



Türk Mutfağı Kavramının Lisansüstü Öğrencilerin Gözünden Kelime İlişkilendirme Testi Yöntemi İle Analiz Edilmesi

Analysis of The Concept of Turkish Cuisine Through The Eyes of Graduate Students with the Word Association Test Method

Ramazan KARAMAN, Göksel Kemal GİRGIN*

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p>Araştırma Makalesi</p> <hr/> <p><i>Makale Süreci:</i></p> <p>Gönderim : 25.04.2023 Düzeltilme : 24.05.2023 Kabul : 01.06.2023 Yayımlanma : 13.07.2023</p> <hr/> <p><i>Anahtar Kelimeler:</i></p> <p>Gastronomi Türk Mutfağı Kelime İlişkilendirme Testi</p>	<p>Bu çalışma, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesinde lisansüstü eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağını nasıl algıladıklarını ölçmeyi amaçlamıştır. Araştırmada, katılımcıların Türk mutfağı konusundaki algılarının derinlemesine incelenmesi için Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) yöntemi kullanılmıştır. Bu çalışma kapsamında turizm fakültesinde eğitim gören otuz dört öğrenciye ulaşılmıştır. Analizler sonunda katılımcıların Türk mutfağı ile alakalı toplam 94 kelime söyledikleri ve bu kelimelerin 290 kez tekrar edildiği belirlenmiştir. Katılımcıların Türk mutfağı konusundaki yaptıkları tanımlar ise literatürde yapılan tanımlarla benzeşmektedir.</p>
ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Research Article</p> <hr/> <p><i>Article history:</i></p> <p>Received : 25.04.2023 Revised : 24.05.2023 Accepted : 01.06.2023 Available : 13.07.2023</p> <hr/> <p><i>Keywords:</i></p> <p>Gastronomy Turkish cuisine, Word Association Test</p>	<p>This study aimed to measure the perception of Turkish cuisine by graduate students at Balıkesir University Faculty of Tourism. In the study, the Word Association Test method was used to examine the participants' perceptions about Turkish cuisine in depth. Thirty-four students studying at the tourism faculty were reached within the scope of this study. At the end of the analysis, it was determined that the participants said a total of 94 words related to Turkish cuisine and these words were repeated 290 times. The definitions of the participants about Turkish cuisine are similar to the definitions made in the literature.</p>

* Öğretim Görevlisi, Dicle Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri, ramazan.karaman@dicle.edu.tr, ORCID NO: 0000-0002-3801-2651. (Sorumlu Yazar)

* Doçent Doktor, Balıkesir Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, girgin@balikesir.edu.tr, ORCID NO: 0000-0002-9000-5256.

1.GİRİŞ

Canlıların hayatlarını devam ettirebilmeleri adına önemli bir yere sahip olan yeme içme kavramı, kültürel kimliğin belirlenmesinde etkin bir rol oynadığından insan topluluklarında farklı kültürlerde farklı özelliklere sahip bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır (Hillel, vd., 2013; Keskin vd., 2017). Toplumlar yaşamlarını devam ettirdikleri coğrafya ve kültürel yapılarına uygun olarak, ilk insandan günümüze değin geçen süreç içerisinde yeme içme ile ilgili birtakım kurallar oluşturarak kendilerine has beslenme ve mutfak kültürlerini ortaya çıkarmıştır (Beşirli, 2010).

Dünyadaki diğer olguların ve kavramların yaşamakta olduğu değişime paralel olarak mutfak kültürleri de büyük değişimlere uğramaktadır. Hayatını sürdürebilme telaşında olan insanlar bu kapsamda ulaşabildikleri tüm kaynakları kullanmaktadır. Her bir dönemin bir önceki dönem üzerine inşa edilerek devam ettiği düşünüldüğünde, mutfak kültüründe oluşan derin izler tarihsel anlamda da diğer dönemlere kaynak taşınması açısından önem arz etmektedir. Orta Asya'dan günümüze kadar değişim ve gelişim gösteren Türk mutfağının şekillenmesinde, farklı tarihsel dönemlerin etkisi de mevcuttur. Her bir dönemin taşıdığı özellikleri; ilgili coğrafyanın hayvansal ve bitkisel ürünleri, göçler, farklı medeniyetlerle kaynaşma, kurulan yeni devletler gibi çeşitle farklı unsurla açıklamak mümkün olmaktadır (Erdoğan Arıcı, 2016).

