



Research Article

Journal of New Tourism Trends (JOINNTT) 3(1), 60-69, 2022

Received: 05-May-2022 Accepted: 05-Jun-2022



SAKARYA UNIVERSITY
OF APPLIED SCIENCES

Tarihi Hafızayı Yenilemek: Gastronomi Tarihi Bağlamında Bir Araştırma

Doç. Dr. Merve IŞKIN¹ 

¹ Ordu Üniversitesi/Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu/Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Türkiye.
merveiskin25@gmail.com

ÖZ

Gastronomi kavramı, gastronominin giderek turizm faaliyetlerinin bir motivasyon aracı haline gelmesiyle 21. yüzyılın en popüler kavramlarından biri haline gelmiştir. Son yıllarda giderek popüler hale gelen gastronominin geçmişi oldukça eski bir kavram olduğu da bilinen bir gerçektir. Bu nedenle giderek popüler olan ve sosyal statünün bir aracı olarak kullanılan gastronominin tarih algısının ve tarihteki anlamının ortaya konulması önemlidir. Bu bağlamda çalışmada Türkiye’deki gençlerin gastronomi tarihine yönelik algılarının tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Popüler kültürün yaşam tarzı haline geldiği genç kitle bilinçli olarak tercih edilmiştir. Çünkü gençlerin modern yaşam koşullarında tarihi ve geleneksel konular hakkında ne düşündüklerinin tespit edilmesi değerli bir konudur. Çalışmada ampirik araştırma mantığıyla hareket edilmiş ve nitel araştırma yöntemlerinde veri toplama aracı olarak kullanılan, görüşme tekniği ile veriler elde edilmiştir. Toplam 39 kişiden alınan veriler nitel araştırma analiz programı yardımıyla analiz edilmiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre Türkiye’deki gençler gastronomi tarihini en fazla coğrafya ve ateş kavramıyla ilişkilendirmektedir. Ayrıca gastronomi tarihi temalarından ateş-pişirme ve kültür-coğrafya-din temaları birbirleriyle ilişkili olarak değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Tarihi, Kültür, Coğrafya, Ateş, Pişirme

Renewing Historical Memory: A Study in the Context of Gastronomy History

ABSTRACT

The concept of gastronomy has become one of the most popular concepts of the 21st century as gastronomy has increasingly become a motivation for tourism activities. It is a well-known fact that gastronomy, which has become increasingly popular in recent years, is a very old concept. For this reason, it is important to reveal the perception of gastronomy history, which is increasingly popular and used as a tool of social status, and its meaning in history. In this context, it is aimed to determine the perceptions of young people in Turkey towards the history of gastronomy. The young, for whom popular culture has become a lifestyle, have been consciously preferred. Because it is a valuable issue to determine what young people think about historical and traditional issues in modern living conditions. In the study, the empirical research logic was used and data were obtained with the interview technique, which is one of the qualitative research method data collection tools. Data from 39 people in total were analyzed with the help of a qualitative research analysis program. According to the results of the study, young people in Turkey mostly associate the history of gastronomy with the concept of geography and fire. In addition, the themes of fire-cooking and culture-geography-religion, which are among the themes of gastronomy history, are evaluated about each other.

Keywords: *Gastronomy History, Culture, Geography, Fire, Cooking*

1 Giriş

Gastronomi son yıllarda popüler hale gelen bir konu olmakla birlikte, kavramsal olarak geçmişinin çok eski olduğu söylenebilir. Ancak bilimsel bir disiplin olarak ele alınışının 19. yüzyılın ilk yarısında Lezzetin Fizyolojisi adlı eserinde Brillat-Savarin tarafından gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bir disiplin olarak gastronomi insanların yedikleriyle ilgili edindiği bilgiler şeklinde açıklanabilir. Bununla birlikte beslenmenin sağlık boyutuyla da ilgilenen gastronomi sağlıklı bir yaşam sürdürmeye de kaynaklık etmektedir. Bu bağlamda gastronomi popüler bir konu olmasının yanında beslenmeyle olan ilişkileri nedeniyle oldukça eski bir konu olarak varlığını sürdürmektedir (Brillat-Savarin, 1971).

Gastronominin 19. yüzyılda bir disiplin olarak gelişmeye başlaması, gastronomiyi tanımlayacak farklı bakış açılarını yansıtan tanımlamaların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bu bağlamda kültür, tarih, beslenme, coğrafya, sosyoloji ve turizm gibi pek çok disiplinle ortak bir yapıyı ortaya çıkaran değerlendirmeler yapılmıştır. Gastronomi kaynakları bakımından zengin olan toplumlar için ortak bir değer şekillenmesine de kaynaklık etmektedir. Kültürle sıkı bir ilişki içerisinde olan kavram, kültürel performansın inşa edilmesinde önemli görevler üstlenebilmektedir. Hammade ve üretim süreçlerinin pek çoğunda gastronomi ve kültür arasında güçlü bir etkileşim olduğu söylenebilir (Scarpato, 2002). Bu etkileşimin son yıllarda giderek daha belirgin bir hale geldiği bilinmektedir.

