygarlıktır. Arkeologlar, geçmişi 5000 yıla dayanan pirinç taneleri içeren tarım araçları ve kapları ortaya çıkarmışlardır (Yu, 2002: 8). Çin mutfağı, Çin'in uzak köşelerinden merkezi yerlerine kadar yerleşmiş durumda olan 56 etnik grubun yüzyıllardan boyunca devam eden katkılarıyla oluşturulmuş ve yaklaşık 10,000 yemek çeşidine sahiptir. Çin'in çok geniş bir coğrafyaya yayılması sebebiyle yüzyıllardan boyunca bu topraklarda yaşayan insanlar, hem kültürel farklılıklar hem de coğrafi konum sebebiyle çok sayıda farklı yemek çeşidi ve alışkanlıkları getirmişlerdir (Polat, 2015: 94).

Kendine has özelliklere sahip toplam 20 bölgeden oluşan İtalya'da her bölgenin hatta her şehrin, her kasabanın yemeklerini yapma şekilleri birbirinden oldukça farklıdır (Tekay, 2014; Sarıışık, 2016: 35). İtalyan sofralarında makarna, salata ve şarap üç vazgeçilmez olarak yerini alır (Mat, 2004: 1). "İtalyan yemekleri" kelimesi, birçok

insanının pizza, ravioli ve domates soslu makarna konusunda acıktırır. İtalyan aşçılar domates suyu, peynir ve lezzetli erişte sıklıkla kullanırlar. Ancak, İtalyan mutfağında çok daha fazlası vardır (Bisignano, 2002: 7). Ayrıca başta parmesan ve mozzarella olmak üzere çok sayıda peynir türleri, cappucino ve espresso gibi kahve türleri ve şaraplar İtalyan mutfağında oldukça önemlidir. Tatlılar arasında, taze meyvelerden yapılan ve yoğun lezzete sahip İtalyan dondurmasını da en başa koymak gerekir (Aslan, 2015).

Deniz canlılarından yapılan yemek çeşitliliğinin fazla olması ile Tayland Mutfağı ve aynı şekilde deniz canlılarından birçok yemek çeşidinin yapıldığı, pirincin, suşinin yaygın olarak kullanıldığı Japon Mutfağı da uzak doğunun zengin ve oldukça köklü mutfaklarından. Baharat cenneti Hindistan Mutfağı, Latin Amerika'da Maya, Aztek, Zapotek gibi pek çok uygarlığa ev sahipliği yapan acı biberleri, tortilla, fajita, çorba ve balık çeşitliliği ile Meksika Mutfağı da dünyanın önemli mutfaklarından. Avrupa'da ise, sarımsağın, kekiğin ve nanenin tat verici olarak kullanıldığı, mezeleri ile ünlü Yunanistan Mutfağı ve tortilla, paellaya, churros, soğuk gazpacho çorbası ile dünyaca ünlü İspanya Mutfağı köklü bir geçmişe sahip diğer etkili mutfaklardır.

TÜRK MUTFAĞI

Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürün çeşitliliği, tarih boyunca başka kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşitliliğini sağlayan unsurlardır (Önçel, 2015: 34, Güler, 2010: 24-25). Eski Türklerin ana yiyecekleri, koyun eti ve süt ürünleridir. Koyunu sırasıyla, keçi ve sığır izlemekte, bu hayvanlar ayrıca süt üretimi için kullanılmaktaydı. Türk sofrasında süt tek başına tüketildiği gibi, tereyağı, çökelek, peynir, yoğurt, ayran gibi süt ürünleri ile sütlü, yoğurtlu yemek ve tatlılar olarak oldukça çeşitlilik göstermektedir (Güler, 2010: 25). Orta Asya göçebe insanların et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz ve çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatları ile birlikte kullanılarak Türk yemek kültürünün zenginleşmesinde etkili olmuştur (Önçel, 2015: 34).

