

Gastronomi Çalışmalarının Türkiye'deki Bilimsel Evi Neresi? Kahve Üzerine Gerçekleştirilen Araştırmalardan Hareketle Disipliner Yapıya Yönelik Bir İnceleme (Where is the Scientific Home of Gastronomy Studies in Turkey? A Study on the Disciplinary Structure Based on Research on Coffee)

* Neslihan ŞİMŞEK^a , Ozan GÜLER^a , Murat İsmet HASEKİ^b 

^a Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Türkiye

^b Çukurova University, Kozan Faculty of Business, Department of Business Administration, Adana/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.05.2023

Kabul Tarihi: 27.06.2023

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Disiplin

Multidisiplin

İnterdisiplin

Kahve araştırmaları

Öz

Bu araştırmanın amacı, kahve konusunu odak noktasına almış yerli alanyazındaki Türkçe makale ve tezlerden hareketle, gastronomi alanının disiplinler yapısını araştırmaktır. Bu amaçtan hareketle sistematik derleme kıstaslarına göre kahve konulu tez ve makaleler taranmış ve araştırma sorularına göre incelenmiştir. Bu kapsamda 18.01.2023 tarihinde “kahve” anahtar kelimesi kullanılarak filtrelenen makale ve tezlerin başlık ve özetleri incelenmiş, 87 makale ve 226 tez araştırmaya dâhil edilmiştir. Kahve konulu yayınlar disiplinler farklılığı açısından incelendiğinde, hem lisansüstü tezler hem de makaleler açısından multidisipliner alanın çok baskın olduğu görülmektedir. Multidisipliner araştırmaların arkasından pazarlama, turizm işletmeciliği ve işletme gibi interdisipliner araştırmaların yoğun olduğu görülmektedir. Kahve temalı makaleler ve gastronomi anabilim dalı altında hazırlanan tezler incelendiğinde tüketici tutum ve davranışının en fazla odaklanılan konu olduğu fark edilmiştir. Buradan hareketle, gastronominin kendisini açıklama hususunda pazarlama alanından önemli oranda beslendiği görülmektedir. Sonuç olarak kahve konusuna yönelik multidisipliner ve interdisipliner akademik ilginin, gastronomi araştırmalarının ana yapısındaki çeşitliliği çok iyi bir şekilde yansıttığı söylenebilir. Bu sonuçtan hareketle, gastronominin kendi başına bir sosyal bilim disiplini olabilmesi için gastronomi alanının sınırlarını belirleyici nitelikli ve özgün araştırmalar yapılması gerektiği ileri sürülebilir.

Keywords

Gastronomy

Discipline

Multidisciplinary

Interdisciplinary

Coffee research

Abstract

The aim of this research is to investigate the disciplinary structure of the gastronomy field, based on the Turkish articles and theses in the domestic literature that focus on coffee. For this purpose, theses and articles on coffee were scanned according to systematic review criteria and examined according to research questions. In this context, the titles and abstracts of articles and theses filtered using the keyword "coffee" on 18.01.2023 were examined, and 87 articles and 226 theses were included in the research. When the publications on coffee are examined in terms of disciplinary differences, it is seen that the multidisciplinary field is very dominant in terms of both graduate theses and articles. It is seen that interdisciplinary researches such as marketing, tourism management and business are intense after multidisciplinary researches. When coffee-themed articles and theses prepared under the gastronomy department are examined, it has been noticed that consumer attitudes and behaviors are the most focused subject. From this point of view, it is seen that gastronomy is fed from the field of marketing in terms of explaining itself. As a result, it can be said that the multidisciplinary and interdisciplinary academic interest in coffee reflects the diversity in the main structure of gastronomy research very well. Based on this result, it can be argued that in order for gastronomy to be a social science discipline on its own, qualified and original researches that determine the boundaries of the gastronomy field should be carried out.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ozanguler@mersin.edu.tr (O. Güler)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1261

GİRİŞ

Gastronomi son yıllarda hem sosyal bilimler altında turizm ile ilişkili konular hem de sağlık ve fen bilimleri bağlamındaki birçok alt disiplinin ilgisini çeken bir alandır. Gastronomi anabilim dalındaki yapılan lisansüstü tezlerin konularının turizm, gıda mühendisliği, beslenme ve diyetetik, işletme, güzel sanatlar gibi çeşitli bilim dalları ile harmanlanıp yazılması (Şahin, Akdağ, Çakıcı & Onur, 2018, s. 36) ve gastronomi temalı yayınlanan makalelerdeki yazarların çalıştıkları akademik bölüm ve temel alanlarına göre çeşitlilikler göstermesi (Çuhadar & Morçin, 2020, s. 97) bunun en büyük kanıtıdır. Gastronominin bu denli çeşitlilikte bilim dallarının altında araştırılıyor olmasının çeşitli nedenleri mevcuttur. Gastronomi teriminin, M.Ö. 4. yüzyılda Sicilya’da yaşamış olan Antik Yunan Edebiyatçısı Arcestratus’un “The Art of High Living” eserinin gastronomi olarak tercüme edilmesi ile şekillendiği bilinmektedir (Scarpato, 2002b; Samancı, 2015: 142). Bununla birlikte gastronominin literatürde kapsamlı bir şekilde yer edinmesinin, 1825 yılında Brillat-Savarin tarafından yayınlanan Tadın Fizyolojisi (La Physiologie du Goût) kitabı ile gerçekleştiğine ilişkin bilgiler mevcuttur (Scarpato, 2002a, s. 4; Scarpato, 2002b, s. 54). Öyle ki Tadın Fizyolojisi adlı eser duyular, gastronomi, iştah ve pişirmenin tarihçesinden şarap bukesine kadar çeşitli konuları harmanlayarak (Brillat-Savarin, 1994: 29-287) gastronominin temellerini sunan bir kaynak niteliğindedir (Seyitoğlu & Çalışkan, 2018, s. 524). Bununla birlikte, gastronomi alanındaki araştırmaların geçmişini bibliyometri yöntemiyle inceleyen bazı araştırmalar, gastronomi araştırmalarının geçmişinin 1970’lere dayandığını (Güzeller & Çeliker, 2017; Okumuş, Köseoğlu & Ma, 2018), 2000 yılından sonra ise gastronomi araştırmalarının artarak devam ettiğini bulgulamıştır (Güzeller & Çeliker, 2017, s. 100). Bu hususta, gastronomi tarihinin çok eskilere uzanmasına karşın bilimsel anlamda eser verme konusunda geç kalınması dikkat çekmektedir. Bunun en büyük nedenlerinden ilki gastronomi tanımının belirgin olmaması ve tanımların farklılık göstermesidir (Seyitoğlu & Çalışkan, 2018, s. 524). İkinci neden ise, tanımların içerisinde geçen kavramların birçok farklı disipline göz kırpyor olmasıdır. Örneğin, Joseph de Berchoux gastronomiyi sanat ile ilişkilendirerek gastronominin tanımını “güzel ve nitelikli yeme sanatı” (Özbay, 2017, s. 5) şeklinde yaparken, Brillat-Savarin (1994, s. 52) “insan beslenmesini ilgilendiren her şeyin mantıklı olarak anlaşılması” şeklinde tanımlayarak gastronomi ve beslenme ilişkisini vurgulamıştır. Santich (1996, s. 2) ise gastronomiyi gıdaların üretilmesi, yemek hazırlanması ve yemek üretimine ilişkin çeşitli teknikler ile gıda kimyası, fizyolojisi, gıda seçimi ve gelenek görenekleri ile ele alarak gastronomiyi çiftlikten çatala geniş bir yelpazede tanımlamıştır. Bu gibi multidisipliner alanlardaki kavramları içeren tanımlardan hareketle, gastronomi alanının sınırlarının net bir şekilde belirli olmadığı görülmektedir. Bundan dolayı sosyal bilimler, sağlık bilimleri ve fen bilimleri alanındaki araştırmacılar için, gastronomi alanında çalışma yapmanın cazip hale geldiği aşikârdır. Bir alanın akademik bir bilim disiplini olması, “alanın araştırma konuları ve sorularının olması, birikmiş uzmanlık bilgisi, teori ve kavramlara sahip olma, araştırma yöntem ve yaklaşımlarının olması, kurumsal kimlik kazanma, güncel olma, araştırma alanının belirgin olması, paradigmanın varlığı, teorinin pratikte uygulanabilirliği, mantıksal yapının varlığı, artarak devam eden bilgi düzeyi, akademik camianın varlığı ve kavramın kelime kökeni ile bağlantılı olması” koşullarına bağlıdır (Seyitoğlu, 2018, s. 46). Buna karşın söz konusu sosyal bilimler olduğu zaman bu kriterlerin bazılarının karşılan(a)maması normal sayılabilir.

Bu araştırmada gastronomi araştırmalarının bilimsel yolculuğuna ait güncel durumun anlaşılabilmesi için sistematik tarama yöntemi ile gastronominin kendisine özgü bir ürününden hareket edilmesi amaçlanmıştır. Bir alanın kendisine ait bilimsel sınırlarını anlamının en iyi yolu kendisini tanımlayan kavramlardan hareketle (bkz. Akşit-Aşık, 2017; Güler, Akyel, Nakilcioğlu, Çağlayan & Kıcıman, 2020; Seyitoğlu & Alphan, 2020; Yiğit & Şahin-

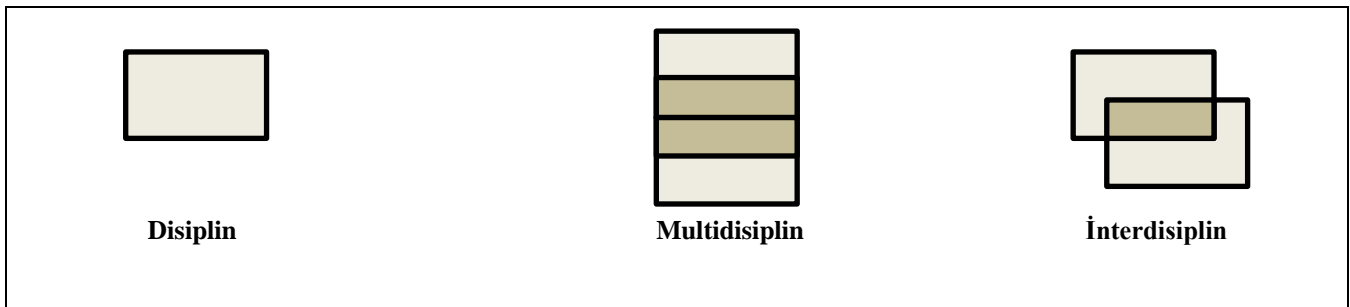
Perçin, 2020) çok önemli ve global bir gastronomi ürünü olan kahve temalı araştırmaların disiplinler yapısı araştırılmıştır. Gerçekleştirilen sistematik tarama; disiplin, interdisiplin ve multidisiplin olmak üzere üç farklı bakış açısıyla ele alınmış olup transdisiplin bakış açısı kapsam dışında tutulmuştur. Alanyazında kahveye yönelik çeşitli araştırmalar bulunmaktadır. Örneğin pazarlama bakış açısıyla kahveye yönelik tüketici tutum ve davranışı (Arslan, 2019; Bayındır & Çalışkan, 2022; Tan & Hocaoğlu, 2017; Yüksel, Goral, Kement & Güner, 2022) ile marka tercihi (Gülmez, 2017), kahvenin tarihle ilişkisine vurgu yapan kahve ve kahvehane tarihi çalışmaları (Çaksu, 2019; Feyiz & Şanal, 2021), kahve atıklarının kullanımını ele alan araştırmalar (Ateş & Elmacı, 2017; Selçuk, Bakır, Kaya & Başer, 2022), kahve tüketimini sağlık ekseninde ele alan çalışmalar (Macit & Akdevelioğlu, 2018) olmak üzere yerli literatürde kahve konusu ile ilgili konu çeşitliliği zengindir. Ayrıca gastronomik bir değer olarak kahvenin geçmişinin çok eskilere dayanması (Girginol, 2016, s. 14), UNESCO İnsanlığın Somut olmayan Kültürel Mirasının listesinde yer alması (UNESCO.org), sürdürülebilirlik (Tekin, 2021) ve sürdürülebilirliğin yanı sıra kahve kalitesi, sosyal etkileşim, sanatsal zevk, yerel çiftçilerin korunması (Güler, Akyel & Nakilcioğlu, 2020) gibi konuları kapsayan, değerli bir gastronomik ürün olması nedeniyle bu araştırma kahve odağında tasarlanmıştır. Dolayısıyla kahve araştırmaları üzerinden yerli alanyazın açısından gastronomik araştırmaların disiplinler yapısı rahatlıkla keşfedilebilir. Buna ek olarak gastronominin disiplinler altyapısı ile ilgili sınırlı sayıda çalışma olması nedeniyle (Acar, Güldemir & Aksöz, 2020; Çuhadar & Morçin, 2020; Seyitoğlu & Çalışkan, 2018; Zencir-Çiftçi, 2019; Güler, 2021) bu araştırmanın önemli bir açığı kapatması ve alanyazına katkı sağlaması hedeflenmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Disiplin, İnterdisiplin ve Multidisiplin Kavramları

