


AŞÇILARIN GASTRONOMİYE YÖNELİK GÖRÜŞLERİNİN İNCELENMESİ ÇORUM İLİ ÖRNEĞİ: NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Examining the Views of Chefs on Gastronomy The Case of Çorum Province: A Qualitative Research

Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER 
Cumhuriyet Üniversitesi
E-posta: tseker@cumhuriyet.edu.tr

Selen Yamur 
Cumhuriyet Üniversitesi
E-posta: yamurselen@gmail.com

Öz

Çalışma, Çorum'da gastronomi alanında faaliyette bulunan çeşitli otel ve restoranlarda çalışan aşçıların katılımı ile yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak katılımcıların görüşlerinin alınması tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma deseninde tasarlanan araştırmanın verilerini, Çorum'da ikamet eden ve çalışmaya gönüllü olarak katılan 26-55 yaş arası toplam 7 aşçı oluşturmaktadır. Araştırma bulgularına göre; kişilerin, gastronomi alanında eğitim almalarının gastronominin geleceğine katkı sağlayacağı, aşçıların çoğunun gastronomi terimi hakkında bilgi sahibi olduğu, dünyaca tanınan mutfaklarla ilgili yapılan sıralamada çoğu aşçının Türk mutfağını birinci sıraya yerleştirdiği ve Gaziantep'in gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirler arasında ilk sırada yer aldığı bilgilerine ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Çorum, Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Aşçı.

ABSTRACT

The study was carried out with the participation of chefs working in various hotels and restaurants operating in the field of gastronomy in Çorum, using the face to face interview method, and the technique of taking the opinions of the participants. The data of the research, designed in the qualitative research design, consists of 7 cooks aged 26-55 who live in Çorum and participate voluntarily in the study. According to the research findings; The information that people's education in the field of gastronomy will contribute to the future of gastronomy, that most of the cooks have information about the term gastronomy, that most of the chefs place Turkish cuisine in the first place in the ranking of world-renowned cuisines, and that Gaziantep is in the first place among the cities that stand out in terms of gastronomy tourism. has been reached.

Key words: Çorum, Gastronomy, Gastronomy Tourism, Chef.

1. GİRİŞ

Bugünkü manasıyla gastronomi kavramına ilişkin pek çok tanım yapılmıştır. Alan yazın incelendiğinde, farklı özelliklerden dolayı gastronomi kavramının tanımlanmasında uzlaşmanın zor olduğu gözlemlenmektedir. Alan yazında farklı tanımların yapılmasına neden olarak gastronominin, yalnızca yiyecek ve içeceklerle odaklanan bir disiplin olmaması, neden, nerde ve ne zaman gibi sorulara yanıt arayan, çeşitli bilimlerle ilişkili ve çok yönlü bir bilim dalı olması gösterilmektedir (Everett ve Aitchison, 2008: 150).

İnsan refahını ve gıdasını ilgilendiren, yemeğin göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde hijyen ve sanitasyon durumlarına önem verilerek hazırlanan ve sunulan yemek kültürü ya da yemek sanatı olarak tanımlanan gastronomi terimi Yunanca gaster (mide) ve nomos (yasa) kelimelerinin birleşimi ile oluşmaktadır. (Dilsiz, 2010:3).

Savarin 1825 yılında gastronomi ile ilgili yapmış olduğu tanımda, gastronomi kelimesini; “yemeğin hazırlanması, üretimi ve sunumunun beraberinde, yemeği mükemmel pişirme düşüncesini de içerisinde kapsamaktadır” diye tanımlamaktadır (Kaya ve Yurtseven, 2010: 58).

Bazıları için insanlığın vazgeçilmezi olan sağlık unsurunun temel taşı olarak benimsenen gastronomi, birçok kişi tarafından da yaşamın mutluluğa açılan penceresi biçiminde değerlendirilmiştir. Gastronominin bu önemi; onun insanlık tarihi için nesilden nesle aktarılacak bir bilim dalı haline dönüşmesine neden olmuştur (Uyar ve Zengin, 2015:315).