Selçuklu mutfağında İslami anlayışla beraber, geleneksel gıda maddelerinin kullanımı ve israftan kaçınmanın getirmiş olduğu bir kısıtlama ve sadelik göze çarpmaktadır. Selçuklu mutfak kültürü, gerek sahip olduğu gelenekler, gerekse göç ettiği Anadolu'nun kendilerine kazandırmış olduğu avantajları İslam dininin seçici eleğinden geçirerek oldukça zenginleşmiştir. Göçebe geleneğinin devamı olarak eskiden beri Türkler arasında yaygın olarak tüketilen et, süt ve süt ürünleri, bunların yanı sıra tahıllı ve unlu mamuller, değişik türde sebzelerden elde edilen yemekler, oldukça zengin meyve kültürü, tatlılar, şerbetler, turşular dönemin mutfağının ana malzemelerini oluşturmuştur (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 196).

Osmanlı dönemi kuşkusuz Türk mutfak kültürünün büyük bir zenginliğe ulaştığı yüzyıllardır (Gürsoy, 2013: 89). Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafyaya hâkim olması ve bunun sonucunda farklı kültürlerle tanışması da bu dönemde Türk mutfağının gelişmesine katkı sağlamıştır (Çakıcı ve Eser, 2016: 217; Güler, 2010: 25). Osmanlı saray mutfağı 15. yy'dan itibaren gelişmeye başlamıştır (Yerasimos, 2005). Fatih Sultan Mehmet döneminde yemeğin çeşitliliğinden çok sade ve doyuruculuğuna önem verilmektedir. Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz

ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Yine bu dönemde Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılarda ilk defa yemek yeme kuralları uygulanmıştır. (Güler, 2010: 26; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 199).

Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişmesi, Türk mutfak kültürüne de yansımıştır. 15. y.y. da yemekler çeşit olarak az ve sade; 16. y.y.'da ise en görkemli yıllarını yaşamıştır. 17. ve 18. y.y.'da da bu görkemli dönem devam etmiş fakat 19. y.y.'da Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi ile Türk Mutfak kültürünü de etkilenmiştir (Güler, 2010: 25). Osmanlı mutfağı, çeşit açısından bugün abartılı gibi görünse de, hiçbir zaman örneğin Roma'daki şölenleri gibi danslı ve müzikli eğlence alemleri olmamıştır. Osmanlılarda danslı ve müzikli eğlenceler yemekten sonra düzenlenmiştir. Ayrıca Osmanlılar için sofraya oturmak, özellikle de 18. yy'a dek, karın doyurmak ve bu nimetleri veren Tanrı'ya şükretmek amacı taşırdı (Yerasimos, 2010: 42).

Sarayda yapılan yemekler ile halkın yaptığı yemekler arasında bazı pişirme teknikleri ve malzemeler dışında büyük farklılıklar yoktu. Günde iki kez erkekler kendi aralarında selamlıkta, kadınlar ise kendi aralarında çocuklarla birlikte haremde yerlerdi. Konaklarda yemekleri mutfaktan sofraya taşıyan iç oğlanlar (garson) yoktur ama onların yerine aşçı yamakları bulunmaktadır (Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2014: 200 ve Yerasimos, 2010: 41).

Türk Mutfağının özelliklerini genel olarak sıralamak gerekirse (Çakıcı ve Eser, 2016: 217-218);

- Türk yemekleri tarım ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır,
- Türk yemekleri coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir,
- Türk yemekleri tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre de değişiklikler göstermektedir,
- Türk yemekleri özel gün ve törenlere göre değişiklikler gösterebilmektedir,
- Dini inanç ile gelenek ve görenekler yemek çeşitliliğini etkilemiştir.

Türkiye'de yemek kültürünün gelişmiş olmasının sebepleri arasında Türkiye'de çeşitli bölgelerin yemek kültürünün birbiri ile etkileşim halinde olmasının yanı sıra Türkiye'de yaşayan çeşitli etnik kökenli toplulukların mutfak kültürlerinin birbirini etkilemesi de gösterilebilir.

İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

Özdemir (2003) çalışmasında, konaklama işletmelerinde sunulan Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının karşılaştırılmasına yer verilmiştir. Bunun sonucunda ise Türk ve Fransız mutfaklarının İtalyan mutfağına göre daha maliyetli olduğu ve tercih sıralamasında İtalyan mutfağının diğer mutfaklara göre daha az tercih edildiği tespit edilmiştir.