783.562 kilometrekarelik yüzölçümü ile hem Avrupa hem de Asya kıtasında bulunan Türkiye, birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış bir ülkedir. Akdeniz ve Ege Denizi Türkiye'yi Akdeniz ülkeleriyle birleştirmekte, kuzeyde Karadeniz, Slav dünyası ile doğal bir sınır çizmekte, doğuda yer alan dağlık bölgeler onu İran'la ve Kafkaslarla birleştirmekte, son olarak güneyde ise Arap dünyası ile komşuluk yapmaktadır. Atalarından kalan kültürel zenginliği yaşayan Türkiye, tıpkı bir mozaik gibidir. Türkiye'nin kültürel zenginliği sayesinde beslenme şekilleri de içinde bulunulan ekonomik, ekolojik, coğrafi, tarihsel ve kültürel yapıya göre şekillenmiştir (Özçelik Heper, 2017.)

Orta Asya ve Anadolu'nun verimli topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, Osmanlı ve Selçuklu gibi büyük imparatorlukların saraylarında gelişen tatlar, farklı kültürlerle uzun bir tarihsel süreç boyunca yaşanan etkileşimler, Türk mutfak kültürünün oluşmasında önemli rol oynamıştır. Genel olarak tahıllı, sulu şekilde pişirilen etli yahni yemekleri, çeşitli sebzeler, hamur işleri, zeytinyağlılar, çorbalar ve kendiliğinden yetişen yabani otlarla hazırlanan yemekleri içinde barındıran Türk mutfağı, yoğurt, pekmez, bulgur gibi sağlıklı ve kendine özgü gıda maddelerini de ortaya çıkarmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı). Araştırmada Türk mutfağı kavramının nasıl algılandığı ve akılda nasıl yer ettiği konusunun önemli olmasından yola çıkılarak, Türk mutfağı kavramının lisansüstü öğrenciler tarafından nasıl algılandığının belirlenmesi amaçlanmaktadır.

2.TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Orta Asya'da kurulan ilk Türk devleti olan Büyük Hun İmparatorluğu'ndan, Ön Asya'ya köklerini salan en büyük Müslüman Türk devleti olan Büyük Selçuklulara ve Anadolu'da kurulan dünya tarihinin en uzun ve görkemli imparatorluklarından biri olan Osmanlı İmparatorluğu'na kadar, uzun tarihsel geçmişinin ve zengin bir coğrafi yapıya sahip olmasının etkisine değinilerek, Türk mutfak kültürünü farklı başlıklar altında incelemek mümkündür (Bilgin ve Samancı, 2008). Diğer bir ifade ile geçmişten günümüze çok farklı süreçlerden geçen Türk mutfak kültürünün tarihi, Orta Asya, Selçuklu ve Türk beylikleri, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyetle birlikte bugün yaşanan dönem içerisinde açıklanmaktadır. Bu kapsamda gerek özgün yemek, gerekse yaşanmış olan coğrafyalarda etkileşime geçilen yemekler bu mutfak kültürünün günümüzde zengin ve kapsamlı hale gelmesinde etkili olmuştur (Çetin, 2008: 30).

