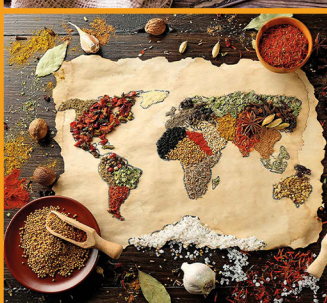




EĞİTİM
yayınevi



GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

TEMEL KAVRAMLAR VE GÜNCEL KONULAR

Editör: Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

TEMEL KAVRAMLAR VE GÜNCEL KONULAR

Editör

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE

EĞİTİM
yayınevi

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEMEL KAVRAMLAR VE GÜNCEL KONULAR

Editör: Doç. Dr. Kadriye Alev Akmeşe

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

Genel Yayın Koordinatörü: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

Sayfa Tasarımı: Eğitim Yayınevi Grafik Birimi

Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Grafik Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yayıncı Sertifika No: 47830

E-ISBN: 978-625-6489-44-8

1. Baskı, Temmuz 2023

Kütüphane Kimlik Kartı

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEMEL KAVRAMLAR VE GÜNCEL KONULAR

Editör: Doç. Dr. Kadriye Alev Akmeşe

349 s., 160x240 mm

Kaynakça var, dizin yok.

E-ISBN: 978-625-6489-44-8

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mekanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM
yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah.
Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok,
No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42, 0 332 502 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah.
10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
+90 537 512 43 00
bilgi@kitapmatik.com.tr

 **kitapmatik**
İnternetki kitapçınız

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	V
1. BÖLÜM GASTRONOMİNİN TÜRKİYE VE DÜNYADAKİ GELİŞİMİ.....	9
Yüksel GÜRSOY	
2. BÖLÜM GASTRONOMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM.....	39
Halil AKMEŞE, Kadir Berkay YARICI	
3. BÖLÜM MUTFAK SANATLARI VE DİĞER BİLİMLER.....	57
Cemil USLU, Figen KALKAN	
4. BÖLÜM GASTRONOMİDE GIDA BİLİMİ.....	69
Abdullah BADEM	
5. BÖLÜM GÜNCEL GASTRONOMİ AKIMLARI.....	103
Şinasi ÖZMEN	
6. BÖLÜM YÖRESEL MUTFAKLAR.....	129
Yılmaz SEÇİM, Büşra KAYA	
7. BÖLÜM DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ Mutfak Sanatları Eğitim Sürecinde Uluslararası Mutfaklar.....	151
İsa Serhan CİHANGİR	
8. BÖLÜM DÜNYA MUTFAKLARI Uluslararası Mutfak Uygulamaları.....	197
İsa Serhan CİHANGİR	
9. BÖLÜM GASTRONOMİK SUNUM TEKNİKLERİ.....	239
Mevlüt ÖLMEZ	
10. BÖLÜM SÜRDÜRÜLEBİLİR SAĞLIKLI GEZEĞEN STRATEJİSİ: SAĞLIKLI VEJETARYEN BESLENME.....	265
Sibel AYYILDIZ	
11. BÖLÜM GASTRONOMİ ve SOSYAL MEDYA.....	285
Kadriye Alev AKMEŞE, Yiğit BURAK	
12. BÖLÜM GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI İÇİN MESLEKİ İNGİLİZCE: ESP.....	303
İrem Gül OKŞAR, M. Burak OKŞAR	
13. BÖLÜM GASTRONOMİ EĞİTİMİ VE KARIYER OLANAKLARI.....	331
Halil SUNAR, Alper ATEŞ, Sabriye Betül KÖSEMBAY	

Turizm, hikayelerin hayat bulduğu, yaşanmışlıkların deneyimlenmesine olanak sunan, sihirli dünyalara açılan kapının gizli anahtarıdır. Geçmişten gelen miras niteliğindeki somut ve somut olmayan kültürel değerlerin insanların dinlenme, eğlenme, öğrenme ve boş zamanlarını kıymetli bir aktivite ile geçirmelerine olanak sunacak şekilde düzenlenmesi süreçlerinin, bir sektör çatısı altında bir araya gelmesidir.

“Gastronomi” ise turizmin en *lezzetli* halidir.

Literatürde turizm ve özel ilgiler çerçevesinde genişleyen alt turizm türleri ile ilgili sayısız örnek ve açıklama mevcuttur. Gastronomi turizmi, somut olmayan kültürel miras çerçevesinde destinasyonlar için önem taşıyan ve turistik arz unsuru olarak ön plana çıkan yerel lezzetler karmasıdır. 2000’li yıllar itibariyle gerek uygulama gerek eğitim alanında değer kazanan gastronomi turizmi, dijitalleşme ve sosyal medya unsurlarının etkin kullanımı ile birlikte hayatın her anında varlık göstermeye başlamıştır. Ancak gastronominin yalnızca yerel lezzetlerden ibaret olmadığını anlaşılması ile birlikte bu multidisipliner alanın ayrı bir başlık altında ele alınması gerekliliği de ortaya çıkmıştır.

Gastronominin turizm hareketliliklerindeki ağırlığının artması ile birlikte, lisans ve lisansüstü çerçevede eğitimlerle desteklenmesi gereken bir bilim dalı olduğu da kabul görmüştür. Bu bağlamda son yıllarda pek çok üniversitede akademik çerçevede eğitimleri verilen bir alan haline gelmiştir.

Bu çalışma, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi almaya karar veren genç gastronom adaylarının lisans eğitimleri süresince karşılaşacakları önemli konulara bir ön izleme olmak amacıyla, alanında uzman ve gastronomi alanında lisans ve lisansüstü dersler veren akademisyenler tarafından kaleme alınmıştır. Kitapta yer alan bölümlerin yazarları, kendi bölümlerine ait her türlü bilimsel / etik / yasal sorumluluğu üstlenmişlerdir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde öğrencilere izleyecekleri yolun bir ön gösterimini sunacak olan bu eserde emeği geçen tüm kıymetli akademisyenlerimize, çalışmanın her aşamasında alana katkı sunmak için desteğini esirgemeyen Eğitim Yayınevi’nin tüm değerli çalışanlarına, bu süreçte güçlü ve azimli bir şekilde ilerlememe destek sunan başta kendi küçük ailem, kıymetli eşim, kızım ve oğlum olmak üzere bu eserde emeği geçen akademisyenlerimizi yalnız bırakmayan tüm yazarlarımızın değerli ailelerine teşekkür ederim.

Son olarak bu çalışmayı, üniversiteye ilk adım attığım andan itibaren hayalim olan akademisyenlik mesleğini icra etmeme, 29 Ekim 1923 tarihinde yaktığı Cumhuriyet ateşi ile olanak sunan Ulu Önder Gazi Mustafa Kemal ATATÜRK ve çok kıymetli silah arkadaşlarına ithaf ediyorum...

Editör

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE

Öğrencilere Not;

Kıymetli arkadaşlarım, hayatınızın en güzel yıllarında akademik olarak kendinizi geliştirmek için bulunduğunuz bu bölüm, toplumların kültürel yapılarını anlamak ve geçmişlerine ışık tutmak için önem taşıyan aynı zamanda geçmişin mirasını koruyup geliştirerek gelecek nesillere aktarmak için fırsatlar sunan eğlenceli ve dinamik bir alandır. Bu alandan mezun olduğunuzda hem gastronomi ve mutfak sanatları konusunda yeterliliklere sahip olacak, kendi mutfağının şefi ya da kendi yiyecek-içecek işletmesinin sahibi olacak donanımları edinecek, hem de lezzetlerin basit deneyimler olmadığını ve her gıdanın farklı bir etki ile damaktan zihine kadar izler bıraktığını bilen gastronomlar olacaksınız.

Okuduğunuz bu alanda eğitim serüveniniz sürecince sürdürülebilirliğin, Türk ve dünya mutfak kültürlerinin, beslenme uygulamalarının, özel beslenme türlerinin, sunum tekniklerinin, etkili iletişim yöntemlerinden sosyal medyanın, alanda eğitimin, gıda biliminin, yabancı dil bilmenin ulusal ve uluslararası ölçekte ne kadar önemli olduğunu uygulamalar eşliğinde gözlemleyeceksiniz.

Gastronomi eğitiminin yalnızca mutfak uygulamaları ya da yalnızca teorik eğitimden ibaret olmadığını, her ikisinin optimum karması ile hem strateji geliştirme ve yönetim, hem de uygulama konusunda donanım sağlamanız gerektiğini anlayacak ve bu konularda yeterlilik sahibi olarak mezun olacaksınız.

Bu alanda tecrübeli akademisyenler tarafından sizler için hazırlanan, temel olarak kendinizi geliştirmeniz gereken konular ile ilgili genel bilgileri veren bu kitabın sizlere eğitim serüveninizde bir rehber olarak yeni kapılar aralmasını umut ediyorum.

İşinizi en iyi şekilde yapmak ve önce kendiniz, sonra toplumumuz için faydalı işlere imza atabilmeniz için yapmanız gereken öncelikli işler, alan ile ilgili tüm gelişmeleri sürekli takip etmeniz ve gastronominin dinamik yapısına uygun şekilde çalışkan olmanızdır.

Akademik serüveniniz ve mezun olduktan sonra alana sağlayacağınız tüm katkılar için kıymetli yazarlarımız ve kendi adıma sizlere başarılar dilerim.

Editör:

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE

Çalışmada emeği geçen kıymetli yazarlarımız ve bölümleri şu şekildedir;

Dr. Öğr. Üyesi Yüksel GÜRSOY,

Gastronominin Türkiye ve Dünyadaki Gelişimi,

Doç. Dr. Halil AKMEŞE, Kadir Berkay YARICI,

Gastronomi ve Sürdürülebilir Turizm

Öğr. Gör. Cemil USLU, Figen KALKAN,

Mutfak Sanatları ve Diğer Bilimler

Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM,

Gastronomide Gıda Bilimi

Öğr. Gör. Şinasi ÖZMEN,

Güncel Gastronomi Akımları

Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM, Büşra KAYA,

Yöresel Mutfaklar

Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR,

Dünya Mutfak Kültürleri- Dünya Mutfak Uygulamaları

Öğr. Gör. Mevlüt ÖLMEZ,

Gastronomik Sunum Teknikleri

Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ,

Sürdürülebilir Sağlıklı Gezegen Stratejisi: Sağlıklı Vejetaryen Beslenme

Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE, Arş. Gör. Yiğit BURAK,

Gastronomi ve Sosyal Medya

Öğr. Gör. İrem Gül OKŞAR, Öğr. Gör. M. Burak OKŞAR

Gastronomi ve Mutfak Sanatları İçin Mesleki İngilizce: ESP

Doç. Dr. Alper ATEŞ, Öğr. Gör. Halil SUNAR, Öğr. Gör. Sabriye Betül KÖSEMBAY,

Gastronomi Eğitimi ve Kariyer Olanakları

1. BÖLÜM

GASTRONOMİNİN TÜRKİYE VE DÜNYADAKİ GELİŞİMİ

Yüksel GÜRSOY¹

GİRİŞ

İnsanoğlu tüm canlılar gibi hayatını idame edebilmesi için beslenmek zorundadır. İnsanoğlu dünyaya geldiğinden beri kendini geliştirmiştir. Bu gelişme ile birlikte yeme içme kültüründe de büyük değişiklikler görülmüştür. Bu gelişmeler, insanoğlunun daha uzun ömürlü olmasını ve hayatta kalmasını kolaylaştırmıştır. Yapılan bilimsel araştırmalar sonucunda insanoğlunun hayatta kalabilmesi için büyük mücadeleler verdiği görülmüştür. Vahşi doğadaki çıplak insanoğlu avlanmak için güçlü bir donanıma sahip değildi, fiziksel eksikliklerini alet yaparak kendini tamamlamıştır. Daha sonra ateşi keşfeden insanoğlu besinlerini çiğ olarak tüketmedi ve daha sağlıklı beslenmeye başladı. Hayatta kalabilmeye dayalı bir beslenme kültüründen MÖ 800 yıllarda farklı güçlü medeniyetlerin gelişmesiyle birlikte yavaş yavaş bir gastronomi kültürü de oluşmaya başladı. İnsanoğlunun iyi beslenmesi aynı zamanda fiziksel, zihinsel, fizyolojik ve sosyal halini de olumlu etkiledi. Yiyecek tedarikinin ve üretiminin bilinçli olarak ele alınması, aynı zamanda insan kültürünün ve birçok dinin ve dünya görüşünün gelişmesini de sağladı.

Her toplumun, milletin ve ülkelerin coğrafyasına, ekonomisine, inançlarına, yaşam tarzına, damak zevkine, beslenme alışkanlıklarına ve tarımsal üretimine göre bir mutfak kültürü vardır. Mutfak kültürü sadece lezzet ve çeşit değildir. Yiyecek-içecek hazırlama, pişirme teknikleri, mutfak araç gereçleri ve özel gün yemeklerini de kapsamaktadır. Dünyanın en ünlü mutfaklarından biri Doğu-Batı arasında bir köprü vazifesi gören Türk mutfağıdır. Mutfak kültürü bir milletin en önemli kültür hayatının göstergesidir. Türklerin yaşadığı coğrafya ve bu coğrafyanın sunduğu nimetler, Türk mutfağını kısa bir süre içerisinde geliştirmiş ve dünya gastronomi tarihine adını yazdırmıştır.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi Beyşehir Alki Akkanat Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü, Orcid: 0000-0002-4469-4572, ygursoy@selcuk.edu.tr

1. Avcılık ve Toplayıcılık (MÖ 8000 Öncesi)

25 milyon yıldan fazla bir süredir insangiller (büyük insansı maymunlar), öncelikle sebze, meyve, kabuklu yemişler, yumrular, tahıllar ve yapraklar gibi besinlerle yaşadılar. Daha sonra hayvansal proteine (böcek, kurt, solucan, salyangoz, sinek, kuş yumurtaları, küçük hayvanlar) güçlü bir geçiş oldu. Aletlerin ve silahların ilk ilkel kullanımı, düzenli avlanmanın ve sabit konaklama alanlarına (mağaralara) taşınmanın yanı sıra cinsiyetler ve nesiller arasındaki ilk işbölümü, bu dönemin daha ileri alt bölümleri olarak görünmektedir. Beslenmenin en erken tarihindeki en önemli dönüm noktası şüphesiz ateşin kontrollü olarak yakılmaya başlamasıdır. Bu, gıda kalitesi ve muhafazasında önemli bir gelişme anlamına geliyordu. Tüm mutfak teknolojisi ve yemek kültürü için ilk başlangıç noktasını açık ateş oluşturmuştur. Aynı zamanda, ateşin artan kullanımı, hayvansal beslenme içgüdüsünde bir düşüş başlatmıştır. Avcılık ve toplayıcılık birbirini takip eden kronolojik aşamalar olarak değil, coğrafyaya ve iklim şartlarına bağlı olarak değişen günlük yiyecek tedarik türüne odaklanan, paralel işleyen yaşam biçimleri olarak anlaşılmalıdır (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:303).

2. Yerleşik Tarım ve Hayvancılığa Geçiş (MÖ 8000 Sonrası)

Düzenli tarıma ve hayvancılığa geçiş insan beslenme tarihindeki muhtemelen en büyük kırılma noktasıdır. Üretime dayalı (bitki ve hayvan yetiştiriciliği) bir ekonomi modeline geçmek ancak 19. ve 20. yüzyıllarda modern kitlesel tüketimin başlamasının derin sonuçlarıyla karşılaştırılabilir. MÖ 8000'den itibaren ilk tahıl türleri (darı, arpa, buğday), hayvanların evcilleştirilmesi (köpek, koyun ve keçi) Orta Doğu ve Orta Asya'dan yavaş yavaş Avrupa'ya yayıldı. Darı ilk önce yerini arpaya ve daha sonra da buğdaya bıraktı. Baklagiller, yetiştirme yoluyla kademeli olarak acıdan arındırıldı ve bu nedenle insanlar için yenilebilir hale geldi. Gelişmekte olan tarım, gıda tedariki ve hazırlanmasında işbölümünü artırdı. Genel olarak, bu çağda et tüketimi azalmış ve tahıl gıdaların tüketiminde bir artış olmuş gibi görünüyor. Sistemik tarım yoluyla insan ihtiyaçlarına uyarlanan planlı gıda üretimi, insanları doğanın ve iklimin gelişigüzelliğinden kurtarmaya başladı. Bu planlı gıda üretimi bu dönemde hiçbir zaman tam olarak yeterli olmadı. Bu nedenle düzenli tarımın yanında, avcılık var olmaya devam etti. Kıtıkta ihtiyaç duyulan zamanlarda, yabani otlara muhtemelen tekrar tekrar başvurulmuştur. İnsan beslenmesindeki ilk mütevazı incelikler ve farklılaşmalar bazı gıda maddeleri, yemekler ve içecekler de kendini göstermeye başladı (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:304).

3. Klasik Antik Çağ (MÖ 800- MS 500)

Klasik antik dönemde tahıl tüketimine ağırlık verilmeye devam edildi. Akdeniz Bölgesinde buğday ilk sırada yerini korumaya devam etti. Bunu peynir, balık, zeytin, baklagiller ve et açık ara takip ederken, içecekler de ise şarap, bal likörü ve bira ilk sıralarda yer aldı. İklim dalgalanmalarına ve haşerelere karşı daha

dirençli olduklarını kanıtladıkları için, o dönemde daha genç kültür bitkilerinden olan çavdar ve yulafın Kuzey ve Orta Avrupa'ya kadar ilerleyişi görülmektedir. İlk kez bazı meyve ve sebze türleri örneğin pırasa, haşhaş tohumu, şalgam, havuç, mantar ve fındık, yabani elma, yabani kiraz, yabani erik ve çeşitli orman meyveleri de sistematik olarak kullanılmaya başlandı. Yemek pişirme sanatındaki bir başka gelişme de göze çarpıyordu: o dönemde et sadece ateşin üzerinde çöpte kızartılmakla kalmadı aynı zamanda suda haşlanıldı. Üzüm, Roma İmparatorluğu'nun birçok yerine yayıldı. Romalılarda tahıl lapaları, günlük en önemli öğün olmaya devam etti. Lavaş ve ekmeğin, tahıl tüketiminde yeni gelişme aşamaları olarak önem kazandı. İlk kez tuz ve bal üretimi organize edildi. Yiyecek ve beslenme her yerde eskisinden daha fazla dini kalıplara sokuldu. Bazı yemeklerin yasaklanması, ekmeğin ve tuzun kutsallaştırılması, hurafeler, oruç ve çilecilik biçimleri, doğum, evlilik ve ölümlerde yemeklerin düzenlenmesi ile ilgili adet ve gelenekler artmaya başladı (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:304-305).

Misafirperverlik, medeni ve kültürlü bir toplumda en eski erdemlerden biridir. Geçmişte, Avrupa'nın pek çok bölgesi hâlâ seyrek nüfusluyken, insanlar konuksevverliğe bel bağlıyordu. Yiyecek, içecek ve uyuyacak bir yer olmadan, muhtemelen uzun ve zorlu yolculuktan sağ çıkamazlardı. Yabancı bir gezgine konaklaması için samanlıkta bir yatak, basit bir içecek ve yiyecek sağlamak o dönemlerde ev sahibine rahatsızlık vermiyordu. Profesyonel gastronomi biçimi MÖ 3. yüzyılda ortaya çıktığı tahmin edilmektedir, insanların artan seyahat ve ticaret faaliyetleri ile birlikte gastronomi de gelişmeye başlıyordu. Yoğun olarak kullanılan ulaşım yolları boyunca hanlar kurulmuştu. Gezginciler burada durabilir ve bir ücret karşılığında yiyecek, içecek ve konaklama hizmeti alabiliyordu. Gezgincilerin hayvanları da bakıma alınıyordu. Daha sonra ilk büyük şehirler ortaya çıktığında, gastronomi hizmetleri kırsal bölgelerden ve anayollar üzerinden kentsel alanlara doğru genişlemeye başladı. Dicle ve Fırat nehri arası Sümer ve Babil gibi eski ve büyük medeniyetlere ev sahipliği yapmış Mezopotamya bölgesinde birahanelerin olduğu yazılı kayıtlardan bilinmektedir. Burada konuklar çeşitli bira türlerini tüketmişlerdir. Biraları kadınlar yapar ve birahaneleri de onlar işletirdi. Bu bağlamda kadınlar aynı zamanda konaklama sektörünün de kurucuları olarak kabul edilmektedir. MÖ 1700 civarında, bira servisini ve popüler içeceğin fiyatını düzenleyen yasalar çıkartılmıştır. Bu uygulama ile işletmelerin aşırı fiyatlar talep etmesini önlemek amacıyla taşıyordu. Eski Yunanlılar daha çok şarap tüketirdi. Birçok kasabada şarap tavernaları olurdu. Tavernaların içerisinde ayrıca yiyecekler satılır ve ucuz konaklama hizmeti de verilirdi. Ancak resmi yetkililer tavernalara iyi bakmıyorlardı. Bu nedenle yüksek memurların tavernaları ziyaret etmesi yasaklanmıştı. Zengin Romalılar tavernalara gitmez, misafirlerini görkemli evlerine davet eder ve kölelere hizmet ettirirlerdi. Sıradan insanların evlerinde genellikle yemek pişirme alanı yoktu. Sıcak bir yemek isterlerse şehir meydanlarında veya

sokak aralarında bulunan thermopoliuma² gitmeleri gerekirdi (Fachinger, T., Beinbach, D., Sevilart ve Gülcan, C.).

Fotograf 1: Herculaneum antik kentinde yiyecek ve içecek satan bir thermopolium



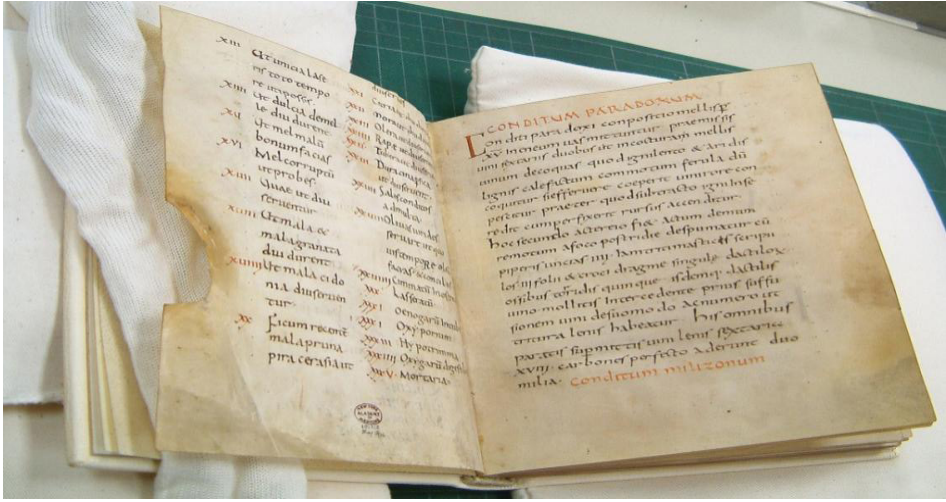
Kaynak: Carl Rasmussen, 2019

Antik Roma kenti Pompei’de buna benzer 150’den fazla ticarethane bulunmaktaydı. Buralarda kazanlarda basit yemekler hazırlanır ve satılırdı. Mangalda et ek bir ücret karşılığında verilirdi. Şarap farklı kalitelerde farklı fiyat aralıklarında satılırdı. Buralardaki yemekler hemen tüketilmek ya da yolculuk için tasarlanmıştı. Oturma imkânları pek fazla yaygın değildi. Romalı hancılar mümkün olduğu kadar çok misafir çekmek için yiyecekleri ve içecekleri renkli panolarda ilan ederlerdi (Fachinger, T., Beinbach, D., Sevilart ve Gülcan, C.)

Antik Çağ’ın şölenleri ve savaş sonrası ziyafetleri yaşamın vazgeçilmez birer parçaları olmuştu. MÖ 400 yılında Yunan Arcestratus yemek ile ilgili ilk kitabı yazmıştır fakat metin şiir tarzında yazıldığı nedeniyle kabul görmemektedir. Tüm otoritelerin kabul ettiği günümüze kadar ulaşabilen dünyanın ilk yemek kitabı “De re coquinaria”³ (Yemek Sanatı) adlı 10 bölümden oluşan derleme bir yemek tarifi kitabıdır. Bu dönemde bazı krallar lezzetli yemek sanatını destekledikleri sebebiyle bu alanda aşçılar arasında yemek yapma yarışmaları düzenlemişlerdir (Gürsoy, 2013:17-19).

2 Antik Yunan-Romen dünyasında aşçı dükkanı. Thermo (sıcak) – Polium (yemek yeri) anlamına gelmektedir. Bu alanlarda ücret karşılığı hem oturarak hem de ayaküstü yemek yiyebilme mümkündür. Sokaklarda sabit, üstü açık mutfaklarda yemek satışı yapan bir ticarethane. Evli kadınlar ve bekâr kızların bu tür mekânlara girmeleri yasaklanmıştı. Buralarda fresklerden de anlaşılacağı gibi erkeklerle seks hizmetleri de verilmekteydi.

3 Muhtemelen şimdiki kadarki ilk yemek kitabıdır. Daha doğrusu MÖ 90’lı yıllarda adından söz ettiren ve gösterişli ziyafetleriyle tanınan Apicius adlı bir Romalı tarafından yazıldığı tahmin edilmektedir. Hatta MÖ 1. yüzyılın sonlarında ölen Marcus Gavius Apicius dışında mutfak zevkleri ve aşırılıkları ile tanınan Apicius adında birkaç adam daha vardır. Hangi Apicius olursa olsun, hepsinin ortak noktaları, Apicius’un bir aile adı değil, gurme anlamına gelen bir lakap olması ve onlardan birkaç tane olmasıdır. Bunların hepsi antik Roma’daki günümüzün büyük ziyafet ve yozlaşmış seks parti kişilerine hizmet ediyorlardı. Daha sonra yaşamış olan Caelius adlı bir şefin eseri Caelius Apicius olarak yazmış olması da mümkündür, ancak bu görüşün dışında “De re coquinaria”nın yıllar içinde farklı yazarlar tarafından defalarca tamamlanan bir tarifler koleksiyonu olduğu ve muhtemelen son halini MS 3. veya 4. yüzyılda almış olması da ihtimaller dâhilindedir. Bu eserin en eski kanıtlarından biri, Almanya Fulda manastırından gelen 10. yüzyıldan kalma iki kopya el yazması nüshadır (URL-2).

Fotograf 2: 9. Yüzyıldan kalma el yazmasında “De re coquinaria”

Kaynak: New York Academy of Medicine

Dünyanın diğer tarafında ise MS Çin'in altın çağında canlı bir gastronomi kültürü vardı. Aşçılık sanatı Çin'de genel eğitimin bir parçasıydı ve bir restoran ziyareti adeta kutlanırdı. Roma İmparatorluğu'nun çöküşüyle birlikte gastronomi kültürü Avrupa'da uzun süre kendini toparlayamadı (URL-1).

4. Orta Çağ (MS 500'den 1500'e Kadar)

Orta Çağ dönemi, toprak sahiplerin ortaya çıkışı ve 7./8. yüzyıldan bu yana daha güçlü bir nüfus artışının bir sonucu olarak ülkelerin gelişimi olarak iki aşamaya ayrılanmaktadır. Sık görülen kıtlıklara karşı alınan güvenlik önlemleri zayıf kalmaktaydı. Her kötü hasadın hayatta kalmak için yıkıcı sonuçlara yol açtığı ve anında büyük bir ekonomik kriz anlamına gelmekteydi. Tahıl, hem bira yapımının temeli hem de hayvan yeminin bir parçası olduğundan başka yiyeceklerle ikame edilemiyordu. Bu çağda göçebe halkı olan Kuzey Avrupa ve Orta Asya'daki milletler Avarlar, Hunlar ve Türkler ana gıda maddeleri olarak et ve süt ürünlerine sahipti (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:305-306).

Bazı bölgelerde tarımının yoğunlaşması ve genişlemesi, hayvan yetiştiriciliğini olumsuz etkiledi. Hayvan yetiştiriciliği dağlık alanlara kaydırıldı. Yoğun nüfuslu Güney Hollanda, Katalonya, Kuzey İtalya gibi bölgelere de yiyecek sağlayan ilk tarımsal fazlalık alan oluşumlar ortaya çıkmaya başladı. Bildiğimiz buğday, bu yüzyıllarda Avrupa'da ekmek pişirmek için uygun olmayan ve Araplar aracılığıyla Güney İtalya ve İspanya'ya yayılmış olan kavuzlu buğdaydan daha az yaygındı. Görünüşe göre arpa, özellikle Kuzey ve Doğu Avrupa'da kısa olgunlaşma süresi nedeniyle yulaf lapası, ekmek ve bira yapmak için daha fazla yaygındı. Orta Çağ'da Araplar, pirincin yanı sıra yeni darı çeşitlerini de tanıttılar. Tarımın gelişmesinden domuz yetiştiriciliği olumsuz yönde etkilenmedi. Bu bağlamda Orta Çağ döneminde

domuz en önemli et kaynağı haline geldi. Çünkü domuz doğal ortamda yabani besin ve gıda artıkları ile yetiştirilebilmekteydi. Orta Çağ manastırları, özellikle sebze, meyve ve şifalı bitkilerin yetiştirilmesinde ve ayrıca yemek kültürünün daha da rafine edilmesinde, genellikle gastronomi yeniliğinin merkezleri konumuna gelmişlerdi. Manastırlarda rahipler ve keşişler arasında topluca yemek geleneği artmıştı. Hamur işleri, bira ve şarap yapımı ve farklı yemek pişirme teknikleri oldukça gelişmişti (Gürsoy, 2013:17-29). Pahallı ve kıymetli gıda maddeleri ile hazırlanan yemekler yüksek sosyal sınıflarda bulunan zengin kişiler tarafından tüketilirdi (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:305-306).

Haçlı Seferlerine katılan aşçıların Müslüman Türk yemeklerini kendi memleketlerine götürdükleri fakat Avrupa’da fazla da popüler olmadıkları da bilinmektedir. 13. yüzyılda daha önce kırsal saraylarda bireysel olarak görülen kasap, fırıncı, değirmenci gibi gıda ustalarının gelişen şehirlere yoğun bir şekilde yerleşimleri gözlemlenmektedir. Bu dönem yiyecek ve içecek üretim hizmet yetkileri sadece belirli loncalara verilmişti. Örneğin 1248 yılında Paris’te Chaine des Rotisseurs⁴ (Izgaracılar) adlı lonca kurulmuştur. Lonca günümüzde aynı adı kullanmakta ve gurme kulübü olarak her yıl düzenli etkinlikler düzenlemektedir. Türkiye’de de kulübün bir uzantısı bulunmaktadır (Gürsoy, 2013:29-30).

Fotograf 3: Almanya “Chaine des Rotisseurs” yarışmasında genç şefler ödül töreni



Kaynak: URL-5

4 Les Oyers veya “Izgaracılar” adlı loncanın kayıtlı tarihi 1248 yılına uzanır. Esnaf ve loncaların örgütlenmesine düzen getirmek, genç çıraklar yetiştirmek ve lonca üyelerinin teknik bilgilerini geliştirmek amacıyla Kral IX. Louis Paris Belediye Başkanı Étienne Boileau’u görevlendirir Aralarında izgaracıların da bulunduğu 100’den fazla esnaf temsilcisini böylece örgütlenir. Yıllar geçtikçe, izgaracılar loncasının faaliyetleri ve ayrıcalıkları, kümes hayvanları ve av hayvanları da dahil olmak üzere her türlü etin hazırlanmasını ve pazarlanmasını kapsar. 1509’da, XII. Louis döneminde, bu loncanın bazı tüzükleri değiştirildi, bu da “Rotisseurs” adının değişmesine de yansdı ve faaliyetleri kümes hayvanları, yaban kuşları, kuzu ve av hayvanları ile sınırlandırıldı. 1610’da, XIII. Louis zamanında, loncaya kendi arması olan bir kraliyet tüzüğü verildi (URL-4)

Antik Çağ'ın gelişmiş sofrada adabı unutulmaya yüz tutmuştu. Yassı, dilimlenmiş ekmekler tabak görevi görüyor, insanlar parmaklarıyla yiyor ve nadiren kaşık veya bıçak kullanılırdı. Yemekten sonra parmaklar elbiselere silinirdi. Bu dönemde köylüler ve aristokratlar arasında benzer bir sofrada adabı vardı. Ancak yemeklerin hazırlandığı yerler yani mutfaklar arasında büyük farklılıklar vardı. Köylülerin "mutfacı", üzerinde demir bir kancaya bir tencerenin asıldığı basit bir açık ocaktan oluşurdu. Üst kademelerin mutfacı önemli ölçüde farklılık gösterirdi. Bazen yedi sobaya kadar olan ve şef olarak bir aşçı olan devasa mutfaklar vardı. Bu mutfaklar çoğunlukla konut binalarının dışında bulunurdu. Orta Çağ'ın başlarında kadınların sofraya oturmasına izin verilmezdi. Bu durum 11. yüzyılda değişti, çiftler masaya oturur, bardakları ve kâseleri paylaşırdı. Yemekten önce el yıkamak gibi daha fazla sofrada kuralı getirildi. Başlangıçta soylular tarafından ve daha sonra halk tarafından gözlemlenen bir dizi davranış kuralı ortaya çıktı:

- Diğerleri başlamadan yemeye başlamayın.
- Ağızınıza büyük bir parça almayın.
- Ağızınız doluyken içmeyin veya konuşmayın.
- Vücudunuzu veya başınızı kaşımayın.
- Böceklerin üzerinizde olmamasına dikkat edin.
- Bardaktan içmeden önce ağızınızı silin.
- Yellenirken rahat olun fakat hapşırırken veya öksürürken masaya arkanızı dönün.
- Özellikle önünüzde olmayan parçayı beğenseniz bile almayın.

Orta Çağ'ın sonlarına doğru sofrada adabı yaygın olarak bilinenden aslında daha da gelişmişti. Uzun tırnaklar, masanın altına çöp atmak, elle sümkürmek, kaşınmak, tükürmek, bıçak ucuyla diş temizlemek, parmak yalamak görgü kurallarına göre uygun değildi. Yaklaşık 800 yıl önce dirseklerinizi masaya dayayıp dişlerinizle kemikleri kemirmek ya da tırnaklarınızla kemiklerden et sıyırmak hoş karşılanmazdı. Peçetenin yeniden keşfi 15. yüzyıla kadar ertelendi. Orta Çağ'da hem erkekler hem de kadınlar elleriyle ağızlarını siler ve kendi kıyafetlerine yağlı parmakları temizlemek ve burunlarını sümkürmek için kullanırdı (Liebsch, 2004).

Bu tarihlerde belediye pazar düzenlemeleri, fiyat ve gıda kalitesini düzenleyerek resmi bir gıda kontrolünü başlamıştı. Küçük kasabalar bile, kendi kendine yeterli olmalarına rağmen, daha geniş kırsal tarım üretim alanlarına ihtiyaç duyuyordu. Büyük şehirlerin yiyecek tedariki, ancak ulaşım durumu çok elverişliyse, özellikle de doğal suyolları mevcutsa mümkün oluyordu. Büyük antik kentlerde zaten sistematik bir yiyecek kaynağı vardı, ancak bu gelenek Orta Çağ'da büyük ölçüde zarar görmüştü. 1307-1317 yılları arasında şiddetli kıtlık, ağır kış şartları, tifo ve veba salgını (kara ölüm) Avrupa nüfusunun yarısına yakını azalttı. Bunun sonunda birçok verimli toprak ve köyler terk edildi. Bu dönemde işgücü eksikliği ve artan ücretler

nedeniyle şehirlere göçler arttı ve şehirlerde farklı zengin sınıflar ortaya çıktı. Daha az varlıklı sınıflarda da et tüketimi keskin bir şekilde arttı. Tüketimdeki bu artış, artan günlük ücretler ile düşen tahıl fiyatları arasındaki boşluğa dayanıyordu. Ayrıca meyve bahçeleri ve üzüm bağları gibi kazançlı özel ürünlerde de üretim artışları oldu. O dönemde yaşayan insanların yüzde 80-90'ını oluşturan kırsal kesimdi. Arpa, yulaf, çavdar ve farklı buğday çeşitleri ile yapılan tahıllı yiyeceklerin hâkim olmaya devam etti ve yulaf lapasının en yaygın yiyecekti. Peynir, muhtemelen hayvansal protein kaynağı olarak en üst sıralarda yer alıyordu. (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:305-306).

Ana yollar üzerinde yer alan ve gezginlerin ihtiyaçlarına göre ürünlerini şekillendiren pansiyon ve hanlar gelişmeye başladı. Orta Çağ'ın sonlarında şehirler kurulduğunda hanlar da gelişti. Bu hanlara Avusturya'nın Salzburg kentindeki Stiftskulinarium St. Peter örnek gösterilebilir. Tarihi 803 yılına kadar uzanmaktadır. Bu da onu Avrupa'nın eski hanlarından biri yapıyor. 1.200 yılı aşkın bir süredir han geleneksel Avusturya mutfağıyla hizmet vermektedir. Evin spesiyalitesi olarak yaban turpundan oluşan meşhur haşlanmış dana eti servis edilmeye devam etmektedir (McDowell, 2020).

Fotograf 4: St. Peter Stiftskulinarium Salzburg/Avusturya



Kaynak: Winnie W./Yelp

Hancılarının kendi yapımı bira ve şaraplarını sattıkları sayısız meyhaneler açıldı. Belediye görevlilerinin kontrolü kaybetmemesi için bu işletmeler han kapısının üzerine açıkça görülebilen yeşil bir dalı asmak zorundaydı. Bira hancılarının yanı sıra, misafirlerine basit yemekler ikram eden aşçı hancıları da vardı. Zamanla her türlü yiyecek, içecek ve konaklama olanağı sunan hanlar da gelişti. Ancak

gastronomi faaliyetleri çoğu hancıya sadece ek gelir sağlıyordu. Fırıncı, kasap veya biracı gibi başka meslekler ile geçimlerini sağlıyorlardı. Tam teşekküllü bir iş olarak hancı veya tavernacı ancak 17. yüzyılda ortaya çıkmıştır (URL-8).

Günümüzde aileler, hane gelirlerinin yaklaşık yüzde 25'ini gıdaya harcıyor, Orta Çağ'da ise bu yüzde 75 civarındaydı. Başka bir deyişle, yiyecek bugünden çok daha pahalıydı ve insanların çok fazla yemek seçenekleri de yoktu (URL-3).

5. Rönesans (1400-1700)

Amerika'nın ve Hindistan'a giden deniz yolunun keşfi, yeni saray kültürüyle birlikte modern çağın başlangıcında Orta Çağ gastronomisini şekillendirmeye başladı. Ticaretin hızlı bir şekilde gelişmesi, mutfak kültüründe de hızlı gelişmelere neden oldu. Bu dönemde asillerin, ruhban sınıfının ve kralların zenginleştiğini, manastır ve şato duvarlarındaki büyük ziyafet resimlerinden anlıyoruz. Zenginler arasında kaliteli içki ve iyi yemek bir refah göstergesiydi. Mutfağın temel aletleri olarak satır, bıçak, tokmak, havan, kazan ve şişleri sayabiliriz. Aşçıların kullandıkları yeni gıda malzemeleri farklı ülkelerden getirilirdi (Gürsoy, 2013:17-33-34). Biber olmak üzere baharatların ve şeker kamışı ithalatı, yeni kalıcı lezzet farklılaşmaları ve koruma seçenekleri geliştirildi. Böylece tüm Avrupa yemek kültürü, medeniyet açısından rafine edilmiş yeni bir düzeye yükseldi. İnsanlar patates, mısır, domates, barbunya, kakao, kahve ve çay ile tanışmaya başladı. Tüm bu ürünler başlangıçta egzotik olarak kabul edildi, asillerin süs bahçelerine ekildi ve tüketildi. Fakat bu ürünler halkın sofrasında yoktu. Yalnızca büyük bir mahsul veren mısır, 16. yüzyılın başlarında, önce Kuzey İtalya ve İspanya'da yerli hale gelebildi. Orta Çağ'ın sonlarına doğru yüksek et tüketimi, hızlı nüfus artışı ve daralan gıda kapsamının bir sonucu olarak bu dönemde tekrar azaldı. Hamur topları, karabuğday krepleri gibi hamur işleri daha önceki yulaf lapalarının yerini almaya başladı. Avrupa'da büyükbaş yetiştiriciliği daha da arttı. Hollanda, yüksek tarımsal verim ve yüksek milli gelir sonucunda 17. yüzyılda en yüksek beslenme düzeyine ulaştı. İyi organize edilmiş uzun mesafeli büyükbaş ticareti Avrupa'daki sanayi bölgelerine ve kalabalık şehirlere ilave et sağladı. Otuz Yıl Savaşlarının bölgeden bölgeye büyük farklılıklar gösteren insan kayıpları, Orta Avrupa'daki gıda üretiminin keskin bir şekilde düşmesine neden oldu. Genel olarak, güçlü nüfus kırımlarının doğrudan savaş eylemlerinden daha çok açlık ve salgın hastalıklarla ilgisi vardı. Saray, sofraya törenleri ve yemek yeme konusunda da yeni düzenlemeler getirdi. Avrupa medeniyetinin gelişmesine saray kültürünün katkısı çoktu. Yeme, içme, sofraya adabı ve görgü kuralları mevcut sosyal standart mekanizmalarını harekete geçirdi. Aynı zamanda aristokrat hanedanların aşçıların yazdığı yemek kitapları, dinsel sofraya disiplinleri ve erdem vaazları sofraya eğitiminin ilk kurallarını başlatmıştır. Tıbbi yazılar, yemek tariflerinin yanı sıra yiyeceklerin insan vücudu üzerindeki etkileri üzerine çalışmalar yapıldı. Orta Çağ'da başlayan oruç Reformasyonu ile birlikte düşüşe geçti. Ancak kilisenin haftalık ve yıllık yiyecek düzenlemeleri ve yemeklerin

yapılışını üzerinde 19. yüzyıla kadar etkili olmaya devam etti (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:306-307). Yiyeceklerden zehirlenmeler bu dönem çok yaygın olunca, zenginler yemeğe başlamadan zehir testi yaptırırdı. Çatal icat edilmemiş ve insanlar büyük et parçalarını hançer yardımı ile küçük dilimler halinde tüketirdi. Aşçılar saygı görür ve iyi para kazanırdı. Guillaume Tirel Taillevent (1310-1395) bu döneme örnek gösterilebilir. Aşçıbaşı olan Guillaume Fransa Kralı VI.Charles tarafında şövalye rütbesi ile ödüllendirilmiştir. Orta Çağ'dan kalma ve yazarı belli olmayan “Le Viandier de Taillevent” adlı yemek kitabına kendi özel yemek tarifleri ile katkıda bulunmuştur. Bu kitap başta Fransa, Avrupa ve tüm dünya yemek kültürüne etki yapmıştır (URL-6).

