



Gurme Kavramına İlişkin Aşçıların Algılarının İncelenmesi: Nitel Bir Araştırma (Examining the Perceptions of Chefs Regarding the Concept of Gourmet: A Qualitative Research)

Gencay SAATCI SAVSA^a , * Sevil ATALAY TOHUMCU^b , Yunus Emre BAŞ^b 

^a Çanakkale OnSekiz Mart University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Çanakkale/Türkiye

^b Çanakkale Onsekiz Mart University, Graduate School of Education, Department of Tourism Management, Çanakkale/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 15.04.2024

Kabul Tarihi: 09.08.2024

Anahtar Kelimeler

Gurme

Aşçı

Mutfak kültürü

Keywords

Gourmet

Chef

Culinary culture

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Yemeğin pişirilmesi ve sunumunun yanı sıra mutfak kültürünün yaşatılmasında aşçıların önemli bir role sahiptir. Aşçıların gurmelerle yönelik algılarını incelemeyi amaçlayan bu çalışmada, turizm sektöründe çalışan aşçılara yönelik görüşme tekniği tercih edilmiş ve not alma tekniği kullanılmıştır. Veriler 50 katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda 2024 yılı Ocak ve Şubat aylarında elde edilmiştir. Veriler dünyaca ünlü gurmeler arasında Gordon Ramsay'ın en sık tekrarlanan isim olduğunu, Türkiye'de ise Vedat Milor'un öne çıktığını göstermektedir. Katılımcıların gurme kavramına yönelik görüşlerine bakıldığında ise alanyazında yer alan gurme tanımları ile benzerlik taşıdıkları görülmektedir.

Abstract

In addition to cooking and presenting the food, cooks play an important role in keeping the culinary culture alive. In this study, which aims to examine the perceptions of cooks towards gourmets, the interview technique was preferred for cooks working in the tourism sector and the note-taking technique was used. The data were obtained as a result of interviews with 50 participants in January and February 2024. The data show that Gordon Ramsay is the most frequently repeated name among world-famous gourmets, while Vedat Milor stands out in Turkey. When the participants' views on the concept of gourmet are examined, it is seen that they are similar to the definitions of gourmet in the literature.

* Sorumlu Yazar

E-posta: sevilatalay_90@hotmail.com (S. Atalay Tohumcu)

GİRİŞ

Günümüzde yemek yapmanın sanatsal boyutu vurgulanmaya başlanarak, yemeği hazırlayıp sunan şeflerin birer sanatçı oldukları belirtilmiş ve estetikleştirilen yiyecek ve içecekler tüketim metası haline getirilmiştir. Yemek, eylem ve içerik olarak, yaşamın içinde sanatsal bir kavram haline gelmiş ve beslenme- ihtiyaç ilişkisinde, beslenme olayına estetik bir değer katılmıştır (Kamık, 2016).

Mutfak sanatı bilimi ve yiyecek-içecek ile ilgili olan her şeyin ele alındığı gastronomide yemek üretim ve tüketim boyutlarını birlikte ele alan gurmeler, gastronominin önemli öznelerinden biri olarak yer almaktadır (Baysal & Küçükaslan 2007; Türkoğlu, Akoğlan Kozak, 2015). Yemeğin hazırlanıp sunulmasında önemi tartışılmaz olan şefler ile birlikte, son yıllardaki sosyal medyanın yaygın kullanımı ile gurme kavramı daha da ön plana çıkmaktadır. Bu kavrama ilişkin tanımlamalar ve gurme olmak için gereken nitelikler, gurmelerin bu unvana sahip olmaları için yapmaları gerekenler, gurmeliğin doğuştan edinilen bir yetenek mi yoksa eğitim ile mi elde edileceği ile dünyaca ünlü ve Türkiye’de tanınmış gurmelerin sıralanması ve herkesin gurme olup olamayacağına yönelik birçok görüş bulunmaktadır.

İlgili yazında gurmelere ve gurme algısına yönelik yapılmış çalışmalar yer almaktadır. Bu çalışma kapsamında, yemeğin pişirilmesi ve sunumunun yanı sıra mutfak kültürünün yaşatılmasında önemli bir role sahip aşçıların gurmelere yönelik algılarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Daha önce aşçıların gurme kavramına ilişkin algılarının ölçülmesine yönelik herhangi bir çalışmanın yapılmamış olması, çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

Kavramsal Çerçeve

11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılmış olan Divan-ü Lügat’it Türk’te yemek kavramı genel olarak azuk ve aş kelimeleri ile ifade edilmektedir (Beşirli, 2021). İlk anlamda aş ve azuk olarak ifade edilen yemeğin yapıldığı yer olan mutfak, aynı zamanda bir kültürün uzun süre ayakta kalan parçasıdır. Toplumun birçok farklı kimliğinin bir arada olduğu, günlük yaşam tarzı ve alışkanlıkların, gelenek ve görenekler ile milli duyguların ve dini inanışların bir yansıması olarak yer almaktadır (Sormaz, Akmeşe, Güneş & Aras, 2016).

Kaşgarlı Mahmut, Türk mutfağı konusunda vermiş olduğu bilgilerde Türk evlerinin bir odasının günümüzdeki gibi mutfak olarak düzenlendiği ve bu bölüme, yemek pişirilen yer anlamına gelen aşlık denildiğini belirtmiştir. Fakat bu Türkçe ismin zamanla terk edilmiş olup, Arapça matbah kelimesinden gelen mutfak kelimesi kullanılmaktadır (Genç, 2015). 20. yüzyılda yaşam şartlarının değişmesi sonucunda küçük kullanışlı ve işlevsel bir oda olarak tasarlanmış olan mutfak (Akdemir, 2020), tüketilmek üzere besinlerin hazırlanıp pişirildiği mekan; besinlerin üretimden sofraya gelinceye kadarki aşamaları; kullanılan araç gereçleri, sembolleri, adet, gelenek ve görenekler ile alışkanlıkları kapsayan ekonomik, sosyal, teknolojik ve kültürel yapılanma olarak da tanımlanmaktadır (Halıcı, 2012a).

Ülkelerin çeşitli etkileşimler ve değişimler sonucu oluşan mutfak kültürleri aşçılar ile tanıtılmaktadır. Halıcı (2012a) aşçıyı, “yemek pişirmeyi meslek edinen kişi” olarak tanımlamıştır. Halk mutfağında aşçılık, “yemeği lezzetli yapan, temizliği beğenilen, elinin ölçüsü iyi, becerikli kişi” olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca aşçılara yöresel olarak “aşganacı, yemekçi, keyveni” gibi isimler de verilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024).