Tüm diğer disiplinlerle olan ilişkilerinin yanında, gastronomi en yalın haliyle yiyecek ve içeceklerle ilgili bir disiplindir. Fakat modern dünyada gastronominin daha geniş bir kapsamda ele alınması bir zorunluk haline aldığı söylenebilir. Yiyecek ve içeceklerle ilgili hammadde-üretim-tüketim ilişkileri bağlamındaki pek çok konu gastronomi disiplinin uğraş alanları arasına girmiştir. Bu bağlamda üretimin yöntemi, zamanı ve yeri gibi kritik noktaların her biri önemli konular haline gelmektedir. Ayrıca gastronominin araç gereç, gıda coğrafyası, gıda kimyası, sindirim ve fizyoloji gibi tıbbi alanlar, gıdaların temini, taşınması ve depolanması, gelenek ve görenekler, din ve inanışlar gibi pek çok sosyo-kültürel veya sosyo-ekonomik meseleyi de kapsadığı söylenebilir (Santich, 1996). Gastronominin özellikle gıda fizyolojisi bakımında fiziksel ve kimyasal tepkimeler bağlamında fizik ve kimya disiplinleriyle yakın bir ilişkisinin olduğu belirtilmelidir (Gillespie, 2002). Tüm bunlar gastronomi disiplininin ne kadar geniş bir anlama sahip olduğunu ortaya koymak bakımından önemlidir.

Diğer disiplinlerle olan etkileşiminin yanında gastronominin turizm ve seyahat hareketleri içerisinde bir motivasyon aracı haline gelmesiyle kavramın son yıllar giderek popüler bir kavram haline gelmesine neden olmuştur. Bu popülerlik algısı o kadar iler bir noktaya ulaşmış durumdadır ki, toplumun hemen hemen her kesiminden insanlar gastronomi amacıyla seyahat edebilmektedir. Gastronomi bu nokta yeni bir işlev kazanmış ve sosyal statü ve saygınlığın bir aracı konumuna gelmiştir. İnsanlar yiyecek ve içecekleri görsel objeler halinde sosyal medya platformlarından paylaşarak tükettikleri yiyecek ve içeceklerin insanlar tarafında değerlendirilmesini beklemektedir. Bu durum yiyecek ve içecek eylemlerinin fizyolojik bir ihtiyacı giderebilme niteliğinin çok uzağında bir anlama sahip olmasına neden olmaktadır. Tüm bu gelişmeler gastronominin sanki çok eski olmayan yeni ve popüler bir kavrammış gibi bir anlamının ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Oysa fizyolojik gereksinimleri giderebilme niteliği gastronomiyi insanlık tarihi kadar eski bir fenomen haline getirmektedir. Bu bilgiler ışığında Türkiye'deki gençlerin gastronomi tarihine yönelik algılarının tespit edilmesi bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Böyle bir ortamda gastronominin tarihsel bağlamıyla ele alınması bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

2 Literatür Taraması

Gastronominin tarihsel süreçteki yeri veya gastronomi tarihi kavramının önemini ortaya koymak son derece önemlidir. Çünkü gastronominin yaşamı idame ettirmenin ötesinde sanat, bilim ve toplumsallaşmaya doğru yaşadığı değişim ve dönüşüm küçümsenemeyecek durumdadır (Göynüşen, 2011). Bu açıdan bakıldığında gastronomiyi, mutfağı, beslenmeyi veya yiyecek-içeceği insanlık tarihiyle eşdeğer bir geçmişe götürmek gerekmektedir. Çünkü insanoğlu yaşayabilmek ve bu bağlamda da bir insanlık tarihi inşa edebilmek için karnını doyurmak zorundadır. Örneğin birçok dini inanışta insanlığın başlangıcı olarak kabul edilen Âdem aleyhisselamın Cennetten kovulmasına sebep olan günahlardan biri yiyecek tüketimiyle (yasak elmanın yenilmesi) ilgilidir (Ürkmez, 2013).

İnsanlık tarihinin ilk dönemleri boyunca ortaya çıkan ilkel formlardaki topluluklar ve uygarlıklar konumlandıkları yerler olarak beslenmelerine olanak sağlayacak ürünleri toplamaya veya yetiştirmeye elverişli coğrafyaları tercih etmişlerdir. Burada iklim ve toprak en çok dikkate alınan unsurlardan olmuşlardır. Özellikle avcı ve toplayıcı toplumlarda doğadan beslenme esas olduğu için konumlanan yer ile beslenme fikri arasında güçlü ilişkiler kurulmuştur (Ateş, 2014).

