

SAKARYA ÜNİVERSİTESİ

BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ KOMİSYONU BAŞKANLIĞINA

13 Haziran 2013-10 Eylül 2013 (3 ay) tarihleri arasında Bangkok Siam Üniversitesinin daveti üzerine ders verme ve Tayland Mutfak Kültürüne ilişkin araştırma yapmak üzere gerçekleştirmiş olduğum akademik ziyaretin sonuç raporu ekte tarafınıza sunulmuştur. Bilgilerinize arz ederim.

25.09.2013

Doç.Dr. Mehmet SARIŞIK

Ekler:

Ek 1. Sonuç raporu

Ek 2. İlgili üniversitenin referans yazısı

Ek 3. İlgili Üniversitedeki haftalık ders programı

BANGKOK SİAM ÜNİVERSİTESİ ARAŞTIRMA VE ZİYARET RAPORU

RAPOR

SAKARYA ÜNİVERSİTESİ ULUSLARARASI AKADEMİK ZİYARET VE ARAŞTIRMA BİLGİ FORMU

Adı ve Soyadı	Doç.Dr. MEHMET SARIİŞİK
Üniversite	Sakarya Üniversitesi
Bölümü	İşletme Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
E-posta	msariisik@sakarya.edu.tr
Tel / İş	0.264.2955454
Tel / Mobil	0.532.4700695
Adres	SAKARYA ÜNİVERSİTESİ İŞLETME FAKÜLTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ ESENTEPE KAMPÜSÜ 54187 SERDİVAN-SAKARYA/ TÜRKİYE

Araştırma Projesi Başlığı

"Uluslararası gastronominin önemli bir parçası olan Uzakdoğu gastronomisi ve Türk mutfağı ile benzerlikleri ve farklılıkları"

Kısa Bilgi

Amaç: 1) Bu çalışmanın temel amacı Uzakdoğu Mutfağı ve Tayland mutfağının temel özelliklerinin belirlenmesi

2) Siam Üniversitesi Uluslararası Turizm ve Otel İşletmeciliği Gastronomi Bölümünde gastronomi dersi vermek

Açıklama: Çalışma yazın taraması, uzmanlarla görüşme ve gözlem ile Tayland yiyecek ve içecekleri hakkında veri toplanması ile hazırlanmıştır.

Yöntem: Gastronomi tüm ülkelerin turizm politikalarında önemli bir yer tutar. Destinasyonlar tarafından turist ve turizm gelirlerini artırmada çekicilik olarak kullanılmaktadır. Yeni bir anlayış olmasına ve sınırlı yazına rağmen araştırmacıların ilgisini çekmeye başlamıştır. Turistlerle yapılan anket çalışmalarında ziyaret nedenleri arasında gösterilmektedir.

Beklenen çıktı: Araştırmanın sonuçları Uzakdoğu ülkelerinin ve Tayland'ın mutfak özellikleri hakkında bilgi sağlayacaktır. Birçok turist Uzakdoğu mutfağına ilgi duymaktadır. En iyi örneklerden birisi Tayland Mutfağıdır. Bu araştırma aynı zamanda Türk mutfağı ile olan benzerlik ve farklılıkları da ortaya koyabilecektir.

Çalışma Planı :

13.06.2013- Bangkok'a Hareket (Tayland)

16-24 Haziran 2013- Siam Üniversitesini ziyaret(Turizm Bölümü), toplantılar, Üniversite hakkında bilgi elde etme

27 Haziran -1 Temmuz- Kütüphane çalışması- Taylandlı işletmecilerle yapılacak mülakat formuna son halin verilmesi- gastronomi dersinin sunularının hazırlanması

04-08 Temmuz - Kütüphane araştırması- Gastronomi dersi verilmesi

11-15 Temmuz - Kütüphane araştırması- Gastronomi dersi verilmesi

18-22 Temmuz - Alan Araştırması- İşletmecilerle mülakat- Gastronomi dersi verilmesi

25-30 Temmuz - Alan Araştırması- İşletmecilerle mülakat- Gastronomi dersi verilmesi

01-05 Ağustos- Alan Araştırması- İşletmecilerle mülakat- Gastronomi dersi verilmesi

08-12 Ağustos - Alan Araştırması- İşletmecilerle mülakat- Gastronomi dersi verilmesi

15-19 Ağustos - Alan Araştırması- İşletmecilerle mülakat- Gastronomi dersi verilmesi