Çeşitli mesleklere dair bilgilendirme ve açıklamalara yer verilen risalelerinden biri olan Risale-i Aş-fezlik’de aşçılık kavramına bakıldığında, Yeni Uygur Türkçesinde așpez şekli ile yer alan sözcük “aşçı” anlamına gelmekte

olup, “yemek” anlamındaki Türkçe aş sözcüğü ile “yapan” anlamındaki Farsça –pez ekinin bir araya getirilmesi ile oluşmuştur. Aş-pez “aşçı” şeklindeki sözcük ses değişmesi sonucunda aş-fez şeklinde kullanılmaktadır. Risale, St. Petersburg Institute of Oriental Manuscripts a402 numarada kayıtlı yazmada 3b-38b varakları arasında yer almakta olup, ağırlıklı olarak aşçılık mesleğinin dinî bir ritüele ve belirlenmiş olan ahlaki kurallara göre yerine getirilmesi gerekliliği vurgulanmaktadır (Alper, 2017). Her meslek grubunda olabileceği gibi aşçılıkta da çalışma ortamının kalitesi, yenilikçi ve yaratıcı olabilme ve bunların yapılabileceği ortamın sunulması gibi unsurlar mesleği icra eden bireyler için önemlidir. Kesici & Önce (2015) yapmış oldukları çalışmada aşçıların, katı yönetim anlayışına sahip işletmelerde, üretim ve yeni bir ürün ortaya koyma aşamasında yaratıcılıklarının engellenebileceği ve sonuç olarak kendilerinin ifade etmede zorlanabileceklerini, özerk bir çalışma ortamının sunulması sonucunda ise sorumluluk alan ve daha yaratıcı bireyler haline gelebileceklerini belirtmişlerdir.

Günümüz koşullarında aşçılardan el yeteneği ve lezzetli yemek yapmanın yanında, beslenme ve gıda güvenliği bilgisi ile birlikte dünya mutfaklarına dair bilgi gibi birçok alanda uzmanlık gerektiren donanımına sahip olmaları beklenmektedir. Bununla birlikte akademik bir formasyon altında “gastronomi ve mutfak sanatları” bölümleri ile birlikte aşçılık mesleğinin aktarımına başlanmıştır (Güldemir & Akarçay, 2020). Cumhuriyet döneminde mutfak kültürüne yönelik devlet yemek eğitimi vermeye başlamıştır. Bu döneme kadarki yemek eğitimi usta-çırak ilişkisine dayanmakta olup, aşçılık ise okulda eğitim amaçlı bağımsız bir dal olarak görülmüştür (Halıcı, 2012b).

Tüm bunların yanı sıra mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, gelişimi ve tanıtılması konusunda aşçılar kadar gurmeler de önemli bir yere sahiptir. Gurme kavramı Fransızca “gourmet” kelimesinden gelmekte olup, yapımında kullanılan malzemeden, pişirme ve yapılışına kadar yiyecek ve içecekten anlayan, uzmanlık boyutunda bilgiye sahip olup, tadım yapan, lezzeti değerlendiren kişi, tatbilir olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2024). Schösler & De Boer (2018) gurmeyi, yemeğe yönelik ilgi duyan, bilgi sahibi ve seçici davranarak oburluk boyutunda yiyici olmayan birey olarak ifade etmektedir. Halıcı (2012a) “Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü’nde” gurmeyi “damak tadı olan, yemek kültürü ve uygulamalarına yönelik bilgisi olan kişi, lezzetçi” olarak tanımlamıştır.

Gurmeler, bir ülkenin ya da yörenin mutfağına ait yemeklerin kalite ve değerini belirleyerek, tavsiye edilme ve tüketilme derecesini etkileyebilecek lezzet bileşenleri ile birlikte bu bileşenlerin uyumları ve tüm düzenleri dikkate alarak değerlendirmelerini yapabilmektedirler. Literatürde yiyeceklerin değerlendirilmesinde dikkat edilecek hususlar aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır (Baysal & Küçükaslan, 2007; Türkoğlu, 2014);

- Görünüm; yiyeceklerin renkliliği, parlak ve berrak olması, yumuşaklık ve kuruluk durumu,
- Lezzet; yiyeceklerin acı, tatlı, ekşi, baharatlı vb. olması,
- Yapı; yiyeceklerin kılçıklı, taneli, gevrek, yumuşak, sert, körpe, özlü, pürüzlü, lifli, akışkan vb. olması,
- Renk; yemeğin içine eklenen malzemelerin rengi, pişirme teknikleri ve hazırlama yöntemlerine göre yemekte oluşan kimyasal ve fiziksel değişiklikler,
- Isı; yemeğin servis edilme ısısı,
- Yemeğin şekli ve kıvamı; pişirme ve bekletme süresi, pişirme derecesi, kullanılan su miktarı ve servis şekli, kıvamı vermesi için yemeğe eklenen et suları ile terbiye etme ürünleri ile ilgili durumlar,
- Hijyen; yemekte istenmeyen maddelerin olmaması, hijyen kurallarına uygun olarak pişirilmesi,
- Koku; yemeğe eklenen aroma ve baharatlar ile ilgili faktörler,

- Besin değeri; yiyecekte, bireyin yeterli ve dengeli beslenmesi için gerekli olan (karbonhidrat, protein, vitamin, yağ, mineraller, su) besin ögelerine yer verilmesi.

Yukarıda da belirtildiği üzere yemeğin pişirilmesinden, uygun ısıda sunulmasına, ilgi uyandıracak şekilde koku, renk ve görünümüne, tüketen kişinin beslenme ihtiyaçlarını sağlamasına ve sunumuna kadar her bir adım hem kültür aktarıcısı ‘‘aşı’’ hem de lezzet bilir olarak tanımlanan ‘‘gurme’’ için önemli hususlar olarak yer almaktadır.

Literatürde gurme kavramına yönelik çeşitli tanımlar mevcut olup, Barr & Levy (1984), Brones (2011), Bourdain (2012) tarafından gurme tipolojileri oluşturulduğu görülmektedir. Bu tipolojilerden ilki Tablo 1. de yer alan Barr & Levy (1984) tarafından geliştirilmiş olan sınıflandırmadır.