Şanlıer (2005), yerli ve yabancı turistlerin Türk Mutfağına Yönelik Görüşlerini araştırdığı çalışmasında; yerli turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu, fazla kalorili bulduğu; yabancı turistlerin ise lezzetli, ilgi çekici, yağlı ve baharatlı buldukları sonucuna ulaşmıştır.

Özdemir ve Kınay (2006), yabancı ziyaretçilerin Türk Mutfağına ilişkin görüşleri üzerine bir araştırma yapmışlardır. Araştırma sonucunda turistlerin genellikle Türk mutfağına yönelik olumlu görüşleri olduğu ancak Türk yemeklerinin fazla yağlı olması, salçalı ve baharatlı olması, tatlıların ise ağır olmasının olumsuzluklar arasında yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Güler (2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları adlı çalışmasındaki amaç, Türk Mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıklarının tarihsel süreç içindeki durumunu ortaya koymaktır. Çalışmada Türk Mutfak kültürü, dünyanın en önemli mutfakları arasında yer aldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Arslan (2010), araştırmada yabancı turistlerin Türk Mutfağına yönelik görüşleri değerlendirildiğinde, Türk yemeklerinin görünüş olarak iştah açıcı olduğu; yemek çeşitliliğinin zengin bulunduğu, yemeklerin lezzetli, hoş kokulu, besin değeri yüksek ve kendine has tatlara sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Arman (2011) Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu adlı çalışmasında Türk Mutfağının Türklerin yaşadıkları coğrafyada şekillenen ve birçok uygarlığın izlerini taşıyan geniş bir kültüre sahip olmasına rağmen Dünya mutfakları arasında hak ettiği konumda olmadığını ve bunun en belirgin nedeninin tanıtım sorunu olduğu vurgulamıştır. Bununla birlikte aşçıların Türk mutfağına özgü yemeklerin aslına uygun pişirilmesi konusunda kararsız olduklarını ve uluslararası medyada Türk mutfağının yeterince işlenmediği, görsel ve işitsel olarak yetersiz reklam faaliyetlerinin bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık (2014) çalışmasında, Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler üzerine araştırma yapmışlardır. Araştırmanın sonucunda Türklerin sahip olduğu kültürel zenginliğin, Türk mutfak kültürünün de zenginleşmesinde etkili olduğu saptanmıştır.

Çakıcı ve Eser (2016) çalışmalarında yabancı mutfak şeflerinin, Türk Mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymak amacıyla bir araştırma yapmışlardır. Yabancı şeflere yöneltilen, Dünya Mutfakları arasında bir değerlendirme yapıldığında Türk Mutfağı hakkındaki düşünceleriniz nedir? Sorusuna alınan yanıtlar değerlendirildiğinde, yabancı şeflerin büyük bir çoğunluğu (Slovenyalı, Fransız, Cezayir, İtalyan, Karadağ, Fas) Türk mutfağının zengin, tarihsel bir geçmişe sahip ve Dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğunu, fakat yeterince iyi bilinmediğini ve tanıtılması gerektiğini ifade etmişlerdir.

YÖNTEM

Türk Mutfağı'nın Dünya Mutfakları arasındaki yerinin belirlenmesine yönelik yapılan bu araştırmada, internette en çok ziyaret edilen ve dolayısıyla arama sonuçlarında ilk sayfalarda yer alan dünyanın en iyi mutfaklarının değerlendirildiği 16 adet web sayfası İçerik Analizi Yöntemi ile incelenmiştir. İçerik analizi, bağlantıların açık içeriğinin, nesnel, sistematik ve niceliksel tanımlanması için kullanılan bir araştırma tekniği olarak tanımlanmaktadır (Macnamara, 2005: 2). Başka bir ifadeyle İçerik Analizi, "bir metine ait bilginin sistematik olarak analiz edilmesini ve araştırmacının çıkarımlar yapmasını sağlayan bir araştırma yöntemi" olarak tanımlanır (Arıker, 2012: 154).