22-26 Ağustos - Alan Araştırması- İşletmecilerle mülakat- Gastronomi dersi verilmesi

29 Ağustos - 07 Eylül- Araştırmanın ilgili öğretim elemanları ile tartışılması

12.09.2013- 31.12.2013- Verilerin analizi ve sonuç raporu

SAKARYA UNIVERSITY
INTERNATIONAL ACADEMIC VISIT & RESEARCH INFORMATION FORM

Name & Surname	DOC.DR.MEHMET SARIISIK
Home University	Sakarya University, Turkey
Department / Field	Faculty of Business Administration, Tourism Management
E-mail	msariisik@sakarya.edu.tr
Tel / Work	+ 90.264.2955454
Tel / Mobile	+ 90.532.4700695
Address	SAKARYA ÜNİVERSİTESİ İŞLETME FAKÜLTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ ESENTEPE KAMPÜSÜ 54187 SERDİVAN-SAKARYA/ TÜRKİYE

Project or Research Title

"The Far East cuisine as an important part of International Gastronomy and Its similarities and differences while comparing Turkish cuisine"

Brief Information (Max 1000 words)

Aim: 1) The main aim of this study is to investigate the characteristics of Far East Cuisine and also Thai Kitchen.

2) Giving Gastronomy lessons in International Tourism and Hotel management department at Siam University

Description: The study is about gathering documents, interviewing with the experts and monitoring the nutrition habits of Far East's people and their special food and drinks in real life.

Methods: Gastronomy is an important part of all countries' tourism policies. To increase the number of tourists and also to increase tourism revenues, it is used as an attractive subject by all tourism destinations. Because of being new concept and having limited literature about gastronomy, researchers have been begun to interest in this subject. Depending upon the data and results of surveys from tourists, a country's kitchen has been an important part of their visitation's reasons.

Expected Outcome: The results of this research will provide more information about Far East cuisine and also Thai Kitchen. Many tourists are interested in the Far East Gastronomy. And one of the best examples is Thai Kitchen. This research also gives information to compare between the Far East Gastronomy and also Turkish.

Workplan / Timetable :

13.06.2013- Arriving to Bangkok (Thailand)

16-24 June 2013- Visiting Siam University(Tourism Faculty), meeting, University info travel

27 June-1 July- Library works- giving final shape to interviews' form for owners/managers of Thai's restaurants.

04-08 July- library researches-preparing gastronomy lessons presentations

11-15 July- library researches – gastronomy lessons

18-22 July- Field study- interviews with the experts and owners of restaurants- gastronomy lessons

25-29 July- Field study- interviews with the experts and owners of restaurants- gastronomy lessons

01-05 August- Field study- interviews with the experts and owners of restaurants- gastronomy lessons

08-12 August- Field study- interviews with the experts and owners of restaurants- gastronomy lessons

15-19 August- Field study-gastronomy lessons

22-26 August- Field study- gastronomy lessons

29 August- 07 September- Evaluating the study with related colleagues- gastronomy lessons

10.09.2013 Returning to Turkey

12.09.2013- 31.12.2013- Analyze of the data and finishing the final report

Rapor Konuları:

1. Tayland mutfak kültürünün ve buna bağlı olarak gastronomi turizminin incelenmesi ve Türk mutfağı ile benzer ve farklılıklarının ortaya konulması.
2. Bangkok Siam Üniversitesi Uluslararası Turizm Otel ve İşletmeciliği Gastronomi Bölümünde Gastronomi dersi verilmesi (haftada 5 saat)

Özet

13 Haziran günü Bangkok'a hareket edilmiş ve 10 Eylül 23.30 uçağı ile ülkeye geri dönmüştür. Bu süre içerisinde davet alınan üniversitede derslere girilmiş ve Tayland mutfak kültürü ve gastronomisi konulu araştırma gerçekleştirilmiştir.