Tablo 1. Barr ve Levy'nin Gurme Tipolojisi

Gurme Tipi	Tanımlı
Whole-foodier Than Thou	Kendi ürünlerini yetiştirerek yalnızca organik yöntemler ile birlikte yemeklerinde basit malzemeler kullanır.
Squalor Scholar Cook	Sevdiği yiyeceklerin tariflerini ve tarihini araştırarak, geleneksel tariflere sadık kalır. Onları diğer gurmelerden ayıran akademik ve tarihsel yiyecek bilgisine sahip olmalarıdır.
Made in Paris	Kk restoranlarda temel yemek pişirme tekniklerini öğrenmeye başlayarak, yemek tutkunlarının merkezi olan Paris'te yemek yaparak geçimini sağlamak için bağlantıları sayesinde kendilerini st sıralara taşımayı başarır.
Paris C'est un Dump	Zamanının çoğunu pahalı restoranlarda geçirerek, önemli yemek dergilerine abone olan ve önemli lde seçici olan son derece lüks yemek tutkunu kişilerdir.
Gorgeous East in Me	Etnik ve yabancı yiyeceklerle merak duyan, devamlı yeni şeyler denemek ve yiyecekler aracılığıyla yeni kültürler deneyimlemek isteyen kişilerdir.
Foodies on Ice	Yiyeceği sanatsal bir ürün olarak görüp, buzdan heykeller, zenilmiş kekler veya tereyağlı heykeller yaratarak etkilemeyi amaçlayan kişilerdir.
All-American	Yerel yiyecekleri araştıran, sürekli olarak ürünlerini iyileştirmeye ve yeni yemekler ortaya koymaya çalışan kk kasaba yemek tutkunlarıdır.

Kaynak: Barr & Levy, 1984, Green, 2013.

Barr & Levy (1984) tarafından geliştirilen tipoloji yedi gurme tipinden meydana gelmektedir. Squalor Scholar Cook ve All-American tipi gurmeler yemekleri, yemeklerin tarihini ve tariflerini araştırmaları yönünden benzerlik göstermektedirler. Whole-foodier Than Thou gurmeler yediklerinin organik olmasına dikkat ederken, Gorgeous East in Me gurmeler ise yeni yemekleri ve kültürleri deneyimlemeyi tercih etmektedirler. Paris C'est un Dump gurmeler, yerel yiyecekleri araştıran All-American gurmelerin aksine, pahalı restoranlarda zaman geçiren ve lüks yemek tutkunu olan kişiler olarak tanımlanmıştır. Made in Paris gurmeler ise kk restoranlarda temel yemek pişirme tekniklerini öğrenmeye başlayarak, yemek tutkunlarının merkezi olan Paris'te yemek yaparak geçimini sağlamak için bağlantıları sayesinde kendilerini st sıralara taşımayı amaçlarken, Foodies on Ice gurmeler de yiyeceği sanatsal bir ürün olarak görüp, buzdan heykeller, zenilmiş kekler veya tereyağlı heykeller yaratarak etkilemeyi amaçlamaktadırlar.

Aşağıda yer alan Tablo 2'de, 2011 yılında internet gazetesi olarak yayınlanan Huffington Post'ta, gastronomi yazarı olan Brones tarafından belirlenen gurme tipolojisine yer verilmiştir.

Tablo 2. Brones'un Gurme Tipolojisi

Gurme Tipi	Tanımı
Organivore	Yerel çiftçilerden alışveriş yaparak adil ticarete önem verir.
Do-It-Yourself-er	Kendi ürününü kendisi yaparak bitkilerini kendisi yetiştirir.
Made it Myself	Kendi ürünlerini yapar ve yetiştirir, yemeklerde etkileyici süslemeleri sever
Europhile	Avrupadaki gıda trendlerine karşı ilgilidir.
One Upper	Eşsiz yemek deneyimlerini paylaşmayı sever.
Snob	Lüks tatlar konusunda seçicidir.
Anti-snob	Lüks lezzetlere alaycı yaklaşarak, küçük restoranlarda yemek yemeyi tercih eder.
Avoider	Glüten, süt ürünleri, et gibi içeriğe sahip ürünlerden kaçınarak sağlık odaklı bir beslenmeyi benimser.
Blogging Food Pornographer	Sürekli olarak pişirdikleri bir şeyin veya yedikleri yemeğin fotoğraflarını sosyal medyada paylaşır.
Bacon Lover	Kızarmış et ile ilgili takıntılıdır.

Kaynak: Brones, 2011; Green, 2013.

Brones'un gurme tipolojisinde Made It Myself gurmeler gösterişli yemeklerle etkileyici olmayı amaçlarken, Do-It-Yourself-er kendi bitkilerini yetiştirmektedir. Organivore, genellikle çiftçi pazarlarından alışveriş yapmayı tercih ederek, yiyeceklerin nereden geldiğini bilmek istemektedir. Europhile gurmelerin Avrupa yemek trendlerine ilgisi vardır. One-Upper, karşılaştıkları farklı yemek deneyimlerini fırsat buldukça paylaşmayı tercih ederken, Snob, lüks lezzetler konusunda oldukça seçici davranmaktadır. Anti-Snob ise lüks lezzetlerle alay ederken restoranlarda, genellikle küçük lokantalarda veya yiyecek kamyonlarında yemekleri deneyimlemeyi severler. Avoider, süt ürünleri, glüten, et veya başka bir özel içerikten uzak durarak, sağlık odaklı bir beslenmeyi benimserken, Bacon Lover ise, popüler kızarmış et içeren her şeye karşı bir takıntı boyutunda meraklıdır. Blogging Food Pornographer, sürekli olarak bir restoranda yedikleri yemeğin veya pişirdikleri bir şeyin fotoğraflarını çekerek sosyal medyada paylaşmaktadır. (Green, 2013).

Ruth Bourdain'nin "Comfort Me with Offal" (2012) kitabında yer alan gurme tipolojilerinden birkaç örnek aşağıdaki Tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3. Bourdain'in Gurme Tipolojisi Örnekleri

Gurme Tipi	Tanımı
Chefestants	Aşçılık ile ilgili şovlara katılarak para ödülü için rakabet eden, mutfak ile ilgili yarışan kişilerdir.
Locapours	Yalnızca şarap, bira ve yöresel olarak üretilen alkollerini tüketmeyi tercih eder.
Pizzaratti	Hamuru, sosu, peyniri ve malzemeleri ile mükemmel bir pizza arayışında olan kişidir.
Dining Digerati	Sosyal medyada iletişim kuran kişidir.
Coffeageeks	Kahveye ve kahve ile ilgili olabilecek ekipmanlara karşı ilgili kişidir.

Kaynak: Bourdain, 2012; Yılmaz & Ekincek, 2016.

Bourdain'in gurme tipolojisi Barr ve Levy ile Brones'un gurme tipolojileri ile karşılaştığında şarap, bira, yöresel alkol ile kahveye karşı meraklı ve ilgili gurmelerin yer aldığı görülmektedir. Locapours gurmeler yalnızca alkollü içeceklerle yönelik ilgiliyken, Pizzaratti gurmeler ise, mükemmel pizza arayışındadır. Dining Digerati gurmeler sosyal medyada aktif olmayı tercih ederken, Chefestants gurmeler de aşçılık ile ilgili yarışmalarda aktif olmayı tercih eden gurmeler olarak tanımlanmaktadır.

Yukarıda yer alan tipolojiler gurmelerin yerel üretime verdikleri önem, yeniliklere ve eşsiz deneyimlere karşı meraklı, araştırmacı, bilgili, sosyal medyayı aktif olarak kullanan, yemeğin sunum ve görünümüne önem veren özelliklerinden meydana gelmektedir.