Çatal bıçak takımına günümüzde bıçakları, çatalları ve kaşıkları dâhil ediyoruz. Ancak üçü her zaman bir birim oluşturmadı: bıçak ve kaşık neredeyse insanlık kadar eskiyken, çatalın nispeten genç bir tarihi vardır. İlk çatallar, küçük iki veya üç uçlu olarak Antik Mısır, Yunan ve Roma çağlarından bilinmektedir. Ancak bugün bildiğimiz kadarıyla çatal kullanımı yaygın değildi. Halk zaten genellikle yulaf lapası veya ekmek tüketirdi ve çatala fazla ihtiyaç duymazdı. İyi yemenin giderek yaygınlaştığı müreffeh Orta Çağların sonlarına doğru bile kap kacak kültürü fazla gelişmemişti ve özellikle çatal şeytan icadı olarak görülüyordu. 16. yüzyıla kadar küçük çatallar, başlangıçta şekerleme ve meyve çatalları olarak kullanıldı. Genelde Fransız ve İtalyan kadınlar tarafından kullanılırdı. Çatal ancak 18. yüzyılın başlarında asil çevrelerde kabul görmeye başladı. Çatalın kullanımı ayrıcalık ve lüks sembolü haline geldi. Halk yaklaşık üç asır daha çatalı beklemek zorunda kaldı. 19. yüzyılda, sanayi devriminin başlamasıyla birlikte, gümüş, altın ve fildişinden daha ucuz mutfak malzemeleri üretildi. Seri üretimin başlamasıyla birlikte çatal herkes tarafından satın alınabilir hale geldi (Liebsch, 2019).

6. Yeni Gıda Maddelerin Ortaya Çıkışı (1680-1770)

17. yüzyılın sonlarında Otuz Yıl Savaşları'nın tetiklediği tarım krizinden sonra, gıda fiyatlarının da gösterdiği gibi, birçok Avrupa ülkesinde gözle görülür bir ekonomik toparlanma başladı. Dünya ticaretinin Venedik'ten Lizbon, Amsterdam, Hamburg ve Londra'ya kayması, artan kahve, çay, kakao ve şeker kamışı ithalatını beraberinde getirdi. Sonuç olarak, daha önce gelişen baharat ticareti azaldı ve önceki zamanların baharat çılgnlığı geriledi. Gastronomi tarihi açısından, yeni lüks gıdalar temel yenilikler olarak görülmelidir, bu da mevcut öğünlerin ve yiyecek sistemlerinin sonuç olarak kararlı bir şekilde yeniden tasarlandığı anlamına gelmektedir;

- Sıcak içeceklerin yayılımı
- Tadın, tatlı baharatlara doğru yeniden yönlendirilmesi
- Yeni atıştırmalıkların ortaya çıkışı ve önceki yemek vakitlerin değişmesi
- Burjuva kültürünün ortaya çıkışı olarak kahvehanelerin gelişimi

Toplumsal saygınlık sağlayan yeni gıdalar 1700 ile 1750 arasında zengin ve eğitilmiş üst sınıflara, daha sonra şehirli küçük burjuvaziye ve sonunda kırsal sınıflara ulaştı. Merkantilist devletler ve kiliseler başlangıçta çeşitli nedenlerle yeni lüks tüketime karşı çıktılar, ancak engel olamadılar. Aynı dönemde gastronomide Doğu ve İtalya'nın etkisinin yerini, yemek pişirme sanatı için yeni modeller geliştiren Fransızlar ve sonra daha az ölçüde Viyana mutfağı aldı. İtalya'dan gelen aşçılar Fransız saray mutfağına Roma mutfak kültürünü getirdiler (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:308). İtalyan asıllı Catherine de' Medici Fransa Kraliçesi II. Henri'nin karısı kaşık, bıçak ve çatalı Fransa'ya tanıtmıştır. II.Henri'den sonra IV.Henri tahta geçmiş ve sarayda 500 aşçının çalıştığı bir ekip kurmuştur. IV.Henri bir gurme olarak tarihe geçmiştir. Pişirme ve süsleme mutfak sanatı Çin'den Fransa'ya kadar geldi, Fransız aşçılar doğudan gelen bu tekniği benimsediler ve ilerleyen süreçte Fransız mutfağını daha da geliştirdiler. Yağlı ve baharatlı yemeklerin yerini daha lezzetli ve hafif yemekler almaya başladı. Bartolomeo Scappi, ünlü bir İtalyan Rönesans şefiydi. Altı bölümden oluşan "Çalışma" adlı yemek kitabı İtalyan mutfağının temel taşı olmuştur. Fransa'nın en uzun süre tahtta kalan ve gösterişe düşkün kralı XIV. Louis (1643-1715) mutfak personelinin yetişeceği okullar açtırmıştır. Ayrıca günümüzde Kont Beşamel ve Mornay sosları ile de anılmaktadır (Gürsoy, 2013:17-37-42). Kremşantinin mucidi ve belki de dünyanın ilk aşçıbaşısı François Vatel bir gün kralın da davet edildiği bir akşam yemeğini istediği gibi yapamayacağını anlayınca intihar etmiştir. Bu olay asiller arasında yemek kültürünün ne kadar önemsendiğinin bir göstergesidir (URL-7). Aynı zamanda IV. Sultan Mehmet Paris'e Süleyman Ağa lakabında bir Osmanlı elçisi gönderir. Osmanlı elçisi Türk kahvesini ve az da olsa Osmanlı sosyal hayatını Fransızlara tanıtır. Daha sonraki yıllarda Said Mehmet Efendi Paris'e elçi olarak görevlendirilir ve şerbeti de Parislilere tanıtır. Osmanlı'nın egzotik yaşam tarzına karşı büyük bir ilgi başlar. Bu dönem Fransız mutfağı ve aşçıları dünyaca ünlenir. Bu gelişme yanında mutfak araç gereçlerine de gelişme gösterir. Örneğin tava ve tencereler daha ergonomik bir ölçü alır, kuzineler yemek pişirme ve fırınlama için daha kullanışlı hale getirilir. Tüm bu yeniliklerin kabulünde, yalnızca güçlü bölgesel farklılıklar değil, aynı zamanda büyük sosyal farklılıklar da vardı. Beslenmedeki kentsel-kırsal farklılıklar, neredeyse Orta Çağ'ın sonlarında olduğu kadar belirgin olmaya devam etmiştir (Gürsoy, 2013:17-37-42).

7. Marie Antoine Carême (1784 - 1833) ve Klasik Mutfak

1784'te o dönemin gastronomi ve gurme merkezi olan Paris'te dünyaya geldi ve 1833'te vefat etti. Adını dönemin Fransa Kraliçesi Marie Antoinette'den almıştır. 14 kardeşle zor koşullarda büyümüş ve hayatın ciddiyetiyle erken yaşta tanışmıştır. Henüz on yaşındayken ailenin geçimini sağlayabilmesi için bir restoranın mutfağında yardımcı olarak çalıştı. Aşçı ve şekerçi olarak eğitim aldıktan sonra 15 yaşında Parisli ünlü şekerçi Sylvain Bailly için çalışmaya başladı. Bailly'nin

müşterileri de pastanesi kadar ünlüydü: Fransa'nın en tanınmış devlet adamlarından biri olan Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, onun en iyi müşterilerinden biriydi. Bailly'nin yanında Carême, Paris mutfak sahnesiyle giderek daha fazla tanıştı ve geleceğini şekillendirecek önemli bir çevre edindi. 1803'te Carême, Rue de la Paix caddesine kendi pastanesini açarak gastronomi sektörüne büyük bir adım attı. Sadece Paris'te değil tüm Avrupa'da birçok tanınmış kişi için çalıştı. Önceki işvereni Bailly aracılığıyla tanıştığı Talleyrand-Périgord'un özel pasta şefi olarak işe başladı. Diğer işverenleri arasında Napolyon Bonapart, Rus Çarı I. Alexander, İngiliz Kralı IV. George ve Avusturya İmparatoru I. Franz da vardı (Giessbacher, 2017).

Resim 1: Marie Antoine Carême



Kaynak: Martina Griebbacher

Fransız klasik mutfağının kurucusu olarak kabul edilir, çok sayıda yeni yemek ve sos icat etmiştir. Klasik mutfakta sadece mideye değil aynı zamanda göze hitap eden lezzetli ve hafif yemekler amaçlamıştır. Örneğin 40 kişilik bir masa için 144 çeşit hazırlık yapardı. Yemeklerin daha lezzetli olması için günlerce yemeklerin pişirilmesi, ezilmesi veya soslanması için geniş bir mutfak ekibine ihtiyaç duyuluyordu. Malzemelerin az bulunması, pahalı olması ve personel giderleri dahil edildiğinde klasik mutfak o dönem için çok pahalı ve zor bir mutfaktı. Klasik aşçı kıyafetleri, fuları, şapkalarının görünümü, masa düzeni, buz heykeller ve dekoratif süsler Carême'ye kadar gitmektedir. Carême kendi yemek tarifleri, menü planlaması ve pişirme teknikleri üzerine kitaplar yazmıştır. Dünyaca kabul görmüş yemeğe çorbayla başlama kültürü Carême'nin consommé çorbası ile başlamıştır (Gürsoy, 2013:57-61).

8. 1770- 1850 Arasında Kırsal Nüfusun Gıda Yenilikleri İle Tanışması

Bu dönem, 16. ve 17. yüzyıllarda yeni tanıtılan yiyecek ve içeceklerin yaygınlaşmasıyla karakterize edilebilir. Odak noktası ise uzun süredir bilinen patatesin Avrupa halk yiyeceğın büyük bir kısmına dâhil edilmesiydi. İrlanda ve Flanders üretim ve tüketimde ilk ilerlemeyi kaydettikten sonra, daha önce küçümsenen fakir gıda, nispeten düşük verimli ve daha geniş bir kırsal alana sahip olan tarım bölgelerinde popüler hale geldi. Eski üç tarla sisteminin⁵ engel olmaması nedeniyle patates ekimi gelişti. Yeni yumru lu sebze, geniş çapta ekmeğın yerini alacak bir gıda olarak görülüyordu; farklı ülkelerde tekrar tekrar patates unundan ekme k pişirme girişimleri oldu. Tahıl fiyatlarının %50 düştüğü 19. yüzyılın başındaki büyük tarım krizine ve sonrasında patatesten brendi yapılabileceğı ve artıklardan domuzların da beslenebileceğının keşfedildiğı zamana kadar, gastronomi alanında patates ile ilgili ciddi bir atılım atılamadı. Ekmeğ e olan tek taraflı bağımlılığın yerine, daha yoksul sınıflar artık tek taraflı olan patatese bağımlı hale geldi. İlk patates kıtlığı ortaya çıktığında yine büyük kıtlıklar baş gösterdi. Bu olaylardan sonra, daha dirençli patates çeşitlerinin yetiştirilmesine başlandı. Bu dönemde Napolyon Savaşları sırasında Fransa ve Almanya'da pancar şekerine yoğun bir ilgi baş gösterdi. Pancar şekerinin endüstriyel olarak işlenmesi sonucu düşen üretim maliyetleri ve düşen fiyatlar nedeniyle artan talep ile yüksek prestij ve besin değeri, pancar şekerinin 19. yüzyıldaki zaferinin göstergesiydi (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:308-309).

Napolyon Bonapart 1795'te yiyecek koruma ve saklama süreci için para ödüllü bir yarışma başlattı. Onun için en büyük sorunlardan biri, sürekli büyüyen ordusunun beslenmesiydi. Uzun süre bozulmayan yiyeceklere ihtiyacı vardı. Askeri birlikleri çoğ u zaman temel ihtiyaçlarını yağmalayarak elde edebiliyordu ve birçok asker savaş alanında değıl yetersiz beslenmeden ölüyordu. Para ödülünü bir bilim adamı değıl, Parisli şeker ci Nicolas Appert'in oldu. Meyve ve sebze gibi gıdaları kavanozlara doldurup ısıttıktan sonra ağzını hava almayacak şekilde kapatarak muhafaza etmeyi başardı. Fakat konservenin halk hanelerine girmesi uzun bir zaman aldı. Her şeyden önce, üretimleri çok karmaşıktı ve bu nedenle pahalıydı. 1900'dan sonra konserve yiyeceklere halkın da erişebileceğ i şekilde ucuz ve seri üretimler başladı (Zeter, 2020).

5 Üç tarla sistemi; bir tarım arazisi üçe bölünür. Bir tarlada kışık tahıl, diğ erinde yazlık tahıl yetiştirilir, üçüncüsü kullanılmaz ve nadasa bırakılır. Yetiştirme biçimleri her yıl değışir, bu nedenle tarla her üç yılda bir kendini yenilemiş olur.

Fotograf 5: 1872 Almanya Wolfenbüttel parçalar halinde pişmiş sığır eti konservesi



Kaynak: Almanya Aşağı Saksonya Ekonomi Arşivi

1800'ler yeni mutfakların ve yemek takımlarının yanı sıra sosyal bir model olarak burjuva mutfağının gelişmesiyle de karakterize edilebilir. Bu dönemde de sadece asiller ve zenginler cömertçe yemek yediler. Halk sadece bayram günlerinde ziyafet çekerdi. O dönemlerde çoğu insan için yemek zevk için değil beslenmek içindi. Her gün çorba, karışık güveç ya da lapa yenilirdi. Seyahat etmek zorunda olanlar yanlarına erzak alırdı. Hanlarda atlarının bakımı yapılır ve taverna mekanında ekmek, çorba ya da tek bir yemek ve içecek olurdu. Çorba tekrar tekrar kaynatılmaktan biraz yapışkan hale gelirdi. O dönemlerde dışarıda yemek yemek keyifli ve sağlıklı bir davranış değildi (Blatmann, 2021).

9. Restoranın İcadı (1800)

Bugün bildiğimiz restoranlar kullanıma girmeden önce gezginler için yiyecek, içecek ve konaklama hizmetleri thermopolia, taverna, meyhane ve daha sonra hanlar gibi kuruluşlar sağlıyordu. Fransız Devrimi'nden önce, Avrupa'da bugün bildiğimiz restoranlar yoktu. Sadece evde yemek yeniliyordu. Fransız Devrimi'nden önceki yıllarda burjuvazi şehirlerde güçlendi. O zamanlarda ev dışında varlıklı insanların buluşabileceği halka açık yerler yoktu. 18. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Paris modern restoranların başkenti olmuştu. Kaynaklara göre bay Boulanger adlı biri ilk olarak 1765'te çeşitli et suları sunan, mağaza tabelasında "Restoran" terimini kullandığı ilk restoranı açmıştır. Konuğun iyileşebileceği veya rahatlayabileceği anlamına gelen restoran fikri o dönemde iyi talep görmüştü. 1782'de ise Antoine Beauvilliers, kendisini ünlü yapan "Restaurant" adlı bir lokanta açtı. Zengin müşteriler için ilk lüks restoranlardan birini açmış oldu. Fransız İhtilali ile birlikte asil ve zenginlerin aşçıları işlerini kaybetti. Giyotinden kurtulduklarında, filizlenmekte

olan burjuvaya hizmet verecek kendi restoranlarını açtılar. Alakart yemek yiyebilme özelliği, restoranları daha da popüler hale getirdi. Orada sadece yemek yoktu, kendini gösterir ve geliştirirdin. Görmek ve görülmek o zamanlar için restoranların önemli bir yönüydü. Fransız Devrimi'nden sonra, küçük gruplar halinde veya iki kişilik masalarda sipariş üzerine yemek yiyerek rahatlayabileceğiniz yerler olarak restoran fikri diğer şehirlere de yayıldı. Paris'te restoran sayısı 1804 yılında 500'ü aşmıştı. Almanya'nın Hamburg kentinde ilk restoran 1794 yılında kurulmuştu. Fakat İsviçre'de ise ilk restoranlar ancak 1880'de ortaya çıktı. İlk zamanlarda olmasa bile belli bir süre sonra restoranlar fiyatları ile birlikte yiyecek ve içecek listelerini duvarlara astılar, yemekten önce hesabın ne kadar tutacağı böylece tahmin ediliyordu. Gastronominin nimetlerinden artık sadece asiller değil parası olanlar da artık faydalanabiliyordu. Alakart yemek mekanları olarak restoranlar uzun süre kentsel bir fenomen olarak kaldı. Kırsal kesimde daha geleneksel, daha az çeşitli yemek çeşitlerine sahip hanlar bir yüz yıl daha egemen oldu. Ancak insanları restoranlara çeken sadece yemekleri değildi, aynı zamanda eğlence mekânları olmalarıydı. Birçok restoranda gazeteler mevcuttu ve bazılarında kahve de ikram edilirdi. Restoranlarda insanlar dinlenmekle kalmıyor, siyaset konuşuyor, iş yapıyor ve hatta evlilikler kuruluyordu.

Sanayileşme sürecinde Avrupa'da insanların büyük göç hareketleri olmuştur. Polonyalılar Ruhr bölgesinde, Katolik dağlılar Zürih veya Basel'de iş bulmuştu. Tüm yeni gelenler yanlarında kendi yemek geleneklerini de getirdiler. Bazı zaman gecikmeleriyle tüm şehirlerde özel restoranlar da açıldı. Onlarla birlikte restoranlardaki yemek çeşitleri de önemli ölçüde genişledi. Bu imkânlar ilk önce sadece fabrikaların yabancı işçileri tarafından kullanıldı. Zamanla yerli insanlar yeni şeyler denemek için daha istekli hale geldiler. İkinci Dünya Savaşı'ndan bu yana restoran sahnesi çok uluslararası hale geldi. Restoranlar yeni kreasyonlar ve spesiyalitelerle birbirini geride bıraktılar. Artan yemek çeşitliliği ile birlikte menü çeşitliliği de ölçülemez bir şekilde arttı. Yerli insanlar restoranlarda bazı yabancı yemekleri takdir etmeyi ve sevmeyi öğrendi.

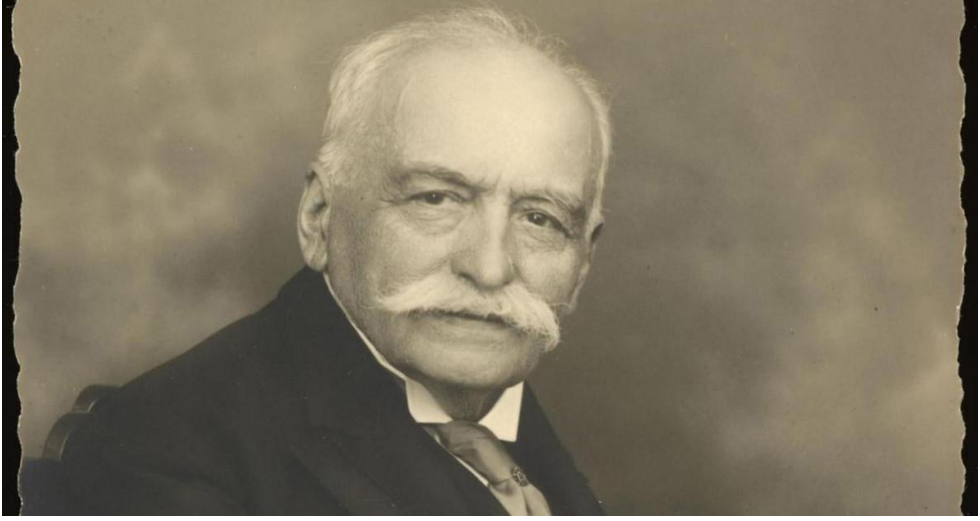
Restoranların bizim için ne kadar önemli olduğunu ancak Covit-19 salgını nedeniyle tüm restoranların kapatılması gerektiğinde anlaşıldı. Evde de çok iyi yemek pişirebiliyor ama bir restoranda şımarık ve yemek sırasında, öncesinde ve sonrasında kendinizi arkadaşlarınıza ve sofraya sohbetlerine adayabilmek harika bir sosyal aktivite olduğu fark edildi. Müşteri kendisini hala restoranda soylular gibi hissetmektedir. Bu açıdan bakıldığında, restoranın burjuva icadı, bugüne kadar küçük bir feodal dokunuşu korumuştur. Restoranlar sadece insanlara yemek yemeyi öğretmekle kalmadı, yemek adabı restoran ziyaretlerinde uygulandı. İnsana daha önce bilmediği şeyleri yemeyi ve yapmayı da öğretti. Restorandaki yemek ve keyif hala sosyalleşmenin özüdür. Sonuçta ortaya çıkan insani yakınlık, her şeyi gerçekten lezzetli yapan bir olgudur (Blatmann, 2021).

10. Modern Kitlesele Tüketim Çağına Giriş (1850 Sonrası)

1940'lerde Batı ve Orta Avrupa'da sanayi öncesi türden son büyük açlık krizlerinden sonra, sanayi patlamasına katılan Avrupa ülkelerinde gıda üretimi, dağıtımı, muhafazası ve hazırlanması, ilk tarımsal geçişe benzer şekilde toplumda derin izler bıraktı. Geçen yüzyılın ortasından bu yana, bin yıllık, periyodik olarak tekrar eden gıda krizinin yerini, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra bazı varlıklı toplumlarda bolluğa giden yolun önünü açtı. İnsanoğlu için niceliksel olarak tarihte ilk defa yeterli gıdanın garantisi başlamış oldu. Bu ikinci "gıda devrimi" için bir dizi belirleyici noktanın 1770 ile 1850 arasındaki önceki aşamada zaten belirlenmiş olduğu doğrudur, ancak tüm temel gıda maddelerinin kişi başı tüketimindeki muazzam artış ancak 19. yüzyılın ikinci döneminde zirveye çıkmıştır. Gıda kalitesindeki bu niceliksel artışa gıda kalitesinde eşzamanlı bir iyileşme eşlik etti, ancak 19. yüzyılın sonlarına doğru tam etkisini gösterebildi. Tarımın rasyonelleştirilmesi, nakliye maliyetlerinde radikal düşüş ve bilimsel bilginin endüstriyel seri üretime uygulanması, yeni dağıtım biçimleriyle birlikte gıda fiyatlarının keskin bir şekilde düşmesine neden oldu. Öyle ki, Engel yasasında olduğu gibi; gıdaya ulaşım giderek daha az gelir ve çalışma ile mümkün oluyordu. Eski tarımsal anlayışı kendi kendine yeterliliği terk eden Avrupa'nın sanayileşmiş ülkeleri kendini her şeyin bulunduğu kentsel gıda pazarı bağımlılığına bıraktı. Devletler sahte gıdalara karşı yasal olarak standartlaştırılmış gıda izleme, yeni bir şoklama teknolojisinin geliştirilmesi ve bilimsel olarak araştırılmış beslenme ilkelerine uyumlu yasal yenilikler başlattı. 20. yüzyılın iki dünya savaşı ve siyasi ve askeri nedenlerin neden olduğu bireysel arz krizleri nispeten kısa vadeli nitelikteydi ve artık uzun vadede modern bir refah toplumuna giden yolu engelleyemedi. Bununla birlikte, bu yüzyılın sonundaki yeni yiyecek bolluğu, daha önce bilinmeyen yeni eksiklikler ve kısıtlamalar getirdi. Kontrolsüz tüketim, aşırı yeme, belirli değer sistemlerini taşıyan gelenekler, toplumun aile sofrası adabı ve özellikle çocuk eğitimi giderek erozyona uğramaya başladı (Teutelberg ve Wiegelmann, 1986:309-310).

11. Auguste Escoffier ve Yüksek Mutfak Sanatı (1846-1935)

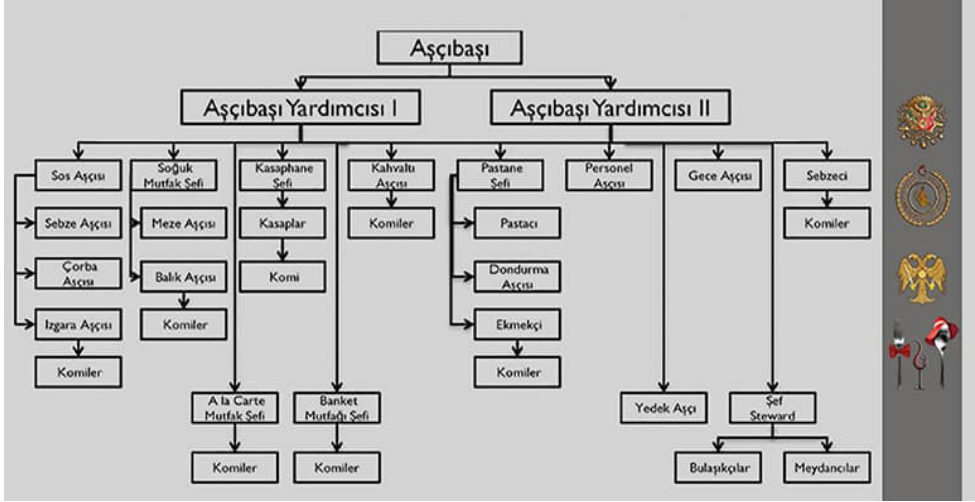
1846'da Fransız Rivierası'ndaki Villeneuve-Loubet'de mütevazı koşullarda dünyaya geldi. 1859'da amcasına ait olan ve sofistike müşterilerin uğrak yeri olan Nice'deki Restaurant Français'te çırak olarak işe başladı. Mutfak konusunda genç yaşta eğitimler aldı. 19 yaşında aşçıbaşı yardımcısı ve 22 yaşında baş aşçı oldu. Fransa-Prusya Savaşlarında orduda ve konserve konusunda çalışmalar yaptı.

Fotograf 6: Fransız başaşçı Auguste Escoffier

Kaynak: Mary Evans Fotograf kütüphanesi

1878’de kendi restoranı olan Altın Sülün anlamına gelen Le Faisan d’Or’u açtı. 1882’de gastronomi tarihi için önemli bir buluşma gerçekleşti: César Ritz ile tanıştı ve birlikte Savoy ve Carlton Otellerini kurdular. Ritz otelin müdürüydü ve Escoffier mutfakların ustasıydı. Sadece yetenekli bir aşçı olarak kalmadı, aynı zamanda bir organizatör olarak hareket etti ve sorunsuz süreçler sağlamak için mutfak ekiplerini geliştirdi (Stüben, 2021). Dünya mutfağına birçok yemek tanıttı. Bunlara örnek vermek gerekirse fraises à la Sarah Bernhardt (ananas sorbeli çilekli bir tatlı), bombe nero (flambe yapılan bir tür mereng) ve suprêmes de volailles Jeannette (jöleli kaz ciğeri) sayabiliriz. 1928’de kendisinin de ilk başkanı olduğu Dünya Aşçıları Birliği’ni kurdu. Escoffier’in bu kadar başarılı ve ünlü olmasının nedeni aşçılık yeteneği dışında, servis organizasyonuna mutfak rütbelerini oluşturarak kökten bir değişiklik getirmesidir. Escoffier’e göre mutfakta farklı seviyelerde farklı sorumluluklar vardır. Yetkiler ve sorumluluklar kademeli olarak her düzeyde geliştirdiği hiyerarşide görülmektedir (Aktepe, 2020).

Şekil 1: Mutfak Hiyerarşisi



Kaynak: URL-9

Escoffier ile birlikte yemekler sırayla ve tabaklanarak misafirlere getirilmiştir. İlk önce çorba veya soğuk tabağı, daha sonra salata ve ana yemek, daha sonra tatlı veya meyve ve sonunda kahve ve dijestif bir içki servis edilirdi. Bu Careme döneminden kalma klasik Fransız servisinden Rus servisine geçişin hikâyesidir. Escoffier Hollandaise sosunu geliştirerek, dünya mutfaklarında kabul gören Careme'in dört ana sosuna bir ilave yaparak sos sayısını beşe çıkarmıştır. Escoffier'in başlattığı bu yeni mutfak akımına "haute cuisine" denilmektedir. Türkçe karşılığı yüksek mutfak sanatı anlamına gelmektedir. Yüksek mutfağın klasik mutfağa göre başka temel fark ise çorba ve yiyeceklerin lezzetini arttırmak için yapılan meyane sosu yerine sosa hiç bir şey katmadan kaynatılarak kıvama gelmesini sağlamaktır (Gürsoy, 2013:63).

12. Türk Gastronominin Gelişimi

Her milletin, tarihsel kimliği, ekonomik yapısı, inançları, damak zevkleri, sosyo-kültürel yapısı, beslenme alışkanlıkları, bulunduğu coğrafya, tarımsal üretimi ile şekillenen bir mutfak kültürü vardır. Türk kültürün en önemli unsurlarından olan Türk mutfağı aynı zamanda dünyanın en zengin mutfaklarından biridir. Hazırlama ve pişirme teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç ve gereçleri, çeşitlilik ve lezzet açısından da oldukça zengindir. Türk mutfak kültürü denilince Türk tarihini ve Türklerin yaşadığı coğrafya aklı gelmektedir. Tarih boyunca Türklerin yaşadığı coğrafya ve bu coğrafyanın sunduğu ürünler zengin bir mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlamıştır. Bu bağlamda Türk gastronominin tarihsel gelişimini Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet dönemleri olarak dört bölüm altında ele almak gerekmektedir.

12.1. Orta Asya Dönemi (MÖ 318-1040)

Türklerde ilk siyasi birlik, MÖ 3. yüzyılda yurt olarak seçtikleri Ural Altay dağları arasındaki Bozkır bölgesinde Hunlar ile başladığı bilinmektedir. Orta Asya Bozkır coğrafyası ve yaşam şartları gereği Türkler çobancılık ve hayvancılık ile hayatlarını idame etmişlerdir.

Harita 1: Orta Asya'da kurulan ilk Türk Devleti



Kaynak: URL-10

Yetiştirilen hayvanlar arasında deve, sığır, keçi ve Tibet öküzünü gelmektedir fakat koyun ve at ön plana çıkmaktadır. Taze et ihtiyacını gidermek amacıyla avcılığa da gidildiği bilinmektedir. Bu hayvanlardan elde edilen et, süt ve süt ürünleri Türklerin ana besin maddelerini oluşturuyordu. Türkler göçebe bir hayat yaşamaları nedeniyle koyun ve at beslemek daha uygun oluyordu. Tarihte atı ilk Türkler evcilleştirmiş ve bu sayede uzak mesafelere kısa süreler içerisinde ulaşıyorlardı. Bu onlara ticaret ve savaşlarda üstünlük sağlıyordu. Evcilleştirilen atları Çinlilere satıyor ve karşılığında üretmedikleri ürünleri alıyorlardı. Ayrıca atın etinden ve sütünden gıda olarak da faydalanırlardı. Koyun göçebe şartlarına en uygun hayvanlardan biridir. Koyunun sütünden, etinden, derisinden ve yününden fayda sağlıyorlardı. Türkler etin nasıl bozulmayacağını, kurutularak saklamasını öğrenmişlerdi. Hayvan bağırsağın içine kurutulmuş eti basıyor ve bundan yapılan yemeklere sucuk diyorlardı. Sucuk yemeği doğranmış et, pirinç, kuyruk yağı ve kandan elde ediliyordu. Kurutulmuş et, pastırma önemli bir besindi. Özellikle akınlara giden Türkler pastırma ile besleniyordu. Pastırmaya benzeyen kurutulmuş etler yıl boyu yenilirdi. Koyun ve keçi eti parçalamadan ateşin üzerinde çevirerek veya küle gömmek şeklinde iki farklı şekilde kızartılırdı. Etin kavurma yapılarak saklanması ve tüketilmesi de yaygındı. Beslenen hayvanlar dışında av hayvanlarından da kavurma yapılıyordu. Avlanan hayvanların başında geyik ve tavşan gelmektedir. Özel günlerde doğum, ölüm ve düğün gibi törenlerde et yemekleri önemli bir yer tutmaktadır. Türkler Müslüman olmadan önce de domuz yetiştirmemiş ve etini de tüketmemişlerdir.

Fizyolojik yapısı bakımından hantal olan domuz, uzun süre yürütülecek otlatmaya kısacası göçebe yaşam tarzına uygun değildi. Türk mutfağında tavuk tüketimi o dönemlerde fazla görülmemektedir. İslamiyet'in kabulü ve yerleşik hayata geçince tavuk tüketimi de artmaya başlamıştır (Kılıç ve Albayra, 2012:709-711).

Hayvansal yiyecekler dışında hayvansal içecekler de Türklerin beslenmesinde önemlidir. Sütten kaymak, tereyağı, peynir ve yoğurt üretirlerdi. Süt ve süt ürünlerinin Türk mitolojisinde konu edildiği bilinmektedir. Kısırak sütünden yapılan alkol oranı düşük ve kalorisi yüksek olan mayalanmış kımız Türk kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca ekşi sütten rakı yapımı da yaygındı, bilhassa nevruz bayramında çok tüketilirdi. Bitkilerden elde edilen başka içecekler de vardı. Mesela tarasun, darıdan yapılan şarap kımızla karıştırarak içilirdi. Buğday ve darıdan yapılan adına "bengi" dedikleri başka içkiler de vardı. Boza ve baldan şarap yapmayı da biliyorlardı (Kılıç ve Albayra, 2012:712).

Çin kaynakları Türkler az da olsa ziraat yaptıklarını açıklamaktadır. Tüketilen başlıca sebzeler arasında patlıcan, bakla, kabak, turp, salatalık, şalgam, biber, sarımsak, fasulye, soğan ve havuç idi. Türkler buğday, darı, arpa, pirinç ve burçak eker, elma, karpuz, dut, kavun, üzüm, fındık, fıstık, ceviz, iğde, ayva, erik, armut, kayısı da yetiştirirdi. Üzümünden pekmez, şarap ve sirke yapılırdı. Meyveleri kurutulmuş olarak da yerlerdi. Elmanın simgesel bir anlamı da vardı. Türk atasözlerinde, destan, masal ve halk hikâyelerinde kızıl elma kendini göstermektedir. Türk kültüründe kutsal sayılan ekmek arpa, darı ve buğdaydan yapılırdı. Buğdaydan başta un yapılır ama taneli de kullanılırdı. Pişmiş buğdaydan bulgur, yarma ve dövme yapılırdı. Et ile pişirilen buğday önemli yemekler arasında yer almaktadır. Günümüzde mantı yemeğini benzeyen "tutmaç" çok besleyici ve tok tutan bir yemektir. Kesilmiş erişteden yapılan "umaç" adında bir çorba vardır. Orta Asya'dan gelen başka çok bilinen bir çorba tarhanadır. Bitkilerden hazırlanan tatlılara helva denilirdi. Yoğurt ve helvanın üzerine ayrıca bal veya pekmez dökerek tatlandırılırdı. Coğrafya şartları nedeniyle yetiştirilemeyen veya üretilmeyen ürünler ganimet, haraç veya ticaret gibi yollarla komşu topluluklardan temin ediliyordu (Kılıç ve Albayra, 2012:714).

Yemek yapımında kazanların yanında ahşap ve metalden yapılmış mutfak aletleri kullanılırdı. Bıçak, kaşık ve kepece yaygın olarak kullanılır ve çatal kullanılmazdı. Kazanlar çok farklı boyutlarda olur ve yemekler tabaklara servis edilirdi. Orta Asya'da beylerin ve zenginlerin altından yapılmış yemek takımları ve kadeh kullandıkları Doğu Roma elçileri 448 yılına ait hatıratlarında anlatılır. Bir hayvanın en lezzetli kısmı saygınlığı en yüksek olana verilir ve yemek onun başlaması ile başlardı. Türklerde misafirperverlik çok yaygındı, kim obaya misafir olursa koyun kesilir ve en iyi şekilde ağırlandı. Etlerin haşlama şeklinde pişirilmesi yaygın bir uygulama idi. Zaman zaman Türkler balık da yemiştir. Zenginler at eti yer, sıradan insanlar sığır ve yaban kazı yerdi. Türklerin İslam dinine geçmesiyle birlikte at eti ve alkollü içecek tüketimi de azalmıştır (Karaman, 2021).

12.2 Selçuklu ve Beylikler Dönemi (1037-1308)

Selçuklu Devri ile birlikte Türkler Anadolu'ya adım atmış ve bu topraklarında yaklaşık 250 yıl hüküm sürmüşlerdir. Tüm alanlarda olduğu gibi Türk mutfak kültürüne de yoğun bir miras bırakmıştır.