- 1) **Tayland mutfak kültürünün ve buna bağlı olarak gastronomi turizminin incelenmesi ve Türk mutfağı ile benzer ve farklılıklarının ortaya konulması**

Dönem:

13 Haziran 2013-10 Eylül 2013 (90 gün)

1.ARAŞTIRMANIN ADI: Tayland mutfağının temel özellikleri, Türk mutfağı ile benzerlikleri ve farklılıkları

2. ARAŞTIRMANIN AMACI: Araştırmanın temel amacı Tayland mutfağının özelliklerini belirlemek ve Türk mutfağı ile benzer ve farklılıklarını ortaya koymaktır. Ayrıca Tayland mutfağının ülkenin turizmi açısından bir çekicilik olup olmadığının tespit edilmesi de bu araştırmanın bir amacıdır.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ: Araştırmaya akademik destek sağlanması amacıyla Siam Üniversitesi Uluslararası Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümü ile bağlantı kurulmuş ve davet mektubu alınmıştır. İlgili üniversitede 13 Haziran-10 Eylül 2013 tarihleri arasında bulunulmuş ve gereken destek sağlanmıştır. Araştırmanın verilerini elde etmek için gözlem ve restoran işletmecileriyle yapılan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Toplam 14 soru yöneltilmiştir ve sonunda eklemek istedikleri hususlar için esneklik sağlanmıştır. Bunun için ilgili yazında benzer

çalışmalardan elde edilen mülakat soruları açık uçlu olarak işletmecilere yöneltilmiştir. 44 işletme yöneticisiyle iletişim kurulmuş bunlardan 28'i ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme de Taylandlı bir asistanın öğretim elemanının da iletişim kurma açısından desteği alınmıştır. Araştırmaya dayanak olacak verilerin bir kısmı yerinde gözlem ile tespit edilmiştir. Araştırma belirlenen süre içerisinde tamamlanmıştır.

4. BULGULAR

4.1. GÖZLEME İLİŞKİN BULGULAR

11 Haziran 2013 tarihinden itibaren Bangkok'ta faaliyet gösteren farklı nitelik ve nicelikteki yiyecek-içecek işletmeleri ziyaret edilerek Tayland mutfak kültürü ve yemek özellikleri incelenmiştir. Uzak doğu mutfak kültürü diğer mutfak kültürlerine göre önemli farklılıklara sahiptir. Bu bölgede yer alan Çin, Japonya ve Singapur gibi ülkelerin mutfak kültürleri de coğrafi konumlarına bağlı olarak birbirine benzer özelliklere sahiptir. Ancak Tayland'ın en önemli ayırıcı özelliği belki de caddeler üzerine kurulmuş sabahın erken saatlerinden gece yarısına kadar (bazıları 24 saat açık) hizmet sunan sokak satıcılarıdır. Bu satıcıların büyük bir kısmı bayanlar tarafından işletilmektedir. Basit menüler üzerine kurulu bu küçük işletmeler çoğunlukla tek ürün anlayışı üzerine kuruludur (Örneğin tavuk çeşitleri, deniz mahsulleri, sosis veya çay çeşitleri gibi).

Yiyecek ve içecek çeşitleri

Tayland'ın sıcak iklimi tropikal farklı sebze ve meyvelerin yetiştirilmesine zemin hazırlamıştır. Türkiye de bulunmayan çok sayıda meyve çeşidi yetiştirilmekte ve tüketilmektedir. Her caddede soyulmuş, dilimlenmiş ve soğutulmuş taze meyve satıcısı görmek mümkündür. Aynı zamanda kilo ile satış ta söz konusudur. Tayland'da Haziran-Kasım arası yağmur mevsimi (rain season), diğer dönem ise yaz sezonu olarak adlandırılmaktadır. Hava sıcaklığı 20 derecenin altına genellikle düşmemektedir. Bu durum üretimi de şekillendirmektedir.

Türkiye ile kıyaslama yapılacak olursa, kiraz, vişne, çilek, üzüm, erik gibi meyveler için iklim uygun olmayıp ithal edilmektedir. Portakal, elma, nar, muz, mandalina, kavun ve karpuz Tayland'da da üretilmekte ancak şekil ve tat olarak Türkiye ile farklılık göstermektedir. Mandalina yeşil durumda toplanarak limon yerine de kullanılmaktadır. Limon ülkede bulunmamakta ithal edilmektedir. İthal ürünlerin

fiyatları yüksektir. Sebzeler arasında benzerlikler söz konusudur. Patlıcan ve domates oldukça küçük yapıda ancak fasulye oldukça uzundur (40-50 cm). Üretim organik özelliklidir. Türkiye'nin aksine Tayland'da sebze yemekleri yok denecek kadar azdır. Salata Türkiye'deki anlayıştan oldukça uzaktır. Sebze değil daha çok deniz mahsullerinden yapılan salatalar ağırlıktadır.

