

neu
gastro
Journal

Cilt: 3 - Sayı: 1 - Yıl: 2024

e-ISSN: 3023-5693

NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ

NEUGastro Dergisi

Journal of the NEUGastro

E-ISSN: 3023-5693

Cilt/Volume: 3, Sayı/Issue: 1 (Haziran / June 2024)
Uluslararası Hakemli Dergi / International Peer Reviewed Journal

Sahibi / Owner

Necmettin Erbakan Üniversitesi / Necmettin Erbakan University

Editör / Editor-in-Chief

Doç. Dr. Eda GÜNEŞ, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye

Yardımcı Editör / Associate Editor

Doç. Dr. Mustafa Cüneyt ŞAPCILAR, Türkiye

Yayın Türü / Publication Type

Sürelî Yayın / Periodical

Yayın Periyodu / Publication Period

Yılda 2 kez yayınlanır (Haziran ve Aralık) / Published twice-annual (June and December)

Baskı Tarihi / Print Date

Haziran / June 2024

Yazışma Adresi / Correspondence Address

Köyceğiz Yerleşkesi, Dere Aşıklar Mahallesi Demeç Sokak Necmettin Erbakan Üniversitesi
Turizm Fakültesi Dekanlığı, No: 42, 42090, Meram/KONYA

Tel / Phone: (0 332) 325 11 47

Web: <https://neugastro.com>

E-posta / E-mail: neugastro@erbakan.edu.tr

NEUGastro Dergisi yılda 2 kez yayınlanan uluslararası hakemli bir dergidir /
Journal of NEUGastro is an international peer reviewed twice-annual journal

YAYIN KURULU/EDITORIAL BOARD

Prof. Dr. Fatma ARSLAN (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2025-8765)

Prof. Dr. Ahmet TAYFUN (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, ORCID:0000-0001-7485-0663)

Prof. Dr. Yasin BİLİM (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0002-1181-9623)

Prof. Dr. Ceyhan Can ÖZCAN (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0002-1951-5894)

Professor PhD, Sayfutdinov Shukhratjon Sultonovich (Alfraganus University in Özbekistan, ORCID: 0000-0002-8699-3861)

Professor PhD, Odilova Gulnoza Komiljonovna (Kimyo International University in Tashkent, ORCID: 0000-003-2114-9026)

Associate Professor PhD, Akmal Allakuliev (Kimyo International University in Tashkent, ORCID: 0000-0002-8570-5733)

Associate Professor PhD, Khalilov Sirojiddin Sherali oğlu (Alfraganus University in Özbekistan, ORCID: 0009-0003-0006-0951)

Associate Professor PhD, Nozima Zufarova (Devlet İktisat University in Özbekistan, ORCID: 0000-0003-4955-842X)

Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ (Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye,ORCID: 0000-0002-9815-4424)

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9112-7650)

Doç. Dr. Birsen BULUT SOLAK (Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0003-1583-1504)

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM (Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8518-6366)

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa YILMAZ (Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0003-4122-0475)

Dr. Öğr. Üyesi Sema EKİNCEK (Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9186-9323)

Dr. Öğr. Üyesi Merve Özgür GÖDE (Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0002-7315-4284)

DİL EDİTÖRLERİ/ LANGUAGE EDITORS

Doç. Dr. Mustafa ARSLAN (Selçuk Üniversitesi, Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0003-1924-5086)

ÖN KONTROL/ PRELIMINARY CHECK

Araş. Gör. Dr. Saadet ZAFER KAVACIK (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0002-8834-2069)

MİZANPAJ/ LAYOUT

Öğr. Gör. Dr. Mustafa Tevfik HEBEBCİ (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Rektörlük, Türkiye)

SON KONTROL/ LAST CHECK

Araş. Gör. Görkem TEYİN (Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi/Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0002-1959-2603)

SOSYAL MEDYA SORUMLUSU/ SOCIAL MEDIA

Figen KALKAN (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, Doktora Öğrencisi, Türkiye, ORCID: 0000-0001-8743-5338)

Büşra GÖKMEN (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, Doktora Öğrencisi, Türkiye, ORCID: 0000-0002-7445-8861)

ARŞİV SORUMLUSU/ARCHIVE

Öğretim Görevlisi Cemil USLU (Necmettin Erbakan Üniversitesi, Meram Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Türkiye, ORCID: 0009-0008-8711-8971)

Öğretim Görevlisi Doğukan BAYESEN (İstanbul Rumeli Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Türkiye, ORCID: 0000-0001-7697-7051)

İçindekiler / Contents

Makale adı / Title of the article Yazar(lar) / Author(s)	Sayfa/Page
Gastronomi Turizmde Turist Rehberleri (Gastrorehberlik): Türkiye’de Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Tourist Guides in Gastronomy Tourism (Gastro-Guidance): Bibliometric Analysis of Studies Conducted in Türkiye <i>Sercan ARAS</i>	1-14
Din Fenomenolojisi Perspektifinden Halk İnançları: Sarıveliler Örneği Folk Beliefs / Cults from the Perspective of Phenomenology of Religion: The Sample of Sarıveliler <i>İbrahim Hakkı KAYNAK, Sinan USLU</i>	15-28
Turizm Öğrencilerinin Aldıkları Eğitime ve Kariyer Beklentilerine İlişkin Algıları Perceptions of Tourism Students on Their Education They Received and Career Expectations <i>Aynur GÜLENÇ BİRSEN, Hasan Ali ERDOĞAN</i>	29-50
Serbest Zaman Aktivitesi Olarak Sosyal Medyanın Problemlili Kullanımının Sosyal Ortamlarda Gelişmeleri Kaçırma Korkusu ile İlişkisi The Relationship between Problematic Use of Social Media as a Leisure Activity and Fear of Missing Out in Social Environments <i>Abdullah Sencer TEMEL, Yalçın TÜKEL, Andaç AKÇAKESE</i>	51-61
Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Slow Food” Kavramına İlişkin Algılarının Metaforlar Yöntemi ile Belirlenmesi Determining The Perceptions of The Cookery Program Students Regarding the Concept of “Slow Food” By Method of Metaphors <i>Soner BEŞCANLAR</i>	62-74
Mevlevilikte Tuzun Yeri ve Önemi The Place and Importance of Salt in Mevlevi Order <i>Yılmaz SEÇİM, Mehmet KORU</i>	75-92

Gastronomi Turizminde Turist Rehberleri (Gastrorehberlik): Türkiye’de Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

Sercan ARAS^{1*} 

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Konya, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 05.04.2024
Kabul Tarihi: 10.05.2024
Yayın Tarihi: 30.06.2024

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi turizmi,
Turist rehberleri,
Gastrorehberlik,
Bibliyometrik analiz.

ÖZET

Son yıllarda turist rehberlerinin gastronomi turizminde daha fazla yer alması, uzmanlaşması ve gastronomik ürünlerin turist rehberleri tarafından turistlere etkin bir aktarımının gerçekleştirilmesi önem kazanmaktadır. Bu doğrultuda gastronomi turizmiyle turizm/turist rehberliği disiplinlerini birleştiren gastrorehberlik kavramı ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada, Türkiye’de gastrorehberlik konusunda yapılmış olan çalışmaların bibliyometrik analizinin yapılması ve gastrorehberlik konusunun genel hatlarıyla incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada, çalışmaların yayımlandıkları yıllara göre dağılımları, çalışmaların araştırma yöntemlerine ve araştırma kapsamına göre dağılımları, makalelerin yazar sayılarına ve yazarların üniversitelerine göre dağılımları gibi bibliyometrik analiz parametreleri kullanılmıştır. Araştırma sonucunda, gastrorehberlik konusunda yapılmış çalışmalarda en fazla nicel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı ve araştırmaların daha çok turist rehberlerinin gastronomi turizm algıları üzerine yoğunlaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca gastrorehberlik konusunda yapılan çalışmaların son beş yılda yoğunluk kazandığı görülmüştür. UNESCO yaratıcı şehirler listesinde gastronomi alanında üç şehrin yer aldığı ve gastronomi turizm potansiyelinin yüksek olduğu bir destinasyon olan Türkiye’de gastrorehberlik konusunda nitelikli araştırmaların hem literatürün daha zengin ve çeşitli hale gelmesine hem de sektöre katkısının olacağı düşünülmektedir.

Tourist Guides in Gastronomy Tourism (Gastro-Guidance): Bibliometric Analysis of Studies Conducted in Türkiye

Article Info

Received: 05.04.2024
Accepted: 10.05.2024
Published: 30.06.2024

Keywords:

Gastronomy Tourism,
Tourist Guides,
Gastroguidance,
Bibliometric Analysis.

ABSTRACT

In recent years, it has become important for tourist guides to become more involved in gastronomy tourism, to specialize and to provide effective information to tourists about gastronomic products and services. In this direction, the concept of gastro-guidance has emerged as a new concept and combines gastronomy tourism and tourism/tourist guidance disciplines. In this study, it is aimed to make a bibliometric analysis of the studies on gastro-guidance in Türkiye and to examine the subject of gastroguidance in general terms. In the study, bibliometric analysis parameters such as the distribution of the studies according to the years they were published, the distribution of the studies according to their research methods and research scope, the distribution of the articles according to the number of authors and the authors' universities were used. As a result of the research, it was concluded that quantitative research methods were mostly used in studies on gastronomy and that the research mostly focused on tourist guides' perceptions of gastronomy tourism. In addition, it has been observed that studies on gastroguidance have increased in intensity in the last five years. In Türkiye, which has three cities in the field of gastronomy on the UNESCO creative cities list and is a destination with high gastronomy tourism potential, it is thought that qualified research on gastroguidance will contribute to both the stronger and more diverse literature and the sector.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Aras, S. (2024). Gastronomi turizminde turist rehberleri (Gastrorehberlik): Türkiye’de yapılmış çalışmaların bibliyometrik analizi. *NEUGastro*, 3(1), 1-14. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.1>

*Sorumlu Yazar: Sercan ARAS, saras@erbakan.edu.tr



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Turizm endüstrisinde, bir yandan gastronomi turizmi deneyimleri artarken diğer yandan yemek ve kültürü deneyimlemek için seyahat eden turist sayısında artış yaşanmaktadır. Gastronomi turizmi global bir trend ve küresel turizmin en etkin ve gelişen endüstrilerinden biri olarak görülmektedir. Ülkelerin turizm pazarında tanıtımı için etkili bir araç ve bazı durumlarda lokomotif olabilmektedir. Günümüzde gastronomi turizmi, uluslararası turistleri çekmek için turizmin önemli bir yönü haline gelmiştir ve birçok destinasyon, kendilerini farklılaştırmak ve pazar tabanlarını genişletmek için turizm pazarlamasında gastronomiyi bir çekim kaynağı olarak kullanmaktadır (Güzel & Apaydın, 2016). Gastronomi turizmi, turizmin sürekliliğini sağlamak, tüm yıla yaymak ve çeşitlendirmek, kırsal ekonomik gelişimi sağlamak, çok sayıda farklı sektörü bir araya getirmek ve temel sektöre yeni kullanımlar sağlamak adına bir fırsattır (UNWTO, 2017). Özellikle son yıllarda gastronomi, belirli bir yörenin kültürünü ve yaşam şeklini tanımanın vazgeçilmez bir unsuru haline gelmiştir (Nesterchuk, vd., 2021).

Turizm hareketliliği göz önünde bulundurulduğunda günden güne daha fazla ilgi gören gastronomi turizmi, ziyaretçi memnuniyetine bağlı olarak bireysel katılımlı turizm aktivitelerinden ziyade kitlesel katılımlı turizm faaliyetlerine dönüşmüş durumdadır (Cihangir vd., 2023). UNWTO'nun (2017) gastronomik faaliyetlere ilişkin raporunda; turistlerin yemek etkinliğine ilgilerinin %79 olduğu, bunu %62 ile gastronomik rotaların, yemek pişirme dersleri ve atölyelerin takip ettiği belirtilmiştir. Yerel ürünlere yönelik gıda fuarlarını ziyaret etme oranı %59, yerel pazar ziyaretleri ise %53 oranında ilgi görürken, gastronomi turizmi ürünleri arasında çok daha az ağırlığa sahip olan müzeler ise %12 oranında ilgi görmüştür

Sahip olunan gastronomi zenginliğinin sunumu kadar turiste etkin bir şekilde anlatılması da önemlidir. Bu nedenle, turistlere gezdirilen yörenin, bölgenin ve ülkenin gastronomisi hakkında bilgiler aktarmak ve yöresel kültürle harmanlanmış eşsiz bir gastronomi deneyimi yaşamalarını sağlamak turist rehberlerinin görevi haline gelmektedir (Akyurt Kurnaz & Güzel, 2022). Turist rehberlerinin destinasyon hakkında çok yönlü bilgi birikimine sahip olması, destinasyonun yerel kültürünün aktarılması, yöreye özgü var olan kültürel mirasın devam ettirilmesi ve turistlerin memnuniyetinin sağlanması açısından oldukça önemlidir (Keskin vd., 2020). Bu bağlamda gastronomi turizmi ve turist rehberliğinin daha fazla yakın ilişki içerisinde olmasının sektöre olumlu yansımalarının olacağı söylenilebilir. Literatür incelendiğinde, gastronomi turizmi ve turist rehberliğinin birleşiminden meydana gelen gastrorehberlik kavramının literatürde kullanılmaya başlandığı görülmektedir.

Çalışmada, Türkiye’de gastrorehberlik konusuyla ilgili yapılmış olan çalışmaların bibliyometrik analiz ile değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Gastrorehberlik konusunda ne tür çalışmaların ne sıklıkla ve hangi alanlarda yapıldığıyla ilgili sonuçların ortaya konulması ve bu konuda ileride ne tür çalışmaların yapılmasının alana katkı sağlayacağına ilişkin değerlendirmelerde ve önerilerde bulunulması araştırmanın diğer amaçları arasındadır.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Turizmi

Wolf (2002)’a göre gastronomi turizmi, bir destinasyondaki yöresel mutfağı keşfetmek ve benzersiz gastronomi deneyimlerinin tadını çıkarmak amacıyla seyahat etmek olarak tanımlanmıştır. UNWTO (2019) ise gastronomi turizmini, turistlerin gıdayla ilgili işlemler veya ürünler dahil olmak üzere katıldığı bir deneyim olarak tanımlamıştır. Gastronomi turizmi, yemek pişirme dersleri, şarap mahzenleri ve üretim yerleri, lokantalar, gastronomi festivalleri ve gıda tedarikçileri gibi otantik, geleneksel veya yenilikçi gastronomik etkinlikleri içerebilmektedir. Daha da önemlisi, özellikle gıdayla ilgili faaliyetlere dayalı olması ve bunlardan etkilenen genel turistler ile gastronomi turistleri arasında

destinasyon seçiminde niyet düzeyine bağlı olarak belirgin bir fark vardır (Sio vd., 2024). Kivela ve Crotts (2005) gastronomi turistlerinin tipik tatil amaçlı ziyaretçilerle karşılaştırıldığında daha seçici müşteriler olduğunu ortaya koymuşlardır.

Gastronomi, sadece yiyecek ve içecekten ibaret olmayıp, gastronomi faaliyetleri olarak kültür ve miras ile bir bütünleşmedir (Putra, 2021). Yüncü (2010)’ye göre gastronomi turizmi;

- Turistlerin yerel kültürü deneyimlemesidir.
- Bölgesel turizm ve kalkınmada etkili bir unsurdur.
- Kırsal tarımın ve kırsal ekonominin yerel düzeyde gelişiminin bir parçasıdır.
- Destinasyonların rekabetinde etkili bir unsurdur.
- Ziyaretçiler tarafından deneyimlenen ürün ve hizmetlerin bütünüdür.

Gastronomi turizmdeki yeni trendlerle ilişkili özgünlük, kültür ve geleneklere ilgi ve saygı, sağlıklı yaşam tarzı, sürdürülebilirlik, deneyim ve izlenimler gibi tüm geleneksel değerleri birleştirir (Nesterchuk, vd., 2021). İnsanların içinde bulunduğu çevre, iklim, flora ve fauna, toprak çeşitliliği ve verimliliği, inanç şekilleri, farklı uluslarla etkileşim ve alınan ve verilen göç gibi bazı toplumsal durumlar o bölgenin gastronomi kültürünün oluşmasında etkili olmaktadır (Badem vd., 2023). Endonezya Gastronomi Derneği kurucusu Indra Ketaren (2017) gastronomi yapısını şu şekilde incelemiştir:

- Tarih: Gıdaların özgünlüğü, malzemelerin yetiştirilmesi, teknik ve sunum.
- Kültür: Toplumun bu besinleri tüketmesini etkileyen din, inanç, örf, değer, yerel bilgelik. Ayrıca mutfakın neden önemli olduğu, yerel halkın yemek yeme kültürünün nasıl olduğu ve yemeklerde doku ve tatlarda yenilik yapma yeteneği.
- Coğrafya: Toplumun yemek pişirmesini etkileyen çevresel ve iklimsel faktörler.
- Pişirme yöntemi: Pişirme tekniği ve süreci, kullanılan mutfak gereçleri ve yiyeceklerdeki tatların varlığı.

Gastronomi kimliğinin oluşması için tarih, coğrafya, etnik kültür, yaygın lezzet ürünleri, görgü kuralları yemek reçeteleri önemli olduğu için gastronominin ihraç edilemez bir yapıda olduğu söylenebilir (Kök & Kurnaz, 2022). Gastronominin, turistin ana cazibesi olsun ya da olmasın, turiste şüphesiz hoş anılar bırakacak bir keyif kaynağı ve fırsatlar sağladığı açıktır. Yemek, bir destinasyonu ziyaret etmeye karar vermede en önemli unsurlardan biridir ve destinasyonun imajına kesinlikle ekstra değer katmaktadır (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012). İnsanlar yaşamları boyunca iz bırakabilecek yöresel mutfak ürünlerini tatma deneyimine sahip oldukları bir seyahate çıkma isteğine sahip olduğu için benzersiz ve etkileyici bir gastronomi kimliği ve başarılı bir gastronomi turizmi, destinasyon için oldukça önemlidir (Sukenti, 2014). Eğer bir destinasyon gastro-turistleri çekmeye istekliyse, o zaman farklılaştırma, estetikleştirme, kimlik doğrulama ve simgeleştirme katalizör görevi görmelidir. Özellikle son yıllarda küreselleşme bir kültürün değerlerinin özgünlüğünü etkilemiştir fakat yemek, bir destinasyonu diğerlerinden farklı kılan, yerel kalan bir kültürün varlıklarından biridir (Güzel & Apaydın, 2016). Yüksel ve Rimmington (1998)’un turistlerin memnuniyetine katkıda bulunan faktörleri araştırdıkları çalışmalarında yemeğin turistlerin memnuniyetinde dördüncü değişken olduğunu saptamışlardır. Enright ve Newton (2005) Hong Kong, Bangkok ve Singapur gibi yerlerde turist çekiciliğine katkıda bulunan en önemli faktörlerden birinin yemek olduğunu bulmuşlardır.

Turist Rehberliği ve Gastronomi Turizmi İlişkisi

Literatürde ve günlük kullanımda “tur rehberi” ve “turist rehberi” bazen birbirinin yerine kullanılabilir. Fakat, Dünya Turist Rehberleri Birliği Federasyonu (World Federation of Tourist Guiding Associations-WFTGA) ve Avrupa Birliği Turist Rehberleri Federasyonu (European Federation

of Tourist Guide Associations-EFTGA) kavramın bir kitap, broşür veya robot tur rehberi anlamına gelebileceğini belirterek tur rehberi kavramının kullanılmasının uygunsuz ve hatalı olacağını söylemektedir (Weiler & Black, 2023). Dünya Turist Rehberleri Birliği Federasyonu turist rehberini, turistlere kendi tercih ettikleri dilde rehberlik yapan ve bir bölgenin doğal, tarihi ve kültürel mirasını yorumlayan bulunduğu bölgedeki bir otorite tarafından tanınan, alana özel bir yeterliliğe sahip kişi olarak tanımlamaktadır (WTFGA 2023). Düzgün (2023)'e göre ise “*Turist rehberleri, turistlerin ülkeye gelişlerinden ayrılış anlarına kadar onlarla birlikte olan, onlara kendi dillerinde veya talep ettikleri dilde, uzmanlık alanı olduğu bölge hakkında bilgiler veren, ülke veya bölge hakkında olumlu bir imaj yakalanmasını sağlayan, gelmiş oldukları kültüre tamamıyla yabancı olan kişilere o kültürü tanıtarak ziyaretçilerde pozitif duygular oluşturmaya çalışan kişilerdir.*” Xie (2009), tur faaliyetinde yer alan rehberlik hizmetinin başarılı olabilmesi için turist rehberinin rehberlik faaliyetinde bulunduğu ülke hakkında zengin kültürel bilgiye sahip olması, ziyaretçilerle verimli bir iletişim kurabilmesi amacıyla yabancı dil bilgisine sahip olması, kendini sürekli geliştirmeye ve yeniliklere açık olmaya odaklanması gerektiğini belirtmiştir.

Turistlerin bir destinasyonu tercih etmesinde ve deneyim kazanmasında önemli rol oynayan, bölgenin yemeklerini ve yemek kültürünü tanıtmak amacıyla düzenlenen gastronomi turları destinasyonu öne çıkarabilmektedir (Sormaz vd., 2016). Yüncü (2010) gastronomi turizmi temelinde gerçekleştirilen turların üç kategoriden oluştuğunu belirtmiştir:

- Yemek pişirmeye yönelik eğitimleri içeren turlar,
- Belirli bir destinasyonun yöresel yemeğini tatmak veya dünyaca ünlü bir şefin yaptığı yemeği deneyimlemek için organize edilen turlar,
- Genellikle bir ürün için geliştirilmiş ve o ürünü yetiştiren kişilerle buluşma imkânı veren turlardır.

Turistler seyahatleri süresince gezilen bölgeyi genellikle ilk defa ziyaret etmeleri nedeniyle yöresel mutfak konusunda turist rehberlerinin öneri ve yönlendirmelerini dikkate alacaklardır. Bu sebeple turist rehberlerinin tur boyunca turistlere yöresel yiyecek ve içecekler hakkında bilgiler vermesi ve insanları meraklandırması oldukça önemlidir (Düzgün, 2022). Turist rehberlerinin turistlere önerilerde bulunabilmesi için bazı bilgilere hâkim olması gerekmektedir. Akyurt Kurnaz ve Güzel (2022)'e göre gastronomi rehberlerinin sahip olması gereken temel özellikler şu şekildedir:

- Yerel kültür bilgisine sahip olması,
- Yerel yemek bilgisine sahip olması
- İçecekler hakkında bilgi sahibi olması
- Ziyaret edilen yerlerin popüler kültürüne hâkim olması,
- Turistlere tur dışında alışveriş yapabilecekleri güvenilir işletmelerin bilgisini sunması,
- Tur dışında gezebilecekleri yerlerin bilgisini sunması,
- Yemeğin yapılışı hakkında bilgi sahibi olması,
- Yiyecek üreticileriyle ilgili bilgi sahibi olması.

Ülkü ve Göktaş (2022) Gaziantep'te gastronomi turlar düzenleyen ve en az sekiz yıl deneyime sahip profesyonel tur rehberleri üzerine yaptıkları araştırmada gastronomi tur rehberlerinin yeterliliklerinin araştırılmasını amaçlamışlardır. Araştırma sonucunda, tur rehberlerinin gastronomi konusunda yeterli eğitim almamasına rağmen bilgileri kitap, dergi, süreli yayın gibi referans kaynaklardan edindiklerini bulmuşlardır. Şenel vd. (2022) yaptıkları araştırmada, Eskişehir iline düzenlenen turlarda bölgeye ait yöresel mutfağın anlatılması ve tanıtılmasında turist rehberlerinin rollerini incelemişlerdir. Buna göre turist rehberlerinin arabuluculuk rollerinin, turistlerin yöresel mutfığa olan ilgilerinin fazla olması nedeniyle daha belirgin hale geldiği görülmüştür.

Akyürek ve Kutukız (2020) gastronomi turlarına katılan gastronomi turistlerinin deneyimlerini belirlemek amacıyla yaptıkları araştırmada, farklı gastronomik turlara ve festivallere katılmış olan otuz beş kişi ile mülakat gerçekleştirmişlerdir. Araştırma sonucuna göre gastro turistlerin ürüne dayalı, ilişkiye dayalı, faaliyete dayalı ve ortama dayalı olmak üzere dört temadan oluştuğunu bulmuşlardır.

Akay ve Özöğütçü (2018) turist rehberlerinin gastronomi turizmi hakkındaki bilgilerini, algılarını, tutum ve tavsiye niyetlerini belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada nicel araştırma yöntemini kullanmışlardır. 107 turist rehberinden elde edilen veriler ışığında yapısal bir model oluşturmuş olan yazarlar, araştırmanın sonucunda gastronomi bilgi düzeyi ve gastronomi turizm algısı yüksek olan turist rehberlerinin tur boyunca gastronomi hakkında tavsiye niyetinin yüksek olacağını belirlemişlerdir. Bunun da turist rehberleri tarafından gerçekleştirilecek turlarda gastronominin de ön planda tutulmasının etkili olacağı söylenmiştir.

Cankül ve Yalçınkaya (2021) profesyonel turist rehberlerinin bakış açısıyla Çanakkale’deki gastronomi turizm potansiyelini ortaya çıkarmak amacıyla yaptıkları çalışmanın sonucunda, turist rehberlerinin eğitim durumlarının olmamasına rağmen bölgeye ilişkin gastronomi bilgilerinin tatmin edici düzeyde olduğunu fakat turist rehberlerinin gelecekte gastronomi alanında eğitim/öğretim almak istemesinin hem turist rehberlerine hem de bölgeye katkı sağlayacağını belirlemişlerdir.

Mevcut turist rehberliği adaylarının/öğrencilerinin gastronomi rehberliğine yönelik tutumlarını değerlendirmek amacıyla Kök vd. (2021) tarafından yapılan araştırma sonucunda, turist rehberliği adaylarının gastrorehberliği bir iş alanı olarak benimsediği, gastrorehberliğinin yeni bir çalışma alanı olarak görüldüğü, bilgilendirmede ve turistlerle yerel halk arasındaki ilişkilerde faydalı olabileceğini ortaya koymuşlardır.

Gastronomi Turizmi ve Turizm Rehberliğinde Bibliyometrik Analiz

Bibliyometrik analiz, önceden yayımlanmış çalışmalardan elde edilen verilere temel veya ileri istatistiksel teknikler uygulayarak aranan temalar, kullanılan yöntemler vb. araştırma çıktılarına bakmaktadır (Koseoglu vd., 2016). Bibliyometrik analiz, bilimsel verileri araştırmak ve analiz etmek için talep gören ve faydalı bir yöntemdir. Belirli bir konunun veya alanın evrimsel nüanslarını açığa çıkarmanın yanısıra ortaya çıkan alanlara ışık tutmaktadır (Donthu vd., 2021). İyi yapılan bibliyometrik çalışmalar bir alanı yeni ve anlamlı yollarla ilerletmek için sağlam temeller oluşturabilir (Mutluer, 2023). Bibliyometrik yöntemlerin iki ana kullanımı vardır. Bunlar; performans analizi ve bilim haritalamasıdır. Performans analizi, kişi ve kurumların araştırma ve yayın performanslarını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bilim haritalama ise, bilimsel alanların veya konuların yapısını ve dinamiklerini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Yapı ve gelişim hakkındaki bu bilgiler, araştırmacı belirli bir araştırma alanını gözden geçirmeyi amaçladığında faydalıdır (Zupic & Čater, 2015).

Bibliyometrik analiz ile yapılan araştırmalar, belirli bir konunun genel çerçevesinin öğrenilmesine ve konu hakkında fikir edinilmesine yardımcı olmaktadır. Bu nedenle literatürde sıklıkla başvurulan bir analiz tekniğidir. Ulusal literatürde bu çalışmanın konusu olan gastrorehberlik ile ilgili bibliyometrik analizin kullanıldığı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Diğer yandan Tablo1’de görüldüğü üzere turizm/turist rehberliği ve gastronomi turizmi alanlarında çalışmaların yapıldığı ve çalışmalarda genel olarak tez ve makalelerin incelendiği görülmüştür.

Tablo 1*Gastronomi Turizmi ve Turizm/Turist Rehberliği ile İlgili Yapılmış Bibliyometrik Çalışmalar*

Yazar	Çalışmanın Yayımlı Yılı	Çalışmanın Adı	İncelenen Tür
Zengin ve Atasoy	2021	Turizm Rehberliği Alanındaki Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Çerçevesi	Tez
Gülcan vd.	2021	Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Bibliyometrik Özellikler Açısından İncelenmesi	Makale
Arıkan Saltık	2020	Turist Rehberliği Konulu Ulusal Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili (1989-2018)	Tez
Çuhadar ve Morçin	2020	Türkiye’de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analiz	Makale, tez, bildiri
Ercan	2020	Türkiye’deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi	Makale
Nebioğlu	2019	Turizm ve Yiyecek Tüketimi: Uluslararası Alanyazın Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz	Makale
Şahin vd.	2018	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayımlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi	Tez
Ayaz ve Türkmen	2018	Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi	Tez
Sünnetçiöğlü vd.	2017	Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili	Tez

YÖNTEM

Araştırmada, Türkiye’de yapılmış gastronomi turizmi ile turist rehberliğini birleştiren (gastro-rehberlik) çalışmaların belirli özelliklere göre araştırılması ve analiz edilmesi amacıyla bibliyometrik analiz kullanılmıştır. Çalışmada Türkiye’de yayımlanmış olan lisansüstü tezler ile makaleler araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Araştırma kapsamında yer alan tezlere Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezi (YÖKTEZ) aracılığıyla ulaşılmıştır. İlgili merkezin arama sayfasına “gastrorehberlik”, “gastronomi ve turist rehberliği”, “gastronomi turizmi ve turizm rehberliği” anahtar kelimeleri yazılmış ve arama yapılmıştır. Araştırma kapsamına alınan çalışmaların yayın tarihleri, erişim kısıtları ve çalışmanın konusunun nispeten yeni olması nedeniyle 2003-2023 yılları arası olarak sınırlandırılmıştır.

Araştırmaya dahil edilen çalışmalarla ilgili taramalar 25.12.2023-30.01.2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda, arama sonucunda araştırmanın amacına uygun olarak belirlenen ve konuyla ilgili olan tezler indirilip analize hazır hale getirilmiştir. Diğer taraftan gastronomi turizmine turist rehberlerinin katılımına yönelik olarak bilimsel dergilerde yayımlanmış makalelere ulaşmak amacıyla Google Akademik ve DergiPark akademik veri tabanları kullanılmıştır. Bilimsel makalelere erişim imkânı sunan bu veri tabanlarına tez arama sayfasına yazılan ve yukarıda yer alan anahtar kelimelerin aynıları girilmiştir ve tarih aralığı da yine 2003-2023 olarak sınırlandırılmıştır. Araştırmaya kitap ve kitap bölümleri erişim kısıtı nedeniyle; bildiler ise hem erişim kısıtı hem de daha sonra bazılarının makaleye çevrilmiş olmaları nedeniyle araştırma kapsamı dışında tutulmuştur.

Bibliyometrik analiz tekniğinde kullanılacak parametreler literatürdeki çeşitli çalışmaların (Yılmaz, 2017; Ayaz & Türkmen, 2018; Temizkan & Avcı, 2021; Aras, 2022) incelenmesi sonucunda belirlenmiş ve aşağıdaki sorular oluşturulmuştur:

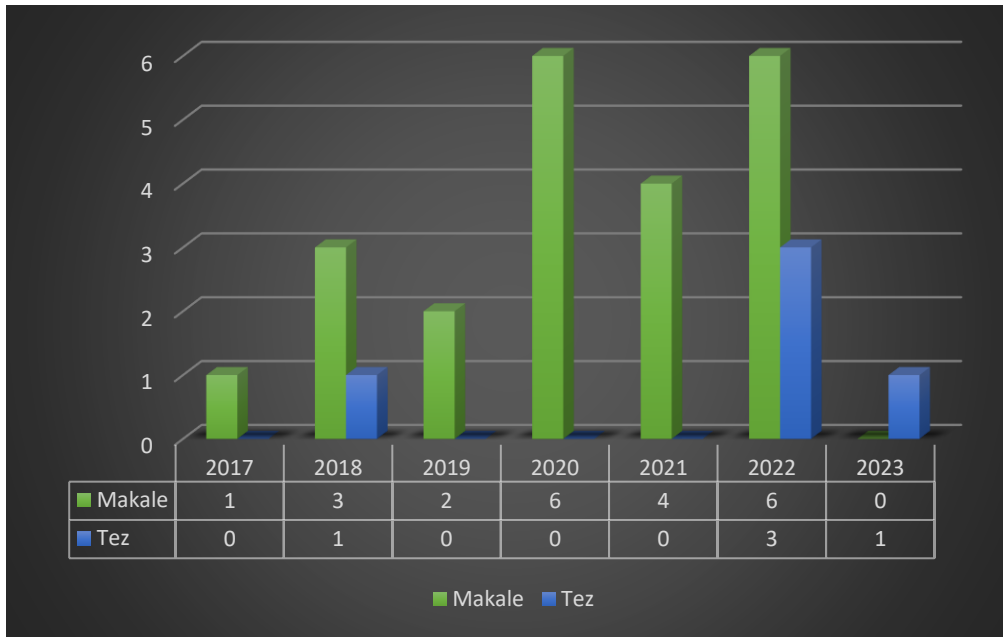
- Tezlerin yüksek lisans ve doktora bazında dağılımları nasıldır?
- Çalışmaların, yıllara göre dağılımları nasıldır?
- Çalışmaların, araştırma yöntemlerine göre dağılımları nasıldır?
- Çalışmaların, araştırma alanlarına göre dağılımları nasıldır?
- Makalelerin, yazar sayılarına göre dağılımları nasıldır?
- Yazarların, buldukları üniversitelere göre dağılımları nasıldır?

BULGULAR

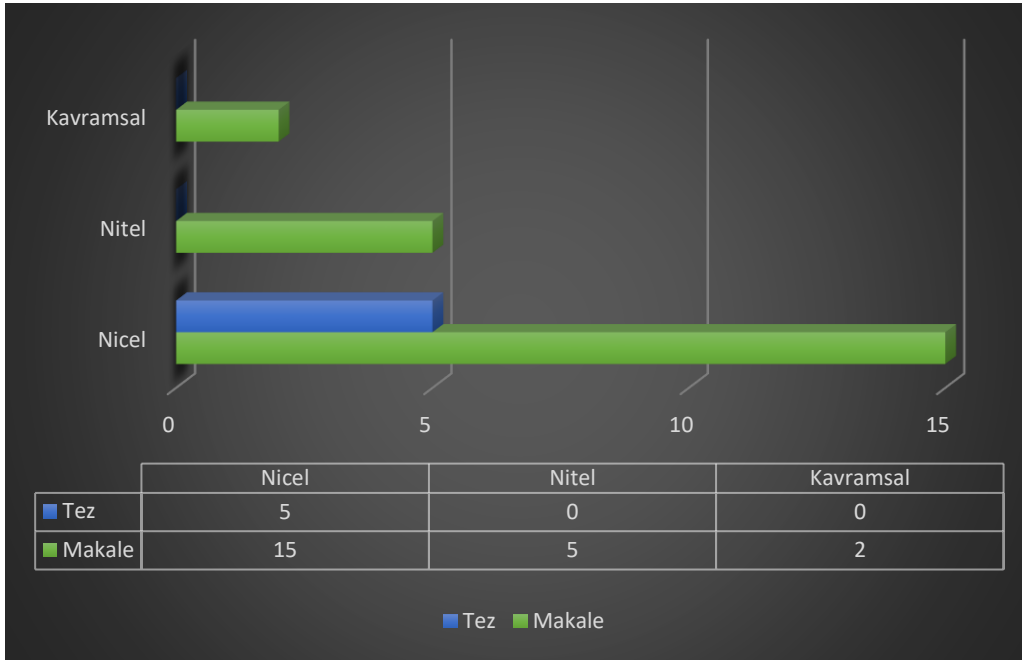
Araştırmada, Türkiye’de turist rehberlerinin gastronomi turizmine katılımlarına yönelik yapılmış olan ve 2003-2023 yılları arasında kapsayan çalışmaların bibliyometrik analizi gerçekleştirilmiştir ve görsel olarak grafikleştirilmiştir. Buna göre ilgili yıllar arasında yapılan çalışmaların toplam sayısının 23 olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışmalardan 18’i makalelerden oluşurken; 5 çalışma ise lisansüstü tezlerden oluşmuştur. Elde edilen verilerin tamamı detaylı olarak incelenmiştir. Gastrorehberlik konusunda 4 yüksek lisans tezi ve 1 doktora tezi yazılmıştır. Lisansüstü tezlerin hazırlandığı anabilim dallarına bakıldığında doktora tezi dahil 3 tezin turizm işletmeciliği anabilim dalında, 2 tezin ise gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında hazırlandığı görülmüştür.

Grafik 1

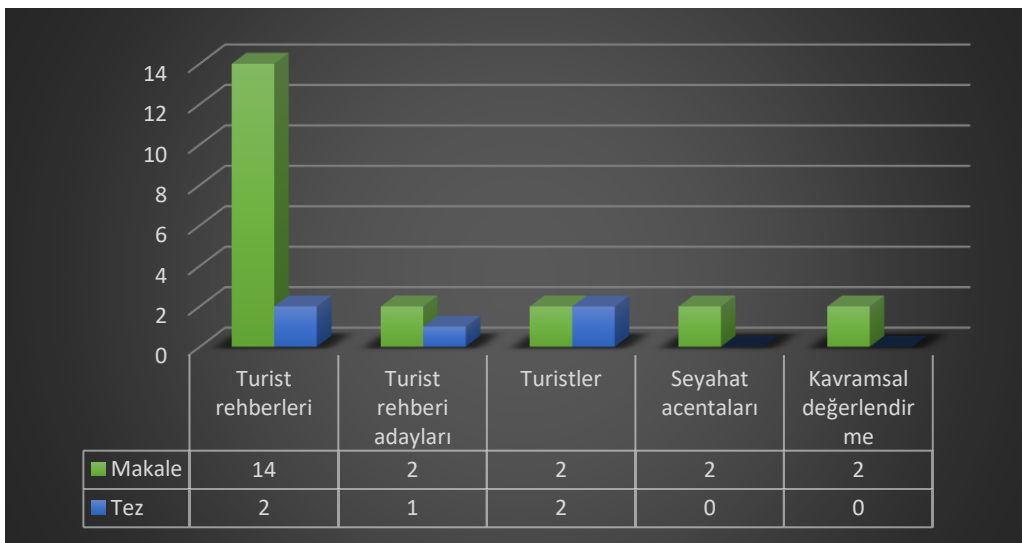
Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımları



Araştırma kapsamında yer alan çalışmaların yayımlandıkları yıllara göre dağılımları Grafik 1’de gösterilmiştir. Buna göre, Türkiye’de bu alanda yapılmış ilk çalışmanın 2017 yılında makale olarak yayımlandığı görülmüştür. Yapılan ilk çalışma ampirik bir çalışma olup rehberlerin gastronomi turizmine yönelik bakış açıları ve algılarını ölçmek amacıyla yapılmıştır. Makalelerde gastrorehberlik konusunda yapılan çalışmaların 2018-2022 yılları arasında yoğunluk kazandığı ve en fazla çalışmanın yayımlandığı yılın 2020 olduğu görülmüştür. Diğer yandan ilk tezin ise 2018 yılında bir yüksek lisans tezi olarak yine rehberler üzerine yapıldığı belirlenmiştir. Lisansüstü tezlerin en fazla yayımlandığı yılın 2022 olduğu ve ilk tezin yayımlanmasından sonra yaklaşık 3 yıl gastrorehberlik konusunda tez yazılmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Grafik 2*Çalışmaların Araştırma Yöntemlerine Göre Dağılımları*

Araştırma kapsamında elde edilen çalışmaların türüne göre dağılımları görselleştirilerek Grafik 2’de sunulmuştur. Grafik incelendiğinde, lisansüstü tezlerin tamamının nicel araştırma yöntemi kullanılarak hazırlandığı görülmüştür. Makalelerin 15’inde nicel araştırma yöntemi kullanıldığı ve 5’inde nitel araştırma yöntemi kullanıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca 2 çalışma ise kavramsal değerlendirme şeklinde yazılmış ve yayımlanmıştır. Nispeten yeni bir kavram olmasına rağmen gastorehberlik konusu ile ilgili kavramsal çalışmaların yeterli olmadığı söylenilebilir.

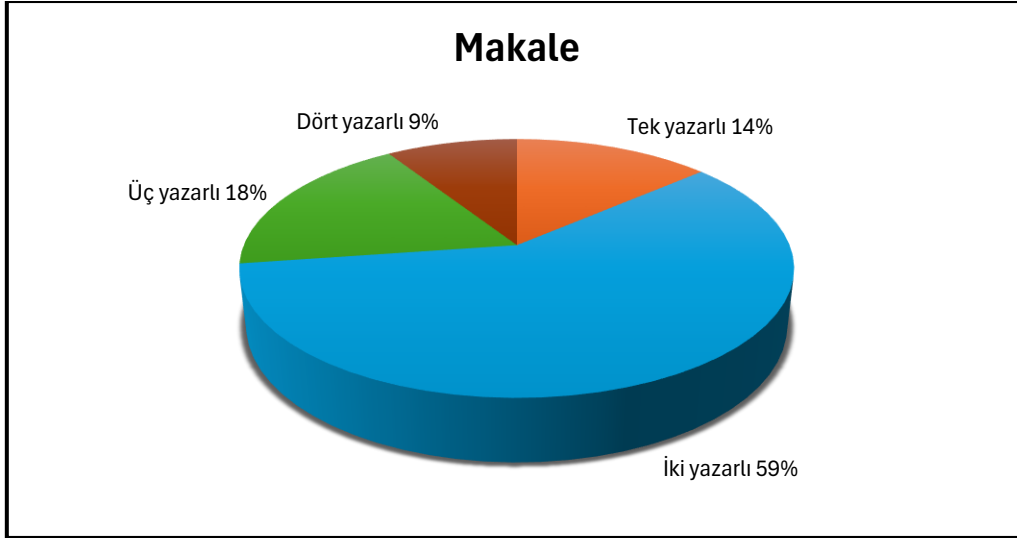
Grafik 3*Çalışmaların Araştırma Kapsamlarına Göre Dağılımları*

Grafik 3’te gastorehberlik konusunda yapılmış çalışmaların araştırma kapsamına göre dağılımları gösterilmiştir. Makalelerin ve lisansüstü tezlerin önemli bir kısmının (16) araştırmanın kapsamına aktif olarak faaliyet gösteren turist rehberlerini aldığı belirlenmiştir. Ayrıca, turistler üzerine

yapılan çalışma sayısı 4, turist rehberi adayları diğer bir ifadeyle turizm rehberliği öğrencileri üzerine yapılan çalışma sayısı 3, seyahat acenteleri üzerine 2, literatür araştırması olarak kavramsal değerlendirme şeklinde yapılmış olan çalışmaların sayısı da 2’dir.

Grafik 4

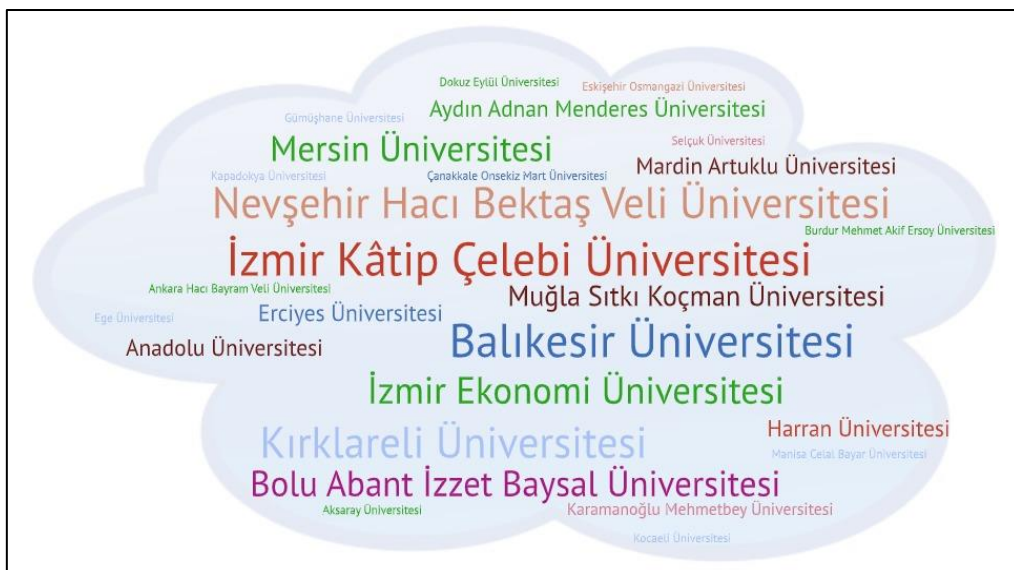
Makalelerin Yazar Sayılarına Göre Dağılımları



Makalelerin yazar sayılarına göre dağılımların verildiği Grafik 4 incelendiğinde, araştırma kapsamında değerlendirilen makalelerin %59’unun iki yazarlı olduğu, %18’inin üç yazarlı olduğu, %14’ünün tek yazarlı olduğu ve %9’unun ise dört yazarlı olduğu görülmüştür. Genel olarak makalelerin büyük çoğunluğunun (%86) birden fazla yazarlı olması, makalelerin iş birliğiyle yazılmasının daha fazla tercih edildiği sonucunu vermiştir.