Barr & Levy (1984), Brones (2011), Bourdain (2012) tipolojilerine benzerlikleri ve karşıtlıkları yönünden bakıldığında;

Barr & Levy (1984)'nin Whole-foodier Than Thou tipolojisi ile Brones (2011)'un Do it Yourself-er ve Made it Myself tipolojileri kendi ürünlerini yetiştirmeleri konusunda, Bourdain (2012)'nin Dining Digerati tipolojisi ile Brones (2011)'un Blogging Food Pornographer tipolojileri sosyal medyada paylaşım yaparak iletişim kurma konusunda benzerlikler göstermektedir.

Barr & Levy (1984)'nin Squalor Scholar Cook tipolojisinin geleneksel tariflere sadık kalması ile Brones (2011)'un One Upper tipolojisinin eşsiz yemekleri deneyimleme ve paylaşma isteği, Barr & Levy (1984)'nin Paris C'est un Dump tipolojisinin lüks tutkunu olması ile Brones (2011)'un Anti-snob tipolojisinin lüks lezzetlere alaycı yaklaşımı ters düşmektedir.

Getz, Anderson, Vujicic & Robinson (2015) yapmış oldukları çalışmalarının sonucunda gurmeyi;

- Dinamik Yemek Meraklıları: her türlü yemek etkinliğine katılma konusunda en yüksek eğilime sahip, yüksek gelire sahipler ve iyi eğitimli, yemeği tatil için nereye gidileceğine karar vermede önemli bir faktör olarak gören,
- Aktif Yemek Meraklıları: karar vermesinde ve seyahatten memnun kalmasında yemeğin öncelikli bir konu olmadığı, yemek ile ilgili etkinliklere katılım oranı düşük, yöresel etkinliklere ve mutfaklara ilgi duyan,
- Pasif Yemek Meraklıları: seyahatinde yemeğin öncelikli bir faktör olmadığı, dışarıda yemek yemek yerine daha çok ev ortamını ve uygun maliyetli yerleri tercih eden kişiler şeklinde sınıflandırmışlardır.

Getz, Anderson, Vujicic & Robinson (2015)'un çalışmaları sonucunda sınıflandırdıkları gurmeler arasında farklılıklar olduğu görülmektedir. Dinamik yemek meraklılarında yemek öncelikli ve belirleyici olma özelliği taşımaktadır. Aktif yemek meraklılarında yemeğe karşı ilginin yöresel mutfak ve etkinlik düzeyinde olduğu, pasif yemek meraklılarında ise yemeğin öncelikli bir konu olmadığı, maliyetin uygunluğunun tercih edildiği görülmektedir.

Karaosmanoğlu (2007) tarafından yapılan çalışmada, Türk mutfağının uluslararası alanda var olabilmesi ve gelişebilmesi için aşçıların, gurmelerin, eğitim kurumlarının ve yemek yazarlarının ortak hareket etmeleri ile mümkün olabileceği belirtilmektedir.

Türk mutfağının gelişim sürecinde gurmelerin rollerinin ve sahip oldukları genel özelliklerinin tespit edilmesinin amaçlandığı çalışmada, Türk mutfağı alanında uzman 20 kişi ile yüzyüze görüşmeler yapılmış ve sonuç olarak gurmeliğin; merak, tecrübe, mutfak ve yemek kültürü bilgisi gibi temel niteliklere sahip olması gerektiği, mutfağın gelişiminde eleştiri, öneri ve yorumlarıyla farkındalık yarattıkları sonucuna varılmıştır (Türkoğlu, 2014).

Çelen & Tuna (2018) çalışmalarında Türkiye'deki gurmelerin Instagram paylaşımlarını incelemiş olup, gurmelerin paylaşımları ile takipçisi ve takipçisi olmayan bireyler üzerindeki muhtemel etkileri ile gurmelerin gastronomik trend ve tercihlerin oluşturulmasındaki etkilerine dikkat çekmişlerdir. Çalışma kapsamında, gurmelerin takipçi ve takip ettikleri kişilerin sayısı, paylaşım içerikleri, paylaşımlarda tercih edilen hashtag ve kişi etiketlemeleri (mentionlar), paylaşımlara yönelik izlenme, beğeni, yorum sayıları ve yer bildirimleri incelenmiştir. Sonuç olarak, gurmelerin gastronomi alanında etkili olabildikleri tespit edilmiştir.

Çaycı (2019)'nın Instagram gurmelerine yönelik yapmış olduğu çalışmada ise, yemek konusunda güvenilir, uzman ve bilgi sahibi olan Instagram gurmelerinin, takipçilerinin yemek alışkanlıkları ve tercihleri üzerinde etkili oldukları ve takipçilerin etkilenme düzeylerinin; instagram kullanım sıklığı ve takipçilerin sosyo-ekonomik düzeylerinin birbiri ile bağlantılı olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yücel Güngör & Güngör (2022), çalışmalarında gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gurme kavramına yönelik algılarının metafor aracılığı ile tespit etmeyi amaçlamış olup çalışma sonucunda “yol gösterici değerlendirici,” “araştırmacı-keşfedici”, “tat alma” ve kendi içinde bağımsız anlamlar barındıran “diğer” kategorisi olacak şekilde dört farklı kategori elde edilmiştir.

Sonuç olarak gastronomi alanında etkisi olan, takipçilerini etkileme gücüne sahip gurmeler merak, deneyim ve bilgileri sonucu mutfak kültürüne yönelik öneri, yorum ve geliştirici eleştirileri ile birlikte farkındalık yaratırken, mutfağın yaratıcıları olan aşçılar ile işbirliği içinde olmaları da kültürel mirasın yaşatılması ve aktarılmasında büyük önem taşımaktadır.

Yöntem

Bu çalışma kapsamında, aşçıların gurme kavramına ilişkin algılarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden birincil veri toplama tekniği olarak yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Görüşme tekniği, araştırmacının katılımcıya sormuş olduğu açık uçlu sorular ile belirli bir konu hakkındaki gözlem veya düşünceleri ile ilgili bilgilerin elde edilmesidir. Kullanılan bu teknikte süreç soru-cevap şeklinde olup, görüşme metinleri sözel ortamda veya yazılı olarak kayıt altına alınmaktadır (Kozak, 2021). Yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorular, belirli bir sıraya göre oluşturularak, görüşülen katılımcıların her birine aynı sırada ve tarzda sorulmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2021). Veri toplamak amacı ile oluşturulmuş olan yapılandırılmış görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde; katılımcılara yönelik demografik sorular, ikinci bölümde ise katılımcıların gurme kavramına yönelik görüş ve düşüncelerinin tespit edilmesine ilişkin sorular yer almaktadır. Çalışma kapsamında görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiş olup, not alma tekniği kullanılmıştır. Veriler 2024 yılı Ocak ve Şubat aylarında elde edilmiştir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde içerik analizinden yararlanılmıştır. Çalışmada katılımcı isimlerine yer verilmediğinden dolayı kodlama yöntemi tercih edilmiştir. Kodlama her bir katılımcı için “K1,...,K50” olacak şekilde oluşturulmuştur. Araştırma verileri, 02.01.2024-22.02.2024 tarihleri arasında T.C. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörlüğü, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu'nun 07.12.2023 tarih ve 15/50 sayılı kararı doğrultusunda toplanmıştır. Çalışmaya katılacak olan katılımcılara öncelikle onam metinleri sunularak yapılan çalışmanın amacı hakkında bilgi verilmiştir.

