



Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi (Analysis of Gastronomy Concept Throught the Word Association Test)

Emrah KESKİN^a, Emrah ÖRGÜN^a, *Burcu Ayşenur AKBULUT^b

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Urgup Sebahat and Erol Toksoz Vocational School, Nevşehir/ Turkey

^b Recep Tayyip Erdogan University, Ardesen Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Rize/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:22.07.2017

Kabul Tarihi:23.09.2017

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Aşçılık

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Kelime İlişkilendirme Testi

Keywords

Gastronomy

Cookery

Gastronomy and Culinary Arts

Word Association Test

Öz

Son yıllarda gerek dünyada gerekse ülkemizde gastronomi alanında yapılan çalışmaların arttığı görülmektedir. Türkiye’de gastronomi bölümlerinin varlığı ve literatürde sıkça yer alması gastronomi kavramını derinlemesine incelemeyi zorunlu kılmıştır. Araştırmanın amacı, Türkiye’de gastronomi kavramının aşçılık ve gastronomi/mutfak sanatları bölümü öğrencileri tarafından nasıl algılandığının belirlenmesidir. Bu amaçla veri toplama aracı olarak kelime ilişkilendirme testi (KİT) formu kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Gastronomi alanında eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme modelinden ölçüt örnekleme yöntemi seçilmiştir ve örneklem grubu olarak gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ve aşçılık programı öğrencilerine uygulama yapılmıştır. 25 Nisan-2 Mayıs tarihleri arasında 26 üniversiteden 69 öğrenciye ulaşılmış ve gastronomi algıları belirlenmiştir. Sonuç olarak, katılımcılardan toplam 481 yanıt alınmış ve en fazla “sanat”, “mutfak”, “yemek”, “kültür”, “lezzet” kelimeleriyle ilişkilendirme yapılmıştır. Ayrıca gastronomi tanımlarında “mide bilimi”, “yeme içme kültürü”, “mutfak sanatı” na vurgu yapılmıştır.

Abstract

It has been observed that the number of studies done in the gastronomy literature, both In Turkey and worldwide, has increased in recent years. The presence of gastronomy departments in Turkey and the frequent presence of them in the field necessitated an in-depth analysis of the concept of gastronomy. The aim of the research is to determine how the concept of gastronomy is perceived by the students of the department of cookery and gastronomy / culinary arts in Turkey. The word association test form was used as the data collection tool for this purpose. The universe of the research were the students who are trained in tha field of gastronomy. The sampling method was chosen from the purposeful sampling model and the sample group was applied to students of gastronomy, culinary arts and cookery program students. Between 25 April and 2 May, 69 students from 26 universities did the test and their perceptions of gastronomy were determined. As a result, 481 replied in total and most were associated with the words "art", "cuisine", "food", "culture", "taste". In addition, gastronomy definitions emphasized "stomach science", "eating and drinking culture", "culinary art".

* Sorumlu Yazar.

E-posta: burcuaysenur.akbulut@erdogan.edu.tr (B. A. Akbulut),

GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını devam ettirme sürecinde önemli bir yere sahip olan yeme-içme gereksinimi Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde giderilmesi gereken ihtiyaçların en önemlisidir (Aymankuy ve Sarıoğlan, 2007). Canlıların yaşamlarına devam etmelerinde etkili olan yeme-içme, kültürel kimliğin belirleyicilerinden birisi olduğu için insan toplumlarında farklı kültürlerde farklı özelliklere sahip bir unsur olarak ortaya çıkmıştır (Hillel, vd., 2013; Pekyaman, 2008). Toplumlar yaşadıkları coğrafya ve kültürel özelliklerine uygun olarak, ilk çağlardan günümüze kadar geçen süreç içerisinde yeme-içme ile ilgili bir takım kurallar meydana getirerek kendilerine has beslenme ve mutfak kültürü ortaya çıkarmışlardır (Hayati 2010). Bu nedenle geleneksel yemek kültürü, toplumları tanımlayan bir kimlik gibidir (Tueteberg, 2008). Bu toplumsal özelliği yansıtan kimlik ise kolay kolay unutulmamakta, ya aynı kalmakta ya da şekil değiştirerek gelişmektedir. Bu değişim paralelinde, temelinde mutfak sanatları ile ilgili olan ve buna ek olarak kimya, biyoloji, mikrobiyoloji ve mühendislik gibi farklı bilim dallarıyla da ilişkisi olan mutfak bilimi; geleneksel lezzetlerin içerisine çeşitli özel ürünler ekleyerek yiyeceklerin daha güvenli ve daha lezzetli olmalarına etki eden bir bilim dalı olarak ortaya çıkmıştır (Clausi, vd., 2000).

