

T.C.
İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GAZTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TEZLİ)
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

RESTORAN ŞEFLERİNİN BAKIŞ AÇISIYLA TÜRK
MUTFAĞINDA NEOGASTRONOMİ AKIMLARINDAN OLAN
FÜZYON MUTFAĞININ UYGULANABİLİRLİĞİ

Huriye ÇAKIR

Yüksek Lisans Tezi

RESTORAN ŞEFLERİNİN BAKIŞ AÇISIYLA TÖRK MUTFAĞINDA
NEOGASTRONOMİ AKIMLARINDAN OLAN FÖZYON
MUTFAĞININ UYGULANABİLİRLİĞİ

Huriye ÇAKIR

T.C.
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli) Yüksek Lisans Programı

Yüksek Lisans Tezi

ORCID ID: 0009-0000-0513-6052

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Ufuk EREN

İstanbul
Ocak 2025

KABUL VE ONAY

Huriye ÇAKIR tarafından hazırlanan ‘‘Restoran Şeflerinin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında Neogastronomi Akımlarından Olan Füzyon Mutfağının Uygulanabilirliğı’’ başlıklı bu alıőma, 31 Ocak 2025 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri yesi: **Dr. Öğr. Üyesi Kamil Serkan UZYOL** _____
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri yesi: **Prof. Dr. Tülay ÖZCAN** _____
Bursa Uludağ Üniversitesi

Tez Danışmanı: **Dr. Öğr.yesi Ufuk EREN** _____
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri tarafından kabul edilen bu çalışmanın Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli őartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Enstitü Yönetim Kurulu;

Karar Tarihi :

Karar Numarası :

Dr. Öğr. Üyesi őerafettin SEVGİLİ
Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını tezimin/projemin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

31.01. 2025

Huriye ÇAKIR



SAVUNMA ÖNCESİ ONAYLAR

BENZERLİK ONAYI		
Başlık	Restoran Şeflerinin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında Neogastronomi Akımlarından Olan Füzyon Mutfağının Uygulanabilirliği	
Savunma Tarihi	31/01/2025	
Sayfa Sayısı	80	
Benzerlik Yüzdesi (%)	12	
Taranan Program	Turnitin	
Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmamın kapak sayfası, giriş, özet, ana bölümler ve sonuç kısımlarından oluşan çalışmam için şahsım ve tez danışmanım/Enstitü Sorumlusu tarafından intihal tespit programında taraması yapılmıştır. Tez Danışmanımın gözetiminde tamamladığım çalışmamın azami benzerlik oranlarına göre intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.		
Öğrenci Huriye ÇAKIR	Danışman Dr. Öğr. Üyesi Ufuk EREN	Enstitü Sorumlusu

ETİK KURUL ONAYI		
Başlık	Restoran Şeflerinin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında Neogastronomi Akımlarından Olan Füzyon Mutfağının Uygulanabilirliği	
Etik Kurul Toplantı Tarihi	07.02.2025	
Etik Kurul Karar No	SOSETKK2025-02	
	Enstitü Sekreteri	

TEZDEN ÇIKARILAN YAYIN		
Yayın Künyesi	Huriye, Ç. (2025). Restoran şeflerinin bakış açısıyla Türk mutfağında neogastronomi akımlarından olan füzyon mutfağının uygulanabilirliği. Baran, Z. (Ed), 4. Uluslararası Güncel Akademik Çalışmalar Kongresi Bildiri Kitapçığı İçinde (ss 403). Bolu, Türkiye.	
Yayın Türü	☐ Ulusal Hakemli Dergide Makale ☐ Uluslararası Hakemli Dergide Makale ☒ Ulusal Kongre/Sempozyumda Bildiri ☐ Uluslararası Kongre Sempozyumda Bildiri	
	Enstitü Sekreteri	

TEŞEKKÜR

Bu tez çalışmasının her aşamasında bana rehberlik eden, danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Ufuk EREN'e en içten teşekkürlerimi sunarım. Tez savunma sürecimde jüri üyesi olarak kıymetli zamanlarını ayıran, yapıcı eleştirileri ve katkılarıyla çalışmamın gelişmesine yardımcı olan Dr. Öğr. Üyesi Kamil Serkan UZYOL'a ve Prof. Dr. Tülay ÖZCAN'a teşekkür ederim. Ayrıca, tez yazımı sırasında yönlendirmeleri, önerileri ve değerli katkılarıyla sürecimi kolaylaştıran Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Dr. Öğr. Üyesi Şaban ÇOBANOĞLU'na teşekkür ederim. Tez yazım sürecimde bana her zaman destek olan, moral ve motivasyon kaynağım sevgili arkadaşım Gülşah BÜYÜKAYDIN'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Bu süreçte destek olan aileme ve dostlarıma minnettarım.

Huriye ÇAKIR

Ocak, 2025



ÖZET

Huriye ÇAKIR

Restoran Şeflerinin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında Neogastronomi Akımlarından Olan
Füzyon Mutfaklarının Uygulanabilirliği

Yüksek Lisans Tezi

İstanbul, 2025

Araştırmada Restoran şeflerinin bakış açısıyla Türk mutfağında neogastronomi akımlarından olan füzyon mutfaklarının uygulanabilirliği ile ilgili bir değerlendirme yapılmıştır. Araştırmanın uygulanabilmesi için farklı restoranlarda çalışan şef katılımcılar araştırmaya dahil edilmiştir. Katılımcılara demografik özelliklerini, füzyon mutfak hakkındaki bilgileri ile Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutumlarını ölçmeye yönelik sorular yönelendirilmiştir. Elde edilen veriler istatistik programı yardımıyla değerlendirilmiştir. Araştırmaya 28'i erkek ve 5'i kadın olmak üzere 33 şef dahil olmuştur. Eğitim durumları genel olarak lise ve üniversite düzeyindedir. Şefleri %87,9'unun 10 yıl üzeri deneyimi bulunmaktadır. Şeflerin tamamı füzyon mutfağı, farklı kültürlerin mutfak öğelerini birleştiren ve yaratıcı bir şekilde yeni tarifler ortaya çıkaran bir yaklaşım olarak belirtmiştir. Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konseptini deneyimli şeflerden ve gastronomi profesyonellerinden (%45,5) geliştirdikleri belirtilmiştir. Füzyon mutfakta kültürel saygıyı ve Otantikliği geleneksel pişirme tekniklerini de kullanarak koruduklarını belirtmişlerdir. Şefler menülerini güncellemelerini genel olarak mevsimsel ve yerel malzeme kullanımını dikkate alarak yaptıklarını belirtmişlerdir. Şeflerin Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutumlarını ölçmeye yönelik uygulanan ölçek sonucunda cinsiyet, yaş ve deneyimin tutum düzeylerinde etkili olmadığı saptanmıştır. Şeflerin Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konsepti, füzyon mutfakta kültürel saygıyı ve Otantikliği koruma yöntemleri, menü geliştirme yöntemleri ve müşteri geri bildirimlerine karşı olan davranışlarına göre Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum düzeylerinin farklılık göstermediği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler

Neogastronomi, Türk mutfağı, Füzyon mutfak

ABSTRACT

Huriye ÇAKIR

Applicability Of Fusion Cuisine, One Of The Neogastronomy Movements In Turkish Cuisine, From The Perspective Of Restaurant Chefs

Master's Thesis

İstanbul, 2025

In the study, an evaluation was made regarding the applicability of fusion cuisine, a neogastronomy trend, in Turkish cuisine from the perspective of restaurant chefs. In order to implement the study, chef participants working in different restaurants were included in the study. Participants were asked questions to measure their demographic characteristics, knowledge about fusion cuisine, and attitudes towards fusion cuisine and Turkish cuisine. The obtained data were evaluated with the help of a statistical program. 33 chefs, 28 male and 5 female, participated in the study. Their education levels were generally high school and university level. 87.9% of the chefs had over 10 years of experience. All of the chefs stated that fusion cuisine is an approach that combines culinary elements of different cultures and creatively creates new recipes. It was stated that the concept of combining traditional elements of Turkish cuisine with modern and different cuisine styles was developed by experienced chefs and gastronomy professionals (45.5%). They stated that they maintain cultural respect and authenticity in fusion cuisine by also using traditional cooking techniques. Chefs stated that they generally update their menus by taking into account the use of seasonal and local ingredients. As a result of the scale applied to measure the attitudes of chefs about fusion cuisine and Turkish cuisine, it was determined that gender, age and experience were not effective in attitude levels. It was concluded that the attitude levels of chefs about fusion cuisine and Turkish cuisine did not differ according to the concept of combining traditional elements of Turkish cuisine with modern and different cuisine styles, methods of maintaining cultural respect and authenticity in fusion cuisine, menu development methods and behaviors towards customer feedback.

Keywords

Neogastronomy, Turkish cuisine, Fusion cuisine

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
ETİK BEYAN	ii
SAVUNMA ÖNCESİ ONAYLAR	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ	ix
KISALTMALAR DİZİNİ.....	x
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM: GENEL BİLGİLER.....	5
1.1. Gastronomi Kavramı	5
1.1.1. Gastronomi İnovasyonu.....	7
1.2. Mutfak Akımları.....	9
1.2.1. Beslenme Odaklı Gastronomik Akımlar	10
1.2.2. Mutfak Odaklı Gastronomik Akımlar	15
1.3. Türk Mutfağı	24
1.3.1. Türk Mutfağının Tarihi.....	24
1.3.2. Türk Mutfağının Genel Özellikleri.....	31
1.4. Dünya Mutfakları	34
1.4.1. İtalya Mutfağı	34
1.4.2. Japon Mutfağı	36
1.4.3. Yunan Mutfağı.....	37
1.4.4. İspanya Mutfağı	38
İKİNCİ BÖLÜM: YÖNTEM.....	39
2.1. Araştırmanın Deseni.....	39
2.2. Çalışma Grubu.....	39
2.3. Veri Toplama Süreci	39
2.4. Veri Analiz Süreci	41
2.5. Araştırma Etiği	41
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR	42
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: SONUÇ VE TARTIŞMALAR	49

KAYNAKLAR	52
EK 1. ETİK KURUL FORMU	60
EK 2. GÖNÜLLÜ ONAM FORMU	61
EK 3. MÜLAKAT SORULARI	62



TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Katılımcıların Sosyodemografik Bilgileri	42
Tablo 2. Şeflerin Füzyon Mutfağı Hakkındaki Bilgilerini Ölçmeye Yönelik Bilgiler ...	43
Tablo 3. Türk Mutfağının Geleneksel Öğelerini Modern ve Farklı Mutfak Tarzlarıyla Birleştirme Konsepti	44
Tablo 4. Füzyon Mutfak Konseptinizi Geliştirirken, Kültürel Saygıyı ve Otantikliği Korumaya Yönelik Davranışlar	45
Tablo 5. Müşterilerinizden Gelen Geri Bildirimlere Verilen Tepkiler	45
Tablo 6. Menü Güncellerken İzlenen Strateji	46
Tablo 7. Şeflerin Füzyon mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutumlarına İlişkin Sorular	43
Tablo 8. Şeflerin Cinsiyet ve Meslek Yılına Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum düzeyleri.....	44
Tablo 9. Şeflerin Eğitim Durumuna Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum düzeyleri	44
Tablo 10. Türk Mutfağının Geleneksel Öğelerini Modern ve Farklı Mutfak Tarzlarıyla Birleştirme Konseptini Nasıl Gelişme Yöntemine Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları	45
Tablo 11. Füzyon Mutfak Konseptinizi Geliştirirken, Kültürel Saygıyı ve Otantikliği Korumak Adına Yapılanlara Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları	46
Tablo 12. Müşterilerinden Gelen Geri Bildirimlere Verilen Tepkiye Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları	47
Tablo 13. Menünüzü Güncellerken İzlenen Stratejiye Göre Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları.....	48

KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltma	Açıklama
NNC	New Nordic Cuisine



GİRİŞ

Gastronomi tanımı, fizik ve kimyanın işbirlikli çalışmaları üzerine yükselen moleküler gastronomi hareketi, dünya çapında hızla yayılmaktadır. Bu yeni mutfak, teknolojiyi kullanarak malzemelerin moleküler yapılarıyla oynamak ve ayrıca bir araya gelmesi hayal edilemeyen malzemeleri bir araya getirmektir (Sarioğlu, 2012; Smith ve Xiao, 2011).

Füzyon mutfağı, çeşitli ülkelerin pişirme tekniklerinin ve malzemelerinin aynı tabakta kasıtlı olarak karıştırılıp birleştirilmesi anlamını taşır. Füzyon, “birleşme” anlamına gelir (Newman, 2014).

Son yıllarda yemek kültürüne damgasını vuran füzyon mutfağı, “dünya mutfağının farklı yemek anlayışlarını sentezleyerek yeni mutfaklar, yeni yiyecekler ve yeni tatlar yaratmak” olarak tanımlanabilir (Zairi, 2011; Tomita ve Secter, 2002). Füzyon mutfağı üç farklı yöntemle sınıflandırılabilir. Birincisi, farklı kültürlerden yakın bölgelerin yiyeceklerinin bir araya getirilmesidir. İkinci yöntem, eklektik olarak da adlandırılır ve bir yemek kültürü belirleyicisi olmakla birlikte, diğer mutfakların teknik ve malzemeleri de kullanılır (Adlam, 2012; İsmail, 2005). Son yöntem ise, hiçbir mutfak belirleyicisi olmadan tüm dünya mutfaklarını birleştirmektir. Türk mutfağının en önemli özelliklerinden biri, zengin yiyecek-içecek ve kültür çeşitliliği sayesinde, her üç yöntemin de kolayca kullanılabilmesidir. Tüm bu açıklamalardan yola çıkarak, füzyon mutfağını, bir mutfak kültürünün diğerine hakim olmasına izin vermeden, yeni, farklı ve özgün tatlar yaratmak amacıyla, en az iki farklı ulusal mutfak kültürünün aynı tabakta, bilinçli bir çaba sonucu bir araya getirilmesi olarak tanımlamak mümkündür (Can vd., 2012).

Füzyon mutfağı uygulamaları, yeni, farklı ve özgün sonuçlar elde etmek amacıyla iki ulusal mutfağın bilinçli bir şekilde bir araya getirilmesi ilkesine dayanır. Farklı ulusların mutfak malzemesi, işleme ve pişirme teknikleri gibi süreçlerinin sentezlenmesi, bunların bir araya getirilmesi ve her bir mutfaktaki yiyeceklerden tamamen farklı bir yemeğin ortaya çıkarılması füzyon mutfağının temelini oluşturmaktadır (Gioffre vd., 2010).

Amaç ve Önem

Bu araştırmanın temel amacı, Türk mutfağında neogastronomi akımlarından biri olan füzyon mutfağının uygulanabilirliğini restoran şeflerinin bakış açılarıyla değerlendirmektir. Türk mutfağı, zengin kültürel mirası ve geleneksel lezzetleriyle dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahiptir. Ancak küreselleşme, değişen tüketici alışkanlıkları ve gastronomik yenilikler, geleneksel mutfakların yeniden yorumlanmasını ve uluslararası mutfaklarla entegre edilmesini zorunlu hale getirmiştir. Füzyon mutfağı, bu bağlamda, yerel lezzetlerin global unsurlarla harmanlanarak yenilikçi ve özgün tatlar oluşturmayı hedeflemektedir.

Türk mutfağının uluslararası düzeyde tanınırlığını artıracak yenilikçi yaklaşımların desteklenmesi hem de şeflerin bu tür akımlara karşı tutumlarının belirlenerek sektörel uygulamalara yön vermesi araştırmayı önemli kılmaktadır. Türk mutfağında füzyon uygulamalarının sürdürülebilirliği, özgünlüğü koruma ve yenilikçi olma dengesi içinde ele alınması gerekmektedir. Bu çalışma, şeflerin füzyon mutfağına yönelik bilgi, algı ve tutumlarını inceleyerek, Türk mutfağı ve füzyon mutfağı arasındaki uyumu değerlendirmek için önemli bir akademik katkı sağlayacaktır. Gastronomi alanındaki bu tür araştırmalar, Türk mutfağının ulusal ve uluslararası gastronomik arenada rekabet edebilirliğini artıracak stratejik öneriler sunabilir. Bu doğrultuda, araştırma hem sektörel gelişime hem de akademik literatüre değerli bilgiler kazandırmayı amaçlamaktadır.

Bu araştırma, Michelin yıldızları ve Gault & Millau gibi uluslararası gastronomi ödül sistemlerinin etkisiyle İstanbul'daki füzyon mutfak uygulayan restoranlardan veri toplaması nedeniyle literatür ve Türk mutfağı açısından özel bir önem taşımaktadır. Söz konusu ödül sistemleri, dünya çapında restoranlar için kalite, yaratıcılık ve mutfak sanatında mükemmeliyetin göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda, bu tür ödül sistemlerinin değerlendirme kriterleri, Türk mutfağının uluslararası tanınırlığını artırma ve yerel gastronomi anlayışının küresel mutfak trendlerine entegrasyonu için önemli bir fırsat sunmaktadır. Ayrıca, Michelin ve Gault & Millau gibi ödül sistemlerinin kriterleri ışığında yapılacak analizler, Türk mutfağının küresel standartlarda sunum ve lezzet uyumunu nasıl yakalayabileceği konusunda akademik ve sektörel gelişime rehberlik edebilir. Bu yönüyle araştırma, Türk mutfağının uluslararası gastronomi

literatüründe daha fazla yer bulmasına ve global bir gastronomi markası oluşturulmasına yönelik önemli katkılar sağlamayı amaçlamaktadır.

Araştırma, İstanbul gibi gastronomi açısından zengin ve çeşitli bir şehirde, füzyon mutfak uygulamasının uygulanabilirliğini inceleyerek Türk mutfaklarının yenilikçi yaklaşımlarla nasıl daha ileri taşınabileceğini anlamayı hedeflemektedir. Füzyon mutfak, Türk mutfaklarının zengin tarihsel ve kültürel mirasını modern gastronomi trendleriyle buluşturarak yeni ve yaratıcı lezzetlerin ortaya çıkmasını sağlayabilir. Bu durum, Türk mutfaklarının yalnızca yerel ölçekte değil, aynı zamanda uluslararası platformda da daha geniş bir kitleye ulaşmasına katkı sağlayacaktır.

Literatüre katkı açısından bu araştırma, gastronomi alanında Türk mutfaklarına özgü bir perspektifle füzyon mutfak yerini ve etkisini inceleyen nadir çalışmalardan biri olarak dikkat çekmektedir. İstanbul'daki ödüllü restoranların füzyon mutfak uygulamalarına odaklanması, hem bu mutfak anlayışının Türk mutfaklarıyla entegrasyonunu hem de Türk mutfaklarının global gastronomi sahnesindeki potansiyelini değerlendirmek adına değerli bir bilgi sunacaktır.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini İstanbul'da faaliyet gösteren füzyon mutfak uygulayan restoran işletmeleri oluşturmaktadır. Özellikle sahip oldukları bilgi ve deneyimleri sebebiyle executive chef'lerle görüşmeler yapılmıştır. Araştırma evreninin İstanbul'da ki füzyon mutfak uygulayan restoranlar olarak belirlenmesinin temel nedeni İstanbul'un yeni gastronomi akımlarından olan füzyon mutfak örneklerine İstanbul'da daha fazla yoğunlaşmasıdır. İstanbul'da faaliyet gösteren füzyon mutfak uygulayan restoran sayısına rtipadvisorden ulaşılmıştır. 50 füzyon mutfak uygulayan restoranların 33 tanesine ulaşılmıştır.

Araştırmanın Varsayımları

- Şeflerin füzyon mutfaklarına ilişkin bilgi seviyesi: Katılımcı şeflerin tamamının füzyon mutfak kavramına aşina olduğu ve bu konuda temel bilgiye sahip olduğu varsayılmaktadır.

- Füzyon mutfak uygulayabilirliđi: Restoran Őeflerinin, Tűrk mutfak uygulayabilirliđi geleneksel űđelerini füzyon mutfak yaklařımıyla modernleřtirme ve diđer kűltűrlerle harmanlama konusunda deneyim ve gűrűř bildirebilecek bilgi birikimine sahip olduđu kabul edilmektedir.
- Demografik űzelliklerin etkisizliđi: Őeflerin cinsiyet, yař ve gastronomi alanındaki deneyim sűrelerinin, füzyon mutfak ilifřkin tutumlarını ve deđerlendirmelerini űnemli űlçűde etkilemediđi varsayılmaktadır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

- űrneklem bűyűklűđű: Arařtırma, İstanbul’ da bulunan Füzyon mutfak uygulayan 50 restoran Őefinin yalnızca 33 Őefle sınırlı bir űrneklem űzerinde gerçekteřtirilmiřtir. Bu durum, elde edilen bulguların genelleřtirilebilirliđini kısıtlayabilir.
- Cođrafî sınırlılık: Arařtırma, İstanbul’daki füzyon mutfak uygulayan restoranlarda çalıřan Őeflerle sınırlıdır. Farklı bűlgelerdeki veya uluslararası gastronomi sektűrűndeki Őeflerin gűrűřleri arařtırma kapsamına alınmamıřtır.
- Veri toplama yűntemi: Veriler, katılımcılara yűneltilen sorular yoluyla elde edilmiřtir. Őeflerin yanıtlarının dűrűřtlűđű ve algıladıkları bilgi dűzeyine dayanması nedeniyle űznel yorumlar iđerme olasılıđı bulunmaktadır.
- Zaman sınırlılıđı: Arařtırma, belirli bir zaman diliminde gerçekteřtirilmiřtir. Gastronomi dűnyasında sűrekli deđiřen trendler ve yaklařımlar, uzun vadeli sonuçlar űzerinde etkili olabilir.
- Demografik űzelliklerin sınırlılığı: İstanbul’daki restoranlarda çalışan Őeflerin çoğunluğunun erkek olması, kadın Őeflerin azlığı araştırmada demografik dağılımı olumsuz etkilemektedir.
- Şeflere ulaşılabilirlik: Füzyon mutfak uygulayan restoranlarda çalışan Şeflerin yoğunluğundan dolayı ulaşmayı zorlaştırmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM: GENEL BİLGİLER

1.1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi kelimesi etimolojik olarak Antik Yunanca mide anlamına gelen ‘gaster’ ve kural veya düzenleme anlamına gelen ‘nomos’ kelimelerinden türemiştir. İlk kez M.Ö. 4. yüzyılda yaşamış Sicilyalı Arkestratus’un Yüksek Yaşama Sanatı adlı eserinde bir şiirde geçmektedir. İki yüzyıl sonra Athenaeus, Deipnosophists adlı kitabında ilk gastronomik analizlerden birini yapmış ve bu kitapta çeşitli balık, sebze ve hayvan türlerini ve ayrıca yemek zevkiyle ilgili konuları sıralamıştır. Antik Yunan’da ve Roma İmparatorluğu döneminde basılan kitapların önemli bir kısmı, günümüz gastronomi kavramından ziyade daha çok yemek pişirmeyle ilgiliydi (Scarpato, 2002).