Gastronomi, ülkelerin ya da bölgelerin mutfaklarının farklılıklarını, bu mutfakların yiyecek ve içeceklerini, alışkanlıklarını aynı zamanda yiyecek içeceklerinin hazırlanış biçimlerini göstermektedir (Cömert ve Özkaya, 2014: 63).

Kültür ile yiyecek ve içeceği beraber sunmayı kendisine misyon edinmiş olan gastronomi, yiyecek ve içecek hazırlarken yararlanılan ekipman ve malzemelerin kullanım tekniklerini açıklayan, yiyecek ve içekten alınan zevkin artırılmasını sağlayan ve aynı zamanda birbirinden farklı mutfaklar arasındaki benzerlik ve farklılıkları gösteren bir bilim dalıdır (Akgöl, 2012: 17).

Farklı özelliklerine vurgu yapılarak oluşturulan farklı kaynaklardaki tüm tanımların ortak özellikleri göz önüne alındığında; gastronomiyi “temelinde belirli kültürlerin yansması olan, yemek yapma, pişirme, sunum ve yeme-içme tecrübesiyle ilgili bir sanat ve bilim dalı” biçiminde tanımlamak mümkündür (Sarıışık ve Özbay, 2015: 266).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İyi yemek düşkünlüğü, yemekten anlama, yemek bilimi, iyi yemek sanatı gibi anlamlar taşıyan gastronomi hareketlerine olan eğilim çağımızda giderek artmakta ve daha da dikkat çekmektedir. Aşçıların; gastronomi kavramı, eğitimi, turizmdeki yeri, gastronomik etkinlikler ve eğilimler konusundaki görüşlerinin belirlenmesi amacı ile yapılan bu çalışmada, gastronomi disiplininin tanıtılması ve gelişmesinde, mevcut problemlerin ortaya koyulmasında önemli bir yeri olan aşçıların görüşlerinin incelenmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir.

Etimolojik kökeni incelendiğinde, Yunanca “gastros”(mide) ve “nomos” (yasa, kural) sözcüklerinden oluşan “gastronomi” sözcüğü dilimize Fransızcadan girmiştir (Ballı, 2016:7). Jean Anthelem Brillat-Savarin tarafından gastronomiyle ilgili kayıtlara geçen ilk resmi çalışma yapılmıştır. Bu çalışma 1825'te ‘Tadın Fizyolojisi’ isimli eserde yayımlanmıştır. Ünlü Fransız gastronom Brillat-Savarin gastronomiyi ‘insanın beslenmesi ile alakalı olan her şeyin sistematik bir incelemesi’ olarak tanımlamıştır. Savarin, gastronomiyi, yenilebilir yiyeceklerin sınıflandırmasını yapmış olduğu için tarihin bir parçası, yiyecekleri kalitesine ve niteliklerine göre ayırdığı için fiziğin bir parçası, uygun kompozisyonu buluncaya dek farklı bileşimleri denediği için kimyanın bir parçası olduğunu ileri sürmüş, ticaretten, ülke ekonomisine kadar çok farklı alanlarda gastronomiye anlamlar yüklemiştir (Savarin, 2009). Brillat-Savarin, İngilizceye Tat Fizyolojisi olarak çevrilen bu eser ile duyularla gıda maddeleri arasındaki ilişki üzerine yapılacak olan çalışmaların, yiyecek ve içecek tüketiminin bir bilim dalı olarak görülmesine yönelik olarak daha sonra yapılacak çalışmaların yolunu açmıştır. Bu gastronomik literatür sağlığın korunması amacı ile yiyecek maddelerini arayan, tedarik eden ya da hazırlayan herkesin bilgilendirilmesinde, ayrıca menülerin oluşturulması, yemeklere uygun şarap seçimi, yiyeceklerin ne zaman ve nasıl hazırlanacağı ve konukları ağırlama konularında da rehberlik etmiş ve tavsiyelerde bulunmuştur. Brillat-Savarin yalnızca bilgi ve eğitim sağlanması yolu ile zevk ve hazzın artırılabilceğini belirtmiştir (Kivela ve Crofts, 2006).