Eski Türklerde koyun eti en çok tüketilen et olarak görülmekle birlikte keçi ve sığır eti de tüketilmektedir. Eti yenen diğer hayvanlar ve özellikle kısıraklar aynı zamanda sütü içinde kullanılmıştır. Et ürünlerinin saklanması baharatlayarak ve tuzlayarak kurutma yöntemi ve kavurma yöntemi yararlanılan en genel yöntemlerdendir. Süt, kefir, yoğurt, kımız ve peynir tüketimi en çok olan ürünler arasında yer almaktadır. Bitkisel gıda maddelerinin başında ise arpa ve buğday gelmektedir. Buğdayın öğütülerek un ve sonrasında yoğurularak hamur haline getirilmesi, sac veya tandır üzerinde ekmek, katmer, börek, gözleme ve pidelerin yapılması eski çağlardan beri devam etmektedir. Hamurun açılıp küçük parçalar halinde kesilerek mercimek veya et ile birlikte pişirilmesiyle yapılan tutmaç aşı da eski Türklerden günümüze ulaşan yemekler arasındadır. Türklerin en eski ve önemli içeceklerinden biri olan, arpa ve buğday ezmesinin mayalandırılması ile yapılan boza da günümüzde hala yapılan ve tüketilen bir içecektir. Türklerin beslenmesinde salatalık, ıspanak, havuç, turp ve soğan gibi sebzeler geçmişten günümüze kadar önemli yere sahip olmuştur. Aynı zamanda elma, erik, üzüm, armut, ayva gibi meyveler taze olarak tüketildiği gibi kış için kurutulularak saklanmış ve pekmeze tatlandırılan kuru meyveler hoşaf olarak tüketilmiştir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013; Baysal vd., 1996).

Orta Asya'nın göçebe insanları tarım ürünlerini, mayalanmış süt ve süt ürünlerini, koyun eti ve av etini, Mezopotamya'nın eşsiz tahıllarını, Akdeniz çanağının sebze ve meyvelerini, Güney Asya'nın baharat çeşitliliği ile harmanlayarak zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur (Baysal, 1993). Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesinden sonra deniz ürünleri de Türk mutfağında görülmeye başlamıştır. Bu dönemde deniz ürünleri tüketim düzeyi oldukça üst seviyelerdedir (Ünver, 1952). Aynı zamanda Türk mutfak kültüründe İslam dininin etkisi de görülmektedir. Örneğin Kuran-ı Kerim'de tüketilmesi yasak olarak gösterilen domuz eti Türk mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. İslam dininin bir diğer etkisi de Arap mutfağının Türk mutfak kültüründe daha hissedilir hale gelmesidir (Baysal vd., 1993). Güney Doğu bölgesinde özellikle Arap mutfağının etkisi bölgenin mutfak kültüründe oldukça

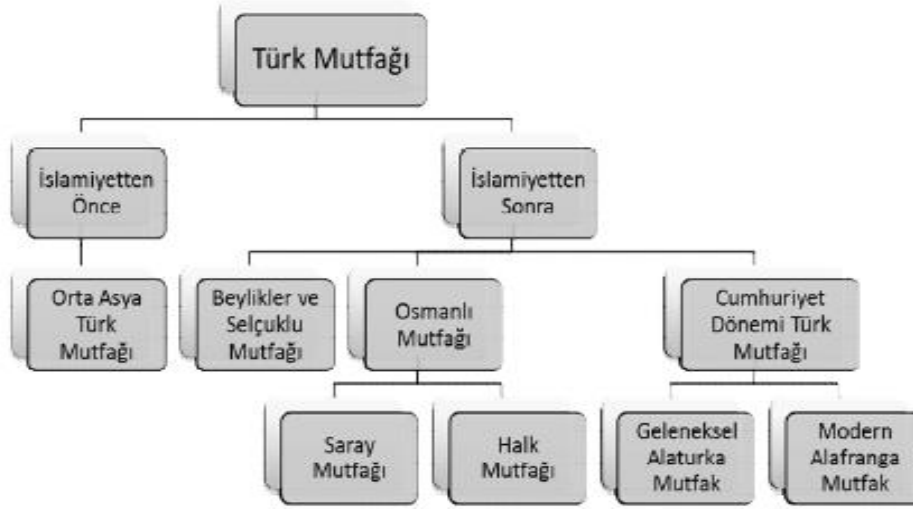
etkili olmuştur. Acının ve baharatın hazırlanan yemeklerde bol şekilde kullanılması bu duruma bir örnek olarak gösterilebilmektedir (Albayrak, 2013).