Zaman ilerledikçe uygarlıklar yerleşik hayata geçmiş ve ticaret veya diğer bazı ikili ilişkiler nedeniyle mutfak ritüelleri bağlamında karşılıklı etkileşimler ortaya çıkmaya başlamıştır. Başta Mısırlılar olmak üzere, Yunanlılar, Persler ve Romalılar pişirme teknikleri ve yemek veya bahar çeşitleri bağlamında önemli buluşlar yapmış ve birbirlerini etkilemişlerdir. Tüm bu gelişmeler yemeğin yavaş yavaş zevk verme özelliğinin de ortaya çıkmasına yardımcı olmuştur. Özellikle Romalılar zevk almak için yemek yapmaya ve yemek yemeye büyük önem vermeye başlamışlardır (Şahbaz, 2011).

Yiyecek ve içeceklerin ilişkileriyle ele alınmasının dışında direkt olarak gastronominin kavram olarak ilk defa Antik Yunan da kullanıldığı bilinmektedir. İsa'dan önce yaklaşık 4. yüzyılda Arcestratus'un kaleme aldığı *Lüks Yaşam* isimli eserde gastronomi kavramı oldukça geniş bir şekilde ele alınmıştır. İlgili eser gastronomi motivasyonu ile seyahat eden Arcestratus'un Akdeniz coğrafyaları içerisinde en iyi gastronomik ürünleri keşfetmek istemesi sonucu çıktığı seyahatler esnasında yazılmıştır. Bu yönüyle *Lüks Yaşam* Akdeniz bölgesinin ilk şarap ve yemek rehberi olarak bilinmektedir (Santich, 2004).

Gastronomi tarihinin gelişiminde Yunanlıların dışında doğu toplumlarının oldukça önemli etkileri bulunmaktadır. Doğu toplumlarının misafirperver yapıları ve bu bağlamda özellikle şölenlerde ve organizasyonlarda gastronomiyi kullanmaları gastronomi tarihinde önemli bazı olumlu sonuçları beraberinde getirmiştir. Tarih kitaplarında bu tür örnekleri sıkça görmek mümkündür. Koku ve

lezzetleriyle ünlü baharatlar bakımından verimli topraklara sahip olmaları doğu coğrafyalarını gastronomideki önemini daha da artırmıştır. Bu noktada Çin önemli bir medeniyet olarak öne çıkmaktadır (Brillat-Savarin, 2016; Öney, 2013).

Gastronomi tarihinin şekillenmesinde Anadolu coğrafyasının da önemli bir bölge olduğu söylenebilir. Hatti, Hitit, Lidya ve Urartu gibi uygarlıklara ev sahipliği yapan Anadolu coğrafyası Roma ve Yunan gibi iki büyük uygarlığa da ev sahipliği yapmıştır. Bu uygarlıkların tamamı belli öneme sahip bir mutfak geleneğinin de birer temsilcisi konumundadır. Bu coğrafyada fetih yoluyla uygarlıkların sürekli olarak değişmesi birinden etkilenmiş ve sentez hale gelmiş güçlü bir Anadolu mutfak geleneğinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bu bağlamda hammadde, pişirme yöntemleri ve nihai çıktı olarak yemeklerin çok çeşitli olduğu bir coğrafya olarak Anadolu coğrafyasının gastronomi tarihindeki yeri giderek daha önemli bir hale gelmiştir. Selçuklular ile başlayan ve Osmanlı İmparatorluğuyla devam eden geniş bir zaman boyunca Türk yurdu olan Anadolu coğrafyası mutfak sentezinde Türk mutfağı da önemli bir kaynak olarak yerini almıştır (Dalby, 2004).

Orta Çağ sonrası dönemde batı dünyasında bilim, sanat ve teknikte yaşanan gelişmeler ve aydınlanma hareketi sayesinde pek çok alanda olduğu gibi gastronomi disiplini açısından da önemli gelişmeler yaşanmıştır. 18. ve 19. yüzyıl gastronomisinin giderek yaygınlaştığı ve bir disiplin olarak ele alındığı çağlar olmuştur. Bu konuda Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından gerçekleştirilen çalışmaların önemli mihenk taşı olduğu tarih veya gastronomi tarihi kitaplarında yer almaktadır. Bu yönüyle Brillat-Savarin gastronomi tarihinde gastronomi ilk kuramcısı olarak ele alınmaktadır. Gastronomi kuramcı Brillat-Savarin gastronomiyi yemek üretilen aşçılık olarak değil, önemli ve temel bir bilim alanı olarak ele almaktadır (Scarpato, 2002). Brillat-Savarin'in çabalarının yanında bir ulus olarak Fransa'nın gastronomisinin günümüzde anlamıyla kullanımına ciddi katkılar sağladığı söylenebilir. Fransa bir dizi yeniliğe öncülük ederek hem farklı coğrafyalardan yeni gıdaların Avrupa mutfağına entegre edilmesi hem de yemek üretimi noktasında bazı yeni teknik ve uygulamaların geliştirilmesinde önemli roller oynamıştır. Bu millet mutfağın büyük bir organizasyon haline gelmesiyle mutfak araç gereçlerinde bazı yeniliklerin ortaya çıkmasına yardımcı olmuştur. Yemek üreticileri ve şefler de bu büyüyen organizasyona uygun bir değişime mecbur kalmışlardır (Göynüşen, 2011).