Grafik 5

Yazarların Üniversite Bilgilerine Göre Kelime Bulutu Tekniği ile Gösterimi



Araştırma kapsamına dahil edilen çalışmaların yazarlarının üniversitelerine göre dağılımları Grafik 5’te kelime bulut tekniği ile gösterilmiştir. Grafik incelendiğinde, gastrorehberlik konusunda yapılmış

çalışmaların yazarlarının en çok İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Kırklareli Üniversitesi ve Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi mensubu oldukları görülmüştür. Bu üniversiteleri İzmir Ekonomi Üniversitesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mersin Üniversitesi ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi takip etmiştir. Ayrıca araştırma bulgularında, Türkiye’de bulunan 26 farklı üniversiteden yazarların gastrorehberlik konusunda yapılmış olan çalışmalara katılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Çalışmada, Türkiye’de gastrorehberlik ile ilgili yapılmış çalışmalar bibliyometrik analiz ile değerlendirilmiştir. Araştırmada kullanılan bibliyometrik analiz tekniği ile gastrorehberlik üzerine yapılmış araştırmaların mevcut durumu ortaya konulmuş ve incelenmesine olanak tanınmıştır. Araştırma kapsamına dahil edilen çalışmaların yıllara göre dağılımları, araştırma yöntemlerine göre dağılımları, araştırma kapsamına göre dağılımları, makalelerin yazar sayılarına göre dağılımları araştırılmıştır. Ayrıca, veri elde edilen çalışmaların yazarlarının bağlı oldukları üniversitelere göre dağılımları kelime bulut tekniği ile görselleştirilmiştir.

Gastronomi turizmde turist rehberlerinin uzmanlaşması ve daha aktif rol almasını amaçlayan gastrorehberlik konusunda yapılan çalışmaların yıllara göre dağılımları incelendiğinde 2017 yılında başladığı ve devam ettiği görülmüştür. Bu durum gastrorehberliğin Türkiye’de oldukça yeni bir kavram olduğunu ve çalışmaların özellikle son yıllarda yoğunlaştığını göstermektedir. 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında Hatay ve 2019 yılında Afyonkarahisar gibi UNESCO’nun gastronomi alanında yaratıcı şehirler listesinde (UNESCO, 2023) yer almış şehirlere sahip olması ve bunun yanında uzun yıllardır 6326 sayılı meslek kanununa sahip olup, yetkin turist rehberleri yetiştirmiş bir ülke olması nedeniyle Türkiye’de bu konuda daha fazla çalışmanın yapılması hem literatüre hem de sektöre olumlu katkılar sunabilecektir.

Çalışmanın araştırma yöntemlerine göre dağılımları incelendiğinde gastrorehberlik konusunda yazılmış tezlerin tamamının, makalelerin ise büyük çoğunluğunun nicel araştırma yöntemi kullanılarak yazıldığı görülmüştür. Çalışmalarda nicel veri yöntemlerinden sonra en fazla kullanılan yöntem ise nitel veri araştırma yöntemi olmuştur. Bu durum, Bişkin ve diğerleri (2023), Aras (2022) ve Tayfun ve diğerleri (2018) gibi literatürdeki çalışmalarla benzerlik göstermiştir. Gastrorehberlik konusunda sadece iki makale çalışmasında kavramsal araştırma yaklaşımı kullanılmıştır.

Elde edilen veriler sonucunda çalışmaların daha çok turist rehberleri üzerine yapıldığı ve daha sonra sırasıyla turistler, turist rehberliği adayları ve seyahat acenteleri üzerine yapıldığı, ayrıca iki çalışmanın da kavramsal değerlendirme şeklinde yazıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında yer alan çalışmalar turist rehberlerinin gastronomi turizmine yönelik algılarının belirlenmesi noktasına odaklanmış ve bu alanda yoğunlaşmıştır. Çalışmanın yarısından fazlasının bu alana yoğunlaşması gastrorehberlik konusunun destinasyon yönetimi, eğitim, uzmanlaşma ve kavramsal gelişim gibi farklı bakış açıları geliştirecek konularda eksik kalmasına neden olduğu söylenilebilir.

Makalelerin yazar sayılarına bakıldığında iki yazarlı makalelerin toplam makalelerin yarısından daha fazla (%59) olduğu görülmüştür. Bunu sırasıyla üç yazarlı makaleler (%18), tek yazarlı makaleler (%14), dört yazarlı makaleler (%9) izlemiştir. Gastrorehberlik konusunun gastronomi turizmi ve turizm/turist rehberliği gibi iki farklı disiplinden meydana geliyor olması, bu konuda yapılmış araştırmaların çoğunda özellikle veri toplama süreci zor olan nicel ve nitel araştırma yöntemlerinin kullanılması ve ortak yazarlı yayınların daha yüksek görünürlük ve etki elde etmesi (Abramo & D’Angelo, 2015) gibi durumlar yazar sayılarının iki ve üzerinde olmasının temel nedenleri arasında gösterilebilir.

Araştırmacılar, gastrorehberlik konusunda hangi araştırma yöntemlerinin kullanıldığı, araştırmaların daha çok kimler üzerine yapıldığı ve hangi yönere odaklanabilecekleri hususunda bu çalışmadan fikir elde edebilirler ve bu kapsamda çalışmalarını planlayabilirler. Çalışmada, araştırmanın sınırlılığını oluşturan bazı durumlar söz konusudur. Bu sınırlılıklardan ilki çalışmanın tez ve makalelerden oluşan verilere bibliyometrik analiz tekniğinin uygulanması ve bildirimler ile kitap/kitap bölümlerinin araştırma kapsamına dahil edilmemesidir. Diğer bir sınırlılık ise araştırmada belirtilen yıllar arasında yayımlanıp verilerin toplanması sürecinde ulaşılamamış olan tez makalelerin olma ihtimalidir. Literatürde bibliyometrik analizinde çok çeşitli ve farklı parametreler kullanılabilmektedir. Bu çalışmada, yazar sayıları, yazarların bağlı oldukları üniversiteleri, çalışmaların araştırma kapsamına göre dağılımları, çalışmaların yıllara göre ve araştırma yöntemlerine göre dağılımları gibi parametreler kullanılmıştır. Sonraki çalışmalarda bu parametrelerde değişikliğe gidilerek farklı bakış açıları sunulabilir. Ayrıca gastrorehberlik konusunun yeni bir konu olduğu ve nispeten kısıtlı bir literatüre sahip olduğu göz önünde bulundurulduğunda gastrorehberliğin eğitim, uzmanlaşma, destinasyon yönetimi gibi daha spesifik alanlarında çalışmalar yapılabilir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma için Etik kurul kararı gerekmemektedir.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Sercan ARAS (% 100)

Veri Toplama (CRediT 2) Sercan ARAS (% 100)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Sercan ARAS (% 100)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Sercan ARAS (% 100)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Sercan ARAS (% 100)

Finansman

Çalışma herhangi bir finansman desteği almamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

REFERANSLAR

- Abramo, G., ve D'Angelo, C. A. (2015). The relationship between the number of authors of a publication, its citations and the impact factor of the publishing journal: Evidence from Italy. *Journal of Informetrics*, 15, 746-761.
- Akay, B. & Özögütçü, B. (2018). Turist rehberlerinin turlarda gastronomiyi kullanmaları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/Special issue 3, 143-153.
- Akyurt Kurnaz, H. & Güzel, Ö. (2022). Gastronomi rehberliği. H. Akyurt Kurnaz, A. Kurnaz (Eds.). *Gastronomi Rehberliği*. Detay Yayıncılık.
- Akyürek, S. & Kutukız, D. (2020). Gastro turistlerin deneyimleri: gastronomi turları kapsamında nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3319-3346.
- Aras, S. (2022). Türkiye'deki kruvaziyer turizm araştırmalarının bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(2), 238-250.
- Arıkan Saltık, I. (2020). Turist rehberliği konulu ulusal lisansüstü tezlerin bibliyometrik profili (1989-2018). *ÇAKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(1): 45-69.
- Ayaz, N. ve Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Badem, A., Teber, N. & Kıratlı, S. (2023). Karaman mutfağına dair bir araştırma: Göbede Böreği. *NEÜ GASTRO*, 2(1), 9-19.
- Bişkin, F., Yılmaz, N. & Pektaş, Ç. (2023). Marka Deneyimi Konusunda Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 5(1), 103-118.
- Cankül, D. & Yalçınkaya, T. (2021). Evaluation of gastronomy tourism from perspectives of Professional tourist guides. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 135-154.
- Cihangir, İ.S., Akmeşe, H. & Akmeşe, K. A. (2023). Yöresel gastronomik ürünlerin gastronomi turizmine kazandırılmasında kadın kooperatiflerinin rolü: Denee Kadın Kooperatifi. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 205-225.
- Çuhadar, M. ve Morçin, İ. (2020). Türkiye'de Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N. & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285-296.
- Düzgün, E. (2022). Kültür turlarında gastronomik ürünlerin tercih edilmesinde turist rehberlerinin önemi. *Hitit Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(1), 120-141.
- Düzgün, E. (2023). Turist rehberliği mesleğine genel bakış. E. Düzgün (Ed.), *Örnek Olaylarla Turist Rehberliği* içinde (s. 16-38). Detay Yayıncılık.
- Enright, M. J., & Newton, J. (2005). Determinants of tourism destination competitiveness in Asia Pacific: comprehensiveness and universality. *Journal of Travel Research*, 43(4), 339-350.
- Ercan, F. (2020). Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu makalelerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 1058-1075.
- Gülcan, D., Ercan, M. O. ve Katlay, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizminin bibliyometrik

- özellikler açısından incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2540-2560.
- Güzel, B. & Apaydın, M. (2016). Gastronomy tourism: motivations and destinations. C. Avcıkurt, M. S. Dinu, N. Hacıoğlu, R. Efe, A. Soykan & N. Tetik (Eds.), *Global Issues and Trends in Tourism* içinde (s. 394-404). St. Kliment Ohridski University Press.
- Keskin, E., Ardıç Yetiş, Ş. & Yorgancı, B. (2020). Turist Rehberlerinin Gastronomiye Yönelik Bilgi ve Algı Düzeylerinin Tavsiye Niyetine Etkisi: Kapadokya Örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 553-566.
- Ketaren, I. (2017, December). Gastronomi Upaboga Indonesia. <https://www.scribd.com/document/372175863/E-2-Gastronomi-Upaboga-Indonesia>. Erişim tarihi: 23.12.2023.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 39-55.
- Koseoglu, M. A., Rahimi, R., Okumus, F. & Liu, J. (2016). Bibliometric studies in tourism. *Annals of Tourism Research*, 61, 180-198.
- Kök, A., Karahan, S., Akyurt Kurnaz, H. ve Kurnaz, A. (2021). Turizm rehberliği öğrencilerinin gastronomi rehberliğine bakış açısı, *Turist Rehberliği Dergisi*, 4(1), 1-18.
- Kök, A. & Kurnaz, A. (2022). Gastronomi ve gastronomi turizmi. H. Akyurt Kurnaz & A. Kurnaz (Eds.), *Gastronomi Rehberliği*. Detay Yayıncılık.
- Mutluer, C. (2023). Test eşitleme çalışmaları üzerine bir bibliyometrik analiz. *Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi (AKEF)*, 5(3), 1451-1463.
- Nebioğlu, O. (2019). Turizm ve yiyecek tüketimi: uluslararası alanyazın üzerine bibliyometrik bir analiz. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(1), 71-88.
- Nesterchuk, I., Balabanyts, A., Pivnova, L., Matsuka, V., Skarha, O., & Kondratenko, I. (2021). Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1871-1885.
- Putra, A. N. (2021). Literature review of food tourism, culinary tourism and gastronomy tourism. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(4), 517-526.
- Sánchez-Cañizares, S. M. & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Sio, K. P., Fraser, B. & Fredline, L. (2024) A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image, *Tourism Recreation Research*, 49(2), 312-328.
- Sormaz, U., Akmesse, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Sukenti, K. (2014). Gastronomy tourism in several neighbor countries of Indonesia: a brief review. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 2(2), 55-63.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M. ve Mercan, Ş. O. (2017). Turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C. ve Onur, N. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1): 30-41.

- Şenel, P., Kalyoncu, M. & Demiral, G. N. (2022). Turist rehberleri rollerinin yerel mutfak kültürü bağlamında incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 918-943.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç., ve Durmaz, M. (2018). Turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 523-547.
- Temizkan, S. P. ve Avcı, D. (2021). Türkiye’de marka sadakati konulu lisansüstü tezlerin ve makalelerin bibliyometrik profili. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 2(1), 86-109.
- UNESCO Creative cities list. <https://www.unesco.org/en/creative-cities/grid>. Erişim tarihi: 02.02.2024.
- UNWTO (2017). Second global report on gastronomy tourism. <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284418701>. Erişim tarihi: 28.12.2023.
- UNWTO (2019). Guidelines for the development of gastronomy tourism. <https://www.e-unwto.org/doi/10.18111/9789284420957>. Erişim tarihi: 30.12.2023.
- Ülkü, A. & Göktaş, L. S. (2022). Tour guide competence in gastronomy tours. *Journal of Tourismology*, 8(2), 323-350.
- Weiler, B. & Black, R. (2023). Tur Rehberliği Araştırması: İçgörüler, Konular ve Çıkarımlar (Çev: Arslan, A.), Detay Yayıncılık.
- Wolf, E. (2002). Culinary tourism: A tasty economic proposition. Portland. International Culinary Tourism Taskforce.
- World Federation of Tourist Guide Associations (WTFGA). (2023). What is a professional tourist guide? <https://wftga.org/about/>. Erişim tarihi: 25.12.2023.
- Xie, Y. (2009). Tourism cross-cultural propagation and the corresponding requirements for foreign language-speaking tour guides. *International Journal of Business and Management*, 4(11), 24-28.
- Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda bahşiş ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79.
- Yüksel, A., & Rimmington, M. (1998). Customer-Satisfaction Measurement: Performance Counts. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 39(6), 60-70.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları No:11.
- Zengin, B. ve Atasoy, B. (2021). Turizm rehberliği alanındaki lisansüstü tezlerin bibliyometrik çerçevesi. *Alanya Akademik Bakış Dergisi*, 5(1), 143-160.
- Zupic, I., & Čater, T. (2015). Bibliometric Methods in Management and Organization. *Organizational Research Methods*, 18(3), 429-472.

Din Fenomenolojisi Perspektifinden Halk İnançları: Sarıveliler Örneği

İbrahim Hakkı KAYNAK¹ ID Sinan USLU^{1*} ID

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, Konya, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 09.05.2024
Kabul Tarihi: 30.05.2024
Yayın Tarihi: 30.06.2024

Anahtar Kelimeler:

Din Fenomenolojisi,
Halk İnançları,
Halk Kültürü,
Sarıveliler,
Kültürel Pratikler.

ÖZET

İnsanoğlu yaratılıştan getirdiği kutsallık inancını, kutsal saydığı varlıkları sözlü gelenek içerisinde dile getirerek nesilden nesile mitoslar yoluyla aktararak kültürün temel unsuru olan inançları bazen sembollerle bazen de ritüellerle ifade ederek hayatın devamı açısından inanç kültürü meydana getirmiştir. Modernleşmenin getirdiği yeni anlayışlarla birlikte toplumsal geleneksel dini anlayış daha rasyonel bir dini anlayışa evrilerek dini yaşayışı yok etmenin eşiğine getirmiştir. Geleneksel toplumdaki modern topluma geçiş süreçleri ile bu inançlarda zayıflama görülmüş ya da toplumsal anlamını kaybetmiştir. Bu doğrultuda, Sarıveliler ilçesinin tarihini, coğrafi yapısını ve halk kültürünü Din Fenomenolojisi perspektifinden ele alarak sağlam bir teorik çerçeve oluşturmak çalışmanın temelini teşkil etmektedir. Başka bir ifade ile bu çalışma, bölgenin coğrafi ve tarihi yapısını göz önünde bulundurularak, Sarıveliler'in halk inançlarını açıklamayı amaçlamaktadır. 3644 sayılı yasa ile 27 Mayıs 1990'da ilçe statüsü kazanan Sarıveliler, on sekiz mahalle, yedi köy ve bir beldeye sahip olup, bu yerleşim birimlerinin birbirlerine yakınlığı dikkat çekmektedir. Coğrafi konumu itibarıyla, Sarıveliler Torosların yamaçlarında, ortalama yüksekliği 1500 ile 1650 metre arasında değişen bir bölgede kurulmuştur. Din Fenomenolojisi perspektifinden yaklaşarak, ilçenin halk inançlarını ve kültürel pratiklerini incelemeyi amaçlayan bu çalışmada, bölgedeki geleneksel ritüeller, törenler, dualar ve mitler ele alınmaktadır. Ayrıca, yerel halkın doğa ve maneviyat arasındaki ilişkiyi nasıl algıladığı ve nasıl ifade ettiği üzerinde durulmaktadır. Bu bağlamda, Sarıveliler'in dini ve kültürel mirasının nasıl şekillendiğini ve günümüzde nasıl yaşatıldığını anlamak için bölgedeki insanların inanç sistemlerine ve geleneklerine odaklanılmaktadır. Böylelikle, ilçenin dini ve kültürel çeşitliliği anlaşılabilir, bölgenin kültürel kimliğine derinlemesine bir bakış sunulmaktadır. Sarıveliler'in unutulmaya yüz tutmuş halk inançlarını kayıt altına almak çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır.

Folk Beliefs / Cults from the Perspective of Phenomenology of Religion: The Sample of Sarıveliler

Article Info

Received: 09.05.2024
Accepted: 30.05.2024
Published: 30.06.2024

Keywords:

Phenomenology of Religion,
Folk Beliefs,
Folk Culture,
Sarıveliler,
Cultural Practices.

ABSTRACT

Human beings have created a culture of beliefs in terms of the continuation of life by expressing the belief in holiness brought by creation, the beings they consider sacred in the oral tradition and transferring them from generation to generation through myths, and expressing the beliefs that are the basic elements of culture, sometimes with symbols and sometimes with rituals. With the new understandings brought about by modernization, the traditional religious understanding of society has evolved into a more rational understanding of religion, bringing religious life to the brink of extinction. As societies evolve from traditional to modern structures, these beliefs have weakened or lost their social meaning. Within this context, the central aim of this study is to shed light on a theoretical framework by considering the history, geographical structure and folk culture of Sarıveliler district from the perspective of Phenomenology of Religion. In essence, this study seeks to illuminate the traditional belief system of the Sarıveliler, taking into account the geographical and historical structure of the region. Sarıveliler, which gained district status on May 27, 1990 with Law No. 3644, has eighteen neighborhoods, seven villages and one town, and the proximity of these settlements to each other draws attention. In terms of its geographical location, Sarıveliler community emerged amidst the rugged foothills of the Taurus Mountains in a region with an average altitude between 1500 and 1650 meters. In this research endeavor, we aim to unravel the folk beliefs and cultural practices of the district from the perspective of Phenomenology of Religion, traditional rituals, ceremonies, prayers and myths in the region are discussed. It also focuses on how local people perceive and express the relationship between nature and spirituality. In this context, it focuses on the belief systems and customs of the local population of the people in the region to understand how the religious and cultural heritage of Sarıveliler was shaped and how it is kept alive today. In this way, the religious and cultural diversity of the district is understood and an in-depth look at the cultural identity of the region is presented. The main purpose of the study is to record the forgotten folk beliefs of Sarıveliler.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Kaynak, İ. H., & Uslu, S. (2024). Din fenomenolojisi perspektifinden halk inançları: Sarıveliler örneği. *NEUGastro*, 3(1), 15-28. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.2>

*Sorumlu Yazar: İbrahim Hakkı KAYNAK, ihkaynak@erbakan.edu.tr



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Sosyal ve beşeri araştırma alanlarında insanlığın tarihsel geçmişi, genellikle geleneksel toplumdan modern topluma doğru evrimleşen bir süreç olarak incelenir. Öyle ki toplumlar da eşyalar gibi değişimin bir parçasıdır (İnce, 2022: 67). Bu toplumsal değişimlerle birlikte, insanların dünyayı anlama ve yorumlama şekilleri de değişmiştir (Çankal, 2021: 142). Sosyal bilimciler, 18. yüzyılın sonlarında filizlenen ve 19. yüzyıla damgasını vuran Sanayi Devrimi ve onun beraberinde meydana getirdiği sosyo-kültürel ve ekonomik değişimleri temel alarak insanlığın tarihsel geçmişi de geleneksel toplumdan modern topluma doğru evrimleşen bir süreç olarak incelemeye tabi tutmuşlardır. Avrupa’da ortaya çıkan bu yeni durum “modern” olarak tanımlanmış ve buna karşılık, “gelenek” olarak adlandırılan bir “modern olmayan” öteki yaratılmıştır (Şallı, 2017: 56). Gelenek, bir toplumun veya bir grubun kültürel, sosyal veya dini olarak geçmişten gelen ve nesilden nesile aktarılan belirli davranış biçimleri, ritüeller, inançlar, değerler ve uygulamaları ifade eder (Turgut, 2017: 95). Modernleşmenin, nesiller boyunca aktarılan değerleri ve uygulamaları zayıflattığı ve bunların yerini yeni değerler ve kültürel pratiklerin aldığı düşüncesi (Şallı, 2017: 64) gerek Batı’da gerekse Türkiye’de sosyal bilimcileri harekete geçirerek halk kültürü ve inançları alanında çalışmalara yöneltmiştir. Türkiye’de Halk Bilimi Araştırmaları yeni bir bilim olarak sunulduğunda Orhun Abideleri, Yusuf Has Hacıp’in Kutadgu Bilig, Dede korkut Kitabı, Zahiruddin Muhammed Babür’ün Babürname, Kâtip Çelebi’nin Cihannüma, Keşf ü’z Zünun, Mizanü’l Hak fi İhtiyari’l Ahakk ve Evliya Çelebi’nin Seyahatname gibi eserlerinde Türk Halk Bilimi/Türk Budun Bilimi ile ilgili birçok bilgi yazıya geçirilerek bu alandaki çalışmalara örnek teşkil etmiş (Tan, 2003: 32), süreç içerisinde Halk Bilimi Araştırma konularının tasniflemesi yapılmıştır. Araştırma konuları arasında yer alan konulardan bir tanesi de “halk inançlarıdır”. Bu alanda Hikmet Tanyu halk inanışları kavramına yeni bir bakış açısı getirerek din ve kültürle ilgili inanışlara “dini folklor/dini-manevi halk inanışları” şeklinde bir tanımlama getirmiştir (Eroğlu, 2018: 23). İnançlar/kültler, toplumsal süreç içerisinde sözlü gelenekler, hikâyeler, efsaneler, festival ve ritüeller yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılarak toplumun manevi kültürel varlıklarını oluşturmuştur.

Her ne kadar çalışmaya konu olan halk inançları halk bilimi araştırmaları konuları içinde yer alsa da konu inanç olunca Dinler Tarihi’nden Din Fenomenolojisine, Din Etnolojisinden Dini Coğrafyaya, Din Sosyolojisinden Din Psikolojisine her bir bilim kendi metot ve yöntem araçlarıyla konuya yaklaşmaktadırlar. Herhangi bir din, kutsalı olmadan var olmaz; farklı tanrı inançlarına sahip olsalar da tüm dinlerde kutsal bir varlık veya kavram ve ona karşı saygı ve hürmet duygusu temel bir unsur olarak karşımıza çıkar. Dolayısıyla kutsal, bir dinin temelini oluşturan, onu diğer inanç sistemlerinden ayıran ve bütünlüğünü koruyan en önemli unsurdur (Ağaoğlu, 2009: 5). Kutsalın inançla ilişkisi bağlamında kutsalın soyuttan somuta doğru yolculuğunda kutsalın/inancın niceliğinden ziyade niteliği söz konusudur. Böyle olunca özü yakalama gayretinde olanlar için “fenomen” anahtar bir kavramdır. Kelime olarak fenomen, Yunanca: “*phainomena*”, Almanca; “*phänomen*” ve Türkçe; “*olay, tecelli*” karşılığıdır. Farklı sözlüklerde anlamı “*gösteren şey*”, “*görünen şey*”, “*açıkta duran şey*”, “*tezahür*”, “*kendi bilinç içeriğini gösteren*” (Wahrig, 1982: 2840), “*emsaline nadiren tesadüf edilen şey, vak’a*” (Denker, 1973: 74) şeklinde açıklamalar getirilmiştir. İnanç bir başka deyişle kült kavramı, fenomen kelimesi ile bir tamlama yapılarak kullanıldığında inancın görünüşü, tezahürü, emsaline nadiren tesadüf edilen, kutsalın tezahürü gibi anlamlara geldiği görülecektir. Sözlükte, “*onaylamak, sevgiyle bağlanmak, kişinin kutsala/tanrıya duyduğu dostane güven*” anlamlarına gelen inanç/kült (Drosdowski vd., 1963: 225) antropolojik, sosyolojik, teolojik ve fenomenolojik boyutları olan çok anlamlı bir olgudur. Çalışmada kutsalın/inancın fenomenolojik yönü söz konusu edilmektedir.

Bu bağlamda Dini Fenomenoloji açısından doğal dünyanın her tezahürü, kutsalın, kutsal olanın, aşkınlığın bir şifresi olabileceğinden, dünyevi mekân ve onun parçaları da dini tezahür dünyasına ait olarak din fenomenolojisinin inceleme alanını oluşturur (Lanczkowski, 1980: 47). Bir başka deyişle Sosyal ve Beşeri Bilimler çatısı altında yer alan Din Fenomenolojisi, kutsallık kavramını merkezine

alarak (Kuşçu, 2011: 167) farklı dinlerin ibadet ve ayinlerini, kutsal mekânlarını, zamanlarını, objelerini ve önemli şahsiyetlerini inceleyen ve bu unsurlar arasındaki ortak noktaları keşfetmeye çalışan bir bilim dalıdır. Halk inançları bir topluluğun ortak olarak paylaştığı genellikle de mistik veya mitolojik kökenli inanç ve pratiklerden oluşan ve halkın belleğinde yer etmiş görünüm ve olgulardır. Halk inançları ile Fenomenoloji/Din Fenomenolojisi arasında nasıl bir ilişki vardır ya da kurulabilir sorusunun karşılığı; Din Fenomenolojisi, bireylerin deneyimlerini anlamak için bireylerin iç dünyasına, algılarına ve deneyimlerine odaklanırken, halk inançları da bu deneyimlerin bir parçası olarak fenomenolojinin konusu içinde yerini almaktadır, şeklinde olacaktır. Friedrich Heiler'in "Erscheinungsformen und Wesen der Religion" ve Nail Tan'ın "Folklor/Halk Bilimi" adlı eserleri temel alınarak şöyle bir tablo oluşturulmuştur:

Tablo 1.

Halk Bilim Araştırma Konuları ve Din Fenomenolojisi Konuları Karşılaştırması (Tan, 2003: 15-19; Heiler, 1961).

Halk Bilim Araştırma Konuları/Halk İnançları Konuları	Din Fenomenolojisi Konuları
1 Önemli Günler: Bayramlar, Törenler, Kutlamalar, Kandiller, Kutsal Aylar ve günler	Kutsal zamanlar: Bayramlar, Festivaller, Kandiller, Kutsal aylar ve günler
2 Nesneler: Taşlar, Dağlar, Sular, Ağaçlar, Hayvanlar vb.	Kutsal nesnelere: Taşlar, Sular, Ağaçlar, Hayvanlar, Ateş, Gökyüzü, Yıldızlar, Ay, Işık vb.
3 Mekanlar: Türbe ve Yatırlar vb.	Kutsal mekânlar: Mağaralar, Kutsal şehirler, dağlar, Kutsal yapılar vb.
4	Kutsal sayılar
5 Dayanışma ve eğitim	Kutsal eylem: Gürültü, sihirli ateş, sihirli çember vb.
6 Hayatın dönüm noktaları: Doğum, sünnet, evlenme, ölüm	Arima törenleri: Ateş, su, kan, kurban
7	Kutsal söz: Şarkı, mitos söylence, masal vb.
8 Kalıplaşmış sözler: Ata sözleri deyimler, dilekler, selamlar, bilmece, nasihatler	Kutsal yazı ve söz
9 Aşık ve tekke edebiyatı	Kutsal insan: Ebeveyn, kral, büyücü, din adamları, peygamber, şehitler,
10 Toplumsal yapı: Aile, klan, devlet vb.	Kutsal cemaat: Aile, klan, devlet vb.

Fenomenoloji, "özü görüleme yöntemi" (Öktem, 2005: 29) olarak bütün bilimlerin temelinde yer alır. Konu din, inanç ve kutsallık olunca, kutsal varlıklardan kutsal nesnelere, kutsal zamanlardan kutsal mekânlara kadar doğal dünyanın her tezahürü kutsaldır, kutsallığın, aşkınlığın bir şifresi olarak din fenomenolojisinin ilgi alanına girmiştir. Halk inançları, bir toplumun geleneksel kökene sahip olan, genellikle dini veya mitolojik unsurlara dayanan, halk arasında yaygın olan inanç ve uygulamalardır. Bu inançlar, genellikle nesilden nesile aktarılır ve bir toplumun kimliğinin önemli bir parçasını oluştururlar (Schmitz, 1967: 136). Bu inançlar insanların doğa olaylarını, ruhları, ölümü, yaşamın anlamını, anlamak ve açıklamak için oluşturdukları resmi dini/kitabi din anlayışının dışında uzun bir kültürel tecrübeler sonucunda oluşan bir tür inanç sistemidir (Schmitz, 1964: 75-80).

Anadolu'nun karmaşık ve çok katmanlı sosyal yapısını kavramak için, halkı şehirlerde yaşayan ve göçebe bir yaşam süren gruplar olarak iki kategoriye ayırmak önemli bir adımdır. Çünkü şehirde yaşayan halk, İslam'ın ilkelerine ve gereklerine uyum sağlamak için genellikle medreselerden eğitim

alırken, konargöçer halk bu fırsattan yoksun kalarak dinlerini genellikle Türkmen babalarından öğrenmiştir. Bu durum, konargöçerlerin eski inanç ve uygulamalarından kopmamalarında etkili olmuş, böylece Türkmen babalarının aktardığı eski Türk inançları ve uygulamaları günümüze kadar yaşatılmıştır (Marım, 2022: 406).

Literatür Taraması

Sarıveliler İlçesi Coğrafi Durumu ve Tarihçesi

Sarıveliler ilçesi ve civarı coğrafi yapı nedeniyle tarihi sürecine paralel olarak gelişmesi sınırlı kalmıştır. Torosların heybetli zirveleri arasında, Başyayla ve Ermenek'in doğusunda, Alanya'nın batısında, Gazi Paşa ve Anamur'un güneyinde ve Taşkent'in kuzeyinde yer alan Sarıveliler ilçesi, Orta Toroslar'ın Taşeli yöresinde kurulmuş bir yörük yerleşim yeridir. Karaman'a 212 kilometre, Konya'ya 165 kilometre, Ermenek'e 43 kilometre ve Alanya'ya 85 kilometre uzaklıktadır. 1630 metre ortalama yüksekliğe sahip olan ilçe, 343 kilometrekarelik bir yüzölçümüne sahiptir (Tapur, 2018: 59). Yunt dağı (2327 metre), Turanşah dağı (2045 metre), Erenler (2109 metre), Göktepe (2082 metre), Kartal tepe (2064 metre), Saçak tepe (2185 metre) yüksekliğindeki dağlarla çevrilidir. % 30 ve bazı yerlerinde % 45'lere varan eğimli araziye (Tapur, 2008: 200) sahip olması nedeniyle tarımın yapılabilmesi hayli güçtür. Ancak son dönemlerde halkın büyük bir kısmı özellikle genç nüfus turizm başta olmak üzere tekstil, tarım ve inşaat ve sektörlerinde çalışmak üzere Antalya, İstanbul, Konya ve İzmir bölgelerine göç etmiştir.

1500 ila 1650 metre yüksekliklerde yer alan Torosların eteklerinde kurulmuş bu yerleşimlerde, günümüzde hayvancılığın yanı sıra bal, kiraz, elma ve ceviz üretimi de önemli bir ekonomik faaliyet haline gelmiştir.

Geçmişten gelen bir mirasla dolu Sarıveliler, İsauria bölgesinin güneyinde yer alır ve "geç Helenistik dönemden geç Roma dönemine kadar uzanan arkeolojik" (Doğanay, Karauğuz, Kunt, 2005: 1) kalıntılara ev sahipliği yaparken, diğer taraftan da 13. yüzyıldan itibaren bölgeye Türklerin hâkim olmaya başlaması ile birlikte bugünkü yerleşim yerlerinde Türk İslam kültürünün izleri görülmeye başlanmıştır. Modern Türkiye'nin kuruluşu ile birlikte de bölgedeki imar çalışmaları ve faaliyetlerine devam edilmektedir.

Alâeddin Keykubat, Karamanoğullarının teşekkülünde büyük rol oynayan Salur, Varsak, Ağaç-eri, Avşar, Bayburt gibi Türkmen boylarından oluşan bu grupları Taş-il ve Larende bölgesi başta olmak üzere Türkmen aşiretlerini iskân etmiştir. Bu iskân neticesinde de Karamanoğulları'nın temeli atılmıştır (Bayram, 2016: 29). Alâeddin Keykubat, Karaman aşiretinin başında bulunan Nure Sofi'nin Sivas ve civarında Ermenililerle giriştiği mücadeledeki başarısından dolayı bir mektup göndererek, Ermenek bölgesini fethederse buraları kendisine yurt olarak vereceğini vaat etmiş, bunun üzerine yola çıkan Nure Sofi, Aladağ üzerinden Ermenek ve havalisine gelir ve fetih gerçekleşir. Bu fetihle birlikte Karamanoğulları tapulu bir mülke sahip olmuştur (Bayram, 2016: 39).

13. Yüzyıldan itibaren bölgeye egemen olan Karamanoğullarının Ermenek'te yapılan imar çalışmaları şehirleşmeyi hızlandırmış ve beraberinde konargöçer cemaat yapılarının çevreye yani karyelere ve kırsal araziye yerleştiği kayıtlardan anlaşılmaktadır (Başkan, 2018: 192). Bu imar çalışmaları arasında eğitim ve öğretime özel önem verilmiş, çok sayıda medrese, dâru'l-huffâz, muallimhâne yapılmıştır. Ermenek'te geçmişten günümüze uzanan bir eğitim tarihi mevcuttur. Bu tarihi yansıtan örgün eğitim kurumları arasında medreseler, dâru'l-huffâzlar, mektebhâneler ve muallimhâneler yer almaktadır. Bunlar arasında Ermenek ve civarı kültür tarihi açısından önemi bilinen Tol Medresesi günümüze kadar ulaşmıştır (Gök, 2022: 12).

O tarihlerde, Ermenek'e bağlı Fariske köyü ile Başdere mezrası (Çiftçioğlu, 2001: 77)

akarlarından elde edilen gelirler 1518 tarihinde Tol Medresenin vakfiyesine gelir olarak eklenmiştir (Gök: 2022, 14). Bu durumda Ermenek merkez ve bağlı köyler uydu köyler olarak uzun süre varlığını devam ettirmiştir. Bölgenin kronolojik kuruluş tarihi şimdiye kadar belirsizliğini korurken, göçebe kültürün özelliği olarak kuruluşu dilden dile aktarıla gelen bir öyküye dayanmaktadır.

İlçe adını, mahiyetinde Gökçe, Avsak, Yahya beylerini bulunduran (Ertaş, 1970: 10) “Sarı Veli” adında bir yörük oba beyinin ilçeye gelip yerleşmesi sonucu buranın adının “Sarıveliler” olarak kalmış olmasından almaktadır (Yüksel, 2019: 19). 27 Mayıs 1990 yılında 3644 sayılı yasa ile ilçe olan Sarıveliler, on mahallesi, yedi köyü ve bir beldesi ile coğrafyanın merkezi durumundadır.

Sarıveliler Manevi Halk İnançları

Halk inançları, genellikle bir topluluğun kültürel geçmişi, gelenekleri ve yaşam tarzıyla ilgili olarak ortaya çıkan, nesiller boyunca aktarılan inanç ve ritüelleri ifade eden uygulamalardan oluşmaktadır. Bu inanç ve ritüeller, mitolojik anlatım ve uygulamalarla toplumsal yaşamdaki yerini alarak, o toplumun kültürel miras ve kimliğini oluşturmada önemli bir yer edinirler. Yukarıda Tablo 1’de mukayesesi ve ilişkisini tablo halinde vermeye çalıştığımız konuların çeşitliliği ve genişliği nedeniyle çalışma kutsal mekân, kutsal nesne ve zaman etrafında varlığını sürdürmeye çalışan inançlarla sınırlı tutulmuştur. Bunlar:

1. Kutsal mekân bağlamında: Mağaralar, Kutsal şehirler, dağlar, Kutsal yapılar, ateş ve ocak vb.
2. Kutsal nesnelere bağlamında: Taşlar, Sular, Ağaçlar, Hayvanlar, Ateş, Gökyüzü, Yıldızlar, Ay, Işık vb.
3. Kutsal zamanlar bağlamında: Bayramlar, Festivaller, Kandiller, Kutsal aylar ve günler. Bütün bunlar Türkler tarafından kutsal kılınmış, bu kutsallıkları bugüne kadar süre gelmiştir.

Kutsal Mekân

“Kutsal mekân” terimi, insanlar tarafından dini veya manevi öneme sahip kabul edilen yerleri tanımlamada kullanılan bir kavramdır. Bu mekânlar, belirli bir dinin ibadet alanları olabilir veya mitolojik, tarihsel veya kültürel öneme sahip yerler olabilir. Kutsal mekânlar, insanların manevi deneyimlerini yaşadığı, ibadet ettiği, dualar ettiği veya ruhsal bir bağlantı kurduğu yerlerdir. Mekânın kutsallığına işaret eden özellikler şunlardır (Kaynak, 2016: 452):

- a) Tanrı tarafından gösterilen yerlerin kutsal kabul edilmesi: Örneğin, Süleyman Mabedi’nin yeri Hz. Davud’a melek aracılığıyla doğrudan gösterilmiştir (Tekvin 8: 20-21). Kabe’nin yeri de Hz. İbrahim’e gösterilmiştir (Hac, 22/26), ayrıca Hz. Musa’ya da Mukaddes Tuva Vadisi’nde olduğu vahiy yoluyla bildirilmiştir (Çıkış 3: 5, Taha, 20/12).
- b) Tanrı’nın o yerde kudretiyle hazır bulunuşu: “Biz ayetlerimizi ufuklarda ve kendi nefislerinde onlara göstereceğiz” (Şura, 42/53). Örneğin, Hz. Musa’nın Tur’a gelip Allah ile konuşmasını istemesi ve Allah’ın dağa tecellisi (A’raf 7/143) bu duruma örnek olarak gösterilebilir.
- c) Tanrı’nın o yerde görünmesi (theophany): Hristiyanlıkta, kilisenin bir yapıdan ziyade “Mesih’in bedeni” olarak anlaşılması da bu açıdan değerlendirilir (Schimmel, 2007: 261).
- d) Tanrı’nın o yerde gücünü izhar etmesi: Örneğin, Tanrı’nın Sina Dağı’na inmesi, Musa’yı çağırması ve onunla konuşması (Çıkış 19: 20-24; A’raf 7/143) her iki dinde de Tanrı’nın gücünün o yerde belirgin hale geldiği olarak yorumlanır.
- e) İnsanlar tarafından bir yerin kutsal kabul edilmesi: Örneğin, peygamberlerin doğup büyüdüğü, yaşadığı, dinî öğretimde bulunduğu yerler (Mekke, Medine, Kudüs) ve dinî liderlerin, şehitlerin mezarlarının bulunduğu yerler kutsal olarak kabul edilir.

Anadolu’da evliyaların, erenlerin ve dervişlerin yaşadıkları bu mekanlar kutsal Anadolu halk inançlarında kutsal mekân olarak kabul görmüştür. Farklı dinlerde ve inanç sistemlerinde kutsallık

atfedilen camiler, türbeler, mezarlıklar ve mağaralar gibi mekânlar, inananlar tarafından sıklıkla ziyaret edilmektedir. Bu ziyaretlerin ardındaki sebepler kişiden kişiye değişmekte, kimileri bu kutsal mekânları görerek bilgi edinmeyi, kimileri dualarının kabul edileceğine olan inançla bu mekânları tercih etmeyi ve kimileri de kendi ya da yakınlarının dertlerine çare bulmayı amaçlamaktadır (Akıncı, 2008: 16).

Kutsal Mekân Olarak Dağ Kültü

Dağlar çok eski zamanlardan beri yeryüzündeki gücün merkezi olarak saygı görmüştür. Daha sonraları tanrıların konutları olarak görülmüşlerdir (Heiler, 1961: 37). İlkel toplumların inançlarında dağlar, ilahların ikamet ettiği yerler olarak büyük önem taşırken, daha gelişmiş dinlerde dağlar Tanrı'nın yüceliği ve aşkınlığını sembolize ettikleri için kutsal kabul edilmiştir. Dağların bulunmadığı bölgelerde ise insanlar, Tanrı'ya yaklaşmak amacıyla çeşitli kuleler inşa etmişlerdir. Babil Kulesi, Mezopotamya'daki Zikkuratlar ve Meksika'daki Teocalli piramitleri bu tür yapılar arasında yer alır (Harman, 1993: 400). Eski Yunan dini ve mitolojisinde Olympos dağı tanrıların ikametgâhı, Eski Çinlilerde dağların zirvesine Tanrı'ya kurban sunulması, Yahudilik ve İslam dini açısından Sina Dağı, Tanrı'nın tecelligahı ve Tanrı'nın Musa ile konuştuğu yer, Hristiyanlık açısından Hz. İsa'nın Golgota tepesinde çarmıha gerilmesi nedeniyle de Golgota tepesi kutsal mekân olarak saygı görür.

Türklerde dağların kutsal mekân olarak algılanmasının altında tarihi, coğrafi, mitolojik ve kültürel nedenler bulunmaktadır. Dağların ormanlar ve karla kaplı oluşu, onun ulaşılmazlığı ve gizemliliği, tepeleri göklere varan duruşu ile evrenin merkezinde bulunması, yeryüzünden göğe doğru yükselişi, tırmanmak suretiyle tanrıya yaklaştıran bir tür erişimi ifade etmesi, duaların oradan daha iyi işitilmesi, tanrının ikametgâhı gibi anlayışlar etrafında oluşan dağ tasavvuru onun kutsal mekân olarak algılanmasında rol oynamıştır (Roux, 1994: 125). Animist inançtan kaynaklı olarak Altaylılar, dağların sahibi olan ruhların varlığına inanır, onlar için adak ve kurbanlar sunarlar. Hatta bazı dağlar da soyların koruyucusu olarak saygı ile kabul görmüştür (Schmidt, 1935: 285). Dağlar, gök kubbeye yakınlığı ve üç âlemi birbirine bağladığına inanılan özellikleri sebebiyle tanrısal mekân olarak kabul edilmiştir (Ögel, 1998: 424). Dağlar, insanların Tanrı ile bağlantı kurduklarına inanıldığı ve kutsal kitaplarda bu inancın desteklendiği bilgilerle bilinir. Bu sebeplerden dolayı insanlar, Tanrı'ya daha yakın olabilmek, O'na dua etmek veya kurban sunmak için ayın yerleri olarak dağları tercih etmişlerdir (Marım, 2022: 404). Eski Türk inançlarında atalarının kabirlerine ev sahipliği yapan mukaddes dağ tasavvurları, İslam'ın etkisiyle eski ve yeni motiflerin bir araya gelerek dağ kültü ile evliya kültünü birleştirmiştir. Böylelikle dağ kültü, evliya kültü içinde yer alarak motiflerini bu kült altında sürdürmüştür (Marım, 2022: 412). Sarıveliler'in kuzeyinde Erenler adında bir dağ bulunmaktadır. Burada erenlerin türbesinin izleri vardır.

Anadolu'nun birçok bölgesinde olduğu gibi, Sarıveliler'de de dağların “dede, baba” gibi isimlerle anılması sıkça görülmektedir. Aksakal Efendi olarak bilinen veli zat Sarıveliler'de konakladığı için bu mevki halk tarafından “dede yeri” olarak isimlendirilmiştir (Dağcı, 2022: 130). Sarıveliler'de Eski Türk inançlarının bir devamı niteliğinde “dedebeleni” denen yerde insanlar, çok yakın zamanlara kadar güneşli havada yağmur duasına çıkmışlardır (Ertaş, 1971: 32). “Veli, ermiş, eren, dede” adları verilen bu şahıslar halk arasında Allah'ın sevgili kulları olarak kabul edilmektedir.