Harita 2: Büyük Selçuklular'ın sınırlarını gösteren harita



Kaynak: URL-11

Söz konusu dönemde daha çok kuzu, koyun, keçi, oğlak ve at eti tüketildiği ve balık, tavuk ve av hayvanlarının pek fazla tüketilmediği kaynaklardan anlaşılmaktadır. Şiş kebap, sucuk, et haşlama, paça çorbası, kağıt kebabı, kadınbudu köftenin Selçuklu mutfağında yapılmıştır. XI. yüzyılda ekşili yemeklerin daha fazla tüketildiği ve bunun günümüzde Türklere has bir özellik olduğu anlaşılmaktadır. Selçuklu döneminde yerleşik hayata geçilmesi nedeniyle tarım ile ilgili yiyecekler ve yemekler daha fazla yapılmıştır. Undan farklı besin maddeleri ilave ederek tekrar başka karışık besin maddeleri elde edilmiştir. Farklı kaynaklardan elde edilen bilgiler doğrultusunda bunun “yuga” olduğu şeklindedir. Bazlama, çörek, katmer, kömeç, yufka, kurabiye, yağlı ve etli ekmek, kurabiye, şehriye çorbası ve tutmaç undan yapılan yemeklere örnek gösterilebilir (Ersoy, 2020). En önemli tarımsal ürün buğdaydı. Buğday, un haline getirilmeden farklı şekillerde yemeklere malzeme olarak kullanılırdı. Mesela yarma ve bulgur yapılır, arpa hamuruna haşlanmış buğday katılarak tüketilirdi. Şalgam, ıspanak, turp, havuç, sarımsak, soğan, patlıcan, kara pazı, hardal, karnabahar ve kabak gibi sebzelerden ve yaban bitkilerinden de yemekler yapılırdı. Anadolu'nun verimli topraklarında birçok meyve ve sebze yetişmekteydi. Tatlı olarak sütlaç, irmik helvası, ekmek tatlısı, bal ve kavrulmuş un ile pekmez karışımı olan “taklan” yenilirdi. İçecekler incelendiğinde alkollü içecek olarak arpa, üzüm, buğday, bitki ve meyve pürelere şarap, “buhsüm” adını taşıyan ve buğdaydan yapılan bira ve kısrak sütünden yapılan “kımız”ın üretildiği ve aynı zamanda tüketildiği tespit

edilmiştir. Çeşitli meyvelerden yapılan meşrubatlar ve bozaya benzeyen "bekni" adında ve yine buğdaydan yapılan içecekleri de içmişlerdir. Süt ve süt ürünleri Türklerin en önemli besin maddeleriydi. Yoğurt, peynir, çökelek ve tereyağı çok kullanılırdı. Tereyağı eritilir ve ekme banılırdı fakat daha çok ekmeğin üzerine sürülürdü. Tüm yemekler tereyağı ile yapılırdı ve çok kıymetli bir maddeydi

Mevlana'nın eserlerinde o dönemin mutfak kültürü hakkında bazı bilgiler bulunmaktadır. Örneğin tatar böreği, herpe, çiğer kebabı, tirit, kalye, bulgur aşu, börek, çörek, ıspanak, kuru nane, fasulye, helva, sarımsak, badem şekerlemesi, gülbeşeker, zerde, baklava, kadayıf, fıstık, ceviz, leblebi, peynir, ayran, yoğurt, şarap, şerbet, patlıcan turşusu, tatlı, kuruyemiş ve içecekler eserlerinde yer almaktadır. Selçuklularla birlikte Anadolu topraklarında din kurumları güçlenmiş ve toplumun ayrılmaz birer parçası olmuşlardır. Örneğin tekkeler birçok alanda olduğu gibi mutfak kültüründe de öncü olmuşlar. Ahilik teşkilatı ve sūfilik yaşam tarzının etkisi bu dönem güçlenmişti. Sūfilik her konuda olduğu gibi mutfak konusunda da sadelikten yana ve israfa karşıydı. Mervlana'nın madde ve mana eğitim modeli mutfaktan başlamaktaydı. 13.yüzyılda ünlü aşçı Ateş Baz-ı Veli için anıt mezar yapılmıştır, bu yemek yapanların ne kadar saygı gördüğünün bir göstergesidir. Halk mutfağı dışında Konya'da bir de saray mutfağı gelişmiştir. Halk yemeği tek kaptan ve kaşıkla yiyordu. Ailelerin gelir durumuna göre sahan, bakır veya çiniden kâseler, sini ve testiler gibi mutfak araç gereçleri kullanılırdı. I.Alaeddin Keykubat Konya'ya ilk defa hükümdar olarak geldiğinde şenlikler ve törenler yapılmış, bu tören ve şenliklerde ziyafetler verilmiş ve içecek sofraları kurulmuştu. Yiyecek ve içecek olarak pilav, kalye, borani, yahni, helva, zerde, ayran, kırmızı, şarap ve şerbet, değerli sini ve tepsilerde sunulmuştur. Halkın saray yemeklerini ücretsiz yiyebilecekleri ve konaklayabilecekleri özel vakıflar bulunmaktaydı (Sürücüoğlu, M ve Özçelik, A., 2015:1302-1304). Türk tarihinde kervansaraylar önemli bir medeniyet unsurudur. Kervansaraylar en yaygın ve gelişmiş olarak 13.yüzyıldan itibaren Selçuklu coğrafyasında görülmektedir. İlk önce askeri kışla, daha sonra ticaretin yaygınlaşması ile birlikte yaklaşık 30-40 kilometre aralıklarla önemli ana yolların üzerinde ticaret ve hac kervanların güvenliği için yaptırılmıştır. Yolcuların 3 güne kadar ücretsiz her türlü ihtiyaçları karşılanmaktaydı. İçlerinde aşhane, yatakhane, erzak deposu, ticari eşya deposu, mescit, hamam, şadırvan, şifahane, eczane, ayakkabıcı, nalbant ve bu tesisin maddi manevi verimli hizmet verebilmesi için idari personel de bulunuyordu (Sönmez, 2007: 282). Orta Asya'dan tanıdık gelen bazı besin saklama yöntemleri kurutma devam ediyordu. Salamura ve salça tuzlama gibi yöntemler de geliştirilmişti. Sağlıklı beslenme ve sağlık ile ilgili tavsiye çalışmaları bu dönem başlamıştır. Selçuklu döneminde mutfak ve yemek kültüründe daha çok sūfi örf ve adetleri görülmektedir. Sofra adabı ile ilgili kurallar XI. yüzyıl Yusuf Has Hacib'in eserinde yer almaktadır, bunlardan bazıları;

- Yemeğe büyükler başlamadan önce başlanmaz
- Başkaların önünde bulunan lokmalar alınmaz

- Çok fazla yemek yenilmez
- Davet ve ikramlar geri çevrilmez
- Lokmalar küçük küçük ağza alınır
- Sıcak yemeklere üflenmez

Selçuklu ve Beylikler döneminde mutfak yapısı, sofrada adabı ve düzeni, araç gereçleri ve yemekleri gelişmiş ve hatta günümüze kadar aynı yemek isimlerinin geldiğini görmekteyiz (Sürücüoğlu, M ve Özçelik, A., 2015:1302-1304).

12.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi (1299-1922)

Osmanlı İmparatorluğunun kurulması ve bilhassa İstanbul'un fethi ile birlikte zengin olan Türk mutfağı daha da gelişmiştir. Osmanlı İmparatorluğu fethettikleri yerlerin yöresel yemeklerini kendi mutfaklarına katmıştır. Osmanlı ile birlikte, Türk mutfağı yerine aslında Anadolu mutfağı demek daha doğru olur zira Türklerin et ağırlıklı beslenme alışkanlıkları yöresel Anadolu mutfağı ile bir potada erimiştir. Zengin Selçuklu mutfağına Girit ve Ege Bölgesinden zeytinyağlı yemekler, Pontus'lulardan balık, Güney bölgelerinden şerbetli tatlılar, Balkan ve Bizans mutfağı ve İran platosu da dâhil olunca kendine has bir Anadolu mutfağı gelişmiştir. Türkler gelmeden önce de Anadolu topraklarında farklı medeniyetler yaşadıkları için zaten gelişmiş bir mutfak kültürü de bulunmaktaydı (Gürsoy, 2013:85).

1478 yılında Fatih Sultan Mehmet saray mutfağı teşkilatı ile ilgili bir kanunname yayımlanmıştır. Örneğin kuşhane, Valide Sultan matbahı, kızlarağası matbahı, kapı ağası matbahı, hazinedar başı matbahı, kiler başı matbahı ve saray ağası matbahı olarak saray içerisinde aşçıbaşı liderliğinde 400 aşçı toplam bu yedi mutfakta görev yapmaktaydı. Tırşu, şerbet ve tatlı yapımında yaklaşık 400 personel görev alıyordu. Saray mutfak personel sayısı bazı dönemlerde 270'e kadar düşmüş ve 1370'e kadar da yükselmiştir. Sarayda her gün görevli personel ve padişah ailesi için yaklaşık 2000 kişiye yemek çıkarılırdı. Bayramlarda, düğün, ziyafet ve törenlerde bu sayı 5000-6000 kişiyi buluyordu (Sürücüoğlu, M ve Özçelik, A., 2015:1304-1305).

İpek yolunun Osmanlı İmparatorluğu'ndan geçmesi nedeniyle Osmanlı mutfağı dünyanın sayılı mutfakları arasına girmiş ve XIX. yüzyılda II. Abdülhamit döneminde dünyanın en iyi aşçıları kuşhaneden çıkmıştır. Aşçılar genellikle Mengen kasabasından gelmekte ve yetenekli olanlar padişah aşçıbaşılığına kadar yükselmekteydi. Topkapı sarayında yedi farklı ekmek çeşidinin yapıldığı kaynaklarda geçmektedir. Osmanlı'nın siyasi gerilemesi mutfağı olumsuz yönde etkilememiştir. Saray mutfağında yapılan 200'e yakın yemeğin sadece 50'sinin kaydı ve adı bulunmaktadır. Saray mutfağında pahallı ve zor bulunan örneğin bamya, kuşkonmaz, enginar, üzüm, fıstık, balık, deniz ürünleri ve av etleri kullanılmaktaydı. Osmanlı mutfağında hoşaf, şurup, şerbet, börek çeşitleri, reçel, etli dolmalar, sebze yemekleri, tavuk ve balık ile yapılan kebablar, külbastı, yahni, helva çeşitleri, sütlü tatlılar, güllaç, baklava ve kadayıf gibi yemekler yapılırdı.

Saray mutfağında sığır eti pek makbul sayılmıyor, günlük kuzu ve koyun kesilirdi. Kümes hayvanları dışında keklik, bildircin, kaz, ördek, balık ve deniz ürünleri mutfakta bulunan ürünler arasındaydı. Tencere yemekleri limon suyu, koruk, sirke, nar ekşisi, soğan, sarımsak ve baharatlar ile tatlandırılırdı. Baharatlar sadece etlere lezzet katmayıp aynı zamanda etin ömrünü uzatırdı. Amerika'nın keşfi ile birlikte hindi, kakao, mısır ve domates Osmanlı mutfağına girmiştir. Tanzimat ile birlikte ülkede batılılaşma hareketi Türk gastronomi kültüründe de kendini göstermeye başladı. Osmanlı hanedanı Topkapı Sarayından Dolmabahçe Sarayına taşınmış ve sarayda insanlar ihtişamlı büyük salonlarda masa ve sandalyelere oturarak farklı gösterişli tabaklarda, ayrı kaşık, çatal ve bıçaklarla yemekler yenmeye başlanmıştır. 1841 yılında İstanbul'un ilk lüks oteli Hıdivyal Palas açılmış ve içinde deniz manzaralı bir Fransız restoranı bulunmaktaydı. Avrupa ve daha çok Fransız mutfağı ve Osmanlı mutfağı birbiri ile karışmaya başlamış ve yeni lezzetler ortaya çıkmıştır. Bu dönemde Osmanlı yemek kitaplarında Fransız yemek tarifleri yayımlanmıştır. Osmanlı saray mutfağı günümüzün Türk mutfağının temelini oluşturmaktadır (Sürücüoğlu, M ve Özçelik, A., 2015:1305-1306).

Halk mutfağında daha çok Selçuklu izleri ve sadelik görülmektedir. Örneğin halk; pilavı sade tüketirken sarayda etli, üzümlü veya fıstıklı olurdu. Şeker yerine bal-pekmez kullanırdı, beyaz mayalı ekmek yerine yufka veya esmek ekmek yenilirdi. Saray mutfağına aslında İstanbul mutfağı da denilebilir çünkü padişah ve erkânı, konaklar, soylular, kasır ve yalılar hepsi İstanbul'da bulunmakta ve sofraya etrafında toplanmak o dönemlerde sosyal aktivite olarak görülmekteydi. Payitahtın İstanbul'da olması tüm seçkin yemekleri İstanbul'a taşımıştır. İstanbul'un karma ve zengin bir şehir olması mutfağına yansımıştır. Tören ve ziyafetlerin İstanbul'da fazla olması aşçıların hünerlerini ve becerilerini göstermeleri için ayrıca bir fırsat doğurmuştur. Her toplumun mutfak kültürü zenginliğinin ve uygarlığının bir göstergesidir. Osmanlı İmparatorluğu o dönem içerisinde Çin ve Fransa'dan sonra dünyanın en gelişmiş mutfak kültürüne sahipti. Gıda maddelerinin ve başta ekmek olmak üzere standartlaşmasına büyük önem verilirdi. Ölçü ve ağırlıklara uymayanlara ağır cezalar verilirdi (Ersoy, 2020).

İstanbul Galata ve gayri Müslimlerin yaşadığı mahallelerde meyhaneler vardı. Buralara sadece gayri Müslimler değil aynı zamanda kaçamak yapan Müslümanlar da gelirdi. Yemek yerken keyifli zaman geçirmek için meyhaneler tercih edilirdi. Meyhanelerde masalar ücretsiz fasulye pilakisi, leblebi ve turşu gibi meze ile donatılır, sipariş edilen rakı veya şaraptan ve yemeklerden para alınırdı. 1829 yılında İstanbul'da 554 meyhane kayıtlıydı. 1921 yılında ise bu sayı 2023'e kadar çıkmıştır. Meyhaneler bazı dönemlerde padişah emri ile kapatılmıştı, o dönemler bozacıların rağbet gördüğü dönemler olmuştu. Kayıkçılık yapan Tatarlar daha çok bu alkollü bozayı Beyoğlu, Haliç ve Boğaz'da teknelerinde satarlardı. Bu çok fermente olmuş darı veya bulgurdan yapılan bozaya "mırmırık boza" denilirdi. Osmanlı döneminde gündüzleri muhallebi yemek alışkanlığı gelişmişti. Genelde

Arnavut olan seyyar muhallebicileri mahallelerde dolaşırdı. Ramazan ayında ise aşure satarlardı. İlk tatlıcı dükkânları Fındıklı ve Ortaköy’de açılmıştır. İstanbul’a kahve Yemen’den gelmiş, ilk kahvehaneler Tahtakale’de açılmış ve keyif verici madde olması nedeniyle bazı dönemlerde yasaklanmıştır. Fakat tüm yasaklamalara rağmen kahvehane kültürü engellenememiştir. Kahvehanelerde kahve dışında tütün içilir, sandviç ve soğuk yemekler de tüketilirdi. Bazı kahvehanelerde gazete, dergi ve kitap bulunur ve onlar daha sonra kıraathanelere dönüştü. Bazı kahvehanelerde sazlı sözlü eğlenceler olurdu ve onlara da gazino adı verilmeye başlandı. Kahvehane kültürü Avrupa’da olduğu gibi Anadolu’da yemek yenen mekânlara restoranlara dönüşemedi.

Tablo 1: 1921 İstanbul Yiyecek ve İçecek İşletme Sayıları

Lokanta	Kahvehane	Birahane/Meyhane
255	31	760

Kaynak: Gürsoy,2013:137

Osmanlıda aşçı dükkânları vardı, günümüzdeki esnaf lokantalarına benzetebiliriz. Aşçı dükkânlarında sulu köfte, yahni, şiş kebabı, tavuk büryani, tandır kebabı, kuzu kızartması, lahana dolması, çorba pilav gibi yemekler satılırdı. Günümüzdeki gibi porsiyon olarak değil uzunluk ölçüsü arşın, ağırlık ölçüsü okka veya dirhem, lokma veya sayı olarak yemeklerin hesabı yapılırdı. Aşçı dükkânları dışında işkembeciler, başçılar, ciğerciler, kaymakçılar, yoğurtçular, börekçiler, peynirciler, turşucular, helvacılar, hoşafçılar ve şerbetçilerin bağlı buldukları bağımsız loncaları vardı. Bekâr esnaf veya çalışanlar daha çok tercih ettikleri gerek dükkân gerek seyyar olarak çalışan dönerci, ciğerci, başçı, aşçı veya tatlıcı gibi yerlerde yemek yerlerdi. Bu tarz mekânlar daha çok Sirkeci semtinde bulunurdu. Aşevlerinde yemek çeşitleri az olurdu ve az da olsa et parçalarının bulunduğu çorba, pilav, bezelye, mercimek ve fasulye gibi yemekler çıkardı (Gürsoy, 2013:85-145).

12.4. Cumhuriyet Dönemi (1923-.....)

Cumhuriyet ilan edilmeden 1920’den itibaren İstanbul’dan kaçanlar Ankara’yı gastronomi bakımından biraz hareketlendirmişlerdi. Milletvekilleri Ulus Meydanı ve Yahudi mahallelerinde bulunan pansiyonlara yerleştiler. Yiyecek içecek ihtiyaçlarını aşçı dükkânlarından gideriyorlardı. 1923’te Ankara’nın resmi başkent olması ile birlikte yabancı diplomatik temsilcileri ilk etapta kervansaraylarda kaldılar. Otel yoktu ve beslenme sorun oluşturuyordu. 1928 yılında Karpiç Taş Han açılmıştır. Daha sonra farklı tesisler açılmaya başlayarak ihtiyaçlar giderilmeye başlandı. Cumhuriyetin ilanından sonra çıkan yeni küçük sanatkârlar kanunu ile beraber sadece Türklerin lokanta, otel ve gazino gibi mekânlarda çalışabileceğinden personel sıkıntısı baş göstermiştir. Devlet Türk vatandaşlarına özel kurslar vererek nitelikli personel eğitmeye başlamıştır. Genç Cumhuriyet ve bilhassa İstanbul 1930 ve 1950 yıllarında gastronomi alanında büyük bir yara almıştır. Gayrimüslimlerin

çoğu malvarlıklarını satarak ülkeyi terk etti ve bazı zengin aileler de yurtdışına kaçtı. Bu bağlamda ülkede gastronomi ve servet el değiştirdi, taşra kökenli insanlar zenginleşmeye başladı. 1950'li yıllarda Anadolu'da zengin olan aileler İstanbul'un nimetlerinden faydalanmak amacıyla İstanbul'a göç etti. İstanbul gastronomi kültürü olumsuz yönde bir değişim sürecine girdi. 1960'lı yıllardan sonra sanayideki gelişme nedeniyle yoksul halk İstanbul'a akmaya başladı. Anadolu'dan gelen insanlar ile birlikte kebabçı, ocakbaşı, baklavacı, et lokantaları, pide ve lahmacun tarzı mekânlar açılmaya başlandı. Esnaf lokanta sayıları da hızlı mantar gibi çoğaldı. Alkole talep de artınca lahmacun ile viski kadehleri buluştu. 1980'li yıllardan itibaren Türkiye yurtdışına açılmaya ve turizm ile tanışmaya başladı. Bu gelişme Türk gastronomisine olumlu yansdı ve çok sayıda farklı renklerde yiyecek içecek tesisleri açıldı. Örneğin İrlanda ve İngiltere'de yaygın olan Pub tarzı mekânlar ile Türk insanı tanıştı. Fransız, Çin, Japon, İtalyan, Hint gibi etnik restoranlar birbirini takip etti. Anadolu'nun yöresel yemekleri ile ilgili restoranlar sadece İstanbul'da değil birçok Büyükşehirlerde açıldı. Marmara, Ege ve Akdeniz'de açılan beş yıldızlı otellerin içerisinde restoranlar faaliyet göstermeye başladı. Türkiye Cumhuriyeti'nde insanların şehirlere taşınmaları ve taşranın boşalması hızlı tüketime dayalı fast food beslenme alışkanlığını da getirdi. KFC, Subway, MzDonald's, Burger King, Pizza Hut gibi uluslararası ve Kommagene, Adıyaman, Köfteci Yusuf, İnegöl Köfte, Köfteci Ramiz, Baydöner gibi yerli fast food zincirleri de büyük bir atılım gösterdi. 1999 yılında İtalya'da kurulan Cittaslow ve 2009 yılında Türkiye'nin de dâhil olduğu birlik ile yavaş tüketim ve ev yemekleri tekrar gündeme gelmiştir. Türkiye'den 21 ilçe birliğe üye durumundadır. 2008 yılında televizyonlarda ilk yemek yarışma programı düzenlendi ve sonra tüm kanallarda yemek ile ilgili programlar başlandı. Üniversitelerde yeni bölümler açıldı ve Türk insanı gastronomi ve mutfak sanatlarına aşırı ilgi göstermeye başladı. 2017 yılında Türk restoranları dünyanın en iyi yüz restoranları arasına girmeyi başardı (Öztürk, B. Ve Ertamay, 2017). 2022 yılında Türk Mutfağı zirveye çıkarak Michelin rehberine⁶ ilk defa Türkiye'den Turk Fatih Tutak adlı restoran 2, Mikla, Araka, Neolokal ve Nicole adlı restoranlar ise 1 Michelin Yıldızı ile girmeyi başardılar (URL-12).

6 Michelin Rehberi dünyada bulunan en kaliteli restoranların adının geçtiği ikonik bir yemek rehberidir. Rehberine girmeye hak eden restoranlar 1-3 arası bir yıldız sistemi ile değerlendirilmektedir. 1 yıldız "yüksek kalitede yemekler", 2 yıldız "mükemmel bir yemek" ve 3 yıldız "olağanüstü bir mutfak" anlamına gelmektedir.

KAYNAKÇA

- Teutelberg, H.J. ve Wiegmann, G. (1988). Stadien der Ernährungsgeschichte, *Unsere tägliche Kost*, Münster: F.Coppenrath Verlag.
- Fachinger, T., Beinbach, D., Sevilart ve Gülcan, C. Die Geschichte der Gasthäuser-ein Überblick, <https://www.bremen-restaurants.de/fachartikel-gastronomic/die-geschichte-der-gasthaeuser-ein-ueberblick/> (E.T.30.01.2023)
- Gürsoy, D.(2013).Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim. Dünden Bugüne Gastronomi, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek Ve İçecekler, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), ss.707-716.
- Öztürk, B. Ve Ertamay, S. (2017). 21. Yüzyıla Doğru Türk Gastronomisi Ve Geçmişten Günümüze Gelişiminin Etkileri, 18. Ulusal Turizm Kongresi, Mardin Artuklu Üniversitesi, 18-22 Ekim 2017.
- Liebsch, Marika (2004). Tischsitten im Mittelalter, <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/tischetikette/pwietischsittenimmittelalter100.html#:~:text=Flache%2C%20aufgeschnittene%20Brotlaibe%20dienten%20als,und%20Adeligen%20damals%20sehr%20C3%A4hnlich.> (E.T.08.02.2023)
- Liebsch, Marika (2019). Tischsitten im Mittelalter, <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/tischetikette/pwiediegeschichtedergabel100.html#:~:text=Vereinzelt%20sind%20erste%20kleine%20zwei,ohnehin%20meist%20Brei%20oder%20Brot.> (e.T. 10.02.2023).
- Zeter, K. (2020). Geschichte der Dose, <https://www.planet-wissen.de/technik/werkstoffe/verpackungen/pwiegeschichtederdose100.html> (E.T.12.02.2023).
- Karaman, G. (2021). 3 bin yıllık şaşırtan gerçek! Türkler tavuk yemedi, kebabı ise..., <https://www.milliyet.com.tr/gundem/3-bin-yillik-sasirtan-gercek-turkler-tavuk-yemedi-kebabı-ise-6653747> (E.T. 16.02.23).
- Berwinkel, R. (2016). Die älteste gefüllte Konservendose der Welt?, <https://histbrun.hypotheses.org/391> (E.T. 12.02.2023).
- Rasmussen, C. (2019). Discussing Sites, Peoples, and Events Related to the Bible, Ancient Near East, and Classical Studies, <https://holylandphotos.wordpress.com/2019/05/21/paul-in-the-city-where-did-they-eat/#comments> (E.T. 30.01.2023).
- Blattmann, Lynn. (2022). Die Erfindung des Restaurants, <https://www.well-off.ch/post/die-erfindung-des-restaurants> (E.T.10.02.2023).
- McDowell, E. (2020). Das sind die zehn ältesten Restaurants der Welt — und ihre berühmtesten Gerichte, <https://www.businessinsider.de/leben/das-sind-die-zehn-aeltesten-restaurants-der-welt-und-ihre-beruehmtesten-gerichte/> (E.T. 12.02.2023).
- Giessbacher, M. (2017). Legenden: Marie-Antoine Carême, <https://www.rollingpin.at/people/legenden-marie-antoine-careme> (E.T.12.02.2023).
- Aktepe, B. (2020). Krallarının Aşçısı: Georges Auguste Escoffier, <https://typelish.com/b/krallarinin-ascisi-georges-auguste-escoffier-100333> (E.T. 13.02.2023).
- Stüben, B. (2021). Vor 175 Jahren geboren Meisterkoch Auguste Escoffier – der König der Haute Cuisine, <https://www.deutschlandfunk.de/vor-175-jahren-geboren-meisterkoch-auguste-escoffier-der-100.html> (E.T.13.02.2023).
- Çelik, S. (2019). Geçmişten Günümüze Türk Mutfağı, <http://mobil.yesildivrigazetesi.com/yazarlar/sadik-celik/gecmisten-gunumuze-turk-mutfagi/38/> (E.T.15.02.2023).
- Sürücüoğlu, M ve Özçelik, A. (2015). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/S%3C%9CR%3C%9CC%3C%9CO%3C%9ELU-Metin-Saip-%3C%96Z%3C%87EL%3C%96K-Ay%3C%9Fe-%3C%96zfer-T%3C%9CRK-MUTFAK-VE-BESLENME-K%3C%9CLT%3C%9CR%3C%9CN%3C%9CN-TAR%3C%96HSEL-GEL%3C%96M%3C%96M%3C%96B0.pdf> (E.T.20.02.2023).

- Sönmez, S. (2007). Ortaçağ Türk Ve İslam Dünyasında Kervansaraylar (Hanlar-Ribatlar), 31562 (dergipark.org.tr) (E.T.21.02.2023).
- URL-1: <https://cusley-germany.com/die-geschichte-des-restaurants/> (E.T. 30.01.2023).
- URL-2: <https://authentisch-italienisch-kochen.de/apicius-de-re-coquinaria/> (E.T. 01.02.2023).
- URL-3: <https://www.dorfner-kocht.de/essgewohnheiten-im-mittelalter/> (E.T. 01.02.2023).
- URL-4 https://de.wikipedia.org/wiki/Conf%C3%A9rie_de_la_Cha%C3%A9ne_des_R%C3%B4tisseurs (E.T. 02.02.2023).
- URL-5: <https://www.reisetravel.eu/hotels-restaurants-food/essen-trinken/popkunst-am-herd.html> (E.T. 02.02.2023)
- URL-6: [https://de.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel#:~:text=Guillaume%20Tirel%20\(*%20unsicher%3A%201312,einflussreichsten%20westlichen%20Kochb%C3%BCher%2C%20Le%20Viandier.](https://de.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel#:~:text=Guillaume%20Tirel%20(*%20unsicher%3A%201312,einflussreichsten%20westlichen%20Kochb%C3%BCher%2C%20Le%20Viandier.) (E.T.09.02.2023).
- URL-7: <https://www.kalbdasbuch.de/geschichte/die-ersten-chefkoeche> (E.T. 09.02.2023).
- URL-8: <https://www.bremen-restaurants.de/fachartikel-gastronomie/die-geschichte-der-gasthaeuser-ein-ueberblick/> (E.T.10.02.2023).
- URL-9: <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1255/Mutfak-Bolumleri-Nelerdir-.html> (E.T. 13.02.2023).
- URL-10: <https://www.sabah.com.tr/egitim/orta-asyada-kurulan-turk-devletleri-orta-asyada-kurulan-ilk-turk-devleti-nedir-e1-5400087> (E.T. 16.02.2023).
- URL-11: <https://islamansiklopedisi.org.tr/selcuklular> (E.T.20.02.2023).
- URL-12: <https://www.bloomberght.com/istanbul-da-5-restorana-michelin-yildizi-2316951> (E.T.21.02.2023).

ÖZGEÇMİŞ



Dr. Öğr. Üyesi Yüksel GÜRSOY

Yüksel Gürsoy, 5 Ekim 1971 tarihinde Giresun Merkez İnişdibi köyünde dünyaya geldi. İlk ve Ortaokulu Almanya’da okudu. Giresun Atatürk Lisesi’nden 1989 yılında mezun oldu.

1993 yılında Selçuk Üniversitesi Alman Dili ve Edebiyatı Bölümünden mezun oldu. 1997 yılında Selçuk Üniversitesi’nde Türk-Alman Göçmen Edebiyatı üzerine yüksek lisans çalışmasını yaptı. 2013 yılında Ankara Üniversitesi Dil-Tarih-Coğrafya Fakültesi Alman Dili ve Edebiyatı Bölümü’nde Nobel Ödüllü yazar Herta Müller üzerine doktora çalışmasını yaptı. 1994-2014 yılları arasında Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otelcilik Programı’nda Öğretim Görevlisi olarak görev yaptı. 2014 yılında Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü’ne Doktor Öğretim Üyesi olarak atandı.

Yabancı dil ve turizm ilişkisi, edebiyat turizmi, yerel gastronomi, rekreasyon yönetimi ve sürdürülebilir turizm üzerine araştırmaları bulunmaktadır. İspanya Malaga Üniversitesi Turizm Fakültesi’nde misafir öğretim elemanı olarak ders verdi. AB’nin desteklediği farklı turizm projelerinde baş araştırmacı olarak görev aldı. Romanya Braşov Transylvania ve Köstence Ovidius Üniversitelerinde Türk turizmi üzerine sunumlar yaptı.

C2 ileri seviye Almanca ve A2 temel seviye İngilizce bilmektedir.

2. BÖLÜM

GASTRONOMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

Halil AKMEŞE¹, Kadir Berkay YARICI²

GİRİŞ

Dünya üzerinde ekonomileri etkileyen pek çok olgu, insanoğlunun yoğun faaliyet alanları arasında yer almaktadır. Üretim alanları, hizmet ve mamul üretimi çerçevesinde temel iki ayrıma göre şekillenmektedir. Turizm ise ekonomik önemi yüksek önemli hizmet üretim sektörlerinden birisidir.

Sürdürülebilirlik, günümüzde pek çok alanda öne çıkan, ekonomik, toplumsal, kültürel, çevresel ve sosyal etkileri olan önemli bir konudur. Üretim ve tüketim unsurlarının, kültürel olguların ve doğal çevrenin gelecek nesillere aktarılabilmesi, sürdürülebilirlik ile mümkün hale gelmektedir. Gereğinden fazla plansız üretim ve tüketim, her alanda tahribata neden olabilmektedir. Özellikle turizm alanında kaynaklar genellikle doğal çevre ve kültürel değerler çerçevesinde gelişim göstermektedir. Bir destinasyonun turistik değer taşıyabilmesi, turizm arzı sağlayan doğal, somut ve soyut kültürel zenginlikleri ile paralellik göstermektedir. Turistler destinasyon tercihlerinde genellikle bölgenin kültürel ve doğal zenginliklerini dikkate almaktadırlar. Bu nedenle destinasyonların gelecek nesillerde de turizm cazibe merkezi olması, taşıdığı turistik değerlerin sürdürülebilirliği ile sağlanabilecektir.

Gastronomi, turizmin içinde hep var olan yeme-içme alışkanlıklarının destinasyon kültürel kökenleri çerçevesinde popüler hale gelmesi olarak ifade edilebilir. Bir bölgenin kültürel kökenine ışık tutan bir olgu olması ve duyuşal deneyimler ile gelecek nesillere aktarılabilir olması nedeniyle pek çok açıdan dikkat çeken bir konu haline gelmiştir. Kültürlerin geçmişten gelecek nesillere aktarımı konusunda farklı bir misyon üstlenmektedir. Turizm çerçevesinde son yıllarda oldukça popüler hale gelmesinin yanı sıra, bölgelerin kültürel değerlerini yansıtmaları nedeniyle

¹ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0003-4694-2215, hakmese@erbakan.edu.tr

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, ORCID: 0009-0009-5787-7827, berkayyarici@gmail.com.tr

sosyolojik, kültürel ve bölgesel açılarından da dikkat çeken bir uygulama ve eğitim alanı haline gelmiştir.

Turizmin alt türlerinden biri olarak günümüzde önemli bir farkındalık oluşturan gastronomi, sürdürülebilir kültürel yapı için de önemli bir rol üstlenmektedir. Sürdürülebilir turizm, destinasyonlardaki doğal ve kültürel değerlerin gelecek nesillere korunarak aktarılmasını sağlarken, gastronomi de bölgelerin en eski geleneklerinden olan yemek kültürlerini ve orijinal reçeteleri gelecek nesillere aktarmaya destek olmaktadır. Bu sayede hem turistik arza destek sağlamakta hem de bölge kültürel dokusunun korunarak sürdürülmesinde önemli bir işlevi yerine getirmektedir.

Ekonominin önemli hizmet sektörlerinden biri olan turizmin ulusal ve uluslararası çerçevede kaynakları etkin kullanım ile sürdürülebilirliğinin sağlanması, toplum için olumlu katkılar sağlayacaktır. Bu nedenle bu bölüm kapsamında turizm ve ilişkili kavramlar, gastronomi ve gastronomi turizmi, sürdürülebilirlik kavramı ve turizm, gastronomi ile ilişkisi incelenmiştir. Aynı zamanda sürdürülebilir turizm ve gastronomi konularında, uygulama ve eğitim alanlarında sektör ve akademiye katkı sağlamak için öneriler sunulmuştur.

1. Gastronomi Kavramı ve Genel Çerçevesi

Gastronomi, pek çok bilim ve sanat dalı ile ilişkili, multidisipliner bir bilim dalıdır. Literatürde gastronomiyi ifade etmek için kullanılan pek çok tanımla karşılaşmak mümkündür. Gastronomi, yalnızca beslenme ile ifade edilemeyecek kadar geniş kapsamlı bir alandır. Kültürel, ekonomik, coğrafi yapıları, inanışları ve gelenekleri de içinde barındıran önemli bir sosyal hazinedir. Geçmişin izinde geleceğe yenilikler de katan yaratıcı bir bilimdir (Barrère vd., 2012). Gastronomi, en kısa ve genel ifadesi ile iyi yemek yeme sanatı ve bilimidir. Bununla birlikte, mevcut çalışmalar bağlamında daha geniş bir tanıma sahiptir. Gastronomi denildiğinde akla sadece yemek gelmemesi gerekir. Gastronomi, farklı toplumsal birimlere ait kültürel yapıları, soyut ve somut mirasları, gelenekleri, inanışları ve değerleri yansıtır. Birbirinden farklı kültürel yapıda var olan toplumlar arasında köprü görevi üstlenerek birbirlerini anlamalarına kaynaklık edecek bağların geliştirilmesinin ve insanları birbirine yakınlaştırmanın bir yoludur. Bu yüzden gastronomi denildiğinde sadece yemek bilimi olarak görülmesi, bu bilimi açıklama adına yeterli ve uygun olmayacaktır. Gastronomi, geçmiş, günümüze ve geleceği bir bütün olarak görmeye olanak sunan önemli bir sosyal etkinlik ve alan haline gelmiştir (Gillespie, 2001; URL-11).

Gastronomi kavramını temel ve detaylı bir şekilde açıklamak istediğimizde, bir yemeğin sadece tadını, kokusunu, dokusunu ve görselini ifade etmediğini aynı zamanda o yemeğin kültürünü, tarihini, yaşadığı coğrafyayı, sosyal durumunu da dikkate aldığımızı net bir şekilde söyleyebiliriz. Yemeğe bağlı unsurların kaynaktan başlayarak tüketim sonrası sürecine kadar geçen tüm fiziki aşamaları, yemeği

tüketen bireylerde ortaya çıkan sosyal ve kültürel algıları, yemeğin kökeni ve füzyon oluşumları gibi tüm unsurlar gastronomi kapsamında sunulan bir tabakta algılanan başlıca değerler arasındadır. Bu nedenle gastronomiye yalnızca yemek sanatı demek, kültürel bir yapıyı göz ardı etmek olacaktır.

2. Turizm ve Gastronomi İlişkisi

Gastronomi, ilk çağlardan beri var olan fakat toplum tarafından “gastronomi” ifadesi ile kullanılmamış bir kavramdır. Günümüzde gastronomi, gelişmekte olan ve çoğu kültürle etkileşim haline giren aynı zamanda o toplumun ne yediği ve içtiği gibi sorulara karşılık veren bir bilim dalı haline gelmiştir. İnsanoğlu turizm sektöründe de gastronominin gelişen durumunu kendi içlerinde bir kıyas haline getirip yarışmaya başlamıştır. Teknolojinin gelişmesi, sosyal etkileşimin artması ve sosyal pazarlamanın etkin kullanımı ile gastronomi, turizm sektöründe yalnızca yeme içme faaliyeti olmanın ötesinde bir turizm alt türü ve destinasyon arz unsuru olarak önem kazanmaya başlamıştır.

Turizm destinasyonları arasındaki rekabet arttıkça yerel kültüre ilgi çekmek için ortaya koyulabilecek ve turistlerin ilgisini çekecek yeni ürün ve faaliyetler giderek önem kazanmaya başlayan turistik arz unsurları olmaya başlamıştır. Gastronomi de bu noktada destinasyonların yerel değerlerini turistlerin ilgisini çekecek şekilde arz etmelerine ve turistik talep oluşturmalarına olanak sunacak önemli bir rol üstlenmektedir.

Yeme-içme süreçleri günlük yaşamda olduğu gibi turizm içerisinde de turist deneyiminin merkezinde yer almaktadır. Ancak günümüz post modern toplumlarında gastronomi, yalnızca yeme-içme faaliyeti değil aynı zamanda önemli bir kimlik oluşumu kaynağı haline gelmiştir. Günümüzde bir turist otel tercihinin belirlerken gideceği otellerin restoran bölümlerine ve yemekleri ile ilgili geri dönüşlere de bakar. Yeme-içme faaliyetleri hem birincil ihtiyaç olduğundan hem de tatil dönemlerinde eğlenceye eşlik eden bir anlam taşıdığından, otel kıyaslamaları yaparken restoran hizmetleri üzerinden değerlendirmeler sıklıkla yapılmaktadır. Bu nedenle gastronomi denilince akla turizmin gelmesi günümüz için oldukça normal karşılanan bir durum haline gelmiştir (Richards, 2002)

Turizm ve gastronomi ilişkisini ele aldığımızda akla yalnızca otellerin gelmemelidir. Turistik destinasyonlarda faaliyet gösteren restoranlar ve kafeler gibi yiyecek-içecek üreten işletmeler de turizm kapsamında değerlendirilebilmektedir. Bu gibi işletmeler genellikle gıda üretimlerini yerel üreticilerin ürettiği yerel gıdalardan sağlamaktadırlar. Bu sayede bölge üretimine ve ekonomisine doğrudan katkı sağlamakta, aynı zamanda üretilen ürünlerin yerelliğini de gözler önüne sermektedirler. Bu açıdan değerlendirildiğinde gastronomi bölgesel kalkınma, üretimde ve turizmde sürdürülebilirlik konularında da önemli bir rol üstlenmektedir.

Turizm, yerel gıda üretimi ile yakından bağlantılıdır. Eğer talepleri karşılanabilirse turistler, yapılan yerel yemekleri merak ederler ve deneyimlemek isterler. Bu durum

ise yerel ekonomiye doğrudan katkı sağlamaktadır. Eğer bu durum sağlanabilirse gastronomi ile turizme büyük bir katkı sağlanmış olacaktır. Fakat bu durum karşılanamaz ve yerel üretim de sıkıntı meydana gelirse ithal gıdalara olan talep artar, yerel tarıma zarar verir, ithalatı artırır ve turizmin ekonomik faydasını azaltır. (Richards, 2002).

Gastronomik değerler söz konusu olduğunda, ortaya çıkan yerel lezzetin yapımında kullanılan ürünlerin de ilgili destinasyonda üretilmesi önemli bir detaydır. Bu durum hem yapılan yemeğin bölgenin yerel gastronomik değeri olmasında, hem de gastronomik sürdürülebilirliğin sağlanmasında rol oynamaktadır. Yerel lezzetler incelendiğinde genellikle bölge kültürel kökeniyle alakalı (bölgede yaşayan medeniyetler, göçler vb.) ve coğrafi imkânlar koşulunda yetiştirilen ya da ulaşılabilen ürünler ile üretildikleri görülmektedir. Gastronomi turistlerini ya da turizm hareketliliği içerisinde gastronomik lezzetleri deneyimlemek isteyenleri de cezbeden bu detaydır. Yerinde yerel üretim ile gastronomik sürdürülebilirlik ile birlikte hem turistik açıdan bir cazibe noktası oluşumu sağlanacak, hem de yerel kalkınma noktasında ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sağlanmış olacaktır. Aynı zamanda bölgede gerçekleşen üretim ile birlikte istihdam konusunda da sorunlar minimuma indirgenebilecektir.

3. Sürdürülebilirlik Kavramı ve Çerçevesi

Sürdürülebilirlik, temelde ormancılık alanında ortaya çıkan ve üretilenden fazlasını asla tüketmemek, doğaya zarar vermemek anlamında kullanılmış bir terimdir. Burada vurgulanan ise kaynakların etkin ve dengeli kullanımınıdır. İktisat bilimi, kıt kaynakların etkin kullanımı ile ilgilendiğinden sürdürülebilirlik, günümüzde başta ekonomi olmak üzere pek çok alanda dikkat çeken, kullanılan ve uygulanan bir süreçtir (Kuhlman ve Farrington, 2010).

Sürdürülebilir uygulamalar tek bir alana yönelik değildir. Sürdürülebilir uygulamalar ile ekolojik yapı, insani ve toplumsal sağlık ve ekonomik kalkınma desteklenmektedir. Sürdürülebilirlik, kullanılan kaynakların sınırsız olmadığını, sınırlı ölçüde kaynaklara sahip olduğumuzu, uzun vadeli stratejik planlamalarda öncelikler ve kaynakların kullanılma biçimlerinin sonuçları göz önünde bulundurularak ihtiyatlı ve akıllıca kullanılması gerektiğini vurgular. Sürdürülebilirlik en basit ifadeyle günümüzde var olan kaynakları etkin ve dikkatli kullanarak gelecek nesillerimize, çocuklarımıza ve torunlarımız bırakacağımız dünya ile ilgilidir (Regents of the University of California, 2023)

Sürdürülebilirlik denildiğinde genel olarak çoğu kaynak ve kavramın sürdürülebilir olduğunu ve bu sayede günümüze kadar gelen birçok kaynak olduğunu görebilmekteyiz. Bu kaynakları etkin ve verimli kullanarak gelecek nesillere aktarmak da uygulayacağımız yeni sürdürülebilirlik politikaları ile mümkün olabilecektir.