Gastronomiye dair ilk çalışma Joseph Bercholux tarafından 1801 senesinde kaleme alınan “Gastronomie o L’Homme des champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan)” adlı eserdir. Ardından 1803 senesinde Croze Magnan’ın, “Gastronomie a Paris (Gastronomi Pariste)” adlı eseri basılmış ve Jean Anthelme Brillat Savarin tarafından 1825 senesinde Fransızca olarak “La Physiologie du gout (Tat Fizyolojisi)” adı ile yayımlanan eserle de alan yazını güçlenmiştir (Kivela ve Crofts,2006).

Bazı kaynaklarda ise tarihteki ilk yemek tariflerinin M.Ö I. yy ile M.S. III. yy arasında yaşamış yemek meraklıları olarak nitelendirilen Latin Apicius'lar tarafından oluşturulduğu belirtilmektedir. Ayrıca Mezopotamya arkeologları tarafından, M.Ö. 1700'e ait yemek tarifi niteliğinde çivi yazısıyla yazılmış kil tabletlere rastlanmıştır (Aydın,2015: 5).

Yiyecek, içecek ve mutfak sanatları hakkındaki çalışmalar son senelerde artan ilgi ile karşılanmaktadır (Üner ve Şahin, 2016: 79-80). Örneğin; Birdir (2015)'in, Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi tecrübeleri ve bu tecrübelerden hareketle Türk mutfağı hakkında bazı sonuçlar elde etmek ve gastronomi turizminin gelişimi için fikirler oluşturmayı hedefleyen araştırmasında Türkiye'nin herhangi bir yurt içi destinasyonunu ziyaret edip İstanbul Uluslararası Atatürk Havalimanından ülkesine dönen 293 yabancı turiste anket uygulanmıştır. Sonuç olarak, yabancı turistlerin, Türkiye'yi tercih etme nedenleri arasında Türk mutfağına özgü yemekleri tatmanın üçüncü sırada olduğu, Türk yiyeceklerini ve mutfağını beğenilerinin cinsiyete, eğitim düzeyine, medeni duruma, çocuk sahibi olma durumuna ve mesleğe göre farklılık göstermediği fakat yaşa, uyruğa ve ikamet edilen ülkeye göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Anketi cevaplayan yabancı turistlerin %93.2si ikamet ettikleri ülkeye döndüklerinde Türk gastronomisine ilişkin bilgi vereceklerini belirtmişlerdir. Çakıcı ve Eser (2016) çalışmalarında, yabancı mutfak şeflerinin, Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymayı hedeflemişlerdir. Veriler, Hatay ilinde 2014 yılı Eylül ayında gerçekleştirilmiş olan "Akdeniz Mutfak Günlerine katılan 11 şeften görüşme formu yaklaşımı ile toplanmıştır. Araştırma neticesinde, katılımcıların Türk Mutfağı hakkında daha öncesinden fikir sahibi oldukları, Türk Mutfağına porsiyon, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve tat-uyum yönünden çok beğendikleri ayrıca Türk Mutfağına pek çok farklı ve enteresan özellikteki yemek çeşitlerini barındırdığını düşündükleri sonucuna varılmıştır.

3. YÖNTEM

Araştırma nitel araştırma deseninde dizayn edilmiştir. Nitel durum çalışmasının en temel özelliği bir veya birkaç durumun derinliğine araştırılmasıdır. Gözlem, görüşme, doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı nitel yöntem, sosyal gerçekliğin ve insan davranışlarının arkasında yatan nedenlerin anlaşılmasına çalışıldığı bir araştırma çeşididir (Gürbüz ve Şahin, 2018).