GASTRONOMİ

Terim olarak mide ve yasa sözcüklerinden meydana gelen, ülke veya bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, ülkelerin veya bölgelerin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade eden (Kivela ve Crotts, 2006) gastronomi kavramı; sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından sunumuna kadar geçen süreyi tanımlayan bir kavram değildir. Aynı zamanda ideolojik, kültürel, ekonomik, sosyal ve politik yapı içerisinde kendisine yer bulmakta ve bu yapılar çerçevesinde şekillenen bir unsur olarak nitelendirilmektedir (Çalışkan, 2013). Gastronomi; Brillant-Savarin tarafından varlığını sürdürdüğümüz sürece bizi ilgilendiren her şeyin, akla dayanan anlayışı olarak (Chaney ve Ryan, 2012), Çavuşoğlu (2011) tarafından kültür ile yemek arasındaki ilişkiyi araştıran yeme içme bilim ve sanatı olarak, Deveci ve arkadaşları (2013) tarafından ise yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir şekilde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içine alan, buna ek olarak bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalı olarak tanımlanmıştır.

Gastronomi kavramının ortaya nasıl çıktığı incelendiğinde, M.Ö 4. yüzyılda Arcestratus tarafından Akdeniz bölgesi için yazılan ve varsayılan adlarından birisi Gastronomia olan yiyecek ve şarap rehberi niteliğindeki kitap gastronomi kelimesine ilk olarak Antik Yunan'da rastlanıldığının kanıtı durumunda olmaktadır (Wilkins ve Hill, 1994, akt; Santich, 2004). Bunun yanı sıra gastronominin çıkış noktasının 19. yy Fransız mutfağı olduğu söylene gelmektedir ve 1801 yılında Joseph Berchoux tarafından yayınlanan Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table) isimli eseriyle birlikte literatürde kullanılmaya başlanmıştır. 1804 yılında gastronomi gazeteciliğinin kurucusu olan Grimod de la Reyniere Parislilere en iyi yiyeceklerin hangileri olduğu, ne zaman ve nasıl hazırlanması gerektiğini anlatan Almanachs des Gourmands adlı eseri yayınlamıştır. 1808 yılında Manuel des Amphitryons gastronomi kavramını bir çalışma alanı olarak tanıtmış ve gastronomi biliminin gelişimini değerlendirmiştir. 1814 yılında İngiltere'de gastronomi terimi hızla benimsenmiş, The School for Good Living isimli kitapta "yemek için kurallar" olarak tanımlanmıştır. 1835 yılında ise iyi yemek yeme sanatı olarak Fransız literatürüne eklenmiştir Brillant Savarin 1826 yılında yayınladığı Tadın Fizyolojisi (Physiologie du

Gout) isimli eseriyle gastronomi kelimesini ele alarak pratik ve teorik bağlantılarını oluşturmuştur (Santich, 2004; Karim, 2006; Göker, 2011).

Yeni bir kavram olan gastronomiyi zenginleştirerek kelimeyi halkın kullanımına kazandıran kişi, Fransız avukat ve yargıç Brillat-Savarin'dir. Brillat-Savarin'in gastronomi kavramını ele aldığı 1826 tarihli *Physiologie du Gout* (Tadın Fizyolojisi) adındaki klasik eseri sadece İngilizce, Almanca ve İspanyolca'ya tercüme edilmekle kalmamış *As Le Gastronome* (1830–1831), *La Gastronomie* (1839–1841), *Il Gastronomo Italiano* (1866) ve *Le Gastronome* (1872–1873) gibi pek çok dergiye de ilham kaynağı olmuştur. Bu eser aynı zamanda 19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında basılan uzun bir kitap listesinin de ilk sırasında yer almıştır. Bu gastronomi literatüründe, menü planlama, yemek seçimi, yemeklerin yanına şarap seçimi ve genel konuk ağırlama konularında öneriler sunulmuştur. *Physiologie du Gout* hem gastronomi sözcüğünü ele almış hem de gastronominin teori ve pratiğini kurmuştur (Santich, 2004; Göker, 2011).

Günümüzde dünyada seyahat faaliyetlerine katılan insanların seyahat etme amaçları arasında, destinasyonların mutfaklarını ziyaret etmekte yer almaktadır. Bu nedenle destinasyonlar sahip oldukları mutfak kültürlerini, pişirme yöntemlerini, görünmeyen bir miras olarak geliştirmeye çalışmakta ve bu konuya önem vermektedirler (Hornig ve Tsai, 2012). Türkiye'de yeme içme kültürü açısından dünyada önemli bir potansiyele sahip bir ülke olduğu için gastronomi ve mutfak sanatları açısından gelişme göstermeye başlamıştır.