Gastronominin bir bilimsel disiplin olarak gelişmeye başlaması kültür ile yiyecek ve içecek alışkanlıkları veya tüketim kalıpları arasında güçlü ilişkilerin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. 19. yüzyılda gastronominin bilimsel bir disiplin olarak gelişmesi ve teknolojinin gastronomiye entegre edilmesi, 20. yüzyılda gastronominin toplumsal hayatın birçok kesiminde kendine yer bulmasını sağlamıştır (Küçükşahin, 2016). Sanayi devrimiyle artan kitle üretim yapısı gastronomiyi etkilemiş ve büyük iş organizasyonlarında çalışanlar için toplu yemek üretim süreci başlamıştır. Turizm faaliyetleriyle birlikte ise 21. yüzyılda yiyecek ve içeceklerin farklı bir toplumsal forma dönüştüğüne ve sosyal statü ve saygınlığın birer aracı haline geldiğine tanık olunmaktadır.

3 Metodoloji

Bu çalışmada üniversite öğrencilerinin gastronomi tarihine ilişkin görüşlerinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Gastronominin giderek önemli bir toplumsal fenomen haline gelmesi ve gençleri tarihi ve kültürel değerlere olan ilgilerinin azalması bu iki olgunun ortak geçmişiyle ilgili gençlerin görüşlerinin alındığı bu çalışmaya önemli bir dayanak olmuştur. Böylece çalışmada gastronomi tarihinin önemi ortaya koymak ve gençlerin önemli bir tarihi olguyla ilgili görüşlerinin tespit edilmesi hedeflenmiştir. Çalışmanın Türkiye gibi zengin bir mutfak geçmişine sahip olan ve güçlü kültürel ve tarihi birikimi olan bir ülkede yapılması çalışmayı ayrıca güçlü kılmaktadır.

Çalışma küreselleşme olgusunun hayatın pek çok noktasında kendini hissettirdiği 21. yüzyıl dünyasında geleneklerin, tarihin ve kültürün giderek daha anlamlı birer olgu haline geldiği konulara yoğunlaşmıştır. Bu nedenle derinlemesine bilgi elde etmek araştırmanın en önemli motivasyonların biri olmuştur. Bu nedenle çalışmada nitel araştırma yöntemleri benimsenmiştir. Veri toplama aracı olarak görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşmeler derinlemesine bilgi elde edilmek için araştırmacılar tarafında çok sık başvurulan veri toplama araçlarından biri olmuştur. Katılımcı gençlerin görüşlerinin yönlendirilmemesi adına mülakat türlerinden yapılandırılmış mülakat yöntemi tercih edilmiş ve tek sorudan oluşan bir soru formu yardımıyla katılımcılardan veri elde edilmiştir. Ancak derinlemesine veri elde edilmesi için görüşmeler minimum 30 dakika sürecek şekilde katılımcılar yönlendirilmiştir.

Örneklem büyük nitel araştırmalardaki en önemli sorunların başında gelmektedir. Nicel araştırmalarda istatistiksel hesaplamalarla çok kolay bir şekilde belirlenen örneklem büyüklüğü nitel araştırmalarla ilgili herhangi spesifik bir tekniğin ve kabul görmüş bir metodun olmaması nedeniyle önemli bir sorun olabilmektedir. Ancak son yıllarda bu konuda iyimser bazı çabaların olduğu bilinmektedir (Yağar ve Dökme, 2018). Verilerin tekrar edilmesi esasına dayana ve tekrar hadisesi ortaya çıkana kadar veri toplama sürecinin devam etmesi gerektiği bakış açısıyla hareket eden *satürasyon* kavramı nitel araştırma sürecinde örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde en çok başvurulan yöntemlerden biri olarak ortaya çıkmaktadır (Baltacı, 2018). Bu çalışmada satürasyon kavramının gerektirdiği koşullara göre hareket edilmiş ve 25-30 katılımcı seviyelerinde cevapların birbirini tekrar ettiği sonucuna varılmıştır. Bu katılımcı sayısına kadar gençlerin genellikle gastronomi tarihini kültür, coğrafya, ateş gibi konular bağlamında değerlendirdikleri sonucuna varılmıştır. 30 kişinin üzerine çıkınca biraz daha veri toplanmış ve 39 katılımcı sayısında veri toplama işlemine son verilmiştir. Gastronomi tarihiyle ilgili genel değerlendirme yapabilecek bir kitlenin tercih edilmesi amacıyla ilgili bölümlerde önlisans (Aşçılık-17) ve lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları-22) düzeyinde eğitim alan öğrencilerden veri alınmıştır.