Türk mutfak kültüründe yer alan gıda maddeleri, yapısal olarak besleyici bir özelliğe sahip olmaları itibarıyla bir takım üstünlüklere sahip olarak görülmektedir. Tek yönlü bir beslenme şekli bulunmayan Türk mutfağında, çeşitli açılardan fayda sağlayabilecek ve farklı besin gruplarına sahip ürünler tüketilebilmektedir. Fakat bazı yiyeceklerin pişirilme şekilleri ve içerdikleri yüksek yağ oranları sağlıklı beslenme açısından onları dezavantajlı durumu getirmektedir (Baysal, 2002). Yaşanılan coğrafyanın zenginliği, tarihsel birikim ve çeşitlilik, kaliteli ürünler Türk mutfağının temelini oluşturan yapı taşları olarak ifade edilmektedir. Bu zenginliklerle beraber ortaya çıkan imkânlar Türk mutfağının özelliklerinin gelişmesinde etkin rol oynamıştır. Türk mutfağının temel özellikleri ise aşağıdaki gibi sıralanabilmektedir (Önçel, 2015; Erdoğan Arıcı, 2016; Solmaz ve Dülger Altınır, 2018).

- Türk mutfağında temel gıda maddesi ekmeçtir,
- Hamur işleri yemek çeşitleri arasında önemli bir yere sahiptir,
- Türk mutfağında yağ oldukça önemli bir yere sahiptir. Batı Anadolu mutfağında çoğunlukla zeytinyağı kullanılmaktadır. İç ya da kuyruk yağı ve süttten elde edilen yağlar da Türkiye'nin her bölgesinde yaygın şekilde tüketilmektedir,
- Yemeklerde alışkanlıklar önemli rol oynamaktadır,
- Özellikle kırsal bölgelerde kendi kendine yetişen ot ve köklerden, mantarlardan da Türk mutfağında fazlaca yararlanılmaktadır,
- Zengin baharat çeşitliliğine sahip olan Türk mutfağında baharat kullanımı yaygın şekilde görülmektedir. Çorba, salata ve yemeklerde yaş ve kuru nane, dereotu ve maydanoz kullanımı yaygındır,
- Sebzelerin etli, salçalı, soğanlı ve domatesli pişirilmesi yaygındır,
- Türk mutfağında sos servisi bulunmamaktadır. Batının etkisi ile son zamanlarda yemeklerin yanında sos servisi yapılması yaygınlaşsa da genel olarak hala geleneklere uyulduğu görülmektedir,
- Yoğurt Türk mutfağında önemli bir gıda maddesidir. Serinlemek için ayran tüketimi ve yemeklerin üzerine sade ya da sarımsaklı yoğurt dökülmesi oldukça yaygındır,
- Türk mutfağında yemeklerin süslenmesine fazla önem verilmemektedir. Genel olarak yemeklerin lezzetli olması ön plandadır,
- Türk mutfağında yemekler meyveler ve meyve kuruları ile tatlandırılır, ayrıca tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez kullanılmaktadır,
- Anadolu'ya özgü bir ürün olan bulgur çorbalarda, sebze yemekleri ve köftelerde oldukça sık kullanılan bir tahıldır.

Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfağının evreleri farklı kaynaklarda çeşitli şekillerde alt dallara ayrılmıştır. Fakat genel olarak bakıldığında Şekil 1’deki gibi İslamiyet öncesi ve İslamiyet sonrası olmak üzere ikiye ayrıldığı görülmektedir.