Sürdürülebilirlik, ekonomik kalkınma ve dengeli büyüme, doğal çevrenin korunması ve toplumsal refah düzeyi arasında bir denge sağlar. Aynı zamanda gelecek nesillerin ihtiyaçlarını da göz önünde bulundurarak mevcut nesillerin ihtiyaçlarını karşılamayı ifade eder (Banco, 2022) Temel olarak sürdürülebilirlik, bir faaliyet, eylem ya da olguyu zaman içinde daimi olarak sürdürme veya destekleme yeteneğini ifade eder. Mesleki, ekonomik ve politik açıdan ele alındığında ise sürdürülebilirlik, doğal, kültürel, ekonomik veya fiziksel kaynakların tükenmesini önleyerek etkin ve verimli kullanılmasını amaçlar. Bu sayede kıt kaynaklar uzun vadede nesiller boyunca aktif olarak kullanılabilir durumda kalırlar. (Mollenkamp, 2022)

Sürdürülebilirlik ilkeleri, özellikle gelecek nesiller için kaynak sıkıntısı yaşamayacakları bir toplumsal düzen ve devamlılığı olan bir kültür oluşturmayı amaçlamaktadır. Var olan ve gelecek nesiller için önem taşıyan bu sürdürülebilirlik ilkelerinden bazıları şu şekilde sıralanmaktadır (Allianz, 2014):

1. İhtiyaçların doğrultusunda, gerektiği kadar satın al ve gerekli ölçülerde tüket.
2. Tüketim faaliyeti sırasında toplumdaki diğer canlıların ve gelecek nesillerin ihtiyaçlarını da hesaba kat.
3. Elindeki enerji kaynaklarını verimli kullan ve yenilenebilir enerji kaynaklarını tercih et.
4. Yaşamın her alanında geri dönüşüme katılabilen ürünleri tercih etmeyi öncelik haline getir.
5. Kararlarının ve faaliyetlerinin sonuçlarını düşünerek ilerle.
6. Atık üretimini sıfırla ya da atıkları dönüştürerek farklı bir fayda üretimi sağla.

Sürdürülebilirlik, yalnızca gelecek nesilleri ilgilendiren bir konu değildir. Aksine günümüzde sosyal ve ekonomik refah için sürdürülebilir uygulamalara ağırlık vermeliyiz. Kaynaklar sınırlıdır ve üretmeden, plansızca tüketmek, elimizdeki kaynakların da kısa sürede tükenerek dışa bağımlı bir hale gelmemize neden olabilir. Bu varsayımların hepsi toplumsal düzeni, ekonomik kalkınmayı ve insan sağlığını tehdit eden sonuçlara neden olabilmektedir. Sürdürülebilirlik çerçevesinde alınacak etkili kararlar ve yapılacak uygulamalar ile çok yönlü bir refah ve kalkınma gerçekleştirilecektir.

4. Sürdürülebilir Gastronomi

Gastronominin kökeni oldukça eskidir ancak gastronomi teriminin yazılı literatürde yer alması 19. yüzyılın başlarında Joseph Bercholux'un "Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table" (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı kitabıyla gerçekleşmiştir. Aynı zamanda gastronomi alanındaki ilk önemli çalışmalar Fransız asıllı gurme olan Avukat Anthelme Brillat- Savarin tarafından (1755- 1826) yapılmıştır. Anthelme Brillat- Savarin, "Physiologie du Goût" (Lezzetin Fizyolojisi) adlı kitabı ile gastronomi temellerinin köklerini daha da sağlamlaştırmıştır. Aradan

geçen yıllarda gastronomi açısından uygulamada pek çok gelişme gerçekleşse de bu terimi barındıran yazılı kaynaklar çok fazla bulunmamaktadır. 21. Yüzyılda Joel Robuchon tarafından konunun en kapsamlı eseri yayınlanmış, “Larousse Gastronomique” 2005 yılında basılmıştır. Kitap Dünya’nın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi olarak Gastronomi Literatürüne kazandırılmıştır. İnsanlar ilk çağlarda avcı-toplayıcı olarak beslenirken daha fazla insan gücü ile yemeğe ulaşabiliyorlardı. Ateşin bulunması ile birlikte yemek yeme eylemleri de manalı bir hal almaya başlamıştır. Yemek kültürünün zenginliği, bölgede geçmişten günümüze yaşamış olan medeniyetlerin etkileri ile gelişmiştir. Bu açıdan ele alındığında medeniyetlerin başkenti diyebileceğimiz Mezopotamya’da yemek kültürünün ve tarihinin yoğun yaşandığını söyleyebiliriz (URL-12, 2018)

Yemek yeme birincil ihtiyaçlardandır ve tarihsel süreçte insanlar uzun süre karınlarını avcı-toplayıcı olarak doyurmuşlardır. Gastronomik açıdan ele alındığında ilk yemek tariflerinin M.Ö. 1. yüzyıl ve M.S. 3. yüzyıl arasında yaşamış Latin Apiciuslar tarafından ortaya koyulduğu düşünülmektedir. Ayrıca 9. yüzyıla ait olduğu düşünülen rölyeflerde yemek üretim sürecine yönelik pek çok resim bulunmuştur. Bu resimler arasında hayvanların avlanması, avlanan hayvanların nasıl kesilip ayıklanacağı görselleri vardır. Aynı zamanda fırında ekmek pişirme, yemeklerin odun ya da kömür ateşinde pişirilmesi, yemeğin son şeklini alıp kaplara konulması süreçlerini de gösteren çeşitli şekillerde bir yemeğin pişirilmesinin resmedildiği belgeler bulunmuştur (Fumey ve Etcheverria, 2007).

Dünya üzerinde mutfak kültürleri incelendiğinde ve bu mutfaklara özgü yemek ritüellerinin oluşum süreci incelendiğinde yemeklerin tek bir bakış açısı ya da etken ile ortaya çıkmadığı görülmektedir. Bazı yiyecek-içeceklerin ya da tarifler tesadüfen farklı süreçler esnasında ortaya çıkarken, bazı yemekler deneme yanılma sonucu ortaya çıkmıştır. Bazı yemeklerin ise temelde ihtiyaçlar sebebiyle ortaya çıktığı görülmektedir. Peynirin yaklaşık 9000 yıl önce Orta Asya’da göçebe yaşayan insanların sütü taşımaları esnasında sütün kesilmesiyle tesadüfen bulunması, saklama tekniklerinin pek çoğunun mevsiminde tüketilemeyen besinleri daha sonra tüketmek ve israfı önlemek için farklı forma getirme ile ortaya çıkması, konservenin askerlerin ihtiyacı nedeniyle ortaya çıkması gibi örnekler bu durumu desteklemektedir (Özgen, 2015; URL-12).

Gastronomi turizmi, diğer turizm türleri gibi farklı değişkenlerden etkilenebilmektedir. Bu değişkenler temelde gastronomi turizmini destekleyen fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij olmak üzere dört farklı motivasyon kaynağıdır. Fiziksel motivasyonda öncelik bireylerin yaşamlarını sürdürebilmek için yiyeceğe ihtiyaç duymaları durumu önemli etkidir. Turistler, seyahatleri sırasında da yaşamlarını sürdürebilmek ve sağlıklı bir seyahat deneyimi gerçekleştirmek için yemek yemek istemektedir. Kültürel motivasyonda; turistler belli bir destinasyona ait kültürel ve yerel lezzetleri deneyimlemek istemektedir. Bu deneyimleme yalnızca

tadım şeklinde olabileceği gibi, yemeğin yapımı ve yemeğe kullanılan ürünlerin üretim sürecine dahil olmak şeklinde de gerçekleşebilmektedir. Kültürel deneyimi elde etmek için doğrudan yerel destinasyonların ziyaret edilmesi ve gastronomi festivalleri, önemli motivasyon kaynaklarıdır. Sosyal motivasyon için turistler merak ettikleri gastronomi uygulama sürecinin içinde aktif olarak yer almaktadır. Bu esnada turistler hem merak ettikleri yemeğe yönelik bir deneyim gerçekleştirirken hem de bu yerel lezzetin üretildiği bölgedeki insanlarla sosyal etkileşim içerisinde bulunmaktadır. Son motivasyon kaynağı ise prestijdir. Gastronomi turistleri, edindikleri deneyimleri kendi sosyal çevreleri içerisinde paylaşıp bilgi aktarımı yaparak sosyal prestij sağlamaktadırlar (Sanchez ve Guzman, 2011)

Gastronomi bazen yemek sanatı olarak adlandırılır. Ayrıca belirli bir bölgeden pişirme tarzlarına da atıfta bulunabilir. Başka bir deyişle gastronomi dediğimizde yerel yemekten toplumun hangi sanata yatkın olduğuna kadar bilgiler vererek mutfağı ifade eder. Sürdürülebilirlik ise kaynakların etkin kullanımı ile gelecek nesillere kaynak aktarımını vurgular. Tarım, balıkçılık, hayvancılık, organik ürünler vb. hatta yemek hazırlama bile bu sürdürülebilirlik akımının içine girebilir. Gastronomik açıdan sürdürülebilirlik, gıdaların hazırlanmasının doğal kaynakları israf etmeyecek şekilde yapılması ve çevreye veya sağlığa zarar vermeden gelecekte de devam ettirilebilmesi fikridir. Sürdürülebilir gastronomi, mevsiminde üretilip tüketilen malzemeleri destekler ve üreticileri bu çerçevede bilinçlendirir. Aynı zamanda vahşi yaşamı ve mutfak geleneklerini korur. Tüm kültürler ve medeniyetler, sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunabilir ve bu kalkınmanın önemli unsurları arasında yer almaktadır. (FAO, 2020; Martin-Rios, 2020).

Sürdürülebilir gastronomi konusunda farkındalığın oluşması ve üretimde sürdürülebilirliğin devam etmesine vurgu yapmak için 'Sürdürülebilir Gastronomi Günü' ortaya çıkmıştır. Bugünün ortaya çıkışına kaynaklık eden bir diğer neden ise gıda israfıdır. Tüketiciler tarafından çöpe atılan ürünler gibi gıda israfı, yılda yaklaşık 1 trilyon dolarlık bir mali kayıp anlamına gelmektedir. (National Today, 2023). Sürdürülebilir gastronominin ekonomik yapıya etkisi olduğu gibi aynı zamanda genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) içeren ürünlerin tüketilmemesine, et tüketiminin (balık, tavuk, dana vb.) düzenli ve yeterli miktarda olmasına, aynı zamanda ürünleri sıfır atık mantığı ile kullanılmasına yönelik teşvik edici bir misyonu da vardır.

Sürdürülebilir Gastronomiye destek için bazı konularda çalışmalara ağırlık verilmelidir. Bu konular dört ana başlıkta açıklanabilir (Michelin Guide, 2021);

- 1. Yerel Üreticiyi Desteklemek:** Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde ürün temin ederken yerel üreticileri destekleyerek, yerel gıda pazarlarından, küçük yerel üreticilerden, doğal üretim gerçekleştiren çiftçilerden, balıkçılardan ve aile işletmelerinden mamul satın almamız en doğru yol olacaktır. Üretim kaynaklarına kolay ulaşımın sağlanması ve sera gazlarını en düşük seviyeye

indirmek, aynı zamanda geçim kaynaklarını destekleyecek, toplulukları güçlendirecek ve bölgesel ekonominin canlanmasını sağlayacaktır. Bu sayede yerel talebin artmasına yardımcı olacaktır.

- 2. Mevsime Göre Yemek:** Bir restoranda ne yiyeceğinize ya da ne alacağınıza karar vermeden önce mevsimleri takip ederek tercihlerde bulunmak sürdürülebilirlik açısından oldukça önemlidir. Mevsimine göre ürün talebinde bulunduğu yapay ürün almak ya da yemek zorunda kalmamakla beraber, doğal olarak yetiştirilen ürünlerin daha kaliteli ve daha da sağlıklı olmasını sağlamaya da katkı sunulmuş olunur. Mevsimine uygun yemek tercihi, yerel lokanta ve restoranların malzeme satın alma modellerini de değiştirmeyi sağlayacaktır. Bu sayede yediğimiz ürünlerin kalitesi daha çok artacaktır. Aynı zamanda bu ürünleri sağlıklı bir şekilde tüketmek mümkün olacaktır.
- 3. Mutfağı Canlı Tutmak:** Atalarımızın bugün sahip olduğumuz kaynaklara erişimi yoktu, bu yüzden büyük ölçüde doğanın onlara sağladığı durumlara, olaylara ve koşullara göre üretim yapıyorlardı. Sabit ve öngörülebilir bir üretim politikası olduğu için mutfak gelenekleri oldukça sürdürülebilir halde olmuştu. Günümüzde de eski ata tohumlarını kullanarak mutfak kültürünü ve yiyecekleri canlı tutmak amaçlanabilir. Bu sayede tarifleri nesilden nesile aktararak eşsiz mutfak kültürlerinin köklerinin korunması sağlanabilir. Kültürel dokuyu korurken modern imkânlardan yararlanmak ve bu sayede daha dinamik bir gastronomik yapı oluşturmak da mümkün olacaktır.
- 4. Gıda İsrafından Kaçınmak:** Kullanılan malzemeler 'sıfır atık' olarak düşünülerek kullanılmalıdır. Yani bir malzemenin artıklarını başka bir yemekte kullanmak için kenara ayrılması sürdürülebilirlik için önemlidir. First in First Out (FİFO) yani ilk giren ilk çıkar sözünü benimseyerek hareket etmek oldukça önemlidir. Depolama aşamasında kullanılan bu yöntem ile depoya giren ilk ürünler, depodan çıkan ilk ürünler olmaktadır. Bu sayede ürünlerin raf ömrü içerisinde sağlıklı bir şekilde tüketilmesi sağlanmaktadır. Aynı zamanda porsiyon boyutlarına dikkat ederek, doğal kaynakları korumaya ve onları gelecek nesillere düzgün bir şekilde aktarmaya yardımcı olunabilir. Büyük porsiyonlar gereğinden fazla yemeği tabağa almaya neden olacak görsel bir yanlışlığı oluşturabilmektedir. Uygun porsiyon boyutu ile optimum seviyede yiyecek alınarak tabakta artık olarak kalacak yemek miktarı önlenebilir. Tüm bu önlemler ile büyük ölçüde gıda tasarrufu sağlanarak sürdürülebilir üretime ve gastronomiye katkı sağlanacaktır.

5. Sürdürülebilir Turizm

Turizmin içerisinde yer alan sürdürülebilirlik kavramı sürdürülebilir turizmin uygulaması olarak kabul edilebilir. Turizm sektörüne sürdürülebilir kalkınma fikri yani turizm gelişimi, gelecek neslin yeteneğinden ödün vermeden bugünün ihtiyaçlarını karşılar. Turizm hareketliliklerinde en önemli etkenlerden birisi

destinasyonların turistik arz potansiyelleridir. Bu potansiyelleri koruyarak kullanmak, turizmin devamlılığı için büyük önem taşımaktadır. Kaynakları akıllıca kullanan ve koruyan turizm, uzun vadeli seyahat hareketliliklerini desteklemek için gereklidir. Temele indiğimizde sürdürülebilir turizm, turizmin olumsuz etkilerinin en aza indirilmesi ve olumlu etkilerin en üst düzeye çıkarılmasıdır. Bununla birlikte beklendiği gibi sürdürülebilir turizm, tüm turizm türlerini kapsayan bir süreç ve uygulamalar bütünü olarak da kabul edilir (Weaver, 2006).

Sürdürülebilir turizm, turizm çerçevesinde gerçekleşen bir takım koruyucu ve önleyici uygulamalar bütünüdür. Turizm endüstrisindeki sürdürülebilir uygulamaları ifade eder. Turizmin hem olumlu hem de olumsuz tüm etkilerini kabul etmek, turizmin geleceği için bir risk faktörü bulunduğunu kabul etmektir (Global Sustainable Tourism Council (GSTC), 2022). Sürdürülebilir turizm ise bu riskin farkında olarak çevreyi koruma, sosyal eşitlik, yaşam kalitesi, kültürel çeşitlilik ve herkes için iş ve refah sağlayan dinamik, uygulanabilir bir ekonomi ile ilgili endişelere karşı alınabilecek önlemleri kapsamaktadır (Zeng vd., 2022) .

Sürdürülebilir turizm, 1970’li yıllarda sürdürülebilirlik akımının dikkat çekmeye başlaması ile bölgesel olarak uygulanmaya başlayan, 1995 yılında Dünya Turizm Örgütü’nün teşviki ile çalışma ve uygulama alanı olarak ortaya çıkan bir gelişim sürecine sahiptir (Hardy vd., 2002). Sürdürülebilir turizm, Birleşmiş Milletler ‘Çevre Programı’ ve Birleşmiş Milletler ‘Dünya Turizm Örgütü’ tarafından “mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerini tam olarak dikkate alan, ziyaretçilerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi toplulukların ihtiyaçlarını karşılayan turizm” olarak tanımlanmaktadır (Global Sustainable Tourism Council (GSTC), 2022). Turizm altyapısına dayanan turizm geliştirme ve destekleme kuruluşları, turizmin çevresel etkileri gibi artan ve etkisinin yoğun olarak ortaya çıktığı olumsuz yönlerini azaltmak adına sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik etmektedir. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, Uluslararası Kalkınma için Sürdürülebilir Turizm Yılı gibi programlar aracılığıyla Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinin bir parçası olarak gördüğü sürdürülebilir turizmi teşvik ederek bu uygulamaları vurgulamaktadır (UNWTO, 2017)

Sürdürülebilir turizm, çevre, ekonomi ve toplum üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmeyi ve aynı alanlar üzerindeki olumlu etkisini en üst düzeye çıkarmayı amaçlayan bir turizm uygulama yöntem ve sürecidir.

Sürdürülebilir turizme örnek olan bazı turizm türleri ve uygulamaları şu şekildedir:



Fotoğraf 1: Eko-Turizm

Kaynak: URL-1

5.1. Eko-turizm: Eko turizm, çevre yerel kültür değerleri konusunda sorumlu bir şekilde turizmle ilgilenme yaklaşımını yansıtan bir turizm alt türüdür. Eko turizm doğayla ilgili olmanın yanı sıra ekosistem ve biyolojik çeşitlilik eğitime ve buna bağlı olarak sürdürülebilir biyolojik dengeye de önem veren, doğal pek çok aktiviteyi içeren bir turizm türüdür (McKinney, 2016: 1).

Eko turizm, doğayı koruyan ve düşük bütçeli seyahatlerle (yenilenebilir) beraber doğal alanlarda yapılabilecek sürdürülebilir turizm çeşididir. Bununla ilgili örnek verecek olursak: milli parklarda yürüyüş yapmak, yaban hayatı rezervlerini ziyaret etmek, doğa yürüyüşleri yapmak, denizaltındaki ekosistemleri keşfetmek vb. gibi doğa ile iç içe ve koruyucu eylemler sıralanabilir.



Fotoğraf 2: Kültür Turizmi

Kaynak: URL-2

5.2. Kültür turizmi: Kültür turizmi, kökeni çok eski tarihlere dayanan turizmin en orijinal türlerinden biridir (Richards, 2003, Richards, 2018). Kültür turizmi, kültürel alışverişi, yerel halkın gelenek ve görenekleri korunmasını teşvik ederek

bulunan destinasyonun korunmasını amaçlar. Bununla ilgili örnek verecek olursak: Müzeleri ziyaret etmek, festivallere katılmak, toplum temelli turizm projelerine katılmak vb. gibi pek çok uygulama mevcuttur.

5.3. Tarım turizmi: Tarım turizmi, köylü ve çiftçilere yardım etmeyi amaçlayan bir ekonomi stratejisi olarak ifade edilebilir. Tarım ve turizm faaliyetleri bütünleştirilerek tarım alanlarının turizmden de pay alması sağlanmakta, kalkınmaya ek destekler sunulmaktadır (Shekhar, 2022:28). Tarım turizmi kapsamında turistler, çiftçiliği ve tarımsal uygulamaları deneyimlemek adına tarım bölgelerini ziyaret ederler. Organik çiftlikleri ziyaret etmek, tarladan sofraya mantığı içerisinde olan restoranlarda yemek deneyimlerine katılmak ve çiftlik evlerinde konaklamak tarım turizmine örnek uygulamalar olarak gösterilebilir.



Fotoğraf 3: Tarım Turizmi

Kaynak: URL-3

5.4. Sürdürülebilir Konaklama: Sürdürülebilir konaklama temelde gelecekteki paydaş, konuk ve otelcilerin sahip olabileceği imanları koruyarak bugün ki faaliyetleri yürütme, doğaya ve çevreye uyumlu işletmecilik anlayışı benimseme olarak ifade edilmektedir (Jones vd., 2015). Sürdürülebilir konaklama işletmeleri yenilebilir enerji kaynakları kullanan, su tüketimini azaltmak ve atıkları geri dönüşüm şeklinde ayırmak gibi çevre dostu uygulamaları uygulayan restoranlar, oteller, pansiyonlar ve tatil köylerini gibi destinasyonları içerir.



Fotoğraf 4: Sürdürülebilir Konaklama

Kaynak: URL-4

5.5. Gönüllü turizm: Gönüllü turizm, doğayı ve çevreyi koruyarak buraları iyileştirmeyi ve toplum temelli olan projelere katılmayı içerir. Yüksek gelir düzeyine sahip turistlere hitap eden gönüllü turizmi, turistlerin bir destinasyonda turizm aktivitelerine katılmalarının yanı sıra bölge halkının kalkınmasına destek olacak faaliyetlerde de bulunmalarını ifade eder. Doğayı ve vahşi yaşamı koruma projeleri, çevrenin temiz ve düzenli tutulması, topluluk geliştirme projelerine destek olmak gönüllü turizmi çerçevesinde yer alan örnek uygulamalardandır (Akoğlan Kozak ve Türktarhan, 2012).



Fotoğraf 5: Slow Turizm

Kaynak: URL: 5

5.6. Slow turizm: Slow yani yavaş turizm, bir destinasyon noktasını gerçekten deneyimlemek ve oradaki insanların kültürü, yaşayış biçimleri, yedikleri yemek gibi eylemler ile bağlantı kurarak, zaman ayırmayı vurgular. Hızlı yaşanan tüketim hareketliliklerine karşı türetilmiş ve kaynakları, zamanı hızlı tüketmeyen, anın etkisini derinlemesine yaşayan bir turizm yaklaşımı olarak ortaya çıkmıştır (Guiver ve McGrath, 2016). Bununla ilgili örnek verecek olursak: Doğayla iç içe olan ya da kırsal kesimlerde küçük yaşam yerlerinde (köy) yemekler yemek, oradaki yöre

halkının kendi yaptıkları uygulamalarda yer almak, tarihi mekanlarda yürüyüş turuna katılmak yer alır.

Genel olarak bakıldığında sürdürülebilir turizmin bir ağaca benzediğini ve bu ağacın çok farklı dalları olduğunu görebilmekteyiz. Gün geçtikçe bu dallar daha da fazla uzayarak yeni birçok dalın ortaya çıkmasına olanak sağlayacaktır. Sürdürülebilirlik, turizmin her alanında var olması gereken bir süreçtir. Bunu sağlamak ise destinasyon, yerel halk, turist, paydaşlar ve akademisyenlerin birlikte gerçekleştireceği çaba ve farkındalık uygulamaları ile mümkün olabilecektir.

6. Gastronomi ve Sürdürülebilir Turizm İlişkisi

Sürdürülebilir turizm ve gastronomi iç içe geçmiş iki kavramdır. Sürdürülebilir turizm, çevresel, sosyal ve ekonomik açıdan sürdürülebilir bir şekilde yürütülen turizmi ifade ederken, gastronomi, iyi yeme ve içme sanatını ve bilimini ifade eder. Gastronomi birçok turizm deneyiminin temel unsurudur. Bu nedenle sürdürülebilir gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hem çevre hem de yerel toplum açısından sürdürülebilir bir şekilde üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi anlamına gelir. Bu, yerel kaynaklı, mevsimlik malzemelerin kullanılmasını, gıda israfının azaltılmasını ve geleneksel ve kültürel mutfak uygulamalarının teşvik edilmesini içerebilir. Sürdürülebilir turizm ve gastronomi, yerel topluluklarda ekonomik kalkınmayı sağlarken aynı zamanda kültürel alışverişi teşvik ederek birlikte hareket edebilir. Sürdürülebilir gastronomi teşvik edilirse turistler yerel işletmeleri ve kültürel alanları korumayı desteklerken aynı bu sayede daha anlamlı ve daha özgün bir seyahat deneyimi yaşayabilirler.

Gastronomik miras, 2000'li yıllar itibariyle turizm aktörleri tarafından sıklıkla turistlerin dikkatini çekmek ve bölgesel talep oluşturmak için kullanılan önemli argümanlardan birisidir. Turizmde sürdürülebilirliği sağlamak için gastronomik değerleri korumak ve tanıtmak önemli avantajlar sağlamaktadır (Pivarski vd., 2023).

Sürdürülebilir turizm ve sürdürülebilir gastronomi kavramı birleştiği zaman sürdürülebilirlik kavramı, kalkınmayı teşvik ederek güçlü bir birlik oluştururlar. Sürdürülebilir turizm, yerel gıda üreticilerini destekleyerek yerel kültüre ve çevreye bağlı olan gıda üretim tesislerine bağlı olarak sürdürülebilir gastronominin desteklenmesine yardımcı olabilir. Diğer bir yandan sürdürülebilir gastronomi, bölgeyi ziyaret eden turistlere buradaki yerel yemek kültüründen tadımlar yaptırarak, bulunan yerin yerel ve otantik yemek deneyimlerine katkı sağlayarak turizm deneyimini geliştirmeye yardımcı olur.

7. Sürdürülebilir Turizm ve Gastronomi Örnek Uygulamaları

Sürdürülebilir turizm ve gastronomi, sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik ettiğinden dolayı önemli bir rol oynar. Sürdürülebilir turizm ve gastronomi ile alakalı birçok örnek bulunmaktadır.

1. Azurmendi, İspanya'nın Bilbao kentinde, yemeklerinin genel kalitesini vurgulayan üç Michelin yıldızıyla ödüllendirilmiş bir restorandır. Ancak bu restorani gerçekten özel kılan, bölgeye gelen ziyaretçilerin sürdürülebilir turizm uygulamaları yaparken yemeklerin tadını çıkarmasını sağlayan sürdürülebilirlik yaklaşımıdır. Sürdürülebilirliği teşvik etmek için atılan adımlara örnek olarak, restorana güç sağlamak için jeotermal ve güneş enerjisinin kullanılması ve restoranın menüsünde kullanılmak üzere sebze yetiştirmek için restoranın kendi sebze bahçesinin kullanılması verilebilir. Ayrıca, restorandan çıkan organik atıkların çoğu, yerel çiftçiler tarafından kullanılan kompost haline getiriliyor (URL-13).
2. Himalayaların doğu ucunda yer alan Bhutan, dünyanın en mutlu uluslarından biri olarak anılır. Yıllar önce kolonizasyon tarafından neredeyse hiç dokunulmamış ve 1974'e kadar turistlere açık olmayan yüksek dağlar ve inişli çıkışlı vadilerden oluşan bir ülkedir. Bugün Bhutan Krallığı, sürdürülebilir turizm denildiğinde örnek verilebilecek bir konumdur. Bhutan Krallığı "Düşük Etki ile Yüksek Değer" turizm modelini işletiyor, bu sayede 2014'te 100.000'in üzerinde ziyaretçi Bhutan'a gelmiştir (FISHER, 2017).
3. 2009 yılında EcoHotels, orman evinin yönetimini ve işletmesini devralarak gezginlere Ürdün'ün vahşi doğasını deneyimleme, yerlileriyle tanışma ve antik tarihini keşfetme fırsatı sunuyor. Bütün bunlar çevre üzerinde minimum olumsuz etki gösteriyor (Sustainability Success, 2023).
4. Atlantis Submarines, Hawaii'de dalış turları sağlayan bir yolcu denizaltı şirkettir. Şirketin üç farklı Hawaii adasında lokasyonları bulunuyor ve ekoturizme ilgi duyanlara sürdürülebilir turizm ilkelerini karşılayan bir deneyime katılma fırsatı sunuyor. Örneğin, Atlantis Submarines'in kullandığı denizaltılar pillerle çalışır, yani sera gazı salmaz veya suda kirliliğe neden olmaz. Pillerle çalışan bu yaklaşım aynı zamanda onları diğer denizaltılardan önemli ölçüde daha sessiz hale getiriyor ve bu şekilde Hawaii sularındaki doğal ekosistem korunmuş oluyor (URL-13).
5. Bom Bom Resort Otel, işletme tarafından oluşturulan sudaki atıklardan geri dönüşümün kontrolünü sağlayan ve yöneten bir oteldir. Bu lüks tesis, Batı Afrika'daki Gabon'un batı kıyısında yer alan bir ada olan Príncipe ve Sao Tome'de bulunur. Şimdiye kadar yaklaşık 300.000'den fazla plastik şişenin ortadan kaldırılmasına yol açmıştır. Sürdürülebilirlik adına adaya fazla katkıda bulunulmuştur (URL-13).

SONUÇ

Sürdürülebilirlik, günümüz ekolojik ve kültürel dokusunun gelecek nesillere korunarak aktarılması hususunda gerekli adımların atılmasını öngören bir süreçtir. Gelişen teknoloji insan hayatını kolaylaştıracak uygulamaları beraberinde getirirse de özellikle doğa ve ekolojik yapının hızla tahribatını da kolaylaştırmaktadır. İnsanların merak ettikleri yerlere daha hızlı ve kolay ulaşabilmeleri, beraberinde bir dizi koruma önlemlerini de getirmektedir. Ancak bunlara uyulmaması durumunda doğal çevrenin tahribatı kaçınılmaz hale gelmektedir.

Turizm ve alt alanları, sürdürülebilirlik olgusundan doğrudan etkilenen bir sektördür. Turizm, somut ve somut olmayan kültürel miras, doğal çevre ve ekolojik yapı ekseninde gelişen bir seyir sergilemektedir. Destinasyonlar, turizmden daha fazla pay alabilmek ve gelir elde edebilmek için tüm somut ve somut olmayan kültürel mirasını değerlendirmeye başlamıştır. Gastronomi de bu kapsamda destinasyonlara ait somut olmayan kültürel miras olarak dikkat çekmektedir.

Gastronomik değerlerin korunması ve yaşatılması, hem kültürel mirasın korunmasına hem de turizm hareketlilikleri ile destinasyonların sürdürülebilir kalkınmalarına destek sağlamaktadır. Sürdürülebilir turizm hareketlilikleri için destinasyonların tüm turistik arz unsurlarını korumaları önem taşımaktadır.

Turizm hareketlilikleri ve kültürel mirasın korunması için önem taşıyan gastronomik ürünler, son yıllarda patentler ve coğrafi işaretler ile tescillenerek hem varlıklarını hem de sürdürülebilirliklerini garanti altına almaktadırlar. Destinasyonların kültürel unsuru olan gastronomik ürünlerini kendi bölgeleri adına orijinal malzemeleri ve hazırlanışları ile tescillendirmeleri, gelecek nesillere doğru bilgi aktarımı ve kültürel yapının korunması için de önem taşımaktadır.

Zamanın getirdiği kültürel, iklimsel ve ekonomik değişimler ile üretilen ürünlerde de ufak farklılaşmalar gözlenebilmektedir. Gastronomi eğitimleri ile bu değişimler ve değişimlerden önceki orijinal ürünler de kayda alınmalı ve eğitim alan bireylere anlatılmalıdır. Bu sayede ürünlerin ilk halleri ve yaşadıkları değişimler, kültürel etkileşimler, coğrafi hareketlilikler, iklimsel yapıdaki farklılaşmalar gibi pek çok konuda çıkarımlar yapılarak yerel ürünlerin gastronomi serüveni daha açık bir şekilde gözlenebilecektir.

KAYNAKÇA

- Akoğlan Kozak, M., Türktaşhan, G. (2012). Gönüllü Turizmine Kavramsal Bir Bakış, Turizm ve Araştırma Dergisi Journal of Tourism And Research, Volume: 2.
- Allianz. (2014). *Allianz*. Allianz: https://www.allianz.com.tr/tr_TR/seninle-guzel/surdurulebilirlik-nedir.html adresinden alındı
- Banco Santander. (2022, 04 06). *Santander*. Santander Websitesi : <https://www.becas-santander.com/en/blog/what-is-sustainability.html> adresinden alındı
- Barrère,C., Bonnard, Q., Chossat, V. (2012) *Food, gastronomy and cultural commons*, Ed. Enrico Bertacchini, Giangiacomo Bravo, Massimo Marrelli, Walter Santagata, Cultural Commons A New Perspective on the Production and Evolution of Cultures, Edward Elgar Cheltenham, UK.
- FAO. (2020, 06 18). *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Food and Agriculture Organization of the United Nations: <https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1198076/> adresinden alındı
- Fisher, S. (2017, 02 03). *EPİCURE & CULTURE*. EPİCURE & CULTURE: <https://epicureandculture.com/bhutan-tourism-model/> adresinden alındı
- Fumey, G., & Etcheverria, O. (2007). *Dünya Mutfaqları Atlası*. Asurlularda İlk Yemekler.: NTV Yayınları.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy*. Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP 225 Wildwood Avenue, Woburn, MA 01801-2041 : Butterworth-Heinemann.
- Global Sustainable Tourism Council (GSTC). (2022). *Global Sustainable Tourism Council* . Global Sustainable Tourism Council : <https://www.gstcouncil.org/what-is-sustainable-tourism/> adresinden alındı
- Guiver, J. & McGrath, P. (2016). Slow tourism: Exploring the discourses. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, 27, 11-34. doi: 10.18089/DAMeJ.2016.27.1
- Hardy A., Beeton R.J.S., Pearson L. (2002). *Sustainable Tourism: An Overview of the Concept and its Position in Relation to Conceptualisations of Tourism*, JOURNAL OF SUSTAINABLE TOURISM, Vol. 10, No. 6.
- Jones, P., Hillier, D., Comfort D. (2015). *Sustainability in the hospitality industry Some personal reflections on corporate challenges and research agendas*, International Journal of Contemporary Hospitality Management Vol. 28 No. 1, 2016 pp. 36-67 © Emerald Group Publishing Limited
- Kuhlman T., Farrington, J. (2010). *What is Sustainability?*, Sustainability 2010, 2(11), 3436-3448; <https://doi.org/10.3390/su2113436>
- Martin-Rios, D. C. (2020). *EHL Insights*. EHL Insights: <https://hospitalityinsights.chl.edu/sustainable-gastronomy-an-opportunity-for-a-green-recovery> adresinden alındı
- McKinney, T. (2016). Ecotourism, The International Encyclopedia of Primatology. Edited by Agustín Fuentes. © 2016 John Wiley & Sons, Inc.
- Michelin Guide . (2021 , 07 11). *MICHELIN Guide* . MICHELIN Guide : <https://guide.michelin.com/kr/en/article/features/practices-sustainable-gastronomy> adresinden alındı
- Mollenkamp, D. T. (2022, 06 23). *Investopedia*. Investopedia Web Sitesi: <https://www.investopedia.com/terms/s/sustainability.asp> adresinden alındı
- National Today. (2023, 06 18). *National Today*. National Today: <https://nationaltoday.com/sustainable-gastronomy-day/> adresinden alındı
- Özgen, I. (2015). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış (1-32). Mehmet Sarıuşık (Ed), İçinde Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler – Örnek Menüler ve Reçeteler), Ankara: Detay Yayıncılık
- Pivarski, B.K., Grubor, B., Banjac, M., Đerćan B., Tešanović D., Šmugovi, Šmugović S., Radivojević G. , Ivanović V., Vujanović V., Stoši ć T., (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development, *Heritage* 2023, 6, 3402–3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>.
- Regents of the University of California. (2023). *UCLA Sustainability*. UCLA Sustainability: <https://www.sustain.ucla.edu/what-is-sustainability/#site-header> adresinden alındı

- Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. ENGLAND: Routledge.
- Richards, G. (2003). What is cultural tourism? In: van Maaren, A. (ed.), *Erfgoed voor Toerisme*, Weesp: Nationaal Contact Monumenten
- Richards G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36 (2018) 12-21.
- Sanchez, S., & Guzman, T. L. (September, 2011). Gastronomy Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in.
- Shekhar, C. (2022). Agro -Tourism, DOI: 10.13140/RG.2.2.27005.03045
- Sustainability Success. (2023). *Sustainability Success*. Sustainability Success: <https://sustainability-success.com/sustainable-tourism-examples/> adresinden 02.03.2023 tarihinde alındı
- UNWTO. (December 2017). *Tourism and the Sustainable Development Goals – Journey to 2030, Highlights*. Madrid: UNWTO.
- URL-1: The International Ecotourism Society, *Ecotourism Is The Solution To Overtourism*, <https://ecotourism.org/news/ecotourism-is-the-solution-to-overtourism/>, adresinden 02.03.2023 tarihinde alındı
- URL-2: *European Association of Folklore Festivals, FESTIVAL OF CULTURAL TOURISM IN CHINA*, <https://eaff.eu/en/news/2016-07-28-festival-of-cultural-tourism-in-china> adresinden 15.02.2023 tarihinde alındı
- URL-3: <https://www.hospitalitynet.org/opinion/4102396.html> adresinden 11.03.2023 tarihinde alındı.
- URL-4: <https://www.momondo.com.tr/discover/gonullu-yardim-turizmi> adresinden 04.04.2023 tarihinde alındı.
- URL-5: Slow Tourism, <https://www.secretslowtravel.com/slow-tourism/> adresinden 23.01.2023 tarihinde alındı.
- URL-6: <https://azurmendi.restaurant/en/azurmend> adresinden 22.02.2023 tarihinde alındı.
- URL-7: EPICURE & CULTURE <https://epicureandculture.com/bhutan-tourism-model/>, adresinden 03.04.2023 tarihinde alındı.
- URL-8: <https://jordantraveler.com/feynan-ecolod>, adresinden 07.03.2023 tarihinde alındı.
- URL-9: <https://atlantisadventures.com/kona>, adresinden 12.03.2023 tarihinde alındı.
- URL-10: https://www.tripadvisor.com.tr/Hotel_Rev, adresinden 18.04.2023 tarihinde alındı.
- URL-11: *unwto.org.*, unwto web sitesi: <https://www.unwto.org/gastronomy> adresinden 15.03.2023 tarihinde alındı.
- URL-12: yemek.win. (2018, 08 29). *yemek.win*. yemek.win: <https://yemek.win/2018/08/29/gastronominin-gelisim-sureci-ve-asamalari/> adresinden 28.03.2023 tarihinde alındı
- URL-13: Revfine.com. *Revfine.com*. Revfine: <https://www.revfine.com/sustainable-tourism/> adresinden 03.01.2023 tarihinde alındı.
- Weaver, D. (2006). *Sustainable Tourism: Theory and Practice*. Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP: Elsevier Ltd.
- Zeng, L., Li, R. Y., Nuttapon, J., Sun, J., & Mao, Y. (2022, 01 05). Economic Development and Mountain Tourism Research from 2010 to 2020: Bibliometric Analysis and Science Mapping Approach. *MDPI*. <https://doi.org/10.3390/su14010562> adresinden alındı

ÖZGEÇMİŞ



Doç. Dr. Halil AKMEŞE

Halil AKMEŞE, 2003 yılında İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi Uygulamalı Teknoloji ve İşletmecilik Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü'nden, 2013 yılında Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi, İktisat Bölümünden Mezun olmuştur. Akmeşe, Yüksek Lisans derecesini 2006 yılında Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Muhasebe ve Finansman alanında edinmiş, Doktor Unvanını ise 2013 yılında Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme programında edinmiştir. Akmeşe, akademik hayatına 2003 yılında Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulunda Öğretim Görevlisi olarak başlamış ve 2014 yılına kadar bu kurumda görevine devam etmiştir. 2014 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünde Dr. Öğretim Üyesi olarak çalışmaya başlayan Akmeşe, 2023 yılı itibariyle Doçent olarak aynı kurumda görevine devam etmektedir. Ulusal ve uluslararası platformlarda yayımlanmış Türkçe ve İngilizce 150'yi aşkın makale, bildiri, kitap, kitap bölümü gibi akademik çalışmaları bulunan Akmeşe'nin alan ile alakalı pek çok projesi de mevcuttur. Alan ile ilgili çalışmalarını sürdüren Akmeşe, evli ve 2 çocuk babasıdır.