YÖNTEM

Gastronomi kavramının alanyazında sıkça yer alması gastronomi kavramını derinlemesine incelemeyi zorunlu kılmıştır. Araştırmada Türkiye'de gastronomi kavramının aşçılık ve gastronomi/mutfak sanatları bölümü öğrencileri tarafından nasıl algılandığının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla kelime ilişkilendirme testi (KİT) uygulanarak, bu bölümlerde okuyan öğrencilerin gastronomi hakkındaki görüşleri alınmıştır. KİT; bilişsel yapıyı, bu yapıyı oluşturan kavramlar arasındaki bağıntıyı ve zihinde kurulmuş olan bilgi ağının gözlemlenmesini sağlayan, hafızadaki kavramlar arasındaki ilişkilerin yeterli ve anlamlı olup olmadığını tespit etmeye katkı sağlayan ölçme değerlendirme tekniklerinden birisidir (Özatlı ve Bahar, 2010). Bu nedenle çalışmada kanaat ve algıların daha kolay öğrenilmesini sağladığı (Şimşek, 2013) için nitel araştırma yöntemi kullanılarak katılımcılara kelime ilişkilendirme testi uygulanmıştır.

Araştırmanın evrenini gastronomi alanıyla ilgili eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmada örneklem belirlemede amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmış ve araştırmanın odaklandığı durumu yaşayan grup olarak gastronomi alanıyla ilgili eğitim alan öğrenciler seçilmiştir. Araştırma kapsamında hazırlanan kelime ilişkilendirme testi, 25 Nisan-2 Mayıs 2016 tarihinde 30 mutfak şefinin eğitim verdiği Mengen Aşçılık Okulu Mezunlar Derneği tarafından düzenlenen 26 üniversiteden, 46 programın katıldığı 2.Ulusal Aşçılık Kampı'na katılım göstermiş öğrencilere uygulanmıştır. Bu çalışmada, Kelime İlişkilendirme Testi veri toplama aracı olarak kullanılmıştır. KİT'ten elde edilen veriler önce analize hazır hale getirilmiş, bu işlem tamamlandıktan sonra verilerin frekansları hesaplanmıştır. Uygulamada "gastronomi kavramı" bir sayfada 10 kez alt alta sıralanmıştır. Alt alta 10 kez yazılmasının nedeni zincirleme cevap riskini önlemektir. Çünkü katılımcı kavram yazımında anahtar kavram yerine cevap olarak yazdığı kavramın aklına getirdiği kelimeleri yazabilmekte, bu da testin

amacına ulaşmasına engel olabilmektedir (Polat, 2013, s.104). Çalışmada, uygulama öncesinde araştırmaya katılanlara kelime ilişkilendirme testine yönelik açıklamalar yapılarak katılımcılardan 30 saniye içerisinde anahtar kavramın akıllarına getirdiği ilgili kavramları yazmaları istenmiştir. 30 saniyelik zaman dilimi, daha önceki akademik çalışmalarda (Kempa ve Nicholls, 1983; Bahar vd., 1999; Bahar ve Özatlı, 2003; Özatlı, 2006; Yalvaç, 2008; Polat, 2013; Keskin ve Örgün, 2015) en uygun zaman dilimi olarak belirlendiği için uygun süre olarak kabul edilmiştir. Katılımcılar bu süre içerisinde gastronomi kavramıyla ilişkisi olduğunu düşündükleri kelimeleri yazmışlardır. Ayrıca ilgili cümle kısmı tek bir cevap kelimesine göre daha karmaşık ve üst düzey yapıda olduğu (cümlelerin bilimsel olup olmaması, farklı nitelikte kavram yanılgıları içerip içermemesi) ve değerlendirme sürecinde önemli rol oynadığı için (Ercan ve diğ., 2010 aktaran Şimşek, 2013, s.68), katılımcılara 20 saniye ek süre tanınmıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmaya toplamda 69 öğrenci katılım göstermiştir. Tablo 1’de görüldüğü üzere cinsiyetler açısından bakıldığında oransal farklılığın çok olmadığı, yaş durumlarında ise 19, 20 ve 21 yaş öğrencilerin daha fazla olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

<i>Cinsiyet</i>	<i>f</i>	<i>%</i>	<i>Yaş Durumu</i>	<i>f</i>	<i>%</i>
Kız	37	53.6	18	5	7.2
Erkek	32	46.4	19	19	27.5
Toplam	69	100	20	25	36.2
			21	12	17.4
			22	2	2.9
<i>Bölüm</i>	<i>f</i>	<i>%</i>			
Aşçılık	40	58	23	3	4.3
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	29	42	26	1	1.4
Toplam	69	100	28	2	2.9
			Toplam	69	100