Tayland'da büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği sınırlıdır. Kümes hayvanları ve özellikle balık çeşitleri açısından oldukça zengin olan ülkede karides, istakoz ve yengeç gibi deniz mahsulleri de bol ve Türkiye'ye göre çok ucuzdur. Farklı yerlerde yapılan yorumların aksine Tayland'da böcek vs itici ürünler tüketilmemektedir. Hayvan yetiştiriciliğinin sınırlı olması tüketimin de sınırlı düzeyde kalmasına neden olmaktadır. Ayrıca fiyatları diğer et ürünlerine oranla yüksektir. Türkiye'de yaygın olan süt ve süt ürünleri Tayland'da oldukça sınırlıdır. Ayran bulmak imkânsızken yoğurt büyük marketlerde satılabilmektedir. Peynir Taylandlılar için oldukça yabancı bir ürün olup üretimi ve tüketimi söz konusu değildir. Bazı büyük marketlerde ithal peynir çeşitlerini bulmak mümkündür. Sakatat Tayland'da da sevilmektedir.

Tayland pirinçle anılan bir ülkedir. Pirinç birçok Uzakdoğu ülkesinde olduğu gibi Tayland'da da ekmek yerine kullanılan bir üründür. Türkiye'ye göre küçük yapılı ve ucuzdur. Restoranlarda ekmek bulmak neredeyse söz konusu değildir. Ancak büyük otel işletmeleri gelen turistleri dikkate alarak ekmek servis edebilmektedirler. Büyük ölçekli marketlerde de ekmek çeşitleri bulunmaktadır. Pirinçten sonra en çok kullanılan Türkiye'deki erişteye benzer ama pirinçten yapılan makarna (noodle) kullanılmaktadır.

Beslenme Alışkanlıkları

Tayland'da evlerde mutfak kültürü neredeyse yok denilebilir. Bu nedenle evlerde mutfak alanları da Türkiye'deki gibi geniş değildir. Dışarıdan satın alarak evde tüketme ya da dışarıda yemek yemek yaygındır. Farklı satıcılar çorbadan deniz mahsullerine, soğuk çay ve kahve çeşitlerinden tavuk çeşitlerine kadar birçok ürünü üretilip satmakta, yerel halkta ucuz olan bu ürünleri tüketime yönelmektedir. Satın alınan her ürün naylon şeffaf poşetlere konulmakta ve balon niteliğinde şişmiş olarak bağlanmaktadır. Meyve dâhil alınan ürüne ait sos ta aynı biçimde küçük naylon poşetlerde sunulmaktadır. Alınan yemekler evlerde ısıtılarak yada doğrudan tabaklara aktararak tüketilmektedir. Bu durumda evde yemek pişirme gibi bir alışkanlık ta söz konusu olmamaktadır.

Tayland'da sıcak çay ve kahve eşitleri Türkiye'nin aksine yok denecek kadar azdır. İklimin sıcak olması çay ve kahve gibi ürünlerin tropikal meyve soslarıyla birlikte bol buzlu olarak sunulmasını yaygınlaştırmıştır. Buz hayatın en önemli bir parçası konumundadır. Hemen her yerde bol buzlu içecek tüketen Taylandlıları görmek mümkündür. Tayland'da alkol tüketimi düşüktür. Ülkenin kendisine ait özellikle pirinçten elde edilen biraları olsa da tüketimi Türkiye ve Avrupa ülkelerine göre sınırlıdır. Kk marketlerde de alkol satış izni 17.00-24.00 aralığındadır.

Tayland yemek kültüründe kahvaltı, ögle yemeği ve akşam yemeği ayrımı söz konusu değildir. Türkiye'de olduğu gibi kahvaltı sofrası bulmak ancak büyük zincir işletmelerde söz konusudur. Sabahtan gece yarısına kadar aynı ürünler üretilip satılmaktadır. Özetle akşam ne yeniliyorsa kahvaltı da aynı yemekleri bulmak şaşırtıcı değildir. Zeytin, peynir, tereyağı gibi ürünleri bulmak çok zordur. Bangkok'ta farklı ülke mutfaklarını yansıtan yabancı restoran işletmeleri bulunmaktadır. nceki yıllarda sayıcı 3 olan Türk restoranlarından sadece bir tanesi faaliyetini sürdürmektedir. Yabancı lke mutfaklarının en önemli sıkıntısının kendi yemeklerine özgü hammadde temini olduğu tespit edilmiştir. Ülkede lüks restoranlarda Tayland yemekleri de yaygın olarak üretilip sunulmaktadır. lke nüfusunun % 8'inin Müslüman olması helal ürün bulma açısından da bir şanstır. Zira gelen turistlerin önemli bir kısmı Malezya, Dubai gibi yakın Müslüman lkelerdendir.