Çalışmada geçerlilik ve güvenilirlik koşulunu sağlamaya yönelik uygulamalar gerçekleştirilmiştir. Bu anlamda çeşitlilik stratejisiyle hareket edilmiştir. Nitel araştırmalarda başvurulan veri çeşitlendirme, araştırmacı çeşitlendirme ve metodolojik çeşitlendirme stratejilerinin üçü de kullanılmıştır (Patton, 2002). Veri çeşitlendirmesi yazılı ve sesli veriler toplanarak sağlanmıştır. Araştırma çeşitlendirmesi uzman görüşü alınarak sağlanmıştır. Çünkü çalışma tek araştırmacı tarafından yürütülmektedir. Metodolojik çeşitlendirme için farklı yöntemlerle (fiziksel görüşmeler, çevrimiçi platformlarda yapılan görüşmeler) veriler elde edilerek sağlanmıştır. Nitel araştırmalarda araştırmacıların etik değerleri güvenilirlik için en önemli unsur olmakla birlikte, elde edilen verilen sözlü veya yazılı olarak muhafaza edilmesi çalışmaların güvenilirliği için en önemli noktaların başında gelmektedir. Bu araştırmada 39 katılımcıdan elde edilen veriler yazılı olarak muhafaza edilmektedir.

Verilerin analizinde içerik analizi yönteminden yararlanılmıştır. Elde edilen veriler bilgisayar destekli nitel veri analiz programı olan MAXQDA programından yararlanılarak analiz edilmiştir. Bu programda oluşturulan kod veya temalar arasında oluşmuş olan varsayımsal ilişkilerin ortaya konularak değerlendirmeler yapılmaktadır. Görsel çıktılarla ortaya konan bu ilişkiler çalışmaların ana problemiyle ilgili olabilecek konuların tespitinde önemli bir işlevi yerine getirebilmektedir. (Azzopardi ve Nash, 2016). Bu bağlamda ilk olarak çalışma kapsamında çalışmanın ana problemiyle ilgili olabilecek temalar belirlenmiştir. Temalar oluşturulurken literatür taraması, uzman görüşü ve elde edilen verilerle yapılan kelime bulutu analizi gibi 3 farklı yöntem izlenmiştir. Bu bağlamda, gastronomi tarihiyle ilgili olarak kültür, coğrafya din, pişirme, ateş, insan/insanlık ve beslenme olmak üzere toplam 7 tema oluşturulmuş ve değerlendirmeler/analizler bu temalar üzerinden

geçekleştirilmiştir. Analiz sürecinde ilişki haritaları, kelime bulutu, kod ilişki tarayıcıları, kodların birlikte oluşma modeli gibi analizler kullanılmıştır.