Bulgular

Çalışma sonucunda elde edilmiş olan demografik bulgular aşağıda yer almaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Değişken	Grup	Sayı
Cinsiyet	Kadın	24
	Erkek	26
Yaş	18-28	32
	29-39	9
	40 ve üzeri	9
Medeni Durum	Evli	17
	Bekâr	33
Sektördeki Deneyim Süresi	0-11 yıl	36
	12-23 yıl	10
	24 yıl ve üzeri	4
Turizm Eğitimi	Var	33
	Yok	17
Eğitim Durumu	Lise	16
	Önlisans	2
	Lisans	29
	Devam Eden	3

Tablo 4'e göre; çalışma 50 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların 26'sı erkek, 24'ü kadındır. Katılımcıların yaş aralığına bakıldığında 18-28 yaş aralığında 32 katılımcı, 29-39 yaş aralığında dokuz katılımcı, 40 ve üzeri yaş grubunda ise dokuz katılımcı olduğu görülmektedir. Katılımcıların ağırlıklı olarak 18-28 yaş aralığında oldukları görülmektedir.

Katılımcıların medeni durumuna ilişkin sonuçlara göre 33'ü bekâr, 17'si ise evlidir. Sektördeki deneyim sürelerine bakıldığında, katılımcıların 36'sı 0-11 yıl, 10'u 12-23 yıl, dördü ise 24 yıl ve daha uzun süredir turizm sektörü mutfak alanında çalışmakta olduklarını belirtmişlerdir.

Bununla birlikte katılımcıların turizm eğitimi alıp almadıklarına bakıldığında 33 kişinin turizm eğitimi almış olduğu, 17 kişinin ise turizm eğitimi almamış olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında ise, lisans mezunu olan katılımcılar 29 kişi ile ilk sırada yer almaktadır. Katılımcıların 16'sı lise, ikisi önlisans eğitimi aldıklarını belirtirken, üç katılımcı ise halen eğitimlerine devam ettiklerini belirtmişlerdir.

Çalışma kapsamında, aşçıların gurme kavramına ilişkin algılarının tespit edilmesine yönelik; gurme kavramının tanımlanması, gurme olmak için gereken nitelikler, gurmelerin bu unvana sahip olmaları için yapmaları gerekenler, gurmeliğin doğuştan edinilen bir yetenek mi yoksa eğitim ile mi elde edileceği ile dünyaca ünlü ve Türkiye'de tanınmış gurmelerin sıralanması ve herkesin gurme olup olamayacağına yönelik görüşlerin elde edilmesi amaçlanmıştır.

Katılımcıların görüşlerine bakıldığında gurmenin uzman kişi olduğu, yiyecek ve içecek konusunda bilgili, yeni lezzetler ve kültürler konusunda arayış içinde olan ve iyi yemek ve içeceklerin keyfini çıkarabilen kişiler olarak tanımlandıkları görülmektedir.

Aşağıda katılımcıların Gurme nedir? sorusuna ilişkin görüşlerinden bazıları yer almaktadır.

K1= "Yiyecek ya da içeceğin, masaya gelene kadar yaşadığı serüveni, tadım yaparak tahlil edebilen uzman kişidir."

K29= ".....Yemeklerin tadını ve keyfini çıkarmasını iyi bilirler."

K39= “Gurme, yüksek kaliteli yiyecek ve içecekleri takdir eden ve arayan kişidir. Gurmeler genellikle yeni lezzetler denemekten ve farklı kültürlerin mutfaklarını deneyimlemekten hoşlanırlar.”

K50= “Gurme, yemek kültürü konusunda kendini geliştirerek uzmanlaşmış, gelişmiş damağı ile yemekleri ve içindeki tatları ayırabilen kişidir.”

Gurmenin sahip olması gereken niteliklere yönelik soruya ilişkin katılımcıların görüşlerine bakıldığında; gelişmiş damak tadına sahip olunması, eleştirel bakış açısı ve deneyimleri paylaşabilme yeteneğı ile mutfak kültürü ve sektör hakkında bilgi sahibi olunması şeklindeki nitelikler yer almaktadır.

Aşağıda katılımcıların gurmenin sahip olması gereken niteliklere ilişkin görüşlerinden bazıları yer almaktadır.

K9= “İyi tat ve koku alma konusunda kendini geliştirmiş olmalı.”

K31= “Gurme, farklı tatları denemeyi sevmeli, iyi ve kötü lezzetleri birbirinden ayırt edebilmelidir.”

K33= “..... Yemek seçmemeli, herşeyin tadına bakabilmeli, dünya mutfakları konusunda da bilgi sahibi olması şart.”

K34= “Tat, koku ve doku ayrımı yapabilen bir gurme, sektör hakkında da bilgi sahibi olmalı ayrıca yiyecek ve içeceğin sosyolojik ve kültürel durumlarını, tarihçesini bilmelidir.”

K41= “Geniş bir gastronomik bilgi ve deneyim, eleştirel yetenek, deneyimlerini paylaşabilme yeteneğı gereklidir.”

K47= “Geniş ölçüde yemek ve mutfak kültürü bilgisi, ince damak zevki, yemek hazırlama yeteneğı ve yenilikçi bakış açısı.”

Gurmelerin bu ünvana sahip olmaları için yapmaları gerekenlerin neler olduğuna ilişkin görüşlere bakıldığında, katılımcıların gurmelerin kısa sürede değil sabırla emek vererek zaman içinde, kendilerini geliştirmeleri, bilgi birikimlerini arttırmaları gerektiğı konularında ortak görüşte olduklarına yönelik bazı görüşleri şöyledir;

K3= “Gelişmeleri takip ederek bilgi birikimini hatırı sayılır derecede arttırmalı.”

K13= “Yıllarını bu işe vermesi gerekir.”

K16= “Bolca gezmeli, bolca yeni tatları deneyimlemeli.”

K25= “Kendini bu işe adayarak kendini geliştirmeli ve kendini yiyecek içecek sektörüne kabul ettirmelidir.”