Kadir Berkay YARICI

Kadir Berkay YARICI, 1996 yılında Ankara'da doğmuştur. YARICI ailesinin ikinci ve son çocuğudur. İlkokulu Keçiören Atatürk İlköğretim Okulu'nda tamamlayan YARICI, eğitimine Sokullu Mehmet Paşa Anadolu Lisesi'nde devam etmiştir. 2017 yılında başladığı Necmettin Erbakan Üniversitesi'nde 1 yıl isteğe bağlı İngilizce hazırlık sınıfı okuduktan sonra Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden 2022 yılında mezun olmuştur. YARICI, Necmettin Erbakan Üniversitesi'nde Yüksek Lisans Programı kapsamında öğrenimine devam etmektedir. Çalışma hayatında birçok gastronomi işletmesinde Commis Chef, Sous Chef, Executive Chef görevlerinde bulunmuştur. YARICI akademik hayatına yeni projelerle devam etmektedir.

3. BÖLÜM

MUTFAK SANATLARI VE DİĞER BİLİMLER

Cemil USLU¹, Figen KALKAN²

GİRİŞ

Dünyada ve Türkiye’de yemek konusu oldukça önemli ve hatta görsel ve yazılı mecralarda sunum şekilleriyle moda haline gelmiş bir konudur. Televizyon programları aracılığı ile yemek sunumlarında görsel şovlar izleyiciye sunulurken, yemek veya restoranlar ile ilgili tanıtım veya reklamlar medyada çok fazla yer almaktadır. Yemeğin son derece ilgi görmesi onun sanat eseri gibi özenle hazırlanması ile yakından ilgilidir (Samancı, 2021). Bu hazırlık aşamasında kullanılan tekniklerin tamamı ise mutfak sanatının içerisinde yer almaktadır. Ayrıca son dönemlerde yemek olgusu diğer bilim dalları ile ilişkilendirilerek ön plana çıkmaktadır. Örneğin; moleküler gastronomi ya da nörogastronomi gibi gastronomi ile kimya, fizik, biyoloji, psikoloji ve daha birçok bilim dalının birbiri ile olan etkileşiminden bahsedilmektedir. Böylelikle gastronomi daha popüler bir sürece girmiş bulunmaktadır.

Bu bölümde mutfak sanatları ve diğer bilimler ile olan ilişkisine değinilmektedir. Öncelikle gastronomi, yemek ve mutfak sanatlarının içeriğinden, mutfak sanatlarının temel tekniklerinden ve sonrasında ise mutfak sanatları ile diğer bilimler arasındaki ilişkiden bahsedilmektedir.

1. Gastronomi, Yemek ve Mutfak Sanatı

Gastronomi kavramı ile ilgili genel bir tanım yapmak gerekirse “yiyecek ve yeme-içme bilimidir ve bu bağlamda sanat ve kültür felsefesiyle ilintilidir” şeklinde ifade edilmektedir (Öney, 2016). Ancak gastronomi yalnızca yemek, içmek, pişirmek, yemeği tadı noktasında değerlendirmek ya da iyi yemek sanatı anlamlarını

1 Öğr. Gör. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Meram Meslek Yüksekokulu, Konya, Türkiye. orcid.org/0000-0003-3374-0243, cuslu@erbakan.edu.tr

2 Doktora Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Konya, Türkiye. orcid.org/0000-0001-8743-5338, figenkalkan2@gmail.com

içermemektedir. Yemek pişirme faaliyetleri direkt olarak “mutfak sanatı” ile ilişkili bir durumdur. Mutfak sanatı kavramından çok gastronomi kavramının kullanılması ise gastronomi kelimesinin yeme ve içme faaliyetine bütüncül bir açıdan yaklaşmasından kaynaklanmaktadır (Samancı, 2020). Öney (2016)’ya göre gastronomi gıda ve yemek bilimi olmakla birlikte aynı zamanda sanatsal ve kültürel bir felsefeyi de içerisinde barındırmaktadır. Konuya bu doğrultuda yaklaşan ülkelerin mutfaklarının daha ön planda olduğu ve tanınırlığının daha fazla olduğu görülmektedir.

Kelime anlamı olarak Yunanca mide anlamına gelen “gaster” ve yasa anlamına gelen “nomos” sözcüklerinin birleşmesiyle ortaya çıkan gastronomi kavramı ilk olarak M.Ö. 4. yy.’da yaşadığı bilinen Arcestratus adlı şairin bir şiirinde “iyi yeme ve içme sanatı” olarak kullanılmıştır (Ağcakaya ve Can, 2019; Csergo, 2016). Gastronomi kavramının Türkçede kullanılması ise 1990’lı yıllarda başlamıştır. Türk Dil Kurumu’na göre gastronomi “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” şeklinde ifade edilmektedir. Dolayısıyla, gastronomi kavramı bir yandan özenerek hazırlanmış ve şık sofralarda yer alan yiyecek ve içecekler iken bir yandan da iyi yemek pişirme sanatı olarak tanımlanabilmektedir (Samancı, 2020).

“Neden mutfak sanatı?” sorusunun birçok cevabı mümkündür. Erciyas (2021); iyi bir yemek sunumunun yalnızca yemeğin nasıl pişirildiği ile değil aynı zamanda tabağa nasıl konulduğu, tabağın şekli, boyutu, rengi, tabağın ve yemeğin süslenmesi gibi tüm koşulların yerine getirilerek yemeğin bir sanata dönüşeceğinden bahsetmektedir. Bu durumun bir diğer sebebinin ise insanların yaşam standartlarının değişmesi ve yükselmesinden kaynakladığı söylenebilmektedir. Yemeğin bir sanat eserine dönüşmesi insanların iştahının açılmasını da etkilemekte ve o yemeğin tercih edilmesinde etkili olmaktadır (Michel, Velasco, Gatti ve Spence, 2014). Yemeğin sanat eseri olmasında ve estetik açıdan zengin bir görüntüye sahip olmasında şeflerin kullandıkları malzemeleri yaratıcılıklarını kullanarak işlemeleri ve dekore etmeleri ön planda yer almaktadır. Böylelikle mutfak sanatının eserleri de ortaya çıkmış olmaktadır (Erciyas, 2021).

Aynı zamanda estetik bir yemek sunumu ile kişileri, yemeğin kalitesi, tadı ve hijyenik koşullarda hazırlandığına dair fikir sahibi olabilmektedir. Mutfakta oluşturulan bu sanatsal yemekler dışında özensizce hazırlanmış bir yemeğin kişide kalitesiz, lezzetsiz ve hijyen koşullarının oluşturulmadan hazırlandığına dair bir önyargı oluşmasına neden olmaktadır (Lee ve Lim, 2020).

Yemeği bir sanat eserine dönüştürecek bazı sunum tekniklerinden bahsetmekte yarar vardır. Nitekim bu tekniklerin mutfak sanatını da oluşturan öğeler olduğunu söylemek mümkündür.

1.1. Yemek Sunum Teknikleri

Yemeğin bir sanata dönüşmesinin ve dolayısıyla mutfak sanatının ortaya çıkmasının yolu yemeğin nasıl sunulduğu ile ilgilidir. Yemeğin sunum teknikleri ile ilgili bazı teknikler şunlardır (Erciyas, 2021):

Tabak Sunumu

Bir yemeğin sunumu için en önemli teknik ve aşama doğru tabak seçimidir. Tabağın boyutu, şekli, tabağın rengi gibi dikkat edilmesi gereken noktalar mevcuttur. Tabağın boyutunda, yemeğin ön plana çıkmasını sağlayacak kadar büyük ve porsiyon miktarlarının küçük görünmesini engelleyecek ölçüde küçük olmasına dikkat edilmelidir. Tabağın şekli ise yemek ile uyumlu olmalıdır. Genellikle kullanılan tabaklar yuvarlak tabaklardır. Kare olan tabaklar ise estetik açısından çok fazla tercih edilmeyen tabak şekillerindedir. Açık ya da koyu renkli tabakların seçiminde yemeğin ön planda olmasını sağlamak adına doğru seçim yapılmalıdır. Aynı zamanda tabağın rengi iştah konusunda çok etkilidir. Örneğin, kırmızı renk iştah arttıran bir renk olmasından dolayı tabak rengi seçiminde daha fazla tercih edilebilmektedir.

Yemek Düzenleme Tekniği

Yemeğin düzeni ile lezzet algısı arasında doğrudan bir ilişki söz konusudur. Bu nedenle dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

Üçler Kuralı: Burada yemeğin tabaktaki konumu ifade edilmektedir. Yemek, tabağın sağında veya solunda konumlandırılarak tabağın üçte birlik kısmında yer almaktadır.

Tabağın Saat Olarak Görülmesi: Tabaktaki yiyeceklerin bir saat kadranı düşünülerek yerleştirilmesini ifade etmektedir. Böylece, proteinler saat 3 ile saat 9 yönünde, nişastalı ürünler ya da karbonhidratlar saat 9 ile saat 12 yönünde ve sebze grubu ise saat 12 ile saat 3 yönünde olacak şekilde yerleştirilmektedir.

Tabağın Aşırı Doldurulmaması: Tabak tasarımında yalnızca bir bileşene yönelik olarak basit bir sunumdan bahsedilmektedir. Aynı zamanda yiyecekler tabağa yerleştirilirken ön planda olması gereken yemeğin ana ögesi olmalıdır.

Görsel Sunum Teknikleri

Yemeğin bir sanat eseri gibi görünmesini sağlamak amacıyla tabakların düzenlenmesi noktasında ön planda olması gereken aşamaları ifade etmektedir.

Fazla Ürün Kullanmak: Tabakta fazla ürün kullanmak bazen doğru bir harekettir. Örneğin; alışılmış bir şekilde 10 adet karidesin olacağı bir tabakta 11 adet karides olması görsel çekicilik bakımından olumlu bir etki oluşturabilir (Woods, Michel ve Spence, 2016).

Renk Çeşitliliği: Farklı renkteki yiyeceklerin bir araya getirilmesi ile kişide lezzetli bir yemek beklentisi oluşturulmaktadır. Ana yemeğin yanındaki renkli meyve veya yeşil sebzeler kullanılarak bu beklenti karşılanmaktadır.

Tabağa Yükseklik Ekleme: Yemeklerin tabağa yatay olarak yerleştirilmesinden önce basamaklar halinde sunulması hem görsellik anlamında bir güzellik katacak hem de kişinin yemeği yerken keşfetmesini ve heyecan duymasına katkı sağlayacaktır.

Sosların Sunumu

Ana yemek ve yan ürünlerin tabaktaki yerlerini aldıktan sonra sunumu ve lezzeti zenginleştirmek adına çeşitli soslar kullanılmaktadır. Sosların sunumu için dikkat edilmesi gereken teknikler şunlardır:

Bulaşmış Sos: Bu teknikte, sos bir sıkma şişesine doldurulduktan sonra tabağa büyük bir sos tabakası sıkılmakta ve sonrasında bir kaşığın arka tarafı veya kama yardımı ile sosun ortasından tabağa doğru çekilerek oluşturulan şekil ifade edilmektedir.

Vurgu Noktaları: Yemek düzenleme tekniklerindeki üçler kuralı çerçevesinde hazırlanan tabakta renk kontrastı oluşması için vurgu noktaları eklenmektedir.

Bulaşmış Vurgu Noktaları: İki farklı sosun bulaşmış sos tekniğindeki gibi vurgu yapılarak çok renkli bir kenar oluşturulmasıdır.

Girdap Sos: Burada helezon şeklindeki teknikten bahsedilmektedir. Tabağın döner bir tabla üzerine yerleştirilmesinden sonra tabağın döndürülmesi ve aynı anda sosun sıkılması sonucu oluşmaktadır. Farklı renkte soslar kullanılarak kontrast oluşturulabilmektedir.

Süsleme Teknikleri

Tabak sunumunun daha zengin olması ve görselliğinin ilgi çekici olması amacıyla yemekle uyumlu garnitürlerle tabağın süslenmesi amacıyla yapılan birkaç teknikten bahsetmekte yarar vardır. Bunlar:

Yenilebilir Garnitürler: Tabağın görsel olarak ön planda olması amacıyla ana yemek ile uyumlu olacak şekilde yenilebilir garnitürler ile süslenmesi olarak ifade edilmektedir. Çiğ otlar, narenciye parçaları, güçlü kokulu iştah açıcı olmayan garnitürler ise kullanılmamalıdır.

Yerleştirme Noktaları: Garnitürlerin tabağın bir tarafında yoğunlaşması dışında renk ve doku itibarıyla tabağa yerleştirilmesi ve hatta tabakta yer kalmadıysa garnitürden ziyade aromalı sirke veya yağlar ile sunum yapılmasını ifade etmektedir.

Burada bahsedilen bütün tekniklerin bir arada olması yemeğin bir sanat eserine dönüşmesini sağlarken aynı zamanda da mutfak sanatı kavramının içeriğine açıklık getirmektedir. Tabak prezentasyonu olarak da ifade edebileceğimiz bu tür tekniklerin tamamı mutfak sanatları içerisinde incelenmesi gereken bütün aşamaları kapsamaktadır (Uçuk ve Özkanlı, 2017). Young (2012) prezente edilmiş ve özenle hazırlanmış bir yemek sunumunun kişilerin lezzet, aroma ve dokusu hakkında fikir sahibi olmalarını sağladığını ve aynı zamanda ilgi çekici görünen bir yemeğin bir sanat olduğunu ifade etmektedir.

2. Mutfak Sanatlarının Diğer Bilimler ile İlişkisi

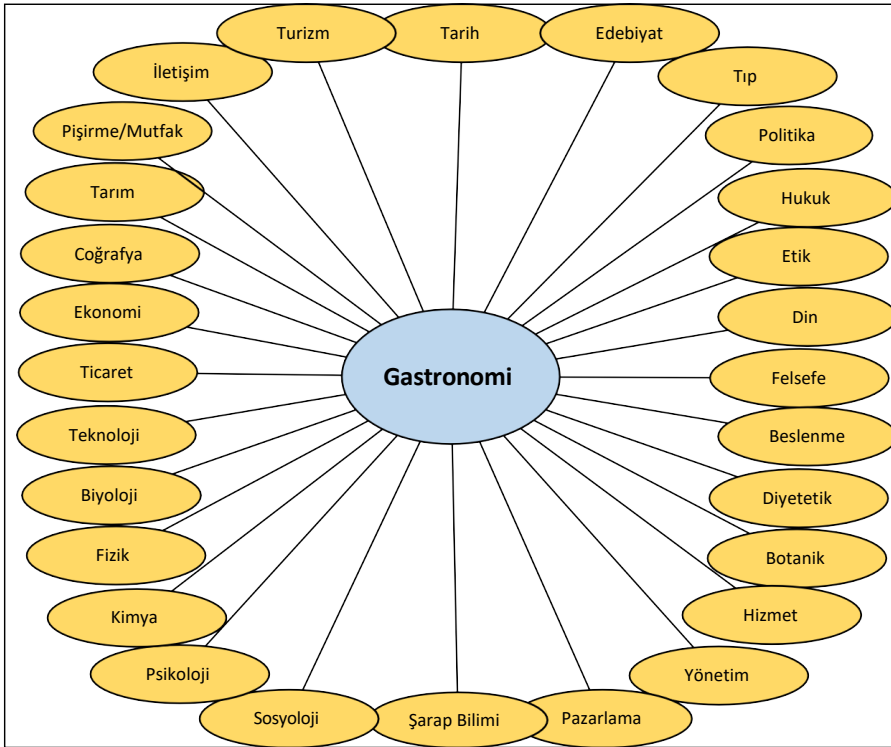
Endüstriyel gıda sektörü 1950 yılından bu yana hızlı bir gelişme göstermiş, kimya ve fizik gibi bilim alanları sayesinde gıda işleme ve üretim teknolojilerinde ilerleme kaydetmiştir (Taş, Tabak, Orhan, Mehdizadehtapeh ve Tekiner, 2021). Gıda sektöründe kimya ve fizik biliminden faydalanarak kullanılan Transglutaminaz tekniği bu duruma örnek olarak verilebilmektedir. Bu teknikte, protein yapısının daha fazla gelişmesi ve iki proteinin birbiri ile bir tutulmuş gibi bir arada olmasını sağlamaktadır. Bu teknik ile elde edilen yiyeceklere sosis, salam ve yengeç eti (surimi) örnek olarak verilebilir (Özdoğan, 2014). Bu gelişmeler, geleneksel mutfak sanatlarının ortaya çıktığı ev mutfakları, restoran ve konaklama işletmelerin mutfaklarının geride kalmasına neden olmuştur. Ancak günümüzde, mutfak sanatları gelecek nesillerin de bilmesi, anlaması ve uygulaması gereken bir kültürel miras unsuru olarak görülmektedir. 1992 yılında birçok bilim insanı ve şeflerin bir araya geldiği Uluslararası Moleküler ve Fiziksel Gastronomi Çalıştayında gastronomi ve bilimin akademik olarak bir arada incelenmesi için “moleküler” kelimesi eklenmiştir. Bunun nedeni ise, Moleküler Biyoloji alanının biyolojinin alt dalları ile ilişkili olması gibi bilim ve mutfak kavramlarının arasındaki ilişki de Moleküler Gastronomi kavramı ile tanımlanmaktadır. Bu kavramdan hareketle, moleküler gastronominin fizik, kimya, biyoloji, psikoloji, sosyoloji, sanat ve nörobilim gibi diğer disiplinler ile ilişkili olduğu vurgulanmaktadır (Savarin, 1982; McGee, 2004; Kroger, 2006; Burke, This ve Kelly, 2016).

Gastronomi, yemek ile ilgili her detayı kapsayan bir olgudur. Neyin tüketildiği, ne şekilde hazırlandığı, kimler için hazırlandığı, neden o yemeğin tercih edildiğini, yiyecek ve içecek üretimi ile tüketimini, din, felsefe, inanç, değerler, sağlık, toplum ve insanlar için etik kurallar, doğal çevre gibi birçok konuyu kapsamaktadır (Santich, 2004). Bu gibi durumlardan dolayı, farklı disiplinler ile gastronominin özünün anlaşılması amaçlanmaktadır. Gastronominin anlaşılması için yapılan ilk çalışma Jean Anthelme Brillat- Savarin tarafından yazılan “Lezzetin Fizyolojisi” adlı çalışmadır. Brillat- Savarin (1971)’e göre gastronomi “İnsanların yediği her şeyi anlaması ve bunlarla ilgili elde ettiği bilgidir. Amacı, mümkün olan en iyi yiyeceği kullanarak insanın sağlıklı bir yaşam sürdürmesini sağlamaktır. Gastronomi, insan beslenmesiyle ilgili bütün disiplinleri kucaklayan bir sentez bilimidir ve insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi” şeklinde tanımlanmaktadır. (Öney, 2016). Bu nedenle gastronomi ile diğer disiplinler arasındaki ilişki oldukça önemlidir.

Gastronomi ve diğer bilimler arasındaki ilişkiye bakıldığında; besin maddelerini tanımlayıp aynı zamanda sınıflandırdığı için coğrafya ve tarih ile, gıda maddelerinin bileşim ve özelliklerini inceleyerek analizlerini yaptığı için fizik ve kimya ile, yiyecek ve içecekleri bir araya getirip uyarlayarak tat duyusuna olumlu etkiler olacak hale getirdiği için aşçılık sanatı ile, en iyi ürünleri daha uygun fiyatlarda alarak daha

karlı bir şekilde satış yöntemlerini uyguladığı için ekonomi politikası ile yakından ilgilidir. Odak noktası yeme ve içme olduğundan tarım, ticaret ve endüstriyi de kapsayan gastronomi aynı zamanda yiyeceklerin sunumları ve lezzetleri aracılığıyla insanları etkilediğinden dolayı psikoloji bilimi ile de ilişkilidir (Samancı, 2020). Samancı (2020)'ya göre gastronomi coğrafya, tarım, etnobotanik, ziraat, ekonomi, aşçılık, işletme, gıda bilimi, kimya, beslenme bilimi, psikoloji, sanat, tarih, sosyoloji ve antropoloji gibi birçok bilim dalı ile iç içe olan bir alandır. Gastronomi alanında çalışan veya eğitim gören bireyler için her bir bilim dalının faydaları mevcuttur. Örneğin, mutfak bilimi ile kişi pişirme tekniklerinde kendisini geliştirirken ziraat, beslenme, ekonomi ve etnobotanik bilgileri ile gıdaların sürdürülebilirliğinde fikir sahibi olabilirler. Antropoloji ve sosyoloji bilimi ile toplumların yemek yeme alışkanlıklarını öğrenirlerken, tarih ve arkeoloji bilimi ile gastronomiye dair geçmiş bilgilere sahip olarak bunları gelecek yıllara ve nesillere aktarabilme fırsatı bulabilirler. Sanat ve tasarım ile de yaratıcılıklarını geliştirerek mesleki anlamda yeterlilik sahibi olabilirler.

Ülkelerin kültürlerini yansıtmada önemli bir payı olan gastronomi, fen bilimleri (fizik, kimya, biyoloji) ve sosyal bilimlerden (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletme, turizm, pazarlama vb.) faydalanmaktadır (Batu, 2017).



Şekil 1. Çok Disiplinli Gastronomi Modeli
Kaynak: Santich (2007)

Şekil 1. incelendiğinde birinden farklı birçok bilim dalıyla gastronominin etkileşim halinde olduğu ve bu alanların gastronomiyi kendi disiplini açısından incelediği görülmektedir. Örneğin, yemek pişirmek ile fizik, biyoloji ve kimya gibi bilim dallarının etkileşim halinde bulunmasıyla farklı alt disiplinler ortaya çıkmaktadır. Moleküler gastronomi buna örnek olarak verilebilmektedir.

Son zamanlarda gastronomi, nörobilim alanı ile de ilişkilendirilmektedir. Nörobilimin amacı, insanların tüketim davranışlarının altında yatan gerçek nedenleri bulmaktır. Gastronomi alanında da insanların hangi yemeği neden seçtiğini anlayabilmek amacıyla bu iki alan bir araya gelerek nörogastromoni bilimini ortaya çıkarmıştır. Böylelikle, insanların beyninin yeme ve içmeyi nasıl algıladıklarını belirlemek için bilim ve mutfak iş birliği içerisine girmektedir (Behremen, 2022; Yücel ve Coşkun, 2018; Sezgin ve Uçar, 2015).

Gastronominin ilişkilendirildiği diğer bilimler şu şekilde açıklanabilmektedir (Savarin, 2018'den akt. Çevik, 2020):

- Doğa tarihi ile gıda maddelerinin tanımlanması,
- Fizik alanı ile yiyeceklerin içerik ve niteliklerinin incelenmesi,
- Kimya ile yiyeceklerin oluşmasında uygulanan çözümlenme ve ayrıştırma tekniklerinin kullanılması,
- Ticaret ile yiyecek ve içeceklerin en uygun fiyattan satın alınması ve piyasaya çıkarılması,
- Siyasi ekonomi ile vergi ve dönen kaynaklar ve uluslararası kuruluşlar ile alışveriş imkânı vermesi gibi bilim ve disiplinler ile ilişkilendirilmektedir.

2.1. Gastronomi ve Fen Bilimleri

Yemeklerin pişirilme aşamalarında birçok kimyasal reaksiyon meydana gelmektedir. Bu süreçlerin doğru bir şekilde anlaşılması için atom ve moleküler yapılarının bilinmesi gerekmektedir. Yağ, su, protein ve karbonhidrat gibi moleküllerin doğru analizleri sonucunda yiyeceklerin oluşmasını sağlayan kimyasal maddeler net bir şekilde anlaşılacaktır (Çakır, 2010). Moleküler gastronomi ise yemek ve kimya, fizik bilimlerinin etkileşimleri sonucu ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla mutfak biliminin de gelişmesinde katkı sağlamıştır. Biyoloji ile gastronomi arasındaki ilişki ise bitkilerin fotosentez yapmaları ile örnek olarak gösterilebilir. Fotosentez yapan bitkiler öldükten sonra toprağın oluşumunda ve fotosentez sürecinde de otobur ve etobur canlıların var olmasında etkilidir. Bu açıdan düşünüldüğünde biyoloji ile gastronomi arasında da bir ilişki olduğu ifade edilebilir (Emiroğlu, 2016).

2.2. Gastronomi ve Sosyal Bilimler

Yemek olgusu ilk insanlardan bu yana var olmuş bir olgudur. Bu durum yemeğin tarih ile olan ilişkisine ışık tutmaktadır. Yemeklerin sofraya kadar geçirmiş oldukları coğrafi süreç coğrafya bilimi ile; yemeklerin kişilerde bıraktığı lezzet ve beğeni

psikoloji ile ilişkilendirilmektedir (Arıkan ve Ekincek, 2016). Yemek aynı zamanda kültürel bir olgudur ve dolayısıyla sosyoloji bilimi ile de yakından ilgilidir. Toplum yapısının yemek yeme olgusunu etkilemiş şekli ve tüketim tarzı sosyoloji bilimi ile incelenmektedir (Saatcı, 2016).

2.3. Gastronomi ve Turizm

Son yıllarda gastronomi ve turizm etkileşimi çok yaygınlaşmıştır. Dünya ve Türkiye genelinde birçok yörenin yiyecek ve içecekleri ile ilgili gastronomi festivalleri düzenlenerek turizme kazandırılmaktadır. Turistler için ziyaret amaçları fark etmeksizin yemek yeme bir ihtiyaçtır ve turist genellikle gittiği bölgenin kültürünü de yansıtan yemekleri tercih etmektedir. Ayrıca yalnızca gittiği bölgenin yemeklerini tatmak ve deneyimlemek için de seyahat eden turistlerin sayısı da giderek artmaktadır. Bu nedenle gastronomi turizm için vazgeçilmez bir unsur konumundadır. Gastronomi festivalleri düzenlenerek bölgenin yeme içme kültürü turizme kazandırılmaktadır.

2.4. Gastronomi ve Sanat

Bir yemeğin son halini alana kadar birçok süreçten geçmesi gerekmektedir. Diğer bilimler ve alt disiplinlerin bunda etkisi oldukça büyüktür. Yemeğin bir eser haline gelmesinde gastronomi bilimi sanat ile etkileşim içerisine girmektedir. Böylece yemek sunumlarında estetik ön plana çıkmaktadır (Sipahi vd., 2017).

Yeme ve içme odaklı gastronomi, insanların bu faaliyetleri yerine getirirken keyif almalarını da hedeflemektedir. Nitekim beslenme kavramı gastronomi olgusu ile estetik bir değer kazanmış olmaktadır (Altınel, 2009). İnsanların beş duyusuna hitap eden gastronomi, hazırlanan yemek ve içeceklerin estetik bir kaygı taşıyarak servis edilmesinde sanatsal teknikleri de uygulamaktadır. Aynı zamanda servisin şekli, işletmenin tasarım ve dizaynı gibi çeşitli faktörler ile de yemek ve sunumu bir sanat eserine dönüşmektedir (Kaplan, 2012'den akt. Çevik, 2020).

SONUÇ

Gastronomi ve mutfak sanatları son yıllarda gerek akademide gerekse de turizm sektöründe oldukça ön plana çıkmış bir alan olarak bilinmektedir. Yemeğin bir sanata dönüşmesinde, lezzet ve özenli sunumuyla kişilerde olumlu bir etki bırakması amacıyla birçok sunum teknikleri kullanılmaktadır. Bu teknikler sayesinde mutfak sanatından söz etmek mümkündür. Aynı zamanda bu sanat eserlerinin ortaya çıkmasında da gastronomi alanının diğer birçok disiplin ile etkileşim içerisinde olması da oldukça etkili olmaktadır. Yemeklerin ortaya çıkmasında, çeşitli bileşenlerin uygulanmasında kimya, fizik veya biyoloji disiplinleri etkili iken; toplumların kültürel yapısını yansıtmada sosyoloji; insanların neleri sevdiğini ve hangi yemekleri niçin tercih edildiğinin anlaşılması için psikoloji bilimi ile etkileşim halindedir.

KAYNAKÇA

- Ağcakaya, H. ve Can, İ. I. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (4) (Özel Sayı), 788-804.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Arıkan, D. Ü. ve Ekincek, S. (2016). *Yemeklerin Görsel Sunumu*, Yılmaz, H. (Editör), Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi içinde, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Batu, A. (2017). Moleküler Gastronomi Bakış Açısıyla Gıdaların Tat ve Aroma Algıları. *Aydın Gastronomi*, 1 (1):25-36.
- Behremen, C. (2022). Gastronomi ve Nörobilim İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Çalışma: Nörogastromoni. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1810-1819.
- Burke, R., This, H., & Kelly, A. (2016). Molecular Gastronomy. *Reference Module in Food Science*, doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3, s. 40-45.
- Csergo, J. (2016). *La Gastronomie est-elle Une Marchandise Cul-turelle Comme Une Autre?* Chartres: Menufretin.
- Çakır, M. (2010). Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Çalışması. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Çevik, A. (2020). Gastronomi Alanında Yeni Bir Kavram: Gastrodiplomasi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
- Emiroğlu, K. (2016). *Besin Zincirinin Halkaları: Tynet Tarihi*. Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (Editörler), Yemekte Kültür Var. Yemek Kültürü ve Tarihçiliği (İkinci Baskı) içinde (21-24). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Erciyas, N. (2021). Besin Sunum Tekniklerinin Kişilerin Yeme Arzusunun Üzerine Etkisine Yönelik Bir Araştırma. V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı (93-114), Sakarya: 7-8 Ekim 2021.
- Kroger, M. (2006). Editorial: What's All This We Hear about Molecular Gastronomy? *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Volume 5, Issue 3. doi.org/10.1111/j.1541-4337.2006.00003.x, s. 48-50.
- Lee, J., & Lim, H. (2020). Design Matters: Cross-Modal Correspondences Between Vision and Taste in Food Advertising. *Journal of Marketing Communications*.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen*. New York: Scribner.
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A Taste of Kandinsky: Assessing the Influence of the Artistic Visual Presentation of Food on the Dining Experience. *Flavour* 3(1).
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- Özdoğan, O. N. (2014). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri*. Ankara: Detay
- Saatçı, G. (2016). *Kültürel Miras Olarak Gastronomi*, Yılmaz, H. (Editör), Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi içinde (2). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 31, Sayı 1, Nisan: 92 – 95.
- Samancı, Ö. (2021). Gastronomi ve Yemek Tarihi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 32, Sayı 1, Bahar: 106 – 109.
- Santich, B. (2004). *Hospitality and Gastronomy: Natural Allies*, Lashley, Conrad (Ed.), Hospitality A Social Lens, London: Elsevier pp. 47-59.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding, *The International Journal Of The Humanities*, 5/6, 53-58.
- Savarin, J. (1982). *Physiologie du Gout*. Paris: Flammarion.

- Sezgin, O. B. ve Uçar, Z. (2015). Nörobilimin Örgütsel Davranışa Yansıması: Örgütsel Nörobilim. *Ege Akademik Bakış Dergisi*, 15 (3), 353-365.
- Sipahi, S., Erkincek, S. ve Yılmaz, H. (2017). Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Taş, M., Tabak, T., Orhan, H. İ., Mehdizadehtapeh, L. ve Tekiner, İ. H. (2021). *Moleküler Gastronomi: Mutfakta Bilimsellik*. V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiriler Kitabı (45-65). Sakarya: 7-8 Ekim 2021.
- Uçuk, C. ve Özkanlı, O. (2017). Gastronomi Turizmi: Tabak Prezantasyonunun Gastronomi Turizmindeki Yeri. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (1): 51-54.
- Woods, A., Michel, C., & Spence, C. (2016). Odd Versus Even: A Scientific Study of the ‘Rules’ of Plating. *Computer Science, Medicine*.
- Young, N. S. (2012). *Food Photography*. Berkeley: Peachpit Press.
- Yücel, A. ve Coşkun, P. (2018). Nöropazarlama Literatür İncelemesi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28 (2), 157-177.

ÖZGEÇMİŞ



Cemil USLU

Cemil USLU, 2016 yılında Eskişehir Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme Bölümü'nden lisans eğitimini tamamlamış, yüksek lisans eğitimine ise Necmettin Erbakan Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında tez aşamasında devam etmektedir. 2017 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Seydişehir Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümünde Öğretim Görevlisi olarak göreve başlamıştır. 2018 yılında 13-b görevlendirmesiyle Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümüne öğretim görevlisi olarak görevlendirilmiştir. Uslu, 2021 yılında ise Meram Meslek Yüksekokulu'nda Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri bölümünde öğretim görevlisi olarak çalışmaya devam etmiş ve aynı yıl içerisinde idari görev olarak Bölüm Başkanlığı görevine başlamış ve hala devam etmektedir. Uslu'nun gastronomi alanında ulusal ve uluslararası yayınları bulunmaktadır.



Figen KALKAN

Figen KALKAN, 2013 yılında Adana Çukurova Üniversitesi Konaklama İşletmeciliği bölümünde lisans eğitimini tamamlamış, 2018 yılında ise yüksek lisans eğitimine Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında başlamıştır. Yüksek lisans eğitimini 2023 yılında tamamlayan Kalkan, aynı yıl Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında doktora eğitimine başlamıştır. Doktora eğitimi devam eden Kalkan'ın ulusal ve uluslararası alanda makale ve bildirimleri bulunmaktadır.

4. BÖLÜM

GASTRONOMİDE GIDA BİLİMİ

Abdullah BADEM¹

1. GİRİŞ

İnsanoğlu dünyaya gelir gelmez beslenmeye başlamaktadır ve ölünceye kadar yeme eylemine devam etmektedir. Günümüzden iki-üç asır öncesine kadar yemek öncelikli olarak fizyolojik ihtiyaçların karşılanması, liderler için güç gösterisi ve tebaasını kendine bağlama aracı olarak görülmüştür. Rahat bir yaşantı; gıdaların bol ve çeşitli olması (en azından elit tabaka için) yiyeceği de eğlence aracı olması yanında sanat kavramı içine çekmeyi başarmıştır. Ne var ki gıdanın bir mutfak sanatı malzemesi haline gelmesi onun doğasını; elde edilmesini, bileşimini vs. değiştirmemiştir. Gastronomi alanının bilim haline gelmesi ile gıda bilimi kesişmiştir.

Bu bölüm, gastronomi ile gıda biliminin iç içe geçmesi nedeniyle, gıda bilimi temellerinin gastronomi alanıyla birlikte anlatılması ve birlikte anlaşılabilmesi amacıyla yazılmış; gastronomi alanında araştırma yapan kişilere gıda biliminin ayrıntılı tanıtılması hedeflenmiştir.

2. GIDA BİLİMİNİN KAVRAMSAL AÇIKLAMASI

Gıda bilimi; gıdanın tarladan sofraya kadar geçen tüm aşamalarını kapsayan, kimya, fizik, mikrobiyoloji vb. bilim dalları ile birlikte yapısının incelenmesi, korunması, beslenme ve sağlık açısından güvenli olması için içerisinde bulunan maddelerin analizini yapan ve teknoloji ile birlikte geliştirmeye çalışan bilim dalıdır. Çalışmaları ile gıdaların işlenmesi, muhafazası, paketlenmesi gibi süreçlerini iyileştirmeye çalışmakta ayrıca lezzetli, besleyici, raf ömrü uzun, sağlıklı ve güvenilir gıdaların üretilebilmesini hedeflemektedir.

¹ Dr.Öğretim Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, abdullah_badem@yahoo.com, ORCID: 0000-0001-8518-6366

Gıda teknolojisi ise; gıda üretimi, işçiliği, ambalajlanması, hazırlanması ve kullanımı sürecinde bilim ve mühendislik yöntemlerinin kullanılmasıdır. Gıda bilimi ve teknolojisinin amaçları aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Gıdaların saklanması ve depolanmasını kolaylaştırmak,
- Çeşitli gıdaların bulunmayan mevsim ve yörelerde bulunmasını sağlamak,
- Gıdaların lezzet ve görünüşünü hoşla gider duruma getirmek,
- Gıdaların hazırlanmasında, pişirilmesinde kolaylık sağlamak ve çeşidini artırmak,
- Gıdalarda buluna(bile)n zararlı (mikro)organizmaları yok etmek,
- Gıdaları karışımlar haline getirerek besin değerini artırmak,
- Gıdalarda bulunan zararlı ya da sindirilemeyen / az sindirilebilen maddeleri etkileyerek faydalı hale getirmektir (Bulduk, 2004: 6).

3. GIDA VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ

Gıda biliminin amacı, insanların tüketeceği gıdanın sağlıklı, lezzetli ve güvenilir olması iken gastronomi bilimi ise yiyeceklerin insanlara sunumu; iyi yemek seçme ve yapma, hazırlama ve tadını çıkarmaya odaklanmıştır. Gıda bilimi ile gastronomi bilimi arasındaki ilişki ayrılmaz bir şekilde birbirine bağlı olup mutfakta 'sorumlu yönetici' olarak gıda mühendisinin yemeği hazırlayıp fabrikadaki aşçıya-şefe sunması gibi bir ilişkidir. Gıda bilimi yiyeceğin temelini incelerken, gastronomi bilimi yemeğin son halini (tabak) inceler. Gıda bilimi yiyeceğin besin öğelerine odaklanırken, gastronomi bilimi yiyeceğin kültür ve gelenek ile alakasını araştırır. Sonuçta, her iki bilimde, insanın tarih boyunca arzuladığı; lezzetli, sunumu güzel olan, besleyici ve sağlıklı, insanın ruhuna da hitabeden bir şef tabağı çıkarmayı amaçlar.

Gastronomide, gıda ile uğraşırken, gıdanın daha iyi anlaşılabilmesi için aşağıdaki bilgilere sahip olunması gerektiği düşünülmektedir:

- Gıdanın bileşimini oluşturan besin öğeleri
- Besinlerin özellikleri
- Mutfakta besin öğelerinin önemi
- Gıda işleme yöntemleri
- Gıda ambalajlama
- Gıda muhafaza yöntemleri
- Gıda hijyeni
- Gıda mikrobiyolojisi
- Gıdalarda bozulma
- Gıda güvenliği

- Gıda mevzuatı
- Yeterli ve dengeli beslenme.

4. GIDALARDA BULUNAN BESİN ÖGELERİ

Gıdaların içerisinde bulunan bazı bileşikler besin ögeleri olarak adlandırılmakta olup bunlar iki gruba ayrılmaktadır:

- Enerji veren besin ögeleri:** karbonhidratlar, proteinler ve yağlar,
- Enerji vermeyen besin ögeleri:** vitaminler ve mineral maddeler.

Bunlardan başka gıdanın bileşiminde su bulunmaktadır. Gıdanın içerisinde bulunan, enerji veren besin ögeleri makro miktarda (gramdan kilograma varan düzeyde) bulunurken, enerji vermeyen besin ögeleri mikro düzeyde (gram mikrogram arası miktarda) bulunmaktadır.

4.1. Karbonhidratlar (Şekerler)

Doğada en yaygın bulunan besin ögesi karbonhidratlar olup insanların ve hatta hayvanların ciddi enerji kaynağıdır. İnsanların ortalama olarak günlük enerjilerinin yarısı karbonhidratlardan karşılanmaktadır. En çok tüketilen besin kaynağı Uzak Asya'da tahıl grubundan pirinç; Orta Doğu ve Yakın Asya'da tahıl grubundan buğday; Amerika ve Avrupa'da tahıl grubundan mısır ve patates tüketilmektedir. Dünya'nın kutupları ve çok yağış alan bölgeleri hariç her yerde yüzlerce çeşit buğday türü yetiştirilmektedir. Tahıllar içerisinde dünyada en çok buğday yetiştirilmektedir. Buğday harici arpa, yulaf, çavdar, mısır, pirinç önemli yaygın yetiştirilen tahıllardır. Karbonhidratların 1 gramı 4 kilokalori (kcal) enerji verip insan vücudunda öncelikle enerji kaynağıdır. Karbonhidratlar açısından en zengin besinler; tahıllar, bakliyat, kök yumrular ön sırada gelmektedir.

Karbonhidratlar; karbon (C), hidrojen (H) ve oksijen (O) atomundan meydana gelmiştir. Bu üç atomun yan yana sıralanmasıyla çeşitli karbonhidratlar, yani şekerler oluşmaktadır. İçerdikleri karbon sayılarına göre 5 karbonlu, 6 karbonlu gibi sınıfları bulunmaktadır. Yaygın olarak bulunan şekerler 6 karbonludur. Bu şekerlerin en basit haline monosakkaritler, yani tekli şekerler denilmektedir (mono: tek, sakkarit: şeker). İki adet tekli şekerin yan yana gelmesiyle disakkaritler (di: iki), üç adet şekerin yan yana gelmesiyle trisakkaritler (tri: üç), çok fazla şekerin (glukoz gibi) yan yana gelmesiyle polisakkaritler (poli: çok) çoklu şekerler meydana gelmektedir. Bunların yanında 5 karbonlu şekerler de bulunmaktadır. Beş karbonlu şekerlere, doğada yaygın olan meyve şekeri olarak da adlandırılan früktoz örnek gösterilebilir. Şekerlerin bazı özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1: Şekerler ve Bazı Özellikleri.