Katılımcılara hangi bölümde okuduğu sorulmuş ve Tablo 1’de görüldüğü üzere %58’inin iki yıllık Aşçılık programında okuduğu % 42’sinin ise dört yıllık Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuduğu belirlenmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Okudukları Üniversitelerin Frekans ve Yüzde Dağılımı

<i>Okul Durumu</i>	<i>f</i>	<i>%</i>		<i>f</i>	<i>%</i>
Adnan Menderes Üniversitesi	1	1.4	Kavram MYO	1	1.4
Afyon Kocatepe Üniversitesi	1	1.4	Lefke Avrupa Üniversitesi	2	2.9
Abant İzzet Baysal Üniversitesi	20	29.0	Mersin Üniversitesi	1	1.4
Aksaray Üniversitesi	2	2.9	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	4	5.8
Anadolu Üniversitesi	2	2.9	Muğla S.K.Ü. Marmaris	1	1.4
Balıkesir Üniversitesi	1	1.4	Muğla S.K.Ü. Ortaca	1	1.4
Beykent Üniversitesi	2	2.9	Muğla S.K.Ü. Milas	1	1.4
Bülent Ecevit Üniversitesi	3	4.3	Necmettin Erbakan Üniversitesi	1	1.4
Dicle Üniversitesi	2	2.9	Nevşehir Üniversitesi	2	2.9
Erzincan Üniversitesi	1	1.4	Ordu Üniversitesi	1	1.4
Gazi Üniversitesi	4	5.8	Plato MYO	1	1.4
Gaziantep Üniversitesi	2	2.9	Sakarya Üniversitesi	1	1.4
Haliç Üniversitesi	1	1.4	Süleyman Demirel Üniversitesi	2	2.9

Harran Üniversitesi	1	1.4	Süleyman Demirel Ü. Eğirdir	1	1.4
İstanbul Gelişim Üniversitesi	4	5.8	Uludağ Üniversitesi	2	2.9
			Toplam	69	100

Okul durumlarına bakıldığında ise Tablo 2’de görüldüğü üzere 26 farklı üniversite öğrencisi katılım göstermiştir. En fazla orana araştırmanın Mengen’de gerçekleştirilmesi nedeniyle Abant İzzet Baysal Üniversitesi öğrencileri sahiptir.

Tablo 3. Kelime İlişkilendirme Testi Sonuçları

	Kelime İlişkilendirme Testi Sonuçları									
	kelime1	kelime2	kelime3	kelime4	kelime5	kelime6	kelime7	kelime8	kelime9	kelime10
Toplam katılımcı	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69
Cevaplama durumu	69	69	69	62	59	49	42	34	22	6
Boş bırakma durumu	0	0	0	7	10	20	27	35	47	63
Kelime sayısı: 481										

Tablo 3’te kelime ilişkilendirme testi sonuçları yer almaktadır. Sonuçlara göre, katılımcılardan toplam 481 yanıt alınmıştır. Katılımcılar, ilk üç kelimeyi boş bırakmadan cevaplamış, 10. kelime’ye kadar ise sadece 6 katılımcı cevaplamıştır.

Tablo 4. Katılımcıların Gastronomi Kavramıyla İlişki Kurdukları Kelimeler ve Frekans Değerleri

Kelime	f	Kelime	f	Kelime	f
Sanat	49	Yeme-İçme	7	Yemek Sanatı	4
Mutfak	36	Yetenek	7	Akademi	4
Yemek	34	İçecek	6	İyi Yemek	4
Lezzet	23	Aşçı	6	Takım Çalışması	3
Kültür	22	Görsellik	6	Gıda Bilimi	3
Bilim	16	Aşk	6	Mutfak Sanatları	3
Süsleme	13	Sunum	6	Eğlence	3
Moleküler	13	Uyum	4	Tarım	3
Şef	10	Besin Değeri	5	Turizm	3
Mengen	10	Gastronom	5	Dekor	3
Tutku	10	Hayalgücü	4	Füzyon	3
Tat	9	Pişirme	4	Mutfak Bilimi	3
Hijyen	8	Başarı	4	Kural	2
Yenilik	8	Ekipman	4	Disiplin	2
Estetik	8	Yaratıcılık	4	Sistem	2
Gurme	8	Özgünlük	4	Yemek Bilimi	2
Sağlık	7	Dizayn	4	Mide Bilimi	2
Mide	7			Diğer	55
Toplam					481

Moleküler	Sunum	İçecek
Gastronom	Uyum	
Füzyon	Hayal Gücü	
Mutfak Bilimi	Yaratıcılık	
Yenilik	Özgünlük	
	Dizayn	
	Yemek Sanatı	
	Mutfak Sanatı	
	Dekor	

Tablo 5’te katılımcıların gastronomi kavramıyla ilişki kurdukları kelimeler konularına göre ayrıştırılmış ve araştırmacılar tarafından “bilim”, “kültür”, “sanat”, “lezzet”, “mutfak”, “sağlık” boyutları şeklinde isimlendirilmiştir. En fazla “sanat” ve “bilim” kelimeleriyle ilişkili kelimelerin kullanıldığı görülmektedir.