Çalışmada nitel araştırma metotları arasında en sık kullanılan veri toplama tekniklerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme, insanların birbirlerine olan bakış açılarını, tecrübelerini, duygularını ve algılarını açığa vuran kuvvetli bir yöntem olarak bilinmektedir. Görüşme sürecinin, gözlem ve yazılı dokümanlardan elde edilen bulgularla onaylanması araştırmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini desteklemektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 40-41). Nitel araştırma deseninde tasarlanan bu çalışmanın katılımcıları Çorum ilinde ikamet eden çeşitli otel ve restoranlarda aşçı olarak çalışan 26-55 yaş arası araştırmaya gönüllü olarak katılan 1'i kadın 6'sı erkek toplam 7 bireyden oluşmaktadır. Araştırma verileri, yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak 05.01.2021/ 10.02/2021 tarihlerinde araştırmacı tarafından bizzat toplanmıştır. Katılımcıların belirlemiş olduğu yerde ve zamanda görüşmeler gerçekleştirilmiş ve her bir görüşme 40-45 dakika sürmüştür. Görüşmeler esnasında veri kayıpları önlemek amacı ile ses kayıt cihazı kullanılmıştır. Görüşmelerde alınan ses kayıtları yazılı hale getirilmiş, ardından kayıtlar tekrar dinlenilerek yazılı metin ile karşılaştırılmış ve metinlerin doğrulaması yapılmıştır. Görüşme yapılan kişiler Aşçı1, Aşçı2, Aşçı3 biçiminde kodlanmıştır.

4. BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmaya Çorum ilinden 6'sı erkek 1'i kadın olmak üzere toplamda 7 aşçı katılmıştır. Aşçıların çoğunluğu lise ve üniversite seviyesinde eğitim almıştır. Sadece 1 aşçı (Aşçı2), ortaokul eğitimi almıştır. Katılımcılara ilişkin demografik özelliklere Tablo 1'de yer verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Yaş	Eğitim Düzeyi	Sektörde Deneyim Yılı
Aşçı1	28	Üniversite	5
Aşçı2	55	Ortaokul	15
Aşçı3	33	Lise	10
Aşçı4	30	Üniversite	5
Aşçı5	26	Lise	7
Aşçı6	34	Üniversite	8
Aşçı7	36	Lise	12

Aşçılara gastronomi nedir? Gastronomi kavramını daha önce duydunuz mu? Diğer bilim dallarıyla ilişkisi var mıdır? Soruları yöneltilmiştir.

Aşçıların hepsi gastronomi terimini önceden işittiklerini dile getirmişlerdir. Aşçı1: “Her toplumun kendi kültürü vardır. Bu kültürün içerisinde yemekleri de vardır. Gastronomi de yemek kültürüdür”. Aşçı2: “Gastronomi bir damak zevkidir.” Aşçı3: “Gastronomi bir yemek bilimidir.” Aşçı4: “Paul Freedman’ın bu konuyu çok güzel özetlediği deyiminden alıntıyla başlayalım isterseniz. Der ki: “Gastronomi bir bakış açısı, bir estetiği ifade eder.” Savarin’e göre ise: “Gastronomi bilimi, bizi beşikten mezara destekleyen, nefreti silahsız bırakan, işleri kolaylaştıran, yorgunluk getirmeyen ve diğer bütün zevklerin yorgunluklarını alan tek zevk” olarak ifade ediyor ve ben de bu iki düşünürün düşüncelerine sonuna kadar katılıyorum. Diğer katılımcılardan Aşçı5: “Mutfak sanatlarını içine alan bir bölümdür gastronomi.” Aşçı6: “Gastronomi yemek yeme bilimi ve yemeğin alfabesidir.” Aşçı7: “Gastronomi, insanın temel ihtiyacı olan yemeğin pişirilmesi, sunulmasıyla ilgili bir bilimdir” biçiminde ifade etmişlerdir. Bu ifadelerle bakıldığında katılımcıların hepsinin gastronomi kavramı hakkında bilgi sahibi oldukları yargısına ulaşılabilir.

Katılımcılar gastronomi bilimini diğer bilim dallarıyla ilişkili bulmuşlar, özellikle turizm (Aşçı1-Aşçı5), ve kimya (Aşçı3- Aşçı7) bilimleri ile ilişkilendirmişlerdir. Güzel sanatlar ve sosyal bilimler (Aşçı4), tarım, coğrafya ve ticaret ile (Aşçı7) ilişkisi olduğunu düşünenler de vardır.