Modern dönemde gastronomi kelimesi ilk kez yaklaşık iki yüz yıl önce Fransa’da Jacques Berchoux tarafından 1804’te yayınlanan bir şiirin başlığı olarak telaffuz edildi. Ancak bu şiir yalnızca iyi yemek yemekle ilgiliydi. Kelime o zamandan beri büyük bir popülerlik kazandı. 18. yüzyılda yaşamış Fransız bir avukat ve politikacı olan yazar Brillat-Savarin’in 1825’te ‘Tadın Fizyolojisi’ adlı kitabını yayınlamasıyla gastronomi kelimesi bir kez gündeme geldi ancak bu sefer bilimle ilişkilendirildi. Amacı aynı zamanda gastronominin temel prensiplerini, yadsınamaz bir hak haline gelecek şekilde belirlemektir (Scarpato, 2002). Ona göre gastronomi, gıda maddelerini tanımlayıp sınıflandırdığı için coğrafya ve tarihle; gıda öğelerinin bileşimini ve özelliklerini analiz ettiği için fizik ve kimyayla; yiyecekleri zevkli yemeklere uyarladığı için mutfak sanatlarıyla; en iyi ürünü en iyi değerle satın alıp en fazla kârla satmanın yollarını aradığı için ekonomi politikasıyla ilişkilidir. Gastronomi, tarımsal, ticari ve endüstriyel faaliyetler de dahil olmak üzere yenilebilir ve içilebilir her şeyi içerir. Gastronomi ayrıca, yemek yeme yoluyla zihinsel olarak üretilen algılar, değerler ve anlamlarla birlikte yiyeceklerin insan vücudu üzerindeki etkilerini de değerlendirir (Samancı, 2013).

Gastronomi zaman içinde birçok sözlük ve yazar tarafından çeşitli şekillerde tanımlanmıştır. Çoğu sözlük tarafından yapılan ortak bir tanım, gastronominin hassas yeme kurallarının toplamı olduğudur. Ancak, geçmişte, gastronominin yorumu günümüze göre daha dardı ve gastronomi pratiğini ve deneyimini, yalnızca belirli bir seçkin kesimin erişebileceği gümüş eşyalar ve kaliteli çini gibi pahalı araç ve gereçler gerektiren pahalı ve sofistike yiyeceklerle sınırladılar (Katz, 2003). Gastronomiyi özlü

bir şekilde tanımlamak oldukça zordur; kimya, tarih, sosyoloji, biyoloji, jeoloji, tarım bilimi, antropoloji, politik ekonomi ve beşerî bilimler gibi disiplinlerin anlaşılmasını ve takdir edilmesini içeren karmaşık ve disiplinler arası bir olgudur. Yiyecek ve içeceklerin merkezindedir ve onlardan ayrılamaz; basitçe iyi beslenmenin sanatı ve bilimi olarak tanımlanır (Kivela ve Crotts, 2006). Başka bir deyişle, tüm yönleriyle yiyeceklerin incelenmesi ve işlenmesidir. Tüketicinin bakış açısından, esas olarak tüm insanların dikkatini çeken iyi bir şirkette yiyecek ve içeceklerden faydalanmak ve zevk almakla ilgilenir. Gastronomi çok disiplinli bir kavram olduğundan ve gastronomik değerler kültür ve çevre gibi çeşitli belirleyicilere dayandığından, fiili bir tanım yapmak oldukça zordur (Gillespie, 2001). Bu, terimin genel olarak kabul görmüş bir tanımının olmamasının nedenlerinden biridir; ancak farklı kaynaklar bunu kendi uzmanlık alanlarıyla ilişkilendirerek farklı şekilde açıklar.

Scarpato (2002), çağdaş gastronominin yiyecek üretimi ve yiyeceklerin üretildiği araçlar gibi belirli süreçlerle (politik ekonomi, gıdaların işlenmesi, depolanması ve taşınması ve işlenmesi, hazırlanması ve pişirilmesi, yemekler ve tavırları, gıdanın kimyası, sindirimi ve gıdanın fizyolojik etkileri, gıda seçimleri ve gelenek ve görenekler) doğrudan ilişkili olduğunu belirtmiştir. Baysal ve Küçükaslan'a (2009) göre, gastronomi ve yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerini ayrıntılı olarak anlayarak, bunları doğru şekilde uygulayarak ve aynı zamanda bunları günümüz koşullarına uyarlayarak inceleyen tüm sanatsal ve bilimsel unsurları kapsayan bir bilimdir.

Gastronomi, bir yemek kültürü veya yemek sanatı olarak, hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak, yalnızca göze değil aynı zamanda damak tadına da hitap edecek şekilde belirli bir sistematik düzende yemeğin hazırlanmasını ve sunulmasını da içermelidir. Gastronominin daha bütüncül bir çerçevesi, gıdanın üretimi, üretim araçları, taşınması, depolanması, işlenmesi, hazırlanması ve pişirilmesi; gıda kimyasının anlaşılması, servis tarzlarının ve yeme davranışlarının öğrenilmesi; gıdanın sindirimi ile fizyolojik etkilerinin kavranması, farklı kültürlerin gıda seçimlerinin ve geleneklerinin anlaşılması olarak çizilebilir (Santich, 2004). Bu şekilde gastronomi, insanları mümkün olan en iyi şekilde beslemek, ilkeler koymak, insanlığın sağlıklı bir yaşam sürmesine yardımcı olmak ancak aynı zamanda neşeyle beslemek ve gıdadan maksimum fayda sağlamak için bir rehber görevi görmelidir. Balıkçı en iyi balığı tutmalı, çiftçi en iyi domatesi yetiştirmeli,

aşçı eti doğru marine sosla hazırlamalı, gastronomi uzmanı yiyeceklerin belirli içeceklerle nasıl eşleştirileceğini açıklamalı ve gıda kimyacıları belirli bir gıda maddesinin vitamin kaybına daha az etki edecek şekilde nasıl işleneceğini anlatmalıdır. Ferguson (1998) gibi gastronomiye ekonomik, ideolojik ve kurumsal bağlamda yaklaşan ve farklı toplumlarda yiyeceklerin rolü ve işlevine vurgu yaparak onu kültürel bir olgu olarak değerlendiren araştırmacılar da vardır; bu bağlamda mutfak ürünlerinin kendisi ikincil öneme sahip olmakta ve inançlar, değerler, normlar, pratikler ve yiyeceklerin hangi ortamda kim tarafından tüketildiği ana soru haline gelmektedir. Bu çerçevede gastronominin temel odağı yiyeceklerin hazırlanması ve sadece tüketilmesi olmaktan çıkıp farklı toplumlarda neden, ne zaman, nasıl seçtikleri ve tüketildiklerine kaymaktadır. Hegarty (2009: 10) gastronomiyi şu şekilde tanımlamıştır:

“Gastronominin özü, gastronomların, gurmelerin, uzmanların, uygulayıcıların ve yemek bilimcilerinin gastronomi ile uğraşırken geliştirdikleri bilgi, estetik ve deneysel duyuşsal ifadelerin yanı sıra duygu, heyecan, sevgi, eğlence ve tiyatro deneyiminde bulunur. Gastronomi esasen sosyal davranışın bir tezahürüdür. İnsanların yemek yerken yaptıkları yiyecekleri/yemekleri neden seçtikleri ve restoranlarla dolu bir sokakta belirli bir restorana neden girmeyi seçtikleri gibi sorulara açıktır”.

Özetle gastronomi, yiyeceklerin tüm bilimsel ve kültürel kodlarını somut örneklerle açıklamayı amaçlayan bir alandır. Pozitif ve sosyal bilimlerden beslenen bir disiplindir. Bu bağlamda gastronomi, iyi yemekten veya onun üretiminden daha fazlasıdır. Gastronomi aslında tek bir cümlede tanımlanabilen bir kelime değildir. Gastronomi disiplinler arası bir alandır. Tarım, tarımsal üretim, ekonomi, ticaret, yemek pişirme, duyuşsal analiz, gıda bilimi, tüketim kalıpları ve zihinsel algılar, psikoloji, tarih ve antropoloji gibi pek çok alan gastronomi kapsamına girmekte ve bu alanın içinde yer almaktadır (Samancı, 2013).

1.1.1. Gastronomi İnovasyonu

Yiyecek-içecek tercihleri ve beğenileri devamlı değişmekte ve bu değişimlerin sonucunda ise çeşitli yenilikler meydana gelmektedir. Dolayısıyla gastronomide

inovasyon, yeni fikirlerin, çeşitli süreçlerin veya hizmetlerin üretilmesini ve kullanılmasını gerektirmektedir. Buradan hareketle, gıda ve içeceklerin hazırlanması, işlenmesi, sunumu ve pazarlanması gibi süreçlerde teknoloji temelli birçok yeniliğin 9 arkasında “inovasyon” faaliyetlerinin olduğu bilinmektedir (İbiş, 2022). Öztürk’e (2020) göre, gastronomi ve mutfak alanında teknolojik gelişmelerin uygulanması ve yenilikçi yaklaşımların kullanılmasıyla birlikte gastronomi alanının gelişimine önemli ölçüde olumlu katkı sağlaması beklenmektedir (Öztürk, 2020).

İnovasyon gastronomi ve mutfak alanında da şefleri yakından ilgilendirmektedir. Şefler, özellikle yeni ürünler geliştirmek için inovasyondan sıklıkla yararlanmaktadır. Dolayısıyla şefler bilgi/becerileri, yetenekleri, kaleme aldıkları eserleri, yeni ürünleri ve özellikle sosyal medya platformlarındaki paylaşımları ile gastronomi alanına yön vermektedirler (Yavuz, 2021). Bu bağlamda çeşitli restoran uygulamalarında dokunmatik ekranlar kullanılarak yemek siparişi verilebilmekte, yemek içeriği ve görselleri ekranda görüntülenebilmektedir. Bununla birlikte, restoran ve barların teknoloji aracılığıyla sunduğu bir diğer eğlence biçimi de masa, tezgâh veya duvarlara dokunulduğunda ses veya ışık üreten interaktif teknolojilerin kullanımıdır (Spence ve Piqueras Fiszman, 2013; Ivanov vd., 2017).

Garsonların bulunmadığı, hizmetlerin robotlar ve otomasyon sistemleri tarafından gerçekleştirildiği restoran işletmeleri inovasyona iyi bir örnektir. Bunun yanı sıra yemek masalarındaki animasyonlar, elektronik menüler, robotik uygulamalar, cihazlar, akıllı restoranlar ve 3B yazıcılar, yemek ve pastaların istenilen formda hazırlanması ve bunun gibi daha birçok uygulama gastronomi alanında hem teknolojiden faydalanmanın hem de teknolojik imkânlardan faydalanarak yenilik yapmanın en güzel örnekleri arasında yer almaktadır (İbiş, 2022). Restoranlardaki sipariş sürecini yeni bir boyuta taşıyan “Kabaq” (artırılmış gerçeklik uygulaması) müşterilerin, sipariş vermeden önce menüden yemek istedikleri yemeğin 3B görüntülerini izleyebildiği bir yemek uygulamasıdır. Müşteriler fiziksel olarak yiyeceği tatmadan önce görsel duyu deneyim yoluyla tat beklentilerinin karşılandığını düşünebilmektedir (Velasco vd., 2018).

Yemek deneyimini geliştirmek amacıyla restoran menülerindeki yemeklerin son halini tabaktaki belirli kodlar aracılığıyla görebilme, akıllı masalarla sipariş verme, verilen

siparişleri takip etme gibi teknoloji temelli uygulamalar “inovasyon” sayesinde hayata geçirilen uygulamalardır (Keskin ve Sezen, 2021).

Stierand ve Dörfler (2012), Fransa, Almanya, Avusturya, İngiltere ve İspanya’dan Michelin yıldızlı ve Gault Millau dereceli olmak üzere 18 şefle bir araştırma gerçekleştirmiş ve bu şeflerin yenilikçilik ve yaratıcılık hakkındaki görüşlerini derinlemesine yapılandırılmış görüşmeler yoluyla almıştır. Yapılan çalışmada şeflerin “uyum” kavramını vurguladıkları görülmüştür. Bahsi geçen uyum; içerik oranı, kontrast, bileşim, içerik kalitesi vb. unsurlardan ibarettir.

Yavuz (2021), Türk mutfağında inovasyon, Türk gastronomisi ve gastronomi turizmi hakkındaki görüşleri tespit etmek için tanınmış 17 Türk şef ile yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla veriler toplamıştır. Araştırmanın sonucunda şeflerin çoğu Türk mutfağının yeniliğe açık olduğunu ve yeniliğin gerekli olduğunu düşünmekte ancak uygulamaların yeterli olmadığını belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra şeflere göre inovasyon uygulamalarının Türk mutfak kültürünü yansıtmayacak şekilde bilinçsizce uygulanmasının koruma ve tanıtım açısından olumsuz sonuçlar doğurabileceği düşünülmektedir.

1.2. Mutfak Akımları

Yemek ve içmek, geçmişte sadece sosyal bir etkinlik olarak kabul edilirken, günümüzde artan iş seyahatleri ve sınırlı zaman nedeniyle dışarıda yemek yeme ihtiyacı artmıştır. Bu değişimler, dışarıda yemek yemenin sosyo-kültürel bir aktivite haline gelmesine yol açmıştır. Bu süreçte, gastronomi kavramı içinde yer alan sağlık, lezzet ve kültürel unsurlar, yemek kültürünü estetik ve sanatsal bir deneyime dönüştürmüştür (Yılmaz ve Şenel, 2016). Gelişen gastronomi, günümüzde kültürel bir cazibe merkezi haline gelmiştir (Gökdeniz vd., 2015). Gastronominin önem kazanmasıyla birlikte, 20. yüzyılda yiyecek ve içecek endüstrisinde önemli ilerlemeler kaydedilmiştir (Karamustafa vd., 2016). Bu gelişmeler genellikle dünya beslenme sorunlarına çözüm getiren çeşitli akımları beraberinde getirmiştir. Aynı dönemde, nüfus artışı ile hayvansal gıda kaynaklarının ve tarım arazilerinin verimsizleşmesi, su sıkıntısı, ulaştırma maliyetleri ve küresel kirlilik gibi sorunlara çözüm sunan sürdürülebilirlik odaklı akımlar ortaya çıkmıştır (Kurgun, 2017).

1.2.1. Beslenme Odaklı Gastronomik Akımlar

1.2.1.1. Vejetaryen Beslenme

Vejetaryen beslenme, ağırlıklı olarak bitkisel kaynaklı gıdaların tüketildiği bir beslenme biçimidir ve bu akım hayvansal gıdaların daha idareli bir şekilde tüketildiği veya bazı hayvansal ürünlerin tamamen terk edildiği bir yaklaşım içermektedir (Özcan ve Baysal, 2016). Bu beslenme eğilimi, temel olarak ekonomik kaygılar, sağlıklı yaşam tercihi, dini inançlar ve etik değerlendirmeler temelinde ortaya çıkmıştır (Karabudak, 2012). Ekonomik olarak, birim arazi başına çiftçiliğin hayvancılığa kıyasla daha maliyet etkili olduğu ve daha az zaman aldığı endişesi, vejetaryen beslenmenin yaygınlaşmasında etkili olmuştur. Ayrıca, bu beslenme şeklinin sağlık üzerinde olumlu etkileri olduğu düşünülmekte olup, birçok insan bu nedenle vejetaryen beslenmeyi tercih etmektedir (Seçim vd., 2022). Dini inançlar, hayvansal ürünlerin tüketilmesinin etik açıdan sorunlu olabileceği düşüncesini destekleyerek vejetaryen beslenme tercihini etkileyebilmektedir (Sezgin ve Ayyıldız, 2019). Vejetaryen beslenmenin çeşitli türleri bulunmaktadır (Dilek, 2018; Karabudak, 2012):

- Vegan: Tamamen bitki bazlı beslenmeyi benimseyen akım, hayvansal ürünleri tüketmemektedir.
- Çiğ Vegan: Sadece pişmemiş ve işlenmemiş bitki bazlı ürünleri tercih etmektedir.
- Meyveci: Sadece meyve, tahıl ve yağlı tohumları tüketen bir beslenme tarzını benimsemektedir.
- Lakto Vejetaryen: Yalnızca süt ve süt ürünlerini tüketen bir beslenme alışkanlığıdır. Vejetaryen Ovo: Yalnızca bitkisel gıdaları ve yumurtayı tercih eden bir beslenme biçimidir.
- Vejetaryen Polo: Kırmızı et ve balık dışındaki tüm bitkisel ve hayvansal ürünleri tüketen bir yaklaşımı benimsemektedir.
- Vejetaryen Pesko: Kırmızı et ve kümes hayvanları hariç, tüm bitkisel ve hayvansal ürünleri tüketen bir beslenme tarzıdır.
- Yarı Vejetaryen: Çoğunlukla bitki bazlı yiyecekler tüketir ancak kırmızı et, kümes hayvanı, balık, süt ürünleri ve yumurta gibi hayvansal ürünleri ara sıra az miktarlarda tüketirler.

- Esnek: Genel olarak vejetaryen beslenmeyi benimseyen ancak zaman zaman hayvansal ürünleri de tüketen bir yaklaşımdır.

Bu beslenme biçimleri, insanların tercihlerine ve sağlık hedeflerine uygun olarak seçilebilmektedir.

1.2.1.2. Çiğ Beslenme (Raw Food)

Bu akım, son yıllarda büyük ilgi görmüş ve dünya genelinde birçok kişi tarafından benimsenmiştir (Madenci, 2018). Bu yaklaşımda, genellikle hayvan gübresi kullanılmayan, ısı veya kimyasallarla işlem görmemiş ve rafine edilmemiş ürünler olan "çiğ gıdalar" tüketilmektedir. Çiğ beslenmenin öncelikli bileşenleri arasında sebzeler, meyveler, tahıllar, baklagiller, otlar ve tohumlar yer almaktadır. Çiğ beslenme akımı, günümüzde popülerlik kazanmış olmasına rağmen, aslında 19. yüzyılda sadece çiğ gıdaların tüketilerek hastalıklardan korunabileceği düşüncesiyle ortaya çıkmış eski bir beslenme biçimidir (Thircuir, 2019). Çiğ beslenmenin tercih edilme nedenleri arasında sağlıklı bir yaşam, hastalıklardan korunma, uzun ömür, dini inançlar, ekonomik koşullar, çevre koruma ve iklim değişikliğiyle mücadele, hayvan hakları ve ahlaki değerler bulunmaktadır. Özellikle sağlıklı yaşama olan ilgi, çiğ beslenme akımını destekleyen temel faktörlerden biridir (Charter, 2004; Russo, 2010). Ayrıca, çiğ beslenmenin savunucuları, bu beslenme şeklinin sadece bireylerin sağlığına değil, aynı zamanda gezegenin korunmasına da katkı sağlayabileceğine inanmaktadır. Ancak, dünya genelinde ve ülkemizde çiğ beslenmeyi ne kadar insanın uyguladığına dair resmi istatistiksel bilgiler bulunmamaktadır (Aktaş ve Algan Özkök, 2018).

1.2.1.3. Fast Food

Fast food, hazırlanması hızlı ve anında tüketilebilir yiyecekler sunan bir üretim sistemini temsil etmektedir. Hızla değişen yaşam tarzları, yoğun iş temposu ve evden çalışma alışkanlıklarının azalması, insanların fast food'u yeme içme ihtiyaçlarını hızlı, pratik ve elverişli bir seçenek olarak görmesine yol açmıştır (Akçadağ ve Bozkurt, 2019). Bu sistem, kökenleri 1920'li yıllara dayansa da McDonald's şirketinin 1950'lerde gelişimi ve yayılmasıyla büyük bir ivme kazanmıştır. Burger King, Kentucky Fried Chicken gibi zincir şirketlerin ortaya çıkması da bu sistemin büyümesine önemli katkı sağlamıştır. Fast

food gıda sistemi içerisinde hamburger, patates kızartması ve kola gibi menülerin yanı sıra, pizza, döner, pide ve lahmacun gibi çeşitli ürünler de sıkça tüketilmektedir (Özdoğan vd., 2016; Özçelik ve Sürücüoğlu, 1998). Günümüzde, fast food restoranları geniş bir hizmet yelpazesi sunmakta olup, ekonomik, hızlı hazırlanan ve hızlı tüketilen ürünler temelini oluşturmaktadır (Yıldız ve Yılmaz, 2020). Fast food'un popülerliği, hızlı beslenme kültürünün toplumsal tercihleri etkileyerek, tüketicilere zaman ve maliyet avantajları sağlamasıyla açıklanabilir. Ancak, bu beslenme tarzının sağlık üzerindeki olumsuz etkileri, obezite, diyabet ve kardiyovasküler hastalıklar gibi sorunlara yol açabilmektedir. Bu nedenle, fast food'un yaygınlaşmasıyla birlikte sağlıklı beslenme konusundaki bilincin artırılması ve dengeli beslenme alışkanlıklarının teşvik edilmesi önemli bir halk sağlığı hedefi olarak öne çıkmaktadır (Smith ve Brown, 2015).

1.2.1.4. Slow Food

Hızlı yemek anlayışına ve yaşam biçimine bir tepki olarak ortaya çıkan slow food, özünde kültürel, gastronomik ve tarihsel değerlerin sürdürülebilirliğini desteklemektedir. Bir gastronomik hareket/eylem olması, sadece mutfakla ilgili bir geçmişi olduğunu düşünmemize yol açabilir. Ancak kapsamı gastronominin ötesine geçer ve biyoçeşitliliğe doğru genişler. Biyolojik çeşitliliğin, doğal türlerin ve kültürel değerlerin korunması ve sürdürülebilirliğine odaklanır (Paksoy ve Özdemir, 2014; Sağır, 2017).

Slow food, 1986 yılında İtalya'nın Roma kentinde McDonalds fast food restoranının açılmasına tepki olarak İtalyan Carlo Petrini'nin öncülüğünü yaptığı hareketin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır (Hsu, 2015). Yavaşlığı vurgulamak için hareketin sembolü olarak salyangoz seçilmiştir (Güven, 2011). Bu şekilde yavaş yaşam ve yavaş yemek fikri sembolik olarak da vurgulanmıştır.

Slow food hareketi temelde bir gıda temelli hareket olarak algılansa da aslında bir yaşam biçimine hitap eden bir olgudur. Küreselleşme ve teknoloji ekseninde hızlanan yaşam akışına uyum sağlama çabası insan yaşamı ve toplumsal değerler üzerinde olumsuz etkiler yaratabilir. Slow food aynı zamanda bu olumsuz etkilere karşı bir tepki olarak da düşünülebilir. Fast food bireyleri sağlıksız, geleneksel olmayan ve standart tüketim alışkanlıkları edinmeye yönlendirir. Bir bakıma bu durum kültürel yozlaşmayı da

beraberinde getirir. Gıda tüketimi bağlamında slow food hareketi, hızlı yaşam biçiminin bu tür yozlaştırıcı unsurlarını hedef alır.