Bir diğer noktada araştırmaya katılan kişilerden gastronomi ile ilgili tanım yapmaları istenmiştir. Tanımlamaya katılan 42 katılımcının gastronomi kavramına vermiş oldukları yanıtlar şu şekildedir:

1. “Mide bilimidir, ayrıca moleküler mutfak ve yeni arayışlar için yapılan çalışmaların bütünüdür.”
2. “Sözlük anlamı mide bilimidir ve yemek yapmayı sanat haline getirmektir.”
3. “Mutfak sanatları ve yiyeceğin anatomisini araştıran, oluşumundan sunuma kadar takibe alan bilim dalıdır.”
4. “Mutfakla ilgili her şeyin ele alındığı bilim dalıdır.”
5. “Mutfak ve kültürü araştırıp yeni bir ürün ortaya çıkarmaktır.”
6. “Kültür ve mutfak arasında olan olayları inceleyen bir bilim dalıdır.”
7. “İnsanların geçmişten günümüze vazgeçilmez olan yemeği düzenleyen, sunan, geliştiren bilim dalıdır.”
8. “Yiyecek içeceğin satın alınmasından müşteriye servisine kadarki geçen süreye gastronomi denir.”
9. “Mutfak ve kültürün birleşmesini sağlayan dalıdır.”
10. “Nesillerce aktarılan mutfak akımlarının sentezidir.”
11. “Bir gıdanın tarladan insanın midesine kadar giden sürede her aşamasıyla ilgilenen ve yemek kültürleriyle ilgilenen bir bölümdür.”
12. “Yiyecek ve içeceğe dair her şeyi kapsayıp geniş bir kültür çatısı altında toplayıp geliştiren bilim dalıdır.”
13. “Yiyecek ve içeceklerin kalite, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun bir şekilde hazırlanmasından sunulması sürecidir.”
14. “Moleküler mutfağın veya yöre mutfağının araştırılıp en iyi yerlere getirilmesidir.”
15. “Mutfak ürünlerinin araştırılıp geliştirilmesidir.”
16. “Farklı kültürlerin biraya getirdiği yemeğin damakta bıraktığı lezzeti inceleyen bilim dalıdır.”
17. “Kültür ve yemek kültürünü araştıran disiplin dalı”
18. “Yemeğin kültürünü bilim alanında inceleyen mutfağın bir alt dalıdır.”
19. “Beslenme, gıda, sanat ve kültür gibi unsurları içinde barındıran bir bilim dalıdır.”
20. “Bir yemeğin kültürünü, sunumunu, hazırlanışını ve o yemekle özleşmiş olan her şeyin bilimidir.”
21. “İyi yeme-içme bilimi ve sanatı.”

22. “Yemeğin bilim ve sanatla tabakta sunumudur.”
23. “Yenebilen tüm maddelerin hijyen kurallarına uygun bir şekilde hazırlanıp yenilebilir hale getirip sunulmadır. Yemek ile kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim dalıdır.”
24. “Yemek ve kültürü yaratıcılıkla birleştirip inceleyen bilim dalıdır.”
25. “Yeme-içme ve sunumla harmanlanan sanattır.”
26. “Yeme-içme sanatı ve bilimi”
27. “Fizik, kimya, tarih ve coğrafyayı kullanarak ortaya çıkan hem sanat hem zanaattır.”
28. “Özgünlük ve yaratıcılığın bir arada olup lezzetin de katılmasıyla ortaya çıkan yiyeceklerdir.”
29. “Yemeğin kimyasıyla uğraşan bir dal.”
30. “Güzel yemek-yeme sanatıdır. Yemeğin tadına varmaktır.”
31. “Yeni bir akımdır.”
32. “Farklı lezzetler sunan ve mutfak sanatının yaşandığı bir dal.”
33. “Yeme-içme kültürüdür.”
34. “Yemekle alakalı herşeyi görsele dökmektir.”
35. “Kurallara uygun iyi ve doğru yiyecek-içecek hazırlama ve servis etme, mutfağı kapsayan herşey (bilim, sanat, sağlık, kültür, ürün, hijyen).”
36. “Bir ürünü topraktan soframıza gelene kadar geçen süreçtir. Ürünlerin fizyolojisini bilmek, iyi tanımak ve en iyi şekilde sunmaktır.”
37. “Mutfak sanatı ve bilimidir.”
38. “Mide bilimidir.”
39. “Damağa ve göze hitap eden mideyi okşayan yemeğin sanata dönüşmüş hali.”
40. “Gıdayı en uygun biçimde kullanmak ve sunmak”
41. “Yeme içme kültürü.”
42. “Yemek bilimidir.”