K35= “Gurmelik, resmi bir mesleki unvan değildir, bu nedenle belirli bir kurumdan elde edilemez. Gurme olmak, bireysel çaba, deneyim ve lezzet bilgisi ile gelişen bir kişisel niteliktir.”

Gurmeliğın doğuştan gelen mi yoksa eğitim ile elde edilebilir bir yetenek mi? olduğuna yönelik görüşlere bakıldığında katılımcıların 17’si eğitim ile elde edilebileceğini, beşi doğuştan gelen bir yetenek olduğunu belirtirken, katılımcıların 28’i ise gurmeliğın doğuştan gelen bir yetenek olup eğitim ile geliştirilebileceğini savunmaktadır. Bu soruya yönelik katılımcı görüşlerinden bazıları aşağıda yer almaktadır.

K22= “Gurmelik doğuştan gelen bir yetenek olmaktan çok eğitim ile elde edilen bir ünvandır.”

K28= “Gurmelik için eğitim çok önemlidir ama bana göre doğuştan gelen yetenek olmadan sadece eğitim ile iyi bir gurme olunmaz.”

K29= “İyi tat alma yeteneği doğuştan gelen bir yetenektir ama eğitim ile bu yetenek daha da geliştirilebilir.”

K48= “Açıkçası net bir cevabı yok, kişilerin gurme olabilmesi için ve gurme olarak adlandırılabilmesi için uzun seneler bu işe emek verip eğitim alması önemlidir.”

Çalışma kapsamında katılımcılardan dünyaca ünlü ve Türkiye’de tanınmış gurmelerden örnekler vermeleri istenmiştir. Elde edilen verilerde dünyaca ünlü gurme örneklerinde Gordon Ramsay (r=29) en sık tekrarlanan örnek olarak yer almaktadır. Katılımcıların dünyaca ünlü gurmelere yönelik vermiş oldukları örneklere bakıldığında tekrarlanma sıklığına göre sırası ile; Jamie Oliver (r=15), Wolfgang Puck (r=15), Gale Gand (r=14), Daniel Humm (r=10), Anthony Bourdain (r=7), Julia Child (r=5), Ferran Adria (r=4), Jiro Ono (r=2), Massimo Bottura (r=2), Heston Blumenthal (r=1), Jean Luc Colin (r=1), Kenji Yamamoto (r=1), Nobu Matsuhisa (r=1), Thomas Keller (r=1) ve Yotam Ottolenghi (r=1) yer almaktadır.

Katılımcıların Türkiye’de tanınmış olan gurmelere yönelik verdikleri örneklerde Vedat Milor (r= 40) ağırlıklı olarak ilk sırada ve en sık tekrarlanan örnek olarak yer almaktadır. Katılımcıların vermiş oldukları diğer isimlere bakıldığında sırası ile; Mehmet Yaşın (r=25), Sevim Gök yıldız (r=12), Ayhan Sicimoğlu (r=8), Mehmet Gürs (r=6), Aylin Yazıcıoğlu (r=3), Arda Türkmen (r=2), Ömür Akkor (r=2), Salih Seçkin Sevinç (r=2), Tan Morgül (r=2), Civan Er (r=2), Arman Kırım (r=1), Burkay Adalığ (r=1), Can Oba (r=1), Cemre Narin (r=1), Ebru Erke (r=1), Eyüp Kemal Sevinç (r=1), Gökhan Özdemir (r=1), Levon Bağış (r=1), Mehmet Yalıncıkaya (r=1), Musa Dağdeviren (r=1), Oğul Türkan (r=1), şemsa Denizel (r=1) ve Ulus Atayurt (r=1) yer almaktadır.

Katılımcıların herkes gurme olabilir mi? sorusuna yönelik görüşleri incelendiğinde, 22 katılımcı herkesin gurme olabileceğini savunurken, 28 katılımcı ise herkesin gurme olamayacağını belirtmiştir.

Sonuç, Değerlendirme ve Öneriler

Çalışma kapsamında, aşçıların gurme kavramına ilişkin algılarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların, ağırlıklı olarak 18-28 yaş aralığında oldukları, turizm eğitimi alıp almadıklarına bakıldığında 33 kişinin turizm eğitimi almış olduğu, eğitim durumlarına bakıldığında ise, lisans mezunu olan katılımcılar 29 kişi ile ilk sırada yer almaktadır. Sektördeki deneyim sürelerine bakıldığında, katılımcıların yaşları ile de doğru orantılı süreler olduğu görülmektedir.

Çalışmada katılımcı olarak yer alan aşçıların gurme kavramına yönelik görüşlerine bakıldığında, alanyazında yer alan gurme tanımları ile benzerlik taşıdıkları görülmektedir (Baysal & Küçükaslan 2007, Halıcı, 2012a, Türkoğlu, 2014, Türkoğlu, Akoğlan Kozak, 2015). Bu benzerlik durumunda katılımcıların turizm eğitimi almış olmalarının etkisi olduğu düşünölmektedir.

Gurme kavramına ilişkin elde edilen veriler alan yazında oluşturulmuş olan gurme tipolojileri ile değerlendirildiğinde; Barr & Levy (1984)’nin Gorgeous East in Me “...yeni şeyler denemek ve yiyecekler aracılığıyla yeni kültürler deneyimlemek isteyen kişilerdir” şeklindeki tipoloji tanımı ile K39’un“...Gurmeler genellikle yeni lezzetler denemekten ve farklı kültürlerin mutfaklarını deneyimlemekten hoşlanırlar” şeklindeki görüşü benzerlik göstermektedir.

Alanyazında yer alan tipolojilerin bu çalışma verileri ile benzerliğine ek olarak Türkoğlu’nun (2014) Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolü üzerine Türk mutfağı alanında uzman 20 kişi ile yüzyüze görüşmeler sonunca

gurmenin; merak, tecrübe, mutfak ve yemek kültürü bilgisi gibi temel niteliklere sahip olması gerektiği görüşleri, bu çalışmada gurmenin sahip olması gereken niteliklere yönelik elde edilmiş olan görüşler ile benzerlik göstermektedir.

Brones (2011) ‘un Avoider “ Gluten, süt ürünleri, et gibi içeriğe sahip ürünlerden kaçınarak sağlık odaklı bir beslenmeyi benimser”, Bacon Lover “ Kızarmış et ile ilgili takıntılıdır” şeklindeki bazı besinlerden kaçınan ve bazı ürünlere takıntı derecesinde meraklı olan tiyolojiyi ile çalışma kapsamında gurmenin sahip olması gereken niteliklere yönelik, K31’in “Gurme, farklı tatları denemeyi sevmeli, iyi ve kötü lezzetleri birbirinden ayırt edebilmelidir” görüşü ile K33 ‘n “..... Yemek sememeli, herşeyin tadına bakabilmeli.....” şeklindeki görüşleri arasında farklılıklar olduğu görülmektedir.