Kutsal Mekân Olarak Ocak Evi Kültü

Türk kültüründe “ateş” ve onun yandığı yer olan “ocak”, sadece insanları ısıtan ve temel ihtiyaçlarını karşılayan maddi bir unsurdan öte, adeta canlı bir varlık gibi algılanmış ve ona saygı gösterilmiştir. Bu inanışın temelinde, “ateşin” ve “ocanın” kutsal bir ruha sahip olduğuna ve bu ruhun insan hayatı üzerinde önemli etkilere sahip olduğuna dair inanç yatmaktadır. Tıpkı dağ, su ve ağaç gibi diğer varlıklarda olduğu gibi, bu kutsal ruha da genelde “iye” adı verilmiştir. “Ocak” kelimesi, ateşin

yakıldığı yeri ifade etmenin yanı sıra, “ateş” kelimesinin yerini de doldurabilmektedir (Kumartaşlıoğlu, 2014: 176). Kelime bünyesinde “ocağı tütesice”, anlamına gelen bir dua hem de “ocağı sönesice” anlamında bir ilenme şeklinde mecazi anlamlar da taşımaktadır. Nitekim literatür araştırmasında “ocak” kelimesi “ateş” yerine kullanılmakta, ocağın mecazi anlam taşıyan yönüne de “ocağın yansın” biçiminde bir dua, “ocağın sönsün” şeklinde bir beddua kullanım şeklinin olduğu, halk arasında yaygın kullanıldığı belirtilmektedir (Ertaş, 1970: 38).

Türk kültüründe her evin ve yurdun kendine ait bir ocak iyisi olduğuna inanılır. Bu ocak iyeleri, evi ve içinde yaşayan insanları, hayvanları kötülüklerden, belalardan ve hastalıklardan korumakla görevlidir. İyiliksever ve koruyucu bir ruha sahip olan ocak iyeleri, evlere bolluk ve bereket de getirir. Sarıveliler Küçükkarapınar Mahallesiindeki ocak evi hakkında literatür taraması yaparken iki söylenceye rastlanılmıştır:

1. Hane nüfusu kalabalıktır. Bir de eve gelip giden misafirlerin çokluğundan olacak ki kadın, misafire ikramda bulunacak bir şey kalmadığı endişesine kapılarak tedirgin olur. Yatsı namazını kılar ve ardından duası ile birlikte yatar. Sabahleyin ekmek yapmak için un sandığını açan evin kadını sandığın içinde bir yılanın ağzından un püskürttüğünü görür. Sandık unla dolmuştur. Kadın bir yandan sevinirken diğer yandan da yılan ortadan kaybolmuştur. Kadın ekmeği yapar çocuklarının ve misafirlerinin karnını doyurur (Kaynak, 2019: 518).
2. Evin hanımı kızını su doldurması için çeşmeye gönderir. Kız biraz gecikir. Annesi, “Nerede kaldın kızım?” diye sorar. Kız, “Su getirdim işte anne” der ve gösterdiği yerden bugün hala su akar. Buna da “ocak evi suyu” denir ve suyun içilmesi şifalı kabul edilir. Ayrıca, suyu oturarak ve kibleye doğru içmek de bir adettir (Kaynak, 2019: 518).

Bu iki söylencenin anlam dünyası içinde oluşturduğu bu kerametsel olay etrafında bu yer ocak evi olarak yüceltilen bir ziyaret yerine dönüşür ve bir halk tedavi amaçlı bu yeri ziyaret ederek sudan içerler.

Resim 1

Ocak Evi Çeşmesi [Fotoğraf: İbrahim Hakkı Kaynak, 15 Mayıs 2022]



Kutsal Mekân Olarak Türbe Kültü

Normal mezar yapılarından farklı olarak Türkçe’de, “üzeri örtülü anıtsal mezar” anlamında kullanılan türbe halk tarafından kutsal kabul edilen ziyaret yerleridir. Türbeleri ziyaret edenler, bu kutsal mekânlarda dualar ederek, ritüeller gerçekleştirerek ve genellikle kişisel hayatlarıyla ilgili isteklerde bulunarak manevi bir huzura ulaşmayı amaçlarlar. Sarıveliler ilçesi Göktepe kasabasında Büğlü Baba Türbesi diğer adıyla Sofu Baba türbesi bulunmaktadır. Mezarın yakınında cilt hastalıklarına iyi geldiğine inanılan şifalı çamurlu su bulunmaktadır. bu çamurlu etrafında insanlar dileklerinin yerine gelmesi için dileklerde bulunurlar.

Kutsal Mekân Olarak Mağara

Tarih boyunca her inanç sistemine özgü bir ibadet merkezi bulunmuştur. Musevilikte sinagog, Hristiyanlıkta kilise, İslam'da ise cami ve mescitler, Tanrı'ya ibadet etme ve O'na yakınlık arama yerleri olarak kabul edilirken, eski Yunan'da Olimpos'taki tanrı ve tanrıçaların tapınakları ile Mithra inancında mağaralar bulunmaktadır. Eski Türk mitolojisinde ise insanın cesedi, mağaralara akan suların çamurla birleşmesiyle bulunurdu. Mağara, adeta "Toprak Ana'nın rahmi ve doğurganlığı simgeleyen, bereketin kaynağı olan bir yeryüzü sembolü olarak kabul edilmektedir (Olgunlu, 2005: 25). Mağaralar, Türk mitolojisinde ana rahmi simgesi olarak kabul edilir (İndirkaş, 2007: 33). Sarıveliler ilçesinde, Turanşah adı verilen dağ bölgesinde "Yeşil Direk" olarak bilinen bir mağara bulunmaktadır. Bu mağarada, çocuğu olmayanlar Allah'a dua ederek dileklerinin yerine gelmesi için kurban keserler. Mağara tüm dünya inançlarında olduğu gibi Türk halk inançlarında da dini zahitlik noktasında bir yaşam alanıdır.

Resim 2

Yeşil Direk Mağarası Girişi [Fotoğraf: İbrahim Hakkı Kaynak, 11 Eylül 2023]



Kutsal Nesne Olarak Bereket Taşı

Bolluk ve bereket kavramları, insanlık tarihinin en eski zamanlarından beri her kültürde var olan ve önemi kabul gören olgulardır. Bereket, su, ateş, hava ve toprağın doğal dengesiyle insan emeğinin birleşmesi sonucu ortaya çıkan her şey olarak tanımlanabilir. Bolluk, bereket ve üretkenlik, eski çağlarda avcı-toplayıcı ve tarım-hayvancılık toplulukları için yaşamın devamını sağlayan temel unsurlar olmalarından dolayı bu kavramların etrafında bir inanç sistemi ve kült oluşmuştur (Şenesen, 2011: 211).

Resim 3

Bereket Taşı [Fotoğraf: İbrahim Hakkı Kaynak, 23 Ekim 2019]



Kutsal Nesne Olarak Ağaç

Ağaçlar, dünya mitolojilerinde doğurganlık, ölümsüzlük, şans, bereket, sağlık, hastalıklardan kurtuluş gibi kavramların sembolü olarak kabul edilirler. İnsanlar Tanrı ile iletişimi ağaçlar aracılığıyla kurduklarına inanırlar. Ayrıca doğa olayları da ağaçlar vasıtasıyla düzene girdiği düşünülür. Ağaçlar, yağmurun yağmasına veya durmasına, güneşin batmasına, ayın tutulmasına, sürüleri ve sığırları arttırmaya, kadınların kolayca doğum yapmasına gücü olan varlıklar olarak görülürler (Ateş, 2012: 15).

Türk mitolojisinde insanın, Evrenin ve bitkilerin yaratılışı öykülerinin yanında atalar kültürünün bir devamı niteliğinde soyla ilgili hayvan ve ağaçtan türeyiş mitosları da bulunmaktadır. Bu bağlamda ağaç

hem bir kutsal nesne hem de bir varlık olarak Türk mitolojisinde yerini almıştır. Sarıveliler’de ağaca verilen anlam, dede ağacı ve soy devamlığını anlatma bağlamında soy ağacı olarak anlam yüklenmekte olduğu fotoğraflarla da anlatılmaya çalışılmıştır.

Dede Ağacı

Ağaç kültü, dünya çapında olduğu gibi Türk-İslam inanç kültüründe de büyük bir öneme sahiptir. Ağaçlar, hayatın birçok yönünü temsil ederler. Gençlik ve ölümsüzlük, güç ve iktidar, yaratılış ve doğum gibi kavramları sembolize ederler (Ağaç, vd., 2015: 12). Hayat ağacı ise yenilenme ve türeme ile ilgili ya da ölümsüzlük kavramıyla ilişkilidir (Gültepe, 2015: 414). Dünya kültürlerinde ağaçlar, doğurganlık, ölümsüzlük, şans, bereket, sağlık ve hastalıklardan kurtuluş gibi pek çok şeyin sembolü olarak görülürler (Ağaç, vd., 2015: 13). Ağaç her zaman önde gelen kutsal semboller arasındadır. Çünkü o kökleri ile yere bağlıdır, dalları ile göğe uzanır, kalıcıdır (Polat, 2017: 130). Sarıveliler’de ağaç soyun kök salmış devamı niteliğinde bir anlam taşımaktadır. Aşağıdaki resim Sarıveliler ilçesi, Çevrekavak Mahallesinde bir ev duvarında görülmüştür.

Resim 4

Köşe Taşı [Fotoğraf: İbrahim Hakkı Kaynak, 21 Eylül 2022]



İnsanlık tarihi boyunca ağaçlar, ruhani ve bedensel dünyanın kutsallığını ve yaşamın sürekliliğini simgeleyen doğal varlıklar olarak algılanmıştır. Farklı inanç sistemlerinde tanrısal varlığı veya dini oluşumu temsil eden ağaçlar, birçok dinde Tanrı’nın yeryüzündeki sembolü olarak kabul edilmiştir. Bu nedenle insanlar ağaçlara yakın olmayı arzu etmiş, onlara dileklerini içeren bezler bağlamıştır. Çeşitli faydaları ve estetik güzelliği ile hayatın her aşamasını temsil eden ağaçlar, sonbaharda yapraklarını döküp ilkbaharda yeniden canlanmasıyla doğanın döngüsünü de simgeler. Tarih boyunca insanların ilgisini çeken ağaç, çiçeği, meyvesi ve diğer özellikleriyle insan hayatının her aşamasında kullanılmıştır (Ağaç vd., 2015: 3). Her yıl yapraklarını dökerek kış uykusuna yatan ve baharla birlikte yeniden canlanan bu kadim varlık, adeta sonsuz bir döngü içinde kendini yeniler. Ölümden sonra yeniden hayata dönüşün simgesi olarak kabul edilen hayat ağacı, mitolojilerde dünyanın merkezinde, semavi dinlerde ise cennette yer aldığına inanılır. Yeryüzünde ölümsüzlüğü elde edemeyen insanlık, çareyi ölümden sonra dirilmeye veya ruhun ölümsüzlüğüne inanmakta bulmuştur. Hayat ağacı motifi de bu duyguları ve inançları somutlaştırmak için kullanılmıştır (Lider haber.com.tr.).

Resim 5

Göktepe Mezarlığında Ağaç Motifli Mezar Taşları [Fotoğraf: İbrahim Hakkı Kaynak, 27 Kasım 2023]



YÖNTEM

Çalışmada araştırmacının keşfetmeye, yorumlamaya ve anlamaya yönelik bir süreci izleyen nitel veri toplama tekniklerinden gözlem ve doküman analizi kullanılmıştır. Gözlemler yazarlar tarafından farklı zamanlarda çalışma alanında bulunarak yapılmıştır. Buna bağlı olarak ilgili gözlemler yazarlar tarafından çekilen fotoğraflarla desteklenmiştir. Doküman analizi yazılı veya görsel dokümanlardan elde edilen verilerin incelenmesini sağlamaktadır. Araştırma Karaman ili Sarıveliler ilçesinde unutulmaya yüz tutmuş ama kültürel ve inanç dünyasında da izleri bulunan manevi halk inançlarından kutsal mekân, kutsal nesne, kavramları etrafında meydana gelmiş inanç fenomenlerinin tespiti ve tahlili doğrultusunda Din Fenomenolojisi bakış açısıyla açıklamayı amaçlamıştır.

Araştırma Alanının Belirlenmesi

Çalışmada, Sarıveliler ilçesi ve çevresindeki halkın inançları ve kültürleri üzerine odaklanılmıştır.

Veri Toplaması ve Analiz

Literatürden yola çıkarak ikincil kaynaklardan (akademik makaleler, tezler, kitaplar, yerel gazete ve dergi yazıları, halk masalları, vb.) Sarıveliler ilçesine dair halk inançları ve kültürel uygulamalarla ilgili dokümanlar toplanmış ve analiz edilmiştir. Yerel halka yönelik yazılı kaynaklardan notlar alınarak dokümanlar incelenmiş ve kavramsal bir değerlendirme gerçekleştirilmiştir.

Toplanan dokümanlar nitel araştırma tekniklerinden içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. Halk inançları, ritüeller, mitler, gelenekler, dualar gibi ana başlıklar altında veriler sınıflandırılmıştır. İlgili konularda ortak motifler, temalar ve inanç sistemlerine dair belirgin özellikler belirlenmiştir. Çalışma ilgili örneklerle desteklenmiş, kavramsal bir değerlendirme ve yorumlama gerçekleştirilmiştir.

BULGULAR

Kavramsal çözümleme ile elde edilen ikincil veriler, makalenin ana bölümlerinde detaylı bir şekilde sunulmuştur. Sarıveliler'in halk inançları ve kültürleri, Din Fenomenolojisi perspektifi çerçevesinde açıklanmıştır. Bulgular, dokümanlardan elde edilen örneklerle desteklenmiştir. Diğer yandan sonuç ve tartışma kısmında, bulguların ne anlam taşıdığı ortaya konularak, Sarıveliler'in halk inançları ve kültürlerinin din fenomenolojisi bağlamında nasıl değerlendirilebileceği tartışılmıştır. Bulgular, literatürle karşılaştırılarak, benzerlikler ve farklılıklar üzerine odaklanılmıştır. Araştırmanın sınırlamaları ve gelecekte yapılacak çalışmalar için öneriler sunulmuştur. Bu doğrultuda çalışma metodolojisi, Sarıveliler'in halk inançları ve kültürlerini detaylı bir şekilde incelemek ve Din Fenomenolojisi perspektifi altında açıklamak için uygun bir çerçeve sunmaktadır.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Sarıveliler ilçesinin din fenomenolojisi perspektifinden incelenmesi ve halk inançlarıyla kültürlerinin açıklanması amacıyla yapılan bu çalışma, derinlemesine bir inceleme sunmuştur. Halk inançlarının çeşitliliği ve zenginliği açısından Sarıveliler ilçesi, zengin bir kültürel mirasa sahip olup, halk inançları ve kültürleri çeşitli ritüeller, mitler ve törenlerle ifade edilmektedir. Bu inançlar, insanların doğa ve maneviyatla olan ilişkisini yansıtarak, toplumun kimliğini şekillendirmektedir.

Modernleşme sürecindeki etkiler açısından araştırma, modernleşme sürecinin Sarıveliler'in geleneksel inançları üzerinde nasıl bir etki yarattığını ortaya koymaktadır. Geleneksel inançların bazılarının zayıfladığı veya toplumsal anlamını kaybettiği gözlemlenmiştir. Kültürel Mirasın Korunması açısından ise Sarıveliler'in dinî ve kültürel mirasının korunması ve yaşatılması önemlidir. Bu mirasın gelecek nesillere aktarılması ve toplumun kültürel kimliğinin devamlılığının sağlanması için çeşitli

önlemler alınmalıdır. Araştırmanın katkıları ve önerileri doğrultusunda, Sarıveliler ilçesinin dinî ve kültürel mirasının anlaşılmasına önemli katkılar sunmuştur. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, daha geniş kapsamlı araştırmalar yapılması ve ilçenin kültürel çeşitliliğinin daha derinlemesine incelenmesi önerilebilir.

Sonuç olarak, Sarıveliler ilçesinin Din Fenomenolojisi Perspektifinden incelenmesi, bölgenin zengin kültürel mirasını anlamak ve korumak için önemli bir adımdır. Ayrıca turizm penceresinden bakıldığında ise bu kültürel miras ve halk inanışları önemli bir potansiyeldir. Sarıveliler ilçesinin bu turizm potansiyelinin değerlendirilebilmesi için mevcut kültürel mirasının ve halk inanışlarının ortaya konulması ve tanıtılması önem arz etmektedir. Bu çalışmanın, Sarıveliler'in halk inançları ve kültürlerinin derinlemesine anlaşılmasına katkı sağlayarak, burayı ziyaret etmek isteyen turistler için önemli bir kaynak olabileceği düşünülmektedir. Gelecek çalışmalarda halk inanışlarının daha iyi anlaşılabilmesi için bölgedeki insanlarla yüz yüze görüşülerek onların anlatımlarına yer verilmesi önerilmektedir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma için Etik kurul kararı gerekmemektedir.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) İbrahim Hakkı KAYNAK (%40) – Sinan USLU (%60)

Veri Toplama (CRediT 2) İbrahim Hakkı KAYNAK (%60) – Sinan USLU (%40)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) İbrahim Hakkı KAYNAK (%60) – Sinan USLU (%40)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) İbrahim Hakkı KAYNAK (%70) – Sinan USLU (%30)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) İbrahim Hakkı KAYNAK (%70) – Sinan USLU (%30)

Finansman

Çalışma herhangi bir finansal destek almamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

REFERANSLAR

- Ağaç, S., Menekşe, S. (2015). Hayat Ağacı Sembolizmi. *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (UKSAD)*, (1), 1-14.
- Ağaoğlu, Z. E. (2009). *Dini Ziyaret Yerleri ve Halk İnanışları Açısından Kızılcahamam Çamlıdere*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi.
- Ateş, Ş.Ö. (2012). *Yakındoğu Demirçığ Uygarlıklarında Hayat Ağacı İnançları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dicle Üniversitesi.
- Bayram, C. (2016). *Karamanoğulları Tarihi*. Gece Kitaplığı, Ankara.
- Bıçak, A. (2012). *Evren Tasavvuru*. Dergâh Yayınları, İstanbul.
- Çankal, S. (2021). Türkiye’de Dini Gruplarda Doğu-Batı Karşıtlığı: Dergiler Üzerine Bir İnceleme. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 5(2), 141-163.
- Çevik, M. (2007). Kutsal’ın Anlam Alanı. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (13), 131-133.
- Çiftçioğlu, İ. (2001). Ermenek’te Emir Musa Bey Medresesi (Tol Medrese) ve Vakfiyesi. *İlmi Araştırmalar*, (12), 73-82.
- Cox, L.J. (2004). *Kutsalı İfade Etmek, Din Fenomenolojisine Giriş*, Çev. Fuat Aydın, İstanbul.
- Dağcı, T. (2022). Ermenek ve Sarıveliler Yöresinde Halk İnanışları, *Ermenek Tarihi ve Kültürü Üzerine İncelemeler içinde*, M. Ali Kapar (ed.). Palet Yayınları, Konya.
- Demirci, K. (2002). Kutsiyet Maddesi TDV. *İslam Ansiklopedisi*, C.26, s.496, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara.
- Denker, A. C, Davran, B. (1973). *Grosses Deutsch-Türkisches Wörterbuch*, Kanaat Kitabevi, İstanbul.
- Doğanay, O., Karauğuz, H., Kunt, M. (2005). *Pharax (Fariske)*, Çizgi Kitabevi, Konya.
- Drodowski, G., Grebe P. (1963). *Etymology, Herkunftswörterbuch der deutschen Wörterbuch*. Dudenverlag, Mannheim.
- Eliade, M. (1991). *Kutsal ve Din Dışı* (Çev. Mehmet Ali Kılıçbay). Gece Yayınları, Ankara.
- Ertas, M. (1970). *Tekerleğin Değmediği Yer*. Doğu Matbaası, Konya.
- Gök, B. (2022). *XVI. Yüzyılda Ermenek’te Eğitim ve Öğretim Müesseseleri*, Ermenek Tarihi ve Kültürü Üzerine İncelemeler içinde, M. Ali Kapar (ed.). Palet Yayınları, Konya.
- Gülpinarlı, A. (2004). *Tasavvuftan Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri*. İnkılap Kitabevi, İstanbul.
- Gündüz, Ş. (1998). *Din ve İnanç Sözlüğü*. Vadi Yayınları, Ankara.
- Harman, Ö. F. (1996), “Hac” Maddesi. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 14 / 382-386, İstanbul.
- Heiler, F. (1961). *Erscheinungsformen und Wesen der Religion*. W.Kohlhammer Verlag, Stuttgart.
- <https://www.liderhaber.com.tr/Mezar-Taslarinda-Hayat-Agaci-Motifi> (Erişim Tarihi, 15.2.2024).
- İnce, E. A. (2022). İç Göç Sürecinde Göçmen Toplumun Dinî ve Sosyokültürel Hayatında Meydana Gelen Değişimin İlişkiler Bağlamında İncelenmesi. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Medeniyet ve Toplum Dergisi (METDER)*, 6(1). 65-88.
- İndirkaş, Z. (2007). *Türk Mitosları*, İmge Kitabevi, Ankara.

- Kaynak, İ. H. (2008). *Türk Kültürü, Folkloru ve Mitolojisi*. Mesa, Konya.
- Kaynak, İ. H. (2016). Dinlerde Kutsal Zaman ve Mekanın Tarihsel Yapısının Fenomenolojik Algısı. *S.Ü. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, SUTAD*. Bahar 2016, (39): 443-455e-ISSN 2458-9071.
- Kaynak, İ. H. (2019). Sarıveliler'in Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirası Üzerine Bir Değerlendirme, içinde Bahar, H., Turgut, M., Küçükballı, F.N. (Ed). (Uluslararası Taşeli Sempozyumu Tarih – Kültür – Turizm). Konya.
- Kitabı Mukaddes. (2005). Kitabı Mukaddes Şirketi. İstanbul.
- Kumartaşlıoğlu, S. (2014). Türk Kültüründe Ateş ve Ocak İyeleri. *Karadeniz Araştırmaları*. Güz 2014, Sayı (43): 175-190.
- Kur'an-ı Kerim. (2019). Diyanet Yayınları.
- Kuşçu, E. (2011). Kutsal Kavramını Yeniden Düşünmek: Mana Modelinden, Düzen Nosyonuna Doğru Dilbilimler. *Akademik Araştırma Dergisi, C.11(3):167-169*.
- Küçük, A. (1999). Dinler Tarihi, Ocak Yayınları, Ankara.
- Lanczkowski, G. (1990). Einführung in die Religionsphanomenologie, Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt.
- Lanczkowski, G. (1980). Einführung in die Religionswissenschaft, Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt.
- Marım, Y. (2022). Dağ Kültü, Eren Kültü ve Ocak Kültünün Günümüze Yansıyan İzleri: Denizli Baharlar ve Beyağacı Örneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Araştırma Dergisi, Yaz, 102*.
- Ochirova, B. (2013). *Türk ve Buryat Efsanelerinde Dağ Kültü*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi.
- Olgunlu, A. C. (2004). *Ana Tanrıçadan Hz. Mevlanaya*. Panel Medya, İstanbul.
- Ögel, B. (1998). *Türk Mitolojisi*. 1. Cilt. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- Öktem, Ü. (2005). Fenomenoloji ve Edmund Husserl'de Apaçıklık (Evidenz) Problemi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 45,1 (2005) 27-55*.
- Polat, K. (2017). *Kutsal Nesnelere İlgili Halk İnanışları*. (Ed. Durmuş A. vd.). Halk İnanışları, Ankara.
- Roux, J. P. (1994). *Türklerin ve Moğolların Eski Dini*. İşaret, İstanbul.
- Schmidt, W. (1935). *Ursprung Der Gottesidee*, Aschendorffsche Verlagsbuchhandlung, Münster.
- Schimmel, A. M. (2004). *Dinler Tarihi*. İstanbul: Kırkambar Kitaplığı.
- Schmitz, C. A. (1964). *Religionsethnologie*, Akademische Verlagsgesellschaft, Frankfurt, A.Main.
- Schmitz, C.,A. (1967). *Historische Völkerkunde*, Akademische Verlagsgesellschaft, Frankfurt, A.Main.
- Şenesen, R. O. (2011). Eski Türk Halk Kültüründe Bolluk ve Bereketle İlgili İnanç ve Uygulamalarda Eski Türk Kültür İzleri. *Folklor/Edebiyat Dergisi, C.17, S.66*.
- Tanyu, H. (1973). *Dinler Tarihi Araştırmaları (Türklerde Dağ İle İlgili İnanışlar)*. Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları. Ankara.
- Tapur, T. (2008). Sarıveliler İlçesinin (Karaman) Nüfus Coğrafyası. *Selçuk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Edebiyat Dergisi, Sayı: 20, 219-238*

- Turgut, F. (2017). Tarihsel Süreçte Aile Kurumunun Dönüşümü ve Geleceğine Yönelik Çıkarımlar. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 1(1), 93-117.
- Wahrig, G. (1982). *Deutsches Wörterbuch*, München: Mosaik Verlag.
- Yüksel, H. N. (2019). Sarıveliler Folkloru ve Yörükleri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Turizm Öğrencilerinin Aldıkları Eğitime ve Kariyer Beklentilerine İlişkin Algıları

Aynur GÜLENC BİRSEN^{1*}  Hasan Ali ERDOĞAN² 

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Konya, Türkiye

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Konya, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 02.05.2024

Kabul Tarihi: 30.05.2024

Yayın Tarihi: 30.06.2024

Anahtar Kelimeler:

Hizmet Kalitesi,
Eğitim,
Kariyer Beklentisi,
Farkındalık,
Memnuniyet.

ÖZET

Tüketici hizmet kalitesine yönelik beklentilerin karşılanması ve memnuniyetin sağlanabilmesi mesleki ve teknik anlamda kaliteli bir turizm eğitimi almış çalışanla mümkün olabilir. Ancak sektörün nitelikli insan ihtiyacını karşılayacak eğitim kurumlarının sayısı son yıllarda giderek artarken mezunların bir kısmının sektörde kariyer fikrinin olmaması ya da istihdam edilen turizm mezunlarından pek çoğunun sektörde sadece birkaç yıl çalışarak işlerinden ayrılması eğitimi turizm istihdamıyla ilgili ciddi bir sorundur. Çalışma, bu probleme yönelik genç bireylerin aldıkları eğitimle ilgili algılarına odaklanarak hem istidam sorununa çözüm üretmek hem de eğitim kurumlarının başarısına katkı yapıcı veriler sunmaktadır. Çalışmanın amacı, lisans düzeyinde öğrenim gören bireylerin gelecekteki kariyerleriyle ilgili aldıkları eğitimden ne düzeyde memnun oldukları ve kariyer beklentilerinin ne düzeyde karşılandığı sorularına cevap bulmaktır. Bir devlet üniversitesinin Turizm Fakültesi'nin 4 farklı bölümünden 28 öğrencinin algılarının yarı yapılandırılmış nitel görüşme tekniğiyle belirlenmeye çalışıldığı bu araştırmanın bulguları içerik analizi ile elde edilmiştir. Katılımcı öğrencilerin değerlendirmeleri 6 boyutta incelenmiştir. Bunlar; "tercih süreçleri", "alanlarıyla ilişkili kariyer farkındalıkları", "aldıkları eğitime yönelik kariyer fikirleri", "aldıkları derslerin kariyer hedefleri açısından yararlı olup olmadığı", "kariyer beklentilerinin ne düzeyde karşılandığı" ve "eğitim kalitesine yönelik öneriler" şeklindedir. Katılımcıların düşünceleri bölümler bazında değerlendirilerek karşılaştırmalar yapılmıştır. Çalışmanın sonunda Rekreasyon Yönetimi öğrencilerinin bölümü tercih süreçleri ve kariyer farkındalıklarıyla ilgili olarak diğer bölüm öğrencilerine göre istek ve farkındalık düzeylerinin düşük olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan kariyer hedefleri açısından katılımcıların yarısının alınan derslerin ve içeriklerinin sorumlu olduğunu düşündükleri ortaya çıkmıştır. Bu konuda en çok eleştiride bulunan öğrencilerin ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Rekreasyon Yönetimi öğrencileri olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Perceptions of Tourism Students on Their Education They Received and Career Expectations

Article Info

Received: 02.05.2024

Accepted: 30.05.2024

Published: 30.06.2024

Keywords:

Service Quality,
Education,
Career Expectation,
Awareness,
Satisfaction

ABSTRACT

Meeting consumer service quality expectations and ensuring satisfaction is possible with employees who have received quality tourism training in professional and technical terms. However, while the number of educational institutions that will meet the sector's need for qualified people has been increasing in recent years, the fact that some of the graduates do not have a career idea in the sector or that many employed tourism graduates leave their jobs after working in the sector for only a few years is a serious problem regarding the employment of educated tourism. Related to this problem, this study, focusing on the perceptions of young individuals about the education they receive provides data which contributes to both finding a solution to the employment problem and to the success of educational institutions. The aim of the study is to find answers to the questions to what extent individuals studying at the undergraduate level are satisfied with the education they receive regarding their future careers and to what extent their career expectations are met. The findings of this research, in which the perceptions of 28 students from 4 different departments of the Faculty of Tourism of a state university were tried to be determined by semi-structured qualitative interview technique, were obtained by content analysis. Participating students' evaluations were examined in 6 dimensions. These are; "choice processes", "career awareness related to their fields", "career ideas regarding the education they received", "whether the courses they took are useful for their career goals", "to what extent their career expectations are met" and "suggestions for the quality of education". The participants' thoughts were evaluated and compared on a section-by-section basis. At the end of the study, it was concluded that Recreation Management students' desire and awareness levels were lower than other department students regarding their department selection processes and career awareness. On the other hand, it was revealed that half of the participants thought that the courses taken and their content were problematic in terms of their career goals. It was found out that the students who criticized the most on this issue were Gastronomy, Culinary Arts and Recreation Management students. Various suggestions were made in line with the findings.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Gülenç Birsen, A., & Erdoğan, H. A. (2024). Turizm öğrencilerinin aldıkları eğitime ve kariyer beklentilerine ilişkin algıları. *NEUGastro*, 3(1), 29-50. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.3>

*Sorumlu Yazar: Aynur GÜLENC BİRSEN, abirsen@erbakan.edu.tr



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Turizm küresel endüstriler içinde en büyük ve hızlı büyüyen sektörlerden biri olarak kabul edilmektedir. Nitekim son verilere göre 2023 yılı Ocak ve Eylül ayları arasında 2022 yılına kıyasla % 38'lik bir artışla 975 milyon turist uluslararası anlamda seyahat ettiği tahmin edilmektedir. Ayrıca uluslararası turizm gelirlerinin 2023'te 1,4 trilyon ABD dolarına ulaşabileceği ve bu rakamın 2019'da elde edilen 1,5 trilyon ABD dolarının yaklaşık %93'ünü oluşturduğu ifade edilmektedir (UNWTO, 2023). İstihdam açısından değerlendirilirse uluslararası çalışma örgütünün verilerine göre, 230 milyondan fazla kişi, diğer bir deyişle küresel işgücünün 7.2'si turizm sektöründe istihdam edilmektedir (International Labour Organization, 2023). Ancak ülke gelirlerinin büyük bir kısmının karşılandığı sektörün başarısı çoğunlukla yüksek kalitede hizmet sunabilen, gerekli bilgi ve beceriye sahip güçlü istihdam altyapısıyla mümkündür. Nitekim kaliteli hizmet anlayışı tüketicilerin destinasyonu yeniden tercih etmelerini sağlamakta, satın alma kararlarını olumlu etkilemekte ve yeni tüketicilerin destinasyona çekilmesine olanak tanımaktadır. Aynı zamanda sektörün ve işletmelerin marka imajlarının geliştirilmesine ve rekabet avantajının sağlanmasına yol açmaktadır (Zeina vd., 2023).

Diğer taraftan hizmet kalitesinin memnun edici düzeyde olmaması ise tüketici şikâyetlerine ve ziyaretçilerin destinasyonu bir daha tercih etmemelerine yol açabilmektedir. Dolayısıyla günümüz turizm tüketicilerinin menşei, milliyeti, cinsiyeti, karakteristik özellikleri, ekonomik ve sosyo-kültürel yapısı, turizm beklentileri ve alışkanlıkları dikkate alındığında geçmişe nazaran çok daha detaylı ve farklı hizmet talepleri söz konusudur. Bu yüzden işletmeler için hizmet kalitesi ve tüketici memnuniyeti rekabet üstünlüğü ve karlılığın sürdürülebilirliği açısından en önemli iki bileşendir denilebilir (Slack & Singh, 2020; Yedla & Ajoon, 2022; Günaydın, 2022). Ancak günümüz turizm anlayışının gerektirdiği tüketici hizmet kalitesine yönelik beklentilerin karşılanması ve tüketici memnuniyetinin üst düzeyde sağlanabilmesi mesleki ve teknik anlamda kaliteli bir turizm eğitimi almış çalışanla sağlanabilir. Günümüzde turizm eğitim kurumlarının bir kısmı çıraklık eğitim yoluyla mesleki eğitime odaklanırken, lisans eğitimi veren kurumlar akademik bir yaklaşımla süreci yönetmekte, lisansüstü kurumlar ise akademik ve mesleki unsurları birleştirmeyi amaçlamaktadır. Her ne kadar tamamen aynı bir eğitim modeline dayanmasalar da bu kurumların temel amacı konaklama endüstrisinin hem ulusal hem de uluslararası arenada rekabet edebilirliğini korumak, sektörün ihtiyaç duyduğu turizm bilinci yüksek, nitelikli ve profesyonel personel ve yöneticilerin yetiştirilmesini sağlamaktır (Christou, 1999; Eren vd., 2013).

Sektörde ihtiyaç duyulan yetişmiş, donanımlı ve nitelikli bireylerin aldıkları eğitime yönelik memnuniyet düzeyleri ile eğitim kurumlarında alınan eğitim öğretimin kalitesi arasında yakın ilişki vardır. Bu sebeple turizm alanında eğitim alan bireylerin eğitimden neler bekledikleri, ne düzeyde memnun oldukları ve gelecekteki kariyer hedeflerine ilişkin beklentilerinin ne düzeyde karşılandığı sorularına cevap bulmak sektörün taleplerini maksimum düzeyde karşılayabilen nitelikli işgören adaylarını yetiştirmeyi ve öğrencilerini kariyer hedeflerine en iyi bir şekilde hazırlamayı hedefleyen eğitim kurumlarının başarısını artıracaktır. Bu sayede mevcut durum olumlu ve olumsuz tüm yönleriyle ele alınırken aynı zamanda eğitim kurumlarının bir nevi kendilerine ayna tutmaları ve öz eleştiri yapmaları mümkün olacaktır. Literatürde turizm alanında lisans eğitimi alan öğrencilerin memnuniyet düzeyleri ve kariyer beklentileri üzerine çok sayıda çalışma mevcuttur (Atay & Yıldırım, 2008; Baltacı vd., 2012; Eren vd., 2013; Ünal & Bayram, 2015; Çevik, 2018; Akgül vd., 2022). Ancak yapılan çalışmaların çoğunda genel itibarıyla öğrencilerin lisans eğitiminden memnun olup olmadıkları ve kariyer algıları tek bir örnek üzerinden incelenmiş bulunmaktadır. Bu çalışmanın farkı turizm fakültesinde bulunan dört farklı bölüm öğrencilerine uygulanan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle mevcut durumun eleştirel bir bakış açısıyla derinlemesine incelenmiş olmasıdır. Turizm eğitiminin birçok boyutuyla ve farklı gruplar nezdinde analiz edildiği bu çalışmanın aslında bir öz eleştiri olarak değerlendirilmesi mevcut durumun tüm yönleriyle fotoğflanmasına ve olumsuz yönleriyle

sorgulanmasına olanak tanınması açısından değerlidir.

Kavramsal Çerçeve

Türkiye’de Turizm Eğitimi

Türkiye’de mesleki turizm eğitimi örgün ve yaygın olmak üzere iki farklı şekilde yapılmaktadır. Bunlardan örgün eğitim; orta öğretim ve yükseköğretim düzeyinde yürütülürken, yaygın eğitim ise çeşitli kurslar tarafından verilmektedir. (Uğurlu & Çakmak, 2015). Ortaöğretim düzeyde örgün turizm eğitimi; Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri ile Kız Meslek ve Teknik Liselerinde yürütülmektedir (Uğurlu & Çakmak, 2015).

2022-2023 resmi eğitim istatistiklerine bakıldığında Ortaöğretimde örgün mesleki turizm eğitimi halen 223 Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanında eğitimi veren lise ve 645 Yiyecek ve İçecek Hizmetleri alanındaki liselerde yürütülmektedir (MEB, 2023). Öğrenci sayısı açısından Konaklama ve Seyahat Hizmetleri alanında 16.472 öğrenci, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanında 93.772 öğrenci örgün mesleki turizm eğitimi almaktadır (MEB, 2023).

Çalışmanın ilgi alanına giren yükseköğretim düzeyinde turizm eğitimi ön lisans, lisans ve lisansüstü olmak üzere üç farklı düzeyde yapılmaktadır. 2022-2023 Eğitim öğretim yılında Ağırlama Hizmetleri, Aşçılık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İkram Hizmetleri, Kültürel Miras ve Turizm, Marina İşletmeciliği, Marina ve Yat İşletmeciliği, Pastacılık ve Ekmekçilik, Sağlık Turizmi İşletmeciliği, Turist Rehberliği, Turizm Animasyonu, Turizm Rehberliği, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Turizm ve Seyahat Hizmetleri, Turizm ve Seyahat İşletmeciliği olmak üzere Ön lisans programlarında (örgün, ikinci öğretim, uzaktan eğitim ve açık öğretim) eğitim almakta olan toplam öğrenci sayı 117.972’dir. Öte yandan aynı yılların verilerine göre turizmle ilgili lisans programlarındaki (örgün, ikinci öğretim, uzaktan eğitim ve açık öğretim) öğrenci sayı 64.095’tir. Yükseköğretim Yürütme Kurulu’nun 11.03.2020 tarihinde aldığı kararla birlikte birbirine yakın isimlerle eğitimlerini sürdüren programların lisans düzeyde program adları sadeleştirilmiş olup bu programların adları “Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Rekreasyon Yönetimi, Turizm İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Öğretmenliği, Turizm Rehberliği, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği” olarak güncellenmiştir (Ertürk, 2023). İller bazında değerlendirilirse İstanbul, Ankara ve Antalya illeri yükseköğrenim düzeyde eğitim veren okulların bulunduğu iller arasında başı çekmektedir (T.C. Kalkınma Bakanlığı, 2014). 2019 yılında yapılan bir araştırmanın sonuçlarına göre Türkiye’de turizm eğitimi için toplam 31.259 kontenjan açılmış olup bu kontenjana yerleşen aday yüzdesi %94 olmuştur. Aynı raporun değerlendirmelerine göre genel olarak Turizm okullarına yönelik talebin arttığı, bu talep artışının sırasıyla Rekreasyon Yönetimi (%40,4), Rehberlik (%20,4), Gastronomi (%16,3) ve Turizm İşletmeciliği (%2,5) programlarına yönelik olduğu ifade edilmektedir (Tuader, 2019).

Fiziki Alt Yapı Sorunları

Sektörün turizm istihdamından beklediği nitelikli ve donanımlı personel ihtiyacının istenen düzeyde karşılanmamasının bir diğer sebebi de fiziki alt yapıyla ilgili sorunlardır. Bu sorunlardan ilki özellikle turizm endüstrisinin ihtiyacı olan ara eleman yetiştiren Meslek Yüksek Okullarının bir kısmının, hatta bazı lisans düzeydeki fakültelerin kuruluş yerlerinin coğrafi konumuyla ilgilidir. Bu eğitim kurumlarının turizmin yoğun olduğu yerler dışında, bilimsel bir altyapıya dayandırılmaksızın konumlandırıldığı çeşitli araştırmalarda da ifade dilmektedir (Solmaz & Ulama, 2014; Solmaz, 2019; Ertürk, 2023). Her ne kadar bu okulların bölge turizminin geliştirilmesine ve yöre halkının kalkınmasına katkılarını göz ardı etmek doğru olmasa da, eğitim görmekte olan öğrencilerin uygulama olanaklarının kısıtlı olması nedeniyle turistik bölgedeki öğrencilere kıyasla dezavantajlı olacaklarını, motivasyonlarının düşük olabileceğini ve sektörün ihtiyaç duyduğu becerilerin üretilmemesi

sorunlarının oluşabileceğini söylemek yanlış olmayacaktır (Solmaz & Ulama, 2014; Solmaz, 2019). Fiziki alt yapıyla ilişkili bir başka önemli sorun da uygulamalı eğitimin önemle desteklenmesinin gerektiği turizm eğitim kurumlarının bazılarında sermaye eksikliğinin de bir sonucu olarak uygulama mutfakları, laboratuvarları ya da uygulama oteli gibi bir takım eksiklik ya da olmayış sorununun maalesef hala giderilememiş olmasıdır (Dayıoğlu, 2010; Soybalı & Bayraktaroğlu, 2013; Anderson & Sanga, 2019; Solmaz, 2019).

Staj Sorunları

Turizm tesislerinde tatil yapan ziyaretçilere maksimum faydayı sağlayacak nitelik, kalite ve donanımlı bireyler okullarında aldıkları teorik ve uygulamalı eğitimi sektörde yapacakları pratik uygulamayla birleştirirler. Sektöre yeni girecek işgücünün yetiştirilmesine hizmet eden staj uygulamasıyla ilgili sorunları staj yapılan işletmeler ve staj yapan öğrenciler açısından değerlendirmek yerinde olacaktır. Literatür kaynakları staj yapılan işletmelerin stajyer öğrencilerle ilişkili sorunlarının başında; stajyerlerin sezonda staj bitiminde işlerini bırakarak işyerlerini mağdur etmeleri, staj süreleri, staj denetiminin yetersizliği, kimi stajyer öğrencilerin yabancı dilde yeterliliklerinin olmayışının geldiğine işaret etmektedir (Küçüktopuzlu, 2002; Gökdeniz vd., 2002; Anderson vd., 2019; Yağcı vd., 2019). Öte yandan stajyer öğrencilerin staj ve staj yaptıkları işletmelerle ilgili sorunları ise; stajyerlerin genellikle ucuz işgücü kaynağı olarak değerlendirilmeleri, adaptasyon sürecinin hassas bir şekilde yürütülmemesi, staj yapılan departmanın çoğunlukla değişmemesi ve stajyerlerin diğer departmanları hiç tanıyamaması; düzensiz çalışma koşulları, beslenme ve barınma sorunları, stajla ilgili yasal zeminin olmaması; izin haklarının verilmemesi, eğitim ve yeterliliklerine dikkat etmeksizin vasıfsız işlerde çalıştırılmaları olduğu çeşitli araştırmalarla da ifade edilmektedir (Gürdoğan & Atabey, 2012; Akay vd., 2018; Solmaz, 2019).

İstihdam ve Kariyer Sorunları

Bireylerin tüm alternatifler arasında kişiliklerine ve yeteneklerine en uygun olduğunu düşündükleri meslek seçimi sürekli değişen ve gelişen bilgi ve teknoloji çağında giderek daha da güç hale gelmektedir (Şahin vd., 2023). Tüm sektörler içinde belki de gençlerin kariyerleri açısından karar vermede en çok zorlandıkları alan turizm sektörüdür denilebilir. Emek-yoğun bir üretim özelliğine sahip turizm endüstrisinin temel taşı olan nitelikli insan gücü turizm tüketicilerinin sunulan hizmetten maksimum düzeyde tatmin olmalarının dayanağıdır. Ancak kaliteli hizmetin dayanağı insan gücü sektör için bu kadar önemli iken, turizm eğitimi veren otelcilik liselerinden, yüksekokullardan, fakültelerden mezun olan binlerce kişinin sektörde ortalama yalnızca iki yıl çalıştığı düşünülürse eğitilmiş turizm istihdamı açısından çok ciddi sorunlarımızın olduğunu düşünmek kaçınılmazdır denilebilir (Sosyal Demokrasi Derneği, 2019). Ayrıca harcanan eğitim bütçeleri, ailelerin ekonomik kaynakları, eğitim sürecinde geçirilen yıllar ve sonuçta hayatları boyunca çalışmayacakları bir sektör için alınan eğitim hem gençlerimizin hem de turizmin geleceği açısından düşündürücüdür. Turizm mezunlarının sektörde işgücü devir oranının neden yüksek olduğu ve sektörde kariyer beklentilerinin neden istenen ve beklenen düzeyde olmadığı sorusu üniversiteler üzerinde istihdam edilebilir mezunlar yetiştirebilme hususunda çok ciddi bir baskı oluşturmaktadır. Bu sebeple eğitim süreçleri ve mezun bireylerin niteliği ile ilgili pek çok konu değerlendirilmekte ve soruna çözüm bulma arayışları sürmektedir (Kurt & Fidan, 2021). Bu çabalar çerçevesinde turizm eğitimi alan bireylerin sektörde kariyer yapma isteklerine ve sektörden beklentilerine yönelik pek çok akademik çalışma yapılmıştır. Ancak, maalesef yapılan çalışmaların büyük bölümünde turizm mezunlarının sektörde çalışma hususuna olumlu yaklaşmadıklarını anlaşılmaktadır (Güzel vd., 2014; Olcay & Düzgün, 2015; Türker vd., 2016; Keleş, 2018; Solmaz, 2019). Örneğin Güzel ve arkadaşlarının Çanakkale, Mersin ve Kıbrıs'ta turizm alanında lisans eğitimi alan öğrencilerin kariyer algıları üzerine yaptıkları bir çalışmada öğrencilerin kararsız bir görüş

sergiledikleri anlaşılmaktadır. Bu görüşün sebeplerinin çoğunlukla turizmin diğer mesleklere göre daha az saygın olması, cinsiyet ayrımının olması, çalışma koşullarından kaynaklanan sosyal yaşantıya imkan vermemesi ve düşük ücret gibi nedenlerden kaynaklandığı sonucuna ulaşılmıştır (Güzel vd., 2014). Keleş'in lisans öğrencilere yönelik anket tekniğiyle yaptığı bir araştırmada öğrencilerin turizm ile ilgili bölümlere isteyerek gelmedikleri ve son sınıfa yaklaştıkça sektörde çalışma isteklerinin giderek azaldığı sonucuna ulaşılmıştır (Keleş, 2018). Karabük Üniversitesi turizm fakültesi öğrencilerine yönelik yapılan bir araştırmada çalışma koşullarının zorlukları nedeniyle sektörde çalışmaya sıcak bakmadıkları sonucuna ulaşılmıştır (Türker vd., 2016). Olcay ve Düzgün'ün (2015) yılında Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde eğitim gören 406 öğrenci üzerine yaptıkları araştırmanın sonuçlarına göre çalışma koşullarının gelecekteki kariyer algılarını olumsuz etkilediği sonucuna ulaşılmıştır (Olcay & Düzgün, 2015). Solmaz'ın (2019) öğrencilerin turizm sektöründe kariyer yapma isteklerine yönelik akademik çalışmaları incelediği çalışmasında öğrencilerin turizmde kariyer yapmak istememelerinin sebebinin çoğunlukla turizmin genel yapısından kaynaklanan yapısal sorunlardan, bir meslek yasasının olmamasından ve istihdam konusunda oldukça esnek davranılmasından kaynaklandığı belirtilmektedir (Solmaz, 2019).