Tayland'da bir öğün için özel bir saat dilimi olmamakla birlikte genellikle Türkiye'ye benzer öğün aralıkları söz konusudur. Sabah 07.00-09.00 kahvaltı, 12.00-14.00 ögle yemeği ve 19.00-21.00 akşam yemeği gibi. Ancak günün her saatinde yemek yiyen Taylandlıları görmek şaşırtıcı değildir.

Yemeklerin temel zellikleri

Genel zellikler

1. Baharat ve özellikle şili acı biberi Tayland yemeklerinin vazgeçilmezidir. Baharat kelimesi ile doğrudan bu acı biber tarif edilmektedir. Ancak Türkiye'ye göre daha fazla acı biber tüketimi dikkat çekicidir. Bazı salatalarda da bu acı biberi görmek mümkündür.
2. En çok kullanılan pişirme yöntemleri haşlama ve ızgaradır. Tavuk ve büyükbaş hayvanlar daha çok haşlama deniz mahsulleri ise ızgarada pişirilmektedir.

3. Sos meyveler dâhil her yemek için ayrı niteliklerde hazırlanmaktadır. Biftek şekerli acılı bir sosla sunulmaktadır. Şeker oranı düşük meyveler için toz şeker karışimli soslar verilmektedir.
4. Deniz ürünleri genellikle az pişmiş servis edilirken kümes hayvanlarının pişirilmesi Türkiye ile benzerlikler sergilemektedir.
5. Sofralarda bıçak kullanımı yoktur. Çatal ve kaşık servis edilir. Ayrıca stick adını verdikleri uzak doğuya ait çubuklar da yerli halk tarafından sıklıkla kullanılmaktadır. Ekmek ve karabiber bulmak ancak uluslararası büyük ölçekli işletmelerde söz konusu olabilmektedir.
6. Tatlı Tayland mutfağında neredeyse yok gibidir. Ananastan yapılan ünlü tatlıları Türkiye'deki kabak tatlısını çağrıştırmaktadır.
7. Salata Türk mutfağındaki salatalardan tamamen farklıdır. Kuru ya da taze deniz mahsulleriyle yapılan ve acılı salata çeşitlerini her menüde görmek mümkündür.
8. Pirinç yemeklerde kullanıldığı gibi sade olarak ta servis edilebilmektedir. Ancak pirinç Türk mutfağındaki pilavın aksine lapa kıvamındadır. Bu onun çubukla yenilmesini de kolaylaştırmaktadır.
9. Maydanoza benzer bölgeye özgü keskin kokulu otları neredeyse her yemekte kullanılmaktadır. Türkiye'deki nane ve maydanozun kullanımı gibi çeşitli yaprak ve bitkiler de Tayland mutfağında kullanılmaktadır.
10. Türk mutfağının vazgeçilmezi soğan ve salça kullanımı Tayland mutfak kültüründe bulunmamaktadır.
11. Sebze yetiştirilen bir ülke olmasına rağmen fasulye haricinde sebze yemeğine rastlamak imkânsız gibidir. Patates kullanımı neredeyse yoktur.
12. Lüks işletmelerde ana yemekler ısıtıcılarla servis edilmektedir.

Çorbalar:

Tayland çorbaları Türkiye'ye göre sınırlı olup en önemli çorbaları Tai çorbası adını verdikleri domuz veya tavuktan yapılan pirinç ilaveli çorbadır. En önemli çorbaları Hindistan cevizi suyu ile yapılmakta ve çeşitli yapraklarla aromalize edilmektedir. Pirinç tavuk, deniz ürünleri veya domuz bu çorbalarda tercihe göre kullanılan malzemelerdir. Acı yine müşterinin tüketim tercihine göre kullanılmaktadır. Müslüman Taylandlılarda Türkiye'deki düğün çorbasına benzer bir çorba yapılmaktadır ve kıvamı da yoğundur.