Disiplin kavramı Türk Dil Kurumu'na göre (TDK, 2023), “Öğretim konusu olan veya olabilecek bilgilerin bütünü, bilim dalı” şeklinde tanımlanmaktadır. Bir diğer tanımda ise disiplin, “metodik kurallar veya prosedürler vasıtasıyla genel kabul görmüş ilkeler temelinde sistematik olarak oluşturulmuş, iyi tanımlanmış bir varlık alanına ait farklı bireyler tarafından kabul edilebilir ortak bir bilgi bütünü olarak karakterize edilen çalışma alanı ya da bilim dalı” şeklinde tanımlanmıştır (Kockelmans, 1979, s. 127). Disiplini bilim dalının bir alt dalı olarak ele alan Kozak (2015, s. 6-7), disiplin kavramını “Öğretimi ve araştırılması gereksinim arz eden bilgi bütünü ve bilim dalı” olarak tanımlamıştır. Bu noktada disiplin olma koşulları ön plana çıkmaktadır. Kozak ve Kozak'a göre (2011, s. 16), bir alanın disiplin olması için “kendine özgü algılama tarzına sahip olması, kendine özgü yürüdüğü bir yol ve araştırma teknikleri olması, kendine özgü bir bilgi aktarma geleneğine sahip olması, üretilen bilgi için kendine özgü uygulama alanlarına sahip olması” gerekmektedir. Diğer yandan interdisiplin (disiplinlerarası) kavramı, en az iki disiplini yöntem ve bilgi açısından birleştirmeyi ifade etmektedir (Cappellaro, 2018, s. 118). Disiplinlerarası yaklaşım, “farklı bilim dallarının sahip olduğu farklı ufuk çizgilerinin birbirleriyle kesişmesine” olanak tanıyarak, tek bir soruna yönelik çeşitli bakış açılarının ortaklaşa çözüm üretme çabasını içermektedir (İnci & Kaya, 2022, s. 2765). Örneğin sosyal bilimlerdeki turizm bilim dalı altında gastronomi akademisyenleri ile rehberlik akademisyenlerinin Gastronomi rotaları temalı bir araştırma yapmaları durumunda araştırmanın interdisipliner yapıda olduğu söylenebilir. Araştırmacıların birbirlerinden tamamen bağımsız olmalarına gerek yoktur. Multidisiplin, bir diğer adıyla çok disiplinlilik ise farklı disiplinlerdeki araştırmacıların ortak bir amaç çerçevesinde bağımsız olarak çalışmasını, dolayısıyla aynı amaç etrafında farklı disiplinlerin iş birliğini ve entegrasyonunu ifade eder (Varol & Kaya, 2018, s. 3). Örneğin sağlık turizmi bağlamında bir araştırmada sağlık bilimleri ve sosyal bilimlerde farklı

disiplinlerdeki bilim insanlarının ortak bir amaç için bir araya gelmeleri durumunda ortaklaşa çalışma yapmalarına gerek yoktur. Her alan kendi uzmanlığı neticesinde araştırma probleminin çözüme kavuşturulmasına fayda sağlamaya çalışır. Transdisiplin kavramı ise (disiplinler üstü), her iki kavrama göre biraz daha farklılık göstermektedir. Transdisipliner araştırmalar, multidisipliner ve interdisipliner araştırmalara göre akademi ve toplumda karşılaşılan daha somut sorunlara odaklanmaktadır (Kockelmans, 1979, s. 128). Böylelikle birden fazla disiplin, kendilerine has kavramlara bağlı kalmaksızın, kendi aralarındaki sınırları kaldırıp disiplinler ötesi farklı bir bakış açısına geçerek tek bir soruna odaklanmaktadır (İnci & Kaya, 2022, s. 2769).



Şekil 1. Disiplin Kavramından, Multidisiplin ve İnterdisiplin Kavramlarına (Kaynak: Ramadier, 2004, s. 433)

Gastronominin Disiplinlerarası Yapısı

Gastronomi alanının akademik bir disiplin olma yolunda emekleme safhasında olduğu söylenebilir. Bununla birlikte, gastronomik kimlik, gastronomi motivasyonu, gastronomi turist tipolojisi gibi alana yeni kavramların kazandırılması ile akademik bir disiplin olma çabasında kendi yolunu bulmaya çalışmaktadır (Seyitoğlu & Çalışkan, 2018, s. 532). Literatürdeki çalışmalardan da görülebileceği üzere her ne kadar teorik altyapısı eksik, alana ilişkin kavramların karmaşık ve kapsamı belirsiz (Güler, 2021, s. 15) olsa da turizmden pazarlamaya, psikolojiden gıda mühendisliğine kadar çeşitli alanlardan faydalanarak ilerlemekte ve özünü bulmaya çalıştığı görülmektedir. Bu noktada kavramları, olguları ve olayları açıklamada destek aldığı alanlar, kimi zaman gastronomiyi kendine has bir konu olmaktan çıkarmakta, kimi zaman ise gastronominin kendine has kavramsal alt yapısını ortaya koyma hususunda elini güçlendirmektedir. Gastronomi ve diğer disiplinler birlikteliğindeki çalışmalar incelendiğinde Şekil 1’i örneklendirmek mümkündür. Örneğin, gerek pişirme yöntem ve tekniği, gerek tüketimine ilişkin çeşitli ritüelleri ile Türk gastronomisinin kültür yoğunluklu içeceklerinden Türk kahvesi, bilgisayar mühendisliği anabilim dalında hazırlanan “Türk kahvesi pişirme sürecinde ısı yayılımı modellemesi ve sıcaklık kestirimi” (Dönerkayalı, 2020) tezi ile ele alınmıştır. Bu noktada gastronomik bir unsur olan kahvenin, bilgisayar mühendisliği disiplini ile birleşerek multidisipliner bir çalışma oluşturduğu söylenebilir. Diğer yandan “kahve mağazalarındaki atmosferik unsurların belirlenmesine yönelik ölçek geliştirme çalışması” (Kılınç-Şahin, 2021) başlıklı turizm işletmeciliği anabilim dalındaki tezin gastronominin dahil olduğu interdisipliner bir çalışma örneği olduğu söylenebilir.

Gastronominin bilim dalı olma sürecine ilişkin çeşitli araştırmalar bulunmaktadır (Çuhadar & Morçin, 2020; Güler, 2021; Güzeller & Çeliker, 2017; Samancı, 2020; Seyitoğlu & Çalışkan, 2018, Şahin, Akdağ, Çakıcı & Onur, 2018; Yüksel, 2019; Zencir-Çiftçi, 2019). Bir bilim dalı olarak gastronominin ele alındığı çalışmalarda dikkat çeken görgül bulgular, gastronomi makale yazarlarının farklı bilim dallarındaki akademisyenlerden oluştuğuna (Güzeller & Çeliker, 2017, s. 95; Zencir-Çiftçi, 2019), gastronomi anabilim dalında yapılan lisansüstü tezlerin mühendislikten güzel sanatlara kadar çok çeşitli bilim dalları ile ele alınıp yazıldığına (Şahin, Akdağ, Çakıcı & Onur, 2018) işaret

etmiştir. Dahası, gastronomi alanında yapılan makalelerin de temel alanlarına göre (sosyal bilimler, sağlık bilimleri, mühendislik temel alanı, filoloji) çeşitlilikler gösterdiğine (Çuhadar & Morçin, 2020, s. 97) dikkat çekilmiştir. Ayrıca, Güzeller ve Çeliker (2017, s. 95), gastronomi alanında uluslararası nitelikte yapılan çalışmalarda, atıfta bulunulan yayımların yayımlandığı dergilerin konu açısından sosyolojiden gıda kimyasına çok çeşitlilik gösterdiğini bulgulamıştır. Bunun yanı sıra gastronomi alanındaki çalışmaların neredeyse yarısından fazlasına atıfta bulunulmaması da dikkate değer bulgulardan biri olmuştur (Güzeller & Çeliker, 2017, s. 95). Tüm bunlarla birlikte gastronomi alanının akademik bir disiplin olarak mevcut durumunu inceleyen Seyitoğlu (2018), gastronomi alanının yöntem ve teorik alanda eksikliklerinin olduğunu belirtmiştir.

Yöntem

Bu araştırma, amacından hareketle derleme araştırmalar sınıfında yer almaktadır. Derleme araştırmalar, geleneksel derleme (narrative reviews, integrative reviews), sistematik derleme ve meta-analiz olmak üzere kendi içerisinde üçe ayrılmaktadır (Synder, 2019, s. 1). Bu çalışmada ise sistematik derleme yöntemi benimsenmiş ve veriler doküman incelemesi yoluyla incelenmiştir. Böylelikle tekrar edilebilir, bilimsel ve şeffaf bir süreç dahilinde araştırmaya ilişkin önyargının azaltılması sağlanmıştır (Tranfield, Denyer & Smart, 2003, s. 209). Sistematik derleme, belirli bir protokol dahilinde yapılan (Karaçam, 2013, s. 27) nicel, nitel ya da karma veri toplama yöntemleri ile hazırlanmış araştırmaları inceleyen (Hemingway & Brereton, 2009 Akt. Karaçam, 2013, s. 27) ve çeşitli araştırma yöntemleri konusunda bilgi sahibi olunmasını gerekli kılan araştırma türüdür (Karaçam, 2013, s. 27). Sistematik derlemede, araştırmaya dâhil edilecek çalışmalar için önceden belirlenmiş kriterler bulunmaktadır. Böylelikle farklı araştırmacılar tarafından tekrarlanabilir açık bir metodoloji imkanı sağlamaktadır. Sistematik tarama özü itibari ile belirli kriterler dahilinde uygunluk kriterini sağlayan çalışmaları belirlemekte, dahil edilen çalışmaların özelliklerini ve bulgularını sistematik bir şekilde sentezlemekte (Green vd., 2008, s. 6) ve sistematik derleme ile filtrelenen araştırmalar bir araya getirilerek nitel bir yaklaşımla değerlendirilmektedir (Synder, 2019, s. 335). Sistematik derleme araştırmaları, araştırmacılara bir araştırma alanının o an için durumu ve gelecekte hangi araştırmaların yapılabileceğine yönelik fikir vermektedir (Davis, Mengersen, Bennett & Mazerolle, 2014, s. 1). Bu açıdan bakıldığında, gastronominin disiplinler yapısını sistematik derleme yaklaşımıyla incelemenin nedeni ve önemi ortaya çıkmaktadır.