YÖNTEM

Veri toplama yöntemi olarak nitel yöntemlerden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Turizm Fakültesi'nin 4 farklı bölümünden 28 öğrenciyle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerde her bir öğrenciye yarı yapılandırılmış 5 ana soru sorulmuş olup anlaşılabilirliği tam olarak sağlayabilmek için destek sorular yöneltilmiştir. Araştırmanın ana soruları Lambulira ve diğerlerinin (2022) çalışmasından uyarlanarak aşağıdaki gibi düzenlenmiştir;

- Bölümünüze isteyerek mi geldiniz? Tercihlerinizi yaparken etkilendiğiniz kişi ya da başka etmenler oldu mu?
- Eğitim alacağınız bölümünüzü tercih ettiğinizde size sunabileceği kariyer fırsatlarının farkında mıydınız?
- Gelecekte, aldığınız eğitimle ilişkili bir meslekte çalışabileceğinizi düşünüyor musunuz? Cevabınızı nedenleriyle açıklayınız?
- Bölümünüzde aldığınız derslerin içeriğinin (işlenen konular açısından) gelecekteki kariyer hedefleriniz için yararlı olacağını düşünüyor musunuz? Bu hususta görüşünüz nedir?
- Genel olarak bölümünüzde verilen eğitim, gelecekteki kariyeriniz açısından beklentilerinizi ne düzeyde karşılamaktadır? Bu hususta ne tür önerilerde bulunabilirsiniz?

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Lisans düzeyinde eğitim-öğretim alan öğrencilerin gelecekteki kariyerleriyle ilgili olarak aldıkları eğitimden ne düzeyde memnun oldukları ve kariyer beklentilerinin ne düzeyde karşılandığı sorularına cevap bulmayı amaçlayan bu çalışmada, uygulanan nitel yöntemlerden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile amaca ulaşmaya çalışılmıştır. Bu amaç çerçevesinde görüşmeye katılan öğrencilerin algıları ve görüşlerinden elde edilen bulgular öğrencilerin gelecekteki kariyerleriyle ilişkili bölümlerinden aldıkları eğitime yönelik değerlendirmeleri, eğitim kurumlarının mevcut durumlarına ayna tutulması, yapılan hataların görülmesi ve geleceğe yönelik revizyonların yapılabilmesi açısından faydalı olacaktır. Araştırmanın sonuçlarına göre daha güncel ve kaliteli bir eğitim ile öğrenci ve sektör beklentileri doğrultusunda çeşitli önerilerin ortaya konulması planlanmıştır.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinin Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği, Rekreasyon Yönetimi ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde okuyan öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmada, tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden amaçlı (purposive) örnekleme yöntemi (Campbell vd., 2020) tercih edilmiştir. Her bölümden 7 olmak üzere toplam 28 öğrenci ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmış olup her bir görüşme ortalama 25-30 dakika sürmüştür. Yüz yüze görüşmeler 2024 Nisan ayında gerçekleştirilmiştir.

Verilerin Analizi

Görüşmelerden elde edilen veriler, içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. İçerik analizi kelime, tema ya da kavram gibi niteliksel verilerin ne anlama geldiğinin belirli kodlarla kategorilere ayrılarak sistematik bir şekilde açıklandığı ve yorumlandığı bir yöntemdir (Schreier, 2012).

Bu çalışmada ortalama 25-30 dakika arasında gerçekleşen yüz yüze görüşmeler ses kaydına alınmıştır. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması için araştırılan olgunun olduğu biçimiyle verilmesi, verilerin toplama ve analiz sürecinin detaylı bir şekilde raporlanması önemlidir (Kayaardı & Bozyiğit, 2023). Derinlik odaklı veri toplamanın esas alındığı bu tarz araştırmalarda elde edilen veriler karşılaştırıldıktan sonra anlamlı bir şekilde yorumlamalar yapılır. Bir diğer kriter ise, uzman görüşüdür (Karataş & Çerçi, 2023). Görüşmecilerin jest ve mimiklerinin de itinayla not edildiği bu çalışmada katılımcı ifadelerine yansız bir yaklaşımla yer verilerek raporlar tutulmuştur. Ayrıca görüşme kayıtları uzman kişilerce kontrol edilerek yazıya dönüştürülmüş ve önceden tanımlanmış temalara göre kodlanmaları için Maxqda analiz programına aktarılmıştır. Maxqda programında düzenlenen temalar, kod-alt kodlar uzman kişilerce yeniden düzenlenerek, veriler oluşturulmuş olup, verilerden elde edilen analizler detaylı bir şekilde yorumlanmış ve çalışmanın bulgularına ulaşılmıştır.

BULGULAR

Katılımcıların Cinsiyetlerine İlişkin Bulgular

Araştırmanın katılımcıları Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği, Rekreasyon Yönetimi ve Turizm Rehberliği bölümlerinde lisans eğitimi almakta olan 28 öğrenciden oluşmaktadır. 28 katılımcının 12'si kadın (% 42,9), 16'sı ise (% 57,1) erkek öğrenciden oluşmaktadır. Katılımcıların cinsiyetlerine ilişkin bilgiler tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1

Katılımcıların Cinsiyetlerine İlişkin Bulgular

Cinsiyet	Frekans (f)	Oran (%)
Kadın	12	42,9
Erkek	16	57,1

Bölümü Tercih Süreçlerine İlişkin Bulgular

Turizm alanında lisans eğitimi alan öğrencilerle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmenin ilk sorusunda öğrencilere “Bölümünüze isteyerek mi geldiniz? Tercihlerinizi yaparken etkilendiğiniz kişi ya da başka etmenler oldu mu?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların vermiş olduğu cevaplara istinaden alt kodlar oluşturulmuştur. Elde edilen verilerin analizi sonucunda ortaya çıkan frekans bulguları Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2
Bölüme Geliş Süreci ve Etkilenme Durumu

Değişkenler	Alt Kodlar	Frekans (f)	Oran (%)
İstek durumu	İsteyerek	23	82,1
	İstemedem	5	17,9
	Baskıyla	1	3,6
Etkilenme Durumu	Etkilendim	15	53,6
	Etkilenmedim	12	42,9

Bölüme geliş süreciyle ilgili olarak bölümler arası karşılaştırma yapıldığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin tamamının bölümlerine isteyerek geldikleri görülürken, Rekreasyon Bölümünde üç öğrencinin, Rehberlik bölümünde bir ve Turizm İşletme bölümünde bir öğrencinin bölümlerine istemeden geldiği anlaşılmaktadır. Rekreasyon bölümüne istemeden geldiğini ifade eden öğrencinin ailesinin baskısıyla bölümü tercih ettiği ortaya çıkmıştır. Katılımcının ifadesi şu şekildedir;

“Bölüme isteyerek gelmedim. Aile baskısı nedeniyle bu bölümü seçmek zorunda kaldım. Seçeneğim olsaydı bir sene daha hazırlık yapardım”. (G15- Rekreasyon Yönetimi Bölümü)

Tablo 3
Bölüme Geliş Süreci

Bölüme Geliş Şekli	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği	Turizm Rehberliği	Rekreasyon Yönetimi
İsteyerek	7	6	6	4
İstemedem	0	1	1	3
Baskıyla	0	0	0	1

Diğer taraftan katılımcılara yöneltilen *“tercih sürecinde başka bir kişi ya da etmeden etkilenip etkilenmedikleri sorusuna”* 15 öğrencinin etkilendim, 12 öğrencinin ise hiç kimseden ya da hiçbir şeyden etkilenmedim diye cevap verdiği görülmektedir.

Tercih Süreçlerinde Kariyer Farkındalıklarına İlişkin Bulgular

Katılımcılara sorulan 2. soru *“Eğitim alacağınız bölümünüzü tercih ettiğinizde size sunabileceği kariyer fırsatlarının farkında mıydınız?”* sorusudur. Bu soruya verilen cevaplar doğrultusunda oluşturulan alt kodlar bölümler bazında çapraz kodlandığında elde edilen bulgulara göre tercih sürecinde toplam 20 öğrencinin 7’sinin kariyer fırsatlarının kısmen farkında olduğu, 13 öğrencinin farkında olduğunu, 8 öğrencinin ise farkındalığının olmadığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Bölümler açısından bakıldığında; Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinden 2’sinin bölümü tercih ettiklerinde kariyer fırsatlarının kısmen farkında, 5’inin farkında olduğu; Turizm İşletmeciliği öğrencilerinden 1’inin kısmen, 4’ünün farkında, 1 öğrencinin ise farkındalığının olmadığı; Turizm Rehberliğinde 2 öğrencinin farkındalığı var iken, 5 öğrencinin farkındalığının olmadığı; Rekreasyon bölüm öğrencilerinin 2’sinin farkında olduğu, ancak 5’inin farkında olmadığı görülmektedir. Elde edilen bulgular tablo 4’te yer almaktadır.

Tablo 4
Kariyer Farkındalığı

Kariyer Farkındalığı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği	Turizm Rehberliği	Rekreasyon Yönetimi	Toplam
Alt Kodlar					
Kısmi	2	1	4	0	7
Var	5	5	1	2	13
Yok	0	1	2	5	8

Alınan Eğitimle İlişkili Kariyer Hedeflerine Yönelik Bulgular

Katılımcılara sorulan 3. Soru “Gelecekte, aldığınız eğitimle ilişkili bir meslekte çalışabileceğinizi düşünüyor musunuz? Cevabınızı nedenleriyle açıklayınız?” sorusudur.

Tablo 5
Bölümle İlişkili Kariyer Fikri

	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği	Turizm Rehberliği	Rekreasyon Yönetimi	Toplam
Bölümle ilişkili kariyer fikri					
Kısmen	0	0	1	3	4
Düşünmüyorum	1	1	0	2	4
Düşünüyorum	6	6	6	2	20
Düşünüyorum ama akademisyen olarak	1	0	0	0	1

Katılımcıların bu soruya verdiği yanıtlara göre 4 katılımcının kısmen düşündüğü; 4 katılımcının düşünmediği; 20 katılımcının ise aldığı eğitimle ilgili bir meslekte çalışmayı düşündüğü bilgisine ulaşılmıştır. Öte yandan, bölümler arası karşılaştırma yapıldığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Turizm İşletmeciliği bölümlerinden görüşmeye katılan katılımcıların bölüm bazında 6’sının alanla ilgili bir meslekte çalışma fikrinin olduğu, 1 katılımcının ise çalışmayı düşünmediği; Turizm Rehberliği bölümünde okuyan öğrencilerden 6’sının meslekte çalışmayı tamamen düşündüğü, 1’inin ise kısmen düşündüğü; Rekreasyon Yönetimi bölümünde ise 3 öğrencinin kısmen düşündüğü, 2 öğrencinin düşündüğü, 2 öğrencinin ise sektörde çalışmayı düşünmediği bulgusuna ulaşılmıştır. Sektörde çalışmayı düşünmeyen katılımcıların ifadeleri tablo 6’da yer almaktadır;

Tablo 6
Sektörde Çalışmayı Kısmen Düşünen ve Hiç Düşünmeyen Katılımcı İfadeleri

G17	“Çalışmak istersem çalışabileceğimi düşünüyorum. Şu an böyle bir düşüncem yok. Aile işimizi devam ettireceğimi düşünüyorum. Bunun yanında bölümümle alakalı tenis antrenörlüğü alıp tenisle devam etmek isterim”. (Rekreasyon Yönetimi Bölümü)
G19	“Aldığım eğitimin yeterli olduğunu düşünüyorum. Fakat daha fazla yaş gruplarına hitap edebilmek açısından yeterli donanıma sahip olduğumu düşünmüyorum. Bu sebeple sektörde çalışacağımdan emin değilim. Ama mezuniyet sonrası gerekli eğitimlerle destekleyip, yeni proje fikirleri sunmak isterim doğrusu”. (Rekreasyon Yönetimi Bölümü)
G21	“Kısmen düşünüyorum”. (Rekreasyon Yönetimi Bölümü)
G25	“Hem evet hem de hayır. Çünkü aldığım bilgiler yetersiz ya da gereksiz geliyor. Üstüne bilgi eklemekten olmaz”. (Turizm Rehberliği)

- G2 “Emek yoğun bir sektör olduğu için özel sektörde çalışırsam şayet özel hayatımda beni zorlayabilir”. (Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü)
- G11 “Hayır, düşünmüyorum, çünkü hayal ettiğim gibi önü açık bir meslek değil. Aynı zamanda normal hayatı güçleştirici ve engelleyici bir takım unsurlar mevcut. Ayrıca turizm alanında iş alanı düşük maalesef. Ve yeni mezunlara iş imkanı sağlanmıyor bence, bu yüzden gençler sektörde çalışmayı giderek daha az tercih etmeye başladı”. (Turizm İşletmeciliği Bölümü)
- G15 “Gelecekte farklı bir meslek düşünüyorum. Nedeni istemediğim bir bölümde okuyor olmam”. (Rekreasyon Yönetimi Bölümü)
- G20 “Hayır, istemememin nedeni ise bölümümüzü tanınamalarıdır. Belediyelerde organizasyon yapmak ve yürütmek isterdim. Fakat konuşmaya gidildiği zaman bölümümüzün ne iş yaptığını ve neler yapabileceğimizi bile maalesef bilmiyorlar”. (Rekreasyon Yönetimi Bölümü)

Ders İçeriklerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bulgular

Katılımcılara sorulan 4. Soru “Bölümünüzde aldığınız derslerin içeriğinin (işlenen konular açısından) gelecekteki kariyer hedefleriniz için yararlı olacağını düşünüyor musunuz? Bu hususta görüşünüz nedir?” sorusu olmuştur. Katılımcıların soruya vermiş olduğu yanıtlar doğrultusunda alt kodlar oluşturulmuştur. Oluşturulan ifade temelli kod matris verileri Şekil 1’de yer almaktadır.

Şekil 1

Ders İçerikleri-Kariyer Hedefi Uyumu

Kod Sistemi	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19	G20	G21	G22	G23	G24	G25	G26	G27	G28	TOPLAM
İÇERİK-KARİYER HEDEF UYUMU																													0
İçerikler kısmen faydalı	1	1		1		1			1			1				1	1			1	1		1		1		1	13	
Uygulama eksik	1	1	1	1	1	1					1					1	1											8	
Gereksiz dersler						1						1				1	1			1	1		1		1		1	9	
İçerik yetersiz	1	1	1	1								1				1	1		1	1	1		1		1		1	13	
İçerikler tamamen faydalı					1		1	1		1	1		1	1	1			1	1	1		1		1		1	1	14	
İçerikler faydalı değil			1																									1	
TOPLAM	3	3	3	3	3	2	1	1	1	1	2	3	1	1	1	4	3	1	2	3	3	1	3	1	3	1	3	1	58

Görüşmecilerin ifadeleri incelendiğinde içeriklerin tamamen faydalı olduğunu düşünen görüşmeci sayısı 14, içeriklerin kısmen faydalı olduğunu düşünenler ise 13 kişidir. Bunun yanında içerikler faydalı değil diyen 1 görüşmeci bulunmaktadır. İçerikler kısmen faydalı ana kodunun alt kodları yoğunluk sırasına göre incelendiğinde görüşmecilerin sırasıyla içerikler yetersiz, gereksiz dersler ve uygulama eksik sorunlarını dile getirdikleri anlaşılmaktadır. Görüşmecilerin ifadeleri tablo 7, 8, 9 ve 10, 11, 12’de, içeriklerin kısmen faydalı olduğunu düşünen görüşmecilerin bölümlere göre gerekçeleri ise tablo 13’te yer almaktadır.

Tablo 7

İçeriklerin Tamamen Faydalı Olduğunu Düşünen Görüşmecilerden Bazılarının İfadeleri

- G5 “Evet, kesinlikle yararlı olacağını düşünüyorum. Öğrenci olarak çalıştığım zamanlarda bile aldığım teorik dersler gerek hijyen gerekse gıda mevzuatı hatta gerekse de iş güvenliği ve sosyal haklarım konusunda kariyerimde çok yararlı olacaktır”.
- G7 “Çok yararlı olacağını düşünüyorum. Bilmediğim yemek isimleri olsun, teknikler vesaire olsun yeni şeyler öğrendim. Teorik açıdan öğrendiklerim kısmen yararlı olacaktır. Bu şekilde düşünmemin sebebi ezberleyip unutulması ve bilgileri yerinde görmeyişimden kaynaklanıyor. Uygulama derslerinden memnunum. Özellikle pastane dersinden sektörde yapıldığı gibi öğrendiğim için bu şekilde düşünüyorum”.
- G8 “Bölüme başlarken aslında düşünmüyordum. Ancak farklı dersler gördükçe hem sosyal hayatıma hem de kariyerime olumlu yönde faydalı olacağını fark ettim. Tüm

hocalarımdan kendime çıkardığım bir sürü bilgi ve fayda oldu. Bu yüzden benim için yararlı oldu ve kendime çok şey kattım”.

G10 *“Evet, yararlı olacağını düşünüyorum. Okulda aldığım gerek otomasyon, gerek yabancı dil gerekse ön büro ağırlıklı derslerimizin otel işletmeciliği yaparsam karşılaşacağım tüm konular hakkında bana faydalı olacağını düşünüyorum”.*

G14 *“Evet, kesinlikle yararlı olduğunu düşünüyorum. Bana göre ders içerikleri zengin ve yeterli düzeyde. Bölüm içeriğinden uzak olan dersler de de hocalarımız bizlere fazla yüklenmeden bilmemiz gerektiği kadar anlatıyorlar. Öğrenciler açısından bu da iyi bir şey”.*

Tablo 8

İçeriklerin Kısmen Faydalı Olduğunu Düşünen Görüşmecilerden Bazılarının İfadeleri

G2 *“Teorik derslerim için yararlı olacağını düşünüyorum. Fakat uygulamalı derslerin daha çok geliştirilmesi gerektiğini düşünüyorum”.*

G4 *“Orta derecede yararlı olduğunu düşünüyorum. İlk senemiz de uygulama hemen başlamadı. Uygulama sınıfımızda yani ikinci sınıfta çok kalabalık olduk. Tezgah başında 6 kişi bulunabiliyor idik. Konya mutfağına aşırı derecede yoğunlaştık. Ancak diğer mutfaklarda mutfakları da öğrenmek isterdim”.*

G17 *“Fayda hususunun dersten derse göre değiştiğini düşünüyorum. Bazı derslerin yararlı bazı derslerin ise gereksiz olduğunu düşünüyorum”.*

G20 *“Hem faydalı hem de hayır. Çünkü sahaya yönelik daha çok sportif dersler alıyoruz. Bu iyi bir şey olsa da bölümümüzün sporun yanında turizmle de iç içe. Fakat turizme yönelik pek fazla ders bulunmuyor maalesef. Her ders ve sınıf içinde farklı diller görmek ve bunu mezun olana kadar devam ettirmemiz bize daha fazla yarar sağlardı”.*

G21 *“Orta derecede yararlı olduğunu düşünüyorum. Ama bölüm odaklı, bölüme yönelik ve bölüme özel dersler artırılıp sadece turizm kavramı olduğu için genellenmiş teorik derslerin azaltılması daha da sağlıklı olabilirdi”.*

Tablo 9

İçeriklerin Faydalı Olmadığını Düşünen Görüşmecinin İfadesi

G3 *“Genel anlamda bakarsak okulun konumundan tutun da ders içeriğine kadar birçok sorun var. Uygulama dersleri hem yetersiz hem de çok kalabalık. İlgi yetersizliği söz konusu. Kariyerim açısından yeterli değil. Buradan aldığım eğitimleri çalıştığım yerlerde kullanmadım. Daha çok ders verilsin, zaman dolsun tutumu var. Kariyerim açısından yararlı bulamadım”.*

Tablo 10

İçeriklerin Yetersiz Olduğunu Düşünen Görüşmecilerden Bazılarının İfadeleri

G1 *“Bölümümde aldığım derslerin içeriğinin uygulama yönünden yetersiz olduğunu düşünüyorum. Uygulama derslerinin daha fazla olmasını isterdim”.*

G2 *“Bölümümüz uygulama ağırlıklı olduğu için ve uygulama bizim için önemli olduğu için. Uygulamalı derslerimiz yetersiz. Ders sayısı artırılabilirdi”.*

G3 *“Genel anlamda bakarsak okulun konumundan tutun da ders içeriğine kadar birçok sorun var. Uygulama dersleri hem yetersiz hem de çok kalabalık”.*

G16 *“Genel olarak bölümümde verilen eğitimin gelecekteki kariyer beklentilerimi spor alanında karşıladığını düşünüyorum. Ama turizm alanında ise aldığım eğitimin yetersiz olduğunu düşünüyorum. Çünkü turizm derslerinden ziyade sporla ilişkili derslere ağırlık verildi. Ayrıca turizm anlamında baktığımızda bize iş imkanı kısmında beklentilerimi yeterince”.*

karşulamıyor”.

G20 “Hem faydalı hem de hayır. Çünkü sahaya yönelik daha çok sportif dersler alıyoruz. Bu iyi bir şey olsa da bölümümüz sporun yanında turizmle de iç içe. Fakat turizme yönelik pek fazla ders bulunmuyor maalesef. Her ders ve sınıf içinde farklı diller görmek ve bunu mezun olana kadar devam ettirmemiz bize daha fazla yarar sağlardı”.

Tablo 11

Bazı Derslerin Gereksiz Olduğunu Düşünen Görüşmecilerden Bazılarının İfadeleri

G5 “Evet, teorik dersler gayet başarılı fakat çok fazla”.

G12 “Gördüğüm bazı dersler fazlasıyla işime yarayacak bilgileri içeriyor. Bu derslerin ileride mesleğimi yaparken gerekli şartları sağlayacak bilgi ve yeteneğe, ayrıca karşıma çıkabilecek olumsuzluklara hazırlıklı olmamı sağladıklarını görmekteyim. Ancak bir kaç dersin de gereksiz olduğunu düşünüyorum”.

G17 “Dersten derse göre değiştiğini düşünüyorum. Bazı derslerin yararlı bazı derslerin ise gereksiz olduğunu düşünüyorum”.

G20 “Hem faydalı hem de hayır. Çünkü sahaya yönelik daha çok sportif dersler alıyoruz. Bu iyi bir şey olsa da bölümümüz sporun yanında turizmle de iç içe. Fakat turizme yönelik pek fazla ders bulunmuyor maalesef. Her ders ve sınıf içinde farklı diller görmek ve bunu mezun olana kadar devam ettirmemiz bize daha fazla yarar sağlardı”.

Tablo 12

Bölümde Uygulamanın Yetersiz Olduğunu Düşünen Görüşmecilerden Bazılarının İfadesi

G1 “Uygulama derslerinin daha fazla olmasını isterdim”.

G2 “Bölümümüz uygulama ağırlıklı olduğu için ve uygulama bizim için önemli olduğu için. Uygulamalı derslerimiz yetersiz”.

G4 “İlk senemiz de uygulamanın hemen başlamadı. Uygulama sınıfımızda yani ikinci sınıfta çok kalabalık olduk. Tezgah başında 6 kişi bulunabiliyor idik”.

G5 “Sahada olmak isteyen kişiler için uygulamalı dersler biraz daha yoğun olabilirdi”.

G6 “Uygulama derslerimiz yetersiz”.

Diğer yandan ders içeriklerinin kısmen faydalı olduğunu düşünen görüşmeciler bölümler bazında çapraz kodlandığında yüzdelik ve katılımcı sayıları tablo 13’te yer almaktadır.

Tablo 13

İçeriklerin Kısmen Faydalı Olduğunu Düşünen Görüşmecilerin Gereçekleri

İçerik-Kariyer Hedef Uyumu	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği	Turizm Rehberliği	Rekreasyon Yönetimi
İçerikler kısmen faydalı	57,1% (4 katılımcı)	28,6% (2 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)	57,1% (4 katılımcı)
Uygulama eksik	85,7% (6 katılımcı)	14,3% (1 katılımcı)	0 ----	14,3% (1 katılımcı)
Gereksiz dersler	14,3% (1 katılımcı)	14,3% (1 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)	57,1% (4 katılımcı)
İçerik yetersiz	57,1% (4 katılımcı)	14,3% (1 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)	71,4% (5 katılımcı)

Görüşmecilerin ifadeleri değerlendirildiğinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan öğrencilerden 6'sı uygulama derslerinin eksik olduğunu, 1'i gereksiz derslerin olduğunu ve 4'ü ise ders içeriklerinin kariyer hedefleri açısından yetersiz olduğunu belirtmişlerdir. Öte yandan Turizm İşletmeciliği bölümü öğrencilerinden 1'i uygulamanın eksik olduğunu, 1'i gereksiz derslerin olduğunu ve 1'i ise ders içeriklerinin kariyer hedefleri açısından yetersiz olduğunu belirtmişlerdir. Turizm Rehberliği öğrencilerinden 3'ü gereksiz derslerin olduğunu, 3'ü ise ders içeriklerinin kariyer hedefleri açısından yetersiz olduğunu; Rekreasyon Yönetimi öğrencilerinden 1'i uygulamanın eksik olduğunu, 4'ü gereksiz derslerin olduğunu, 5'i ise ders içeriklerinin kariyer hedefleri açısından yetersiz olduğunu ifade etmişlerdir.

Alınan Eğitimin Beklentileri Karşılama Düzeyine İlişkin Bulgular

Görüşmecilere sorulan 5. soru, “Genel olarak bölümünüzde verilen eğitim, gelecekteki kariyeriniz açısından beklentilerinizi ne düzeyde karşılamaktadır? Bu hususta ne tür önerilerde bulunabilirsiniz?” sorusudur. Bu soruyla ilgili olarak beklentilerin karşılanma düzeyi kodunun altında düşük, orta ve yüksek düzeyde alt kodları oluşturulmuş ve her bir alt kod katılımcıların gerekçelerini öğrenebilmek amacıyla “nedeni” alt kodlarıyla desteklenmiştir. Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları yanıtlar bölümler bazında karşılaştırılmış ve çapraz kodlamayla analiz edilmiştir. Ortaya çıkan bulgular tablo 14’te yer almaktadır.

Tablo 14

Alınan Eğitimin Kariyer Hedeflerini Karşılama Düzeyi

Beklentilerin karşılanma düzeyi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Turizm İşletmeciliği	Turizm Rehberliği	Rekreasyon Yönetimi
Düşük	14,3% (1 katılımcı)	0	14,3% (1 katılımcı)	14,3% (1 katılımcı)
Orta	85,7% (6 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)
Yüksek	0	28,6% (2 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)	42,9% (3 katılımcı)

Tablo 15

Beklentilerinin Düşük Seviyede Karşılandığını Belirten Üç Görüşmecinin İfadeleri

G3	“Uygulama derslerinde malzeme eksikliği, sınıfların çok kalabalık olması. Geniş bir mutfak kültürüne sahip olmaması, Uygulama anlamında belirli geleneksel mutfaklar üzerinde çok fazla durulması” (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü)
G21	“İnsan verilen her eğitime karşılık olarak bir dönüt verebilir. Lakin bir konuda başarısı olan veya o konuda becerisi olan bir insana o konu dışında verilen ve gittiği yolda ekstra zorluk yaratan eğitim adı altında sadece program doldurmak amaçlı koyulan derslerin bu eğitimi alan öğrenciye yararlı olacağını sanmıyorum”. (Rekreasyon Yönetimi)
G27	“Çünkü uygulamanın azlığı, örneğin teknik gezi gibi yerinde ders anlatma gibi şeylerin çok az hatta hiç yapılmaması, bunun haricinde sadece derste slayt anlatılması, dersi hem sıkıcı hale getiriyor hem de bizi bölüm olarak daha az yer görme ve daha az tecrübe edinmemize neden oluyor”. (Turizm Rehberliği)

Beklentilerinin orta seviyede karşılandığını ifade eden 15 görüşmeci bulunmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinden altı, diğer bölümlerden üçer öğrenci beklentilerinin orta

düzeyde karşılandığı görüşündedir. Bunlardan bazılarının ifadeleri Tablo 16’da verilmiştir.

Tablo 16
Beklentilerinin Orta Seviyede Karşılandığı İfadeleri

G2	“Orta düzeyde karşılamaktadır. Bölümümüz uygulama ağırlıklı olduğu için ve uygulama bizim için önemli olduğu için. Uygulamalı derslerimiz yetersiz. Ders sayısı artırılabilir. Derslerin verimliliği düşük, malzemeler yetersiz. Hocalar yeterince ilgili değil”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
G4	“Orta düzeyde karşılıyor. Kariyerimde çok etkili olacağını düşünmüyorum. Temel düzeyde yeterli. Bölümümüzdeki hocalar bence yeterince ilgili değil. Hocalar daha ilgili olabilirdi ve uygulamaya dayalı derslerimiz daha yoğun olabilirdi. Büyük bir mutfak olabilirdi. Gruptan ziyade bireysel çalışmanın ön planda olduğu bir eğitim görmek çok çok daha iyi olabilirdi”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
G7	“Orta düzeyde karşıladığımı düşünüyorum. Bunun nedeni maddi açıdan malzeme ve ekipman yetersizliğinden kaynaklanıyor olması. Bazı noktalarda eğitmen açısından da sıkıntıların yaşandığını söyleyebilirim. Aynı zamanda sınıfa göre eğitim alan kişi sayısı da fazla olması bir dezavantaj”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
G10	“Beklentilerimi orta düzeyde karşılıyor, bunun sebebinin yeterli bir verim alamamaktan kaynaklandığını düşünüyorum”. (Turizm İşletmeciliği)
G17	“Eğer spor açısından bir kariyer yapmak istersek bölümümde aldığım eğitimin gayet yeterli olur. Hocalarımız gayet başarılı ve derslerimiz spor bölümünde kapsamlı olduğunu düşünüyorum. Diğer türlü rekreasyonu sadece spor olarak düşünmemeliyiz ama. Bizim derslerimiz çoğunlukla spor ağırlıklı olarak geçiyor. Sağlık ve hukuk gibi diğer derslere de bizim sorumluluğumuz olmayan dersler olarak görüyoruz. Bunların yerine daha çok rekreasyonla alakalı olan mesela organizasyonlarda, program yürütme gibi konularda bize faydası olan dersleri görmüş olsaydık bunun hem kariyerimiz açısından daha iyi olacağını, bize fayda sağlayacağını hem de beklentilerimizi daha fazlasıyla karşılayacağını düşünürdüm. Bu açıdan orta düzeyde karşılıyor”. (Rekreasyon Yönetimi)
G22	“Bence orta düzeyde karşılıyor. Çünkü mesleğimiz gereği pek çok spesifik bilgiyi bilmemiz ve onu çok iyi bir şekilde hikayelere dökerek anlatmamız gerekiyor. Eğitimimiz bu konuda güzel ilerlemeler sağlıyor ancak daha ayrıntılı ve deneyim odaklı, yani uygulama odaklı ilerlenirse daha faydalı olacağını düşünüyorum Mesleki derslerde hocalarımızın daha fazla ayrıntıya girmesi lazım”. (Turizm Rehberliği)

Tablo 17
Kariyer Beklentilerinin Yüksek Düzeyde Karşılandığını Düşünen Görüşmeci İfadeleri

G12	“Beklentilerimi yüksek düzeyde karşılıyor. Mesleğimi yaparken aldığım eğitimin karşılığın bulacağıma inanıyorum”. (Turizm İşletmeciliği)
G14	“Maksimuma yakın düzeyde beklentilerimi karşılıyor diyebilirim. Sahada da tecrübe ettiğim kadarıyla derslerimiz ve saha uygulaması birbiriyle bağdaşmakta. Bu da kariyer anlamda daha hızlı ilerlememize fırsat sağlıyor”. (Turizm İşletmeciliği)
G18	“Yüksek seviyede katkı sağlayacağına eminim. Aldığımız derslerin çeşitliliğinden dolayı hangi alan veya alanlarda ilerleyeceğimi ya da alternatif olarak neler yapabileceğimi düşünüyorum”. (Rekreasyon Yönetimi)
G24	“Kariyerimize adım attığımızda verilen eğitimin başarılı bir kariyere sahip olmamıza yardımcı olacağını düşünüyorum”. (Turizm Rehberliği)

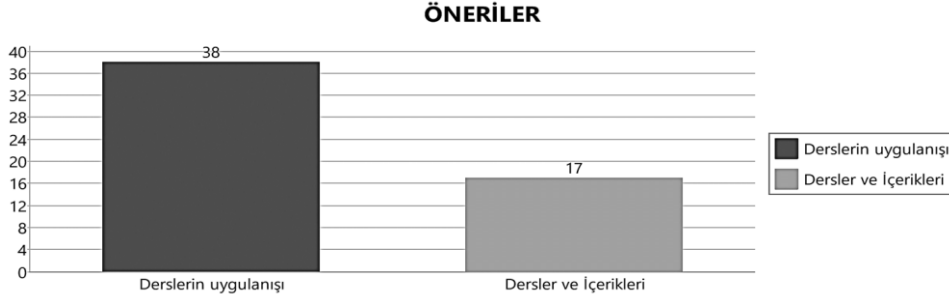
Verilen Eğitime İlişkin Öneriler

Katılımcılardan, alınan eğitimin beklentileri karşılama düzeyiyle ilgili öneriler istenmiştir.

Verilen öneriler dersler ve içerikleri ve derslerin uygulanışı olmak üzere iki temaya ayrılmıştır. Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda eğitimin kalitesi, müfredat ve sosyal etkinlikler, akademisyenlerin ders işleyişi, metot, kullanılan araç-gereçler, öğrenci sayısı ve uygulama alt kodları oluşturulmuştur. Katılımcıların turizm lisans eğitiminin kariyer beklentilerini karşılama düzeyiyle ilgili sundukları önerilerinin kodlu bölüm temelli frekans grafikleri şekil 2, 3 ve 4’te verilmiştir.

Şekil 2

Lisans Eğitimi Hakkında Öneriler



Katılımcılar en çok derslerin uygulanışına yönelik önerilerde bulunmuştur. Öğrencilerin bu konudaki görüşleri en çok uygulama hususunda yoğunlaşmaktadır. Katılımcıların uygulamaya yönelik görüşlerinden bazıları tablo 18’de verilmiştir.

Tablo 18

Katılımcıların Uygulamaya Yönelik Görüşleri

G10	“Okulların hatta turizm işletmeciliği bölümünün kendisine ait bir uygulama otelinin veya uygulama atölyelerinin olması lazım”. (Turizm İşletmeciliği)
G11	“Başka üniversitelerde olduğu gibi teşvik edici unsurların, mesela otel ziyaretlerinin, bizi sektörün içine daha çok çeken uygulamaların yoğunluklu bir şekilde uygulanmasını isterdim”. (Turizm İşletmeciliği)
G1	“Verilen eğitimi destekleyici eğitim, çalışma hayatı, staj gibi hususların bizim bizi olumlu yönde etkileyeceğini düşünüyorum. Bu hususta benim önerim uygulama derslerinin daha fazla olması gerektiğidir”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
G4	“Uygulamaya dayalı derslerimiz daha yoğun olabilirdi”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
G5	“Sahada olmak isteyen kişiler için uygulamalı dersler biraz daha yoğun olabilirdi”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Şekil 3

Ders İçerikleri Hakkında Öneriler



Bu önerilerden bazıları Tablo 19’da verilmiştir.

Tablo 19

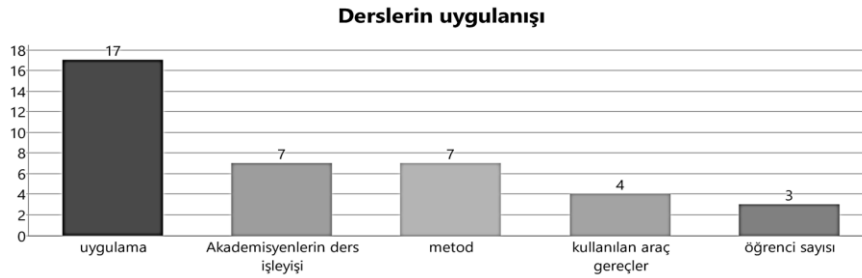
Katılımcıların Uygulamaya Yönelik Görüşleri

- G5 “Ders içeriği açısından her sene farklı mutfak kültürleri görmek yerine sabit ve yıldan yıla aynı derslerin daha detaylı halini görmek iyi olurdu”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
- G13 “Daha çok otelcilik hakkında dersler aldığımız için, turizm acenteleri hakkında daha az bilgiye sahibim. Keşke acentecilik üzerine dersimiz olsaydı ve daha çok bilgi edinebilseydik bunu çok isterdim”. (Turizm İşletmeciliği)
- G17 Bizim derslerimiz çoğunlukla spor ağırlıklı olarak geçiyor. Sağlık ve hukuk gibi diğer derslere de bizim sorumluluğumuz olmayan dersler olarak görüyoruz. Bunların yerine daha çok rekreasyonla alakalı olan mesela organizasyonlarda, program yürütme gibi konularda bize faydası olan dersleri görmüş olsaydık bunun hem kariyerimiz açısından daha iyi olacağını, bize fayda sağlayacağını hem de beklentilerimizi daha fazlasıyla karşılayacağını düşünürdüm”. (Rekreasyon Yönetimi)
- G20 “Hocalarımız çoğunlukla beden eğitimi diplomasına sahip olduğu için derslerimiz çoğunlukla beden eğitimiyle alakalı. Bu bizi geliştirme ve yönlendirme açısından güzel olsa da, bu durum bazı eksiklikler yaratıyor bence. Dolayısıyla turizm derslerine ağırlık verilmesi önemli. Dördüncü sınıf öğrenciler olarak bize daha odaklı ve oturmuş bir program verilmeliydi. Daha sonradan müfredata eklemiş ve bizim görmediğimiz keşke biz de alsaydık, iş alanında işimize yararlı olurdu dediğimiz birçok dersimiz oldu. (Rekreasyon Yönetimi)
- G28 Bölümün İngilizce olması önem arz etmektedir. Çünkü mezun olan öğrencilerimiz çoğu dil yeterlilikleri olmadığı için rehber olamıyorlar. (Turizm Rehberliği)

Derslerin uygulanışıyla ilgili olarak öğrenciler uygulama, kullanılan metotlar ve akademisyenlerin ders işleyişi hususlarında önerilerde bulunmuşlardır (Şekil 4).

Şekil 4

Derslerin Uygulanışı Hakkında Öneriler



Verilen önerilerden bazıları Tablo 20’deki gibidir;

Tablo 20

Ders İçeriklerine Dair Veriler

- G4 “Gruptan ziyade bireysel çalışmanın ön planda olduğu bir eğitim görmek çok çok daha iyi olabilirdi”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
- G6 “Kişiye yönelik eğitime değer verilmesi hem eğitim durumunda hem de ilerleyen kariyer alanında öğrencilere daha büyük fayda sağlayacaktır”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
- G26 “Klasik ya da teorik derslerin yanında öğrencileri bölüm hakkında daha fazla bilinçlendirmek adına çalışmalar yapılması gerekir. Gelecekteki kariyer fırsatları hakkında daha fazla bilgilendirici söyleşiler sıklıkla uygulanabilir”. (Turizm Rehberliği)
- G28 “Derslerin İngilizce işlenmesi bir önerim olabilir”. (Turizm Rehberliği)

- G2 “Hocalarımızın daha ilgili ve daha destekleyici, yol gösterici olmaları lazım”. (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
- G2 “Derslerde hocalarımızın daha ufuk açıcı şeyler öğretmesi lazım. Mesela basit yemekler değil de daha kapsamlı yemekler öğretilmelidir.” (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)
- G11 “Derslerimin düzenli ve kuralına uygun işlenmesini isterdim”. (Turizm İşletmeciliği)
- G22 “Mesleki derslerde hocalarımızın daha fazla ayrıntıya girmesi lazım”. (Turizm Rehberliği)

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüz turizm tüketicilerinin hizmet anlayışı taleplerini en üst düzeyde karşılayabilecek nitelikli, turizm bilinci yüksek personel ve yöneticilerin mesleki ve teknik anlamda iyi eğitim almış bireylerden oluşmasının gerekliliğini beklemek yanlış bir kanı olmasa gerek. Bu sebeple sektörün kaliteli hizmet talebini maksimum memnuniyet anlayışıyla karşılayabileceği düşünülen eğitilmiş bireylerin turizmde kariyer beklentisinin olmaması ya da çekincelerinin olmasının nedenlerini aldıkları eğitimle ilişkili algıları boyutuyla araştırmak en azından hem istidam sorununa çözüm üretmek hem de eğitim kurumlarının başarısını artırmak açısından önemli ve gereklidir. Bu doğrultuda çalışmanın amacı lisans düzeyinde eğitim alan öğrencilerin gelecekteki kariyerleriyle ilgili olarak aldıkları eğitimden ne düzeyde memnun oldukları ve kariyer beklentilerinin ne düzeyde karşılandığı sorularına cevap bulmaktır. Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği, Turizm Rehberliği ve Rekreasyon Yönetimi bölümlerinde okumakta olan 3. ve 4. Sınıf öğrencileriyle yapılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile araştırmanın sorularına cevap bulmak amaçlanmıştır. Bu kapsamda öğrencilerin değerlendirmeleri; “eğitim aldıkları bölümü tercih süreçleri”, “tercih aşamasında alanlarıyla ilişkili kariyer farkındalıkları”, “aldıkları eğitime yönelik kariyer fikirleri”, “eğitim süreleri boyunca aldıkları derslerin kariyer hedefleri açısından yararlı olup olmadığı”, “kariyer beklentilerinin ne düzeyde karşılandığına yönelik düşünceleri” ve “eğitim kalitesinin artırılmasına ilişkin öneriler” olmak üzere 6 boyutta incelenmiştir. Katılımcıların bu boyutlara yönelik düşünceleri bölümler bazında değerlendirilmiş ve karşılaştırmalar yapılmıştır.

Günümüzde lisans düzeyinde eğitim almak isteyen gençlerin okuyacakları bölümlerle ilgili çok boyutlu araştırmalar yaparak geldikleri ve farkındalıklarının yüksek düzeyde olduğuna dair çalışmalar mevcuttur. Eğitim alınan bölümü tercih süreçleriyle ilgili tablo 3 değerlendirildiğinde genel olarak daha önce yapılmış çalışmaların birçoğunun sonuçlarıyla da örtüştüğü üzere (Ulama vd., 2015; Ünal & Bayram, 2015; Çevik, 2018; Aydemir & Buyruk, 2019; Temizkan vd., 2019) öğrencilerin büyük bir kısmının bölümlerine isteyerek ve bilerek geldikleri sonucuna ulaşılmıştır. Ancak diğer bölümlere kıyasla Rekreasyon Yönetimi öğrencilerinden 3’ünün bölümlerine istemeden geldikleri hatta bu öğrencilerden 1’inin ailesinin baskısıyla geldiği bilgisine ulaşılmıştır. Yine tercih süreçlerinde eğitim almayı tercih ettikleri bölümle ilgili kariyer farkındalıklarının olup olmadığına yönelik tablo 4’ün bulguları değerlendirildiğinde Rekreasyon Yönetimi öğrencilerinin diğer bölüm öğrencilerine kıyasla büyük çoğunluğunun bölümle ilgili mesleklere yönelik bilgilerinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Rekreasyon bölümünde eğitim alan öğrencilerin bölümleriyle ilgili kariyer planlama stratejilerinin değerlendirildiği bazı çalışmaların bulguları da benzer sonuçlar göstermektedir (Öcal, 2015; Öcal & Bayansaldız, 2020).

Öğrencilerin aldıkları eğitimle ilişkili kariyer hedeflerinin olup olmadığına yönelik bulgular değerlendirildiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği bölümü öğrencilerinin çoğunluğunun alanlarıyla ilgili meslek fikirlerinin olduğu ancak bahsedilen diğer bulgularda olduğu gibi Rekreasyon Yönetimi öğrencilerine yönelik bulguların kısmen farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır. Bu öğrencilerden 3’ünün alanlarında çalışmayı kısmen düşündüğü, 2’sinin ise alanda kariyer fikrinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu bulguların sebepleri Öcal’ın da

araştırmasında belirttiği üzere (2015), alanı yeterince tanımamaları, mesleki anlamda ne tür imkanların olabileceğini bilmemeleri ya da eğitim süreçleri içerisinde turizmle alakalı yeterli bilgi ve donanım kazanamamış olduklarını düşünmelerinden kaynaklanabilir (Öcal, 2015).