Araştırmada, dünyanın en iyi mutfaklarının değerlendirildiği ve en çok ziyaret edilen web sitelerinin içerik analizi yöntemi kullanılarak incelenebileceği düşünülmüştür. Belirlenen bu amaçla, araştırma için seçilen ve dünyanın en iyi mutfaklarının yer aldığı web siteleri, içerik ve bu içeriğin kapsamı ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir. Yapılan bu inceleme sonucunda, dünyanın en iyi mutfakları sıralamalarında ön planda yer alan dünya mutfakları belirlenmiş ve bu mutfaklar içerisinde Türk mutfağının yer alıp almadığı, yer aldıysa eğer Türk mutfağı ile ilgili hangi bilgilere yer verildiği kaydedilmiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Dünyanın en iyi mutfaklarının değerlendirildiği ya da dünyanın en iyi mutfaklarının tanıtımlarının yapıldığı ve arama motorlarında en çok ziyaret edilen 16 adet web sitesi ziyaret edilmiştir. Ziyaret edilen bu web siteleri incelenerek Türk Mutfağı'nın dünyanın en iyi mutfakları arasında gösterilip gösterilmediği, gösteriliyorsa eğer Türk Mutfak kültürünün hangi özellikleri ile bu sitelerde yer aldığı incelenmiştir. Araştırma sonucunda dünyanın en iyi mutfakları olarak tanıtılan ve yorumlanan mutfaklar tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. İnternet Sitelerinde Dünyanın En İyi Mutfakları Arasında Gösterilen Ülkeler

İnternet Sitesi	Ülkeler / Bölgeler
yonderbound.com (en iyi 20 ülke)	Vietnam, Yunanistan, İtalya, Pakistan, Filipinler, Tayland, Japonya, Ukrayna, Çin, Hindistan, İspanya, Fransa, Meksika, İsviçre, Portekiz, Kore, İsveç, Karadağ, Avustralya, Amerika
roughguides.com (en iyi 15 ülke)	Malezya, Lübnan, İngiltere, Türkiye (12. sırada), İspanya, Singapur, Meksika, Endonezya, Fransa, Çin, Vietnam, Japonya, Hindistan, Tayland, İtalya
bbcgoodfood.com	Amerika, İngiltere, Karayipler, Çin, Fransa, Yunanistan, Hindistan, İtalya, Japonya, Akdeniz, Meksika, Fas, İspanya, Tayland, Türkiye , Vietnam
quora.com	Fransa, Japonya, Çin, Hindistan, İtalya, Tayland, Meksika, Amerika, Kore, İspanya
top10base.com (en iyi 10 ülke)	Çin, İtalya, Tayland, Hindistan, Fransa, İspanya, Meksika, Avustralya, Japonya, Lübnan
thetoptens.com (en iyi 10 ülke)	İtalya, Meksika, Hindistan, Fransa, Japonya, Çin, Amerika, Tayland, İspanya, Yunanistan
ranker.com (en iyi 50 ülke)	İtalya, Fransa, Hindistan, İspanya, Japonya, Yunanistan, Meksika, Tayland, Çin, Almanya, Vietnam, Amerika, Lübnan, İskoçya, Türkiye (15. sırada), Portekiz, Rusya, Güney Kore, Galler, Belçika, İsviçre, Kanada, İngiltere (Birleşik Krallık), Hong-Kong, İran, Fas, Arjantin, Macaristan, Guadeloupe, Peru, Avusturya, İrlanda, Brezilya, Hollanda, Çek Cumhuriyeti, Filipinler, Şili, İspanya (Katalonya), İsrail, Laos, Danimarka, İsveç, Ukrayna, Kamboçya, Slovakya, Avustralya, Kıbrıs, Yeni Zelanda, Monako
travel.cnn.com (en iyi 10 ülke)	Amerika, Meksika, Tayland, Yunanistan, Hindistan, Japonya, İspanya, Fransa, Çin, İtalya
edition.cnn.com (en iyi 10 ülke)	Tayvan, Filipinler, İtalya, Tayland, Japonya, Malezya, Hong-Kong, Hindistan, Yunanistan, Vietnam
topyaps.com (en iyi 10 ülke)	Endonezya, Meksika, Çin, İtalya, İspanya, Fransa, Japonya, Türkiye (3. sırada), Hindistan, Tayland
usnews.com (en iyi 10 ülke)	İtalya, İspanya, Fransa, Meksika, Yunanistan, Tayland, Portekiz, Hindistan, Arjantin, Türkiye (10. sırada)
listamaze.com (en iyi 10 ülke)	Amerika, Çin, Tayland, Japonya, Hindistan, Türkiye (5. sırada), İspanya, Meksika, İtalya, Fransa
lonelyplanet.com (en iyi 10 ülke)	Tayland, Yunanistan, Çin, Fransa, İspanya, Meksika, İtalya, Hindistan, Japonya, Endonezya / Malezya
thrillist.com (en iyi 27 ülke)	İzlanda, Polonya, İrlanda, Belçika, Mısır, Yunanistan, Danimarka, Filipinler, Meksika, Kolombiya, Etiyopya, Güney Kore, Fransa, Çin, İngiltere, Brezilya, Tayland, İsrail, Japonya, Almanya, Avusturya, Venezüella, Vietnam, Türkiye (4. sırada), İtalya, Amerika, Kanada
listwoo.com (en iyi 10 ülke)	Hindistan, İtalya, Çin, Meksika, Tayland, Türkiye (6. sırada), Yunanistan, Japonya, Lübnan, İspanya
bbc.co.uk	Portekiz, Afrika, Amerika, İngiltere, Karayipler, Çin, Doğu Avrupa, Fransa, Yunanistan, Hindistan, İrlanda, İtalya, Japonya, Meksika, İskandinav ülkeleri, Kuzey Afrika, Portekiz, Güney Amerika, İspanya, Tayland ve Güneydoğu Asya, Türkiye ve Ortadoğu