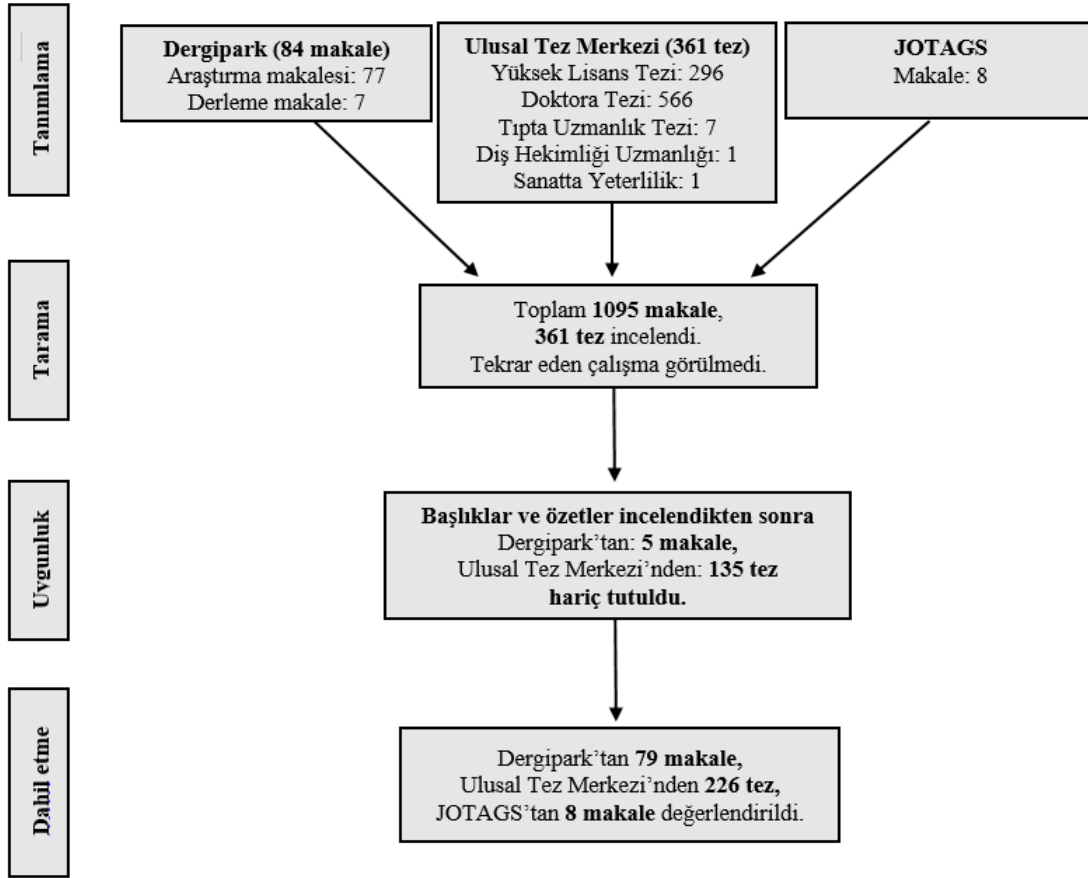
Bu çalışmada, sistematik derleme yapmak için kullanılan araştırma kriterlerine Tablo 1’de yer verilmiştir. Tablo 1’de yer alan kriterlere göre, sistematik derleme kapsamında ele alınacak yayınlar için 18.01.2023 tarihinde tarama işlemi yapılmıştır. Tarama işlemi yapılacak veri tabanları, detaylı filtrelemeye daha fazla imkân tanıyan ulusal tez merkezi ile Dergipark olarak belirlenmiştir. Bunun yanında yaklaşık on yıldan beri gastronomi alanında yerli ve yabancı pek çok makalenin yayımlandığı Journal of Tourism and Gastronomy Studies (JOTAGS) dergisinde yayımlanan makaleler de inceleme kapsamına alınmıştır.

Tablo 1. Sistematik Derleme Kriterleri

1. Kriter: Veri Tabanları	Dergipark, Ulusal Tez Merkezi, JOTAGS
2. Kriter: Anahtar Kelimeler	“Kahve”
3. Kriter: Yayın Türü	Araştırma Makalesi, Derleme Makale, Tezler
4. Kriter: Yayın Dili	Türkçe

Kaynak: Ercan, 2020’nin Sistematik Derleme Kriterleri baz alınarak uyarlanmıştır.

Öncelikle arama yapılacak anahtar kelimenin “kahve” olmasına karar verilmiştir. Ardından makale taramasının Dergipark ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanları ile gastronomi alanında 10 yıldır makale yayımlayan ve alandaki ilk ve önemli hakemli dergilerden biri olan JOTAGS’ta yapılmasına karar verilmiştir.



Şekil 2. Kahve Çalışmalarının Seçimine Yönelik PRISMA Akış Diyagramı

Şekil 2’deki PRISMA akış diyagramında, toplam taranan araştırmalar, hariç tutulanların sayısı ve neden hariç tutuldukları ile dahil edilen araştırmaların sayıları verilmektedir (PRISMA, 2022). İlk olarak Dergipark veri tabanı üzerinden “kahve anahtar” kelimesi kullanılmış, filtreleme alanlarından araştırma ve derleme makalesi seçenekleri işaretlenerek detaylı bir tarama gerçekleştirilmiştir. Ayrıca filtreleme esnasında herhangi bir zaman filtrelemesi kullanılmamıştır. İkinci olarak Ulusal Tez Merkezi’nde kahve anahtar kelimesi kullanılarak aranacak alan kısmı “tez adı” olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda “kahve” anahtar kelimesi ile Ulusal Tez Merkezi (n: 316) ve Dergipark (n: 84) veri tabanlarında toplam 445 yayın taranmıştır. Üçüncü olarak, JOTAGS, makaleleri filtreleme imkanı tanımadığından, 2013 yılından itibaren yayınlanan tüm makaleler ele alınmıştır. Bu kapsamda 10 cilt, 45 sayı ve 5 özel sayıda yayımlanan toplam 1011 makale incelenmiştir. 2013 yılından bu yana yayımlanan 1011 makale başlığına göre incelenmiş ve ana konusu kahve olan 8 makale araştırmaya dahil edilmiştir. Başlık ve özet incelemeleri sonucu çalışma amacına uygun olmayan makale (1095) ve tezler (361) elendikten sonra, geriye kalan yayınların tam metin incelemeleri yapılmış ve geriye kalan 87 makale ve 226 tezin araştırma amacına uygun olduğu görülmüştür. Makale ve tez eleme işlemi, “kahve” anahtar kelimesi ile tarama yapıldıktan sonra filtrelenen araştırmalar içerisinde kalan ve “kahverengi” kelimesini içeren tez ve makaleler, içerisinde “kahve” kelimesi geçen edebi eser incelemeleri (örn. Mahalle Kahvesi-Sait Faik Abasıyanık) elenmiştir. Bunun yanı sıra, “kahve” kelimesinin makale içerisinde birkaç yerde geçtiği ve ana konusu “kahve” olmayan makaleler de elenmiştir. Böylelikle 313 yayın analize dâhil edilmiştir.

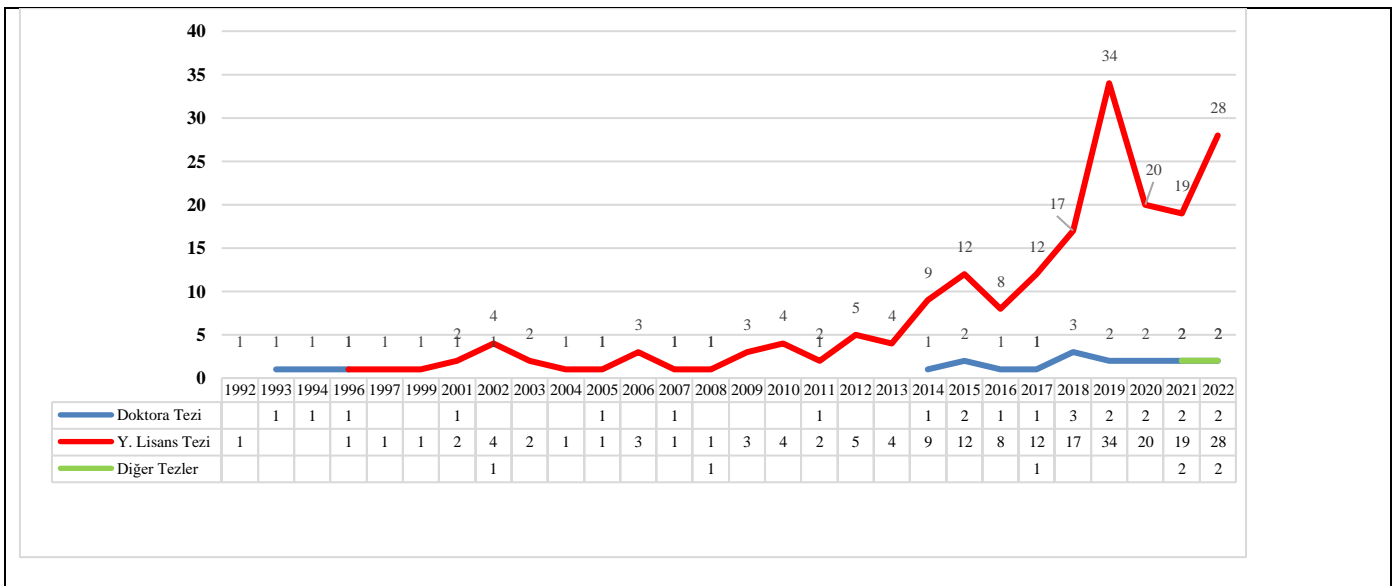
Araştırmaya dahil edilen tez ve makalelerin incelenmesi sonucu, aşağıdaki araştırma sorularına yanıtlar aranmaya çalışılmıştır.

1. Yıllara ve lisansüstü tez program türüne göre kahve konulu tezlerin yayınlanma sıklığı nedir?
2. Akademik dergilerdeki makalelerde kahve konusunun yıllara göre çalışılma sıklığı nedir?
3. Kahve konusu ile ilgili tez hazırlayan multidisipliner ve interdisipliner alanlar nelerdir?
4. Kahve konulu lisansüstü tezlerin konularına göre çeşitliliği nasıldır?
5. Kahve konusu interdisipliner ve multidisipliner alanlardaki lisansüstü tezlerde hangi konularda çalışılmıştır?
6. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı dalındaki kahve temalı tezler hangi konular bağlamında ele alınmıştır?
7. Akademik dergilerdeki makalelerde kahve, hangi konularda incelenmiştir?
8. Kahve konusu ile ilgili akademik dergi çeşitliliği nasıldır?

Bulgular

Kahve ile ilgili tez ve makaleler zaman filtrelemesi olmaksızın ulusal farklı veri tabanlarından taranmıştır. Lisansüstü tezlerin “kahve” anahtar kelimesi kullanılarak filtrenmesi sonucu listelenen tezlerin başlık ve özet okumaları gerçekleştirilmiştir. Okuma sonrası filtreleme işleminden geçen ancak kahve ile bağlantısı olmayan anahtar kelimeleri içeren tezler (örn: kahverengi kelimesi) araştırmaya dâhil edilmemiştir. Bu kapsamda toplam 226 tez incelenmiştir. Araştırmaya dâhil edilen tezlerin büyük bir bölümünün yüksek lisans (n: 196) ve doktora tezi (n: 23) olduğu ve bunu sırasıyla tıpta uzmanlık (n: 5), sanatta yeterlilik (n: 1) ve diş hekimliği tezi (n: 1) olduğu görülmüştür.