Katılımcılara sorulan ders içeriklerinin kariyer hedefleri açısından yararlı olup olmayacağına yönelik görüşleri değerlendirildiğinde katılımcıların yarısının kariyer hedefleri açısından aldıkları derslerin ve ders içeriklerinin sorunlu olduğunu düşündükleri ve bu durumdan yeterince memnun olmadıkları kanısına varılmıştır. Bölümler bazında ele alınırsa özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Rekreasyon Bölümü öğrencilerinin dersler ve ders içerikleri hususundaki eleştirileri diğer iki bölüm öğrencilerinin görüşlerine göre sayıca daha fazladır. Gastronomi bölümü öğrencileri uygulamaya ve bazı derslerin içerik açısından yetersizliğine vurgu yapmaktadırlar. Bu sonuç turizm alanında lisans düzeyde eğitim veren kurumlarda en çok görülen problemin uygulamalı dersler ve yürütülmeleriyle ilgili olduğunu iddia eden çalışmalarla da örtüşmektedir (Soybalı & Bayraktaroğlu, 2013; Üzümcü, 2015; İnanır & Uçar, 2016). Rekreasyon Yönetimi öğrencileri de birtakım derslerin turizmle alakalı olmadığı, bu sebeple gereksiz olduğunu düşünmektedir. Ayrıca içerik açısından bazı derslerin yetersiz olduğunu belirtmektedirler.

Bir başka dikkat çekici sonuç, alınan eğitimin kariyer beklentilerini karşılama düzeyiyle ilgilidir. Tüm bölümler kıyaslandığında en çok Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin memnuniyetsizlik içinde oldukları ve çoğunluğunun aldıkları eğitimin kariyer beklentilerini orta düzeyde karşıladığına yönelik fikir beyan ettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Verilen eğitimin kalitesinin artırılmasına yönelik öğrencilerin verdiği öneriler incelendiğinde çoğunlukla derslerin uygulanışı ve ders müfredatları hususlarında serzenişte buldukları ve önerilerde buldukları görülmektedir.

Yalnızca Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin görüşlerine dayanan bu çalışmada katılımcı öğrencilerin görüşlerine dayanarak şu önerilerde bulunulabilir:

- Konaklama, yiyecek-içecek, eğlence ve seyahat gibi hizmet sektörünün içinde yer alan alanlara yönelik verilen eğitimlerin uygulama ağırlıklı olması kaçınılmazdır. Bu sebeple gerekli fiziksel, akademik ve eğitim süreçlerine ait koşulların sektörün ihtiyaçlarına uygun olarak planlanması ve yürütülmesi gerekmektedir.
- Turizm eğitiminin sosyal alanlardaki diğer eğitimlerle aynı mantıkla yürütülmeye çalışılması eğitimin yoğunluklu olarak teorik temelli olmasına ve uygulamanın yetersiz kalmasına neden olabilir.
- Turizm başlı başına dinamik bir yapıda olduğundan dünyadaki gelişmelere, krizlere ve değişen yönelimlere bağlı olarak sürekli bir değişim ve gelişim içerisinde. Dolayısıyla verilen eğitimin de bu dinamik yapıya paralel olarak güncellenmesi elzemdir. Daha açık bir ifadeyle uygulanan müfredat programlarında gelişmelere uygun olarak zaman zaman değişikliğe gidilmesi, uygulanan ders öğretim teknik ve metodlarda yeni uygulamalara gidilmesi gerekebilir.
- Daha çok uygulamalı eğitim, güncellenen teorik derslere ek olarak alanlarıyla ilişkili tanıtım faaliyetleri ve uygulama gezileri gibi sosyal faaliyetler öğrencilerin geleceğine yönelik kararlarını daha net vermelerine olanak verecektir.
- Öğrencilerin üniversitelere tercih süreçlerinde becerilerine ve kariyer hedeflerine uygun bölümlere bilinçli tercihler yapabilmeleri için bölümlere yönelik tanıtım programlarının daha yoğun yapılması önemlidir.

Etik Kurul Onayı

Etik onay, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu tarafından 29.03.2024 tarihinde 2024/287 sayısıyla verilmiştir.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Yazar 1 (%60) – Yazar 2 (%40)

Veri Toplama (CRediT 2) Yazar 1 (%60) – Yazar 2 (%40)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Yazar 1 (%60) – Yazar 2 (%40)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Yazar 1 (%60) – Yazar 2 (%40)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Yazar 1 (%60) – Yazar 2 (%40)

Finansman

Çalışma herhangi bir finansal destek almamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

REFERANSLAR

- Akay, B., Uslu, A., ve Sancar, M. F. (2018). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Staj Döneminde Yaşadıkları Sorunlar: Lisans ve Ortaöğretim Turizm Öğrencileri Örneği. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(8), 213-236.
- Akgül, S. Ö., Silik, C. E., ve Uşaklı, A. (2021). Turizm Bölümü Öğrencilerinin Müfredat Bileşenlerine Yönelik İhtiyaçlarının İncelenmesi: Türkiye-Portekiz Karşılaştırması. *Turizm Akademik Dergisi*, 02, 131-145.
- Akgül, S. Ö., Silik, C. E., ve Uşaklı, A. (2022). Turizm Lisans Öğrencilerinin Memnuniyetlerinin En İyi-En Kötü Yöntemi ile Değerlendirilmesi: Türkiye-Portekiz Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 121-134.
- Anderson, W & Sanga, J. J. (2019) Academia–Industry Partnerships for Hospitality and Tourism Education in Tanzania. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 31(1), 34-48.
- Arum, R., & Roksa, J. (2011). *Academically Adrift: Limited Learning on College Campuses*. Chicago, IL: University of Chicago Press.
- Atay; L., ve Yıldırım, M. (2008). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Memnuniyetine Yönelik bir Araştırma. *Soid Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 5(3), 1-7.
- Aydemir, D. A. & Buyruk, L. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3225-3248.
- Baltacı, F., Üngüren, E., Avsallı, H., ve Demirel, O. N. (2012). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin ve Geleceğe Yönelik Bakış Açılarının Belirlemesine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 4(1), 17-25.
- Campbell S, Greenwood M, Prior S, Shearer T, Walkem K, Young S, Bywaters D, Walker K. Purposive sampling: complex or simple? Research case examples. *J Res Nurs*. 2020 Dec;25(8):652-661. doi: 10.1177/1744987120927206. Epub 2020 Jun 18. PMID: 34394687; PMCID: PMC7932468.
- Christou, E. S. (1999). Hospitality Management Education in Greece An Exploratory Study. *Tourism Management*, 20, 683-691.
- Çevik, S. (2018). Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Önlisans Öğrencilerinin Turizm Eğitiminden Beklentileri. *Social Sciences Studies Journal*, 4(26), 5731-5744.
- Daniel, A.D., Costa, R. A., Pita, M., & Costa, C. (2017). Tourism Education: What About Entrepreneurial Skills? *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 30, 65-72.
- Dayıoğlu, M. (2010). *Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Stajyer Öğrencilerinin Yeterliliği Konusunda İşveren Görüşleri (Edremit körfezi örneği)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, Türkiye.
- Dredge, D., Schott, C., Daniele, R., Caton, K., Edelman, J., & Munar, A. M. (2015). The Tourism Education Futures Initiative. *Anatolia*, 26(2), 340-346.
- Eren, D., Özgül, E., ve Kaygısız, N. Ç. (2013). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Eğitim Memnuniyetlerinin Belirlenmesi. *Nevşehir Üniversitesi Örneği. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35(2),15-27.
- Ertürk, M. (2023). Cumhuriyet Dönemi'nde Turizm Eğitimi. *Gaziantep University Journal of Social Sciences 2023 Special Issue*, 700-737.

- Gökdeniz A., Çeken H. ve Erdem, B. (2002). “Okul–Sektör İşbirliği Çerçevesinde Stajdan Beklentiler, Sorunlar ve Çözüm Önerilerine Yönelik Bir Uygulama”. İçinde Turizm Eğitimi Konferans-Workshop (ss.343-367). Ankara: T.C. Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü.
- Günaydın, Y. (2022). Service Quality in Hospitality Businesses and its Effect on Revisit Intention During the Covid-19. *Journal of Tourism Theory and Research*, 8(2), 37-46.
- Gürdoğan, A. ve Atabey, S. (2012). “Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Staj Sorunları ve Stajdan Beklentileri: Ortanca Örneği”. Ankara, Turizm Eğitimi Konferansı, 234-248.
- Güzel, T., Akdağ, G., Güler, O. ve Şener, S. (2014). “Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizmde Kariyer Algılamaları: Çanakkale, Mersin ve Kıbrıs’ta Bir Araştırma”,18 Nisan 2014, 3.Doğu Akdeniz Sempozyumu,76-187, Mersin. ISBN:978- 605-4940-06-6.
- Hatipoğlu, A., ve Batman, O. (2014). Turizm Eğitimiyle Kazanılabilecek Yetkinlikler, Yiyecek-İçecek Müşterisinin Kalite Beklentilerini Karşılıyor Mu? *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(2), 24-32.
- Juni, E., & Hutasuhut, I. J. (2023). Enhancing Service Quality through Employee Knowledge in the Tourism Industry. *Journal of Cognitive Sciences and Human Development*, 9(1), 176-192.
- ILOSTAT. (2023). How Data can Bolster Decent Work in the Tourism Sector? International Labour Organization, September. 26, 2023. <https://ilostat.ilo.org/how-data-can-bolster-decent-work-in-the-tourism-sector>.
- İnanır, A., ve Uçar, Ö. (2016). Öğrencilerin Memnuniyet Düzeyleri İle Turizm Sektörüne Yönelme Eğilimleri Arasındaki İlişkiyi Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 3(6),72-85.
- Karataş, A. G., ve Çerçi, A. (2023). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğreten Öğretim Elemanlarının Etkinlik Algılarına Yönelik Bir İnceleme. *NEÜ Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi (AKEF)*, 5(1), 2023.
- Kayaardı, F., ve Bozyiğit R. (2023). Türkiye’de Coğrafya Eğitimi Alanında Nitel Yöntemle Yürütülen Lisansüstü Tezlerin Analizi (2017-2023). *Necmettin Erbakan Üniversitesi Ereğli Eğitim Fakültesi Dergisi*, 5(2), 403-425.
- Keleş, Y. (2018). Neden Turizm Eğitimi? Lisans Düzeyinde Turizm Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 219-236.
- Kumar, S., Suklabaidya, P., & Gautam, P. (2020). Tourism Education and Industry Expectations Critical Analysis of the Skills Required. *Global Journal of Enterprise Information System*, 12(3), 39-47.
- Kurt, T. (2018). “Yükseköğretimdeki Dönüşümün Lisans Eğitimi Üzerindeki Etkileri: Eğitim Fakülteleri Örneği”. 3. Uluslararası Yükseköğretim Konferansı, 11–13 Ekim 2019, Kayseri.
- Kurt, T., ve Fidan, T. (2021). Kariyer Oluşumunda Üniversite: Beklentiler ve Gerçekler. *Yükseköğretim Dergisi / Journal of Higher Education (Turkey)*, 11(2), 421-437.
- Küçüktopuzlu, K. Faik (2002). “Turizm Eğitimi Veren Yüksekokulların Staj Programlarında Eşgüdüm Sağlanması ve Çözüm Önerileri”. Turizm Eğitimi Konferans-Workshop, 11-13 Aralık 2002, Ankara, 335-342.
- Lambulira, M., Banda, S., Mhango, G.M.K. & Bello, F.G. (2022). Students’ Perceptions Towards Tourism Education and Careers After the COVID-19 Pandemic in Sub-Saharan Africa. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 11(3):1158-1172. DOI: <https://doi.org/10.46222/ajhtl.19770720.282>.

- Margaret, W. M., Kieti, D. M., & Isabella, C. M. (2021). The Tourism Education and the Tourism Industry Imbalances: a Review of Skills, Curriculum Proponents and the Way Forward. *European Journal of Hospitality and Tourism Research*, 9(3), 14-26.
- Noble, A.S., & Kwame, A. (2015). Bridging the Gap between Hospitality/Tourism Education and Hospitality/Tourism Industry in Ghana. *International Journal of Research in Humanities and Social Studies*, 2(7), 114-120.
- Olçay, A., ve Düzgün, M. (2015). Turizm Sektörünün İstihdam Niteliğinin Öğrencilerin Kariyer Planları Üzerindeki Etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 12(3), 49-72.
- Öcal, K. (2015). “Rekreasyonda Kariyer Planlama, İnsan Kaynakları Yönetimi ve Öz Liderlik Stratejileri”.1 (Yayımlanmamış doktora tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.
- Öcal, K., ve Bayansalduz, M.(2020). Rekreasyon Bölümü Öğrencilerinin Kariyer Planlama Stratejileri. *Gençlik Araştırmaları Dergisi*, 8(22), 76-92.
- Saatçı, G., ve Güdü Demirbolat, Ö (2015). Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Mesleki Turizm Eğitimi Almış Çalışanlara Yönelik Değerlendirmeleri. *Uluslararası Hakemli Beşeri ve Akademik Bilimler Dergisi*, 4(13), 43-58.
- Schreier, M. (2012). *Qualitative Content Analysis In Practice*. London: SAGE.
- Slack, N.J. & Singh, G. (2020). The Effect of Service Quality on Customer Satisfaction and Loyalty and the Mediating Role of Customer Satisfaction: Supermarkets in Fiji. *The Total Quality Management Journal*, 32(3), 543-558.
- Solmaz, S. A., ve Ulama, S. (2014). “Türkiye’de Turizm Eğitim-Öğretiminde Mevcut Durum Üzerine Analitik Bir Değerlendirme”. Ist International Congress of Tourism & Management Researches. 9-11 May 2014 ANTALYA – TURKEY.
- Solmaz, S. A. (2019). Türkiye’de Turizm Eğitim-Öğretiminde Karşılaşılan Sorunlar Üzerine bir İnceleme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(63).
- Sosyal Demokrasi Derneği, (2019). Alanya Turizm Çalıştayı Turizm Sektöründe Yaşanan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Sosyal Demokrasi Derneği Yayınları*, 31(21), 5-12.
- Soybalı, H. H., Bayraktaroğlu, E. (2013). Türkiye’de Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Veren Kurumların Uygulama Olanaklarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 24(2), 185-199.
- Şahin, S. B., Yalçın, S. B., ve Hamarta, E. (2023). Üniversite Birinci Sınıf Öğrencilerinin Kariyer Geleceği Algılarının İncelenmesi. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Ereğli Eğitim Fakültesi Dergisi* 5(2), 317-350.
- Uğurlu, K., Çakmak, T.F. (2015). Turizm Eğitim Politikaları ve Türk Turizm Eğitimindeki Sorunlar. D. Küçükaltan., H. Çeken ve Ş. O. Mercan (Eds.), *Değişik Perspektifleriyle Turizm Politikası ve Planlaması* (s.85-103). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ulama, Ş., Batman, O. Ve Ulama, H.(2015). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Algılamalarına Yönelik Bir Araştırma: Sakarya Üniversitesi Örneği. *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 6(12), 339-366.
- UNWTO, (2023). World Tourism Barometer. UNWTO World Tourism Organization, 21(4), 2023.
- Ünal, İ., ve Bayram, A.T. (2015). Ön lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Memnuniyet Düzeyine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(10),

525-534.

- Temizkan, S. P., Ceviz, C., ve Cankul, D.(2019). Turizm Eğitimi Lisans Mezunları ve İstihdam Durumları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(3), 437-461.
- Türker, N., Uçar, M., ve Ateş, M. A. (2016). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektörü Algıları: Karabük Üniversitesi Öğrencileri Üzerine bir Araştırma. Karabük Üniversitesi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 311-333.
- Üzümçü, P. T. (2015). Otel Yöneticilerinin Turizm Eğitimine Yönelik Algıları: Kocaeli İli Otel Yöneticileri Üzerinde bir Araştırma. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 30, 123-150.
- T.C. Kalkınma Bakanlığı. (2014). 2014-2018 Onuncu Kalkınma Planı Turizm Özel İhtisas Komisyonu Raporu 2023. T.C. Kalkınma Bakanlığı. ISBN 978-605-4667-59-8 YAYIN NO: KB: 2859- ÖİK: 713.
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Mesleki Eğitim Haritası (2023). Türkiye Geneli Alan detayları, <http://meslekiegitimharitasi.meb.gov.tr/alanbilgi.php>.
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı (2023). Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne Ait Dokümanlar, https://mtegm.meb.gov.tr/www/icerik_goruntule.php?KNO=1065.
- Turizm Akademisyenleri Derneği, (2019). 2019 YKS Turizm Yerleştirme İstatistikleri, <https://tuader.org/2019/09/11/2019-yks-turizm-yerlestirme-istatistikleri/>.
- Yedla, V. R., & AJOON, E. J. (2022). Re-Orienting Curriculum Of Tourism Education In The Context Of Covid-19: An Empirical Study. *Habitus Journal of Sociology*, 3 (3), 251-273.
- Zeina, M.M.A., Ammar, S. A. M., Ahmed, M. F. A., Elwardany, W. M. M., & Abdulaziz, T. A. (2023). Service Quality in Tourism and Hospitality Industry and Tourist Destination Loyalty Post-COVID-19: The Role of Tourism Destination Image and Tourist Trust. *IJTHS*, 06U,5(1), 26-50.

Serbest Zaman Aktivitesi Olarak Sosyal Medyanın Problemlili Kullanımının Sosyal Ortamlarda Gelişmeleri Kaçırma Korkusu ile İlişkisi

Abdullah Sencer TEMEL^{1*}  Yalçın TÜKEL²  Andaç AKÇAKESE³ 

¹ Konya Şeker Sanayi ve Ticaret A.Ş., Konya, Türkiye

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi, Konya, Türkiye

³ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi, Konya, Türkiye

Makale Bilgisi

ÖZET

Geliş Tarihi: 15.05.2024
Kabul Tarihi: 31.05.2024
Yayın Tarihi: 30.06.2024

Anahtar Kelimeler:

Dijitalleşme,
Sosyal Medya,
Gelişmeleri Kaçırma Korkusu,
Serbest Zaman.

Günümüzde sosyal medya, bireylerin günlük yaşamlarında önemli bir yer tutmakta ve sosyal etkileşimlerinin büyük bir kısmını çevrimiçi platformlarda gerçekleştirmektedir. Sosyal medya kullanımının artmasıyla birlikte, bu mecraların bireyler üzerindeki olumsuz etkileri de daha fazla araştırılmaktadır. Özellikle problemlili sosyal medya kullanımı (PSMK) ve sosyal ortamlarda gelişmeleri kaçırma korkusu (FoMO) gibi kavramlar, dikkat çeken konular arasındadır. PSMK, bireylerin sosyal medya kullanımını kontrol edememesi ve bu durumun günlük yaşam aktivitelerine olumsuz yansımaları olarak tanımlanırken, FoMO, bireylerin sosyal çevrelerinde yaşanan gelişmeleri kaçırma korkusu ve bunun sonucunda sosyal medyayı aşırı kullanma eğilimi olarak tanımlanmaktadır. Bu araştırma, cinsiyet ve sosyal medya kullanım süresinin PSMK ve FoMO üzerindeki belirleyiciliğinin yanı sıra bu iki değişken arasındaki ilişkiyi incelemeyi amaçlamaktadır. Nicel ve kesitsel bir çalışma olan araştırmada, ilişkisel tarama yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde öğrenim gören üniversite öğrencileri oluşturmaktadır. Veriler, toplamda 208 öğrenciden anket yoluyla elde edilmiştir. Verilerin analizi sonucunda katılımcılara yönelik tanımlayıcı bilgiler sunulmuş olup kullanılan ölçeklerin güvenilirlik ve normallik testleri yapılmıştır. Değişkenler arası farklılıkların tespiti için t-testi ve MANOVA analizi yapılmıştır. Bulgular, öğrencilerin PSMK düzeylerinin günlük sosyal medya kullanım süresi açısından anlamlı olarak farklılaştığını ve FoMO ile PSMK arasında anlamlı bir ilişki olduğunu göstermektedir. Günlük sosyal medya kullanım süresi arttıkça, PSMK'ye yakalanma olasılığı da artmaktadır. Ayrıca, FoMO'nun PSMK üzerinde zayıf da olsa yordayıcı bir güce sahip olduğu bulunmuştur. Bu bulgular, sosyal medya kullanımının yönetimi ve dijital okuryazarlık becerilerinin geliştirilmesinin, PSMK ve FoMO'nun olumsuz etkilerinin azaltılmasında önemli bir rol oynayabileceğini göstermektedir. Bu çalışmanın sonuçları, sosyal medya kullanımının dikkatli yönetiminin ve dijital okuryazarlık eğitimlerinin önemini vurgulamaktadır.

The Relationship between Problematic Use of Social Media as a Leisure Activity and Fear of Missing Out in Social Environments

Article Info

ABSTRACT

Received: 15.05.2024
Accepted: 31.05.2024
Published: 30.06.2024

Keywords:

Digitalisation,
Social Media,
Fear Of Missing Out,
Leisure.

Today, social media holds a significant place in individuals' daily lives, with a large portion of their social interactions occurring on online platforms. As social media use increases, its negative effects on individuals are being increasingly researched. Notably, concepts such as problematic social media use (PSMU) and fear of missing out (FoMO) have gained attention. PSMU is defined as the inability to control social media use, which negatively impacts daily activities, while FoMO is characterized by the fear of missing out on developments in one's social environment, leading to excessive social media use. This study aims to examine the influence of gender and social media usage duration on PSMU and FoMO, as well as the relationship between these two variables. The research is a quantitative and cross-sectional study utilizing a relational survey method. The population consists of university students studying at Necmettin Erbakan University's Faculty of Tourism. Data were collected from a total of 208 students through surveys. The analysis provided descriptive information about the participants, and reliability and normality tests were conducted for the scales used. T-tests and MANOVA analysis were performed to identify differences between variables. The findings indicate that students' PSMU levels significantly differ concerning their daily social media usage duration, and a significant relationship between FoMO and PSMU was identified. As daily social media usage increases, the likelihood of encountering PSMU also increases. Additionally, FoMO was found to have a weak predictive power on PSMU. These findings suggest that managing social media use and improving digital literacy skills could play a crucial role in reducing the adverse effects of PSMU and FoMO. This study's results highlight the importance of careful management of social media use and digital literacy education.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Temel A. S., Tükel, Y. & Akçaköse, A. (2024). Serbest zaman aktivitesi olarak sosyal medyanın problemlili kullanımının sosyal ortamlarda gelişmeleri kaçırma korkusu ile ilişkisi. *NEUGastro*, 3(1), 51-61. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.4>

*Sorumlu Yazar: Yalçın TÜKEL, ytukel@erbakan.edu.tr

GİRİŞ

Serbest zaman, bireylerin yaşamlarının hayati bir parçasıdır ve refahlarına ve yaşam kalitelerine katkıda bulunan çeşitli aktiviteleri kapsar. Álvarez-Muñoz ve Prados (2023), aile serbest zaman aktivitelerinin bireyleri sosyal bir bağlam içinde birbirine bağlayan ve yaşam yolculuklarını şekillendiren deneyimler olduğunu vurgulamaktadır. Medina ve diğerleri (2022), serbest zamanın zorunluluk olmadan istenilen şeyleri yapma ile ilgili olduğunu ve genellikle arkadaşlarla sosyalleşme, spor yapma veya sadece dinlenme gibi aktiviteleri içerdiğini belirtmektedir. Bu görüş, Kim ve Kim'in (2023) çalışması tarafından da desteklenmektedir; bu çalışmaya göre serbest zaman aktivitelerine katılım, sosyal ilişkiler, olumlu duygular ve beceri geliştirme için fırsatlar sunmaktadır. Günümüzde ise serbest zaman ve sosyal medya arasındaki ilişki son araştırmalarda odak noktası olmuştur. Bayraktar ve Çelik (2023), sosyal medya platformlarının bireylere serbest zamanlarını etkili bir şekilde kullanma imkanı tanıdığını, iletişim ve etkileşim yoluyla duygusal ve psikolojik ihtiyaçları karşılayarak kritik bir rol oynadığını vurgulamaktadır. Bu, sosyal medyanın serbest zaman aktiviteleri ve sosyal bağlantılar üzerindeki etkisini ortaya koymaktadır. Wu-Ouyang (2023), bireylerin serbest zamanlarında yalnızca sosyal medyaya bel bağladıklarında ortaya çıkabilecek potansiyel memnuniyetsizliği inceleyerek algı ve beklenti arasındaki çatışmalara, sonuç olarak da serbest zaman sıkıntısına yol açabileceğini belirtmektedir. Allahverdi (2022), üniversite öğrencileri arasında algılanan sosyal medya bağımlılığı ile sosyal medya uygulamalarının sıklığı arasındaki ilişkiyi araştırarak sosyal medyanın serbest zaman aktivitelerini nasıl etkilediğine açıklık getirmektedir. Benzer şekilde, Satılmış ve diğerleri (2023), üniversite öğrencilerinin serbest zamanlarında sıkıntı algısı ile sosyal izolasyon sırasında internet bağımlılığı arasındaki ilişkiyi inceleyerek serbest zaman sıkıntısı ile sosyal medya etkileşimi arasındaki potansiyel etkileşime işaret etmektedir.

Terzi (2024), serbest zaman memnuniyetinin üniversite öğrencileri arasında serbest zaman yönetimi ile yaşam kalitesi arasında bir aracı olarak nasıl hizmet ettiğini inceleyerek öğrencilerin refahını şekillendirmede serbest zaman deneyimlerinin önemini vurgulamaktadır. Ayrıca, Twilley ve diğerleri (2022) ile Chang ve diğerleri (2022), sosyal destek ve akış gibi serbest zaman aktivitelerinin öğrencilerin refahı ve yalnızlık üzerindeki etkisini inceleyerek serbest zaman katılımının psikolojik ve sosyal yönlerini artırmadaki rolünü vurgulamaktadır. Serdar ve diğerleri (2022), üniversite öğrencileri arasında serbest zaman sıkıntısı, serbest zaman memnuniyeti ve akıllı telefon bağımlılığı arasındaki ilişkilere odaklanarak serbest zamanlarda aşırı sosyal medya kullanımı ile ilişkili olabilecek potansiyel zorluklara dikkat çekmektedir. Bu anlamda üniversite öğrencileri arasında yapılan bir araştırma, akıllı telefon bağımlılığının öğrencilerin serbest zaman memnuniyetini önemli ölçüde azalttığını göstermektedir (Tukel, 2020). Ayrıca, Cieślak ve diğerleri (2023), COVID-19 pandemisi sırasında hem serbest zaman hem de eğitim bağlamında sosyal medya becerilerinin ve farkındalığının önemini vurgulayarak hemşirelik öğrencileri arasında sosyal medya okuryazarlığını tartışmaktadır. Bonthu ve Dayal (2022), genç neslin serbest zaman ve sosyal bağlantılar için sosyal medya platformlarına ağır bir şekilde bel bağladığını belirterek, gençler arasında serbest zaman davranışlarını şekillendirmedeki sosyal medyanın önemini vurgulamaktadır. Öte yandan, Liu ve diğerleri (2022), sosyal medya bağımlılığının akademik okumadan çok serbest zaman okumaları üzerinde daha belirgin bir etkiye sahip olabileceğini öne sürerek aşırı sosyal medya kullanımının belirli serbest zaman aktiviteleri üzerindeki olası olumsuz etkilerine işaret etmektedir.

Sosyal medyanın günlük hayatımızda kapladığı yer artık yadsınamaz bir gerçek haline gelmiştir. Özellikle genç nüfus üzerinde derin etkileri olan bu platformlar, kullanıcıların sosyal etkileşimlerini ve psikososyal gelişimlerini önemli ölçüde şekillendirmektedir (Akdeniz, 2022; Özdemir & Önal, 2024). Ancak, artan kullanım süreleri ve bağımlılık düzeylerinin yarattığı olumsuz sonuçlar, PSMK ve FoMO gibi kavramların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu çalışma, söz konusu fenomenleri derinlemesine incelemeyi amaçlamaktadır.

Araştırmalar, FoMO'nun, özellikle üniversite öğrencileri ve gençler arasında, artan bir sosyal medya kullanımına yol açtığını göstermektedir (Risdyanti vd., 2019; Kirik vd., 2021). Bu durum, kullanıcıların sosyal aktivitelere katılma arzularının artmasına ve akabinde bu platformlarda daha fazla zaman geçirmelerine sebep olmaktadır. Ancak, bu artışın psikolojik ve fiziksel sağlık üzerindeki olumsuz etkileri de göz ardı edilemez (Baker vd., 2016). Bu çalışmanın amacı, PSMK ve FoMO arasındaki ilişkiyi cinsiyet ve sosyal medya kullanım süreleri açısından detaylı bir şekilde incelemektir.

Özellikle, bu çalışma, Demirel ve diğerleri (2023) tarafından belirtilen sosyal medya bağımlılığı ve serbest zaman tutumu arasındaki ilişkiyi daha da derinlemesine irdeleyerek, algılanan gelir durumunun bu bağımlılık üzerindeki etkilerini de göz önünde bulunduracaktır. Bu bağlamda, mevcut literatürde eksik olan, cinsiyet ve gelir düzeyinin sosyal medya bağımlılığı ve FoMO üzerindeki etkilerini kapsamlı bir şekilde analiz eden bir çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır.

Literatürde, gençler arasında artan bir FoMO duygusu ve buna bağlı olarak artan sosyal medya kullanımı, çeşitli psikolojik rahatsızlıklarla ilişkilendirilmektedir (Raudsepp, 2019; Ana, 2021). Bu çalışma, FoMO'nun sosyal medya bağımlılığı üzerindeki etkisini cinsiyet ve kullanım süreleri açısından incelerken, aynı zamanda bu etkileşimin nasıl farklı demografik gruplar arasında değişkenlik gösterdiğini de ortaya koymayı hedeflemektedir. Salinding & Soetjningsih (2022) ve Barry & Wong (2020) çalışmalarında FoMO'nun, özellikle pandemi sürecinde, yalnızlık hissi ile güçlü bir bağlantıya sahip olduğu belirtilmiştir. Bu bağlamda, pandemi koşullarının sosyal medya kullanım alışkanlıkları üzerindeki etkilerini de dikkate alarak, geniş bir perspektiften bu dinamikleri incelemek bu çalışmanın katkıları arasındadır.

Özetle bu çalışma, PSMK ve FoMO arasındaki ilişkiyi cinsiyet ve sosyal medya kullanım süresi gibi çeşitli değişkenlerle analiz ederek, bu alanda literatüre önemli bir katkı sağlamayı hedeflemektedir. Ayrıca, etkili müdahale yöntemlerinin geliştirilmesine yönelik bilgiler sunarak, bu problemlerin üstesinden gelinmesine yardımcı olmayı amaçlamaktadır.

YÖNTEM

Bu çalışma, nicel ve kesitsel bir çalışma olarak gerçekleştirilmiştir. Çalışmada ilişkisel tarama yöntemi kullanılmıştır. İlişkisel tarama modeli, "iki ya da daha fazla değişkenin birlikte nasıl değiştiğini belirlemeyi amaçlayan bir tarama modeli" olarak tanımlanmaktadır (Karasar, 2020).

Araştırma Grubu

Araştırmanın evreni, Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde öğrenim gören öğrencilerden oluşmaktadır. Çalışmada basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanmıştır. Bu yöntem, "her bir örnekleme biriminin eşit seçilme olasılığına sahip olduğu" bir yöntemi ifade eder (Karasar, 2012; Büyüköztürk vd., 2018). Örneklem büyüklüğünün evreni temsil etmesi amacıyla, Tabachnick vd. (2013) tarafından önerilen $N > 50 + 8$ formülü kullanılmış ve bu çerçevede 208 öğrenciye ulaşılmıştır.

Tablo 1.

Araştırma Grubuna Yönelik Demografik Özellikler

Cinsiyet	(n)	%
Kadın	117	56,3
Erkek	91	43,8
Yaş	(n)	%
18-27	208	100

Algılanan Gelir Durumu	(n)	%
Düşük	51	24,5
Orta	145	69,7
Yüksek	12	5,8
Günlük Sosyal Medya Kullanım Süresi	(n)	%
1-2 saat	59	28,4
3-4 saat	99	47,6
5 saat ve üzeri	50	24,0
İçerik Paylaşım Sıklığı	(n)	%
Hiç yapmıyorum	27	13,0
Bazen yapıyorum	151	72,6
Sıklıkla yapıyorum	30	14,4
Toplam	208	100

Katılımcıların cinsiyet, yaş, algılanan gelir durumu, günlük sosyal medya kullanım süresi ve içerik paylaşım sıklıklarına ilişkin betimleyici veriler tablo 1’de verilmiştir. Araştırmaya, 18-27 yaş aralığında (21,46 yaş \pm 1,82) bulunan 117 kadın (% 56,3) ve 91 erkek (% 43,8) olmak üzere toplamda 208 birey katılmıştır. Buna göre araştırmanın örnekleminin cinsiyet açısından homojen olarak dağıldığı söylenebilir. Araştırmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunun orta düzeyde gelir durumuna sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların çoğu, günlük en az 3 saat sosyal medya kullanmaktadır. Ayrıca yine katılımcıların çoğunluğu sosyal medyada aktif olarak içerik paylaşmaktadır.

Veri Toplama Araçları

Bu araştırmanın verileri anket yöntemi ile toplanmıştır. Verilerin toplanması sürecinde, ilk olarak araştırmacılar tarafından hazırlanan kişisel bilgi formu kullanılmıştır. İkinci olarak ise, Sosyal Ortamlarda Gelişmeleri Kaçırma Korkusu (GKKÖ) ve Bergen Sosyal Medya Bağımlılığı Ölçeği (BSMBÖ) kullanılmıştır.

BSMBÖ, Andreassen ve diğerleri (2016) tarafından geliştirilmiş olup, Türkçe geçerlik ve güvenilirlik çalışması Demirci (2019) tarafından yapılmıştır. Bu ölçek, tek alt boyutlu ve toplam 6 maddeden oluşan 5’li likert tipi bir ölçektir. Güvenirlik analizinde ise ölçeğin iç tutarlılık katsayısı .83 olarak hesaplanmıştır. Bu çalışmada Cronbach Alpha güvenilirlik katsayısı .77 olarak bulunmuştur.

GKKÖ, Przybylski ve diğerleri (2013) tarafından geliştirilmiş olup, Türkçe geçerlik ve güvenilirlik çalışması Gökler ve diğerleri (2016) tarafından yapılmıştır. Bu ölçek, tek alt boyutlu ve toplam 10 maddeden oluşan 5’li likert tipi bir ölçektir. Güvenirlik analizinde ölçeğin iç tutarlılık katsayısı .81 olarak bulunmuştur. Bu çalışmada Cronbach Alpha güvenilirlik katsayısı .85 olarak bulunmuştur.

Veri Analizi

Araştırma verilerinin analizi sürecinde, katılımcılara ait tanımlayıcı bilgilere yer verilmiştir. Araştırmada kullanılan GKKÖ ve BSMBÖ ölçeklerinin güvenilirlik ve normallik testleri gerçekleştirilmiştir. Değişkenler arasındaki farklılıkları belirlemek için t-testi ve MANOVA analizi kullanılmıştır. Ayrıca, değişkenler arasındaki ilişkileri saptamak amacıyla pearson korelasyon analizi uygulanmıştır.

BULGULAR

Tablo 2, GKKÖ ve BSMBÖ ölçeklerine ilişkin ortalama, standart sapma ve güvenilirlik değerlerini göstermektedir. Hair (2009)'a göre, bir ölçme aracının kabul edilebilir minimum iç tutarlılık katsayısı 0.70 olarak belirtilmiştir. Bu nedenle, FOMO ve SMB ölçeklerinden elde edilen Cronbach's alpha değerlerinin güvenilir bir seviyede olduğu söylenebilir.

Tablo 2.

Ortalama ve Güvenirlik Değerleri

Ölçek	İfade Sayısı	\bar{X}	S.s	Cronbach Alpha
GKKÖ	10	2.69	.797	.851
BSMBÖ	6	2.86	.902	.778

Tablo 3, GKKÖ ve BSMBÖ ölçeklerine ilişkin basıklık ve çarpıklık değerlerini sunmaktadır. George (2011), psikometrik amaçlar doğrultusunda verilerin mükemmel bir dağılım sağlaması için çarpıklık ve basıklık (skewness-kurtosis) değerlerinin -1 ile +1 arasında olması gerektiğini öne sürmektedir. Bu bağlamda, GKKÖ ve BSMBÖ ölçeklerinden elde edilen basıklık ve çarpıklık değerlerinin normal bir dağılıma sahip olduğu söylenebilir.

Tablo 3.

Basıklık ve Çarpıklık Analizi

Ölçek	Skewness		Kurtosis	
	İstatistik	Std. Hata	İstatistik	Std. Hata
GKKÖ	.088	.169	-.302	.336
BSMBÖ	.140	.169	-.494	.336

Tablo 4, katılımcıların cinsiyetlerine göre GKKÖ ve BSMBÖ düzeylerinin anlamlı farklılık içerip içermediğini belirlemek amacıyla yapılan t-testi sonuçlarını sunmaktadır. Buna göre, katılımcıların cinsiyetlerinin, GKKÖ [$t(206) = -.219, p > 0,05$] ve BSMBÖ [$t(205.338) = -1.367, p > 0,05$] üzerinde anlamlı olarak farklılaşmadığı görülmektedir.

Tablo 4.

Cinsiyet Açısından T-Testi

Ölçek	Cinsiyet	(n)	\bar{X}	S.s	t	p
GKKÖ	Kadın	117	2.68	.853	-.219	.827
	Erkek	91	2.71	.723		
BSMBÖ	Kadın	117	2.93	.972	1.367	.173
	Erkek	91	2.76	.799		

Tablo 5, katılımcıların GKKÖ ve BSMBÖ düzeylerinin, günlük sosyal medya kullanım süreleri açısından anlamlı olarak farklılaşıp farklılaşmadığına ilişkin yapılan MANOVA analizi değerlerini ortaya koymaktadır. Buna göre, günlük sosyal medya kullanım süresi BSMBÖ üzerinde anlamlı olarak farklılaşmaktadır [$F(2,205) = 22.837, p < 0,05$]. GKKÖ açısından ise anlamlı bir farklılık olmadığı görülmektedir [$F(2,205) = .822, p > 0,05$]. Bu doğrultuda, BSMBÖ'nün sosyal medya kullanım süresine göre hangi gruplar arasında farklılık gösterdiğini belirlemek için post-hoc testi uygulanmıştır.

Tablo 5.

MANOVA Analizi

	Değişken	KT	df	KO	F	p	η ²
Model	GKKÖ	1.047	2	.523	.822	.441	.008
	BSMBÖ	30.725	2	15.362	22.837	.000*	.182
Sabit	GKKÖ	1406.971	1	1406.971	2209.403	.000*	.915
	SMB	1604.827	1	1604.827	2385.669	.000*	.921
Sosyal Medya Kullanımı	GKKÖ	1.047	2	.523	.822	.441	.008
	SMB	30.725	2	15.362	22.837	.000*	.182

Wilks' Lambda= .815 - F= 10.973 - df(4.000-408.000) - p= .000

Tablo 6, MANOVA analizi doğrultusunda yapılan post-hoc testi sonucunu ortaya koymaktadır. Levene testi sonucunda varyansların ölçek genelinde homojen dağıldığı [$F(2,205)= 22.837, p= .645$] ve örneklem dağılımının eşit olmadığı [(1)n=59, (2)n=99, (3)n=50] tespit edilmiştir. Bu nedenle, post-hoc testi olarak Hochberg's GT2 post-hoc testi kullanılmıştır (Field, 2013). Post-hoc testi sonuçları, günlük 5 saat ve üzerinde sosyal medya kullananların, 1-2 saat ve 3-4 saat kullananlara göre BSMBÖ düzeylerinin daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Tablo 6.

MANOVA Post-Hoc Analizi

	Değişken	\bar{X}	S.s	p	Anlamli Fark (Hocberg's GT2)
GKKÖ	1-2 saat	2,65	.800		
	3-4 saat	2,65	.794	.441	
	5 saat ve üzeri	2,82	.803		
BSMBÖ	1-2 saat ¹	2,38	.804		
	3-4 saat ²	2,84	.827	.000*	3-1,2; 2-1
	5 saat ve üzeri ³	3,45	.823		

Tablo 7, GKKÖ ve BSMBÖ'ye yönelik pearson korelasyon analizi sonuçlarını göstermektedir. Bu sonuçlara göre, GKKÖ ile BSMBÖ arasında zayıf pozitif ve anlamlı bir ilişki ($r(206)=0,256, p<0.01$) olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 7.

Pearson Korelasyon Analizi

		BSMBÖ
GKKÖ	r	.256**
	p	.000
	n	208

**p<0.01

TARTIŞMA

Bu çalışmada, cinsiyet açısından PSMK ve FoMO düzeylerinde anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir. Bu sonuç, Andreassen ve diğerleri (2017)'nin çalışmasında kadınların sosyal medyayı bağımlılık yapıcı bir şekilde daha fazla kullandığına dair bulgularıyla çelişmektedir. Ancak bu çalışmada, cinsiyetler arası sosyal medya bağımlılığı riskini değerlendirmek için kullanılan

BSMBÖ'nün cinsiyetler arası ölçüm dengesi gösterdiğini belirten Yue ve diğerleri (2022)'nin bulgularına uyumlu olarak, cinsiyetler arası farklılıkların olmaması gözlemlenmiştir. Bu durum, cinsiyetler arası davranışsal farklılıkların sosyal medya kullanımı bağlamında gözle görülür bir etki yaratmadığını göstermektedir.

Sosyal medyada geçirilen sürenin artmasıyla sosyal medya bağımlılığının da arttığı tespiti, Kirik ve diğerleri (2021) çalışmasıyla uyumludur. Bu çalışmada, Türkiye'deki üniversite öğrencileri arasında FoMO ile PSMK arasında pozitif ve anlamlı bir bağlantı tespit edilmiştir. Bu ilişki, sosyal medya platformları üzerinde geçirilen sürenin, kullanıcıların FoMO ile ilişkili negatif duygusal ve davranışsal sonuçlar doğurabileceğini göstermektedir. Ayrıca çalışmalar sürekli olarak sosyal medyada geçirilen zamanın artmasının, daha yüksek düzeyde sosyal medya bağımlılığı ile ilişkili olduğunu göstermiştir (Taş, 2022; Sert ve Başkale, 2022; Bayraktar & Çelik, 2023; Chanpen vd., 2023; Evli vd., 2023; Yang, 2023).

Çalışmamız, PSMK ile FoMO arasında pozitif ve anlamlı bir bağlantı olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, Risdyanti vd. (2019)'nin çalışmasına paralel olarak, FoMO'nun, bireylerin sosyal medyada daha fazla zaman geçirmesine ve bu sürecin bağımlılık yapıcı davranışlara yol açmasına neden olduğunu göstermektedir. Luo ve Zhu (2023), Çinli üniversite öğrencileri arasında sosyal medya bağımlılığıyla ilişkilendirilen faktörleri inceleyerek, FoMO, çevrimiçi ihmal korkusu ve günlük sosyal medya kullanım saatleri ile sosyal medya bağımlılığı arasındaki korelasyona dikkat çekmişlerdir. Bu çalışma, FoMO ve stresin üniversite öğrencileri arasında problemlili sosyal medya kullanımına katkıda bulunan rolünü vurgulamıştır. Bu sonuçlar, sosyal medyanın sadece kullanım süresiyle değil, aynı zamanda kullanıcıların sosyal çevrelerinden kopma korkusuyla da ilişkili olduğunu işaret etmektedir.

Baker ve diğerleri (2016)'nin çalışması da, yüksek düzeyde FoMO yaşayan bireylerin sosyal medyada daha fazla zaman geçirdiğini ve bu durumun depresif belirtiler, dikkat eksikliği ve fiziksel semptomlar gibi sağlık üzerinde olumsuz etkilere neden olduğunu belirtmektedir. Bununla beraber Shannon ve diğerleri (2022), ergenler ve genç yetişkinlerde problemlili sosyal medya kullanımını sistemik bir şekilde inceleyerek, PSMK'nın depresif belirtileri ölçmek için kullanılan zaman ölçümüne kıyasla daha güçlü bir belirleyici olduğunu bulmuşlardır. Bu, PSMK'nın, yalnızca kullanım süresinden ziyade, zihinsel sağlık sonuçlarını önemli ölçüde etkilediğini öne sürmektedir. Yamini ve Pujar (2022), genç yetişkinlerin zihinsel sağlığı üzerindeki sosyal medya bağımlılığının etkisini inceleyerek, artan sosyal medya kullanımının çevrimiçi taciz, kötü uyku, düşük benlik saygısı ve negatif beden algısı ile ilişkilendirildiğini bulmuşlardır. Bu çalışma, sosyal medya bağımlılığının zihinsel iyi oluşun çeşitli yönleri üzerindeki zararlı etkisini vurgulamaktadır.

Bu bulgular, sosyal medyanın sağlık üzerindeki etkilerini değerlendirirken, kullanım süresinin yanı sıra FoMO gibi faktörlerin de göz önünde bulundurulması gerektiğini vurgulamaktadır.