Şekil 1: Türk Mutfağının Evreleri



Kaynak: Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018).

Genel olarak bakıldığında Türk mutfağı Türklerin yaşadığı coğrafyalarda yetişen veya yetiştirilen hayvansal ve tarımsal besinlerden, İslam dininin özelliklerinden ve farklı medeniyetlerden etkilenen, gerek pişirme yöntemleri gerekse kullanılan malzemeler açısından diğer ülke mutfaklarına göre kendine özgü önemli farklılıkları bulunan bir mutfak olarak değerlendirilmektedir.

3.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmada Türk mutfağı kavramının lisansüstü öğrenciler tarafından nasıl algılandığının belirlenmesi amaçlanmıştır. Özatlı ve Bahar (2010), kelime ilişkilendirme testini, bilişsel yapıyı, bilişsel yapıyı oluşturan kavramlar arasındaki bağıntıyı ve zihinde oluşmuş o bilgi ile alakalı ağız gözlemlenmesini sağlayan, hafızadaki kavramlar arasındaki ilişkilerin yeterli ve anlamlı olup olmadığını belirleyen ölçme değerlendirme tekniklerinden birisi olarak tanımlamıştır. Bu nedenle çalışmada Yıldırım ve Şimşek (2013) tarafından tanımlanan; kanaat ve algıların daha rahat öğrenilmesini sağlayan nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve katılımcılardan veriler kelime ilişkilendirme testi vasıtasıyla elde edilmiştir. Çalışmanın evrenini Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesinde öğrenim gören lisansüstü öğrenciler oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılmasının mümkün olmaması dolayısıyla tesadüfi örnekleme yöntemine gidilmiştir. Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesinde öğrenim gören 34 lisansüstü öğrenciye 07.03.2020 / 13.03.2020 tarihleri arasında kelime ilişkilendirme testi uygulanmıştır. Kelime ilişkilendirme testinden elde edilen veriler önce analize hazır hale getirilmiş,

daha sonra verilerin frekansları hesaplanmıştır. Uygulamada “Türk Mutfağı” bir sayfada 10 kez alt alta sıralanmıştır. Alt alta 10 kez sıralanmasının sebebi 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 kısa bilgilendirmeler 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 Özatl, 2003; Özatl, 2006; Yalvaç, 2008; Polat, 2013; Keskin ve Örgün, 2015) en uygun zaman dilimi olarak belirlendiği için bu çalışmada da uygun süre olarak kabul edilmiştir. Katılımcılar bu süre zarfında Türk mutfağı kavramıyla ilişkisi olduğunu düşündükleri kelimeleri yazmıştır. Ayrıca ilgili cümle kısmı tek bir cevap kelimesine göre daha karmaşık ve değerlendirme sürecinde önemli rol oynadığı için (Örgün vd., 2017: 258) katılımcılara ek olarak 20 saniyelik ek bir süre daha tanınmıştır.

4.BULGULAR VE TARTIŞMA

Türk Mutfağı kavramının kelime ilişkilendirme testi ile kavramsal analizini belirlemek için yapılan çalışmada otuz dört öğrenciden veri elde edilmiştir. Analiz sonuçlarında şu bilgilere ulaşılmıştır;

Tablo 1: Türk Mutfağı Kavramının Kelime İlişkilendirme Test Sonuçları

	K1	K2	K	K	K	K	K	K	K	K1
			3	4	5	6	7	8	9	0
Toplam Katılımcı	34	3	3	3	3	3	2	2	1	18
		4	4	4	4	1	7	5	9	
Cevaplama Durumu	34	3	3	3	2	2	1	1	11	9
		4	4	4	9	3	7	4		
Boş Bırakma Durumu	0	0	0	0	5	11	1	2	2	25
							7	0	3	
Toplam Kelime Sayısı	290									

Tablo 1 incelendiğinde teste 34 kişinin katıldığı ve katılımcıların Türk mutfağı kavramını 290 kelime ile ilişkilendirdikleri görülmektedir. Katılımcıların tamamı kelime bağıntısı kurarken birinci ikinci üçüncü ve dördüncü kelimeleri eksiksiz söylemişlerdir. Katılımcı 4’ ten sonra ise sistemli bir şekilde kelime ilişkilerinde azalma meydana gelmiştir. Bu durum, lisansüstü öğrencilerinin Türk mutfağı denildiğinde kavram ile alakalı en az dört kelime söyleyebildiklerini ortaya koymaktadır.