Alanyazında ve katılımcı görüşlerinde de belirtildiği üzere, gurmelik yeme içme alanında uzmanlık gerektirmektedir. Bu uzmanlığın elde edilmesinde bilgiye, deneyim ve zamana ihtiyaç duyulduğu unutulmamalıdır. Katılımcı görüşlerinden yola çıkararak, doğuştan gelen bir yetenek olsa da konusunda uzmanlık gerektirdiğinden dolayı gurmeliğin eğitim ile mutlaka desteklenmesi gerektiği dşnlmektedir. Bu konuda Türkiye’de son yıllarda ön plana çıkan gastronomi bölümünde eğitim alan öğrencilere mutfak kültürü açısından aşılığın yeri ve önemi ile birlikte gurmelik kavramı ve gurmelerin mutfak kültürünün tanıtılması, yaşatılması ve aktarılması üzerindeki önemi vurgulanmalıdır. Bununla birlikte içinde uzman bir aşının aynı zamanda iyi bir gurme olabileceği de göz önünde bulundurulmalıdır.

Ayrıca teknolojik gelişmeler ve teknolojinin insan hayatındaki yeri göz önünde bulundurulduğunda, ilerleyen zamanlarda yapılacak çalışmalar ile bu çalışma kapsamında elde edilen verilere, gurmenin sahip olması gereken nitelikler olarak yeni ve güncellenen veriler ekleneceği tahmin edilmektedir.

Son olarak, çalışma kapsamında elde edilen veriler zaman kısıtından dolayı ve çalışmaya katılmayı kabul etmiş olan 50 katılımcı ile sınırlıdır. Konu ile ilgili yapılacak diğer çalışmalarda, çalışma grubunun genişletilmesi ve daha geniş bir zaman aralığının sağlanması ile daha fazla veri elde edilebilecek olup daha geniş ve karşılaştırmalı analizler yapılabilecektir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar atışması yoktur. Araştırma verileri, 02.01.2024-22.02.2024 tarihleri arasında T.C. anakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Rektörlüğü, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu’nun 07.12.2023 tarih ve 15/50 sayılı kararı doğrultusunda toplanmıştır.

KAYNAKÇA

Akdemir, N. (2020). *Cumhuriyet Döneminde Yemek Kültürü*. N. Çetinkaya (Ed.) Yemek, kültür ve toplum içinde. Nobel Yayıncılık. Ankara.

Alper, S. (2017). Aşılılık risalesi (risale-i aş-fezlik). *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6(4), 2027-2066.

Barr, A. & Levy, P. (1984). *The Official Foodie Handbook*. Arbor House Publishing Company.

- Baysal, A. & K   karıslan, N. (2007). *Beslenme  lkeleri ve Menu Planlaması*. Bursa, Ekin Yayınevi.
- Beşirli, H. (2021). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklerle ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara, Phoenix Yayınevi.
- Bourdain, R. (2012). *Comfort me with Offal*. Kansas City: Andrews McMeel Publishing.
- Brones, A. (2011). The 10 types of foodies. Erişim Tarihi 05.02.2024. http://www.huffingtonpost.com/anna-brones/the-10-types-of-foodies_b_1170430.html.
-  aycı, A.E. (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
-  elen, O. & Tuna, M. (2018). Türkiye'deki gurmelerin instagram hesaplarının içerik analizi yöntemiyle incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Special issue3), 411-436.
- Genç, R. (2015). Kaşgarlı Mahmud'a göre xi. yüzyılda Türk dünyası, 2. Baskı, Ankara.
- Getz, D., Anderson, T., Vujicic, S. & Robinson, R. N. (2015). Food events in lifestyle and travel. *Event Management*, 19(3), 407-419.
- Green, E. (2013). A study of travelers' foodie activity dimensions, demographic characteristics and trip behaviors. Doctoral Dissertation, *The Faculty of Sustainable Tourism*, East Carolina University.
- G ldemir, O. & Akarçay, E. (2020). Koca ustanan ıssız adama Türkiye'de aşcılık mesleğinin değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 896-914.
- Halıcı, N. (2012a). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul, Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2012b). Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı. Erişim Tarihi 03.02.2024. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=182&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/republic-period-177/turkish-cuisine-in-republic-period-182.html>.
- Kanık,  . (2016). Gastro Medya ve gastro kültürün kavramsal incelemesi. *Folklor/Edebiyat*, 22(88), 83-98.
- Karaosmanoğlu, D. (2007). Surviving the global market-Turkish cuisine under construction. *Food, Culture & Society*, 10(3), 426-448.
- Kesici, M. &  n el, S. (2015). Aşcılarının mesleki özerklikleri ile yaratıcılık süreci ilişkisi. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 16(1), 23-45.
- Kozak, M. (2021). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2024). Araştırma ve eğitim genel müdürlüğü, Erişim Tarihi 01.02. 2024. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12763/ascilar-ve-ascilik.html>.
- Sch sler, H. & De Boer, J. (2018). Towards more sustainable diets: Insights from the food philosophies of "gourmets" and their relevance for policy strategies. *Appetite*, 127, 59-68.
- Sormaz,  ., Akmeşe, H., Güneş, E. & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Türk Dil Kurumu (2024). Gurme. Erişim Tarihi 04.02.2024. <https://sozluk.gov.tr/>

- Türkoğlu, H. (2014). *Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Üniversitesi, Eskişehir.
- Türkoğlu, H. & Akoğlan Kozak, M. (2015). Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rollerine yönelik algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 201-220.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara, Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, H. & Ekincek, S. (2016). *Gurmeler ve İletişim*. H. Yılmaz (Ed.), Bir iletişim biçimi olarak gastronomi içinde. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Yücel Güngör, M. & Güngör, O. (2022). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gurme algısı: bir metafor analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 906-917.

Examining the Perceptions of Chefs Regarding the Concept of Gourmet: A Qualitative Research

Gencay SAATCI SAVSA

Çanakkale OnSekiz Mart University, Faculty of Tourism, Çanakkale/Türkiye

Sevil ATALAY TOHUMCU

Çanakkale Onsekiz Mart University, Graduate School of Education, Çanakkale/Türkiye

Yunus Emre BAŞ

Çanakkale Onsekiz Mart University, Graduate School of Education, Çanakkale/Türkiye

Extended Summary

The kitchen, which is the place where the food, which is first expressed as aş and azuk, is made, is also a part of a culture that has survived for a long time. It is a place where many different identities of the society are together, as a reflection of daily lifestyle and habits, traditions and customs, national feelings and religious beliefs (Sormaz, Akmeşe, Güneş, & Aras, 2016).