SONUÇ

Cinsiyetin, PSMK ve FoMO üzerinde tam olarak bir belirleyici olamayacağı, ancak bu belirleyiciliğin sosyal ve kültürel etmenler açısından toplumlarda kadın ve erkeklerin rolleri ve toplumsal normlar; psikolojik etmenler açısından ise özgüven, motivasyon, stres, sosyal etkileşim düzeyi ve ilgi alanları gibi unsurlar aracılığıyla değişiklik gösterebileceği söylenebilir.

Sosyal medya kullanım süresi, FoMO üzerinde belirleyici değildir. Bunun temel nedeninin, sosyal medyada karşılaşılan içeriklerin, kişisel özelliklerin ve psikolojik etmenlerin kişiden kişiye farklılık göstermesi olduğu söylenebilir. Bununla birlikte, sosyal medya kullanım süresinin, PSMK üzerinde belirleyici bir unsur olabileceği görülmektedir. Bunun temel nedenlerinin ise, sosyal medya kullanımının dopamin seviyesini artırması, sosyal medyada sürekli yeni içeriklerin bulunması, sosyal

medyanın insanların sosyal bağlantılar kurabilmesine olanak tanınması, sosyal medyanın kolay erişilebilir olması ve insanların sosyal medya platformlarında kendilerini kolaylıkla ifade edebilmesi olduğu söylenebilir.

PSMK ve FoMO arasında, düşük düzeyde ve anlamlı bir ilişki bulunmaktadır. Bu ilişki, sosyal medya platformlarının kullanıcılarına sürekli olarak güncellemeler sunması, sosyal medyanın toplumsal bir norm haline gelmesi, sosyal medyada alınan beğeniler ve yorumların beyinde endorfin salınımını arttırabilmesi, zaman yönetimi, sosyal baskı, sosyal medyada bulunan dikkat dağıtıcı içerikler, sosyal medyanın insanlar arasında bir rekabet ortamı yaratması ve ait olma ihtiyacı gibi faktörlere bağlı olarak zayıflayabileceği veya güçlenebileceği söylenebilir.

Araştırmadan elde edilen sonuçlar neticesinde, PSMK ve FoMO arasındaki ilişkiyi inceleyecek gelecek araştırmalara ilişkin öneriler geliştirilmiştir. Bu öneriler aşağıdaki gibidir:

- PSMK ve FoMO arasındaki ilişkiyi daha ayrıntılı olarak inceleyen uzun vadeli çalışmalar yürütülmelidir. Bu ilişkiyi destekleyebilecek olan sosyal medya kullanımının sıklığı ve yoğunluğu, gençlerin duygu durumu, davranışları ve yaşam kaliteleri gibi faktörler de bu çalışmalara entegre edilebilir.
- PSMK ve FoMO arasındaki ilişki, belirli yaş gruplarına ve sosyo-ekonomik faktörlere göre incelenebilir.
- PSMK ve FoMO'ya yol açabilecek faktörleri belirleyen ve daha sonra bu faktörleri azaltmaya yönelik stratejiler geliştiren çalışmalar gerçekleştirilebilir.
- Farklı sosyal medya platformlarının SMB ve FOMO üzerindeki etkisini karşılaştıran çalışmalar yapılabilir. Örneğin, Instagram'da takip edilen kişilerin daha fazla olumlu içerik paylaştığı bilinirken, Twitter'da daha fazla tartışma ve olumsuz içerik paylaşıldığı bilinmektedir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Bilimsel Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onayı ile bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Yazar 1 (%60) – Yazar 2 (%40)

Veri Toplama (CRediT 2) Yazar 2 (%50) – Yazar 3 (%50)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Yazar 1 (%75) – Yazar 3 (%25)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Yazar 1 (%65) – Yazar 2 (%25) – Yazar 3 (%10)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Yazar 1 (%50) – Yazar 2 (%30) – Yazar 3 (%20)

Finansman

Çalışma herhangi bir finansal destek almamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

REFERANSLAR

- Akdeniz, S. (2022). Personality Traits and Narcissism in Social Media Predict Social Media Addiction. *Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi*, 4(2), 224-237. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/akef/issue/72486/1179304>
- Allahverdi, F. Z. (2022). Relationship between perceived social media addiction and social media applications frequency usage among university students. *Psychology in the Schools*, 59(6), 1075-1087. <https://doi.org/10.1002/pits.22662>
- Álvarez-Muñoz, J. S. and Prados, M. Á. H. (2023). Types of family leisure activities in families with adolescents. *Journal of Family Issues*, 45(2), 285-302. <https://doi.org/10.1177/0192513x221150995>
- Ana, E. (2021). The Influence Fear of Missing Out Against Social Media Addiction in Early Teens. *İttishal Educational Research Journal*, 2(1), 43-58. <https://doi.org/10.51425/ierj.v2i1.11>
- Andreassen, C. S., Billieux, J., Griffiths, M. D., Kuss, D. J., Demetrovics, Z., Mazzoni, E., & Pallesen, S. (2016). The relationship between addictive use of social media and video games and symptoms of psychiatric disorders: A large-scale cross-sectional study. *Psychology of Addictive Behaviors*, 30(2), 252-262. <https://doi.org/10.1037/adb0000160>
- Andreassen, C. S., Pallesen, S., & Griffiths, M. D. (2017). The Relationship Between Addictive Use of Social Media, Narcissism, and Self-Esteem: Findings From a Large National Survey. *Addictive Behaviors*, 64, 287-293. <https://doi.org/10.1016/j.addbeh.2016.03.006>
- Baker, Z. G., Krieger, H., & LeRoy, A. S. (2016). Fear of Missing Out: Relationships With Depression, Mindfulness, and Physical Symptoms. *Translational Issues in Psychological Science*, 2(3), 275-282. <https://doi.org/10.1037/tps0000075>
- Barry, C. T., & Wong, M. (2020). Fear of Missing Out (FoMO): A Generational Phenomenon or an Individual Difference? *Journal of Social and Personal Relationships*, 37(12), 2952-2966. <https://doi.org/10.1177/0265407520945394>
- Bayraktar, M. and Çelik, S. B. (2023). Bağlanma stilleri, sosyal medya bağımlılığı ve koşullu öz-değer arasındaki ilişki. *Bağımlılık Dergisi*, 24(3), 294-304. <https://doi.org/10.51982/bagimli.1163299>
- Bonthu, S. and Dayal, A. (2022). Maximizing student engagement by integrating social media in assignments of an online course. *Journal of Engineering Education Transformations*, 35(is1), 334-337. <https://doi.org/10.16920/jeet/2022/v35is1/22048>
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2018). Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri. İçinde *Pegem Akademi* (C. 25). Pegem Akademi. <https://doi.org/10.14527/9789944919289>
- Chang, L., Dattilo, J., & Huang, F. (2022). Relationships of leisure social support and flow with loneliness in international students in taiwan: implications during the covid-19 pandemic. *Leisure Sciences*, 1-18. <https://doi.org/10.1080/01490400.2022.2056550>
- Chanpen, S., Pornnoppadol, C., Vasupanrajit, A., & Ayudhya, Q. D. N. (2023). An assessment of the validity and reliability of the social-media addiction screening scale (s-mass). *Siriraj Medical Journal*, 75(3), 167-180. <https://doi.org/10.33192/smj.v75i3.261044>
- Cieślak, I., Łuszczki, J. J., Pańczyk, M., Nowak-Starz, G., Wawrzuta, D., Jaworski, M., ... & Gotlib, J. (2023). Social media literacy among nursing students during the covid-19 pandemic – does year of study matter? a nationwide cross-sectional study. *Annals of Agricultural and Environmental*

- Medicine, 30(1), 171-176. <https://doi.org/10.26444/aaem/162219>
- Demirci, İ. (2019). The adaptation of the Bergen Social Media Addiction Scale to Turkish and the evaluation its relationships with depression and anxiety symptoms. *Anatolian Journal of Psychiatry*, 20(0), 15-22. <https://doi.org/10.5455/apd.41585>
- Demirel, M., Kaya, A., Aksu, H. S., & Harmandar Demirel, D. (2023). Genç Yetişkinlerde Sosyal Medya Bağımlılığı ve Serbest Zaman Tutumu: Algılanan Gelir Düzeyinin Rolü. *NEU GASTRO*, 2(2), 74-85. <https://doi.org/10.54497/Gastromedia.2023.13>
- Evli, M., Albayrak, E., Şimşek, N., & Uzdıl, N. (2023). Mindfulness, psychological well-being, social media use, and internet use time among adolescents: a structural equation modeling. *Bağımlılık Dergisi*, 24(4), 407-416. <https://doi.org/10.51982/bagimli.1106080>
- George, D. (2011). *SPSS for windows step by step: A simple study guide and reference, 17.0 update, 10/e*. Pearson Education India.
- Gökler, M., Aydın, R., Ünal, E., & Metintaş, S. (2016). Determining validity and reliability of Turkish version of Fear of Missing out Scale. *Anatolian Journal of Psychiatry*, 17(1), 53. <https://doi.org/10.5455/apd.195843>
- Hair, J. F. (2009). *Multivariate data analysis*.
- Karasar, N. (2012). Bilimsel araştırma yöntemi. *Nobel Yayıncılık*.
- Kim, D. and Kim, E. (2023). Event history analysis on cessation of leisure activities among married south korean women from 2007 to 2018. *Asia-Pacific Journal of Convergent Research Interchange*, 9(3), 213-226. <https://doi.org/10.47116/apjcri.2023.03.18>
- Kirik, A. M., Çetinkaya, A., & Gündüz, U. (2021). *Fear of Missing Out and Problematic Social Media Use Among University Students in Turkey: Correlates and Further Analysis*. <https://doi.org/10.20944/preprints202107.0173.v1>
- Liu, Z., Hu, R., & Bi, X. (2022). The effects of social media addiction on reading practice: a survey of undergraduate students in china. *Journal of Documentation*, 79(3), 670-682. <https://doi.org/10.1108/jd-05-2022-0111>
- Luo, S. and Zhu, M. (2023). Machine learning assessment of factors associated with social media addiction among chinese college students. *Proceedings of the 2023 4th International Conference on Education, Knowledge and Information Management (ICEKIM 2023)*, 1612-1620. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-172-2_179
- Medina, A. C. R., Couto, A. C. P., Machado, C. S., Nogueira, C. S. S., Moreira, J. V. F., & Marivoet, S. (2022). Concepts, spaces, and leisure practices from the perspective of youth. *Motriz: Revista De Educação Física*, 28. <https://doi.org/10.1590/s1980-657420220014721>
- Özdemir, İ. L., & Önal, N. (2024). Investigating University Students' Social Media Stalking Situations. *Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi*, 6(1), 92-105. <https://doi.org/10.38151/akef.2024.132>
- Przybylski, A. K., Murayama, K., DeHaan, C. R., & Gladwell, V. (2013). Motivational, emotional, and behavioral correlates of fear of missing out. *Computers in Human Behavior*, 29(4), 1841-1848. <https://doi.org/10.1016/j.chb.2013.02.014>
- Raudsepp, L. (2019). Brief Report: Problematic Social Media Use and Sleep Disturbances Are Longitudinally Associated With Depressive Symptoms in Adolescents. *Journal of Adolescence*, 76(1), 197-201. <https://doi.org/10.1016/j.adolescence.2019.09.005>

- Risdianti, K. S., Faradiba, A. T., & Syihab, A. (2019). Peranan Fear of Missing Out Terhadap Problematic Social Media Use. *Jurnal Muara Ilmu Sosial Humaniora Dan Seni*, 3(1), 276. <https://doi.org/10.24912/jmishumsen.v3i1.3527>
- Salinding, J. M., & Soetjningsih, C. H. (2022). Fear of Missing Out Pada Pengguna Media Sosial Dan Kaitannya Dengan Loneliness Di Masa Pandemi Covid-19. *Psikoborneo Jurnal Ilmiah Psikologi*, 10(4), 693. <https://doi.org/10.30872/psikoborneo.v10i4.9227>
- Satılmış, S. E., Cengiz, R., & Güngörmüş, H. A. (2023). The relationship between university students' perception of boredom in leisure time and internet addiction during social isolation process. *Bağımlılık Dergisi*, 24(2), 164-173. <https://doi.org/10.51982/bagimli.1137559>
- Serdar, E., Demirel, M., & Demirel, D. H. (2022). The relationship between the leisure boredom, leisure satisfaction, and smartphone addiction: a study on university students. *International Journal of Technology in Education*, 5(1), 30-42. <https://doi.org/10.46328/ijte.235>
- Sert, H. P. and Başkale, H. (2022). Students' increased time spent on social media, and their level of coronavirus anxiety during the pandemic, predict increased social media addiction. *Health Information & Libraries Journal*, 40(3), 262-274. <https://doi.org/10.1111/hir.12448>
- Tabachnick, B. G., Fidell, L. S., & Ullman, J. B. (2013). *Using multivariate statistics* (Vol. 6, pp. 497-516). Boston, MA: pearson.
- Taş, F. (2022). Covid-19 pandemisi sırasında üniversite öğrencilerinde algılanan stres, sosyal destek ve sosyal medya bağımlılığı. *Bağımlılık Dergisi*, 23(1), 95-104. <https://doi.org/10.51982/bagimli.983412>
- Terzi, E., Isik, U., Inan, B. C., Akyildiz, C., & Ustun, U. D. (2024). University students' free time management and quality of life: the mediating role of leisure satisfaction. *BMC Psychology*, 12(1). <https://doi.org/10.1186/s40359-024-01745-2>
- Tukel, Y. (2020). Investigation of the relationship between smartphone addiction and leisure satisfaction of university students. *International Journal of Technology in Education and Science (IJTES)*, 4(3), 218-226. <https://doi.org/10.46328/ijtes.v4i3.108>
- Twilley, D., Morris, L., Holland, W. H., & Holland, K. K. (2022). An examination of drama model outcomes for campus recreation users. *Recreational Sports Journal*, 46(1), 64-77. <https://doi.org/10.1177/15588661211047597>
- Wu-Ouyang, B. (2023). More mobile connectedness, less well-being?. *Journal of Media Psychology*, 35(5), 291-302. <https://doi.org/10.1027/1864-1105/a000388>
- Yang, Z. (2023). Why adolescents are addicted to social media. *Journal of Education, Humanities and Social Sciences*, 8, 1430-1436. <https://doi.org/10.54097/ehss.v8i.4498>
- Yue, H., Zhang, X., Cheng, X., Liu, B., & Bao, H. (2022). Measurement Invariance of the Bergen Social Media Addiction Scale Across Genders. *Frontiers in Psychology*, 13. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2022.879259>

Aşçılık Programı Öğrencilerinin “Slow Food” Kavramına İlişkin Algılarının Metaforlar Yöntemi ile Belirlenmesi

Soner BEŞCANLAR^{1*} 

¹ Yozgat Bozok Üniversitesi, Yozgat Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Yozgat, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 17.05.2024
Kabul Tarihi: 02.06.2024
Yayın Tarihi: 30.06.2024

Anahtar Kelimeler:

Aşçılık Programı Öğrencileri,
Slow Food,
Algı,
Metafor.

ÖZET

Günümüzde turizmin sürdürülebilirliğini sağlamak için slow food gibi gastronomi trendleri turizm paydaşları tarafından benimsenmesi önem arz etmektedir. Bu çalışmanın amacı, aşçılık programı öğrencilerinin slow food kavramını hangi metaforlar ile açıkladıklarının belirlenmesidir. Çalışmanın diğer amacı ise aşçılık programı öğrencilerinin slow food kavramını açıklamak için ürettikleri metaforların hangi kategoriler altında toplandığının tespit edilmesidir. Çalışmanın araştırma grubunu Yozgat Bozok Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde öğrenim gören 106 öğrenci oluşturmaktadır. Öğrencilerle yüz yüze görüşme sağlanmıştır. Araştırmada veriler iki bölümden oluşan görüşme formu ile elde edilmiştir. Görüşme formunun ilk bölümü katılımcıların demografik verilerine yönelik sorulardan oluşmaktadır. İkinci bölümde ise, “Slow food ... gibidir; çünkü ...” ifadesinde katılımcıların boş bırakılan yerleri doldurmaları istenmiştir. Toplanan veriler tematik içerik analizi yöntemi ile değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda 7 farklı metafor elde edilmiştir. Elde edilen metaforlar, mevsimsellik, yöresel ürün, farklı tat ve lezzet çeşitliliği, sürdürülebilirlik, alternatiflik, coğrafi işaret ve gelir kaynağı olarak gruplandırılmıştır. Geliştirilen metaforların tamamının öğrenciler tarafından olumlu nitelik taşıdığı sonucuna varılarak öğrencilerin yiyecek içecek sektöründe yeni yaklaşımları benimsedikleri ve değişim ve gelişime açık oldukları anlaşılmıştır.

Determining The Perceptions of The Cookery Program Students Regarding The Concept of “Slow Food” By Method Of Metaphors

Article Info

Received: 17.05.2024
Accepted: 02.06.2024
Published: 30.06.2024

Keywords:

Cookery Program Students,
Slow Food,
Perception,
Metaphor.

ABSTRACT

Today, in order to ensure the sustainability of tourism, it is important for gastronomy trends such as slow food to be adopted by tourism stakeholders. The purpose of this study is to determine with which metaphors culinary program students explain the concept of slow food. The other aim of the study is to determine under which categories the metaphors produced by culinary program students to explain the concept of slow food are collected. The research group of the study consists of 106 students studying at Yozgat Bozok University, Department of Hotel Restaurant and Catering Services. Face to face meetings were held with the students. In the research, data were obtained with an interview form consisting of two parts. The first part of the interview form consists of questions regarding the demographic data of the participants. In the second part, “Slow food is like...; Because ...” In the statement, participants were asked to fill in the blank spaces. The collected data were evaluated using the thematic content analysis method. As a result of the research, 7 different metaphors were obtained. The metaphors obtained were grouped as seasonality, local product, different taste and flavor diversity, sustainability, alternativeness, geographical indication and source of income. It was concluded that all of the metaphors developed by the students were positive, and it was understood that the students adopted new approaches in the food and beverage industry and were open to change and development.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Beşcanlar, S. (2024). Aşçılık programı öğrencilerinin “Slow Food” kavramına ilişkin algılarının metaforlar yöntemi ile belirlenmesi. *NEUGastro*, 3(1), 62-74. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.5>

*Sorumlu Yazar: Soner BEŞCANLAR, soner.bescanlar@bozok.edu.tr



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Turizm, birbirinden farklı zihinsel izlenimlere açık bir olgu olarak bireyler tarafından farklı bir algılanabilmektedir. Turizmin, farklı disiplinler içerisinde çok yönlü bir yapıya sahip olması bu durumun nedenlerinden biri olarak gösterilebilir. Turizm doğrudan ya da dolaylı olarak birçok disiplinle etkileşim içindedir. Bu disiplinler ise sosyoloji, psikoloji, pazarlama, eğitim, ekonomi, tarih, işletme, coğrafya, hukuk ve mimarlık gibi sıralanabilmektedir. Bu disiplinler kapsamında turizm sektöründe hizmet sağlayıcılar olarak işgörenler, işverenler, politika yapımcılar ve yerel halk gibi paydaşlar bulunmaktadır. Bu paydaşların tamamı turizm hareketliliklerinin daha etkin, daha sürdürülebilir, daha istihdam sağlayıcı ve daha gelir getirici olabilmesi için belli kural, ilke, yaklaşım ya da akımı benimseyerek faaliyetlerini sürdürmektedirler. Bu yaklaşımlardan biri de sürdürülebilir turizmdir (Kozak vd., 2010).

Günümüzde turizmin sürdürülebilirliğini sağlamak için slow food, eko-turizm, eko-etiket ve cittaslow gibi turizm trendleri tüm paydaşlar tarafından benimsenmeye başlanmıştır (Atsız vd., 2022). Bu uygulamalar yeni trend olarak sürdürülebilir turizm talebini etkileyen etkenlerdir. Dolayısıyla en başta turizm işletmeleri olmak üzere hizmet sağlayan tüm paydaşlar yerli ve yabancı turistleri çekebilmek adına sürdürülebilir turizm kapsamındaki faaliyetleri uygulamaktadırlar. Slow Food; geleneksel, yerel yemek, yeme alışkanlıkları ve yerel ekosistemlerin özelliklerini koruyan ve tüm paydaşlar tarafından benimsenerek korunmasına yönelik teşvikler verilen bir trenddir. Slow Food daha iyi anlaşılmasına yönelik üç temel kavram bulunmaktadır. Bu kavramlar, iyi, temiz ve adil kavramlarıdır (Fontefrancesco & Corvo, 2019). İyi ilkesi kaliteli, lezzetli ve sağlıklı ürünlerin üretilmesi gerekliliği; iyi ilkesi ile açıklanırken, çevreye zarar vermeden üretimi, temiz ilkesi açıklamaktadır. Adil ilkesi ise tüketici ve üretici açısından makul fiyatlar olması gerektiğini açıklamaktadır. Bu bağlamda yerel mutfakların ve gıdaların biyolojik çeşitliliğinin korunmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını hedef alan slow food hareketinin sürdürülebilir turizme katkı sağladığı söylenebilir (Kaya & Demirtaş, 2019).

Metafor analizi ile yapılan çalışmalarda en basit haliyle bir şeyi başka bir şey ile açıklama söz konusudur. Nitel bir araştırma aracı olan metafor analizi, özellikle tam olarak açıklanmamış bir kavramın özelliklerini anlamada veya bilinen bir kavramı derinlemesine incelemede etkili bir yöntemdir (Koroğlu vd., 2018). Metafor analizi daha çok eğitim bilimleri alanında kullanılmaktadır. Ancak turizm alanında metafor analizi ile yapılmış çalışmalar sınırlıdır (Gül & Gül, 2021). Literatürde turizm alanında yapılan çalışmalar incelendiğinde, turizm (Yıldırım Saçılık vd., 2016; Oğuzbalaban, 2019), turizm eğitimi (Seyitoğlu & Çakar, 2017), kültürel miras (Koroğlu vd., 2018), kadın akademisyen (Ehtiyar vd., 2019), tatil (Gül & Gül, 2021) gibi metafor analizlerinin yapıldığı araştırmalar bulunmaktadır. Literatürde turizm alanında çalışmalar bulunsa da gastronomi özelinde slow food kavramına yönelik metafor analizinin yapıldığı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışmada slow food kavramı metafor analizi ile incelendiği için, çalışmanın özgün değerinin olduğu ve literatüre katkı sağlayacağı söylenebilir.

Bu çalışmada, literatürde sınırlı sayıda araştırmada incelenen slow food kavramı ele alınmıştır. Çalışmanın amacı aşçılık programı öğrencilerinin slow food kavramına yönelik algılarının belirlenmesidir. Aşçılık programı öğrencileri, mezuniyet sonrasında turizm sektöründe aktif olarak yer aldıkları için sürdürülebilir turizm olgusunun gerçekleşmesinde benimsenen yaklaşımlardan biri olan “slow food” kavramı ile ilgili algıları oldukça önem kazanmaktadır. Çünkü güncel turizm trendlerini bilerek ve uygulayarak işletmelerinin kalite standartlarını daha iyi seviyeye getirecek ve bunun sonucunda müşteri memnuniyeti daha ileri boyutlarda sağlanacaktır. Bu nedenle bu kavramın özelliklerinin anlaşılması hem ürün hem de hizmet üreticilerine yol gösterici olması, aşçı adaylarına faydalı bir şekilde geliştirilmesi; bilimsel olarak ele alınması, tartışılması ve önerilerle desteklenmesiyle mümkündür. Gelecekte yapılacak çalışmalar için bir altyapı sağlanabilmesi için bu çalışma nitel

yöntemle hazırlanmış ve kavram hakkında detaylı bilgilere ulaşılması amaçlanmıştır.

Metafor Kavramı ve Literatür Taraması

Metafor kavramı, dilbilim ve felsefe alanlarında önemli bir yere sahiptir ve genellikle karmaşık ya da soyut bir kavramı daha anlaşılır kılmak için kullanılır. İlk kez 1980’lerde Lakoff ve Johnson tarafından yapılan “Metaphors We Live By” isimli çalışmada detaylı bir şekilde ele alınmıştır (Döş, 2010). Metafor kavramı eğitim, sosyoloji, matematik felsefe ve edebiyat gibi bilim alanlarında da sıkça kullanılan bir kavramdır. Bu kavram Yunanca meta (over, cross) ve pherein (to carry, bear) kelimelerinin bir araya gelmesinden “metapherein”den oluşmuştur. Metafor kelimesi aktarma ve benzerlik anlamları doğrultusunda kullanılmaktadır (Şahan, 2017). Metafor, bir kavram, olay ya da nesneyi ilgi tutarak veya benzeterek gerçek anlamının dışında kullanmaktır. Bir başka deyişle metafor, insanın düşüncelerini estetik bir açıyla ifade edebilmesidir. Metaforik yöntemde amaç, bir düşüncenin daha edebi ve kapsamlı anlatılmasıdır (Yazıcıoğlu, 2012). Metaforlar, bireylerin karmaşık olguları ya da anlaşılması zor soyut olguları somutlaştırarak veya diğer benzer olgularla karşılaştırarak bilinmeyen olgular için anlayış geliştirmelerini sağlamaktadır (Saban vd.,2006).

Etkili bir şekilde kullanılan metaforlar, bir durum veya olguyu açıklarken birçok sözcüğe eşdeğer zihinsel bir resim yarattığı için birçok fayda sağlamaktadır. Bu durum metaforları, etkili iletişim aracına dönüştürmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2011). Soyut kavramlar yönelik bireyler düşüncelerini ifade etmek istemeyebilmektedir. Bu durumun sebebi olarak bireylerin bilgilerini ifade etmekten çekinmeleri veya kavrama ilişkin herhangi bir bilgilerinin olmaması gösterilebilir. Böyle durumlarda metaforlar aracılığıyla bireylerin düşüncelerini açıklaması, iletişim gücünü artırması bakımından daha verimli olmaktadır (Şahin & Baturay, 2013).

Araştırmalarda herhangi bir durumu ya da ifadeyi kavramsallaştırmak için kullanılan en etkili yöntemlerden birisi de metafor analizidir. Metafor analizi, nitel bir araştırma aracıdır. Bu analiz, belirli bir konuya ait düşünce kalıplarını ve ifadelerini anlama olanağı sağlayarak kavramsal metaforları inceleme imkânı sunmaktadır (Köroğlu vd., 2018). Alanyazın incelendiğinde, metafor kullanılarak yapılan çalışmalara daha çok eğitim bilimlerinde rastlanılmaktadır. Kale ve diğerleri (2015) yapmış oldukları çalışmalarında hemşirelerin kendi mesleklerine ilişkin algılarını ortaya çıkarmayı amaçlamışlardır. Çalışmada sonunda 10’dan fazla metafor üretilmiş, metaforlar olumlu, olumsuz ve birkaçının da hem olumlu hem de olumsuz yönleri olduğu anlaşılmıştır. Bu kapsamda hemşirelerin en çok kullandıkları metaforlar amele, melek ve köle şeklinde olduğu sonucuna varılmıştır. Turizm ve metafor ilişkisi kapsamında turizm çalışmalarında metafor kullanımı, çalışma nesnesi olarak aynı zamanda da bir analiz aracı olarak yararlanılmaktadır (Adu-Ampong, 2016). Turizm alanına yönelik metafor analizi çalışmalarının daha sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. Turizm alanında yapılan metafor analizi çalışmalarına bakıldığında; Kulakoğlu Dilek ve diğerleri (2016) de; farklı kademelerde yer alan otel işletmesinde çalışan iş görenlerin turizm, barış ve turizm-barış arasındaki ilişki bağlamında algılarının tespit edilmesi amacıyla yaptıkları çalışmada, turizm-barış ilişkisi ile ilgili ekonomik, ilişkisel duygusal ve bütünsel algılar şeklinde dört farklı kategori olarak sınıflandırma yapmıştır. Şahin ve diğerleri (2018) tarafından yapılan çalışmada turistlerin algılarının metaforlar analizi vasıtasıyla “Türkiye”, “İstanbul”, “Turizm” ve “Turist Rehberi” kavramları için algılarını belirlemeyi amaçlamışlardır. Sonuçta ağırlıklı olarak olumlu algıların yer aldığı “Türkiye”, “Turizm” ve “Turist Rehberi” kavramına yönelik 22’şer adet metafor geliştirilmiş olup “İstanbul” kavramına yönelik ise 19, metafor geliştirmiştir. Ertaş (2019) yerel halk bağlamında yapmış olduğu çalışmada amaç; turizmin gelişim göstermediği kentlerde yerel halkın turizm algısını metafor aracılığı ile belirlemektir. Sonuç olarak 150 kişinin katılım gösterdiği çalışmada 268 metafor elde edilmiştir. Tespit edilen metaforlar; “ekonomik”, “duygusal”, “sosyo-kültürel”, “çevresel”, “geleneksel”, “ilişkisel”, ve “alternatif” algı olarak sınıflandırılmıştır. Taş Gürsoy ve Sonuç (2020) tarafından yapılan çalışmada İzmir’in Foça

ilçesinde gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada kültür turizmi ve kültürel miras turizminin sürdürülebilir kapsamda halkın algısını öğrenci boyutuyla değerlendirmiştir. Çalışmaya 261 öğrenci katılım göstermiştir. Elde edilen metaforlar arasında turizm kavramında ekonomik ve sosyal, kültür kavramında ise karşılıklı etkileşim, hazine ve zenginlik ve toplumun aynası kategorilerinde metaforlar ortaya konulmuştur. Koca ve Ertürk (2021) yapmış oldukları çalışmalarında turist kavramının metafor analizi aracılığıyla Aydın ili Köşk İlçesi ile Afyonkarahisar Merkez ilçesinde toplam dört okulda öğrencinin katılım gösterdiği çalışmada öğrencilerin "turizm" ve "turist" kavramlarının ne ifade ettiğinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda turizm ve turist kavramlarına yönelik 6 kategoride metafor oluşmuştur.

Turizm sektörü makineleşmeden uzak bir endüstri olmasının yanında yapılan hizmetlerin büyük bir bölümü emek yoğunudur. Bu nedenle birçok bireye istihdam yaratmaktadır. Bunun yanında iş görenler arasında sosyal ilişki oluşumuna ve bireylerin kişisel gelişimlerine de katkı sağlamaktadır. Tüm bu faydalara rağmen turizm sektörü sektörün ihtiyacını karşılayabilecek nitelikte ve beceride olan operasyonel anlamda işgören sağlamada da problem yaşamaktadır (UNWTO, 2022). Turist memnuniyeti sağlanması açısından bunun gibi problemlerin giderilebilmesi gerekmektedir. Çünkü sunulan hizmet üretildiği anda tüketiminin gerçekleştiği için anlık olarak hizmet kalitesi standardını koruyabilmelidir. Bu nedenle müşteri memnuniyeti hem destinasyon imajı hem de işletme imajı açısından oldukça önemlidir. Sonuç olarak da bu memnuniyet düzeyinden turizm sektörünün her paydaşı doğrudan etkilenmektedir. Müşteri memnuniyeti sağlanırken çalışan memnuniyetinin sağlanması da işletmelere ve destinasyonlara başarıyı getiren bir diğer unsurdur. Bunun sonucunda da çalışan eğitimi ve çalışan tatmini önemli bir konumda yer almaktadır (Tekin, 2012). Buna bağlı olarak da çalışanlar zaman içerisinde edindikleri tecrübeler doğrultusunda hizmet sundukları turistlere ve üretmiş oldukları ürün ve hizmetlere yönelik çeşitli algılar oluşturabilmektedir. Bunun sonucunda da bireylerin sahip oldukları algılar, onların sunmuş olduğu ürün ve hizmetin kalitesini etkilemektedir. Bu nedenle yeni sürdürülebilir gastronomi trendlerinin aşçı adayları tarafından doğru algılanması, yerinde kaliteli ve sürece değer katan uygulamalarla sektörde yer alması önem kazanmaktadır.

YÖNTEM

Turizm olgusunun sürdürülebilir bir yaklaşımla varlığının devam etmesi ekonomik, sosyolojik ve çevresel açıdan oldukça önemlidir. Bu kapsamda turizm endüstrisinin tüm paydaşlarının turizmin sürdürülebilirliğine katkı sunması gerekmektedir. Bu doğrultuda turizm sektöründe istihdam sağlamak üzere yetiştirilen önlisans aşçılık programı öğrencilerinin, turizm endüstrisinde sürdürülebilir yaklaşım olan "slow food" akımı ile ilgili algılarını tespit etmek önemlidir. Bu amaçla hazırlanan çalışmada, aşçılık programı öğrencilerinin "slow food" kavramına ilişkin algılarını hangi metaforlar aracılığıyla açıkladıkları tespit edilerek oluşturulan metaforlar ortak özellikleri kapsamında gruplandırılmıştır. Bu araştırmanın evrenini, 2023-2024 eğitim-öğretim yılı güz döneminde Yozgat Bozok Üniversitesi, Yozgat Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde öğrenim gören tüm öğrenciler oluşturmaktadır. Araştırmanın gerçekleştirilmesinden önce Yozgat Bozok Üniversitesi tarafından E.136393 sayılı etik kurul onayı alınmıştır. Bölümde toplam 120 öğrenci bulunmaktadır. Araştırmanın örnekleminin tespit edilmesinde kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemde görüşmeyi kabul eden öğrenciler ile çalışılmıştır (Altunışık vd., 2004). 14 öğrencinin görüşme formları eksik ve hatalı olduğu için toplamda 106 öğrenci üzerinden analiz yapılmıştır. Araştırmanın örneklem büyüklüğünün evreni temsil edebileceğinden hareketle araştırma sonuçlarının evrene genellenebilmesi açısından yeterli olduğu düşünülmektedir (Altunışık vd., 2004; Yazıcıoğlu & Erdoğan, 2004; Ural ve Kılıç, 2006). Araştırmada öğrencilerden bilgi sağlanabilmesi için görüşme formu hazırlanmıştır. İki bölümden oluşan formun birinci bölümde öğrencilerin demografik özellikleri sorulmuştur. Görüşme formunun ikinci bölümünde ise öğrencilerin "Bana Göre Slow Food ... Gibidir. Çünkü ..." cümlesinin

devamında ifadenin sebeplerini yazmaları istenmiştir. Öğrencilerden bu bölümde sadece tek bir metafor üzerinde durmaları istenmiştir. Öğrencilerle yapılan görüşme sonucunda elde edilen görüşme formları araştırmanın temel veri kaynağını oluşturmuştur. Aşçılık programı öğrencilerinin “slow food” kavramına ilişkin algılarını metaforlar yöntemi ile ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmada, nitel veri analiz tekniklerinden birisi olan tematik içerik analizi kullanılmıştır. Tematik içerik analizi; tümevarımsal tematik analiz, teorik tematik analiz, anlamsal tematik analiz, gizil tematik analiz, özcü/realist ve yorumlamacı tematik analiz olarak 5 farklı sınıflandırmada incelenmektedir. Bu çalışmada anlamsal tematik analizden (semantik tematik analiz) faydalanılmıştır. Anlamsal bir yaklaşımla, temalar verilerin açık ya da yüzeysel anlamları içinde tanımlanmaktadır. Araştırmacı, ankete katılan bireylerin yazdıklarının ya da ifade ettiklerinin dışında bir şey aramadan ifadeleri aynen gruplandırmaktadır. İçerikteki kalıpları ve özetleri göstermek için basitçe oluşturulan tanımlar ve anlamlara yer verilmektedir (Braun & Clarke, 2006).

Tematik analiz, çeşitli araştırma alanları ve teorik perspektifler için uygun ve “temel” bir yöntem olarak faydalıdır. Çünkü;

- Bireylerin kişisel deneyimlerine odaklanarak, belirli bir bağlamdaki fenomeni anlamayı amaçlar. Araştırmacı, derinlemesine mülakatlar veya anketler gibi yöntemlerle bu deneyimleri ve anlayışları ortaya çıkarabilir.
- Belirli bir fenomenin medya gibi araçlar aracılığıyla nasıl temsil edildiğini ve bu temsillerin toplumdaki bireylerin bu fenomeni nasıl anladıklarını veya deneyimlediklerini nasıl şekillendirdiğini inceler.
- Geniş veri setlerinden anlamlı desenler ve ilişkiler çıkarmak için kullanılır. İstatistiksel araçlar ve algoritmalar, bu verileri analiz ederek hipotezler oluşturur veya test eder (Clarke & Braun, 2013).

Yapılan görüşmelerde katılımcılardan slow food akımına yönelik sadece tek bir metafor geliştirmeleri istenmiştir. Ardından geliştirilmiş olan metaforların geçici listesi hazırlanmıştır. Daha sonra geliştirilen metaforlar anlamlılık seviyeleri kontrol edilmiştir. Gerekli kontroller yapıldıktan sonra aşçılık programı öğrencilerinin slow food kavramına yönelik geliştirdikleri metaforlar ortak özellikleri bağlamında değerlendirmeye alınmıştır. Bu sonuçla yedi farklı kavramsal metafor grubu oluşturulmuştur.

Nitel çalışmada yapılan çalışma sonucunda toplanan verilerin detaylı olarak rapor edilerek sonuçlara nasıl ulaşıldığının açıklaması geçerlilik açısından önem rol oynamaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2021). Bu nedenle çalışmada geçerliği sağlamak amacı ile aşçılık programı öğrencilerden toplanan formlarda yazılan cevaplara doğrudan alıntı yapılarak yer verilmiştir. Çalışmada metafor gruplarının oluşturulmasında objektif sonuçlar için uzman görüşünden yararlanılmıştır. Görüşüne başvuru uzmanların her ikisi de aşçılık programı öğretim elemanıdır. Uzmanlara metaforların yazılı olduğu bir liste ile gerekli kısa açıklamaları içeren yedi kategorinin bulunduğu ikinci bir liste verilmiş ve öğrencilerin vermiş olduğu kısa açıklamalar ile kategorileri eşleştirmeleri istenmiştir. Uzman görüşleri ile Miles ve Huberman’ın (1994) analiz modelinde yer alan formül (Güvenirlik=görüş birliği/görüş birliği+görüş ayrılığı) kullanılarak kodlayıcılar arası güvenilirlik hesaplanmıştır. Tutarlılıktan söz edilebilmesi için görüş birliğinin %90 üzeri bir değerde olması gerekmektedir. Bu çalışmada güvenilirlik %92 olarak hesaplanmıştır (Saban vd., 2006).

BULGULAR

Aşçılık Programı Öğrencilerine İlişkin Demografik Veriler

Araştırmaya katılanların %61’i kız öğrenciler, %39’u ise erkek öğrenciler ve büyük çoğunluğunu (%90) 19-25 yaş arası öğrenciler oluşturmaktadır. Öğrencilerin %52’si birinci sınıf, %48’i ise ikinci sınıftır. Araştırma katılımcılarının demografik özelliklerine göre dağılımı Tablo 1’de sunulmaktadır.

Tablo 1

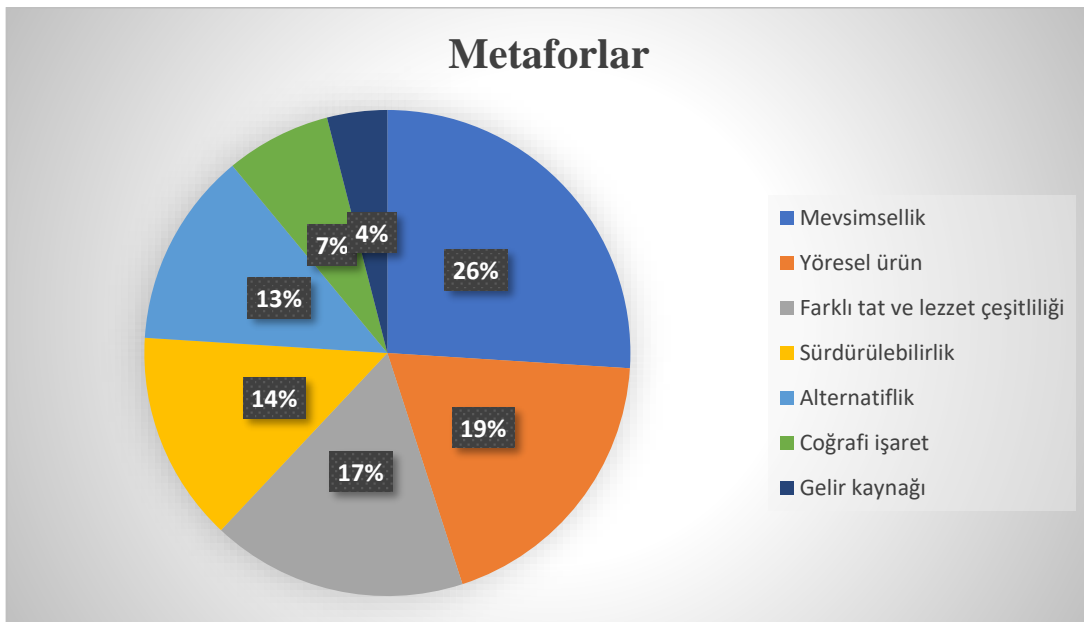
Katılımcıların Demografik Özellikleri

Özellikler		<i>f</i>	%
Yaş	19-25	95	90
	26-30	8	7
	30 ve üzeri	3	3
Cinsiyet	Erkek	41	39
	Kız	65	61
Sınıf	Birinci sınıf	55	52
	İkinci sınıf	51	48
Mezun Olunan Lise	Meslek Lisesi	54	51
	Anadolu Lisesi	37	35
	İmam Hatip Lisesi	15	14
Toplam		106	100

Katılımcılar tarafından slow food kavramına yönelik olarak 7 farklı metafor geliştirildiği görülmektedir. Geliştirilmiş olan metaforların yüzdeler oranlarına ait veriler aşağıdaki Şekil 1’de yer almaktadır.

Şekil 1

Metaforların Yüzdeler Dağılımı



Birinci Metafor: Slow Food olgusunu “mevsimsellik” metaforu ile algılayan katılımcıların oluşturduğu bu metafor grubu tüm metaforların %26’sını oluşturmaktadır. Bu kategoride yer alan bazı

katılımcı ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

“Slow Food bana mevsimselliği ifade eder. Çünkü mevsiminde olan ürün daha doğal ve lezzetli ürünlerdir”.

“Slow Food bana mevsimselliği ifade eder. Çünkü mevsiminde olan ürünler yardımıyla slow food akımına yönelik yemekler üretebiliriz.

“Slow Food bana mevsimsel olmayı ifade eder. Çünkü mevsiminde olmayan ürünle yemek yapmak demek, doğallıktan uzaklaşmak demektir.

İkinci Metafor: Slow Food olgusunu “yöresel ürün” metaforu ile algılayan katılımcıların oluşturduğu bu metafor grubu tüm metaforların %19’unu oluşturmaktadır. Bu kategoride yer alan bazı katılımcı ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

“Slow Food bana yöresel ürünleri ifade eder. Çünkü endüstriyel ürünler işlenmiş ürünlerdir”.

“Slow Food bana yöresel ürünleri ifade eder. Çünkü yöresel ürün demek doğal lezzet demektir.

“Slow Food bana yöresel ürünleri ifade eder. Çünkü yerel ürün kullanılmayan yemekler diğerlerinden ayır edilemez.

Üçüncü Metafor: Slow Food olgusunu “farklı tat ve lezzetler” metaforu ile algılayan katılımcıların oluşturduğu bu metafor grubu tüm metaforların %17’sini oluşturmaktadır. Bu kategoride yer alan bazı katılımcı ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

“Slow Food” bana lezzeti ifade eder. Çünkü doğal ve yöresel ürünlerin daha çok kullanıldığı bu yaklaşımda yemeklerin daha lezzetli olacağını düşünüyorum”.

“Slow Food” bana farklı tat ve lezzetler ifade eder. Çünkü Anadolu mutfağı o kadar çeşitli ürünleri bünyesinde barındırıyor ki, bence bu yaklaşımda da çok çeşitli lezzetli ürünlerin var olduğunu düşünüyorum”.

“Slow Food” bana farklı tat ve lezzetleri ifade eder. Çünkü keşfedilmemiş bir çok ürün ve tat keşfedilmek üzere bizleri bekliyor”.

Dördüncü Metafor: Slow Food olgusunu “sürdürülebilirlik” metaforu ile algılayan katılımcıların oluşturduğu bu metafor grubu tüm metaforların %14’ünü oluşturmaktadır. Bu kategoride yer alan bazı katılımcı ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

“Slow Food” sürdürülebilirliği ifade eder. Çünkü gastronomi turizmi bence on iki ay yaşanmalıdır”.

“Slow Food” sürdürülebilirliği ifade eder. Çünkü tüm yiyeceklerin özü korunarak gelecekte kullanılması gerekliliği unutulmamalıdır”.

“Slow Food” sürdürülebilirliği ifade eder. Çünkü bu sektör yerel halkın geçim kaynağıdır.”

Beşinci Metafor: Slow Food olgusunu “alternatif” metaforu ile algılayan katılımcıların oluşturduğu bu metafor grubu tüm metaforların %13’ünü oluşturmaktadır. Bu kategoride yer alan bazı katılımcı ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

"Slow Food" bana alternatif yemekleri ifade eder. Çünkü her alanda fast food ürünleri görmekten sıkıldım".

"Slow Food" bana alternatif yemekleri ifade eder. Çünkü alternatif yemek olabilmek her zaman diğer yemeklerden ayırt edici bir özelliği olabilir.

"Slow Food" bana alternatif yemekleri ifade eder. Çünkü restoranlarda menüler birbirini tekrar etmektedir.