Katılımcılar tarafından verilen tanımlar incelendiğinde “mide bilimi”, “yeme içme kültürü”, “mutfak sanatı”, “yemekle alakalı her şey”, “yemek ve kültür arasındaki ilişki”, “satın almadan servise kadar geçen süredeki her şey”, “tarladan sofraya gelene kadar yapılan her şey”, “bir akım”, “tüm mutfak akımlarının sentezi” ve “yiyeceğin anatomisini araştıran ve yemeğin kimyasıyla uğraşan dal” şeklinde tanımlamalar oluşturulmuştur.

Alanyazında gastronomi tanımına bakıldığında, “gastro” mide ile ve dolayısı ile ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemi ile ilişkilidir. “Nomos” ise kural ya da düzenleme anlamına gelmektedir. Gastronomi, yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade etmektedir (Santich 2004 aktaran Üner ve Güzel Şahin, 2016). Gastronomi kelimesinin temel anlamı katılımcıların gastronomi tanımlarında yer alan “mide bilimi”, “yemek bilimi”, “yeme-içme bilimi”, “mutfak bilimi” vurgularıyla örtüşmektedir. Diğer yandan alanyazında gastronomi tanımları oldukça geniş bir yelpazede değişkenlik göstermektedir. Pek çok disiplinle ilişki içinde olan gastronomi kavramı genel olarak “yemek ve kültür arasındaki ilişkinin incelenmesi” şeklinde tanımlanırken; kimi yazarlarca yemeğin hazırlanışından kimi yazarlarca tarladan başlayarak, gıdaların sunumuna kadar ve hatta sunumdan sonraki

deneyimlerinin de incelenmesine kadar geçen süreyi kapsamaktadır. Bu açıdan bakıldığında da katılımcıların tanımlarında bu süreçlere ilişkin ifadeler söz konusudur.

Katılımcılar tarafından verilen gastronomi tanımlarına bakıldığında, “bilim dalı” olarak tanımlanmasının yanında “disiplin” ya da “uygulama alanı” şeklinde tanımlamalar söz konusudur. Ayrıca Gastronomi’nin bir bilim dalı ve aynı zamanda bir sanat dalı olarak tanımlanması söz konusudur. “Geçerli kabul edilmiş sistemli bilgiler bütünü” olarak tanımlanan bilim kavramı (Karasar, 2012) ve "insanların gördükleri, işittikleri, his ve tasavvur ettikleri olayları ve güzellikleri, insanlarda estetik bir heyecan uyandıracak şekilde ifade etmesi" (Mülayim, 1994) şeklinde tanımlanabilecek olan sanat kavramının sıkça tekrar edilmiş olması, gastronomi eğitimi almakta olan katılımcılarda gastronomi kelimesi algısının hem bilgi hem de uygulama alanı şeklinde olduğunu göstermektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada kelime ilişkilendirme testi (KİT) kullanılarak Türkiye’de gastronomi eğitimi alan bireylerin gastronomi kavramına yönelik bilişsel yapıları belirlenmeye çalışılmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda katılımcılara gastronomi kavramının ne ifade ettiği sorulmuş, cevapların analizi sonucunda katılımcılardan 481 adet cevap kelime elde edilmiştir. Kelimeler incelendiğinde gastronomi kavramı, gastronomi eğitimi alan bireyler tarafından en fazla sanat, mutfak, yemek, kültür kelimeleriyle ifade edilmiştir. İlgili literatür incelendiğinde gastronomi kavramının sıklıkla bilim ve sanat terimleriyle ilişkilendirildiği görülmektedir (Santich, 2004). Ancak bu çalışmada katılımcıların gastronomi kavramını bilimden çok sanat ile ilişkilendirdikleri ortaya çıkmıştır.

Çalışmanın ikinci analizinde ise gastronomi kelimesiyle ilişkilendirilen kelimeler boyutlar bazında ele alınmıştır. Yapılan analiz sonucunda elde edilen kelimeler bilim, kültür, sanat, lezzet, mutfak ve sağlık boyutları bazında değerlendirilmiştir.

Çalışmanın son analizinde ise çalışmaya katılanların gastronomi kavramıyla ilgili ifade ettikleri cümleler analiz edilerek gruplandırılmıştır. Gruplama sonucunda katılımcıların bilimsel içerikli cümleler kurabildikleri ve gastronomi kavramının özünde ne olduğunu ifade edebildikleri belirlenmiştir. Cümleler değerlendirilirken gastronomi kavramının literatürdeki tanımları ve gastronomi kavramıyla ilgili boyutlar dikkate alınmıştır.