Bu görüşlere paralel olarak Shenoy (2005) ve Kivela & Crofts (2006)’da gastronominin içinde beslenme; tat alma hissi ve fizyolojisi, gıda, hijyen, tarım, kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji ve tıp bilimleri gibi pek çok bilim dalının bünyesinde bulunduğunu ifade etmişlerdir. Aşçı2 ise; “Gastronominin bütün bilim dallarıyla ilişkisi vardır” şeklinde görüşünü bildirmiştir.

Aşçılara gastronomi ile ilgili bilgi ve becerilerini nereden edindikleri sorulmuştur.

Bu soruya bazı aşçılar “bilgi ve becerilerim çevremde ve ailemde başladı” (Aşçı1- Aşçı2- Aşçı3- Aşçı4- Aşçı5) biçiminde cevap vermişlerdir. Aşçı6: “Dışarıda arkadaşlarımla uzunca vakit geçirmekten ziyade evimde yemek pişirirken daha büyük keyif aldığımı fark ettim. Ayrıca yemek yaparken çok büyük heyecan ve istek duyuyordum. Ailemin de desteğiyle lisede gastronomi bölümü tercih ettim ve bireysel araştırmalar edindim” biçiminde yanıt verirken Aşçı7 ise; “Usta-çırak ilişkisi içerisinde yetiştim ve kendimi geliştirmeye çalıştım. Gerek okuduğum kitaplarla gerek ziyaret ettiğim şehirlerle ve sürekli farklı lezzetler deneyerek” diyerek görüşünü belirtmiştir.

Aşçılara gastronomi alanında çalışabilmek için herhangi bir eğitime gerek var mı? Meslek çalışanlarının gastronomi konusunda eğitim almalarının gastronominin geleceğine katkı sağlayacağını düşünüyor musunuz? Bir kurum tarafından izin, belge vb. sahip olunması gerekiyor mu? Soruları yöneltilmiştir.

Aşçıların hepsi gastronomi eğitiminin gerekli olduğunu ve gastronomi konusunda eğitim almanın gastronominin geleceğine katkı sağlayacağını ifade etmişlerdir. Aşçıların çoğunluğu gerekli olan izin belgelerinin alınması gerektiği; Aşçı1: “Üniversitelerden alınan diplomalar veya halk eğitim merkezleri tarafından verilen sertifikalara sahip olmak gerek.” Aşçı4: “Öncelikle bir işletmenin hijyen sertifikası olmalıdır ve bu duvarda bulunsun diye değil düzenli bir şekilde çalışanların da bu eğitimden geçmeleri gerekiyor.” Aşçı6: “İşyeri açma belgesi, kalfalık, ustalık, usta öğreticilik gibi belgelere sahip olunması gerekli” biçiminde görüş bildirmişlerdir.

Aşçılara gastronominin turizmdeki yeri ve pazarlama unsuru olabirliği konusunda ne düşündükleri sorulmuştur.

Bu sorulara Aşçı1: “Gastronominin turizmdeki yeri oldukça önemlidir. Ülkemize gelen her turist bizim yemek kültürümüzü mutlaka görüyor. İnsanlar güzel olan her şeyi çekici bulurlar. Yemek kültürümüzün güzelliği de turizmde ayrı bir çekicilik oluşturuyor, bu da zaten pazarlamaya giriyor.” Aşçı2-Aşçı3-Aşçı4-Aşçı5-Aşçı6-Aşçı7 gastronominin turizmdeki yerinin çok büyük olduğunu, destinasyonların yiyeceklerle bir avantaj sağlayıp, üstünlük elde edebileceğini belirtmişlerdir. Aşçı6-Aşçı7 de gastronomiyi, kişilere satın alma olanağı sunmuş olduğu için pazarlama aracı olarak görmüşlerdir.

Aşçılara gastro-turist olarak başka şehir ve başka ülkelerde yemek festivallerini, fuarları restoranları ziyaret ettiniz mi? Sorusu yöneltilmiştir.