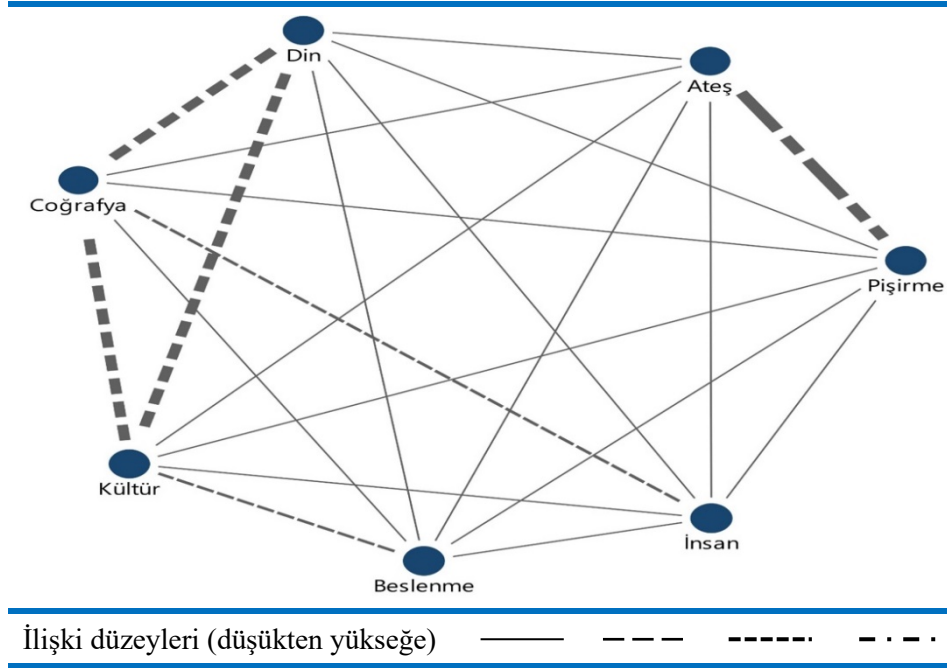
4 Bulgular

Katılımcıların 17 si açılış önlisans, 22'si gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencilerinden oluşmaktadır. Katılımcıların 1'i 24, 6'sı 23 geriye kalan 32'si 22 yaş veya altındaki yaş gruplarına dahildir. Katılımcıların 20'si erkek, 19'u kadındır. Bu katılımcılardan elde edilen verilerin oluşturulan temalar yardımıyla içerik analizine tabi tutulmuştur.



Şekil 1: Kelime Bulutu

Katılımcı görüşlerinin içeriğine oluşturan mülakatlara ilişkin kelime sıklıkları Şekil 1'de verilmektedir. En büyük kelimenin merkezde yer aldığı görselde kelimelere ait büyüklük mülakat içeriklerinde kelimelerin çok sık tekrar edildiğini göstermektedir. Kültürel kelimesi gençlerin gastronomi tarihini değerlendirirken en sık kullandıkları kelime olmuştur. Bununla birlikte kültür kelimesinin de katılımcılar tarafında tekrar edildiği görülmektedir. Türkiye'deki gençlerin gastronomi tarihi kültür perspektifiyle düşünmeleri ilginç ve ilgi çekici bir bulgu olarak ele alınabilir. Bununla birlikte insan, pişirme, ateş, beslenme, besin, coğrafya ve bilgili gibi hem tarihle hem de gastronomi ile yakın ilişki kavramların gençlerin çok sık tekrar ettikleri kelimeler olarak öne çıktığı görülmektedir. Sık tekrar edilen kelimelerin neredeyse hepsi insanlık tarihi serüvenine bağlı olarak toplumsal yaşamın içerisinde gelişen ve gastronominin tarihsel yolculuğuna eşlik eden önemli faktörlerdir.



Şekil 2: Kod İlişki Haritası

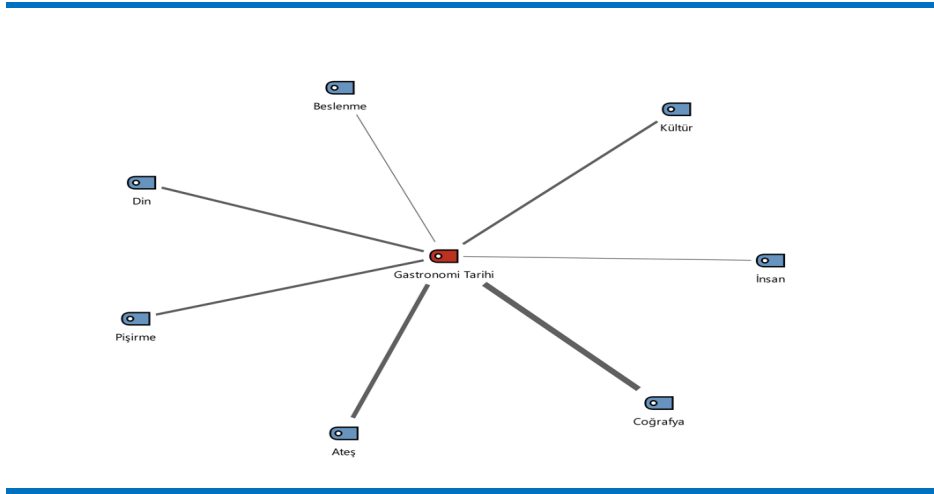
Çalışmanın analiz sürecinde oluşturan temaların kod ilişki haritaları ve bu bağlamda şekillenen kodlar arası ilişkiler Şekil 2 yardımıyla verilmektedir. Çizgilerin kalınlığı ve görsel olarak farklılığı kodlar arası ilişkilerin şiddetinin göstermektedir. Özellikle kodlar arası ilişkilerin iyi bir şekilde kavranabilmesi için çizgilerin şekilleri ilişki düzeyleri dikkate alınarak farklılaştırılmıştır. Bu bağlamda Türkiye'deki gençler gastronomi tarihini değerlendirirken en fazla pişirme ve ateş temalarının yoğun ilişkili (ilişki düzeyi 7) çıktığı bir görüş bildirmişlerdir. Akabinde coğrafya, kültür ve din temalarının her biri kendi arasında eşit ve diğer ilişkilere göre yüksek bir ilişki (ilişki düzeyi 5) üretmiştir. Katılımcılar gastronomi tarihini değerlendirirken bu üç temanın birbirleriyle olan ilişkileri üzerinde durmuştur. Ayrıca kültür ile beslenme ve coğrafya ile insan temaları arasında ilişki düzeyinde en yüksek üçüncü ilişki (ilişki düzeyi 2) ortaya çıkmıştır. Temalar arasındaki diğer ilişki düzeyleri burada ifade edilen ilişki düzeylerinin altında (ilişki düzeyi 1) kalmıştır.