Dünyanın en iyi mutfakları olarak web sitelerinde geçen ülkeler dikkate alındığında (Tablo 1), belirlenen bu 16 web sitesi içerisinde Türk Mutfağı'nı dünyanın en iyi mutfakları arasında gösteren 9 web sitesi olduğu belirlenmiştir. Yukarıdaki tabloda belirtilen web sitelerinin bazılarının sıralama yapılırken bazılarında ise sıralama yapılmaksızın dünyanın en iyi mutfaklarına yer verilmiştir. Sıralamaların yapıldığı ve Türk mutfağını bu sıralamaların içerisinde gösteren web siteleri incelendiğinde ise Türk Mutfağı; topyaps.com'un en iyi 10 ülke sıralamasında 3. sırada, thrillist.com'un en iyi 27 ülke sıralamasında 4. sırada, listamaze.com'un en iyi 10 ülke

sıralamasında 5. sırada, listwoo.com'un en iyi 10 ülke sıralamasında ise 6. sırada, usnews.com'un en iyi 10 ülke sıralamasında 10. sırada, roughguides.com'un en iyi 15 ülke sıralamasında 12. sırada ve son olarak da ranker.com'un en iyi 50 ülke sıralamasında 15. sırada olduğu belirlenmiştir.

Tablo 1'deki bilgilerden yola çıkarak dünyanın en iyi mutfakları sıralamalarında Türk Mutfağı'nın yerine bakıldığında, ulusal literatürde "Türk Mutfağı'nın dünyanın önemli ilk 3 mutfağından biri olduğu" ifadesi ile çeliştiği görülmektedir. Çünkü yapılan bu araştırma kapsamında incelenen ve en çok ziyaret edilen 16 web sitesinin sadece 9'unda Türk Mutfağı'nın yer aldığı görülmektedir. Bununla birlikte en iyi dünya mutfaklarının sıralamalarının yapıldığı ve Türk Mutfağı'nın bu sıralamalara dahil edildiği 7 web sitesinde de Türk Mutfağı'nın yerinin beklenen ve arzulanan sıralamalarda yer almadığı görülmektedir.

Türk Mutfağı ve Türk Mutfak Kültürü ile ilgili bilgi veren bu siteler incelendiğinde ise bu web sayfalarında Türk Mutfağı ile ilgili aşağıdaki bilgilere yer verildiği belirlenmiştir;

Tablo 2. Web Sitelerinin Türk Mutfağı İle İlgili Değerlendirmeleri

Temalar	Rough guides	Bbc goodfood	Top yaps	List amaze	Thrillist	Listwoo	Bbc. co.uk
Sokak Satıcıları	+						
Osmanlı Mutfağı				+	+	+	
Füzyon Mutfak				+		+	
Zengin Kahvaltısı				+			
Tarihi Geçmiş				+			
Ortadoğu Mutfağı						+	
Et		+					
Balık			+	+			
Sebze			+				
Döner					+		
Kebap	+						
Tatlı		+	+				
Baklava							+
Yoğurt						+	
Sağlıklı				+			
Simit				+			