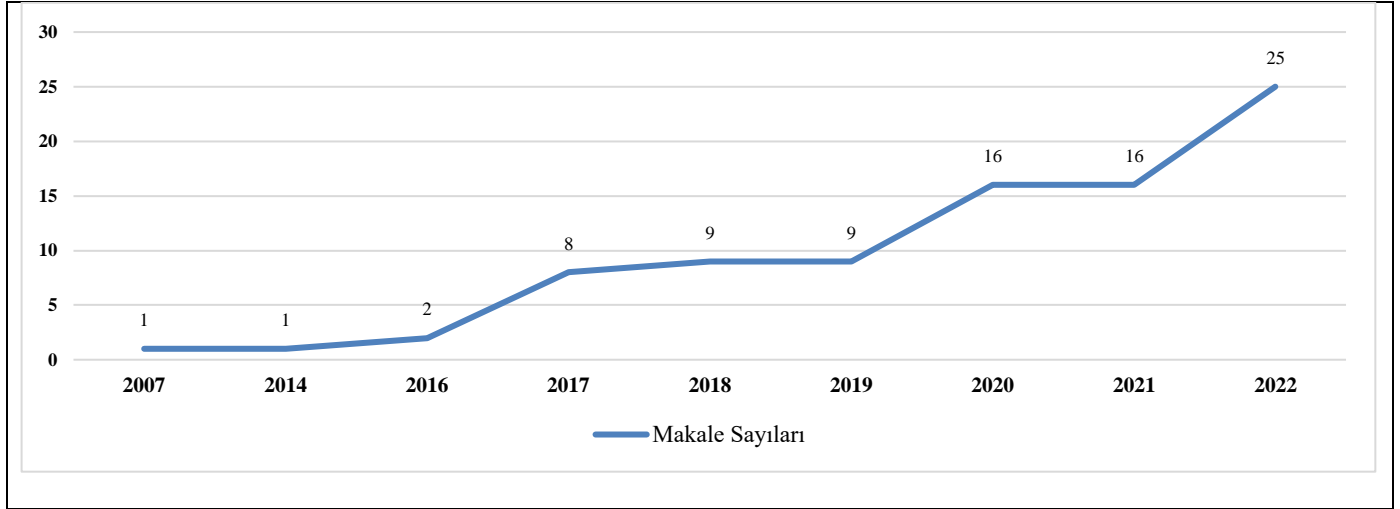
Tablo 2. Yıllara ve lisansüstü tez programı türüne göre kahve konusu ile ilgili hazırlanmış lisansüstü tez sayısı



Tablo 2, yıllara ve lisansüstü tez programına göre kahve konusu ile ilgili hazırlanan lisansüstü tez sayılarını göstermektedir. Tablodan hareketle, 2012 yılı sonrasında kahve ile ilgili hazırlanan yüksek lisans tezi sayısında artış olduğunu görmek mümkündür. Dahası, 2019 yılında hazırlanan kahve konulu yüksek lisans tezlerinin yaklaşık iki

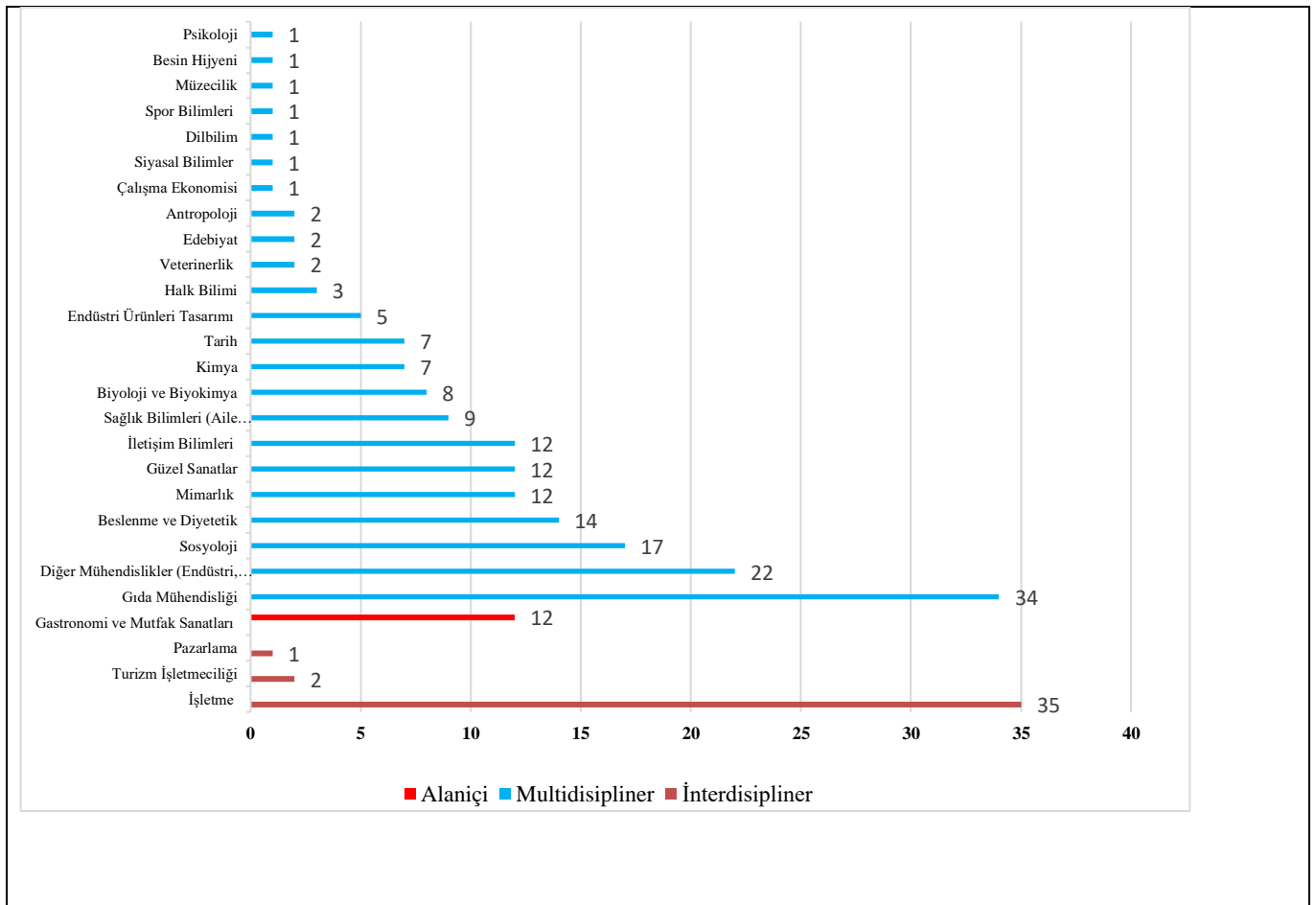
katına çıktığı dikkat çekmektedir. Kahve ile ilgili doktora tezlerinin ise 2014 yılından itibaren hazırlanmaya başlandığı görülmektedir.

Tablo 3. Yıllara göre Dergipark ve JOTAGS'ta taranan kahve konulu makale sayıları



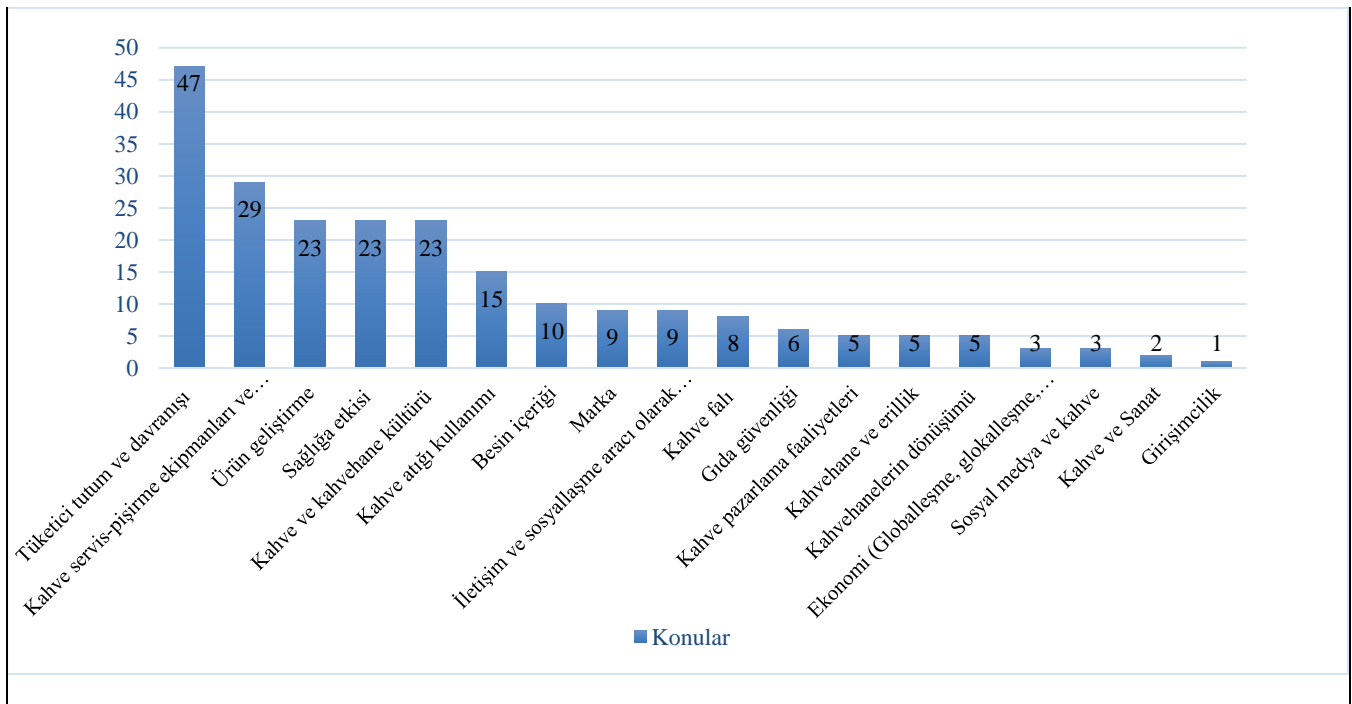
Tablo 3, kahve konulu makale sayılarının yıllara göre dağılımını göstermektedir. Tablo incelendiğinde, kahve konulu makalelerin 2017 yılında artışa geçtiği görülmektedir. Buna göre kahve konulu tez sayılarındaki artıştan üç yıl sonra makale sayılarında artış yaşandığı yorumu yapılabilir. Ayrıca kahve konulu makalelerin sayısının 2017 yılından 2022 yılına kadar üç katına çıktığı görülmektedir. Bu noktada kahve konusunun makale konuları arasında dikkat çeken bir konuma ulaştığı söylenebilir.