Kod Sistemi	İnsan	Coğrafya	Ateş	Pişirme	Din	Beslenme	Kültür
İnsan	■	■	■	■	■	■	■
Coğrafya	■	■	■	■	■	■	■
Ateş	■	■	■	■	■	■	■
Pişirme	■	■	■	■	■	■	■
Din	■	■	■	■	■	■	■
Beslenme	■	■	■	■	■	■	■
Kültür	■	■	■	■	■	■	■

Şekil 3: Temaların İlişki Tarayıcıları

Şekil 3 Türkiye'deki gençlerin ulusal gastronomi tarihine yönelik görüşlerine bağlı olarak oluşturulan temaların ilişki tarayıcılarını göstermektedir. Bu görseldeki ana unsur yata ve dikey ekseninde bulunan temaların ortak noktalarındaki renkli ve kare formundaki görselliğin büyüklüğü iki temanın birlikte kullanım sıklığını vermektedir. Bu açıdan bakıldığında, Şekil 2'de verilen kod ilişki haritasının temaların ilişki tarayıcısına çok sıkı bir şekilde bağlı olduğu söylenebilir. Tema ilişki tarayıcısı ateş-pişirme, din-coğrafya, kültür-coğrafya, kültür-din temalarının katılımcılar tarafında birlikte değerlendirilme sıklıkları oldukça fazladır. Bunların dışında, düşük kalsa da insan-coğrafya, beslenme-

coğrafya, beslenme-din ve beslenme-kültür temalarının da birlikte sık olarak kullanıldıkları ortaya çıkmıştır.



Şekil 4: Kod Birikte Çalışma Modeli

Analizlerin tümü dikkate alındığında gastronomi tarihini oluşturan temaların çalışmanın ana kurgusu içerisinde gastronomi tarihi ile nasıl bir etkileşim içerisinde olduğu Şekil 4'te verilen kod birlikte oluşma modeli ile verilmektedir. Model araştırmacılar tarafından oluşturulan temaların katılımcı görüşleri neticesinde çalışmanın temel konusuyla olan ilişkilerini göstermektedir. Gastronomi tarihinin merkezde olduğu modelde Türkiye'deki gençlerin gastronomi tarihini yoğunlukla coğrafya ve ateş ile ilişkilendirdikleri görülmektedir. Bu sonuç Şekil 4'teki çizgilerin kalınlığına dikkat edilerek kolay bir şekilde görülmektedir. Bu iki tema dışında gastronomi tarihi din, pişirme ve kültür temalarıyla ilişkili olarak değerlendirilmiştir. Bununla birlikte gastronomi tarihinin insan ve beslenme kodlarıyla olan ilişkisi düşük kalmıştır. Bu iki temanın düşük çıkması çalışmanın ilginç bulgularından biri olarak göze çarpmaktadır.

5 Sonuç, Tartışma ve Çıkarımlar

Gastronomi kavramı son yılların en önemli ve popüler kavramlarından biridir. Kavramın bu denli popüler hale gelmesinde turizm endüstrisindeki gelişmelerin önemli bir payı vardır. Özellikle turizm pazarının büyümesine bağlı olarak şekillenen alternatif kaynak arayışları bu gelişmelerde önemli bir yer tutulmaktadır (Işkın, 2020). Gastronomi turizmi bu kapsamda gelişen bir alternatif turizm çeşidi olarak ortaya çıkmış ve her geçen gün gelişimini sürdürmüştür.

Gastronominin modern dünyadaki popülerliği kavramın sanki yeni bir kavrammış gibi tutumların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Yiyecek ve içecek tüketiminin giderek sosyalleşme çabalarının bir parçası haline gelmesi bu düşüncenin ana sebeplerinden biridir. Çünkü insanların yiyecek içecek tüketme eğilimleri fizyolojik bir gereksinin olan hayatta kalabilme dürtüsünün dışında bir anlama evirilmiştir. Benzer demlendirmelerde bulunan Hegarty ve O'Mahony (2001)'ye göre gastronomiyle ilgili değişen motivasyonlar konuya duyulan ilgiyi artırmakta ve kavramın disiplinler arası bir kimliğe kavuşmasına aracılık etmektedir. Turizmin bu ilişkide en önemli disiplinlerden biri olduğu belirtilmektedir.