Salatalar

Tayland salataları Türkiye'deki ana yemeğin soğuk servisine benzemektedir. Sebze kullanımı fasulye haricinde yaygın değildir. Deniz ürünleri ve et ürünleri acı baharatlarla birlikte salataların temel malzemeleridir. Fasulye ile birlikte semizotuna benzer bir sebze de çiğ olarak sunulabilmektedir. Bu durum Türk mutfağında promosyon verilen soğan ve turpu çağrıştırmaktadır.

Ana yemekler

Tayland mutfağında ana yemek denilince domuz, kümes hayvanları ve balık çeşitleri ön plandadır. Sığır eti bulunmakta olup pahalıdır. Tüketim deniz ürünleri ve tavuk konusunda yoğunlaşmaktadır. Bu ürünlerin diğerlerine oranla ucuz olması tüketime de yansımaktadır. Ana yemek pirinç ya da makarna, et yada balık, özel sos ve acı üzerine kurgulanmıştır. Sert yaprak ve otlar aroma elde edilmek için karıştırılmakta ama yenilmemektedir. Her yemek için farklı sos kullanımı yaygındır. Karides ve istakoz gibi deniz ürünleri fazla pişirilmemekte ve yarı çiğ olarak sunulmaktadır.

Tatlı ve meyveler

Tatlı Tayland mutfağında neredeyse yok gibidir. Meyve tabağı sofraların tamamlayıcısı durumundadır. Bununla birlikte dondurma da servis edilmektedir.

İçecekler

Tayland'da alkollü içecek tüketimi yaygın görülmemektedir. Soğuk kahve ve çaylar ile şerbetler bol buzla servis edilmektedir. Sokaklarda olduğu gibi lük restoran işletmelerinde de bu içecekleri bulmak mümkündür. Sıcak çay ve kahve tüketimi genellikle yabancılar tarafından tercih edilmektedir.

4.2. Mülakattan elde edilen bulgular

Toplam 28 Tayland restoran işletmecisiyle yapılan mülakat sonuçlarından elde edilen bulgular özetle şunlardır.

İşletmecilerin önemli bir bölümü Gastronomi turizmi hakkında bilgi sahibi değildir. Sadece 6 işletmeci bu kavramın ne anlama geldiği konusunda açıklama yapabirmiştir. Buna bağlı olarak ikinci soruya verilen yanıtlar da paraleldir. 10 işletme yöneticisi yemek kültürünü turistik çekicilik olarak değerlendirirken, 12 katılımcı herhangi bir yorumda bulunamamış, diğerleri ise bu ifadeye katılmadıklarını belirtmişlerdir.

Tayland mutfağının çevre ülkelerden (Çin, Malezya, Japonya) etkilendiğini belirten 13 katılımcının aksine 15 restoran işletmecisi Tayland mutfağının özgün bir mutfak olduğunu ve kendine haz özellikleri bulunduğunu vurgulamışlardır. Bununla birlikte dışarıdan gelenlere yönelik yapılan yemeklerden küçük etkileşimlerin söz konusu olduğunu belirtmişlerdir.

Tayland mutfağının karakteristik özellikleri konusunda yöneltilen soruya baharatlı yanıtı çoğunluktadır. Hemen her yemekte farklı bir sos kullanımı söz konusudur. Katılımcıların 18'i baharatlı ifadesini kullanırken 10'u acı ifadesinde birleşmişlerdir.

Katılımcılar mutfak konseptleri konusunda kullanılan malzemelerin pirinç, makarna (kendilerine özgü pirinç makarnası), su ürünleri, kümes hayvanları ve büyükbaş hayvan olarak sıralamışlardır. Pişirme yöntemleri konusunda suda haşlama ve ızgara ilk sırada bulunmaktadır. Katılımcıların 24'ü benzer ifadeler kullanmışlardır.

Türk mutfağı konusunda katılımcıların tamamı bilgi sahibi değildir. En iyi bildikleri ülke mutfak kültür ise Japonya olarak dikkat çekmektedir (18 katılımcı). Bunu sırasıyla Çin ve Malezya mutlakları izlemektedir.

Mülakat gerçekleştirilen işletmelerin önemli bir bölümü 5-10 yıl arası faaliyet süresine sahiptir (15), bunu sırasıyla 5 yıldan az yıl (8), 11- 15 yıl (3), 16 yıldan fazla (2) izlemektedir. İşletmelerin bir kısmı Taylanlılara hitap ederken (15), merkezi konumdaki diğerleri hem yerel halka hem de turistlere hitap ettiklerini belirtmişlerdir (13).