Karbonhidrat grubu	Şeker Adı	Kaynağı	Özellikleri
Monosakkaritler	Glukoz	Meyve, sebze	Tatlıdır, suda çözünür.
	Früktoz	Meyve, bal	Tatlıdır, suda çözünür.
	Galaktoz	Sütte laktozun bileşimi	Az tatlı
Disakkaritler	Sakkaroz	Şeker pancarı ve şeker kamışı	Tatlıdır, suda çözünür.
	Laktoz	Süt ve süt ürünleri	Az tatlıdır, suda çözünür.
	Maltoz	Arpa, bira, malt	Az tatlıdır, suda çözünür.
Polisakkaritler	Nişasta	Tahıllar, patates, baklagiller	Tatsız, suda az çözünür.
	Glikojen	Karaciğer, kas	Suda çözünür.
	Selüloz	Bitkilerin iskelet maddesi	Suda çözünmez.

Kaynak: Demirci, 2018: 42.

Karbonhidratların bazı özellikleri bulunmaktadır. Bunlar:

- i) **Hidroliz:** Şekerler su ve ısı ile birlikte parçalanmaktadır. Reçel yapımında sakkarozun monosakkaritlerine parçalanması ile glukoz ve früktoz karışımı olan invert şeker meydana gelmektedir. Buradaki olaya **inversiyon** denilmektedir.
- ii) **Fermente olabilme:** Şekerler, mikroorganizmaların oksijensiz ortamda metabolize olması sonucu alkol ya da asit gibi metabolitlere dönüştürülebilmekte; daha ileri düzeyde yıkımlar gerçekleştirilmektedir.
- iii) **Tatlılık:** Karbonhidratlar belirli bir tatlılığa sahiptir. Molekül boyutu arttıkça tatlılık azalmaktadır. Sakkaroz 100 baz alınarak diğer şekerlerin tatlılık derecesi belirlenmiştir.
- iv) **Suda çözünme:** Düşük moleküllü şekerler (monosakkaritler) suda tamamen eriyebilirken, büyük moleküllü şekerler (polisakkaritler) hiç çözünemezler.
- v) **Kristalizasyon:** Şekerlerin çoğu kristalize olabilmektedir.
- vi) **Karamelizasyon:** Şekerler belirli bir ısıya maruz bırakıldığında yanmaya başlar ve şekerin rengi kahverengiye dönmeye başlar. Bu olaya karamelizasyon denilmektedir.
- vii) **Jelleşme:** Nişasta gibi polisakkaritler bünyesine su alarak şişmektedir. Isıtmayla birlikte çirışlenmekte; jelatinizasyon gerçekleşmektedir.

4.2. Proteinler

Proteinler karbon (C), hidrojen (H), oksijen (O), azot (N) ve kükürt (S) atomundan meydana gelmiştir. İnsanın beslenmesinde günlük enerji ihtiyacının %25-35'inin proteinlerden alınması tavsiye edilmektedir. Hayvansal gıdalar, bakliyat ve kuruyemişler en iyi protein kaynaklarıdır. Proteinlerin 1 gramı 4 kilokalori (kcal) enerji vermektedir. İnsan vücudunda en son enerji kaynağı olarak kullanılır. Daha

çok vücudun yeni hücre yapımı ve hücrelerin onarımı, metabolik fonksiyonları olan enzimlerin yapısında bulunmak gibi önemli görevleri bulunmaktadır. Proteinlerin yapı taşı amino asitlerdir. Doğada 20 adet amino asit olup bunların yan yana dizilmesi ile proteinler meydana gelmektedir. Bu amino asitlerin 8 tanesi insan için elzemdir, yani dışarıdan alınması zorunludur, vücutta sentezlenemez. Tablo 2’de proteinleri oluşturan amino asitler verilmiştir. Sütte kazein, ette miyogloblin, yumurtada avidin, buğdayda gluten proteini örnek verilebilir.

Tablo 2: Proteinlerin Yapı Taşını Oluşturan Amino Asitler.

Valin	Alanin
Glisin	Sistein
Alanin	Aspartat
Lösin	Triptofan
Prolin	Tirozin
Serin	Asparjin
İzolösin	Treonin
Arjinin	Glutamin
Glutamat	Metiyonin
Fenil	Lizin

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Proteinlerin bazı özellikleri bulunmaktadır. Bunlar:

- i) **Su tutma:** Proteinler şişerek bünyesinde önemli oranda su tutabilmektedir.
- ii) **Köpürme:** Proteinler karıştırılınca köpürmektedir.
- iii) **Denaturasyon:** Isı uygulama, asit ortam ve mekanik çırpma gibi dış etkilerle proteinlerde denaturasyon, yani çökme meydana gelmektedir.
- iv) **Hamur oluşturma:** Buğday glutenine has bir özellik olup hamurun su, yağ ve gaz hapsedebilmesini sağlamaktadır.

4.3. Yağlar (Lipitler)

İnsanın günlük enerji ihtiyacının %25-35’inin yağlardan alınması tavsiye edilmektedir. Hayvansal ve bitkisel yağlar, kuruyemişler en iyi yağ kaynaklarıdır. İnsan ve hayvan vücudunda fazla alınan karbonhidrat yağa çevrilerek depolanmaktadır. Karbonhidratların iki katından fazla enerji kapasitesi ile daha alanda daha çok besin stoğu imkânı sağlanmaktadır. Vücutta karbonhidrat stoğu bitince yağların yıkımı ile enerji sağlanmaktadır. İnsan vücudunda karbonhidratlardan sonra enerji kaynağı olarak kullanılır. Yağların 1 gramı 9 kilokalori (kcal) enerji vermektedir. Ayrıca, hayati organların, üreme organlarının darbe gelince hasar alınmasını önlemek için etrafını sarmakta, vücudun ısını izole etmektedir. Yağlar, yiyeceklerin tat ve lezzetinin daha iyi algılanmasını da sağlamaktadır. Yağlar; karbon (C), hidrojen (H) ve oksijen (O) atomundan meydana gelmiştir. Moleküler olarak **gliserol** ve üç adet **yağ asidi** bir araya gelerek yağları meydana getirmektedir.

Yağ asitlerinin karbon molekülünün durumuna göre iki gruba ayrılmaktadır. Bunlar:

- i) **Doymamış yağ asitleri;** karbon atomları en fazla 3 bağ yapmış karbon içeren,
- ii) **Doymuş yağ asitleri;** karbon tamamen doldurulmuş; karbon atomlarının hepsi (4) bağ yapmış karbon içeren.

Bazı doymuş ve doymamış yağ asitleri Tablo 3’de verilmiştir.

Yağların içerdiği doymamış yağ oranı, onun birçok özelliğine etki etmektedir. Doymamış yağ oranı arttıkça yağ daha düşük sıcaklıkta erimekte, sıvı halde olmaktadır. Aynı zamanda oksijen, ısı, ışık gibi etkilere daha hassas olmaktadır.

Elde edilen kaynağına göre yağlar iki gruba ayrılmaktadır. Bunlar:

- i) **Hayvansal yağlar,**
- ii) **Bitkisel yağlar.**

Katı yağlar genel olarak doymuş yağlardan oluşurken, bitkisel yağların büyük çoğunluğu doymamış yağ asitlerinden oluşmaktadır. Doymamış yağlar; kalp-damar sağlığı açısından olumlu etkileri bulunan Omega 3 ve Omega 6 gibi yağ asitlerini de içermektedir. En iyi yağ kaynakları olarak bitkisel ve hayvansal yağlar, margarinler, bazı tohumlar ve kuruyemişler örnek verilebilir.

Tablo 3: Yağ asitleri.

Karbon Sayısı	Doymuş Yağ Asidi	Karbon Sayısı	Tekli Doymamış Yağ Asidi	Karbon Sayısı	Çoklu Doymamış Yağ Asidi
4:0	Bütirik Asit	16:1	Palmitoleik asit	18:2	Linoleik asit
6:0	Kaproik Asit	18:1	Oleik asit	18:3	γ -linolenik asit
8:0	Kaprilik Asit	18:1	Elaidik asit	18:3	α -linolenik asit
10:0	Kaprik Asit	20:1	Gadoleik asit	20:4	Araşidonik asit
12:0	Laurik Asit	22:1	Erusik asit	20:5	Eikosapentaenoik asit
14:0	Miristik Asit	24:1	Nervonik asit	22:5	Dokosapentaenoik asit
16:0	Palmitik Asit			22:6	Dokosaheksaenoik asit
18:0	Stearik Asit				
20:0	Araşidik Asit				

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Yağların bazı özellikleri bulunmaktadır. Bunlar:

- i) **Otooksidasyon, Acılaşma, Sabunlaşma:** Yağların bileşiminde bulunan yağ asitlerinin oksitlenmesi veya diğer bazı tepkimelere girmesi ile istenmeyen acı bir tat oluşmaktadır.
- ii) **Erime ve bulanıklık noktası:** Yağlar içerdiği doymuş ve doymamış yağ oranına göre değişik sıcaklıkta erime ve donma noktasına sahiptir. Bulanıklık noktası, yağın ilk donmaya başladığı sıcaklık olarak tanımlanmıştır.

- iii) **Tütme noktası:** Yüksek derecelerde ısıtılan yağlar farklı derecede yanmaya; üzerinden duman çıkarmaya başlamaktadır. Tütme noktası, her yağın bileşimine göre değişen bir sıcaklık noktasıdır.

4.4. Vitaminler

Enerji vermeyen besin öğelerinden birisi olan vitaminler, vücudumuzda oldukça az miktarda olmalarına rağmen hayati birçok fonksiyonu yerine getirmektedir. Vücudumuzda sentezlenemezler, dışarıdan alınması zorunludur.

Vitaminler çözünme durumuna göre ikiye ayrılmaktadır. Bunlar:

- i) **Yağda çözünen vitaminler:** A, D, E ve K vitamini,
ii) **Suda çözünen vitaminler:** B grubu ve C vitamini.

Vitaminlerin kaynakları ve eksiklik durumunda meydana gelecek rahatsızlıklar Tablo 4’de verilmiştir.

4.5. Mineraller

Doğada ve insan vücudunda çeşitli mineral maddeler bulunmaktadır. İnsan vücuduna dışarıdan alınması zorunludur. Mineral maddeler vücudun birçok yapısının oluşumunda yer aldığı gibi önemli işlevleri yerine getiren biyolojik maddelerin yapısını da oluşturmaktadır.

Tablo 4: Vitaminlerin Kaynakları ve Bazı Özellikleri.

Vitamin	Kaynağı	Açıklama
A	Süt ürünleri, karaciğer, koyu yeşil ve turuncu meyve-sebzeler	Görme, saç, tırnak deri sağlığı, enfeksiyon önleme
D	Süt ve süt ürünleri, yumurta sarısı	Kemik ve diş sağlığı
E	Bitkisel yağlar, kuruyemişler, tohumlar	Antioksidan
K	Yeşil sebzeler, yumurta	Kanın pıhtılaşması
B ₁	Kepekli tahıl ürünleri, süt, et, baklagiller, yer fıstığı	Enerji metabolizması, sinir sistemi
B ₂	Kepekli tahıl ürünleri, süt ürünleri, yumurta, et, yeşil lifli sebzeler	Enerji metabolizması, cilt ve göz sağlığı
Niasin	Et, balık, kuruyemiş, tahıllar, yumurta	Enerji metabolizması,
B ₆	Yüksek proteinli gıdalar	Amino asit ve protein metabolizması
Folik asit	Yeşil lifli sebzeler, kuruyemiş, baklagiller, tahıllar	DNA ve RNA metabolizması
B ₁₂	Hayvansal gıdalar	DNA ve RNA metabolizması, sinir sistemi
Pantotenik Asit	Hayvansal ve bitkisel gıdalar	Enerji metabolizması
Biotin	Hayvansal ve bitkisel gıdalar	Enerji metabolizması
C	Turunçgiller, yeşilbiber, maydanoz, brokoli, kivi, lahanası, kabak	Antioksidan

Kaynak: Demirci, 2018: 12.

Örneğin, kobalt minerali insan vücudunda çok az miktarda olmasına rağmen, B₁₂ vitaminin bileşiminde yer almaktadır. Vitamin B₁₂'nin önemli fonksiyonları bulunmaktadır.

Mineraller vücuttaki miktarına göre iki gruba ayrılmaktadır. Bunlar:

- i) **Makro elementler (mineraller):** Vücutta yüksek miktarda bulunan kalsiyum, magnezyum, fosfor, sodyum gibi minerallerdir.
- ii) **Mikro elementler (mineraller):** Vücutta bulunan miktarı gram – mikro gram düzeylerinde bulunan demir, çinko, bakır, selenyum, iyot, klor, flor, kobalt, krom gibi minerallerdir.

Minerallerin bulunduğu gıdalar ve eksikliğinde meydana gelecek hastalıklar Tablo 5’de verilmiştir.

4.6. Su

Gıdaların bileşiminde besin öğelerinden başka, önemli miktarda su bulunmaktadır. Gıdalarda bulunan su, gıdanın faaliyetini-canlılığını devam ettirebilmek için kimyasal olayların meydana geldiği ortam olarak işlev göstermektedir. Ayrıca burada bulunan su, ortamda bulanabilecek mikroorganizmaların da çoğalma-yaşam alanı olmaktadır. Dolayısıyla, bir gıdanın raf ömrünü artırmak için onun su içeriği azaltılırsa hem biyokimyasal olaylar yavaşlatılmış olacak, hem de mikrobiyal bulaşma olması durumunda mikroorganizmaların faaliyet gösteremeyeceği bir ortam oluşturulacaktır. Tüm canlılarda olduğu gibi, su olmaması faaliyetleri sınırlayacak ve suyun çok az olduğu ortamda mikroorganizmalar da gelişemeyecektir.

4.6.1. Su aktivitesi, nem içeriği

Gıdalarda bulunan su; bağlı ve serbest su olmak üzere iki çeşittir. Her türlü işlemde etkilenen sadece serbest su kısmıdır. Yani, kaynatmada buharlaşan, dondurulurken donan kısım serbest sudur. Bağlı su, kimyasal olarak bileşiklerde olup dış işlemlerden etkilenmemektedir.

Aşağıda detaylı anlatıldığı üzere, gıdaların suyunun uzaklaştırılması (kurutma), içerisinde bulunan mikroorganizmalardan arındırılması (pastörizasyon, sterilizasyon, konserve yapma, vb.), ortam asitliği vb. artırılıp suyun azaltılması (fermantasyon, süzme; yoğurt, peynir, turşu yapma), ortamdaki serbest suyun kullanılabilir olma özelliğini değiştirme (şeker, tuz, gıda katkı maddesi ilavesi) ile su ya tamamen ortamdaki uzaklaştırılmakta ya da mikroorganizmalar tarafından kullanılamayacak hale gelmektedir.

Tablo 5: Minerallerin Gıda Kaynakları ve Bazı Özellikleri.

Mineral	Kaynağı	Açıklama
Kalsiyum	Süt ve süt ürünleri, baklagiller, koyu yeşil sebzeler	Kemik ve diş sağlığı, sinir sistemi ve kan pıhtılaşması
Fosfor	Süt ürünleri, et, tahıllar	Kemik ve diş sağlığı, vücut sıvı dengesi, bazı enzim yapısı
Magnezyum	Yeşil sebzeler, tahıllar	Sinir sistemi, kaslar, bazı enzim yapısı
Sülfür	Proteinli yiyecekler	Saç, kıkırdak ve tendonların yapısı
Sodyum	Tuz, soya sosu, tuzlanmış gıdalar; peynir, tereyağı vb.	Sinir sistemi kaslar, vücut sıvı dengesi
Potasyum	Et, süt ve süt ürünleri, sebze-meyler, muz, tahıllar	Sinir sistemi kaslar, vücut sıvı dengesi
Klor	Tuz, soya sosu, tuzlanmış gıdalar; peynir, tereyağı vb.	Sinir sistemi, mide asidi oluşumu
Demir	Et, baklagiller, tahıllar, yumurta	Oksijenin kanda taşınması
Çinko	Et, balık, tahıllar	Protein sentezi, enzim yapısı, yara iyileşmesi
İyot	Su ürünleri, iyotlu tuz, süt ve süt ürünleri, ekmek	Tiroit hormonu yapısı
Selenyum	Su ürünleri, tahıllar, et	Antikanser, E vitamini etki artırıcı
Flor	Florlu su, su ürünleri, çay	Diş ve kemik sağlığı
Bakır	Su ürünleri, et, kuruyemiş, baklagiller	Bazı enzim yapısı
Kobalt	Su ürünleri, et, kuruyemiş, hayvansal gıdalar	Vitamin B ₁₂ yapısı
Krom	Su ürünleri, et, karaciğer, bazı sebzeler	Glukoz ve enerji metabolizması
Mangan	Tahıllar, meyveler, sebzeler, kuruyemiş	Bazı enzim yapısı
Molibden	Tahıllar, baklagiller, bazı sebzeler	Bazı enzim yapısı

Kaynak: Demirci, 2018: 12.

Su aktivitesi, gıdanın nem içeriği ile alakalı olup a_w ile gösterilir. Gıdanın kısmi buhar basıncının standart durumdaki suyun kısmi basıncına oranı olarak ifade edilir. Su içeriği ya da nem oranı ise yüzde (%) ile gösterilmektedir. Tablo 6'da bazı gıdaların su içerikleri verilmiştir.

Tablo 6: Bazı Gıdaların Su içeriği.

Gıda	% Su Oranı	Gıda	% Su Oranı
Tereyağı, tuzlu	15,9	Portakal suyu	88,3
Peynir, mozzarella	50,0	Barbunya, dondurulmuş	55,8
Peynir, parmesan, sert	29,2	Brokoli	89,3
Süt, bütün, %3,25 süt yağı	88,1	Havuç	88,29
Yoğurt, tam yağlı süt	87,9	Soğan	89,11
Yumurta	76,2	Patates	79,34
Yağ, soya fasulyesi	0	Kabak	87,78
Şortening	0	Domates	94,52
Tavuk	65,4	Badem	2,41
Hindi	75,4	Dana döş	70,29
Salam, pişmiş	45,2	Biftek, ızgara	60,33
Yulaf ezmesi	83,6	Sığır eti, %70 yağsız	54,3
Elma	85,6	Morina, çiğ	81,22
Muz	74,9	Somon, çiğ	68,5
Yaban mersini	84,2	Ton balığı, çiğ	74,03

Kaynak: Ross vd., 2018: 2.

Gıdaların su içerikleri ortalama olarak meyveler %80-95, sebzeler %75-95, tahıllar, baklagiller, kuru gıdalar (kuruyemiş, şeker, tuz, kakao vb.) %5-10, süt ürünleri %40-90, et ürünleri %65-75 oranında su içermektedir.

4.7. Mutfakta Besin Öğelerinin Önemi

Besin öğeleri, bir gıdanın damakta algılanmasını etkilediği gibi sağlığa yararları ve enerji vermesi gibi özellikleri de göz önünde bulundurulmalıdır. Menüde ya da sofrada besinlerin birbirleri ile uyumu ve besin öğelerinin dengeli bulunması da gereklidir. Gıdaların hazırlanması için yapılan işlemlerde, gıdalarda olumlu ya da olumsuz değişimler meydana gelmektedir. Tablo 7’de besin öğeleri üzerinde sıcaklığın etkisi verilmiştir.

Tablo 7: Isı İle Besin Öğelerinde Meydana Gelen Değişimler.

Besin Öğesi	Suda Çözünürlük	Sıcaklık (°C)	Tepkime / Değişim
Protein	Çözünmez	50-90	Denaturasyon
		80	Hidroliz (jelatin oluşumu)
		100	Kükürtlü amino asitlerin oksidasyonu
		120	Karbonhidratlarla Maillard Reaksiyonu
Protein	Çözünmez	200	Doymuş yağ asitlerinin oksidasyonu
		250	Polimerlerin hidrolizi
Nişasta	Çözünmez	55-90	Şişme oluşumu
		100	Dekstrinlerin yıkımı
		120	Amino asitlerle Maillard Reaksiyonu
Şeker	Kolay çözünür	120	Amino asitlerle Maillard Reaksiyonu
		170	Karamelizasyon
Pektin	Çözünmez	100	Jelleşme, şişme
Selüloz	Çözünmez	-	Hidrolizasyon
Küçük moleküllü maddeler, peptitler, amino asitler	Çözünür	70	Lezzet, koku ve aroma maddelerinde değişiklik
Renk maddeleri	Çok az çözünür	50	Redüktif ve oksidatif değişiklik
Mineral maddeler	Kısmen çözünür	-	-
Yağda eriyen vitaminler (A, D)	Çözünmez	Sıcaklık ve süreye bağlı	Isıl ve oksidatif yıkım
Suda eriyen vitaminler (B grubu ve C)	Çözünür	Sıcaklık ve süreye bağlı	Isıl ve oksidatif yıkım

Kaynak: Bulduk, 2004:14.

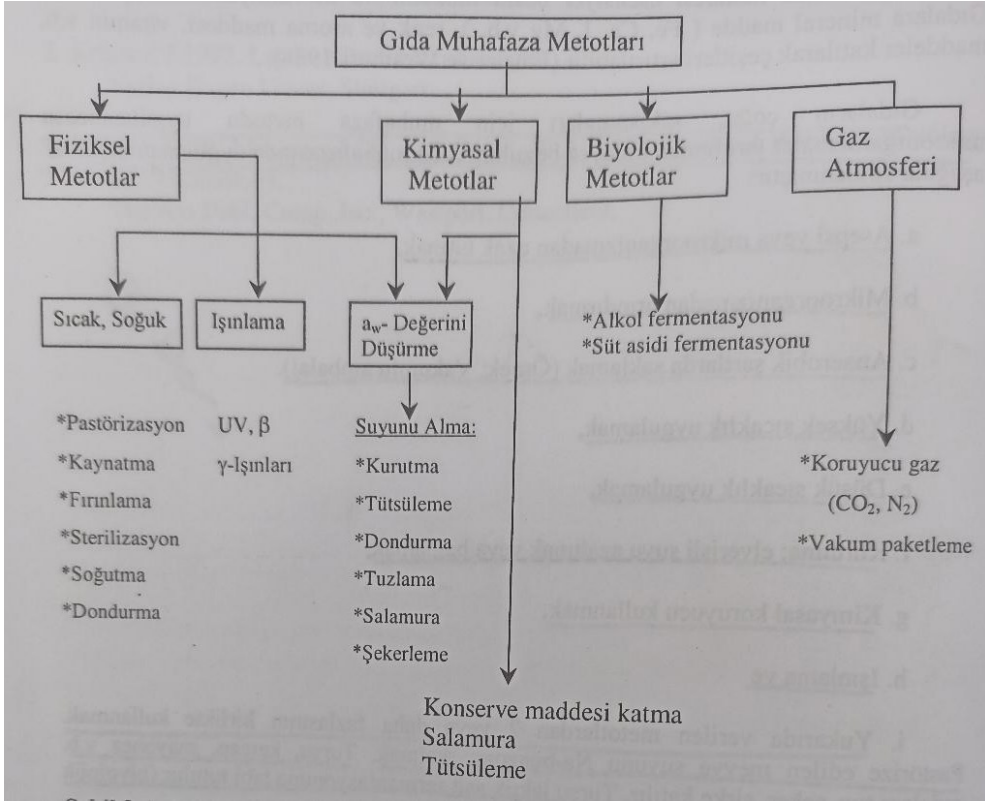
5. GIDA İŞLEME YÖNTEMLERİ

Gıdaların hazırlanması-ışlenmesi esnasında birçok işlem yapılmaktadır. Gıdaların işlenmesi onların yapımını ifade ettiği gibi korunmalarını da ifade etmektedir. Gıda işleme ve koruma amaçlı yapılan işlemler Şekil 1’de verilmiştir. Bu işleme yöntemlerinden hazırlama sürecinde önemli olanlarla ilgili ayrıntılı bilgiler aşağıda verilmiştir.

5.1. Isıtma

Gıdaları işlerken uygulanan en önemli işlemlerden birisi ısı uygulaması, yani ısıtma işlemidir. Gıdaları işlerken birçok amaçla ısı uygulanmaktadır. Bu amaçlar aşağıda sıralanmıştır:

- Öncelikli ısıtma amacı, gıdanın form değiştirmesi sağlanarak daha tüketilebilir hale getirilmesidir. Örneğin, çiğken sert formda olan et ya da bitkiler pişirme ile yumuşatılmaktadır.
- Gıdalarda bulunan bazı zararlı toksinler ısıtılarak yok edilebilmekte veya sindirilebilir hale gelmektedir (yumrular ve mantarlarda bulunan toksinlerin parçalanması, bademde bulunan glikozitlerin parçalanması, bakliyatın proteinlerinin daha iyi sindirilebilmesi; biyolojik değerinin artırılması gibi).
- Bazı gıdalarda bulunan maddelerin ısıl işlemle etkisiz hale getirilmesi ile diğer besin öğelerinin emilimi artmaktadır (fitatlar kalsiyum ve demir gibi minerallerin emilimini blokeleyerek engellerken ısı ile fitatların parçalanması).
- Ortamda bulunan zararlı mikroorganizmaların yok edilerek insan sağlığına risk oluşturması engellenmektedir. Burada ikili etki söz konusudur. İlk olarak mikroorganizmanın hastalık yapma riski önlenmekte, ikinci olarak bazı mikroorganizmaların ortamda mevcutsa spor ve toksinlerinin yok edilmesi sağlanmaktadır.
- Isıtma ile gıda olumsuz olarak da etkilenmekte, ısıya maruz kalan bazı vitaminler parçalanmakta, böylece gıdanın içerdiği besinde kayıplar meydana gelmektedir.
- Isı uygulaması ile farklı ürünler elde edilebilmektedir. Örneğin, yumurta rafadan ya da tam pişmiş olarak birkaç çeşit tüketimi olabilmektedir. Ayrıca, mutfakta sıcaklık uygulamalarının değişik formlarının olması yiyecek çeşitliliğini daha da artırmaktadır. Örneğin, et direk kuru ateşe maruz bırakılarak ızgara yapılabilir, suda haşlanabilir, yağda kızartılabilir, kiremit ya da plate üzerinde indirekt olarak pişirme gerçekleştirilebilir.
- Gıdaların ısıtılmasıyla dönüşüm çok fazla olmaktadır. Örneğin, sütün ısı ile bazı proteinleri çökelmektedir. Etin renk veren miyoglobine dönüşerek renk kırmızıdan kahverengiye dönüşmektedir. Karbonhidrat ve proteinlerin bir arada olduğu gıdalarda, örneğin ekmekte, Maillard Reaksiyonu gerçekleşerek melanoidin pigmenti ortaya çıkmakta, unlu mamullerin kırmızımsı rengini oluşturmaktadır.



Şekil 1: Gıda Muhafaza Metotları (Özçelik: 2004).

Gıdalarda ısı uygulaması birçok şekilde gerçekleştirilebilmektedir. Bunlar; kısmi ısıtma, pastörizasyon, kaynatma-haşlama, sterilizasyon olarak düşük sıcaklıktan yüksek sıcaklığa kadar sıralanabilmektedir. Bunlara ayrıca kapalı metal kutu içerisinde ısı uygulaması yapılan **konserve yapma** işlemi de eklenebilir. Konserve yaparken ortam asitliği etkili olmaktadır. Genellikle metal kutuların içerisine gıdaların konularak 100°C altı uygulanan sıcaklık pastörizasyon, 100°C üzeri sıcaklık sterilizasyon olarak ifade edilmektedir. Gıdaların hazırlandığı ortamda yüksek basınç uygulamasının da olması ısıtma işlemi daha etkin hale getirmektedir (Baysal, 2015: 421). Tablo 8’de gıdalara yapılan ısı uygulamalarının tanımları, kriterler ve etkileri verilmiştir.

Tablo 8: Gıdalara Uygulanan Isıl İşlemler ve Amaçları.

Isıl İşlem	Tanım ve Kriterler	Amaç
Kısmi ısıtma (termizasyon)	Sıvı gıdanın 40-60°C'de kısa süreli ısıtılması	Sıvı gıdanın mikroorganizma sayısının kısmi azaltılması (sütün geçici depoya alınması öncesi gibi) Sütten kremanın etkin çekilebilmesi için sütün sıcaklık ayarı
Pastörizasyon	Sütün 63°C'de 30 dakika, 72°C'de 15 saniye ısıtılması	Ortamda bulunan bakterilerin canlı formlarının öldürülmesi (sporlar ölmez)
Kaynatma-haşlama	Sıvı gıdaların 100°C'de ısıtılması kaynatma iken, katı maddelerin bir sıvıda 100°C'de ısıtılması haşlama olarak tanımlanabilir.	Haşlamada katı besinler, özellikle sebzelerde bulunan enzimleri inaktive etmek, konservede renk solmasını önlemek ve yemek hazırlarken dokunun yumuşamasını; özleşme sağlamak
Sterilizasyon	Sütün 115-150°C'de belirli süre ısıtılması	Ortamda bulunan bakterilerin canlı formlarının ve sporlarının öldürülmesi

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Bu ısıl işlemlerin uygulama yöntemlerine göre mutfakta tanımlamaları farklıdır. Mutfakta uygulanan pişirme yöntemleri ile ilgili bilgiler Tablo 9'da verilmiştir.

Tablo 9: Mutfakta Uygulanan Bazı Pişirme Yöntemleri.

Blanching; Ön haşlama	Steaming; Buharda pişirme
Boiling; Haşlama	Stewing; Kısk ateşte pişirme
Braising; Kapalı kapta pişirme	Tanpoori; Tandırda pişirme
Deep Frying; Derin yağda kızartma	Baking; Fırında pişirme:
Glazing; Glaze etme	Fırında kızartma
Grilling; Izgara yapma	Fırında pişirme
Microwave cooking; Mikrodalga fırında pişirme	Poeling; Fırında tencerede pişirme
Poaching; Sıvıda pişirme	Gratinating; Granite etme
Pot-Roasting; Kapalı kapta rosto yapma	Glazing; Glaze etme
Roasting; Rosto yapma	Grilling; Izgara yapma
Shallow Frying; Az yağda kızartma	Roasting; Rosto yapma
Simmering; Ağır ateşte pişirme	

Kaynak: Eraslan, 2022.

5.2. Kurutma

Gıdaların içerdiği suyun katı kısımdan uzaklaştırılması kurutma işlemi olarak tanımlanmaktadır. Kurutma işlemi iki şekilde gerçekleştirilebilir. Bunlar:

- i) **Doğal kurutma,**
- ii) **Yapay kurutma.**

Doğal kurutmada, kurutulacak gıdanın açık havada, gölge ya da güneşe ince tabaka halinde serilmesiyle kurutma gerçekleştirilir. Yapay kurutma yöntemlerinde makine ekipmanlardan faydalanılır. Endüstriyel anlamda daha hızlı kurutma için

birçok farklı yöntemler kullanılmaktadır. Hangi yöntemin kullanılacağı kurutulacak gıdanın özelliğine göre karar verilmektedir.

Kurutulan gıdalar; sıvı, macun gibi yarı katı, şekillendirilmiş katı, toz ya da lifli gibi değişik formlarda olabilmektedir (Considine ve Considine, 1995: 586). Sıcak hava (tepsili, tünel, konveyör, akışkan yatak, döner kazıyıcı, püskürtmeli) kurutucular, sıcak yüzey (silindirik) kurutucular, Vakum altında kurutucular, dondurma işlemiyle (liyofilizasyon) kurutma yaygın kurutuculardır (Ertekin, 2015: 682; Singh ve Heldman, 2015; Cemeroğlu, 2013: 346).

Mutfakta yaygın kullanılan kurutulmuş gıdalar; meyve-sebzeler, süttozu, peynir altı suyu tozu, et-balık, tahıllar ile unları ve yumurta sayılabilir. Gıdaların kurutulması esnasında göz önünde bulundurulması gereken durum, gıdanın bileşiminde meydana gelen değişimlerdir. Özellikle, vitaminlerin kaybı ve bazı biyoaktif bileşenlerin parçalanmasının minimum düzeyde olması sağlanmalıdır.

5.3. Öğütme

Öğütme, tahıl tanelerinin yenilebilir forma dönüştürülerek, daha lezzetli ürünler haline getirilebilecek küçük parçacıklara indirgenmesidir (Atwell, 2001: 15). Geçmişte taşlar arasında ezme şeklinde başlayan öğütme, günümüzde valsler ile (dönen silindirik toplar) yapılmaktadır. Öğütme ile yenilebilecek gıdaların (meyve, sebze, bakliyat, tahıl, otlar vb.) temizlenip belirli neme ulaştıktan sonra (tavlama denilen bu işlemle kuru tanelerin nemi belirli düzeye ayarlanarak etkin öğütme sağladığından) küçük parçalara ayrılmasıdır.

Mutfakta kullanılan şeker, kakao, baharat gibi her türlü gıdanın blok halleri parçalanarak daha rahat kullanılmakta, farklı kullanım imkânları oluşmaktadır. Örneğin, mutfakta kullanılan şekerin boyutu, karışımda yada ürün yüzeyinde erimesi ve üründeki etkisini değiştirmektedir. Unun partikül boyutu ve bileşimi; örneğin fazla kepek içermesi her türlü işlemde, düşük kepek içeren una göre, farklılık gösterecektir. Mesela, hamur yoğrulurken gereken enerji ve su kaldırma kuvveti değişecektir.

5.4. Fermantasyon

Gıdalarda bulunan besin öğelerinin oksijensiz ortamda mikroorganizmalar tarafından parçalanması ile yeni metabolik ürünlerin ve enerjinin ortaya çıkmasına fermantasyon denilmektedir. Birçok gıdanın üretiminde fermantasyon olayı gerçekleşmektedir (Considine ve Considine, 1995: 665). Yaygın olan Türk fermente gıdaları; peynir, yoğurt, kefir, kıymız, ekmekek, boza, turşu, sucuk olarak sıralanabilir. Dünyada yaygın apılan bazı fermente gıdalar Tablo 10'da verilmiştir.

Tablo 10: Fermente Gıdalar.

Fermente Ürün Grubu	Ürün Adı
Süt ürünleri	Peynirler, yoğurtlar, airag, amasi, chhu, dahi, dadih, kefir, kıymız, nunu, vilii, somar ...
Tahıl ürünleri	Kırmızı pirinç, boza, busa, mısır, sorgum ...
Sebze ürünleri	Ekung, goyang, kimchi, iru, kinda, kinema, fermente zeytin, kabak, diğer turşular...
Bakliyat ürünleri	Bekang, dhokla, bikalga, furu, douchi...
Kök ve yumru ürünleri	Fufu, gari, tafun, tape ...
Balık ürünleri	Balao-balao, bakasang, gruchi, jeotkal, kusaya, ngari...
Et ürünleri	Pastırma, sucuk, sosis, alheria, arjia, kargyong, peperoni, tocino ...
Alkollü içkiler	Bira, şarap, sake, viski, brendi ...

Kaynak: Akçelik ve Akçelik, 2019'dan uyarlanmıştır.

Fermentasyon temelde iki gruba ayrılabilir. Bu ayrım fermentasyon sonunda üretilen metabolite göre isimlendirilmektedir. Bunlar:

- i) **Alkol fermentasyonu:** Mayalar tarafından alkol fermentasyonu yapılmaktadır. Ekmek yapımında kullanılan ekmek mayası fermentasyonda etil alkol üretmektedir.
- ii) **Asit fermentasyonu:** Fermentasyon sonunda çeşitli organik asitler meydana gelmektedir. Yaygın olarak doğada bulunan laktik asit bakterileri tarafından laktik asit üretilmektedir. Ayrıca sirke bakterileri tarafından asetik asit (sirke asidi) üretilmekte; birçok bakteri grubu tarafından sitrik asit, propiyonik asit, bütirik asit üretimi gerçekleştirilmektedir.

Fermentasyon sonucu oluşan bazı bileşikler; alkoller, asitler, laktonlar, uçucu asitler, karboniller, terpenler, sülfürlü bileşiklerdir (Akçelik ve Akçelik, 2019: 10; Cabaroğlu ve Koyuncu, 2019: 65; Beermann ve Hartung, 2015: 49). Oluşan bu metabolitler, besin kalitesini ve sindirilebilirliğini artırmakta, değişik tat ve aroma vermekte, zararlı mikroorganizmaların gelişimini engellemektedir (Akçelik ve Akçelik, 2019: 11).

Mutfakta kullanılacak olan fermente ürünlerin daha asitli bir yapıya sahip olduğu, içerdiği değişik tat ve aroma maddelerinin ilave edildiği gıdayı etkileyeceği göz önüne alınmalıdır. Örneğin, normal ekmek yapımında kullanılan ekmek mayasının faaliyeti sonrası ekmek pH'sı 5,0-6,0 olacakken, ekşi maya ile ekmek üretilirse (laktik asit bakterilerinin yoğun olduğu ekşi maya nedeniyle) ortam pH'sı 4,0-5,0 arasında olacaktır. Yiyecek hazırlanırken kullanılacak yoğurt ve peynir asitliği nispeten yüksek olması nedeniyle ekleneceği karışımın asitliğini artacağı göz önüne alınmalıdır. Yine de, nihai amaç kefirin probiyotik bakterilerinden faydalanarak fonksiyonel bir gıda üretmek ise o zaman minimum ısıtma ile mikroorganizmanın ölüm oranının azaltılması hedeflenmelidir.

5.5. Tuzlama, Baharatlama ve Şekerleme

Gıdaları koruma amaçlı tuzlama yöntemi çok eskilere dayanmaktadır. Tuzun suyu çeken higroskopik yapısı, gıdanın su aktivitesinin düşürülmesini sağlamakta, ayrıca tuz gıdada bulunan protein gibi besin ögeleri ile etkileşimde bulunmakta, mikrobiyal gelişmeyi durdurmakta ya da minimuma düşürmektedir. Tuzun ya da tuzlu gıdaların karışımlarda kullanılırken bu özellikleri göz önüne alınmalıdır. Örneğin, peynirde tuzun emilimi ile kazeinde hidrasyon, reoloji, pişme özellikleri ve genel kalite üzerinde değişiklik meydana gelmektedir (Guinee, 2004: 99).

Gıdaların hazırlanmasında iki türlü tuzlama yöntemi bulunmaktadır (Guinee, 2005: 100). Bunlar:

- i) **Kuru tuzlama:** Sofra tuzunun (sodyum klorür; NaCl) direkt olarak gıdaya (k)atılması veya sürülmesi şeklinde uygulanmaktadır. Kaşar tipi bazı peynirler bu şekilde tuzlanmaktadır.
- ii) **Sulu tuzlama (salamura):** Sulandırılmış tuzlu su hazırlanarak gıdanın tüm yüzeyini kaplayacak şekilde daldırılması ile tuzlanması işlemidir. Beyaz peynirin tuzlanması ve turşu yapımı gibi. Turşuda ayrıca ortama sirke ekleyerek daha çok sirke bakterilerinin çoğalması ile asitliğin artışı da sağlanmaktadır.

Baharatlama işleminde, gıdaların bileşimine ya da yüzeyine baharat eklenerek raf ömrünün uzatılması amaçlanmaktadır. Baharatın içerdiği etken maddeler (uçucu ve uçucu olmayan bileşikler, antimikrobiyal maddeler vb.) gıdanın mikrobiyal olarak bozulmasını engellemekte, gıdaya ayrı bir tat ve aroma vermektedir.

Şekerleme işlemi ile gıdaların içerdiği yüksek su oranını düşürmek için şeker ilavesi yapılmaktadır. Böylece ortamda bulunan serbest su miktarı azalmakta, mikrobiyolojik ve biyokimyasal faaliyetler azalmaktadır. Yaygın olarak hızlı bozulan meyveler kışın da tüketilebilmek için sıklıkla reçel, pekmez ve marmelat yapılmaktadır. Reçel yapımında şekerin inversiyonu ile invert şeker meydana gelmekte, daha tatlı olan invert şeker nedeniyle şeker ihtiyacı azalmıştır. Ortamdaki şeker serbest suyun kullanılmasını engellemekte, mikrobiyolojik faaliyetlerin büyük çoğunluğu durmaktadır. Meyvelerin tüm yada küçük parçalara ayrılması ile reçel yapılırken, meyveler püre haline getirilerek kaynatılırsa marmelat halini almaktadır.

5.6. Tütsüleme

Odun ateşinden elde edilen dumanın içerdiği aroma ve lezzet maddeleri etlerin aroma ve tat kazandırmakta; zamanla etlerin farklı bitki-ağaç dumanıyla tütsülenebilmesini getirmiştir. Tütsüleme amaç; tadın gelişimi, yeni ürün elde etme, antimikrobiyel ve antioksidan etki ve renk oluşumunun sağlanması olarak sıralanabilir.