Altıncı Metafor: Slow Food olgusunu "coğrafi işaret" metaforu ile algılayan katılımcıların oluşturduğu bu metafor grubu tüm metaforların %7'sini oluşturmaktadır. Bu kategoride yer alan bazı katılımcı ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

"Slow Food bana coğrafi işareti ifade eder. Çünkü coğrafi işaretli birçok ürün doğal ürünler olduğu için slow food akımına yönelik ürünler olduğunu düşünüyorum".

"Slow Food bana coğrafi işareti ifade eder. Çünkü kültürel değerler daha çok değerli ve yöresel ürünlerdir. Geleceğe aktarılması gereken ürünler olmaktadır".

Yedinci Metafor: Slow Food olgusunu "gelir kaynağı" metaforu ile algılayan katılımcıların oluşturduğu bu metafor grubu tüm metaforların %4'ünü oluşturmaktadır. Bu kategoride yer alan bazı katılımcı ifadeleri aşağıda sunulmuştur:

"Slow Food" gelir kaynağını ifade eder. Çünkü artık bilinçli turistler daha kaliteli yemek yiyerek daha fazla para ödemektedirler. Bu durumda ben daha fazla gelir elde ederim".

"Slow Food" gelir kaynağını ifade eder. Çünkü yiyecek içecek sektörü çok para kazandıran bir sektördür".

"Slow Food" gelir kaynağını ifade eder. Çünkü insanlar artık yöresel ve yerinde doğal olan ürünlere para harcamak istemektedirler ve seyahat etmektedirler".

TARTIŞMA VE SONUÇ

Üretilen metaforlar kapsamında öğrencilerin "slow food" olgusuna yönelik olumlu bir algıya sahip olduğu söylenebilir. Toplamda 7 metafor geliştirilmiştir. Geliştirilen metaforların tamamı öğrenciler tarafından olumlu nitelik taşımaktadır. Bu durumda gösteriyor ki; öğrencilerin yiyecek içecek sektöründe yeni yaklaşımları benimsedikleri ve sektör için olumlu hareket olduğu ve değişim ve gelişime açık oldukları anlaşılmıştır. Aşçılık programı öğrencilerinin "slow food" olgusuna yönelik üretmiş oldukları metaforlar 7 farklı kavram altında toplanmıştır. Araştırmanın bulgularına göre "slow food" olgusuna yönelik olarak, aşçılık programı öğrencilerinin %26'sı mevsimsellik algısı, %19'u yöresel ürün algısı, %17'si farklı tat ve lezzet algısı, %14'ü sürdürülebilirlik algısı, %13'ü alternatiflik algısı, %7'si coğrafi işaret algısı ve %4'ü gelir kaynağı algısına sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümü aşçılık programı öğrencilerinin büyük bir kısmı, "slow food" denildiğinde ilk akla gelen mevsimsellik, yöresel ürün, farklı tat ve lezzet gibi klasik bir anlayışla yaklaşmaktadır. Bu sonuç "slow food" yaklaşımının benimsemiş olduğu temel değerlerle örtüşmekte olduğu ve turizm sektörüne ara eleman olarak yetişen aşçılık programı öğrencilerinin bu akımı doğru anladıklarını ve bu akıma bilinçli yaklaştıklarını göstermektedir. Yapılan çalışmada (Pajo, 2015) Slow Food etkinliklerinin daha başarılı şekilde gerçekleşmesi için en önemli unsurun çocukların yerel ürün üretim ve tüketim konusunda bilinçlendirilmesi gerekliliği sonucuna ulaşması, aşçılık programı

öğrencilerinin en fazla oluşturdukları metafor olan “yöresel ürün algısı” sonucunu destekler niteliktedir.

Katılımcıların ifade ettiği sürdürülebilirlik, alternatiflik ve coğrafi işaret gibi algılar açılış programı öğrencilerinin ülkemizin en önemli turizm çeşidi olan deniz-kum-güneş üçgeni dışında bir turizm çeşidinin slow food akımı ile turizm endüstrisi altında yer alması ve daha da geliştirilmesi gerekliliği anlayışına sahip oldukları öngörülmüştür. Yapılan çalışmada (Yenipınar vd., 2014) Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünlerinin konu olduğu lezzet turları, coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliği ve tanıtımı için öneme sahiptir. Coğrafi işaretli ürünlerin yer aldığı turların destinasyonların gastronomi turizmi açısından gelişebilmesinde destek sağladığını ve alternatif turizm çeşidi olarak lezzet haritalarının oluşturulmuş olması açılış programı öğrencilerinin oluşturmuş olduğu alternatiflik metaforu ile örtüşmektedir.

Katılımcıların ifade ettiği sürdürülebilirlik, alternatiflik ve coğrafi işaret metafor kavramlarından çıkarılacak bir diğer sonuç ise endüstriyel ürünlerin yerine daha fazla yöresel ve doğal ürün kullanmak istedikleri algısına ulaşılabilir. Bu algı (Sağır, 2017) tarafından yapılan çalışmanın sonucu ile benzerlik göstermektedir. Yapılan bu çalışmaya göre slow food gibi trend akımlar, küreselleşmenin olumsuz etkilerini en aza indirebilmek için yerel destinasyonlardaki üretimin daha fazla geleneksel yaşam tarzlarına ve daha fazla sürdürülebilir bir yaklaşımla hareket edilmesi sonucuna varılmıştır. Çünkü sektörde oldukça hazır ve endüstriyel ürünle karşı karşıya kalan turizm mutfak departmanı iş görenleri hazır ürünleri kullanmaktan oldukça rahatsız olmaktadır. Yine bir diğer çalışmada (Aliyeva ve Kurgun, 2021) Foça ilçesinin turizm potansiyeli değerlendirilmiştir. Bölgede üretilen ürünler ve turistik ürünlerin pazarlanması noktasında slow food akımının benimsendiği açıklanmıştır. Böylece hem Foça kararı üzümünün üretimine ilişkin sürdürülebilirlik hem de yerel halka ekonomik kalkınma açısından katkı sağlandığı sonucuna varılmıştır. Bu sonuçla, açılış programı öğrencilerinin oluşturduğu sürdürülebilirlik ve alternatiflik metaforlarını destekler nitelikte olduğu görülmüştür.

Ancak mevcut düzen içerisinde farklılık yaratamamakta oldukları yönünde yorumlanabilir. Araştırmaya katılan açılış programı öğrencilerinin %7'si coğrafi işaret algısını ortaya koymuşlardır. Bu durum metafor dağılımlarına bakıldığında öğrencilerin coğrafi işaret ile slow food akımı arasında ilişki olduğu bilincinde olduğu ancak menşe adı ve mahreç işareti kavramlarına daha uzak oldukları anlaşılmıştır. Öğrenciler için bir diğer metaforik sınıflandırma ise gelir kaynağı kategorisidir. Öğrencilerin yeni tüketim trenlerinden haberdar olmaları ve bu durumu yorumlamaları farkındalık açısından umut verici olmuştur. Bu tüketim trendinin gelir getirici bir etken olduğu sonucu öğrencilerin %4'ü tarafından ulaşılmıştır. Diğer metaforlara göre çok düşük bir orana sahip öğrenciler tarafından geliştirilmiş olsa da sürdürülebilir ve alternatif bir gelir kaynağı olarak görülmesi gelecekte bu tüketim akımı sayesinde turizm sektörünün paydaşlarının gelir elde edeceği görüşüne sahip oldukları anlaşılmıştır.

Çalışma sonuçlarından hareketle açılış programı öğrencilerinin slow food gibi yeni ve sürdürülebilir yaklaşımlara olumsuz bir algı oluşturmadığı görülmektedir. Bu sonucun elde edilmesinde katılımcıların çoğunun turizm ve gastronomi alanında iyi bir bilince sahip olduğu, doğal ve yerel ürünler kullanılarak slow food akımının benimsendiği ve öğrencilerin endüstriyel ürünlerin yerine daha çok yöresel ürünlerin kullanılması gerektiği yönünde algılar geliştirdiği görülmektedir.

Alanyazında slow food akımının metaforlar yöntemiyle tespit edilmesine yönelik bir araştırmaya rastlanmamış olması, bu alandaki önemli bir boşluğu dolduracağı düşüncesi çalışmanın önemini artırmaktadır. Ayrıca ileride turizm ve gastronomi trendlerinin algılanmasına yönelik yapılacak çalışmalara yön vereceği düşünülmektedir. Çalışma, Yozgat Bozok Üniversitesi, Yozgat Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü önlisans Açılış programı öğrencileriyle sınırlandırılmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans ve yüksek lisans öğrencilerine yönelik benzer çalışmalar yürütülebilir. Bu çalışma sonucu elde edilen bulguların sektör-işveren ve işgören

bağlamındaki tüm paydaşlar için önemli bir veri kaynağı olacağı düşünülmektedir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma (12/04/2023 tarih ve E.136393 sayılı Yozgat Bozok Üniversitesi, Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onay Belgesi ile) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Soner BEŞCANLAR (%100)

Veri Toplama (CRediT 2) Soner BEŞCANLAR (%100)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Soner BEŞCANLAR (%100)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Soner BEŞCANLAR (%100)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Soner BEŞCANLAR (%100)

Finansman

Çalışma herhangi bir finansal destek almamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: 3 Sağlıklı ve Kaliteli Yaşam

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: 12 Sorumlu Üretim ve Tüketim

REFERANSLAR

- Adu-Ampong, E. (2016). A metaphor analysis research agenda for tourism studies. *Annals of Tourism Research*, 57, 248-250.
- Aliyeva, N., ve Kurgun, A. (2020). Slow Food hareketinin gastronomi turizminin sürdürülebilirliği ile ilişkisi: Foça örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 234-251.
- Altunışık, Remzi, Recai Coşkun, Serkan Bayraktaroğlu & Engin Yıldırım (2004). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı*. 3. Baskı, İstanbul: Avcı Ofset.
- Atsız, O., Kahraman, O. C., & Beşcanlar, S. (2022). Kırsal Destinasyonda Yerel Halkın Yer Kimliği Algısının Turizmin Gelişimine Desteği: İkamet Edilen Sürenin Rolü. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 5(2), 190-203. <https://doi.org/10.53353/atrss.109051>
- Braun, V. & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3, 77-101
- Bramwell, W. & Lane, B (1993) Sustainable Tourism: An Evolving Global Approach *Journal of Sustainable Tourism* 1 (1) 1-5
- Cerit, Y. (2008). Öğretmen kavramı ile ilgili metaforlara ilişkin öğrenci, öğretmen ve yöneticilerin görüşleri. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 6(4), 693-712.
- Döş, İ. (2010). Aday Öğretmenlerin Müfettişlik Kavramına İlişkin Metafor Algıları. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(3), 607-629
- Ehtiyar, V.R., Solmaz, C. & Üst Can, Ç. (2019). “Kadın akademisyen” olmak: turizm alanındaki kadın akademisyenlere yönelik bir metafor çalışması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16 (2), 296-318.
- Ertaş, Ç. (2019). Şırnak'ta yaşayan yerel halkın turizme dönük metaforik algısı. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(70), 720-733.
- Gül, M. ve Gül, K. (2021). Turizm ve otel işletmeciliği bölümü önlisans öğrencilerinin “tatil” kavramına ilişkin algılarının metaforlar yardımıyla analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1404-1423
- Kale, E., & Çiçek, Ü. (2015). Hemşirelerin kendi mesleklerine ilişkin metafor algıları. *Sağlık ve hemşirelik yönetimi dergisi*, 3(2), 142-151
- Fontefrancesco, M. F., & Corvo, P. (2019). Slow Food: History and activity of a global food movement toward SDG2. *Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals; Leal Filho, W., Azul, A., Brandli, L., Özuyar, P., Wall, T., Eds.*
- Kahyaoğlu, M. ve Kırıktaş, H. (2016). Ortaöğretim ve üniversite öğrencilerinin "doğa" kavramına ilişkin algılarının metafor analizi yoluyla incelenmesi. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 33(Ocak), 58-76
- Kaya, B., & Demirtaş, B. (2019). Sürdürülebilir Turizm Açısından Slow Food Hareketine Bakış Ve Türkiye Uygulamaları *International Black Sea Coastaline Countries Symposium*.
- Koca, N., Ertürk, A. (2021). Ortaokul öğrencilerinin “turizm” ve “turist” kavramlarına ilişkin metaforik algıları. *Araştırma ve Deneyim Dergisi*, 6(2), 139-156.
- Kozak, N.; Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2010). *Genel turizm: ilkeler - kavramlar*. (10. Basım). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Köroğlu, A., Asmadili, V. U., & Asmadili, İ. (2022) Termal Turizm Amaçlı Seyahat Eden Turistlerin Sürdürülebilir Turizm Algıları Ve Gönüllü Sade Yaşam Tarzları Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi: Pamukkale Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (53), 313-325.
- Köroğlu, Ö., Yıldırım, H. U. ve Avcıkurt, C. (2018). Kültürel miras kavramına ilişkin algıların metafor analizi yoluyla incelenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 98-113
- Kulakoğlu Dilek, N., Dilek, S. E., Gümüş, M. (2016). Otel çalışanlarının turizm ve barış ilişkisine yönelik metaforik algıları. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 6(2), 1-15.
- Lane, B. (2009). Thirty years of sustainable tourism: Drivers, progress, problems—And the future. In *Sustainable tourism futures* (pp. 39-52). Routledge.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded Sourcebook*. (2nd ed). Thousand Oaks, CA: Sage
- Pajo, A. (2015). Türkiye'deki Cittaslow kentleri yerel yönetimlerinin destinasyon pazarlaması uygulamaları: Vize ilçesi örneği (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Saban, A. (2008). Okula ilişkin metaforlar. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 55, 459-496.
- Saban, A. (2009). Öğretmen adaylarının öğrenci kavramına ilişkin sahip oldukları zihinsel imgeler. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 7(2), 281-326
- Saban, A.; Koçbeker, B. N. ve Saban, A. (2006). Öğretmen Adaylarının Öğretmen Kavramına İlişkin Algılarının Metafor Analizi Yoluyla İncelenmesi. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Bilimleri*, 6(2), 461-522
- Sağır, G. (2017). From tradition to globalization: Slow food and cittaslow movements. *The Journal of Social Science*, 1(2), 50-59.
- Seyitoğlu, F. ve Çakar, K. (2017). Tourism education and internships: a metaphor analysis. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 17 (4), 269-280.
- Şahan, K. (2017). Metafor ne değildir?. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(8), 166-176
- Şahin, S., Tezcan, A. E., Bekci, M. (2018). Yerli turistlerin Türkiye, İstanbul, turizm ve turist rehberi ile ilgili metaforları. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 251-264.
- Şahin, Ş. ve Baturay, M. H. (2013). Ortaöğretim Öğrencilerinin İnternet Kavramına İlişkin Algılarının Değerlendirilmesi: Bir Metafor Analizi Çalışması. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 21(1), 177-192.
- Oğuzbalaban, G. (2019). Karadeniz Ereğli'de yaşayan yerel halkın "turizm" kavramına ilişkin algılarının metaforlar yardımıyla analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (4), 2566-2581
- Taş Gürsoy, İ., Sonuç, N. (2020). Turizm ve kültür: lise ve üniversite öğrencilerinin algılarına ilişkin metafor analizi. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 15(23), 1809-1828.
- Tekin, Ö. A. (2012). Sendikacılık ve Türkiye turizm sektörü. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(2), 125-152.
- UNWTO (2019). *Tourism Highlights 2014 Edition. Tourism in the world: Key figures.* http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/unwto_highlights14_en.pdf
- UNWTO (2022). *Tourism statistics.* Erişim tarihi: 28.11.2022, <https://www.unwto.org/tourismstatistics/tourism-statistics-database>.

- Ural, Ayhan & İbrahim Kılıç. Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi SPSS 10.0-12.0 For Windows, 2. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık. 2006.
- Yazıcıoğlu, Ramazan (2012). "Metafizik Alanda Sörf Ya Da Mecaz ve Semboller Üzerinden Anlamlandırma: Bir Anlatım Yöntemi Olarak Metafor", Milet ve Nihal. 9:1,135-164.
- Yazıcıoğlu, Yahşi & Samiye Erdoğan. (2004). SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yenipınar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerellerin Önemi ve Coğrafi İşa retleme: Van Otlı Peyniri. The Journal of Tourism and Gastronomi Studies, 13, 23. https://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue2/2014_vol2_issue2_article2.pdf.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (8. Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Yıldırım, Ali & Hasan Şimşek (2008). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S. ve Özkan, Ç. (2016). Turizm ve otel işletmeciliği bölümü önlisans öğrencilerinin 1410 "turizm" olgusuna ilişkin metaforik algıları. Akademik Bakış Dergisi, 53:84-103.
- Yenipınar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerellerin Önemi ve Coğrafi İşa retleme: Van Otlı Peyniri. The Journal of Tourism and Gastronomi Studies, 13, 23. https://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue2/2014_vol2_issue2_article2.pdf.

Mevlevilikte Tuzun Yeri ve Önemi

Yılmaz SEÇİM¹  Mehmet KORU^{2*} 

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 07.05.2024
Kabul Tarihi: 03.06.2024
Yayın Tarihi: 30.06.2024

Anahtar Kelimeler:
Mevlevilik,
Mutfak Kültürü,
Tuz.

ÖZET

Tuz, insanlık tarihinin bilinen en eski baharatlarından biridir. Bunun kanıtı olarak Konya iline bağlı Çumra ilçesinde bulunan ve Neolitik Dönemin en eski antik kentlerinden biri olan Çatalhöyük'te tuzluk bulunduğu tespit edilmiştir. İçeriğinde birçok minerali barındırması bakımından tuzun insan sağlığına olumlu ve olumsuz etkileri bulunmaktadır. Tuz, yemek ve salata gibi yiyeceklerde tatlandırma amaçlı kullanılmaktadır. Tatlandırma amacının dışında ise dünyada bilinen en eski gıda muhafaza yöntemleri arasında olduğu bilinmektedir. Tuz aynı zamanda hem semavi hem de diğer dinlerde kutsal kabul edilmektedir. Bu kutsal kabul ediş tuz temasına dayanan birçok ritüelin de başlamasına ve bir gelenek haline gelmesine olanak sağlamıştır. İslamiyet dışında Yahudilikte de yemeğe tuzla başlandığı ve bu durumun İslamiyet'te benzerlik gösterdiği bilinmektedir. Dinlere bağlı olarak faaliyet gösteren tarikatlarda da tuz konusunda birçok ritüel geliştirilmiş ve uygulanmıştır. Bunlarda biri de geçmişi sekiz yüz yıla dayanan Mevlevilik tarikatıdır. Mevlevilikte tuz konulu birçok ritüel yer almaktadır. Bu ritüellerden biri Mevlevi kültüründe yemeğe tuz ile başlayıp tuz ile bitirmektir. Bir Mevlevi ritüeli olan bu gelenek hala birçok kişi tarafından süregelen bir uygulamadır. Bu ritüelden hareketle, Hz. Mevlana'nın açışısı olan ve dünyada adına anıtmezar (türbe) yapılan ilk isim olan Ateşbaz-ı Veli'nin türbesinde günümüzde ziyaretçilerin bereket için tuz alıp bırakabildiği bilinmektedir. Ziyaretçiler türbeden aldıkları tuzla, şifa ve bereket bulacaklarına inanmaktadır. Bugüne kadar tuz konusuna dayanan edebî, tarihi ve gastronomik içerikli birçok çalışma yapılmıştır ve bu çalışmanın da literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışma kapsamında 14 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular ışığında, Mevlevilikte, tuzla ilgili yapılan ritüellerin devam ettiği, hatta Konya'da bulunan bazı işletmelerin konuklarına bu kültürel geleneği (tuzla yemeğe başlama ve bitirme) anlattığı tespit edilmiştir. Farklı dinlerde tuzla yapılan ritüellerin ise birbiri ile benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir.

The Place and Importance of Salt in Mevlevi Order

Article Info

Received: 07.05.2024
Accepted: 03.06.2024
Published: 30.06.2024

Keywords:
Mevlevi Order,
Culinary Culture,
Salt.

ABSTRACT

Salt is one of the oldest known spices in human history. As a proof of this, salt pans were found in Çatalhöyük, one of the oldest ancient cities of the Neolithic Period, located in Çumra district of Konya province. In terms of comprising of lots of minerals inside, salt has positive and negative effects on human health. Salt is used for flavoring purposes in many foods such as meals and salads. Apart from the flavouring purpose, it is known to be among the oldest food preservation methods known in the world. Salt is also considered sacred in both monotheistic and other religions. This sacred acceptance enabled many rituals based on the theme of salt to begin and become a tradition. It is well known that in Judaism, apart from Islam, the beginning of the meal is with salt and this situation is similar to Islam. Cults operating under religions have also developed and applied many rituals about salt. One of these is the Mevleviyeh which dates back 800 years. There are many rituals about salt in Mevleviyeh. One of these rituals in Mevlevi culture is to start and end the meal with salt. This traditional Mevlevi ritual is still an ongoing one by a lot of people. Based on this ritual, it is known that today visitors can take and leave salt for blessings at the tomb of Ateşbaz-ı Veli, the cook of Rumi (Mevlana) and the first person in the world to have a mausoleum built in his name. Visitors believe that they will heal and reach abundance with that salt which they receive from the tomb. Hitherto, there have been many literary, historical and gastronomic works based on the subject of salt and it is thought that this study will also contribute to the literature. Within the scope of the study, 14 people were interviewed. In light of the findings, it has been found that rituals related to salt in Mevleviyeh still continue and even some businesses in Konya explain this cultural tradition (starting and ending meal with salt) to their guests. It has been reached out that the rituals performed with salt in different religions share similarity to each other.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Seçim, Y., & Kuru, M. (2024). Mevlevilikte tuzun yeri ve önemi. *NEUGastro*, 3(1), 75-92. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.6>

*Sorumlu Yazar: Yılmaz SEÇİM, yilmazsecim@gmail.com



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Tuz, ilk çağlardan beri, insan vücudu için hayati öneme sahip, değerli bir baharat çeşididir. Bu açıdan tuz, beslenmenin temel unsurlarından ve sanayinin önemli hammaddelerinden birisidir (Dardeniz, 2022). Yetişkin bir insan, farklı yollarla vücuduna günde ortalama yirmi gram kadar tuz almaktadır. Bu miktarın azalması durumunda, insan organizmasında bazı aksaklıklar meydana gelebilmektedir (Ergin, 1988). Aynı zamanda tuzun, inançlar açısından da farklı önemli yeri bulunmaktadır. Örneğin, Yahudilerin kutsal kitabı Tevrat'ta geçen “*Bütün tahıl sunularını sulayacaksınız. Tanrının sizinle yaptığı anlaşmayı simgeleyen tuzu, tahıl sunularından hiç eksik etmeyeceksiniz. Bütün sunulara tuz katacaksınız*” (Levililer, 2022), “*tuzun, göklerin tanrısına sunulacak yakmalık sunular arasında zikredilmesi*” sözleri Yahudi kültüründe tuzun kutsallığı ve önemini ortaya koymaktadır (Ezra, 2022).

Hristiyanların kutsal kitabı İncil'de ise tuzdan 30 bölümde bahsedilmektedir. Bölümün birisinde; İsa “*Sen dünyanın tuzusun*” ifadesi yer almaktadır (Tosun, 2004). Budizm inancında ise, tuzun kötü ruhlardan koruduğuna inanılmakta, bu nedenle ise sumo güreşçileri ringe çıkarken tuz serpilmektedir (Akbulut, 2013). İslam dini açısından ise, Hz. Muhammed'in “*Ashabımın insanlar içindeki misali yemek içindeki tuz gibidir.*” hadisiyle ashabını yemek içindeki tuza benzetmiştir. Bu durum, İslam dini açısından da tuzun son derece önem arz ettiğini göstermektedir (Çetin, 2016).

Mevlevi mutfak kültüründe, sofraya oturan herkesin önüne birer tutam tuz konulduğu bilinmektedir. Bu durumun temel sebebi ise Mevlevilerin yemeğe başlamadan önce ağızlarını tuz yardımıyla dezenfekte etmesidir. Mevlevilikte yemek yeme kültürü; bireyler, yemeğe başlamadan sağ şahadet parmağının ucunu ilk olarak diline, sonra tuza banarak, tadıp yemeğe başlamaktadır. Yemekler, ortaya konulan tek bir kaptan tüketilmektedir. Karnı doyan kişi sofradan kalkmak yerine, kaşığını ters çevirip, diğer kişileri beklerdi (Ertaş vd., 2017). Yemek, yendikten sonra, yemeğe başlanıldığı gibi bir tutam tuz ile ayağa kalkılır ve bu esnada şeyh tarafından “*Yol süfileriyyiz biz Hakkın sofrasından yiyeniz biz, Ey Rabbim! Bu kâseyi ve sofrayı devamlı kıl...*” anlamına gelen Arapça-Farsça bir dua okur sonrasında ise Fatıha suresi okunarak yemek tamamlanırdı (Akmaz, 2021).

Bu bağlamda, araştırmada ele alınan tuzun, Mevlevi mutfak kültüründe oldukça önemli olduğu görülmektedir. Çalışmada; Mevlevi mutfak kültürünün incelenip bu mutfak kültürü içerisinde ve diğer dinlerde tuzun önemi, kullanım alanları, tuzun fayda ve zararları, araştırılıp kayıt altına alınarak literatüre kazandırılması amaçlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Tuzun Tarihçesi

Tuz, insanlık tarihinin bilinen en eski baharatlarından biridir. Tuzun ilk kullanımının nasıl olduğuna dair kesin veriler olmamasına rağmen; hayvanların tuzlu taşları yalamaları ya da tuzlu suda öldüklerinde bozulmamaları, insanların dikkatini çekmiş ve muhafaza amaçlı kullanıldığı kanısına varılmıştır (Avcı, 2012).

Tuz, doğada katı ya da tuzlu su formunda bulunmaktadır. Katı tuzlar, yer altında bulunan madenlerde bulunurken, erimiş haldeki tuzlar; deniz, göl ve yeraltı sularında bulunmaktadır (Güngörmez, 2015).

Tuz gıdada kullanılmasının yanı sıra ekonomik anlamda da oldukça önemlidir. Örneğin, Orta Anadolu'da M.Ö. 6000'li yıllarda, “*Obsidyen*” adı verilen doğal oluşumla meydana gelen kayalar ile tuz takasının gerçekleştirildiği bilinmektedir (Gölbaş & Başbüyük, 2012). Eski çağlarda Mısır İmparatorluğunun balık ihracında tuz kullandığı kanıtlanmıştır. Romalılar ve Germenler ise sıvı su

kaynaklarını sıcak taşlara boşaltarak tuz üretimi yapmışlardır. Bunlara göre, insanların hayatında tuz önem kazanarak kullanımı gittikçe artış göstermiştir (Madencilik Dergisi, 1974).

Tarih öncesine ait bazı tuzlar, Çin'in Şansi eyaletinin güney sınırında bulunan, Yuncheng gölü kenarında bulunmaktadır. M.Ö 6000'lerde yaz sıcağında göl suyunun buharlaşmasıyla bireylerin tuz elde ettikleri bilinmektedir (Kurlansky, 2003). MÖ. 5000'lere gelindiğinde Polonya'nın Krakow yakınlarında su kaynağından tuz üretildiğine dair bulgular elde edilmiştir (Brisay, 1981).

Romalılar Tuz ticaretini geliştirmek amacıyla Anadolu'da ticaret yollarını hayata geçirmiştir (Güngörmez, 2015). Avrupa devletleri Orta Çağ'da tuza oldukça önem vermiş, tuza özel yollar yapmış ve tuz ismi geçen şehirler (Salzburg, Salzgitter vb.) inşa etmiştir (Madencilik Dergisi, 1974).

Türkiye'nin tuz potansiyeli bakımından hayli zengin olduğu bilinmektedir. Deniz tuzu, göl tuzu, kaya tuzu ve kaynak tuzu bulunmaktadır. 1969 yılında Yarımca Petrokimya tesisinin açılması ile sanayi sektöründe büyük ivme yakalanmıştır. 1969 yılı öncesi tuz sanayide kullanımı yaygın değildir. Nitekim 1970'lerden sonra Türkiye'de tuz üretimi ve tüketimi artış göstermiştir (Güngörmez, 2015).

Tuz Çeşitleri

Mali değere sahip tuz, çıkarıldığı kaynağa göre ikiye ayrılmaktadır. Sıvı haldeki kaynaklar; denizler, tuzlu göller ve tuzlu su kaynakları iken katı halde ise yer altından elde edilen kaya tuzudur. Sınırsız tuz kaynağı olan denizler dünyanın en fazla tuz rezervini içermektedir. Denizlerdeki tuzluluk oranı çeşitli etmenlere (Coğrafi konum, sıcaklık vs.) göre değişebilmektedir (Ergin, 1998). Bazı tuz çeşitleri aşağıda açıklanmıştır.

Kaya tuzu yer altından katı halde çıkarılmaktadır. Kaya tuzu yatakları, jeolojik devirlerde denizlerin ya da kapalı iç havzaların kuruması ile oluşmuştur (Dardeniz, 2022). Kaya tuzlarındaki maddeler tuzun renginin oluşmasında etkin olmaktadır. Gri, siyaha yakın kil renginde bulunan kaya tuzu, nadiren de olsa beyaz renkte bulunmaktadır. Türkiye'de çıkarılan kaya tuzu genellikle gri renge sahiptir (MTA, 2022) Kaya tuzu, gıda endüstrisinde kabartma tozu, yiyecek ve içecek katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Koyuncu, 2022).

Deniz tuzu, deniz suyunun buharlaşmasıyla elde edilmektedir. Bundan dolayı doğal bir sodyum kaynağıdır. Mutfak şefleri, iri ve gevrek dokusu nedeniyle bazı reçetelerinde, deniz tuzunu tercih etmektedir (Caporuscio, 2019).

Deniz tuzunun bambudan elde edilen kap içerisine konularak; ağzı doğal kil ile kapatıldıktan sonra çam odunu ile yakılan fırınlarda 800 ila 1200 °C sıcaklıkta dokuz kez pişirilip eritilmesiyle elde edilen bir tuzdur. Mor renge sahip bambu tuzu, Kore'de geleneksel bir sağlık tuzu olarak kullanılmaktadır. Kanser gibi hastalıkları önlemek amacıyla yaygın şekilde kullanılmaktadır (Jeong, vd., 2012).

Rafine tuzlar; çeşitli işlemlerden geçtikten sonra içerdiği 84 adet mikro-minerale geriye yalnızca sodyum ve klorür kalmaktadır. Rafine işlem ile beyazlaştırılan rafine tuzların topaklanmasını engellemek amacıyla Alzheimer hastalığına neden olan "Alüminyum Hidroksit" ve sağlığa faydalı olan iyot eklenmektedir (Üstek, 2019).

Mevlevi Mutfak Kültürü

Anadolu Selçuklular döneminde ortaya çıkan akımlardan birisi de Mevlevilik Tarikatıdır. Mevlâna Celaleddin Rumi'nin tasavvuf anlayışı ve oğlu Sultan Veledin katkılarıyla Anadolu Selçuklular zamanında Mevlevilik tarikatı kurulmuştur (Küçük, 2000). Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'nin vefatından sonra oğlu Sultan Veled tarafından 13. Yüzyılda, Mevleviliğin temelleri atılmıştır (Kara, 2006).

Mevlevilik tarikatı, kurulduğu dönemden 1925 yılında tarikatların kapatılmasına kadar ki süreçte Osmanlı toprakları içerisinde yer alan diğer kültürlerle de Türk Kültürü, sanatı ve musikisinin temsilini gerçekleştirmiştir. Osmanlı İmparatorluğunun yayıldığı her bölgede Mevlevihaneler açılmıştır (Küçük, 2000).

İdeolojik olarak, Hz. Mevlana'nın düşüncelerine uzanan Mevlevilik tarikatı; Sanat ve ahlakın gücünü birleştirip, “güzel ahlak, zarafet, marifet, musiki, sanat, şiir ve edebiyat” gibi konularla insanların manevi iklimine etki ederek Hak dostu olarak Allah'a yakınlaşmaktır (Sutekin, 2019). Bundan dolayı Hz. Mevlâna, Mevlevilik tarikatında pirdir. Hz. Mevlâna düşünce ve fikirlerini farklı mottolarda vermiştir. Bu mottolardan birisi de yemektir. Örneğin; hayatını “*hamdım, piştim, yandım*” diyerek yemek ifadeleriyle açıklamaktadır. Ayrıca yemekle ilgili birçok konuda bilgiler vermiştir (Halıcı, 2007). Bu bağlamda, açılık Mevlevi dergâhında son derece önem verilen bir meslektir. Bu önemin yalnızca tarikat zamanında değil Hz. Mevlâna zamanına uzanıldığı bilinmektedir (Gölpınarlı, 1983). Hz. Mevlâna zamanında yaşayan asıl ismi Şemsettin Yusuf olan Ateşbazı Veli, Matbah'dan (Dergâh Mutfağı) sorumlu kişidir. Kendisi yalnızca mutfaktan sorumlu olmayıp, Mevlevilik tarikatına gönül vermiş nefsinin törpüleyerek kemale ermek isteyen dervişlerin de yol göstericisi ve eğitimcisi olmuştur (Bekleyiciler, 2014). Mevlevilikte mutfakın öneminden dolayı yemekler bir ritüele dönüşmüştür. Yemek yalnızca karın doyurma maksatlı değil ritüel olarak da ehemmiyetli görülmüş ve dini ibadetlerle farklı anlamlar yüklenmiştir (Gündüzöz, 2016).

Dervişler için “Yiyecek, mutfak ve sofraya” kavramları önem arz etmektedir. Sûfilik ve besin arasındaki etkileşim, iki türlü ortaya çıkmaktadır. İlki olan maddesel beslenmede; Sûfilerin orucuna, beslenme şekillerine, sofraya adabına, yiyecek ve pişirme ile ilişkili bütün hususlara dikkat edilmesini gerektirmektedir. İkincisi olan ruhen beslenme ise daha çok önem verilmesi gereken beslenme türüdür (Ambrosio, 2012).

Mevlevilikte mutfak, yalnızca yemeklerin pişirildiği yer değildir. Mutfak, yemek pişirmenin yanı sıra çileye girmenin de başladığı yerdir. Mevlevi dervişleri; önce çileye soyundurulup hazırlanıp, daha sonra yetiştirme, pişirme ve olgunlaşma süreçlerinden geçmektedir. Mutfak, aynı zamanda dünyevi işlerin sembolik anlam kazandığı yer olarak da ifade edilmektedir (Demirci, 2008).

Mevlevi mutfak kültüründe sofraya adabına son derece önem verilmektedir. Öğlen ve akşam olmak üzere 2 öğün yemek tüketilirken, sofrayı müritler hazırlamaktadır. Tuz, yemeklerde törenselleşmiş nitelik taşımakta ve yemekler tuz ile başlanıp tuz ile bitirilmektedir. Yemekler pişirildikten sonra kazancı dede dua ederek yemek davetini duyurmaktadır. Yemek davetini alan sûfiler kapıya yaklaşınca başlarını eğik biçimde selam vererek ve sofraya geçmektedir. Yemek sırasında konuşulmaz ve sürekli şükrederler. Toplu biçimde yemeğe başlayıp aynı şekilde toplu bir biçimde yemek bitirilir (Semazen, 2022). Mevlevilik tarikatında yalnızca sofraya adabı ile sınırlı olmayıp pişirme teknikleri ve malzemelerde öne çıkmaktadır (Halıcı, 2007). Yemek pişirilirken en dikkat edilen nokta, pişirilme esnasında malzemelerin formunun bozulmamasıdır. Ayrıca Mevlevi mutfak kültüründe kuzu ve koyun etinin ağırlıklı kullanıldığı da bilinmektedir (Ertaş vd., 2017).

Mevlevi Mutfaklarının en tanınan yemekleri arasında; Tutmaç Çorbası, Toyga Çorbası, Sülbiye, Bulgur Aşı, Pekmezli Ayva Yemeği, Pekmezli Havuç Yemeği, Kereviz Kalyesi ve Bulamaç sayılabilir (Halıcı, 2007). Salatalar olarak; Cacık, Sarımsaklı Yoğurt, Sumaklı Soğan Piyazı ve Patlıcan Salatası örnek verilebilir. Mevlevi Mutfaklarında; Sirkencübin ve Gül Şerbeti içecekleri oluştururken, Gül Reçeli ve Badem Helvası da tatlı grubunu oluşturmaktadır (Ankara Olgunlaşma Enstitüsü, 2013).

Mevlevilik, Farklı Dinler ve Tarikatlar Açısından Tuzun Yeri ve Önemi

Tuz, tasavvuf anlayışında önemli bir yere sahiptir. Tanrı ile tuz arasında manevi bir bağlılıktan

bahsedilirken “*bekanın*” varlığının, tuzun “*koruyucu, arındırıcı, hoş ve sevimli*” olmasına bağlanmış, tuzlu manasına gelen “*be-nemak*” hoş ve sevimli manasına da geldiğinden aşığın büsbütün içerisinde eridiği, sevilesi “*Maşuk’u*” ifadelendirirken de kullanılmıştır (Schimmel, 2001).

İslam tarikatları içerisinde yer alan Mevlevilikte de sofrta kültüründe herkesin önüne birer tutam tuz konulur. Yemeğe başlamadan önce sağ ellerini kaldıran dervişler önce diline daha sonra ise tuza banmaktadır. Bu sayede ağızlarını temizleyip yemeğe hazırlanmaktadırlar (Ertaş vd., 2017). Yenikapı Mevlevihane’sinde matbahın “*dergâh mutfağı*” içinde yer alan, Aşçı dedenin makamına ve sema töreninin gerçekleştirildiği odanın doğu yönüne bakan pencereye tuz kabı yerleştirilmiş ve bundan ötürü bu pencereye “*tuz penceresi*” denmiştir (Arbaş, 2012). Akgün (2007) çalışmasında Hz. Muhammed döneminde kurban edilen hayvanların etinin muhafazası için tuz kullanıldığını bildirmiştir. Çoğunluğu Müslüman olan Anadolu coğrafyasında tuz çevirme işlemi gerçekleştirilmektedir. Bir kap içerisine alınan tuz kavrulur ve soğutulur. Soğuyan tuz nazar değdiği inanılan bireyin başında; Fatiha, İhlas, Nas ve Felak sureleri okunarak üç kere döndürülür. En son tuz ateşe bırakılır. Bu ritüel ile bireyin nazardan arınacağına inanılır (Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Türklerin, yeni doğan çocukları tuzlu suyla yıkama veya tuzla ovma geleneği bulunmaktadır. Bu ritüelin amacı bebeklerin vücutlarının kötülüklerden arındırılması ve daha dayanıklı hale getirilmesi olsa da asıl amaç bebeğin vücudunun temizlenmesi olduğu söylenebilir (Kaya, 2020).

Bektaşî tarikatında, 40 gün süren çilede, sadece; su, tuz ve ekmek tüketilmektedir. Yine Bektaşî inancında, kurban edilecek hayvana tuz verilmektedir. Bunun nedeni, kurban derisinin rahat soyulmasını sağlamaktır (Csaki, 2001). Ayrıca Mevlevilik ve Bektaşîlikte Şed kuşanma töreni yapılmaktadır. “*Şedd*” sözcüğü, pamuk ya da yünden örülen, “*Kemer, Kuşak*” anlamına gelmektedir. Tarikata mensup kişiler düzenledikleri törende Şed adını verdikleri kuşağı kuşanırlar. Kuşağı kuşanan kişinin “*Futüvvet*” ve “*Seyrüsulük*” yoluna bağlandığını gösterir. Bu tören “*meşdüd*” ya da “*meşdüdü’l-vasat*” adıyla anılan talibe tuzlu su içirilerek son bulmaktadır. Tuz adaleti su ise hikmeti belirlemektedir (Algar, 2022).

İslamiyet öncesinde Eski Türklerin kutsal gözle baktığı tuz ve ekmeğin birleşik kullanımından “*tuz ekmek hakkı*” deyimini meydana gelmiştir. Bu deyimle ilgili “*tarih, folklor ve edebiyatla*” gibi farklı kaynaklarda çalışmalar yürütülmüştür. Bu deyim, kişilerin başkasının sofrasında yediği yemeğin ve iyiliklerinin geçtiği kişilerin, kendilerinin üstündeki hakkını ve vefa borcunu anlatmaktadır (Ağakan, 1949; Püsküllüoğlu, 1998). Tuz ekmek geleneğinin benzerini, nüfus çoğunluğu Hristiyan olan Rusya’da rastlanmaktadır. Düğünlerde “*Ekmek ve tuz geleneği*” yaşatılmaktadır. Evlilik töreninin yapıldığı salonda, gelin ve damat ekmek parçalarını böler, tuza bandırır ve birbirlerine tattırırlar. Bu inanış, hayatta karşılaşılacak çeşitli zorluklara ve ömür boyu birlikte olacakları anlamına gelmektedir (Güven, 2018). Bu geleneğin bir benzerine Nüfus çoğunluğu Müslüman olan Türklerde rastlanmaktadır. Anadolu’da kız isteme merasiminde damat adayına tuzlu kahve verilmesi geleneği yaygındır. Eskiden kız isteme merasiminde kız damadı beğenirse kahvesini şekerli eğer ki beğenmezse tuzlu olarak ikram etmekteydi. Günümüzde ise bu durum farklılık göstermiştir. Gelin adayının tuzlu kahvesini içen damat her türlü zorlukta beraber olacakları şeklinde kabul görmektedir (Esen, 2019).

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Tuz, Mevlevilik tarikatı ve çoğu din açısından kutsal bir baharattır. Bu baharatın çeşitli dini kitaplarda bahsi geçtiği görülmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın temel amacı; bir baharat olan tuzun, Mevlevi mutfak kültüründe yeri ve önemini diğer dinler açısından da ele alarak; kayıt altına almak, sunmak ve gelecek kuşaklara bilgi aktarmaktır. Yapılan literatür incelemesi sonucunda benzer bir çalışmaya rastlanmaması bu araştırmanın önemini ve özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

Evren ve Örneklem

Araştırmada, nitel araştırma yönteminden yararlanılarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği; konu ile ilgili önceden hazırlanan soruların kaynak kişilere esneklik payı bırakılarak sorulan araştırma yöntemidir. Bu yöntem ile araştırmacı, kaynak kişiler için uygun bulmadığı soruları geçebilmekte ya da ayrıntıya inerek derinlemesine araştırma yapma imkânı bulabilmektedir (Coşkun vd., 2017). Bu çalışmada nitel yöntemin tercih edilme sebebi; araştırma verilerinin, doğrudan, konunun hâkimi olan kişilerin görüşleri ile elde edilmek istenmesidir. Araştırmanın kaynak kişileri gönüllü olarak araştırmaya katılan Mevlevilik veya tuz hakkında bilgi sahibi 14 kişi den oluşmuştur.

Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmanın veri toplama yollarını, araştırma konusuna yönelik literatür taraması ve konuya hâkim kaynak kişi olma özelliğine sahip olan kişilerce yapılan yüz yüze görüşme neticesinde hazırlanmış olup, araştırmada verilerin elde edilmesinde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunda bulunan açık uçlu sorular ve ses kayıtları oluşturmaktadır. Görüşmeler katılımcıların isteği doğrultusunda yüz yüze veya telefonla gerçekleştirilmiş olup, ortalama her biri 40 dk. sürmüştür.

1. Mevlevilik tarikatı hakkında bilginiz var mı?
2. Mevlevi mutfak kültürü ve sofrada adabı hakkında bilginiz var mı?
3. Mevlevi mutfak kültüründe tuz kullanımının yeri ve önemi hakkında bilgi veriniz?
4. Tuz hakkında sağlık veya genel kullanımı hakkında bilgi sabi misiniz?
5. Tuz hakkında bildiğiniz dini bir ritüel var mıdır?
6. Tuz ile gerçekleştirdiğiniz veya bildiğiniz bir ritüel var mıdır? Var ise açıklar mısınız?

Görüşmeler neticesinde veriler ses kaydı ve yazılı olarak kayıt altına alınmış ve üzerinde derinlemesine analizler yapılmıştır. Bulgular kısmında katılımcılar aşağıdaki tabloda 'K1' den başlayarak numaralandırılmıştır.