Gastronominin günümüzdeki anlamının çağrıştırdığının dışında, yiyecek ve içeceklerin fizyolojik gereksinimleri karşılama özelliği olarak ele alınması gastronominin ne kadar eski bir tarihi geçmişe sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Gastronomi tarihinin bu bağlamıyla insanlık tarihiyle eşdeğer bir geçmişe sahip olduğu söylenebilir. Küreleşmenin ortaya çıkardığı ve tek tipleşmenin giderek yoğun

hale geldiği yeni toplumsal formlarda doğan gençlerin geleneksel ve tarihi olan değerlere olan ilgilerinin canlı tutulması son derece önemlidir. Böyle bir ilkeyle hareket edilen bu çalışmada gastronomiyle ilişkisi olan gençlerin gastronomi tarihiyle ilgili çarpıcı sonuçlar üreten değerlendirmeleri olmuştur. Araştırmaya katılan katılımcılar gastronomi tarihini en fazla coğrafya ve ateş kavramıyla ilişkilendirmektedir. Ayrıca gastronomi tarihi temalarından ateş-pişirme ve kültür-coğrafya-din temaları birbirleriyle ilişkili olarak değerlendirilmektedir. Literatürde benzer sonuçlar üreten çalışmaların olduğu bilinmektedir. Birdir ve Akgöl (2015) kültürün bu çalışmada tespit edilen önemine benzer sonuçlar ortaya koymaktadır. Coğrafyanın bu çalışmanın sonuçlarına göre ortaya çıkan önemi ise Şengül ve Türkay (2016) tarafından yapılan çalışmanın sonuçlarıyla benzerlikler göstermektedir. Symons (1998) pişirmenin, Uhri (2015) ise ateşin gastronomi tarihindeki önemine ilişkin olarak bu çalışmada ortaya çıkan sonuçlara benzer değerlendirmelerde bulunmaktadır. Bu çalışmanın sonuçların göre beslenme ve insan temaları gastronomi tarihiyle yoğun ilişkili olarak değerlendirilmemiştir. Özellikle beslenme ile ilgili böyle bir sonucun ortaya çıkması şaşırtıcı bir sonuç olarak göze çarpmaktadır.

6 Beyanname

6.1 Çalışmanın Sınırlılıkları

Araştırma sürecinde zamansal ve maddi olarak bazı sınırlılıklarla karşılaşılmasına rağmen, çalışmanın sonuçlarını etkileyecek boyutta bir sınırlılık bulunmamaktadır.

6.2 Rakip Çıkarlar

Bu çalışmada herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

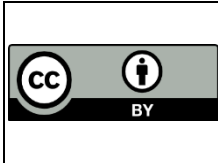
6.3 Yazarların Katkıları

Çalışmanın tamamı **Sorumlu Yazar Merve İŞKİN** tarafından gerçekleştirilmiştir.

Kaynaklar

- Ateş, U. (2014). *Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Katkısı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Azzopardi, E., & Nash, R. (2016). A framework for island destination competitiveness – perspectives from the island of Malta. *Current Issues in Tourism*, 19(3), 253-281.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Brillat-Savarin, J. A. (1971). *The Physiology of Taste: or, Meditations on Transcendental Gastronomy*, MF K. Fisher (Çev.), (İlk baskı: La Physiologie du gout adıyla Paris: 1826), New York: Counterpoint.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. H. Bucak (Çev.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Dalby, A. (2014). *Bizansın Damak Tadı: Kokular, Yemekler, Şaraplar*. A. Özdamar (Çev.), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Gillespie, C., 2002. *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann
- Göynüşen, S. E. (2011). Edirne'deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.

- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Işkın, M. (2020). Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma. *Yayınlanmamış Doktora Tezi*, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya
- Küçükşahin, E. (2016). Gastronomi ve Medya İlişkisi. (Eds.), Hakan Yılmaz, *İçinde Gastronomi ve Medya*, Yayın No: 3276, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
- Öney, H. (2013). *Gastronomi Turizmi ve Alternatif Turizm*. Bahçe, S. (Ed.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.
- Patton, M. Q. (2002). Qualitative interviewing. *Qualitative Research and Evaluation Methods*, 3(1), 344-347.
- Santich, B. (1996). Sustaining Gastronomy. In: Proceedings of the Eighth Symposium on Australian Gastronomy: Sustaining Gastronomy, *Adelaide*, 28-30 September, pp. 1-2.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 25-24.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Symons, M. (1998). *The Pudding That took a Thousand Cooks: The Story of Cooking in Civilisation and Daily Life*. Melbourne: Viking Press
- Şahbaz, E. (2011). *Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Ürünleri*. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı): 86-99.
- Uhri, A. (2015). İnsanlığın Şafağında Beslenme. H. Yılmaz & A. Dündar (Ed.), *İçinde Gastronomi Tarihi*, (ss. 2-25). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınlar.
- Ürkmez, H. (2013). Mark Twain ve Tanpınar'dan Âdem ve Havva hikâyeleri. *Electronic Turkish Studies*, 8(9), 2523-2544.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenilirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.



© 2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).