Roughguides web sayfasında İstanbul'daki sokak satıcıları üzerinde durulurken, Türk Mutfağı'nı 5. Sırada gösteren listamaze ve 6. Sırada gösteren listwoo'ya göre ise Türk mutfağı, Osmanlı mutfağının ve Balkan mutfağının devamı niteliğinde olup, Yunan, Orta Doğu, Kuzey Afrika, Kafkasya, Orta Asya ve Sefarad Yahudi mutfağı gibi diğer mutfak kültürlerinden etkilendiği ifade edilmiştir. Bununla birlikte Türk mutfağının, Batı ve Orta Avrupa'daki diğer mutfaklar üzerinde oldukça etkili olduğu belirtilmiştir. Ayrıca Osmanlı-Türk yemeklerinin, Yunan, Suriye, Lübnan ve Balkan yemeklerinden gelen tüm lezzetleri barındırdığı, Türkiye'de yiyeceklerin lezzetine büyük ölçüde önem verildiği ve yemeklerin oldukça lezzetli ve sağlıklı olduklarına vurgu yapılmıştır.

Ülkenin en güzel yanı olarak, Türklerin kahvaltıda yumurta, bal, zeytin ve domates, simit, peynir, salatalık, tereyağı ve reçel adı verilen yaygın yiyecekleri tercih etmeleri gösterilmiştir. Türk mutfağı zengin mirasıyla ve İran

mutfaklarından etkilenen tarihi mutfak kültürü ile dünyanın en iyi ve en etkili mutfaqları arasında yer aldığı ifade edilmiştir.

Türk Mutfağını 3. Sırada gösteren topyaps ise yorumlarında Türk Mutfağında sebzenin her türlüşünün pişirildiğine ve ülkenin üç tarafının denizlerle çevrili olmasından dolayı mutfaklarda balıkların da tüketildiğine dikkat çekilmiştir.

BBC food co.uk dergisinin mutfak sıralamasında Türk Mutfağının Ortadoğu mutfağı ile birlikte anılması ise dikkat çekici bir unsur olarak görülmektedir. Çünkü bu husus Türk mutfağının tanıtımında olumlu ve olumsuz bazı sonuçlar doğurabilecek bir detay olarak yorumlanmaktadır.

Genel olarak web sitelerin de Türk Mutfağı ile ilgili yapılan yorumlara bakıldığında Türk mutfak kültürünün birçok mutfak kültüründen oluştuğu ve aynı zamanda diğer mutfak kültürleri üzerinde de oldukça etkili olduğu belirtilmiştir.

SONUÇ

Türk yemeklerinin görünüş olarak iştah hoş kokulu, besin değeri yüksek ve kendine has tatlara sahip ancak yağlı, salçalı ve baharatlı oldukları ve bunun yabancı turistlerin ilgisini çekmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Ayrıca dünyanın en iyi mutfaklarının oylandığı, bununla birlikte dünyanın en iyi mutfaqları hakkında tanıtım yapan ve arama motorları içerisinde en çok ziyaret edilen web sayfaları incelendiğinde Türk Mutfağı'nın hak ettiği ve istenilen konumda olmadığı tespit edilmiştir. Her ne kadar bu web sayfalarının güvenilirliği tartışmaya açık olsa bile dünyanın en iyi mutfaqları ve gastronomi amaçlı olarak seyahatlerini gerçekleştirecek kişilerin internet üzerinden araştırma yaptıklarında karşılına çıkacak web sayfaları, yapılan bu çalışmada belirtilen web sayfaları olacaktır. Bu web sayfalarında da Türk Mutfağı'nın hak ettiği yerde olmaması üzücü bir sonuç olarak değerlendirilmektedir. Çünkü mutfak kültürü anlamında Türk Mutfağı'nın sahip olduğu zenginlik düşünülduğünde, dünyanın en iyi mutfak sıralamalarının yapıldığı bazı web sayfalarında Türk Mutfağı sıralamaya bile giremezken, sıralamaya girdiği web sayfalarında da sadece bir tanesinde 3. sırada gösterilirken diğer sıralamalarda oldukça gerilerde olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında analizleri yapılan web sayfalarında en iyiler arasında yer alan mutfaqların sırasıyla, İtalya ve Tayland, Hindistan, Meksika ve Japonya, Fransa, Çin ve İspanya Mutfaqları oldukları da belirlenmiştir.