Tablo 2: Katılımcıların Türk Mutfağı Kavramıyla İlişkilendirdikleri Kelimeler ve Bu Kelimelerin Tekrarlanma Sıklığı

<i>Kelime</i>	<i>F</i>	<i>Kelime</i>	<i>F</i>	<i>Kelime</i>	<i>F</i>
Baklava	21	Osmanlı	2	Koku	1
Lahmacun	13	Borani	2	Ezogelin	1
Kuru Fasulye	13	Tandır	2	Bereket	1
Yoğurt, Ayran	13	Tarhana	2	Özgün	1
Yaprak Sarma	12	Hamsi	2	Anne	1
Dolma	11	Tatlı	2	Ruh Doyumu	1
Döner	10	Sütlaç	2	Tavuk Şiş	1
Künefe	9	İçli Köfte	2	Balık Ekmek	1
Karınarık	7	Zengin	2	Ateş	1
Kebap	7	Şerbet	2	Kadayıf	1
Baharat	7	Gelişmemiş	2	Tantuni	1
Sulu Yemek	7	Çorba	2	Kahvaltı	1
Mantı	6	Et	2	Gelenek	1
Tereyağı	6	Kötü Görsel	2	Fırın Yemeği	1
Lezzet	5	Sıcaklık	1	Yahni	1
Acı	5	Tarih	1	Bağlılık	1
Rakı	5	Samimiyet	1	Kokoreç	1
Pide	5	Kıyma	1	Yeşil Fasulye	1
Zeytinyağı	5	Saray	1	Menemen	1
Çiğ Köfte	4	Tavuk	1	Bayıldı	1
Hamur İşi	4	Kuzu Tandır	1	Kuzu İncik	1
Salça	4	Bulgur Pilavı	1	Türk Kahvesi	1
Çeşitlilik	4	Tokat	1	Pastırma	1
Anadolu	3	Patates	1	Hünkar Beğendi	1
Sebze Türlü	3	Şölen	1	Köfte	1
Şiş Kebap	3	Kelle Paça	1	Verimlilik	1
Kültür	3	Candır	1	Yaprak	1
Çay	3	Kuymak	1		
Pilav	3	Restoran	1		
Makarna	3	Mangal	1		
Yöresel	3	Doyum	1		
Güllaç	3	Patlıcan	1		
Börek	3	Memleket	1		
Lokum	3				

Toplam'da 94 kelime üretilmiş ve bu kelimeler 290 kez tekrarlanmıştır.

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların Türk Mutfağı kavramı ile ilişkili olduğunu düşündükleri 94 kelimeye ulaşılmış ve bu kelimeler katılımcılar tarafından 290 kez tekrar edilmiştir. Türk Mutfağı denildiğinde katılımcıların ilk aklına gelen ve en çok söylenen kelimeler ise baklava (21), lahmacun (13), kuru fasulye (13), yoğurt ayran (13), yaprak sarma (12) dolma (11) ve döner (10) olarak belirlenmiştir.