İşletmelerden sadece 5'i uluslar arası yemeklere menülerinde yer verdiklerini belirtirken diğerleri Tayland yemekleri sunduklarını ifade etmişlerdir. Gerekçeleri ise turistlerin yerel yemekleri daha çekici buldukları olmuştur. Katılımcıların 22'si Tayland yemeklerinin turistler tarafından beğenildiğini belirtmişlerdir. Katılımcıların sadece 5'i yemek pişirme tekniklerinin sınırlı olduğu kanısı taşırken diğerleri ifadeye katılmadıklarını beyan etmişlerdir.

Sokak restoranları konusunda katılımcıların önemli bölümü pozitif düşünceye sahip olup bu geleneğin devam ettirilmesi görüşündedir (23 katılımcı). Bu işletmelerin genel kültürlerinin bir yansıması olduğunu yerel halk kadar dışarıdan gelenlere de hitap ettiğini belirtmişlerdir. Katılımcılardan 4'ü ise genel bir düzenleme yapılması ve kontrollerin artırılması gerektiğini vurgulamışlardır. Tayland mutfağına ilişkin turistlerden gelen en önemli yakınmanın baharat ve özellikle acı kullanımı konusunda

olduğu dikkat çekicidir. Katılımcıların 19'u bu husus üzerinde görüş beyan ederlerken, 6 işletmeci temizlik ve hijyen konusunda gelen eleştirilere dikkat çekmiştir. 2 katılımcı da yemek çeşidinin Tayland mutfağı ile sınırlı olmasından kaynaklanan eleştirileri dile getirmişlerdir. Turistlerin en çok beğendiğı yemek grubu balıklar ve diğer deniz ürünleridir. Bu grup 22 katılımcı tarafından belirtilmiştir. 5 katılımcı ise bütün Tayland yemeklerinin beğenildiğı beyan ederken 1 katılımcı bu ifade hakkında olumsuz görüş açıklamıştır.

MÜLAKAT FORMU

Tayland mutfak kültürü ve özellikleri ile Tayland mutfak kültürü ve gastronomi turizmine ilişkin ilgili sorular hakkındaki düşünceleriniz;

1. Gastronomi turizmi kavramı size ne ifade ediyor?
2. Gastronomi ve yemek kültürünün turistik çekiciliğine inanıyor musunuz?
3. Tayland mutfağının etkilendiğı diğer mutfak kültürleri hangileridir?
4. Tayland mutfağının temel özelliklerini nasıl özetlersiniz? (ekşi-tatlı-acı-baharatlı)
5. Tayland mutfağının genel konsepti (kullanılan malzemeler ve yaygın pişirme yöntemleri hakkında ve diğer mutfaklardan ayıran farklılıkları nelerdir?
6. Türk mutfağı ve diğer mutfak kültürü hakkında bilginiz var mı? Bildiğiniz mutfaklarla kıyaslama yapabilir misiniz?
7. Kaç yıllık işletmesiniz?
8. Müşterileriniz daha çok Bangkok'ta ikamet edenler mi yoksa diğer ülkelerden gelen turistler mi?
9. İşletmenizde ve menülerinizde uluslararası yemeklere yer veriyor musunuz? Yanıtınız evet ise ağırlıklı olarak hangi ülke mutfakları önceliğinizdir.
10. Tayland yemeklerinin turistler tarafından ilginç bulunduğuna ve beğenildiğine inanıyor musunuz?
11. Tayland mutfak kültüründe sunum ve pişirme yöntemlerinin sınırlı olduğuna inanıyor musunuz?
12. Sokak restoranlarının turizm açısından otantik çekicilik unsuru olduğunu düşünüyor musunuz?
13. Tayland mutfağına ilişkin turistlerden aldığınız en önemli eleştiri(ler) ve beğeni(ler) nelerdir?
14. Turistlerin Tayland mutfağından en çok tercih ettikleri yemek grubu hangisidir (hangileridir)?
15. Ekleme istediğiniz özel konular nelerdir?