Bu sorulara Aşçı1-Aşçı2-Aşçı7 turist olarak değil ama bu mesleği yapan birisi olarak birçok şehrin yemek kültürünü gördüklerini ve çalışmalarda bulduklarını belirtmişlerdir. Aşçı3: “Ülke olarak gitmedim. Ama çoğu İl’e gitmişliğim var. Hataya gittim mesela. Oruk çok meşhurdur ve ince bulgurdan yaparlar. Mersin’e gittim. Tantuni ve Tarsus kebabını çok severim. Karabük, Adana gibi gittiğim başka şehirlerde var.” Aşçı4-Aşçı6, gastro turist olarak katıldıkları birçok etkinlikler ve festivaller olduğunu, Aşçı5 ise hiçbir etkinliğe ve festivale katılmadığını belirtmiştir.

Denizer (2008)’de Bir ülkenin ya da bir bölgenin yiyecek ve içeceklerini tadabilmek, gıda üreticilerini ziyaret, yiyecek içecek festivallerine ve fuarlarına katılmak, belirli lokantaları, yiyecek içeceklerle ilgili özgün yerleri ziyaret etmek maksadıyla insanların kilometrelerce yol gittiklerini belirtmiştir.

Aşçılara Moleküler gastronomi ve Füzyon mutfak uygulamalarını biliyor musunuz? Kullanılan yöntem ve teknikler hakkında bilginiz var mı? Soruları yöneltilmiştir.

Bu sorulara Aşçı1: “Moleküler gastronomi, gastronominin bilim ile birleşmesidir. Birazda besinleri aklınızda olan şekilden daha farklı şekillerde yorumlamak oluyor. Füzyon mutfak uygulaması da farklı kültürlerden karışım yapıp yeni yemekler ortaya çıkarmaktır. Son zamanlarda bir dondurma moda olmuştu, yediğinizde ağzınızdan duman çıkıyordu. Bu aslında sıvı azot yöntemiyle yapılan bir şey. Yani moleküler gastronomi de kullanılan bir tekniktir.” Aşçı3-Aşçı4-Aşçı6 füzyon mutfağı, farklı mutfak geleneklerinin öğelerini birleştiren birer mutfak olarak görmüşlerdir. Aşçı2 ise bu kavramları daha önceden hiç duymadığını belirtirken, Aşçı7 de moleküler mutfak yöntemleri olarak kıvamlaştırma ve küreleme tekniğini bildiğini belirtmiştir.

Aşçılara Türkiye’de gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirler hakkında bilginiz var mı? Sorusu yöneltilmiştir.

Aşçıların çoğu (Aşçı1-Aşçı2-Aşçı4-Aşçı5-Aşçı6), gastronomi turizmi açısından ön plana çıkan şehirlerin arasında Gaziantep’in ilk sırada yer aldığını belirtmiştir. Bunları Hatay (Aşçı1-Aşçı5, Aşçı6), Çorum (Aşçı3-Aşçı6), Konya (Aşçı7), Adana (Aşçı3) şehirleri takip etmiştir.

Aşçılara Dünya’nın tanınmış mutfakları ile ilgili bilginiz var mı? Dünya mutfaklarından yöresel yemek ve farklı lezzetlerdeki ürünleri yapar mısınız? Sıralama yapsanız Türk mutfağı kaçınıcı sırada yer alır? Soruları yöneltilmiştir.

Aşçıların bazıları Türk mutfağını birinci sıraya koymuştur (Aşçı1-Aşçı2-Aşçı3-Aşçı4). Aşçı6: “Hangi ölçüte göre sıralama yapacağız, kesin bir şey söyleyemem Türk mutfağı hakkında”