Katılımcıların Türk mutfağı kavramı ile ilişkili olduğunu düşündükleri kelimelerin belirlenmesinin ardından katılımcıların Türk mutfağı ile ilgili yapmış oldukları tanımlar ise şu şekildedir;

K1: *Birbirinden farklı ve zengin lezzetler barından Türk mutfağı, yaşamak için yemeyip, yemek için yaşayanların beklentilerini karşıladığı yerdir.*

K2: *İçerisinde barındırdığı tarihsel ve kültürel zenginlikle çok çeşitli yemeklere sahip bir mutfak kültürü.*

K3: *Türkiye’de yaşayan herkesin dünyanın en iyi mutfağı sandığı ancak dünyanın en prestijli şeflerinin ve değerlendirme organizasyonlarının belki de ilk 20 de ilk 30 da yer vermeyeceği bir mutfak.*

K4: *Zengin yemek çeşitliliğine ve yöresel pişirme yöntemlerine sahip bir mutfak*

K9: *Türk mutfağı lezzetlerini tatmak astral bir seyahate çıkmak gibi.*

K13: *Kültürün sofraya yansıdığı dünyanın üç büyük mutfağından biri.*

K21: *Eşsiz lezzetlerin bulunduğu bir yemek masası.*

K27: *Dünyanın en lezzetli mutfaklarından biri.*

K28: *Eşsiz zenginlikte bir kültürdür.*

K33: *Kilo alduran bir mutfak.*

K34: *Pazarlanamayan bir mutfak.*

Katılımcılardan Türk mutfağını tanımlamaları istenilen kısımda K1,K2,K3,K4,K9,K13,K21,K27,K28,K33 ve K34 yukarıdaki tanımlamaları yaparken diğer katılımcıların bu kısma yanıt vermedikleri görülmüştür. Yukarıdaki tanımlamalar araştırmaya katılanların Türk mutfağı hakkındaki düşüncelerini ortaya koymaktadır. Genel olarak katılımcıların Türk mutfağını eşsiz lezzetlere sahip olan, zengin fiziksel ve tarihsel unsurlara sahip olan bir mutfak olarak değerlendirdiği, bazı katılımcıların ise pazarlama konusunda eksiklik olduğu, genel olarak abartıldığı, normal şartlarda dünya çapında ilk sıralarda bulunamayacak bir mutfak olduğu gibi değerlendirmeler yaptığı görülmektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada, Balıkesir Üniversitesinde lisansüstü öğrenim gören öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki algıları belirlemeye çalışılmıştır. Çalışmada kelime ilişkilendirme testi (KİT) veri toplama aracı kullanılmıştır. Araştırmada katılımcılara Türk mutfağı kavramının ne çağrıştırdığı sorulmuştur. Katılımcılardan Türk mutfağı kavramıyla ilişkili olan kelimeleri belirlemeleri ve Türk mutfağını tanımlamaları istenmiştir. Bu çalışmada Türk mutfağı kavramıyla ilişkilendirilen 94 kelime 290 kez tekrar edilmiştir. Türk mutfağı ile ilişkilendirilen ve en çok tekrar edilen kelimeler, baklava (21), lahmacun (13), kuru fasulye (13), yoğurt ayran (13), yaprak sarma (12) dolma (11) ve döner (10) olarak belirlenmiştir. Verilen diğer cevaplar arasında künefe, karnıyarık, baharat, mantı, sulu yemek ve çiğ köfte gibi gıda maddeleri yer almaktadır. Bu cevaplar aynı zamanda katılımcıların günlük hayatta tükettikleri gıda maddelerini ifade etmektedir. Elde edilen bu sonuç katılımcıların Türk mutfağını

kendi günlük tükettikleri gıda maddeleri ile ilişkilendirdiğini ortaya koymaktadır.

Araştırmada son olarak ise katılımcılardan Türk mutfuğı kavramını tanımlamaları istenmiştir. Yapılan tanımlamalar incelendiğinde araştırmaya katılan öğrencilerin Türk mutfuğı kavramı konusunda belli bir düzey bilgiye sahip oldukları söylenebilmektedir. Ortaya çıkan tanımlarda araştırmaya katılanların, Türk mutfuğını genel olarak eşşiz lezzetlerin bulunduğu ve zengin yemek çeşitliliğine sahip olan tarihsel, kültürel ve yöresel izler taşıyan bir mutfak olarak tanımladıkları gözlemlenmiştir.