Slow food hareketinin amaçları şunlardır (Simonetti, 2012):

- Mevsimlik ürünlerin sınırlı ve belirli çeşitlerde mevcut olduğu gerçeğini kabul ederek; bu şekilde sağlıksız ürünler ve sezon dışı ürünlerin büyümesine izin veren katkı maddeleri önlenabilir.
- Ürünlerin ve farklı tariflerin etkin ve verimli kullanımına olanak sağlayan metodolojilerin benimsenmesi
- Lezzet kalitesinin iyileştirilmesi ve gıda sahteciliğinin önlenmesi konusunda farkındalık yaratılması
- Yerel ve kültürel mutfakların, geleneksel ve tarımsal ürünlerin ve nesli tükenmekte olan hayvan türlerinin korunması
- Biyolojik çeşitliliğin korunması yoluyla standardizasyondan kaçınılması
- Temiz tarım modelinin benimsenmesiyle sürdürülebilirliğin sağlanması şeklinde açıklanmıştır.

1.2.1.5. Fonksiyonel Gıdalar

Fonksiyonel gıda kavramı çeşitli bakış açılarına sahip olmakla birlikte, genel kabul gören tanım, bir ürünün fiziksel veya ruhsal sağlığın geliştirilmesine, hastalık riskini azaltmaya veya potansiyel olarak sağlığı artırmaya katkıda bulunabilecek bir ürün olarak tanımlanabilir (Akbaba ve Çetinkaya, 2018). Fonksiyonel gıdalar terimi ilk olarak 1980'lerde Japonya'da ortaya çıkmış ve özellikle vücut için faydalı fizyolojik etkilere sahip özel bileşenler eklenerek hazırlanan mikro besinlerle güçlendirilmiş gıdaları ifade etmek için kullanılmıştır (Hillian, 1995; Roberfroid, 2002). Bu tür gıdaların temel amacı, vücut sağlığını geliştirmek, hastalık riskini azaltmak ve çeşitli hastalıkları tedavi etmeye yardımcı olmaktır (Kurgun, 2017). Fonksiyonel gıdaların tüketilmesi, sadece günlük beslenmeyi iyileştirmekle kalmaz, aynı zamanda restoran ziyaretlerini azaltabilir. Örneğin, probiyotikler, A, C ve E vitaminleri gibi güçlendirilmiş içeriklere sahip gıdalar, fonksiyonel gıda kategorisinin örneklerini oluşturmaktadır (Demirkol vd., 2018). Bu ürünlerin tüketimi, kişilerin genel sağlığını destekleme amacını taşıyarak, sağlık odaklı bir beslenme biçimine geçişi teşvik edebilmektedir. Fonksiyonel gıdaların kullanımı,

bireylerin sağlık ve beslenme konularında bilinçlenmelerine katkı sağlayabilmekte ve potansiyel olarak bir dizi sağlık sorununu önleme veya tedavi etme konusunda destekleyici bir rol oynamaktadır.

1.1.1.6. Street Food

Sokak Yemekleri, bölgesel kültürle paralellik gösteren ve gelişmişlik düzeylerine bakılmaksızın tüm ülkelerde ve bölgelerde karşılaşılan gastronomik unsurlardır. Son yıllardaki hızlı kentleşme ve kentsel nüfusun artışı, sokak yemeklerinin görülme oranını artırmıştır (Edima vd., 2014; Bektarım vd., 2019).

Sokak yemekleri, tüm kültürlerde bulunan geleneksel unsurlardır. Farklı şekillerde ifade edilmesine rağmen, belirli ortak özelliklere dayalı bir tanımı vardır. Bu tanıma göre sokak yemekleri, gezici veya sabit satıcılar tarafından hazırlanan veya satılan yemeye hazır yiyeceklerdir. Bu tanımda iki unsur vurgulanmaktadır. Birincisi, yiyeceklerin satıcılar tarafından sokak ortamında satılmasıdır. İkincisi, satılan yiyeceklerin sokak ortamında hazırlanması veya sokakta satış için önceden hazırlanmasıdır. Sokak satıcıları tarafından satılan ürünler, "yemeye hazır" yiyecek adı verilen işlenmiş gıda biçiminde olabilir ve satıcılar bunları sokakta satmadan önce son rötuşları yaparlar. Sokak lezzeti bağlamında önemli olan satılan ürünün kalitesi değil, sokak ortamında satılması ve tüketilmesidir. Bu bağlamda atıştırmalıklar (örneğin mısır), hızlı ve kolay tüketilebilen yiyecekler (örneğin köfte), içecekler (örneğin portakal suyu) ve meyve/kuruyemiş çeşitleri yaygın sokak yemeği türleri olarak ifade edilebilir. "Sokak" terimi, orta ve alt ekonomik sınıftan bireyler tarafından daha çok tercih edildiği algısının oluşmasına yol açmıştır. Bununla birlikte, son yıllarda sokak yemeklerinin popüler bir gastronomi öğesi olarak yükseliş bu algıyı kırmıştır (Karsavuran, 2018).

Sokak yemeğinin popülaritesinin artmasında ve sokak yemeğinin turistler tarafından büyük ölçüde tercih edilmesinde etkili olan bazı faktörler vardır. Bu faktörler şu şekilde sıralanabilir (Ballı, 2016; Gönülgöl ve Durlu-Özkaya, 2017);

- Modernleşen toplumsal yaşamla birlikte ortaya çıkan dışarıda yemek yeme olgusunun yükseliş, sokak lezzetlerinin popülerliğinin ardındaki önemli uyarıcılardan biridir. Sokak lezzetlerinin daha sosyal ve gayri resmi bir ortamda

tüketilmesi, bireylere böyle bir ortamda kendilerini daha rahat hissetmeleri nedeniyle sosyal motivasyon ve tatmin sağlayabilir.

- Sokak lezzetleri, kültürel ve geleneksel yiyecek tüketim tarzlarını ve genel tüketim alışkanlıklarını yansıtır; sokak lezzetleri turistlere yerel lezzetleri tatma ve gastronomik kökenlerini keşfetme fırsatı verir.
- Sokak lezzetleri aracılığıyla farklı kültürleri deneyimleyen turistler, o kültürün bir parçası olmanın keyfini çıkarabilir.
- Sokak lezzetleri üzerine yapılan araştırma ve yayınların sayısının artması, ziyaret edilecek bölgelerde yerel sokak lezzetlerini tatma isteğini uyandırmış ve sokak lezzetleri seyahat rotası belirlemede önemli bir faktör haline gelmiştir.

Ekonomik açıdan sokak lezzetleri bir istihdam yöntemi olarak düşünülebilir. Eğitim alma fırsatı bulamamış birçok kişi, yetenekleri doğrultusunda bu alandan gelir elde edebilmektedir. Ayrıca dünyada ekonomik olarak gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin çoğu sokak lezzetlerini alternatif bir gastronomi trendi olarak değerlendirmektedir. Sokak lezzetlerinin kolay ulaşılabilir olması, nispeten ucuz olması, geniş bir çeşitlilikte sunulması ve bekleme süresinin kısa olması bu tür yiyeceklerin tercih edilme sıklığını olumlu etkilemektedir. Bu durum aynı zamanda insanların sokak lezzetlerine ve dışarıda yemek yeme aktivitesine ayırdıkları bütçeyi de artırmaktadır (Sezgin ve Şanlıer, 2016).

1.2.2. Mutfak Odaklı Gastronomik Akımlar

1.2.2.1 Rafine Mutfak (Haute Cuisine)

16. yüzyılın ortalarına kadar geleneksel yöntemler ve sınırlı malzemelerle karakterize edilen Fransız mutfağında 1533 yılı bir dönüm noktası olmuştur. Fransız veliaht prensi II. Henry'nin Floransalı Catherine de Medici ile evlenmesi, birçok sanatçıyı, özel hizmetçiyi ve aşçı ekibini Fransız sarayına getirerek İtalyan mutfak kültürünü tanıtmaya neden olmuştur. İtalyan kültürünün bu şekilde aşılması, Fransız saray mutfağını kökten değiştirmiş ve yiyecek tüketimini, sofrada ve yemeklerin içeriğini önemli ölçüde etkilemiştir. On dokuzuncu yüzyıldan kalma bir Fransız pastacı olan Marie-Antoine Carême (1784–1833), uluslararası üne kavuşan ilk ünlü şef olarak kabul edilir ve toque olarak bilinen geleneksel şef şapkasını icat etmekle tanınır (Kelly, 2003). Birçok mutfak kitabının yazarıdır. En dikkat çeken, 1836'da Londra'da tercüme edilen ansiklopedik

"Fransız Yemek Sanatı" kitabıdır (Rambourgh, 2010). 1755'te bir avukat ailesinde doğan Jean Anthelme Brillat-Savarin, Şubat 1826'daki ölümünden sadece iki ay önce, 19. yüzyılın başlarında gastronomi üzerine silinmez bir yorum haline gelen şeyi 1825'te gizlice yayınlamıştır. 1826'da 'Lezzet Fizyolojisi' adlı kitabıyla mutfağa katkıda bulunmuştur (Ferguson, 2004).

Catherin de Medici'den sonra Fransız saray mutfağında gerçekleşen radikal dönüşüm, halk mutfağı ile saray mutfağı arasında etkili bir ayrım da oluşturmıştır. Avrupa'da, "haute cuisine" olarak adlandırılan "rafine mutfak", sadece halk mutfağının zengin bir versiyonu olmakla kalmayıp aynı zamanda kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve sunum tarzları gibi birçok önemli noktada halk mutfağından kökten farklıdır ve 17. yüzyılın ortalarında Fransa'da oluşmuştur. Özellikle saray ortamına ve aristokrat sınıfına hitap eden rafine mutfağın gelişiminde iki önemli faktör önemli rol oynamıştır. Rafine mutfağın oluşumunda bir diğer önemli etken ise François Pierre tarafından 1651 yılında yayımlanan "Fransız Şef" (Le Cuisinier Français) adlı kitaptır. Bu kitap Fransız mutfağında devrim yaratmış ve sonraki kitaplar için bir rehber olmuştur (Beaug, 2012).

Günümüzde Haute Cuisine, öncelikle televizyon yemek programları aracılığıyla popüler hale gelmiş ve bugün şefler bazı durumlarda bir restoranın müşteri kitlesinin tüm odak noktası haline gelmiştir (Cooper vd., 2017; Lane, 2013). Haute Cuisine, restoran endüstrisinin zirvesidir. Nicel olarak, endüstrinin marjinal bir bölümünü temsil etmesine ve hacim olarak %0,5'ten az olmasına rağmen nitel açıdan önemli bir rol oynar. Haute Cuisine ayrıca kültürel açıdan önemlidir ve ulusal markalaşmanın bir tezahürüdür. Bir tür "gastro milliyetçiliği" ve yiyecek ve yerel kültür aracılığıyla kimliğin bir ifadesidir (Bresciani, 2017; Messeni Petruzzelli ve Savino, 2014).

Rafine mutfağın ortaya çıkışı eski zamanlara dayansa da bugün hala çekiciliğini korumaktadır. Birçok çalışma, son yıllarda önemli değişiklikler geçiren rafine mutfaklar üzerinde farklı etkiler ve sonuçlar gözlemlemiştir. Literatür taramaları sonucunda "Haute Cuisine" çalışmaları bulunmuştur. Escalante vd. (2022), haute cuisine şefleri arasındaki ilişkileri analiz etmeyi ve bu ilişkilerin hangi unsurlarının fikir üretimini ve bilgi alışverişini geliştirdiğini belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışma İspanya, Katalonya'daki neredeyse tüm Michelin yıldızlı şeflerle yapılan görüşmelerin analizine dayanan nitel bir metodoloji uygulamıştır. Başka bir çalışmada, araştırmacılar haute cuisine

mükemmelliğinin temsilinin ve elde edilmesinin üç yıldızlı restoranların web sitelerinde nasıl tasvir edildiğini ve harici yetkili yemek rehberleriyle nasıl karşılaştırıldığını incelemiştir. Bulgular, restoranların ve yemek rehberlerinin mutlaka aynı mutfak mükemmelliği unsurlarını vurgulamadığını gösteren beş semantik evreni ortaya koymuştur (Montargot vd., 2022). Mengual-Recuerda vd. (2021) iki Michelin yıldızlı bir restoranda yüksek düzeyde bir gastronomik deneyimin karakteristik uyaranlarının tüketiciler üzerindeki etkisini analiz etmeyi amaçlamıştır. Sonuçlar, yemeklerin ilgi düzeyi üzerinde şaraplardan daha fazla etkiye sahip olduğunu ve her ikisinin de zamanlamalarından dolayı deneyimin farklı anlarında farklı duygusal etkilere sahip olduğunu göstermiştir. Bu, yenilikçi bakış açısının restorana ve iş modeline genişletilmesi de dahil olmak üzere, haute cuisine alanındaki gelecekteki araştırmalar için bir araştırma gündemi olarak hizmet edebilir (Schwark vd., 2021). Louisgrand ve Islam (2020), estetik iş birliğine ilişkisel-epistemik bir yaklaşım önererek, estetik yargının ve ilişkisel konumlandırmanın, şef adaylarının yaratıcı çıktılarını nasıl anladıklarını Çin, Şanghay'daki bir Fransız haute cuisine programının derinlemesine bir vaka çalışması yoluyla karşılıklı olarak nasıl şekillendirdiğini göstermiştir. Bir çalışmada, şef girişimcilerin iş modellerini yenilemek için kullandıkları motivasyonlar ve mekanizmalar, İtalyan şef Romito'nun deneyimi yoluyla incelenmiştir. Çalışmada yaratıcı özgürlük, itibar, meşruiyet ve büyüme ihtiyacı gibi motivasyonlar incelemiş ve stratejik düşünme, standardizasyon, iş birliği ve uluslararasılaşma gibi mekanizmalar vurgulanmıştır (Presenza ve Messeni Petruzzelli, 2019). Albors Garrigos vd. (2019), engeller, başarı faktörleri ve girişimcilik yolları dahil olmak üzere başarılı şeflerin kariyer yollarındaki cinsiyet farklılıklarını incelemiştir. Çalışma, kadın şeflerin erkeklere göre daha fazla mentorluk ihtiyacı ve bağımsız olarak çalışırken daha yüksek iş tatminine sahip olduğunu belirtmiştir. Lane (2019), daha önce çevre konumlardan küresel bir merkez olarak Londra'ya mutfak bilgisi, uzmanlığı ve uygulayıcılarının akışını incelemiştir.

1.2.2.2. New Nordic Cuisine (NNC)

New Nordic Cuisine (NNC), yerel, sürdürülebilir ve mevsimlik malzemelerin yenilikçi ve kültürel açıdan yankı uyandıran yemeklere entegre edilmesini vurgulamaktadır. Geleneksel İskandinav yemeklerini modern gastronomik deneyimlere dönüştürmeyi amaçlar ve genellikle yemek ile sanat arasındaki çizgileri bulanıklaştırır. NNC, yerel

ürünlerin ve etik kaynak sağlamanın önemini vurgulamada önemli bir rol oynamış ve şefleri toplanmış malzemelere ve çevrelerinin benzersiz özelliklerine odaklanmaya yönlendirmiştir (Raippalinna, 2020; Koponen ve Niva, 2020). Bu yaklaşım yalnızca yemek deneyimini yükseltmekle kalmaz, aynı zamanda yemek yiyenler ile yemekleri arasında daha derin bir bağ kurarak onları her bir malzemenin ardındaki kökenleri ve hikayeleri takdir etmeye teşvik eder (Raippalinna, 2020). Mutfağın yaratıcılık ve inovasyona odaklanması, geleneksel mutfak sınırlarını zorlarken daha geniş bir kitleye erişilebilir ve anlamlı kalan yeni tekniklerin ve yemeklerin geliştirilmesine yol açmıştır (Raippalinna, 2020; Koponen ve Niva, 2020). Bu mutfak hareketi, yemek deneyiminin gelenek, sürdürülebilirlik ve sanatsal ifadenin etkileşimiyle zenginleştirildiği bütünsel bir gastronomi anlayışını yansıtır (Raippalinna, 2020; Koponen ve Niva, 2020).

1.2.2.3 Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine)

Yeni Mutfak akımı hem gurmelere hem de sıradan insanlara hitap ederek, lezzetten çok yemeğin görünümünü vurgular. Bunu başarmak için porsiyonlar küçültülür ve yemeklerin dekoratif öğelerle sunulduğu bir "Nature Morte" resim stili tercih edilir. Klasik Fransız mutfağının aksine, Nouvelle Mutfak sunumu vurgulayan hafif yemeklerden oluşur. Nouvelle Mutfak terimi Fransız mutfak tarihinde birçok kez kullanılmıştır. Fransa'da ortaya çıkan ve diğer ülkelerin mutfaklarını önemli ölçüde etkileyen bir diğer mükemmel değişim hareketi 1730'larda başlamıştır (Beaug, 2012). Vincent La Chapelle, François Marin ve Menon'un 1740'lardaki çalışmaları Nouvelle Mutfak olarak tanımlanmıştır. Georges Auguste Escoffier'in yemekleri 1880'lerde ve 1890'larda bu şekilde tanımlandı. Escoffier, yemekleri servis edildikleri sıraya göre listeleyerek modern menüler tasarlayan ilk kişiydi (Haven-Tang ve Jones, 2005). Günümüzdeki kullanımı Andre Gayot, Henri Gault ve Christian Millau tarafından Paul Bocuse, Alain Chapel, Jean ve Pierre Troisgros, Michel Guerard, Roger Verge ve Raymond Oliver gibi şeflerin çalışmalarını tanımlamak için popüler hale getirilmiştir. Paul Bocuse, Gault'un bu terimi ilk olarak Bocuse ve ekibinin 1969'da "Concorde'un ilk uçuşu" için hazırladığı yemekleri tanımlamak için kullandığını iddia etmiştir. Gault ve Millau'nun yazdığı bu trend, Escoffier tarafından "ortodoks" olarak konumlandırılan klasik Fransız mutfağına karşı bir tepkidir. Bu şefler yemek pişirmede yenilik yapar, modernleştirir ve yeni icatlar yaparlar. Yazdıkları yemek kitaplarında, çalışmalarını

bunlar etrafında tanımlamışlardır. İşleri, sunulan tabakların görünümünden çok yeni tatlar sunmaktır.

Yemekler yaratırken sadelik ve zarafeti vurgulayan Nouvele Cuisine, Michel Guerard tarafından tasarlanan Cuisine Minceur ile karıştırılmamalıdır. Ayrıca bazı iddialara göre İkinci Dünya Savaşı, Nouvelle Cuisine'in ortaya çıkmasında önemli bir rol oynamıştır. Alman işgali sırasında hayvansal gıda kıtlığının doğal bir sonucu olarak gelişmiştir. Belirli bölgeleri belirli yiyecek ve içeceklerle eşleştirmek, bölgeye özgü bir gastronomik kimliğin yaratılmasına olanak tanır (Haven-Tang ve Jones, 2005). Örneğin, dünyanın en kaliteli köpüklü şarabı olarak algılanan şampanya, yalnızca Fransa'nın şampanya bölgesindeki üzüm bağlarından üretilebilir. Böylece şampanya ve şampanya bölgeleri eşleştirilir ve bölgeye özgü bir kimlik yaratılabilir. Fransız yeni mutfağındaki (Nouvelle Cuisine) kimlik hareketi mutfağın her yerinde yürütülür ve bu değişimin beş boyutunun mutfak söylemi veya mutfak retoriği, pişirme kuralları, orijinal malzemeler, aşçının rolü ve menü yönetimi olduğu belirtilir (Özdemir ve Çalışkan, 2011).

“Klasik Haute Cuisine”e bir meydan okuma olarak tanımlanan bu yeni hareket, mutfaklara, mutfak sanatına ve yemek pişirmeye kadar uzanan sosyal, politik ve sanatsal alanlarda hızla gelişen avangart eğilimleri yansıtmaktadır. Sonuç olarak, 1960'ların sonlarından itibaren ortaya çıkan yenilikçi hareketlere genellikle avangart mutfak hareketleri denir. Andre Gayot, Henri Gault, Christian Millau ve Fernand Point'in öğrencileri olan Paul Bocuse, Alain Chapel, Jean ve Pierre Troisgros, Michel Guerard, Roger Verge ve Raymond Oliver gibi şeflerin ortak özellikleri bu hareketi “Nouvelle Cuisine” olarak tanımlamaktadır. Nouvelle cuisine'in özellikleri aşağıda verilmiştir (Rao ve Monin, 2003):

- Balık, deniz ürünleri, av etleri, kırmızı etler ve yeşil sebzeler gibi çoğu yiyeceğin pişirme süresi, doğal tatları korumak için önemli ölçüde azaltılmıştır. Buharda pişirme yöntemi de aynı nedenle daha fazla kullanılmaya başlanmıştır.
- Mümkün olduğunca en taze malzemeler tercih edilmektedir.
- Daha kapsamlı menüler, daha kısa menülerle değiştirilmiştir.
- Kırmızı etlerde ve av etlerinde marine etme işlemi durdurulmuştur.
- Espanyol ve bechamel yerine yemeklerin taze baharatlar, kaliteli tereyağı, limon suyu ve sirke ile tatlandırılması yaygınlaşmıştır.

- Aşırı karmaşık pişirme yöntemleri terk edilmiştir.
- Bu yenilikçi şefler için, yerel mutfak, ilham kaynağı olarak klasik mutfağın yerini almıştır.
- Yeni teknikler ve modern araçlar benimsenmiş ve yaygın olarak kullanılmıştır.
- Tüketicilerin beslenme ihtiyaçlarına daha fazla dikkat edilmiştir.
- Birçok yeni kombinasyon üretmek için yaratıcı şefler farklı malzemeleri başarıyla harmanlamışlardır.

1.2.2.4. Moleküler Gastronomi

Oxford Üniversitesi'nde Fizik Profesörü olan Nicholas Kurti, 1969'da İngiliz Kraliyet Enstitüsü'nün geleneksel toplantılarında mutfak bilimi üzerine bir makale sunması için davet edilmiştir. Kurti, II. Dünya Savaşı sırasında atom bombası üzerinde çalışan bir fizikçidir ve en sevdiği hobisinin yemek pişirmek olduğu bilinmektedir. 1980'lerin sonlarından bu yana, yemek hazırlama yöntemleri ve teknikleri üzerine bilimsel çalışmalar yoğunlaşmıştır. 1990'ların ortalarında, kimyagerler ve fizikçiler aşçıları yemek hazırlamada yeni teknikler ve malzemeler kullanmaya ikna etmeye başlamış ve bu da "moleküler gastronomi"nin gelişmesine yol açmıştır (Pedersen vd., 2006).