Çalışma sonucunda gastronomi eğitimi alan katılımcıların gastronomi ve mutfak sanatlarına yönelik algılarının yüksek olduğu söylenebilir. Katılımcıların ifadelerine göre gastronominin sanatsal bir unsur, mide bilimi, sosyolojik bir yapı ve aynı zamanda ticari bir faaliyet olduğu söylenebilir. Sayılan bu unsurlar gastronominin önemli bir bilim ve önemli bir ticari alan olacağının göstergesidir. Bu nedenle gastronomi eğitiminin gelişme göstermesi ve ivme kazanması kültürel ve ticari anlamda olumlu etkiler yaratacaktır.

KAYNAKLAR

- Aymankuy, Y. ve Sariođlan, M. (2007). Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya, 31-33.
- Bahar, M. ve Özatlı, S. (2003). Kelime İlişkilendirme Testi Yöntemi ile Lise 1. Sınıf Öğrencilerinin Canlıların Temel Bileşenleri Konusundaki Bilişsel Yapılarının Araştırılması. Balıkesir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 5(2), 75-85.
- Bahar, M., Johnstone, A.H. ve Sutcliffe, R.G. (1999). Investigation of Students' Cognitive Structure in Elementary Genetics Through Word Association Tests. *Journal of Biological Education*, 33, 134-141.
- Beşirli, Hayati (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, C.11, (87), s.159-169.
- Chaneya, S. ve Ryan, C. (2012). Analyzing the Evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An Example of Gastronomic Tourism. *International Journal of Hospitality Management* (31), 309– 318.
- Clausi, A., Powers, J., Francis, J. (2000). A Century of Food Science. İnstitut of Food Technologists.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliđi ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*. 1/2, (39- 51).
- Çavuşoğlu, M. (2011). Uluslararası IV. Ulusal Eđridir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı. N. Avcı ve Ö. Kürşat (Editörler). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma, ss. 527-538, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.
- Deveci, B.,Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneđi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Hillel, D., Belhassen, Y. & Shani, A. (2013). What Makes A Gastronomic Destination Attractive? Evidence From The Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
- Horng, J.S. ve Tsai, C.T. (2012). Constructing İndicators of Culinary Tourism Strategy: An Application of Resource-Based Theory. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 29(8),796-816
- Karasar, N. (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemi, Nobel Yayıncılık: Ankara
- Karim, S.A. (2006). Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination of The Destination's Food Image and Information Sources. Yayımlanmamış doktora tezi. Oklahama State University, USA.
- Kempa, R.F. ve Nicolas, C.E. (1983). Problem Solving Ability and Cognitive Structure; an Explanatory Investigation. *European Journal of Science Education*, 5, 171-184.
- Keskin, E. ve Örgün, E. (2015). Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Sürdürülebilir Turizm Olgusunun Kavramsal Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 30-40.

- Kivela, J. ve Crofts, C.,J. (2006).Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destinastion. *Journal of Hospitality and Tourism Research*. 30 (3), ss. 354-377.
- Mülayim, S. (1994). *Sanata Giriş, Bilim Teknik Yayınevi: İstanbul*
- Özatlı, N. S. ve Bahar, M. (2010). Öğrencilerin Boşaltım Sistemi Konusundaki Bilişsel Yapılarının Yeni Teknikler İle Ortaya Konması. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Dergisi*, 10(2), 9-26.
- Özatlı, N.S. (2006). Öğrencilerin Biyoloji Derslerinde Zor Olarak Algıladıkları Konuların Tespiti ve Boşaltım Sistemi Konusundaki Bilişsel Yapılarının Yeni Teknikler İle Ortaya Konması. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Eğitimi Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Pekyaman, A. (2008). Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Polat, G. (2013). 9. Sınıf Öğrencilerinin Çevreye İlişkin Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Test Tekniği İle Tespiti, *NEF-EFMED Cilt 7, Sayı 1, Haziran 2013/sayfa:97-120*.
- Yalvaç, G.H. (2008). İşbirlikli Öğrenme Yaklaşımının Öğretmen Adaylarının Çevreye İlişkin Zihinsel Yapılarına Etkisi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.

Extensive Summary

Analysis of Gastronomy Concept Throught The Word Association Test

Introduction

It has been observed in recent years both in the world and in our country that studies about gastronomy have increased. The fact that there are gastronomy departments at universities in Turkey and the frequent use of the term gastronomy have made it obligatory to study gastronomy thoroughly. Basically related to culinary arts and also related to various scientific areas such as chemistry, biology, microbiology and engineering, gastronomy has appeared as a scientific discipline that has an impact on food to make it safer and more delicious by adding several special products into traditional tastes (Clausi, etc., 2000).