Tütsülemenin iki türü bulunmaktadır. Bunlar:

- i) **Doğal tütsüleme:** Gıdanın odun ateşinden çıkan dumana direk maruz bırakılması.
- ii) **Sıvı tütsüleme:** Tütsü aroma ve lezzet maddelerinin bir sıvıya geçirilmesi sonrası ihtiyaç halinde bu sıvı ile gıdanın muamele edilmesi.

Yaygın olarak balık, salam, sosis ve dil etlerine tütsüleme işlemi yapılmaktadır. Tütsülemede ısı işlem ile yukarıda bahsedilen etkiler oluşurken, tütsü içerisinde bulunan antimikrobiyal maddeler mikroorganizma gelişimini engellemektedir. Ayrıca, ısı işlem esnasında etin yüzeyinde kısmi jelatinizasyon, pişme ile mikroorganizmaların içeriye girişi zorlaşmaktadır. Tütsünün içerisinde bulunan; fenolik bileşikler, alkoller, organik asitler, karboniller ve hidrokarbonlar etlere değişik bir tat ve aroma sağlamaktadır (Kundakçı, 1979: 17-21).

5.7. Dondurma

Bazı gıdaların raf ömrünü artırmak için dondurarak muhafazası gerçekleştirilmektedir. Dondurma işleminde temel amaç, gıdanın içerdiği serbest suyun hareketliliğini azaltmak, biyokimyasal ve mikrobiyolojik olayları durdurmak ya da minimuma indirmek olup 0°C'nin altına, genellikle -18°C'de muhafaza edilmek üzere -40°C'lerde dondurma işlemi yapılır. Dondurma işlemi plakalı, hava akımlı, daldırmalı ve kriyojenik sıvı ile dondurma yöntemleriyle yapılmaktadır (Yıldız, 2015: 521; Cemeroglu, 2013: 251). Meyveler, sebzeler, bazı süt ürünleri, et ve balık ürünleri yaygın dondurulan gıdalardır.

Dondurulan gıdaların mutfakta ve pastanelerde kullanılırken dikkat edilmesi gereken nokta buzdolabı sıcaklıklarında bir kere çözdürülerek kullanılmasıdır. Oda sıcaklığında yapılacak çözdürme işlemi ile olası ortamda bulunan mikroorganizmaların hızlı bir şekilde çoğalması ve sağlığı tehdit edecek boyutlara ulaşması durumu söz konusudur. Ayrıca, birden fazla dondurulup çözdürülen gıdalarda donma sürecinde, ortamdaki suyun faz dönüşümü gıdanın yapısına zarar vermekte, su salması, renk ve tekstür bozukluğu gibi sorunlar ortaya çıkmaktadır.

5.8. Işınlama ve Mikro dalga

Gıdaların sterilize edilmesinde ve ısıtılmasında kullanılan bazı yeni yöntemler bulunmaktadır. Bunlardan radyasyon-ışın uygulama; gıdanın yüzeyine belirli dozda X-ışınları, beta ve gama ışınları verilmesi suretiyle gerçekleştirilmektedir. Ayrıca gıda üretim alanları ve ameliyathaneler gibi yerlerin UV lambaları ile sterilizasyonu yaygın olarak kullanılmaktadır. Gıdalarda, özellikle baharatın sterilizasyonu, bazı kırmızı et ile tavuk ürünleri, patates, soğan, sarımsak ya da kurutulmuş meyve ve sebzelerin sterilizasyonu amacıyla kullanılmaktadır. Gıdaların duyu özelliklerinde ve kalitesinde çok önemli değişiklik oluşturmadığı ve iyi nüfuz etmelerinden dolayı gıdaların ışınlanmasında kullanıldığı ifade edilmektedir. Işın uygulanan gıdaların karbonhidratlarının sindirilebilirliğinin arttığı, yağlarının; özellikle doymamış

yağ asitlerinin oksitlenmesine sebep olduğu, proteinler açısından bazı gıdalarda olumlu, bazılarında olumsuz etki yaptığı, vitaminlerin kaybına sebebiyet verdiği belirlenmiştir (Durmaz ve Sancak, 2014: 33; Korel ve Orman, 2005: 19, 20). Sağlık açısından etkisinin nasıl olduğu kesin kanıtlanamadığından kullanımında tartışma bulunmaktadır. Radyasyon verilen gıdaların özel ambleminin (Şekil 2) gıda ambalajında bulunması zorunludur.



Şekil 2: Gıdaya Radyasyon Uygulandığını Gösteren İşaret.

Yeni ısıtma veya sterilizasyon yöntemlerinden diğeri mikro dalga uygulamasıdır. Mutfaklarda özellikle yiyeceklerin hızlı ısıtılması amacıyla kullanılmaktadır. Mikro dalga fırında, pişirme esnasında gıdaya belirli spektrumda dalga boyu verilip gıdanın içerisindeki atomların titreştirilmesi ile ısınması sağlanmaktadır. Sağlık açısından sorun oluşturup oluşturmadığı tartışmalıdır.

5.9. Gıda Katkı Maddeleri

Gıdaların bozulmalarını önlemek, bazı özelliklerini iyileştirmek ve raf ömrünü uzatmak gibi amaçlarla gıdalara katkı maddelerinin ilavesi gerçekleştirilmektedir. Gıda katkı maddeleri elde edildiği kaynağa göre ik gruba ayrılmaktadır. Bunlar:

- i) Doğal gıda katkı maddeleri,**
- ii) Yapay (sentetik) gıda katkı maddeleri.**

Gıda katkı maddelerinden doğal olanlarının kullanımı için bir sınırlandırma bulunmazken, yapay olanların insan sağlığına olumsuz etkisini azaltmak için belirli düzeyde kullanılmasına izin verilmektedir. Bu limitler deney fareleri üzerinde uzun denemeler sonucunda belirlenmektedir. Belirlenen dozun yüzde birinin gıdalara katılmasına onay verilmektedir. Gıda katkı maddeleri gram-mikro gram düzeylerinde kullanılmasına rağmen oldukça yüksek etki sağlamaktadır.

Gıda katkı maddeleri E (Europa kısaltması) harfi ve yanında 3 ya da 4 haneli rakamlarla kodlanmaktadır. Gıdalara katkı maddelerinin birçok çeşidi olup çok farklı amaçlar için gıdalarda kullanılmaktadır. Tablo 11'de gıda katkı maddeleri grupları ve kullanım amaçları verilmiştir.

Tablo 11: Gıda Katkı Maddelerinin Bazı Fonksiyonel Sınıfları ve Tanımları.

Fonksiyonel Sınıf	Tanımı
Antioksidanlar	Gıdada yağ acılaşması ve renk değişimleri gibi oksidasyon reaksiyonları sonucunda oluşan bozulmaları önleyerek, raf ömrünü uzatmaktadır.
Asitler	Gıdanın asitliğini arttırmakta veya gıdaya ekşi bir tat kazandırmaktadır.
Asitliği düzenleyiciler	Gıdanın asitliği veya alkaliliğini değiştirmekte veya kontrol etmektedir.
Emülgatörler	Gıdada yağ ve su gibi birbiri ile karışmayan iki veya daha fazla fazın karışmasını sağlamaktadır.
Emülsifiye edici tuzlar	İşlenmiş peynirlerin üretiminde peynir proteinlerini yeniden düzenleyerek yağ ayrışmasını önlemektedir.
Hacim arttırıcılar	Su veya hava dışındaki bazı maddeler olup, gıdanın enerji değerini belirgin bir şekilde arttırmadan hacmini arttırmaktadır.
İtici gazlar	Gıdanın içinde bulunduğu kaptan dışarı atılmasını sağlayan hava dışındaki gazlardır.
Jelleştirme ajanları	Gıdaya jel oluşumu ile doku kazandırmaktadır.
Kabartma ajanları	Gaz açığa çıkarak hamurun hacmini arttırmaktadır.
Kalınlaştırıcılar (kıvam arttırıcılar)	Gıdanın viskozitesini arttırmaktadır.
Koruyucular (antimikrobiyaller)	Gıdada mikroorganizmalar nedeniyle oluşan bozulmaları önleyerek raf ömrünü uzatmaktadır.
Köpürtme ajanları	Sıvı veya katı bir gıda içerisinde gaz fazının oluşumunu veya tekdüze bir şekilde dağılımını sağlamaktadır.
Köpürmeyi önleyici ajanlar	Köpürmeyi önlemekte veya azaltmaktadır.
Lezzet arttırıcılar	Gıdadaki mevcut tat ve /veya kokuyu arttırmaktadır.
Nem vericiler	Düşük nemlilik oranına sahip bir ıslatma ajanı işlevi görererek, gıdaların kurumasını önlemektedir.
Parlatma ajanları	Gıdanın dış yüzeyine parlak bir görünüm vermekte veya koruyucu bir tabaka oluşturmaktadır.
Renklendiriciler	Gıdaya renk kazandırmakta veya rengini düzeltmektedir.
Renk stabilize edici ajanlar	Gıdanın rengini stabilize etmekte ve kalıcılığını sağlamaktadır.
Sıkılaştırıcı ajanlar	Meyve ve sebzelerin dokularını sıkılaştırmakta veya jelleştirme ajanları ile etkileşerek jel oluşumunu veya jelin sağlamlaştırılmasını sağlamaktadır.
Stabilizatörler	Gıdada birbiri ile karışmayan iki veya daha fazla fazın tekdüze dağılımını sağlamaktadır.
Tatlandırıcılar	Şeker yapısında olmayan maddeler olup, gıdaya tatlılık vermektedir.
Topaklanmayı önleyiciler	Gıdanın partiküllerinin birbirine yapışmasını önlemektedir.
Un işleme ajanları	Unun pişme kalitesini veya rengini düzeltmektedir.

Kaynak: Badem, 2022'den akt. Altuğ 2006.

6. GIDA AMBALAJLAMA

Gıdanın üretildikten sonra ambalajlanması, hem fiziki darbelerden korunma ve küçük birimler halinde taşıma kolaylığı, hem de ısı, ışık, oksijen ile diğer gazlara maruz kalmanın kısıtlanmasını sağlamaktadır. Bunun yanında, hijyenik şartlarda üretilen gıdanın mikrobiyolojik bulaşma ve bozulma riski olmamakta ya da en eza indirilmektedir. Ayrıca, gıdanın ambalajı ürünün kullanım kolaylığını sağlamakta, üretici ile müşteri arasında iletişimi de gerçekleştirmektedir.

Gıdaların ambalajlanması iki şekilde gerçekleştirilmektedir (Ayhan, 2015: 777). Bunlar:

- i) **Pasif ambalajlama**; gıdanın dışının sarılması; metal, cam, esnek ambalaj malzemesi ile sarılması,
- ii) **Aktif ambalajlama**; ambalaj içerisindeki değişimi algılayan; örneğin renk değiştiren skala ile bilgi veren ambalajlama sistemi türüdür.

Gıdanın ambalaj ve çevre ile etkileşimi Tablo 12’de verilmiştir.

Tablo 12: Gıda, Ambalaj ve Çevre Arasındaki Etkileşim.

Çevre		Ambalaj		Gıda
Oksijen	→	Oksijen geçişi (geçirgenliği)	→	Oksidasyon, renk, lezzet, solunum
Karbondioksit	←	Karbondioksit geçişi (geçirgenliği)	←	Solunum, karbondioksit kaybı
Su buharı	←	Su buharı geçişi (geçirgenliği)	←	Su kaybı, doku değişimi
Su buharı	→	Su buharı geçişi (geçirgenliği)	→	Yapışkanlık, doku değişimi, mikrobiyal gelişme
Aroma	→	Aroma geçişi (geçirgenliği)	→	Aroma ve / veya lezzet değişimi
Işık	→	Işık geçişi	→	Renk, lezzet, besin yıkımı
		Ambalaj bileşiminin geçişi	→	Aroma ve / veya lezzet değişimi, toksisite
		Absorbsiyon (emilim)	←	Aroma ve / veya lezzet kaybı

Kaynak: Singh ve Heldman, 2015’den akt. Linssen ve Roozen, 1994.

7. GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ

Gıdaların hijyenik ve istenilen özelliklerde üretilmesi kadar muhafazası da önem arz etmektedir. Ne kadar iyi şartlarda hazırlanırsa hazırlansın uygun depolama yapılmadığı sürece çok hızlı bir şekilde bozulma meydana gelecektir. Bu amaçla gıdaların depolaması gıdanın özelliğine uygun şekilde yapılmalıdır. Tablo 13’de gıdaların dayanıklılık durumuna göre gruplandırılması bulunmaktadır.

Depolama sıcaklık durumuna göre üç gruba ayrılmıştır. Bunlar:

- i) **Kuru ve serin depolama;** tahıllar, bakliyat, tuz, un, şeker gibi nem içeriği düşük gıdaların muhafaza edildiği, düşük nispi nem içeriğine sahip 10-20°C sıcaklık bandında olan depolardır.
- ii) **Soğuk depolama;** su içeriği yüksek, meyve-sebzeler, et ürünleri ve süt ürünleri gibi gıdalar için uygun olup 4-6°C sıcaklık aralığı istenir.
- iii) **Dondurarak depolama:** et, tavuk ve balık gibi yüksek protein içeriğine sahip, dondurulması uygun olup raf ömrünün daha uzun olması istenen gıdalar saklanmaktadır. Genellikle -18°C ya da daha düşük sıcaklıklarda depolama yapılmaktadır.

Tablo 13: Gıdaların Depolama Sıcaklık İsteğine Göre Sınıflandırılması.

Dayanıklı Gıdalar	Çabuk Bozulan Gıdalar
Tahıllar, unlar ve unlu mamuller	Et, balık, tavuk, yumurta ve ürünleri
Baklagiller (kuru)	Süt ve süt ürünleri
Kurutulmuş meyve, sebze ve kuruyemişler	Yağlı ürünler, soslar, kremler
Şeker, tuz, baharat, turşu	Tütsülenmiş, vakumlu ürünler
Açılmamış salça	Açılmış konserve, süt, krema
Açılmamış konserve, UHT süt	Meyve – sebzeler (taze)
Patates, soğan, sarımsak vb. sebzeler	Pişmiş yemekler
Reçel, marmelat	Pasta

Kaynak: Bulduk, 2004'den modifiye edilmiştir.

Gıda depolamada en önemli kural; FİFA (first in first out) İlk Giren İlk Çıkar ilkesi ve depo sıcaklığının mümkün olduğunca az dalgalanmasıdır. Depo sıcaklığının çok fazla salınım yapması özellikle kapıya yakın gıdaların çözünüp donma ya da gıda iç suyunda hareketliliğe neden olmaktadır. Bu su hareketliliği gıdanın yapısını, özellikle renk ve tekstürünü olumsuz etkilemektedir. Gıdaların dondurularak muhafazası raf ömrünü ve besin kalitesini oldukça uzun süre korumayı sağlamaktadır.

8. GIDA HİJYENİ

Gıdaların tedariki, depolanması, işlenmesi-hazırlanması esnasında insan sağlığını tehdit etmemesi için önlemlerin alınması gerekmektedir. Gıdaların kendi doğası gereği biyokimyasal olayları devam etmekte, ayrıca mikroorganizmalar gibi zararlı her türlü canlılar da insanlar için sorun oluşturmaktadır. Bu sebeple gıdalarda bozulmalarını minimuma indirmek için sağlıklı ve hijyenik üretim yapılmalı ve uygun şartlarda depolama ve sevkiyat yapılmalıdır.

Gıdaların bozulmaması için arzu edilen şekilde üretimi yanında, daha sonraki süreçlerde mikroorganizma bulaşması, haşere ve kemirgenlerle temas olmamalıdır. Bir kirlilik kaynağından, örneğin çöplerden, gıdaya ya da gıda üretim-hazırlama ekipmanlarına **direkt bulaşma** söz konusu olabilir. En az direkt bulaşma kadar

çapraz bulaşma olarak adlandırılmaktadır. Bu durum ise kirlilik barındıran bir şeye temas edip gıdaya taşıma ile bulaştırma (kontaminasyon) olmaktadır. Örneğin, tuvaletten çıkan bir personelin elini yıkamadan kapı koluna dokunması ardından sebze-et kesme tahtasına dokunması direkt bulaştırmaya; kapı kolundan ikinci bir personelin eliyle mikroorganizmaları gıdaya taşıması çapraz bulaşmaya örnektir. Çiğ tavuk etinin kesme tahtasında işlenmesi sonrası aynı bıçak ya da tahta ile salata hazırlanması da aynı duruma örnektir.

Gıdalara bulaşan bu kirlilik unsurları üç grup altında toplanabilir. Bunlar:

- i) **Fiziksel kirlilik unsurları:** Gıda harici yabancı maddeler, ambalaj atığı, sinek, vb.
- ii) **Kimyasal kirlilik unsurları:** Tarım ilaçları, deterjan, dezenfektan,
- iii) **Biyolojik kirlilik unsurları:** Kemirgen, haşere, mikroorganizmalar.

Gıdalara kirlilik unsurlarını bulaştıran çeşitli kaynaklar bulunmaktadır. Bunlara **bulaştıranlar** denilmektedir. Bulaştıranlar aşağıdaki gibi gruplandırılabilir.

- i) **Dışkı (insan, hayvan):** En önemli zararlı mikroorganizma kaynaklarından birisidir. Bazı bakterilerin gıdalardaki varlığı (*E. coli* gibi) kesin dışkı bulaşığının kanıtıdır.
- ii) **Kanalizasyon:** Kirli sular; evsel atık suları insan dışkısı yanında mutfak atıklarından dolayı zengin besin öğeleri barındırmaktadır. Bu nedenle birçok zararlı mikroorganizma bulunabilmekte; çok hızlı çoğalarak yayılmasına neden olmaktadır. Örneğin, tifo, dizanteri vb. hastalıklar kirli sular ve kanalizasyon sularıyla çoğalmakta; haşereler, sinekler ve kemirgenler yayılmasına neden olmaktadır.
- iii) **Su:** Hem işletme – ekipman hem insan bedeni temizliği sadece temiz su ile yapılabildiğinden, kirlenmiş bir su ile tarım yapılması ya da gıda-ekipman, personel temizliği sistematik kirlilik kaynağı oluşturmaya neden olur.
- iv) **Toprak:** Özellikle organik madde içeren; humuslu, hayvan gübresi içeren toprak iyi bir tarım toprağıdır, ancak direkt ve çapraz (dolaylı) bulaşmanın da önemli sebebi olmaktadır. Meyve-sebzeler, tahıllar vb. birçok gıda toprakta yetişmektedir.
- v) **Hava:** Ortamda bulunan hava kirleten unsurlar (yemek fabrikası, et entegre tesisleri ve süt fabrikası gibi fabrikaların atığının dışarıya verilmesi, havanın zararlı mikroorganizma yükünü artırması nedeniyle), gıda üretim alanlarının havasını kirletip sağlıklı ve hijyenik üretilen gıdaya hava temasıyla bulaşabilmektedir.
- vi) **Kemirgen-Haşere:** Gıda üretim alanı içerisinde ya da dışında bulunabilecek zararlılar etkili bir bulaş kaynağıdır. Kemirgen ve haşerelerin çok küçük olmaları gıda fabrikalarına girişlerini çok kolaylaştırmaktadır.

vii) Personel: Kirli su, toprak, hava ve ekipman ile temas halinde olan personel tüm üretim sürecine dahil olması nedeniyle önemli bir bulaştırıcı konumunda olabilmektedir.

viii) Ekipman: Temizliği etkin yapılmayan ekipman, gıda bulaşığı içeren aletler; özellikle protein ve karbonhidrat gibi zengin besin içeriği ile mikroorganizmaların çok rahat gelişebileceği bir ortam haline gelmektedir.

Gıda üretim alanları, yukarıdaki bulaştırıcıların içerdiği risklerden dolayı sistematik olarak temizlenmeli, üretilen gıdanın durumuna göre dezenfeksiyon işlemleri yapılmalı; personel hijyenine ve sağlığına ayrı bir önem verilmelidir. Periyodik temizlik programları oluşturularak etkin temizlik yapıldığından emin olunmalıdır.

9. GIDA MİKROBİYOLOJİSİ

Mikroorganizmalar, adı üzerinde, çok küçük olup gözle görülemeyen tek hücreli canlılardır. Uygun sıcaklık, asitlik, oksijen ortamı ve besin ögesi varlığında hızlı bir şekilde ikiye bölünme, eşeyli ya da eşeysiz üreme gibi yöntemler ile çoğalmaktadır. Gıdalarda bulunan önemli mikroorganizma grupları şunlardır:

- i) **Bakteriler,**
- ii) **Küfler,**
- iii) **Mayalar,**
- iv) **Virüsler.**

Tüm canlılar latince isim verilerek sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma taksonomi olarak adlandırılmıştır. Örneğin, günümüzdeki yaşayan insan tipi *Homo sapiens*, ekmek mayası *Saccharomyces cerevisiae*, dışkı kaynaklı en önemli (indikatör) bakteri *Escherichia coli*, şeker pancarı *Beta vulgaris* olarak adlandırılmıştır.

Bakteriler spor üretmeyen ve spor üreten diye iki gruba ayrılmaktadır. İki tür hariç bakterilerin tamamı spor üretmezler. Spor üreten bakterilerin bazı türleri oksijenli ortamda (*Bacillus* türü) bazıları ise oksijensiz ortamda (*Clostridium* türü) yaşamlarını devam ettirmektedir. Hava almayacak şekilde (hermetik) kapatılan konserveler bile bu sebeple bozulabilmektedir. Bakterinin canlı formu sterilizasyon aşamalarında öldürülse bile ürettiği sporlar canlı kalabilmekte; uygun ortamda sporlar tekrar canlı bakteriler formuna dönüşebilmesini sağlamaktadır. Bakterilerin canlı formu hastalık oluşturmasından dolayı patojen olarak adlandırılmaktadır. Canlı hücre ve spor formları olan bakterilerin bazıları ayrıca toksin de üretmektedir. Bakterilerden başka bazı küfler de (*Aspergillus* ve *Penicillium* türü vb.) toksin üretmektedir. Küflerin ürettiği toksinler bakterilerin ürettiğine nazaran daha dayanıksızdır. Bu sebeple toprak gibi kaynaklarda bulunan spor oluşturan bakterilerin gıdalara bulaşmasına asla mahal verilmemelidir. Özellikle bakterilerin ürettiği toksinlerin çok ciddi

semptomları olup 1 gram toksin binlerce insanı öldürüp, felç, sinir, sindirim sistemi rahatsızlıkları vb. hastalıklara neden olabilecek güce sahiptir.

Gıdalarda bulunan mikroorganizmalar yararlı ya da zararlı olabilmektedir. Yararlı olan mikroorganizmalar fermantasyon gibi olaylarla gıdaları arzu edilen değişikliklerle farklı bir ürüne çevirmektedir. Zararlı mikroorganizmalar ise istenmeyen değişikliklere neden olarak gıdaların bozulmasına neden olmakta, ayrıca insan sağlığını tehdit etmektedir. Mikroorganizmalar direkt canlı varlığı ile enfeksiyon oluşturduğu gibi ürettikleri toksinleri; mikroorganizmalar bulunmaksızın semptomlara neden olabilmektedir. İnsan sağlığını tehdit eden bazı mikroorganizmalar Tablo 14’de verilmiştir.

Gıdalar, özellikle protein ve karbonhidrat açısından zengin olanlar, uygun şartlara sahip olduğu zaman (sıcaklık, asit ortamı, oksijenli ortam, ışık vb.) her türlü mikroorganizma rahatlıkla gelişebilmektedir. Gıdalarda gelişebilecek mikroorganizma türü gıdanın özelliklerine göre değişebilmektedir. Örneğin, meyve-sebzeler, unlu mamuller, kuruyemişler, kaşar peyniri gibi nispeten kuru nitelikli gıdalar küfler tarafından; daha çok sıvı içeren, zengin karbonhidrat, protein ve yağ içeren et – süt grubu ürünler bakteriler tarafından; bazı sıvı gıdalar, yoğurt, turşu gibi yiyecekler mayalar tarafından bozulmaktadır. Virüsler ise zorunlu parazit olup bir konakçı hücre olması koşuluyla (bitki virüsü ise bitki hücresi, insan virüsü ise insan hücresi içerisinde) canlılık faaliyetini sürdürebilmektedir. Herhangi bir ortamda, havada ya da gıdada çoğalamamakta, örneğin corona virüs, sadece konakçı buluncaya kadar çevrede bir müddet varlığını sürdürebilmektedir.

10. GIDALARDA BOZULMA

Gıdalarda ve mutfakta yapılan bütün yiyeceklerin içerisinde bulunan besin öğelerinde, bazı enzimler ve diğer bazı sebeplerden ötürü sürekli değişim, dönüşüm ve birbirleriyle etkileşimi söz konusudur. Örneğin, meyve-sebzelerin geneli çok yüksek su içeriğine sahip olması nedeniyle hızlı şekilde bozulmaktadır. Aslında, kuru nitelikli olan buğday tanesinde dahi, tanenin de solumasından dolayı besin azalması ya da çürüme şeklinde bozulma gerçekleşmektedir. Bozulma, yani, çürüme ya da tanenin soluması ortam sıcaklığı, ortamdaki oksijen varlığı, güneş ışığı gibi etmenlerden çok fazla etkilenmekte, bütün tepkimeler hızlanmaktadır. Ortam ne kadar soğuksa (0°C’ye yakınsa ya da uygun gıdalarda daha sıfırın altındaysa) soluma ve/veya çürüme yavaşlamaktadır. Ortam sıcaklığının düşürülmesi, ortamda bulunan tüm mikroorganizmaların canlılık faaliyetini azalmakta; durma noktasına getirmektedir.

Tablo 14: Gıda Kaynaklı Bazı Hastalıklar ve Etkin Mikroorganizmalar.

Hastalığın Adı	Riskli Gıdalar	Mikroorganizmanın Adı
Botilizm	Konserve gıdalar	<i>Clostridium botulinum</i>
Stafiloenteretoksikozis	Fermente ürünler, peynir, kremalı pastalar, dondurma, süt tozu	<i>Staphylococcus aureus</i>
<i>Bacillus cereus</i> besin zehirlenmesi	Tahıllar, pirinç, nişasta, puding, sebzeler,	<i>Bacillus cereus</i>
Salmonellozis (tifo, paratifoid vd.)	Şekerli ve yumurtalı ürünler, yumurta, pastalar, peynir, dondurma, kremalı pastalar, krema, süt tozu	<i>Salmonella</i> türü
<i>Clostridium perfringens</i> besin zehirlenmesi	Sebzeler, etler, konserve besinler	<i>Clostridium perfringens</i>
<i>Escherichia coli</i> enfeksiyonları	Su, meyve, salata, peynir, insan/hayvan dışkı bulaşığı	<i>Escherichia coli</i>
Şigellozis (dizanteri vd.)	Su, süt, salata, çiğ sebze meyve	<i>Shigella dysenteriae</i> , ...
Yersiniozis	Su, süt ve ürünleri, çiğ yumurta	<i>Yersinia enterocolitica</i>
Listeriozis	Süt ve tü ürünleri, sebzeler,	<i>Listeria monocytogenes</i>
Kamfilobakteriozis	Çiğ süt, su	<i>Camphylobacter jejuni</i>
Vibrio enfeksiyonları (kolera vd.)	Su, süt, salata, hazır besinler	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>V. cholera</i> , ...
Arizona enfeksiyonu	Kremalı pastalar, dondurma	<i>Arizona hinshawii</i>
Beta hemolitik streptokokkal enfeksiyon	Süt - yumurta ve ürünleri, dondurma, puding	<i>Streptococcus pyogenes</i>
Aflatoksin zehirlenmesi	Tahıllar, fındık, fıstık, mısır, kakao, süt ürünleri	<i>Aspergillus flavus</i> , <i>A. parasiticus</i> , <i>Penicillium</i> türü
Patulin zehirlenmesi	Elma ve elma suyu	<i>Penicillium expansum</i> , <i>P. patulum</i>
Penisilik asit zehirlenmesi	Mısır, baklagil, meyveler	<i>Penicillium</i> türleri
Ergotoksin zehirlenmesi	Un ve unlu mamuller	<i>Claviceps purpurea</i>

Kaynak: Doğruer, 2004'den modifiye edilmiştir.

Gıdaların bozulmasını etkileyen bazı faktörler bulunmaktadır. Bunlar; gıdanın bileşimi, su içeriği, gıdanın asitliği ve ortam sıcaklığı olarak sıralanabilir. Bu şartlar, ne kadar çeşitliyse, ne kadar esnekse biyokimyasal ve mikrobiyolojik olarak bozulma o kadar hızlı olmaktadır. Tablo 15'de gıdaların bazı kimyasal değişimleri verilmiştir.

11. GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda maddelerinin sağlıklı üretimi için birçok gıda güvenliği yönetim sistemleri geliştirilmiştir. Kaliteli, standart ve güvenli üretim için sıklıkla bu yönetim sistemlerine başvurulmaktadır. Bunlar arasında en yaygın uygulananları ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ve HACCP sistemidir.

HACCP; Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (Hazard Analysis and Critical Control Points) anlamına gelmektedir. HACCP sisteminde belirli kurallar çerçevesinde belirli noktalar, gereken şartlarıyla birlikte tespit edilmektedir. Bu noktalar Kritik Kontrol Noktası (KKN-CCP) olup bir gıdanın insan sağlığı açısından risk oluşturacak; istenmeyen etkilerin-durumların yok edilmesi veya kabul edilebilir düzeye indirilmesi için gıdanın hazırlanması aşamasında uyulması gereken; yapılmaması risk oluşturan noktadır. Örneğin, sütün pastörizasyonunda 72°C-15 saniye normlarından birisine uyulmaması sütün canlı mikroorganizma barındıracağını; bunun sonucunda ya kısa sürede sütün bozulacağı ya da bu sütü tüketen insanların sağlığını tehdit edeceği mikrobiyal gelişmelerin olacağı yüksek ihtimaldir.

Tablo 15: Gıdalarda Bazı Kimyasal Bozulmalar ve Etki Eden Faktörler.

Tepkime	Duyusal Değişiklik	Besin Ögesi Kaybı	Etki Eden Faktör
Enzimatik olmayan esmerleşme	Proteinlerde çözünme kaybı Esmerleşme Bayatlamış ve pişmiş off flavour-tat kaybı	C vitamini kaybı Bazı esansiyel amino asitlerin kaybı	Sıcaklık, su aktivitesi (yüksek serbest su içeriği) Sıcaklık, su aktivitesi, ambalaj içindeki gaz fazının bileşimi
Lipit oksidasyonu	Yağ viskozitesinde yükselme Acılaşmış off flavour Esmerleşme	A ve E vitamini kaybı Esansiyel yağ asitleri kaybı	Sıcaklık, su aktivitesi
Protein ve polisakkarit gibi maddelerde çapraz bağ oluşumu	Sertleşme-samanlaşma Su tutma kapasitesinde düşüş	Proteinlerde sindirilme kaybı	Sıcaklık, ambalaj içindeki gaz fazının bileşimi
Soğukta muhafaza edilen meyve-sebzelerde enzimatik değişim	Off flavour oluşumu	Vitamin kaybı	Sıcaklık, ambalaj içindeki gaz fazının bileşimi
Et pigmentlerinin oksidasyonu	Eterlerde renk bozulması	-	-

Kaynak: Karel, 1984.

Türkiye’de yaygın uygulanan HACCP sisteminin toplu beslenme sistemine uygulaması Tablo 16’de örnek olarak verilmiştir.

12. GIDA MEVZUATI

Gıda üreten işyerlerinin tamamı belirli yasal şartları yerine getirmesi gerekmektedir. Her ne kadar üretilen ürünün çeşidine göre yerine getirilmesi gereken yükümlülüklerde farklılık bulunsa da ortak olarak yapılması gerekenler yükümlülükler de bulunmaktadır.

Gıda üretimi yapılan işyerleri kapasitesine göre, üretilen gıdanın risk durumuna göre, sorumlu bir yönetici, örneğin gıda mühendisi bulundurması ya da benzer şartlara haiz kişiler tarafından belirli sürelerde istihdamı zorunludur. Ayrıca, küçük

esnaf diye tabir edilen işyerlerinin bazısında “usta” niteliğine haiz kişilerin yetkisi bulunmaktadır.

Tablo 16: Toplu Beslenme Sisteminde HACPP Uygulaması.

Aşama	Risk	Kritik Kontrol Noktası
Satın alma	Gıdalar (özellikle yemeğe hazır yiyecekler) gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler veya toksinleri içermesi	Taşıma sıcaklığı kontrolü
Gıdanın kontrol edilerek kabul edilmesi	Gıdalar (özellikle yemeğe hazır yiyecekler) gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler veya toksinleri içermesi	Görsel ve duyuşal kontroller
Depolama	Gıdaların, gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler veya toksinlerin bulaşması ve çoğalması	Gıdaların uygun şartlarda depolanması Gıdaların uygun ambalaj ile paketlenmesi Gıdaların (özellikle riskli olanların) son kullanma tarih (SKT) kontrolü İlk giren ilk çıkar ilkesinin uygulanması
Hazırlama	Gıdaların, gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler veya toksinlerin bulaşması ve çoğalması	Hazırlama sürecinin çabuk ve serin ortamda olması Yüksek riskli gıdalarda çapraz bulaşmaya azami gayret gösterilmesi Pişmiş ve çiğ yiyeceklerin üretim alanında karşılaştırılmaması Hazırlık aşamalarında personel hijyenine özelliklere ellere dikkat edilmesi
Piştirme	Gıdaların içerdiği gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler veya toksinlerin canlılığını sürdürmesi	Gıda iç sıcaklıklarının kontrolü sağlanarak pişirilmesi (tavuk iç sıcaklığı 75°C)
Soğutma	Gıda zehirlenmesine neden olan canlılığını sürdüren bakterilerin veya sağlam toksinlerin çoğalması ve yeniden bulaşma riski	Pişen yiyeceğin hızlı soğutulması (sığ tepsi kullanarak vb) Pişen yiyeceğin oda sıcaklığında asgari süre bekletilmesi
Sıcak tutma	Gıda zehirlenmesine neden olan canlılığını sürdüren bakterilerin veya sağlam toksinlerin çoğalması ve yeniden bulaşma riski	Yiyecekleri 63°C sıcaklık üzerinde tutmak
Yeniden ısıtma	Gıda zehirlenmesine neden olan canlılığını sürdüren bakterilerin veya sağlam toksinlerin çoğalması ve yeniden bulaşma riski	Yeniden ısıtma işlemlerinin 75°C üzerinde yapılması
Soğuk depolama	Gıda zehirlenmesine neden olan canlılığını sürdüren bakterilerin veya sağlam toksinlerin çoğalması ve yeniden bulaşma riski	Sıcaklık kontrolü Gıdaların son kullanma tarihi (SKT) kontrolü İlk giren ilk çıkar ilkesinin uygulanması
Servis	Gıda zehirlenmesine neden olan canlılığını sürdüren bakterilerin veya sağlam toksinlerin çoğalması ve yeniden bulaşma riski	Soğutucudan çıkarılan yiyeceğin hızlı servisi Yüksek riskli yiyeceklerin öncelikli servisi

Kaynak: Bulduk, 2004: 28'den modifiye edilmiştir.

Gıda üretimi yapılan işyerlerinde aşağıda belirtilen durumlara uyulması zorunludur:

- İşyeri açma ve çalışma ruhsatı bulunmalı,
- İşletme numarası alınmalı,
- İstihdamı zorunlu personel (mühendis vb.) bulunmalı,
- Üretim yapılacak yerler, belirli hijyenik şartları sağlamalı,
- Üretimi yapılacak ürün(ler)e göre ilgili kanun ve yönetmeliklerin gerekleri yerine getirilmelidir.

Gıda üretimi yapan işyerlerinin uyması gereken bazı kanun ve yönetmelikler şunlardır:

- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun,
- Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu,
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği,
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği,
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik.

13. YETERLİ ve DENGELİ BESLENME

Dengeli beslenme, sağlığı koruyan, başka bir ifadeyle kişiyi hastalıklardan uzak tutan, fiziksel ve sosyal huzuru sağlayan, vücudu geliştiren, büyüten, vücuda kuvvet ve enerji veren, dayanma gücü ve başarıyı artıran önemli bir faktördür (Demirci, 2014). Dengeli beslenme ile vücudun fizyolojik ve psikolojik ihtiyaçları karşılanmaktadır. Böylece dengeli bir yaşam süreci ortaya çıkmaktadır. Yeterli beslenme ise insan vücudunun günlük ihtiyacı olan enerji miktarının sağlanması olarak tanımlanmıştır. Yeterli beslenme sağlanması dengeli beslenme olduğunu göstermez. İhtiyaç olan enerjinin tamamı karbohidratlardan sağlanabileceği gibi aşırı yağlı ya da protein içeren bir diyetle yeterince enerji sağlanabilir ancak besin öğelerinin dengeli olmaması metabolizmada sorunlar meydana getirir. Dengeli beslenme yeterli beslenme tabirini karşılarken, yeterli beslenme ile dengeli beslenilmiş olmaz.

İnsanların bedensel ihtiyaçları özel durumlarına göre değişmektedir. Örneğin, yeni doğan bir çocuğun ihtiyacı ile spor yapan birisinin besin ögesi ihtiyaçları değişmektedir. İnsanların özel durumlarına göre aşağıdaki gibi sınıflandırılabilir:

- Normal yetişkin erkekler
- Normal yetişkin kadınlar
- Yetişkinlik öncesi çağlar (bebeklik-gençlik)

- Hamile ve emziren kadınlar
- Sporcular
- Ağır hastalar (önemli ameliyat geçirenler, AIDS, kanser, diyabet, hipertansiyon, ciddi genetik, böbrek-kalp rahatsızlıkları vb.)
- Ağır işte çalışanlar (maden, inşaat, ağır kimya sanayi vb.)
- Yaşlılar

İnsanlar özel durumuna göre beslenmelidir. Örneğin erkeğin vücudu daha kaslı, kadının vücudu daha yağlıdır. Hamilelerin, bebeklerin ve gençlerin bedensel ihtiyaçları yeni hücre oluşumu ve gelişime yönelik olması buna uygun beslenmeyi getirmektedir.

İnsanların yeterli ve dengeli beslenebilmesi için vücut ihtiyacı olan besin öğelerini doğal olarak hazırlanmış/yetiştirilmiş gıdalardan alması gerekmektedir. İnsanın yapısına uygun beslenmeli, insan fitratına uygun yollarla beslenmesi önerilmektedir. Yukarıda ayrıntılı verilen besin öğelerinin uygun besinlerden sağlanması gerekmektedir. Yapay ve sağlıksız olarak hazırlanmış hazır gıdaların işlenme süreçleri ve üretim sürecinde kullanılan gıda katkı maddeleri, hormonlar, tarım ilaçları ve kimyasallar gibi kalıntılar insan sağlığını tehdit etmektedir.

Yeterli ve dengeli beslenmeye yönelik olarak önerilen birçok yöntem mevcuttur. İnsanların yeterli ve dengeli beslenmesine yönelik Akdeniz, taş devri (paleodiyet), vejetaryen tipi beslenme gibi birçok diyet tipi önerilmektedir. Tümünün temel yaklaşımı, her şeyi aşırıya kaçmadan, doğal olanlardan, karbonhidrat, yağ, protein içeriği dengeli, en az işlenmiş, tahıl-baklagil, meyve-sebze, et-süt ürünleri gruplarından dengeli, hijyenik olarak hazırlanmış olarak 2-3 öğünde, uygun saatlerde (akşam saatlerinden sonra yemenin kesilmesi), uygun miktarda (tamamen doymadan) tüketilmesidir. Bu bağlamda doğru beslenme için genel kurallar aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Öğünler çeşitli gıdalardan oluşturulmalıdır. (Besinler; üçte bir oranlarında karbonhidrat, protein, yağ ya da yarısı karbonhidrat, çeyrek yağ, çeyrek protein temelli diyet şeklinde oluşturulmalıdır.)
- Günlük enerji ihtiyacı ile paralel enerji içeren yiyecek tüketilmelidir. (Aşırı salınım vücuttan salgılanan sıvıların dengesini bozmaktadır.)
- Yağ tüketimi kontrollü olmalıdır. Aşırı yağ, geri verilmesi zor kilolara dönüştüğü unutulmamalıdır.
- Karbonhidratlı yiyecekler kontrollü tüketilmelidir.
- Daha az işlenen gıdalar tercih edilmelidir. Endüstriyel üretimden ziyade geleneksel üretimler tercih edilmelidir.
- Tuz ve alkol tüketiminden kaçınılmalıdır.