Elde edilen bu veriler araştırmaya katılım gösterenlerin organ Türk mutfuğına yönelik bakış açılarının belirlenmesini sağlamıştır. Çalışmada veriler gönüllü katılım sağlayan öğrencilerden elde edilmiştir. Elde edilen verilerin analizleri ve ortaya çıkan sonuçların yorumlanması, çalışmaya katılan otuz dört öğrencinin görüş ve düşüncelerini yansıtmaktadır. Bulgular incelendiğinde, öğrencilerinin kavram ile alakalı bilgi dağarcıklarının güçlü olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırmanın Balıkesir Üniversitesinde öğrenim gören otuz dört öğrenci ile yapılması bir sınırlılık olarak kabul edilmektedir. Çalışma örnekleminin genişletilmesi ve daha fazla öğrenciye ulaşılması Türk mutfuğı ile ilişkili olan daha fazla kelimeye ulaşılmasında ve kavram ile alakalı üst düzey bilgi seviyesinin belirlenmesinde etkili olabilir. İleriye dönük yapılacak çalışmalarda daha fazla katılımcıya ulaşılması kavram ile alakalı kelime sayısının artmasına ve kelime bulutlarının oluşturulmasına katkı sağlayabilir. Oluşturulan kelime bulutları alakalı dersler kapsamında öğrencilere eğitim materyali olarak sunulabilir, öğrencilerin Türk mutfuğına karşı ilgileri daha çok arttırılabilir ve Türk mutfuğı ile bağları güçlendirilebilir. Bu sayede ileride yeme-içme sektörüne katılacak işgücünün Türk mutfuğı ile alakalı bilgi ve algı düzeyleri güçlendirilebilir. Aynı zamanda lisansüstü öğrencilerin akademik çalışmalar yürütmeleri göz önünde bulundurularak Türk mutfuğının daha iyi şekilde ele alınması ve uluslararası alanda kitlelere bu yolla aktarılabilmesi, tanıtılabilmesi de oldukça önem arz etmektedir.

KAYNAKLAR

- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 8(30).
- 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.
- Baysal A, Merdol T.K, Sacır F.H, Taşçı N.C, Başoğlu S. (1996). Türk Mutfağından Örnekler. Kültür Bakanlığı Yayınları-1570, Tanıtma Eserleri Dizisi-56. Kültür Bakanlığı. Ankara.
- Baysal, A.(1993a). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları:1230. Ankara.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, C.11, (87), s.159-169.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). Giriş ve Teşekkür. Bilgin, A ve Samancı, Ö (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde (9- 14). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı. Bilgin, A ve Samancı, Ö (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde (27- 38). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Erdoğan Arıcı, Ü. (2016). Türk Mutfağı. Kurgun H. ve Bağırın Özşeker D. (Ed.). *Gastronomi ve Turizm* içinde (119- 136). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Hillel, D., Belhassen, Y. ve Shani, A. (2013). What Makes A Gastronomic Destination Attractive? Evidence From The Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200-209.
- 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., Örgün, E., ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Analysis of. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 255, 267.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler (Turkish Cuisine and an. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33, 44.
- 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.
- Özçelik Heper, F. (2017). Türk Mutfağı. Sarıışık, M. (Ed.) *Uluslararası Gastronomi* içinde (49- 81). Detay Yayıncılık, Ankara.
- 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.
- Solmaz, Y., ve Altın, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Ünver, S. (1952). Fatih Devri Yemekleri. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Yalvaç, G.H. (2008). İşbirlikli Öğrenme Yaklaşımının Öğretmen Adaylarının Çevreye İlişkin Zihinsel Yapılarına Etkisi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara. Seçkin Yayıncılık.
- <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12761/geleneksel-turk-mutfagi.html>.