Türkiye'de turizm gelirleri içerisinde konaklamanın da önünde gelen ve ilk sıraya oturan yeme içme harcamalarının (Türsab, 2014) bu gelir getirici etkisi dikkate alınarak Kökleri çok eskilere dayanan ve birçok milletten beslenen Türk Mutfağı'nın tanıtım ve pazarlama sorununu ortadan kaldırılıp hak ettiği değeri kazandırılmalıdır. Bunun için bazı çözüm önerileri şu şekilde sıralanabilir;

- Türk Mutfağını Türkiye'de yaşayan farklı halkların mutfağının oluşturduğu, dolayısıyla bir sentez olduğu unutulmayıp tanıtımının füzyon mutfak üzerinden yapılması sağlanmalıdır.
- Tanıtım sorunu yaşayan Türk Mutfağını tanıtırken, diğer dünya mutfaqları da araştırılıp ona göre tanıtım stratejisi belirlenmelidir.

- Türk Mutfağının uluslararası alanda hak ettiği değeri kazanmasını sağlamaya çalışırken diğer mutfaklar ile mukayesenin yapılmasından ziyade, Türk mutfağının tanıtımına odaklanılmalıdır.
- Türk Mutfağı tanıtım ve pazarlaması uzman kişilerce yapılmalı ve kesinlikle gastronomi alanında eğitim almış ve Türk mutfağı ile ilgili araştırma yapmış kişilerden destek alınmalıdır.
- Türk Mutfağı ile ilgili yapılacak tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinde gerçekçi davranılmalı, bu tanıtım ve pazarlama faaliyetleri sağlam temeller üzerine oturtularak (Türk Mutfağı ile ilgili gerçeği yansıtan bilgiler, araştırmalar ve bulgular) gerçekleştirilmelidir.
- Ağırlama işletmelerinde sunulan yiyecek ve içecekler geleneksel Türk Mutfağına uygun olarak reçetelendirilmeli ve aslına uygun şekilde hazırlanması sağlanmalıdır.
- Yemeklerin hazırlanmasında geleneksel lezzetlerin korunmasının yanında, yemeklerin sunumunda da Türk kültürünün yansıtılmasının önemi unutulmamalıdır.
- Büyükelçilikler aracılığıyla Türk mutfağının tanıtımı açısından festivallerin düzenlenmelidir.
- Turistlerin yöresel tatlar ile tanışmasını sağlamak için çeşitli yöre gezileri düzenlenerek, konaklama işletmelerinden dışarı çıkmaları sağlanmalıdır.
- Türk Mutfağını araştıran, kaybolan lezzetleri, reçeteleri ile birlikte ortaya çıkaran birimler kurulmalıdır.
- Yabancı turistlere yönelik Türk mutfak kültürünü tanıtan kitaplar basılmalıdır.
- Uluslararası turizm fuarlarında Türk Mutfağı sunumunda uzman, deneyimli ve yabancı dil yeterliliğine sahip aşçıların ve şeflerin yer alması ve güçlü iletişim ağına kurulması sağlanabilir.
- Turizm eğitimi veren okullarda Türk Mutfağı ders saati arttırılıp, unutulmaya yüz tutmuş tarifler deneyerek geliştirilmelidir.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ve özel sektör temsilcileri ortak çalışarak Türk Mutfağının tanıtımı ve pazarlanması konusunda işbirliği içinde olmalıdırlar.
- Turistlerin seyahatlerinde onlara eşlik eden ve düzenlenen gezilerde onları yönlendiren rehberlerin, Türk Mutfağı konusunda gerekli bilgi birikimine sahip olmaları sağlanmalı, yapılan turlar esnasında yemek yenilecek yerlerin seçiminde geleneksel Türk Mutfağına ait değerleri sunan işletmelerin tercih edilmesinde rehberlerin objektif bir yönlendirme yapmaları sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Arıker, Çağla. (2012). Restoran Web Sitelerinin İçerik ve Sunumlarının Analizi: İstanbul Örneği. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi, 7 (2): s. 145-172.
- Arman, A. (2011) Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Düzce: Düzce Üniversitesi