Tablo 4. Kahve konusuyla ilgili tez hazırlanan interdisipliner, multidisipliner ve alan içi lisansüstü programlar



Tablo 4, kahve konusu ile ilgili tez hazırlanan interdisipliner ve multidisipliner programları göstermektedir. Tablo incelendiğinde, çeşitli mühendislik alanlarından psikolojiye, sağlık bilimlerinden veterinerliğe kadar pek çok multidisipliner alanda kahve konusu ile ilgili tez yazıldığı dikkat çekmektedir. Multidisipliner alanlardan kahve konusu ile ilgili en çok tez yazılan alan, gıda mühendisliği ve diğer mühendislikler (elektrik-elektronik, kimya, metalürji, çevre, makine .vb.) olmuştur. Bunu sırasıyla sosyoloji, beslenme ve diyetetik, mimarlık, güzel sanatlar ve kimyanın takip ettiği görülmektedir. Kahve konusu ile ilgili en çok tez hazırlanan interdisipliner alanın ise işletme olduğu ve bunu turizm işletmeciliği ile pazarlama alanlarının takip ettiği görülmektedir. Diğer yandan gastronomi ve mutfak sanatları alanında hazırlanan kahve konulu lisansüstü tez sayısının da dikkate değer olduğu görülmektedir. Her ne kadar odak noktası gastronomi olan ve JOTAGS'ta yayınlanan makaleler ile Dergipark'ta taranan dergilerde yayınlanan kahve konulu makalelerin sayısı 2017 yılında belirgin bir şekilde artış göstermeye başlasa da lisansüstü program anlamında çok da yeni olmayan gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalındaki kahve konulu tez sayısı dikkat çekicidir.

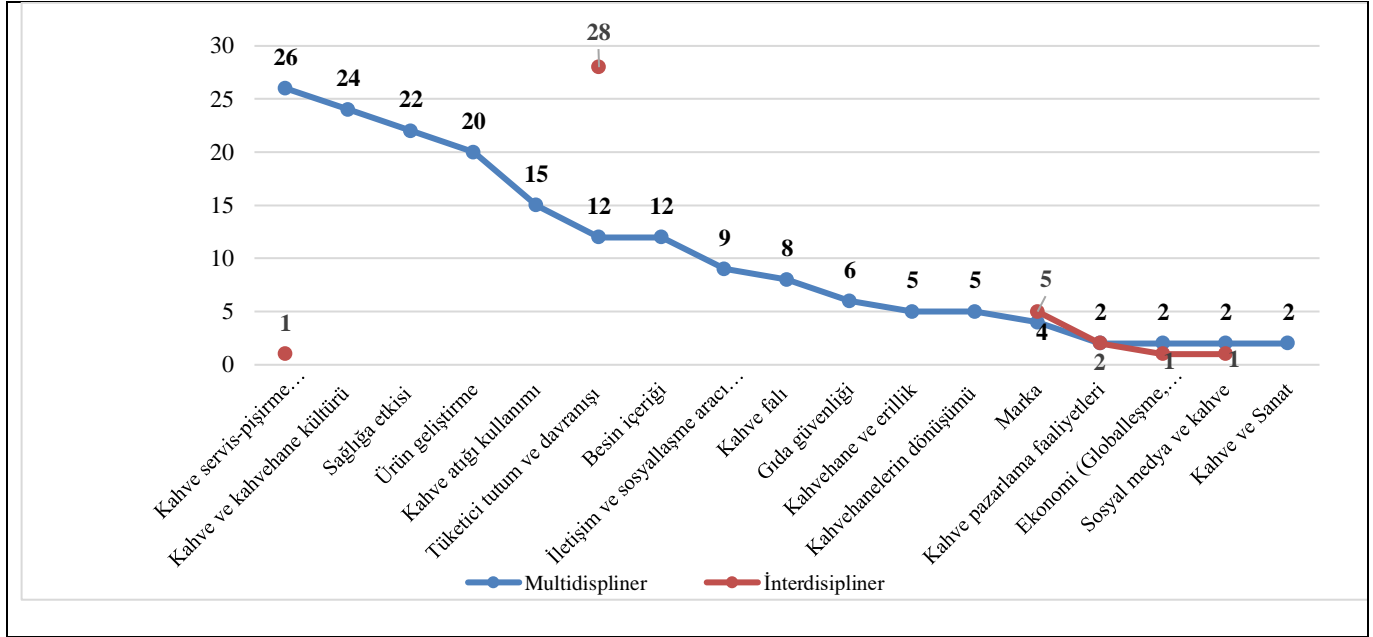
Tablo 5. Konularına göre lisansüstü tezleri



Tablo 5, lisansüstü tezlerin konularına göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre, lisansüstü tezlerde en çok ele alınan konunun kahve tüketicilerinin tutum ve davranışları, kahve servis-piştirme ekipmanları ve yöntemleri, kahve ile ilgili ürün geliştirme, kahvenin sağlığa etkisi, kahve ve kahvehane kültürü, olduğu görülmektedir. Tabloda dikkat çeken ve kahve ile birlikte ele alınan konulardan bir diğerinin de kahve atığı kullanımı olduğu görülmektedir. Tüm bunlarla birlikte, kahvenin besin içeriği, marka tercihi açısından kahvenin incelendiği, iletişim ve sosyalleşme aracı olarak, kahve falı, gıda güvenliği konusu, kahve pazarlama faaliyetleri, kahvehane ve erillik, kahvehanelerin dönüşümü, globalleşme-glokalleşme, ithalat ve ihracat bağlamında kahve, sosyal medya ve kahve, kahve ve sanat ile girişimcilik konuları da kahve ile birlikte ele alınan konular olmuştur. Bu bağlamda, kahve konusunun hem özü bağlamında (kahvenin besin içeriği, servis-piştirme ekipman ve yöntemleri, gıda güvenliği, ürün geliştirme, kahve atıklarının kullanımı, kahve ve kahvehane kültürü, kahvehanelerin dönüşümü, kahve ve sanat, iletişim ve sosyalleşme

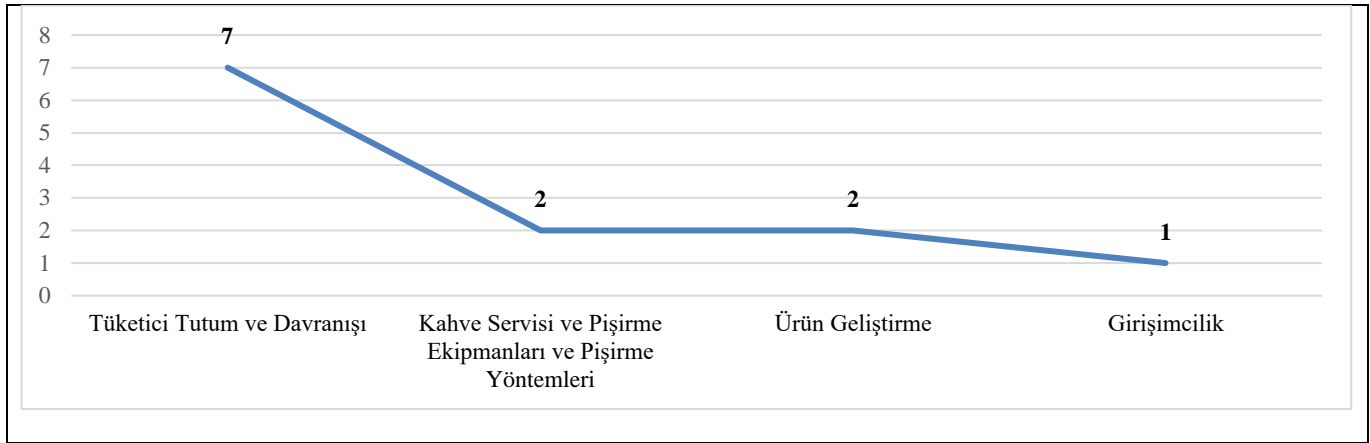
aracı, kahve falı, kahvehane ve erillik) hem de tüketici nezdinde (tüketici tutum ve davranışı, marka, kahve pazarlama faaliyetleri, globalleşme-glokalleşme, ithalat ve ihracat, girişimcilik) ele alındığı görülmektedir.

Tablo 6. Lisansüstü tezlerde interdisipliner ve multidisipliner alanlarda tez konuları

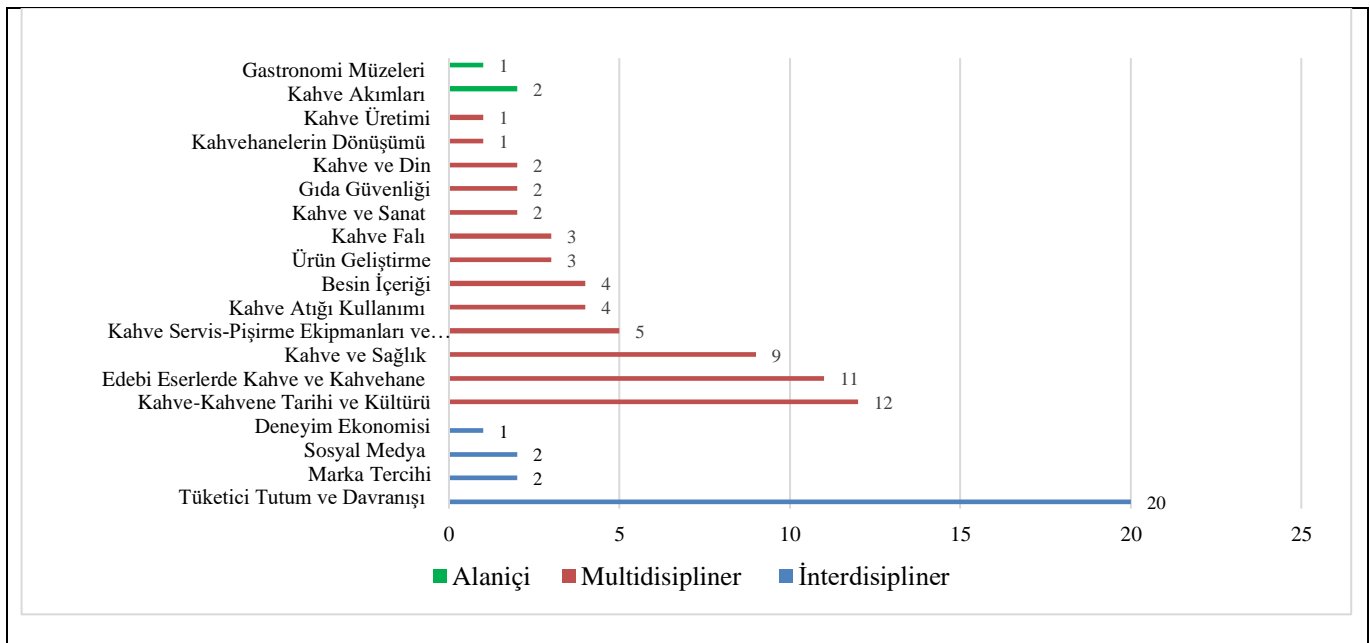


Tablo 6, kahve odak noktasında hazırlanan lisansüstü tezlerde interdisipliner ve multidisipliner alanlardaki tez konularını göstermektedir. Tabloya göre, interdisipliner alanda kahve konusu üzerine hazırlanan tezlerin en çok kahve tüketicilerinin tutum ve davranışları üzerine hazırlandığı ve bunu sırasıyla kahve ve kahve dükkanlarına yönelik marka çalışmalarının takip ettiği görülmektedir. Multidisipliner alanlarda hazırlanan kahve konulu tezler incelendiğinde en çok kahvenin servis-piştirme ekipman ve yöntemlerine yönelik çalışmalar yapıldığı dikkat çekmektedir. Bu çalışmalarda Türk kahvesi aroması, Türk kahvesinin lezzet profil analizi, kahve çekirdeği kavurma süresi farklılığının fiziksel ve kimyasal özelliklere etkisi, Türk kahvesi hazırlama ve pişirilmesinde kullanılan araçlar, mobil Türk kahvesi servis robotu tasarımı gibi konular ele alınmıştır. Multidisipliner alanlarda üzerinde en çok durulan ikinci tez konusu ise kahve ve kahvehane kültürü üzerine hazırlanan çalışmalar olmuştur. Kahve ve kahvehane kültürü tez çalışmalarında kahvehanelerin sosyal hayattaki yeri, kent kahvehaneleri, nesillerin kahve kültürüne ilişkin değerlendirmeleri, kahve mekanlarının iç tasarımı, fincan, Türk kahvesi ve kahvehanelerin Türk kültüründeki ve toplumdaki yeri gibi konular ele alınmıştır.