NUMARA	DOĞUM YILI	UNVAN
K1- Esin ÇELEBİ	1949	Yazar (Hz. Mevlana'nın 22. Kuşak Torunu)
K2- Fahri ÖZÇAKIL	1961	Postnişin
K3- Abdurrahman Nedim Nadir	1958	Postnişin
K4- İssa Golitzen FARAHAJE	1992	Müzişyen+Semazen
K5- Osman Sarıyer	1990	Semazen
K6- Hüseyin BEKLEYİCİLER	1962	Ateşbazı Veli Türbe Bekleyicisi
K7- Ulaş TEKERKAYA	1978	İşletmeci-Aşçı
K8- Birsan Bulut Solak	1980	Öğretim Üyesi
K9- Kerim CEBESÖY	1980	Çankırı Tuz İşletmecisi
K10-Ahmet Ümit DURMAZ	1979	Çankırı Tuz İşletmecisi
K11- Ali Bülent DERELİ	1962	Kaya Tuzu İşleme Ustası
K12- Hayim BEHMOARAS	1955	Tekstil/ Sefarad kültürü bilgisine sahip kişi
K13- Seda YETİMOĞLU	1985	Akademisyen/Turist Rehberi
K14- Gonca DARDENİZ	1982	Öğretim Üyesi

BULGULAR

Mevlevilik tarikatı hakkında neler biliyorsunuz? Sorusuna; K1, Hz. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin yaşamış olduğu süreç içerisinde özünü Kuran-ı Kerim'den ve İslamiyet'in peygamberi Hz. Muhammet (sav)'in hadislerinden yola çıkarak edinmiş olduğu bilgileri insanlarla paylaşmıştır. Bu durumu, yazmış olduğu altı ciltlik ve yaklaşık 25.700 beyitten meydana gelen Farsça eseri Mesnevi'de destekler ve Kuran-ı Kerim'den ayetler ve hadislere yer verdiği görülmektedir. K1, K2, K4, K5, Hz. Mevlânâ'dan sonra oğlu Sultan Veled ve torunu Ulu Arif Çelebi tarafından Hz. Mevlânâ'nın tasavvuf anlayışını gelecek nesillere aktarabilmek adına Mevlevilik tarikatının temellerini atmıştır. K1, K2, K4 günümüzde Mevlevilik tasavvuf anlayışı olan sufizm adı altında ayrı bir din olarak görmenin çok yanlış olduğunu Mevlevilik İslam aleminin yaymak tanıtmak çerçevesinde İslamiyet ile bir bilinmelidir. K8, Mevlevi tarikatını 13 yy. da yaşayan Hz. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî'nin ve ashabının yaşam biçimini ve hayat felsefesini anlamaya çalışan, uygulayan ve kendilerine göre yeni yaşam şekliyle bağdaştıran kişilerin oluşturduğu topluluk olarak ifade etmiştir. K1 tarik, yol demektir yani tarikat bir yol, yordam veya oluşturulan rota demektir. Mevlevilik tarikatını da Allaha giden yol olarak ifade etmiştir. Buna istinaden Mevlevihaneler inşa edilmiştir. İlk Mevlevihane, Konya'da daha sonra Selçuklu ve Osmanlı devletlerin ulaştığı toprak sınırları içerisinde pek çok yerde Mevlevihaneler açılmıştır. Örneğin, Belgrat ve Kırım'dan başlayarak Kuzey Afrika, Mekke, Medine' ye kadar büyük bir coğrafyayı kapsayacak şekilde olduğunu ifade etmiştir. K1, K2, K4, K6, Mevlevilik tarikatı İslam alemin en büyük tarikatlarından biri olduğunu dile getirmiştir. K1, Mevlevihanelerin bulunduğu yere göre büyük ya da küçük olacak şekilde inşa edildiğini, Mevlevihaneler bir nevi eğitim yani medrese yeri olarak düşünülmesi gerektiğini ifade ettiler. K1, Mevlevihane'ye gelen genç, yani Nev-Niyâz tarikata kabul edilirse dergâhta eğitimine başlamaktadır. Nev-Niyâz anlamının K1'e sorulduğunda "yeni olan istekli-isteyen kişi" olarak ifade etmiştir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8 Mevlevilik tarikatında Mevlevihanelerde kabul edilen kişi yani Nev-Niyâz'ların eğitimlerinin ilk Matbah-ı Şerif (mutfak) de başladığını dile getirmiştir. K1, Matbah-ı Şerifi 'şerefli mutfak' olarak tanımlamıştır. Hz. Mevlâna hazretlerinin zamanında matbah-ı şerifinde önemli bir görev üstlenen aşçısı Ateşbâz-ı Veli tarafından Mevlevî olmaya aday olan Nev-Niyâz'ların ilk önce matbahı şerifte yani mutfakta eğitime başladığı bilinmektedir. K1, K2, K4 dergâha katılmak isteyen kişiyi ilk önce üç gün misafir edilmekte olduğunu ve bu üç gün içinde Nev-Niyâzın Matbah-ı Şerif içerisinde bir saka postunun üzerinde etrafı izleyebilecek bir konumda oturarak hiçbir iş yapmadan ve hiç kimse onunla konuşmadan dergâha geliş amacını, dergâha uyum sağlayıp sağlamayacağı ve bu işin kendisi için uygunluğu konusunda ölçüp biçmesi adına yapıldığını. Aynı zamanda o üç günlük misafirlik zamanında Matbah-ı Şerif' de bulunan dervişler yani dedeler tarafından da gözlemlenir ve değerlendirilirdi. Mevlevi adayının herhangi bir olumsuzluğunu veya dergâha uygun olmadığı kanısına vardıklarında saka postuna oturmadan önce, Nev-Niyâzın kendisine dönük bir biçimde çıkarmış olduğu ayakkabılarının ön kısmını kendisine ters veya dış tarafa bakacak şekilde çevrilir ve bunun anlamı sen bize yani bu dergaha uygun değilsin anlamını ifade ederdi, böyle bir uygulama yapmanın K1, K2 dergaha katılmak isteyen Nev-Niyâzın kalbini kırmadan anlaya bilmesini sağlamak adına yapıldığını ifade etmiştir. Nev-Niyâzı eğer dergâha kabul görürse Aşçı dede ya da meydancı dede tarafından şeyh efendiye götürmekteydi. Şeyh efendi ise Nev niyâzı bir dedenin gözetimine vermekteydi. 18 gün boyunca kendi kıyafeti ile matbahı şerifte hizmete başlamakta idi eğer yine yapamayacağını düşünürse rahatlıkla dergâhtan ayrılabilmesi olanağı sağlanmaktadır. K2, Mevlevilikte hizmet etmenin önemini hizmet et hürmet bul sözüyle yani Allah tarafından daha hoş şekilde karşılandığını söylemiştir. K1, 18 sayısı Mevlevilikte kutsal sayılmaktadır. Çünkü mesnevinin ilk 18 beyitinin Hz. Mevlana'nın bizzat kendisinin yazması ve matbahı şerifte 18 hizmet bölümünün bulunması bunlara örnek verilebilir. K7, bu hizmet bölümlerinin; kazancı dede, halife dede, dışarı meydancı, çamaşırıcı, abrizci (su döken), şerbetçi, bulaşıkçı, dolapçı, pazarcı, somatçı, içeri meydancı, içeri kandilci, tahmisçi, yatakcı, dışarı kandilcisi, süpürgeci, çerağcı, ayakçı olmak üzere

18 kısımdan oluştuğunu belirtmiştir. K1, K2; bu görevlerin dışında eğer yeni gelen kişi, okuma yazma bilmiyorsa o günün geçerli lisanı Arapça ve Farsça eğitimi verildiğini, Hz. Mevlana'nın eserleri, Kur'an-ı Kerim, doğu edebiyatı, musiki, tezhip sanatı, minyatür, hat ve en önemlisi de sema gibi alanlarda da eğitim verilmekteydi. K1, günümüzde semanın, hemen öğrenilmek istenmekte olduğunu hemen öğrenilecek bir şey olmadığını, bunun özünü kavrayarak zamanla öğrenilmesi gerektiğini, semanın nefis terbiyesi altında bir ritüel olduğunu semazenin semaya çıkmadan önce vakit namazını eda etmesini, abdestli olmasını ve her çark atışında Allah lafsını söylemesi gerektiğini dile getirmiştir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7; Matbah-ı Şerif'te 1001 günlük çile sonunda dede unvanının alındığını ve kendi hücrelerine çekildiğini belirtmişlerdir. Daha sonra ise çeşitli yerlerde bulunan Mevlevihanelere eğitim vermesi amacıyla gönderildiğini bu durumun bir döngü içerisinde devam ettiğini ifade etmişlerdir. K1, K6 1925 yılında çıkarılan tekke ve zaviyelerin kapatılması kanunu ile Mevlevihaneler Türkiye sınırları içerisinde faaliyetleri durdurulmuş fakat K1, 1925 yılında sadece Türkiye sınırları içerisinde bulunan Mevlevihanelerin faaliyetleri durdurulmuş bunların dışında kalanlar faaliyetlerine devam etmiştir. Belirli zaman diliminden sonra onların da kapatılmasıyla günümüzde vakıf çatısı altında kanunlar çerçevesinde dünyanın birçok noktasında Mevleviliğin yaşatıldığını söylemiştir.

Mevlevi mutfak kültürü ve sofrada adabı hakkında bilginiz var mı? Sorusuna; K1, K2, K4 Mevlevilikte mutfak hem Mevlevi anlayışın öğretildiği hem de sanat ve kişisel eğitim verilen yer olduğundan değerli, şerefli ve kutsal bir yer sayılmıştır. Buna bağlı olarak Mevleviler mutfak ifadesi yerine Matbah-ı Şerif yani *şerefli mutfak* denilmiştir. K1, K2, K3, K4, K6 Mevlevilikte mutfak yalnızca yemeğin piştiği yer değil aynı zamanda tasavvuf anlayışı içerisinde Allaha ulaşmak isteyen müritlerin eğitildiği piştiği ve çile çektiği yer olarak ifade etti. K1, K2, K4 Mevlevilikte mutfağın önemini Hz. Mevlâna hazretlerin sözleri olan *hamdım piştim yandım* sözleriyle vurgulamışlardır. Mutfağa yeni gelen kişinin çiğ olduğunu orada olgunlaşıp yanıp piştiğini geliştğini benzetme yaptılar. K1, K2, K4, K7 yeni katılan Nev-Niyâzların yani canların matbahı şerife kabul gördükten sonra 1001 günlük çile çekerek dede unvanı aldıklarını ve eğitim esnasında Matbah-ı Şerif'te yemek yapmada kullanılan malzemelerden yemeğin pişirilme aşamasına kadar her şeye tasavvufi bir anlamlar yükleyerek yaptıklarını söylediler. K1 Matbah-ı Şerif de eğitim gören müritlerin dedeler tarafından 1001 günlük çile zamanında verilen görevleri gerçekleştirir iken pek çok yönden değerlendirildiklerini ve ona göre not aldıklarını ifade etmiştir. K2 Mevlevilikte yemek dualar ve gülbanklar okunarak hazırlandığını, günde iki öğün olacak şekilde (sabah- akşam) ve yemek zamanı geldiğinde Matbah-ı Şerif içerisinde sofraya kurmakla görevli olan somatçı tarafından üç ayaklı ahşap üzerine uzun peşkir dedikleri sofraya bezi ile kaplarlar onun üzerine yuvarlak bir sini yani tepsi konulur somat yani sofraya hazırlığı bittikten sonra müritlerden biri koridora baş keserek yüksek bir sesle *Huuu Somata salaa* diye seslenirdi. Hücrelerine çekili olan herkes birer birer Matbah-ı Şerif'e icabet ederek sini etrafında oturmaktadırlar. K7 yemeğe başlamadan önce somat gülbangi okunduğunu *EL-HAMDÜ LİLLAH, EŞ-ŞÜKRÜ LİLLAH, TABHİ ŞİRİN OLA, HAK BERAKATINA VERE, YİYENLERE NUR-I İMAN OLA, DEM-İ HAZRET-İ MEVLÂNA, SIRR-I ATEŞBAZ-I VELİ, KERİM-İ İMAM-I ALİ, ŞEFAAT-İ MUHAMMEDÜ'N-NEBİ. HU DİYELİM HUUU...* K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7 yemeğe başlamadan önlerine konulan bir tutam tuz ile başlayıp tuz ile bitirdiklerini ifade ettiler. K1, K2 sofaya kaşıklar, sapları sağa ve yüzleri aşağı gelecek şekilde konulurdu. Kaşığın, sofraya bu şekildeki duruşuna "*kaşık niyazda*" ya da "*şükürde*" ifadeleri söylenirdi. K1, K2, K4, K7 yemekler sini üzerine konulan kaplar içerisinde aynı kaptan yenilirdi. K1, K2 hep birlikte aynı tek kap içerisinde yemek yendiğinden yemeği kaşığı ile kaptan alan kişinin kaşığının üst kısmı ile yemeği aldığını ve ters kısmını ağzına götürerek o kısım ile yemeği yediğini böylelikle ağza değen kısmının kabın içerisindeki yemeğe değmediği için hem hijyenlik açısından hem de diğer yiyen kişileri düşünüldüğü için yapıldığını ifade ettiler. K2 yemek yenilme esnasında hiç konuşulmazdı eğer yemek yiyen kişi su ister ise eli ile bölmüş olduğu ekmeği sol omuz hizasında yukarı kaldırırdı bu işareti gören hizmetli sorumlu mürit veya canlar tarafından ekmeğin üst kısmı alınır ve su taktim edilirdi. K2' ye

ekmeğin neden öpüldüğü sorulduğunda; Mevlevilikte canlı cansız her şeyin hizmet ettiği düşünülüyor için onlarda karşılık olarak öperek ifade ettiğini dile getirdi K1, K2 somat etrafında su isteyen kişi suyunu içene kadar herkes kaşıklarını bırakarak yemek yemeye devam etmezlerdi bunun sebebi hiç kimseye hak geçmesin ve bunu hiç kimsenin bir kişiden fazla lokma boğazından geçmesin diye yaptıklarını ifade ettiler. K1, K2, K4, K7 sofraya oturan dervişlerin sağ dizlerinin üzerinde sol ayağını katlayıp karnına çekerek oturduklarını ve böylelikle sol ayağının mideye baskı yapmasına neden olduğundan az yemek yemelerini ifade etmiştir. Bunun sebebini K2, K3, Hz. Mevlâna hazretleri tasavvufî anlayışına göre ben size *az yemeği, az uyumayı, az konuşmayı* tavsiye ederim diye öğütte bulunmuştur. K2, Yemek bitikten sonrası gülbank okunduğunu ve sofraya oturan dervişlerin ellerini sofranın ucuna ters gelecek şekilde kapalı olacak biçimde tutarak hep birlikte gülbank iştirak ettiklerini K2' gülbank olarak ne okunduğu sorulduğunda *MÂ SÛFİYÂN-I RAHÎM, MÂ TABLAHAR-I ŞAHÎM, PAYENDE DAR YÂ RAB. İN KÂSE-İ ÂB U NÂNRÂ ELHAMDÛLİLLAH. EŞ-ŞÛKRÛ LİLLAH, HAK BERAKÂTIN VİRE! ERENLERİN HAN-I KEREMLERİ MÛZDÂD VE SÂHİBÛ'L-HAYRÂT GÛZEŞTEGÂNIN RÛH-I ŞERİFLERİ ŞAD Ü HANDAN, BAKÎLERİ SELÂMETDE OLA! DEMLER SAFÂLAR ZİYÂDE OLA! DEM-İ HAZRET-İ MEVLÂNÂ, SIRRI-I ŞEMS, KEREM-İ İMAM-I ALÎ HÛ DİYELİM HÛ!* gülbank okunduktan sonra herkes günlük Matbah-ı Şerif'teki işlerine ibadetlerine çekildiklerini söyledi. K2, K3 Mevlevilikte Matbah-ı Şerif sadece yemek pişirilen yer olmadığını orada eğitim gören müritlerin kişisel gelişimlerin sağlandığını hayatlarında olumlu yönde değişiklikler olduğunu edep, ahlak, hoşgörü, saygı ve tevazu gibi pek çok ahlaki yönden ihsan sahibi biri olarak eğitildiklerini ifade ettiler.

Şekil 1

Mevlevilikte Sofra Düzeni



Şekil 2

Mevlevilikte Nev-Niyâz ve Saka Postu Makamı



Mevlevi mutfak kültüründe tuz kullanımının yeri ve önemi hakkında bilgi veriniz sorusuna, K1, K2, İslam inancında, Hz. Muhammed'in asabına yemeğe başlamadan önce tuz ile başlanıp tuz ile bitirilmesi gerektiğini söylemiştir. Bunun devamı niteliğinde ise Mevlevilikte de yemeğe başlamadan önce tuz ile başlanıp tuz ile bitirildiğini ifade etmişlerdir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, somata yani

sofraya bir kap içerisinde tuz konulduğunu sofraya teşrif eden dedelerin önce sağ işaret parmağını önce diline sonra tuza bandırıp yine ağzına götürmektedir. Bu durumun ağızdaki iltihapları gidermesi, ağzı dezenfekte etmesi ve midedeki asit dengesinin düzenlenmesi açısından olduğunu dile getirmiştir. K2, yemeği bitirirken ekmeği öperek tuza bandırdığını ve o şekilde yemeğin bitirildiğini söylemiştir. Mevlevilikte tuzun çok önemli bir yere sahip olduğunu yemek yapmadan önce tuza belirli şifa duaları okunduğunu ve o tuz ile yemeklerin yapıldığını bu yemeklerin şifalı ve bereketli olduğunu söylemiştir. K3, K4 dergâhta eğitim görülen sema meşk tahtasında sağ ayak başparmağının arasına aldığı metal cisimle sürtünmesi sonucu parmak arasının yaralandığını bu yaraları onarmak amacıyla tuzun serpiştirildiğini bunun amacının tuzun iyileştirici özelliğinin olduğunu vurgulamıştır. K4, hala günümüzde de sema töreni yapılırken sürtünme kuvvetini minimum düzeye indirgeyerek rahat şekilde dönülmesi amacıyla yere tuz serpiştirilmektedir. K1, K2, K6 rivayete göre Hz. Mevlana'nın aşçısı Ateşbaz-ı Veli'ye ettiği duada "senin tuzundan alan huzur bulsun, ziyaret edenlerin dertleri son bulsun, aşların bereketi artsın taşsın dökülmesin" diyerek dua etmiştir. Bu dua sonucunda önemli olan tuz değil niyetlerdir. Bu durumun sonucunda günümüzde de Ateşbazı veli türbesinde bulunan tuzdan ziyaretçilerin aldığını, bu tuzun bolluk bereket getireceğine inanılmaktadır. K6, ayrıca türbe içerisinde bir kap içerisinde bulunan tuz geceleri Ateşbaz-ı Veli'nin mezarı yanına konulmakta sabah ise bahçeye çıkarılmaktadır. K4, günümüzde de halen o tuzdan alarak Hz. Mevlana'yı anma etkinlikleri için yapılan yemeklerde kullanıldığını ifade etmiştir.

Şekil 3

Sema Meşk Tahtası



Şekil 4

Ateşbazı Veli Türbesinde Bulunan Tuz



Şekil 5

Ateşbazı Veli Mezarı



Şekil 6

Mevlevilikte Sofra Düzeni



Tuz hakkında neler bilmektesiniz? Sorusuna, K7, K9, K14, tuzun içeriğinde sodyum ve klorür içerdiğini bunların insan vücudunun sıhhati için son derece önem taşıdığını belirtmişlerdir. K11 tuzun farklı mineraller de içerdiğini ve bunların; kalsiyum, potasyum, magnezyum, manganez, bakır, çinko, selenyum ve iyot içerdiğini belirtirken bu minerallerin insan vücudunda oldukça yararlarının olduğunu ifade etmiştir. K7 insanlığın en eski yerleşkesi olarak kabul edilen Çatalhöyük'te tuz kullanıldığına dair bulgular edindiğini, coğrafi açıdan Konya tuz gölüne yakınlığı ile tuz ihtiyaçlarının buradan karşıladıklarını, yapılan arkeolojik kazılarda tuzluk bulunduğu da ayrıca ifade etmiştir. K11 ise tuzun tarihinin M.Ö. 5000 yıl öncesine dayandığını, tuz kaynaklarına hâkim olmak amacıyla savaşların yapıldığını hatta Romalar, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlı imparatorluğu zamanında savaş esnasında askerlerin kan şekerini dengelemek amacıyla yağ ve tuz karışımı içecek verdiklerini belirtmiştir. Orta çağ Avrupa'sında masada ne kadar tuz varsa o kadar güçlü bir devlet imajı verildiğini, K2, K7, K9, K10, K11, K13 tuzun yiyeceklerin daha uzun süre muhafaza edilmesi amacıyla besinlerin tuzlandığını söylemişlerdir. K11 doğal olarak oluşan kaya tuzunun insanın kan miktarı ve tansiyon seviyesi için önemli olduğunu, vücutta elektrolit dengesini sağladığını ve gerekli miktarda vücuda alındığında vücudun asit-baz dengesini koruduğunu ifade etmiştir. K9, K10, K11 günümüzde tuz lambalarının imal edildiğini bu lambanın içerisinde bulunan ampulün ısınarak tuzu aktif hale getirip ortamdaki havayı iyonize ettiğini belirtmişlerdir. Ortamdaki havaya negatif iyonlar gönderen tuz lambaları havanın temizlenmesini ve yenilenmesinin sağlandığını bu durumun sağlıksal açıdan; alerji, akciğer rahatsızlıklarına, kas ağrılarına, sinüzit gibi birçok hastalığa iyi geldiğini ifade etmişlerdir. K7, K11 tuzun hem insanlar hem de hayvanlar açısından önemli bir yeri olduğunu, tüketen hayvanların et ve sütünün besinsel değerlerinin yüksek olduğunu belirtmiştir. K9, kaya tuzundan yemeklik rafine tuz elde ettiklerini, kayadaki tuzun beyaz kısımlarının kullanıldığını, yıllandıkça kristalleştığını ve daha zengin bir tuz haline dönüştüğünü belirtmiştir. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 tuzun dezenfekte edici özelliğinin bulunduğunu aynı zamanda yemeklerin lezzetini arttırdığını söylemişlerdir. K9 tuz ve suyu karıştırarak dezenfektan elde ettiğini belirtmiştir. K7, K9 kurban edilen hayvan derilerinin kokmasını ve bozulmasını engellemek amacıyla derilerin tuzlandığını ifade etmişlerdir. K9, K11 günümüzde tuz terapisi yapılmak için tuz odaları inşa edildiğini bu tuz odalarının insan sağlığına birçok faydası bulunduğunu özellikle de astım ve bronşit hastalarının tercih ettiğini belirtmişlerdir. Deri ve zührevi hastalıklara da ayrıca faydası bulunduğunu söylemişlerdir.

Şekil 6

Çatalhöyük'te Bulunan Tuzluk



Tuz hakkında bildiğiniz dini açıdan uygulanan bir uygulama var mıdır? Sorusuna K11, K13, Eski Yunan ve İran toplumların tuza karşı günah işleme ya da ihanet etme gibi sözleri vardır. Anadolu'da Hititlere kadar tuzun kökeninin gittiği söylenir. Hayırlı şeylerde kullanıldığı gibi büyü ve tılsım gibi şeylerde de kullanıldığı bilinir. Tuz Türk kültüründe yemekle birlikte kullanılan yemeğe tat veren önemli bir bileşenedir. Sadece Türk kültüründe değil, farklı kültürlerde de tuzun önemi Türklerde olduğu gibi görülmektedir. Bolluk ve refah simgesi olmasının dışında koruma arınma, tehlikeden uzak tutma

yönünde inanç ya da zarar verici büyü aleti olarak da görülmektedir. K7, K13, Tuzun yapısal özellikleri sayesinde yemeği ya da gıdayı bozulmadan koruyabilir. K13 Tuz; tazeler, yeniler ve yemeğe tat verebilir. Ateşe atıldığında çıkardığı ses veya bir yere serpmeye gibi işlemler tuza bazı anlamlar yüklemiş ve zamanla ritüellerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Türk halk inanışında birçok nesneye atfedilen misyonlar vardır. Ağaç su, taş gibi. Özellikle bereket nazardan korunma vb. durumlarda farklı bir rol yüklenmiştir tuza. Tuzla birlikte ekmek de zaman içinde birlikte kullanılır olmuştur. Farklı kültürlerde düşman topraklarının verimsiz ve bereketsiz olması için eski dönemde tuz atılmış veya yabancı misafir ve elçilere ekmek ve tuz birlikte verilmiş. Bu da kral ya da ülkeyi yöneten kimsenin bir nevi gözüne girmiş olmanın veya değer verilmiş olmanın bir işaretiydi. K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, Dini açıdan da tuzun çeşitli inanç algı ve kabulleri vardır. Dini açıdan da önemi olan tuz hakkında peygamberimiz Hz. Muhammet yemeğin ancak tuzla güzel olacağını ifade etmiştir. Ashabı ve ümmetini yemek ve tuz ilişkisine benzetir. Mesela peygamberimiz yemeklere tuz ile başlayıp tuz ile bitirdiğini söylemişlerdir. K13, Peygamberimiz Hz. Muhammet denizin suyu temiz ölüsü helal demıştır. Kur'an-ı Kerim'de tuzlu ve tatlı suların bahsedilen ayetler vardır. Peygamberimiz ihtiyacı olana tuz verilirse sadaka vermiş gibi olur diyerek tuzun önemini vurgulamıştır. Yine peygamberimiz tuzu helal olarak belirtir ve satışının harama girmeden halkı aldatmadan yapılmasını istemiştir. Ayrıca Medine halkına kötülük yapacak olan kim olursa tuz gibi eriyip gideceklerini söylemiştir. K11, Şamanizm'de kötü ruhlardan korunmak adına tuzun ateşin üzerine atıldığını, Hristiyanlıkta ise yeni doğmuş çocuğa vaftiz ederken; tuz ve şeker suya atıldığını ifade etmiştir. K12, Yahudilikte tuzun önemi Hz. Lut peygamberle başlar. Lut gölünün güneydoğusunda olduğu tahmin edilen Sodom ve Gomora'da bulunan Lut peygamber bu şehirlerin çok günahkâr olduğunu ve tanrı tarafından yok edileceği tebliğini alır ve ailesi tarafından oradan uzaklaşır. Gökyüzünden şehirlere ateş topları düşerek yok eder ve Lut peygambere gelen tebliğde giderken hiçbir şekilde arkalarına bakmamaları ve şehirlerin yok oluşlarını görmemeleri iletilir aksi halde bakanın tuz direği olacağı bildirilir. Ama Lut peygamberin eşi bu duruma inanmaz ve arkasına bakar ve sonunda tuz kütlesine dönüşmektedir. K13, bazı efsanelere göre tuzun Türklerin ilk ata saydıkları Hz. Nuh'un oğlunun torunu tarafından bulunduğu söylenir. İslam'ı kaynaklarda tuzun hikâyesinin Kabe'nin yapılına kadar uzanır. Bunla da ilgili şöyle bir anlatım vardır. Hz. İbrahim'in oğlu İsmail ile Kâbe-i inşa ederken Allah'ı Teâlâ'ya Kâbe'yi ziyarete gelenleri ve hac yapanları ne ile ödüllendireceğini sorarlar. Allah da Cebrail Aleyhisselam'a hemen cennetten bir 'kafur' getirmesini emreder. Cebrail getirir. Hz. İbrahim bu kafuru sacınca bir kısmı denize, bir kısmı göle bir kısmı tas ve kayalara isabet eder. Denize isabet eden deniz tuzunu, göle isabet eden göl tuzunu. Kayaya isabet eden de kaya tuzunun meydana gelmesine sebep olur. Hristiyanlıkta tuz ifadesi Tanrı ve halkı ifade etmektedir. Hristiyanlıkta yeni evlenen çiftler tuzla kutsanmaktaydı. Hz. İsa havarilerine yeryüzünün tuzları diye hitap ederdi. Aynı şekilde peygamberimiz Hz. Muhammet de kendi sahabelerini tuza benzetmiştir. Tevrat'ta da tuz ibareleri geçer. İslam'da ve Hristiyanlıkta tuzla ilgili çok ifade geçer. Ayet, hadis ve İncil'de birçok yerde tuza değinilmiştir. Hristiyanlar uzun ömür, arınma sadakat gibi konularda kullanır. Hristiyanlarda evin içinde tuzu bulundurmamak ev huzuru uyumu bereketi için önemlidir. Bebeğin tuzla yıkanması Hristiyan kutsal kitabı İncil'de de geçmektedir. Antik Roma'da da bu uygulama yapılmıştır. Aynı zamanda gözle görülmeyen varlıklardan koruma amacıyla çocuk tuzla yıkanmaktadır. K12, Yahudilikte yemeklere başlamadan önce bir lokma ekmek tuza bandırılarak yeni duası söylenir ve yemeğe başlanır. Sadece bayram günü tuz yerine şeker ile başladıklarını bunun sebebinin bayram günlerinin sevinç ve mutluluğu ifade ettiğinden tuz yerine şekeri kullandıklarını ifade ettiler. Yahudilikte sefarad mutfağında koşer gıda (Yahudilikte helal, yemeğe müsait, Yahudilik kurallarına uygun bir şekilde hazır hala gelmiş gıdalar) tuzun antiseptik olduğu için evlerde etlerin tuzlanarak kanlarından arındırılması ve bakterilerin kalmamasını sağlamaktadır.

Tuz ile gerçekleştirdiğiniz veya bildiğiniz bir ritüel var mıdır? Var ise açıklar mısınız? K13, Genelde tuz aşk, tarım hava olaylarıyla ilgili çeşitli büyü ve ritüellerde kullanılırdı. Yemeğe koyulan tuz

sevilen kişiyi aşık etmek, erkeği eve bağlamak için yapılırdı. Suyu çekme özelliğinden dolayı sıklıkla yağmur yağdırmak için ritüellerde kullanılırdı. K1, K2, K3, K4, K6, K7, İslam inancında Hz. Muhammet peygamberinde yapmış olduğu ve sünnet olarak sofrada yemek yemeye ilk önce tuz ile başlayıp tuz ile bitirdiklerini dile getirmişlerdir. Hatta K7, işletmesinde gelen misafirlerine yemeklere başlamadan önce tuz ve ekmek ikram etmektedir. K9, K10, K14, Anadolu geleneklerinde yeni doğan çocuklar tuzlu suyla yıkanır. Bunun sebebi olarak ciltlerinin daha sağlıklı olması, kötülüklerden korunması, dürüst ve dayanıklı olarak yetişmesi içindir. Anadolu geleneklerinde yeni doğan çocukların ağzına bir tutam tuz da koyulduğu bilinir. Anadolu’da çok terleyen ve teri çok kokan çocukların tuzla yıkanmadığına inanılır. K13, başa kaza bela gelmemesi için kişinin başı ya da nesnenin üzerinde tuz dolandırılır. Anadolu’da doğum yapan kadınların bas ucuna ekmek tuz sarımsak koyulurdu. Bunun sebebi doğumun rahat geçmesi içindir. Anadolu’nun bazı yörelerinde özellikle güneyde Adana civarında anne ve bebeği al basmasından korumak için bir torbaya çivi tuz ve ekmek konur dışarı çıkılırken yanlarına alınmaktaydı. Bu malzemelerin anne ve bebeği koruyacağına inanılmaktadır. Eskiden akraba olunacak kişilere tuz ekmek götürülmekteydi. Ya da kız istenecekse, kız evine tuz ekmek ile birlikte gidilmekte bu sizinle akraba olmaya geldik anlamına gelmektedir Dönerken de yine kız evinden tuz ve ekmek alınmaktadır. Anadolu’da tuzlu kahve ikramı bir gelenektir. Eskiden istemeye gidilen kız damadı beğenirse kahvesini şekerli yapar beğenmezse tuzlu yapardı. Burada damat bu işin olmayacağını anlardı. Günümüzde bu olay biraz değişik anlam kazanmıştır. Gelin eğer tuzlu kahve yaparsa ve damat da bunu zor da olsa içerse her zorluğa karşı onunla evlenmeye razı olduğu anlamına gelir. K11, ekmek kutsaldır berekettir. Tuz ise koruyucu. Bu nedenle evlerde olmazsa olmazdır. Misafirperverliğin bir sembolü olan tuz eve gelen misafire kapının girişinde verilirdi. Düşmanlıkların son bulmasını da sembolize eden bir gıdadır. Tuz aynı zamanda kötü varlıklardan korunmak ve uzaklaştırmak amaçlı evin çeşitli bölgelerine tuz konulduğunu ve ayrıca ateş üstünde tuz yakıldığını ifade etmiştir. K13, Türk kültüründe genelde şaman inancıyla iç içe geçmiş olan tuz doğum, evlenme ve misafir ağırlamada kullanılırdı. Aynı zamanda hayvancılıkla ya da tarımla uğraşanların ya da aşk ile ilgili büyü yapmada kullanılırdı. Nazar ve göz değmemesi için hamile ve lohusa kadınlar, bebekler ve yolcuların üzerinde mutlaka tuz olurdu. Birbirine tuz verirken güler yüzlü olunması beklenir. Yoksa kavga çıkacağına dair bir inanç vardır. Gülümsemedeki sebep gelecekteki potansiyel kavgayı engellemede bir araçtır. K12, tuz ile yapmış olduğu ritüel olarak Yahudilik kültüründe yemeğe başlamadan önce bir parça ekmeğin tuza bandırılarak yeni duası söyleyerek başladıklarını Dua; *Baruh ata ADONAY-E E-loenu meleh aolam amotsi lehem min aaretz*. Tükçesi; Kutsalsın sen, Tanrı’mız, Evrenin Kralı topraktan ekmek çıkaran.

Şekil 8

Tuz ile Özdeşmiş Kelimeler



SONUÇ

Mevlevilik tarikatının temelleri Mevlâna Celaleddin Rumi’nin (1207-1273) oğlu Sultan Veled (1226-1312) tarafından atılmıştır (Azsöz, 2016). Mevlevilikte, Matbah-ı Şerif (mutfak) en önemli bölümlerendir. Matbah-ı Şerif’de nefis terbiyesi ve sema eğitiminin yanısıra birçok zanaat de

öğretilmekteydi. Böylece matbah-ı şeriften alınan kazanımlar zamanla sanatsal faaliyetlere de dönüşebilmekteydi (Yöndemli, 1997).

Mevlevilik tarikatı, kültürel anlamda diğer tarikatlardan daha fazla zenginlik göstermektedir. Matbah-ı Şerif yani mutfak, bu kültürel zenginliklerin uygulamaya konulduğu kutsal bir bölümdür (Büyükepeççi, 2019). Bu zenginliklerden sofrada, Mevlevi mutfağında öne çıkmaktadır. Mevleviler yemeğe başlamadan önce sağ şahadet parmağını ıslatarak tuza bandırır ile başlayıp tuz ile yemeklerini bitirmektedir. Bu ritüelin amacının yemekten önce ağızlarını dezenfekte etmek olduğu düşünülmektedir (Bulut Solak & Eken, 2021). Bu ritüel sofrada adabının bir örneğidir.

Araştırmada, çeşitli demografik özelliklere sahip 14 bireyle görüşülmüştür. Bireylerden alınan yanıtlar ışığında; Mevlevilik tarikatında tuzun önemli bir yere sahip olduğunu, İslamiyet'in peygamberi Hz. Muhammed'in sünnetinin devamı niteliğinde olduğunu, İslamiyet'te kutsal kitap sayılan Kuran-ı Kerim'de tatlı ve tuzlu sularla ilgili ayetler bulunduğunu, hatta tuzun öneminin; ibadet yeri olan Kabe'nin yapımına kadar uzandığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca; Hristiyanlığın kutsal kitabı İncil ve Yahudiliğin kutsal kitabı Tevrat'ta da tuzla ilgili birçok ayet bulunmaktadır. Bu duruma göre tuz birçok dinde kutsal sayılmıştır.

Tuzun, inançlar açısından önemli görüldüğü kadar insan sağlığı için de oldukça önem arz ettiğini ve ilk çağlardan itibaren insanlar açısından kutsal olarak görüldüğü sonucuna ulaşılmıştır. Örneğin, Dünya'nın ilk yerleşim yeri olarak kabul edilen Konya Çatalhöyük'te yapılan arkeolojik kazılarda tuzluk bulunduğuna dair bulgular edinilmiştir. O dönemde tuzun, Konya sınırları içerisinde yer alan tuz gölünden tedarik edildiği düşünülmektedir. Ayrıca tuzun, teknolojinin olmadığı zamanlarda gıdaların bozulmasının önüne geçmek amacıyla muhafaza için de kullanıldığını ve Anadolu coğrafyasında nazardan korunmak, bereket getireceğine inanmak, aşk, tarım ve hava olayları gibi nedenlerden ötürü tuzla ilgili büyü ve ritüeller gerçekleştirildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Hz. Mevlana'nın aşçısı Ateşbazı Veli dünyada tek türbesi bulunan kişidir. Günümüzde halen türbe içerisinde kap içerisinde tuz bulundurulmaktadır. Ziyaretçiler bu tuzdan evlerine götürerek kendi tuzlarıyla karıştırmaktadır. Bu ritüelin, evde bereketi artıracığına ve şifa bulacağına inanılmaktadır. Yine günümüzde, Hz. Mevlana'yı anma etkinliklerinde yapılan yemeklere türbeden getirilen tuzdan eklendiği sonucuna ulaşılmıştır.

Günümüzde, tuzla ilgili hali hazırda birçok çalışma yapılmaktadır. Bu çalışmalar ışığında inanç açısından birçok din tuzu kutsal olarak kabul etmiştir. İslam inancında ise sünnet olduğu gerekçesiyle tuz ile ilgili yapılan ritüeller günümüzde halen devam etmektedir. Mevlevilikte tuz kullanımının ise İslam inancından geldiği düşünülmektedir.

Hz. Mevlana'nın türbesinin bulunduğu Konya ilinde bulunan bir restoran, yemeğe başlamadan önce misafirlerine, tuz ve ekmek ikram ederek bu şekilde yemeğe başlatarak Mevlevi geleneğini günümüzde yaşatmaktadır. Ancak birçok kişi tuz ile ilgili yapılan bu ritüeli bilmemektedir. Bu nedenle tuz ritüelinin tanıtılması için Konya'da faaliyet gösteren restoranlarda bilincin artırılması gerekmektedir. Ayrıca multidisipliner şekilde tarih, tıp, ilahiyat ve turizmde alanında uzman bilim insanlarının tuzla ilgili ortak çalışma yürütmesi sağlanmalıdır. Mevlevilikte tuzun önemi tüm dünyaya tanıtılmalıdır. Bu tanıtım, Dünya'nın birçok noktasında bulunan Mevlevihaneler aracılığıyla yapılabilir.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma (29/03/2024 tarih ve 2024/304 sayılı Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onay Belgesi ile) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Veri Toplama (CRediT 2) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Yazar 1 (%49) – Yazar 2 (%51)

Finansman

Çalışmada herhangi bir finansman desteği bulunmamaktadır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

REFERANSLAR

- Ağakan, M. A. (1949). *Türkçede Mecazlar Sözlüğü*. TDK. Ankara. Doğu Matbaası.
- Akbulut, U. (2013). *Tuz, Geçmişte Altın Kadar Değerliydi*. <https://www.uralakbulut.com.tr/wp-content/uploads/2013/07/tuz.pdf>.
- Akgün, Sevim Demir. (2007). Hz. Peygamber döneminde yemek kültürü. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü; Sakarya.
- Akmaz, A. (2021). Mevlevilik ve Mevlevi Mutfağındaki Bazı Ritüeller. *International Academic Social Resources Journal*, 28 (6), 1202-1207.
- Algar, H. (2022). *Şed*. <https://islamansiklopedisi.org.tr/sed> Erişim Tarihi: 01.06.2022.
- Ambrosio, A. F. (2012). *Dervişler Tarihi, Antropolojisi; Mistik Yönü*. İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.
- Ankara Olgunlaşma Enstitüsü (2013). *Mevlevi Yemekleri Projesi ve Mevlevi Yemekleri Kitabı*, T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Arbaş, H. (2012). *Anadolu Mevleviliğinde Tuz. Tuz Kitabı* (Ed. Naskali, E.G ve Şen, M). Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Avcı, S. (2012). Ekonomik Coğrafya Açısından Önemli Bir Maden: Tuz. *Coğrafya Dergisi*, (11), 21-45.
- Azsöz, G. (2016). Mevlevihanelerde Matbah-I Şerif. *Toros Üniversitesi İisbf Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (5), 31-44.
- Bekleyiciler, N. (2014). *Ateşbaz-ı Veli*. Uğur Tuna Yayınları. İstanbul. https://www.jotags.org/2016/vol4_issue1_article11.pdf Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Brisay, K. D. (1981). The Ancient Industry of the Salt-Makers. *The Geographical Magazine*, 910-916.
- Bulut Solak, B. ve Eken, V. (2021). Gastronomi Turizminde Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 371-383.
- Büyükipekci, B. (2019). *Gastronomi turizmi açısından Mevlevi mutfağının Konya turizmine katkısı* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Konya.
- Caporuscio, J. (2019). What is the Diffence Between Sea Salt and Table Salt? <https://www.medicalnewstoday.com/articles/323831> Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*, 9. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayınevi.
- Csaki, E. (2001). Türk Kültüründe Ayrıntılar: Tuz. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* (20).
- Çetin, M. (2016). Hadislerde" Tuz" un Yeri ve Yaşamsal Dengedeki Rolü. *Journal of International Social Research*, 9 (43), 2394-2400.
- Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022) *İnanışlar/Halk İnanışları*. <https://corum.ktb.gov.tr/TR58737/inanislarhalkinanclari.html#:~:text=Nazardan%20korunma%20esas%C4%B1na%20dayal%C4%B1%20halk,ki%C5%9Finin%20ba%C5%9F%C4%B1nda%20%C3%BC%C3%A7%20defa%20%C3%A7evrilir>. Erişim tarihi: (15.05.2022).
- Dardeniz, G. (2022). A Model of Salt Production and Consumption Patterns in Bronze Age Anatolia. *European Journal of Archaeology*, 1-18.

- Demirci, M. (2008). "İnsan Eğitimi Açısından Mevlevî Çilesi". Mevlâna ve İnsan Sempozyumu; Sempozyum Bildirileri, III. Oturum, İzmir.
- Ergin, Z. (1988). Tuzun Üretim Teknolojisi ve İnsan Sağlığındaki Yeri. *Bilimsel Madencilik Dergisi*, 27 (1), 9-30.
- Ertaş, M., Bulut-Solak, B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya'da Mevlevî Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1 (1), 52-70.
- Esen, R. (2019). Türkiye'de Evlilik Ritüelleri: Niğde Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Niğde: Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi.
- Ezra. (2022). *Ezra*, 6/9 <https://kutsalkitap.info.tr/?q=eZR%206:9>
- Gölbaş, A., ve Başbüyük, Z. (2012). Anadolu kültür oluşumunda tuzun rolü. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1 (1), 45-54.
- Gölpınarlı, A. (1983) *Mevlana'dan Sonra Mevlevilik*. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitapevleri.
- Gündüzöz, G. (2016). Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 20.175-205
- Güngörmez, H. (2015). İktisadi Açısından Bir Faaliyet: Tuzluca Kaya Tuzlası. *Coğrafya Dergisi*, (30), 26-37.
- Güven. S. (2018). "Rusya'da Ekmek ve Tuz Geleneği" <https://medyagunlugu.com/haber/rusyada-ekmek-ve-tuz-gelenegi-43149> Erişim tarihi: (14.05.2022)
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevî Mutfağı*, Metro Kültür Yayınları – 1, İstanbul.
- Jeong, O., Ryu, S. Y., Zhao, X. F., Jung, M. R., Kim, K. Y., ve Park, Y. K. (2012). Short-term surgical outcomes and operative risks of laparoscopic total gastrectomy (LTG) for gastric carcinoma: experience at a large-volume center. *Surgical endoscopy*, 26 (12), 3418-3425.
- Kara, M. (2006). Doğumunun 800. Yılında Mevlânâ ve Mevlevîlik. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15 (1), 1-22.
- Kaya, Ö. (2020). *Hititler'den Günümüze Anadolu'da? Tuz ve Ekmek Hakkı?* <http://akhisar6eylul.com/kose-yazilari/hititlerden-gunumuze-adoluda-tuz-ve-ekmek-hakki-65.html?deskmode=1>
- Koyuncu. (2022). *Kaya Tuzu Nedir? Kullanım Alanları ve Alternatifleri Nelerdir?* <https://www.koyuncutuz.com/kutuphane/kaya-tuzu-nedir-kullanim-alanlari-ve-alternatifleri-nelerdir> Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Kurlansky, M. (2003). *Tuz-İnsanlığın Tuzlu Tarihi*, (Çev. A. Çakıroğlu), Aykırı Yayıncılık, İstanbul
- Küçük, S. (2000). *XIX. Asırda Mevlevîlik ve Mevlevîler* (Doctoral dissertation), Marmara Üniversitesi (Turkey).
- Levililer. (2022). *Levililer*, 2/13 <https://kutsalkitap.info.tr/?q=lev%202> Erişim Tarihi: 29.04.2022.
- Madencilik Dergisi. (1974). *Tuz Üretim Yöntemleri*, Cilt 13, Sayı 5, Ankara, <http://www.mining.org.tr/tr/download/article-file/377004>
- MTA. (2022). Kaya Tuzu. <https://www.mta.gov.tr/v3.0/bilgi-merkezi/kaya-tuzu>
- Püsküllüoğlu, A. (1998). *Türkçe deyimler sözlüğü (2. baskı)*. Ankara: Arkadaş Yayınevi.

- Schimmel, A. (2001). İslamın Mistik Boyutları. Kabcacı Yayınevi, İstanbul.
- Semazen. (2022). Mevlevi Yemekleri. <https://semazen.net/mevlevi-yemekleri/>
- Sutekin, A. (2019). *Hız. Mevlâna ve Mevlevilik felsefesinin batılı sanatçıların eserlerinde konu olarak yer alması* (Doctoral dissertation, Necmettin Erbakan University (Turkey)).
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf: İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi*, 123-135.
- Üstek, M. A. (2019). *Piyasadan Temin Edilen Kaya Tuzlarının Mineral İçeriklerinin ICP-İr ve Sem-Edx Teknikleri ile Tespit Edilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Bingöl, Fen Bilimleri Enstitüsü, Üniversitesi, Bingöl.
- Yöndemli, F. (1997). *Mevlevîlik'te Semâ Eğitimi*, Atatürk Kültür Merkezi Yay., Ankara.