diyerek Türk mutfağının yerinin belirsiz olduğu hakkında görüşünü belirtmiştir. Dünya mutfakları hakkında yapılan yorumlarda ise Aşçı1: “Tanınmış mutfaklarla ilgili mesleki olarak çok fazla bilgim yok. Yöresel yemek ve lezzetlerine gelince aslında çoğumuzun yaptığı İtalyan mutfağından makarna. İtalyanlar buna makarna demiyor. Penne ismini koymuşlar.” Aşçı2, Dünya mutfağından yemek yapmadığını belirtmiştir. Aşçı3-Aşçı5 Meksika mutfağını çok sevdiğini ve yemekler yaptıklarını belirtirlerken, Aşçı4: “Fransız mutfağıyla çok ilgilenirim. Sosları, makarnaları ve pizzaları çok güzel. Zaten ben de farklı tatları bağlamayı sevdiğim için farklı ülkelerdeki yemek kültürlerini araştırıp denerim” biçiminde görüş bildirmiştir. Aşçı6: “İtalyan mutfağını çok severim ve meşhur soslarını da yaparım. Hint mutfağı ise dikkatimi çeken mutfaklar arasındadır. Özellikle bol baharatlı yiyecekleri. Bunun yanında Yunan salatası da yaptığım farklı lezzetler arasındadır” derken, Aşçı7 ise Arap mutfağına ilgisine olduğunu belirtmiştir.

4. SONUÇ

Katılımcıların hepsi gastronomi kavramını “yemek bilimi, yemek kültürü, yemeğin alfabesi, yemeğin pişirilmesi-sunulması ile ilgili bir bilim” diyerek doğru şekilde açıklamışlardır. Katılımcılar gastronomiyi diğer bilim dallarıyla ilişkili bulmuşlar ve daha çok turizmle ilgili olduğunu belirtmişlerdir. Aşçıların çoğunun lise ve üniversite seviyesinde eğitim aldıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğu. Gastronomi alanında gelişebilmek ve ilerlemek için bir eğitime gerek olduğunu ve meslek çalışanlarının gastronomi konusunda eğitim almalarının gastronominin geleceğine katkı sağlayacağını belirtmişlerdir. Katılımcıların çoğunun moleküler mutfak ve füzyon mutfak hakkında bilgi sahibi olduğu fakat çok fazla uygulamadıkları belirlenmiştir. Katılımcıların belirttiğine göre gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirler arasında ilk sırada Gaziantep, daha sonra Hatay, Afyon ve Konya olmuştur. Katılımcıların çoğu dünyaca tanınan mutfaklarla ilgili yapılan sıralamada Türk mutfağını birinci sıraya yerleştirmişlerdir. Belirsizlik yaşayan katılımcıların olduğu tespit edilmiştir. Bazı katılımcıların farklı ülkelerin yemeklerini yapmış oldukları görülmüştür.

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y. (2012), Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Aydın, E. (2015). Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği. Afyon Kocatepe Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4/Special issue1 (2016). ss. 3-17.
- Birdir, K. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3 (2): 57-68
- Cömert, M., Özkaya, F.D.: (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2, 62-66
- Çakıcı, A.C., Eser, S. (2016). An Assetments of Turkish Cuisine by the View of Foreign Cuisine Chefs. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special:215-227 DOI:10.21325/jotags.2016.32
- Denizer, D. (2008). Türk Turizmin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler, 2.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, Alanya.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi Ve Turizm (İstanbul Örneği). Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- Everett, S. ve C. Aitchison. (2008). “The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England”. *Journal of Sustainable Tourism*, 16 (2), 150-167.

- Gürbüz S, Şahin F (2018) Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (Seçkin Yayıncılık, Ankara).
- Kivela, J and Crofts, C.J. (2006), "Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination ", Journal of Hospitality & Tourism Research, 30, 354.
- Kivela, J. ve Crofts, J.C. (2006). "Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination." Journal Of Hospitality & Tourism Research, 30(3): 354-377.
- Sarışik, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi. Cilt 26. Sayı 2. Güz. ss. 264-278.
- Savarin, J. (2009). The psichology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy, Everymans Library: Londra.
- Shenoy, S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist, a Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, USA.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). "Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması", Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, C. 3, S. 17, ss. 355-376.
- Üner, E.H. ve Güzel Şahin, G. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dahil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 4/3 (2016.) ss. 76-100
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yurtseven R. Ve Kaya O., (2010), Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. 77. Ulusal Turizm Kongresi, 2-5 Aralık 2010, Kuşadası.