Tabloda multidisipliner alan tez çalışmalarında dikkat çeken konulardan bir diğeri kahve atığı kullanımına ilişkin çalışmalardır. Bu çalışmalarda kahve telvesinin, kahve çekirdeği, ticari kahve atıklarının ve kahve kapsüllerinin çeşitli alanlarda kullanımına yönelik genellikle mühendislik bilim dallarında tez çalışmaları yapıldığı görülmüştür. Multidisipliner alanlarda ele alınan ve dikkat çeken konulardan bir diğeri de iletişim ve sosyalleşme aracı olarak kahvehanelerin ele alınışı olmuştur. Konu bağlamında kahvehanelerin toplumsal iletişimdeki yeri, buluşma mekanı olarak kahvehaneler, hatırlama ve unutmama mekanı olarak kahvehaneler ve kafeler, devlet-toplum ilişkileri incelenmiştir. Kahve konusu özelinde gıda güvenliğini ele alan tez çalışmalarının ise kahvelerde okratoksin varlığı, kahvelerin metal içerikleri, akrilamid içeriği gibi konulara odaklandığı görülmüştür.

Tablo 7. Gastronomi anabilim dalındaki tezlerde ele alınan konular

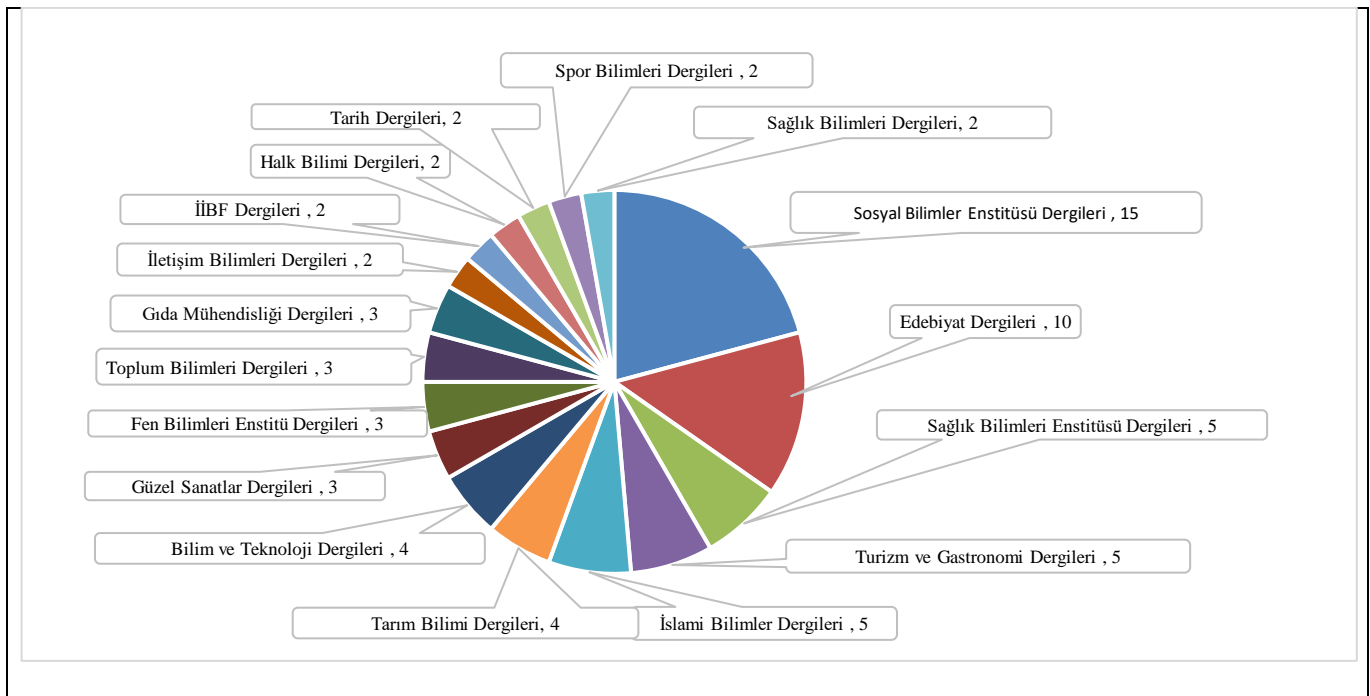
Tablo 7, gastronomi anabilim dallarında hazırlanan kahve konulu tezlerin konularına göre dağılımını göstermektedir. Tablodan hareketle, en çok tüketici tutum ve davranışı üzerine çalışmaların yapıldığı dikkat çekmektedir. Bu bağlamda tez çalışmalarında butik kahve işletmelerini tercih motivasyonları, müşteri vatandaşlığı davranışının kahve sektörüne yönelik incelenmesi, kahve mağazası imajı ve yeniden satın alma niyeti, markalaşmış kahve dükkanlarının tercih edilme nedenleri, kuşakların kahve tüketim alışkanlıklarına yönelik çalışmalar yapılmıştır. Kahve servisi-piştirme ekipman ve yöntemleri ise gastronomi alanında tez hazırlanan ikinci konu olmuştur. Konu bağlamında kahve çekirdeği kavurma derecelerinin farklı türdeki kahvelerin antioksidan kapasitesine etkisi ve Türk kahvesi çeşitlerinin duyu analize incelenmesine yönelik çalışmalar yapılmıştır. Ürün geliştirme bağlamında ise Türk kahveli ürünlerin geliştirilmesi ile keçiboynuzu ve hurma çekirdeklerinden kahve üretimi ele alınmıştır.

Tablo 8. Konularına göre Dergipark'ta ve JOTAGS'ta taranan kahve konulu makale sayıları

Tablo 8, Dergipark ve JOTAGS'ta taranan dergilerde yer alan, multidisipliner, interdisipliner ve gastronomi alanında hazırlanan kahve konulu makalelerin dağılımını göstermektedir. Makaleler ele alındığı konular itibari ile üç farklı gruba ayrılmıştır. Bu bağlamda multidisipliner alanda ele alınan makaleler en çok sırasıyla kahve-kahvehane tarihi ve kültürü bağlamında ele alınmıştır. Kahve-kahvehane tarihi ve kültürü çalışmaları makalelerde nohut kahvesi, Arap kahvesi, Osmanlı'da kahve, farklı coğrafyalarda kahve üretimi ve kahvehane kültürü bağlamında ele alınmıştır.

Edebi eserlerde kahve ve kahvehane kültürü çeşitli roman ve edebi eserler özelinde incelenmiştir. Kahve ve sağlık makaleleri, doğurganlık, beden kitle indeksi, diyabet, diş renklenmesi ve kafein tüketim ilişkisi bağlamında çalışılmıştır. Kahve tüketimi üzerine interdisipliner makale konuları incelendiğinde, en çok tüketici tutum ve davranışı konusu üzerinde durulduğu görülmektedir. Konu ile ilgili makaleler incelendiğinde tüketicilerin farklı ambalajlarda kahve satın alma niyetleri, üçüncü dalga kahve akımı, kahve tüketimi ve mekan ilişkisi, deneysel pazarlama, kahve tüketimi ve müşteri memnuniyeti, hazır kahve satın alma ve tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Marka tercihi çalışmalarında ise çeşitli global kahve markalarının gelişimi ve marka tercihi çalışmaları yapılmıştır. Deneyim ekonomisi bağlamında, çeşitli kahve markalarına ait mekanların deneyim yaratmadaki rolü kıyaslamalı olarak incelenmiştir. Alan içi çalışmalar, direkt gastronomi alanı ile ilgili, gastronomi alanındaki kavram olarak ele alınabilecek konulara odaklanan çalışmaları kapsamaktadır. Bu kapsamda kahve akımı çalışmaları, üçüncü nesil kahve işletmelerine odaklanmış ve gastronomi müzeleri çalışması ise Türk Kahvesi Müzesi'nin destinasyon çekim unsuru olarak kullanımını ele almıştır.

Tablo 9. Kahve konusu ile ilgili makalelerin yayınlandığı dergiler



Tablo 9, kahve konusu ile ilgili makalelerin yayınlandığı dergileri göstermektedir. Tablo incelendiğinde, makalelerin en çok sosyal bilimler enstitüsü dergilerinde yayınlandığı görülmektedir. Bunu takiben, edebiyat dergileri, sağlık bilimleri enstitüsü dergileri, turizm ve gastronomi dergileri, İslami bilimler dergileri ve tarım bilimleri dergilerinde yayınlandığı görülmektedir. Araştırmaya yönelik bulgu tabloları incelendiğinde, kahve konusunun ele alındığı lisansüstü tezlerin anabilim dallarındaki ve makale konularındaki çeşitlilik, makalelerin yayınlandığı dergilerde de görülmektedir. Öyle ki, spor bilimlerinden, tarih bilimlerine, fen bilimlerinden, güzel sanatlara ve bilim ve teknoloji dergilerine kadar pek çok dergide kahve konulu makalelerin yayınlandığını görmek olasıdır.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Gerçekleştirilen bu çalışma, gastronomi araştırmalarını disiplinler bir bakış açısıyla inceleyerek, gastronominin bilimsel ilerleyişi hakkında fikir sahibi olmayı amaçlamıştır. Bir alanın bilimsel bir değere sahip olması için en

önemli göstergelerden birisinin, alanın kendisini tanımlayan ve alan içinde bulunan kavram ve öğelerden hareketle açıklanması gerektiğidir. Bu nedenle bu araştırmanın amacı gastronomik açıdan özgün bir değeri olan kahve özelinde gerçekleştirilmiştir. Muhakkak ki bu çalışmada ele alınan kahve yerine yöresel yemekler ya da coğrafi işaretli ürünler gibi çeşitli alternatifler da kullanılabilirdi. Ancak kahvenin seçilmesinin temel sebebi, farklı akademik alanlardan gastronomi alanına yönelik ilgiyi önemli derecede temsil edebileceği düşüncesi olmuştur. Elde edilen araştırma bulguları bu düşüncüyü destekler şekildedir. Bu bulgular özetlenecek olursa kahve konulu araştırmalara, lisansüstü tezler bağlamında 2018 yılından itibaren ilginin arttığı, bununla birlikte ağırlığın yüksek lisans düzeyinde gerçekleştiği görülmüştür. Makaleler açısından durum, lisansüstü tezlere benzemekle birlikte, 2020 yılından itibaren hem lisansüstü tezler hem makaleler bağlamında kahve konulu çalışmalardaki artışın çok daha keskin hale geldiği söylenebilir.