Gastronomy

Gastronomy, which is derived from the words 'stomach' and 'law', and which separates national or regional cuisines from each other, and which expresses the techniques of preparing food and food of countries and regions and their food and beverage habits (Kivela and Crofts, 2006) , is not a concept that describes the period between preparing and presenting food and beverages. Gastronomy finds a place for itself among ideological, cultural, economic, social and political structures and it is described as an element that is shaped within the frame of these structures at the same time (Çalışkan, 2013). Gastronomy is defined as reasoned understanding of everything that concerns us as long as we continue to exist by Brilliant-Savarin (Chaney and Ryan, 2012), and it is defined as the

science and art of food and beverage that studies the relationship between culture and food by Çavuşoğlu (2011). Gastronomy is also defined by Deveci and his friends (2013) as a scientific discipline which includes the studies of understanding, applying and developing all properties of food and beverages in details starting from their historical development and including their adaptation to modern conditions in addition to contributing with scientific and artistic elements.

Method

This study aims to determine how the concept of gastronomy is perceived by students of Gastronomy and Culinary Arts Departments in Turkey. For this purpose, free word association test was applied in order to learn the opinions of students studying in these departments. Target population of the study is composed of students studying in departments about gastronomy. Free word association test that was prepared for this study was applied to the students who participated in the II. National Culinary Camp that was organized by Mengen Culinary School Alumni Association between 25th April and 2nd May 2016. 30 chefs provided training and 46 programs from 26 universities participated in this camp. Free word association test was used as data collection tool in this study.

Findings

69 students took part in the study in total. When the data is evaluated in terms of gender and age, it is determined that proportional difference of gender was not very distinct and majority of students were aged 19, 20 and 21. Participants were asked about their departments and it was determined that 58% studied in two-year vocational culinary school of higher education and 42% studied in Gastronomy and Culinary Arts Departments at university. Students from 26 different universities participated in the study. Abant İzzet Baysal University students have the highest participation rate as the study was carried out in Mengen.

According to the free word association test, participants gave 481 responses in total. Participants answered the first three words without leaving blanks, and only 6 participants answered until the tenth word.

When the words that participants associated with gastronomy are put in order from the most frequently repeated word (49 times) to the least frequently repeated word (2), they are as follows; art, culinary, food, taste, culture, science, adornment, molecular, chef, Mengen, passion, flavor, hygiene, innovation, aesthetics, gourmet, health, food and beverage, talent, drink, cook, visual quality, love, presentation, harmony, nutritional value, gastronome, imagination, baking, success, equipment, creativity, authenticity, design, cuisine, academy, good food, teamwork, food science, culinary arts, entertainment, agriculture, tourism, decoration, fusion, culinary science, rule, discipline, system, science of eating, science of stomach.

The words participants associated with the concept of gastronomy were categorized and the categories were named as 'science', 'culture', 'art', 'taste', 'culinary', 'health'. It is observed that most of the words were related to 'art' and 'science'. At another point, participants of the study were asked to make the definition of gastronomy. When the definitions of the participants are studied, the following definitions were made: "food and beverage culture", "culinary art", "everything about food", "the relationship between food and culture", "everything that happens between purchase and service", "everything that happens from field to fork", "a movement", "synthesis of all cuisines" and "the discipline studying the anatomy of food and dealing with the chemistry of food".

When the definition of gastronomy is looked up in literature, "gastro" is related with stomach thus with the whole digestion system starting from the mouth. "Nomos" means rule or regulation. Gastronomy expresses all the rules and norms about food and beverage (Santich 2004 as cited in Üner and Güzel Şahin, 2016). The core meaning of gastronomy correspond to the emphasis of gastronomy definitions of participants such as "science of stomach", "science of food", "science of food and beverage", "culinary science". On the other hand, gastronomy definitions vary greatly in literature on a wide range. While the concept of gastronomy which is related to many scientific disciplines is generally defined as "the study of the relationship between food and culture", it comprises the preparation of the food according to some authors and from field to fork and to the presentation of food and even the experiences after presenting the food to the customers according to other authors. When viewed from this aspect, there are expressions relevant to these processes in the definitions of the participants.

Result

As a result of the study, it can be said that the participants who study in gastronomy departments have a high perception about gastronomy and culinary arts. According to the statements of the participants, it can be claimed that gastronomy is an artistic factor, science of stomach, a sociological structure and a commercial activity at the same time. The mentioned elements indicate that gastronomy will become a prominent science and a trading area. For this reason, improving gastronomy education and its gaining momentum will have positive impacts on culture and trade.