Nicholas Kurti (1908–1998), Kraliyet Enstitüsü'nde "Mutfakta Fizik" dersi veren gastronomi alanında öncüydü. 1990'larda fizikokimyacı Herve This ile tanıştıktan sonra yemek pişirmenin fiziksel kimyasını inceledi ve bu konuda atölyeler düzenledi. Kurti, şu ünlü sözyle bu alana ilgiyi teşvik etti: "*Yıldızların içindeki sıcaklığı bilmemiz üzücü ama suflenin içindeki sıcaklığı bilmiyoruz*" (Pedersen vd., 2006).

Herve'e göre moleküler gastronomi, "pişirme sırasında meydana gelen fizikokimyasal değişiklikleri ve yiyecekleri oluşturan bileşenlerin neden olduğu duyuşsal algıyı açıklayan disiplinler arası bir bilimdir. Başka bir tanıma göre, gıda maddeleri ayrıca tatları ve kokuları oluşturan mikro boyutlu moleküllerden oluşur. Bu nedenle, terime "moleküler gastronomi" denir çünkü besinleri ve gastronomiyi oluşturan molekülleri birleştirir [(Hatipoğlu, 2010). Besinlerin besin değerini ve insan sağlığına faydalarını inceleyen moleküler gastronomi gibi bilimsel bir yaklaşım yerine, bazı faaliyetler fiziksel ve kimyasal araştırmalarla desteklenen yeni tatlar keşfetmeye odaklanır (Dilsiz, 2010). Moleküler gastronomi, yiyecek hazırlama ve tüketimi sırasında meydana gelen

moleküler, fiziksel, kimyasal ve yapısal değişiklikleri anlamak, kontrol etmek ve açıklamak amacındadır. Gözlem, hipotez oluşturma ve test etme, yüksek kontrollü deneyler ve dış doğrulama içerir. Yemekler, farklı gıda bileşenlerinden benzersiz bir ürüne doğru birleşen adımlar sonrasında üretilir. Moleküler ve fiziksel gastronomi, gıda üretimi sırasında meydana gelen olayların mekanizmalarına odaklanan bir bilimsel disiplindir (This, 2020).

Moleküler gastronomideki dikkat çekici ilgi alanlarından biri de yiyeceklerdeki sunum stilleridir. Örneğin, dünyaca ünlü Elma havaryarı El Bulli Restoranı'nda yaratılmıştır. Elma suyu ve kalsiyum aljinat kullanılarak minik boncuklar elde edilmiştir (Scholten ve Van Der Linden, 2005). Son yıllarda, moleküler gastronominin bir dalı olan moleküler içecekler (içme kapsamında moleküler) rakı çatalla yenmek üzere yapılmıştır. Bazen, minik inci gibi boncuk haline getirilen rakı parçaları, suyla dolu bir bardağa yerleştirilir ve su içilirken çiğnenir. Köpük formunda tzatziki, spagetti formunda meyve suları ve jöle formunda içecekler gibi uygulamalar moleküler gastronomi alanındaki yeniliklerden bazılarıdır (McGee, 2007).

Moleküler gastronomi alanında sıvı nitrojen, enzimler ve lazerler, yiyecek ve içeceklerde yeni özellikler ve şekiller oluşturur. Uzmanlar bu yaklaşımı “insanlara zevk veren ve onları buna göre dönüştüren yiyecek ve içeceklerin özelliklerinin bilimsel olarak incelenmesi” olarak tanımlıyor. Moleküler gastronominin gelecekte sağlıkla ilişkilendirilebileceği düşünülmektedir. Anoreksiya hastaları, görünüm ve sunumdaki farklılıklar nedeniyle bunu tercih edebilirler. Çocuklarda, hastalarda ve yaşlılarda yiyecek tüketimini teşvik etme potansiyeli nedeniyle seçildiğine inanılmaktadır (This, 2020). Moleküler mutfakta kullanılan bazı yöntem ve teknikler arasında sous vide pişirme (vakum altında) tekniği, küresel sıvılar tekniği, jelleştirme, köpürtme, sıvı nitrojen kullanımı ve döner buharlaştırma teknikleri yer almaktadır (Ruiz vd., 2013).

Bilim odaklı “Bilim ve Yemek Pişirme” etkinlikleri artık kolejlerde, liselerde ve üniversitelerde düzenleniyor. Mutfak okulları gibi uzmanlaşmış kolejler giderek daha fazla moleküler gastronomi etkinliğine ev sahipliği yapıyor. Günümüzde, tüm yeni Fransız mutfak okulu öğretmenleri, deneyler yapmak ve bilim ve yemek pişirme aktivitelerini sınıflarına entegre etmek için moleküler gastronomi konusunda eğitiliyor (vo Kientza vd., 2021). Moleküler gastronomiye olan bu artan ilgiyle birlikte, bu kavram

üzerine yapılan çalışma sayısında bir artış gözlemlendi. Son yıllarda “Moleküler Gastronomi” kapsamında yürütülen bazı çalışmalar yapılmıştır. Serna-Gallén vd. (2022), kimya derslerinde moleküler gastronomi dünyasını öğrenmenin alternatif bir yolunu sunmayı amaçlayan bir eğitim yeniliğinin sonuçlarını stokiyometriyi gözden geçirmenin bir yolu olarak sunmuşlardır. Elsayed vd. (2022), Kahire Mısır restoranlarında moleküler gastronomi tekniklerinin uygulanmasının rekabet avantajı boyutlarına ulaşma üzerindeki etkisini incelemiştir. Moleküler gastronominin turizm üzerindeki gelişimi ve etkileri üzerine birçok çalışma yürütülmüştür, ancak şeflerin algıları üzerine sınırlı araştırma yapılmıştır. Seal vd. (2022), Hindistan'daki lüks otel şeflerinin bir mutfak trendi olarak moleküler gastronominin geçmişi, bugünü ve geleceği hakkında ne düşündüklerine dair fikir edinmeyi amaçlamıştır. Çalışma, geçmişte sınırlı kabul görmüş olsa da günümüz Hintli tüketicilerin yeni trendlere daha açık olduğu ve şeflerin gelecekte moleküler gastronomi tabanlı yiyecekleri çok daha fazla kabul etmesinin beklendiği sonucuna varmıştır. Gomes vd. (2020), gıda işlemede belirtilen katkı maddelerinin kullanımının gizemini ortadan kaldırmak ve böylece tüketici egemenliğinin artmasına katkıda bulunmak için değerli bir katkı sağlamayı amaçlamıştır. Çalışmada, E400 ile E490 tiplerinde yaygın olarak kullanılan katkı maddelerinin bazı fizikokimyasal özellikleri, moleküler gastronomiden türetilen modeller kullanılarak basitçe revize edilmiştir. Bir çalışmada, Sırbistan Cumhuriyeti topraklarından 97 misafirperverlik çalışanı ankete tabi tutulmuştur. Çalışmada, gıda hazırlama ve tedariki hakkında bilgi edinildi ve ayrıca Sırbistan'daki ikram tesislerinde daha fazla geliştirilmesi ve tanıtılması için perspektifler elde edilmiştir (Obrenovi'c vd., 2019). Slavich vd. (2019), "moleküler gastronomi" olarak tanıtılan yeni mutfak stiline altında yatan etiketleme tartışmalarını analiz etmeyi amaçlamıştır. Başka bir çalışma, moleküler gastronomi eğitimi içindeki disiplinler arası öğretim ve öğrenmenin Mutfak Sanatları ve Gıda Bilimi öğrenci katılımcıları için yararlı olduğu sonucuna varmıştır (Burke ve Danaher, 2018). Başka bir çalışmada, aljinattaki kalsiyum iyonunun çapraz bağlanmasının moleküler gastronomide psödoplastik akışla sfoidleşme sağladığı belirtilmiştir (Jyoti Sen Pharm, 2017).

1.2.2.5. Füzyon Mutfak (Fusion Cuisine)

Esasında bir fizik terimi olan “füzyon”un sözlük anlamı eritmek, birleştirmek ve kaynatmaktır. Füzyon mutfağı, farklı uluslardan ve bölgelerden pişirme yöntemlerini ve

malzemelerini aynı tabakta karıştıran ve birleştiren yaratıcı ve yenilikçi bir tekniktir. 1980'lerde Batı tekniklerini Uzak Doğu teknikleri ve malzemeleriyle birleştirerek ortaya çıkmıştır. Terim ilk olarak Miami'li şef Norman Van Aiken tarafından ortaya atılmıştır. Başlangıçta Asya Füzyon olarak adlandırılan bu stil, o zamandan beri çok sayıda başka füzyon mutfağını içerecek şekilde gelişmiştir (Kırım, 2005). Bunu akılda tutarak, özellikle “farklı bir şey deneyimlemek” ve “rutinin dışına çıkmak” gibi konukların beklentileri karşılanmaktadır (Sandıkçı ve Çelik, 2007).

Füzyon mutfağı adı verilen bir kavramın ortaya çıkmasıyla evrensel bir ruhun ortaya çıktığı söylenebilir (Richards, 2003). Füzyon mutfağı, birden fazla ülkenin mutfağından teknikler ve malzemeler kullanarak “çok uluslu” bir ürün kalitesi yaratır. Damakta, yalnızca bir ulusa ait özellikler, o ulusa ait mutfak teknikleri ve birden fazla ulusa ait teknikler ve kültürel özellikler bulunur. Bu çokuluslu, yemeği küresel boyutlara taşımaktadır. Öyle ki, füzyon mutfağı ürünleri sunan restoranların menüleri, dünya mutfağı kültürlerinin bir karışımını içermektedir (Mil, 2022). Bilginin, insanların ve materyallerin dünya çapında dolaşması, şüphesiz mutfak alışkanlıklarını değiştirmiştir. Bunun en iyi kanıtı, süpermarket raflarındaki ürün çeşitliliğidir (Gioffre, 2010). Son yıllarda yaygın olarak tartışılan bu mutfak trendinin temel özelliği, Amerika Birleşik Devletleri'nde yaşayan etnik grupların mutfak geleneklerinin bir araya gelerek benzersiz yemekler yaratmasıdır. Bu trend özellikle Pasifik kıyısında belirgindir (Tuğrul, 2000). Füzyon mutfağı uygulamaları, yemeğin küreselleşmesi kapsamında değerlendirilmektedir.

Örneğin, Türk mutfağının, zengin Selçuklu ve Osmanlı mutfağıyla buluşan Orta Asya'nın sade yemek kültürü tarafından şekillendirildiğini belirtmektedir. Aksine, Mil (2022) füzyon mutfağını, eski zamanların etkisi ve güncel mutfak trendi nedeniyle, bilinçli bir çabayla farklı ulusal mutfakları aynı tabakta bir araya getirerek ortaya çıkan yeni bir trend olarak tanımlamıştır. Türk patlıcan yemeği ile Fransız peynir suflesinin bir füzyonu olan “Patlıcan Beğendi Sufle”, Türk ve Fransız mutfaklarının sentezine örnektir.

Füzyon mutfağına olan ilginin artmasıyla birlikte bu kavram üzerine yapılan araştırmaların sayısında da artış gözlemlenmiştir. Literatür taramaları sonucunda bazı füzyon mutfağı çalışmaları bulunmuştur. Delhi NCR'de Hint füzyon mutfağının artan misafir memnuniyeti üzerindeki etkilerini incelemek üzere bir çalışma yürütülmüştür. Bu

Çalışma Hint füzyon mutfağında yeni teknikler geliştirmeyi amaçlamıştır (Khan vd., 2022). Dimoula vd. (2022), Orta ve Geç Tunç Çağı dönemine ait pişirme kaplarını analiz ederek bu dönemdeki füzyon mutfağının özelliklerini ve pişirme tekniklerini araştırmıştır. Meerut'ta füzyon mutfağının büyüme potansiyeli üzerine bir çalışma yürütölmüştür. Araştırma çalışmasının sonuçları, birçok füzyon yemeğinin şu anda Meerut şehri'ndeki yiyecek satış noktalarında geliştirilmekte ve servis edildiğini ortaya koymuştur (Srivastav vd., 2021). Chun ve Neill (2021), baskın költürlerde yiyecek tadı ve etnik kabul arasındaki bağlantıyı ele almıştır. Özellikle bu alışma, Yeni Zelanda'nın Aotearoa eyaletindeki Auckland'da füzyon Kore yemeklerinin değerlendirmelerini incelemiştir. Sonuç olarak, yemeğin kimlik ve sosyal kabul yapılarında önemli bir rol oynadığını fark edilmiştir. Başka bir çalışmada, Banat Bulgarlarının mutfağı ve mutfak költürü üzerindeki füzyon etkilerinin özelliklerini ortaya çıkarmak için bir çalışma yürütölmüştür. Sembolik yemekler ve malzemeler sunularak, Banat Bulgarları bölgesindeki mutfak gezisinin ana noktaları işaretlendi ve mutfak turizminin gelişimine katkıları belirlenmiştir (Ilieva, 2020). Ulusal Restoran Derneğı, etnik füzyon mutfağını önümüzdeki on yılın en önemli yemek trendlerinden biri olarak tanımlamıştır. Bu bağlamda, hızla büyüyen bu sektörde tüketici davranışlarının derinlemesine incelenmesi ve füzyon mutfağı sunan restoran markaları için etkili pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi kritik bir gereklilik haline gelmiştir. Liu vd. (2020), etnik füzyon restoranlarının pazarlama stratejileri için çıkarımları incelemiştir.

1.3. Türk Mutfağı

1.3.1. Türk Mutfağının Tarihi

Yemek, canlıların hayatta kalabilmesi için temel bir ihtiyaçtır ve insan yaşamının devamı için vazgeçilmezdir. İnsanlar var oldukları sürece beslenmeye olan ihtiyaçları da sürecektir. Tarih boyunca insanlık, yemek etrafında bir költür inşa etmiştir. Költür, insanın doğaya kattığı her türlü değeri kapsar (Kılıç ve Albayrak, 2012). Türkiye'de yemek alışkanlıkları, köy ve şehir gibi yerleşim yerlerine bağlı olarak tarihsel ve bölgesel farklılıklar göstermektedir. Ancak, bu çeşitliliğe rağmen Türk toplumunda ortak yemek költürü öğeleri de bulunmaktadır. Türkler, köklü bir tarihe ve oldukça zengin bir mutfak költürüne sahiptir (akıroğlu ve Yalçın, 2004).

Yeme alışkanlıkları kültürel bir unsur olarak kabul edilir; bu nedenle bir toplumun kültürüne göre farklılık gösterir. Türk toplumundaki tat, kalite ve yemek türleri diğer toplumlardan oldukça farklıdır. Türk milleti çok köklü bir tarihe ve yüksek bir kültürel yapıya sahiptir. Şüphesiz, zengin bir kültüre ait bir alt unsur da buna uygun olarak zengindir. Yemek pişirme sanatı, beslenmenin aktarılması, pişirme ve saklama yöntemleri, araç-gereç kullanımı ve yiyecek-içecek hizmetleri bu kültürün özünü gösterir. Kùltürler birbirleriyle sürekli etkileşim halindedir. Bir ùlkenin yemek kùltürü, nesilden nesile aktarılan yılların birikiminin bir sonucu olsa da son yıllardaki teknolojiadaki ilerlemelerle bazı eski alışkanlıklar tamamen veya kısmen ortadan kalkmıştır (Arifoğlu, 2014).

Türk mutfağı, ilk sırada hamur işleri olmak üzere çok çeşitli yiyeceklerden oluşur. Ekmek, temel yiyecek maddesidir. Çeşitli kebaplar ve yahni (güveç) gibi sulu türler de dahil olmak üzere bazı et yemekleri mevcuttur. Su olmadan soğan, kıyma, et, domates ve sebzeler yağda kavrulduktan sonra yiyeceklere eklenir. Sebzeler çiğ salata olarak tüketilir. Türk mutfağında soğan ve domates salçası, pek çok yemeğin temel bileşenleri arasında yer alır. Ayrıca, yağ kullanımı mutfağın vazgeçilmez unsurlarından biridir. Et yemeklerinden hamur işlerine, sebze yemeklerinden diğer birçok tarife kadar, tereyağı veya sade yağ gibi çeşitli yağ türleri tercih edilmektedir. Zeytinyağı, sebze yemeklerinde ihtiyaca ve duruma göre kullanılır ancak esas olarak tavalarda kullanılır. Türk mutfağı, dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almakta olup, doğru bir şekilde tanıtıldığında ve etkileyici bir imaj oluşturulduğunda destinasyonların markalaşmasına önemli ölçüde katkıda bulunabilir (Göker, 2011). Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünya çapında en saygın mutfaklardan biri olarak kabul edilen Türk mutfağı, zenginliğini büyük ölçüde Türk kültürünün köklü geçmişine borçludur. Tarih boyunca gerçekleşen geniş çaplı göç hareketleri, Türklerin farklı bölgelerdeki kültürlerle etkileşim kurmasına olanak tanımış ve bu etkileşimler sonucunda zengin bir mutfak mirası ortaya çıkmıştır (Tezcan, 2015).

Her milletin yiyecek ve beslenme kültürü ile gastronomik değerleri arasında çok yakın bir bağlantı vardır. Gastronomi, yeme ve içmede estetiğı inceleyen ve güzellik ve kaliteyi arayan bir bilim dalıdır. Geniş anlamda gastronomi, ulusların kültürleri ile tükettikleri yiyecek çeşitleri arasındaki ilişkiyi inceleyen bir alandır ve aynı zamanda insan yaşamı ve yiyeceklerle ilgili bilgi alanını da ilgilendirir. Gastronomi bilimi hem bilimden hem de sosyal bilimden yararlanır (Kılıç, 2011). Gastronomi, kültür ve yiyecek arasındaki ilişkiyi

inceler ve yeme ve içmenin sanatı ve bilimi olarak tanımlanır. Gastronomi uzmanları Türk mutfağını dünyanın en önemli mutfaklarından biri olarak adlandırmaktadır.

Gastronomi ile Türk mutfağı arasındaki ilişkiyi incelediğimizde, Türk mutfağının köklerinin Orta Asya Türklerine kadar uzandığı anlaşılmaktadır (Kivela ve Crotts John, 2005). Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi genişlemesine paralel olarak, farklı bölgelerin gastronomik zenginliği daha sonraki dönemlerde Türk mutfağına eklenmiştir (Baysal, 1993).

1.3.1.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Türk halkının inançlarında yiyecek ve içeceklerin önemli bir yeri vardır ve bu alışkanlıklar, yaşadıkları bölgeye ve inanışlarına göre şekillenmiştir. Türk boylarından biri olan Uygurlar, İslamiyet'ten önce Maniheizm inancını benimsemiş ve yaşam biçimlerini, dolayısıyla beslenme alışkanlıklarını bu inanç doğrultusunda düzenlemişlerdir. Eski Türklerin düşünce yapısı, inançları, gelenek ve görenekleri ile kültürel yapılarının bu dinlerden etkilendiği açıkça görülebilir. Hayvancılıkla uğraşan eski Türklerde süt ve süt ürünlerinin tüketimi oldukça önemliydi. Türk mitolojisinde de bu ürünlerden sıkça bahsedilmiştir. Ayrıca, Türklerin yaşadıkları yerlerdeki kayalara deve, sığır, koyun ve keçi gibi hayvanların çizimlerini yaptıkları tespit edilmiştir. Bu çizimler, hayvanların henüz evcilleştirilmeden önce etlerinden yararlanıldığını ve bu sürecin sanatsal bir yansıması olabileceğini göstermektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

1037 yılı öncesine ait Orta Asya bölgesine ilişkin bilgiler, mevcut arkeolojik ve yazılı kaynaklarla sınırlıdır. Selçuklu dönemi ise, etli yemeklerin yanı sıra çörek, yufka, ekmek, helva, kımız, ayran ve pekmez gibi çeşitli yiyeceklerin varlığını ortaya koyan bilgilerle dikkat çeker. Kaşgarlı Mahmud'un "Divanü Lügat'it-Türk" adlı eserinde, 11. yüzyılda Türkler arasında ekşi yoğurt ve sirke gibi malzemelerle yapılan ekşi tatlara olan ilginin yüksek olduğu gözlemlenmektedir. Bu bulgular, ekşi yiyeceklerin Türk mutfağında önemli bir yer teşkil ettiğini ve 11. yüzyıldan itibaren Türk mutfağının kendine özgü bir kimlik kazanmaya başladığını ortaya koymaktadır (Tayar, 2011).

Türk mutfağıyla ilgili bazı bilgilere, geçmişte yazılmış eski Türk yazıtlarında rastlanabilir. Örneğin, Dede Korkut hikayelerinde, yağsız peynir, süt, ayran ve kımız gibi içecekler ile şiş, güveç ve toyga çorbası gibi yemeklerden söz edilmektedir. Selçuklu

dönemine ait tutmaç, yufka ve kuvat (bir çeşit tatlı) gibi diğer yemeklere ise “Divanü Lügat-it Türk”te yer verilmiştir. Bu dönemin diğer önemli eserleri arasında Mevlâna’nın *Mesnevi*’si ve *Kutadgu Bilig* de bulunmaktadır. Ayrıca, yemek törenleri, sofrada düzeni, ziyafet gelenekleri ve sofrada adabı, dönemin yemek kültüründe sadece yemeklerin kendisinden daha fazla önem taşımıştır (Kobya, 2013). Türk destanları, Türklerin yaşam tarzına ilişkin önemli bilgiler sunan değerli kaynaklardır. Oğuz destanında yer alan ifadeler, etin Türk kültüründe önemli bir yer tuttuğunu ortaya koymaktadır. Özellikle at ve koyun eti, bozkırda yaşayan Türkler için temel besin kaynakları arasında yer almıştır. Pek çok Türk destanı ve hikayesi, yaşam koşulları ve savaş dönemlerindeki ihtiyaçlar nedeniyle hayvansal gıdaların Türkler için öncelikli besin kaynakları olduğunu göstermektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Orta Asya döneminden itibaren Türkler, hayvansal gıdaların yanı sıra bitkisel gıdaları da beslenmelerine dahil etmişlerdir. Anadolu’da, özellikle tarih öncesi dönemlere ait kazılarda, tarım ürünleri ve sulama yöntemlerine dair bulgular elde edilmiştir. Bu durum, Türklerin tarımla ilgilendiğini ve tarım ürünlerini tükettiğini göstermektedir (Tayar, 2011). Hunlar, göçebe yaşam tarzlarına rağmen tarımsal faaliyetlerde de bulunmuşlardır. Tarihi veriler, Türklerin buğday, arpa, mısır, pirinç ve fiğ gibi tarım ürünleri yetiştirdiğini; elma, üzüm, karpuz, kavun ve çilek gibi meyveler ektiklerini ortaya koymaktadır (Kılıç ve Albayrak, 2012).

1.3.1.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Konya mutfağı Selçuklu kalelerinde gelişmiş ve Mevlevi ileri gelenlerinin gelenekleri tarafından şekillendirilmiştir. Selçuklu dönemindeki yemek kültürünün diğer aydınlatıcı kaynakları, Mevlâna Rumi’nin 13. yüzyıldaki eserleri ve ardından düzenli yapılandırılmış Mevlevi yemek masası ile sofrada düzeni ve yemeklerle ilgili kurallar hakkındaki bilgilerdi. Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürü üzerinde önemli bir etkiye sahipti. Bu dönemde et, buğday ve yağ yemeklerde kullanılan ana malzemelerdi. Selçuklu döneminde çeşitli pişirme teknikleri ve bir besin öğesinin diğerine eklenmesi veya karıştırılması yoluyla birçok lezzet yaratılmıştır (Kılıç, 2011).

Türkler 1071’de Anadolu’ya geldiler ve Anadolu Selçuklu devletinin kurulmasından sonra yerleştiler. Konya’daki devlet başkentleriyle dönemin en seçkin medeniyetini kurdular.

Anadolu Selçuklu döneminde mükemmel bir mutfak kültürü geliştirmiştir. Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle birlikte mutfak anlayışlarında da önemli değişiklikler meydana gelmiştir. Selçuklu sultanları da dahil olmak üzere halk gösterişli sofralara ve ziyafetlere pek ilgi duyulmamıştır. Aslında hem iklimsel hem de coğrafi koşullar nedeniyle böyle bir değişim beklenebilirdi. Bitki örtüsü açısından Anadolu, Orta Asya'dan çok farklıdır. Türkler yerleşik hayata geçtikten sonra bile hayvancılığı bırakmamışlardı. Bu nedenle Selçuklu mutfağında koyun eti baskın hale gelmiştir (Batu, 2016).

Süt üretimi ve sığırların çiftlik işlerinde sağladığı katkılar, bu hayvanların kesilmesini büyük ölçüde engellemiştir. Fındık, ceviz ve keçiyoynuzu gibi pek çok malzeme, beslenme kültüründe önemli bir yer tutmuştur. Üzüm ise olgunlaşmamış halinden kuru üzüm formuna kadar Mevlâna'nın eserlerinde sıkça anılan bir meyve olarak dikkat çekmektedir. Mevlâna'nın Mesnevi'nde ince yufka, etli ekmek, tandır ekmeği, börek, tutmaç, fırınlanmış kelle, bulgur, çorba, patlıcan turşusu, helva, tatlı börek, kadayıf, gül reçeli ve zede gibi yiyecek ve içeceklerin hepsi servis edilen yemeklerdir (Batu, 2016). Selçuklular günde iki kez yemek yerlerdi. İlk öğün "öğle yemeği" ve ikincisi "akşam yemeği" idi. Ramazan ayı hariç, Selçuklu Devleti'nde gösterişli yemekler görülmezdi. Yemek masalarında kendi aralarında çeşitli yiyecekler olmadan mütevazı yemekler servis edilirdi. Çoğu insan yemeğin (kahvaltı) bir kısmını gün doğarken yedi. Bu yemek genellikle çorba, peynir ve ekmekten oluşurdu. Sonunda kahve ikram edilirdi. Ramazan ayında ebeveynler en yakın arkadaşlarıyla bir araya gelirlerdi. Yardımseverlik, yardımseverlik ve misafîrperverlik unutulmazdı. Yemek sırasında insanlar masaya geldiğinde, onları masaya davet etmek ve yemeği açmak en doğal olaydır. Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde, çeşitli meyvelerden ve bal veya şekerden hazırlanan şerbetler en yaygın içecek türü ve bir gelir kaynağıydı. Bu dönemlerde, şarap yaygın olarak tüketilen ana içecekler arasındaydı. Arpa veya buğdaydan sirke ve balla karıştırılarak üretilen bir içecek, Maulana'nın hayranlık duyduğu "sirkencubin" karışımı olarak biliniyordu ve ancak din tarafından yasaklanmıştı (Akkor, 2014).

1.3.1.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürü Saray mutfağı ve halk mutfağı şeklinde ikiye ayrılmıştır. Saray mutfağı ayrıca sultan ve harem mutfakları olarak ikiye ayrılıyordu ve sultan ve meclis halkı için tasarlanmış gösterişli masalardan oluşuyordu. Saray

çevresindeki kalabalığı doyurmak için aşçılar sıklıkla yeni yemekler icat ediyordu. 1200 personele ulaşan aşçı ekibi, sadece saray çevresindeki insanlara değil, aynı zamanda gelen misafirlere de yemek hazırlıyordu (Yılmaz, 2002).

Saray mutfağı

Saray mutfağının gelişimi, 15. yüzyılın ikinci yarısında Fatih Sultan Mehmed'in Topkapı Sarayı'nda yeni mutfaklar inşa ettirmesiyle başlamıştır. Çok sayıda kubbe ve baca ile dikkat çeken bu mutfaklar, İstanbul'un güney kesiminde konumlanmıştır. 1453'te İstanbul'un Osmanlılar tarafından fethiyle birlikte saray mutfağında önemli değişimler yaşanmış, özellikle deniz ürünlerinin tüketimi belirgin bir şekilde artmıştır (Güler, 2010).

Osmanlılar için mutfak, saray yaşamının ayrılmaz bir parçasıydı. Padişah ve üst düzey yöneticilerin soylularla bir araya gelmesi, aynı zamanda sosyal bir etkinlik olarak kabul edilmekteydi. Bu nedenle saray mutfağı, her zaman gelişime açık bir yapıya sahip olmuş, farklı tatların keşfedildiği ve zengin yemeklerin ortaya çıktığı bir merkez haline gelmiştir. Aşçılar, padişahın ve çevresindekilerin damak zevkine uygun yemekler hazırlamak ve düzenlenen ziyafetleri etkileyici kılmak için birbirleriyle rekabet etmiş, bu da Türk mutfağının çeşitlenip zenginleşmesine önemli katkılar sağlamıştır (Güler, 2010).

Padişah yemek masası

Bir padişahın yemekleri genellikle kümes hayvanı etini içeriyordu ve en üst düzey sorumlu şef tarafından hazırlanıyor ve görevli hizmetçiler tarafından yemek masasına getiriliyordu. Bu dönemde sarayda yemekler günde iki kez yeniyordu. Bugün alıştığımız kahvaltının aksine, saray kahvaltısı her zaman doyurucu bir çorba içeren bir yemektir. Padişah, belirli Türk adetlerine göre dizlerini çaprazlayarak ve elbiselerinin lekelenmesini önlemek için önüne değerli bir havlu koyarak oturuyordu. Ağzını ve parmaklarını temizlemek için ikinci bir havlu sol eline konuyordu. Padişahın önüne servis edilen et bütün olarak getirilmekte ve parçalanmamaktadır. Sultan, eti bizzat parçalara ayırır ve bu işlem sırasında asla çatal ya da bıçak kullanmazdı. Etler o kadar yumuşak bir şekilde hazırlanırdı ki, sultan sadece parmaklarını kullanarak kolayca tüketebilirdi. Yemek sırasında genellikle haşlanmış meyveyle yapılan bir çorba tercih edilir, yemek sonrasında ise biraz şerbet sunulurdu (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Harem yemek masası

Harem halkının, prenslerin ve sultanların yemekleri özel bir mutfakta hazırlanırdı. Harem mutfağında İkbâl adı verilen kadınlar görev alırdı. Çocuklu bir İkbâl kadın olarak belirlenirdi. Harem, yemeklerini sultanın istediği sırayla yedi. Tüm yemekler kalaylanmış bakır tabaklarda servis edilirdi. Tabaklar her zaman temiz ve parlak olurdu. Bazı tabaklar beyaz porselenden yapıldı. Harem, kendine özgü bir yemeğe sahipti. Sultan, sultan eşleri, Haseki sultanlar, hazinedar ağalar ve birincil en sevgili kadınların her birinin ayrı bir yemek masası vardı. Yemekler bu yemek masalarında birlikte yenirdi; padişahın oradaki yemek töreniyle hiçbir bağlantısı yoktu. Saray mutfağının örgütsel yapısının II. Murad döneminde kurumsallaşmaya başladığı görülmektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Halk mutfağı

Saray mutfağına kıyasla halk mutfağı daha sade ve çeşit bakımından sınırlıdır. Halk arasında yemekler, haremlik ve selamlık düzenine göre günde iki kez yenirdi. Ancak, haremlik selamlık düzeninin olmadığı daha mütevazı evlerde, erkekler, kadınlar ve çocuklar birlikte yemek yedi. Bu tür evlerde ve toplu yemeklerin verildiği yerlerde, ana yemekle birlikte çorba da sunulurdu. Osmanlı yemek masaları ise genellikle zengin çeşitlilik gösterirdi. Dini ritüellerle bağlantılı olarak düğün, nişan, sünnet, cenaze törenleri gibi özel günlerde, bayramlarda, sahurda, iftarda ve yağmur dualarında toplu yemek davetleri düzenlenirdi. Ramazan ayında, usta aşçılar konaklara getirilerek özenle hazırlanmış yemekler sunulurdu. Anadolu'nun farklı bölgelerinde Osmanlı mutfağının çeşitli yemek örneklerine rastlamak mümkündü (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Konaklarda yemekleri mutfaktan masalara taşıyan aşçı yardımcıları vardı. Osmanlı yemek masalarında, özel bir ziyafet ya da düğün olmasa da genellikle 5-10 çeşit yemek bulunurdu. Osmanlı halk mutfağında, hiçbir Müslüman evinde yemek odası bulunmazdı. Yemek zamanı geldiğinde, herkes bir yemek masası kurar ve hava durumuna göre dairede, odada ya da bahçede yemek yedi. Bu servisi gerçekleştirmek için yemekler genellikle bir tepsi üzerinde sunulurdu (Batu, 2015).

Osmanlı saray mutfağı ve halk mutfağı, bazı geleneksel servis şekilleri ve mutfak özellikleri açısından her dönemde benzerlikler taşırdı. Ancak bu uygulamalar, padişahın padişaha ve saraydan saraya farklılık gösterirdi. Osmanlı döneminde Batı kültüründeki

gibi bir yemek odası yoktu. Türk kültüründe yemek tepsisi kullanma geleneği ise yaygınlık göstermiş ve tepsiler genellikle yere konurdu. Yemek için önce bir örtü serilir, ardından üzerine büyük bir tahta veya metal tepsisi yerleştirilir ve yemekler bu tepside yenirdi. Küçük bir masa üzerine yuvarlak bir tepsisi ya da masa konarak, yemek isteyen kişiler tepsinin etrafında toplanırdı (Batu, 2015).

Bununla birlikte, yabancı misafirler hariç, saray yaşam tarzı ve yemek gelenekleri, eski ve İslami geleneklerden büyük ölçüde sapmamıştı. Ancak 19. yüzyıldan sonra, masada yemek yeme ve çatal-bıçak kullanma gibi Batılı pratikler de yerleşmeye başlamıştır (Batu, 2015).

1.3.2. Türk Mutfağının Genel Özellikleri

Coğrafi konum, insanların geçim kaynaklarını ve kültürel geleneklerini şekillendirmede önemli bir rol oynar. Dahası, mutfak kültürünün insanlık tarihiyle paralel olarak evrildiği ve değiştiği gözlemlenmektedir (Sarışık, 2021). İki kıtaya (Asya ve Avrupa) yayılmış olan Türkiye, Anadolu, Asya ve Avrupa topraklarının sunduğu ürün çeşitliliğinden yararlanarak coğrafi olarak avantajlı bir konuma sahiptir. Ayrıca, Orta Asya topraklarından günümüz coğrafyasına kadar uzanan 10. yüzyıla kadar uzanan derin bir tarihe ev sahipliği yapmaktadır (Girgin vd., 2017). Modern Türk mutfağının şekillenmesinde, sadece 11. yüzyılda Çin ile sınır komşusu olan Orta Asya topraklarından değil, aynı zamanda İslam'ı kabul eden ve o dönemdeki komşu Arap kültürlerinden de önemli etkiler bulunmaktadır. Ayrıca, Türkler Anadolu'ya göç ettiklerinde, bölgenin önceki sakinleri olan İranlılar, Hititler ve Yunanlılar gibi medeniyetlerin mutfak geleneklerini de beraberlerinde getirmişlerdir (Güldemir, 2014). Orta Asya Türklerinin beslenme alışkanlıkları incelendiğinde, et, süt ve süt ürünlerinin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir (Sarışık, 2021). Orta Asya'dan Anadolu'ya göçebe bir yaşam tarzı sürdüren Türkler, göçebe yaşamın zorluklarıyla başa çıkarken hayatlarını kolaylaştırmak için yeni yöntemler keşfetmek zorundaydılar. Örneğin, eti erken tarihlerde konserve ederek uzun süreler saklamayı öğrendiler. Konserve et sadece beslenme alışkanlıklarına katkıda bulunmakla kalmadı, aynı zamanda bir ticaret mal haline geldi ve konserve et, Çin'e önemli ihracat ürünlerinden biriydi (Baysal, 2002). Eti uzun süre saklamak için keşfettikleri bir diğer ürün de kurutma tekniği kullanılarak hazırlanan "pastırma" idi.

Pastırma sadece ticari bir ürün değil, aynı zamanda seferlerdeki askerler için en önemli gıda kaynağı haline gelmiştir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

İslami ilkelere göre domuz eti tüketilmemesi gereken et ürünleri arasındadır. Ancak Türklerin Anadolu'ya geldiklerinde İslam'ı kabul etmelerinden önce bile domuz eti yetiştirmedikleri veya tüketmedikleri bilinmektedir. Bazı araştırmacılar bunu domuzların göçebe yaşam tarzına uygun olmamasına bağlamaktadır. Başka bir grup araştırmacı ise Uygurların diğer Türk boylarından daha erken yerleşik bir yaşam tarzına geçmelerine rağmen domuz eti tüketmekten uzak durmaya devam ettiklerini ileri sürmektedir. Dolayısıyla bu durumun yaşam tarzından ziyade farklı dini inançlarla ilgili olduğu ileri sürülmektedir (Demirgöl, 2018). Orta Asya'nın izlerini taşıyan, Türkler tarafından sevilen ve kutsal kabul edilen bir diğer ürün ise "kumis"tir. Kımız, diğer hayvanlara kıyasla daha yüksek laktoz içeriğine sahip kısırak sütünden hazırlanan hafif alkollü fermente bir süt içeceğidir (Güler, 2010). Tarih boyunca tereyağı, hayvancılıkla uğraşan Türkler için temel gıdalardan biri olmuştur. Ancak yazılı kaynaklar, bugünkü gibi Orta Asya'daki Türklerin tereyağını süttan değil yoğurttan elde ettiğini belirtmektedir (Sarıışık, 2021). Ayrıca göçebe Türkler, yiyecekleri bozulmadan uzun süre saklamanın yollarını ararken "tarhana"yı keşfetmişlerdir. Orta Asya göçebe kültürünün izlerini yansıtan "tarhana", yoğurdun aromatik baharatlarla karıştırılması, mayalanması ve kurutulmasıyla hazırlanır. Türkiye'de tarhana olarak bilinen bu besleyici yiyecek, Finlandiya'da "talkuna", Yunanistan'da "trahanas", Macaristan'da "tahonya" ve Mısır'da "kishk" olarak bilinir (Coşkun, 2014). Türk mutfak kültürünün oluşumunda en önemli dinamiklerden birinin Orta Asya coğrafyası ve yaşam koşulları olduğu açıkça ortadadır. Türklerin İslam'ı kabul etmesiyle birlikte bazı tüketim alışkanlıklarında değişiklikler oldu, ancak mutfak kültürleri gelişmeye devam etmiştir. Araplarla artan etkileşim, tatlıların Türk mutfağının ayrılmaz bir parçası haline gelmesiyle sonuçlanmıştır. Arapçada tatlı anlamına gelen "helva" terimi, Osmanlı döneminde Türklerin hayatına girdi ve geleneksel tatlılarından biri oldu (Yerasimos, 2014). Şeker kamışından şeker elde etme yöntemini Hindistan'dan öğrenen Araplar, Türk mutfağına çok sayıda yiyecek katkısında bulunmuştur. Avrupa mutfağıyla harmanlanan mezeler de Arap etkisiyle Türk mutfağının bir parçası olmuştur. Mezeler ile mezeler arasındaki tek ortak nokta, küçük porsiyon boyutlarıdır (Civitello 2019).

Anavatanı Orta Asya olan Türklerin, uzun bir süre dağınık topluluklar halinde yaşadıkları bilinmektedir. Bu dönemde Türkler, güneyde Hindistan, batıda İran ve doğuda Çin gibi medeniyetlerle sınır komşusu olmuşlardır. Araştırmalar, Türk mutfak kültürünün bu medeniyetlerden etkilendiğini göstermektedir (Sarıışık, 2021). Göçebe bir yaşam tarzından yerleşik bir yaşama geçiş yapan Türk toplumu, toprağa ve hayvanlara her zaman değer vererek uzun bir dönüşüm geçirmiştir. Anadolu'daki kayıtlar, eski Türkçede hayvanlara "tavar" dendiğini göstermektedir. Eski Türkçede "servet" anlamına gelen bu kelime, hayvanlara atfedilen değeri ifade etmektedir (Güldemir, 2022). Özellikle İslamiyet'in kabulünden önce atlar sadece bir ulaşım aracı olarak değil aynı zamanda birincil bir et kaynağı olarak da kullanılmıştır. Orta Asya Türklerinin at etinin yanı sıra tükettikleri yiyecekler arasında at sütü (kumuz), baldan yapılan şaraplar ve çeşitli meyveler de yer almaktadır (Sarıışık, 2021). Kanuni döneminde Mısır ve Kıbrıs'ın Osmanlı sınırlarına dahil edilmesiyle baharat kullanımında çeşitlilik ve artış görüldü. En çok tercih edilen baharatlar arasında safran, tarçın, karabiber, kişniş, kimyon ve hardal yer almıştır (Sarıışık, 2021).

Geleneksel Türk mutfak kültürü, geçirdiği dönüşüm ve değişimler göz önünde bulundurularak Orta Asya dönemi, Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi gibi dönemlere ayrılır. İpek Yolu ticareti, dini inançlar ve devletler arası evlilikler de zamanla mutfak kültüründeki değişimi etkilemiştir. Örneğin yemeklerde kuzu etinden dana ve dana etine geçiş bu değişimlere örnek olarak gösterilmektedir. Önceleri et yemeklerinde kullanılan tarçın daha sonra fırın ve pastane ürünlerinde de yerini almıştır. Meyvelerle hazırlanan güveçler artık sadece eski yemek kitaplarında yer almaktadır. 19. yüzyıla kadar geleneksel et tariflerinde patates ve domates yer almıyordu (Güldemir, 2022). Türk mutfak kültüründeki bir diğer önemli değişim de yemek pişirmede kullanılan yağ türünde görülmektedir. Yemek hazırlamada ağırlıklı olarak sadeyağ tercih edilirken, Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya gelmesiyle zeytinyağı yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Ege kıyılarının sağladığı balık çeşitliliğinin, zeytinyağı ile birlikte Arap mutfaklarının tatlıları ve Roma mutfaklarının özelliklerinin bir araya gelmesinin günümüz Türk mutfaklarının zenginleşmesine katkıda bulunduğu bilinmektedir (Sarıışık, 2021). Türkler ile Avrupa arasında kültürel ve siyasal etkileşimin artmasıyla dolma, sarma, ayran, baklava, döner gibi yemekler artık Avrupa mutfaklarında da görülmektedir. Ayrıca Amerika kıtasının keşfi, domates, patlıcan, patates, hindi ve mısır gibi yiyeceklerin dünya

apında yaygınlaşmasıyla Türk mutfak kültüründe önemli değişikliklere yol açmıştır. Ayrıca, Avrupa mutfağının etkileri, Türk mutfağına giren Fransa'dan gelen hamur işleri ve İtalya'dan gelen makarna çeşitlerinde de hissedilmektedir (Güldemir, 2022).

Türk mutfak kltrne bakıldığında, bazı ürünlerin daha belirgin bir şekilde ne çıktığı görülmektedir; yoğurt da bunlardan biridir. Türk mutfağının en özgün yiyecekleri arasında özel bir yere sahiptir. Yoğurdun sulandırılmış hali olan ayran, Türklerin milli ieeği olarak kabul edilir. Türk mutfağında ne çıkan bir diğer ürün ise zmn anasonla damıtılmasıyla hazırlanan rakı'dır. Rakı, Türklerin milli alkollü ieeği olarak kabul edilir (Sarışık, 2021).

Türk mutfak kültüründe st sıralarda yer alan bir diğer ieek ise aydır. ay, Türkler için hem sunum biçimleri hem de tüketim amaçları açısından sadece bir ieek olmanın ötesinde farklı anlamlar taşır. Örneğin, "ay içmek sıcak havalarda serinletir, soğuk havalarda ısıtır, yorgun olduğunuzda rahatlatır, hasta olduğunuzda iyileştirir" gibi sözler vardır. ay, cam, bakır veya porselen gibi çeşitli malzemelerden yapılmış, iki ayrı parçadan oluşan aydanlıklarda hazırlanır. Günümüzde son gözlemlere göre daha az kullanılan semaverler de çay demleme yöntemleri arasındadır. Terim, Rusçada "kendi kendine kaynayan" anlamına gelen "Samovar" kelimesinden türemiştir (Selim ve Adabalı, 2023).

1.4. Dünya Mutfakları

1.4.1. İtalya Mutfağı

Avrupa'nın en eski mutfaklarından biri olan İtalyan mutfağının kökleri, antik kültürlerin mirasına dayanmaktadır. İtalyan mutfağı, İtalya'yı işgal eden medeniyetlerden etkilenmiştir. Antik Yunan ve Etrüsklerin etkisi bugün hala hissedilmektedir (Volpi, 2003).

Etrüsklerin tarım yöntemleri, ülkeyi işgal eden Romalılar, Fenikeliler, Gotlar, Normanlar, Fransızlar, İspanyollar, Araplar ve Avusturyalılar bu mutfağı etkilemiştir (Sarışık, 2014). Günümüzde pizza ve makarnanın ne kadar sevildiği ve yaygın olarak kullanıldığı düşünüldüğünde, İtalyan mutfağının diğer mutfakları da etkilediği görülmektedir. İtalya'nın coğrafi konumu ve iklimi mutfak kültürünü etkilemiştir. Akdeniz ikliminin

hâkim olduğu İtalya'da buğday, üzüm, şarap, zeytin, zeytinyağı, mısır, pirinç, şeker pancarı, tütün, soya fasulyesi, ayçiçeğı, patates, domates, elma, armut, şeftali, portakal, limon ve mandalina gibi ürünler üretilmektedir. Ayrıca zeytinyağı, şarap ve peynir İtalyan gelenekleriyle özdeşleşmiş en önemli ve yaygın olarak kullanılan ürünlerden bazılarıdır. İtalyan mutfağı bölgelere göre büyük farklılıklar gösterir. İtalya'da her bölgeye ait farklı mutfak stillerinden bahsetmek mümkündür. Yerel gelenekler ve görenekler uzun ve karmaşık tarihi gelişmelerden ve bu gelişmelerden etkilenen yerel alışkanlıklardan oluşur. İtalya'da kültürel ve sosyal farklılıkların önemli ve köklü değerleri günümüzde de varlığını sürdürürken, kitle pazarlaması farklılıkları eşitlemeye çalışmaktadır.

Amerika'nın keşfiyle patates ve kırmızı biber İtalyan mutfağına girmiş ve önemli değişikliklere yol açtı. İtalyan mutfağı çok basit bir mutfaktır. Birçok yemek dört ila sekiz malzemeden oluşmasına rağmen bu mutfak dünyada çok ünlüdür. Ancak bölgesel farklılıklar belirgindir ve hemen hemen her şehrin kendine özgü lezzetleri vardır (Capatti ve Montanari, 2003). Örneğin, Bologna'da mortadella sosu, Floransa'da ise odun ateşinde pişirilen bistecca alla Fiorentina bifteğı ile ünlüdür. Lezzetler ve yemekler mevsime göre değişir. Her mevsimin kendine özgü yemekleri vardır. Kışın pişirilenler Lombardi'nin polenta pasticciata'sı, Bologno'nun lasagne verdi al forno'su ve Veneto'nun kahverengi fasulye çorbasıdır. Paskalya'dan sonra daha hafif yiyecekler tercih edilir ve Pastry in brood ve hamsi ve peynirle kızartılmış ekmek olan crostini popülerdir. Yaz aylarında, tüm İtalya'da, ton balığı soslu soğuk dana eti olan vitello tonnato yaygındır. Bir diğer nokta da yemek isimlerinin biraz kafa karıştırıcı olmasıdır. Örneğin, aynı makarna Floransa'da tagliolini, Cenova'da trenette ve Roma'da tonnarelli olarak adlandırılır.

İtalyan mutfağı, zengin ve çeşitli İtalyan pizzacıları ve pastaları ve diğer ürünleriyle uluslararası bir üne sahiptir. Bu tanınmanın bazı nedenleri şunlardır (Meiselman, 2009):

- Ülkenin mutfak sanatlarına ve gastronomiye katkısı,
- Bazı tipik İtalyan yemeklerinin (pizza, makarna vb.) uluslararası olarak tanınması,
- Diğer birçok modern ülkenin aksine, İtalya'da bölgesel ve yerel gastronomik gelenek ve göreneklerin korunması,
- Diğer Avrupa ülkeleriyle karşılaştırıldığında, İtalya'da yemeklerin karakteristiğı son 60 yılda çok fazla değişmemiştir,
- İtalyanlar için yemek yemek sosyal ve keyifli bir aktivitedir.

Pizza ve makarnanın yanı sıra çeşitli sebzeler, bitkiler ve peynirler de İtalyan mutfağının itibarını ve kabulünü etkilemiştir. Balık, zeytinyağı, kahve, dondurma ve tiramisu da bu listeye eklenebilir. İtalyan mutfağında yaygın kullanılan bazı bitkiler fesleğen, nane, mercanköşk, kereviz ve defne şeklinde belirtilmiştir (Davis, 1999).

David'e (1999) göre, tüm İtalyan yemeklerinin yoğun sarımsak aromalı olduğunu varsaymak bir hatadır. Güneyde, özellikle Napoli'de, sarımsaklar domates sosu ve balık çorbalarıyla birlikte kullanılır. Yeni Dünya'nın keşfi ve günümüz İtalyan mutfağının temeli olduğu bilinen ancak 18. yüzyıla kadar kitlelere ulaştırılmayan patates, domates, dolmalık biber ve mısırın tanıtılmasıyla önemli değişiklikler meydana gelmiştir (Del Conte, 2001). Ancak İtalya'da buğday, mısır, pirinç, patates, domates ve kabak, patlıcan biber, enginar vb. yetiştirilir ve Akdeniz iklimi özelliğine sahiptir. Meyve olarak elma, armut, şeftali, üzüm, turuncgiller vb. üretilir (Capatti ve Montanari, 2003).

İtalyan mutfağında yoğunlukla kullanılan peynirler mozzarella, parmaggiano, ricotta, mascarpone, bel paese, provoloni ve pecorino belirtilmiştir. Akdeniz bir zeytin ve zeytinyağı cennetidir. Belge (2001) 'ye göre en iyi zeytinler İtalya'da üretilir. Özellikle Toskana ve Abruzzi zeytinyağının çok iyi olduğu ileri sürülmektedir. Bu zeytinyağının rengi yeşil, kıvamı ise koyudur (Belge, 2001). İtalya'daki ilk zeytinlik MÖ 1000 yılında Güney İtalya'da ekilmiştir. Zeytinyağının ticari değeri nedeniyle Romalılar kısa sürede tüm İtalya'da zeytin yetiştiriciliğini yapmışlardır. MS 1500 yılında Medici ailesinin zeytin yetiştirmek isteyen ailelere toprak vermesiyle tüm Toskana zeytin ağaçlarıyla kaplandı (www.italiafoodforever). Zeytinyağı İtalyan mutfağının vazgeçilmezidir. Bir pişirme aracı ve bir çeşni ve tatlandırıcı olarak görülen zeytinyağı çeşitli biçimlerde kullanılır (Whiteman, 2000).

1.4.2. Japon Mutfacı

Japonya, bir ada ülkesi olmanın etkisiyle mutfak kültüründe deniz mahsullerine büyük bir yer ayırmaktadır. Kuzey bölgesi ılıman iklimiyle tanınırken, güney bölgelerinde tropikal iklim özellikleri öne çıkar. Dağlık bir yapıya sahip olan Japon Adaları'nda, tarıma elverişli alanların toplamda yalnızca yüzde onluk bir kısmı bulunur. Ancak Japonlar, tarım tekniklerini başarılı bir şekilde geliştirerek, pirinç gibi temel besin maddelerini verimli bir şekilde üretmeyi başarmışlardır (Schinkel, 2013). Japon mutfağında pirinç,

hem pratik hem de sembolik açıdan büyük bir öneme sahiptir. Pirinç tarımı, Doğu ve Güneydoğu Asya'nın tarımsal özelliklerinden biridir ve muson yağmurları, pirinç ekimi için gerekli olan sulama sistemlerini besler. Japon medeniyeti, pirinç üretimi etrafında şekillenmiş ve yerel halk, pirinci önemli bir gıda maddesi yapacak inançlar, mitler ve ritüeller geliştirmiştir (Bestor ve Bestor, 2011).

Japonya, özellikle Osaka, Kyoto ve Tokyo gibi şehirlerin öncülüğünde, dünya çapında tanınan lezzet duraklarına sahiptir. Ülkede 863 Michelin yıldızlı restoran bulunmakta ve bunların büyük bir kısmı, Japonya'ya özgü yerel tatlarla yıldız kazanmıştır. Japonya, 22 adet 3 yıldızlı, 73 adet 2 yıldızlı ve 320 adet 1 yıldızlı Michelin restoranına ev sahipliği yapmaktadır. Bu restoranlarda, doğru şekilde pişirilmediğinde ölümcül olabilen Fugu balığı ve bu balıktan yapılan yemekler menülerinin dikkat çeken öğeleri arasında yer alır. Japon mutfağını tanımlayan ana malzemeler pirinç, soya fasulye ezmesi ve balık suyudur. Pirinç, Japon yemek kültürünün temel taşıdır ve pişirilirken tuz dışında hiçbir tatlandırıcı kullanılmaz. Modern Japon yemeklerinde pirinç oranı azalsa da, geleneksel yemeklerde hala önemli bir yer tutmaktadır (Ashkenazi ve Jacop, 2003).

1.4.3. Yunan Mutfağı

Yunan mutfağı, dünya çapında en sağlıklı mutfaklardan biri olarak kabul edilmektedir. Yunanistan'ın geleneksel yemekleri, ülkenin özgün coğrafyasından elde edilen yerel ürünlerle hazırlanmaktadır. Bu ürünler arasında zeytinyağı, buğday, domates, patlıcan, yeşil fasulye, bamya, patates, yeşil biber, soğan ve sakız ağacı reçinesi gibi malzemeler bulunmaktadır. Ayrıca Feta, Kasserı, Kefalotyri, Graviera, Anthotyros, Manouri, Metsovone ve Mizithra gibi çeşitli peynirler de Yunan mutfağının önemli unsurlarındandır. Yunanistan'da üretilen bal, portakal, limon ve acı portakal gibi narenciye çeşitlerinin nektarından elde edildiği için kendine has bir lezzet sunar (Panagou vd., 2013). Yunan mutfağının tarihsel gelişiminde farklı kültürlerin etkisi olsa da, Yunanların damak zevkinde büyük bir değişiklik olmamıştır. Antik Yunanda, zenginler kuzu eti, sığır eti ve balık gibi farklı yiyecekler tüketirken, halk daha sınırlı bir mutfakla geçinmek zorunda kalmıştır. Coğrafyalarında bolca bulunan meyve ve sebzelerle yapılan yemekler en yaygın tüketilenlerdi. Zamanla, teknolojinin gelişmesiyle birlikte tahıllar ve baklagiller de yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır (Salaman ve Cutler, 2016). Yunan mutfağında deniz ürünleri de önemli bir yer tutmaktadır, çünkü Yunanistan bir deniz

ülkesi olup deniz mahsulleri büyük oranda tüketilmektedir. Özellikle ilkbaharda yabani otlarla birlikte yapılan deniz ürünlü yemekler oldukça yaygındır. Balıkların yanı sıra, kalamar, mürekkep balığı, ahtapot, yengeç, ıstakoz ve tatlı su karidesi de sıklıkla sofralara gelmektedir (Dalby, 2017).

1.4.4. İspanya Mutfağı

İspanya'nın coğrafi yapısı, gastronomisinin çeşitliliğini ve zenginliğini şekillendiren önemli bir faktördür. Ülkenin iklimi, geniş bir alanda sebze yetiştiriciliğine olanak tanımaktadır, bu da çok çeşitli sebze ve meyvelerin yetişmesine imkan vermektedir. Kıyı bölgelerinde, Atlas Okyanusu ve Akdeniz'in etkisiyle, deniz ürünleri (balık, deniz mahsulleri ve kabuklu deniz canlıları) mutfak kültürüne çeşitlilik katmaktadır. Ayrıca, büyük ve küçükbaş hayvancılık da İspanyol mutfağında geniş bir malzeme yelpazesi sunmaktadır (Özgen, 2022).

İspanya'nın yemek kültürü, sekiz farklı bölgenin geleneksel mutfaklarının bir birleşimidir: Bask, Endülüs, Galiçya, Kanarya Adaları, Kastilya, Katalonya, Mayorka ve Valencia. Coğrafi ve iklimsel farklılıklar, kıyı bölgeleriyle iç bölgeler arasında çeşitli tatlar ve yemekler ortaya koymaktadır. Ayrıca, İspanyol mutfağı, zengin peynir çeşitleri ve süt ürünleriyle de tanınmaktadır. İspanyol pişirme teknikleri arasında kaynamadan biraz düşük sıcaklıkta pişirme, fırında pişirme ve buharda pişirme yaygındır. Zeytinyağı ise, İspanyol yemeklerinde sıkça kullanılan ana bileşenlerden biridir (Tuğan, 2021).

İKİNCİ BÖLÜM: YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Deseni

Bu araştırmada Türk mutfağında neogastronomi akımlarından biri olan füzyon mutfağının uygulanabilirliğini restoran şeflerinin bakış açılarıyla değerlendirmek amacıyla nicel araştırma yöntemleri kullanılarak uygulanmıştır.

2.2. Çalışma Grubu

Bu araştırmada, nicel araştırma yöntemlerinden amaçlı örnekleme tercih edilmiş olup, spesifik olarak kriter örnekleme kullanılmıştır. Çalışmaya dahil edilen şeflerin seçimi, "füzyon mutfak uygulayan restoranlarda çalışıyor olma" kriterine dayanmaktadır. Bu yöntem, araştırmanın hedef kitlesine uygun veri toplanmasını ve çalışmanın amacına ulaşmasını sağlamıştır.

Araştırma İstanbul'daki füzyon mutfak uygulayan restoranlar olarak belirlenmesinin temel nedeni İstanbul'un yeni gastronomi akımlarından olan füzyon mutfağın örneklerine İstanbul'da daha fazla yoğunlaşmasıdır. İstanbul'da faaliyet gösteren füzyon mutfak uygulayan restoran sayısına rtipadvisorden ulaşılmış ve 50 füzyon mutfak uygulayan restoranların 33 tanesine ulaşılmıştır. Bu restoranlarda çalışan 33 şef araştırmaya dahil edilmiştir.

2.3. Veri Toplama Süreci

Verilerin toplanmasında görüşme tekniği tercih edilmiştir. Bu kapsamda, araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme anketi kullanılmıştır. Görüşme formunda katılımcıların cinsiyet, eğitim durumu ve çalışma yılı ile ilgili bilgilerin bulunduğu bir demografik kısım hazırlanmış ve katılımcılara yönlendirilmiştir. Formun ikinci bölümünde şeflerin Füzyon mutfağı hakkındaki bilgilerini ölçmeye yönelik 8 soru yönlendirilmiştir. Bu soruların 4'ü doğru yanlış ve diğerleri şıklı bir biçimde hazırlanmıştır. Sorular aşağıda verilmiştir:

Füzyon mutfağı, farklı kültürlerin mutfak öğelerini birleştiren ve yaratıcı bir şekilde yeni tarifler ortaya çıkaran bir yaklaşımı ifade eder.

Füzyon mutfağında, Asya, Latin, Akdeniz veya diğer dünya mutfaklarından gelen malzemeler sıkça bir araya getirilir. Örneğin, soya sosu, miso, wasabi gibi Japon

malzemeleri, lime, kiwi gibi Latin Amerika malzemeleri veya zahter, nar ekşisi gibi Ortadoğu malzemeleri kullanılabilir.

Smoking (Dumanlama) tekniği farklı kültürlerden gelen dumanlı lezzetler, füzyon mutfağında sıkça kullanılır.

Sous vide pişirme, düşük sıcaklıklarda uzun süreli vakumlu pişirme yöntemidir.

Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konseptini nasıl geliştirdiniz?

Füzyon mutfak konseptinizi geliştirirken, kültürel saygıyı ve Otantikliği korumak adına neler yapıyorsunuz?

Müşterilerinizden gelen geri bildirimlere nasıl tepki veriyorsunuz?

Menünüzü güncellerken nasıl bir strateji izliyorsunuz?

Araştırma formunun üçüncü bölümünde 5'li likert sistemi ile hazırlanan ve şeflerin Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutumlarını ölçmeye yönelik olan 11 madde hazırlanmıştır. Maddeler aşağıda verilmiştir:

Füzyon mutfak iki farklı mutfak kültürün pişirme tekniklerini birleştirmektir

Füzyon mutfağında, farklı pişirme sıcaklıklarının kombinasyonu ile özgün lezzet profilleri oluşturulabilir

Smoking (Dumanlama) tekniği füzyon mutfakta Türk mutfağında uyarlanabilir bir tekniktir

Sous Vide Pişirme tekniği füzyon mutfakta Türk mutfağında da kullanılabilir

Farklı kültürlerin pişirme metodları Türk mutfağının özünü bozmadan uygulanabilir

Geleneksel lezzetleri modern mutfak anlayışıyla birleştirerek benzersiz yemekler ortaya çıkarılabilir

Füzyon mutfak, farklı kültürleri bir araya getirme anlamına geldiği için, bu yaklaşımı kullanırken gelenekselliğini bozulmaz

Füzyon mutfak uygulamaları otantikliğin kaybedilmesine neden olur

Füzyon mutfak Türk mutfağının özgünlüğünün kaybolmasına neden olur

Füzyon mutfak geleneksel mutfakların marjinalleştirilmesine sebep olur

Füzyon mutfağın uygulanması sırasında, kültürel öğelerin yanlış yorumlanması, Türk mutfağının özüne saygı duyulmamasına sebep olur.

Araştırmaya dahil olan katılımcıların tüm sorulara cevap vermesi sağlanmıştır.

2.4. Veri Analiz Süreci

Araştırma sürecinde toplanan verilerin analizi için SPSS 27.0 yazılımı kullanılmıştır. Verilerin değerlendirilmesi, %95 güven aralığında ve $p < 0,05$ anlamlılık düzeyinde gerçekleştirilmiştir. Betimsel verilerde ise analiz sonucu ortalama ve standart sapma değerleri sunulmuştur. Normallik varsayımının incelenmesinde Shapiro-Wilk Testi uygulanmıştır. Yapılan test sonucunda verilerin normal dağılım göstermediği belirlenmiştir. Normal dağılım göstermeyen verilerin analizinde, iki grup için Mann Whitney-U testi, ikiden fazla grup için ise Kruskal Wallis Testi kullanılmıştır.

2.5. Araştırma Etiği

Bu araştırma, Nişantaşı Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Başkanlığı'ndan alınan Etik Kurul onayının ardından gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler öncesinde katılımcılara bir onam formu sunulmuş, araştırmanın amacı, süreci, hedefleri ve olası riskleri hakkında bilgilendirme yapılmış ve katılımcıların yazılı onayları alınmıştır. Araştırma anketi, katılımcıların hassasiyetlerine uygun şekilde hazırlanmış ve katılımcıların verdikleri bilgiler, gizlilik ilkesine sadık kalınarak anonimleştirilip raporlanmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR

Bu bölümde katılımcı şeflere yönlendirilen sorulardan elde edilen cevapların istatistik programı yardımıyla değerlendirilmesi sonucu ortaya çıkan veriler sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların Sosyodemografik Bilgileri

		N	%
Cinsiyet	Kadın	5	15,2
	Erkek	28	84,8
Eğitim düzeyi	İlköğretim	4	12,1
	Lise	12	36,4
	Üniversite	13	39,4
	Yüksek lisans	4	12,1
Meslek yılı	5-10 yıl	4	12,1
	10 yıl üzeri	29	87,9

Katılımcıların sosyodemografik verileri incelendiğinde %15,2'sinin kadın ve %84,8'inin erkek olduğu görülmüştür. Eğitim durumu incelemesinde katılımcı şeflerin %12,1'inin ilköğretim, %36,4'ünün lise, %39,4'ünün üniversite ve %12,1'inin yüksek lisans mezunu olduğu bulunmuştur. Katılımcı şeflerin %12,1'inin 5-10 yıllık deneyimi ve %87,9'unun 10 yıl üzeri deneyimi olduğu saptanmıştır.

Tablo 2. Şeflerin Füzyon Mutfağı Hakkındaki Bilgilerini Ölçmeye Yönelik Bilgiler

	Doğru		Yanlış	
	N	%	N	%
1.Füzyon mutfağı, farklı kültürlerin mutfak öğelerini birleştiren ve yaratıcı bir şekilde yeni tarifler ortaya çıkaran bir yaklaşımı ifade eder.	33	100		
2.Füzyon mutfağında, Asya, Latin, Akdeniz veya diğer dünya mutfaklarından gelen malzemeler sıkça bir araya getirilir. Örneğin, soya sosu, miso, wasabi gibi Japon malzemeleri, lime, kiwi gibi Latin Amerika malzemeleri veya zahter, nar ekşisi gibi Ortadoğu malzemeleri kullanılabilir.	31	93,9	2	6,1
3.Smoking (Dumanlama) tekniği farklı kültürlerden gelen dumanlı lezzetler, füzyon mutfağında sıkça kullanılır.	30	90,9	3	9,1
4.Sous vide pişirme, düşük sıcaklıklarda uzun süreli vakumlu pişirme yöntemidir.	33	100		

Şeflerin füzyon mutfağı hakkındaki bilgilerini ölçmeye yönelik değerlendirmede;

Şeflerin tamamı Füzyon mutfağının farklı kültürlerin mutfak öğelerini birleştiren ve yaratıcı bir şekilde yeni tarifler ortaya çıkaran bir yaklaşımı ifade ettiğini belirtmiştir. Şeflerin %93,9'u Füzyon mutfağında, Asya, Latin, Akdeniz veya diğer dünya mutfaklarından gelen malzemeler sıkça bir araya getirildiğini belirtmiştir.

Şeflerin %90,9'u Smoking (Dumanlama) tekniğinin farklı kültürlerden gelen dumanlı lezzetler olarak tanımlandığını ve füzyon mutfağında sıkça kullanıldığını belirtmiştir.

Şeflerin tamamı Sous vide pişirmenin düşük sıcaklıklarda uzun süreli vakumlu pişirme yöntemi olduğunu belirtmiştir.

Tablo 3. Türk Mutfağının Geleneksel Öğelerini Modern ve Farklı Mutfak Tarzlarıyla Birleştirme Konsepti

	N	%
Örgün eğitim yoluyla	3	9,1
Gastronomi eğitim programlarına katılarak	1	3,0
Deneyimli şeflerden veya gastronomi profesyonellerinden	15	45,5
Kitap okuma ve araştırma yaparak	7	21,2
Sürdürülebilirlik ve sağlıklı trendlerini takip ederek	6	18,2
Sosyal medya yoluyla	1	3,0

Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konsepti geliştirme yöntemi olarak şeflerin %9,1'i örgün eğitim yoluyla, %3'ü Gastronomi eğitim programlarına katılarak, %45,5'i Deneyimli şeflerden veya gastronomi profesyonellerinden, % 21,2'si Kitap okuma ve araştırma yaparak, %18,2'si Sürdürülebilirlik ve sağlıklı trendlerini takip ederek ve %3'ü Sosyal medya yolu şeklinde belirtmiştir.

Tablo 4. Füzyon Mutfak Konseptinizi Geliştirirken, Kültürel Saygıyı ve Otantikliği Korumaya Yönelik Davranışlar

	N	%
Derinlemesine Kültür Araştırması yapıyoruz	4	12,1
Yerel ve Doğal Malzemelerin Kullanıyoruz	8	24,2
Füzyon mutfakta modern teknikleri kullanırken, geleneksel pişirme tekniklerini de yaşıatıyoruz	15	45,5
Füzyon mutfakta kullanılan bileşenlerin kültürler arasındaki etkileşimini anlamak için çalışmalar yapıyoruz	6	18,2

Füzyon Mutfak Konseptinizi Geliştirirken, Kültürel Saygıyı ve Otantikliği Korumaya Yönelik şeflerin %12,1'i derinlemesine kültür araştırması yaptığını, %24,2'si yerel ve doğal malzemeler kullandığını, %45,5'i füzyon mutfakta modern teknikleri kullanırken, geleneksel pişirme tekniklerini de yaşattığını ve %18,2'si füzyon mutfakta kullanılan bileşenlerin kültürler arasındaki etkileşimini anlamak için çalışmalar yaptığını belirtmiştir.

Tablo 5. Müşterilerinizden Gelen Geri Bildirilere Verilen Tepkiler

	N	%
Düzenli Geri Bildirim Toplayarak	5	15,2
Hızlı ve Profesyonel Tepki vererek	4	12,1
Geri bildirimlere dayalı olarak, hangi yemeklerin popüler olduğunu, müşterilerin beklentilerini ve isteklerini anlamak adına sürekli bir öğrenme ve gelişme süreci izleyerek	8	24,2
Menüdeki her yemeğin performansını düzenli olarak gözden geçirerek	8	24,2
Mutfak personeli ve servis personeli ile düzenli iletişim kurarak, onların gözlemlerini ve önerilerini değerlendirerek	8	24,2

Müşterilerinizden gelen geri bildirimlere verilen tepkileri şeflerin %15,2'si düzenli geri bildirim toplayarak, % 12,1'i hızlı ve profesyonel tepki vererek, %24,2'si geri bildirimlere dayalı olarak, hangi yemeklerin popüler olduğunu, müşterilerin beklentilerini ve isteklerini anlamak adına sürekli bir öğrenme ve gelişme süreci izleyerek, %24,2'si menüdeki her yemeğin performansını düzenli olarak gözden geçirerek ve %24,2'si mutfak personeli ve servis personeli ile düzenli iletişim kurarak, onların gözlemlerini ve önerilerini değerlendirerek gerçekleştirdiğini belirtmiştir.

Tablo 6. Menü Güncellerken İzlenen Strateji

	N	%
Müşterilerin taleplerini ve memnuniyet seviyelerini anlamak	4	12,1
Mevsimsel ve yerel malzemelerle çalışmak	14	42,2
Menünüzü mevsimsel olarak güncellemek	10	30,3
Yenilikçi Tarifler Ekleme	3	9,1
Özel Etkinlikler ve Tatma Menüleri düzenleme	2	6,1

Menü güncellerken izlenen strateji ile ilgili şeflerin %12,1'i müşterilerin taleplerini ve memnuniyet seviyelerini anlamak, %42,2'si mevsimsel ve yerel malzemelerle çalışmak, % 30,3'ü mevsimsel olarak güncellemek, %9,1'i yenilikçi tarifler eklemek ve %6,1'i özel etkinlikler ve tatma menüleri düzenleme şeklinde belirtmiştir.

Tablo 7. Şeflerin Füzyon mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutumlarına İlişkin Sorular

	Hiç katılmıyorum (1)		Katılmıyorum (2)		Kararsızım (3)		Katılıyorum (4)		Kesinlikle katılıyorum (5)	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Füzyon mutfak iki farklı mutfak kültürün pişirme tekniklerini birleştirmektedir	1	3,0	8	24,2	2	6,1	13	39,4	9	27,3
Füzyon mutfağında, farklı pişirme sıcaklıklarının kombinasyonuyla özgün lezzet profilleri oluşturulabilir			4	12,1	2	6,1	17	51,5	10	30,3
Smoking (Dumanlama) tekniği füzyon mutfakta Türk mutfağında uygulanabilir bir tekniktir	2	6,1	4	12,1	2	6,1	17	51,5	8	24,2
Sous Vide Pişirme tekniği füzyon mutfakta Türk mutfağında da kullanılabilir	1	3,0	3	9,1	1	3,0	20	60,6	8	24,2
Farklı kültürlerin pişirme metodları Türk mutfağının özünü bozmadan uygulanabilir	1	3,0	4	12,1	2	6,1	19	57,6	7	21,2
Geleneksel lezzetleri modern mutfak anlayışıyla birleştirerek benzersiz yemekler ortaya çıkarılabilir			2	6,1	1	3,0	17	51,5	13	39,4
Füzyon mutfak, farklı kültürleri bir araya getirme anlamına geldiği için, bu yaklaşımı kullanırken gelenekselliğini bozulmaz	1	3,0	5	15,2	12	36,4	13	39,4	2	6,1
Füzyon mutfak uygulamaları otantikliğin kaybedilmesine neden olur	8	24,2	13	39,4	5	15,2	7	21,2		
Füzyon mutfak Türk mutfağının özgünlüğünün kaybolmasına neden olur	9	27,3	12	36,4	3	9,1	8	24,2	1	3,0
Füzyon mutfak geleneksel mutfakların marjinalleştirilmesine sebep olur	2	6,1	12	36,4	6	18,2	13	39,4		
Füzyon mutfağın uygulanması sırasında, kültürel öğelerin yanlış yorumlanması, Türk mutfağının özüne saygı duyulmamasına sebep olur.	5	15,2	9	27,3	3	9,1	12	36,4	4	12,1

Tablo 8. Şeflerin Cinsiyet ve Meslek Yılına Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum düzeyleri

		N	Ort.	SS	Z	p*
Cinsiyet	Kadın	5	37,80	6,34	-0,554	0,574
	Erkek	28	37,29	4,31		
Meslek yılı	5-10 yıl	4	36,25	5,56	-0,720	0,472
	10 yıl üzeri	29	37,52	4,49		

* $p < 0,05$ İstatiksel anlamlıdır. Mann Whitney U testi

Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum ölçeğinden kadın şefler ortalama $37,80 \pm 6,34$ puan ve erkek şefler ortalama $37,29 \pm 4,31$ puan almıştır. İstatiksel değerlendirme sonucunda kadın ve erkek şefler arasında Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum düzeylerinin farklılık göstermediği saptanmıştır ($p > 0,05$).

Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum ölçeğinden 5-10 yıllık tecrübeli şefler ortalama $36,24 \pm 5,56$ puan ve 10 yıl üzeri tecrübeli şefler ortalama $37,52 \pm 4,49$ puan almıştır. İstatiksel değerlendirme sonucunda 5-10 yıllık tecrübe ile 10 yıl üzeri tecrübeli şefler arasında Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum düzeylerinin farklılık göstermediği saptanmıştır ($p > 0,05$).

Tablo 9. Şeflerin Eğitim Durumuna Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum düzeyleri

		N	Ort.	SS	X	p*
Eğitim düzeyi	İlköğretim	4	37,75	2,36	6,684	0,084
	Lise	12	35,50	4,85		
	Üniversite	13	39,77	4,36		
	Yüksek lisans	4	34,75	2,22		

* $p < 0,05$ İstatiksel anlamlıdır. Kruskal Wallis H testi

Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum ölçeğinden ilköğretim mezunu şefler ortalama $37,75 \pm 2,36$ puan, lise mezunu şefler ortalama $35,50 \pm 4,85$ puan, üniversite mezunu şefler ortalama $39,77 \pm 4,36$ puan ve yüksek lisans mezunu şefler ortalama $34,75 \pm 2,22$ puan almıştır. İstatiksel değerlendirme sonucunda mezuniyet durumunun Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum düzeylerin etkilemediği saptanmıştır ($p > 0,05$).

Tablo 10. Türk Mutfağının Geleneksel Öğelerini Modern ve Farklı Mutfak Tarzlarıyla Birleştirme Konseptini Nasıl Gelişme Yöntemine Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları

	N	Ort.	SS	X	p*
Örgün eğitim yoluyla	3	35,67	2,52		
Gastronomi eğitim programlarına katılarak	1	37,00			
Deneyimli şeflerden veya gastronomi profesyonellerinden	15	37,33	5,79	3,541	0,617
Kitap okuma ve araştırma yaparak	7	38,00	3,46		
Sürdürülebilirlik ve sağlıklı trendlerini takip ederek	6	36,50	3,15		
Sosyal medya yoluyla	1	44,00			

* $p < 0,05$ İstatiksel anlamlıdır. Kruskal Wallis H testi

Şeflerin Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konseptini nasıl gelişme yöntemine göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı hakkında tutum puanlarının farklılık göstermediği görülmüştür ($p > 0,05$).

Tablo 11. Füzyon Mutfak Konseptinizi Geliştirirken, Kültürel Saygıyı ve Otantikliği Korumak Adına Yapılanlara Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları

	N	Ort.	SS	X	p*
Derinlemesine Kültür Araştırması yapıyoruz	4	36,75	10,47		
Yerel ve Doğal Malzemelerin Kullanıyoruz	8	37,50	3,55		
Füzyon mutfakta modern teknikleri kullanırken, geleneksel pişirme tekniklerini de yaşıyoruz	15	37,67	3,46	0,251	0,969
Füzyon mutfakta kullanılan bileşenlerin kültürler arasındaki etkileşimini anlamak için çalışmalar yapıyoruz	6	36,83	3,87		

* $p < 0,05$ İstatiksel anlamlıdır. Kruskal Wallis H testi

Şeflerin Füzyon mutfak konseptinizi geliştirirken, kültürel saygıyı ve Otantikliği korumak adına yapılanlara göre Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum puanlarının farklılık göstermediği görülmüştür ($p > 0,05$).

Tablo 12. Müşterilerinden Gelen Geri Bildirimlere Verilen Tepkiye Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları

	N	Ort.	SS	X	p*
Düzenli Geri Bildirim Toplayarak	5	40,40	5,68		
Hızlı ve Profesyonel Tepki vererek	4	36,25	8,38		
Geri bildirimlere dayalı olarak, hangi yemeklerin popüler olduğunu, müşterilerin beklentilerini ve isteklerini anlamak adına sürekli bir öğrenme ve gelişme süreci izleyerek	8	36,88	3,91	2,023	0,732
Menüdeki her yemeğin performansını düzenli olarak gözden geçirerek	8	37,50	3,74		
Mutfak personeli ve servis personeli ile düzenli iletişim kurarak, onların gözlemlerini ve önerilerini değerlendirerek	8	36,38	2,88		

* $p < 0,05$ İstatiksel anlamlıdır. Kruskal Wallis H testi

Şeflerin müşterilerinden gelen geri bildirimlere verilen tepkiye göre Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum puanlarının istatistiksel açıdan farklılık göstermediği görülmüştür ($p > 0,05$).

Tablo 13. Menüünüzü Güncellerken İzlenen Stratejiye Göre Göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı Hakkında Tutum Puanları

	N	Ort.	SS	X	p*
Müşterilerin taleplerini ve memnuniyet seviyelerini anlamak	4	41,00	2,16		
Mevsimsel ve yerel malzemelerle çalışmak	14	38,21	4,56		
Menüünüzü mevsimsel olarak güncellemek	10	35,40	4,43	6,550	0,162
Yenilikçi Tarifler Ekleme	3	34,33	5,77		
Özel Etkinlikler ve Tatma Menüleri düzenleme	2	38,50	2,12		

**p<0,05 İstatiksel anlamlıdır. Kruskal Wallis H testi*

Şeflerin Menü güncellerken izlenen stratejiye göre göre Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı hakkında tutum puanlarının istatistiksel açıdan farklılık göstermediği görülmüştür (p>0,05).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: SONUÇ VE TARTIŞMALAR

Son yıllarda oldukça popülerleşen füzyon mutfak akımı, sıkça tartışılmakla birlikte, bu kavramın kesin bir tanımı konusunda henüz bir uzlaşıya varılmamıştır (Önçel, 2015). Füzyon mutfak, farklı mutfak kültürlerinin birleşimi sonucu ortaya çıkan bir mutfak türü olarak tanımlanabilir (Gioffre vd., 2010). Küreselleşme ile birlikte, hem otel işletmelerindeki yiyecek-içecek birimleri hem de otellerden bağımsız çalışan yiyecek-içecek işletmeleri, misafir memnuniyetini sağlamak amacıyla füzyon mutfağa yönelme eğiliminde artış göstermektedir.

Farklı kültürlerle ait yemek pişirme tekniklerini ve malzemelerini aynı tabakta bilinçli olarak sunma ilkesine dayanan özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir mutfak olan füzyon mutfağı, 1980'lerde Batı mutfağı ile Uzakdoğu mutfağının birleştirilmesiyle ortaya çıkmıştır (Sandıkçı ve Çelik, 2007). 1980'lerden itibaren giderek artan füzyon mutfağının gelişimini küreselleşmenin büyümesi, küresel televizyon yayıncılığı, uluslararası turizm hareketlerinin artması, soğuk hava taşımacılığının artması, internet kullanımının yaygınlaşması ve turizmin genel olarak gelişmesi etkilemiştir (Önçel 2015, 40, Chiaro ve Rossato, 2015). Bu gelişmelerle birlikte dünyanın farklı yerlerindeki insanlar, daha önce hiç görmedikleri alışılmadık karışımlar ve malzemelerle, çok farklı tekniklerle pişirilen yiyeceklerle tanışmışlardır. Böylece kırmızı köri sosuyla veya hindistan cevizi sosuyla hazırlanan spagetti (Tayland ve İtalya'nın yemek kombinasyonu) gibi füzyon yiyecekler oluşmuştur (Kırım, 2005). Harrington'a (2005) göre ticaret küreselleştikçe yeni ve egzotik yiyecekler yerel malzemeler ve yerel hazırlama yöntemleriyle birleşmiş ve bu da füzyon mutfağının ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır. Günümüzde füzyon mutfağı trendi, birçok etnik grubun bulunduğu Londra, New York ve Amsterdam gibi şehirlerdeki restoranlardan lüks restoranlara kaymıştır. Bu tür restoranların aşçıları genellikle klasik Fransız mutfağında (nouvelle cuisine) ve Akdeniz mutfağında uzmanlaşmıştır. Bu mutfak deneyimleri, aşçılar için füzyon mutfağı oluşturmada birer ilham kaynağı olmuştur (Gioffre vd., 2010). Dahası, günümüzde süpermarketlerde yaygın olarak satılan hazır gıda üreticilerinin bile füzyon mutfağı tarifleri kullanmaya başladığı bilinmektedir (Scarpato ve Daniele, 2003). Dünya çapında füzyon mutfağı menüleri hazırlayan restoranların her geçen gün arttığı ve dünyadaki en iyi restoranların çoğunun menülerine füzyon mutfağı uygulamalarını dahil etmeye başladığı görülmektedir (Karamustafa vd., 2016).

Türkiye'nin zengin mutfak kültürü, füzyon mutfağı için oldukça çeşitli fırsatlar yaratır. Türkiye'de füzyon mutfağı uygulayan restoranlar ağırlıklı olarak İstanbul'da bulunmaktadır. Türkiye'deki restoranlar genellikle Uzak Doğu mutfağını Batı mutfağıyla, Türk mutfağını İskandinav mutfağıyla, Uzak Doğu mutfağını Avrupa mutfağıyla, Türk mutfağını Avrupa mutfağıyla ve Türk mutfağını Akdeniz mutfağıyla sentezleyerek menülerine füzyon mutfağından yiyecekler eklemektedir. Bu bilgiler ışığında mevcut çalışmada da İstanbul'daki restoranlarda çalışan şeflerin Türk mutfağında neogastronomi akımlarından biri olan füzyon mutfağının uygulanabilirliği ile ilgili tutumları değerlendirilmiştir. Yapılan değerlendirmelere göre aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

İstanbul'daki araştırmaya dahil olan restoranlarda çalışan şeflerin çoğunluğunun erkek olduğu ve genellikle eğitim durumlarının genel olarak lise ve üniversite olduğu görülmektedir. Genel olarak şeflerin çoğunluğunun 10 yıl üzeri deneyimi olduğu bulunmuştur.

Şeflerin füzyon mutfağının farklı kültürlerin mutfak öğelerini birleştiren ve yaratıcı bir şekilde yeni tarifler ortaya çıkaran bir yaklaşımı ifade ettiğini belirtmiştir. Ayrıca füzyon mutfağında, Asya, Latin, Akdeniz veya diğer dünya mutfaklarından gelen malzemeler sıkça bir araya getirildiğini ifade edilmiştir. Smoking (Dumanlama) tekniğinin füzyon mutfağında sıkça kullanıldığı bildirilmiştir. Sous vide pişirmenin düşük sıcaklıklarda uzun süreli vakumlu pişirme şeklinde tarif edilmiştir.

Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konsepti geliştirme yöntemi olarak şeflerin çoğunluğu deneyimli şeflerden veya gastronomi profesyonellerinden, kitap okuma ve araştırma yaparak ve sürdürülebilirlik ve sağlıklı trendlerini takip ederek sağladıklarını belirtmişlerdir.

Füzyon mutfak konseptinizi geliştirirken, kültürel saygıyı ve Otantikliği korumaya yönelik şefler yerel ve doğal malzemeler kullandığını ve füzyon mutfakta modern teknikleri kullanırken, geleneksel pişirme tekniklerini de yaşattığını bildirmişlerdir.

Müşterilerinizden gelen geri bildirimlere verilen tepkileri hangi yemeklerin popüler olduğunu, müşterilerin beklentilerini ve isteklerini anlamak adına sürekli bir öğrenme ve gelişme süreci izleyerek, menüdeki her yemeğin performansını düzenli olarak gözden geçirerek ve mutfak personeli ve servis personeli ile düzenli iletişim kurarak, onların gözlemlerini ve önerilerini değerlendirerek ortaya koyduklarını belirtmişlerdir.

Şefler menü güncellerken mevsimsel ve yerel malzemelere uygun olarak yapıldığı belirtmişlerdir.

Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum ölçeğinden katılımcıların 11-55 arasında puan almaları beklenmektedir. Bu değerlendirmeye göre katılımcıların ölçekten ortalama $37,50 \pm 4,34$ puan aldıkları ve Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutumlarının orta düzeyde olduğu görülmektedir. Kadın ve erkek şefler benzer tutum puanlarına sahiptir. Değerlendirme sonucunda 5-10 yıllık tecrübe ile 10 yıl üzeri tecrübeli şefler arasında Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum düzeylerinin değişiklik göstermemiştir. Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutum düzeylerini eğitim durumunun etkilemediği görülmektedir.

Şeflerin Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konseptini gelişme yönteminin, Füzyon mutfak konseptinizi geliştirirken, kültürel saygıyı ve Otantikliği korumak adına yapılanların, müşterilerinden gelen geri bildirimlere verilen tepkilerin ve menü güncellerken izlenen stratejinin Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı hakkında tutum düzeylerini etkilemediği sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırma sonuçları değerlendirildiğinde aşağıdaki öneriler verilmiştir:

Araştırmanın sadece İstanbul'da bulunan restoranlarda gerçekleştirilmiş olmasının araştırmayı sınırlamıştır. Farklı şehirlerde mevcut araştırmanın yapılmasının daha genelleyebilir sonuçlar sağlayabileceği düşünülmektedir.

Füzyon Mutfak ve Türk Mutfağı hakkında tutum düzeyleri ile ilgili değerlendirmeler yapılırken restoranların bulunduğu bölge ile ilgili değişkenlerin eklenmesi önerilmektedir.

Mevcut araştırmada nicel bir değerlendirme yapılmıştır. Nicel değerlendirmelerde örneklem büyüklüğü önem taşımaktadır. Gelecekte yapılacak olan çalışmalarda daha büyük örneklemelerin kullanılması alanda daha etkili verilerin elde edilmesini sağlayacaktır.

Şeflerin yetiştirilme sürecinde füzyon mutfak ile ilgili ayrıntılı bilgilerin verilmesi ve eğitilmeleri daha yenilikçi menüler oluşturmada katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- Akçadağ, M. ve Ahıskalı Bozkurt, T. (2019). Fast-Food ürünlerinin tercih edilme nedenlerinin tespiti: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi öğrencileri üzerine bir uygulama. *Journal of Life Economics*, 6(4), 449-462.
- Akkor, MO. (2014). *Seljukian cuisine*. 2nd ed. Alfa Basım Yayım Dağıtım San. And Tic. Ltd.; p. 210.
- Aktaş, N. ve Algan Özkök, G. (2018). Raw Food. H. Ferhan Nizamlioğlu (Ed.), *Gastronomide güncel konular* (s. 117-128). Konya: Billur Yayınevi.
- Albors Garrigos, J., Haddaji, M., Garcia Segovia, P. ve Peiro Signes, A. (2020). Gender differences in the evolution of haute cuisine chef' s career. *Journal of Culinary Science&Technology*, 18(6), 439468. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1640156>.
- Alexander, D. (2000). The geography of Italian Pasta. *The Professional Geographer*, 52(3), 553-566.
- Arifoglu, S. (2010). Determination of consumption and cooking frequencies and nutrition habits of traditional cypriot cuisine of Nicosia women living in Nicosia Master Thesis. Nicosia, Turkish Republic of Northern Cyprus: K.K.T.C Near East University, Institute of Health Sciences. Food and Nutrition Science Program.
- Askenazi, M. ve Jacop, J. (2003). *Food culture in Japan*. London: Greenwood Press.
- Batu, A. (2015). In the Turkish-Islamic culture and today's balanced, healthy and Halal nourishment, the prophet Muhammad teaches. *Turkish Stud Int Period Lang Lit Hist Turk Turk*, 10(2), 69-100.
- Batu, A. (2016). Konya in terms of culture and gastronomic tourism (Kültür ve Gastronomi Turizmi Bakımından Konya). *Acad Soc Res J*, 4(30), 20-38.
- Baysal, A. (1993). Evaluation of changes in Turkish food culture in terms of nutrition and health "Research on Turkish cuisine culture" (Turkish Folk Culture Research Foundation; p. 12. No 3.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2009). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın.
- Beaug'e, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: a brief historical insight, *Int. J. Gastron. Food Sci.* 1(1), 5–14, <https://doi.org/10.1016/J. IJGFS.2011.11.007>.
- Beaug'e, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: a brief historical insight, *Int. J. Gastron. Food Sci.* 1(1) 5–14, <https://doi.org/10.1016/J. IJGFS.2011.11.007>.
- Belge, M. (2001). *Yemek kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bestor, C. T. ve Bestor, L. V. (2011). *Routledge handbook of Japanese culture and society*. New York: Routledge Publishers.
- Bresciani, S. (2017). Open, networked and dynamic innovation in the food and beverage industry, *Br. Food J.* 119:(11);2290–2293, <https://doi.org/10.1108/bfj08-2017-0458/full/pdf>.

- Burke, R., ve Danaher, P. (2018). *Interdisciplinary teaching and learning within molecular gastronomy education: does it benefit students?* Erişim adresi: <https://doi.org/10.21427/D70X8J>. Erişim tarihi: 1 Eylöl 2024
- Capatti, A. ve Montanari, M. (2003). *Italian cuisine: A cultural history*, New York: Colombia University Pres.
- Charter, S. (2004). *Eat more raw: A guide to health and sustainability*. UK: Permanent Publications.
- Chun, J. Y. ve Neill, L. (2021). Understanding fusion Korean food: considerations of identity, creation and acceptance in Auckland, Aotearoa New Zealand. *Food, Culture & Society*, 26(2), 424-438. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2012319>.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve kùltür: İnsanın beslenme tarihi*, 1st ed. Ankara: Bilim ve Sanat Publications.
- Cooper, J. C. (2017). Giousmpasoglou, E. Marinakou, Occupational identity and culture: the case of Michelin-starred chefs, *Int. J. Contemp. Hospit. Manag.* 29(5), 1362–1379, <https://doi.org/10.1108/IJCHM-02-2016-0071>.
- Çakıroğlu, P. ve Yalçın S. (2004). The impact of globalization on food consumption (Küresellesmenin Gıda Tüketimine Etkisi). *Standart*, 43(510), 41e5.
- Dalby, A. ve Dalby, R. (2017). *Gifts of the gods: A history of food in greece*. London: Reaktions Books Ltd.
- David, E. (1999). *Italian food*. U.S.A: Penguin Books.
- Del Conte, A. (2001). *Gastronomy of Italy*. New York: Friedman/Fairman.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfacı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm*. Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Dimoula, A., Koulidou, S., Tsirtsoni, Z., Standall, E., Craig, O. ve Valamoti, S. M. (2022). Fusion cuisine in the shadow of Mount Olympus: an integrated study of Middle and Late Bronze Age cooking pots. *Journal of Greek Archaeology*, 7, 37-66. <https://doi.org/10.32028/JGA.V7I.1710>.
- Elsayed, M. A., Soliman, S. G. ve Zohry, M. A. E. F. (2022). The impact of applying molecular gastronomy techniques on achieving dimensions of competitive advantage in cairo egyptian restaurants. *International Journal of Tourism, Archaeology and Hospitality*, 2(1), 17-44. <https://doi.org/10.21608/IJTAH.2022.244440>.
- Escalante, R. Bernardo, M. ve Arbussa, A. (2022). Knowledge transfer in haute cuisine: the relationship between chefs as an enabler factor, *J. Culin. Sci. Technol.* <https://doi.org/10.1080/15428052.2022.2087578>.
- Ferguson, P. P. (1998). *A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France*, *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641.