Araştırma bulguları yayınların disiplinler farklılığı açısından incelendiğinde, lisansüstü tezler açısından multidisipliner alanın çok baskın olduğu bilhassa; mühendislik, sosyoloji, beslenme ve diyetetik gibi alanların yoğunlaştığı çalışmalar olduğu görülmektedir. Benzer şekilde makaleler incelendiğinde de multidisipliner alana giren araştırma konularının çok daha baskın olduğu görülmektedir. Multidisipliner araştırmaların arkasından pazarlama, turizm işletmeciliği ve işletme gibi alanları kapsayan konular bağlamında interdisipliner araştırmaların yoğun olduğu görülmektedir. Kahve konusu özelindeki bu bulgular, Şahin vd.'nin (2018) gastronomi anabilim dalında yazılan lisansüstü tezlerin mühendislikten güzel sanatlara kadar çeşitli bilim dalları kapsamında ele alınıp yazıldığı, Çuhadar ve Morçin'in, (2020) gastronomi konulu makalelerin temel alanlarına göre (sosyal bilimler, sağlık bilimleri, mühendislik temel alanı, filoloji) çeşitlilikler gösterdiği, gastronomi makale yazarlarının farklı bilim dallarındaki akademisyenlerden oluştuğu ve alanda en çok atıf alan yazarların bilim alanlarının çeşitlilik gösterdiği (Güzeller & Çeliker, 2017; Zencir-Çiftçi, 2019) bulguları ile örtüşmektedir. Ayrıca, gerek uygulamada gerek teoride mühendislikle ilgili terimlerin kullanılması da (temperleşme, 3-D baskı ve tasarım, ohmik ısıtma, mikrokapsülasyon vb.) gastronomi alanının interdisipliner ve multidisipliner alanlar ile arasındaki sınırı çizemediğine kanıt olarak sunulabilir (Tekiner, Tabak, Köklü, Hülağa & Orhan, 2019, s. 80). Araştırmadaki dikkat çeken bulgulardan bir diğeri de multidisipliner ve interdisipliner araştırmalara kıyasla kahve konusunun en az gastronomi disiplininin kendi içerisinde çalışıldığıdır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora eğitiminin 2014 yılında verilmeye başlandığı (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018, s. 527) düşünüldüğünde, gastronomi anabilim dalının ülkemizdeki geçmişinin çok yeni olduğu yorumu yapılabilir. Bu nedenle kahve temalı çalışmalarda yoğunluğun zaman içerisinde gastronomi disiplininin kendi içerisindeki çalışmalara kayacağı öngörülebilir.

Kahve temalı araştırmaların incelendiği konular düşünüldüğünde, işletme ve pazarlama disiplinini ilgilendiren tüketici tutum ve davranışları ile yeni ürün geliştirme temalı konuların baskın olduğu, bununla birlikte kahvenin sosyolojik etkisi bağlamında sosyoloji disiplini ve sağlığa etkisi bağlamında sağlık bilimleri tarafından yoğun çalışılan konular olduğu görülmektedir. Kahvenin sanatsal yönü, sosyal medya açısından kahve, kahve ve ekonomi (globalleşme, glokalleşme, ithalat ve ihracat) konularının ise en az ele alınan konular olduğu dikkat çekmektedir. Ancak genel olarak hem multidisipliner hem de interdisipliner açıdan en sık ele alınan kahve temalı konunun tüketici tutum ve davranışına yönelik pazarlama disiplini olduğu söylenebilir. Kahve araştırmaları, gastronomi anabilim dalı altında hazırlanan tezler açısından bakıldığında da tüketici tutum ve davranışının en fazla odaklanılan konu olduğu, ancak kahve ve girişimcilik konusunun daha az dikkat çeken konular olduğu görülmüştür. Buradan hareketle, gastronominin kendisini açıklama hususunda pazarlama alanından önemli oranda beslendiği görülmektedir. Zencir-

Çiftçi'nin (2019), gastronomi alanındaki makalelerde en sık tekrar edilen konuları ele aldığı araştırma da bu bulguları destekler niteliktedir. Söz konusu araştırma, gastronomi çalışmalarında en çok pazarlama alanına ilişkin konularda (müşteri, destinasyon vb.) çalışmalar yapıldığını göstermiştir. Gastronominin, pazarlama alanı içerisinde kalması, gastronomi turistlerini ve tüketici davranışlarını anlama açısından önem arz etmektedir. Bunun nedeni, araştırmaların bilimsel altyapısını zenginleştirmek için teorik temellere başvurma ihtiyacıdır (Yıldırım, 2016: 196). Dolayısıyla bu teorik temellerin de pazarlama alanından rahatlıkla alınabileceği düşünülmektedir. Bunun bir sorun olmadığı gerçeğinin yanı sıra, alanın kendisine yönelik yeni ürün geliştirme ve kahve servis-piştirme ekipmanları ve yöntemleri gibi konulara yoğunlaşmasının kendi disiplini oluşturmada fayda sağlayacağı öngörülmektedir. Lisansüstü tezlerin konuları itibariyle, gastronomi alanının multidisipliner alanların etkisi altında kaldığı görülmekte, bu durumun makale konularında da kendisini gösterdiği dikkat çekmektedir. Lisansüstü tezlerde interdisipliner alanda yoğunluk açısından marka temalı araştırmalar ilk sırada yer alırken, pazarlama temalı araştırmalar ise ikinci sırada yer almaktadır. Buna karşın doğrudan gastronomiyi ilgilendiren konular, çalışma sıklığı açısından çok sınırlı kalmaktadır. Kahve temalı araştırmaların disipliner yapısını gösteren bir diğer bulgu da makalelerin yayımlandığı dergilerin disipliner açıdan birbirlerinden farklılık göstermesidir. Çarpıcı bir bulgu olarak kahve temalı makaleler beş farklı turizm ve gastronomi temalı dergide kendine yer bulmuşken aynı zamanda İslami Bilimler Dergileri bağlamında da beş ayrı dergide yayınlanmıştır. Güzeller ve Çeliker'in (2017) araştırması da benzer şekilde gastronomi alanında uluslararası nitelikte yapılan çalışmalarda atıfta bulunulan yayınların yayımlandığı dergilerin konu açısından sosyolojiden gıda kimyasına, yönetimden turizme kadar çeşitlilik gösterdiğini ortaya koymuştur. Dolayısıyla bilim dalına göre dergi alanlarındaki çeşitlilik her ne kadar kahve konusunun çalışılma zenginliğini gösterse de bir diğer anlamda gastronomi temalı konularda multidisipliner ve interdisipliner ilgiyi açık bir şekilde ortaya koymaktadır.

Kahve konulu çalışmalara yönelik yapılan disiplinler çıkarımlar gastronomi alanının tamamına genellenebilir çıkarımlar haline de getirilebilir. Bu noktada daha önceden Güzeller ve Çeliker (2017), Seyitoğlu ve Çalışkan (2018), Zencir-Çiftçi (2019) ve Güler'in (2021) öne sürdüğü gastronominin disiplinler altyapısının belirsizliği, alandaki doktora tez sayısının ve doktoralı araştırmacının azlığı, araştırma konularının gastronomiye yönelik teoriler çıkarmaktan ziyade, multidisipliner ya da interdisipliner alanlara yönelik teorilerin tümdengelimci bir yöntemle sınanması gibi sorunların varlığı, kahve odak noktasında yapılan bu araştırma özelinde de ortaya koyulmaktadır. Bir alanın bir bilim dalı olarak sayılabilmesi için kendi sınırlarını çizmesi ön koşulu düşünüldüğünde kahve temalı araştırmalar özelinde gastronominin henüz bu olgunluğa ulaşmadığı söylenebilir. Buradan hareketle, gastronomi anabilim dalındaki araştırmalara yönelik çeşitli öneriler getirilebilir. Elbette bir araştırma konusu hiçbir alanın tekelinde olmamakla birlikte, gastronomiyi ilgilendiren araştırmaların, gastronomi tanımı ve sınırı iyi çizilmiş bir kapsam üzerinden araştırılması, gastronomiyi diğer alanlardan ayırt eden bir alan haline getirebilecektir. Örneğin, gastronomi anabilim dalındaki, gıda mühendisliği ile beslenme ve diyetetik uzmanlığı gerektiren tezlerin, gastronomi biliminin sınırlarını çizip, ayrı bir bilim dalı olmasına faydası tartışılması gereken bir konudur. Daha ziyade interdisipliner araştırmaların desteği ile gastronominin bir bilim dalı olarak kendi sınırını çizmesi, bu alanın emekleme aşamaları için daha faydalı olabilecektir. Örneğin gastronomik kimlik, gastronomik deneyim, gastronomik motivasyon gibi konular bağlamında kültürlere göre yiyecek ve içeceklerden alınan zevk, gastronomik deneyim gibi konular bağlamında farklı alanlardan çeşitli teoriler kullanılarak alana yönelik yeni paradigmanın gelişmesi sağlanabilir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018, s. 534). İnterdisipliner araştırmalardan yola çıkarak, tıpkı turizmin

pazarlama ve yönetim teorilerinden faydalanarak zamanla turist davranışı teorilerini ortaya koyduğu gibi, gastronominin de interdisipliner diğer alanların teorilerinden faydalanarak kendi teorik temelini oluşturmaya yönelik araştırmalara yönelmesi, kendi disiplinler sınırlarını çizmesi için yerinde olacaktır. Örnek vermek gerekirse, eklemlenme kuramı (articulation theory) ve tahmine dayalı kodlama teorisi (predictive coding theory) ile yapılan yiyecek-içecek eşleştirme (food pairing) çalışmalarının süreç içerisinde gastronominin açıklayıcılığını öne süren teorilere dönüşmesi ya da teoriler önermesi beklenmektedir. Buradan hareketle, çalışılan konu ister kahve ister şarap gibi ürünler olsun, daha nitelikli ve gastronomi alanının sınırını belirleyici araştırmalar yapılması önerilmektedir.

Etik Beyan

“Gastronomi Araştırmalarının İnterdisipliner ve Multidisipliner Bakış Açısıyla İncelenmesi: Kahve Üzerine Gerçekleştirilen Araştırmalar Örneği” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Bu araştırmada yer alan yazarlar, makaleye eşit oranda katkı sağlamıştır.

Çatışma Beyanı

Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Acar, D., Güldemir, O. & Aksöz, E. O. (2020). Gastronomiye çok disiplinli bakış: Lisansüstü tezlerine yönelik bir değerlendirme. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 535-558.
- Akşit-Aşık, N. (2017). Değişen kahve tüketim alışkanlıkları ve Türk kahvesi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 310-325. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.152>.
- Arslan, F. (2019). Tüketicilerin kahve tüketim alışkanlıkları ve kahve dükkânı tercihleri: Antalya ilinde bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 224-234. <https://doi.org/10.30625/ijctr.618828>.
- Ateş, G. & Elmacı, Y. (2017). Potansiyel fonksiyonel bileşen: Kahve çekirdeği zarı. *Akademik Gıda*, 15(1), 66-74. <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.306069>.
- Bayındır, B., & Çalışkan, O. (2022). Kahve dükkânlarında kahve içme niyetinin planlı davranış teorisi çerçevesinde incelenmesi. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 1-15. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas/issue/68106/897090>.
- Brillat-Savarin, J. A. (1994). *The physiology of taste*. İngiltere: Penguin Books.
- Cappellaro, E. (2018). *Çevre Eğitiminde Disiplinlerin Entegrasyonu: Multi, İnter ve Transdisipliner Yaklaşımlar*. H. Şahin (Ed.), *Multidisipliner Çalışmalar 4* içinde (ss. 115-136). Ankara: Gece Kitaplığı.
- Çaksu, A. (2019). Bir siyasi içecek olarak Türk Kahvesi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 369-386. <https://doi.org/10.21497/sefad.586654>.