2) Bangkok Siam Üniversitesi Uluslararası Turizm Otel ve İşletmeciliği
Gastronomi bölümünde Gastronomi dersi verilmesi

Dönem:

13 Haziran 2013-10 Eylül 2013 (90 gün)

Araştırma dönemi süresince Bangkok Siam Üniversitesi Rektör'ü ve Uluslararası Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölüm Başkanı'nın talebi üzerine yiyecek-içecek servisi ve yönetimi konularını da içerecek biçimde 13 Haziran 2013-10 Eylül 2013 tarihleri arasında haftada 5 saat (2 gün; Salı ve Perşembe) olmak üzere Gastronomi derslerine girilmiştir. İngilizce eğitimin verildiği bölümde verilen teorik bilgilerin yanı sıra Türk mutfağına ait (lahmacun, düğün çorbası, sütlaç vb) örnekler Taylandlı gastronomi bölümü öğrencilerine uygulamalı olarak öğretilmiş ve üretimleri sürekli hale getirilmiştir.

Ders içeriği özetle

1. Türk mutfağı ve uluslararası mutfaklardan örnekler
2. Yiyecek-içecek servisi
3. Yiyecek-içecek maliyet kontrolü
4. Menü planlama ve analizi
5. Yiyecek içecek işletmelerinde örgüt yapısı ve temel görevler
6. Dünya genelinde gastronomi alanındaki gelişmeler

Ayrıca ilgili üniversitenin uygulama alanları için tarafımdan yeni bir proje teklifi sunulmuş ve üniversite yönetimince bu proje beğenilerek uygulamaya başlanmıştır. Mimariden, kullanılacak araç ve gerece kadar birçok husus kapsayan bu proje, uygulama mutfağı ve uygulama servis alanının da değişmesini sağlamıştır. Eylül ayı içerisinde düzenlenen "Food and Hotel Tayland" fuarı bölüm öğretim elemanlarıyla ziyaret edilerek uygulama alanları için ekipman tercihi konusunda yardımcı olunmuştur.

SONUÇ

Yapılan akademik ziyaretin sonucunda iki farklı faaliyetin gerçekleştirilmesi sağlanmıştır. Bunlardan ilki ziyarete konu olan araştırmadan elde edilen sonuçlar ve ülkemiz mutfağı ile karşılaştırılmasıdır. Bu araştırmanın genel sonuçları özetle:

1. Uzakdoğu ve Tayland mutfağı uluslararası gastronomide önemli bir yere sahiptir ve bölgeyi ziyaret eden turistler üzerinde etkide bulunmaktadır. Özellikle mutfak kültürlerine ait sokak restoranları ilgi çekmektedir.
2. Tayland mutfağı et yemekleri üzerine kurulmuştur. Özellikle su ürünleri ve kümes hayvanları mutfağın temelini oluşturmaktadır. Günümüzdeki ekonomik koşullar altında Türkiye’de de benzer durum olduğu söylenebilir.
3. Tayland mutfağında ekmeğin yerini yerel makarna ve pirinç pilavı karşılamaktadır. Türkiye’de bu iki ürün çok sevilse de ekmeğin sofranın vazgeçilmezleri arasındadır.
4. İki ülkede de baharat kullanımı söz konusudur. Ancak Tayland yemekleri genellikle acı üzerine kurgulanmaktadır.
5. Kullanılan tatlandırıcı otlar farklılık gösterse kullanım amaçları iki mutfak arasında benzerlik sergilemektedir.
6. Türk yemekleri çok farklı pişirme teknikleriyle hazırlanırken, Uzak doğuda ızgara ve suda haşlama teknikleri ön plandadır.
7. Türk yemeklerinin vazgeçilmez sebzeleri Tayland mutfağında görmek neredeyse imkânsızdır.
8. Türk yemeklerinin temelini çorba çeşitleri oluştursa da Tayland kültüründe çorba sayısı sınırlıdır.
9. Türk tatlı çeşitlerinin zenginliğine rağmen Tayland mutfağında tatlı neredeyse yok gibidir. Bu durum ülke iklimiyle özdeşleştirilebilir.
10. Tayland mutfağında süsleme ve garnitür yok denecek kadar azdır. Türk yemekleri ise belirli bir süsleme sanatı ile servis edilmektedir.

İkinci faaliyetin sonucu ise Siam Üniversitesinde ders verilmesiyle kazanılan akademik deneyimdir. Uygulamalı verilen derslerde bir taraftan ilgili üniversitenin eğitim yöntemleri ve olanakları yerinde tespit edilmiş, diğer taraftan ikili bilgi alışverişi ve geleceğe yönelik ortak çalışmalar planlanmıştır. Farklı öğrencilerin dersi anlama ve algılama yetilerinin de gözlenmesi sağlanmış ve şahsım adına yabancı bir üniversitede ders verme tecrübesi elde edilmiştir.