- Arslan, Ö. (2010) Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli Ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi
- Bisignano, A. (2002) *Cooking The Chinese Way*, Lerner Publications Company Minneapolis Minnesota, eISBN 0-8225-0516-9. USA
- Çakıcı, N., Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1*, 215-227
- Ertaş, Y., Karadağ, M. (2013) Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi: 2(1) s. 117-136*
- Güler, S. (2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30
- Gürsoy, D. (2013) *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayıncılık, 2. Baskı
- Heper, Ö. F. (2015). *Uluslararası Gastronomi-Türk Mutfağı*, Editör: Sarıışık, M., Ankara: Detay Yayıncılık, 2. Baskı
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3): s. 191-210.
- Macnamara, Jim. (2005). *Media Content Analysis: Its uses; Benefits and Best Practice Methodology*. *Asia Pacific Public Relations Journal*, 6 (1): 1-34.
- Mat, C. E. (2004). *Dünya Mutfakları Dizisi-İtalyan Mutfağı*, Editör: Aktürk, A. İ., Dönence Basım ve Yayın.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/4*: 33-44
- Özdemir, B. (2003). Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma, *DAÜ Turizm Araştırma Dergisi*, Cilt 4, Sayı 1-2 Bahar Güz, s. 37-58
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004), “Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya’yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma”, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2,5-28.
- Polat, S. (2015). *Uluslararası Gastronomi-Türk Mutfağı*, Editör: Sarıışık, M., Ankara: Detay Yayıncılık, 2. Baskı.
- Sarıışık, M. (2016). *Dünya Mutfakları I-Fransız Mutfağı*, Editör: Yılmaz, H., Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Cilt 25, Sayı 1, 213-227
- Türsab Gastronomi Turizmi Raporu, (2014). <https://www.tursab.org.tr/tr/turizm-verileri/sektorel-raporlar> (Erişim Tarihi: 09.04.2017).
- Yerasimos, M. (2010). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayın Grubu, 5. Baskı.

Yıldız, E. (2016). Dünya Mutfaqları I-Fransız Mutfağı, Editör: Yılmaz, H., Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Yu, L. (2002). Cooking The Chinese Way, Lerner Publications Company Minneapolis, eISBN: 0-8225-0474-X.
USA

İnternet Kaynakları

Arslan, S. (2015) İtalyan Mutfağının Özellikleri, <http://nasilkolay.com/italyan-mutfaginin-ozellikleri> (Erişim Tarihi: 10.04.2017).

<https://yonderbound.com/blog/20-best-countries-world-food/>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<https://www.roughguides.com/gallery/the-best-cuisine-in-the-world-as-voted-by-you/>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/category/cuisines>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<https://www.quora.com/What-are-the-best-cuisines-in-the-world-and-why>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://www.top10base.com/top-10-cuisines-in-the-world/>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<https://www.thetoptens.com/countries-with-the-best-food/>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://www.ranker.com/list/countries-with-the-best-food/ranker-travel>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://travel.cnn.com/explorations/eat/worlds-best-food-cultures-453528/>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://edition.cnn.com/travel/article/world-best-food-culinary-journeys/index.html>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://topyaps.com/top-10-most-popular-cuisines-in-the-world>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<https://www.usnews.com/news/best-countries/articles/2016-04-15/the-10-countries-with-the-best-food-ranked-by-perception>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://listamaze.com/top-10-best-cuisines-in-the-world/>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<https://www.lonelyplanet.com/travel-tips-and-articles/the-best-countries-for-food/40625c8c-8a11-5710-a052-1479d2773c86>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<https://www.thrillist.com/eat/nation/best-national-dish-in-the-world>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://www.listwoo.com/top-10-international-cusines/>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

<http://www.bbc.co.uk/food/cuisines>, Erişim Tarihi: 10.07.2017

Tekay, G. (2014). İtalya'nın 20 Bölgesi ve Sizi İtalya'ya Götürecek 20 Yemek, <http://www.geziko.com/blog/italyanin-20-bolgesine-ait-20-lezzet/> (Erişim Tarihi: 10.04.2017).