- Çuhadar, M. & Morçin, İ. (2020). Türkiye'de gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106. <https://jrtr.org/index.php/jrtr/article/view/300>.
- Davis, J., Mengersen, K., Bennett, S. & Mazerolle, L. (2014). Viewing systematic reviews and meta-analysis in social research through different lenses. *SpringerPlus*, 3, 511. <https://doi.org/10.1186/2193-1801-3-511>.
- Dönerkayalı, A. (2020). *Türk kahvesi pişirme sürecinde ısı yayılımı modellemesi ve sıcaklık kestirimi*. (Yüksek Lisans Tezi), Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Ercan, F. (2020). Akıllı turizmde büyük veri kullanımı: Sistemik bir derleme. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 16(32), 5231-5249. <https://doi.org/10.26466/opus.780017>.
- Feyiz, F. & Şanal, R. (2021). Bir Osmanlı içeceği: Yemen kahvesi. *Dünya İnsan Bilimleri Dergisi*, 2, 192-211. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/insan/issue/65620/929901>.
- Girgionol, C. (2016). *Kahve topraktan fincana*, (2.b.), İstanbul: Cinius Yayınları.
- Green, S., Higgins, J. P., Alderson, P., Clarke, M., Mulrow, C. D. & Oxman, A. D. (2008). *Cochrane Reviews*. J. Higgins ve S. Green (Ed.), *Cochrane Handbook for Systematic Reviews of Interventions* içinde (ss. 3-9). England: A John Wiley & Sons, Ltd., Publication.
- Güler, O., Akyel, S., Nakilcioğlu, S., Çağlayan, G. D., & Kıcıman, A. (2020). 3. Dalga kahvecilik konseptinin kendine özgü gastronomik vaatleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2337-2352. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.663>.
- Güler, O. (2021). Bilimsel Araştırma Bakış Açısıyla Gastronomi Disiplini. O. Güler, G. Akdağ & A. Kale (Ed.), *Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Önerileri* içinde (ss. 14-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gülmez, E. (2017). Marka tercihinde duyuların rolü: Starbucks ve Kahve Dünyası markalarının duyuşal markalama açısından karşılaştırılması. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 5(1), 58-84. <https://doi.org/10.19145/gumuscomm.289126>.
- Güzeller, C. & Çeliker, N. (2017). Geçmişten günümüze gastronomi bilimi: bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Özel Sayı-2), 88-102. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.114>.
- İnci, S. & Kaya, V. H. (2022). Eğitimde multidisipliner, disiplinlerarası ve transdisipliner kavramları. *Milli Eğitim*, 51(235), 2757-2772. <https://doi.org/10.37669/milliegitim.905241>
- Karaçam, Z. (2013). Sistemik derleme metodolojisi: Sistemik derleme hazırlamak için bir rehber. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Elektronik Dergisi*, 6(1), 26-33. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/deuhfed/issue/46815/587078>
- Kılınç-Şahin, S. (2021). *Kahve mağazalarındaki atmosferik unsurların belirlenmesine yönelik ölçek geliştirme çalışması*. (Doktora Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Kockelmans, J. J. (1979). Why Interdisciplinarity. J. J. Kockelmans (Ed.), *Interdisciplinarity and Higher Education* içinde. The Pennsylvania State University Press.
- Kozak, M. (2015). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri* (2 b.). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kozak, N. & Kozak, M. (2011). 3. *Akademik turizm eğitimi arama konferansı sonuç raporu*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Macit, M. S., & Akdevelioğlu, Y. (2018). Fertilité ve kafein alımı arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi. *Clinical and Experimental Health Sciences*, 8(2), 138-145.
- Okumuş, B., Köseoğlu, M., A. & MA, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73: 64-74.
- Özbay, G. (2017). Dünden Bugüne Gastronomi. M. Sarıışık (Edt.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (ss. 1-29) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- PRISMA (2022). PRISMA Flow Diagram, 09.02.2023 tarihinde <https://www.prismastatement.org/PRISMAStatement/FlowDiagram> adresinden alınmıştır.
- Ramadier, T. (2004). Transdisciplinarity and its challenges: The case of urban studies. *Futures*, 36, 423-439. <https://doi.org/10.1016/j.futures.2003.10.009>.
- Samancı, Ö. (2015). *Modern Çağda Fransız Mutfağının Gelişimi*. H. Yılmaz, & A. Dünder (Edt.), *Gastronomi Tarihi* (ss. 132-151). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinlerarası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95. <https://doi.org/10.17123/atad.713586>.
- Santich, B. (1996). Introduction to Sustaining Gastronomy. B. Santich, J. Hillier, J. Hillier ve C. Kerry (Ed.). *Proceedings of the Eight Symposium of Australian Gastronomy* içinde. Adelaide: Self Published.
- Scarpato, R. (2002b). *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies*. A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 51-70). London: Routledge.
- Scarpato, R. (2002a). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Selçuk, B., Bakır, T., Kaya, A. & Başer, A. (2022). Yonca kuru otuna (*Medicago sativa*) atık kahve ekstraktı ilavesinin antimetanojenik etkisinin in vitro gaz üretim metoduyla belirlenmesi. *Muş Alparslan University Journal of Agriculture and Nature*, 2(2), 77-82. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/maujan/issue/70204/1125888>.
- Seyitoğlu, F. (2018). *Akademik bir disiplin olarak gastronominin konumu: Temellendirilmiş bir kuram çalışması*. (Doktora Tezi). Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Seyitoğlu, F., & Alphan, E. (2020). Gastronomy tourism through tea and coffee: travellers' museum experience. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15(3), 413-427. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-10-2020-0243>,
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 2018, 523-537.
- Synder, H. (2019). Literature review as a research methodology: An overview. *Journal of Business Research*, 104, 333-339. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2019.07.039>.

- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, A. & Onur, N. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 30-41. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/guntad/issue/38617/447775>.
- Tan, A. & Hocaoğlu, E. (2017). Türkiye'de hazır kahve satın alma ve tüketim alışkanlıkları. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(4), 950-962. <https://doi.org/10.21547/jss.286562>.
- Tekin, Z. (2021). Kahve üretiminde sürdürülebilirlik ve yeşil işletmecilik uygulamaları: Dünyadan örnekler. 7. *Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi* (10-12 Aralık, Mardin).
- Türk Dil Kurumu (2023). Güncel Türkçe Sözlük, Disiplin, 07.04.2023 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alınmıştır.
- Tekiner, İ. H., Tabak, T., Köklü, O., Hülağa & Orhan, H. İ. (2019). Gastronomide evrensel dil: Bilim ve mühendislik. *Aydın Gastronomy*, 3(2), 75-85. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas/issue/47369/597551>.
- Tranfield, D., Denyer, D. & Smart, P. (2003). Towards a methodology for developing evidence-informed management knowledge by means of systematic review. *British Journal of Management*, 14(3), 207-222. [doi:https://doi.org/10.1111/1467-8551.00375](https://doi.org/10.1111/1467-8551.00375).
- UNESCO (2023). Turkish Coffee Culture and Tradition, 24.06.2023 tarihinde <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645> adresinden 24.06.2023 alınmıştır.
- Varol, N. & Kaya, Ç. M. (2018). Afet risk yönetiminde transdisipliner yaklaşım. *Afet ve Risk Dergisi*, 1(1), 1-8. <https://doi.org/10.35341/afet.418307>.
- Yıldırım, C. (2016). *Bilim Felsefesi* (2 b.). İstanbul: Remzi Yayınevi.
- Yiğit, S. & Şahin-Perçin, N. (2020). How would you like your Turkish coffee? Tourist experiences of Turkish coffee houses in Istanbul. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15(3), 443-454. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-11-2020-0274>.
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi ne değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(1), 186-190.
- Yüksel, F., Goral, M., Kement, Ü. & Güner, Ç. (2022). Türkiye'de kahveye yüklenen anlam ve kahve tüketim alışkanlıkları. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(3). <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1123290>.
- Zencir-Çiftçi, E. (2019). Türk turizm dergilerinde gastronomi: Gastronomi çalışmaları nereye gidiyor? *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 642-659. <https://www.tutad.org/index.php/tutad/article/view/438>.

Where is the Scientific Home of Gastronomy Studies in Turkey? A Study on the Disciplinary Structure Based on Research on Coffee

Neslihan ŞİMŞEK

Mersin University, Faculty of Tourism, Mersin/Türkiye

Ozan GÜLER

Mersin University, Faculty of Tourism, Mersin/Türkiye

Murat İsmet HASEKİ

Çukurova University, Kozan Faculty of Business, Adana/Türkiye

This research aims to investigate the disciplinary structure of the gastronomy field, based on the Turkish articles and theses in the domestic literature that focus on coffee. Considering the fact that one of the most important indicators for a field to have scientific value, it must be explained by the concepts and elements that define it, the purpose of this research was carried out in the specific case of coffee, which has a unique gastronomic value. The main reason for choosing coffee in the research focus was the thought that it could represent the interest in gastronomy from different academic fields. Based on the purpose of the research, the systematic compilation method, which is in the compilation research class, was adopted and the data were examined by the document review method. For the publications to be considered within the scope of systematic review, a screening process was carried out on 18.01.2023. It has been decided that the databases to be scanned will be the national thesis center, Dergipark, and JOTAGS, which has been publishing articles in the field of gastronomy for 10 years and is one of the first and most important refereed journals in the field. In this context, it was decided that the keyword to be searched would be "coffee", and research articles, review articles and theses whose publication language was Turkish were included in the research. After the articles (1095) and theses (361) that were not suitable for the purpose of the study were eliminated as a result of the title and abstract reviews, full-text analyses of the remaining publications were made and it was seen that the remaining 87 articles and 226 theses were suitable for the research purpose. Thus, 313 publications were included in the analysis. As a result of the examination of the theses and articles included in the research, answers were sought to the following research questions.

1. What is the frequency of publication of postgraduate theses on coffee by year and type of graduate thesis program?
2. What is the frequency of coffee studies in the journals by year?
3. What are the multidisciplinary and interdisciplinary fields of coffee studies?
4. What is the variety of graduate theses on coffee by subject?
5. In which contexts has coffee been studied in postgraduate theses in interdisciplinary and multidisciplinary fields?
6. In which contexts has coffee been studied in postgraduate theses in the Department of Gastronomy and Culinary Arts?
7. In which contexts has coffee been studied in the journal articles?

8. How is the diversity of academic journals on the subject of coffee?

Research findings indicate that most of the theses included in the scan are master's (n: 196) and doctoral theses (n: 23), followed by specialization in general (n: 5), proficiency in art (n: 1) and dentistry theses (n: 1) showed that he followed. In addition, it has been observed that the interest in research on coffee in the context of postgraduate theses has increased since 2018, however, it has been mostly at the graduate level. In terms of articles, the situation is similar to postgraduate theses, but it has been noted that the increase in studies on coffee has become much sharper in the context of both postgraduate theses and articles since 2020. When the research findings were analyzed in terms of the disciplinary differences of the publications, the multidisciplinary field was found as particularly dominant in terms of postgraduate theses. It has been seen that studies in fields such as engineering, sociology, nutrition and dietetics were addressed. Similarly, when the articles were analyzed, research topics in the multidisciplinary field were much more dominant. In this context, the most studied subjects in the focus of coffee in both articles and theses were coffee service-cooking equipment and methods, coffee and coffeehouse culture, the effect of coffee on health, product development, and studies on the use of coffee and coffee waste in literary works. Following the multidisciplinary studies, it has been observed that interdisciplinary researches were quite prevalent in the context of marketing, tourism management and business. In the interdisciplinary field, the most discussed topics in articles and theses on coffee were consumer attitudes and behavior, brand, and coffee marketing activities. Another significant finding in the research is that the subject of coffee was studied at least within the gastronomy discipline in both graduate theses and articles. While the subject of coffee, consumer attitude and behavior, coffee service-cooking equipment and methods, product development and entrepreneurship were discussed in the theses of the department of gastronomy, studies on gastronomy museums and coffee trends were carried out in the articles. It is noteworthy that the artistic aspect of coffee, coffee in terms of social media, entrepreneurship and coffee and economy (globalization, glocalization, import and export) are the least discussed topics.

Considering the prerequisite for a field to draw its own boundaries in order to exceed the demarcation problem (distinguish between science and non-science), it could be said that gastronomy has not reached this maturity yet, as seen in coffee-themed research. Based on interdisciplinary research, just as tourism has revealed the theories of tourist behavior over time by making use of marketing and management theories, it would be appropriate for gastronomy to draw its own disciplinary boundaries by making use of the theories of other interdisciplinary fields.