In the 20th century, the kitchen, which was designed as a small, useful and functional room as a result of the change in living conditions (Akdemir, 2020), is also defined as the place where food is prepared and cooked for consumption; the stages of food from production to the table, the tools used, symbols, customs, traditions, traditions and habits, and the economic, social, technological and cultural structuring (Halıcı, 2012a).

Culinary cultures of countries, which are formed because of various interactions and changes, are introduced through cooks. Halıcı (2012a) defines a cook as "a person who takes cooking as a profession". In folk cuisine, cook is defined as "a person who makes the food delicious, whose cleanliness is admired, who has a good hand size and is skillful". In addition, cooks are locally called "aşganacı, yemekçi, keyveni" (Ministry of Culture and Tourism, 2024).

In addition to all these, gourmets have an important place in the sustainability, development and promotion of culinary culture as much as cooks. The concept of gourmet comes from the French word "gourmet" and is defined as a person who understands food and beverage from the material used in its production to cooking and making, who has expert knowledge, who tastes, who evaluates the taste (Turkish Language Association, 2024).

Gourmets can determine the quality and value of the cuisine of a country or region and make their evaluations by considering the flavor components that may affect the degree of recommendation and consumption, the harmony of these components and all the arrangements (Baysal & Küçükaslan, 2007; Türkoğlu, 2014).

Within the scope of this study, it is aimed to determine the perceptions of cooks about the concept of gourmet. In the relevant literature, there are studies on gourmets and gourmet perception, but the fact that no study has been conducted to measure the perceptions of cooks about the concept of gourmet reveals the importance of the study.

Within the scope of the study, structured interview technique was preferred as the primary data collection technique from qualitative research methods. Within the scope of the study, interviews were conducted face-to-face and note-taking technique was used. The data were obtained in January and February 2024. Content analysis was

used in the evaluation of the data obtained. Since the names of the participants were not included in the study, coding method was preferred. The coding was created as "K1,...,K50" for each participant.

Within the scope of the study, in addition to demographic questions about gender, age, marital status, duration of experience in the sector, whether they have received tourism education or not, in order to determine the perceptions of the cooks about the concept of gourmet; In order to determine the perceptions of cooks about the concept of gourmet, it was aimed to define the concept of gourmet, the qualifications required to be a gourmet, what gourmets need to do to have this title, whether gourmet is a talent acquired from birth or whether it can be obtained through education, and to list the world-famous and well-known gourmets in Turkey and to obtain opinions on whether everyone can be a gourmet.

According to the data obtained, 26 of the participants were male and 24 were female. When the age range of the participants is analyzed, it is seen that there are 32 participants in the 18-28 age range, nine participants in the 29-39 age range, and nine participants in the 40 and over age group.

According to the results regarding the marital status of the participants, 33 were single and 17 were married. Regarding the duration of experience in the sector, 36 of the participants stated that they have been working in the kitchen area of the tourism sector for 0-11 years, 10 for 12-23 years, and four for 24 years or more.

In addition, it was determined that 33 of the participants had tourism education and 17 of the participants did not have tourism education. When we look at the educational status of the participants, the participants with bachelor's degree are in the first place with 29 people. While 16 of the participants stated that they received high school education, two of them received associate degree education, and three participants stated that they are still continuing their education.

When the views of the cooks who participated in the study on the concept of gourmet are examined, it is seen that gourmet is defined as a person who is an expert, knowledgeable about food and beverages, who is in search of new tastes and cultures, and who can enjoy good food and beverages, and the views obtained are similar to the definitions of gourmet in the literature (Baysal and Küçükaslan 2007, Halıcı, 2012a, Türkoğlu, 2014, Türkoğlu, Akoğlan Kozak, 2015).

When we look at the views of the participants regarding the question about the qualities that a gourmet should have; having a developed palate, critical perspective and the ability to share experiences, and having knowledge about culinary culture and the sector.

Looking at the opinions on what gourmets need to do in order to have this title , it was concluded that the participants agreed that gourmets should improve themselves and increase their knowledge, not in a short time, but over time by patiently laboring.

Regarding the opinions on whether gourmetism is an innate talent or a talent that can be acquired through education, 17 of the participants stated that it can be acquired through education, five of them stated that it is an innate talent, while 28 of the participants argued that gourmetism is an innate talent and can be developed through education.

When we look at the examples given by the participants to world-famous and well-known gourmets in Turkey within the scope of the study; Gordon Ramsay is the most frequently repeated example of world-famous gourmets, while Vedat Milor is the first and most frequently repeated example of well-known gourmets in Turkey.

When the opinions of the participants on the question Can everyone be a gourmet? are analyzed, 22 participants argued that everyone can be a gourmet, while 28 participants stated that not everyone can be a gourmet.

Based on the views of the participants, it is thought that gourmetism should be supported by education since it requires expertise, even though it is an innate talent. In this regard, the place and importance of cooking in terms of culinary culture, the concept of gourmetism and the importance of gourmets on the promotion, survival and transfer of culinary culture should be emphasized to students studying in the gastronomy department, which has come to the fore in recent years in Turkey.

In addition, considering the technological developments and the place of technology in human life, it is estimated that new and updated data will be added to the data obtained within the scope of this study as the qualifications that the gourmet should have.

Finally, the data obtained within the scope of the study is limited to 50 participants who agreed to participate in the study due to time constraints. In other studies to be conducted on the subject, more data can be obtained by expanding the study group and providing a wider time period, and more comprehensive and comparative analyses can be made.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu
Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği



Sayı : E-84026528-050.01.04-2300303796
Konu : Başvuru İncelenmesi

14.12.2023

Sayın Doç. Dr. Gencay SAATCI SAVSA

Yürütücülüğünüzü yapmış olduğunuz 2023-YÖNP-0875 nolu projeniz ile ilgili Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu'nun almış olduğu 07.12.2023 tarih ve 15/50 sayılı kararı aşağıdadır.

Bilgilerinize rica ederim.

KARAR 50- Sorumlu yürütücülüğünü **Doç. Dr. Gencay SAATCI SAVSA**'nın yaptığı ve **Yunus Emre BAŞ**'in araştırmacı olarak yer aldığı "Aşçıların Gurme Kavramına İlişkin Algıları" başlıklı araştırmanın, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu ilkelerine **uygun** olduğuna oy birliği ile karar verilmiştir.

Doç. Dr. Derya GİRGİN
Kurul Başkanı

Belge Doğrulama Kodu: 3P9M933

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: dogrulama.comu.edu.tr

Adres: Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi Çanakkale

Bilgi için :

Emine Ateş
Fen Bilimleri Enstitüsü Etik
Kurulu Menur
(0 286) 2180018 - 1040

Telefon No: (0 286) 2180018
e-Posta:
Kep Adresi: comu@hs01.kep.tr

Faks No:
Internet Adresi: <https://www.comu.edu.tr>

Telefon No:
Direkt Hat:

