T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

YÖRESEL YEMEKLERDE MOLEKÜLER GASTRONOMİ KULLANIMI

(YÜKSEK LİSANS TEZİ)

KARDELEN ALPASLAN

DANIŞMAN

DR. ÖĞR. ÜYESİ HÜSEYİN PAMUKÇU

KASTAMONU 2019

T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

YÖRESEL YEMEKLERDE MOLEKÜLER GASTRONOMİ KULLANIMI

Kardelen ALPASLAN

Danışman **Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU**

Jüri Üyesi **Doç. Dr. Canan TANRISEVER YİĞİT**

Jüri Üyesi **Doç. Dr. Emrah ÖZKUL**

KASTAMONU- 2019

TEZ ONAYI

Kardelen ALPASLAN tarafından hazırlanan **" Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronomi Kullanımı"** adlı tez çalışması aşağıdaki jüri üyeleri önünde savunulmuş ve **oy birliği / oy çokluğu** ile **Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı**'nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı	Doç. Dr. Emrah ÖZKUL Kocaeli Üniversitesi	.....
Jüri Üyesi (Danışman)	Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU Kastamonu Üniversitesi	.....
Jüri Üyesi	Doç. Dr. Canan TANRISEVER YİĞİT Kastamonu Üniversitesi	.....

21/06/2019

Enstitü Müdürü Prof. Dr. Cevdet YAKUPOĞLU .....

TAAHHÜTNAME

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildirir ve taahhüt ederim.

İmza

Kardelen ALPASLAN

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

YÖRESEL YEMEKLERDE MOLEKÜLER GASTRONOMİ KULLANIMI

Kardelen ALPASLAN
Kastamonu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU

Küreselleşmenin etkisi ve gelişen teknoloji ile birlikte gastronomi alanında birçok yenilik yapılmıştır. Bu yeniliklerden biride moleküler gastronomidir. Moleküler gastronominin yiyecek-içecek sektöründe birçok alanda kullanılması için araştırmalar yapılmaktadır. Bu araştırma ise aşçıların ve misafirlerin moleküler gastronomiye karşı bakış açılarını inceleyerek, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkındaki bilgi ve görüşlerin derlenmesini amaçlamaktadır. Araştırma, Ankara'nın Çankaya ilçesinde bulunan dünya mutfağı konseptli işletmelerde çalışan, moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan aşçılar ile dünya mutfağı konseptli işletmeleri tercih eden misafirlerden oluşmaktadır. Araştırma verileri nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırma sorularına geçerli ve güvenilir yanıtlar bulabilmek için görüşüne başvurulan katılımcılar iki farklı çalışma grubundan oluşmuştur. İlk grupta dünya mutfağı konseptli işletmelerde çalışan 1.236 aşçıdan kartopu örnekleme yöntemi ile moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan 30 aşçıya ulaşılmış olup 13 soru yöneltilmiştir. İkinci grupta ise moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan her aşçının önerdiği bir misafir ile toplamda 30 misafire ulaşılarak 9 soru yöneltilmiştir. Yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımı üzerine oluşturulan görüşme formu aracılığı ile bulgular elde edilmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler doğrudan, tam ve dikkatli bir şekilde yansıtılarak betimsel analiz ile çözümlenmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgular neticesinde moleküler gastronominin, yöresel yemeklerde doğru lokasyon ve doğru teknikler uygulanarak, lezzetinin ve besin değerinin değiştirilmeden kullanılması halinde misafirlerin ilgisini çekeceği düşünülmektedir. Araştırmada, moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli kullanılmasından ziyade denenebilecek bir unsur olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Moleküler Gastronomi, Kültür, Yöresel Yemek Kültürü

Yıl 2019, 185 sayfa
Bilim Kodu…..

ABSTRACT

Master Thesis

THE USE OF MOLECULAR GASTRONOMY IN LOCAL FOOD

Kardelen ALPASLAN
University of Kastamonu
Institute of Social Sciences
Department of Tourism Management

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Hüseyin PAMUKÇU

Many innovations have been made in the field of gastronomy with the impact of globalization and developing technology. One of these innovations is molecular gastronomy. Research is being conducted to use molecular gastronomy in many fields in the food and beverage sector. The aim of this study is to examine the perspectives of cooks and guests towards molecular gastronomy and to compile information and opinions about the usability of molecular gastronomy in regional dishes. The research consists of cooks who work in businesses of world cuisine concept in Ankara, Çankaya and have knowledge of molecular gastronomy and guests who prefer businesses of world cuisine concept. Research data were collected through qualitative research methods by interview technique. In order to obtain valid and reliable answers to the research questions, the participants were divided into two different working groups. In the first group, 30 cooks with molecular gastronomy knowledge were reached by using snowball sampling method among 1,236 cooks working in world cuisine concept enterprises and 13 questions were asked. In the second group, a total of 30 guests were reached with a guest recommended by each cook with knowledge of molecular gastronomy and 9 questions were asked. Findings were obtained through an interview form on the use of molecular gastronomy in local dishes. The data obtained from the study were directly, completely and carefully reflected and analysed by descriptive analysis. As a result of the findings obtained from the research, it is thought that molecular gastronomy will attract the attention of the guests if it is used without changing the flavour and nutritional value by applying the right location and the right techniques in the local dishes. In this research, it was concluded that molecular gastronomy is an element that can be tried rather than being used continuously in local dishes.

Key Words: Gastronomy, Molecular gastronomy, Culture, Local Food Culture

Year 2019, 185 pages
Science Code: ....

ÖNSÖZ

Eğitim hayatım boyunca bilgileri ile beni zenginleştiren ve gelişmemde önemli katkıları olan tüm hocalarıma,

"Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronominin Kullanımı" konulu yüksek lisans tezimin hazırlanmasında sonsuz anlayış ve sabır göstererek benden yardımlarını esirgemeyen, değerli yorum ve önerileri ile bana yol gösteren sevgili hocam, Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin PAMUKÇU'ya en içten teşekkürlerimi sunarım.

2010 yılından bu yana gastronomiyi bana sevdirerek her zaman yanımda olan, çalışmamın veri toplama sürecinde de ilgisini ve desteğini benden esirgemeyen şeflerim, Serkan DURSUN'a, Erhan ÇETİNÖZ'e ve İsmail HAÇAT'a teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak hayatım boyunca her anımda yanımda olan, çalışmamın yoğun ve stresli dönemlerinde sevgilerini, maddi ve manevi desteklerini benden esirgemeyen varlıkları ile beni her zaman güçlü kılan canım ailem, sevgili babam Doğan ALPASLAN'a, sevgili annem Latife ALPASLAN'a ve sevgili kardeşim Kemal ALPASLAN'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Kardelen ALPASLAN
Kastamonu, Temmuz, 2019

İÇİNDEKİLER

Sayfa

TEZ ONAYI ..... **i**
TAAHHÜTNAME ..... **i**
ÖZET ..... **i**
ABSTRACT ..... **ii**
ÖNSÖZ ..... **iii**
İÇİNDEKİLER ..... **iv**
TABLOLAR DİZİNİ ..... **vii**
ŞEKİLLER DİZİNİ ..... **viii**
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ ..... **ix**
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ ..... **x**
GİRİŞ **1**
BÖLÜM:1 GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞİMİ VE MOLEKÜLER GASTRONOMİ **5**
1.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi 5
1.1.1. Gastronomi Turizminin Önemi 12
1.1.2. Gastronomi Turizmini Etkileyen Dünya Mutfakları 16
1.1.2.1. Uzakdoğu mutfağı 16
1.1.2.2. Fransız mutfağı 17
1.1.2.3. Amerikan mutfağı 18
1.1.2.4. Güney Avrupa mutfağı 19
1.1.2.5. Kuzey Avrupa mutfağı 27
1.1.2.6. Orta Asya mutfağı 36
1.1.2.7. Ortadoğu mutfağı 38
1.1.2.8. Afrika mutfağı 39
1.1.2.9. Türk mutfağı 40
1.1.3. Gastronomi Turizminin Çekicilik Unsurları 43
1.1.4. Gastronomi Turizminde Yeni Beslenme Eğilimleri 44
1.1.4.1. Hammaddelerin üretim türlerine göre oluşan trendler 46
1.1.4.2. Temalarına göre oluşan trendler 50
1.1.4.3. Hazırlık yöntemlerine göre oluşan trendler 54
1.2. Moleküler Gastronomi 56
1.2.1. Moleküler Gastronomide Kullanılan Teknikler 63
1.2.1.1. Jelleme tekniği 63

1.2.1.2. Köpürtme tekniği 64
1.2.1.3. Küreleme tekniği 65
1.2.1.4. Sıvı azot 66
1.2.1.5. Sous-Vide tekniği 67
1.2.1.6. Tütsüleme tekniği 68
1.2.1.7. Tozlaştırma 68
1.2.1.8. Tat-koku transferi 69
1.2.2. Moleküler Gastronominin Avantajları ve Dezavantajları 70
1.2.3. Moleküler Gastronomiyi Uygulayan Restoranların Özellikleri 73
1.2.4. Helal Gıda Uygulamalarında Moleküler Gastronominin Yeri 75
BÖLÜM:2 SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS: YÖRESEL YEMEK 77
2.1. Yöresel Yemek Kavramı 81
2.2. Yöresel Yemekleri Etkileyen Faktörler 84
2.2.1. Coğrafi Yapı 86
2.2.2. Yerleşim Şekli 87
2.2.3. Nüfus Artışı ve Yapısı 88
2.2.4. Kitle İletişim Araçları ve Reklamlar 88
2.2.5. Kadının İş Hayatına Katılması 89
2.2.6. Gıda Teknolojisindeki Gelişmeler 90
2.2.7. Din 91
2.3. Yöresel Yemeklerin Turizm ile İlişkisi 92
2.3.1. Destinasyon İmajı ve Pazarlanması 93
2.3.2. Gastronomik Kimlik ve Kültür 94
2.3.3. Bölgesel Kalkınma 95
2.3.4. Turist Motivasyonuna Etkisi 96
2.3.4.1. Deneyim kazanma 97
2.3.4.2. Özgünlük ve ait olma 98
2.3.4.3. Prestij 99
2.3.5. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yöresel Yemek Kullanımı 99
BÖLÜM:3 YÖRESEL YEMEKLERDE MOLEKÜLER GASTRONOMİ KULLANIMI 104
3.1. Araştırmanın Metodolojisi 104
3.1.1. Araştırma Problemi 104
3.1.2. Araştırmanın Amacı 105
3.1.3. Araştırmanın Önemi 106
3.1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Sayıltıları 107
3.1.5. Araştırmanın Yöntemi 108

3.1.6. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi 109
3.2. Araştırma Bulguları 111
3.2.1. Aşçılar ile Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular 111
3.2.2. Misafirler ile Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular 133
3.2.3. Araştırma Bulgularının Genel Değerlendirilmesi 151
SONUÇ VE ÖNERİLER 155
KAYNAKÇA 162
EKLER 179
ÖZGEÇMİŞ 185

TABLOLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 1. Kuzey İtalya ve Güney İtalya mutfakları 22
Tablo 2. Moleküler gastronomide kullanılan katkı maddeleri 60
Tablo 3. Standart restoranlar ile moleküler gastronomi restoranları arasındaki farklar 73
Tablo 4. Somut olmayan kültürel miras listesi 78
Tablo 5. Yöresel yiyecekler ve yöresel yemekler arasındaki temel farklar 100
Tablo 6. Aşçılara ilişkin demografik bilgiler 112
Tablo 7. Üretilen yemeklerde moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan teknikler 114
Tablo 8. Aşçıların moleküler gastronomide kullandığı teknikler 115
Tablo 9. Moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan kimyasalların misafirler tarafından algılanma durumları 117
Tablo 10. Hangi yöresel yemeklerde moleküler gastronomi teknikleri uygulanabilir 122
Tablo 11. Moleküler gastronominin yöresel mutfaktaki yeri 124
Tablo 12. Pazarlama ve imaj sağlaması açısından moleküler gastronominin yöresel mutfaktaki geleceği 128
Tablo 13. Misafirlerin demografik özellikleri 133
Tablo 14. Yöresel mutfağın kültürdeki yeri 135
Tablo 15. Yöresel mutfak olarak nitelendirilen yemekler 138
Tablo 16. Restoranlarda yöresel yemek üretimi ile ilgili görüşler 139
Tablo 17. Yöresel yemeklerin turizmde kullanılması 141
Tablo 18. Misafirlerin moleküler gastronomi ile ilgili görüşleri 143
Tablo 19. Misafirlerin moleküler gastronomi uygulamalarını görmek istedikleri yöresel yemekler 148
Tablo 20. Ege bölgesinde bulunan yöresel ürünlerde uygulanabilecek moleküler gastronomi teknikleri 150

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa

Şekil 1. Dünya mutfakları soy ağacı 9
Şekil 2. Gastronominin önemi 12
Şekil 3. Yöresel yemeğin destinasyona katkısı 80

FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

Sayfa

Fotoğraf 1. Japon su keki 64
Fotoğraf 2. Istakozlu bolonez makarna, trüf tereyağlı köpük ile 65
Fotoğraf 3. Balzamik sirke incileri 66
Fotoğraf 4. Çilekli ravioli..... 67
Fotoğraf 5. Sous-vide tekniği ile hazırlanmış et çeşitleri..... 67
Fotoğraf 6. Tütsüleme tekniğinin kullanımı 68
Fotoğraf 7. Nutella tozlaması..... 69
Fotoğraf 8. Tat-koku transferi..... 69

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

s.	: Sayfa
SWOT	: Strength (Güçlü yönler), Weakness (Zayıf yönler), Opportunity (Fırsatlar), Threat (Tehditler)
UNESCO	:United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü)
UNWTO	:United Nations World Tourism Organization (Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü)
URL	:Uniform Resource Locator (Bir Örnek Kaynak Konumlayıcı)
vd.	:Ve diğerleri
yy.	:Yüzyıl

GİRİŞ

Toplumun oluşumundaki tarihsel süreçte ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktarılan değer yargılarının tümü kültür olarak tanımlanmaktadır (Özgen, 2017). Toplulukların kendine ait birtakım alışkanlıkları ve tutumları vardır. Dolayısıyla kültür, topluluğu oluşturan bireylerin diğer toplumlardan ayırt edilmesini sağlamaktadır. Kültürün diğer toplumlardan ayırt edilmesini sağlayan en önemli unsur ise toplumun beslenme şeklidir (Talas, 2005). Kültürün oluşumunda yemeğin belirleyiciliğini ünlü Fransız gastronom Brillant Savarin "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim." şeklinde belirtmektedir (Özbay, 2017).

Yeme-içme kültürünün oluşumunda en temel etken o bölgenin coğrafi koşullarıdır. Toplumlar zamanla coğrafi konumun el verdiği şekilde kendine yararlı olan hayvan ve bitkileri yetiştirmişlerdir. Yetiştirdikleri hayvan ve bitkileri kendi damak zevkine göre daha lezzetli hale getirmek için çeşitli saklama ve pişirme yöntemleri geliştirmişlerdir. Bu sayede çeşitli yemekler ortaya konmuştur. Bu konu üzerine yapılan araştırmaların sonuçlarına göre ilk olarak Mezopotamya ve Anadolu'da başlayan yemek kültürü zamanla diğer bölgelere de yayılmaktadır (Akın ve Çevik, 2017). Bölgelerin coğrafi konumlarının farklılaşması sebebi ile yetiştirilen hayvan ve bitkilerde de farklılıklar yaşanmıştır. Bu doğrultuda bölgelerin kendine özgü mutfak kültürünün oluşması, Dünya Mutfaklarının da ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Özgen, 2017). Bu mutfaklardan biride Türk Mutfağıdır.

Zengin kültüre sahip olan Türk Mutfağı, dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Türkiye, yöresel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Güler, 2010). Tarihi süreç boyunca bulunduğu jeopolitik konum sebebi ile ikliminin sunduğu ürünlerdeki çeşitliliklerin yanı sıra birbirinden farklı kültür ile etkileşim halinde olması, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saray mutfaklarını içinde barındırması mutfak kültürünün gelişmesinde önemli rol oynamaktadır.

Yöresel mutfak denildiğinde, o bölgede bulunan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, korunması için kullanılan araç-gereçler ile inanışları çerçevesince yemek

yeme adabı anlaşılmalıdır. Türk mutfağı konumu gereği, bir taraftan bozkır kültürünün özelliklerini diğer taraftan Akdeniz bölgesinin elverişli topraklarında yetişen sebze ve meyve çeşitliliğini mutfaklarına yansıtmanın ayrıcalığını yaşamaktadır (Özçelik Heper, 2017).

Beslenme artık insan yaşamının devamlılığını sağlaması açısından ihtiyaç olmaktan çıkıp zevk haline dönüşmektedir. Bunun sebebi ise ürün çeşitliliğinin fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Beslenmenin zevk haline dönüşmesi sonucunda yemeklerin hazırlanışı, çeşitleri ve servis şekillerinde de değişikliğe yol açtığı görülmektedir. Bu değişimler mutfak kültürü içerisinde yer alan yiyecek içeceklerin sağlığa uygun olması, göze hitap etmesi, tabak dizaynının iyi yapılmış olması, lezzetli olmasıyla birlikte sanatsal faaliyet olarak adlandırılan Gastronomi kavramının ortaya çıkmasına sebep olmaktadır (Özbay, 2017). Bu bilgiler ışığında gastronomi; yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatan, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılıkları ortaya koyan, yemekten alınan tadı doruk noktasına çıkarmayı hedefleyen, tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalıdır (Birdir ve Akgöl, 2015).

Teknolojinin hızla ilerlemesinin yanında ekonominin ve kültüründe etkilenmesi, bilimin mutfakta kullanımını her geçen gün arttırmaktadır. Gastronomi biliminde de artık teknolojik mutfak uygulaması kullanılmaya başlamıştır. Modern şefler, geleneksel mutfakları sorgulayarak yeni tat ve lezzetler oluşturmaya başlamışlardır (Özgen, 2017). Bu doğrultuda birçok yeni gastronomik akımlar ortaya çıkmaktadır. Bu akımlardan biri de moleküler gastronomi uygulamasıdır (Alpaslan, Tanrısever ve Tütüncü, 2018). Moleküler gastronomi, fizik ve kimya bilimlerinin mutfak uygulamaları ile birleştiği yenilikçi bir gastronomik yaklaşımdır. Moleküler gastronominin en önemli özelliği teknolojinin kullanılması ile besinlerin moleküler yapılarının değiştirilerek bir araya getirilmeyecek besinlerin birlikte sunulmasıdır (Durlu Özkaya, Aksoy, Özel ve Sezgi, 2018).

Moleküler gastronominin temelini ilk olarak fizik profesörü Nicholas Kurti ve genç kimyager Hervé This ’in 1988 yılında birlikte yürüttükleri çalışma oluşturmuş ve Fransa da yaygınlaşmıştır (Alpaslan vd., 2018). Fransa da başlayan bu gastronomik akım, zamanla İspanya, Danimarka, İngiltere, Amerika Birleşik Devletleri, İrlanda,

Lübnan da yaygın olarak kullanılmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018). Türkiye de ise, özellikle İstanbul, İzmir, Ankara ve Antalya'daki işletmelerde ve birçok üniversite de moleküler gastronomi uygulaması desteklenmektedir (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016). Bunun yanı sıra çeşitli akademik çalışmalar yapılmakta, eğitim ve seminerlerde verilmektedir.

Moleküler gastronomi, ürünlerin geliştirilerek birleştirilmesine ve elde edilen ürünün tekniksel açıdan uygulanmasına imkân tanımaktadır. Bu doğrultuda üreticiler, gastronomik deneyimi yükseltmek için oluşturduğu yeni gıda ürünlerini, tüketicilerin damak zevkine göre uygun hale getirip moleküler gastronominin bütünsel anlaşılmasına olanak sağlamaktadır (Traynor, 2013).

Anlatılanlar ışığında bu araştırma; Ankara ilinin, Çankaya ilçesinde bulunan dünya mutfağı konseptli işletmelerde çalışan, moleküler gastronomi ile ilgili bilgisi olan aşçılar ile dünya mutfağı konseptli işletmeleri tercih eden misafirlerin yöresel yemekler hakkındaki görüşleri, moleküler gastronomi hakkındaki düşünceleri, restoranlarda yöresel yemeklerin kullanımı, yöresel yemeklerin tanıtımında moleküler gastronominin etkisi ve moleküler gastronominin sağlık üzerine etkileri hakkında sorular yönelterek, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliğini sorgulamıştır.

Bu doğrultuda yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımı hakkında aşçıların ve misafirlerin bilgi ve görüşlerinin değerlendirilmesi çalışmanın en temel amacını oluşturmaktadır. Çalışmanın diğer amaçlarına bakıldığında ise yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanılırsa, misafirlerin tepkilerinin ne ölçüde olacağı, moleküler gastronominin yöresel yemekleri nasıl etkileyeceği ve moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemeklerin tanıtımına nasıl katkı sağlayacağı incelenerek analiz edilmesi hedeflenmiştir.

Araştırmanın soruları ve bu sorulara yönelik amaçları doğrultusunda çalışmada ilk olarak kapsamlı literatür taraması yapılmıştır. Literatür taramasından elde edilen bilgiler ışığında alan araştırmasında nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır.

Konuya ilişkin bilimsel araştırmanın daha önce yapılmamış olması, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği üzerine aşçılar ve misafirler tarafından

verilen cevapların karşılaştırılmasının alan yazında ilk olması bu araştırmanın özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

Çalışma toplamda 3 bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın giriş bölümünü izleyen birinci bölümde, gastronomi ve gastronomi turizminin tanımı yapılarak, tarihsel gelişiminden ve amacından bahsedilmektedir. Gastronomi turizminin öneminden ve gastronomi turizmini etkileyen dünya mutfaklarından bahsedilmiştir. Daha sonrasında ise gastronomi turizminin çekicilik unsurları ve gastronomi turizminde yeni beslenme eğilimleri hakkın bilgiler sunulmuştur. Son olarak gastronominin bir çeşidi olan moleküler gastronominin tanımı yapılarak, gelişimine, uygulama tekniklerine, avantajlarına, dezavantajlarına, kullanan restoranların özelliklerine ve helal gıda uygulamalarında moleküler gastronominin yeri hakkında bilgiler verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde kültürel miras olarak yemek ve kültür incelenerek, yöresel yemeğin tanımı yapılmış, yemeğin oluşmasında kültürün önemli bir yere sahip olduğu saptanmıştır. Bu bağlamda yöresel yemek kültürünü etkileyen faktörler ele alınarak yöresel yemeklerin turizm ile ilişkisi incelenmiştir.

Çalışmanın üçüncü ve son bölümünde, çalışma kapsamında doğru sonuca en iyi şekilde varabilmek amacıyla kullanılan nitel araştırma yöntemi açıklanmıştır. Ayrıca araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları ve sayıltılarından bahsedilerek araştırmanın problemlerine yer verilmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgular sunularak, bu bulgular neticesinde moleküler gastronominin yöresel yemeklerin tanıtımında etkili olacağı fakat yöresel yemeklerde moleküler gastronominin denenebilecek bir akım olduğu, sürekliliğinin olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Çalışmanın sonuç kısmında ise misafirler ile aşçıların vermiş olduğu cevaplar karşılaştırılarak eksikliklerin belirtilip, moleküler gastronominin yöresel mutfakta kullanımına yönelik özel sektöre, kamu sektörüne ve bilim insanlarına önerilerde bulunulmuştur.

Moleküler gastronomi üzerine çalışma yapmayı düşünen araştırmacılara ise yapılan çalışmanın sonuçlarına göre moleküler gastronomide kullanılan tekniklerin, yöresel yemeklerde uygulanarak lezzet ölçümünün yapılması ve bu doğrultuda reçetelendirilmesi hakkında çalışma yapmaları önerilmiştir.

BÖLÜM:1 GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞİMİ VE MOLEKÜLER GASTRONOMİ

1.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi anlam olarak Latincedeki gaster (mide) ve nomas (yasa) sözcüklerinin bir araya gelmesi ile oluşmaktadır. İlk olarak gastronomi, Antik Yunan döneminde Sicilyalı Yunan Archehestratus tarafından Akdeniz Bölgesinde gıda ve şarabı konu edinen "Gastronomia" isimli kitapta kullanılmıştır (Santich, 2004). Gastronomi, ülkelerin ya da bölgelerin coğrafi konumu sebebi ile elde edilen besinleri, yeme-içme alışkanlıkları ve yiyecek hazırlama teknikleri ile ülke veya bölge mutfaklarını birbirinden ayırdığı görülmektedir. Gastronomi aynı zamanda ideolojik, kültürel, ekonomik, sosyal ve politik yapılar çerçevesinde şekillenen bir unsur olarak nitelendirilmektedir (Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017). Kısacası, bir ülkenin ya da bölgenin mutfağında bulunan yiyecekleri, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini birbirinden ayıran özellikleri ifade etmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014).

Durlu-Özkaya ve Can (2012)'ın tanımına göre, tüketilebilecek tüm yiyecek ve içeceklerin kültür ile özdeşleşmesi, yeme-içme sanatını inceleyen bir disiplin olarak tanımlanmaktadır. Gastronomide hazırlanan yiyeceklerin görsel ve işitsel olmasının yanında tadındaki lezzetin, estetik ile birleşmesi üzerine bir sanat eseri olarak nitelendirilmektedir. Başka bir tanımda ise yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak, tüm özelliklerin ayrıntılı bir şekilde öğrenilmesi, uygulanırken bilimsel ve sanatsal unsurların geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması üzerine bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013). Yapılan tanımlardan da anlaşılacağı üzere gastronominin sanatsal yönü olduğu kadar bilimsel yönüne de vurgu yapılmaktadır.

Gastronomi, bulunduğu bölgenin kültüründen etkilenmesi hakkında Hatipoğlu (2010) yiyecek ve içeceklerin hem bölgeyi hem de o bölgedeki mutfağın gelenek ve göreneklerini içerdiğini belirtmektedir. Dünyadaki tüm bölgelerin yiyecek ve içeceklerini bilmek kolay olmasa da birçok ülkenin yemek kültürünün detaylı bir

şekilde bilinmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Yüncü (2010)'ye göre hazırlanan yemeğin şefler tarafından tadına bakılması, yemeklerin hazırlanma süreçlerinin bilinmesi ve şeflerin hazırlamış olduğu yemeklerin misafirler tarafından tadına bakılması olarak tanımlamaktadır. Bu yapılan tanımlar doğrultusunda gastronomi üç boyutta incelenmektedir (Hatipoğlu, 2010). Bunlar şu şekilde ifade edilmektedir;

Üretim Boyutu:

- Yemekleri hazırlama, pişirme ile iyi masa hazırlama sanatı ve bilimi,
- Misafirin ne yemek istediğini, edinmiş olduğu bilgi birikimi ile birlikte kullanarak faaliyete geçirilmesi,
- Yemeği sunumu ile ilgili dikkat edilecek yasalar ve pratikler.

Tüketim Boyutu:

- Damak zevkine göre yiyecek ve içeceği beğenme,
- Kaliteli yemek yeme konusunda seçici olma,
- Sunumu güzel olan yiyeceklere olan düşkünlük.

Üretim ve Tüketim Boyutu ile Gastronomi:

- Yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesi,
- Yemeğin yapımında kullanılan araç-gereçlerin, kurallar çerçevesinde kullanılarak yemeğin hazır hale getirilmesi, sunulması ve yenilmesi,
- Menüde yer alan yemeklerin ne sıklık ile satıldığı,
- Belirli bölge ya da ülkelerle ilgili mutfak kültürünün gelenek görenekleri de içermesi üzerine iyi yemek yeme isteği,
- Gastronomi; damak zevklerinin, tarihsel bilgilerin, kültürün, alışkanlıkların, yeteneklerin, beğeniye uygun şekilde ahenkle bir araya gelmesi olarak açıklanmaktadır.

Bu üç boyutta da gastronominin insan yaşamını sürdürebilmesi için zaruri bir ihtiyaç olmasının yanı sıra yeme-içme zevkine göre şekil aldığı görülmektedir. Yeme-içme zevkinin oluşmasında kültürün, coğrafi yapının ve toplumsal değerlerin etkisinde olduğu görülmektedir.

Çavuşoğlu (2011) gastronomiyi tanımlarken kültür ile yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim ve sanat dalı olarak ifade etmektedir. Gastronominin sadece yiyecek ve içeceğe odaklı olmadığı görülmektedir. Bu durumun sebebi, yöreye özgü

gastronomik değerlerin o bölgenin çekicilik unsuru olmasından dolayı turizm için vazgeçilmez bir değer oluşturmaktadır. Sunulan yiyecek ve içeceğin nasıl yapıldığı, neden yenilip içildiği, nerede, ne zaman ve nasıl sunulmuş olduğuna dair olguları birleştiren bir bilim dalı olduğu belirtilmektedir (Santich, 2004).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinde tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsamaktadır (Deveci vd., 2013).

İkamet edilen coğrafyanın etkisi ile birlikte yapılan göçler ve ticari alışverişler kültürel etkileşimlerin ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu etkileşimler sonucunda değişerek ortaya çıkan zengin gastronomi kültürü ve kültürü yansıtan ürünlerin, geliştirilmiş dağıtım kanallarıyla iç ve dış pazara sunulacak şekilde tasarlanması gastronominin amacını oluşturmaktadır (Uğur ve Kırpar, 2017).

Dilsiz (2010)' e göre ise yiyeceklerin temin edilerek, beslenme ilkeleri doğrultusun da hazırlanmasından sunumuna kadar olan süreyi kapsadığı gastronominin amacı olarak gösterilmektedir. Gastronominin başka bir amacı ise diğer mutfak kültürlerinden uzak, sahip olduğu kültüre özgü olmayı amaçlamasıdır. Bu bilgiler doğrultusunda gastronomi, besinlerin hem bilimsel hem de kültürel örnekler aracılığıyla açıklanmasını hedeflemektedir.

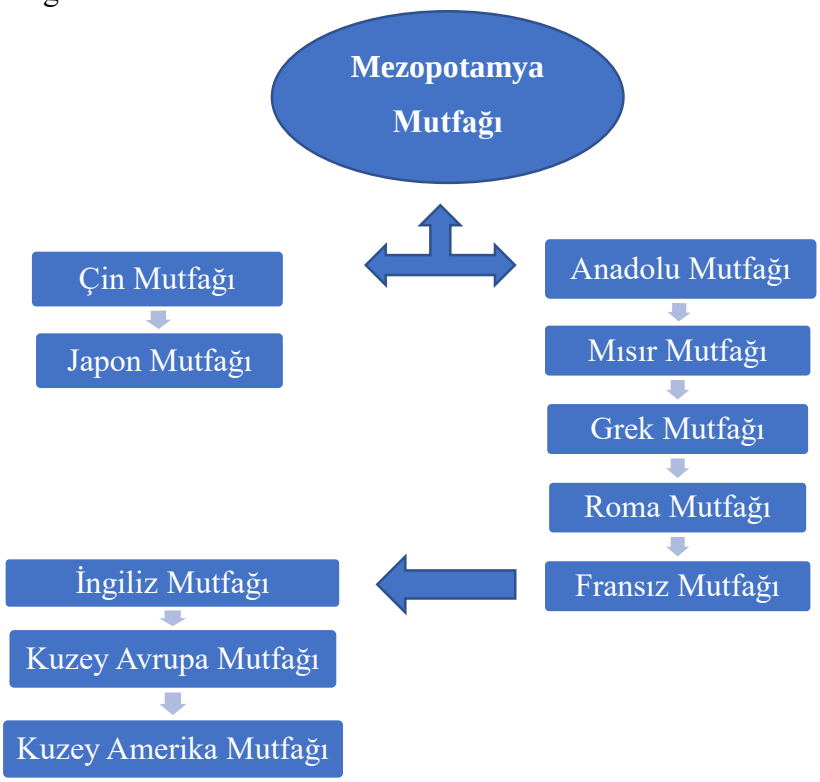
Gastronomi kavramının anlaşılabilmesi için geçirmiş olduğu evrelerin bilinmesi gerekmektedir. Beslenme anlayışında meydana gelen değişimler kültürün simgesi olarak görülmektedir (Akdemir, 2018**).** Bu doğrultuda Göker (2011)'e, Altınel (2009)'e Foster (1992)'a, Üzümcü (2018)'ye ve Maviş (2008)' e göre gastronominin tarihsel süreci aşağıdaki gibidir;

- İlk çağ dönemi, insanın ne yediğini bilmeden sadece yaşamak için yediği bir dönem olduğu bilinmektedir. Beslenme serüveni, hayvanların yemiş olduğu orman bitkilerini bulmaya çalışması ile başlamaktadır. Deneme yanılma yöntemi ile yiyenin hastalandığı ya da öldüğü, zararlı olan bitkileri toplamamaya dikkat edildiği düşünülmektedir.
- Asurlular döneminde yemek kültürünün gelişmesi için yarışmalar ve festivaller düzenlendiği kayıtlarda bulunmaktadır.

- Mezopotamya da M.Ö. 1700'lü yıllarda yazıldığı düşünülen yemek tarifi yazılı kil tabletleri bulunmaktadır.
- Antik Yunan döneminde ise festivaller yapıldığı ve yemek tarifleri üzerine patent alındığı bilinmektedir.
- Romalılar döneminde de "Taberna" adı altında şarap ve yemek hizmeti verilen lokantalar bulunduğu bilinmektedir.
- İlk yemek kitabı "Marcus Gavius Apicius" tarafından M.Ö. 4 veya 5. Yüzyılda yazıldığı belirtilmektedir. Günümüz Batı mutfağının temellerinin atıldığı İtalyan yemek kültürünün ilk yazılı kaynağı olarak bilinmektedir.
- XIII. asırda Paris'te kurulan Chaine des Rotisseurs-Izgaracılar Loncası bir gurme kulübüdür ve günümüzde de çalışmaya devam etmektedir.
- 1651 yılında ilk gurme yemek kitabı yayınlanmıştır. Kitabı François Pierre de la Varenne yazmıştır.
- Gastronomi kavramı, 1801 yılında Joseph Bercholux'un "Tarladan Sofraya İnsan" adlı eseriyle alanyazında yer almaktadır.
- Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma Tat Fizyolojisi "La Physiologie du gout" adı altında Fransız Jean Anthelme Brillat- Savarin tarafından 1825 yılında yayınlanmıştır.
- Fransız mutfak sözlüğüne 1835 yılında "iyi yemek yeme sanatı" olarak geçmiştir.
- Charles Ranhofer adlı Amerikalı ünlü aşçı 1893 yılında "Franco-American" adlı yemek pişirme ansiklopedisinde 3500'ün üzerinde yemek tarifi vermiştir.
- 1920 yılında "Gurme Rehberi" adlı yemek rehberi, bölge ziyaretçilerini gastronomi turizmine teşvik etmek amacıyla yayımlanmıştır.
- Fransız aşçı, şeflerin kralı olarak tanınan Auguste Escoffier "Aşçılığın Rehberi" adlı kitabında klasik mutfak sanatıyla ilgili beş binden fazla yemek tarifi verdiği kitabını yayınlamıştır. Fransız Mutfağını dünyaya tanıtmasından dolayı 1920 yılında dönemin başbakanı tarafından Fransa'nın en büyük töreni ile Legion D'Honneur takdim edilmiştir.
- Joel Robuchon 2005 yılında "Larousse Gastronomique (Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi)" adlı kitabı yayınlamıştır.

- Bunun yanı sıra dünyada pek çok ülkede gastronomi üzerine çalışmalar yapılmaktadır. Yiyecek-içecek üzerine yapılan çalışmalar genellikle, yemek ve kültür, yemeğin tarihi üzerine hazırlanan dergiler, kitap ve televizyon programlarından oluşmaktadır.

Bu bağlamda, mutfak kavramının temellerinin Mezopotamya'da atıldığı görülmektedir. Mutfak anlayışı zamanla Anadolu ve Çin mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır. Çin mutfağı Japon mutfağını etkilerken, Anadolu mutfağı da Mısır mutfağını etkilemiştir. Mısır mutfağı da Eski Yunan mutfağını etkisi altına aldığı saptanmıştır. Eski Yunan mutfağı da böylece Roma mutfağını etkilemiş akabinde Fransız mutfağı etkilenmiş ve sonrasında da Fransız mutfağı İngiliz mutfağına ilham kaynağı olmuştur. Bütün bu etkileşimler sonucunda, milletlerin damak zevklerine ve coğrafi konumlarına göre kültürlerini yansıtan mutfaklar oluşum göstermiştir. Kültürlerin etkileşim halinde olması sebebi ile mutfakların farklı bir boyut kazandığı Şekil 1'de görülmektedir.



Şekil 1.Dünya mutfakları soy ağacı *(Kesici, 2012)*

Mutfaklar zamanla birbirinden etkilenerek değişime uğraması mutfak kültürünün ya zenginleşmesine ya da kaybolmasına sebep olmaktadır. Hiçbir mutfağın yalnızca o ülkeye ya da o bölgeye ait olmadığı görülmektedir. Mutfak kültürlerinin etkileşim

halinde olmasının en önemli nedenlerinden birkaçı; ticari ilişkilerin olması, savaşların olması ve göçlerin meydana gelmesiyle kuvvetlenmektedir.

Ülkelerin ya da bölgelerin kültürünü yansıtan mutfakların oluşması üzerine, bireylerin kendi mutfak kültüründen farklı olan yiyecek ve içecekleri tatması, yiyecek içeceklerin üretim aşamalarını izlemesi, restoranlara gidip şeflerin yapmış olduğu yemekleri tatması ve gastronomi festivallerine katılması gastronomi turizmi olarak tanımlanmaktadır (Yüncü, 2010).

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte insanların boş zamanlarının artması birçok alanda yenilikler yapılmasına sebep olurken turizm sektörü de yeniliklerden etkilenen sektörler arasında yer almaktadır. Nitekim deniz, kum, güneş olarak bilinen turizm anlayışının, boş zamanların oluşması sebebi ile beklentilerin artmasına ve alternatif turizm çeşitlerinin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Bu doğrultuda gastronomi turizmi de bir alternatif turizm ürünü olması açısından son derece önemlidir.

Gastronomi turizminin kökenini tarım, kültür ve turizm oluşturmaktadır. Bu üç unsur; gastronomi turizminin bölgesel çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına, konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır (Yüncü, 2010). Bu unsurlar incelendiğinde: tarım gastronomi de ürünün elde edilmesini sağlamakta, kültür; tarihi dokunun korumasını sağlamakta ve turizm ise; elde edilen ürünler ile tarihi dokunun birleşmesi üzerine hizmeti oluşturmaktadır. Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) Gastronomi turizmini eğlenme amaçlı seyahat edilen bölgede yiyecek ve içecekle ilgili rekreasyon aktivitelerinin bütünü olarak tanımlamaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Turizm, restoranlarda, kafelerde, uçaklarda, feribotlarda, gemilerde, fast-food zincirlerinde, eğlence ya da iş amaçlı gelen turistlere yemeğin hazırlanarak sunumunun yapılması, turizmde yemek tüketiminin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Tüm bu unsurlar, gastronomi turizmi kavramını oluşturmaktadır.

Bu bağlamda gastronomi turizminin şu an ki konumunu kazanmasında etkili olan birçok olay gerçekleşmiştir. Bunlardan en önemlilerini Boniface (2003) çalışmasında;

- Tarımın ortaya çıkması ile birlikte insanların tarıma uyum sağlaması,
- Kültür etkileşiminin sağlanması üzerine kültürün önemli hale gelmesi,

- Küselleşme ile birlikte standartlaşmaya karşı gelinmesi,
- Gıda güvenliği üzerine şüpheci yaklaşımlarla gastronomiyi geliştirmesi olarak belirtmektedir.

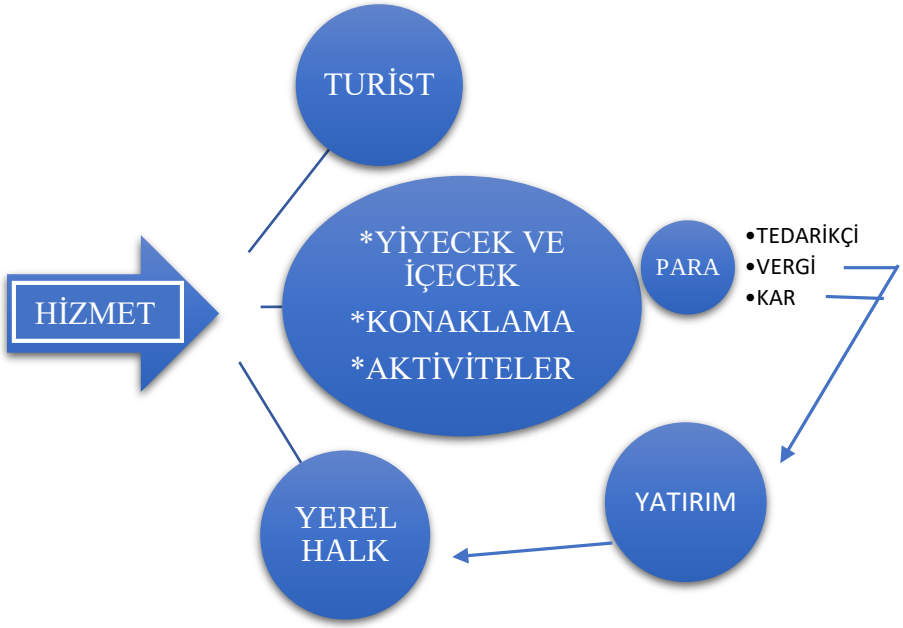
Yukarıdaki maddelerin dışında gastronomi turizminin geliştirilmesinde en önemli nokta insan unsurudur yani o bölgede bulunan halkın yerel ürünleri sahiplenmesidir. Yerel halkın ürünleri sahiplenmesi, o halkın oluşturduğu kültürün tanınmasını sağlayacaktır. Bu bağlamda yapılan araştırmalardan da anlaşılmaktadır ki turistik destinasyonlarda geleneksel yemeklerin ilgi görmeye başlaması ile birlikte misafirlerinde kültürü yansıtan nostaljik lezzetlere yöneldiği görülmektedir. Kültürü yansıtan unsurlar sadece müzeler, tarihi yerler ile sınırlandırılamaz aynı zamanda bölgenin tarihi dokusunu hissettiğimiz bir bölüm olan yöresel yemeklerin tadına bakılarak mutfak kültürünün tanınması üzerine gastronomik deneyimleri de kapsamaktadır (Santich, 2004). Hall ve Sharples (2003) araştırmalarında, hangi destinasyonların gastronomi turizmi adı altında yer alacağına dair motivasyon nedenlerini şöyle açıklamaktadır;

- ✓ Kendini özel hissedeceği kaliteli bir yiyeceğin tüketilmesi,
- ✓ Destinasyon sırasında bulunduğu yöreye özgü bir ürünün tüketilmesi,
- ✓ Ünlü şeflerin hazırladığı bir yemeğin tadılması olarak belirtilmiştir.

Turistlerin destinasyonlar üzerine motivasyonları incelendiğinde gastronomi ve turizm arasındaki ilişki doğrulanır niteliktedir. Turistik harcamalar üzerine yapılan araştırmalardan elde edilen sonuçlara göre turizm kazancının yüzde otuzunun yiyecek-içecek harcamalarından oluştuğu vurgulanmaktadır. Bu çalışmaların genellikle turist memnuniyeti ve turist motivasyonu üzerine olması, gastronominin gelişmekte olan bir bilim dalı olduğunu göstermektedir (Uyar ve Zengin, 2015). Bu bilgiler doğrultusunda gastronomi turizmi, yöresel mutfakta kullanılan ürünler ile kültürlerin birbirlerini daha iyi tanımalarını sağlamaktadır. Ayrıca bir yörenin, bölgenin ya da ülkenin, alternatif turizm kaynaklarının fazla olması, turizmde daha aktif ve daha eğlenceli hizmet sunulmasına, turistlerin beklentilerinin karşılanmasına olanak sağlayarak o bölgenin nüfusuna, üretimine, refahına, ürün ticaretine ve sürdürülebilirliğinin artmasına sebep olmaktadır (Lopez ve Martin, 2006; Göker, 2011).

1.1.1. Gastronomi Turizminin Önemi

Son yıllarda rekabetin artması ve pazarlama stratejilerinin gelişmesi üzerine kusursuzluğun ön plana çıkması turizmin tanıtımında da stratejik değişikliklere yol açmaktadır. Bu stratejik değişiklilerden en önemli tanıtım aracı haline gelmesi düşünülen, insan hayatının vazgeçilmez isteği olan gastronomi turizmidir. Gastronomi turizminin öneminin artmasıyla birlikte doğru bir strateji kullanılarak 12 aya yayılması, sürdürebilirliğinin sağlanması ve yatırım aracı olarak kullanılması doğrultusunda güçlü ekonomik gelir kaynaklarından biri olacağını göstermektedir. Şekil 2'de gastronomi turizminin önemi görülmektedir.



Şekil 2. Gastronominin önemi (Wolf, 2006; Akgöl, 2012; Aydın, 2015)

Gastronomi turizminin yoğun olarak kullanıldığı pazarlama faaliyetlerinin gastronomiden elde ettiği gelir çok ciddi sayısal verilere dayanmaktadır. Yapılan çalışmalar doğrultusunda görülmektedir ki turistin destinasyona karar verme sürecinden itibaren tatil süresi boyunca yaptığı harcamalarda gastronomi turizmi kendini göstermektedir. Turistin seyahati boyunca gastronomi üzerine yaşamış olduğu deneyimler, turistin memnuniyeti açısından büyük önem taşımaktadır. Bunun sebebi ise ziyaret edilen yerin gastronomi imajının şekillenerek turistin o bölgeyi tekrar ziyaret etmesi, turizmde gastronominin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir (Ulama ve Uzut, 2017).

Bölgenin ya da ülkenin kültürünü yansıtan değerler arasında gastronominin de bulunması, turizmde gastronominin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Turist ziyareti üzerine yapılan çalışmalar neticesinde turistlerin %70'inin gittikleri yerlere ait olan yöresel yiyecek ve içecekleri, yakın çevresi ile paylaşmak üzere tekrar ziyaret ettiği vurgulanmaktadır (Kınalı, 2014). Türkiye'de yapılan çalışmada ise çalışmaya katılan 35 turistin %50'si gelmeden önce Türk yemek kültürü hakkında bilgi aldığı, bu bilgilerin %28,6'sı kitap ve broşürlerden, %22,6'sı ise seyahat acentasından öğrenildiği belirtilerek çalışmanın bulgularını oluşturmaktadır. Turistlerin yediği yemeklerden etkilenip tekrar Türkiye'yi ziyaret etme nedenleri arasında 5. sırada olduğu görülmektedir (Türkay ve Genç, 2017). Sonuç itibari ile dünyada turizmle ilgili gelişmeler incelendiğinde, turistik destinasyonların pazarlanması açısından "gastronominin" önemli bir role sahip olduğu görülmektedir.

Gastronomi turizmi, son zamanlarda turizm sektörünün en çok ele aldığı konulardan biri haline gelmektedir. Yapılan destinasyonlarda temel ihtiyaç niteliğinde olan yeme içme gereksiniminin karşılanması, gastronomi turizminde kültürün etkin bir şekilde kullanılmaya başlanmasına sebep olmaktadır (Dilsiz, 2010). Dünya da her ülkenin veya toplumun sahip olduğu farklılıklardan dolayı bir kültüre sahip olması o ülkenin kendine özgü mutfağının oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Dünya mutfakları iki farklı açıdan ele alınmaktadır. Bunlardan ilki diğer ülkelerde de bilinen ve sevilerek tüketilen yemeklerden oluşmaktadır. Bu yemeği tatmak için yemeğin ait olduğu ülkeye gidilmesi gerekli değildir. Örneğin; pizza, taco, sushi gibi yemek çeşitleri kendi ülkelerini aşıp dünya mutfağını oluşturmaktadır. İkincisi ise, ülke lezzetlerinin tüm dünyada bilinmesine rağmen yemeğin ait olduğu ülkede tüketilmesi alınan hazzın keşfedilmesine sebep olmaktadır. Örneğin; Türk mutfağı birçok ülkede tüketilebilir lakin kullanıldığı malzemelerin ülkeye has olması sebebiyle verdiği hazzında farklı olduğu görülmektedir. Genel itibari ile bakıldığında ülkelerin kültürlerini yansıtmış olduğu lezzetler, dünya mutfağını oluşturmaktadır (Oktay, 2018).

Gastronomiye yönelik artan talep doğrultusunda, yöreye ya da bölgeye özgü mutfak ürünlerinin, uluslararası pazarlara açılması ile bu ürünlerin değişime uğramaları, bazı turistler tarafından ilgi görüp olumlu karşılanırken, bazı turistler tarafından da olumsuz karşılanmaktadır. Destinasyonların, gastronomi turizmine yönelik çalışma ve uygulamalarında, bütünsel bir yaklaşımla yerel mutfak kültürlerini ele almaları, iyi bir

hazırlık ve planlama çalışmaları sonrasında tüketicilerin beğenilerine sunmaları, tüketicilerin tüketim alışkanlıklarındaki gelişme ve değişimlerin takip edilmesinin yanında, pazardaki rakiplerin ve koşulların göz ardı edilmemesi gerektiğini belirtmiştir. Dünya gastronomi turizmi pazarında güncel konulardan biri de Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından belirlenen '*yaratıcı şehirler ağı'* kapsamında belirtilen şartların sağlanması üzerine yer alan gastronomi şehirlerinden biri kabul edilebilmektir. Bu unvan için, aşağıda öngörülen şartların, aday şehirler tarafından sağlanması gerekmektedir (UNESCO, 2014; Şahin, 2016);

1. Yörenin, iyi gelişmiş gastronomi kültürüne sahip olması,
2. Yöresel pişirme yöntemlerinde, yörenin kendine özgü malzemelerinin kullanılıyor olması,
3. Tecrübeli şefleri ve restoranları barındıran canlı bir gastronomi topluluğunun olması,
4. Yöresel yiyecek pazarları ve yiyecek endüstrisinin olması,
5. Çevreye duyarlı kültürü yansıtan, yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğini destekleyen uygulamaların olması,
6. Teknolojik gelişmelerin etkisinden kurtarılmış, o bölgenin kültürünü yansıtan geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme metotlarının olması,
7. Hedeflenmiş kitlelere hitap edecek, yöresel bazda gastronomik festivaller, ödüller, yarışmalar gibi etkinliklerin olması,
8. Yapılan etkinliklerin kaliteli olması ve turist çekmesi bakımından yöre halkına beslenme konusunda bilgilendirmelerin yapılması,
9. Çeşitliliği koruma programlarının açılması ve aşçılık okulları müfredatlarında olması.

Yukarıda belirtilen maddelerden yola çıkarak, gastronominin artık turistik ürünleri bütünleyici özelliğinin yanında tamamen kendi başına bir turistik ürün haline geldiği görülmektedir. Dolayısıyla o bölgenin destinasyon imajını arttırmada önemli rol oynamaktadır. Yeme-içmenin bilime ve sanata dönüştürülmesi olarak değerlendirilen gastronomi, ülke tanıtımlarında aktif bir rol üstlenmektedir (Küçükaltan, 2009). Örneğin, Fransa da bulunan restoranlar ve şarap mahzenleri üzerine yapılan seyahatler gastronomi için başlıca turist çekim unsurunu oluşturmaktadır.

Kivela and Chu'ya (2001) göre, tatil sürecinde akılda kalan bölümlerden en önemlisinin o bölgede bulunan yöresel yemekler olduğu belirtilmektedir. Son yıllarda gastronomiye yönelik artan ilgi doğrultusunda, yöresel mutfak ürünlerinin, uluslararası pazarlara açılması, bu ürünlerin değişime uğramalarına sebep olmaktadır. Bu durum karşısında bazı turistler ilgi gösterirken bazıları turistlerde korku ile karşılamaktadır. Yöresel mutfak ürünlerinin, uluslararası pazarlara açılmasında olumlu etkilerinin olmasının yanında, olumsuz etkilerle de karşılaşılabileceği düşünülmektedir (Mak, Lumbers ve Eves, 2012; Şahin, 2016).

Dünya mutfaklarının kendine has özelliklerinin olmasının yanında diğer ünlü mutfaklarla bazı ortak özellikleri mevcuttur. Bu özellikler aşağıdaki gibi sıralanabilir (Aktaş ve Özdemir, 2005; Şahin, 2016):
Tanınmışlık: Bir mutfağa ait yemeklerin, yemek yeme ve sunma usullerinin diğer kültürlerce bilinmesi ve uygulanması anlamına gelir.
Özgünlük: Üretiminin ve yapılan hizmetin tamamen o mutfağa ait olması demektir.
Çeşitlilik: Üretilen yemek çeşitlerinin bol olduğunu vurgulamaktadır. Bir mutfağın yemek çeşidi ne kadar fazla ise o mutfağın zengin olduğundan söz edilebilir.

Gastronomi üzerine en eski kaynaklar Mezopotamya ya kadar uzanmaktadır (Boudan, 2006). Bunun yanı sıra Dünya mutfaklarının temelini oluşturan İran ve Bizans mutfaklarıdır. Lakin bu mutfakları oluşturan kaynaklar oldukça eksiktir. Sonraki dönemlerde Çin mutfağı, Yunan mutfağı ve tıp açısından değerlendirilen Hint kaynakları dikkat çekmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017). Ortadoğu mutfak kültürüne bakıldığı zaman en eski kaynakların Abbasi döneminde ortaya çıktığı görülmektedir. 14. yy. da kaleme alınan yazılardan önce Avrupa mutfağı üzerine kaynağın yok denilecek kadar az olduğu görülmektedir (Boudan, 2006). Ülkelerin beslenme alışkanlıkları evrensellik gösterse de anlatılanlar ışığında insanlar farklı mutfak kültürü ile tanınmaktadır. Mutfak kültürünün oluşumunda önemli olan unsur nelerin, neden ve nasıl tüketildiğidir. Toplumu oluşturan kültür yapısı, birçok alanda ülkelerin sınırlarını belirlediği gibi gastronominin de sınırlarını belirlemektedir. Bu sınırlar dahilinde coğrafi yapısı, dini inancı, tarımsal özellikleri, sosyo-ekonomik yapısı kültürü oluşturmaktadır (Taşpınar ve Demirkol, 2017).

1.1.2. Gastronomi Turizmini Etkileyen Dünya Mutfakları

1.1.2.1. Uzakdoğu mutfağı

Uzakdoğu mutfağının yemek kültürlerine bakıldığı zaman; yemeklerin hammaddesi olarak pirincin yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Deniz ürünleri açısından zengin bir mutfağa sahip olan Uzakdoğu mutfağı, özellikle balığın çiğ olarak tüketildiği Japon mutfağına ait Japon milli yemeği olarak kabul edilen sushi, dünya genelinde adını duyurmuş yemekler arasındadır (Güripek, 2016). Bunun yanı sıra Uzakdoğu ülkelerinde yaygın olarak yemeklere lezzet katmak için kullanılan yüzlerce çeşit baharatlar bulunmaktadır. Deniz ürünlerinden sonra en çok tüketilen ürünler arasında sebzeler bulunmaktadır. Sebzelerin kullanımında, besin değerini kaybetmemesi için hızlı pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Uzakdoğu mutfaklarında yemek pişirme tekniği olarak haşlama ve kızartma daha çok tercih edilmektedir. Çorba ise diğer mutfaklara istinaden Uzakdoğu mutfağında daha fazla öne çıktığı görülmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017). Bunun yanı sıra diğer dünya mutfaklardan farklı kılan bir özellik de meyvelerin, yemeklerin içerisinde kullanılarak farklı lezzetlerin oluşturulmasıdır. Ayrıca yüzlerce çay çeşidi de bu bölgede zengindir (Güripek, 2016).

Uzakdoğu mutfağının yemek yeme kültürlerinde yemek yalnız olarak yenmemektedir. Bunun yerine insanların birlikte yemek yemeleri beklenmektedir. Yemekler çok küçük parçalar halinde tüketilmektedir. Yapılan yemeklerin hepsinin tüketilmesi gerekmektedir. Herhangi bir yiyeceğin atılması hoş karşılanmamaktadır. Yemek sadece karın doyurmaktan ziyade toplumun yaşam tarzını temsil etmektedir. Öne çıkan bir başka özellik ise yemek esnasında yaşlılara saygı duyularak öncelik verilmesidir. Uzakdoğu mutfağında dışarıdan yenen atıştırmalıklar önemli bir yer tutmaktadır. Dolayısıyla Uzakdoğu mutfağının oluşmasında Çin mutfağının önemli bir role sahip olduğu görülmektedir. Özellikle Uzakdoğu mutfağı içerisinde yer alan Japonya, Kore, Tayvan, Malezya ve Singapur gibi ülkelerin Çin mutfağından esinlenerek ortaya çıktığı görülmektedir. Bununla birlikte bu bölge de bulunan diğer ülkeler, Çin mutfağından herhangi bir yemeği olduğu gibi benimsemek yerine kendi yemek kültüründen bir şeyler katarak kimliklerini korurken yeni lezzetler ortaya koymaya çalışmaktadırlar (Polat, 2017).

Gastronomi Turizmi açısından bakıldığında, mutfak kültürünün diğer ülkelerden farklı olması destinasyonun çekim gücünü arttırmaktadır. Bu nedenle turistler kendi beslenme alışkanlıklarına uygun farklı lezzetlerin sunulduğu yerlerde kalabalık olmasından dolayı beklemektedirler (Güripek, 2016). Uzakdoğu ülkeleri, turistler için yeni destinasyon bölgesi olarak görülmekte ve Uzakdoğu ülkeleri "*yeni dünya ülkeleri*" olarak tanımlanmaktadır (Hall ve Mitchell, 2003; Güripek, 2016).

Uzakdoğu mutfağının ilgi çeken özelliği yemeğin hazırlanışı, sunumu olmasının yanı sıra henüz diğer mutfaklarla etkileşim halinde olmaması turiste egzotik ve farklı geldiği söylenebilir (Cohen ve Avieli, 2004). Uzakdoğu ülkelerinde önemli turizm merkezlerinden olan Çin ilk sırayı alırken sonrasında yöresel lezzetler üzerine bilinen ayrıca Uzakdoğu mutfağında yer alan, önemli besin maddesi olan pirincin yayıldığı ülke Hong Kong, adaları ile ünlü olan Malezya, Singapur, Tayland ve son olarak da Japonya yer almaktadır (Güripek, 2016).

1.1.2.2. Fransız mutfağı

Her mutfağın bir kültürel özelliği elbette vardır lakin gastronomi üzerine Fransız mutfağı bir sembol olarak yerini almaktadır. Fransız mutfağında daha önceleri yemekler genellikle kızarmış av etlerinden oluşurken, Neolitik çağ ile birlikte yerini tahıl ürünleri almaya başlamıştır. Bunun sebebi ise Fransız Devriminden sonra Fransız mutfağı, kültürünü de kullanarak ünlü aşçılardan oluşan kadrosuyla yemeklerin hazırlanması ve sunumunda önemli mesafeler kat ettiği görülmektedir. 16. yüzyıldan beri Fransız mutfağı batı mutfağının en iyisi olarak kabul edilmektedir (Nenes, 2009; Sonuç, 2016). Fransız aşçıları tarafından keşfedilen yemek pişirme teknikleri, dünya çapında yaygın olarak kullanılmaktadır (Korkutata, 2017).

Fransız Mutfak kültürünün genel özelliklerine baktığımızda, gastronomik zenginliklere sahip bir mutfak olduğu görülmektedir. Her mutfakta olduğu gibi Fransız mutfağında da bulunduğu bölgeye ve yöreye göre farklılık göstermektedir. Genel olarak sebze, meyve, tahıl, deniz ürünleri, et ve bununla birlikte servis edilen dünyanın en önemli ve en değerli şarapları Fransız mutfağında önemli bir yere sahiptir (Brittin, 2011;Nenes, 2009). Fransız mutfağı denildiği zaman en çok kullanılan sosları

gelmektedir. Fransa'nın başkenti Paris'te ise ünlü şeflerin yetiştiği ve klasik mutfak kültürünün oluştuğu bölgedir.

Alsace ve Lorraine bölgesinde kaz, sosis, lahana turşusu, Ren şarapları, Kaz ciğeri ezmesi ve Lorraine tartı gibi ürünler ile Alman kültürü hissedilmektedir (Brittin, 2011). Burgonya bölgesinin şarapları dünyanın en değerli şarapları arasında yer almaktadır (Nenes, 2009). Fransız mutfağına değer katan özelliklerinden biri ise yemeklerinin iyi kalitede şaraplarla takdim ediliyor olmasıdır. Fransız mutfağının öğeleri peynir, şarap ve tereyağı olduğu için Fransız restoranlarında bu üç unsurun servisine ayrıca özen gösterilmektedir.

1.1.2.3. Amerikan mutfağı

Amerika'nın keşfedilmesi üzerine bir süre yeni dünya olarak adlandırılmıştır. Sonradan keşfedilmesi, birçok bölgeden göç almasına bu doğrultuda kültürel çeşitliliğinin oluşmasına sebep olduğu görülmektedir. Bu kültürel çeşitlilik mutfak kültürüne de yansımaktadır. İspanyol, İngiliz, Fransız, Afrika, Hollanda, İsveç ve Karayip mutfaklarından etkilenerek oldukça geniş bir mutfak kültürünü oluşturduğu görülmektedir (Aktaş, 2016).

Bir ülkeyi oluşturan toplumun mutfak kültürü incelendiğinde o ülkede yaşayanların tarihini yansıttığı görülmektedir. Birçok ülkenin yemeklerinden esinlenilerek yeni ve yöresel ürünler ortaya çıkarılmıştır. Her bölgede bulunan besin çeşitliliğinin farklı olması yöresel yemek lezzetini de değiştirmektedir. Örneğin Maine ıstakozu ve birçok balık türünün bulunduğu şehir Boston olarak gösterilmektedir. Amerika mutfağının genel özelliklerine bakıldığında; hindi eti, geyik eti, patates, tatlı patates, mısır, kabak ve akçaağaç şurubu gibi malzemelerin kullanıldığı görülmektedir (Şengül, 2017). Amerika'ya özgü yöresel yemeklerin arasında en çok barbekü de yapılmış domuz ya da dana eti, crab cake, patates cipsi ve damla çikolatalı kurabiye tercih edilmektedir. Bunun dışında Amerika birçok kültürün birleşiminden oluşması sebebiyle farklı mutfak türlerinin de ortaya çıktığı görülmektedir.

Afrikalı köleler tarafından geliştirilen Soul Food, köle sahiplerinin verdiği artık domuz etlerinden ve sakatatlardan ortaya çıkardıkları mutfak kültürü olarak tanımlanmaktadır. Bunun yanı sıra kültürel birleşime uğrayan mutfaklar arasında

Louisiana Creole mutfağı, yemeklerinde kullanılan baharatlarıyla ünlü bir mutfak türüdür. Cajun mutfağında ise daha çok tencere ve güveç yemeklerinin tercih edildiği görülmektedir. Son olarak Tex-Mex mutfağı, baş harflerini almış olduğu Amerika'nın en büyük eyaleti olan Teksas ile Meksika mutfağının birleşiminden oluşan bir mutfak türüdür. Amerika'nın Kaliforniya eyaletinde peynir üretimi konusunda öne çıktığı görülmektedir. Bunun yanı sıra coğrafi şartları nedeniyle yabani mantarlarıyla da ünlü olduğu belirtilmektedir. Kansas eyaleti ise barbeküleri ile ünlü bir bölgedir ve her yıl ekim ayında düzenlenen "*American Royal Barbecue*" yarışması ile kendini dünya ya tanıtmaktadır (Şengül, 2017).

Amerikan mutfağında kahvaltı olarak kalorisi yüksek besinler tercih edilmektedir. Çay kültürünün olmadığı bunun yerine kahve tüketiminin fazla olduğu görülmektedir. Öğle yemeklerinde ise genellikle fast food tercih edildiği, daha çok hamburgerin tüketildiği, hatta vazgeçilmez bir tercih olduğu görülmektedir. Akşam yemeklerinde spagetti, pizza ve biftek türü kalori oranı yüksek olan gıdalar tercih edilen yemekler arasında olduğu görülmektedir (Grivetti, 1995).

Yapılan araştırmalara göre her 10 yemekten 8'inin dışarıda yendiği araştırma sonuçları ile kanıtlanmıştır. Bunun sebebinin ise teknolojinin ilerlemesi ve kadınların iş hayatına atılmasından dolayı olduğu belirtilerek, araştırmanın istatistik verilerine göre 1982 yılında ülkenin kadın nüfusunun yarısının çalışmakta olduğu belirtilmektedir. Bu da aile içinde görev dağılımının değişmesine yol açmaktadır. Zamanla dondurulmuş gıdaların kullanımı yaygınlaşmaya başlamış ve 20. Yüzyılın sonlarına doğru fast food alışkanlığı ön plana çıkmıştır (Aktaş, 2016).

Genel itibariyle Amerikan mutfağı, her ne kadar fast food ürünlerinin yoğun olarak tercih edildiği bir mutfak olsa da diğer mutfaklar gibi çeşitliliği fazla ve bölgeden bölgeye değişiklik gösteren köklü bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir.

1.1.2.4. Güney Avrupa mutfağı

Güney Avrupa mutfağı üç yarımadayı içine alan geniş bir coğrafyaya sahiptir. Güney Avrupa'yı oluşturan bu üç yarımada birçok kültürü ve dini içinde barındırması üzerine medeniyetlerin bıraktığı izlerin Akdeniz mutfağını oluşturduğu görülmektedir. Akdeniz mutfağının özellikleri arasında en sık kullanılan ürünler zeytinyağı, sebze-

meyve çeşitleri ve deniz mahsullerinin sık tüketilmesi göze çarpmaktadır. Genel hatlarıyla incelendiğinde Avrupa'da (Altaş, 2017);

a. Yemek pişirme yöntemlerinden en sık kullanılan haşlama ve kızartma yöntemlerinin kullanıldığı görülmektedir.
b. Süt tüketiminde dünya ortalamasında kişi başına 95 litre süt tüketilirken, Avrupa da 323 litre süt tüketilmektedir.
c. Sütün fazla tüketimi sebebi ile tereyağı ve peynir önemli bir gıda maddesidir.
d. İçeceklerden en çok alkolün tüketilmesinin yanı sıra soğuk içecekler de tercih edilmektedir.
e. Yemekler genellikle masa da ve düzenli olarak 3 öğün şeklinde tüketilmektedir.

Güney Avrupa mutfağında Akdeniz mutfağının özellikleri görülmektedir lakin bu durum ülkelerin bulunduğu coğrafya ve kültür doğrultusunda şekil almaktadır (Özen, 2016).

İspanyol mutfağı

İspanya, orta çağ zamanında denizcilikte ilerlemesi üzerine Cebelitarık boğazını geçerek okyanusa açılmıştır. Amerika kıtasını keşfederek Amerika da çok bulunan domates, mısır, patates, kırmızı biber, kabak, çeşitli fasulyeler, vanilya ve çikolata gibi ürünleri kendi ülkelerine taşımışlardır. Böylece getirmiş olduğu ürünleri Avrupa'ya tanıtarak hem Avrupa ürünlerini geliştirmiş hem de kendi kültürünü Orta Amerika'ya taşınmasını sağlamıştır (Kocaoğlu, 2006).

İspanya'nın mutfak tarihine bakıldığında 1939 yılı devlet başkanı olan Franco İspanyol halkını öğle yemeği yeme alışkanlığına zorlamış ve bunun üzerine kanun çıkarmıştır (Altaş, 2017). Çalışanların evlerine gitmesinde zorluk yaşayacakları için her şeyin dahil olduğu ucuz menüler oluşturarak İspanyol mutfak kültürü için önemli bir olay olduğu belirtilmektedir. İspanyol Mutfağı genellikle halkın kendi kültürünün yansıtıldığı bir mutfaktır. İspanyol mutfağı, zeytinyağı kullanılarak yapılan acılı yemekleri ile ünlüdür (Türkan, 2003; Altaş, 2017). İspanyol yemek kültüründe sık aralıklarla az miktarda yemek yemeye dayanmaktadır.

Öğünlere bakıldığında kahvaltıya kahve ile başlarlar ve kahvenin içine bir ölçü rom veya viski ilave edilerek tüketilmektedir (Altaş, 2017). Kahvenin yanında jambon, domates, sarımsak bulunan soslu ekmek ile tamamlamaktadırlar. Kahvaltıda diğer çeşitler olarak peynir, reçel, balık füme, patatesli omlet, taze sebzeler de tercih edilmektedir. Öğlen yemeğinden önce atıştırmalık olarak adlandırılan "tapas" küçük ekmek dilimleri üzerine konan mezelerle yapılan kanepelerden oluşmaktadır (Oktay, 2018). Ana öğün aralarının uzun olmasından dolayı İspanyollar ara öğünlere "tapas" adını vermişlerdir (Rios, 2003; Özen, 2016). Rivayete göre tapas, İspanyol şövalyelerinin içtikleri sherry kadehlerinin içine sinek girmemesi için ekmek ile kapatmaları üzerine ve o ekmek dilimlerini içki ile tükettikleri güzel atıştırmalıklardan oluşmaktadır (Altaş, 2017). Tapasın kelime anlamı İspanyolca kapak anlamına gelmektedir. Mutlaka öğle yemekleri atlanmamakta ya da geçiştirilmemektedir ve yemek iki saat sürmektedir. Akşamüzeri çay ve bisküvi tüketilmektedir. Akşam yemeğinde de öncelikle tapas tüketilmekte ve akşam yemekleri 21.00'dan sonra başlamaktadır. İspanyol içeceklerinden en çok tercih edilen köklü bir kültüre sahip olan şarapların yer aldığı belirtilmektedir (Oktay, 2018).

İtalyan mutfağı

İtalyan mutfağının tarihi çok eskilere dayanmaktadır. İtalya birçok ülkenin istilasına uğramış ve ülkelerin etkisinde kalması üzerine bu durumu mutfak kültürüne de yansıttığı görülmektedir (Croce, 1998). İtalyan mutfak kültürüne en çok katkı sağlayan Çinlilerdir. Bunun sebebi ise Marco Polo'nun Uzakdoğu gezisinden dönüşte, İtalya'ya içlerinde birçok aşçının bulunduğu Çinli grup ile dönmesi üzerine İtalya mutfağının şekil aldığı görülmektedir (Altaş, 2017).

İtalya da yayınlanan ilk yemek kitabı 1475 yılında Maestro Martino tarafından oluşturulmuştur. Bu doğrultuda İtalyan mutfağının 15. Yüzyılda oluşmaya başladığı görülmektedir. Martino 'nun yemek kitabı 1505 yılında Fransızcaya çevrilerek Fransa'da yayınlanmıştır (Oktay, 2018). İtalyan mutfak kültürünün Fransa kültürüne aktarılmasında ki bir başka sebep ise 1533 yılında İtalyan Prensesi Caterine de Medici Fransa tahtının varisi II Henry ile evlenmesi üzerine; Prensesin Fransa'ya giderken yanında İtalyan aşçı ekibini, yeni sebzelerini, İtalyan mutfak sanatını ve sofra düzenini

de yanında götürmesi ile İtalyan mutfak kültürünün yaygınlaşmasına zemin hazırladığı görülmektedir (Maviş, 2008; Altaş, 2017).

İtalyan mutfak kültürünün büyük bir kısmını bol yetişen sebze, meyve ve tahıllar oluşturmaktadır. Coğrafi yapısı nedeni ile kuzey ve güneyde tüketilen ürün çeşitliliğinin farklılaştığı görülmektedir. Kuzey İtalya ve Güney İtalya mutfakları arasında ki farklılıklar Tablo 1'te özetlenmektedir.

Tablo 1. Kuzey İtalya ve Güney İtalya mutfakları

Kuzey İtalya Mutfağı	**Güney İtalya Mutfağı**
✓ Makarna, yumurta ile yapılmakta ve taze olarak tüketilmektedir.	✓ Makarna, su ve irmik ile yapılmaktadır. Kurutularak tüketilmektedir.
✓ Makarnalar genel olarak yassı biçimdelerdir.	✓ Makarnalar genel olarak boru şeklindedir.
✓ Makarna soslarından yaygın olarak kremalı soslar kullanılmaktadır.	✓ Makarnalar domates sosu ile tüketilmektedir.
✓ Tereyağı tercih edilmektedir.	✓ Daha çok zeytinyağı tercih edilmektedir.
✓ Pirinç ve mısır tüketimi fazladır.	✓ Buğday tüketimi fazladır.
✓ Mantı bezelerinin içine et, peynir ve sebzelerin doldurulmasına yaygın olarak tüketilen *ravioli* denilmekte, taze olarak tüketilmektedir.	

Kaynak: (Brittin, 2011; Nenes, 2009; Kittler vd., 2012; Witte vd., 2004; Özen, 2016)

Genel itibari ile İtalyan mutfak kültüründe kahvaltı olarak kahve ve kruvasan tercih edilmektedir. Öğle ve akşam yemeklerinde ise ilk yemek olarak makarna ya da çorba tercih edilirken ana yemekte et yahut balık tercih edilmektedir (Parasecoli, 2011; Özen, 2016). Et ve balık yemekleri tercihe bağlı olarak ızgara, kavurma, fırında ya da haşlama gibi pişirme yöntemleri kullanılarak tüketilmektedir. İtalya'da kullanılan içeceklerden ise en çok Romalılardan kalan şarap ve likör kültürü bilinmektedir (Maviş, 2008; Altaş, 2017). İtalya'da 1,2 milyon şarap üreticisi bulunurken iki binin üzerinde farklı şarap üretilmektedir. Yapılan çalışmalarda kişi başına şarap tüketiminin yıllık 98 litre olduğu belirtilmiştir (Nowak ve Wichman, 2010). Alkolsüz içeceklerden geleneksel olarak öne çıkan *granita* adı verilen kar ile meyve suyunun

birleşiminden oluşan içecek ya da yiyecek olarak sunulmaktadır (Bellows, 2011; Altaş, 2017). İtalya'ya ait kahve çeşitleri tüm dünya tarafından çok fazla tüketilmektedir. En yaygın olarak kullanılanlar ise Espresso, Cappucino, Cafe Lattedir. Yapılan çalışmalarda İtalya'da kişi başı yıllık 4,5 kg kahve tüketildiği belirtilmektedir (Fumey ve Etcheverria, 2007).

En önemli olaylardan biriside İtalya'da doğup tüm dünyaya yayılan *Slow Food* akımını başlatmış olmalarıdır. Slow- food (Yavaş Yeme Hareketi), 1986 yılında fast food ve hızlı yaşama karşılık çıkmıştır. Yerel üreticileri korumak amacıyla tepki olarak İtalya' da Carlo Petrini tarafından başlatılmıştır. Temiz ve adil gıdayı savunmaktadır. Tüketilen ürünlerin lezzetli olmasının yanı sıra yeryüzüne ve insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde hijyenik koşullarda üretilmesi, çiftçilerin emeklerinin karşılığını adil bir şekilde alması gerektiğini savunmaktadır. Az ama sık yemeyi ilke edinmektedir. Sembolü ise temkinli ve yavaş adımlarla geçtiği yerlerde iz bırakan salyangoz temsil etmektedir. Bugün 150 ülkede yaklaşık 80,000 üyesi bulunmaktadır (Nakilcioğlu Taş ve Ötleş, 2017).

Portekiz mutfağı

Tarih boyunca geniş deniz ticaretine sahip olan Portekiz, gittiği yerlerde kültürel etkileşim halinde olması mutfağına da yansımaktadır. Örneğin, Asya mutfağından Hindistan cevizi, mango, muz, portakal ve baharatları alırken Amerika kıtasından, patates, domates, kabak, mısır çikolata ve vanilya gibi gıdaları mutfağı ile buluşturmuştur (Witte vd., 2004; Kittler vd., 2012). Bunun yanı sıra aynı yarımadayı paylaştığı İspanya ile benzerlik sağlamaktadır. En belirgin farklılıkları Portekiz mutfağında nane, kimyon ve kişniş gibi etkili baharatların yanı sıra maydanoz, dereotu aromalı otları yaygın kullanılması mutfakların ayırt edilmesini sağlamaktadır (Montagné, 2005; Altaş, 2017).

Portekiz mutfağında, çorba çeşitlerinin fazla olduğu, şarküteri ürünlerinin çok kullanıldığı, tatlılarında genel olarak yumurtalı ve çok şekerli yapıldığı son olarak deniz mahsullerinin önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Portekiz mutfağı yemeklerin sunumu açısından fazla estetik değildir. Buna örnek olarak denizden çıkarmış olduğu ürünleri ayırt etmeksizin pişirerek ve zeytinyağı, sarımsak ile tatlandırmışlardır (Altaş, 2017). Çorbalar koyu kıvamlı değil doğal hali ile

kullanılmaktadır. İçecek olarak kahve dışında limonata, baldırıka şurubu ve anason şerbeti tüketilmektedir. Zengin üzüm bağlarına sahip Portekiz yıllardır kalitesi denetlenen ve kayıt altına alınan sofralık şarap üretimi yapmaktadır (Nowak ve Wichman, 2010).

Yunan mutfağı

Yunanistan uzun yıllar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu topraklara yerleşen medeniyetler Yunan mutfağının oluşumunda etkili rol oynamaktadır. Özellikle Bizans ve Osmanlı dönemlerinde kültürlerin birbirinden etkilendiği görülmektedir. 1923'te nüfus mübadelesiyle birçok Rum'un Yunanistan'a göç etmesi üzerine Anadolu mutfak kültürünü de beraberinde götürmüştür (Kittler, vd., 2012).

Yunan mutfağı konumundan dolayı deniz mahsullerinin önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra koyun ve keçi yetiştiriciliği yapılmaktadır. Ekmek, zeytinyağı ve şarap Antik zamandan kalma inanışlar doğrultusunda önemi vurgulanmaktadır (Özen, 2016).

Bulgar mutfağı

Bulgaristan 5 yüzyıldan fazla bir süre Osmanlı imparatorluğunun egemenliği altında kalmış bir ülkedir (Nasrattınoğlu, 2008). Bu sebepten dolayı Bulgar mutfağının esasında Türkler tarafından oluşturulduğu görülmektedir. Rakı ile birlikte tüketilen mezeler, helva, yoğurt gibi ürünler kullanılmaktadır. Kuzu sakatatı ya da işkembeli tavuk çorbası Bulgarların en sevdiği yemekleri oluşturmaktadır (Montagné, 2005). Bunun dışında diğer ülkelerden de etkilendiği görülmektedir. Örneğin İtalyan ve İspanyol mutfakları ile benzerlikleri göze çarpmaktadır.

Bulgar mutfağının özelliklerinden biri yemeğe giren malzemelerin aynı anda pişirilmesidir. Soğan, sarımsak, kırmızı biber, karabiber, yenibahar ve defne yaprağı bolca kullanılmakta bunun yanında nane, fesleğen, biberiye, kekik gibi aroması yoğun baharatlarla oluşturulan karışımlar kullanılmaktadır. Yapılan karışım genellikle etlere, çorbalara ve diğer yemeklere eklenerek enfes tat vermesi sağlanmaktadır (Köksal, 2016).

Bulgaristan da hemen hemen her yörede ve yılın belirli dönemlerinde yiyecek-içecek festivalleri düzenlendiği görülmektedir. Bu festivallerden; Ağustos ayında *bal festivali*, Ocak ayında *patates festivali* ve Kasım ayında *kabak festivali* gibi festivaller düzenlenmektedir. İçecek kültürüne bakıldığında şarapları ile ön plana çıkmaktadır (Altaş, 2017).

Kosova mutfağı

Kosova mutfağı genellikle hamur işini ve et yemeklerini ağırlıklı olarak tüketmektedir. Kosova mutfağının kökeni Türk mutfağından oluşsa da kültürlerarası etkileşim sebebi ile farklılıklar oluşmaktadır (Yalçın Çelik, 2011). Kosova kültürel etkileşimin yanında coğrafi konumu gereği mutfağın oluşumuna katkı sağlamaktadır. Sebze olarak yemeklerinde genellikle biber, patates, pırasa, lahana ve patlıcan kullanılmaktadır. Zeytinyağı kullanımının hiç yok denecek kadar az olması dikkat çekmektedir (Altaş, 2017).

Yemekler 2 ana öğün olarak tüketilmektedir. İlk yemek olarak kuşluk olarak adlandırılan öğünün öğleye doğru yenmesidir. İkinci ana yemek ise akşam yemeğidir ve saat 16.00 ya da 17.00 da yenilmektedir. Başka bir ana öğün yenmemekte, çay sonrası tatlı ikramında bulunulmakta, börek ve poğaça ikram edilmektedir. Kahve tüketiminin oldukça fazla olmasının yanında çay, kahve kadar tercih edilmemektedir. Yemekler genel olarak fırında pişirilmektedir (Yalçın Çelik, 2011).

Makedonya mutfağı

Makedonya yaklaşık olarak 600 yıl Osmanlı İmparatorluğu etkisinde kalmış olmasıyla birlikte yemek kültüründe çoğunluk olarak Osmanlı mutfağının izlerini taşımaktadır. Buna örnek olarak birçok yemeğin adı ve içeriğinin neredeyse aynı olduğu görülmektedir. Günümüzde hala Makedonya da yaşamakta olan Türkler bulunmaktadır (Nasrattınoğlu, 2008).

Makedonya yemek kültürünün ekmekleri ile ünlü olduğu görülmektedir. En ünlü ekmeği ise mısır unu ile hazırlanmış ekmeklerdir. Nohutlu ekmekte bayramlarda tüketilen ekmek olarak önemini yitirmemektedir. Kuzu etinin ve tereyağın hiç eksik olmadığı mutfakta baharatlar hiç yok denecek kadar az kullanılmaktadır. Pilav ve et yemeklerinde tat ve koku vermesi için üzüm ve portakal kullanılmaktadır (Altaş,

2017). Makedonya'nın her şehrinde kaliteli şarap üretmek için kaliteli üzümler yetiştirilmektedir.

Bosna- Hersek mutfağı

Bosna-Hersek mutfağında Osmanlı mutfak kültürünün ön plana çıktığı görülmekle birlikte Avusturya-Macaristan mutfak kültürünün de etkisi bulunmaktadır. Bosna-Hersek mutfağında süt büyük önem taşımaktadır. Çok kullanılan diğer bir ürün ise baharatlardır. Kahvaltılarda genel olarak yumurta, peynir, reçel, bal ve ekmek tüketilirken yanında isteğe bağlı olarak çay, kahve ve sıcak süt içilmektedir. Öğle yemekleri ise günün en önemli ana öğünü olarak görülmekte, çorba ile başlayıp, et ya da sebze yemeği yanında salata ve son olarak tatlı ile sonlandırılmaktadır. Akşam yemekleri genel olarak 20.00 den sonra yenilmekte ve hafif olarak atlatılmaktadır. Puding ve kek gün içerisinde tüketilirken baklava ve tulumba özel günlerde tercih edilmektedir. Kendine özgü *tufahiye* adı verilen yöresel tatlısı bulunmaktadır. Elma tatlısı olarak da geçmektedir. Ceviz ve krema ile sunulmaktadır (Altaş, 2017).

Yöresel yemek olarak *Bosanski lonac* adında güvecin fırına verilerek yavaş yavaş pişirilen et ve sebzelerden oluşmaktadır. Diğer yöresel yemeği ise *Cevapi*, kömür ateşinde pişirilen küçük baharatlı köftelerden oluşmaktadır. Bunun yanında yaprak sarması, lahana sarması ve odun ateşinde pişirilen kuzu şiş de önemli yemekler arasında yer almaktadır (Bellows, 2011). İçecek olarak bira tüketilmektedir. *Rakiya* adı verilen rakı ve şarap en çok tüketilen içkiler arasında yerini almaktadır.

Hırvat mutfağı

Hırvatistan diğer balkan ülkeleri gibi farklı medeniyetlerin yönetimine girmiş olsa dahi Avusturya- Macaristan İmparatorluğunda en uzun kalan ülke (Özen, 2016) olmasının yanı sıra Osmanlı hakimiyetine girmemesi sebebi ile de diğer balkan ülkelerinden farklı mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir (Brittin, 2011).

Hırvatistan, yemek kültürüne göre iki bölgeye ayrılmaktadır. Biri Akdeniz ikliminden etkilenen diğeri ise kara ikliminden etkilenen mutfaklardan oluşmaktadır. Akdeniz ikliminden etkilenen mutfakta çoğunlukla dalmaçya lahanası ve roka haşlanıp üzerlerine zeytinyağı dökülmesi ile tüketilmektedir. Kara ikliminin hâkim olduğu

mutfaklarda ise daha çok sığır eti ve kümes hayvanlarının etlerinin tüketildiği görülmektedir. Kendi yapmış oldukları peynirleri tüketmektedirler (Altaş, 2017). Fazla baharat kullanmamaktadırlar. Sürekli olarak acı-tatlı kırmızı biber, karabiber ve kurutulmuş sebze tozlarından oluşmuş adına *vegeta* denilen bir tür sebze tozu kullanılmaktadır. Hırvat mutfağında çoğunlukla taze otlar ve fırında pişirilen etler şimşir ile hazırlanmaktadır.

Yöresel olarak Hırvatlar sabah, öğle, akşam olmak üzere üç ana öğün tercih etmektedirler. Sabahları çok hafif kahvaltı yapar, öğle yemeğinde çorba, etli yemek ve başka bir çeşit yemek olmak üzere üç çeşit olarak tüketmektedirler. Genelde yemek olarak et ve sebze ile yapılan sulu bir yemek olmasını tercih ederler. Yemekten sonra hafif tatlı tercih ederler. Pazar günü aile ile birlikte yenilen öğle yemekleri çok önemli olmakla birlikte saatlerce sürdüğü belirtilmektedir (Altaş, 2017). Etkilendiği ülkelerden aldığı yemeklere bakıldığında; İtalya'dan makarna ve balık yemeklerini, Macaristan'dan güveç ve et yemeklerini, Viyana'dan pasta çeşitlerini, Osmanlı ve Türk mutfağından ise sarma, dolma ve yufkayı kendi mutfak kültürüne yerleştirmişlerdir. Buna karşılık mutfak kültürlerini kaybetmedikleri görülmektedir.

Hırvatistan da iki farklı bölgede şarap üretilmektedir. Karasal alanda beyaz şarap üretilirken denize yakın alanlarda daha çok İtalyan şaraplarına benzeyen şaraplar üretilmektedir. Yıllık şarap üretimi 140 milyon litreyi aşmaktadır. Kişi başına yıllık şarap tüketimi 47,66'dır. Bira da ise dünyanın en çok bira tüketen ilk 15 ülkesi arasında yer almaktadır (Fumey ve Etcheverria, 2007).

1.1.2.5. Kuzey Avrupa mutfağı

Alman mutfağı

Mutfak her zaman Alman kültüründe önemli bir yere sahiptir. 1712-1786 yılları arasında hüküm sürmüş Kral II. Frederick halka patates tohumları verip, patatesin nasıl yetiştirileceğini göstererek, patatesi milli yiyecekleri olarak tanıtmıştır. Lakin birinci ve ikinci Dünya Savaşı ülkeyi kıtlığa sürüklemiştir. İkinci Dünya Savaşından sonra açlığın devam etmesi üzerine birçok ülke yardımda bulunarak ülkenin yeniden inşa edilmesine yardım etmişlerdir (Vatan, 2017).

Alman mutfağının temelinde yulaf, çavdar ve meyve aromalı ekmekler ile av etlerinden yapılan rostolar bulunmaktadır (Sonuç, 2016). Alman mutfağında domuz etinin önemi büyüktür. Özellikle domuz etinden yapılmış sosisler dikkat çekmektedir. Sosislerin çeşitliliği açısından ortalama 1500 türde domuz sosisi bulunmaktadır. Bunun yanı sıra ekmeğe de çok önem vermektedirler. Yüzlerce ekmek çeşitliliği ile birlikte patateslerde farklı şekilde kullanılarak birçok yöresel yemek türlerini geliştirmişlerdir (MacVeigh, 2009; Sonuç, 2016).

Genellikle sebzeler sade tüketilmemekte, av hayvanları, domuz, kırmızı et, balık ile yapılan yemeklerin yanında garnitür olarak servis edilmektedir (Oktay, 2018). Kızarmış soğanlar et yemeklerinin yanında yaygın olarak kullanılmaktadır. Balıklardan alabalık en fazla tüketilen tatlı su balığı olmakla birlikte bunun yanı sıra sazan ve turna balığı da tercihler arasında bulunmaktadır.

Alman mutfağında baharatlar yaygın olarak kullanılmamaktadır. Baharatlar en çok işlenmiş etlerde tercih edilmektedir. Sıklık ile kullanılan baharatlar ise maydanoz, defne, kekik, karabiber, ardıç meyvesi, reyhan, adaçayı, kimyon, kırmızı biberden oluşmaktadır (Vatan, 2017).

Zengin kahvaltı kültürüne sahip olan Alman mutfağı, çeşitli reçeller, peynir, ekmek, bal, yumurta, jambon, salam gibi işlenmiş gıdalar, çay veya sert kahve ile tamamlanmaktadır. Hafta sonları kahvaltıların daha özenli ve daha uzun saatlerde yapıldığı gözlemlenmiştir. 1990 yıllardan itibaren kafelerde başlayan *brunch* anlayışı da yaygınlaşmaktadır (Metzger, 2008). Öğle yemeği en önemli öğün olarak görülmektedir. Öğle yemeğinde genel olarak, çorba ile başlanıp, et ve sebze ile hazırlanmış yahni ve son olarak tatlı tercih edilmektedir. Tatlılardan genellikle taze meyve ve pastalar tercih edilmektedir (Oktay, 2018). Akşam yemeğinde ise az miktarda yemek ile kahvaltılık malzemelerin oluşturduğu hafif bir öğün olarak tercih edilmektedir (Sonuç, 2016).

Alman mutfak kültüründe içecek olarak genellikle sıcak çikolata tercih edilmektedir. Çorba kasesi büyüklüğündeki fincanlarda sunulmaktadır. Bunun yanı sıra soğuk içeceklerden bira Alman kültüründe milli içecek olarak kabul edilmektedir. Kısacası Alman mutfağı, sosisleri, ekmekleri, pastaları ve biraları ile kendine özgü mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Oktay, 2018).

Avusturya mutfağı

Avusturya, 600 yıllık tarihi boyunca birçok milletin mutfak kültürünü kendi mutfak kültürü ile harmanlayıp dünya mutfakları arasında yer almaktadır. Mutfak kültüründen esinlendiği ülkeler arasında; İtalya'nın makarna, dana eti ve domates soslarından, Almanya'nın patates yemekleri ve lahana turşusundan, Çek Cumhuriyeti'nin köfte çeşitlerinden, Balkanların sebze ve pirinç yemeklerinden, Polonya ve Rusya'nın çorbalarından, ekşi kremasından son olarak Türkiye'nin kahvesinden etkilendiği görülmektedir (Vatan, 2017).

Bir efsaneye göre 1683 yılında Viyana Savaşı sonrasında Türk ordusunun Avusturya'dan çekilmesi ile bırakılan çantalar arasından kahve çekirdeklerinin bulunması, Avusturya'nın kahve kültürü ile tanışmasına ve kahvenin Avusturya'nın bir kimliği olarak gösterilmesine sebep olduğu belirtilmektedir (Nenes, 2009; Sonuç, 2016).

Avusturya mutfağında kahvaltı, ekmek, tereyağı, reçel, kahve ya da sütlü içeceklerden oluşan hafif besinlerden oluşmaktadır. Kahvaltı ve öğle yemeği arasında hardal ile sunumu yapılan sosis, atıştırmalık olarak tüketilmektedir. Öğlen yemeği ana öğün olarak görülmekte ve başlangıç olarak çorba tüketilmektedir. Sonrasında ana yemek olarak et çeşitleri yer almaktadır (Vatan, 2017). Avusturya'nın en ünlü ana yemeklerinden biri olan *wiener şinitzel,* İtalyan mutfağının *milanese* yemeğinden esinlenildiği tahmin edilmektedir (Nenes, 2009). Ana yemeklerde en çok ünlü yemeklerden olan mavi alabalık tercih edilmektedir. Mavi alabalık eritilmiş tereyağı ve patates ile servis edilmektedir (Brittin, 2011). Akşam yemekleri ise soğuk et, füme balık, peynir, ekmek, şarap ve biradan oluşmaktadır (Vatan, 2017). Avusturya mutfağına özgü tatlılara bakıldığında en sık *elmalı strudel* tercih edilmektedir (Brittin, 2011; Nenes, 2009; Sonuç, 2016). Avusturya'nın güneyinde şarap üretimi yapılmaktadır. Bunun yanında beyaz bira ve marzen ülkede yaygın olarak tüketilen bira çeşitlerindendir.

Belçika mutfağı

Belçika mutfak kültürü, tarihi boyunca birçok savaşa sahne olması sebebiyle ülkelerin kültürlerinden etkilenmiştir. Belçika konumu gereği Fransız ve Alman mutfak kültüründen de esinlenilerek bugün ki halini almıştır. Fransızlardan yemek pişirme tekniklerini alırken Almanlardan yemeğin sunumu ile ilgili bilgiler edinilip uygulanmıştır. Tarımla ilgilenen ülke nüfusunun sadece %5'ini oluşturmaktadır. Buna karşılık 164 çeşit peyniri bulunmaktadır. Belçika da en çok midye, patates kızartması, waffle ve hindiba tercih edilmektedir. Waffle Belçika'da yöresel bir hamur tatlısıdır. Belçika'nın milli içeceği bira olmakla birlikte 300 çeşit farklı bira üretilmektedir. Bunun yanı sıra 18'i en yaygın olarak kullanılmaktadır. Şarap ise ithal edilmektedir. Belçika'nın önemli besin kaynağı ekmek ve patates olarak bilinmektedir (Vatan, 2017).

Ülkenin kuzey bölgesine bakıldığında düz bir araziye sahip olması, denize kıyısının olması ile tercih edilen ürünlerin deniz mahsulleri ile yanında sebzelerden oluştuğu görülmektedir. Ülkenin güneyini ise tepeler, vadiler ve ormanların oluşturması sebebi ile domuz eti ve av hayvanlarının tercih edildiği görülmektedir (Brittin, 2011). Özel günlerde büyük sofralar kurularak yöresel yemekler sunulmaktadır. Dini ve resmi bayramlarda halk hamur işi yapmaktadır. Aile yemeklerinde ise kuzinede tavşan, ülkenin önemli yöresel yemekleri arasındadır.

Hollanda mutfağı

Hollandalılar, baharatları doğudan batıya getirerek baharat ticaretinde önemli rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra doğu ülkelerin baharatlarını getirirken, fırında pişirilmiş unlu mamulleri de getirmişlerdir. Hollanda da kültürel mutfak anlayışı 20. Yüzyılda tamamlanmış olsa da yoksulluğun hüküm sürmesi sebebi ile beslenmeyi önemseyen aşçılık okulları açılarak, çoğunlukla kadınların eğitim aldığı, yemek pişirme tekniklerinin gösterilerek, maliyeti ucuz yemeklerin öğretilmesiyle Hollanda mutfak kültürünü etkilemiştir (Wilson, 2006).

Yöresel beslenme kültürüne bakıldığı zaman patates, sebze, et ve balık yaygın kullanılmaktadır (Brittin, 2011). Bölgelere ayrıldığında Hollanda'nın kuzeyinde, tarımın gelişmesiyle et ve et ile yapılan yemekler tercih edilmektedir. Güneyinde, Belçika'nın etkisinde kalarak öğünlerinde sebze ve çorba ağırlıklı kullanılmaktadır.

Ülkenin batısında ise peynir, mayonez ve hardalın yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir (Vatan, 2017).

Hollanda'nın yeme içme alışkanlıklarına bakıldığında kahvaltıda, rafadan yumurta, peynir, roll (küçük ekmek), sıcak çikolata, kahve veya çay tercih edilmektedir. Öğle yemeklerinde sandviç satan dükkanlarda atıştırmalık olarak kullanılmaktadır. Çay saatlerinde ise pankekler, reçel ve tereyağı ile servis edilmektedir. Tatlı olarak en yaygın muhallebi tüketilmektedir. Hollanda sokaklarında tuzlanmış ringa balığı tercih edilmekledir. Lakin mevsimlik olarak tüketilmektedir. Örneğin mayıs ayında ringa balığı tüketilirken kışın daha çok çorbalar ve yahniler tercih edilmektedir. Hollanda'nın geleneksel içeceği olarak *jenever* kullanılmakta ve genellikle yılan balığı ile servis edilmektedir (Brittin, 2011).

İngiltere mutfağı

İngiliz mutfağına bakıldığı zaman Vikinglerin, Romalıların ve Fransızların mutfak kültürlerinden etkilenerek bugünkü mutfağın şekil alması sağlanmıştır (Vatan, 2017). İngiltere de 19. Yüzyılda 9 milyonluk nüfusun beşte biri kasabalarda yaşayıp, tarımla uğraşarak yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını kendileri karşılamaktaydı. Lakin 20. Yüzyılın başlarında nüfusun artması, insanların şehirde yaşaması üzerine ülkenin yiyecek ve içecek ürünlerini dışarıdan almasına sebep olmuştur. Dışarıdan alınan ürünlerden en yaygın olarak süt ürünleri, buğday ve donmuş etler daha çok tercih edilmektedir. Ürünlerin dışarıdan alınması sebebiyle hastalıklar artmış ve buda İngiliz mutfak kültüründe değişimlere yol açmıştır. Bu doğrultuda Çin ve Hindistan mutfak kültürünün etkileri görülmektedir (Jones, 2003).

İngiltere mutfağını diğer ülkeler ile kıyasladığımızda mutfağının daha zengin olduğu görülmektedir. İngiltere mutfak kültürünün temelini et, bira ve ekmek oluşturmaktadır. Sofralarında patates, pirinç, makarna, çay, kahve, çikolata, şeker ve turunçgiller yaygın olarak kullanılmaktadır. Mutfak kültüründe etkisini sürdüren yöresel mutfak anlayışı mevsimlik ürünlerin kullanılmasına ve mutfağının sade olmasına dikkat etmektedir (Yumuk, 2016).

Üç ana öğün bulunmaktadır. Kahvaltı genellikle çay ve kahve eşliğinde domuz eti, sosis, yumurta, mantar, domates, pişmiş fasulye ve kızarmış ekmekten oluşmaktadır.

Bunun dışında hızlı kahvaltı olarak da tabir edilen kahve ya da çay, portakal suyu, bir kâse tahıl, kruvasan ve tosttan oluşan kahvaltılar da tercih edilmektedir. Öğle yemeklerinde çalışma hayatının yoğun olmasından dolayı önceden hazırlanmış, içerisinde patates cipsi, meyve ve içecek bulunan paketlerin öğünün geçiştirilmesi için kullanıldığı görülmektedir. Pazar günleri öğle yemeğinde rosto ve hamur işi yapılmaktadır. Akşam yemeklerinde ise köri, pirinç ya da makarna, bezelye, havuç, lahana, soğan ve patates tüketilmektedir (Vatan, 2017). Meyve ve sebze üretiminde devletin çiftçilere desteği ile organik gıda yaygın olarak kullanılmaktadır (Jones, 2003).

İngiltere mutfağına özgü önemli yemeklerden görülen patates kızartması ve balıktan oluşan *Fish and Chips (balık ve patates kızartması)*'tir. İngiltere mutfağının içecek kültürüne bakıldığında en yaygın kullanılan sütlü çaydır. İngiliz İmparatorluğunun Doğu Asya'daki kolonilerinin geri dönmesi ile İngiltere çay ile tanışmıştır. Bunun yanı sıra sıcak çikolata da bu kadar yaygın kullanılmaktadır. Alkollerden bira ve elma şarabı da önemli içecekler arasında yerini almaktadır (Rayner, 2002).

İskandinav ülkeleri

İskandinav ülkeleri olarak belirtilen ülkeler Danimarka, İsveç, Norveç, Finlandiya ve İzlanda'dan oluşmaktadır. İskandinav mutfaklarına bakıldığında hemen hemen yemek kültürlerinin aynı olduğu görülmektedir. Konumu gereği deniz mahsulleri sıklıkla kullanılmaktadır. Bunun yanında kümes hayvanları, domuz eti, av hayvanlarından en çok geyik eti, balina, kaz hatta ayı eti tüketilmektedir. Soğuk bir iklime sahip olması sebebiyle genellikle besin değeri yüksek, vücut direncini arttıran et ve yağ tüketiminin diğer besinlerin tüketiminden oldukça fazla olduğu belirtilmektedir. Sebzelerden ise genellikle orman sebzeleri ve mantar çeşitleri tercih edilmektedir (Vatan, 2017). Kahve tüketiminin fazla olduğu İskandinav ülkelerinde en çok ithalatı yapılan ürün olarak gösterilmektedir (International Coffee Organization, 2016).

Üç ana öğünle beslenilmektedir. Bunlardan en önemli öğün akşam yemeğidir. Kahvaltıda kurabiye, süt, yağ, reçel ve sınırlı miktarda ekmek tüketilmektedir. Öğle yemekleri genellikle sandviçlerle geçiştirilmektedir. Akşam yemeklerinde ise çorba ile başlanmakta akabinde balık ya da et ile devam etmektedir (Vatan, 2017). Genellikle soğuk yemekler tercih edilirken, günde bir tabak sıcak yemek servis edilmesi,

yemeklerin tümünde baharatlı soslar kullanılması yöresel yemek kültürünün özelliklerindendir (Akman ve Mete, 1998). Pişirme tekniği olarak genellikle haşlama tercih edilmektedir. Hamur işleri yaygın olarak tüketilmektedir. Balıklardan en çok tüketilen ise ringa balığı olarak belirtilmektedir. Bira, meyve şarapları ve bal likörü en çok tüketilen alkollü içecekler arasında yer almaktadır (Yumuk, 2016).

İsviçre mutfağı

İsviçre, herhangi bir kültürel mirasa sahip olmayan, tek bir milletten oluşmayan içerisinde Alman, Fransız ve İtalyan etkilerini barındıran bir ülke olarak belirtilmektedir (Nenes, 2009). İsviçre bir tarım ülkesi olarak bilinmektedir. Dolayısı ile patates, peynir ve çikolata İsviçre'nin yöresel besinlerini oluşturmaktadır (Vatan, 2017). Malzemelerin kalitesi, yemeklerin hazırlanışı ve servisin basitliği İsviçre mutfak kültürünü ön plana çıkarmaktadır (Sonuç, 2016).

Kahvaltıda genellikle ekmek, tereyağı, reçel, bal, peynir, tahıl, süt, soğuk ya da sıcak çikolata, çay veya kahve tüketilmektedir. Öğle yemeği sandviç ya da tahıllı gevrekler ile geçiştirilmektedir. Akşam yemeklerinde ise ekmek, peynir, çorba, kurutulmuş et ile hafif yemekler tercih edilmektedir (Vatan, 2017). Ekmek önemli bir besin kaynağı olarak görülmekte, et ve balığın pahalı olmasından dolayı nadir alınıp özenli bir şekilde garnitür ile tüketilmektedir (Sonuç, 2016).

İsviçre'nin yöresel yemeklerinden peynir fondü ve diğer uluslararası bilinirliği yüksek olan peynir yemeği *(raclette)* tüketilmektedir. Peynir fondü özel olarak yapılan peynirlerin eritilerek şarapla karıştırıldığı ve ekmek küplerinin batırılarak yendiği yöresel bir lezzettir. Peynir fondünün çeşitleri bulunmaktadır (Brittin, 2011). Raclette büyük silindir şeklinde yöresel peynir olarak bilinmektedir. Raclette peynirinin kesilen yüzünün ateş yardımı ile eritilip patates kızartmasının üzerine sunumu ile servis edilir (Nenes, 2009). Tatlı olarak en çok İsviçre çikolatası tercih edilmektedir. Bunun yanı sıra içeceklerden ise elma suyu tercih edilmektedir. Şarap üretimi yapılmakta olup kendine ait likörü de bulunmaktadır (Vatan, 2017).

Macaristan mutfağı

Macarlar M.S. 800'lü yıllardan itibaren göçebe bir hayat sürmelerinden dolayı birçok ülkenin mutfak kültüründen izler barındırmaktadır. Yöresel yemeği olarak Gulaş, Macarların beslenme alışkanlıklarının bir göstergesidir (Vatan, 2017). Balık çorbası ve paprika tavuk yöresel yemeklerden kabul edilmektedir. Bunun yanında yaygın olarak kullanılan besinler arasında en çok kırmızı biber üzerine çeşitli yemekler bulunurken, yemeklerin terbiyesi için ise ekşi krema kullanılmaktadır. Peynir çeşitliliği fazla olmasından yaygın tüketilmektedir. Çorba ve et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılan *galuska* küçük hamur köfteri olarak tanımlanmaktadır (Köksal, 2016).

Macarlar kahvaltıda taze ekmek ya da tost, peynir, krem peynir, pastırma, salam, haşlanmış yumurta, meyve ve sebze tüketmektedirler. Kahvaltıda içecek olarak süt, kahve ya da çay tercih edilmektedir. Krepler, poğaçalar, kremalı pastalar önemli bir yer tutmaktadır. Öğle yemeği günün en önemli öğünüdür ve içeriğinde soğuk mezeler, çorba, ana yemek ve son olarak tatlı yer almaktadır. Akşam yemeği ise genel olarak hafif olarak geçiştirilmektedir. İçeceklerde 21 çeşit maden suyu bulunmakta olup tüketimi oldukça fazladır. Türk kahvesi sık tüketilen kahve çeşitlerindendir. Şarap üretilmekte ve tüketilmektedir (Vatan, 2017).

Polonya mutfağı

16-18. Yüzyılları arasında Lehistan- Litvanya Birliği olarak bilinen Asya ile Avrupa kervan yolu üzerinde bulunan ülke birçok ülkenin mutfak kültüründen esinlenildiği görülmektedir (Köksal, 2016). Polonya mutfağında et üzerine fazla yemekler yapılmamakla birlikte genellikle sebze tüketilmektedir. Sebzelerden en çok lahana, kereviz, marul ve pırasa yaygın olarak kullanılmaktadır (Vatan, 2017).

Yöresel yemeklerine bakıldığı zaman pancar ile yapılan *borş* çorbası, çavdar unu, mantar ile yapılan *jurek* çorbası, beyaz lahana turşusu, birkaç çeşit et, sosis, mantardan oluşan *bigos* yemeği, ekşi lahanadan yapılan *golabki* sarması, içi çeşitli malzemelerle hazırlanan mantısı, *ringa* ve *morina* balığından yapılan yemekleri yaygın olarak tüketilmektedir (Köksal, 2016).

Kahvaltıda haşlanmış yumurta ya da omlet, tereyağı, sıcak tahıl, simit, jambon ve peynir tüketilmektedir. Öğle yemeği ikinci kahvaltı olarak görülerek; çorba, yumurta, sandviç ve soğuk et tüketilmektedir. Akşam yemeklerinde çorba, haşlanmış sebze ya da salata, patates, köfte ya da tahıl ürünlerinden oluşmaktadır. Polonya votkanın ilk vatanı olarak gösterilmektedir. Komposto ülkede çay, kahve ve sütün yanı sıra yaygın tüketilmektedir (Vatan, 2017).

Rusya mutfağı

Rusya dünyanın en geniş coğrafyaya sahip olması sebebiyle Rusya Mutfağı çok kültürlü geniş bir mutfak olarak tabir edilmektedir. Rus mutfağını; çorbalar, balık ya da etten yapılan yemekler, sebzeler ve tahıllar oluşturmaktadır (Vatan, 2017).

Rusya'nın mutfak kültüründe çorba vazgeçilmez olarak görülmekte, sıcak ve soğuk sunulmaktadır. Yöresel olarak bilinen çorba, pancardan yapılan borş çorbasıdır. Rus mutfak kültüründe et ürünlerinden çoğunluk olarak domuz eti, sığır, kuzu, kümes ve av hayvanlarının eti tüketilmektedir. Yöresel et yemeklerinden, domuz etinden yapılan *bujinina* ve ekşi kremalı mantar sosu ile hazırlanan *Boeuf Stroganoff* dünya çapında adını duyurmuş bir et yemeğidir (Köksal, 2016).

Genellikle ekşi kremalı sos, çorba, sebze, et, tavuk ve balık çeşitlerinde kullanılmaktadır. Geniş bir coğrafi yapıya sahip olması sebebiyle birçok kültürü içinde barındırsa da mutfağın ortak özelliğini ülkenin her yerinde yetişmekte olan aromatik otlar ve baharatlar oluşturmaktadır. Çoğunluk olarak dereotu, anason, nane, soğan, tarçın, tarhun otu, karabiber, safran gibi baharatlar et ve sebze yemeklerinde sıkça kullanılmaktadır (Vatan, 2017).

Kahvaltıda süt, çay, kahve ve meyve suyu tüketilmektedir. Rus yumurtası ve havyar sıklıkla tüketilmektedir. Öğle yemekleri günün en önemli öğünüdür. Saat 4 gibi yenmektedir. Yemeğe ilk olarak çorbalar ile başlanmakta, sonrasında et ile devam edilmektedir. Davetlerde sunulan başlangıç tabakları *zakuski* tabağı, genellikle deniz mahsullerinden oluşmaktadır. Tatlılar, orman yemişleri, yaban mersini ve balla hazırlanmaktadır. Bal sadece tatlılarda değil alkol yapımında da kullanılmaktadır (Vatan, 2017). Rusya'nın en ünlü içkisi votkadır. Votkadan sonra çavdar ekmeğinin mayalanması ile üretilen *kvas*, Rusya'nın ulusal bir içeceğidir.

Son zamanlarda Yeni Rus Mutfak kültürü ortaya çıkmaktadır. Yöresel yemekler düzenlenerek farklı isimler verilmiştir. *Kvas soslu kuzu eti, Flambe kaz ciğerli borş, Sebze havyarlı kerevit, Borodino dondurması* gibi yeni yemek çeşitleri üretilmektedir (Köksal, 2016).

Ukrayna mutfağı

Ukrayna konumu ve iklim özellikleri bakımından tarım ve hayvancılığa elverişli bir ülke olduğu görülmektedir. Ukrayna mutfağı çok çeşitli bir mutfak kültüründen oluşmaktadır. Bunun sebebi olarak da Almanya, Rusya, Türkiye, Polonya ve Macaristan'a konum olarak yakın olması, mutfak kültürlerinden etkilendiğini göstermektedir.

Ukrayna mutfağının yöresel yemeklerine bakıldığında, birçok ülkenin de yöresel çorbası olarak adını duyurmuş lakin ülkeden ülkeye yapımında değişiklikler göstermiş olan borş çorbası; pancar, defne yaprağı ve et ile lezzetlendiren, ekşi krema ile sunulan bir çorbadır. Bunun yanı sıra yöresel yemeklerden biri de mantıdır, yarım daireler şeklinde hazırlanmaktadır. Et yemeklerinde ise panelenmiş tavuğun içine dereotu ve tereyağı konularak hazırlanan *Kotleta po-kievski,* patates mücveri *deruni,* mısır unu lapası *banoş,* krep *mlintsi,* paskalya keki *paska,* ay çekirdeklerinden yapılan *helva* Ukrayna'ya özgü yöresel yemeklerinden bazılarını oluşturmaktadır (Köksal, 2016).

Ukrayna da bira yaygın olarak tüketilmektedir. Bunun dışında şarap ve likör de tüketilmektedir. *Samohon* adında yöresel votkaları bulunmaktadır. *Uzvar* adı verilen meyvelerden hazırlanan komposto içilmektedir. Kefir, çay, kahve ve süt sürekli tüketilen içecekler arasındadır (Vatan, 2017).

1.1.2.6. Orta Asya mutfağı

Orta Asya ülkeleri olarak bilinen öncesinde Sovyet Sosyalist Cumhuriyetleri Birliğine bağlı olan Kazakistan, Özbekistan, Kırgızistan ve Türkmenistan yer almaktadır. Orta Asya yüksek düzlükler, dağlar, ağaçsız stepler ile geniş çöllere sahip olması tarıma elverişli topraklarının bulunmamasına sebep olmaktadır. Halkın büyük bir kısmı tarımın olmaması sebebi ile hayvancılık ile geçimini sağlamaktadır. Ülkelerin coğrafi

yapıları, yemek kültürlerinin oluşturulmasında en önemli unsur olduğu görülmektedir (Güçlü Nergiz, 2017).

Orta Asya'nın yemek kültürünü çoğunluk olarak at, koyun, deve eti, kaymak, süt, peynir ve yoğurttan yapılan yöresel yemekler oluşturmaktadır (Gürsoy, 1995). Tandır adı verilen büyük fırınlar bulunmakta ve hamur ile hazırlanan ekmek ya da börek çeşitlerinin yapımında veya et ürünlerinin pişirilmesinde kullanılmaktadır. Tencere yemekleri ve kızartmalar yöresel mutfağın büyük bir bölümünü oluşturmaktadır. İçki olarak kısrak sütünün fermente edilmesi üzerine elde edilen kımız ve darıdan oluşan boza yaygın olarak tüketilmektedir. Et ve pirinç ana besin maddesi niteliğinde kullanılmaktadır (İnce, 2016). Dana etinin çok fazla tüketilmediği, tüketim alanlarının pastırma ve kavurma yapımlarında tercih edildiği belirtilmektedir. Sebze üzerine yapılan yemekler coğrafi şartlar sebebi ile kısıtlıdır (Gürsoy, 1995).

Orta Asya mutfağı, Türk mutfağının oluşmasında büyük önem taşımaktadır. Süt ve mayalanmış ürünlerin kökeni Orta Asya'dan gelmektedir (Güçlü Nergiz, 2017). Orta Asya ülkelerinin genel özelliklerine bakıldığında (Doğdubay, 2000; Güçlü Nergiz, 2017);

- Orta Asya mutfağında tahıllar önemli olmasının yanı sıra en çok ekmek tüketilmektedir.
- Hayvansal yağlar kızartmalar haricinde diğer yemeklerde kullanılmaktadır.
- Hamur üzerine yapılan yemekler yoğunluktadır.
- Ayran yaygın olarak kullanılmaktadır.
- Soğan, sıcak ve soğuk hazırlanan yemeklerin içine mutlaka kullanılmaktadır.
- Pilavlar et yemeklerinin yanında doyurucu özelliği olması sebebi ile kullanılmaktadır.
- Yemeğin hazırlanma aşamasında bütün malzemeler kavrulduktan sonra üzerine su konulmaktadır.
- Baharat önemli bir yere sahiptir.
- Kuru meyveler hoşaf yapımında ve yemeklerde kullanılmaktadır.
- Tatlı çeşitlerinden hamur ve süt ile yapılmış tatlılar tercih edilmektedir.
- Çay yemekler ile birlikte yaygın olarak tüketilmektedir.

1.1.2.7. Ortadoğu mutfağı

Ortadoğu; Arap, Osmanlı ve Fransız mutfak kültürlerinin birleşimi ile oluşan zengin mutfak kültürüne sahip bir bölgedir. Lübnan, Suriye, Katar, İran, Irak, İsrail, Ürdün, Kuveyt, Yemen, Birleşik Arap Emirlikleri, Bahreyn, Arabistan ve Umman gibi ülkelerin oluşturduğu bir bölgedir (Güllü, 2016). Farklı ülkelerden oluşmalarına rağmen, Ortadoğu bölgesinin dörtte üçü Arap olması sebebi ile aynı kültüre ve aynı dile sahip olduğu görülmektedir. Kültürlerin aynı olması mutfağa da yansımaktadır.

Ortadoğu uygarlığının en eski bölgesi olmasından dolayı köklü bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir. Mezopotamya olarak bilinen bu bölgede verimli toprakların bulunması, uygarlıkların yerleşik hayata geçişlerinde ilk olarak buraya yerleşmeleri, burada bitki ve hayvan yetiştirmelerine sebep olmaktadır (Nenes, 2009).

Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam dini gibi birçok dini içinde barındırsa da çoğunluk olarak İslam'a inanılmaktadır. Ülkelerin dini inançları kültürlerini ve beslenme kurallarını oluşturmaktadır. Dolayısı ile İslam'ın emirleri doğrultusunda oluşan kültürler, mutfak kültürünü de etkisi altına almaktadır. Ülkelerin çoğunun dini inancı İslam olması sebebiyle mutfak kültürleri benzerlik göstermektedir. Buna örnek olarak dini yönünün etkisi ile misafirperverlik duygusunun hâkim olduğu söylenebilir (Özbay, 2017).

Mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlayan bir diğer etken ise coğrafi koşullarıdır. Ortadoğu'nun çöl iklimine sahip olması beslenme alışkanlıklarında, acılı ve bol baharatlı, yağlı et yemekleri ile tahıl ürünlerinden oluşmasına sebep olmaktadır. En çok tüketilen besinler; bulgur, pirinç, patlıcan, kuru fasulye, nohut, yoğurt, tahin, tereyağı ve zeytinyağı en yaygın kullanılan ürünleri oluşturmaktadır (Güllü, 2016).

En yaygın özelliği yemeklerde kullanılan kokularıdır. Bunlardan; gül, kehribar, misk, kafur, portakal çiçeği, yasemin ve orkide sıklıkla kullanılmaktadır. Ekşi tatlara oldukça düşkün olan Ortadoğu bölgesi limon, sirke, sumak, nar ekşisi, vişne suyu gibi ürünleri et yemeklerini lezzetlendirmesi için kullanmaktadır. Baharatlardan ise sıklıkla tarçın, karanfil, karabiber, kimyon, safran, susam, nane, kekik, sarımsak kullanılmaktadır.

Bunların yanında kuruyemişlerde yemeklerin tat ve lezzetini değiştirmesi için kullanılmaktadır (Roger, 2000).

Et olarak, tavuk, dana eti, kuzu eti ve deve eti yoğun olarak kullanılmaktadır. Etlerin pişirilmesi yaygın olarak kuzinede yapılmaktadır. Etler pişirilmeden önce marine edilmektedir. Haşlama yapılacaksa eğer öncesinde bütün malzemelerin yağda kavurulma işlemi gerçekleştirilip sonrasında su konularak haşlama yapılmaktadır (Roden, 2000). Süt ürünlerinden yoğurt, labne, beyaz peynir, krema ve tereyağı en yaygın kullanılan ürünleri oluşturmaktadır. Hamur işlerinin yaygın tüketimi söz konusudur.

Kahvaltılarda genellikle hızlı hazırlanabilen hamur işleri, çay ya da kahve tüketilmektedir. Öğle yemekleri günün en zengin öğünü olarak görülerek, salata, meze ve et yemeklerinden oluşmaktadır. Akşam yemekleri genellikle geçiştirici öğün olarak kullanılmaktadır. Ekmek genellikle her öğünde bulunmaktadır. Düz yassı ekmek olan pide ya da lavaş tercih edilmektedir. Hurma besin değeri yüksek olmasından dolayı önemli olan ve en çok tercih edilen besin kaynağıdır (Özbay, 2017).

1.1.2.8. Afrika mutfağı

Afrika kıtası uygarlık tarihinin en eski yerleşim yeri olarak bilinmektedir. Pek çok kültüre ev sahipliği yapmış olan bu coğrafya, mutfak kültürü açısından birçok çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir. Hala süre gelen avcılık, toplayıcılık ve göçebe yaşamı sebebi ile dünya mutfaklarında ön plana çıkmamaktadır (Yetimoğlu, 2016). Lakin son yıllarda mutfak kültürünü duyurmak isteyen genç girişimciler, mutfak lezzetlerini, farklı ülkelerde, değişik sunum biçimleri ile tanıtmak istemeleri sebebi ile ön plana çıkmakta ve önem kazanmaktadır. Mutfak kültürü, bireyleri birleştirerek kültürü beslemektedir. Bir ülkenin yöresel yemeklerinin ve mutfak kültürünün insanlara tanıtılması üzerine gelişimi sağlanmakta ve gastronomik deneyimlere katkıda bulunmaktadır (Sunanta, 2005).

Afrika mutfağı coğrafi yapısı itibari ile kurak, sert hava koşulları ve seller sebebi ile az türde gıda çeşidine sahip olmaktadır. Besinlerin temin edilmesinde dışa bağımlı olan Afrika bölgesinde temel tarım ürünlerinin bölgelere ayrıldığı görülmektedir.

Bunlar; Güney Afrika'da mısır ve pirinç, Afrika'nın doğusunda muz, Afrika'nın kuzeyinde mısır, Hindistan cevizi, patates, domates, biber, fıstık, yer elması ve portakal gibi benzeri ürünlerin üretimi yapılmaktadır. Ülkede tek ihraç edilen ürün kahvedir (Gürsoy, 2004).

Afrika mutfağında et nadiren yenilen besinler arasındadır. Et çeşitlerinden sığır, keçi ve koyun tüketilmektedir. Bunun yanında etten elde edilecek besin değerlerini karınca, solucan, tırtıl ve diğer yenilebilecek besinler ile karşılayarak mutfak kültüründe yer almasına sebep olmuştur. İç kesimlerde beyaz et ve kırmızı et tüketilirken, kıyı kesimlerde deniz mahsulleri tüketilmektedir. Etler yöresel pişirme tekniği olan yahni şeklinde pişirilmektedir (Newman, 2004). Mantar, muz kızartması, pirinç çorbası, mısır ve buğday unu ekmeği yöresel yiyeceklerinden en temel yapı taşı olarak ifade edilmektedir.

Yemekler genellikle yerde yenilmektedir. Öğünlerde en önemli öğün öğle yemeğiyken sabah ve akşam yemekleri aperatif şekilde geçiştirilmektedir. Genellikle yemeklerin el ile tüketildiği görülmektedir. Yemekler kişiye özel tabaklar ile değil ortada bulunan çömlekler ile beraber tüketilmektedir. Alkollü içecekler nadiren tercih edilmektedir (Taşpınar ve Demirkol, 2017).

1.1.2.9. Türk mutfağı

Türkiye sahip olduğu tarihi, kültürel ve doğal güzellikleri ile turizm potansiyelinin yüksek olduğu ülkeler arasında yer almaktadır. Turizm potansiyelinin yüksek olduğu bir diğer unsur ise tarihin, kültür ile özdeşleşerek ortaya çıkardığı zenginliği ile bilinen mutfak kültürüdür.

Türk Mutfağı dünyanın en zengin ilk üç mutfağı arasında yer almaktadır. Yaşayan en eski ve en zengin mutfaklardan biri olduğu görülmektedir (Göker, 2011; Güzel, 2009; Cömert ve Özkaya, 2014). Mutfak kültürünün zenginleşmesinin sebebi köklü bir tarihi içinde barındırmasıdır. Türk kültürü, Orta Asya bölgesinde insanların göçebe yaşam tarzları sebebi ile et ve mayalanmış süt ürünlerinin kullanılması, Mezopotamya bölgesinden etkilenilmesi, Akdeniz çevresinde yetişen sebze ve meyvelerin kullanılması, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürünün oluşturulmasına sebep olmuştur (Önçel, 2015; Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017).

Kısacası Türk Mutfağının gelişim sürecine bakıldığında, Orta Asya'dan günümüze kadar farklı kültüre sahip milletlerin bir arada yaşayarak etkileşim halinde olması sebebi ile mutfak kültürünü geliştirdiği ve bunu günümüze kadar sürdürmesi ile dünya mutfakları arasındaki seçkin yerini aldığı görülmektedir.

Türk mutfağında kullanılan ürünlerin doğru kullanımıyla birlikte oluşturulan çekicilik, destinasyonların markalaşmasına büyük katkılar sağlayacaktır (Cömert ve Özkaya, 2014). Eski Türklerin ana yiyeceklerine bakıldığında çoğunluk olarak küçük baş hayvanların eti ve onlardan elde edilen süt ürünleri kullanılmaktadır. Türk sofrasında süt tek başına tüketilmesinin yanı sıra süt ürünleri ile sütlü, yoğurtlu yemek ve tatlılar olarak oldukça çeşitlilik göstermektedir (Güler, 2010; Girgin vd, 2017). Türk mutfağı çok zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasının nedeni dönemsel olarak farklılaşan köklü tarihi içinde barındırmasından dolayıdır. Türk mutfağını dönemler olarak ele aldığımızda Türk mutfağı; Orta/İç Asya dönemi, Karahanlı- Memlükler dönemi, Anadolu Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı Dönemi, Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültürü olmak üzere beş ana dönemde incelenmektedir (Üner, 2014).

Selçuklu dönemindeki mutfak kültürü, dini inanışlarının getirmiş olduğu kurallar neticesinde geleneksel ürünlerin kullanımı ve israftan kaçınmak için getirilen kısıtlamaların oluşturduğu sadelik göze çarpmaktadır. Selçuklu mutfak kültürü gerek sahip olduğu gelenekler gerekse göçebe bir toplum olmasından dolayı birçok avantajı barındırırken bu avantajları dinin kurallarına göre uyarlayıp oldukça zenginleştirmiştir (Kızıldemir vd., 2014; Girgin vd., 2017).

Osmanlı döneminde Türk mutfak kültürünün en parlak dönemini yaşadığı görülmekte ve günümüzde de kullanılan teknikleri ile yapı taşı olarak nitelendirilmektedir. Osmanlı dönemi, Türk mutfağının büyük bir zenginliğe ulaştığı dönem olarak gösterilmektedir (Gürsoy, 2013). Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafyaya sahip olması ile birlikte kültürel etkileşimin fazla olması, Türk mutfağının gelişmesine katkı sağlamıştır (Güler, 2010). Osmanlı Saray Mutfağının kültürüne bakıldığında kendine has bir dizaynı, düzeni ve kurallarının mevcut olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda oluşan yemek sanatı, yemek kültürü, sofra zenginliği akla gelmektedir. Padişahlar döneminde, Osmanlı Saray Mutfağı farklılık göstermektedir. Örnek olarak; Fatih Sultan Mehmet döneminde yemeğin çeşitliliğinin yanı sıra sade ve

doyuruculuğuna önem verildiği görülmektedir. Deniz ürünlerinin tüketimi de bu dönemde oldukça artmıştır. Osmanlıda ilk yemek yeme kuralları Fatih Kanunnamesi ile uygulanmıştır (Girgin vd., 2017). Osmanlının gelişmesi Türk mutfağına yansırken İmparatorluğun gerilediği dönemlerde de Türk mutfak kültürünün etkilendiği görülmektedir (Güler, 2010). Sarayda pişirilen yemekler ile halkın yedikleri arasında bir fark olmadığı görülmektedir (Kızıldemir vd., 2014).

Türk gelenek-görenek, örf ve adetlerinde yiyecek-içecek unsurunun önemli bir öğe olduğu görülmektedir. Türk Mutfağının da bu denli zenginleşmesinin sebebi olarak sosyal kaynaşmanın sebep olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Bunun yanı sıra diğer mutfaklar gibi Türk Mutfağı da kültürel, coğrafi, ekolojik, ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillendiği görülmektedir.

Türk Mutfağının genel özelliklerine baktığımızda; (Çakıcı ve Eser, 2016)

- Türk yemeklerinin çoğunlukla tarım ürünleri ve hayvansal ürünlerden oluştuğu görülmektedir,
- Her mutfak kültüründe olduğu gibi Türk mutfak kültürü de coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir,
- Jeopolitik konumu gereği tarihi gelişimi boyunca birçok kültür ile etkileşim halinde olması sebebiyle bu durumun yemeklerde de değişikliğe sebep olduğu görülmektedir,
- Türk kültüründe özel günlere ve törenlere değer verilmesinden dolayı yapılan yemeklerde bu duruma göre değişiklik göstermektedir,
- Dini inancın büyük ölçüde yemek çeşitliliğini etkilediği görülmektedir.

Zengin bir mutfağa sahip olan Türk Mutfağı, çekiciliği ile gastronomi turizmi için tercih edilen bir mutfaktır. Yapılan çalışmalara göre bölgeyi ziyaret eden turistlerin %20-25'inin gastronomi amaçlı tercih ettiği belirtilmektedir (Aslan, 2010; Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Türkiye'nin gastronomi turizmi üzerine yapılan SWOT analiz incelendiğinde, geleneksel yemek kültürü, zengin yiyecek ürünleri, yöresel mutfağı, şarap üretimi, gastronomi üzerine açılan kurumların varlığı, son yıllarda üniversitelerde gastronomi alanında eğitim programlarının geliştirilmesi, gastronomi turizminin güçlü yönleri arasında yer almaktadır. Zayıf yönlerine bakıldığında ise; mutfak kültürünü

geliştirmeye ve çekici bir turizm ürünü oluşturmaya yönelik pazarlama planlarının olmayışı, gastronomi turizmini içeren paket turların eksikliği, kamu ve özel sektör arasındaki iş birliği ihtiyacı, tutundurma faaliyetlerinde yetersizlikler olarak sıralanmaktadır (Şahin, 2014).

1.1.3. Gastronomi Turizminin Çekicilik Unsurları

Çekicilik, destinasyonun sahip olması gereken ve bu doğrultuda deneyimlenmesi için seyahate çıkmaya teşvik eden bir unsurdur. Son yıllarda, internetin ve sosyal medya kullanımının yaygınlaşması üzerine insanların, deniz-kum-güneş algısının yerine kısa süreli ve daha sık seyahatlere çıktığı görülmektedir. Bu bağlamda tüketici profilinde de değişimler yaşanmaktadır. Tüketici profilinin değişmesi üzerine üretici, turistik ürünlerin rakiplerinden farklı ve dikkat çekici özelliklere sahip olmasının yanı sıra değişik iletişim kanallarının kullanımına da dikkat ederek, alternatif turizm çeşitlerini ortaya çıkarmaktadır. Alternatif turizm çeşitlerinin artması üzerine turistler daha çok kendi zevklerine yönelik seyahatler yapmaya başlamışlardır. Bu alternatif turizm çeşitlerinden biri de gastronomi turizmidir. Gastronominin çekicilik unsuru olmasının sebeplerinden bazıları şunlardır (İşevcan Ertamay ve İrigüler, 2018):

- Sürekli yayın yapan yemek kanalları,
- Yöresel lezzetler üzerine yapılan gezi programları,
- Yemek yarışmaları,
- Yemek Festivalleri
- Tarif kitapları,
- Yapılan araştırmaların artması üzerine kitaplardaki artış,
- Sokak lezzetleri üzerine belgeseller,
- Sosyal medya paylaşımları,
- Seyahat acentalarında ki artış,
- Değişen turist profili ile birlikte farklı olanı deneyimleme isteğinin artması,
- Yemekten alınan hazzın yoğun olmasıdır.

Dünyanın en zengin mutfakları doğru bir konumlandırma ve oluşturulacak çekici bir imajla, bölgede bulunan yemeklerin markalaşmasına büyük katkı sağlamaktadır. Yemek yemeye gösterilen ilgi son yıllarda bir akıma dönüşerek, gelir seviyesi yüksek

entelektüel turistlerin katıldığı, gastronomi turlarının en çok satıldığı turizm ürünlerinden biri olmuştur. İyi bir yemek, etnik bir mutfak keşfi, iyi bir şarap için İtalya'ya ya da Fransa'ya turlar düzenleyen gruplar, gastronomi turizminin gelişmesi için de önemli örnekler olarak gösterilmektedir. Örneğin Barselona, her yıl düzenlediği yiyecek-içecek festivalleri ile turizm gelirlerinin önemli bir bölümünü gastronomiden elde etmektedir (Güzel, 2009). Yapılan festivallerde de görülmektedir ki, turizmin gelişmesi, bölgenin tanıtılması, imaj oluşturulması, seyahatlerin ortaya çıkması, festivalin hedefler doğrultusunda başarılı bir biçimde kullanılması ve turistler arasında bir kültür alışverişi oluşturulması, büyük miktarlarda ziyaretçi çekmesine sebep olmaktadır. Bu da ülkeye önemli ekonomik kazanımlar sağlamaktadır. Yüncü (2010), dünyada gastronomi turizmine yönelik düzenlenen turları genel olarak üç kategoride toplamaktadır;

1. Yemek pişirmeye yönelik eğitimleri içeren turlar,
2. Bölgenin yöresel yemeğini yemek ya da dünyaca ünlü bir şefin yaptığı yemeğin tadına bakmak için düzenlenen turlar,
3. Özellikle bir ürün için geliştirilmiş ve aynı zamanda o ürünün üreticileri ile buluşma imkânı sağlayan turlar düzenlenmektedir.

Gastronominin çekici özelliği son yıllarda farkında olunan bir konudur. Fakat birçok turizm bölgesi, güçlü bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen pazarlamada bulunan eksikliklerden dolayı önemini tam olarak yansıtamamaktadır. Gastronominin çekiciliği işletmeler içinde geçerli ve etkilidir. Turistin tercih ettiği yerler genellikle hizmetin kaliteli yapıldığı işletmelerdir. Bu işletmelerde sunulan hizmetin ilgi çekici olması, turistin hizmetten memnun kalınması halinde o bölgeye tekrar gelinmesini etkileyecektir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014).

Destinasyonların artması ile turistler, ülkeye ya da bölgeye ait yemekleri tatmayı talep etmektedirler. Bu doğrultuda, turizmin çekicilik unsurlarından olan gastronominin turizm sektörüne yön verdiği görülmektedir.

1.1.4. Gastronomi Turizminde Yeni Beslenme Eğilimleri

Beslenme, yaşam kalitesini yükseltmek, vücudun gereksinimi olan besinleri uygun zamanda ve yeterli şekilde almak, sağlığı korumak için bilinçli yapılması gereken bir

eylem olarak tanımlanmaktadır (Devran, 2014). 20. yüzyılda insanların iş hayatının önem kazanması, dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının oluşmaya başlamasına sebep olmuştur. Dışarıda yemek yeme talebinin artması ile birlikte yiyecek içecek endüstrisinde yenilikler yapılarak çeşitli mutfak akımlarının oluşmasına zemin hazırlanmıştır.

Zink'in (1997) ve Saulo'nun (2015) yapmış olduğu çalışmaların karşılaştırılmasına bakıldığı zaman; 1997'de yiyecek endüstrisinde tüketicilerin daha taze, az işlenmiş, paketlemenin az olduğu, organik, az tuz ve şeker içeren sağlıklı besinleri talep ettiği saptanmaktadır. 2015'te ise bu durum beslenme şeklinin yaşam tarzına, ekonomik gelire göre şekil aldığı görülmektedir. Yapılan çalışmaların sonuçlarına bakıldığında, 18 yıllık süreçte beslenme şekli sadece kendi dinamiklerinden değil, yaşam tarzına ve çevresel faktörlere göre birçok durumdan etkilendiği iddia edilmektedir. Yapılan yeniliklerde dikkat edilen noktalar; yiyeceğin türüne, malzemesine, hazırlanma biçimine, sürecine, sunumuna, pazarlamasına ve örgütsel durumlarının oluşturulmasına yönelik farklı bir bakış açısı geliştirmek için uygun olduğu görülmektedir (Kurgun, 2017). Farklı bakış açıları ile beslenme şekillerinin değişiklik göstermesi, gastronomi ekosisteminde gastronomi trendlerini oluşturmaktadır.

Trendler oluşturulmadan önce OSLO kılavuzunda yer alan yenilik sınıflandırılması kaynak olarak görülmekte ve kılavuza göre hareket edilmektedir. OSLO kılavuzundaki yenilik türleri şu şekilde belirtilmektedir (OSLO Kılavuzu, 2015);
Ürün yeniliği; Özelliklerine ve kullanım alanlarına göre malzemelerde tüketiciye kolaylık sağlayan yeni ya da iyileştirilmiş mal veya hizmetten oluşmaktadır.
Süreç Yeniliği; Üretilen mal ya da hizmetin tüketiciye ulaşımının gerçekleştirilmesidir.
Pazarlama Yeniliği; Ürünün tasarımı, konumlandırılması, tanıtımı ve fiyatlandırması üzerine yapılan stratejik değişiklikleri kapsayan bir yöntemdir.
Organizasyonel Yenilik; İş yerinin organizasyonu, ticari uygulamaları ve dış ilişkilerinde kullanılan bir yöntemdir.

Yapılan çalışmalar neticesinde yaklaşık olarak 30'a yakın gastronomi trendi belirlenmiştir. Lakin öne çıkan ve gastronomiye önemli ölçüde katkı sağlayacak 9 gastronomik akım incelenmektedir. Bu gastronomik akımlar; *Nörogastronomi, Organik Tarım, Şehir Tarımı ve Dikey Tarım, Füzyon Mutfağı, Fonksiyonel Gıdalar,*

Yeşil Restoranlar, Yenilebilir Böcekler ve Moleküler Gastronomi 'den oluşmaktadır (Kurgun, 2017).

Gastronomik akımlar incelenirken gruplama yaparak etkileşimleri irdelemek hem akımların içeriği açısından hem de gelecek öngörülerinin değerlendirilmesi açısından şu şekilde sınıflandırılmaktadır (Kurgun, 2016);

- Hammaddelerin üretim türlerine göre oluşan trendler
- Temalarına göre oluşan trendler,
- Hazırlık yöntemlerine göre oluşan trendler.

Bu sınıflandırmanın temel amacı teknolojinin akımlar üzerinde bırakmış olduğu etkileridir. Hammaddelerin üretim türlerine göre oluşturulan akımlarda düzenleyici, destekleyici ve verimliliği arttırıcı özelliklerin bulunduğu, hazırlama yöntemlerine göre oluşan akımlarda ise; temel belirleyici özelliklere doğru yöneldiği görülmektedir. Lakin bu gastronomik akımların gastronomi dünyasının köklü bir biçimde değişmesine neden olacağı düşünülmektedir.

1.1.4.1. Hammaddelerin üretim türlerine göre oluşan trendler

Teknolojik gelişmelerin gastronomi bilimine yansıması ilginin artmasına sebep olurken, yiyecek üretimi ve tüketiminde oluşan hammadde çeşitliliği de maddenin sürdürülebilirliği açısından yarar sağlamaktadır. Bu doğrultuda bu çeşitliliğin ticari açıdan değerinin arttığı görülmektedir. Aksi düşünülecek olursa, yiyecek- içecek hammaddelerinde yaşanacak küresel bozulma ya da gıdalarda oluşan azalmalar, yerel kısıtlılıklar ve yüksek maliyet sıkıntılarının ortaya çıkması çözümü zor olan sorunların habercisi olmaktadır. Hammaddelerin üretim türleri; organik tarım, yenilebilir böcekler ve dikey tarım olarak 3 farklı alanda incelenmektedir.

Organik tarım

Gelişen ekonomi ve ilerleyen teknoloji ile birlikte organik tarım sadece gelişmiş ülkelerde değil, gelişmekte olan ülkelerde de hızla yayılmaktadır. Bu durum büyük ölçüde, tüketiciler arasında sağlıklı gıda tüketimi ve çevreyi korumaya yönelik verilen önemin giderek artmasının bir sonucudur.

Organik tarım, ürünlerin tarlada üretilmesinden, pazarlamasına kadar geçen süreçte kendine özgü prensip ve uygulamaları olan bir üretim şeklidir (Demiryürek, 2011). Canlıların sağlığı ve çevrenin korunmasında etkili olan bu sistem, sürdürülebilirliğinin tüketici talebine bağlı olması sebebiyle daha çok tüketici odaklı olduğu görülmektedir.

Organik tarım, gıda ürünlerine karşı tüketici tutum ve satın alma davranışları ile diğer akımlara kıyasla farklılık göstermektedir. Organik tarım ile üretilen gıda ürünlerinin satın alma süreci; ürünler hakkında bilgi sahibi olunması, ürünlerin diğer ürünlere göre farklılıklarının algılanması ve bilinçlenmeyle başlamaktadır. Organik tarım ile üretilen gıda ürünleri, insan sağlığına zarar vermediği düşünülerek gıda güvenliğinin oluşturulması, tüketicinin satın alma kararını vermede diğer gıda ürünlerine göre önceliğini arttırmaktadır (Eryılmaz, Demiryürek ve Emir, 2015). Organik tarımın genel amaçları aşağıdaki şekilde özetlenebilmektedir (Taşbaşlı ve Zeytin, 2003);

- Toprak yapısını koruyarak organik maddenin artması üzerine biyoçeşitliliği arttırmak,
- Genetik çeşitliliği devam ettirmek,
- Toprak-insan-bitki-hayvan arasında bozulan ekolojik ilişkiler güçlendirmek,
- İklim değişikliğini hafifleterek küreselleşmeye engel olmak,
- Tarımsal ilaçların canlılar üzerinde sağlığını tehlikeye atacak durumları ortadan kaldırmak,
- Tarım ile uğraşırken doğayı tahrip eder biçimde değil, doğa ile uyum içinde çalışmak,
- Tarımsal üretimde mümkün olduğu kadar bölgede bulunan kaynakları kullanmak,
- Yeterli miktarda ve yüksek kaliteli gıda üretmek,
- Bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretimini birlikte yaparak birbirlerinin karşılıklı desteklenmesini sağlamak,
- Çalışanlara ise güvenli bir çalışma ortamı ve yeterli gelir sağlamak,
- Daha az enerji kullanımını sağlamak,
- Su kalitesinin korunarak su kaynaklarının etkin şekilde kullanımını sağlamak.

Organik tarımın amaçları doğrultusunda gastronomi turizminde önemli bir akım olarak ilerlemesi, uluslararası turizm açısından da kendini göstermektedir. Gastronomik çekicilikler arasında organik tarım ve organik gıda ile yerini almaktadır.

Yenilebilir böcekler

Böcek yeme alışkanlığı tarihin çok eski çağlarından başlayarak tüketimi devam eden, protein, vitamin ve mineraller açısından çok zengin olan besinlerdir. Lakin böcek içeren gıdalara ilişkin yasalar da çözülmesi gereken birçok sorun mevcuttur.

Yenilebilir böcek algısının gelişmesi için birçok proje gerçekleştirilmektedir. Bu projelerden biri Avrupa Komisyonu Toplum Araştırmaları ve Gelişimi Bilgi Hizmetlerinin yapmış olduğu '*Proteinsect'* projesidir. Projenin amacı insan ve hayvan beslenmesi için alternatif besin olarak böceklerden nasıl yararlanılması gerektiğinin saptanmasıdır (Kurgun, 2016).

Böceklerin gelecekte yaşanılacağı düşünülen gıda krizlerinde ve doğal kaynakların tüketilmesinde önemli bir rol alması sebebi ile şimdiden kullanımının yaygınlaştırılması gerektiği vurgulanmaktadır. Bu doğrultuda bilim insanlarının, böceklerin insan sağlığı açısından uygun olup olmaması üzerine çalışmalar yapması gerektiği belirtilmektedir (Narzari ve Sarmah, 2015). Sushi'nin ortaya çıkması ile birlikte ilk zamanlarda yaygın olarak kullanılmamaktaydı lakin zaman geçtikçe insanların çiğ balık hakkında düşüncelerinin değişmesi üzerine talebin arttığı görülmektedir. Dolayısı ile böcekler içinde olumsuz düşüncelerin zamanla değişeceği de düşünülmektedir (Kurgun, 2017).

Yenilebilir böceklerin kullanımının yaygınlaştırılması için tanıtımının sağlanması ve böceklerde bulunan besin değerlerinin, günlük gıda alımında oluşan eksikliklerin tamamlanmasına katkı sağlayacağı ve bu doğrultuda olumsuz düşüncelerin değiştirilmesinde etkili olacağı düşünülmektedir (Milani, Parker, Kreis ve Wittenbrink, 2016). Yenilebilir böceklerin özelliklerine bakıldığında (Kurgun, 2017);

- Protein açısından zengin olması,
- Doymuş yağ oranının düşük olması,
- Kırmızı ette bulunan B12 den 20 kat fazla B12 içermesi,
- Kırmızı etten 5 kat fazla magnezyum içermesi,

- Sütte bulunan kalsiyum oranından fazla kalsiyum içermesi,
- Ispanakta bulunan demirden fazla demir içermesi,
- Probiyotik özelliğinin olması,
- Virüs, Tümör ve alerji gibi hastalıklar ile mücadeleyi desteklemesi,
- Kasların onarımı ve gelişimi için 9 temel aminoasidi içermesi,
- Herhangi bir kimyasal özellik taşımaması,
- Hayvanlarda bulunan hastalıkları taşımaması, böceklerin tercih edilmesinde etkili rol oynayacaktır.

Yukarıda sıralanan özelliklere göre yapılan araştırmalarda yaklaşık olarak 2.000 adet yenilebilir böcek türünün bulunduğu belirtilmektedir. Bu türler arasında, arılar, kelebek tırtılları, pulkanatlılar, eşek arıları, karıncalar, çekirgeler, cırcır böcekleri, termitler (beyaz karınca), ağustosböcekleri, ejderha sineği ve diğer sinek türleri olarak yer almaktadır (Finke, 2015). Bu böceklerin tüketilebilmesi için uygulanacak üç yöntem bulunmaktadır. Bunlar; kurutularak, kızartılarak ve farklı bileşenler ile işlenerek tüketilmesidir. Lakin Avrupa Birliği yenilebilir böceklerin niş pazarı olduğu ifade edilmektedir (Kurgun, 2017). Sonuç itibari ile yapılan araştırmaların derinleştirilmesi, tüketici için güvenilir, rutin ve doğal gastronomik yiyecek haline dönüşmesi üzerine yaygınlaştırılması gerçekleştirilebilir.

Şehir tarımı ve dikey tarım

Dünya nüfusunun büyük bir hızla artması, doğal su kaynaklarının azalmasına ve kentleşmenin yaygınlaşarak tarım arazilerinin yetersiz hale gelmesine sebep olmaktadır. Bu doğrultuda dünya nüfusunun tamamını doyuracak kapasiteye sahip kaynakların olmadığı görülmektedir.

İnsan, yaşamının devamlılığını sağlaması için alternatif yollara başvurarak, doğal kaynakların daha bilinçli bir şekilde kullanılmasını sağlamaktadır. Alternatifler oluşturulurken kendi ihtiyaçlarını karşılayan şehirlerin oluşturulması üzerine stratejik planlar üretilmektedir. Üretilen alternatiflerden şehir tarımı, yerli halkın beslenebilmesi için şehirlerde ya da şehirlere yakın olan bölgelerde bitki ve hayvan yetiştiriciliği yaparak bu ürünlerin büyütülmesi, işlenmesi, dağıtılması ile hayatlarının devamlılığını sağlamaktadırlar (Aktaş, 2017). Diğer bir alternatif ise barınma için

kullanılan binaların içlerinde ya da çatılarda bitkilerin yetiştirilmesi için oluşturulan küçük alana dikey tarım denilmektedir.

Dikey tarım "*kentsel yetiştiricilik olup, şehir veya şehir merkezindeki bir bina zemininde, bazı bitki örtülerinin kullanılarak yetiştirilmesi*" olarak tanımlanmaktadır. Üretilen ürünlerin, daha az iş gücü ve daha az maliyetle üretildiği, su ve böcek ilacı gibi masrafların sıfıra indirildiği, tüm yıl mahsul alma imkanını sağladığı, daha az yer kapladığı ve taşımacılık alnında maliyetleri önemli ölçüde azalttığı görülmektedir (Aktaş, 2018). Bu sebepten dolayı yenilikçi tarım yöntemi olarak görülmektedir.

1.1.4.2. Temalarına göre oluşan trendler

Gastronomi ekosistemini etkileyen trendlerde temasına göre ortaya çıkmış birçok akım mevcuttur. Bu akımlar birbirinden bağımsız ortaya çıktığı görülmektedir. Bunlar; Nörogastronomi, Yeşil Restoranlar ve Füzyon mutfağı olarak belirlenmektedir.

Nörogastronomi

İnsanların varoluşundan itibaren yemek yemenin, hayatını devam ettirebilmesi için evrimsel bir zorunluluk olmasının yanında insanlarda bulunan en temel karakteristik özelliklerden biridir. Lakin aynı besinler tüketilse bile yemeğin bırakmış olduğu algı kişiden kişiye, kültürden kültüre değişmektedir. Hatta bireyin yaşı ilerledikçe lezzet algısının değiştiği yapılan araştırmalar ile kanıtlanmaktadır (Özgen ve Göğüş, 2018).

Nörogastronomi, zihnin lezzet algısını nasıl etkilediği ve bu doğrultuda nasıl şekillendiği üzerine çalışmaktadır. Örneğin; bir kaçamak yapılmak istendiğinde neden salata yerine çikolata tercih edilmektedir. Çünkü biyolojik olarak kökleşmiş bir lezzet olan şekerli yiyeceklerin bireye enerji vermesi, bireyin hayatta kalmayı düşünmesi olarak ifade edilmektedir. Lakin hayatta kalmak için vücudun, çikolatadan ziyade salataya daha çok ihtiyaç duyduğu yadsınamaz bir gerçektir. Nörogastronomi ise bu tercihlerin daha sağlıklı nasıl gerçekleşebileceği, yenilecek olan sağlıklı besinlerin beyinde farklı şekilde algılanması için neler yapılabileceği üzerine yoğunlaşmaktadır (Kurgun, 2017).

Lezzet algısı olmazsa olmaz duygular arasında yer almaktadır. Zihne, lezzet algısını 5 duyu organ sayesinde giren bilgi; düşünceleri, duyguları ve kişiliği etkilemektedir. Örneğin, birey brokoliyi sevmemektedir. Nörogastronomi 'ye göre zihnin lezzet algısını nasıl etkilediği üzerine odaklanmaktadır. Bu doğrultuda Nörogastronomi insan zihninde lezzetli olmadığını düşündüğü brokolinin, lezzetli olduğunu düşünerek brokolinin tüketmesini sağlamaktadır. Bu algılama yöntemi insanlığın lehine kullanabileceği temel çıkış noktalarından biri olarak görülmektedir (Özgen ve Göğüş, 2018).

Yeşil restoranlar

Teknolojinin gelişmesi, sanayileşmenin ilerlemesine sebep olarak tüketim hızını da etkilemektedir. Hızlı tüketimin oluşması üzerine doğa da tahrip edilmektedir. Doğaya verilen zarardan turizm sektörünün de etkilenmekte olduğu yadsınamaz bir gerçek olarak karşımıza çıkmaktadır. Tahribin artması çevresel kaygıların oluşmasına sebep olmuştur. Bu doğrultuda çevresel yasalar ve kurallar zamanla bireyler üzerinde kendini göstermektedir (Işıldar, 2017).

Zamanla çevresel farkındalığın artmasına çevre dostu ürünlerin tercih edilmesinde daha istekli olunduğu görülmektedir. Tüketicilerin, çevre dostu mal ve hizmetlere olan ilgisinin artmasıyla birlikte çevreye duyarlı çalışmaların geliştirilmesi birçok sektörde kendini göstermektedir (Han vd., 2009).

Yeşil tüketim taleplerinin artması üzerine değişikliğe uğrayan sektörlerden biri de restoran işletmeleridir. Genellikle yeşil gıda, çevresel ve sosyal uygulamalar ile kendilerini geliştirmeye çalışmaktadırlar (Işıldar, 2017). Yeşil rengin anlamından öte farklı bir konum kazandığı görülmektedir. Yeşil tasarım, yeşil davranış, yeşil üretim, yeşil imaj, yeşil ürün, yeşil satın alma, yeşil sanayi, yeşil yöntem gibi birçok konu yeşil kavramı ile ele alınmaktadır. Yeşil kelimesinin kullanıldığı her bölümde o işin çevre dostu, çevreye duyarlı ve sürdürülebilir olduğu ifade edilmektedir (Kim vd., 2013; Han vd., 2009). Son zamanlarda yeşil uygulamalar arasında en çok ilgi çeken sektör yeşil restoranlar olarak değerlendirilmektedir. Restoranlar, çevresel yenilikler ile birlikte hareket ettiğinde, kaynak tasarrufu yüksek olan, ekonomik işletmeler şeklinde hizmet üreten restoran yapısına kavuşacakları düşünülmektedir. Yeşil restoranlar, çevreci bilinçle hareket eden ve geleneksel üretim yöntemlerinin kullanımına özen gösteren,

sadece tüketicilerin yeşil hizmet almasının yanı sıra işletmenin de tasarruflu bir yönetim anlayışına sahip olması gerektiğini vurgulamaktadır (Kurnaz ve Özdoğan, 2017). Yeşil Restoran Birliği, bir restoranın yeşil restoran olabilmesi için belirli kriterlere sahip olması gerektiğini belirtmektedir. Bu kriterler şu şekildedir (Green Restaurant Association, 2019);

- Su tasarrufu,
- Atık azaltma ve geri dönüşüm,
- Sürekliliği olan mallar ve yapı malzemeleri,
- Sürdürülebilir gıda,
- Enerji tasarrufu,
- Çevreye duyarlı tek kullanımlık ürünler,
- Kirliliğin azaltılması gibi kriterler göz önünde bulundurulmaktadır.

Sonuç itibari ile çevrecilik anlayışının işletmeler ve tüketiciler açısından arttığı görülmektedir. Çevre bilincine sahip olan işletmelerin kar artışına katkı sağlamasının yanı sıra, maliyet tasarrufu, rekabet avantajı, çalışanların işletmeye bağlılığı, risk yönetimi, üretim ekonomisi, ekonomik avantaj, sosyal ve yasal sorumluluk gibi birçok avantajı da beraberinde getirmektedir (Yay ve Çalışkan, 2018).

Füzyon mutfağı

Dünya mutfakları aynı ürünleri farklı yöntemler kullanarak tüketmektedir. Bunun sebebi, o bölgenin kültürü, coğrafi koşulları, sosyo- ekonomik yapısı, gelirlerde oluşan değişimler, kentleşme, ticaret politikaları, gıdaların tedarik edilmesi, gıdaların raf ömrü, yoğun gıda üretimi, gıdaların pazarlaması, tüketici davranışları gibi nedenler ile şekil aldığı görülmektedir (Kearney, 2010). Diğer taraftan gıdaların, tüketiciler tarafından kabul edilmesi için tat ve aroma gibi kültürü yansıtan lezzetlerden oluşması, ürünün sunulması, ürünün kalitesi ve güvenirliliği gibi konular önemsenmektedir.

Mutfakların farklılık göstermesi ile birlikte evrenselliğinin sağlanması için yeni trendler oluşturulmaktadır. Bu trendler arasında farklı bir dokuya sahip olan füzyon mutfağı mevcuttur. Füzyon mutfağı, mutfakların geleneksel özelliklerini, modern çağın deneyimlerini, etkilerini ve lezzetlerinin yansıtılması sonucu oluşturulan bir akım olarak ifade edilmektedir. Farklı mutfak kültürlerinde kullanılan reçeteler,

ürünler ve pişirme tekniklerinden etkilenerek oluşturulması üzerine bütünleşik mutfak olarak görülmektedir (Bağıran Özşeker, 2017).

Mutfaklar inovasyon olarak değerlendirildiğinde füzyon mutfağı, farklı ülkelere ait pişirme teknikleri ile hazırlanan malzemelerin aynı tabakta sunularak yemeğin küreselleşmesini sağlayan önemli bir akım olarak tanımlanmaktadır (Kırım, 2019; Sarıoğlan, 2014). Başka bir tanıma göre, 1980li yıllarda Batı mutfaklarının, Uzakdoğu mutfağında kullanılan teknikler ile birleştirilmesi üzerine ortaya çıktığı belirtilmektedir. Füzyon mutfağı, değişik ve farklı kültürlere ait yemek pişirme tekniklerinin, aynı tabakta kullanılması esasına dayanan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir teknik olarak görülmektedir (Sandıkçı ve Çelik, 2007). Füzyon mutfağının oluşması için 3 temel özelliğin bulunması gerekmektedir. Bunlar (Sarıoğlan, 2014; Bağıran Özşeker, 2017);
Birinci yöntem; Farklı kültürlere sahip, birbirine yakın bölgelerin yiyeceklerinin birleştirilmesi,
İkinci yöntem; Eklektik olarak adlandırılan seçmeci yemek kültürünün, belirleyici olarak, diğer mutfaklara ait özelliklerin ve malzemelerin kullanılması,
Üçüncü yöntem; Herhangi bir mutfak kültürünün belirleyici olmaması, tüm dünya mutfaklarının birleştirilmesi olarak tanımlanmaktadır.

Füzyon mutfağı oluşturulurken dikkat edilmesi gereken önemli unsurlar mevcuttur. Bunlar (Hamilton, 2016);

- Ürünlerin tadının nasıl olduğu ve nasıl pişirilmesi gerektiğinin bilinmesi üzerine birleştirilen yemeklerin uyumlu olması,
- Seçilen pişirme yönteminin derinlemesine bilinmesi,
- Planlama yapılırken yemeklerin birleşiminin kısıtlanması önemli unsurlar olarak belirtilmektedir.

Füzyon mutfağı, bir ülkenin mutfak kültüründen ve damak lezzetinden uzaklaşmadan, ülkeye gelecek turistlerin yeni tatlar deneyimleyebilmesi açısından yaygın olarak kullanılması gerekmektedir.

1.1.4.3. Hazırlık yöntemlerine göre oluşan trendler

Yiyecekler bir amaç doğrultusunda teknolojik özellikler kullanılarak besine nitelikler kazandırmaktadır. Hazırlık yöntemleri, teknolojinin kullanılması ile birlikte yiyeceklerin lezzetini ve görünümünü değiştirerek sunum aşamasında daha cazip hale getirilmesini hedeflemektedir. Lakin unutulmamalıdır ki teknolojik uygulamalar kullanılırken tüketici gereksinimleri, inançları ve endişeleri dikkate alınarak tüketicilerin kendini güvende hissetmesi gerekmektedir. Aksi takdirde tüketici tarafından kabul edilmemektedir (Kurgun, 2016). Teknolojinin ilerlemesi ile birlikte oluşan bu akımlar yemeğin hazırlık yöntemlerine göre ortaya çıkmaktadır.

Fonksiyonel gıdalar

"İlacınız gıdanız, gıdanız ilacınız olsun."
Hippokrates

Fonksiyonel gıdalar, vücudun temel besin ihtiyaçlarını karşılamanın dışında insan fizyolojisi ve metabolik fonksiyonları içinde barındırarak fayda sağlamaktadır. Hastalıklardan korunmak için daha sağlıklı bir yaşama ulaşmada etkili olan gıdalar veya gıda bileşenlerinden oluşmaktadır.

Besinler, hiçbir işlem görmemiş doğal bir besin maddesi olabileceği gibi fonksiyonel bir besin ögesi ile zenginleştirilmiş ya da genetik mühendisliğinde kullanılan yöntemler ile değişikliğe uğratılmış bir besin olarak da günlük diyet programlarında tüketilmektedir (Bağıran Özşeker, 2017).

Fonksiyonel gıdalar, tamamen doğal besinlerden elde edilen biyoaktif özellikteki maddelerin, günlük yaşamda tükettiğimiz gıdalara eklenmesi ile ortaya çıkmakta ve sentetik özellik taşımamaktadır (Hacıoğlu ve Kurt, 2012). Kullanımı en yaygın ürünlerden olan fonksiyonel gıdalarda, çok önemli bir paya sahip olan süt ürünleri bulunmaktadır. Bunun dışında en çok kullanılan bileşenlerden biri de antioksidanlardan oluşmaktadır (Dayısoylu, Gezginç ve Cingöz, 2014).

Fonksiyonel gıdalar üzerine birçok tanım yapılmış olsa da henüz homojen bir tanım oluşturulmamaktadır. Yapılan tanımlarda ise, etkin olmayan miktarlarda, kronik hastalıkları engellemek ve tedavi etmek için klinik olarak onaylanmış, belgelenmiş, bilinen ya da bilinmeyen biyolojik bileşenler içeren, işlenmiş gıdalar olarak açıklanmaktadır (Martirosyan ve Singh, 2015; Kurgun, 2016).

Fonksiyonel gıda, ilk olarak 1980lerde Japonlar tarafından beslenme, duygusal tatmin, fizyolojik sistemlerin değişimi ve zenginleştirilmesi üzerine yapılan çalışmalar sonucunda yararlı bileşenlerin ortaya çıkması tanımının yapılmasını sağlamıştır (Bağıran Özşeker, 2017).
Fonksiyonel gıdaların amaçları şu şekildedir (Mark Herbert, 2004; Menrad, 2003);

- Vücudun genel durumunu geliştirmek,
- Hastalık risklerini azaltmak,
- Hastalıkları tedavi etmek.

Yukarıda belirtilen amaçların yerine getirilmesi için ise belirli kriterler göz önünde bulundurulmaktadır. Bunlar (Ministry of Health, Labour and Welfare, 2016);

- Kullanılacak bileşenin insan vücudu üzerinde yararının kanıtlanmış olması,
- Herhangi bir güvenlik sorunu oluşturmaması,
- Uygun bileşenlerin kullanılması,
- Tüketim zamanı içerisinde kullanılan ürünün istenilen etkiyi oluşturacağının garanti edilmesi,
- Ürünlerin kalite kontrolü yapılarak belirlenmiş olması, gibi kriterler belirtilmektedir.

Türkiye'de ve Dünyada fonksiyonel gıda ürünlerine yönelik talebin arttığı görülmektedir. Fonksiyonel gıda ürünlerinde genellikle içinde Probiyotik bulunan doğal süt ürünleri görülmektedir. Teknolojinin ilerlemesi ile birlikte tüketicinin düşünce yapısı da değişmektedir. Fonksiyonel gıdaların büyük bir kısmı hastalıkların iyileştirilmesi için değil, direk olarak o hastalığın engellenmesi için tercih edilmektedir. Fonksiyonel gıdaların bir diğer avantajı ise tanıtımının fazla yapılarak tüketiciler tarafından kolay tanınması ve tüketimine de olanak sağlanmasıdır (Kurgun, 2016).

1.2. Moleküler Gastronomi

Küreselleşme, beraberinde birçok değişimlere sebep olmuştur. Bunlar; yaşam standartları, gelir düzeyleri, sosyal yaşantı ve teknolojide yaşanan değişimlerden oluşmaktadır. Bu değişimlerle birlikte tüketici algısı da değişmektedir. Tüketici tercih etmiş olduğu ürünün dışında yeni ürün arayışı içine girmektedir (Çözeli ve Doğdubay, 2017). Bu doğrultuda birçok sektör tüketicinin değişim talebi üzerine birçok yenilik yapmıştır. Bu yenilikler içerisinde yiyecek içecek sektörü de bulunmaktadır (Akoğlu ve Öztürk, 2018).

Beslenme, dünyanın var oluşundan itibaren insanların varlığını devam ettirmesi için zorunlu ihtiyaçlardan biridir. Küreselleşme ile birlikte yeme-içme eylemi sadece evde gerçekleştirilen zaruri ihtiyaçken zamanla insanların zevk aldığı, ev dışında hatta bulunduğu coğrafyadan farklı coğrafyalara, farklı lezzetler tatmak için yöneldiği görülmektedir (Çözeli ve Doğdubay, 2017). Bu durum üzerine seyahatler artmış ve gastronomi ile turizm arasındaki ilişkinin kurulmasına, gastronominin turist çekiciliği olarak algılanmasına sebep olmuştur. Yapılan seyahatlerde artık insanlar gurme turlarına ya da gastronomi turlarına katılmaktadır (Şeker, 2016). Bu doğrultuda görülmektedir ki yiyecek içecek sektörü zamanla büyüyerek bir endüstri haline gelmiştir.

Yiyecek içecek endüstrisinin büyümesi ile birçok yiyecek içecek işletmelerinin açıldığı görülmektedir. İşletmelerin artması, rekabetin atmasına sebep olmaktadır. İşletmeler arasında rekabetin artması, işletmelerin sürekli kendilerini yenileyerek ürün, yöntem ve süreçte değişiklikler yapmasına sebep olmaktadır (Çözeli ve Doğdubay, 2017).

Zamanla insanlar, sunulan yemeklerden çok daha fazlasını beklemişler ve yemeğin görünümüne önem vermişlerdir. İnsanların talepleri göz önünde bulundurularak yemeklerin kendi tatlarını kaybetmemesi üzerine daha detaylı, daha düzenli bir zarafet etkisi ile hala devam eden tabaklar hazırlamışlardır (Durlu Özkaya vd., 2018).

Taleplerin sürekli artması sebebi ile misafirlere kaliteli ve sağlıklı yemekler sunulabilmesi için yemeğin fiziksel yapılarına ve dokularına bakılarak pişirme yöntemleri geliştirilmiş, ürünlerin farklı ısılar ile karşılaşması üzerine yeni lezzetler

oluşturulmuştur. Şefler yemeğin fiziksel yapısını incelerken ve dokusunu değiştirirken bilimden yararlanmışlardır. Bu da şeflerin moleküler gastronomi ile buluşmalarını sağlamıştır (Arboleya vd., 2008).

Mikro ölçülerde moleküllerden oluşan bu gastronomi çeşidi gıdaların tat ve kokularının moleküller ile birleşmelerini incelemektedir. Dolayısıyla bu akım moleküler gastronomi olarak adlandırılmaktadır (Uyar ve Zengin, 2015). Moleküler gastronomi üzerine çalışan şefler, yemeğin pişirilerek farklı formlarda sunulması için fizik ve kimya alanında bilim insanları ile çalışarak, sanatla bütünleştirmeye başlamışlardır. Böylelikle misafirlere talep ettikleri ürünlerden fazlasını sunarak yapılan yeniliği canlı tutmuşlardır.

Yemeklerin orijinal görüntülerinden çıkarak, farklı uygulama teknikleri ile oluşturulan yeni görüntüler, misafirler için yemek yemenin dışında farklı bir deneyim ve heyecan verici olduğu görülmektedir (Durlu Özkaya vd., 2018).

This (2009)'e göre Moleküler gastronomi, gıdaların, pişirme sırasında fiziksel ve kimyasal dönüşümlerini inceleyen bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır. Buna örnek olarak mayonezin elde edilmesi için sıvı yağ ve yumurtanın sürekli çırpılarak nasıl katılaştığı ya da keklerin ısıyı gördükten sonra nasıl kabardığı araştırılmaktadır. Moleküler gastronomi bir pişirme tekniği ya da sunum şekli olarak görülmektedir. Lakin moleküler gastronominin ilgi alanlarına bakıldığında (Çözeli ve Doğdubay, 2017);

- Beynin tat alma işlevinin nasıl gerçekleştiği
- Yemekten en fazla ne kadar keyif alındığı,
- Ürünlerin farklı pişirme yöntemlerinde oluşan ısı farklılaşması sebebi ile nasıl değiştiği,
- Pişirme yöntemlerinin, ürünlerin lezzetlerini nasıl değiştirdiği,
- İnsanların neden bazı yemekleri sevip bazı yemekleri sevmediği,
- Kişiye özel tat alma duyusunun nasıl oluştuğu,
- Yeni pişirme yöntemleri ile neler üretilebileceği,
- Yiyeceğin lezzetini anlamak için beynin tüm duyulardan gelen sinyalleri nasıl algıladığı,

- Çevre faktörünün, ruh halinin ve sunum şeklinin lezzet algısını nasıl etkilediği ile ilgilenmektedir.

Başka bir tanımda ise bilimsel açıdan mutfakta kullanılan aletlerin, yöresel mutfakta kullanılan pişirme tekniklerinin gelişmesine yardımcı olmaktadır (Gök, 2019). Moleküler gastronomi hem yemeğin yapım aşamasını incelerken hem de yemeğin misafire sunum aşamasını incelemektedir. Başka bir ifade ile moleküler gastronomi iyi yemeğin arkasındaki bilme odaklanırken diğer yandan da yemeğin misafire sunumunda bireyde oluşan algının kültürel ve sosyal faktörlerinin incelenmesini amaçlamaktadır. Bu amaçlar sebebi ile moleküler gastronomi 3 bölümden oluşmaktadır. Bunlar; Teknik, Sanat ve Sosyal Bağlantılar olarak ifade edilmektedir (This, 2011; Aktaş, 2017). Örneğin, yapılan kekin kabarması teknik bileşenini oluştururken, hazırlama aşamasında kullanılacak şekerin miktarı ise sanatsal bileşeni oluşturduğu belirtilmektedir. Son olarak hazırlanan kekin doğru ve güzel sunulması yemekle oluşan sosyal bağın bir göstergesini oluşturmaktadır.

Moleküler gastronominin ilerlemesi ile birlikte zamanla hakkında bazı kafa karışıklıklarının ortaya çıktığı görülmektedir. Bunun sebebi ise moleküler gastronomi ile moleküler mutfağın birbiri ile karıştırılıyor olmasıdır.

Moleküler Gastronomi uygulamalarının kullanımı sonucunda ortaya bir ürün çıkıyorsa eğer bu durum *Moleküler Mutfak* olarak ifade edilmektedir. Kısaca moleküler mutfak, moleküler gastronomi ile elde edilen bilgilerin kullanılması ile oluşmuş bir mutfak akımı olarak tanımlanmaktadır. Moleküler mutfak adı altında çalışan şefler yöresel pişirme yöntemleri yerine moleküler gastronomide kullanılan pişirme tekniklerini uygulamaktadırlar. Örneğin; Yöresel mutfakta kullanılan tencere, tava gibi araçlar kullanılmamakta bunların yerine; deney tüpleri, cam huniler, borular, pipetler, vakum makinesi gibi birbirinden farklı laboratuvar malzemeleri kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra moleküler mutfakta kullanılan ürünlerde değişiklik göstermektedir. Bunlar; un, tuz, şeker yerine çoğunluk olarak doğadan elde edilmiş ürünler kullanılmaktadır (Çözeli ve Doğdubay, 2017).

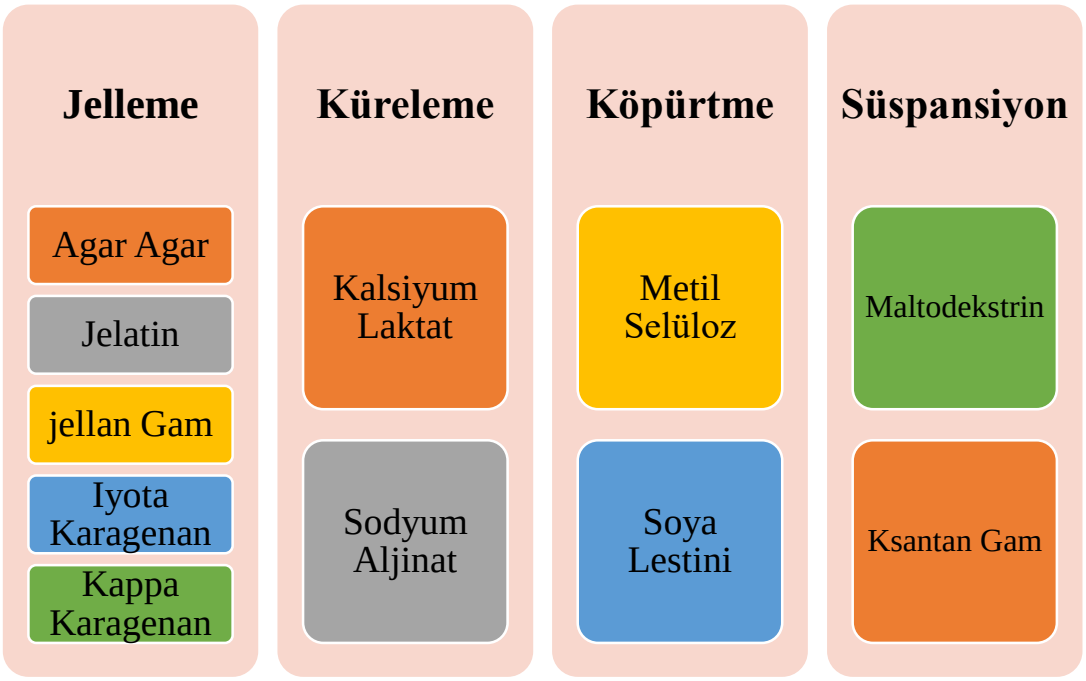
Moleküler mutfağın kullanıldığı restoranlar dünyada ağırlıklı olarak İspanya, Fransa, İtalya, İngiltere ve Amerika'da faaliyet göstermektedir (Özdoğan, 2014). Türkiye'de

ise son zamanlarda özellikle İstanbul, Ankara, İzmir ve Antalya'da görülmektedir. Belirtilen şehirlerin turistik açıdan çekim kuvvetinin fazla olması, moleküler mutfak uygulamalarının yapıldığı restoran sayısının gittikçe artmasına sebep olmaktadır (Karamustafa vd., 2016). Bu akımın her geçen gün daha çok mutfağa yayılacağı ve beraberinde yeni akımlara da önderlik edeceği tahmin edilmektedir.

Moleküler mutfak tüm dünyada gelişen bir mutfak trendi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu akım dünya mutfaklarındaki pek çok ünlü şef tarafından uygulanmakta, üniversiteler müfredatlarına bu alanı dâhil etmekte ve pek çok genç öğrenciye ilham kaynağı olmaktadır (Durlu Özkaya ve Özel, 2018). Bunun yanı sıra moleküler gastronomi, moleküler mutfak dışında farklı mutfaklar üzerine yenilik yapıp farklı akımların oluşmasını sağlamaktadır. Tüm bu çalışmalar sonucunda pek çok yeni reçete geliştirilmiş ve uygulamaya konmuştur (This, 2013). Yeni reçetelere örnek olarak köpük şeklinde cacık, spagetti şeklinde meyve suları, jöle şeklinde içecekler, buz kürelerinin içinde kokteyller, küçük küreler halinde balzamik sirkeler, çilek ya da zeytinyağı bulunan küçük ve havyar görünümlü besinler örnek olarak gösterilmektedir. Bunun yanı sıra küp şekline getirilmiş rakının, su dolu bir kadehin içine atılarak, su ile birlikte ağıza gelen rakı küplerinin çiğnenerek tüketilmesi de moleküler gastronomiye örnek olarak verilebilir.

Yiyecek ve içeceklere yeni özellikler ve şekiller de farklı formlar kazandırılarak sunulmaktadır. Görülmektedir ki moleküler mutfakta amaç sadece karın doyurmak değil hayal edilenin ötesinde misafirlerin büyülenmesini sağlamaktır. Lakin dikkat edilmesi gereken birkaç nokta bulunmaktadır (Çözeli ve Doğdubay, 2017). Bunlar, insan sağlığına zarar vermeyen doğal ve kimyasal maddelerin doğru oranda, yiyeceğin ana yapısını çok fazla değiştirmeden kullanılması gerektiğidir (Kılıçhan, 2019). Bu bağlamda, ürün oluşturulurken reçetede yazılan ölçülere mutlaka uyularak hazırlanmalıdır. Dikkat edilmediği takdirde felaket ile sonuçlanabilmektedir. Felaketlerin oluşmaması için moleküler gastronomiyi uygulayacak şefin moleküler gastronomi ile ilgili organik kimya ve gıda bilimi üzerine eğitim alması gerekmektedir (Çözeli ve Doğdubay, 2017).

Tablo 2. Moleküler gastronomide kullanılan katkı maddeleri



Kaynak: (Gastromolekuler, 2019)

Tablo 2'de Moleküler mutfakta uygulanan tekniklerde kullanılan katkı maddeleri yer almaktadır. Uygulanan teknikler; kapsülleştirme, tozlaştırma, jelleştirme, tat-koku aktarımı, Sous-Vide pişirme, soğuk pişirme (sıvı azot), tütsüleme ve köpükleştirmeden oluşmaktadır. Kullanılan katkı maddeleri ise; Agar agar**,** Jelatin, Jellan Gam, Iyota Karagenan, Kappa Karagenan, Kalsiyum Laktat, Sodyum Aljinat, Metil Selüloz, Soya Lesitini, Maltodekstrin, Ksantan Gam gibi maddelerden oluşmaktadır. Moleküler gastronomide kullanılan katkı maddelerinin gıda endüstrisi tarafından yıllardır günlük tüketim ürünlerinde kullanılmaktadır. Bu katkı maddelerinin raf ömrü sınırsızdır (Gastromolekuler, 2019).

Moleküler gastronomiyi aşçılar ile gıda bilimi arasındaki ilişki oluşturmaktadır. Çünkü gıdayı oluşturan yapıların fizik ve kimya bilimlerini kapsaması sebebi ile bir temele oturtulması gerektiği vurgulanmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018). Moleküler gastronomi birçok bilim insanı tarafından bilim ve yemek pişirme arasındaki ilişkiyi sorgulamıştır. Buna örnek olarak; stok tabletleri hazırlanması için reçeteler yazılmış, patatesin pişirilme süresi açıklanmaya çalışılmış, ekmekte kullanılan un miktarı hesaplanmıştır.

Moleküler gastronominin temelleri, 18. yy. da Fransız kimyager Lavoisier tarafından oluşturulmaktadır. Lavoisier mutfağı laboratuvar olarak görmüş ve ona göre moleküler çalışmalarını ilerlemesine sebep olmuştur (Aktaş, 2017). Yarım yüzyıl sonra Brillat-Savarin tarafından *Lezzet Fizyolojisi* adlı kitabında yemeğin bilim ile buluşması gerçekleştirilmiştir (This, 2006).

Kimya alanına baktığımızda ise, gıda sanayisinde özellikle gıdaların tadı ve kendine özgü yapılarının olumlu değişimleri üzerine 19. yy. da kullanılmaya başlanmıştır. Moleküler gastronominin ortaya çıkması ve geliştirilmesine en çok katkı sağlayan bilim insanları Herve This ve Nicholas Kurti 'dir (Durlu Özkaya vd., 2018).

Oxford Üniversitesi'nde fizik bölümünün başkanlığını yapmakta olan fizik profesörü Nicholas Kurti, ilk olarak moleküler gastronomiden 1969 yılında İngiliz Kraliyet Enstitüsü'nün geleneksel toplantılarından oluşan Cuma derslerinde ve bunun yanı sıra enstitünün 170. Kuruluş yıl dönümünde mutfak bilimi ile ilgili bir bildiri sunması istenmiştir. Bildirinin başlığını 'Mutfaktaki Fizikçi' olarak belirleyip, bildirinin sunumunda aşçılığın yeniliklere kapalı olduğu, yapılan yeniliklere de ilginin az olduğunu belirtmektedir (Durlu Özkaya vd., 2018). Bildiri sayesinde ilk defa mutfağın fizik ile birleştirilmesi üzerine konuşulmuştur. Bunun yanı sıra Kurti, 2. Dünya savaşı yıllarında atom bombası üzerine çalışmalar yapan bir fizikçi olmasının yanında en sevdiği hobisinin yemek pişirmek olduğu ve bu dersi de o yüzden verdiği bilinmektedir. Kurti, derste yemek pişirmenin bilimsel değil geleneksel anlayışına göre yapıldığını belirterek "Ne üzücü bir şey ki yıldızların içindeki sıcaklığı biliyoruz lakin bir suflenin içindeki sıcaklığı bilmiyoruz." sözüyle moleküler gastronominin önemini bu şekilde vurgulamaktadır (This, 2013).

Moleküler gastronomi, Hervé This ve Nicholas Kurti'nin tanışması ile ilerleme kaydetmektedir (Akoğlu ve Öztürk, 2018). Hervé This kimya bölümünde doktorasını yaparken tez konusunu *"Mutfaktaki Kocakarı Masalları ve Atasözlerinin Yemek Tarifleri Üzerine Bilimsel Geçerliliğin*in" belirleyerek içeriğinde "Yeşil sebzeleri tencerenin kapağı kapalı haşlarsak kararır", "sirkeyi kaynatırsanız asit oranı düşer" yahut "kişinin üzerine yağ döküldüğünde tuz temizler" gibi kalıplaşmış düşüncelerin bilimsel bir geçerliliği var mıdır? Sorusunun cevabını aramaktadır.

Hervé This ve Nicholas Kurti birçok workshop düzenleyerek fizik ve kimyanın restoranlarda ya da evlerde kullanılmasının uygun olduğu düşüncesini yaygınlaştırmışlardır. Hervé This ve Nicholas Kurti'nin en büyük hayali yemek bilimi ile ilgilenen bilim insanlarını kongre düzenleyip bir araya getirerek yapılan çalışmaların sunulmasını istemeleridir. Kongre 8-13 Ağustos 1992 yılında Sicilya'nın Erice şehrinde Ettore Majorana Kültür Merkezinde Uluslararası Moleküler ve Fiziksel Gastronomi Çalıştayı adı altında gerçekleştirilmiştir. This ve Kurti'nin de istediği gibi sunumlar gerçekleştirilmiş ve sunumlar neticesinde cevap aranan sorular oluşturulmuştur (Cassi, 2011);

- Yemek pişirme sürecinde bilimin ne derece anlaşıldığı,
- Bilimin ilerleyen zamanlarda yemek pişirme yöntemlerini ne derece geliştireceği,
- Yeni geliştirilen yemek pişirme yöntemleri ile oluşturulan ürünler ileride yapılacak yeniliklere liderlik edebilir mi?
- Gıda işletmeleri için oluşturulan pişirme yöntemleri evlerde uygulanabilir mi? Şeklinde ki sorulara cevap aramışlardır.

Çalıştayın en önemli özelliği aşçılar ile bilim insanlarını bir araya getirerek, birbirleri ile iletişim halinde olmalarını sağlamıştır. Örneğin; aşçılar sirkenin kaynatıldığı zaman asidinin azalıp azalmaması üzerine gözlem yapıp bunu bilim insanlarına yöneltmiş ve açıklanmasını istemişlerdir. Ancak yapılan laboratuvar çalışmalarında edinilen bulgularda, sirkeden sirkeye içinde bulunan asidin değişmesi sebebi ile kesin bir bilgi verilmesinin mümkün olmadığı sonucuna varıldığı ifade edilmektedir (Kırım, 2009; Akoğlu ve Öztürk, 2018).

This ve Kurti'nin başlatmış olduğu moleküler ve fiziksel gastronomi akımı 1998 yılında Nicholas Kurti'nin vefatından sonra This tarafından kongrenin ismini "Uluslararası Moleküler Gastronomi: Nicholas Kurti" olarak değiştirmiştir (Durlu Özkaya vd., 2018).

Moleküler gastronomi, gıda sanayisini de çok yakından ilgilendirmektedir. Ancak gıda sanayisinin odak noktası ürünlerin maliyetini artırarak, daha ucuz alternatif malzemelerin kullanılması ve ürünlerin raf ömrünün uzatılması olarak düşülmektedir.

Gıda sanayisi, kimya ve fizik ile yıllardır ciddi bir ilerleme kaydetmiştir (Erdem ve Kemer, 2016).

Moleküler gastronominin amacı yemeğin lezzetinde ve sunumunda oluşturulan farklılıkların yanı sıra yemeğin hazırlanma aşamasında bilimsel keşif haline dönüştürülmesidir. Tüketicinin ilgisini çekerek heyecan veren, yeni akım olarak adlandırılan moleküler gastronomi, şeflerin gelen misafirlere, sodyum Aljinat ve kalsiyum ile yapılan sahte havyar, sebzelerden spagetti, sıvı azot kullanılarak dondurmalar üreterek sunduğu bir uygulamadır. Moleküler gastronomi uygulamalarının bulunduğu işletmelerin kalitesini arttırarak sektörde bir imaj oluşturmasına olanak sağlamaktadır (Akoğlu ve Öztürk, 2018). Bu değişim çerçevesinde yapılan araştırmalara göre dünya mutfakları moleküler gastronomi uygulamalarına geleneksel mutfaklarında yer verdiği görülmektedir. Şeflerin yeni ve farklı reçeteler ile ürün çeşitliliğini arttırması üzerine turizme yeni bir ivme kazandırılmaktadır.

1.2.1. Moleküler Gastronomide Kullanılan Teknikler

Moleküler gastronomi uygulamalarının başlatılması için öncelikle altyapının oluşturulması gerekmektedir. Moleküler gastronomi uygulamalarını kullanacak olan şefler sürekli kendilerini geliştirmelidir. Gıda üzerine sadece aşçılardan değil fizik ve kimya üzerine çalışmakta olan bilim insanlarından destek alınmalı ve moleküler gastronomi için farklılıklar oluşturmalıdır (Özgen, 2017). Bu bağlamda bilimi kullanarak birçok farklılıklar yapılmıştır. Yapılan ve yapılacak olan farklılıkların oluşumunda kullanılacak teknikler bulunmaktadır. Bu teknikler; Jelleme, Köpürtme, Küreleme, Sıvı azot, Sous-Vide pişirme, Tütsüleme, Tozlaştırma, Tat-koku transferi gibi teknikler moleküler mutfakta kullanılmaktadır.

1.2.1.1. Jelleme tekniği

Moleküler mutfaklarda genellikle şeflerin en çok kullandığı tekniklerin başında jelleme tekniği gelmektedir. Jelleme tekniğinde kullanılan maddelerin dozuna göre sert, yumuşak, elastik, kırılgan gibi birçok yapıya göre şekil almaktadır. Kullanım alanlarına bakıldığında; soğuma sonrasında jöle kıvamını alan ürünler jelleme

tekniğinde kullanılan katkı maddeleri ile sıcak da sunulabilmektedir (Durlu Özkaya vd., 2018). İşte bu sayede fesleğen, parmesan, pancar gibi farklı gıdalardan elde edilen su ya da püreler, agar-agar (deniz yosunundan elde edilen doğal bir madde) katkı maddesinin kullanımı üzerine spagetti görünümü elde edilebilmektedir. Bir başka örnek olarak 'meyve suyu spagettisi' ya da 'parmesan spagettisi' gibi farklı yemekler yapılmaktadır (Aksoy ve Üner, 2016). Sıvı formdaki gıda katkı maddesi ile karıştırıp jel haline geldikten sonra enjektör ucuna takılan serum hortumunda şekil verilip sıcak olarak servis edilmektedir. Bunun yanı sıra sıvı ve akışkan gıdaların katılaştırılmasında da kullanılmaktadır. Lakin bu katkı maddelerinin kullanımında dikkat edilmesi gerekmektedir. Çünkü fazla kullanımlarda besinin tat ve aromasını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu sebepten dolayı az miktar kullanımında bile çok fazla suyu katılaştırabilme özelliğine sahip olduğu görülmektedir (Durlu Özkaya vd., 2018).



Fotoğraf 1. Japon su keki *(Gastromolekuler, 2019)*

1.2.1.2. Köpürtme tekniği

Sıvı ya da katı besinlerin katkı maddeleri eklenerek köpük makinesi ya da sifon uygulaması ile köpürtülme işlemine köpük tekniği denilmektedir. Kullanılan katkı maddeleri ile köpükleştirilen besinler uzun süre köpük halinde kalkmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018).

Köpük İspanya'daki El Bulli restoranın şefi Ferran Adria tarafından geliştirilmiştir. Ünlü şef Adria bir havuç, limon ya da deniz yosununun kullanmış olduğu katkı maddeleri ile moleküler yapısını değiştirerek köpük şekline dönüştürmüştür (Akoğlu ve Öztürk, 2018). Bu teknik ile tatların aromalarını güçlendirerek elde edilen köpükler genellikle yemek, salata ve tatlıların süslemelerinde kullanılmaktadır. Teknolojik mutfak ekipmanlarının gelişmesi sonucunda artık herkes istediği meyve ya da sebzenin köpüğünü elde edebilmektedir (Alpaslan vd., 2018). Lakin köpük tekniği üzerine yapılan araştırmalarda görülmektedir ki proteinden zengin besinler daha çabuk form kazanmaktadır. Katkı maddesi kullanılmadan protein oranının arttırılması ile köpük elde edilebilmektedir (Durlu Özkaya vd., 2018).



Fotoğraf 2. Istakozlu bolonez makarna, trüf tereyağlı köpük ile *(Josiah Citrin, 2019)*

1.2.1.3. Küreleme tekniği

Küreleme yöntemi 2003 yılında ünlü şef Ferran Adria tarafından geliştirilmiş ve tanıtılmıştır (Aktaş, 2017). Küreleme yöntemi sıvı ya da püre haline getirilmiş gıdaların sodyum Aljinat ve kalsiyum klorür katkı maddelerinin kullanımı üzerine dış yüzeyinin kalın ya da ince zardan oluşması, içerisinde ise sıvı besinin hapsedilmesi üzerine istenilen şekiller de sunulmaktadır. Oluşturulan bu besin ısırıldığında sıvının ağızda yayılması ile misafire eşsiz bir lezzet deneyimi yaşatılmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018). Ferran Adria tarafından meyve suyundan yapılan yalancı havyar en bilinen küreleme tekniğidir.

Küreleme yönteminin farklı boyutlarda yapıldığı görülmektedir. Uygulanan bu yöntem birçok gıdada kullanılmaktadır. Bunlar; çorbalar, pasta sosları, yemekte kullanılan soslar gibi birçok alanda ve farklı yiyeceklerde hazırlanmaktadır. Lakin dikkat edilmesi gereken en önemli nokta katkı maddelerinin gramajlarıdır. Reçetede belirtilen ölçülerin kullanılmasına önem verilmesi gerekmektedir (Akoğlu ve Öztürk, 2018).



Fotoğraf 3. Balzamik sirke incileri *(Gastromolekuler, 2019)*

1.2.1.4. Sıvı azot

Dünyayı çevreleyen atmosferin %78'i azottan oluşmaktadır. Sıvı azot ise bu gazın sıvılaştırılarak, -196 derece sıcaklığa sahip olmaktadır. Bu özelliği sayesinde birçok sektörde kullanılmaktadır. Sıkça kullanılan sektörden biriside gıda sektörüdür. Kullanımı yaygın olan mutfak türü ise moleküler mutfaklardır. Moleküler mutfağın sıvı azot içinde yapılan en ünlü uygulamalarından birisi dondurmadır (Akoğlu ve Öztürk, 2018). İlk olarak Alexis Soyer 1885 yılında dondurma yapımında kullanmıştır. 1994 yılında bir dondurma tarifi Scientific American adlı dergide "Kimya ile pişirme" olarak paylaşılmıştır (Özel ve Fügen, 2016). Fakat sıvı azot tehlikeli madde olması sebebi ile evde denenmemelidir. Soğuk olması sebebi ile eli soğuk yakabilir ya da göze sıçraması ile kalıcı hasarlara neden olabilir. Bu sebepten dolayı el ve göz için tedbirler alınmalıdır. Dondurmadan sonra İspanya'da bazı şefler sıvı azotu bazı etleri ve sebzeleri pişirmede kullanmışlardır (Cömert ve Çavuş, 2016).



Fotoğraf 4. Çilekli ravioli *(Gastromolekuler, 2019)*

1.2.1.5. Sous-Vide tekniği

Fransızcada ‘vakum altında’ anlamına gelen Sous-Vide tekniği, 1960lı yıllarda poşetin bulunması üzerine 1967 yılında şef George Pralus Fransa’daki restoranında kaz ciğerinin hacim kaybetmesini engellemek için bu vakumlama tekniğini bulmuştur (Durlu Özkaya vd., 2018). Sous-Vide tekniğinde genel olarak et ve sebze türleri kullanılmaktadır. Sıcaklığı kontrol altına alınarak et ya da sebzenin hava geçirmez plastik poşete alınıp su havuzunun içinde uzun süre pişirilmesi ile etin ya da sebzenin suyunu ve lezzetini kaybetmeden mükemmel pişmesini sağlamaktadır. Yemeğin lezzet ve su kaybetmemesinin yanı sıra besin değerini koruyarak sağlık açısından oldukça güvenli bir yöntemidir (Aktaş, 2017).



Fotoğraf 5. Sous-vide tekniği ile hazırlanmış et çeşitleri *(Corrie Cooks, 2019)*

1.2.1.6. Tütsüleme tekniği

İlk olarak Hindistan da geliştirilmiş bir tekniktir. Tat vermenin yanı sıra aynı zamanda eti korumak için kullanılmaktadır. Buzdolabı icat edilmeden önce bu malzemeler ette oluşabilecek bozulmaların engellenmesi için kullanılmıştır (Beyazkaya ve Cömert, 2015). Daha çok et ve balık gibi ürünlerin sunumunda kullanılmaktadır. Genellikle aromalı talaşlar (kekik, defne, kiraz, elma) kullanılmaktadır. Sous-Vide tekniği uygulanan et ve balıklarda hazırlama aşamasında, cam fanus yardımı ile besin tütsü makinesinden çıkan aromalı talaş dumanına maruz bırakılarak sunulmaktadır. Misafire servis edilirken cam fanusun açılması üzerine yayılan duman ve koku diğer misafirlerinde ilgisini çekmektedir (Durlu Özkaya vd., 2018).



Fotoğraf 6. Tütsüleme tekniğinin kullanımı *(Cöner, 2015)*

1.2.1.7. Tozlaştırma

Tozlaştırma tekniği iki farklı şekilde uygulanmaktadır. İlk olarak yağ oranı yüksek sıvıların ince, toz haline getirilmesidir. Bu tekniği uygulanabilir kılan, katkı maddesinin düşük yoğunluğa sahip olması, ürünün toz kıvamına gelene kadar katkı maddesinin eklenerek tozlaştırma işleminin gerçekleştirilmesidir. İkincisi ise, sıvı veya katı gıdaların sıvı azot içine atılarak donma işlemi gerçekleştirildikten sonra istenilen büyüklükte parçalara ayrılması ile oluşturulmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018). Toz haline getirilen besinler ağıza alındığında şurup kıvamında eriyerek çözüldüğü görülmektedir (Özdoğan, 2014). Buna örnek olarak; bacon, zeytinyağı, çikolata, yer fıstığı pastırma gibi besinlerin tozunu elde etmek mümkündür.



Fotoğraf 7. Nutella tozlaması *(Gastromolekuler, 2019)*

1.2.1.8. Tat-koku transferi

Birçok doğal aromatik gıdaların çevreye yaydıkları koku ve tatlar insanların dikkatini çekmeye başlamıştır. Kurti ve This 'in meydana getirdiği akım, zamanla mutfaklarda kullanılması üzerine yemeklere aromatik lezzetler verilerek olduğundan farklı formlarla sunulmaya başlanmıştır. Örneğin; etin marine edilmesi sırasında şırınga yardımı ile ananas suyunun ete enjekte edilerek etin aromasının ve tadının değiştirilmesi ile ürünlere farklı formlar kazandırılarak sunulmaktadır. Tat ve koku transferi için ilk olarak kullanılan yöntem; aromatik gıdanın kullanılacak ürüne enjekte edilmesi ya da ürünün aromatik gıdalarla kaplanması ile birlikte Sous-Vide pişirme yöntemiyle pişirilmesi olarak ifade edilmektedir. İkinci yöntem ise ürüne aktarılmak istenen aroma ve tadın sifona hapsedilip ürün içine aktarılmasıyla oluşturulmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018).



Fotoğraf 8. Tat-koku transferi *(Jez, 2015)*

1.2.2. Moleküler Gastronominin Avantajları ve Dezavantajları

Gastronomi hakkında yazılan kaynaklara bakıldığında moleküler gastronomi kavramı ile sıkça karşılaşılmaktadır. Moleküler gastronomi yeni bir kavram gibi görünmesinin aksine yüzlerce yıl önce fizik ve kimyanın gastronomi üzerinde uygulandığı görülmektedir. Buna örnek olarak doğadan bazı otların toplanarak, pişmekte olan yemeğe katılıp yemeğin kokusunun değiştirilmesi ya da sıvı ürünlere kıvam verilmesi bugünkü oluşan moleküler gastronomi ile aynı amacı taşıdığı görülmektedir. Önceden de kullanımının yaygın olduğu ürünler, teknoloji ile birleşerek moleküler gastronomi kavramı adı altında karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra zamanla bilim insanları ile şeflerin bir araya gelerek moleküler gastronomide uygulanan tekniklerin değiştirilmesi ve geliştirilmesi üzerine misafire görsel bir şölen sunulmaktadır. Merak uyandıran bu sunum şekli misafirin dikkatini ve ilgisini çekmektedir (Akoğlu ve Öztürk, 2018).

Moleküler mutfak, gastronomi turizmine ilginin artmasını sağlamaktadır. Misafirlerin ilgisini çeken moleküler gastronomi; bilim insanları, şefler, gıda endüstrisi de dahil olmak üzere çeşitli topluluklar tarafından desteklenmesi halinde avantaja çevrilebilir olduğu düşünülmektedir. Moleküler gastronominin avantaja çevrilmesi halinde bu durumdan fayda sağlayacak topluluklar bulunmaktadır. Bunlar (Linden, McClements ve Ubbink, 2008; Aktaş, 2017);

Aşçılar: Yemeklerin hazırlanmasında oluşan süreçlerin kontrolünü ve gözlemini yaparak, kullanılan teknikler ile yeni tatların bulunmasını sağlayacaktır.

Bilim İnsanları: Moleküler alanda çalışan bilim insanları çeşitli deneylerin karmaşıklığı içerisinde birçok buluş ve teknik geliştirmektedir. Öyle ki bilim insanı tüm hayatını bir molekülün yapısını inceleyerek geçirebilmektedir. Bu doğrultuda moleküler gastronomi bilimin tüm karmaşıklığı ve incelikleri ile bilim insanlarını dünyanın gerçekliğine geri döndürmektedir. Moleküler gastronomi üzerine yapılan araştırmalarda gıdaların kalitesini ve hijyenini arttırmak bilim insanları için vazgeçilmez bir unsurdur. Bu da yapılacak araştırmaların taslağını oluşturmaktadır. Yaratıcı düşüncelere zemin hazırlarken oluşacak sorulara ve sorunlara çözüm aramaktadır.

Gıda Endüstrisi: Moleküler gastronomi üzerine yapılan araştırmalardan elde edilen bulgularda insanların kullanması için standart kalitede gıda üretimi yapılmaktadır.

Toplum: Moleküler gastronomi bilim, gıda ve sanatın birleşimi ile oluşmaktadır. Bilimin ve gıdanın birleşimi ile oluşturulan yemek, müşteriler üzerinde algı oluşturması gerekmektedir. Bu doğrultuda yemeğin güzel görünmesi, sunumunun yaratıcılık ile hazırlanması gerekmektedir. Üretilen moleküler yemeğin görünümüne ve sunumuna verilen özen ile iştahı olmayan bireylerinde tercih ettiği bir mutfak haline gelmesi düşünülmektedir. Zamanla moleküler gastronomi sağlık ile ilişkilendirilerek hastalarda, çocuklarda, yaşlılarda kullanılması planlanmaktadır (Akoğlu ve Öztürk, 2018). Dünyanın içinde barındırdığı her şeyde olduğu gibi moleküler gastronomi uygulamalarının da avantajları ve dezavantajları bulunmaktadır.

Avantajlarına bakıldığında;

- Moleküler gastronomi ile ilgili mutfakta kullanılabilir standart tariflerin oluşturulması, yemeğin tüketilmesinde kolaylık sağlayarak vakit sıkıntısı yaşayan bireylerin tercih ettiği bir uygulama olarak kullanılmaktadır (Aktaş, 2017).
- Ürün çeşitliliğine katkı sağlamaktadır (Çözeli ve Doğdubay, 2017).
- Fast food beslenme alışkanlığına karşı alternatif beslenme şekli olarak düşünülmekte ve olumsuz beslenme alışkanlıkları ile oluşan obezite sorununu çözmeyi amaçlamaktadır (Erdem ve Kemer, 2016).
- Moleküler gastronomi uygulamalarını kullanmakta olan işletmelerin farklı lezzet ve sunum teknikleri ile müşterinin duygusal alışkanlıklardan uzaklaşıp farklılık arayışına girmesine ve meraka yol açarak müşteride hoşnutluk sağlamaktadır.
- Bambaşka lezzet ve görünüme sahip yiyecekleri sunan işletmelerin imajında ve gelirlerinde artış yaşandığı görülmektedir.

Dezavantajlarına bakıldığında ise;

- Moleküler gastronomi uygulamalarının kullanıldığı az sayıda işletme bulunmaktadır. Bu sebepten dolayı moleküler gastronomi uygulamaları yavaş ilerlemektedir (Çözeli ve Doğdubay, 2017).
- İşletmelerin moleküler gastronomi uygulamalarını kullanmama sebebi geleneksel mutfak uygulamalarına göre daha fazla zaman almasıdır. Ayrıca maliyetinin fazla olması, işletmeyi uzun vadede riske atacağı düşünülmektedir.
- Gıdaların hazırlanma aşamasında besin değerlerinde kayıpların oluştuğu düşülmektedir.
- Kullanılan katkı maddelerinin sağlığı tehlikeye attığı düşünülerek moleküler gastronomi uygulamalarının kullanımına karşı ön yargı oluşmaktadır (Çözeli ve Doğdubay, 2017).

Yapılan araştırmalar neticesinde bilim insanları tarafından moleküler gastronominin bir zararının olmadığı belirtilmiştir. Bu bağlamda; Moleküler gastronomi uygulamalarında doğadan elde edilen, biyolojik kimyasal maddelerin kullanıldığı belirtilmektedir. Katkı maddelerinin bazılarının saflaştırıldığı, bazılarının ise işlem gördüğü, deniz, bitki, hayvan ve mikrobiyal kaynaklardan elde edildiği, ayrıca kimyasallaştırılan ürünlerin Avrupa standartlarına uygun olduğu vurgulanmaktadır. Katkı maddelerinin kullanımında belirlenen limitin üzerine çıkılmaması gerektiği ve hazırlanmakta olan yemeğe çok az miktarda kullanılması gerektiği vurgulanmaktadır. Buna karşın market raflarında bulunan hazır gıdaların içerisinde koruyucu, tatlandırıcı, kıvam verici özelliklerin bulunması moleküler gastronominin bu gibi gıdalardan çok daha masum olduğunu göstermektedir (Çözeli ve Doğdubay, 2017). Örneğin; Ateşe atılan bir etin kanserojen etkiye sahip olması göz ardı edilerek mangal yapımına devam edilmektedir. Anlaşılmaktadır ki mangalın her ne kadar vücuda zararı olsa da bireyler zevklerinin, sağlıklarının önüne geçmesine izin vermektedir (Durlu Özkaya vd., 2018).

Kullanılacak aletlere bakıldığında, geleneksel mutfakta bir bıçağın yanlış kullanımı ya da kızgın yağın dökülmesi üzerine yanıkların oluşması birçok felakete sebebiyet verirken moleküler gastronomide de dikkatsizlik sonucu tehlikeli durumlar oluşmaktadır. Örneğin; katkı maddelerinin bilinçsizce kullanılması, ani dondurma

işleminde kullanılan sıvı azotun yanıklara neden olması, doğal kullanılan katkı maddelerinin fazla kullanılması gibi dikkatsizlik sonucu oluşabilen durumlar insan sağlığına zarar vermektedir (Aktaş, 2017). Bu felaketlerin önlenmesinde kullanılan ekipmanların ve katkı maddelerinin moleküler gastronomide uygulanabilmesi için eğitimli ve deneyimli personele ihtiyaç duyulmaktadır. Bunun için gastronomi üzerine eğitim veren okullar da ders içeriği olarak moleküler gastronomi hakkında doğru ve yeterli bilgi verilerek, uygulamalı olarak gösterilmesine imkân sağlanması oluşacak felaketleri en aza indirmiş olacaktır (Erdem ve Kemer, 2016; Aktaş, 2017).

1.2.3. Moleküler Gastronomiyi Uygulayan Restoranların Özellikleri

Moleküler gastronomi uygulamalarını kullanan restoranları diğer restoranlardan ayıran birçok özellik bulunmaktadır. Moleküler gastronomi tekniklerini kullanan restoranların özelliklerine bakıldığında mutfağın laboratuvar gibi görülmesi sebebi ile moleküler mutfakta kullanılan araçlar bu farkı ortaya çıkarmaktadır. Moleküler mutfaklarda yapılan her yemek özen gösterilerek uzun sürede hazırlanmaktadır. Hazırlık süresinin uzun olması sebebi ile çalışan sayısı geleneksel mutfaklara göre daha fazladır. Hazırlanan yemekler 3 küçük porsiyondan oluşmaktadır. Bu 3 küçük porsiyon tadım menüsü olarak geçmektedir. Beynin kendini kapatmaması ve ana yemeğin tadının daha sağlıklı alınabilmesi için tadımlık menüler uygulanmaktadır (Ivanovic vd., 2011). Bu bağlamda normal restoranlardan farklı bir strateji kullanılmaktadır. Tablo 3'te standart restoranlar ile moleküler mutfağın kullanılmış olduğu El Bulli restoranı karşılaştırılmaktadır.

Tablo 3. Standart restoranlar ile moleküler gastronomi restoranları arasındaki farklar

Kriterler	**Standart Restoranlar**	**Moleküler Gastronomi Restoranı (El Bulli)**
Hiyerarşi	Mutfağın bölümlerinde uzmanlık ve hiyerarşi mevcuttur.	Bir hiyerarşi söz konusu değildir. Fikirlerin serbestçe paylaşılmakta, serbest bir şekilde yemekler yapılmaktadır.
Yemek çeşitliliği	Menüde bulunan her öğün 3 başlık altında toplanmaktadır.	Her yemekte 30-45 arası yemek çeşidi bulunmaktadır.

Porsiyon büyüklüğü	Porsiyon büyüklüğü orta boyuttan büyük boyuta doğru gitmektedir.	Porsiyon büyüklüğü küçükten çok küçük boyuta doğru gitmektedir.
Yemek sunumu	Genellikle sunumu sade yapılmaktadır.	Sunumlar genellikle sıra dışı, minimalize edilmiş ve avangart özelliklerini taşımaktadır.
Hazırlanma Süresi	1-2 saat arasında hazırlanmaktadır.	Genellikle 3-5 saat sürmesinin yanı sıra daha uzun zamanlarda da hazırlanmaktadır.
Menü	Var	Yok
Personel Sayısı	Restoranlarda iki vardiya yapılıyorsa eğer 12-30çalışan ile arasında değişmektedir. Lakin büyük restoranlarda bu sayı 40'a kadar çıkmaktadır.	Tek vardiya kullanılmakta ve 55 misafir için 55 kişi çalıştırılmaktadır.
Servis Sayısı	Gün içerisinde 3 öğünden fazla servis yapılmaktadır.	Gün içerisinde 1 servis yapılmaktadır.
Şef ve misafir Arasında ki iletişim	Şef kapalı ortamda müşteriden uzakta çalışmaktadır.	Yemeklerin müşterinin önünde açıklanarak hazırlanmasına olanak sağlanmaktadır.

Kaynak: (Ivanovic, Mikinac ve Perman, 2011)

Tablo 3 incelendiğinde moleküler mutfak uygulamalarının kullanıldığı restoranlarda kalite ve müşteri odaklı olduğu görülmektedir. Sunulan hizmetin kalitesi ve yemeklerin hazırlanmasında gösterilen hassasiyet, normal restoranlara göre daha önde yer almaktadır (Aktaş, 2017). Bunun yanı sıra mutfak içerisinde statünün olmaması mutfakta çalışan aşçıların serbest hareket etmesine, karşılıklı fikir alışverişinde bulunulmasına sebep olmaktadır. Diğer restoranlarla karşılaştırıldığında daha hiyerarşik bir yapının varlığı dikkat çekmektedir. Moleküler mutfağın uygulandığı restoranlara giden misafirlerin yemek yeme ihtiyacını gidermekten ziyade deneyim yaşamak istemelerinden kaynaklanmaktadır. Lakin bu durum hem maliyetli hem de aylar öncesinden rezervasyon yaptırılması gereken bir uygulamadır (Özgen, 2017).

1.2.4. Helal Gıda Uygulamalarında Moleküler Gastronominin Yeri

Turizmde turistlerin beslenmeye yönelik yapmış olduğu tercihleri etkileyen birçok faktör bulunmaktadır. Bu faktörlerden en önemlisini dini inançlar oluşturmaktadır. Bireyler inançlarının belirlediği sınırlar dahilinde hareket ederek, inançlarına uygun olan ürünleri satın alır ya da inançları ile uyuşmayan ürünleri satın almamaktadır. Bu doğrultuda bireylerin dini inançlarına uygun olarak beslenmesi helal kavramını oluşturmaktadır. "Helal" Arapça kökenli olup izin verilen anlamına gelmektedir. Helal kavramı gıda ile kullanıldığında Müslümanlar tarafından tüketilecek olan gıdaların, dini bir yasak içermediğini ifade etmektedir. Yani yemeklerde kullanılacak besinlerin tohumdan tüketimine kadar olan süreçte dini kriterler doğrultusunda üretilmiş ürün olarak tanımlanmaktadır (Ördek, 2017).

Teknolojinin gelişmesi, üretim kapasitesinin artmasına sebep olurken gıdalarda da çeşitliliğe yol açtığı görülmektedir. Lakin üretim kapasitesinin artması, tüketiciler tarafından ürünlerin kontrol edilebilirliği ve güvenilirliği hakkında soru işaretlerinin oluşmasına neden olmaktadır. Bunun yanı sıra sosyo-ekonomik yapıların değişmesi, çalışan kesimin artmasına sebep olurken bireylerin beslenme şekillerini de değiştirmiştir. Beslenme şekli değişen bireyler hazır gıda tüketimine yönelmişlerdir. Hazır gıdaya yönelimin artması ile hijyen ve sağlık kavramlarının öne çıktığı görülmektedir. Müslüman toplumlarda hijyen ve sağlık kavramının yanı sıra helal gıda uygulamalarının da öneminin arttığı görülmektedir (Kızılkaya, 2017).

Helal gıdalar, sertifikalandırılarak tüketicilerin satın alacağı ürüne karşı güven duymasını sağlayan bir uygulamadır. Gıdaların helal sertifikayı alabilmeleri için ürünün, üretiminden tüketimine kadar olan süreçte dinin emrettiği yasaklara uyarak ve bu yasaklar çerçevesinde oluşturulan yasal koşulların uygulanması halinde elde edilmektedir. Helal gıda sertifikası gıda güvenliği açısından önem ifade etmektedir. Bu doğrultuda gıda güvenliği, gıda üretimindeki tüm işlemlerin kurallara uygun olup olmadığını inceleyerek insan sağlığına karşı oluşabilecek tehditleri önlemeyi hedeflemektedir (Alagöz ve Demirel, 2017).

Gıda güvenliğini tehlikeye atan, zehirlenmelere yol açan birçok fiziksel ve kimyasal katkı maddesi bulunmaktadır. Bu katkı maddeleri moleküler gastronomi tekniklerinde

de kullanılmaktadır. Gıda katkı maddeleri tek başına besin değeri olarak nitelendirilmemektedir. Ürüne doğrudan ya da dolaylı kullanılarak ürünün görünüş ve yapısında değişikliğe neden olmaktadır. Bunun yanı sıra üründe sınırlı miktarlarda uygulanarak, muhafaza edilme süresini uzatmaktadır. Besinlerde doğrudan ya da dolaylı olarak değişikliğe yol açan gıda katkı maddeleri kullanım amaçlarına göre 4 grupta toplanmaktadır. Bunlar (Erdoğan, 2014);

- Koruyucular: Ürün kalitesinin bozulmasını önleyerek, ömrünün uzatılmasını sağlamaktadır.
- Aroma ve Rengi Geliştiriciler: Gıdanın rengini, aromasını, tadını ve kokusunu daha cazip hale getirmek, doğal lezzeti geliştirme işlemi esnasında kaybolan tadın ve görünümün geri kazandırılması amacı ile kullanılmaktadır.
- Yapıyı ve Hazırlama Pişme Özelliği Geliştirenler: pH ayarlayıcı, topaklanmayı önleyenler, emülsifiyerler, kıvam arttırıcılar, mayalanmayı sağlayıcı ajanlar, nem ayarlayıcılar, olgunlaştırıcılar, ağartıcılar, dolgu maddeleri, köpük ayarlayıcılar, parlatıcılar gibi katkı maddeleri kullanılmaktadır.
- Besin Değerini Koruyucu ve Geliştiriciler: Üründe kaybolan besin değerinin elde edilmesi için kullanılmaktadır.

Bu özellikler doğrultusunda gıda katkı maddeleri insan sağlığı açısından incelendiğinde üç gruba ayrılmaktadır. Bunlar (Erdoğan, 2014);

- Doğal katkı maddeleri: Doğada bulunan ürünlerden elde edilen katkı maddeleri,
- Doğala özdeş katkı maddeleri: Doğada bulunan ürünlerin, insanlar tarafından benzerinin yapılması ile elde edilen katkı maddeleri,
- Yapay katkı maddeleri: Doğada bulunmayan ve insanlar tarafından yapılan katkı maddelerinden oluşmaktadır.

Bu üç grupta bulunan katkı maddelerinin ortak özelliğine bakıldığında, aşırı miktarda kullanımı sağlığı olumsuz yönde etkilemektedir. Lakin kullanımına izin verilen katkı maddelerinin dozuna dikkat edilmesi halinde bir sorun çıkmamaktadır. Bu bağlamda moleküler gastronomide de kullanılan katkı maddelerinin dozlarına, bitkisel ve hayvansal kökenli olmasına, alkolle muamele edilmesine, üretim sürecine ve hammaddesine dikkat edildiği takdirde sağlık açısından risk taşımayacağı belirtilmektedir.

BÖLÜM:2 SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS: YÖRESEL YEMEK

İnsanlar varoluşundan itibaren birçok duyguyu içlerinde barındırmaktadır. Bu duyguların karşılanması içinde yaşamları boyunca birçok faaliyette bulunmuşlardır. Duyguların karşılanmasını sağlayan faaliyetlerden biride turizm üzerine yapılan aktiviteleridir. Bu aktiviteler arasında turistin dikkatini çekecek, alışveriş, eğlence, kültür, tarih, din gibi, çeşitli turistik aktivitelere katılması sonucunda edindiği duygular turistin o bölge ya da yöreye tekrar gelmesi için önemli rol oynamaktadır. Turistik aktiviteler arasında, gidilen tatil bölgesinde turistin o bölgeye ya da yöreye ait yemekleri tatması, farklı kültürel zenginlikleri deneyimlemesini sağlayarak dikkatini çekmektedir (Semerci, 2018).

Kültürel zenginlikler ülkelere, bölgelere ve yörelere göre çeşitlilik göstermektedir. Bunun sebebi ise, o bölgenin coğrafi yapısı, iklim koşulları, sosyal sınıfları, dini inanışları gibi unsurların kültürü etkilemesinden kaynaklanmaktadır. Kültür üzerine etkisi olan bir diğer unsur ise o bölgeye ait yemeklerdir. Yemeklerin üretiminden tüketim aşamasına kadar olan zaman zarfında bölgeler kültürlerine göre farklılık göstermektedir. Sonuç olarak anlaşılmaktadır ki bölgeye ait yemekler o bölgenin kültürünü yansıtmaktadır.

Kültürel miras, bir topluluğa ait olma anlamına gelen, geçmişten miras kalan ve geleceğe aktarılması istenen değerler bütünü olarak tanımlanmaktadır. Başka bir tanımda ise bir ülkenin ya da bölgenin tarihini, kimliğini; geçmişten, bulunduğu zamana ve geleceğe yansıtarak oluşan bağı temsil etmektedir. Kültürel miras iki gruba ayrılmaktadır (Türkay ve Genç, 2017);

Somut Kültürel Miras: Kültürel açıdan önem teşkil eden o ülkenin ya da bölgenin çekiciliğini oluşturarak simge haline gelmesi olarak tanımlanmaktadır. Buna örnek olarak; anıtlar, heykeller, resimler, arkeolojik eserler, kitabeler, kitaplar, peyzajlar, doğal güzellikler gibi etkenler somut kültürel mirasları oluşturmaktadır. Somut Kültürel Miraslar taşınabilir ve taşınmaz miras olarak iki gruba ayrılmıştır.

Somut Olmayan Kültürel Miras: Folklor, gelenekler, dil, sözlü tarih gibi birçok etkenin oluşturulduğu görülmektedir. Somut olmayan kültürel miras varlığı olarak, yörelere göre yiyeceklerin tarihi dokusunu kaybetmeden üretimi, sunumu gibi

unsurların çekicilik kazanması kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir. Kültürel miras kapsamında değerlendirilen yöresel yemek ve içecekler UNESCO somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaktadır.

Tablo 4. Somut olmayan kültürel miras listesi

2016	• Argungu Uluslararası Balıkçılık Festivali	• Nijerya
	• Bira Kültürü	• Belçika
	• Yassı Ekmek Yapma ve Paylaşım Kültürü; Lavaş, Katırma, Yufka, Jupka	• Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan, Türkiye
	• Oshi Palav Geleneksel Yemekleri ile Sosyal ve Kültürel bağlamları	• Tacikistan
	• Palov Kültürü ve Geleneği	• Özbekistan
2015	• Cömertlik Sembolü Olarak Arap Kahvesi	• Birleşik Arap Emirlikleri, Suudi Arabistan, Umman, Katar
	• Oshituthi Shomagongo, Marula Meyve Festivali	• Namibya
	• Geleneksel Kimchi Yapımı	• Kore Demokratik Halk Cumhuriyeti
2014	• Sakız Adasında Damla Sakızı Yetiştiriciliği Bilgisi	• Yunanistan
	• Bir Kültür İfadesi Olarak Geleneksel Lavaş Ekmeğinin Hazırlanması, Anlamı ve Görünümü	• Ermenistan
	• Pontelleria Topluluğunun Geleneksel Tarım Uygulaması “vite ad alberello”	• İtalya
2013	• Kimjang’ın Kimchi Yapması ve Paylaşması	• Kore Cumhuriyeti
	• Akdeniz Diyeti	• Kıbrıs, Hırvatistan, İspanya, Yunanistan, İtalya, Portekiz, Fas
	• Oostduinkerke de At Sırtında Karides Avlama	• Belçika
	• Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği	• Türkiye
	• Washoku, Özellikle Yılbaşı Kutlamalarında	• Japonya

	Geleneksel Beslenme Kültürü	
2012	• Sefrou Kiraz Festivali • Mesir Macunu Festivali	• Fas • Türkiye
2011	• Tören Keşkeği Geleneği	• Türkiye
2010	• Fransız Gastronomisi	• Fransa
	• Geraardsbergen de kış sonu ekmek ve ateş şöleni	• Belçika
	• Geleneksel Meksika Mutfağı, Michoacan Örneği	• Meksika
2009	• Sanké mon, Toplu Balıkçılık Ayini	• Mali

Kaynak: (Unesco, 2016; Türkay ve Genç, 2017)

Yukarıda bulunan tablo da 2009-2016 yılları arasında yayınlanan, somut olmayan kültürel miras listelerinde gastronomik kültürel değerler yer almaktadır. Yöresel yemeğin önemli bir çekicilik unsuru olduğu ve yüksek derecede turistleri tatmin ettiği görülmektedir. Hatta turistler tarafından seyahat edilecek bölgenin seçilmesinde de yöresel yemekler büyük rol oynamaktadır.

Çin, Hindistan, Japonya, Kore, Tayland ve Vietnam da Amerikalı turistler üzerine yapılan araştırmada, yöresel yemeklere karşı oluşan algılardan edinilen sonuçlar doğrultusunda turistlerin dikkat ettiği 4 madde bulunmaktadır. Bunlar (Semerci, 2018);

- ✓ Yemeğin görünümünün taze, temiz, düzenli ve ilgi çekici olması,
- ✓ Sağlık açısından, besleyici ve kilo dengeleyici olması,
- ✓ Benzersiz ve egzotik bir tada sahip olması,
- ✓ Bunun yanı sıra yöresel yemeğin bulunduğu restorana ulaşımının kolay, kaliteli ve fiyatının uygun olması turistlerin dikkat ettiği unsurlar olarak belirtilmektedir.

Dolayısı ile yöresel yemek kapsamında oluşan destinasyonların turizm yöneticileri ve çalışanları ile birlikte hareket ederek, tüketici memnuniyetinin artırılması için bölgede bulunan yöresel yemeklerinin kaliteli bir şekilde sunulması, çevreye duyarlı olunması ve pazarlama stratejilerinin geliştirilerek yöresel yemeklerin tanıtımının yapılması gibi

konular üzerinde çalışılması gerekmektedir. Belirtilen unsurların tamamlanması halinde yöresel yemeğin sunumu ve pazarlanması ile turizmin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yöresel yemekler sadece bulunduğu bölgede tüketilmesi anlamına gelmemektedir. Yöresel yiyecek ve içecekler turistler tarafından ülkelerine götürülerek çevrelerindeki kişilere verdikleri bir hediyelik ürünü de oluşturabilmektedir. Bu yiyecek ve içecekler yöreye ait olmasının yanında turistin taşıyabileceği, yöresel reçel, kuru incir, pastırma, sucuk, zeytinyağı, bal, şarap gibi ürünlerinden oluşmaktadır. Yöresel yemeğin çekicilik kazanması ile birlikte destinasyona birçok fayda sağlamaktadır. Bunlar Şekil 3'te belirtilmektedir;



Şekil 3. Yöresel yemeğin destinasyona katkısı (Rand, Heath ve Alberts, 2003; Semerci, 2018)

Turistlerin satın aldığı yöresel ürünleri, çevresindeki insanlara vermesi o insanların seyahat seçimini ve satın alma potansiyellerini etkilemektedir (Richards, 2002). Yöresel yemeklerin turistler tarafından sevilerek ülkelerine götürmeleri ile birlikte

ürünün tanınırlığının artarak tekrar alınması, yöresel yemeklerin kültürü temsil etmesinin yanında ülkenin tanıtılmasını da sağlayacaktır.

2.1. Yöresel Yemek Kavramı

Beslenme, hangi toplumdan ya da sınıftan oluşursa oluşsun insanlar için zorunlu bir ihtiyaçtır. Lakin söz konusu bu ihtiyaç zamanla toplumu yansıtan bir olguya dönüşmüştür. Toplumu yansıtan bu olgu, geçmiş ile bağlantı kurularak insanların yiyeceklerde neler tercih ettiği, tercih edilen yiyeceklerin nerelerden temin edildiği, yiyeceklerin nasıl pişirildiği, nasıl sunulduğu, nasıl saklandığı gibi unsurları da beraberinde getirmiştir. Bu unsurların yaşanılan coğrafi yere, iklimsel olaylara ve sınıfsal farklılıklara göre şekil aldığı görülmektedir. Bu farklılıklar zamanla bireylerde alışkanlıklar haline gelerek kültürü oluşturmuştur (Tezcan, 1981). Bu bağlamda kültür, insan topluluğunun gelişimi sırasında oluşan maddi ve manevi değerlerin toplamı olarak tanımlanabilmektedir.

Murcott, bu alanda ilk çalışmalarını yaparak, yemeğin toplumsal ve kültürel boyutuna dikkat çekmektedir. Yemek ve kültür ilişkisini ise *"Toplumun neyi, nasıl ve neden yiyip içtiğini; yemeğin nasıl pişirilip ne şekilde sunulduğu gibi soruların cevaplarını toplumun maddi durumuna, toplumsal ilişkilerine ve hiyerarşik yapılarına bakılarak verilebileceğini"* vurgulamaktadır (Murcott, 1983; Yurdigül, 2010). Anlatılanlar ışığında, bir toplumun kültürünü oluşturan en önemli öğelerden birinin yemek kültürü olduğu görülmektedir.

Yiyeceklerin üretimi, tüketimi ve hazırlanmasında; coğrafi koşullar, gelenekler, görenekler, inançlar gibi unsurlar yemek kültürüne şekil vermektedir. Toplumdan topluma hatta toplumun kırsal alanların da uygulanan yemek kültürü kentlerin bulunduğu yerlere gidildikçe değiştiği görülmektedir. Yemek ve kültür arasındaki ilişki insan fizyolojisi, beslenme antropolojisi adı altında ele alınarak incelenmektedir. Araştırmalardan edinilen bulgulara göre (Tezcan, 2000);

- Kültür yenilen gıdaların temel belirtisidir.
- Yiyecek ve içecekler kültürü oluşturmaktadır.
- Kültür toplum tarafından öğretilen bir değerdir.

- Yemek alışkanlıkları küçük yaşlar da edinilmekte ve öğrenildikten sonra değişmemektedir.

Ünlü Fransız antropologlarından Levi-Strauss da yemeğin toplumun kültürel yapısını oluşturması ile ilgili düşüncesinde; *"Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir."* sözleriyle kültürün yemeğin üzerindeki etkisini vurgulamaktadır (Barkören, 2005; Yurdigül, 2010).

İnsanlar içinde bulunduğu toplumun damak tadını daha bebeklik döneminde anne sütünden alarak ve çevrede oluşan kokuları algılayarak başlamaktadır. Dolayısı ile birey içinde doğup büyüdüğü toplumda yenilen ve içilen besinleri doğal olarak kabul etmekte, toplum tarafından tüketilmeyen besinleri ise anormal olarak karşılamaktadır. Bireyin toplum tarafından yenmeyen besinleri yadsıması o besinlerin tadının kötü olması sebebi ile değil, o besinin yenilmesi fikrinin bireye aykırı olmasından dolayı tercih edilmemektedir (Yurdigül, 2010). Bu duruma örnek olarak dünya mutfakları verilebilir. Dünya mutfaklarını oluşturan ülkelerin kendilerine özgü ulusal mutfakları o ülkenin kimliğini yansıtmasında büyük rol oynamaktadır. Ülkelerin ya da bölgelerin beslenme alışkanlıklarında meydana gelen farklılıklar şu şekilde sıralanmaktadır (Merdol, 1998);

- Yiyecek ve içeceklerin kullanımında oluşan farklılıklar,
- Besinlerin renk, şekil ve lezzetlerinde oluşan farklılıklar,
- Yemeklerin hazırlama ve pişirme şekillerinden oluşan farklılıklar,
- Günlük öğün sayıları ve yemek saatlerinde oluşan farklılıklar,
- Tüketilen besinlerde oluşan farklılıklar,
- Yemeklerin sunum şekillerinden oluşan farklılıklar,
- Yemek yapımında kullanılan araç ve gereçlerden oluşan farklılıklar,
- Dini inanışlardan oluşan farklılıklar,
- Bebeklerin beslenmesinde oluşan farklılıklar,
- Hamilelik ve sonrasında beslenmede yaşanılan farklılıklar,
- Hastalıklarda beslenme uygulamalarından oluşan farklılıklar.

Her kıtanın, her ülkenin hatta her bölgenin farklı damak tatlarının olması sebebi ile aynı ürünler kullanılsa dahi tatları farklılık göstermektedir. Bu sebepten dolayı o bölgede ya da yörede bulunan yemekler, bölgenin yöresel yemeğini oluşturmaktadır.

Yöresel yemek, bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünlerin adetler ile birleşmesi sonucu yöreye özgü pişirme tekniklerini kullanan, dini ya da milli sebeplere göre şekil alan, yöre halkı tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016). Yöresel yemek kavramı kırsalda ya da şehir merkezinde gelenek haline gelmiş yiyecek ve içeceklerin tanıtımının yapılması ile turistin ilgisi çekmektedir (Cohen ve Avieli, 2004).

Yöresel yiyecek ve içecekler daha öncede bahsedildiği gibi o ülkenin karakteristik özelliklerini ortaya koymaktadır. Böylelikle bölgeye gelen turistler ziyaret ettikleri yerlerin kültürünü yakından tanıma fırsatını yakalamış olacaklardır (Plummer, Telfer, Hashimoto ve Summers).

Yöresel ürünleri cazip kılan, üretildiği yöreye ait özgünlüğünü yitirmemesi ve tarihten izler taşıyarak kültürel kökleşmenin oluşması sebebi ile yöresel yemeklerin dikkat çekerek satış stratejilerinde önemli rol oynadığı yapılan çalışmalarda görülmektedir (Bérard ve Marchenay, 2008). Bu çalışmalara örnek olarak Skuras, Dimara, ve Petrou (2006) ‘nun yaptığı araştırmada, yöresel yemekler için harcama yapan turistlerin, yemekler üzerine bilgilerinin olması sebebi ile satın alma düzeylerini etkilediği bulgular arasında yer almaktadır. Bununla birlikte yöresel yemek üzerine yapılan harcamaların, seyahat ve eğlence harcamalarından daha yüksek olduğu araştırmanın sonuçları arasında yer almaktadır.

Turistik ürünler arasında önemli bir rol oynayan yöresel yemeklerin daha fazla talep edilmesi için pazarlama stratejileri ile desteklenmesi gerekmektedir. Yöresel yemekler üzerine dünya mutfağında ürün çeşitliliği açısından zengin olan ve ilk 3 mutfak arasında bulunan Türk mutfağı, binlerce yıllık bir yemek kültürüne sahip olduğu yapılan araştırmalar ile belirtilmektedir. Türk mutfağı, yemek çeşitliliğinin kendine özgü kalmasını sağlamaktadır (Güler, 2007). Bu çeşitliliğin ortaya çıkarılarak

kalıcılığının sağlanması için Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından 81 il üzerinde yapılan çalışma neticesinde Türkiye'nin Lezzet Haritası belirlenmiştir (Cömert ve Özkaya, 2014). Araştırmada Türkiye 2205 adet yöresel yiyecek ve içecek çeşidine sahip olduğu belirtilmektedir.

Yöresel yemeklerin illere dağılımına bakılacak olursa Gaziantep 291 çeşit yiyecek, içecek ve tatlı çeşidiyle Türkiye'nin en fazla çeşide sahip mutfağı olduğu görülmektedir. İkinci en zengin mutfağa sahip olan il ise Elâzığ, 154 çeşit yiyecek, içecek ve tatlı çeşidiyle yer almaktadır (Durlu Özkaya ve Can, 2012). Üçüncü sırada ise 93 çeşit yiyeceği ile Ankara yer almaktadır. Bölgelerdeki sıralamalara bakıldığında, ilk sırada 455 çeşit yiyecek ve içecekle İç Anadolu Bölgesi yer almakta, ikinci sırada 425 çeşit ile Doğu Anadolu Bölgesi ve son olarak üçüncü sırada 398 çeşit ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi yer almaktadır (Tuna ve Özyurt, 2018). Yöresel yemek çeşitliliğinin fazla olduğu Türk mutfağının genel özelliklerine bakıldığında (Güler, 2007);

- Türk yemeklerinin tarım ve hayvansal ürünlerden zengin olduğu görülmektedir.
- Yöresel yemekler coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir.
- Bölgelerin gelişimi içerisinde sosyal yapılara göre de değişiklikler göstermektedir.
- Bayramlar, özel günler ve törenlere göre değişiklik göstermektedir.
- Yöresel yemeklerin çeşitliliğini gelenek görenekler ile dini inanç etkilemektedir.

Türk Mutfağının yöresel yemek çeşitliliğinin fazla olmasının sebebi jeopolitik konumundan kaynaklanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğunun 500 sene süren hakimiyetinde, Balkanlar ve Ortadoğu Mutfaklarını hem etkilemiş hem de etkilenmiştir (Özgen, 2017) Yöresel mutfak kültürünün oluşmasında coğrafi konumun önemli olmasının yanı sıra birçok faktör etkili olmaktadır.

2.2. Yöresel Yemekleri Etkileyen Faktörler

Yöresel yemek kültürü, fiziksel bir ihtiyaç olan beslenme faaliyetini gerçekleştirirken, tercih etmiş olduğu yiyecek-içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve

tüketilmesi sürecinde mekân ve ekipmanlarının, yeme-içme geleneğinin, inanışlarının kendine özgü kültürel yapıyı oluşturmasına sebep olmaktadır.

Kültürel yapı oluşurken tarihi dönemlere yayıldığı görülmektedir. Tarihi dönemler bir toplumun yemek kültürü üzerinde önemli etki bırakarak, toplumun kendine özgü yemek kültürü geliştirmesini sağlamaktadır. Bu dönemlerde yaşanan savaşlar, istilalar, göçler, ticaret, nüfus artışı, kentleşme, sanayileşme, teknoloji, sosyal yaşamdaki yenilikler ile birlikte kültürel etkileşimi sağlayarak yeni beslenme akımlarının ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Yeni beslenme akımlarının ortaya çıkması da turizme katkı sağlamaktadır (Yurdigül, 2010).

Turistik bölgelerin yöresel yemek kültürlerini turistlere yansıtması sembolik olarak anlam kazandırırken turistlerin tekrar o bölgeyi ziyaret etmesini sağlamaktadır. Bu doğrultuda turistlerin yemeklerde kendi damak zevklerine göre neler tercih edebileceğinin tahmini yapılarak, verilecek hizmetin en iyi ve en doğru şekilde uygulanması açısından önemli olduğu görülmektedir. Turiste o bölgenin yöresel yemeklerinin tanıtılmasında yapılabilecekler aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır. Bunlar (Çalışkan, 2013);

- Halkın, yöresel ürünlerin pazarlanması hakkında bilgilendirilmesi,
- Bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel yemek kültürü konusunda çalışmaların yapılması,
- Yöresel mutfağın etkili bir şekilde değerlendirilmesinin sağlanması,
- Yöresel mutfağın özgünlüğünü koruyarak tanıtımının sağlanması için çeşitli tanıtıcı etkinlikler yapılması,
- Coğrafi işaretleme ve standartlaştırma faaliyetlerinin yaygınlaştırılmasının sağlanması,
- Yöresel mutfağın tarihi özelliklerinin ön plana çıkarılması ile sembolleştirilmenin sağlanması,
- Yöresel mutfağa ait yemeklerin efsaneleştirilerek kalıcılığının sağlanması,
- Aşçıların, yöresel mutfak üzerine araştırmalar yapması konusunda teşviklerin sağlanması,
- Turistlerin, yöresel ürünlere karşı tutumlarının olumlu yönde gelişmesinin sağlanması,

- Yöresel mutfak, tarihten izler taşıyarak, ülke kimliğinin oluşmasına katkı sağlamaktadır. Bu sebepten dolayı yöresel mutfağın turistlere tanıtılması gerekmektedir.

Turistlerin seyahatinin başlangıcından bitimine kadar olan zaman zarfında, seyahat ettiği bölgenin yöresel yemeklerini keşfetmesi, kendi kültüründen farklı bir kültür ile karşılaşması turistin dikkatini çekmektedir. Bu sebepten dolayı yöresel yemekler turistlerin o ülkenin ya da bölgenin kültürünü tanıması için önemli bir deneyim olarak görülmektedir. Bunun aksine turistler bazı zamanlarda oluşan farklılıklardan kaynaklı olarak, yöresel yemekleri tuhaf ve ilginç karşılayarak kendi getirmiş olduğu ya da kendi yapmış olduğu yemekleri tercih etmektedir. Bu durumda işletmeler, gelen turist yoğunluğuna göre turistin gelmiş olduğu ülkenin kültürüne özgü yemekleri alternatif olarak sunması gerekmektedir (Semerci, 2018).

Yapılan çalışmalar doğrultusunda turistlerin yiyecek ve içecek tüketimindeki seçicilikleri, turistlerin yöresel yemek kültürlerindeki değişimlerine sebep olan faktörleri saptamaktadır. Bunlar; Coğrafi Yapı, Yerleşim Şekli, Nüfus Artışı, Kitle İletişim Araçları, Kadının İş Hayatına Katılması, Gıda Teknolojisindeki Gelişmeler ve Din olarak belirtilmektedir.

2.2.1. Coğrafi Yapı

Ülkelerin ya da bölgelerin dağlık ya da düz bir alanda olması, akarsu, göl ya da deniz kenarında bulunması, iklimi, ormanlık ya da küçük bitki örtüsüne sahip olması o toplumun sosyal ve kültürel alanlarda olduğu gibi yemek kültürü üzerinde de belirleyici etkiye sahip olduğu görülmektedir (Yurdigül, 2010). Çünkü bu unsurlar o bölgenin başlıca geçim kaynaklarını oluşturmaktadır. Böylelikle toplumlarda bölgenin coğrafi koşulları hangi besinleri sunuyorsa, onları mutfak kültürlerine katarlar.

Geçim kaynağı olarak görülen tarım ya da hayvancılık toplumun yemek kültürünü oluşturarak yemek çeşitlerini, yemek özelliklerini ve pişirme yöntemlerini belirlemektedir. Genellikle hayvancılığın yaygın olarak kullanıldığı bölgelerde yapılan yemekler ağırlıklı olarak et ve süt ürünlerinden oluşmaktadır. Buna örnek verecek olursak göçebe bir yaşam tarzına sahip olan Türkler çoğunlukla et, süt ve

hamur işleri ile beslenmişlerdir. Tarımın yaygın kullanıldığı bölgelerde ise genellikle tahıl ürünleri, sebze ve meyveler tüketilmektedir. Yetiştirilen ürünler bölgelere ve yörelere göre farklılık göstermektedir.

Tarımın oluşturulmasında su çok önemli bir kaynak olarak belirtilmektedir. Bu doğrultuda su kaynaklarına yakın bir yerde olması yemek kültürünü etkileyerek sadece tarım için değil tatlı ve tuzlu su ürünlerinin kullanılması açısından da büyük önem taşımaktadır. Bu duruma örnek olarak Çin, tarıma elverişli bir alana sahip olmaması sebebi ile beslenme şekillerinde balık ve deniz ürünlerini ağırlıklı olarak kullanmaktadır. Bu durumda Çin'in coğrafi şartları mutfak kültürüne yansımaktadır (Yurdigül, 2010).

2.2.2. Yerleşim Şekli

Toplumun yemek kültürünü etkileyen bir diğer önemli faktör ise yerleşim şekilleridir. Kırsalda ya da kentte yaşıyor olmak insanları sosyal ve ekonomik anlamda etkiliyorsa yemek kültürlerini de etkilemektedir. Örneğin kırsal kesimde yaşayan insanların yemek kültürü genellikle kendi yetiştirdikleri organik gıdaların ya da hayvansal gıdaların tercih edilmesi ile oluşmaktadır. Fakat şehirde yaşayan insanlar hazır olarak sunulan paketlenmiş gıdaları, mevsimine göre hazırlanmış konserveleri, tarhanaları, meyve-sebze kurularını tercih etmektedirler.

Kırsal kesim, geleneksel alışkanlıklar ve ekonomik imkanlar çerçevesinde kendine özgü bir yemek kültürü geliştirmektedir. Kırsal kesim birçok ürünün bileşiminden oluşan farklı yemekler ile zengin bir yöresel mutfağa sahiptir. Kırsal da yemek öğünleri yapılan işe göre değişiklik göstermektedir. Öğünlerdeki yemek çeşidinin kent mutfağına oranla daha az olduğu belirtilmektedir (Yurdigül, 2010).

Şehirlerde, yemek kültürünü belirleyen etken çalışma saatleridir. Çalışma temposunun yoğun geçmesi sebebi ile bireyler genellikle öğünlerini ayaküstü atıştırmalıklar ile geçiştirmektedir. Ayaküstü geçiştirmiş olduğu öğünler sabah ve öğleni oluşturmaktadır. Akşam yemeklerini sağlıklı bir öğüne dönüştürmektedirler.

Şehirde bulunan yiyeceklerin çeşitliliği konusunda, kırsal kesime göre çok daha şanslı oldukları görülmektedir. Lakin mevsiminde olmayan her besini bulmaları doğrultusunda ürünlerin ne derece sağlıklı olduğu tartışılır bir durumudur.

2.2.3. Nüfus Artışı ve Yapısı

Dünya nüfusunun hızla artış göstermesi ile birlikte küreselleşmenin yaygınlaşması, yiyecek kaynaklarının ve üretimin azalması yeni sorunları ortaya çıkarmaktadır. Küreselleşmenin oluşmasındaki temel kaynak yoğun nüfus artışının yaşanması olarak gösterilmektedir. Bununla birlikte kıt yiyecek kaynaklarının düzgün kullanılmıyor olması da bir diğer olumsuz etkenler arasındadır.

Yiyeceklerin arttırılması için teknoloji kullanılsa dahi teknoloji ile üretilen bu besinlerin sağlık açısından tehdit oluşturduğu düşünülmektedir. Nüfus artışı sadece besinlerin tüketilmesinin yanında yemek kültürünün değişmesinde de önemli rol oynamaktadır.

Yapılan çalışmalardan elde edilen sonuçlara göre insan ömrünün uzaması ile birlikte dünya üzerinde yaşlı nüfusunda artış yaşandığı görülmektedir. İnsanlar uzun yaşamanın sırrını organik ürünler kullanarak, sağlıklı beslenme bilincinin artması ile oluştuğunu düşünmektedir. Genç nüfusa bakıldığında ise sosyal medya araçlarının etkisi ile geleneksel beslenme şekillerini bırakıp, dünya mutfaklarında popüler hale gelen beslenme şekillerine yönelmişlerdir (Arslan, 1997).

2.2.4. Kitle İletişim Araçları ve Reklamlar

Küreselleşmenin etkisiyle, iletişim araçlarının gelişmesi insanların farklı yerler görerek merak duygusunun ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu merak duygusunun oluşmasında yemeğin sunum şekli önemli bir yere sahiptir. Bu doğrultuda insanların gazetelerde, dergilerde ve kitaplarda farklı kültürden yemeklerin fotoğraflarını görmesi bireyde merak uyandırmaktadır (Ciğerim, 2001). Bu durum yemek kültüründe değişikliklere yol açmaktadır. Lakin bu etkileşim karşılıklı gerçekleşmektedir. Etkileşime örnek olarak Türkiye'ye gelen turistlerin yöresel yemek kültürünü tanımak

istemesi ile birlikte halkında turistin yemek kültürünü tanımak istemesi kültürel etkileşime örnek olmaktadır.

Teknolojinin gelişmesi ile birlikte iletişim araçları aktif kullanılmaktadır. Fotoğraf ve video gibi içeriklerin daha hızlı yayılması, kültürel etkileşimin hızını arttırmaktadır. Bunun yanı sıra televizyonlarda, radyolarda ve gazetelerde küresel yemek kültürlerinden bahsedilen reklamlar ile yeni bir yemek kültürünün oluşmasına sebep olmaktadır.

Sloganlar ile küresel yemek kültürü genç nüfusa pazarlanmaktadır. Pazarlamanın oluşması, beraberinde rekabet olgusunu da getirmektedir (Önçel, 2015). Bu duruma örnek olarak öğrencilerin okulda cep harçlığı ile neler aldığı üzerine yapılan bir çalışmada %49,4'lük oran ile çikolata ilk sırada bulunmaktadır. İkinci sırada ise %20,8'lik bir oranla şeker ve sakız aldığı son olarak %2,4 oranındaki öğrenci de süt ve ayran aldığı çalışmanın sonuçlarını oluşturmaktadır (Sürücüoğlu ve Akman, 1998). Dolayısı ile halk küresel yemek kültürüne iletişim araçları ile teşvik edilirken, bulunduğu bölgenin ya da ülkenin kendi yöresel yemeklerini de unutmaması gerekmektedir.

2.2.5. Kadının İş Hayatına Katılması

Kadınlar varoluşundan itibaren aile içi birçok göreve tabi tutularak bir iş hayatının olmadığı görülmektedir. Lakin oluşan ekonomik ve sosyo-kültürel nedenlerden dolayı kadınların iş hayatına girmesi üzerine aile bütçesine katkıda bulunmaktadır. Her ne kadar toplumların gelişmişlik seviyelerine göre kadının toplumdaki yeri değişse de bu durum kadının aile içi görevlerini değiştirmemektedir. Aile içi görevleri uygulama süresinde değişimler yaşanmaktadır (Önçel, 2015).

Kadın görevleri doğrultusunda, işten geç saatlerde ve yorgun olarak gelmekte, bazı durumlarda eve iş getirmekte, ev işleri ve çocuklarına zaman ayırmak istemektedir. Bu kadar unsur bir araya gelerek zaman kısıtlılığını oluşturmaktadır. Yemek hazırlamada tercih ettiği yemekler genellikle daha hızlı ve pratik yapılan paketlenmiş gıdalar, konserveler, dışarıdan sipariş edilen yemekler ya da dışarıda yenen yemekler gibi anı

kurtaran çözümlere başvurmaktadırlar. Kadınların iş hayatına atılarak ekonomik özgürlüğünü eline almış olsa da aslında yükünün daha da ağırlaştığı görülmektedir.

Kırsal alanda kadınlar genel olarak tarımla ilgilenmektedir. Şehirlerde ise kadınlar, iş hayatında olması sebebi ile ailesine yeterince zaman ayıramamaktadır. (Sürücüoğlu ve Akman, 1998). Bu da giderek ülkelerin geleneksel yemek kültürünün değişmesine neden olmaktadır.

2.2.6. Gıda Teknolojisindeki Gelişmeler

Sanayi devriminden sonra batı ülkelerinde hızlı bir kentleşme sebebi ile ilk olarak yemek endüstrisi etkilenmektedir. Dolayısı ile işlenmiş, donmuş gıda maddeler yaygınlık kazanmıştır. Kadınların iş hayatına katılması ile zamandan tasarruf edilmesini sağlayan pratik yemekler, geleneksel mutfak kültürüne zarar veren bir faktörü oluşturmaktadır. Dışarıda yaşanan hızlı yemek yeme kavramının evlere yansıdığı da görülmeye başlanmıştır (Yalçın, 2008).

Dünya nüfusunda yaşanan artış sebebi ile hammadde kaynakları azalmakta, yaşam standartları yükselmektedir. Kıt kaynakların oluşması teknolojik buluşları ve fikirleri beraberinde getirerek gıdalarda katkı maddelerinin kullanımına sebep olmaktadır. Gıda teknolojisi kısa sürede bozulabilecek ürünlerin uzun süre dayanıklı kalmasına imkân sağlamaktadır. Bu durumda katkı maddelerinin kullanımında alışık olunan lezzetlerin dışına çıkılarak yeni tatların oluşturulması ile yemek kültürü etkilemektedir (Önçel, 2015).

Hızlı yemek yemeye olanak sağlayan gıda teknolojisi bu gelişmeleri ile mevsimsellik özelliğini ortadan kaldırmaktadır. Bu bağlamda artık her türlü sebze ve meyve istenildiği zaman bulunabilmektedir. Mevsimi dışında üretilen meyvenin bulunması halinde yemek kültürü açısından iyi olarak yorumlansa da istenilen doğal tatların bulunmaması yemeğin gerçek tadını vermemesi sebebi ile geleneksel yemek kültürünü olumsuz etkilemektedir (Yurdigül, 2010).

2.2.7. Din

Yemek kültürünü etkileyen son faktör olarak din, yemek kültürü açısından ayrı bir yere sahiptir. Bunun sebebi ise topluma getirmiş olduğu kurallar, düzenlemeler, yasaklar ve kısıtlamalar ile yeme-içme konusundaki beslenme alışkanlıklarını etkileyerek kültüre yerleşmesini sağlamaktadır.

Din, nelerin yenilip yenilmeyeceği, nasıl ve ne zaman yenilebileceği gibi birtakım yasaklar ve kısıtlamalar ile geleneksel yemek kültürünü şekillendirmektedir (Tezcan, 1997). Her toplum inandığı dinin yasaklarını, sınırlamalarını benimsemekte ve bu doğrultuda yemek kültürünü uygulamaktadır. Bu yasaklar ve kısıtlamalar Âdem ve Havva'ya cennet bahçesi armağan edilerek yalnızca elma ağacının meyvelerinden yenmesinin yasaklanmasına kadar uzanmaktadır (Yurdigül, 2010). Yasaklamalar birçok dinde farklı şekillerde oluşmaktadır. Her din yenilebilecek ya da yenilemeyecek besinlerin helal ve haram olarak ayırt edilmesini sağlamaktadır.

Çin ve Japonya'nın yemek kültürlerine bakıldığında, dini inanışların etkisi ile yemek yenilen iç mekân tasarımına önem verilmekte ve törenler ile yemek yenilmektedir. Bunun yanı sıra İslam dininde domuz etinin yasak olması, Budizm inancında ineklerin kutsal sayılarak yenilmesinin yasak olması toplumlarda tüketimi engellemiştir (Yalçın, 2008). Dinlerin belirttiği besinlerin yenilip yenilmeyeceği üzerine bilgiler aşağıdaki şekilde sıralanabilir (Tezcan, 1997);

- İslam'da beslenme alışkanlıkları: Kan içilmemekte, domuz yenilmemekte ve alkollü içki içilmemektedir. Oruç dönemlerinde ise güneşin doğuşundan batışına kadar yemek yenilmemektedir.
- Yahudilikte beslenme alışkanlıkları: Çift tırnaklı hayvanların ve geviş getiren hayvanların eti yenebilmektedir. Koyun, sığır keçi, geyik gibi hayvanların eti ile pullu ve kanatlı balıklar yenebilmektedir. Cumartesi günleri ise yemek hazırlanmamaktadır.
- Hinduizm'de beslenme alışkanlıkları: Herhangi bir hayvan öldürülmemekte ve yenilmemektedir. Aynı yiyecekte kan ve süt karıştırılmamalı ve kan içilmemelidir.
- Hristiyanlıkta (Katolikler) beslenme alışkanlıkları: Cuma günü et yenilmemektedir.

- Hristiyanlıkta (Yunan Ortodokslar) beslenme alışkanlıkları: Her Çarşamba ve cuma günleri oruç sayılmaktadır.

Görüldüğü gibi bütün dinlerde yemek yemenin yasak ve kutsal olduğuna dair kurallar bulunmaktadır.

2.3. Yöresel Yemeklerin Turizm ile İlişkisi

Küreselleşmenin etkisi ile hızlı büyümekte olan sektörlerden biri turizm sektörüdür. Turizm sektörü birçok çekiciliğe sahiptir ve bu çekicilikler doğal, kültürel kaynaklardan oluşmaktadır. Somut olmayan kültürel miras olarak görülen yöresel mutfak kültürü insanların dikkatini çekerek yabancı oldukları mutfaklara karşı merak oluşmaktadır. Bu meraklarını gidermek ve yeni mutfaklar keşfetmek için kıtalararası seyahatlere başlamışlardır (Semerci, 2018). Kıtalararası seyahatlere başlayan turistler, ülkeler arası kültürel etkileşimin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Çünkü kültürler arasında etkileşimin sağlanması ile farklılaşmaların yanı sıra turist zenginliğinin oluşmasına sebep olmakta ve turist profilinin ortaya çıkmasının temel yapı taşını oluşturmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Turistler gittiği bölgenin kültürü ile bütünleşmeyi sevmesi sebebi ile bölgeye ait kültürü görmek istemektedirler. Dolayısı ile turist yöreye özgü kültürü öğrenme talebinde bulunarak turizm pazarındaki değişimin oluşmasına sebep olmaktadır. Turizmle ilgilenen işletmelerde pazara uyum sağlayabilmek adına yöresel yemekleri ön plana çıkararak rakiplerinden farklı olma çabasına girmektedir (Yüncü, 2010). Tarihi kültüre sahip olan yöresel yemeklerin turistler tarafından tüketilmesi ile yemeğin tanınırlığının artması o bölgenin ekonomik, kültürel ve sosyal yönden gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Somut olmayan kültürel miras değerlerinin turizm amaçlı kullanılması, daha fazla insanın o bölgenin yemek kültürüne tanıklık ederek, yörede yaşayanları anlayarak yeni bir kültür öğrenmiş olacaklardır. Bu sebeple turistlerin kaliteli bir tatil geçirmesinin oldukça önemli bir etken olduğu vurgulanmaktadır. Yöresel mutfak kültürlerini tanımak için gelen turistlerin, kültürlerini anlayarak bilgi alışverişinin sağlanması

kültürlerarası uyumun etkin hale getirilmesinde bir araç olarak görülmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Bir yemeğin hazırlanışında kullanılan malzemeler, coğrafya hakkında bilgi verirken, yemeğin lezzeti ve sunumu da ülkenin kültürü hakkında bilgi vermektedir. Bu bağlamda yöresel yemek kültürü toplumun izlerini taşımaktadır. Böylesine kültürü yoğun olarak yaşayan yöresel yemekler, turizm ürünü olarak kabul edilmektedir (Yüncü, 2010).

Yöresel yemekler rekabet unsuru olarak o bölgeye ya da ülkeye benzeri olmayan bir özellik katmaktadır. Sonuç itibari ile yöresel yemeklerin turizm sektöründe önemi her geçen gün artmaktadır. Yemek kültürü iç ve dış turizm talebinin canlanmasını sağlayarak turizm gelirlerinin artmasına, bulunan bölgenin kalkınmasına ve imajına katkı sağlamaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

2.3.1. Destinasyon İmajı ve Pazarlanması

Pazarlama stratejilerine ve tüketici davranışlarına yönelik yapılan çalışmalardan elde edilen sonuçlara göre destinasyon imajı, pazarın önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Destinasyon imajı turistlerin tatil kararlarına etki ederek, daha önceki ziyaretlerindeki memnuniyetinin gelecekteki seyahatleri etkileyen bir unsur olduğunu belirtilmektedir. Turizm destinasyonu, turistin ilgisini çekecek aktivitelerin erişilebilirliğini, uygun tur paketlerini, kültürel ve doğal güzelliklerin çekiciliklerini kullanarak talebin arttırılması ile kalıcı bir destinasyon hedeflenmektedir (Hashimoto ve Telfer, 2006; Semerci, 2018).

Yöresel yemekler turistler için kültürel bir deneyim yaşatırken, sosyalleşmenin de oluşmasını sağlamaktadır. Dolayısı ile yöresel yemekler ülke kimliğini yansıtarak destinasyon imajının oluşmasında önemli rol oynamaktadır (Seo, Kim, Oh ve Yun, 2013).

Yöresel yemeklerin 12 ay gerçekleştirilebiliyor olması, o yöreye özgü bir pazar oluşturulması ve önemli bir pazarlama aracı haline gelmesi, destinasyon imajının arttırılmasına olanak sağlayacaktır (Tuna ve Özyurt, 2018). Destinasyon imajının

arttırılması için turistlerin hizmetten memnun kalmalarının sağlanması, kaliteli hizmet verilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda yöresel yemeklerin destinasyon imajındaki artışın sağlanması için turistler tarafından tanınması gerekmektedir (Semerci, 2018).

Rekabetin artması sebebi ile taleplerde oluşan değişimler, pazarın çeşitlenmesini zorunlu kılmaktadır. Yöresel yemekler doğrudan veya dolaylı olarak sektörleri ya da işletmeleri, tarımsal faaliyetlerine ve gıda üretimine teşvik ederek sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Bu sayede destinasyon çekiciliğini arttırarak, halkın ekonomik açıdan güçlendirilmesine, sıradanlaşmanın önlenmesine, marka kimliğinin oluşmasına katkı sağlamaktadır (Tuna ve Özyurt, 2018).

Yöresel yemeklerin turizm açısından önemli olmasının sebebi yöresel kültürün saf bir şekilde yansıtılmasından kaynaklanmaktadır. Sonuç olarak, yöresel yemekler ile yapılan pazar çeşitlendirmesi, yöresel yemeğin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında etkili olmakta ve bu sayede ülkenin tanıtımı, pazarlaması, imajı ve markası gibi turizmi etkileyen stratejik unsurların gelişmesinde de önemli rol oynamaktadır.

2.3.2. Gastronomik Kimlik ve Kültür

Toplumun bulunduğu bölgenin yapılarına göre yöresel yemekler farklılık göstererek toplumun kimliğini oluşturmaktadır. Kimlik; kişinin, yörenin, bölgenin ve ulusun önemli bir parçasını oluştururken kültürel turizmde de önemli rol oynamaktadır.

Toplumun kültürel unsurlarını yansıtan yöresel yemekler, gastronomik kimlik oluşturarak kültür ile bir bağ kurmaktadır (Semerci, 2018). Gastronomik kimlik, çevresel ve kültürel faktörler olarak ikiye ayrılmaktadır. Çevresel olarak nitelendirilen faktörler; coğrafya ve iklim olarak değerlendirilirken, kültürel olarak nitelendirilen faktörler ise; din, tarih, kültürel çeşitlilik, gelenekler ve değerler olarak belirtilmektedir (Harrington, 2005).

Yöresel lezzetler toplumun vazgeçilmez değerlerinden birini yansıtırken, toplumların farklılıklarını ortaya koyarak birbirinden ayıran kültürel bir olgu olduğu vurgulanmaktadır (Semerci, 2018). Yemeklerin hazırlanışından sunumuna, yemeğin

yenme şeklinden oturma düzenine kadar her toplum kendi kimliğini yansıtmaktadır (Beşirli, 2010).

Bazı yöresel yemekler önemli günlerde yapılmaktadır. Örneğin İslam âlemi için önemli kılınan Muharrem ayının onuncu günü aşure günü olarak kabul edilip aşure dağıtılmaktadır. Bu doğrultuda özel günlerde ya da kutsal olarak kabul edilen günlerde tüketilen yemekler o günü anlamlı kılmaktadır. Kısaca yöresel yemekler insanların kim olduğunu ve nereye ait olduğunu belirtmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016).
Ülkelerin tarihinden izler taşıması sebebi ile somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilen yöresel yemeklerin yaşatılarak devamlılığının sağlanması gerekmektedir. Kültürel mirasın korunarak diğer nesillere bırakılması hem toplumun değerlerinin yok olmamasına hem de kültürel kimliğin yansıtılması ile turizmin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

2.3.3. Bölgesel Kalkınma

Doğal ve kültürel miraslara artan ilgi ile birlikte sürdürülebilirliğin sağlanması için kırsal alanların gelişmesine, o bölgenin turizm faaliyetlerinde artışların yaşanmasına dikkat edilmektedir (Hall vd., 2003). Dolayısı ile kültürü yansıtan yöresel yemeklerde bölgenin kalkınmasında önemli bir faktördür.

Yapılan çalışmalar sonucunda turistlerin tatil boyunca yemek üzerine harcadıkları para, bütçelerinin büyük bir bölümünü oluşturduğu vurgulanmaktadır. Yöresel yemekler üzerine turistler; diğer aktivitelerin her turistik bölgede yapılabileceğini lakin ülkenin sahip olduğu kültürel yemeklerin her yerde bulunamayacağını belirtmektedir. Bu sebepten tatil için ayırdıkları bütçenin büyük bir bölümünün yemeğe yatırılması yemek deneyimlerinden kısıtlama yapmadıklarının bir göstergesini oluşturmaktadır (Semerci, 2018).

Yöresel yemeklere olan ilginin artması ile kırsal alanlarda yaşayan insanların turizm faaliyetlerine yöneldiği görülmektedir. Kırsal alanların turizm faaliyetlerine katılması üzerine bölgesel kalkınmanın sağlanması için yöresel mutfağı, bölgesel ve ulusal anlamda bir arada tutmak üzere sürdürülebilir stratejilerin uygulanması gerekmektedir (Hall vd., 2003). Sonuç olarak destinasyon cazibelerinin korunarak arttırılmasına

yönelik stratejilerin geliştirilmesi ve yöresel mutfağın turistlerden öneriler alınarak çeşitlendirilmesi ülke açısından turizmin sürdürülebilir bir yapıya ulaşmasını sağlayacaktır.

2.3.4. Turist Motivasyonuna Etkisi

Turistlerin birçok destinasyon yapma nedenleri bulunmaktadır. Yapılan destinasyonlar kültür amaçlı, eğlence amaçlı ya da iş amaçlı yapılmaktadır. Destinasyonlar ulusların beslenme tarzlarını, beslenme kültürlerini ve medeniyet seviyelerini yansıtarak kültürel etkileşim ile birlikte diğer ulusların yemek kültürünün çeşitlenmesine olanak sağlamaktadır (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2011). Toplumlar kültürel etkileşimler sonucunda çeşitlenmenin sağlaması için öncelikle (Gökdemir, 2012);

- Özelliklerine,
- Toplum yapılarına,
- Yaşam biçimlerine,
- Alışkanlıklarına,
- Geleneklerine
- Coğrafi özelliklerine göre mutfak anlayışlarının şekillenerek geliştirilmesi gerekmektedir.

Yapılan çalışmalardan elde edilen bulgulara göre ülkenin kültürünü yansıtan yöresel yemeklere olan ilginin artması sebebi ile gastronomi turizmi, turistin tatil yeri seçiminde önemli rol oynamaktadır. Turistler için yöresel yemek deneyimi, farklı kültürleri keşfetme açısından motivasyon kaynağı olarak görülmektedir. Yöresel yemekler uluslararası turistik çekiciliğe sahip olması sebebi ile turistik ürün olarak görülmekte ve bu konu üzerine çalışılmaktadır (Ergönül ve Ergönül, 2015).

Yapılan araştırma neticesinde turistlerin yöresel yemek üzerine motivasyon faktörleri olarak ölçek geliştirilmiş ve bu ölçekte 4 farklı motivasyon unsurları saptanmıştır. Bunlar; kültürel deneyim, kişilerarası iletişim, fiziksel unsurlar ve prestij olarak belirlenmiştir (Fields, 2002; Semerci, 2018). Motivasyonları etkileyen faktörlere bakıldığında bir ulusun yöresel yemekleri deneyimleyerek kültürünü öğrenmenin en iyi yoludur. Bu sebeple turistler gittikleri bölgenin kültürünü öğrenmeye çalışırken

gastronomi turizmini kullanmaktadır. Kişilerarası motivasyonlarda turist gittiği ulusun kültürünü öğrenerek kendi ülkesinde paylaşması kişinin motivasyona değer kattığını göstermektedir. Fiziksel motivasyonlar turisti yaşamdan uzaklaştırarak rahatlama ya da yeni yiyecekler tatmak gibi motive edici unsurlardan oluşmaktadır. Son olarak statü ve prestij kazanma yemek motivasyonunu etkileyen bir diğer faktördür (Göller, 2015).

Turistlerin şık ve pahalı bir restoranda yemek yiyerek bunu çevresi ile paylaşması o bölgenin statü ve prestij kazanmasına sebep olmaktadır (Fields, 2002). Ülkeye gelen turistler genellikle yöresel yemekleri kırsal alanda tercih etmektedir. Bunun sebebi bölgenin doğal güzelliklerini yaşarken, kültürel lezzetlerini keşfedip bölgenin vermiş olduğu hazzı ve dinginliği yakalamak istemesinden kaynaklanmaktadır.

Dünyanın en çok adından söz edilen mutfaklarının temel ortak özellikleri bulunmaktadır. Bunlar tanınmışlık, özgünlük ve çeşitlilik ile oluşmaktadır. Bir mutfağa ait yemeklerin diğer kültürlere yayılması tanınmışlık olarak ifade edilirken, mutfakta üretilen yemeklerin tamamen o kültüre ait olması özgünlük olarak tanımlanmaktadır. Son olarak üretilen yemeklerin zengin bir yapısının olması ise çeşitlilik olarak ifade edilmektedir (Özgen, 2017).

Yemek kültürü kişinin inançları ve temel yapıları ile ortaya çıkmaktadır. Kişi ne yiyorsa o olur ifadesi yenilen besinlerin kişi ile uyumunu işaret ederek bireyin özelliklerinde etkili olmaktadır. Turistin karakteristik özelliklerine ait birçok değişken bulunmaktadır. Bunlar; yaşam tarzları, deneyimleri, ihtiyaçları ve kişiliği olarak ifade edilmektedir. Yöresel yemek tercihlerinde kişinin tutum ve alışkanlıkları birbirinden etkilenmektedir. Yemekler hakkında edinilen bilgiler ise turistin tutum ve alışkanlıklarını etkileyerek motive etmektedir. Bu bağlamda organik gıdaların yemek yapımında tercih ediliyor olması turisti motive etmektedir (Toksöz ve Aras, 2016).

2.3.4.1. Deneyim kazanma

Küreselleşmenin etkisi ile yaşanılan yeniliklerden biride ulaşım imkanlarındaki artışlardır. Ulaşım imkanlarının artmasıyla birlikte insanların kendi inanışlarından, coğrafi ve kültürel yapılarından farklı toplumları görmek ve tecrübe edinmek amacı ile seyahat etme isteklerini arttırmaktadır (Semerci, 2018). Yapılan seyahatlere karşılık

turizm sektörü de sunmuş olduğu hizmetlerin kalitesini en üst düzeye çıkararak turistlerin hizmetten memnun kalmalarını sağlamaktadır. Böylelikle memnuniyetler doğrultusunda turizme katılımın artması sağlanmaktadır.

Turistin tatilden memnun kalabilmesi için birçok alternatif turizm çeşitleri bulunmaktadır. Bunlardan biri de gastronomi turizmidir. Gastronomi turizminde yapılan faaliyetlerden biri de yöresel yemekleri oluşturmaktadır. Turistler farklı deneyim kazanmak için sürekli hareket halindedir. Bu doğrultuda yöresel yemekler turistin istemiş olduğu tecrübe ve deneyimi karşılayan önemli bir unsur olarak görülmektedir.

Yemek yeme işlevi hayatta kalmanın dışında turistlere bölgenin kültürünü tanıtırken, zevk, eğlence, sanat gibi farklı boyutlar da kazandırmaktadır (Blakey, 2012). Yöresel yemekler, turistin tatilden memnun kalmasını sağlarken gelecekteki tatil planlarına o bölgeyi ya da ülkeyi ekleyerek tekrar gelmek istemelerine sebep olacak bir gastronomik deneyimi oluşturmaktadır (Bayrakçı ve Akdağ, 2016). Sonuç olarak gastronomik faaliyetlerden biri olan yöresel yemekler, turistin deneyim kazanma isteğini karşılayarak tekrar o bölgeye gelmesinde etkili olduğu görülmektedir.

2.3.4.2. Özgünlük ve ait olma

Bir ülkeye ya da bölgeye ait olan doğal güzellikler, insanlar tarafından oluşturulan sanatsal eserler ve toplumu oluşturan kültürler turizme özgünlük, doğallık, çeşitlilik katmaktadır. Ülkeye gelen turistler, kültürel deneyim arayışı içerinde olmaları sebebi ile tarihi açıdan zengin olan yerlerin bir pazarlama unsuru olarak görülmesi üzerine turistin ilgisini çekmeye yönelik çalışmalar yapılmaktadır (Semerci, 2018).

Yöre halkının kültürlerine bağlı olarak turizmi gerçekleştirir ise turistin ilgisini çekerek anlam kazanması düşünülmektedir. Bu bağlamda turistin özgün bir deneyim kazanmak istemesi, kültürü yansıtan yöresel yemeklerin turist için önemli bir motivasyon kaynağıdır (Özdemir ve Seyitoğlu, 2017). Yöresel yemeklerin kültürel izler taşımasının yanı sıra yemeğin oluşumunda organik, o yöreye özel malzemelerin kullanılması, yemeğin özgünlüğünün korunmasında yardımcı olmaktadır (Cohen ve Avieli, 2004).

Turistler tatil sürecinde, bulunduğu yörenin bir parçası olarak kendilerini görmek isterler. Bunun nedeni ise insanlığın var oluşundan itibaren bulduğu bölgeye ait olma duygusunun turizmde de ortaya çıkmasıdır. Bu isteğin yerine getirilmesi için verilen hizmet içerisinde bulunan aktiviteler de önemli bir yere sahiptir. Uygulanan aktivitelerde oluşturulan hissiyat, kimlik ve bulunduğu bölgeyi tanıma gibi nedenlerle turist kendini o bölgeye ait hissederek bir bağ oluşturacaktır (Semerci, 2018). Yöresel yemekler bu bağın oluşmasında etkili bir rol oynamaktadır. Bağın oluşması ile birlikte turist memnun kaldığı yöreye tekrar gelecek ya da çevresindeki insanlara anlatarak reklam etkisi oluşturacaktır.

2.3.4.3. Prestij

Prestij, turizm alanında en önemli ve en eski motivasyon faaliyetlerinden biridir. Önemli görülen ve insanlar tarafından bilinen yerlerin tercih edilmesi, orada yemek yerken görünmesi bir farkındalık oluşturmaktır (Fields, 2002). Gidilen bölge de tarihi olarak kabul edilen, insanlar tarafından bilinen, kaliteli bir statüye sahip olan ve o bölgenin yöresel yemeklerinin yapıldığı yerlerin tercih edilmesi turisti motive etmektedir. Böylelikle ülkelerine dönen turistler deneyimledikleri yöresel lezzetleri çevresinde bulunan insanlara anlatarak ya da sosyal medyada paylaşarak kendini diğerlerinden tecrübeli ve bilgili hissedecektir (Semerci, 2018). Son zamanlarda sosyal medya aracılığı ile turistler tarafından pek bilinmeyen, lüks olmayan turistik yerlerin ya da yöresel yemeklerin keşfi ile birlikte paylaşılması üzerine o bölgenin veya işletmenin prestij sağlamasına sebep olmaktadır (Fields, 2002).

2.3.5. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Yöresel Yemek Kullanımı

1765 yılında ilk olarak Paris'te açılan yiyecek içecek işletmesi Fransız ihtilali sonrasında yaygınlaşmıştır. İhtilalden sonra hızla gelişme gösteren yemek kültürü, diğer ülkelerde de artış sağlayarak, insanların yiyecek içecek işletmelerinde yemek yenen önemli kurumlar halini almıştır (Nebioğlu, 2016). İşletmeler açılmadan önce yemek sunulan hanlar, kiliselerde yemeklerin verildiği tespit edilmiştir. Lakin işletmelerin yemek verilen mekanlardan farklı olarak 3 maddeye ayrılmaktadır (Gürsoy, 2014);

- Günün her saatinde yemek sunma olanağının olması,
- Misafire menüler sunularak ürünlerin fiyatının öğrenilmesi,
- Alakart sistemi ile farklı masalarda yemek yenmesi olarak ifade edilmektedir.

Yiyecek içecek işletmeleri, kendi aralarında da konsept olarak farklılık göstermektedir. Bunlar; Hazır yemek üzerine, et, balık, köfteci, kebapçı, ulusal, uluslararası, yöresel mutfaklar gibi birçok çeşitli yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır (Yıldız, 2010).

İşletmelerin gelişmesinde etkili olan faktörler bulunmaktadır. Bunlar; sanayileşme, refah düzeyinin artması ve boş zamanların oluşması ile birlikte genel olarak turizminde etkilenmesine sebep olmaktadır. Bu ifade ile birlikte görülmektedir ki yiyecek içecek işletmeleri önemli bir gastronomik ürün olarak ifade edilmekte ve turizmin temel yapı taşlarından birini oluşturmaktadır (Kozak, Kozak, ve Kozak, 2011). Gastronomik ürünler ile yiyecek içecek işletmeleri üzerine yapılan çalışmalara bakıldığında iki farklı konuların ortaya çıktığı görülmektedir.

- Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yiyeceklerin kullanımı üzerine yapılan araştırmalar,
- Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemek sunulma durumunu inceleyen araştırmalar.

Yapılan araştırmalardan da görülmektedir ki yöresel olarak kullanılan yiyecekler ile birlikte yapılan yemekler farklı konu başlıkları altında araştırılmaktadır. Yöresel yiyecekler belirli bir bölgede üretilen ürünleri oluştururken ülkede bulunan ürünler ile insanların deneyimleri, gelenekleri, inançları, etnik kökenlerinin tarihten tarihe aktarılarak oluşması yöresel yemek olarak ifade edilmektedir (Curtis ve Cowee, 2009).

Tablo 5. Yöresel yiyecekler ve yöresel yemekler arasındaki temel farklar

Yöresel Gastronomik Ürünler	**Birincil Faktörler**	**Açıklama**	**Ürün Örneği**
	Çevre	Yöresel yiyeceklerin üretiminde insanların bulunduğu çevre şartlarına göre uyum	İç Anadolu bölgesinde patates, soğan gibi kök

Yöresel Yiyecekler		sağlamış tarım ürünlerini üretmek.	bitkilerin üretiminin yaygın olması.
Yöresel Yemekler	**Çevre ve Kültür**	İnsanların deneyimleri, gelenekleri, inançları, etnik kökenleri ve çevresel şartların yiyecek üretimlerine yansımasıdır.	Ülkeye ya da bölgeye ait kültürün etkisi ile tarihten tarihe aktarılmış olan yemekler bütünüdür.

Kaynak: (Nebioğlu, 2016)

Tablodan da anlaşılacağı üzere yöresel yiyeceklerin birincil faktör olarak çevreden etkilendiği, bölgenin coğrafi koşullarının ve iklim şartlarının oluşması ile birlikte üretilen ürünlerde de farklılıkların oluştuğu görülmektedir. Yöresel yemeklerin oluşumunda birincil faktör olarak çevresel etkilerin yanı sıra kültürel faktörlerinde yer aldığı görülmektedir. Kültürel faktör olarak tarih, inanışlar, gelenekler, değerler gibi birçok faktörü de içinde barındırmaktadır. Yöresel yemekler iklim şartları ve coğrafi koşullar ile uyum sağlamış yiyeceklerin üretilerek halkın kendi damak tadına ve kültürüne göre pişirilmektedir (Masona ve Paggiaro, 1999).

Bölgeden bölgeye farklılık göstermekte olan yöresel yemeklerin tek sebebi kültürel farklılıklardan kaynaklanmaktadır. İnsanların yöresel yemeklere olan ilgisi sebebi ile yiyecek içecek işletmeleri menülerinde yer vermektedir. Yapılan çalışmalara bakıldığında;

Yurtseven ve Kaya (2011) tarafından Gökçeada'da yapılan bir araştırmada menülerde yöresel yemeklerin bulunma durumu incelenmiştir. 19 işletmede gerçekleştirilen çalışmada %47 oranında yöresel yemeklere yer verildiği görülmüştür.

Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali (2014)'nin yapmış olduğu çalışma Uzungöl'de uygulanarak işletmelerde yöresel yemeklere yer verilip verilmediği araştırılmıştır. 8 otel ve 5 restorandan oluşan 13 yiyecek içecek işletmesinin menü içerikleri analiz edilerek yöresel yemeklerin genellikle restoranlarda sunulduğu saptanmış ve etkili bir biçimde yer almadığı vurgulanmıştır.

Yarış ve Cömert (2015)'in yapmış olduğu araştırmaya bakılacak olursa, araştırma Mardin de faaliyet gösteren işletmelerin avantaj ve dezavantajları analiz edilerek,

yöresel yemeklere ne oranda yer verildiği araştırılmaktadır. Bu bağlamda 14 işletmede gerçekleştirilen araştırma, 4 işletmede beşten az yöresel yemeğe yer verdiği, 5 işletmede yöresel yemek sayısının beş ile on arasında değiştiği, son olarak 5 işletmede ise on ve üzeri yöresel yemeklere yer verildiği görülmüştür. Genel itibari ile Mardin'in yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde üç ile on beş arasında değişen yöresel yemek çeşitlerinin yer aldığı yapılan çalışmada saptanmıştır.

Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Şengül (2013) tarafından "Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri Gelveri Örneği" üzerine yapılan çalışmada işletmelerin menülerinde, yöresel yemeklerin ne oranda kullanıldığı tespit edilmek istenmiş lakin sonuçlarına bakıldığında ise işletmelerin yöresel ürünlere yer vermediği saptanmıştır.

Şengül ve Türkay (2015)'ın yapmış oldukları "Bölge Restoran Mönülerinin Belirlenmesinde Yöresel Mutfaklar Eğitiminin Kullanılması: Mudurnu Örneği" çalışmasında Mudurnu İlçesi'ni ziyaret edenlerden destinasyon cazibe unsurlarının ve yöresel mutfak unsurlarının etkilerinin belirlenmesi amaçlanarak. Yöresel mutfağı oluşturan unsurlar ile ilgili turistleri etkileyen faktörler arasında; yöresel yemeklerin bölgenin kültürel öğeleri arasında yer aldığı, yöresel yemeklerin bölgenin markalaşması için önemli bir unsuru olduğu, yöresel yemeklerin toplumları ve bölgeleri tanıyabilmek için bir aracı olduğu, turistlerin bulunduğu bölgede yöresel yemekleri tercih ettiği ifadeleri daha çok vurgulanmıştır. Sonuç olarak anlaşılmaktadır ki turistin ziyaret edeceği yer seçiminde yöresel yemekler etkili rol oynamaktadır.

Çokişler ve Türker (2015)'in yapmış olduğu çalışmada Ayder Turizm Merkezinin yöresel yemek kültürünün turizm ürünü olarak kullanımının sonuçlarına bakıldığında, yörede faaliyet gösteren işletmelerin yöneticileri ile görüşülerek, menü içerik analizine tabii tutulup, yörede faaliyet gösteren işletme yöneticilerinin, mutfak kültürünün turizme yönelik önemi hakkında yeterince bilgi sahibi olmadığı ve yöresel mutfağın yozlaşmalar yaşadığı çalışmanın sonucunu oluşturmuştur.

Mil ve Denk (2015)'in yapmış olduğu çalışmada Erzurum yöresel ürünlerinin otel restoran menülerinde kullanım düzeylerine ilişkin incelemelerde, Erzurum'un

Palandöken ilçesinde yer alan işletmelerin menü analizlerinden elde edilen bulgulara göre menülerde yöresel yemeklere kısmen yer verildiği saptanmıştır.

Büyükşalvarcı, Sapçılar ve Yılmaz (2016)' ın yapmış olduğu "Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği" adlı çalışmada; Konya iline ait yöresel yemeklerin Konya'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde ne oranda yer verildiği ve yöresel yemeklerin unutulma durumlarını tespit ederek, gün yüzüne çıkmasını amaçlamıştır. Araştırma 29 adet yiyecek ve içecek işletmesinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonuçlarına bakıldığında tanınırlığı yüksek olan yöresel yemekler dışında Konya'nın birçok yöresel yemeğine yer verilmediği belirtilmiştir.

Çapar ve Yenipınar (2016) 'ın yapmış olduğu "Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması" adlı çalışmalarında; turistlerin destinasyon tercihlerinde kültürel kimliğin ifadesi olan yöresel yemeklerin önemli bir etken olduğu, çekicilik unsuru olarak bölgeye çok farklı katkılar sunduğu, ancak ticari kaygılarla taklit ve aslına uygun olmayan uygulamaların, kültürel yozlaşmaya yol açtığı ifade edilmiştir.

Yukarıdaki alanyazın taramalarına bakıldığında yöresel yiyecekler ve yöresel yemekler üzerinde gerçekleştirildiği görülmektedir. Yöresel yemekler üzerine yürütülen çalışmalarda, işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere ne derece yer verilmesini incelemekte ve genel itibari ile menülerde yöresel yemeklere yeterince yer verilmediği vurgulanmaktadır (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018).

BÖLÜM:3 YÖRESEL YEMEKLERDE MOLEKÜLER GASTRONOMİ KULLANIMI

Araştırmanın bu bölümünde yöresel yemeklerde moleküler gastronominin uygulanabilirliği ve yöresel mutfak kültürünün moleküler gastronomide kullanımı incelenmektedir.

3.1. Araştırmanın Metodolojisi

3.1.1. Araştırma Problemi

Teknolojinin her geçen gün gelişmesi, sanayinin gelişmesine sebep olarak tüketim hızını da etkilemektedir. Hızlı tüketimin oluşması ile birlikte birçok alanda yenilik yapılmasına sebep olurken turizm sektörü de yeniliklerden etkilenen sektörler arasında yer almaktadır.

Turizm sektörü, yiyecek içecek alanında dünyada yapılan yenilikleri takip etmede diğer sektörler ile karşılaştırıldığında ilk sırada yerini almaktadır. Dolayısı ile yiyecek içecek alanında yapılan yeniliklerin farklı algılanması, hoş karşılanması ve etkili olması hedeflenerek sürekli gelişme eğilimindedir (Kemer ve Arlı, 2011). Bu durum ülkelerin yeme içme kültürlerini de etkileyerek yeni eğilimler ile karşı karşıya bırakmıştır. Bu bağlamda teknolojinin ilerlemesi ile oluşan yeni eğilimlerden biride moleküler gastronomi uygulamalarıdır. Bu uygulama yiyecek içecek alanında bilinenin dışına çıkılması birey için heyecan vererek beklentilerin tatmin edilmesine olanak sağlamaktadır.

Türkiye'de turizm sektörüne büyük ölçüde katkı sağlayan gastronomi turizmi, yeni bir akım olan moleküler gastronominin yeterli ve doğru bir şekilde tanınmaması turizm açısından eksiklik olarak görülmektedir. Bu doğrultuda, araştırma konusu; Turistin gitmiş olduğu bölgenin kültürünü tanımak için en çok tercih ettiği *yöresel yemeklerde* yeni akım olan *moleküler gastronominin kullanımının* değerlendirmesini oluşturmaktadır. Araştırmanın problemi ise; yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanılabilir mi? cümlesi ile ifade edilmiştir.

Söz konusu araştırmanın problemi ile ilgili belirtilen duruma yanıt verilmesi, değerlendirmelerin ve analizlerin yapılabilmesi için görüşme formu uygulanan aşçılar ve misafirlerin demografik özellikleri, yöresel yemek ve moleküler gastronomi hakkında görüş ve tutumlarının bilinmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

Buradan hareketle araştırmanın alt problemleri şunlardır;

- Aşçıların ve misafirlerin moleküler gastronomiye ilişkin algı, görüş ve değerlendirmeleri nelerdir?
- Restoranlarda yöresel yemekler ne ölçüde kullanılmaktadır?
- Yöresel yemeklerde moleküler gastronominin yeri nedir?
- Moleküler gastronomi yöresel yemeklerin tanıtımında etkili olur mu?
- Moleküler gastronominin sağlık açısından etkileri nelerdir?

Yukarıda belirtilen araştırma problemi ile araştırma alt problemlerine yönelik ilgili literatür incelenerek, yöresel yemek ve moleküler gastronomi alanındaki çalışmalar değerlendirilmiştir. Bu bağlamda Dünyada ve Türkiye'de mevcut durum, uygulamalar ve eğilimler ortaya konularak hazırlanan görüşme formu, Ankara'nın Çankaya ilçesinde, moleküler gastronomi üzerine bilgi sahibi olan aşçılar ile aşçıların önermiş olduğu misafirlere uygulanarak; bulgular ve sonuçlara ulaşılmış olup konuya ilişkin değerlendirme ve önerilerde bulunulmuştur.

3.1.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırma, aşçıların ve misafirlerin moleküler gastronomiye karşı bakış açılarını inceleyerek, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkındaki bilgi ve görüşlerin değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Bunun dışında moleküler gastronominin kullanımı halinde misafirlerden nasıl tepki alınacağı, moleküler gastronominin yöresel yemekleri nasıl etkileyeceği, yöresel yemeklerin tanıtımına nasıl katkı sağlayacağı gibi sorulara aşçıların ve misafirlerin göstermiş olduğu tutum ve davranışlar incelenerek oluşan görüş farklılıkları karşılaştırılmıştır. Bu doğrultuda, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımına yönelik, aşçıların ve misafirlerin, görüşleri dikkate alınarak iki farklı katılımcıyı kapsayan bir araştırma yürütülmüştür.

Bu amaçla;

a) Aşçıların ve misafirlerin moleküler gastronomiye karşı algı, görüş ve düşüncelerinin neler olduğu belirlenerek, demografik değişkenlerin ne gibi farklılıklar- benzerlikler gösterdiğinin tespiti,
b) Yöresel yemeklere ilişkin algı, görüş ve düşüncelerin neler olduğunun öğrenilmesi,
c) Yöresel yemeklerde misafirlerin ve aşçıların yeniliğe açık olup olmadıklarının değerlendirilmesi,
d) Yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanımının kültürü ne ölçüde etkileyeceği üzerine görüş farklılıkları değerlendirilerek analiz edilmiştir.

Araştırmanın amaç ve hedeflerinin gerçekleştirilmesinde, kavramsal çerçeve ve alan araştırmaları büyük önem taşımaktadır. Kavramsal çerçevenin gerçekleştirilmesinde ilgili literatürden yararlanılırken, alan araştırmasının gerçekleştirilmesinde görüşme tekniğinden faydalanılmıştır.

Çalışmada, araştırma problemleri ve amaçlar doğrultusunda belirlenen sorular ilişkilendirilerek araştırmaya derinlik sağlanmıştır. Bu amaçlar neticesinde yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımı üzerine aşçılar ve misafirler tarafından belirtilen düşünceler analiz edilip değerlendirilerek görüş ve önerilerde bulunulmuştur.

3.1.3. Araştırmanın Önemi

İnsan hayatının devamlılığı için zorunlu bir ihtiyaç olan yeme-içme davranışı zamanla zorunlu bir ihtiyaç olmaktan çıkıp bireye keyif ve mutluluk vermektedir. İnsanların yeme-içme davranışları o bölgenin kültürel değerlerini yansıtarak turizmin çekicilik unsuru haline gelmesini sağlamaktadır. Bu bağlamda turistlerin seyahat tercihlerinde, yemek kültürünün zengin olduğu ülkeler ya da bölgeler önemli bir rol oynamaktadır.

Türkiye'de turizm üzerine yapılan araştırmalar neticesinde gastronomi, turizm alanında önemli bir yere sahip olmasına rağmen, bu durumu ortaya koyacak nitelikte araştırma ve planlama çalışmalarının eksikliği görülmektedir (Şahin, 2016).

Daha önce moleküler gastronomi ile ilgili yapılmış araştırmaların az olması, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılması hakkında aşçılar ile misafirlerin düşüncelerinin karşılaştırılmamış olması, bu doğrultuda yapılan araştırmanın alanyazında bir ilk olması araştırmanın önemini arz etmektedir. Araştırmanın bir diğer önemi ise elde edilen bulgular neticesinde, araştırmacılar ve aşçılar tarafından yöresel yemeklere gösterilen özenin yeniden ele alınarak geliştirilmesine katkı sağlayacak olmasıdır.

3.1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Sayıltıları

Araştırma konusu, uygulanılan yer ve katılımcılar açısından birtakım sınırlılıklar taşımaktadır. Araştırmanın 2 boyutlu olması (misafirler ve aşçıların görüşleri alınarak ayrı değerlendirilmiştir), her boyut için farklı sınırlamaları da beraberinde getirmiştir.

Bu araştırmada;

- Ulusal ve uluslararası kaynakların incelenmesi üzerine ikincil veri kaynaklarında moleküler gastronomi üzerine yapılan araştırmaların az olması,
- Araştırmanın konusu itibari ile yeni bir akım olan moleküler gastronomi hakkında sınırlı sayıda aşçının bilgi sahibi olması,
- Aşçıların çalışmakta olduğu restoranı ziyaret eden misafirlerden bir misafirin aşçılar tarafından seçilmesi araştırmanın en temel sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

İleride moleküler gastronomi üzerine bir araştırma yapılması halinde, uygulama alanının Ankara dışında seçilmesi farklı sonuçların ortaya çıkmasına ve farklılıkların karşılaştırılması açısından iyi bir fırsat oluşturmaktadır.

Araştırmaya ilişkin ön incelemelerden hareketle bu çalışma, aşağıdaki sayıltılara dayanmaktadır:

- Araştırma da görüşmenin yapıldığı kişiler, kendilerine yöneltilen sorulara yansız ve doğru yanıtlar vereceklerdir.

Bu sayıltılar; görüşme formlarının alanında profesyonel kişilerin onayı ile sonrasında elde edilen verilerin sonuçlarına dayandırılmaktadır.

- Araştırmada seçilen örneklem, evreni (ana kütleyi) temsil edecek ve sonuçlar genelleştirilecektir.

Bu sayıltılar; evrenin tespiti, örneklemin seçimi hesaplamalarına dayandırılmaktadır.

3.1.5. Araştırmanın Yöntemi

Moleküler gastronominin yöresel yemek kültürüne etkisinin incelenmesi üzerine aşçıların ve misafirlerin görüşleri alınarak iki farklı araştırma sorusu belirlenmiştir. Bu sorular;

- "Yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanılabilir mi?"
- "Moleküler gastronominin yöresel yemek kültüründe yeri var mı?" şeklinde oluşturulmuştur.

Araştırma konusu kapsamında hazırlanan sorulara güvenilir ve derinlemesine yanıt verilmesi amacı ile nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir.

Nitel araştırma yöntemi; gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanılması ile insanların algılarını, deneyimlerini ve tutumlarını gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel sürecin izlendiği, araştırmayı ve anlamayı ön planda tutan bir yaklaşımdır.

Nitel araştırmada kullanılan veri toplama yöntemlerinden en çok tercih edilen, görüşme tekniğidir. Bunun sebebi sözlü iletişim kurulmasından kaynaklanmaktadır. Görüşme yönteminde esnekliğin olması, yanıt oranının fazla olması, sözel olmayan davranışların kaydedilmesi, araştırmacı tarafından ortam üzerinde kontrolün sağlanabilmesi, soruların sırasını değiştirilebilmesi, anlık tepkilerin kaydedilebilmesi, veri kaynağının teyit edilebilmesi, görüşmelerde ortamda bizzat bulunulmasından dolayı veri elde etmede tamlık görülmesi, derinlemesine bilgiye ulaşılmasını sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu belirtilen özellikler sebebi ile araştırma sorularında nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği uygulanmıştır.

Görüşmede, önceden hazırlanan sorulara sadık kalınarak, bu sorular hakkında daha ayrıntılı bilgi elde edilmesine ve ek sorular sorularak araştırma üzerine derinlemesine sonuçların ortaya çıkmasından dolayı görüşme formu tercih edilmiştir.

Nitel araştırmada veri analizi çeşitlilik, yaratıcılık ve esneklik anlamına gelmektedir. Her nitel araştırma birçok özellik taşımaktadır. Her araştırma da veri analizi birtakım yeni analizler gerektirmektedir. Genel olarak bakıldığında betimsel ve içerik analizi olmak üzere iki temel araştırma modeli bulunmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu araştırmada ise nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği uygulanarak elde edilen bulguların analizinde betimsel analiz kullanılmıştır.

Betimsel analiz, görüşülen ya da gözlenen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacı ile doğrudan alıntılara sık sık yer verilmektedir. Araştırmada betimsel analizin kullanılma sebebi, toplanan verilere mümkün olduğunca sadık kalınarak, gerektiğinde araştırmaya katılan bireylerin söylediklerini tam ve dikkatli bir şekilde yansıtmaktır. Bu nedenle araştırmadan elde edilen veriler önce sistematik ve açık bir biçimde belirtilmektedir. Daha sonra yapılan bu betimlemeler yorumlanarak neden sonuç ilişkisi ile incelenmektedir.

3.1.6. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Evren: Çalışma alanının oluşturulması, örneğinin seçilerek çalışmanın bulgularından elde edilen sonuçların genelleştirildiği grup olarak tanımlanmaktadır. Bir evren kendisini diğer gruplardan ayıran mutlaka bir özelliğe sahip olması gerekmektedir. Evrenin kesin hatlarıyla belirlenmesi araştırma için önem ifade etmektedir (Coşkun, Altunışık, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2015).

Örneklem: Evreni temsil edecek grup içerisinden belirli yöntemler ile küçük ve çalışılabilir bir büyüklüğe indirgenmesi örneklem olarak ifade edilmektedir. 2 farklı örnekleme yöntemi bulunmaktadır. Bunlardan ilki nicel araştırma yöntemleri için geliştirilmiş olasılık temelli örnekleme yöntemidir. Diğeri ise bu araştırmada da kullanılmış olan amaçlı örnekleme yöntemi yer almaktadır. Amaçlı örnekleme yönteminde uzun zamana yayarak derinlemesine analizin ön plana çıktığı kültür analizi geleneğini oluşturmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Amaçlı örnekleme yöntemleri şu şekilde sıralanmaktadır (Patton, 1987);

- Aşırı ve aykırı durum örneklemesi,
- Maksimum çeşitlilik örneklemesi,

- Benzeşik örnekleme,
- Tipik durum örneklemesi,
- Kritik durum örneklemesi,
- Kartopu örnekleme,
- Ölçüt örnekleme,
- Doğrulayıcı veya yanlışlayıcı durum örneklemesi,
- Kolay ulaşılabilir durum örneklemesi olarak belirtilmektedir.

Bu sınıflamalar çerçevesinde araştırmada kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kartopu örnekleme yönteminin kullanılma nedeni, araştırma sürecinde listede bulunan daha önceki katılımcıların önerileri ile listeye daha fazla katılımcının dahil edilerek kartopu gibi büyümeye devam etmesi, zengin bilgi kaynaklarına ulaşımın kolaylaşması açısından tercih edilmiştir.

Bu araştırmada uygulama alanı olarak Ankara ilinin seçilme sebebi, Türkiye Cumhuriyeti'nin başkenti olması, dolayısıyla oluşacak yeniliklerden ilk etkilenen şehirler arasında yer alması, birçok tarihi olaya tanıklık ederek farklı kültürel kimliklerden etkilenmesidir.

Ankara ilinin seçilmesindeki bir diğer sebep ise Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından hazırlanan, *Türkiye'nin Lezzet Haritası'*nda en fazla yöresel yemek çeşidine sahip iller arasında 3. sırada yer alması, bölgeler sıralamasında ise İç Anadolu bölgesinin ilk sırada yer almasının yanında Türkiye'de yaygın olarak moleküler gastronomi uygulamalarını kullanan 4 büyük şehir arasında yer almasıdır.

Anlatılanlar ışığında Ankara'nın Çankaya İlçesi'nde etkinlik gösteren dünya mutfağı konseptli işletmelerde çalışan 1.236 aşçıdan, moleküler gastronomi hakkında bilgisi olan aşçılar araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Her dünya mutfağı konseptli işletmelerde moleküler alanda bilgi sahibi olan aşçıların bulunmaması sebebi ile 1.236 aşçıdan kartopu örnekleme yöntemi ile 30 aşçıya ulaşılarak araştırmanın örneklemi oluşturulmuştur.

Moleküler gastronomi hakkında bilgisi olan 30 aşçının önermiş olduğu dünya mutfağı konseptli işletmeleri tercih eden bir misafir (toplamda 30 misafir) ile sınırlandırılmıştır. Yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımı üzerine oluşturulan görüşme formu aracılığı ile bulgular elde edilmiştir. Aşçılar ve misafirlerden elde edilen bulgular karşılaştırılarak analiz edilmiştir.

3.2. Araştırma Bulguları

Araştırmanın bulguları iki farklı alanda ele alınmaktadır.

- Aşçılar ile yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular
- Misafirler ile yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular

3.2.1. Aşçılar ile Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

Aşçılara 13 soru yöneltilerek yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkında görüşleri alınmıştır. Aşçılara yöneltilen sorular şu şekilde yer almaktadır;

1. Moleküler gastronomi uygulamalarını işletmenizde kullanıyor musunuz?
2. Üretmiş olduğunuz yemeklerde moleküler gastronomi uygulamalarından hangi teknikleri kullanmaktasınız?
3. Konuklarınızın moleküler gastronomi uygulamalarına karşı tutumları nasıldır?
4. Moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan kimyasallar misafirler açısından nasıl algılanmaktadır?
5. Moleküler gastronomi uygulamaları kültürel yiyecek içecek alışkanlıklarını değiştirebilir mi?
6. Restoranınızda yöresel yemek sunuluyor mu? Sunuluyorsa neden?
7. Sizce hangi yöresel yemeklerde hangi moleküler gastronomi teknikleri uygulanabilir? Nasıl?
8. Moleküler gastronomi yöresel mutfak ürünlerinde uygulanırsa misafirlerden nasıl tepki alınır?
9. Moleküler gastronomi uygulamasının yöresel mutfak kültüründeki yeri sizce nedir?

10. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak ürünlerinde kullanımı geleneksel mutfak kültürünün tanıtımında etkili olur mu?

11. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak kültüründe pazarlama ve imaj sağlaması açısından bir geleceği var mıdır?

12. Moleküler gastronominin sağlık üzerinde zararlı olabilecek etkileri var mıdır?

13. Moleküler gastronomi uygulamalarında helal sertifikalı ürünler kullanılmasına dikkat ediliyor mu?

Yukarıda belirtilen sorulardan elde edilen bulgular, betimsel analiz tekniği ile analiz edilip, bazı ifadelere yönelik dağılımlar tablolara aktarılmıştır. Görüşmelerden elde edilen verilere ilişkin ifadeler araştırmaya katılan aşçıların belirttiği şekilde verilmiştir. İlk olarak aşçıların demografik özellikleri Tablo 6'da ifade edilmiştir.

Tablo 6. Aşçılara ilişkin demografik bilgiler

No	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Mesleki Eğitim	Mesleki Alanda Örgün Eğitim	Çalışma Süresi	Mutfaktaki Pozisyon
A1	Erkek	44	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	33	Executive Chef
A2	Erkek	40	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	25	Executive Chef
A3	Erkek	26	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	9	Sıcak Şefi
A4	Erkek	27	Lise	Hayır	Diğer	10	Sıcak Şefi
A5	Kadın	38	Lise	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	17	Aşçı Yardımcısı
A6	Erkek	33	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksek Okul	20	Executive Chef
A7	Erkek	29	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık eğitimi veren Yüksek Okul	14	Su Şefi
A8	Erkek	33	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi veren Lise	16	Executive Chef
A9	Erkek	30	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi veren Yüksekokul	10	Soğuk Şefi
A10	Erkek	33	Lise	Hayır	Diğer	17	Executive Chef
A11	Erkek	52	Orta öğretim	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	30	Executive Chef

A12	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	8	Sıçak Şefi
A13	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi veren Yüksekokul	15	Su Şefi
A14	Erkek	40	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	25	Executive Chef
A15	Erkek	30	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	15	Executive Chef
A16	Erkek	44	Lise	Evet	Diğer	27	Aşçı Yardımcısı
A17	Erkek	32	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	17	Executive Chef
A18	Erkek	40	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	26	Executive Chef
A19	Erkek	38	Lise	Evet	Halk Eğitim Merkezlerinden	22	Executive Chef
A20	Erkek	42	Orta öğretim	Hayır	Diğer	30	Sıcak Şefi
A21	Erkek	40	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	23	Su Şefi
A22	Erkek	31	Lise	Hayır	Diğer	15	Soğuk Şefi
A23	Erkek	38	Lise	Evet	Diğer	25	Executive Chef
A24	Erkek	30	Lise	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	14	Su Şefi
A25	Erkek	43	Orta öğretim	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	28	Sıcak Şefi
A26	Erkek	38	Orta öğretim	Evet	Diğer	25	Executive Chef
A27	Erkek	31	Lise	Hayır	Diğer	13	Su Şefi
A28	Erkek	38	Lise	Evet	Diğer	25	Executive Chef
A29	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	7	Aşçı Yardımcısı
A30	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	2	Soğuk Şefi

Tablo 6'da yer alan verilere göre araştırmaya katılan aşçıların 27'si erkek, 3'ü kadından oluşmaktadır. Aşçılar 23 ile 52 yaş aralığında olması ile birlikte genel olarak yaş ortalaması 34 olarak saptanmıştır. Araştırmaya katılan aşçıların eğitim durumuna bakıldığında 15 kişinin lise mezunu olduğu diğer aşçıların ise yüksek öğrenim ve ortaöğretimden oluştuğu görülmektedir. Aşçıların 25'i mesleki eğitim aldığını

belirtmiştir. Mesleki eğitim almayan aşçılar ise küçük yaşta mesleğe başlamaları sebebi ile gerek duymadıklarını belirtmişlerdir. Aşçı olarak toplam çalışma sürelerinin 2 ile 33 yıl arasında değiştiği görülmektedir. Araştırmaya katılan aşçıların tamamı moleküler gastronomi ile ilgili çalışmalar daha önce yapmış ya da hala yapmaktadır.

Moleküler gastronomi uygulamalarının işletmelerde kullanımı

Moleküler gastronomi uygulamalarının işletmelerde kullanımı hakkında aşçılara yöneltilen soruda, 22 aşçı moleküler gastronomi uygulamalarının işletmelerinde kullanıldığını, 8 aşçı ise moleküler gastronomi uygulamalarının kullanılmadığını belirtmişlerdir. Moleküler gastronomi uygulamalarını kullanmayan aşçılar daha önce işletmede denediklerini, çok maliyetli ve çok zaman alması sebebi ile kaldırıldığını belirtmişlerdir. Moleküler gastronomiyi kullanan aşçılar ise birkaç tekniği ana yemeklerde ve tatlılarda genellikle sunumu zenginleştirmek için kullandıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 7. Üretilen yemeklerde moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan teknikler

Katılımcılar	Yorumlar
A1	Jelleme ve nitrojen teknikleri kullanılmaktadır.
A2	Tarhana çorbasında spagetti yapımı ve yoğurt kızartması gibi yemeklerde kullanılmaktadır. Yoğunlukla jelleme tekniği kullanılmaktadır.
A3	Sous Vide tekniği, köpük tekniği ve jelleme kullanılmaktadır.
A4	İtalyan mutfağında jelleme ve köpük tekniği ile ilgili sunumlar hazırlıyoruz.
A5	Kullanmıyoruz.
A6	Jelleme tekniği ile sirkeden toplar ve yoğurt topları
A7	Köpük, jelleme tekniği
A8	Kullanılmamaktadır.
A9	Köpük tekniği
A10	Jelleme, köpük, tozlama, Sous Vide
A11	Jelleme, köpük
A12	Dünya mutfağı konseptli işletmemizde köpükleme, jelleme teknikleri uygulanmaktadır.
A13	Jelleme, tozlama, köpük
A14	Sunmuyoruz.
A15	Çok fazla kullanmaktayız. Jelleme, köpük, tütsüleme
A16	Kullanım yok
A17	Tabak dekorlarında jelleme küreleme

A18	Jelleme ve köpükleştirme kullanmaktayız.
A19	Tütsüleme
A20	Buhar yöntemi
A21	Kendi sunum tekniklerimiz yapıyoruz tozlaştırma ve küreleme
A22	Tozlaştırma, süspansiyon, köpük
A23	Azot, tozlaştırma
A24	Minimize çalışma küreleme
A25	Birkaçı jelleme küreleme ve köpük
A26	Kullanmıyoruz
A27	Jelleme, küreleme, köpük, tozlama tekniklerini kullanıyoruz.
A28	Bütün teknikleri kullanmaktayız.
A29	Kullanılmamakta
A30	Kullanmıyoruz.

Tablo 7 incelendiğinde işletmeler moleküler gastronominin bazı tekniklerini kullanarak, sadece sunulan yemeğin görünümünü değiştirerek yan ürün olarak yemeği destekleyip hacim kazandırılmasını sağlamaktadır. Bunun sebebi moleküler gastronomide kullanılan ekipmanların ve kimyasalların maliyet açısından çok yüksek olması kullanımı etkilemektedir. Yukarıda aşçıların işletmelerinde uyguladıkları moleküler gastronomi teknikleri aşağıdaki tablo da belirtilmektedir.

Tablo 8. Aşçıların moleküler gastronomide kullandığı teknikler

Kullanılan Teknikler	**Aşçıların Kullandığı Teknikler**
Jelleme	A1, A2, A3, A4, A6, A7, A10, A11, A12, A13, A15, A17, A18, A25, A27, A28
Küreleme	A1, A2, A6, A17, A21, A24, A25, A27, A28
Sıvı Azot	A1, A20, A23, A28
Sous Vide	A3, A10, A28
Tütsüleme	A15, A19, A28
Tozlaştırma	A10, A13, A21, A22, A23, A27, A28
Köpük	A3, A4, A7, A9, A10, A11, A12, A13, A15, A18, A22, A25, A27, A28

Genellikle uygulanan tekniklerde köpük ve jelleme tekniği çoğunlukla kullanılmaktadır. Jelleme ve köpükten sonra küreleme tekniğinin de yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Yemeklerde nadir kullanılan Sous Vide tekniğidir. Az kullanılmasının sebebi Sous Vide tekniğinin ekipmanlarından kaynaklanmaktadır. Çünkü vakumlama üzerine oluşturulmuş makinanın olması gerekmektedir. Bunun yanı sıra besinin kaynatılması için diğer ekipmanlarında bulunması uygulamanın

tamamlanmasına katkı sağlamaktadır. Bu ekipmanlar da maliyeti açısından çok yüksektir. Bu sebeplerden dolayı yaygın olarak tercih edilmemektedir.

Misafirlerin moleküler gastronomiye karşı tutumları

Aşçılara misafirlerin moleküler gastronomiye karşı tutumları hakkında yöneltilen soruda, 20 aşçı işletmelere gelen misafirlerin moleküler gastronomi uygulamalarına olumlu baktığını belirtmişlerdir. Aşçılar, misafirlerin moleküler gastronomi uygulamalarını ilgi çekici bulduklarını, heyecanlı bir şekilde karşıladıklarını, görsel olarak beğendiklerini vurgulamışlardır. Moleküler gastronomi üzerine misafirlerin tutumları hakkında 2 aşçı aşağıdaki bilgileri vermiştir.

> *"Müşterilerimizin farklılıklara açık olmasından dolayı ilginç karşılanarak sonrasında memnuniyet oranı çok yüksek oluyor."*

> *"Ön yargılı davranılarak başta istenmiyor fakat sonrasında çok güzelmiş denilerek yenisinin tekrar istendiği oluyor."*

10 aşçı ise misafirlerin olumsuz tutum sergilediğini belirtmiştir. Misafirlerin moleküler gastronomi üzerine olumsuz tutumlarının başlıca sebepleri arasında kimyasal madde içerdiği düşünülerek çok istekli olmadıkları aşçılar tarafından belirtilmiştir. Buna örnek olarak 3 aşçı şunları söylemiştir;

> *"İç Anadolu bölgesinde çok fazla kullanamıyoruz. Bunun sebebi ise müşterilerin yöresel kültürlerine bağlı olarak yemeğin lezzetine, porsiyonuna ve görselliğine önem vermesinden kaynaklanmaktadır. Fakat yemeğin yanında yemeği destekleyici garnitür olarak kullanmaktayız."*

> *"Müşterilerin artık organik beslenmeye yönelmesi sebebi ile tepki göstermektedir."*

> *"Moleküler gastronomi, ülkemize ilk geldiği yıllarda misafirler, görüntü olarak çok beğendi fakat sonrasında bu uygulamanın tamamen kimyasal olduğu düşünülerek tercih edilmedi."*

Bu yorumlar ile birlikte misafirlerin vermiş olduğu tepkiler misafirin kültürüne, yaşına göre değişiklik gösterdiği aşçılar tarafından vurgulanmıştır.

Tablo 9. Moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan kimyasalların misafirler tarafından algılanma durumları

Katılımcılar	**Yorumlar**
A1	Misafirler moleküler gastronomiden ziyade yöresel lezzetlere yönelip moleküler gastronomiyi tercih etmemektedir. Bunun sebebi ise; Moleküler gastronominin hazırlık ve saklama aşamasında kullanılan kimyasallardan dolayı tercih edilmemektedir. Genellikle şov amaçlı moleküler gastronomi adı altında sadece yemeklerde yapılan görsel şovlarla misafirlerin ilgisini çekmektedir. Kısacası moleküler gastronomiye bakış açısı uzaktan çok güzel ama yeme aşamasında tercih edilmemektedir.
A2	Kimyasal olarak düşünülmekte ama buna istinaden tüketimi devam etmektedir.
A3	Misafirler tedirgin yaklaşmaktadır.
A4	Ön yargılı yaklaşılmaktadır ama servis personeli yemeğin sunumunu bilinçli bir şekilde yaparsa bu ön yargı zamanla yıkılabilir.
A5	Tercih edilmemektedir.
A6	Kimyasal olarak algılansa da moleküler gastronomiyi alışkanlık haline getirerek tercih eden bir kesim vardır.
A7	Misafirler lezzet ve görselliğe önem vermesinden ve kullanılan kimyasallardan dolayı moleküler gastronomiye tutum olarak zayıf karşılanmaktadır.
A8	Müşteriler tarafından öncelikle çok beğenilmekte hatta hayran kalınmaktadır. Sonrasında moleküler gastronominin verdiği etki azalarak müşteriler tarafından önemini kaybetmektedir.
A9	Görsel açıdan ilgi çekici olarak karşılanmaktadır.
A10	Verdiğimiz eğitimler ve müşteriye sunduğumuz yemeklerden aldığımız geri dönüşlere göre misafirlerin gözlerine hoş geldi, güzel geldi lakin mideye hitap etmedi. Bunun sebebi ise gelenekçi örf ve adetlerine önem veren bir toplum olmamızdan kaynaklanmaktadır.
A11	Kimyasal olması sebebi ile iyi algılanmamaktadır.
A12	Çekimser yaklaşılmaktadır.
A13	Öncelikle çok beğenildi görüntü tat lezzet olarak fakat sonrasında bu işin tamamen kimyasal olduğunu düşündüler.
A14	Sağlıksız olarak düşünülmektedir.
A15	Tercih edilmemektedir.
A16	Sağlıksız olduğu düşünülmektedir.
A17	Olumsuz
A18	Güven vermemektedir.
A19	Misafirler yemeğe tedirgin yaklaşmaktadır.
A20	İlgi çekici olarak görülmektedir.
A21	Tercih edilmemektedir.

A22	Sağlıksız olarak düşünülmesinden dolayı tercih edilmemektedir.
A23	Gayet iyi algılanmaktadır.
A24	Orta
A25	Görsel açıdan ilgi çekici olması kimyasal olduğunu düşündürmemektedir.
A26	Kimyasal olmasının bir zararı yok fakat Türkiye de biz aşçılar tarafından misafirlere yanlış aktarıldı
A27	Biz işimizi sanat ve kimya ile birleştirdiğimizi anlattığımız da büyük bir hayranlık duyuyorlar. Doğru kişilere sunulduğunda olumsuz algı oluşturmamaktadır.
A28	İyi
A29	Normal
A30	Olumsuz

Tablo 9 incelendiğinde 12 aşçı moleküler gastronominin misafirler tarafından kesinlikle tercih edilmediğini bunun sebebinin ise tamamen kimyasal olmasından kaynaklandığını belirtmişlerdir. A1, A7, A8, A10 ve A13 numaralı aşçıların ortak düşüncesi; misafirlerin görsel açıdan çok etkilendiği fakat lezzet olarak zayıf kalması ve yemeğin doyurucu özelliğinin olmaması sebebi ile tercih edilmediği belirtilmiştir. Bunun sebebinin ise gelenekçi örf ve adetlerine bağlı bir toplum olmasından dolayı olduğu düşünülmektedir. A3, A12, A18 ve A19 nolu aşçıların düşüncelerine göre misafirlerin tedirgin yaklaştığı ve güven vermediği vurgulanmıştır. Misafirlerin moleküler gastronomiye karşı oluşan ön yargının çözümü olarak A4 ve A26 numaralı aşçıların düşüncelerine göre başta aşçılar olmak üzere servis personeli ile sistemli bir şekilde çalışarak bu algının önlenmesinin sağlanabileceği belirtilmiştir. A2, A6 ve A25 nolu aşçılar ise misafirlerin yemeğin görünümüne önem verdiğini bu sebepten dolayı da kimyasal olmasının önemli olmadığını ayrıca misafirlerin moleküler gastronomiyi alışkanlık haline getirdiğinden bahsetmişlerdir.

Bu bağlamda bakıldığında misafirlerin öncesinde moleküler gastronomiye yoğun ilgi gösterdiği sonrasında yemeğin doyuruculuğunun ve lezzetinin, maliyetini karşılamamasından dolayı tercih etmedikleri aşçılar tarafından belirtilmiştir. Bu duruma çözüm olarak ön yargılı yaklaşan misafirlere verilen hizmet ile yemeğin kaliteli bir şekilde tanıtımı konukların düşüncelerinin değiştirilebileceği ön görülmektedir. Buna karşılık olarak görselliğe önem veren misafirlerin moleküler gastronomiyi alışkanlık haline getirerek tükettikleri belirtilmiştir.

Moleküler gastronomi uygulamalarının kullanımı halinde yiyecek-içecek alışkanlıklarının değişme durumu

Aşçılara yöneltilen "Moleküler gastronomi uygulamaları kültürel yiyecek içecek alışkanlıklarını değiştirebilir mi?" sorusunda 18 aşçı moleküler gastronominin kültürü değiştireceğini düşünmektedir. Bunun sebebi olarak 2 aşçı şunları söylemiştir;

"*Kendi kültürünüze sahip çıkmazsak uzun vadede mutlaka değişecektir."*

"Örneğin gelenekselleşmiş ve vazgeçilmez bir tat olan çay simitte moleküler gastronomi uygulaması yaptık çayı havyar halinde sunduk fakat kendi özünü ve verdiği lezzeti kaybetti. Alınan tat tamamıyla farklılaştı."

Diğer aşçılar ise moleküler gastronomide uygulanan tekniklerin Türk mutfağına uyarlandığı zaman uzun vadede kültürde yer alacağını dolayısı ile kültürü değiştireceğini ve güzel bir akım olacağını düşünmektedirler. Lakin lezzete düşkün olunması sebebi ile yemeklerin tadının değişmeyeceğini de belirtmişlerdir. 12 aşçı, moleküler gastronominin kültürü değiştiremeyeceğini düşünmektedir. Bu düşüncenin sebebi olarak 3 aşçı şu şekilde ifade etmiştir;

"Bunun sebebi Anadolu mutfağının dünya mutfakları içinde ilk 3'te yer alması Türk mutfağının büyük ve zengin olmasından dolayı değiştirilemez."

"Kültürümüze uymamaktadır ama ilgi çekerek insanların bakış açılarını değiştirebilir."

"Örneğin kuru fasulyenin bir standardı vardır. İnsanların alışkanlıklarından dolayı kuru fasulyede ya da gelenekselleşmiş yemeklerde çok fazla değişiklik yapamıyoruz. Türk mutfağının zengin olmasından kaynaklı moleküler gastronomide kullanılabilecek ve kullanılamayacak yemekler bulunmaktadır. Moleküler gastronomide kullanılacak kimyasalların yemeğin yapısına uygun olması gerekmektedir. Eğer uygun olmaz ise kullanılan kimyasalların özelliklerini de değiştirmektedir. Bu da risk almamıza sebep olmaktadır."

Restoranlarda yöresel yemek sunumu

Aşçılara yöneltilen "Restoranınızda yöresel yemek sunuluyor mu? Sunuluyorsa neden?" sorusuna 28 aşçı yöresel yemekleri işletmelerinde sunmaktadır. Verilen cevaplar doğrultusunda yöresel yemeklerin neden sunulduğu üzerine 3 başlık altında toplanmıştır.

Arz ve talebe göre:

İlk olarak arz ve talebe göre yöresel yemeklerin şekil aldığı görülmektedir. Müşteri portföyü göz önünde bulundurularak ve gelen turistlere, bölgeye ait yemeklerin tanıtılması açısından yöresel yemek seçiminin de bu doğrultuda yapıldığı belirtilmiştir. Bu durumu 5 aşçı şöyle ifade etmiştir;

> *"Yurt dışından gelen misafirlerimize yöresel mutfağımızın tanıtılmasının yanında iç turizm kapsamında devamlı olarak gelen misafirlerimizde kendi yemek kültürlerini görmek istemektedir."*

> *"Bunun sebebi arz ve talep dengesinden kaynaklanmaktadır. Gelen misafir yöresel lezzetler aramaktadır. Bizde işletme olarak bu talebi karşılamak zorundayız."*

> *"Gelen müşterinin talep etmesi üzerine menümüz ona göre şekil almaktadır."*

> *"Yöresel yemek sunuluyor, Neden? Çünkü işletmelerdeki amacımız arz talebe cevap verebilmek bu bağlamda kültürel alışkanlıklarımız fastfood alışkanlıklarından ve iş hayatının temposu sebebiyle yöresel yemeklerden uzaklaşılmıştır. Bu bağlamda yöresel yemekler özlenir hale geldi aslına uygun bir şekilde sunulduğu takdirde misafirlerimizin sürekliliği sağlanmış oluyor."*

> *"Kişiye özel hizmet veriyoruz. Moleküler, yöresel ve dünya mutfağını kullanıyoruz. Misafir hizmeti nasıl almak isterse buna uygun ön çalışma yapıp, tadımdan onay alınırsa hazırlıklarımızı yapıp uygulamaya geçiyoruz. Alakart mutfağımızda yöresel mutfak üzerine moleküler jeller kullanıyoruz."*

Modernize edilmesine göre:

Tabaklar bulunduğu zamana göre tasarlanarak sunulmaktadır. Bunun sebebi ise teknolojinin ilerlemesi ve gastronominin küresel bir etkiye sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Bu doğrultuda ülkeler ya da bölgeler yapılan değişiklikleri kendi kültürleri ile harmanlayarak yansıtmaktadır. Bu özelliğe örnek olarak 4 aşçı şunları söylemiştir;

"Geleneksel yemekleri günümüze uyarlayarak sunmaktayız."

"Genellikle yöresel yemekler yeni sunumlar kazandırılarak sunmaktayız."

"Genellikle Anadolu da bulunan yöresel yemekler modernize edilmiş şekli ile kullanmaktayız."

"Kendi değerlerimize sahip çıkmak acısından yöresel yemeklerimizi günümüz mutfağına uyarlı şekilde sunum yapıyoruz."

Dokusuna göre:

Tabaklarda yöresel dokuların yansıtılarak o bölgenin ya da o yörenin kültürünü sunmaktadır. Bu sayede misafir o yöreye ya da bölgeye gitmeden bulunduğu yerde o yörenin kültürel esintisini hissedebilir. Buna istinaden 5 aşçı yöresel yemekleri nasıl sunduklarına dair düşüncelerini şu şekilde belirtmişlerdir;

"Bakır kaplarda sunmaya özen gösteriyoruz. Hangi yöreye aitse o kültürü yansıtmaya çalışıyoruz."

"İşletmemiz balık ve mezelerden oluşması sebebi ile genellikle mezeleri yöresel olarak sunmaktayız."

"Yöresel sunum tabakları ile yörenin dokusunu yansıtarak misafirin ilgisini çekmekteyiz."

"Genel olarak işletmemiz doğu mutfağı üzerine çalışmaktadır. Yapılan sunumlarda kültürü yansıtan yemekler doğu yöresinin eski dokusu ile sunulmaktadır."

Bunun yanı sıra hiç yöresel yemek sunmayan 2 işletme bulunmaktadır. Bu işletmeler yöresel mutfağa yer vermemektedir.

Tablo 10. Hangi yöresel yemeklerde moleküler gastronomi teknikleri uygulanabilir

Katılımcılar	Yorumlar
A1	Görsel olarak her yörede kullanılabilir.
A2	Sıvı besinlerde daha kolaylıkla kullanılarak bütün teknikler uygulanabilir.
A3	Yeni dünya kebabı jelleme tekniği ile sunulabilir.
A4	Cacığın üzerine dökülen zeytinyağını jelleme yöntemi ile havyar görüntüsü verilerek sunulabilir.
A5	Izgara balık yapıp kullanılacak sosu spagetti haline getirip balığın etrafını çevreleye biliriz.
A6	Tatlılarda ve garnitürlerde ana yemekleri destekleyici şekilde kullanılabilir. Tatlının alt kısmında çikolatanın tozlama yöntemi ile sunulması.
A7	Balzamik sirkeden havyar yapımı
A8	Sıcak ve tatlı bölümlerinde kullanılabilir. Bu bölümlerde fazla çeşidin bulunması ve gösteriş olayının fazla olduğu bölümler olması sebebi ile ön plana çıkabilir.
A9	Görüntüye önem veriliyorsa her üründe kullanılabilir.
A10	Et, balık, tavuk sebze: Sous Vide Çorbalar: Jelleme Tatlılar: tozlama
A11	Tandır Kebabı yanında verilen garnitürlerde kullanılabilir.
A12	Tüm Teknikler uygulanabilir.
A13	İnegöl köfte tozu, Et sularının jelleme tekniği ile sunulması.
A14	İskender üzerine dökülen kebap sosun Aljinat ile havyar şekline getirilerek etin üzerinde servis edilmesi.
A15	Tüm yöresel ürünlere
A16	Bence kullanılmamalı
A17	Mantıklı tabak dekorlarında
A18	Ispanaklı makarnada ıspanağın özünü elde etmek için Dondurucu filtreleme tekniği kullanılabilir
A19	Hatay yöresine ait yemeklerde kullanılabilir.
A20	Araştırma yapmak lazım
A21	Yöresel yemeklerde uygulanması hoş değildir
A22	Fikrim yok
A23	Çökertme kebabı

A24	Minimize çalışma yapılması gerekmektedir. Geniş kapsamlı araştırılarak bu soru cevaplanabilir.
A25	Sıvı yemeklerde moleküler alanda üretim kolaylıkla sağlanabilir.
A26	Yok
A27	Tozlama, küreleme ve jelleme teknikleri ile tüm yörelere ait kullanılabilir.
A28	Kullanılmamalı
A29	Bilmiyorum
A30	Bilmiyorum

Tablo 10'da A1, A9, A10, A12, A15, A17 ve A27 numaralı aşçılar yöresel alanda her yemekte kullanılabileceğini bunun tamamen hayal gücü ve zekanın birleşmesi sonucu oluşacağını vurgulamıştır. A2, A4, A5, A7, A13, A14 ve A25 numaralı aşçılar ise sıvı yemeklerin daha kolay kullanabileceğini belirtmişlerdir. Buna örnek olarak A4, A7 ve A13 sırası ile şunları ifade etmişlerdir;

> *"Cacığın üzerine dökülen zeytinyağını jelleme yöntemi ile havyar görüntüsü verilerek sunulabilir."*
>
> *"Balzamik sirkeden havyar yapımı."*
>
> *"Et sularının jelleme tekniği ile sunulması."*

Sıvı yemeklerin dışında kebaplarda, köftelerde, balık, tavuk ve sebzelerin yapımında kullanılabileceği tabloda belirtilmiştir. Genel itibari ile tabloda aşçılar tarafından tatlılarda ve ana yemeklerde çeşitlerin fazla olması moleküler gastronomi uygulamalarının daha kolay kullanıldığı ve misafirlerin ilgisini çektiği belirtilmiştir. Ana yemeklerin hepsinde kullanılamayacağı vurgulanırken kullanılamayan yemeklerde garnitür şeklinde yemeği tamamlayacağı ifade edilmiştir. Bunların yanı sıra bu soru hakkında fikri olmayan aşçıların konunun derinlemesine araştırılması gerektiğini, karar vermenin zor olduğunu ve araştırmalar doğrultusunda soruya yanıt vereceğini belirtmişlerdir.

Moleküler gastronomi yöresel mutfak ürünlerinde uygulanırsa misafirin tepkisi

Aşçılara yöneltilen "Moleküler gastronomi yöresel mutfak ürünlerinde uygulanırsa misafirlerden nasıl tepki alınır?" sorusuna 22 aşçı, misafirlerden olumlu tepki

alınacağını düşünürken, 8 aşçı misafirlerin olumsuz tepki vereceğini düşünmektedir. Misafirlerin yöresel mutfakta moleküler gastronomi uygulamalarına karşı olumlu tepki vereceğini düşünen aşçılar, bu durumun müşteriyi şaşırtarak merak uyandıracağını vurgulamıştır. Yöresel yemeklerde orijinal tadın dışına çıkılmadığı takdirde misafirlerin dikkatini çekeceğini lakin lezzetinin yansıtılamaması halinde olumsuz karşılanacağını belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra bir aşçı şunları ifade etmiştir;

> *"Yemeklerde doğru lokasyon ve doğru teknikler ile inanılmaz mutlu yüzlerle karşılaşabiliriz."*

Başka bir aşçı ise bu durumun misafirler arasında farklılık gösterdiğini şu şekilde ifade etmiştir;

> *"Yeniliklere açık olan kişiler çerçevesinde daha çekici gelebilir. Yöresel yemek isteyen kişiler için bu uygulama hoş karşılanmaz."*

Bu bilgiler doğrultusunda misafirlerin görsel olarak moleküler gastronomiye olumlu bakacağı belirtilmektedir. Lezzetin yansıtılmaması halinde misafirlerin olumsuz karşılayacağını düşünen aşçılar misafirlerin başta hevesli olacağını fakat sonrasında moleküler gastronomiyi kabul etmeyeceğini ifade etmişlerdir. Bunun sebebinin de bulunduğu bölgenin kültürünü alarak damak tadının moleküler gastronomi tarafından karşılanamayacağı olarak belirtilmiştir.

Tablo 11. Moleküler gastronominin yöresel mutfaktaki yeri

Katılımcılar	Yorumlar
A1	Yeri yoktur. Yöresel mutfağın yapısını değiştirerek geleneksellikten uzaklaştıracağını düşünmekteyim.
A2	Yöresel mutfağın tanıtımında önemli bir yere sahip olacağını düşünmekteyim.
A3	Uygulanırsa adını bahsettireceğine inanıyorum.
A4	Bilinçli bir şekilde kullanılırsa güzel sonuçlar elde edilir.
A5	Yeri yoktur. Ağır bir yemek kültürüne sahip olmamızdan dolayı kullanılacak tozların yapısını değiştireceğini düşünmekteyim
A6	Taleplerden görülmektedir ki yeri yoktur.
A7	Alışkanlıklardan kaynaklı uygulanamaz.
A8	Devamlılığı yoktur.

A9	Yoktur. Moleküler mutfak uygulamalarının yapımında zaman alması sebebi ile yöresel mutfakta kullanılamaz.
A10	Yoktur. Bunun sebebi ise misafir portföyünün lezzet odaklı olmasından kaynaklanmaktadır.
A11	Yoktur.
A12	Moleküler mutfak kültürü diğer mutfak kültürleri ile eşittir.
A13	Anadolu kültürü bulunmasından kaynaklı bağdaşmaz.
A14	Yoktur.
A15	Yok olmasında zaten öz yemeklerimizi bozmayalım yalnızca teknik ve bilim dalını kullanımını bozmak zorunda değiliz
A16	Yoktur
A17	Sunumlarda tamamlayıcı olabilir
A18	İki farklı unsur biri laboratuvar ortamında kimyasallarla geliştirilmiş farklı ekipmanlarla hazırlanması sağlanan bir yapı, diğeri tamamen geleneksel benliğimiz olan geçmişimizin mirası ve genel hatlarıyla uluslararası kullanım kolaylığı olan tencere tava gibi basit ekipmanlarla hazırlanan kimyasalla alakası olmayan bir yapıdır. Yöresel mutfak Kültürü bir toplumun kültürüdür, Moleküler Gastronomi bir kültür değil bir bireyin ortaya attığı kavram karmaşasıdır, şuan kültürel değerlerimizi bir kişinin dayatmasıyla kıyaslıyorsak buda bizim ayıbımızdır, bu bağlamda bu işin peşinden biz Avrupa özentili Türkler koşmaktayız Avrupa'da dahi parmak sayısını geçmeyecek kadar azınlıktır işletmeler Türkiye'de bir çok kez İstanbul'da denendi rağbet görmedi ama maalesef ki bu olumsuzlukları göz ardı edip halen okullarımızda bu konu üzerine elzem şekilde duruluyor.
A19	Yoktur
A20	Yoktur
A21	Bilmem
A22	Yöresel yemekleri çok bozulmasından yana değilim özünde kalmalı
A23	Yoktur
A24	Ağır ağır benimseniyor
A25	Yoktur
A26	Çağımıza ayak uydurmaktır
A27	Mesleği ve bu işi sanat olarak gören toplumda olumlu tepki almaktadır. Yöresel Türk ve Osmanlı mutfağı dünyanın en iyi mutfağıdır. Gelişime açık bir mutfaktır. Dünyaya yemeklerimizi tanıtırken kullanılabilir
A28	İyi
A29	Çok zor ama olsa da baya fark oluşturur.
A30	Yoktur.

Tablo 11 incelendiğinde 19 aşçı, yöresel mutfakta moleküler gastronominin yerinin olmadığı, yapısının değiştirilerek geleneksellikten uzaklaşacağını düşünmektedir. A5 numaralı aşçı düşüncelerini şu şekilde ifade etmiştir;

"Ağır bir yemek kültürüne sahip olmamızdan dolayı kullanılacak tozların yapısını değiştireceğini düşünmekteyim."

A6 numaralı aşçı ise *daha önce denendiğini ve moleküler gastronominin tutmadığını* belirtmiştir. Bu görüşü destekleyici olarak A18 numaralı aşçı şu şekilde ifade etmiştir;

"İki farklı unsur biri laboratuvar ortamında kimyasallarla geliştirilmiş farklı ekipmanlarla hazırlanması sağlanan bir yapı, diğeri tamamen geleneksel benliğimiz olan geçmişimizin mirası ve genel hatlarıyla uluslararası kullanım kolaylığı olan tencere, tava gibi basit ekipmanlarla hazırlanan kimyasalla alakası olmayan bir yapıdır. Yöresel mutfak Kültürü bir toplumun kültürüdür. Moleküler Gastronomi bir kültür değil bir bireyin ortaya attığı kavram karmaşasıdır. Şu an kültürel değerlerimizi bir kişinin dayatmasıyla kıyaslıyorsak buda bizim ayıbımızdır, bu bağlamda bu işin peşinden biz Avrupa özentili Türkler koşmaktayız. Avrupa'da dahi işletmeler parmak sayısını geçmeyecek kadar azınlıktır. Türkiye'de birçok kez İstanbul'da denendi rağbet görmedi ama maalesef ki bu olumsuzlukları göz ardı edip halen okullarımızda bu konu üzerine elzem şekilde durulmaktadır."

Aşçılar yöresel yemeklerin özünde kalması gerektiğini ve misafirlerin de lezzete odaklı olmasından dolayı talep etmeyeceklerini ifade etmişlerdir. Tablonun tekrar incelenmesi halinde 11 aşçı yöresel mutfakta moleküler gastronominin yerinin olduğunu, fark oluşturacağını, yöresel yemeklerin tanıtımında önemli bir yere sahip olacağını ve bilinçli bir şekilde kullanılması halinde yöresel yemeklerde adından çok bahsettireceğini vurgulamıştır. Bu yorumlara örnek olarak A27 numaralı aşçı durumu şu şekilde özetlemiştir;

"Mesleği ve bu işi sanat olarak gören toplumda olumlu tepki almaktadır. Yöresel Türk ve Osmanlı mutfağı dünyanın en iyi mutfağıdır. Gelişime açık bir mutfaktır. Dünyaya yemeklerimizi tanıtırken kullanılabilir."

Moleküler gastronominin yöresel mutfağın tanıtımına etkileri

Aşçılara yöneltilen "Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak ürünlerinde kullanımı geleneksel mutfak kültürünün tanıtımında etkili olur mu?" sorusuna 23 aşçı moleküler gastronominin yöresel mutfağın tanıtımında etkili olacağını düşünmektedir. 8 aşçı turizm açısından fayda sağlayacağını düşünerek bu soruya şöyle yanıt vermişlerdir;

> *"Öncelikle yöresel mutfak kültürünü oluşturan aşçılar tarafından nasıl kullanılması gerektiği, yöresel lezzetlerin belgelere dayanarak standartlaştırılması gerekmektedir. Sonrasında bu mutfak kültürünü dünya ya tanıtarak yemeklerimize sahip çıkmamız ve ardından moleküler gastronomi uygulamaları daha da güzelleştirilebilir."*
>
> *"Kesinlikle etkilidir. Ülke dışından misafirler farklı ve ilginç bir sunum ile karşılaştığında güzel dönüşler yapmaktadır."*
>
> *"Elbette kaybolmuş kültürümüzü yeniden dünyanın gözde yemekleri haline getirmede etkili olur."*
>
> *"Turizm açısından faydalı olacağını düşünüyorum."*
>
> *"İlk olarak kendi yemeklerimizin bir standartlarının olması gerekmektedir. Her yerde aynı isimli yemeğin farklı tatlarda bulunmaması gerekmektedir. Sonrasında tanıtım amaçlı kullanımında etkili olacağını düşünüyorum."*
>
> *"Evet etkili olur. Etkili olabilmesi için ise pazarlamasının iyi yapılması gerekmektedir.*
>
> *"Türk mutfağı olarak artık yöresel yemekleri modernize ederek günümüze uyarlayıp servis yapmaya başladık. Tabaklardaki sunumları farklı kılmak için moleküler gastronomi kullanılırsa etkili olacaktır."*

"Evet revize edilerek yöresel mutfak kültürünün tanıtımında katkı sağlayabilir."

Yukarıda bahsi geçen aşçıların düşüncelerinden elde edilen bilgilere göre yöresel yemeklerin standartlaştırılması gerekmektedir. Standartlaştırıldıktan sonra moleküler gastronomi ile desteklenerek tanıtımının etkili olacağı düşünülmektedir. 7 aşçı ise moleküler gastronominin yöresel yemeklerin tanıtımında etkili olmayacağını düşünmektedir. 2 aşçının açıklamalarına bakılacak olursa;

"Etkili olacağını düşünmüyorum. Öncelikle toplum olarak geleneksel yemek kültürünü tam olarak benimseyip sunumunu kültürü yansıtacak şekilde yapmalıyız."

"Olmaz, aslını yitirir benliğini kaybeder işte o zaman yöresel olmaz Ahmet'in kuru fasulyesi Mehmet'in Baklavası olur. Olması gereken madem yöresel ispir kuru fasulyesi ve Gaziantep Baklavası olmasıdır."

Tüm bu yapılan yorumlara karşılık A10 numaralı aşçı şunları ifade etmiştir;

"Yeniliklerin sağlanması için öncelikle düşünce tarzımızı değiştirmemiz gerekmektedir."

Tablo 12. Pazarlama ve imaj sağlaması açısından moleküler gastronominin yöresel mutfaktaki geleceği

Katılımcılar	Yorumlar
A1	Öncelikle yöresel mutfağımızın pazarlamasını yapmamız gerekmektedir. Sonrasında moleküler gastronomi ile imaj oluşturabiliriz.
A2	Evet bir geleceğinin olduğunu düşünüyorum. Moleküler gastronomi ile uğraşan aşçılar diğer meslektaşlardan bir adım öndedir.
A3	Evet
A4	Eğitim verilerek bilinçli bir şekilde yapılırsa bir geleceği olabilir.
A5	Yurt dışında tanıtılması açısından bir geleceği olabilir ama Türkiye de pazarlanması zordur.
A6	İnsanların hızlı tüketmesinden kaynaklı geleceğinin olduğunu düşünmüyorum.
A7	Ürettiğimiz ürünleri pazarlayamıyoruz. Bizim ülkemize ait yiyeceklerin başka ülkeler tarafından sahip çıkılması

	pazarlamamızın kötü olduğu anlamına gelmektedir. Bu sebeple geleceği yoktur.
A8	Tüketiciler fiyat endeksli olması sebebi ile pazarlansa dahi müşteri porsiyonun fiyatı karşılamaması üzerine tercih etmeyecektir. Böylelikle geleceği yoktur.
A9	Zaman ve maliyet sıkıntısı çözülürse geleceği vardır.
A10	Maliyet, ekip ve ekipte bulunanların eğitimli olması dahilinde geleceği vardır.
A11	Yoktur.
A12	Eğitim ve tanıtım ile yeni bir akım olacağını düşünmekteyim.
A13	Ülkemizde pazarlaması sağlanamayarak tüketildi ve geleceği yoktur.
A14	Geleceği yoktur.
A15	Olabilir
A16	Yolu başındayız
A17	Tüketim alanına göre değişmektedir.
A18	Yoktur, batılılaşma yüzünden yöresel kültürel mutfağımız İmaj kaybetmektedir, neden biliyor musunuz, İtalya'da bir Restoranda gittiğinizde Kayseri Mantısı görebiliyor musunuz hayır, Türkiye'de Ravioli görüyorsunuz, ülkemize gelen Turiste bile lahmacununuzu lahmacun olarak söylemekten aciziz Turkish pizza diyoruz, düşünün kültürel değerlerimize ne kadar sahip çıkıyoruz ki moleküler mutfak kavramıyla ne kadar sahip çıkarız.
A19	Hayır
A20	Evet
A21	Olur
A22	Vardır
A23	Var çünkü teknoloji ilerliyor
A24	Kesinlikle vardır
A25	Yoktur.
A26	Yoktur.
A27	Kendi özlüğümüzü kaybederiz
A28	Diğer cevaplarımda da verdiğim gibi geniş bir mutfağa sahibiz, fark oluşturabiliriz.
A29	Yoktur
A30	Yoktur

Tablo 12 incelendiğinde edinilen bulgulara göre 17 aşçı moleküler gastronominin yöresel yemek kültürünün, pazarlama ve imaj açısından bir geleceği olduğunu düşünmektedir. Aşçılar, öncelikle yöresel yemeğin pazarlamasının yapılması gerektiğini, moleküler gastronomi ile de bunun desteklenmesi gerektiğini vurgulamıştır. Moleküler gastronomi hakkında eğitim verilerek yöresel yemeklerin bilinçli bir şekilde pazarlanarak imaj sahibi olunacağı aşçıların ortak düşüncesini oluşturmaktadır. Pazarlama açısından yöresel yemek kültürünün zengin olmasından

dolayı moleküler mutfağın bir fırsat olduğu düşünülmektedir. Bunun yanı sıra zaman ve maliyet sıkıntısının çözülmesi üzerine geleceğinin de olduğu belirtilmektedir.

Geriye kalan 13 aşçı moleküler gastronominin yöresel yemeklerde pazarlama ve imaj açısından bir geleceği olmadığını belirtmiştir. Bu durum da verilen cevaplara bakılacak olursa, pazarlamanın sağlanamadan moleküler gastronominin hızlı bir şekilde tüketildiği bunun sebebinin ise insanların hızlı tüketim yapmasından kaynaklandığı belirtilmiştir. A7 numaralı aşçı pazarlama konusunu şu şekilde ifade etmiştir;

> *"Ürettiğimiz ürünleri pazarlayamıyoruz. Bizim ülkemize ait yiyeceklerin başka ülkeler tarafından sahip çıkılması pazarlamamızın kötü olduğu anlamına gelmektedir. Bu sebeple geleceği yoktur."*

A8 numaralı aşçı ise;

> *"Tüketicilerin fiyat endeksli olması sebebi ile pazarlansa dahi müşteri porsiyonun fiyatı karşılamaması tercih edilmemesine sebep olmaktadır. Böylelikle geleceği yoktur."*

A18 numaralı aşçı Türkiye'nin yöresel mutfağını pazarlayamamasını ve giderek imaj kaybettiğini belirtmektedir.

> *"Yoktur, batılılaşma yüzünden yöresel kültürel mutfağımız İmaj kaybetmektedir, neden biliyor musunuz, İtalya'da bir Restoranda gittiğinizde Kayseri Mantısı görebiliyor musunuz hayır, Türkiye'de Ravioli görüyorsunuz, ülkemize gelen Turiste bile lahmacununuzu lahmacun olarak söylemekten aciziz Turkish pizza diyoruz, düşünün kültürel değerlerimize ne kadar sahip çıkıyoruz ki moleküler mutfak kavramıyla ne kadar sahip çıkarız."*

Diğer aşçılar ise genel olarak kültürel açıdan özlüğün kaybedileceğini düşünmektedir.

Moleküler gastronominin sağlığa zararlı olabilecek etkileri

Aşçılara yöneltilen "Moleküler gastronominin sağlık üzerinde zararlı olabilecek etkileri var mıdır?*"* sorusuna 22 aşçı zararlı olmadığını belirtmiştir. 5 aşçı yemeklerde kullanılacak olan kimyasalların kullanım miktarına dikkat edildiği takdirde zararlı olmayacağını belirtilmiştir.

> *"Ürünün tüketimine bağlıdır. Eğer söylenilen ölçüler birebir uygulanıyor ise zararlı değildir."*
>
> *"Yoktur. Sonuç itibari ile yiyecekler farklı formlarda sunulsa da özünü kaybetmemektedir."*
>
> *"Dikkat edilirse ve sağlıklı bir ortamda çalışılır ise sağlıklıdır."*
>
> *"Vücuda dışarıdan giren her yiyecek ve içecekte olduğu kadar vardır."*
>
> *"Doğru kişiler doğru şekilde empoze edip ve iyi şekilde değerlendirip uygularsa sağlık açısından zararı yoktur."*

Bunların aksine kimyasal içerikli olmasından dolayı sağlığa zararlı olduğunu düşünen 8 aşçı bulunmaktadır. Bu düşüncelere sahip olan 2 aşçı durumu şu şekilde ifade etmiştir;

> *"Türkiye açısından zararlı olabileceğini düşünmekteyim. Çünkü bir gramın bile fazla konulması sebebi ile zehirlenmelere yol açan uygulamadır. Yemek yapım alışkanlıklarımızda mutfakta ölçüm olarak gram kullanmamaktayız. Göz kararı ya da mutfakta bulunan herhangi bir ekipmanın kullanılması ile moleküler gastronomide insan yaşamını tehlikeye atabiliriz."*
>
> *"Zararlı olduğunu düşünüyorum. İnsanoğlu yaradılışında açlık ve tokluk hissiyle doğmuş yanı sıra koku ve lezzet gibi özelliklerle donatılmış bu güzellikleri neden jelleme, küreleme, süspansiyon gibi uygulamalar ile ortadan kaldırma çabasına giriyoruz. Organik olan besinler tercih edilmelidir."*

Yorumlara göre ülkelerin ya da bölgelerin kültürü, yemek yapım alışkanlıklarına da yansımaktadır. Örneğin yemekte kullanılacak malzemelerin ölçüm şekli bile ülkeden ülkeye kültürden kültüre değişmektedir.

Moleküler gastronomi uygulamalarında helal sertifikalı ürünlerin kullanımı

Aşçılar "Moleküler gastronomi uygulamalarında helal sertifikalı ürünler kullanılmasına dikkat ediliyor mu?" sorusuna 24 aşçı helal sertifikalı ürünlerin kullanılmasına dikkat ettiğini belirtmiştir. Aşçılar her üründe olduğu gibi moleküler gastronomi uygulamalarında da kullanılan ürünlere dikkat ettiklerini vurgulamışlardır.

Geriye kalan 6 aşçı helal sertifikaya dikkat etmediklerini belirtmişlerdir. Bunun sebebi olarak dünya mutfağı konseptli işletmelerin bazılarında domuz eti kullanılmasıdır. Bununla birlikte aşçıların birkaçı bulunduğu ülkeye göre değiştiğini söylemişlerdir. Bir aşçı şu şekilde görüşlerini belirtmiştir;

> *"Türkiye de bulunmamızdan kaynaklı helal olduğunu düşünerek dikkat etmiyorum. Yurt dışına çıktığımda helal sertifikalı ürün olup olmadığına dikkat ediyorum."*

Bunların dışında bir aşçı ise düşüncelerini şu şekilde ifade etmiştir;

> *"Ülkemizde Helal sertifikası almak isteyen kurum, şirket, kuruluş, tüzel kişi her neyse bu belgeyi almak için bir dosya hazırlayıp akabinde harç yatırıp helal sertifikasını alıyor bu sebeple bu duruma takılmamak gerekmektedir."*

Bu bağlamda genel itibari ile bakıldığında aşçıların helal sertifikaya dikkat ettikleri görülmektedir. Dikkat etmeyen aşçılar ise farklı konseptli işletmelerde bulunmaları sebebi ile dikkat etmemektedir.

Aşçılardan elde edilen bulgular doğrultusunda Türkiye'de moleküler gastronominin kullanıldığı görülmektedir. Fakat sonrasında lezzet, maliyet ve eğitim açısından sıkıntılar oluşturduğu bu doğrultuda aşçıların sadece görsel açıdan tabakların dizaynında ve aşçıların kendini geliştirmede kullandığı anlaşılmaktadır. Kültürün kaybedileceği düşünülerek, yöresel mutfakta kullanılmaması gerektiği belirtilmiştir. Bunun yanı sıra pazarlama ve imaj oluşturma konusunda moleküler gastronominin

katkı sağlayacağı da düşünülmektedir. Yurt dışında yöresel mutfağın tanıtımına fayda sağlayacağı belirtilmekte ve moleküler gastronomi bir pazarlama aracı olarak görülmektedir. Bununla birlikte moleküler gastronominin zararlı olmadığı, düşünülmektedir. Aşçılar ürün alırken helal gıda sertifikasına dikkat ettiği görülmektedir.

Araştırmanın bir diğer kısmını aşçıların önermiş olduğu misafirler ile olan görüşmeler oluşturmaktadır.

3.2.2. Misafirler ile Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

Misafirlere 9 soru yöneltilerek moleküler gastronominin yöresel yemek kültürüne etkilerinin nasıl olacağı görüşülmüştür. Misafirlere yöneltilen 9 soru şu şekildedir;

1. Yöresel mutfağın kültürümüzdeki yeri ile ilgili neler düşünüyorsunuz?
2. Yöresel mutfak olarak nitelendirdiğiniz yemekler nelerdir?
3. Restoranlarda yöresel yemek üretimi ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
4. Yöresel yemeklerin turizmde kullanılmasını etkileyen unsurlar nelerdir?
5. Moleküler gastronomi ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
6. Restoranlarda yöresel yemekler üzerine moleküler gastronomi uygulanırsa tüketir misiniz?
7. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemek kültürü üzerine etkileri sizce nelerdir?
8. Moleküler gastronomi uygulamaları turizme katkı sağlar mı?
9. Hangi yöresel mutfaklarda moleküler gastronomi uygulanırsa dikkatinizi çeker?

Misafirlerin demografik özellikleri Tablo 13'te ifade edilmiştir.

Tablo 13. Misafirlerin demografik özellikleri

Sıra	**Cinsiyet**	**Yaş**	**Eğitim**	**Meslek**
M1	Erkek	25	Yüksek Öğrenim	İnşaat Mühendisi
M2	Erkek	29	Yüksek Öğrenim	Mimar
M3	Erkek	27	Yüksek Öğrenim	Elektrik Elektronik Mühendisi

M4	Erkek	26	Yüksek Öğrenim	Mühendis
M5	Erkek	22	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M6	Kadın	21	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M7	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Uzman
M8	Kadın	25	Yüksek Öğrenim	Elektrik Elektronik Mühendisi
M9	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Sosyal Hizmetler Uzmanı
M10	Erkek	37	Yüksek Öğrenim	Öğretmen
M11	Kadın	25	Yüksek Öğrenim	Gıda Mühendisi
M12	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Hemşire
M13	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Makine Mühendisi
M14	Erkek	24	Yüksek Öğrenim	Mimar
M15	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Mühendis
M16	Kadın	21	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M17	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Öğretmen
M18	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Gıda Mühendisi
M19	Kadın	30	Yüksek Öğrenim	Hemşire
M20	Kadın	20	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M21	Erkek	23	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M22	Erkek	34	Yüksek Öğrenim	Öğretmen
M23	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Asker
M24	Kadın	28	Yüksek Öğrenim	Bankacılık ve Finans
M25	Kadın	28	Yüksek Öğrenim	Sosyal Hizmet
M26	Kadın	28	Yüksek Öğrenim	Hemşire
M27	Kadın	45	Lise	Ev Hanımı
M28	Erkek	36	Lise	Gıda işletmesinde Bölge Müdürü
M29	Kadın	40	Yüksek Öğrenim	Memur
M30	Erkek	48	Yüksek Öğrenim	Memur

Tablo 13'te misafirlerin demografik özelliklerine göre 17'sini kadınlar oluştururken, 13'ünü erkekler oluşmaktadır. Kadın ve erkek misafirlerin sayılarının birbirine yakın olması çalışmamızın daha homojen yapıya sahip olmasını sağlamıştır. Bu bağlamda misafirlerin eğitim durumlarına bakıldığında 28 misafir yüksek öğrenim mezunu iken 2 misafir lise mezunudur. Misafirlerin yaş ortalamasına bakıldığında yaş ortalamasının 28 olduğu saptanmıştır.

Tablo 14. Yöresel mutfağın kültürdeki yeri

Katılımcılar	Yorumlar
M1	Yöresel yemeğin kültürümüzde önemli bir yere sahiptir. Restorana gittiğim zaman tercih ettiğim ilk yemek yöresel yemekten oluşmaktadır.
M2	Yöresel mutfağın kültürümüzün bir parçası olduğunu ve kültürümüzü temsil ettiğini düşünüyorum.
M3	Yöresel mutfak kültürümüzü tam anlamıyla yansıtılmadığını. Mutfağımız oldukça zengin ve lezzetli olduğunu düşünüyorum.
M4	Tüm topluma mal olmuş ve toplumca kabul edilmiş yöresel yemekler kesinlikle olmalı ve zaten var. Ama bir yörenin tüm yiyeceklerini başka yöreden ya da başka ülkeden olması gelen turist açısından hoş gelmeye bilir.
M5	Çok önemlidir. Yemek kültürü ait olduğu coğrafyanın değişmez bir parçasıdır. Dolayısıyla yöresel mutfak sadece Türk kültürünün değil tüm kültürlerin kendine ait değişmez bir parçasıdır.
M6	Bir numaralı öneme sahiptir. Hem yemek hem tatlı hem de meyve sebze açısından tazelik ve lezzet açısından önemli bir yeri vardır.
M7	Günümüzde yöresel mutfak kültürü popülizm ile birlikte biraz geri plana atıldığını düşünüyorum.
M8	Yöresel mutfağın, kültürün ayrılmaz bir parçası olduğunu düşünüyorum. Çünkü yemekler o yöre hakkında bilgi vermektedir.
M9	Bir kültürü var eden değerler arasında olmazsa olmaz değerlerin başında yöresel yemekler yer almaktadır. Yöresel mutfağımız oldukça zengindir.
M10	Yaşayış biçimimize göre yemek alışkanlıklarımız da şekillenmektedir. Dolayısı ile yöresel mutfağımıza ait yemekler kültürümüzü yansıtan en önemli unsurlardandır.
M11	Kültürümüzde şu an ki olduğu konumdan çok daha aktif olması gerektiğini düşünüyorum. Günümüz kafe, restoran vb. işletmelerde daha çok yer edinmelidir.
M12	Kültürümüzün aynasıdır.
M13	Özellikle büyük şehirlerde küreselleşme ile birlikte kültürlerin birleşmesi veya kısmen yok olması durumu gerçekleşmektedir. Bu yüzden fast-food ve restoran zincirlerinin gelişmesi ile yöresel mutfak kültürünün zayıflaması durumu ortadadır. Lakin daha küçük şehirlerde yöresel mutfağın kültür içerisindeki yeri sağlam bir şekilde devam etmektedir.
M14	Yöresel mutfağın kültürümüzde önemli bir yeri vardır.
M15	Yöresel mutfağımızın bizim genetik damak tadımız ile kodlandığını ve Türklüğün bir göstergesi olduğunu düşünüyorum.
M16	Yöresel mutfağın kültürümüzün tanıtılmasında önemli bir yere sahip olduğunu düşünüyorum.
M17	Kültürümüzde yemek yeme çok önem verilen bir unsurdur. Aynı zamanda her yörenin kendine özgü çeşitliliği vardır.

M18	Yöresel mutfak çeşitliliği kültür çeşitliliğimiz göstermektedir. Mutfak kültürü toplumların etkileşimlerine de katkı sağlamaktadır. Turizmi olumlu yönde etkiler.
M19	Çok büyük bir yere sahip olduğunu ancak yeterince iyi tanıtılmadığını düşünüyorum.
M20	İnsanları bir araya getiren en önemli unsur olduğunu düşünüyorum.
M21	Önemli bir yere sahiptir kültürümüzün büyük bir kısmını oluşturur.
M22	Türk ve Orta Asya kültüründe mutfak önemli bir yere sahiptir. Bundan dolayı baş köşemizde yer almaktadır. Ama son zamanlarda pek yeri yok gibi görünüyor.
M23	İnsan ilişkilerini geliştirerek toplumda yardımlaşmaya dayalı bir yapı oluşturulmasında yardımcı olmaktadır. Farklı yörelerden gelenlerin kaynaşmasını sağlar. Kendi yöresinden yemekler yaparak başka yörelerden kişileri davet ederek tanıtımını sağlayarak ilişkilerin gelişmesine sebep olur.
M24	Bence bizi biz yapan değerler fakat değer bilinmiyor.
M25	Dünya mutfağı içerisinde Türk mutfağının ayrı bir yer tutmasının temel nedeni olarak yöresel lezzetleri görüyorum. Bu yüzden yöresel mutfağın var olması ve çeşitli olması kültürümüzü ayakta tutan sütunlardan biridir.
M26	Yöresel mutfak kültürümüzün temel unsurlarından bir tanesini oluşturmaktadır. Mutfak kültürümüz ülkemizin her noktasında farklı tatlardan ve adetlerden oluşmaktadır. Bu farklılık yörelerimizin beslenmelerinde de farklılık göstermektedir. Ege bölgesinde daha çok sebze ağırlıklı olurken Doğu Anadolu bölgesinde hayvansal ağırlıklı görülmektedir. Bu sayede yöresel mutfaklarımız her yöreye göre değişim göstererek kültürümüzde ki çeşitliliğin gerçekleşmesini sağlamaktadır.
M27	Yöresel yemekler kültürümüzü yansıtan en önemli özelliktir.
M28	Yöresel yemekler vazgeçilmez bir kültürdür.
M29	İnsanları bir araya getiren olgudur.
M30	Sürekliliğimizi sağlayan en temel yapı taşlarından biridir.

Tablo 14'te yöresel mutfağın kültürdeki yeri ile ilgili misafirler genel itibari ile yöresel mutfağın kültürün bir göstergesi olduğunu ve Türk mutfak kültürünün geniş bir yelpazeye sahip olduğunu belirtmektedir. M26 numaralı misafir bu durumu şu şekilde ifade etmiştir;

> *"Yöresel mutfak kültürümüzün temel unsurlarından bir tanesini oluşturmaktadır. Mutfak kültürümüz ülkemizin her noktasında farklı tatlardan ve adetlerden oluşmaktadır. Bu farklılık yörelerimizin beslenmelerinde de farklılık göstermektedir. Ege bölgesinde daha çok sebze ağırlıklı olurken, Doğu Anadolu bölgesinde hayvansal ürünler tercih edilmektedir. Bu sayede yöresel*

mutfaklarımız her yöreye göre değişim göstererek kültürümüzde ki çeşitliliğin gerçekleşmesini sağlamaktadır."

Yöresel mutfağın kültür üzerindeki yeri ile ilgili misafirler, bireyleri bir araya getiren bir unsur olduğunu düşünmektedir. M23 numaralı misafir insan ilişkilerinin gelişmesine fayda sağlayacağını düşünerek şunları söylemiştir;

"İnsan ilişkilerini geliştirerek toplumda yardımlaşmaya dayalı bir yapı oluşturulmasında yardımcı olmaktadır. Farklı yörelerden gelenlerin kaynaşmasını sağlar. Kendi yöresinden yemekler yaparak, başka yörelerden kişileri davet ederek, tanıtımını sağlayarak ilişkilerin gelişmesine sebep olur."

Buna karşılık M11, M13 ve M22 numaralı misafirler, yöresel mutfak kültürünün yeterince tanıtımının yapılmaması sebebi ile değerinin gün geçtikçe kaybedildiğini belirtmektedir.

"Kültürümüzde şu an ki olduğu konumdan çok daha aktif olması gerektiğini düşünüyorum. Günümüz kafe, restoran vb. işletmelerde daha çok yer edinmelidir."

"Özellikle büyük şehirlerde küreselleşme ile birlikte kültürlerin birleşmesi veya kısmen yok olması durumu gerçekleşmektedir. Bu yüzden fast-food ve restoran zincirlerinin gelişmesi ile yöresel mutfak kültürünün zayıflaması durumu ortadadır. Lakin daha küçük şehirlerde yöresel mutfağın kültür içerisindeki yeri sağlam bir şekilde devam etmektedir."

"Türk ve Orta Asya kültüründe mutfak önemli bir yere sahiptir. Bundan dolayı baş köşemizde yer almaktadır. Ama son zamanlarda pek yeri yok gibi görünüyor."

Her birey bulunduğu bölgenin kültürü ile büyümektedir. O bölgede yetişen besinler ve imkanlar dahilinde bireylerin damak tatlarını oluşturmaktadır. Yöreden yöreye değişen damak tadı yöresel yemek çeşitliliğinin oluşturmaktadır.

Tablo 15. Yöresel mutfak olarak nitelendirilen yemekler

Katılımcılar	Yorumlar
M1	Kaz, etsiz mantı (Hangel), mantı, içli köfte ve baklava
M2	Hangel, Haşılı kaz, kete, Yaprak sarma
M3	Kırmızı et yemekleri
M4	Künefe, Arabaşı
M5	Mumbar, kelle paça, beyran, künefe, baklava
M6	Kebaplar, şırdan, içli köfte, yüksük çorbası, şalgam, bici bici, ciğer, halka tatlısı, lahmacun.
M7	Özellikle daha çok Gaziantep, Şanlıurfa yemekleri yöresel yemekler olarak nitelendirmekteyim.
M8	Baklava, yaprak sarması, gözleme, mantı, kebaplar, lahmacun, tarhana çorbası, çiğ köfte.
M9	Mantı, tantuni, tarhana çorbası, Çiğ köfte, Gözleme, Sarma
M10	Ali Nazik, Lahmacun, Köfte, Mantı, Humus, Kâğıt kebabı
M11	Kebap, arabaşı, içli köfte, çiğ köfte, baklava ve çeşitleri
M12	Kebap, Çorba, Tatlı, Arabaşı.
M13	Arabaşı, tirit, etli ekmek, fırın kebabı, ilginç bir yemek olarak keledaş
M14	İçli köfte, yaprak sarma, mantı, kebap, künefe, fellah köfte
M15	Çiğ köfte, kebap, geleneksel tencere yemekleri
M16	Laz böreği, zeytinyağlı dolma, kadayıf, baklava, künefe
M17	Kayseri mantısı, Adıyaman çiğ köftesi, Erzurum kadayıf sarması
M18	Kuru fasulye, baklava, çiğ köfte, lokum, kaz eti
M19	Patlıcan kebabı, yuvarlama, içli köfte, kabak çiçeği dolması, çökelek, biberli ekmek
M20	Çorbalar, sulu yemekler, pilavlar, şerbetli tatlılar.
M21	Mantı, içli köfte, künefe
M22	Adana, Urfa mutfakları, Kayseri mantısı, biberli ekmek.
M23	Tarhana çorbası, Muhlama, Enginar.
M24	Tulumba, baklava, kuzu tandır, Karadeniz pidesi, İskender, İnegöl köfte, lahmacun
M25	Kayseri mantısı, Gaziantep baklavası, Erzurum cağ kebabı, Yozgat'ın testi kebabı
M26	Gaziantep Baklavası, Nevşehir testi kebabı, Hatay Künefe, Kayseri Mantısı, Bursa İskender, İnegöl köfte, Adana kebap, Urfa çiğ köfte, Kars kaz yemeği, Edirne ciğer, Adana Şırdan, Konya etli ekmek.
M27	Muhlama, fasulye turşusu, mısır ekmeği
M28	Patlıcan dolma, kuru fasulye, güveç
M29	Enginar dolması, turşu, kavurma
M30	Hamsi pilavı ve Trabzon pidesi

Tablo 15'de misafirlerin kültürünü yansıtan damak tatlarına göre yöresel yemekler yer almaktadır. Tabloya bakıldığında genellikle Güneydoğu, Doğu Anadolu ve İç Anadolu

bölgelerinin yemekleri tercih edilmektedir. Bu bölgelerden sonra ise Karadeniz bölgesinin yemekleri yer almaktadır.

Tablo 16. Restoranlarda yöresel yemek üretimi ile ilgili görüşler

Katılımcılar	Yorumlar
M1	Farklı yöresel lezzetler tanımamızı sağlar
M2	Her restoranda yöresel yemeklere yer verilmelidir.
M3	Restoranlarda yeterince yemek kültürümüzü yansıttığını düşünüyorum. Hem lezzet açısından hem de görsellik açısından doyurucu olduğu kanaatindeyim.
M4	Olması gerekiyor ama aşırıya kaçmadan. Çünkü ben her yörenin yemeğini beğenmeyebilirim.
M5	Fast food kültüründen sıyrılıp yörelere has mutfakların olduğu restoranların olması elzemdir.
M6	Adana dışındaki illerde Adana yöresel yemekleri deneniyor ama pek gerçeğini yansıttığı söylenemez.
M7	Gittiğimiz yere göre değişse de yöresel yemek üretimi yeterli seviyede olduğunu düşünüyorum.
M8	Yöresel yemek tüketiminin devamlılığını sağlayarak her yörenin kendine has kültürünü yansıttığı için faydalı olduğunu düşünüyorum.
M9	Yöresel yemekler açısından zengin menüye sahip restoranlar bulunmaktadır. Bu sebepten beğeniyorum.
M10	Restoranlarda yöresel yemeklerin üretilmesi ve servis edilmesi farklı bölgelerdeki yemek kültürünü tanımamıza katkı sağlayacaktır.
M11	Yeterince yaygın değil. Çoğu yerde de çok güzel yapıldığı söylenemez.
M12	Yöreyi tanıtmaktan çok para kazanmak amaçlı yapılıyor.
M13	Çok kısıtlı bir çeşitlilik bulunmaktadır. Üretilenlerin de genel olarak nitelikli ve o yörede üretildiği gibi olduğunu düşünüyorum.
M14	Bunun şehirden şehire değiştiğini düşünüyorum
M15	Lüks lokantalarda dünya mutfağı ve Türk mutfağı karışımı daha ön plandayken yöresel yemekler esnaf lokantası olarak insanların düşüncelerinde yer ettiğini düşünüyorum.
M16	Restoranlarda yöresel yemek üretimini yetersiz buluyorum.
M17	Daha çok fast food tarzını tercih ettiğim için yöresel yemekleri restoranlarda pek tercih etmiyorum.
M18	Restoranlarda yöresel mutfağın etkisini eskisi kadar gösteremiyoruz. Yemek kültürümüzün yabancılaşmaya başladığını düşünüyorum.
M19	Gittiğimde güzel yemek yapan yer görmedim açıkçası. Bence yöresel yemekler restoranlar da değil evde yenmelidir.
M20	Evde yapılmadığı ve sulu yemeklerin içerisine başka maddeler ve sağlıksız ürünlerin katılabilme olasılığı sebebi ile sağlıklı ve lezzetli bulmuyorum.
M21	Son yıllarda daha çok önem verildiğini düşünüyorum.

M22	Kebap et türü hariç restoranlarda yöresel bir yemek yemeyi tercih etmiyorum.
M23	Yöresel yemek adı altında servis edilen yemeğin, yöredeki lezzeti vermediği bunun da sebebinin kullanılan malzemelerin o yöreye ait olmamasıdır.
M24	Ankara, Balıkesir ve Bursa'daki restoranlar yöresel yemekleri kaliteli yapıyor.
M25	Restoranlarda yöresel yemekler kültürümüzü devam ettirmek için güzel bir durum. Fakat yöresel yemeklerin sunumu yapılırken özünü kaybetmemesine özen gösterilmesi gerektiğini düşünüyorum.
M26	Çoğu restoran et ve et ürünlerinden oluşturmuş olduğu köfte, kebap, ciğer şiş ürünleri ile karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra ise yerel mutfaklarını sunan çeşitli işletmelerde mevcuttur. Yöresel yemek üretimi yerel mutfaklarını sunan işletmelerde daha başarılı olmakta ancak genele bakıldığında yöresel yemek üretiminden ziyade şeflerin el lezzetlerinin etkili olduğu et ve et ürünlerinin üretimine önem verilmektedir.
M27	Restoranlar ve oteller yöresel yemeklerin üretiminde pasif olduklarını düşünüyorum.
M28	Yöresel yemekleri yansıtmadıklarını düşünüyorum.
M29	Güzel yapmıyorlar.
M30	Kültürü yansıttığından dolayı özenilmesi gerekiyor ama özenilmiyor.

Tablo 16'da restoranların yöresel yemeklerin kullanımında çeşitliliğinin fazla olması, farklı yörelerden farklı lezzetler tadılması, yöresel yemek kültürünün devamlılığının sağlanması açısından faydalı olduğu belirtilmiştir. Bu düşüncelerin aksine her yörenin kendi yemeğini sunması gerektiğini, başka yöreye ait yemeklerin o bölgede gerçeği yansıtmadığını M6 ve M23 numaralı misafirler şöyle ifade etmişlerdir;

> *"Adana dışındaki illerde Adana yöresel yemekleri deneniyor ama pek gerçeğini yansıttığı söylenemez."*

> *"Yöresel yemek adı altında servis edilen yemeğin, yöredeki lezzeti vermediği bunun da sebebinin kullanılan malzemelerin o yöreye ait olmamasıdır."*

Bulunduğu bölgenin değil de şefin el lezzetinden kaynaklandığı M26 numaralı misafir tarafından aşağıdaki şekilde ifade edilmiştir;

> *"Çoğu restoran et ve et ürünlerinden oluşturmuş olduğu köfte, kebap, ciğer şiş ürünleri ile karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra ise yerel mutfaklarını sunan çeşitli işletmelerde mevcuttur. Yöresel yemek üretimi yerel mutfaklarını*

sunan işletmelerde daha başarılı olmakta ancak genele bakıldığında yöresel yemek üretiminden ziyade şeflerin el lezzetlerinin etkili olduğu et ve et ürünlerinin üretimine önem verilmektedir."

Tablo 17. Yöresel yemeklerin turizmde kullanılması

Katılımcılar	Yorumlar
M1	Damak tadı
M2	Alışkın olunan damak tadı ve yabancılar tarafından yöresel yemeğe oluşan merak duygusu
M3	Lezzet açısından avantajlı olduğunu düşünmekteyim.
M4	Yemek tüm toplumca kabul görmüş ise turizm sektörü ve oteller listelerine almalıdır.
M5	En önemli faktör sunum ve temizlik olabilir. Yemeklerin temiz ve göze hitap etmesi halinde hemen hemen her şey yenilebilir.
M6	Lezzetli olması ve ismi ile nam salmış yemekler olması
M7	Merak teşvik en önemli faktörlerdir.
M8	Yerli ya da yabancı turistlerin turizm amaçlı gezilerinde gittikleri yer ile ilgili yemekleri gezilecek yerleri merak edebilirler. Maliyet, eldeki imkanlar ve talep oranı etkilemektedir.
M9	İş gücü, maliyet, talep, kar.
M10	Yabancı turistlerin ülkemize ait yemek kültürünü yakından tanıması ve yemek kültürümüzün ülkemizin dışına da yayılmasına katkı sağlayacaktır.
M11	Turistlerin ilgisini çekmekte, kültürümüzü tanıtıp sevdirmekte
M12	Farklı damak tadı olmasından dolayı merak ve istek uyandırmaktadır.
M13	Farklı Kültürlerin tanıtılması, Tanınmış kültürlerin yöresel yemekleri ile müşteri toplama
M14	Yemek yeme doymaktan çok zevk almak içindir. İnsanlar bir yöreye gittiğinde tarihi yerlerini gezerler ve oranın meşhur yemeğini yemek isterler. Sadece yöresel yemekler için gidilen şehirler vardır. Bunun için yöresel lezzetlerin turizmde etkisi büyüktür.
M15	Kültür tanıtımı adı altındaki organizasyonlar da yöresel yemeklerimiz kullanılıyor. Yerel turistlerin fazla olduğu turizm bölgelerinde yöresel yemekler daha ön plana alınıyor.
M16	Herkesin damak lezzetinin farklı olmasıdır.
M17	İnsanları çekici özelliği olan yemekler turizm içinde çokça kullanılır. Örneğin İskender yemek için Bursa'ya gitmek Adana kebap yemek için Adana'ya gitmek gibi
M18	Görüntü ve damak lezzeti
M19	Bilgili bu iş üzerine yıllarını vermiş kişilerin yapması ve düzgünce tanıtılması önemlidir.
M20	İnsanların farklı şeyler deneme isteği bu konuda rağbet oluşturuyor olabilir.
M21	Farklılıklar ve çeşitlilik açısından turizm de kullanılır ve katkı sağlar.

M22	Gastrokültür turizmi gibi açılarda yer alması tanıtımını arttırmaktadır.
M23	Yöresel yemeklerin turizm bölgelerine yakın yörelerde yetişen bitkilerden yapılan yemekler olması
M24	İnsanlardaki kültür eksikliği, aşırı ticari kazanç sağlamaya çalışmak
M25	Turizmde ülkemize gelen turistleri etkilemek için yöresel lezzetlerimiz önemlidir.
M26	İnsanların yenilikleri sevmesi ve ilgi göstermeleri yemekleri turizmde kullanmayı sağlamıştır. Yeni tatlar, yeni tecrübeler çoğu zaman insanların dikkatini çekmiştir. Ancak burada temel etken yemek lezzetlerinin bireyin damak tadına uygunluğu da önemli bir unsurdur. Aksi takdirde birey ilk tadımdan sonra hoşlanmadığı takdirde bir kez daha o yemekleri tüketmeyecektir.
M27	Talebe göre şekil alındığını düşünüyorum.
M28	Damak tadı
M29	Tarihi dokuların yemekte yansıtılması
M30	Turistlerin kültürel etkinlik anlamında ilgisinin çekilmesi

Tablo 17 incelendiğinde misafirler tarafından genellikle lezzetin merak edilmesi ve merak doğrultusunda oluşacak talebin işletmeler tarafından karşılanması üzerine turizmin doğrudan etkilendiğini belirtmişlerdir. Bu bağlam da M14, M15, M17 ve M26 numaralı misafirler yöresel yemeklerin turizmi etkilemesi üzerine şunları ifade etmişlerdir;

"*Yemek yeme doymaktan çok zevk almak içindir. İnsanlar bir yöreye gittiğinde tarihi yerlerini gezerler ve oranın meşhur yemeğini yemek isterler. Sadece yöresel yemekler için gidilen şehirler vardır. Bunun için yöresel lezzetlerin turizmde etkisi büyüktür."*

"Kültür tanıtımı adı altındaki organizasyonlar da yöresel yemeklerimiz kullanılıyor. Yerel turistlerin fazla olduğu turizm bölgelerinde yöresel yemekler daha ön plana alınıyor."

"İnsanları çekici özelliği olan yemekler turizm içinde çokça kullanılır. Örneğin İskender yemek için Bursa'ya gitmek Adana kebap yemek için Adana'ya gitmek gibi…"

"İnsanların yenilikleri sevmesi ve ilgi göstermeleri yemekleri turizmde kullanmayı sağlamıştır. Yeni tatlar, yeni tecrübeler çoğu zaman insanların

dikkatini çekmiştir. Ancak burada temel etken yemek lezzetlerinin bireyin damak tadına uygunluğu da önemli bir unsur olmasıdır. Aksi takdirde birey ilk tadımdan sonra hoşlanmadığı takdirde bir kez daha o yemekleri tüketmeyecektir."

Tablo 18. Misafirlerin moleküler gastronomi ile ilgili görüşleri

Katılımcılar	Yorumlar
M1	Yiyemediğimiz hiçbir şey tabakta olmamalı
M2	Yemeklerin sunumunda tabaklara yenilmeyecek yiyecekler konulmasıdır.
M3	Yeni lezzetlere açığım. Deneye bilirim.
M4	Yiyecekleri farklı formlara dönüştürerek sunulması olarak düşünmekteyim.
M5	Yemekte yapılan olası değişiklikler yenen yemeğin hem hissiyatını hem de lezzetini kaçınılmaz olarak değiştirmektedir.
M6	Olumsuz, yemeklerin içine fiziksel ve kimyasal madde kullanılmasına karşıyım.
M7	Hem kültürümüze katkı sağlar hem de tatlar daha değişik bir hal alabilir. Yapılabilirse güzel olabileceğini düşünüyorum.
M8	İlgi çekici olabilir.
M9	Görüntü ve lezzet açısından beğenerek tüketiyorum.
M10	Yemekleri görsel olarak daha dikkat çekici hale getirdiği için moleküler gastronomi önemli bir yere sahiptir.
M11	Yeniliklere açık olmalıyız. Doğru ve güzel yapıldığı takdirde gayet güzel olabilir.
M12	İlgi çekici
M13	Salığa zararlı şeylerin kullanılması ile birlikte güzel görüntülü yemeklerin elde edilmesini uygun bulmuyorum.
M14	Görsel açıdan yemeklerin sunumunda etkilidir.
M15	Dünya lezzetlerine ulaşım gün geçtikçe daha kolay hale gelmesi sebebi ile moleküler gastronomi aynı lezzeti farklı görünümler ile herkese hitap ederek daha açık hale gelebiliriz.
M16	İnsanların yiyemeyeceği yemekleri moleküler gastronomi ile tüketimini sağlayabiliriz.
M17	Lezzetini yitiriyor olması benim için negatif bir unsurdur. Yediklerimde ve içtiklerimde önce lezzet ararım.
M18	Moleküler gastronominin günümüzde popüler kültürün etkisinde olduğunu düşünüyorum. Göze hitap etmenin ön planda olduğunu düşünüyorum.
M19	Kişisel olarak baktığımda yurt dışına tanıtım olarak önemli olduğunu düşünüyorum
M20	Daha çok tanıtılmalı, bilinmeli.
M21	Görüntü açısından güzel olduğunu düşünüyorum.
M22	Bu ülkede yaşayan insanların pek ilgisini çekeceğini düşünmüyorum. Turistlerin ilgisini çekeceğinden eminim.

M23	Moleküler gastronomi alanında olumsuz düşünüyorum.
M24	Moleküler gastronomi ilgi çekici ve merak uyandırıcı bir uygulamadır.
M25	Özetle her alanda yenilik ve değişiklik güzeldir. Fakat dozajı ayarlanamadığı için genellikle bizim toplumumuzda tüketmez.
M26	Moleküler gastronomi izlenimlerim Türk halkının Türk mutfağındaki yapılacak moleküler gastronomi çalışmalarına adaptasyonun biraz zor olacağı yönündedir. Çünkü insanımız biraz daha gelenekçi olup normalin dışına çıkıldığı takdirde mesafeli yaklaşmaktadır.
M27	Tadı damak tadıma uymamaktadır. Bu yüzden tercih etmiyorum.
M28	Arada tercih ediyorum. Tadı oldukça güzel.
M29	İlgi çekici
M30	Yemeğin sunumunda etkili olduğunu düşünüyorum

Tablo 18'de misafirler tarafından moleküler gastronominin kullanıldığı yemeklerin göze hitap etmesinden dolayı ilgi çekici olduğu, yemeğin farklı formlarda kullanılmasının merak uyandırıcı olduğu ve kültürümüze katkı sağlayarak yemeklerin tanıtımında önemli bir yere sahip olduğu belirtilmektedir. Bu ifadeye örnek olarak M15 numaralı misafir şunları belirtmiştir;

> *"Dünya lezzetlerine ulaşım gün geçtikçe daha kolay hale gelmesi sebebi ile moleküler gastronomi aynı lezzeti farklı görünümler ile herkese hitap ederek daha açık hale gelebiliriz."*

Bu düşüncelerin aksine M5, M6, M13, M22 ve M26 numaralı misafirler moleküler gastronomi üzerine düşüncelerini şu şekilde aktarmışlardır;

> *"Yemekte yapılan olası değişiklikler yenen yemeğin hem hissiyatını hem de lezzetini kaçınılmaz olarak değiştirmektedir."*

> *"Olumsuz, yemeklerin içine fiziksel ve kimyasal madde kullanılmasına karşıyım."*

> *"Salığa zararlı şeylerin kullanılması ile birlikte güzel görüntülü yemeklerin elde edilmesini uygun bulmuyorum."*

> *"Bu ülkede yaşayan insanların pek ilgisini çekeceğini düşünmüyorum. Turistlerin ilgisini çekeceğinden eminim."*

"Moleküler gastronomi üzerine izlenimlerim Türk halkının Türk mutfağındaki yapılacak moleküler gastronomi çalışmalarına adaptasyonun biraz zor olacağı yönündedir. Çünkü insanımız biraz daha gelenekçi olup normalin dışına çıktığı takdirde mesafeli yaklaşmaktadır."

M16 numaralı misafir ise bu soruya farklı bir bakış açısı ile bakarak şunları ifade etmiştir;

"İnsanların yiyemeyeceği yemeklerin moleküler gastronomi ile tüketimini sağlayabiliriz."

Misafirlerin yöresel yemeklerde moleküler gastronomi tüketimi

Misafirlere yöneltilen "Restoranlarda yöresel yemekler üzerine moleküler gastronomi uygulanırsa tüketir misiniz?" sorusuna 20 misafir tercih edeceğini, 10 misafir ise tercih etmeyeceğini belirtmiştir. Tercih etmeyeceğini belirten aşçılar genel olarak yöresel yemeğin doğal hali ile sunulması gerektiğini, lezzetinin değişmesi halinde yöresel kavramının anlam kaybedeceğini vurgulamışlardır. 5 misafir bu durumu şu şekilde yorumlamıştır;

"Tercih etmem yörede doğal olarak nasıl sunuluyorsa öyle olmasını daha çok isterim."

"Çok tercih etmem. Her yiyeceğin özünü bozmadan mümkün olduğunca katkısız olması gerektiğini düşünüyorum. Ancak ufak dokunuşlar olabilir."

"Yöresel mutfakta tüketmeyi istemem. Ama dünya mutfağında tüketimi normaldir."

"Örneğin ben Adana kebabını toz olarak niye yiyeyim. Benim eti, biberi, acıyı görmem lazım."
"Moleküler gastronomi uygulamasını görmek isterim. Ancak lezzet olarak da yöresel tadın ve sunumun kaybolmamasından yanayım. Zira yöresel lezzet ve tat kaybolursa yemeklerimiz özgünlüğünü yitirmiş oluyor düşüncesindeyim."

Tercih etmeyi düşünen misafirlere bakıldığında ise yöresel mutfak ile moleküler gastronominin birleşmesi üzerine daha çok ilgi çekeceğini ve yöresel mutfağın tanıtımına katkı sağlayacağını düşünmektedir.

Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemek kültürü üzerine etkileri

Misafirlere yöneltilen "Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemek kültürü üzerine etkileri sizce nelerdir?" sorusuna 20 misafir lezzetine lezzet katacağını daha da zengin bir yemek kültürüne sahip olacağını belirtmiştir. Bunun yanı sıra yöresel yemeklerin pazarlamasına katkı sağlayacağını, yöresel yemeklerin dünyaya tanıtılarak, turist çekiminde fayda sağlayacağını belirtmişlerdir. Bir misafir kültürün olumlu etkilenmesi hakkında şunları söylemiştir;

> *"Eğer bilim ve yöresel yemeklerin mantığı birleşirse çok daha kaliteli yeni tatlar ortaya çıkabilir."*

10 misafir ise kültürde bozulmalara yol açacağı düşünülerek 4 misafir tarafından bu durum şöyle açıklanmıştır;

> *"Yöresel yemeklerin olduğu gibi tüketilmesinden yanayım. Turizm ya da görüntüsü için popüler kültürün etkisinde kalınmaması gerektiğini özünü koruması gerektiğini düşünüyorum."*

> *"Sunumda yapılan değişiklik yöresel yemek kültürünü olumsuz etkileyebilir. Yöresel yemeklerin zaten kendine özgü bir sunumu bulunmaktadır. Bu sunumun değişmesi ile özelliğini kaybeder."*

> *"Yöresel yemekler üzerinde sunum tat konusu çok değişir ise kültürümüzde değişmelere neden olabilir. Eğer bu etkinin olumsuz olma ihtimali yüksek ise o riske girilmemeli diye düşünüyorum."*

> *"Kültürümüzde yeni bir bakış açısı oluşturacağını düşünmekteyim. Şu aşamada iyi veya kötü anlamında fikir sunamam ama lezzet ve görsel açıdan yöresel yemeğimiz orijinalliğini kaybetmeyecekse denenebilir bir metot olduğunu düşünüyorum."*

Moleküler gastronomi uygulamalarının turizme katkısı

Misafirlere yöneltilen "Moleküler gastronomi uygulamaları turizme katkı sağlar mı?" sorusuna 27 misafir moleküler gastronominin turizme katkı sağlayacağını düşünürken, 3 misafir katkı sağlamayacağını düşünmektedirler. Misafirlerin yaptığı yorumlarda genel itibari ile moleküler gastronominin turizme katkı sağlayacağını fakat tadının değişmemesi gerektiğini, özünün yansıtılması gerektiğini, görünümde oluşacak değişimlerin turistin dikkatini çekeceğini vurgulamışlardır. 6 misafir moleküler gastronominin turizme katkısı hakkında şunları belirtmişlerdir;

> *"Sağlayabilir. Türk mutfağı zengin bir mutfak olduğu için moleküler gastronomi uygulamaları ile daha dikkat çekici olabilir."*

> *"Maalesef günümüzde içerikten ziyade şekil ve görünüşün öne çıkması durumu oluşmuştur. İnsanlar görünüşe daha çok önem verdiği için haliyle turizmin tercih edilmesi açısından olumlu katkı sağlayabilir. Yemeğin güzel görünmesine karşı değilim. Sadece kimyasallar kullanılarak yemeğin yöresine özgü orijinalliğini ve besleyiciliğinin azalması yönüne eleştirel yaklaşmaktayım."*

> *"Yabancı turistlerin ülkemize gelme oranı artar. Bu da her alanda ülkenin kalkınmasına sebep olabilir."*

> *"Moleküler gastronominin turizme katkı sağlayacağı bunun sebebinin ise misafirlerin görselliğe önem vermesinden kaynaklı olduğunu düşünüyorum."*

> *"Turizm üzerinde etkisi ülkeye gelen turist profili üzerinde etkilidir. Ülkeye gelen turistlerin en çok tercih ettiği geleneklerine uygun olan bir şekilde olduğu takdirde bu uygulamalar turizme katkı sağlayabilir."*

> *"Yerel turistlerin yaklaşımının yöresel yemeklere uygulandığı takdirde mesafeli olabileceklerini düşünüyorum. Ancak yabancı turist ilk kez bu yemekler ile karşılaşacağı için yöresel yemeklerde moleküler gastronomi uygulandığı zaman ilgisinin oluşacağını ve devam edeceğini düşünüyorum."*

Tablo 19. Misafirlerin moleküler gastronomi uygulamalarını görmek istedikleri yöresel yemekler

Katılımcılar	Yorumlar
M1	Görsel açıdan bütün yemeklerde
M2	Bilemiyorum
M3	Deniz ürünlerinde olabilir.
M4	Ege mutfağı ve Karadeniz mutfağında dikkatimi çekebilir.
M5	Doğallıktan yanayım. Tat duygusuna çok önem verdiğim için sevdiğim bir yemekte olası bir suni tat değişimi ilgimi çekmemektedir.
M6	Çekeceğini düşünmüyorum.
M7	Tatlılarımızda uygulanırsa daha çekici bir hale gelebilir
M8	Güneydoğu Anadolu mutfağında uygulanırsa dikkatimi çekebilir.
M9	Ege bölgesine ait yemeklerde dikkat çekici olabilir
M10	Akdeniz mutfağı
M11	Örneğin çiğ köftenin yanına içecekleri moleküler hale getirip servis edilir ise ilgimi çeker.
M12	Doğu Anadolu yöresine ait yemeklerde dikkatimi çeker
M13	Olumlu düşünmediğim için yanıt veremeyeceğim.
M14	Yemeklerin öz benliklerinin bozulmaması gerekmektedir
M15	Ege bölgesi
M16	Doğu mutfağında uygulanırsa dikkatimi çeker.
M17	Zeytinyağının faydalı olduğunu biliyorum ama tadından dolayı yiyemiyorum. Zeytinyağlı yemeklerde farklı formlarda kullanılarak zeytinyağının tadını vermeyecek ama yararını verecek ise dikkatimi çeker. Aynı zamanda ciğer, kelle paça, balık türleri de buna örnek olarak verilebilir.
M18	Karadeniz bölgesinde dikkatimi çeker.
M19	Ege ve Akdeniz
M20	Asya kültürü, Deniz ürünleri
M21	Doğu kültüründe uygulanırsa dikkatimi çekebilir
M22	Doğu, Güneydoğu dikkatimi çeker
M23	Hiçbir yöresel mutfakta yapılmasını tercih etmiyorum. Her yörenin kendine özgü bir lezzeti ve sunumu bulunmaktadır.
M24	İskender, Adana Kebapta uygulanırsa dikkatimi çeker.
M25	Özellikle Karadeniz ve Doğu mutfakları dikkatimi fazlası ile çekecektir
M26	Ege bölgesindeki sebze ağırlıklı yemeklerde moleküler gastronomi uygulanmasını tercih ederim. Zira sebze ile aram çok iyi değil. Bu konu da sebze yemeklerini bireye sevdirecek bir şekilde sunulması ile moleküler gastronomi uygulamasını tercih ederim.
M27	Uygulanmamalı
M28	Ege
M29	Akdeniz ve Ege
M30	Karadeniz

Tablo 19 incelendiğinde misafirler çoğunlukla moleküler gastronomi uygulamasının Ege bölgesinin yemeklerinde kullanılmasını istemektedir. Ege bölgesinden sonra Akdeniz, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgesi gelmektedir. Bu bölgeler tercih edilme bakımından birbiri ile eşittir. Bunun dışında misafirler tatlılarda, deniz ürünlerinde ve Asya yemeklerinde de moleküler gastronomiyi görmek istediklerini belirtmişlerdir. Bu düşüncelere örnek olarak M11 numaralı misafir şöyle betimlemiştir;

> *"Örneğin çiğ köftenin yanına içecekleri moleküler hale getirip servis edilir ise ilgimi çeker."*

M17 ve M26 numaralı misafirler moleküler gastronominin yöresel mutfakta kullanılmasına farklı bir bakış açısı sunarak şu şekilde ifade etmişlerdir;

> *"Zeytinyağının faydalı olduğunu biliyorum ama tadından dolayı yiyemiyorum. Zeytinyağlı yemeklerde farklı formlarda kullanılarak zeytinyağının tadını vermeyecek ama yararını verecek ise dikkatimi çeker. Aynı zamanda ciğer, kelle paça, balık türleri de buna örnek olarak verilebilir."*

> *"Ege bölgesindeki sebze ağırlıklı yemeklerde moleküler gastronomi uygulanmasını tercih ederim. Zira sebze ile aram çok iyi değil. Bu konu da sebze yemeklerini bireye sevdirecek bir şekilde sunulması ile moleküler gastronomi uygulamasını tercih ederim."*

Tabloda 7 misafir moleküler gastronominin uygulanmaması gerektiğini belirterek M5, M14 ve M23 sebebini şu şekilde açıklamışlardır;

> *"Doğallıktan yanayım. Tat duygusuna çok önem verdiğim için sevdiğim bir yemekte olası bir suni tat değişimi ilgimi çekmemektedir."*

> *"Yemeklerin öz benliklerinin bozulmaması gerekmektedir."*

> *"Hiçbir yöresel mutfakta yapılmasını tercih etmiyorum. Her yörenin kendine özgü bir lezzeti ve sunumu bulunmaktadır."*

Misafirlerden elde edilen bulgulara göre yöresel mutfağın kültürün bir yansıması olduğu, yöresel mutfağın restoranlarda kendine özgü tat ve dokusu ile sunulması gerektiği düşünülmektedir. Bunun sebebinin ise yöresel mutfağın çeşitliliğinden faydalanılarak tarihi dokuların yemeklere yansıtılması ile turizmde daha sık kullanılabileceği belirtilmiştir. Misafirler moleküler gastronomiyi ilgi çekici ve merak uyandırıcı bulmalarının yanında kimyasal açıdan sağlığı tehlikeye attığını da belirtmişlerdir. Yöresel mutfakta moleküler gastronominin kullanılması halinde kendine özgü tadın değişmemesi gerektiği vurgulanmıştır. Moleküler gastronominin kültürü olumlu etkileyeceği düşünülerek yöresel yemeklerin tanıtımında büyük rol oynayacağı edinilen bulgularda görülmektedir. Moleküler gastronomi yöresel mutfağın tanıtımına etkili olmasının yanında turizme de katkı sağlamaktadır. Ege bölgesinin yöresel yemeklerinde moleküler gastronomi uygulamalarının kullanılması halinde ilgi çekeceği düşünülmektedir. Ayrıca misafirler moleküler gastronomiye farklı bir bakış açısı kazandırarak tüketmekte zorlandıkları fakat besin değerinin yüksek olmasından dolayı yemek zorunda oldukları besinleri moleküler formda tüketebileceklerini belirtmişlerdir.

Misafirlerin Ege bölgesinde bulunan yöresel ürünler üzerine moleküler gastronomi uygulamalarının kullanılmasına yönelik isteklerini aşçılara sorduğumuzda;

Tablo 20. Ege bölgesinde bulunan yöresel ürünlerde uygulanabilecek moleküler gastronomi teknikleri

Yöresel Yemek	Uygulanacak Teknik
Börülce	Jelleme
Ege otları	Jelleme ve tütsüleme
Sebzeler	Sous-Vide, küreleme, jelleme ile ana yemeklerin yanında garnitür olarak kullanılması
Fava	Renkli formlarda jel kıvamına getirilmiş
Somon	Tütsülenmiş
Kereviz Püresi	Jelleme
Enginar	Enginarı sevmeyenler için küreleme yöntemi kullanılarak sevdirilebilir.
Kuşkonmaz	Köpükleme, küreleme, jelleme
Limon	Köpükleme, küreleme
Domates	Tozlaştırma, küreleme, jelleme
Peynir	Tozlaştırma, Jelleme
İncir	Jelleştirme, tatlılarda kullanılabilir.
Et suları	Küreleme

Tablo 20 incelendiğinde aşçılar yöresel yemeklerin oluşumunda kullanılan ürünlerin yemeğin yapısının değiştirilmeden moleküler gastronomide kullanılabileceğini belirtmişlerdir. Yeni akım olan moleküler gastronominin henüz bilinmemesi, yöresel yemek yapısının değiştirilmesi halinde misafirin ilgisini çekmemektedir. Yöresel yemeklerde yapılan küçük dokunuşların hem lezzeti destekler nitelikte olduğu hem de misafirin yiyebileceği bir yemek haline dönüştüğü belirtilmiştir. Bunun yanı sıra genel olarak değerlendirildiğinde aşçılar; Ege bölgesine ait et ve balık ürünlerinde Sous-Vide tekniği ile tütsüleme tekniği kullanılarak, etin kokusunu sevmeyen misafirler için ete baharatlar ile farklı aromalar katarak kokunun oluşmasını engelleyeceğini belirtmişlerdir. Sebze ve meyveden zengin olan Ege bölgesinde bu ürünlere ağırlık verilerek ana yemekleri destekler nitelikte jelleme, tütsüleme, köpükleme, tozlaştırma gibi tekniklerin kullanılabileceği belirtilmiştir.

3.2.3. Araştırma Bulgularının Genel Değerlendirilmesi

Aşçılar ve misafirlerin; demografik özellikleri, yöresel mutfak kültürü hakkındaki düşünceleri, yöresel yemeklerin turizmdeki yeri, moleküler gastronomi hakkındaki düşünceleri, yöresel yemeklerin moleküler gastronomide kullanılabilirliği hakkında görüş ve değerlendirmelerinden elde edilen bulgular neticesinde şu şekilde yorumlanmaktadır;

- Görüşmeye katılan misafirlerin ve aşçıların demografik özelliklerine bakıldığında;

Misafirler, daha çok 20 ile 48 yaş aralığında olup, kadın ve erkek sayılarının birbirine yakın olduğu görülmektedir. Eğitim durumuna bakıldığında genellikle yüksek öğrenim (lisans) mezunu oldukları ve kamu çalışanı oldukları saptanmıştır.

Aşçılar ise daha çok 23 ile 52 yaş aralığında olup, 3 kadın ve 27 erkekten oluşmaktadır. Genellikle lise ve yüksek öğrenim mezunu oldukları görülmektedir. Çalışmada çoğunlukla mutfaktan sorumlu aşçıbaşı ile görüşülmüştür. Misafirler ve aşçıların demografik özelliklerine bakıldığında yaş ve eğitim durumunun birbirine yakın olması elde edilen bulgularda görülmektedir.

- Görüşmeye katılan misafirlerin ve aşçıların yöresel yemek kültürü hakkındaki düşüncelerinde;

Misafirler, yöresel yemeklerin kültürün aynası olduğunu, Türk mutfağının zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğunu, insan ilişkilerine katkı sağladığını ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra misafirler, yöresel yemeklerde genellikle Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinin yemeklerini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Fakat işletmelerin yöresel yemek kültürünü tam olarak yansıtamadığını, bunun sebebinin ise her yörenin kendine özgü yemeklerinin bir başka bölge de sunulmasının, yemeğin orijinalliğinin bozulmasına sebep olduğunu belirtmişlerdir. Yöresel yemek kültürünün turizm açısından değerlendirilmesi üzerine, turizmde kullanılmasının talebe, iş gücüne, maliyete ve kâra göre değiştiğini vurgulamışlardır. Ayrıca yöresel mutfağın zengin bir mutfak kültürüne sahip olması sebebi ile turistler tarafından merak edilerek yemek kültürünü yakından tanımak istemeleri bu doğrultuda da yöresel mutfağın turizm açısından önemli bir yere sahip olduğu vurgulanmıştır.

Aşçılar ise kültürün bir simgesi olduğu düşünülen yöresel yemeklerin işletmeler tarafından kullanıldığını belirtmişlerdir. Kullanılma sebebinin ise talebe göre değişen sunum tekniklerinin dikkat çekici olduğunu ya da yemeğin yöresel dokusunun yansıtılarak yurt dışından gelen misafirlere kültürün tanıtılması açısından önemli olduğunu vurgulamışlardır. Bunun yanı sıra genellikle işletmelerde her yöreye ait yemeklerin sunulduğunu ama İç Anadolu bölgesinde bulunulmasından dolayı İç Anadolu bölgesinin yemeklerine ağırlık verildiği belirtilmiştir.

Misafirler ve aşçıların yöresel yemek hakkındaki düşünceleri karşılaştırıldığında misafirlerin yöresel yemek konseptli işletmelerde yöreselliğin yansıtılamadığı belirtilmiştir. Aşçılar ise bu düşünceye karşılık yöresel yemeklerin talebe göre sunulduğunu, her misafirin isteklerine dikkat edildiğini bu doğrultuda yöresel yemeklerin modern ve dokusunun yansıtılarak kültürün tanıtımının yapıldığını açıklamışlardır. İki grupta damak lezzetinin yöresel yemeklerde önemli olduğunu vurgulamışlardır.

- Görüşmeye katılan misafirlerin ve aşçıların moleküler gastronomi üzerine düşüncelerinde;

Misafirler, moleküler gastronominin ilgi çekici ve merak uyandırıcı olduğunu, kültüre katkı sağlayacağını, zengin olan mutfak kültürünün daha da gelişeceğini, yemeklerin tanıtımının daha iyi yapılarak turizme katkı sağlayacağını belirtmişlerdir. Yöresel yemeklerde moleküler gastronomi uygulanırsa çoğunluk olarak lezzetinin ve besin değerinin değişmemesi halinde tüketeceklerini belirtmişlerdir. Uygulanılan bölgeye göre daha çok dikkatlerini çekeceğini belirterek öncelikli olarak Ege bölgesinin yemeklerine uygulanmasını istemişlerdir. Misafirlerin isteği doğrultusunda aşçılara, Ege bölgesinde moleküler gastronomi ile kullanılabilecek yöresel ürünler sorulduğunda, yöresel yemeklerin bütünü ile değiştirilemeyeceğini fakat yemeği destekler nitelikte uygulamalar kullanılarak misafirin dikkatini çekeceğini belirtmişlerdir.

Aşçılar ise görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir; aşçıların moleküler gastronomi üzerine bilgilerinin ve deneyimlerinin olduğu görülmektedir. Fakat 22 aşçının moleküler gastronomiyi kullandıkları, 8 aşçının ise kullanmadıkları saptanmıştır. Bunun sebebinin ise moleküler gastronomide kullanılan ekipmanların maliyetinin yüksek olması, talebin az ve zamanın kısıtlı olmasından kaynaklandığı belirtilmiştir.

Aşçılar üretmiş olduğu yemeklerde moleküler gastronomi tekniklerinden genellikle, jelleme, küreleme, sıvı azot, sous vide, tütsüleme, tozlaştırma, köpük tekniklerini, tabakların dizaynında ve ana yemeği destekleyici garnitür şeklinde görüntü amaçlı kullandıklarını belirtmişlerdir. 20 aşçı moleküler gastronominin misafirler tarafından heyecan verici, ilgi çekici ve görsel olarak çok beğenildiğini belirtmiştir. Fakat İç Anadolu bölgesinde misafirlerin lezzete, porsiyona ve yöresel dokuya önem verdiğini belirterek moleküler gastronomi tekniklerinin kısıtlı kullanıldığını vurgulamışlardır. Bunun dışında her bölgenin yöresel yemeğinde uygulamaların yapılabileceği düşünülürken, sıvı yemeklerde uygulamanın daha kolay yapıldığı vurgulanmıştır.

Yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımında doğru yemek seçimi ve doğru uygulamalar ile misafirler tarafından olumlu karşılanacağı sonucuna

ulaşılmıştır. Moleküler gastronominin kültürde yerinin olmadığı eğer olursa moleküler gastronominin kültürü değiştireceği düşünülürken, kültürün tanıtılmasında da etkili olacağı belirtilmiştir. Bunun sebebinin ise yemek kültürünün dünyaya tanıtımında, yemeklerin yöreselliğinin bozulmadan moleküler gastronomi ile desteklenerek, turistin talep ettiği formlarda sunulmasının turizme katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Genellikle moleküler gastronominin kimyasal olmasından dolayı insanların tedirgin yaklaştığı görülmektedir. Fakat aşçılar bu durum için moleküler gastronomide kullanılan tozların bitkisel içerikli olmasından dolayı sağlığa zararlı olmadığını vurgulamışlardır. İşletmeler tarafından helal sertifikalı ürünlerin alımına dikkat edildiği saptanmıştır.

Misafirler ve aşçıların görüşleri karşılaştırıldığında moleküler gastronominin ilgi çekici olduğu ve merak uyandırdığı iki grubun ortak düşüncesi olarak saptanmıştır. Misafirler, moleküler gastronominin kültüre katkı sağlayıp yöresel yemeklerin zenginleşeceğini savunurken, aşçılar, moleküler gastronominin kültürü değiştireceğini belirtmişlerdir. Moleküler gastronomide pazarlamanın hem iç hem de dış turizm açısından kullanılabileceği, yöresel lezzetlerin tanıtımında avantaj sağlayacağı araştırmanın sonuçlarını oluşturmaktadır. Sonuç olarak, elde edilen bulgular doğrultusunda moleküler gastronominin, yöresel yemeklerde doğru lokasyon ve doğru teknikler uygulanarak, lezzetinin ve besin değerinin değiştirilmeden kullanılması halinde misafirlerin ilgisini çekeceği düşünülmektedir. Fakat elde edilen bulgularda moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli kullanılabilecek değil denenebilecek bir unsur olduğu sonucuna varılmıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yaşamının bir bölümünü tüketim ile devam ettiren bireyler, hayatta kalmak ve isteklerini karşılamak için en temel fizyolojik ihtiyaç olan yeme içme eylemini gerçekleştirmektedirler. Birey kendini mutlu edecek deneyimleri satın almayı hedeflemektedir. Bireylerin bu hedefleri doğrultusunda sektörler sürekli kendilerini yenileyerek geliştirmektedir. Özellikle hizmet sektörü, bireylerin haz araması ve keyfine düşkün olması sebebi ile oluşan talepler doğrultusunda kendini geliştirmektedir. Hizmet sektörü en çok talep edilen sektör olması sebebi ile pazarlamanın öncülüğünü yapmaktadır. Bu doğrultuda hizmette bulunan süreçlerin, deneyimlerin ve hizmet kalitesinin satışa sunulması ile sektörün gelişimini ve sürdürülebilirliğini sağlamaktadır.

Bireylerin tüketmekten mutlu olduğu unsurlar arasında yeme-içme faaliyetlerinin büyük önem arz etmesi, bireylerin seyahatlerine ve gezilerine de yansımaktadır. Bu gezi ve seyahatlerde bireylerin deneyimleyebilecekleri, ülkenin ya da bölgenin kültürünü daha yakından tanıyabilecekleri en önemli unsurun yöresel yemekler olması sebebi ile daha çok tercih edildiği görülmektedir. Bu talepler doğrultusunda gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemekler önem kazanmaktadır. Yöresel yemeklerin yapımından sunumuna kadar olan süreçte standart bir kalitede olması sürdürülebilirliği açısından önem ifade etmektedir. Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması için yapılan yeniliklerin de takip edilmesi gerekmektedir. Bu yeniliklerden biride moleküler gastronomidir. Moleküler gastronomi, teknolojinin gelişmesi sebebi ile yemeklerin kimyasına inilerek farklı değerlendirilmesini sağlamaktadır. Bu bağlamda besinin yapısı dikkate alınarak farklı teknik ve sunumlar ile geliştirilip yemeğe farklı formlar kazandırılmaktadır.

Misafirlerin, ihtiyaçlarını karşılamaktan çok deneyim yaşamak istemeleri sebebi ile aşçıların yemeği farklı formlarda sunmak için moleküler gastronomi uygulamalarını kullanarak misafirin dikkatini çekmekte ve heyecan uyandırmaktadır. Bu sayede ülkede ya da bölgede bulunan yemeklerin yeni akım olan moleküler gastronomi kullanılarak sunulması turizme katkı sağlamaktadır. Örnek olarak İspanya'da

moleküler gastronomi üzerine çalışmalar yapan El Bulli restoranına yılda yaklaşık olarak 1 milyon kişi rezervasyon yaptırmaktadır. Talebin artması ile birlikte El Bulli restoranı hedefler doğrultusunda sürekli teknolojiyi kullanarak yeni tarifler ile yeni ürünler geliştirmektedir. Buda İspanya'nın moleküler gastronomi alanında aktif bir imaja sahip ülkelerden biri olmasını sağlamıştır.

Maliyetinin de yüksek olduğu bu yeni akım ülkenin kalkınmasında önemli bir unsur olan turizme katkı sağlamaktadır. Ancak moleküler gastronomi alanında çalışan işletmelerin sürdürülebilirliğini sağlaması için moleküler gastronominin uygulama alanlarında ve sunum şekillerinde yenilik yaparak kendini geliştirmek zorundadır.

Moleküler gastronominin rekabet unsuru haline gelip, sürekli olarak yenilenmesi ilerleyen yıllarda farklı formlarda kullanılmasına sebep olacaktır. Moleküler gastronominin farklı formlarda kullanılması için eğitimler verilerek mutfak aktiviteleri ile yeni ürünler gerçekleştirilmelidir. Bu doğrultuda yeni fikirler elde edilerek moleküler gastronominin sürdürülebilirliği sağlanmış olacaktır. Örneğin; moleküler gastronomi faaliyetlerinin ilk başladığı yer olan Fransa'da 2006 yılında Herve This'in öncülük ettiği Fransız Akademi Bilimleri tarafından kurulan kuruluş yardımı ile şefler ve bilim insanları makaleler, araştırma faaliyetleri, aylık seminerler ve kurslar yoluyla moleküler gastronominin geliştirilerek diğer ülkelere yayılmasını sağlamışlardır (This, 2011). New York'ta ise 2007 yılında Deneysel Mutfak Topluluğu adı altında; gıda bilimcileri, bilginler, şefler, gazeteciler ve gıda ile ilgili bilgisi olan diğer bireyler iş birliği halinde olup gıda üzerine bilgi aktarmayı hedeflemişlerdir. Gıdaların bilimsel ve sosyal anlayışını değiştirerek, sürdürülebilir gıda üretimi için bu yeniliklerin önemli olduğunu ve okul müfredatlarına alınması gerektiğini savunmuşlardır (Snitkjær, 2010). Belirtilen örnekler doğrultusunda görülmektedir ki moleküler gastronominin gelişmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için eğitim ve araştırma zorunludur. Dünya mutfaklarının trendleri arasında yer alan moleküler gastronomi, Türk mutfağındaki sunum eksikliklerinin giderilmesi açısından önemli bir yere sahip olsa da yapılan araştırmaların, makalelerin ve kitapların sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra moleküler gastronomiyi yaygın olarak kullanan Fransa, İspanya, Danimarka, İngiltere gibi ülkeler mutfaklarını moleküler gastronomi alanında laboratuvar olarak dizayn ederek bilim ile yemekleri birleştirmektedir.

Türkiye, moleküler gastronomi alanında gelişmiş ülkeler ile kıyaslandığında, mutfaklarda gelenekçi tarzlar ve değişimdeki isteksizlikler sebebi ile hak ettiği değeri ne sektörde ne de eğitim kurumlarında bulamaması moleküler gastronominin kullanımını etkilemektedir (Işın ve Kurt, 2017).

Gastronomi kapsamında birçok alanda değerlendirilebilecek olan moleküler gastronomi bu çalışmada "yöresel yemek" ile birleştirilerek değerlendirilmiştir. Yöresel yemek, moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkında aşçıların ve misafirlerin görüşlerinin derinlemesine tespit edilmesi amacı ile nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği uygulanarak, betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir.

Aşçılar ve misafirlerden elde edilen bulgular neticesinde yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanımının, gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun sebebinin ise turistin, ürünü satın alırken kendi kültürüne yakın olan ürünleri tercih etmesi, dolayısıyla yöresel yemeklerin turistin damak zevkine göre düzenlenmesi o yemeğin tanıtımında etkili rol oynayacaktır. Bu da o ülkenin ya da bölgenin gelişmesine katkı sağlayacaktır. Moleküler gastronomi, turistlere yöresel yemeklerin tanıtılmasında bir avantaj niteliğindedir. Moleküler gastronomi, kökleşmiş olan yemek kültürünün ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin tekrar gün yüzüne çıkmasını sağlayarak, turistlerin merak etmesine ve yöresel yemeğe olan talebin artmasına neden olacaktır. Tüm bu yorumlar neticesinde yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımı sırasında turistlere yemeklerin doğru tanıtılması gerekmektedir. Bu konuda aşçılara büyük bir sorumluluk düşmektedir.

Yöresel yemekler bir ülkenin ya da toplumun sosyo-kültürel yapısına, ekonomisine, tarihsel kimliğine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretimine göre şekil almaktadır. Her ülke ya da bölge coğrafi şartlarına, damak tadına, nüfusuna, kitle iletişim araçlarına, kadının iş hayatına katılmasına, teknolojideki gelişmelere ve dine göre şekil alarak kendi yemek kültürünü oluşturmuştur. Dolayısı ile Türkler, Orta Asya'dan bugüne kadar her yaşanılan dönemde sahip olduğu kültürü ve bilgi birikimini nesilden nesile aktararak Türk mutfak kültürünün oluşmasına ve zenginleşmesine sebep olmuştur.

Türk mutfağının yemeklerde süslemeye önem vermemesi, yemeğin lezzetine özen göstermesi, yemek kültürüne bağlı bir toplum olması ve dini inancın büyük ölçüde yemek seçimini etkilemesi sebebi ile yöresel yemeklerde moleküler gastronominin sürekli kullanılabilecek değil denenebilecek bir unsur olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli kullanılamamasının diğer sebeplerine bakıldığında;

- Moleküler gastronomi kullanılarak elde edilen yemeklerin, porsiyon açısından az olması, yemeğin porsiyonunun maliyetini karşılamaması, yemeklerin mutfakta bulunan ekipmanlar ile ölçülmesi, ayrıca yapılan yemeklerin her işletmede farklı tatlarda sunulması standartlaştırılmanın olmadığının bir göstergesidir. Bu doğrultuda öncelikle aşçılar yöresel yemeklere sahip çıkarak yemeğin tarifini en doğru şekli ile bilmesi gerekmektedir. Her restoranda aynı yemeğin farklı bir tat ile sunumu o yemeğin özgünlüğünün kaybedilmesine sebep olmaktadır. Bu da moleküler gastronominin yöresel yemekler üzerinde uygulanmasını zorlaştırmaktadır. Çünkü moleküler gastronomide kullanılan katkı maddelerinin belirtilen miktarlarda kullanılmaması halinde risk taşımaktadır. Yöresel yemeklerde gramaj hesabının olmaması, yemeğin göz kararı ile yapılması sebebi ile moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli olarak kullanılamamasının en önemli sebebini oluşturmaktadır.
- İşletmelerde zaman kavramının önemli bir yere sahip olmasının yanında moleküler gastronomide zaman kavramının olmaması yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanımını etkilemektedir.
- Moleküler gastronomiyi kullanacak, kimyasallar ve ekipmanlar hakkında eğitimli, bilgi sahibi olan aşçıların az olması moleküler gastronominin kullanımını etkilemektedir.
- Moleküler gastronomide zaman kavramının sınırsız olması sebebi ile işletmelerin destek vermemesi de yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımını etkilemektedir.

Bu çalışmada yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği ile ilgili sonuçlara ulaşılarak ilgili yazına katre kadar dahi olsa bir katkı sağlayacağına

inanılmaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın bilme, literatüre ve turizm sektörüne nasıl katkı sağlayacağı şu şekilde belirtilmektedir;

- Çalışmada konuya ilişkin bilimsel araştırmanın daha önce yapılmamış olması ve bu boşluğun doldurularak benzer çalışmaların yapılmasına katkı sağlayacağı,
- Yöresel, ulusal ve uluslararası düzeyde üst yönetimlerin turizm ürünlerini çeşitlendirme çalışmalarına yönelik gastronomi turizminde dikkate alınması gereken noktalara rehber olacağı,
- Çalışmanın alan araştırmasında misafirlere ve aşçılara farklı görüşme soruları yöneltilerek elde edilen yanıtlar doğrultusunda araştırmacıların yeni fikirler üretmesine katkı sağlayacağı,
- Somut olmayan kültürel değerler içinde önemli bir yere sahip olan yöresel yemek kültürünün korunarak yaşatılması ve geliştirilmesi konusunda yöresel düzeyde ki çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bununla birlikte araştırmanın bulguları dikkate alındığında şu öneriler sıralanabilir;

Özel sektöre öneriler;

- Moleküler gastronomi kullanımında porsiyonların küçülmesinin olumsuz etkilediği düşünülmekte, porsiyon oluşumunun şefler tarafından belirlenerek yöresel mutfak açısından daha kullanılabilir bir porsiyon halini alması için araştırılmaların ve çalışmaların yapılması önerilmektedir.
- Türkiye'de yöresel yemek kültürünün zengin olması, standartlaştırılmanın olmamasından kaynaklanmaktadır. Yöresel yemeklerde gramaj kullanılmaması, "*göz kararı*" yemek üretilmesi aşçılar tarafından büyük bir sorun olduğu belirtilmektedir. Yöresel yemek yapımında ürünlerin göz kararı kullanılması moleküler gastronomide tehdit oluşturmaktadır. Çünkü moleküler gastronomide kullanılan kimyasal tozların 1 gramının bile fazla kullanılması insan sağlığı açısından tehlike oluşturmaktadır. Bu sebepten dolayı yemek yapımında gram kavramına geçilmelidir.
- Yemeklerde gramaj hesabına geçilmesi üzerine, yöresel yemekler hakkında, Türkiye'de bulunan bütün aşçıların, bulunduğu bölgeye ya da yöreye ait

yemeklerin reçetelerini oluşturması ve bu oluşturulan reçetelerin toplanarak ansiklopedi haline getirilmesi önerilmektedir.

- Yöresel yemeğin pazarlanmasında büyük bir eksiklik olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda misafirlerin yöresel yemeklerden neler beklediği göz önünde bulundurularak pazarlama stratejileri oluşturulmalıdır.
- Yöresel çeşitliliğin fazla olması moleküler gastronominin uygulanmasında en iyi kaynak olabilir.
- Yöneticilerin bu duruma destek vermemesinin sebebi talebin az olması ve zamanın sınırlı olmasından kaynaklanmaktadır. Yöneticilerin bu durumu destekleyerek daha fazla misafir kazanacağı elzemdir.
- Moleküler gastronomi, gastronomi turizminin canlanması ve turist kazanma açısından güçlü bir kaynaktır. Bu doğrultuda moleküler gastronomi uygulamalarının işletmeler tarafından turizmin kalkındırılması için kullanılmalıdır.

Kamu sektörüne öneriler;

- Moleküler gastronominin kullanılması için eğitimli aşçıların olması gerekmektedir. Bunun sebebi moleküler gastronomi uygulamalarında bulunan ekipmanların ve tozların profesyonelce kullanılarak insan sağlığının tehlikeye atılmamasını sağlamaktır. Bu doğrultuda moleküler gastronomi hakkında üniversiteler tarafından eğitim verilmesi yöresel mutfakta uygulanabilirliğinin arttırılmasını sağlayabilir.

Bilim insanlarına öneriler;

- Moleküler gastronomide kullanılan ekipmanların maliyetinin yüksek olması sebebi ile kullanılmadığı belirtilmekte, bu doğrultuda kullanılan ekipmanların bulunulan ülkede üretiminin oluşturulması ayrıca kullanılan tozların da kimyagerler ve fizikçiler tarafından içeriğinin araştırılarak üretilmesi, maliyet sıkıntısını ortadan kaldıracaktır. Bu bağlam da ekipmanların ve kullanılan tozların üretiminin sağlanması önerilmektedir.
- Edinilen bulgularda misafirler yiyemedikleri yemekleri moleküler gastronomi alanında tercih edecekleri belirtmektedirler. Bu doğrultuda misafirlerin

tüketemediği yemekler üzerine araştırmalar yaparak yenilemeyen yemeklerin moleküler gastronomi ile tüketilmesi hususunda araştırmalar yapılabilir.

- Moleküler gastronomi üzerine çalışma yapmayı düşünen araştırmacılara, moleküler gastronomi uygulamalarının kullanımı ile yöresel yemek reçeteleri hazırlanarak lezzet ölçümü üzerine çalışma yapmaları önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Akdemir, N. (2018). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı. *Doktora Tezi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .

Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Mersin: Mersin Üniversitesi.

Akın, P. D. ve Çevik, A. G. (2017). Beslenme Kültürünün Ortaya Çıkışı ve Gelişim Tarihi. P. Bozok, P. Avcıkurt, D. Doğdubay, Y. Sarıoğlan ve Y. Girgin içinde, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 3-13). Ankara: Detay Yayıncılık.

Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları.* Konya: Pak-Sil Ltd. Şti.

Akoğlu, E. ve Öztürk, Y. (2018). Moleküler Gastronomi. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 338-362). Ankara: Detay Yayıncılık.

Aksoy, M. ve Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* , 1-17.

Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Aktaş, E. (2016). Amerika Mutfağı. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 311-334). Ankara: Detay Yayıncılık.

Aktaş, E. (2017). Moleküler Gastronomi. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri* (s. 104-125). Ankara: Detay Yayıncılık.

Aktaş, E. (2017). Şehir Tarımı ve Dikey Tarım. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trenleri* (s. 81-102). Ankara: Detay Yayıncılık.

Aktaş, E. (2018). Organik Tarım ve Dikey Tarım. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 401-418). Ankara: Detay Yayıncılık.

Alagöz, S. ve Demirel, E. (2017). Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerin Tüketici Davranışları Üzerine Etkisi: Konya İli Üzerinde Bir Araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 451-472.

Alpaslan, K., Tanrısever, C. ve Tütüncü, B. (2018). Dağcılık Turizminde Moleküler Gastronomi Kullanılabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 104-122.

Altaş, A. (2017). Güney Avrupa Mutfağı. U. Gastronomi içinde, *Mehmet Sarıışık;Gülçin Özbay* (s. 139-190). Ankara: Detay Yayıncılık.

Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul.

Arboleya, J.-C., Olabarrieta, I., Luis-Aduriz, A., Lasa, D., Vergara, J., Sanmartín, E., Marañón, I. M. (2008). From the Chef's Mind to the Dish: How Scientific Approaches Facilitate the Creative Process. *Food Biophysics*, 261-268.

Arslan, P. (1997). Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi- Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 30). Ankara: Araştırma ve Tanıtma Vakfı.

Aslan, H. (2010). Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri Ve Önemi Bir Uygulama. *Yüksek Lisans Tezi*. T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitim Bilim Dalı.

Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3-13.

Aydın, E. (2015, Şubat). Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Afyonkarahisar: Sosyal Bilimler Enstitüsü - Afyon Kocatepe Üniversitesi.

Bağıran Özşeker, D. (2017). Fonksiyonel Gıdalar. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trenleri* (s. 152-177). Ankara: Detay Yayıncılık.

Bağıran Özşeker, D. (2017). Füzyon Mutfağı. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri* (s. 128-149). Ankara: Detay Yayıncılık.

Barkören, S. (2005). Görsel Hazların Ortaklığı: Yemek ve Sinema. *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları.

Batu, A. (2017). Moleküler Gastronomi Bakış Açısıyla Gıdaların Tat ve Aroma Algıları. *Aydın Gastronomy*, 25-36.

Bayrakçı, S. ve Akdağ, G. (2016). Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Tekrar Ziyaret eğilimlerine Etkisi: Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 96-110.

Bellows, K. (2011). *Dünya Mutfaklarına Seyahat: Sıradışı 500 Gurme Adres.* (F. Kurt, Çev.) İstanbul: NTV.

Bérard, L. ve Marchenay, P. (2008). *From Localized Products to Geographical Indications Awareness and Action.* Ressources des terroirs.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 159-169.

Beyazkaya, T. ve Cömert, M. (2015). Öğrencilerin Yiyecek İçecek İşletmesini Tercih Sebeplerinin Belirlenmesi . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 72-79.

Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 57-68.

Blakey, C. (2012). Consuming Place: Tourism's Gastronomy Connection. *University of Hawai'i at Hilo · Hawai'i Community College,* 51-54.

Boniface, P. (2003). *Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink.* Ashgate.

Boudan, C. (2006). Mutfak Savaşı. *Çev:Yaşar Avunç.* içinde İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Brittin, H. C. (2011). *The Food and Culture Around the World Handbook.* Boston: Prentice Hall.

Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 165-181.

Cassi, D. (2011). Science and cooking: the era of molecular cuisine. *The EMBO Journal*, 191-196.

Ciğerim, N. (2001). "*Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış" Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar.* Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 755-778.

Corrie Cooks. (2019, Temmuz 4). *Can You Use The Sous-Vide Method With An Instant Pot?* Corrie Cooks : https://www.corriecooks.com/can-use-sous-vide-method-instant-pot/ adresinden alındı

Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri.* Sakarya: Sakarya Kitabevi.

Cömert, M. ve Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 118-131.

Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 62-66.

Cöner, A. (2015, Nisan). *Moleküler Gastronomi ve Nörogastronomiye Bilimsel ve Sanatsal Bir Bakış Açısı.* Apelasyon: http://apelasyon.com/Yazi/251-

molekuler-gastronomi-ve-norogastronomiye-bilimsel-ve-sanatsal-bir-bakis-acisi---1 adresinden alındı

Croce, J. D. (1998). *Klasik İtalyan Yemekleri.* Ankara: Dost Kitabevi.

Curtis, K. ve Cowee, M. (2009). Direct Marketing Local Food to Chefs: Chef Preferences and Preceived Obstacles. *Journal of Food Distribution Research*, 26-36.

Çakıcı, C. ve Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1*, 215-227.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39-51.

Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 100-115.

Çavuşoğlu, M. (2011). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. N. Avcı ve Ö. K. Tüfekci içinde, *I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı* (s. 527-538). Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.

Çokişler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, 585-598.

Çözeli, F. ve Doğdubay, M. (2017). Endüstri 4.0 Sanayi Devriminin Moleküler Mutfakta Uygulanabilirliği. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarıoğlan ve G. K. Girgin içinde, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 471-486). Ankara: Detay Yayıncılık.

Dayısoylu, K. S., Gezginç, Y. ve Cingöz, A. (2014). Fonksiyonel Gıda mı, Fonksiyonel Bileşen mi? Gıdalarda Fonksiyonellik. *GIDA*, 57-62.

Demiryürek, K. (2011). Organik Tarım Kavramı ve Organik Tarımın Dünya ve Türkiye'deki Durumu. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27-36.

Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 29-34.

Devran, B. (2014). Doğu Anadolu Bölgesinde Yaşayan Adolesan ve Yetişkin Bireylerin Beslenme Alışkanlıkları İle Yeme Tutum Ve Davranışlarının Belirlenmesi. *Beslenme ve Diyetetik Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

Dilsiz, B. (2010). Türkiye de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Doğdubay, M. (2000). Türkiye'de Özellikli Restoranlarda Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri (bir örnek uygulama). *Yüksek Lisans Tezi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.

Durlu Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, 28-33.

Durlu Özkaya, F. ve Özel, K. (2018). Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 53-72.

Durlu Özkaya, P., Aksoy, D., Özel, K. ve Sezgi, G. (2018). *Moleküler Gastronomi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Erdem, Ö. ve Kemer, A. K. (2016). Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3-16.

Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 44-61.

Erdoğan, S. (2014). *Bir İnsan Hakları Sorunu Olarak Gıda Güvenliği.* İstanbul: Hayat Yayın Grubu.

Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 74.

Ergönül, B. ve Ergönül, P. G. (2015). Consumer Motivation for Organic Food Consumption. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 416-422.

Eryılmaz, G., Demiryürek, K. ve Emir, M. (2015). Avrupa Birliği ve Türkiye'de organik tarım ve gıda ürünlerine karşı tüketici davranışları. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 199-206.

Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. A.-M. Hjalager ve G. Richards içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 36-50). Oxon: Routledge.

Finke, M. (2015). Scientific Committee Risk Profile Related to Production and Consumption of Insects as Food and Feed. *Journal of Insects as Food and Feed*, 245-247 .

Foster, D. L. (1992). *Food and Beverage: Operations Methods and Cost Controls.* Westerville: McMillan/Mc Graq-Hill.

Fumey, G. ve Etcheverria, O. (2007). *Dünya Mutfakları Atlası.* İstanbul: Ntv Yayınları.

Gastromolekuler. (2019, 03 07). *Gastromolekuler*. Modern Mutfak Bilimi: https://www.gastromolekuler.com/pages/about-us adresinden alındı

Girgin, G. K., Demir, Ö. ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 219-229.

Gök, İ. (2019, 02 22). *Sınırsız Olasılıklar Sıra Dışı Lezzetler: Moleküler Mutfak.* Beef&Fish:https://beefandfish.com/beef-fish/yemek-kulturu/sinirsiz-olasiliklar-sira-disi-lezzetler-molekuler-mutfak.html adresinden alındı

Gökdemir, A. (2012). *Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). *Yüksek Lisans Tezi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Göller, V. (2015, Ocak). Yerel Yemek Tüketiminin Turist Motivasyonuna Etkisi: İspanya Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Green Restaurant Association. (2019, Mart 03). *Green Restaurant Association*. Green Restaurant Certification Standards:http://www.dinegreen.com/certification-standards adresinden alındı

Grivetti, L. E. (1995). Morning Meals. North American and Mediterranean Breakfast Patterns. *Nutrition Today*, 24-29.

Güçlü Nergiz, H. (2017). Orta Asya Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 223-243). Ankara: Detay Yayıncılık.

Güler, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 18-28.

Güler, S. (2010, Nisan). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 24-30.

Güllü, M. (2016). Ortadoğu Mutfağı. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 232-258). Ankara: Detay Yayıncılık.

Güripek, E. (2016). Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı. H. Kurgun ve D. B. Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 261-282). Ankara: Detay Yayıncılık.

Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi* . İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz.* İstanbul: Oğlak Yayınları.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 63-73.

Güzel, G. (2009). Gastronomi ve İnovasyon. *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 28-29.

Hacıoğlu, G. ve Kurt, G. (2012). Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Yönelik Farkındalığı, Kabulü ve Tutumları: İzmir İli Örneği. *Business and Economics Research Journal*, 161-171.

Hacıoğlu, N. ve Avcıkurt, C. (2011). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi.* Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B. (2003). *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets.* Lincoln, United Kingdom: Routledge.

Hall, M. ve Mitchell, R. (2003). The Changing Nature Of The Relationship Between Cuisine And Tourism in Australia And New Zealand: From Fusion Cuisine To Food Networks. A. M. Hjalager ve G. Richards içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 186-206). New York: Routledge.

Hamilton, G. (2016, Mart 17). *What is Fusion Cooking and Cuisine? An Explanation and Recipe Examples*. Delishably: https://delishably.com/food-industry/what-is-fusion-cooking adresinden alındı

Han, H., Hsu, L.-T. ve Lee, J.-S. (2009). Empirical Investigation Of The Roles Of Attitudes Toward Green Behaviors, Overall Image, Gender, And Age in Hotel Customers' Eco-Friendly Decision-Making Process. *International Journal of Hospitality Management*, 519-528.

Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronmic Identity. *Journal of Culinary Science & Technology*, 129-152.

Hashimoto, A. ve Telfer, D. J. (2006). Selling Canadian Culinary Tourism: Branding the Global and the Regional Product. *Tourism Geographies*, 31-55.

Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik

Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6-11.

Hatipoğlu, D. A. ve Batman, P. D. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 62-74.

İnce, C. (2016). Orta Asya ve Hint Mutfağı. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 283-307). Ankara: Detay Yayıncılık.

International Coffee Organization. (2016, 06 14). *International Coffee Organization.* Country Data On The Global Coffee trade: http://www.ico.org/profiles_e.asp adresinden alındı

İşevcan Ertamay, S. ve İrigüler, F. (2018). Turistik Ürün,Çekicilik ve Ağırlamanın Bir Unsuru Olarak Gastronomi. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 21). Ankara: Detay Yayıncılık.

Işık, M. (2009). *Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi*. https://www.xing.com/communities/posts/mutfakta-yenilik-molekueler-gastronomi-1005284357. adresinden alındı

Işıldar, P. (2017). Yeşil Restoranlar. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri* (s. 180-200). Ankara: Detay Yayıncılık.

Işın, A. ve Kurt, Y. (2017). Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 621-641.

Ivanovic, S., Mikinac, K. ve Perman, L. (2011). Molecular Gastronomy in Function of Scientific Implementation in Practice. *UTMS Journal of Economics*, 139-150.

Jez, M. (2015, Eylül 24). *Molecular Gastronomy – The Food Science.* Molecular Biology and Genetics: https://splice-bio.com/molecular-gastronomy-the-food-science/ adresinden alındı

Jones, R. (2003). The New Look And Taste Of British Cuisine. *The Virginia Quarterly Review*, 209-232.

Josiah Citrin. (2019, Temmuz 4). *Melisse*. https://www.melisse.com/ adresinden alındı

Karamustafa, K., Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 29-69.

Kearney, J. (2010). Food Consumption Trends And Drivers. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 2793–2807.

Kemer, A. K. ve Arlı, M. (2011, Mayıs). Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* , 33-37.

Keskin, E., Örgün, E. ve Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 255-267.

Kılıçhan, R. (2019, 03 07). *Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak*. Gastronomi ve Mutfak Sanatları:http://www.gastronomi-mutfaksanatlari.com/s.13 adresinden alındı

Kim, Y. J., Njite, D. ve Hancer, M. (2013). Anticipated Emotion in Consumers' Intentions To Select Eco-Friendly Restaurants: Augmenting The Theory Of Planned Behavior. *International Journal of Hospitality Management*, 255-262.

Kınalı, N. (2014). Destinasyonun Turistik Çekim Gücü İçerisinde Bölge Mutfağının Önemi. *Yüksek Lisans Tezi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü .

Kırım, A. (2009). *Hayatın Tarif Kitabı: Hürriyet'teki Yemek Yazılarım* . İstanbul: Sistem Yayıncılık.

Kırım, A. (2019, Mart 3). *Füzyon Mutfağı Nedir Bize Ne Kadar Uyar?* Hürriyet: http://www.hurriyet.com.tr/fuzyon-mutfagi-nedir-bize-ne-kadar-uyar-326530 adresinden alındı

Kittler, P., Sucher, K. ve Nelms, M. (2012). *Food and Culture*. Wadsworth: Cengage Learning.

Kivelä, J. J. ve Chu, C. Y. (2001). Delivering Quality Service: Diagnosing Favorable and Unfavorable Service Encounters in Restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism*, 251-271.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 191-210.

Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 75-83.

Kızılkaya, B. (2017, Mart). Türkiye'de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*. Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı.

Kocaoğlu, B. (2006). *İspanyol Mutfağı.* İstanbul: Yeditepe Üniversitesi Yayınları.

Korkutata, A. (2017). Fransız Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 31-48). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kozak, N., Kozak, M. ve Kozak, M. (2011). *Genel Turizm, İlkeler – Kavramlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Köksal, S. (2016). Doğu Avrupa Mutfağı. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 151-153). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurgun, H. (2017). *Gastronomi Trendleri.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurgun, O. A. (2016). Gastronomide Trendler. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 85-116). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurgun, O. A. (2017). Gastronomi Trendlerinin Genel Değerlendirmesi. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri* (s. 3-29). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurgun, O. A. (2017). Yenilebilir Böcekler. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri* (s. 255-274). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurnaz, A. ve Özdoğan, O. N. (2017). İstanbul'da Yer Alan Yeşil Restoran İşletmeleri Hizmet Kalitesinin Grserv Modeli ile Değerlendirilmesi. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 75-99.

Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri. *3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri.* Antalya.

Linden, E. V., McClements, D. J. ve Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking? *Food Biophysics*, 246-254.

Lopez, X. A. ve Martin, B. G. (2006). Tourism and Quality Agro-Food Products: an Opportunity for The Spanish Countryside. *Journal of Economic & Social Geography*, 166-177.

MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine.* USA: Delmar Cengage Learning.

Mak, A. H., Lumbers, M. ve Eves, A. (2012). Globalisation And Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 171-196.

Mark Herbert, C. (2004). Innovation Of A New Product Category -Functional Foods. *Technovation*, 713-719.

Martirosyan, D. M. ve Singh, J. (2015). A New Definition Of Functional Food By FFC: What Makes A New Definition Unique? *Functional Foods in Health and Disease*, 209-223.

Masona, M. ve Paggiaro, A. (1999). Investigating the Role of Festivalscape in Culinary Tourism: The Case of Food and Wine Events. *Tourism Management*, 1329-1336.

Maviş, F. (2008). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Menrad, K. (2003). Market and marketing of functional food in Europe. *Journal of Food Engineering*, 181-188.

Merdol, T. K. (1998). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 135-143). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Metzger, C. (2008). *Culinaria Germany* . Cambridge: Ullmann.

Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 1-7.

Milani, P., Parker, M., Kreis, K. ve Wittenbrink, B. (2016). Six Legs to Nutrition:A New Old Food Source. *Sight and Life*, 112-136.

Ministry of Health, Labour and Welfare. (2016, 08 03). *Food with Health Claims, Food for Special Dietary Uses, and Nutrition Labeling.* Food Safety Information. adresinden alındı

Montagné, P. (2005). *Larousse Gastronomique.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Murcott, A. (1983). *The Sociology and Food and Eating, Essays on the Sociological Significance of Food.* Aldershot, Hants, England: Gower Pub Co.

Nakilcioğlu Taş, E. ve Ötleş, S. (2017, 08 19). *"Slow- Food" Manifestosu ve Dünya Üzerindeki Yansımaları.* 02 18, 2019 tarihinde Gıda Bilgi Portalı: http://gidabilgi.com adresinden alındı

Narzari, S. ve Sarmah, J. (2015). A Study on The Prevalence Of Entomophagy Among The Bodos of Assam. *Journal of Entomology and Zoology Studies* , 315-320.

Nasrattınoğlu, İ. Ü. (2008). Türk Mutfağının Başka Ülkelerin Mutfaklarına Etkileri. S. Koz içinde, *Yemek Kitabı I.* İstanbul: Kitabevi Yayıncılık.

Nebioğlu, O. (2016). Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler. *Doktora Tezi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı.

Nenes, M. F. (2009). *International Cuisine.* Canada: John Wiley & Sons.

Newman, J. (2004). The History and Culture of Food and Drink in Sub-Saharan Africa and Oceania. K. F. Kiple ve K. C. Ornelas içinde, *The Cambridge World History of Food.* Cambridge: Cambridge University Press.

Nowak, B. ve Wichman, B. (2010). *Her Yönüyle Şarap.* Ankara: Arkadaş Yayıncılık.

Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilmine Giriş.* İstanbul: Der Yayınları.

OSLO Kılavuzu. (2015). *Yenilik Verilerinin Toplanması ve Yorumlanması için Önerilen İlkeler.* Ankara: TÜBİTAK.

Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33-44.

Ördek, Ş. (2017). Tüketici Dindarlığı ve Helal Gıda Ürün Değerlendirmeleri: Kayseri'de Bir Uygulama. *Yüksek Lisans Tezi*. Kayseri: Nuh Naci Yazgan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı.

Özbay, G. (2017). Dünden Bugüne Gastronomi. p. D. Sarıışık içinde, *Gastronomi Bilimi* (s. 1-40). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özçelik Heper, F. (2017). Türk Mutfağı. M. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 49-81). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özdemir, B. ve Seyitoğlu, F. (2017). A Conceptual study of gastronomical quests of tourists: Authenticity or safety and comfort? *Tourism Management Perspectives*, 1-7.

Özdoğan, O. N. (2014). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Özel, K. ve Fügen, D. Ö. (2016). Moleküler Gastronomide Zeytinyağı. *Zeytin Bilimi*, 49-59.

Özen, A. E. (2016). Güney Avrupa Mutfağı. H. Kurgun ve D. B. Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 205-231). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özen, Y. ve Gül, A. (2007). Sosyal ve Eğitim Bilimleri Arştırmalarında Evren ve Örneklem Sorunu. *Dergi Park*, 394-422.

Özgen, I. (2017). Moleküler Gastronomi. M. Sarıışık içinde, *Gastronomi Bilimi* (s. 41-68). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özgen, I. (2017). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 1-29). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özgen, I. ve Göğüş, N. (2018). Nörogastronomi. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 419-433). Ankara: Detay Yayıncılık.

Parasecoli, F. (2011). Food Culture in Italy. K. Albala içinde, *Food Cultures of the World Encyclopedia* (s. 207-2017). Kaliforniya: Greenwood.

Patton, M. Q. (1987). *How to Use Qualitative Methods in Evaluation.* Newbury Park: Sage.

Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. ve Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo–Wellington Ale Trail. *Tourism Management*, 447-458.

Polat, S. (2017). Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 83-110). Ankara: Detay Yayıncılık.

Rand, G. E., Heath, E. ve Alberts, N. (2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing:A South African Situation Analysis. *Journal of Travel& Tourism Marketing*, 97-112.

Rayner, J. (2002). *The sweet and sour revolution.* London: The Observer.

Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production And Consumption? A.-M. Hjalager ve G. Richards içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 3-21). Canada: Routledge.

Rios, A. (2003). Iberian Peninsula: Spain. S. H. Katz ve W. W. Weaver içinde, *Encyclopedia of Food and Culture* (s. 233-237). New York: Scribner.

Roden, C. (2000). *The New Book of Middle Eastern Food.* New York: A. KnopfBook.

Roger, D. (2000). The Middle East and South Asia. K. F. Kiple ve K. C. Ornelas içinde, *The Cambridge World History of Food* (s. 1140-1151). Cambridge: Cambridge University Press.

Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2007). Füzyon Mutfak Uygulamalarının ve Misafir Memnuniyeti Açısından Önemi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 41-54.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality. *Hospitality Management*, 15-24.

Sarıoğlan, M. (2014). Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 1309-6249 .

Saulo, A. A. (2015). Top Food Trends for 2015. *Food Safety and Technology*, 1-2.

Semerci, H. (2018). Bodrum‟a Gelen Uluslararası Ziyaretçilerin Yerel Yemek Tüketimindeki Motivasyon Faktörlerinin Değerlendirilmesi. *Yüksek Lisans Tezi*. İzmir: İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Seo, S., Kim, O. Y., Oh, S. ve Yun, N. (2013). Influence Of Informational And Experiential Familiarity on Image Of Local Foods. *International Journal of Hospitality Management*, 295-308.

Skuras, D., Dimara, E. ve Petrou, A. (2006). Rural Tourism And Visitors' Expenditures For Local Food Products. *Journal Regional Studies*, 769-779.

Snitkjær, P. (2010, November). Investigations Of Meat Stock From A Molecular Gastronomy Perspective. *PhD thesis*. Denmark: University of Copenhagen.

Sonuç, N. (2016). Batı Avrupa Mutfağı. H. Kurgun ve D. B. Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 165-186). Ankara: Detay Yayıncılık.

Sunanta, S. (2005). The Globalization of Thai Cuisine. *Paper presented at the Canadian Council for Southeast Asian StudiesConference*, 14-16.

Sürücüoğlu, M. S. ve Akman, M. (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. *Standart Dergisi*, 42-53.

Şahin, G. G. (2014). Sürdürülebilir Kırsal Kalıkınmada Eko- Gastronominin Rolü. *Eko Gastronomi Kongresi*.

Şahin, S. Z. (2016, Nisan). Turizmde Gastronominin Ürün Çeşitlendirme Stratejisi Olarak Kullanımı: Hatay Örneği. *Doktora Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

Şeker, E. (2016, 03 01). *Gastronomi ve Yeni Bakış Açıları.* Ekohaber: http://www.ekohaber.com.tr/ekohaber-esin-seker-01-03-2016-yazisi-yazi_id-25150.html adresinden alındı

Şengül, S. (2017). Amerika Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 111-137). Ankara: Detay Yayıncılık.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Bölge Restoran Mönülerinin Belirlenmesinde Yöresel Mutfaklar Eğitiminin Kullanılması: Mudurnu Örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 1-6.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, 599-606.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 86-99.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*(18), 273-283.

Taşbaşlı, H. ve Zeytin, B. (2003). *Organik Tarımın Temel İlkeleri.* Ankara: TBK Yayınları.

Taşpınar, O. ve Demirkol, Ş. (2017). Dünden Bugüne Dünya Mutfakları. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 69-98). Ankara: Detay Yayıncılık.

Tezcan, M. (1981). Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna ilişkin Davranış Kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 113-133.

Tezcan, M. (1997). Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 139-146). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınlar.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları.* Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

This, H. (2006). Aromas or Reactions? H. This içinde, *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor* (s. 282-284). New York: Columbia University Press.

This, H. (2009). Molecular Gastronomy, a Scientific Look at Cooking. *Accounts of Chemical Research*, 575-583.

This, H. (2011). Molecular Gastronomy in France. *Journal of Culinary Science & Technology*, 140-149.

This, H. (2013). Molecular Gastronomy is A Scientific Discipline, And Note By Note Cuisine is The Next Culinary Trend. *Flavour Journal*, 1-8.

Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 174-189.

Traynor, M. (2013). Innovative Food Product Development using Molecular Gastronomy; A Focus on Flavour and Sensory Evaluation. *Doctoral Thesis*. Dublin Institute of Technolog.

Tuna, M. ve Özyurt, B. (2018). Ankara'da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 73-87.

Türkan, C. (2003). *Mutfak Teknolojisi.* Bolu: Cemalturkan Yayınları.

Türkay, O. ve Genç, K. (2017). Gastronomi Turizmi. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 211). Ankara: Detay Yayıncılık.

Türkoğlu, S. (2014). *Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetleri ve Sofra Gelenekleri Hünkar Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Uğur, S. ve Kırpar, S. (2017). 3.Turizm Şurası. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Ulama, Ş. ve Uzut, İ. (2017). Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 198). Ankara: Detay Yayıncılık.

Unesco.(2014).http://www.unesco.org/new/en/culture/themes/creativity/creativeindustries/creativeindustries/ adresinden alındı

Unesco. (2016). *World Heritage List*. Unesco: https://whc.unesco.org/en/list/ adresinden alındı

Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *The Journal of Academic Social Science*, 355-376.

Üner, E. H. (2014). Her şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Üzümcü, O. O. (2018, Haziran). Gastronomi Kültürü ve Gastronomi Turizmi Açısından Likya Bölgesini Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir İnceleme. *Yüksek Lisans Tezi*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Vatan, A. (2017). Kuzey Avrupa Mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 191-222). Ankara: Detay Yayıncılık.

Wilson, T. (2006). Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture. T. Wilson içinde, *Food, Drink and Identity in Europe* (s. 11-29). Amsterdam, New York: Rodopi B.V.

Witte, J., Miller, H., O'Leary-Reesor, L. ve Bersenas-Cers, Z. (2004). *Food for Today*. Toronto: McGraw-Hill Education.

Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism the Hidden Harvest.* Kendall Hunt Publishing.

Yalçın Çelik, D. (2011). Ortak Kültürlerden Ortak Tatlar: Kosova Mutfağı. *Millî Folklor*, 282-295.

Yalçın, M. (2008). İnsan-Çevre Etkileşimi Kapsamında Yemek Yeme Mekânlarının Kimlik Oluşumundaki Belirleyiciler. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara, Türkiye: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İç Mimari ve Çevre Tasarımı Anasanat Dalı.

Yarış, A. ve Cömert, M. (2015). Mardin İlindeki Restoranların Yerel Ürün Kullanımındaki Avantaj ve Dezavantajları ile İlgili Algı Düzeyleri. 991-998.

Yay, Ö. ve Çalışkan, O. (2018). Yeşil Restoranlar. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 278-293). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yetimoğlu, S. (2016). Afrika Mutfağı. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 335-360). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri.* Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldız, E. (2010). Restoran İşletmelerine Giriş. M. Sarıışık, Ş. Çavuş ve K. Karamustafa içinde, *Profesyonel Restoran Yönetimi: İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar* (s. 27-30). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yıldız, Ö. (2018). Yiyecek, Kültür ve Turizm İlişkisi. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 73-92). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yumuk, Y. (2016). Kuzey Avrupa Mutfağı. H. Kurgun ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 187-204). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yurdigül, A. (2010). Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi. *Yüksek Lisans Tezi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı.

Yurtsever, R. ve Kaya, O. (2011). Local Food in Local Menus: The Case of Gökçeada. *Tourismos: An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 263-275.

Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, 27-34.

Zink, D. L. (1997). The Impact of Consumer Demands and Trends on Food Processing. *Emerging Infectious Diseases*, 467-469.

EKLER

EK 1. Araştırmanın Günlüğü

No	Açıklama	Tarih
1	Tez konusu belirlenmiş ve teze başlanmıştır.	01.10.2018
2	Tez danışmanı gözetiminde, kitap, makale, bildiri, web sayfası gibi kaynaklardan ilgili literatür taraması yapılmıştır.	01.10.2018- 30.11.2018
3	Tez danışmanı ile görüşme formu hakkında çalışmalar başlamıştır.	23.10.2018
4	Tez danışmanı, tez yazarı ile bir araya gelerek kavramsal çerçeve ve araştırmanın devamında yapılacak konularla ilgili bilgi vermiştir.	26.11.2018
5	Aşçılar ile yapılacak olan görüşme formunun, misafirlere de uygulanacağı belirlenmiştir.	30.11.2018
6	İçindekiler kısmı tez danışmanına iletilmiştir.	01.12.2018
7	Tezin kavramsal çerçevesini oluşturan 1. bölüm yazılmaya başlanmıştır.	01.12.2018
8	Tez danışmanı ve tez yazarı tarafından görüşme formunun son düzeltmeleri yapılıp sorular belirlenmiştir.	06.12.2018
9	İlk aşçı ve misafir ile görüşme gerçekleştirilmiştir.	24.12.2018
10	Bulguları oluşturan diğer aşçı ve misafirler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.	01.01.2019- 04.02.2019
11	Tezin kavramsal çerçevesini oluşturan 2. bölüm yazılmaya başlanmıştır.	03.02.2019- 20.03.2019
12	Tezin son bölümü olan 3. bölüm yazılmaya başlanmıştır.	25.03.2019- 06.05.2019

13	Tez yazarı tarafından görüşme formu ve görüşme ses kayıtları tablolar halinde yazıya dökülmüştür.	25.03.2019- 14.04.2018
14	Tezin metodolojisi yazılarak görüşmeden elde edilen bulgular analiz edilmiştir.	15.04.2019- 01.05.2019
15	Elde edilen bulgular neticesinde çalışmanın sonuçları ve öneriler kısmı yazılmaya başlanmıştır.	07.05.2019
16	Tez, danışman ile paylaşılmıştır.	13.05.2019
17	Tez danışmanı tez hakkında görüşlerini belirtmiştir.	19.05.2019
18	Çalışmanın sonuçları ve önerler kısmı tamamlanıp tez danışmanına gönderilmiştir.	26.05.2019
19	Tez danışmanı ve tez yazarı bir araya gelerek tez hakkında görüşlerini paylaşmışlardır.	27.05.2019

EK 2. Aşçılar ile Yapılan Görüşme Formu

Sayın Katılımcı;

Bu görüşme formu; yöresel mutfak ürünlerinde moleküler gastronomi uygulamalarının kullanımı hakkında dünya mutfağı konseptli restoranlarda çalışmakta olan aşçıların bilgi ve görüşlerini derlemek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma, akademik olmakla birlikte bilimsel yöntemler ile analiz edilecektir. İlginiz ve nazik katılımınızdan dolayı teşekkürlerimi sunarım.

Araştırma Sorumlusu: Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi

Kardelen ALPASLAN

A- GENEL BİLGİLER

1. Cinsiyetiniz: ( )Kadın ( )Erkek

2. Yaşınız:…….

3. Eğitim durumunuz:
l.( )Okur-yazar 2.( )İlköğretim 3.( ) Ortaöğretim 4.( )Lise 5.( )Yüksek öğrenim

4. Aşçılık eğitimi aldınız mı?
l.( )Evet 2.( )Hayır

5. Yukarıdaki soruya cevabınız evet ise aşçılık eğitimini nereden aldınız?
l.( )Aşçılık eğitimi veren lise 2.( )Özel aşçılık kurslarından
3.( )Halk eğitim merkezlerinden 4.( ) Aşçılık eğitimi veren Yüksekokul
5.( )Diğer……..

6. Kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz?.....
7. Mutfaktaki göreviniz:
l.( ) Executive Chef 2.( )Su Şefi 3.( )Sıcakçı Şefi 4.( )Soğukçu Şefi
5.( ) Pastane Şefi 6.( )Aşçı Yardımcısı
8. Moleküler gastronomi ile ilgili çalışmalar yaptınız mı?
1. ( ) Evet 2. ( ) Hayır

1. Moleküler gastronomi uygulamalarını işletmenizde kullanıyor musunuz?

2. Üretmiş olduğunuz yemeklerde moleküler gastronomi uygulamalarından hangi teknikleri kullanmaktasınız?

3. Konuklarınızın moleküler gastronomi uygulamalarına karşı tutumları nasıldır?

4. Moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan kimyasallar misafirler açısından nasıl algılanmaktadır?

5. Moleküler gastronomi uygulamaları kültürel yiyecek içecek alışkanlıklarını değiştirebilir mi?

6. Restoranınızda yöresel yemek sunuluyor mu? Sunuluyorsa neden?

7. Sizce hangi yöresel yemeklerde hangi moleküler gastronomi teknikleri uygulanabilir? Nasıl?

8. Moleküler gastronomi yöresel mutfak ürünlerinde uygulanırsa misafirlerden nasıl tepki alınır?

9. Moleküler gastronomi uygulamasının yöresel mutfak kültüründeki yeri sizce nedir?

10. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak ürünlerinde kullanımı geleneksel mutfak kültürünün tanıtımında etkili olur mu?

11. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak kültüründe pazarlama ve imaj sağlaması açısından bir geleceği var mıdır?

12. Moleküler gastronominin sağlık üzerinde zararlı olabilecek etkileri var mıdır?

13. Moleküler gastronomi uygulamalarında helal sertifikalı ürünler kullanılmasına dikkat ediliyor mu?

EK 3. Müşteriler ile Yapılan Görüşme Formu

Sayın Katılımcı;

Bu görüşme formu; yöresel mutfak ürünlerinde moleküler gastronomi uygulamalarının kullanımı hakkında dünya mutfağı konseptli restoranlarda çalışmakta olan aşçıların bilgi ve görüşlerini derlemek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma, akademik olmakla birlikte bilimsel yöntemler ile analiz edilecektir. İlginiz ve nazik katılımınızdan dolayı teşekkürlerimi sunarım.

Araştırma Sorumlusu: Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi

Kardelen ALPASLAN

A- GENEL BİLGİLER

1. **Cinsiyetiniz:** ( )Kadın ( )Erkek

2. **Yaşınız:…….**
3. **Eğitim durumunuz:**

l.( )Okur-yazar 2.( )İlköğretim 3.( ) Ortaöğretim 4.( )Lise 5.( )Yüksek öğrenim

4. **Mesleğiniz:…….**

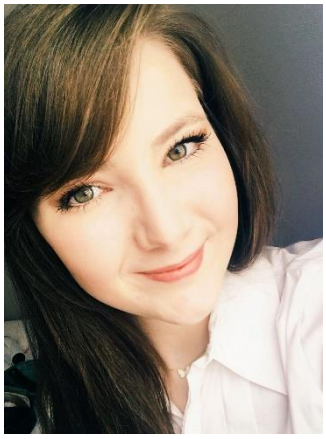
---

1. Yöresel mutfağın kültürümüzdeki yeri ile ilgili neler düşünüyorsunuz?
2. Yöresel mutfak olarak nitelendirdiğiniz yemekler nelerdir?
3. Restoranlarda yöresel yemek üretimi ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
4. Yöresel yemeklerin turizmde kullanılmasını etkileyen unsurlar nelerdir?
5. Moleküler gastronomi ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
6. Restoranlarda yöresel yemekler üzerine moleküler gastronomi uygulanırsa tüketir misiniz?
7. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemek kültürü üzerine etkileri sizce nelerdir?
8. Moleküler gastronomi uygulamaları turizme katkı sağlar mı?
9. Hangi yöresel mutfaklarda moleküler gastronomi uygulanırsa dikkatinizi çeker?

EK 4. ELEŞTİRİLER

Canan Hoca Eleştirileri	
• Dil bilgisi hataları düzeltilmeli, • Araştırma problemi netleştirilmeli, • Ankara'nın neden seçildiği yazılmalı, • Çalışmanın sınırlılıkları düzenlenmeli, • SWOT analizi düzenlenmeli ya da kaldırılmalı, • Amacın ne olduğuna dair liste yapılmalı, • Misafirlerin moleküler gastronomiyi görmek istedikleri yöreler hakkında aşçılara sorularak kullanılabilecek yemekler seçilerek tablo yapılmalı, • Çalışmanın bilme, literatüre ve uygulamaya katkısı yazılmalı, • Literatür teze bağlanmalı, • Evren ve örneklem düzeltilmeli, • Öneriler düzenlenmeli.	• Dil bilgisi hataları düzeltildi, • Araştırma problemi netleştirildi, • Ankara'nın neden seçildiği belirtildi, • Çalışmanın sınırlılıkları düzenlendi, • SWOT analizi kaldırıldı, • Amacın ne olduğuna dair liste yapıldı, • Misafirlerin belirtmiş olduğu yörelere özel yemekler hakkında aşçılar ile çalışma yapılarak tablo oluşturuldu, • Çalışmanın bilme, literatüre ve uygulamaya katkısı yazıldı, • Literatür teze bağlandı, • Evren ve örneklem düzeltildi, • Öneriler düzenlendi.
Emrah Hoca Eleştirileri	
• Başlık değiştirilmeli, • İçindekiler bölümünde moleküler gastronomi ana başlık olmalı, • Moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan teknikler hakkında fotoğraf konulmalı, • Metin içindeki kaynaklar kontrol edilmeli, • Tartışma bölümünde dünyada moleküler gastronomi ile ilgilenen ülkeler karşılaştırılarak tartışma oluşturulmalıdır.	• Başlık değiştirildi, • Moleküler gastronomi ana başlık haline getirildi, • Moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan teknikler fotoğraflar ile desteklendi, • Metin içindeki kaynaklar kontrol edildi, • Tartışma bölümünde dünyada moleküler gastronomi ile ilgilenen ülkeler karşılaştırılarak tartışıldı.

ÖZGEÇMİŞ



Adı Soyadı :Kardelen ALPASLAN

Doğum Yeri ve Yılı :Yozgat/ 1994

Medeni Hali :Bekar

Yabancı Dili :İngilizce

E-posta : kardelenalpaslan@hotmail.com

Eğitim Durumu

Lise :Çankaya İMKB Turizm ve Otelcilik Anadolu Meslek Lisesi

Lisans :Düzce Üniversitesi Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Yüksek Lisans: :Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans (Halen)

Mesleki Deneyim

Aktif Metropolitan Hotel :2010-2011 (Mutfak Departmanı)

Eat'n Joy :2011-2012 (Mutfak Departmanı)

Aktif Metropolitan Hotel :Haziran 2016 - Ağustos 2016

Mickey's :Haziran 2018- Ekim 2018 (Satış Departmanı)

Yayınları

Alpaslan, K. Aydoğdu, A. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mobbing Uygulamalarının Örgütsel Bağlılığa Etkisi: Ankara Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/Special issue3, 298-311

Alpaslan, K. Tanrısever, C., Tütüncü, B. (2018). Dağcılık Turizminde Moleküler Gastronomi Kullanılabilir mi? Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 104-122