- Ferguson, P.P. (2004). *Accounting for taste the triumph of French Cuisine*. USA: The University of Chicago Press.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Routledge. UK: Elsevier Publishing.
- Gioffre, R. (2010). *Füzyon: Alışkanlıklarını değiştiren tarifler*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Girgin, G. K., Demir, Ö. ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve türk mutfağı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 219-229.
- Goker, G. (2011). *Gastronomic tourism as a destination attraction (Balıkesir Province)* Graduate Thesis. Balıkesir: Balıkesir University, Social Sciences Institute.
- Gomes, L. R., Simões, C. D., ve Silva, C. (2020). Demystifying thickener classes food additives through molecular gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100262. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2020.100262>.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi turizmi: Ayvalık'ta yerli turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Research*, 3(1), 14-29.
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O. ve Yeşil, S. Ç. (2022). Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815-835.
- Güler, S. (2010). Turkish cuisine culture and food and drinking habits, *Dumlupınar University Journal of Social Sciences Institute*; 24e5(26).
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. Master's thesis, Sakarya Üniversitesi.
- Haven-Tang, C. E. (2005). Jones, Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place, *J. Culin. Sci. Technol.* 4:(4);69–86, https://doi.org/10.1300/J385V04N04_07.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(1), 1-18.
- Helstosky, C. (2004). *Garlic & oil. politics and food in Italy*. New York: BERG.
- Helstosky, C. (2008). *Pizza: A Global History*, London: Reaktion Boks.
- Ilieva, K. (2020). "Fusion" Influences Forming The Culinary Traditions Of The Banat Bulgarians. *Management & Education/Upravlenie i Obrazovanie*, 16(2).
- Ivanov, S. H., Webster, C. ve Berezina, K. (2017). Adoption of robots and service automation by tourism and hospitality companies. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, 27(28), 1501-1517.
- İbiş, S. (2022). Gastronomi ve inovasyon ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 288– 298.

- İbiş, S. (2022). Gastronomi ve inovasyon ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 288-298.
- Jyoti Sen Pharm, D. D. (2017). Cross linking of calcium ion in alginate produce spherification in molecular gastronomy by pseudoplastic flow, *World Journal of Pharmaceutical Sciences*, 1–10.
- Karamustafa, K., Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 8(2).
- Kelly, I. (2003). *Cooking for Kings: the Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef*, Walker & Co.
- Keskin, E. ve Sezen, N. (2021). Gastronomi 4.0 üzerine kavramsal bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 177-198.
- Khan, J. Ve Mishra S. (2022). A study on Indian fusion cuisine to improve the guest satisfaction in Delhi NCR, *Global J. Manag. Bus.* 22(F2) 47–50.
- Kılıç, N. (2011). Cultural and touristic analysis of the Aegean-Mediterranean character of Turkish cuisine: the case of Ayvalık. Expertise Thesis. Ankara: T. C. Ministry of Culture and Tourism, General Directorate of Fine Arts.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2), 707-716.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Koby, E. (2013). Food and beverage names at Kutadgu Bilig. *Turk Stud Int Period Lang Lit His Turk Turk*, 8(8), 823-833.
- Koponen, S. ve Niva, M. (2020). New Nordic upmarket bistros and the practical configurations of artful dining, *Food Cult. Soc.* 23:(1);30–45, <https://doi.org/10.1080/15528014.2019.1668203>.
- Kurgun, H. (2017). *Gastronomi trendleri milenyum ve ötesi* (24-35). Ankara: Detay Yayıncılık
- Lane, C. (2013). Taste makers in the ‘fine-dining’ restaurant industry: the attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides, *Poetics* 41:(4): 342–365, <https://doi.org/10.1016/j.poetic.2013.05.003>.
- Lane, C. (2019). Reverse cultural globalization: the case of haute cuisine in one global city, *Poetics*, 75,101350, <https://doi.org/10.1016/J.POETIC.2019.02.001>.
- Liu, S. Q., Wu, L. L., ve Wang, C. Y. (2020). A creative-mix or variety-mix fusion experience? Examining marketing strategies for ethnic fusion restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 89,102596. <https://doi.org/10.1016/J.IJHM.2020.102596>.

- Louisgrand, N. ve Islam, G. (2021). Tasting the difference: A relational-epistemic approach to aesthetic collaboration in haute cuisine. *Organization Studies*, 42(2), 269-300.
- Madenci, A. B. ve Nizamlioğlu, H. F. (2018). *Yeni trendler ve ülkeler*. Konya: Billur Yayınevi.
- Meiselman, H.L. (2009). *Meals in science and practice*, UK: Woodhead.
- Mengual-Recuerda, A., Tur-Vines, V., ~ Ju' arez-Varon, D. ve Alarcon-Valero, F. (2021). Emotional impact of dishes versus wines on restaurant diners: from haute cuisine open innovation, *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity* ,7(1) 96, <https://doi.org/10.3390/JOITMC7010096>.
- Messeni Petruzzelli, A. ve Savino, T. (2014). Search, recombination, and innovation: lessons from haute cuisine, *Long. Range Plan.* 47:(4);224–238, <https://doi.org/10.1016/j.lrp.2012.09.001>.
- Mil, B. (2022). in: *Yemek Pisirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış, Açısıyla Küreselleşen Yemek*, vol. 3, Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, pp. 6–29.
- Montargot, N., Kallmuenzer, A. ve Kraus, S. (2022). Haute cuisine three-star restaurants' representation on websites and dining guides: a lexicometric analysis, *Int. J. Contemp. Hospit. Manag.* 34:(9);3376–3393, <https://doi.org/10.1108/IJCHM-07-2021-0851/FULL/PDF>.
- Morris, J. (2010). Making Italian Espresso, Making Espresso Italian. *Food & History*, 8(2), 155-184.
- Obrenović, D., Kalenjuk, B., Radivojević, G., ve Gašparovski, G. (2019). Molecular gastronomy as an important segment of modern gastronomy in the catering of Serbia. *Turističko poslovanje*, (24),15-21. <https://doi.org/10.5937/TURPOS1924015O>.
- Ozdemir, B. ve Çalışkan O. (2011). *Otel dışı yemek deneyimi*, vol. 7. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Ozilgen, S. (2009). Moleküler gastronomi: Nedir? Ne değildir?, *Yemek ve kültür. Turizm Çalışmaları Dergisi*, 2(2), 15-20.
- Özçelik, A. Ö., ve Sürücüoğlu, M. (1998). Tüketicilerin “Fast Food Türü” Yiyecek Tercihleri. *Gıda*, 23(6). 437-447.
- Özdoğan, O. N., Özdoğan, Y. G., ve Tütüncü, S. (2014) Fastfood Akımı. O. N. Özdoğan (Eds.), *Yiyecek içecek endüstrisinde trendler, kavramlar, yaklaşımlar, başarı hikayeleri*. s.1-20. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Panagou E.Z., Nychas, G.E ve Sofos J.N. (2013). Types of traditional Greek foods and their safety. *Food Control.* (13), 32-41.
- Parasecoli, F. (2004). *Food culture in Italy*, London: Greenwood Press. Sarıışık, M. (2014). *Uluslararası Gastronomi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Pedersen, T., Meyer, C., Nursten, H., ve Redzepi, R. (2006). Gastronomy: the ultimate flavour science?. In *Developments in Food Science* (Vol. 43, pp. 611-616). Elsevier.

- Presenza, A. ve Petruzzelli, A. M. (2019). Investigating business model innovation in Haute Cuisine. Role and behavior of chef-entrepreneurs. *International Journal of Hospitality Management*, 82, 101-111 <https://doi.org/10.1016/J.IJHM.2019.03.027>.
- Raippalinna, L.-M. (2020). Local, natural, authentic: new nordic cuisine as economic trend and cultural resistance, *Ethnol. Fenn.* 47(1) 107–110, <https://doi.org/10.23991/EF.V47I1.91026>.
- Rao, H. ve Monin, P. R. (2003). Durand, Institutional change in toque ville: nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy, *Am. J. Sociol.* 108(4) 795–843, <https://doi.org/10.1080/14479338.2020.1742127>.
- Richards, G. (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? *Tourism and Gastronomy*, 3–20.
- Ruiz, J., Calvarro, J., Sánchez del Pulgar, J., ve Roldán, M. (2013). Science and technology for new culinary techniques. *Journal of culinary science & technology*, 11(1), 66-79.
- Russo, R. (2010). *The raw food lifestyle: the philosophy and nutrition behind raw and live foods*. USA: North Atlantic Books.
- Salaman, R. ve Cutler, J. (2016). *The complete book of Greek cooking: Explore this classic Mediterranean cuisine, with 160 step-by-step recipes and over 700 stunning photographs*. Ohio: Lorenz Books. ISBN 13: 9780857236425.
- Samancı, Ö. (2013). *Gastronomi Terimi Üzerine*. Erişim adresi: http://foodinlife.com.tr/makale/616/Gastronomi_Terimi_Uzerine.html. Erişim tarihi: 10 Ağustos 2024.
- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2007). in: Füzyon Mutfak Uygulamaları Ve Misafir Memnuniyeti Açısından Önemi, " vol.1, Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya, pp. 42–54.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarıışık, M. (2021). Yerel gastronomi ürünlerine ait hikâyelerin destinasyon pazarlamasında kullanılmasına ilişkin bir değerlendirme. *Afyon Kocatepe University Journal of Social Sciences/Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2).
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and gastronomy*, 51-70.
- Schinkel, L. (2015). *Exploring International Cuisine*. Erişim adresi: http://www.gov.pe.ca/photos/original/4hsask_IC_RB.pdf. Erişim tarihi: 20 Ağustos 2024.
- Scholten, E., Van Der Linden, E. ve This, H. (2008). The life of an anise-flavored alcoholic beverage: does its stability cloud or confirm theory? *Langmuir* 24(5) 1701–1706.

- Schwark, N., Tiberius, V. ve Fabro, M. (2020). How will we dine? Prospective shifts in international haute cuisine and innovation beyond kitchen and plate, *Foods* 9:(10);1369, <https://doi.org/10.3390/FOODS9101369>.
- Seal, P. P., Shah, H. ve Piramanayagam, S. (2022). Chef's perception of molecular gastronomy: A study in Indian luxury hotels. In *Current Issues in Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination Research* (pp. 400-405). Routledge. <https://doi.org/10.1201/9781003248002-53>.
- Selim, E., ve Adabalı, M. (2023). *The Importance of Tea in World and Turkish Culture.* "In *International Research In Social, Humanities and Administrative Sciences XXIV*. 147-161 Konya: Eğitim Publications.
- Serna-Gallen, P., Fortuno-Morte, M., Beltran-Mir, H., ve Cordoncillo, E. (2022). "MasterChemist": A Novel Strategy for Reviewing Stoichiometry and Introducing Molecular Gastronomy to Chemistry Students. *Journal of Chemical Education*, 99(10), 3443-3451. <https://doi.org/10.1021/acs.jchemed.2c00250>.
- Slavich, B., Svejenova, S., Opazo, M. P. ve Patriotta, G. (2020). Politics of meaning in categorizing innovation: How chefs advanced molecular gastronomy by resisting the label. *Organization Studies*, 41(2), 267-290. <https://doi.org/10.1177/0170840619835268>.
- Spence, C. ve Piqueras-Fiszman, B. (2013). Technology at the dining table. *Flavour*, 2, 1-13.
- Spence, C. ve Shankar, M. U. (2010). The influence of auditory cues on the perception of, and responses to, food and drink. *Journal of Sensory Studies*, 25(3), 406- 430.
- Srivastav, D., Goel, M. G. J. ve Tripathi, M. S. (2021). Examining the Potentiality of Growth of Fusion Cuisine in Meerut. *IJIRT*, |8(6), 2349-6002
- Stierand, M. B. ve Dörfler, V. (2012). Reflecting on a phenomenological study of creativity and innovation in haute cuisine. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 24(6), 946-957.
- Tayar, M. (2011). Anatolian Selçuklu culinary culture (Anadolu Selçuklu mutfak kültürü). *World Food Magazine*; 2011.
- Tezcan, M. (2015). Eating habits of the Turks and their associated behaviors. *Turkish Cultural Foundation*, <http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture202/eating-habits-of-the-turks-199.html>.
- Thircuir, S. (2019). I Eat Therefore I Believe: The Raw Food Diet, a Believing Solution for Healing. *The International Journal of Religion and Spirituality in Society*, 9(1), 41-55.
- This, H. (2020). An essay on gastronomics, a part of foodomics for molecular gastronomy, *Comprehensive Foodomics*, 2:211–224, <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22796-0>.
- Tugrul, S. (2010). *Osmanlı Mutfagi*, Istanbul: Sekerbank ve Radikal Yayını.
- Velasco, C., Obrist, M., Petit, O. ve Spence, C. (2018). Multisensory technology for flavor augmentation: a mini review. *Frontiers in Psychology*, 9, 26.

- Kientza, H. T., Lavelle, C., Burke, R., ve Kelly, A. (2021). Introduction to Molecular Gastronomy and Its Applications. In *Handbook of Molecular Gastronomy* (pp. 1-3). CRC Press.<https://doi.org/10.1201/9780429168703-1>.
- Volpi, A.M. (2003). *The timeless art of Italian Cuisine*, Italiy: Palation Inc.
- Whiteman, K. (2000). *A cook's guide to Italian ingredients*, UK: Hermes House.
- Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk Şeflerin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında İnovasyon. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 9(1), 426–47.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayın Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2002). *Our business is in kitchen, our profession is cooking, our art is cooking* (_ Isyerimiz mutfak, meslegimiz aşçılık, sanatımız pisirmek). İstanbul: Boyut Yayın Yayıncılık.
- Yılmaz, H., ve Şenel, P. (2016). *Kitle iletişiminde gastronomi*. H. Yılmaz (Eds.), Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Detay Yayıncılık

EK 1. ETİK KURUL FORMU

	T.C. İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ ETİK KURULU	Evrak Tarihi 07.02.2025 Evrak Numarası 20250207-10	
Sayın HURİYE ÇAKIR GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI İstanbul Nisantasi Üniversitesi, Etik Kurulu Başkanlığına incelenmek üzere başvurmuş olduğunuz “RESTORAN ŞEFLERİNİN BAKIŞ AÇISIYLA TÜRK MUTFAĞINDA NEOGASTRONOMİ AKIMLARINDAN OLAN FÜZYON MUTFAĞININ UYGULANABİLİRLİĞİ” başlıklı çalışmanız, 07.02.2025 tarihli SOSETKK2025-02 numaralı etik kurul toplantısında değerlendirilmiştir. Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulumuz tarafından yapacağınız araştırmanın etik açıdan uygunluğuna oy birliğiyle karar verilmiştir. Bilgilerinize rica ederim. Doç. Dr. Gözde MERT Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurul Başkanı			
BAŞVURU BİLGİLERİ			
Araştırmacı(lar)	HURİYE ÇAKIR	Başvuru Tarihi	09/01/2025
Danışman/Yürütücü		Araştırma Türü	NİCEL
Program/Alan	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	Etik kurul Toplantı Tarihi	07.02.2025
Çalışma Niteliği	LİSANSÜSTÜ TEZİ	Etik Kurul Karar No	SOSETKK2025-02

Doküman No: LE.FR.17 / Yayın Tarihi: 13.02.2023 / Revizyon Tarihi: - / Revizyon No: 00

EK 2. GÖNÜLLÜ ONAM FORMU

Bu çalışma İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda "Restoran şeflerinin bakış açısıyla Türk mutfağında neogastronomi akımlarından olan füzyon mutfağının uygulanabilirliği." konulu yüksek lisans tezini gerçekleştirmek amacıyla yürütülmektedir.

Görüşmedeki sorulara vereceğiniz samimi cevaplar ve vereceğiniz bilgiler araştırmaya önemli ölçüde katkı sağlayacak olup kişisel bilgileriniz ve anket sorularına verdiğiniz yanıtlar bu tez dışında başka hiçbir çalışmada kullanılmayacaktır. Vereceğiniz bilgiler bilimsel amaçla kullanılacak ve cevaplarınız KVKK hükümleri gereğince gizli tutulacaktır.

Görüşmeye Katılmayı onaylıyorum.

Ad-Soyad:

İmza:

EK 3. MÜLAKAT SORULARI

Bu anket Nişantaşı Üniversitesi yüksek lisans tezi için hazırlanmıştır.

Cevapladığınız için teşekkürler.

Restoran Adı

Cinsiyetiniz

☐ Kadın

☐ Erkek

☐ Diğer

Eğitim düzeyiniz

☐ İlköğretim

☐ Lise

☐ Üniversite

☐ Yüksek lisans

☐ Doktora

Meslekte kaçınıcı Yılıınız?

☐ 0- 3 Yıl

☐ 3-5 Yıl

☐ 5-10 Yıl

☐

10 ve üzeri

1. BÖLÜM

Bu alandaki sorular şeflerin Füzyon mutfağı hakkında ki bilgilerini ölçmeye yöneliktir.

1. Füzyon mutfağı, farklı kültürlerin mutfak öğelerini birleştiren ve yaratıcı bir şekilde yeni tarifler ortaya çıkaran bir yaklaşımı ifade eder.

☐ Doğru

☐ Yanlış

2. Füzyon mutfağında, Asya, Latin, Akdeniz veya diğer dünya mutfaklarından gelen malzemeler sıkça bir araya getirilir. Örneğin, soya sosu, miso, wasabi gibi Japon malzemeleri, lime, kiwi gibi Latin Amerika malzemeleri, veya zahter, nar ekşisi gibi Ortadoğu malzemeleri kullanılabilir.

☐ Doğru

☐ Yanlış

3. Smoking (Dumanlama) tekniği farklı kültürlerden gelen dumanlı lezzetler, füzyon mutfağında sıkça kullanılır.

☐ Doğru

☐ Yanlış

4. Sous vide pişirme, düşük sıcaklıklarda uzun süreli vakumlu pişirme yöntemidir.

☐ Doğru

☐ Yanlış

5. Türk mutfağının geleneksel öğelerini modern ve farklı mutfak tarzlarıyla birleştirme konseptini nasıl geliştirdiniz?

- A. Örgün eğitim yoluyla
- B. Gastronomi eğitim programlarına katılarak
- C. Deneyimli şeflerden veya gastronomi profesyonellerinden
- D. Kitap okuma ve araştırma yaparak
- E. Sürdürülebilirlik ve sağlıklı trendlerini takip ederek
- F. Sosyal medya yoluyla

6. Füzyon mutfak konseptinizi geliştirirken, kültürel saygıyı ve Otantikliği korumak adına neler yapıyorsunuz?

- A. Derinlemesine Kültür Araştırması yapıyoruz
- B. Yerel ve Doğal Malzemelerin Kullanıyoruz
- C. Füzyon mutfakta modern teknikleri kullanırken, geleneksel pişirme tekniklerini de yaşıyoruz
- D. Füzyon mutfakta kullanılan bileşenlerin kültürler arasındaki etkileşimini anlamak için çalışmalar yapıyoruz
- E. Kültürler arası duyarlılık ve saygı konusunda sürekli eğitim alıyoruz

7. Müşterilerinizden gelen geri bildirimlere nasıl tepki veriyorsunuz?

- A. Düzenli Geri Bildirim Toplayarak
- B. Hızlı ve Profesyonel Tepki vererek
- C. Geri bildirimlere dayalı olarak, hangi yemeklerin popüler olduğunu, müşterilerin beklentilerini ve isteklerini anlamak adına sürekli bir öğrenme ve gelişme süreci izleyerek
- D. Menüdeki her yemeğin performansını düzenli olarak gözden geçirerek

- E. Mutfak personeli ve servis personeli ile düzenli iletişim kurarak, onların gözlemlerini ve önerilerini değerlendirerek
8. Menünüzü güncellerken nasıl bir strateji izliyorsunuz?
- A. Müşterilerin taleplerini ve memnuniyet seviyelerini anlamak
- B. Mevsimsel ve yerel malzemelerle çalışmak
- C. Menünüzü mevsimsel olarak güncellemek
- D. Yenilikçi Tarifler Ekleme
- E. Özel Etkinlikler ve Tatma Menüleri düzenleme
- F. Müşterileri menü güncellemelerine dahil etmek

2. BÖLÜM

Bu bölüm Şeflerin Füzyon mutfak ve Türk mutfağı hakkında tutumlarını ölçmeye yöneliktir.

Açıklama: 1.Hiç katılmıyorum, 2 Katılmıyorum, 3 Kararsızım, 4 Katılıyorum, 5 Kesinlikle katılıyorum

	Hiç katılmıyorum(1)	Katılmıyorum(2)	Kararsızım(3)	Katılıyorum(4)	Kesinlikle katılıyorum (5)
Füzyon mutfak iki farklı mutfak kültürün pişirme tekniklerini birleştirmektedir					
Füzyon mutfağında, farklı pişirme sıcaklıklarının kombinasyonu ile özgün lezzet profilleri oluşturulabilir					
Smoking (Dumanlama) tekniği füzyon mutfakta Türk mutfağında uyarlanabilir bir tekniktir					
Sous Vide Pişirme tekniği füzyon mutfakta Türk mutfağında da kullanılabilir					
Farklı kültürlerin pişirme metodları Türk mutfağının özünü bozmadan uygulanabilir					
Geleneksel lezzetleri modern mutfak anlayışıyla birleştirerek benzersiz yemekler ortaya çıkarılabilir					
Füzyon mutfak, farklı kültürleri bir araya getirme anlamına geldiği için, bu yaklaşımı kullanırken gelenekselliğini bozulmaz					

Füzyon mutfak uygulamaları otantikliğın kaybedilmesine neden olur					
Füzyon mutfak Türk mutfağının özgünlüğünün kaybolmasına neden olur					
Füzyon mutfak geleneksel mutfakların marjinalleştirilmesine sebep olur					
Füzyon mutfağın uygulanması sırasında, kültürel öğelerin yanlış yorumlanması, Türk mutfağının özüne saygı duyulmamasına sebep olur.					