- Günlük (en azından haftalık planlı) spor yapılmalıdır.
- Belirli saatlerde, yeterli süre uykuya zaman ayrılmalıdır.
- Gıda katkı maddesi, hormon, tarım ilaçları, kimyasallar, aşırı ilaç kullanımı, kozmetik ürünlerinden mümkün olduğunca kaçınılmalıdır.
- Mümkün olduğu kadar geleneksel yemek hazırlama, mevsiminde meyve-sebze tüketimi sağlanmalıdır.
- Sağlıklı olmak için her şeyi kabul eden birey olmaktan ziyade doğru olanı tüketmek için araştırıp okunmalıdır.

14. SONUÇ

Mutfakta gıdaların sanata dönüştürülürken, bileşiminin ve uygulanan işlemlerde değişimin nasıl olduğunun bilinmemesi, demircinin demiri işlerken su vermesinde ne olacağını bilmemesine benzemektedir. Tencerede suda haşlanan patates mi yoksa nişasta mı, yüksek sıcaklıklarda katılaştıran yumurta mı yoksa protein mi, ızgarada pişirince rengi kahverengileşen et mi yoksa miyoglobinin mi? Süreçlerin iyi anlaşılabilmesi için besin öğeleri, uygulanan işlemlerle değişimleri, mikroorganizmaların yok edilmesi, ambalajın ve depolamanın gıdadaki değişime etkisi, belki de en önemlisi yasal yükümlülüklerle uygun sağlıklı, hijyenik ve lezzetli yemek yapımı için mikrobiyoloji bilgisi gerektiği ayrıntıya girilmeden anlatılmıştır. Gıdanın temel bilgilerinin iyi bilinmesi, gastronomi uygulamalarının iyi olmasını getireceği düşünülmektedir. Tabii ki, yukarıda verilen temel bilgilerin ayrıntılarının da öğrenilmesi daha iyi mutfak sanatı çıktısı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akçelik, N. & Akçelik, M. (2019). Gıda Fermantasyonlarında Rol Oynayan Mikroorganizmalar. *Fermente Gıdalar Mikrobiyoloji, Teknoloji, Sağlık* İçinde. (Edi: Anlı, E. ve Şanlıbaba, P.). Ankara: Nobel Yayınları.
- Altuğ, T. (2006). Gıda Katkı Maddeleri. İçinde: *Gıda Katkı Maddeleri*. (Ed: Tomris Altuğ). İzmir: Meta Basım Matbaacılık.
- Atwell, W.A. (2001). *Wheat Flour Handbook*. Minnesota: American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Ayhan, Z. (2015). Ambalajlama Konseptleri. *Gıda Mühendisliğine Giriş* İçinde (Singh, R.P. ve Heldman, D.R.). (Türkçe çeviri Ed: Baysal, T. ve İçier, F.). Ankara: Nobel Akademik.
- Baysal, T. (2015). Gıda Muhafaza Yöntemleri. *Gıda Mühendisliğine Giriş* İçinde (Singh, R.P. ve Heldman, D.R.). (Türkçe çeviri Ed: Baysal, T. ve İçier, F.). Ankara: Nobel Akademik.
- Badem, A. (2022). *Pastacılık 1: Hammaddeler, Temiz, Hijyen, Dizayn*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Beermann, C., & Hartung, J. (2015). Lactic Acid Bacteria and Associated Product Characteristics within Milk Fermentation. In: *Fermented Milk and Dairy Products*. (Ed: Anil Kumar Puniya). New York: CRC Press.
- Bulduk, S. (2004). *Gıda Teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Cabaroğlu, T. & Koyuncu, G. (2019). Fermente Gıdaların Aroma Bileşimi. *Fermente Gıdalar Mikrobiyoloji, Teknoloji, Sağlık* İçinde. (Edi: Anlı, E. ve Şanlıbaba, P.). Ankara: Nobel Yayınları.
- Cemeroğlu, B. (2013). *Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler*. Ankara: Bizim Grup Basımevi.
- Considine, D.M. & Considine, G.D. (1995). *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Springer.
- Demirci, M. (2018). *Beslenme*. İstanbul: Modanlı Matbaacılık.
- Doğruer, Y. (2004). *Veteriner Halk Sağlığı*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi
- Durmaz, H., & Sancak, H. (2014). Gıda Teknolojisinde Işınlamanın Yeri ve Önemi. *Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 3(1), 33-41.
- Eraslan, N. (2022). *Pişirme Yöntemleri*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Ertekin, F. (2015). Kurutma. *Gıda Mühendisliğine Giriş* İçinde. (Singh, R.P. ve Heldman, D.R.). (Türkçe çeviri Ed: Baysal, T. ve İçier, F.). Ankara: Nobel Akademik.
- Guinee, T. P. (2004). Salting and the role of salt in cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 57(2-3), 99-109.
- Karel, M. (1984). Chemical effects in food stored at room temperature. *Journal of Chemical Education*, 61, 4, 335. DOI: 10.1021/ed061p335
- Korel, F. & Orman, S. (2005). Gıda ışınlaması, uygulamaları ve tüketicinin ışınlanmış gıdaya bakış açısı. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 9(2):19-27.
- Kundakçı, A. (1979). Et Teknolojisinde Tütsüleme. *Gıda*, 4(1), 17-24.
- Linssen, J.P.H., & Roozen, J.P. (1994). Food flavour and packaging interactions. In: *Food Packaging and Preservation*. (Ed: Mathlouthi, M.). New York: Blackie Academic and Professional.
- Roos, H.Y., Finley, J.W. & deMan, J.M. (2018). Water. In: *Principles of Food Chemistry*. (Ed: deMan, J.M. Finley, J.W., Hurst, W.J. & Lee, C.Y.). Springer.
- Singh, R.P. & Heldman, D.R. (2015). *Gıda Mühendisliğine Giriş*. (Türkçe çeviri Ed: Baysal, T. ve İçier, F.). Ankara: Nobel Akademik.
- Yıldız, H. (2015). Gıda Dondurma. *Gıda Mühendisliğine Giriş* İçinde (Singh, R.P. ve Heldman, D.R.). (Türkçe çeviri Ed: Baysal, T. ve İçier, F.). Ankara: Nobel Akademik.

AYRINTILI OKUMA

Bölüme ilişkin ayrıntılı bilgi sahibi olmak için okuyunuz:

Gıda, Gastronomi, Mutfak, Kimya, Teknoloji, Katkı Maddeleri, Hijyen, Mikrobiyoloji, Gıda Güvenliği, Mevzuat:

Badem, A. (2022). *Pastacılık 1: Hammaddeler, Temiz, Hijyen, Dizayn*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Mikrobiyoloji, Fermantasyon:

Anlı, E. & Şanlıbaba, P. (2019). *Fermente Gıdalar Mikrobiyoloji, Teknoloji, Sağlık*. Ankara: Nobel Yayınları.

Doğruer, Y. (2004). *Veteriner Halk Sağlığı*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi

Özçelik, S. (2004). *Gıda Mikrobiyolojisi*. Isparta: S.D.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları. Yay. No: 6.

Beslenme:

Demirci, M. (2018). *Beslenme*. İstanbul: Modanlı Matbaacılık.

Pişirme:

Eraslan, N. (2022). *Pişirme Yöntemleri*. Ankara :Nobel Yayıncılık.

ÖZGEÇMİŞ



Dr. Öğr. Üyesi Abdullah BADEM

Abdullah BADEM, Akdeniz Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünden mezun oldu (2003). Yüksek lisans derecesini Akdeniz Üniversitesi Gıda Mühendisliği ana bilim dalından (2006), doktora derecesini ise Selçuk Üniversitesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi ana bilim dalından aldı (2015). Ziraat Bankasındaki ticari portföy yöneticiliği (yönetmen) görevinden ayrılarak (2008-2020), Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi'nde çalışmaya başladı (2020). Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulunda, Türkiye'de ilk açılan Pastacılık ve Ekmekçilik programına 2020 yılında ataması yapıldığından bu yana bölüm başkanlığı görevini yerine getirmekte, öğrencilerine ön lisans ve yüksek lisans eğitimi vermeye ve akademik çalışmalarını yürütmeye devam etmektedir. Çalışmaları ile gastronomi ve gıda mühendisliği biliminden, pasta, ekmek, ekşi maya, yiyecek kültürü, yiyecek araştırmaları, yiyeceklerin besin, renk ve tat içerikleri gibi konuları araştırmaktadır. Gıda ve kültüre dair ne varsa ilgi duymaktadır. Güncel bazı yayınları aşağıda verilmiştir.

Avokadonun Faydaları Ve Mutfakta Kullanımı, M Akturfan, A, Badem, III. International Halich Congress On Multidisciplinary Scientific Research, 2022.

İçeri Çumra'da (Konya) Yapılan Bazı Börekler Hakkında Bir Araştırma, A, Badem, El Ruha 10th International Conference "Social Sciences & Humanities", 348-358, 2022.

Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği, N, Teber, SK, Kıratlı, A, Badem, I. International Tourism and Culinary Conference, 69-80, 2022.

Geleneksel Bazı Ürünlerin Mor Un İle Yeniden Formüle Edilmesi Ve Duyusal Analiz İle Değerlendirilmesi, İ, Baylan, A, Badem, 3. International Dicle Scientific Research And Innovation Congress, 464-474, 2022.

Farklı Oranlarda Şalgam Unu İlavasının Ekmek Özelliklerine Etkisi, A, Badem, M Koyuncu, 3. International Dicle Scientific Research And Innovation Congress, 445-463, 2022.

Tahin, A, Badem, R, Güneş, H, Uran, Mutfakta Geleneksel Ürün Uygulamaları, 267-286, 2022.

The Effect of Religion, Ethnic Origin and Geopolitical Location on Hatay Cuisine Culture, Ç, Akbıyık, A, Badem, 3rd Conference on Managing Tourism Across Continents (MTCO'22), 2022.

Zonguldak'ın Meşhur Bir Unlu Mamülü: Ereğli Pidesi, A, Badem, E, Kurt, Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 701-721, 2021.

Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması Cantık Böreği Örneği, A, Badem, A, Tuncer, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1-16, 2021.

Some Traditional Terebinth Dishes In Turkey And Their Health Effects, A, Badem, Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 4 (2), 306-320, 2021.

Yöresel Bir Tatlı Olan Ankara Höşmerimi ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Araştırma, A, Badem, A, Tuncer, Uluslararası Akademik Çalışmalar Dergisi 1 (1), 38-46, 2021.

Traditional Turnip Meals and Calla in Turkey and its Nutritional Effects, A, Badem, Dynamics of International Tourism: Contemporary Issues and Problems, 509-519, 2021.

Traditional Terebinth Helva, Terebinth Dishes in Turkey and Its Nutritional Effects, A, Badem, Gastronomy and Hospitality Studies in Tourism, 201-212, 2021.

Trabzon'un Yöresel Bir Lezzeti: Simira, A, Badem, E, Kurt, ASBİ Abant Sosyal Bilimler Dergisi 21 (3), 1079-1097, 2021.

Traditional Turkish Sweet Bread Discovered in Famine: Pear Bread, A, Badem, Van YYU The Journal of Social Sciences Institute, 11-30, 2021.

İç Anadolu'dan Bir Ekmek Kızılcahamam Bazlaması, A, Badem, K, Alıcı, V.Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, 30-40, 2021.

5. BÖLÜM

GÜNCEL GASTRONOMİ AKIMLARI

Şinasi ÖZMEN¹

1. Giriş

Gastronomi, son yirmi yılda yükselen bir değer haline gelen turizm ve tüketim sürecidir. İnsanoğlu ile var olan yeme içme ihtiyacı, günümüzde artan meslek gezileri, günlük yaşam temposu ve yemek yapmaya ayrılacak sürenin kısıtlı olması gibi nedenlerle dışarıda yemek yeme gereksiniminde artışlara yol açmaktadır. Bireylerin hayatlarını idame ettirmeleri için çalıştıkları zaman dışında kalan diğer boş zaman, ev dışında ve başkaları ile yemek yeme faaliyetinin sosyo-kültürel bir aktivite haline gelmesine zemin hazırlamıştır. Günlük yaşamda ortaya çıkan bu değişimlerle birlikte sağlık, lezzet, deneyimsel haz ve kültürel değerleri içinde barındıran gastronomi kavramı dikkat çekerek bir farkındalık edinmiş, yemek kültürü estetik ve sanatsal bir olguya evrilmiştir (Yılmaz ve Şenel, 2016). Bu açıdan değerlendirildiğinde gastronomi kavramı son yıllarda turizm alt başlığında da somut olmayan kültürel miras ürünü olarak önemli cazibe kaynağı ve arz unsuru olarak değerlendirilmektedir (Gökdeniz vd., 2015).

Gastronominin önemi arttıkça, 20. yüzyılı kapsayan dönem içerisinde yiyecek ve içecek sektöründe de gelişimler kaydedilmiştir (Karamustafa vd., 2016). Gastronomi sektörü içerisinde meydana gelen değişiklikler, farklı akımları (eğilimleri) de beraberinde getirmiştir. Ortaya çıkan akımlar, genellikle dünyanın beslenme sorunlarına çözüm bulmayı amaçlamaktadır. Aynı zamanda nüfus artışıyla birlikte hayvansal gıdaların ve tarım arazilerinin verimsizleşmesi, su sıkıntısı, ulaştırma maliyetleri ve küresel kirlilik olumsuz durumların çözüme kavuşmasında akımlar sürdürülebilirlik açısından güçlü alternatifler sunabilmektedir (Kurgun, 2017). Diğer yandan gastronomi akımları yeme ve içme zevkini artıran ve yemek yeme

¹ Öğr. Gör. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, sinasiozmen@ohu.edu.tr., orcid: 0000-0003-2561-6939

deneyimini zenginleştiren çeşitli yeni deneyimler ortaya çıkarmaktadır (Yıldız ve Yılmaz, 2020).

İnsanların beslenme alışkanlıklarının değişmesiyle birlikte, 20. yüzyıl yiyecek içecek endüstrisinde de çeşitli mutfak trendlerini doğuran bir hareketlilik yaşandı. Bu trendlerin en eskisi ve başlangıcı, 1920'lerde Amerika'da sokak lezzeti olarak adlandırılan sosisli arabaların yaygınlaşmasıyla ortaya çıkan fast food hareketiydi. Yine aynı dönemde Amerika'da araba sayısı arttıkça, arabaya servis restoranları ortaya çıktı ve dünyanın ilk arabaya servis fast food restoranı 1948'de Richard ve Maurice MacDonald tarafından San Bernardino, California'da pirinç tarlası tarafından kuruldu. 1960'larda, arabaya servis restoranları, müşterilerin yemek yediği hızlı servis restoranları haline geldi. Günümüzde çeşitli isim ve büyüklükteki fast food restoranları bu konsepti kullanmaya devam etmektedir (Özdoğan vd., 2016).

Yiyecek ve içecek endüstrisindeki bir diğer önemli akım olan slow food hareketi 1989 yılında Carlo Petrini tarafından kurulmuştur. Bu hareketi başlatan ilk adım, Roma'da yer alan Piazza di Spagna'daki McDonald's restoranının açılışına yapılan tepki oluşturmuştur. Aynı zamanda, kültür ve gastronominin sürdürülebilirliğini paylaşmayı amaçlayan uluslararası bir hareket olan slow food; destinasyonlara bağlı ortaya çıkan yerel ürünlerin ve üretim geleneklerinin sürdürülebilirliği, yerel mutfak ve yemek alışkanlıklarının sürdürülebilirliği, slow food mesajını yaygınlaştırmayı ve yaşatmayı hedeflemektedir (Bucak, 2016). Slow food hareketi, amaç açısından bakıldığında yerel mutfak akımlarının savunucusu konumundadır. Bu kapsamda tablo 1'de gösterilen San Pellegrino ve Acqua Panna destekleri ile düzenlenen 2022 Dünyanın En İyi 50 Restoranının menüleri incelendiğinde yerel lezzetlerin yanı sıra moleküler gastronomi ve füzyon mutfağı da yer almaktadır (The Worlds 50 Best Restaurants, 2023).

Moleküler gastronomi; kimyasal ve fiziksel değişimlerle tat ve doku farklılıklarını absorbe ederek, gıdanın ana yapısını önemli ölçüde değiştirmeden, gıdanın ham halinden sunumuna kadar ulaştırılmasıdır (This, 2009). Örneğin; karnabahar ve ballı dondurma, mojito küreleri ve greyfurt havyarı gibi yiyecekler moleküler gastronomiye birer örnektirler. Moleküler menüye sahip olan restoranlar yoğun bir şekilde İspanya, Fransa, İtalya, İngiltere ve ABD'de faaliyet göstermektedir (Karamustafa vd., 2016).

Tablo 1. 2022 Yılı Dünyanın En İyi 50 Restoranı ve Menü İçeriği

Sıra	Restoranın Adı	Bulunduğu Yer	Menü içeriği
1	Geranium	Copenhagen, Denmark	Vegan ve Moleküler Mutfak
2	Central (Best Restaurant in South America)	Lima, Peru	Sürdürülebilir ve Yerel Mutfak
3	Disfrutar	Barcelona, Spain	Yenilikçi, Moleküler, Füzyon Mutfak
4	DiverXo	Madrid, Spain	Yerel, Moleküler, Füzyon ve Yenilikçi Mutfak
5	Pujol, (Best Restaurant in North America)	Mexico City, Mexico	Yerel ve Füzyon Mutfak
6	Asador Etxebarri	Atxondo, Spain	Füzyon ve Yerel Mutfak
7	A Casa do Porco	Sao Paulo, Brazil	Yerel ve Vejeteryan Mutfak
8	Lido 84	Gardone Riviera, Italy	Yerel ve Yenilikçi Mutfak
9	Quintonil (Estrella Dam Chefs'Choice Award, Jorge Vallejo)	Mexico City, Mexico	Yerel ve Yenilikçi Mutfak
10	Le Calandre	Rubano, Italy	Yerel, Yenilikçi ve Moleküler Mutfak
11	Maido	Lima, Peru	Füzyon, Yenilikçi ve Yerel Mutfak
12	Uliassi, (Highest New Entry Award)	Senigallia, Italy	Klasikçi ve Yenilikçi Mutfak
13	Steirereck	Vienna, Austria	Yaratıcı Mutfak ve Moleküler
14	Don Julio	Beunes Aires, Argentina	Klasik ve Yerel Mutfak
15	Reale	Castel Del Sangro, Italy	Klasik ve Yerel Mutfak
16	Elkano	Getaria, Spain	Gelenekçi ve Yerel Mutfak
17	Nobelhart & Schmutzig, (Villa Masa Highest Climber Award)	Berlin, Germany	Moleküler ve Yaratıcı Mutfak
18	Alchemist (new entry)	Copenhagen, Denmark	Yaşayan Mutfaklar
19	Piazza Duomo	Alba, Italy	Yerel ve Yenilikçi Mutfak
20	Den (Best Restaurant in Asia)	Tokyo, Japan,	Yaratıcı ve Yenilikçi Mutfak
21	Mugaritz	San Sebastian, Spain	Yaratıcı ve Yenilikçi Mutfak
22	Septime	Paris, France	Modern Mutfak, Moleküler Mutfak
23	The Jane	Antwerp, Belgium	Modern Mutfak, Füzyon Mutfak, Klasik Mutfak
24	The Chairman	Hong Kong, China	Yerel Mutfak, Yenilikçi Mutfak
25	Frantzén	Stockholm, Sweden	Füzyon Mutfak
26	Restaurant Tim Raue	Berlin, Germany	Füzyon Mutfak
27	Hof Van Cleve	Kruishoutem, Belgium	Yerel Ve Yenilikçi Mutfak
28	Le Clarence	Paris, France	Moleküler Mutfak, Füzyon Mutfak
29	St. Hubertus	San Cassiano, Italy	Moleküler Mutfak, Yerel Mutfak

30	Florilège	Tokyo, Japan	Yaşayan Mutfaklar, Yerel Mutfak
31	Arpège	Paris, France	Yerel Mutfak, Füzyon Mutfak
32	Mayta	Lima, Peru	Yerel Mutfak, Modern Mutfak
33	Atomix (Gin Mare Art of Hospitality Award)	New York, USA	Füzyon Mutfak, Moleküler Mutfak
34	Hiša	Franko, Slovenia	Füzyon Mutfak, yerel Mutfak
35	The Clove Club	London, UK	Modern Mutfak, Yerel Mutfak
36	Odette	Singapore	Füzyon Mutfak
37	Fyn, (best restaurant in Africa)	Capetown, South Africa,	Füzyon Mutfak, Yerel Mutfak
38	Jordnær (new entry)	Copenhagen, Denmark	Yerel Mutfak
39	Sorn	Bangkok, Thailand	Yerel Mutfak
40	Schloss Schauenstein	Fürstenu, Switzerland	Yerel Mutfak
41	La Cime (new entry)	Osaka, Japan	Modern Mutfak, Yerel Mutfak
42	Quique Dacosta	Denia, Spain	Gelenekçi ve Modern Mutfak
43	Borago	Santiago, Chile	Yerel Mutfak
44	Le Bernadin	New York, USA	Modern Mutfak
45	Narisawa	Tokyo, Japan	Yerel ve Modern Mutfak
46	Belcanto	Lisbon Portugal	Moleküler Mutfak
47	Oteque, (new entry)	Rio De Janeiro, Brazil	Modern Mutfak
48	Leo	Bogota, Colombia	Yerel Mutfak
49	Ikoyi	London, UK	Modern Mutfak
50	Single Thread	California, USA	Füzyon Mutfak

Kaynak: theworlds50best.com (The Worlds 50 Best Restaurants, 2023).

2. Gastronomi Akımları

Bu başlık altında son dönemde popüler olan ve gastronomi turizmi kapsamında da dikkat çeken bazı gastronomik akımlar değerlendirilmektedir.

2.1. Fast Food

Fast food, yiyecekleri hızlı ve zamanında tüketime hazır hale getiren bir üretim sistemidir. Günlük hayatın yoğun temposu ve evden çalışma temposu azalırken, fast food insanların yeme içme ihtiyaçlarını karşılamak için pratik, hızlı ve kullanışlı bir seçenek olarak ortaya çıkmıştır (Akçadağ ve Ahıskalı-Bozkurt, 2019). Bu sistemin başlangıcı eski olup 1920’li yıllara kadar dayansa da 1950’lerde gelişmesini ve yaygınlaşmasını sağlayan McDonald’s şirketi olmuştur. Daha sonra zincir şirketler haline gelen; Burger King, Kentucky Fried Chicken gibi şirketler ortaya çıkmış ve sistemin gelişmesine yardımcı olmuşlardır. Bu gıda sisteminde en çok tüketilen ürünlere bakıldığında hamburger, patates kızartması ve koladan oluşan menülerin yanı sıra pizza, döner, pide ve lahmacun gibi ürünler yer almaktadır (Özdoğan vd., 2016; Özçelik ve Sürücüoğlu, 1998). Günümüze bakıldığında fast

food restoranlarının dünya genelinde yaygın olarak hizmet ürettiği söylenebilir. Bu restoranların temel hizmet yapısı ucuz, çabuk üretilen ve çabuk tüketilen ürünlerden meydana gelmektedir (Yıldız ve Yılmaz, 2020).



Resim 1. Fast Food

Kaynak: URL-1

2.2. Slow Food

Yavaş Yemek hareketi, McDonald'sın Roma'nın tarihi Piazza de Spagna semtinde bir restoran açma arzusuna tepki olarak 1980'lerde ortaya çıktı. Bu tepkinin devamında dünyanın eşsiz tatlarını, yöresel mutfağını, kaliteli yiyecek ve şaraplarını korumak amacıyla 1989 yılında Slow Food International adlı uluslararası bir kuruluş kurulmuştur. Slow food hareketinin amacı sadece fast food hareketine cevap vermek değil, aynı zamanda yerel mutfağı ve gelenekleri korumak ve yaygınlaşmasını sağlamaktır (Pietrykowski, 2004).

Slow Food, öncelikle fast food ve hızlı yaşam tarzına karşı Carlo Petrini tarafından tanıtılmıştır. Petrini'nin amacı yerel geleneklerin kaybolmasını önlemek, insanların ne yediklerine, yiyeceklerin nereden geldiğine, tadına ve beslenme seçimlerinin onları nasıl etkilediğine olan ilgilerini kaybetmelerini önlemektir (Bucak, 2016). Slow Food hareketinin amaçlarından biri de geleneksel yemek zevklerini ve gastronomi kültürünü desteklemektir. Bu hareket, günümüzde turizm sektörü içinde yer alan yavaş şehir (cittaslow) ve yavaş seyahat (slow travel) gibi hareketlerin de temellerini atmıştır (Güven, 2011).

Günümüzde slow food akımını takip eden restoranlar, yerel destinasyonların gastronomi kültürlerinin korunmasına destek olmakta ve yerel gastronominin bölgeye seyahat eden gezginler için daha erişilebilir olmasını sağlamaktadır.



Resim 2. Slow Food

Kaynak: URL-2

2.3. Surf & Turf

Surf & Turf, modern dünyada, özellikle Amerika ve Avustralya’da hızla büyüyen bir gastronomi akımıdır. Serviste deniz ürünleri ve kırmızı etin paylaşılması Surf&Turf’un özünü oluşturuyor. Surf, gastronomik ürün olarak ıstakoz, büyük balıklar ve karides gibi deniz mahsullerini ifade etmektedir. Turf kavramı ise kırmızı et ürünleri, özellikle bonfile ve yumuşak et ürünleri olarak sınıflandırılabilir. Surf&Turf’un tarihinde 60 yıl önce Kuzey Amerika’da insanlar için bir yemek yeme biçimi olarak ortaya çıktığı, orta gelirliilere yönelik ekonomik ve tok tutan bir yemek olduğu söylenebilir. Başka bir açıdan bakıldığında, Surf&Turf, fine dining menülerinde yeni bir yemek yeme biçimi olarak gastronomik bir akım olarak ortaya çıkmaktadır (Akdağ vd., 2016)



Resim 3. Surf&Turf

Kaynak: URL-3

2.4. Organik Tarım

İkinci Dünya Savaşı dönemi sonrasında hızlı bir şekilde meydana gelen teknolojik gelişmeler, tarım sektöründeki faaliyetleri de değiştirmiş; 1960'lı yıllarda, ürün verimliliğini artıran “Yeşil Devrim” adıyla tarımda yeni teknikler geliştirilmiştir. Ancak bu gelişmeler verimliliği arttırmanın yanı sıra çeşitli dezavantajları da beraberinde getirmiştir. Ekosistemler hızla bozulmaya başlamış ve tarımsal faaliyetler sürdürülemez koşullara sürüklenmiştir. Tarımda kullanılan zirai ilaçlar, kimyasal gübreler, hayvanlarda kullanılan hormonlar, antibiyotikler ve çeşitli ilaçlar ekosistemin ana unsurlarından toprağı, havayı ve suyu kirletmiştir. Aynı zamanda bu ürünlere maruz kalan insanların sağlığına da zarar vermektedir. Bu olumsuzlukları ortadan kaldırmak ve doğal tarıma dönüşü başlatabilmek için 1970'li yıllarda “Organik Tarım” kavramı ortaya çıkmıştır. Organik tarım, doğanın, canlı organizmaların ve doğal kaynakların dengesini sağlayarak koruyan, toprağın verimliliğini artıran, insani, çevresel ve iktisadi sürdürülebilirliği olan bir tarımsal üretim sistemidir (Yolcu vd., 2008). Yeşil devrim sonucunda ortaya çıkan tarımsal faaliyetler sayesinde sanayinin toprağı ve canlıların yaşamlarına, sağlıklarına vermiş olduğu zararları engelleyebilmek için organik tarım ürünlerinin kullanımı yaygınlaştırılmalıdır. Organik ürünlerin özellikle yeme içme endüstrisi tarafından kullanılması toprak, çevre koruma ve ekonomik katkı açısından yerel tarım uygulamalarına katkı sağlaması ve bu konuda duyarlı olan kişilerin tüketici ihtiyaçları açısından etkili olacaktır.



Resim 4. Organik Tarım

Kaynak: URL-4

Vegan Beslenme

Ağırlıklı olarak bitkisel kaynaklı gıdalardan tüketilen vejetaryen beslenme; hayvansal gıdaların idareli ve kısıtlı bir şekilde tüketildiğı veya miselyumun tüketilmediğı bir beslenme akımıdır. Vejetaryen beslenme eğilimi, esas olarak iktisadi kaygılar nedeniyle ortaya çıkmıştır. Bu endişelerden en önemlisi, birim arazi başına çiftçiliğın hayvancılıktan daha ucuz olması ve daha az zaman almasıdır.

Ekonomik kaygıların yanı sıra bu beslenme şeklinin daha sağlıklı olması, özellikle Hindistan’da var olan çeşitli dini inanışlar, yine bu inanışlara bağlı olarak hayvansal ürünleri tüketmenin etik yönü vejeteryan beslenmeyi tercih etme sebepleri arasındadır (Karabudak, 2012). Vejetaryen diyet türleri şunlardır:

- Vegan: Hayvansal ürünlerin tüketilmediği ve tamamen bitki bazlı bir beslenme akımıdır.
- Çiğ vegan: Sadece pişmemiş ve işlenmemiş bitki bazlı gıda ürünleri tüketilebilmektedir.
- Meyveci: Bu vejetaryen diyet türünde yalnızca meyve, tahıl ürünleri ve yağlı bitki tohumları tüketilmektedir.
- Lakto Vejetaryen: Sadece bitkisel ve hayvansal gıdalardan süt ve süt ürünleri tüketilebilmektedir.
- Vejetaryen Ovo: Bitkisel gıdaların yanı sıra sadece hayvansal gıdalardan yumurta tüketilmektedir.
- Vejetaryen Polo: Diğer diyet türlerine göre daha esnek bir beslenme portföyü sunmaktadır. Kırmızı et ve balık dışında tüm bitkisel ve hayvansal ürünler tüketilmektedir.
- Vejetaryen Pesko: Polo beslenme türüne benzemektedir. Farklı olarak bu diyetle kırmızı et ve kümes hayvanları hariç, tüm bitkisel ve hayvansal ürünler yenilebilir.
- Yarı vejeteryan: Sadece kırmızı et değil, diğer tüm bitki ve hayvansal ürünler tüketilmektedir.
- Esnek: Vejetaryen beslenme ağırlıklı olarak benimsenir ancak dönem dönem hayvansal ürünler de tüketilebilmektedir (Karabudak, 2012; Dilek, 2018).



Resim 5. Vegan Mutfak

Kaynak: URL-5

2.5. Raw (Çiğ) Beslenme:

Çiğ beslenme akımı son zamanlarda çok fazla ilgi görmüş ve dünya çapında insanlar tarafından uygulanmaya başlamıştır (Okur ve Madenci, 2019). Bu beslenme akımında kişiler tarafından “çiğ gıda” olarak adlandırılan ürünler tüketilmektedir. Çiğ gıda, çoğunlukla hayvan gübresi ile yetiştirilen, ısı veya kimyasallarla işlem görmemiş ve rafine edilmemiş gıda olarak tanımlanabilir. Çiğ beslenmede sebzeler, meyveler, tahıllar, baklagiller, otlar ve tohumlar önemlidir. Çiğ gıda akımı son zamanlarda oldukça popüler olsa da 19. yüzyılda insanların sadece çiğ gıda tüketerek hastalıklardan korunabileceği fikrinden bu yana uygulanan bir beslenme şeklidir. Mevcut tedarik önceliklerinde; daha sağlıklı olma isteği, hastalıklardan korunma, uzun ömür, dini inanç, ekonomik imkan, dünyayı kurtarma ve iklim değişikliğini önleme, hayvanlar için iyi nesnelere, belirli ahlaki kurallar gibi nedenlerin olduğu söylenmektedir. Vejetaryen beslenme şeklinin katı bir uygulaması sayılabilecek çiğ beslenme akımını dünyada ve ülkemizde kaç kişinin uyguladığına dair şu anda resmi bir istatistiksel bilgi yoktur (Aktaş ve Algan-Özkök, 2018).



Resim 6. Raw Food

Kaynak: URL-6

2.6. Yeşil Restoranlar:

İhtiyaç kavramı ve tüketim olgusunun en yoğun olduğu alanlardan bir tanesi de yiyecek içecek sektörüdür. Restoranlar sadece tüketicilerin fiziksel ihtiyaçları nedeniyle tüketimin gerçekleştiği yerler değildir; aynı zamanda toplumun sosyo-kültürel değerlerini de yansıtan mekanlardır. Bu nedenle restoranların gıda israfını önlemek, israfı azaltmak ve enerji tasarrufuna özen göstermek gibi çevresel değerler için alacakları önlemlerin toplumsal bakış ve değerler konusunda daha etkili olacağı iddia edilmektedir (Pekküçükşen ve Yiğit, 2019). Bu çevresel hassasiyetler ve toplumsal değerlerin dikkate alındığı beslenme kültürü, yeşil nesil restoran kavramının ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Restoranlar arasında sürdürülebilirlik

ilkeleri konusunda farkındalığın artırılması, yeşil restoran uygulamalarının teşvik edilmesinde büyük önem taşıyan etmen olarak kabul edilmektedir. Yeşil restoranlar, enerji konusunda etkin ve verimli, çevre ve ekolojik sistem dostu teknikler kullanan yeni veya tekrar modernize edilip çevre dostu misyon çerçevesinde inşa edilmiş yapılar şeklinde ifade edilmektedir (Lorenzini, 1994). “Green Restaurant Association (GRA)” adlı uluslararası toplumsal fayda çerçevesinde faaliyet gösteren ve kar amacı gütmeyen bir kuruluştur. Yeşil uygulamalara öncülük etmek ve restoranları dünya çapında bir araya getirerek sertifikalandırmak amacıyla 1990 yılında Amerika Birleşik Devletleri’nde kurulmuştur. Böylece çevreye duyarlı restoran uygulamalarını bünyesinde barındıran bir organizasyon ortaya çıkmıştır. GRA’ya göre restoranlar; atık su kullanımını azaltarak su tasarrufu, katı atıkları da dikkate alarak atık yönetimi, işletme iç tasarım ve mimarisinde kullanılan mobilya ve yapı malzemelerinin sürdürülebilir kullanımı, sürdürülebilir gıda, yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı, geri dönüştürülebilir malzemelerin tercih edilmesi, üretim ve temizlik süreçlerinde kullanılacak kimyasalların azaltılması ve ekolojik kirliliğin önlenmesi gibi temel çevresel ve toplumsal kriterleri dikkate almaktadır (Green Restaurant Association, 2023). Bu organizasyon Türkiye’de “Yeşil Nesil Restoran Harekatı” olarak bilinmektedir (Pekküçükşen ve Yiğit, 2019).

2.7. Fonksiyonel Gıdalar

Fonksiyonel gıdanın tanımı konusunda farklı görüşler olsa da, genel kabul gören görüşe göre, fiziksel veya ruhsal sağlığın iyileştirilmesine katkıda bulunan, hastalık gelişimini engelleyen veya potansiyel olarak sağlığın iyileştirilmesine katkıda bulunan bir ürün olarak tanımlanabilir (Akbaba ve Serçeoğlu, 2022). Fonksiyonel gıda terimi ilk kez 1980’lerde Japonya’da ortaya çıkmıştır. Bu kavram, faydalı fizyolojik etkilere sahip özel bileşenler eklenerek elde edilen mikro besinlerle güçlendirilmiş gıdaları ifade etmek için kullanılmıştır (Roberfroid, 2002). Fonksiyonel gıdaların amaçlarından bazıları vücudun genel fizyolojik yapısını iyileştirmek, bazı hastalıklara yakalanma riskini düşürmek ve çeşitli hastalıkları tedavi etmektir (Kurgun, 2017). Fonksiyonel gıdaların tüketilmesinin, restorana gitmek yerine günlük beslenmeyi geliştirdiği düşünülmektedir. Güçlendirilmiş probiyotikler, prebiyotikler, A, C ve E vitaminleri ile hazırlanan gıdalar fonksiyonel gıdalara örnektir.



Resim 7. Fonksiyonel Gıdalar

Kaynak: URL-7

2.8. Yenilebilir Böcekler

Yenilebilir böcekler, genel olarak tüketilen hayvansal besinlere bir alternatif olarak ve giderek ilgi kazanan yeni bir yüksek kaliteli protein kaynağını ifade etmekte ve açıklamaktadır. Çekirge, termit, cırcır böceği ve un kurdu gibi böceklerden elde edilen protein; çiftlik hayvanları ve kümeslerde yetişen hayvanlar gibi yüksek protein kaynaklarına uygun maliyetli ve hızlı elde edilebilecek bir alternatif olarak popülerlik kazanmaya başlamıştır (de Castro vd., 2018). Ayrıca ekolojik açıdan böceklerden elde edilen 1 kg protein üretimi, geleneksel protein kaynaklarına kıyasla daha düşük oranda sera gazı emisyonuna neden olmaktadır. Aynı zamanda organik atıkların biyolojik ürünlere dönüştürülmesine katkı sağlamaktadır (Ravi vd.,2020). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından 2013 yılında yayınlanan “*Yenilebilir Böcekler: Gıda ve Yem Güvenliği için Gelecekteki Beklentiler*” başlıklı bir raporda, böcek tüketiminin kapsamlı bir şekilde ele alındığı bir analiz sunulmuştur ve yenilebilir böceklerin gelecek yıllarda alternatif bir sürdürülebilir gıda kaynağı olabileceği savunulmuştur (Erdoğan vd., 2021). Raporla birlikte tüketicilerin ve tüketim alışkanlıklarını yönlendirmede etkili olan medya unsurlarının yenilebilir böceklerle olan ilgisi artmıştır (Wade ve Hoelle, 2020). Son olarak Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’nin (EFSA) 2021’in ilk ayında yayınlanan yönetmelikle sarı un kurdu tüketimine onay vermesi, yakın gelecekte böcek tüketiminin hayatımızda daha fazla yer alacağını düşündürmektedir (Erdoğan vd., 2021).



Resim 8. Yenilebilir Böcekler

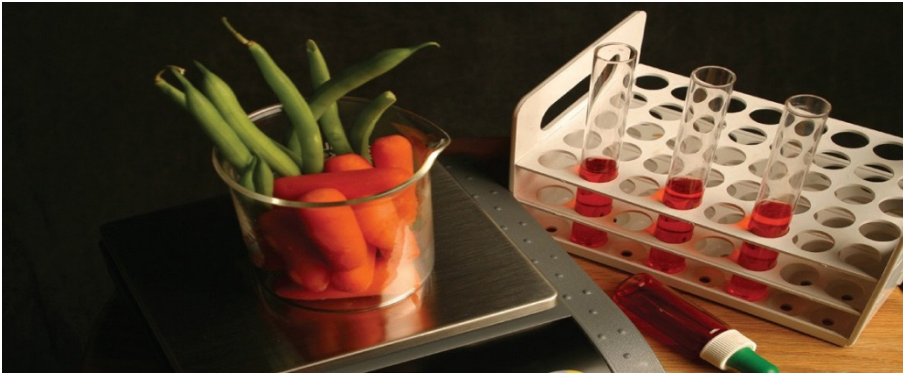
Kaynak: URL-8

2.9. Hücresel Tarım

Hücresel tarım, çevresel sürdürülebilirlik, toplum sağlığı ve hayvanların refahı için çok önemli olan küresel gıda kıtlığına çözüm önerisi olabilecek son derece önemli yeni bir gıda teknolojisi olarak tanımlanabilir (Kırmacı ve Akmanoğlu, 2021).

Hücresel tarım, çiftlikte üretilen et ve diğer tarım ürünleri hariç, hayvanların doğal ortamlarını taklit ederek hayvanlardan elde edilen hücrelerden biyoreaktör cihazında ortaya çıkan bir kültürdür. Çiftçilerin daha küçük arazi imkanında daha çok ürün elde etmesi ve üretmesini garanti etmektedir. Hücresel tarım, tarımsal üretim konusunda önem taşıyan devrim niteliğinde bir teknolojidir (Mattick, 2018).

Hücresel tarımı en değerli kılan özelliklerden bir tanesi sürdürülebilirlik açısından büyük önem taşıyor olmasıdır. Bu yöntem ile üretilen etin çevresel etkisi hakkında şu bilgiler verilmektedir: Laboratuvar ortamında üretilen etin, geleneksel üretim yöntemiyle üretilen ete göre %99'a varan oranda daha az arazi gerektirdiği, %45 oranında daha düşük enerji tükettiği ve %96 daha az sera gazı emisyonu ürettiği söylenmektedir (Kırmacı & Akmanoğlu, 2021).



Resim 9. Hücresel Tarım

Kaynak: URL-9

2.10. Silikon Vadisi ve Yemekleri

Son yıllarda gıda üretimindeki önemli değişiklikler, farklı tüketici beklentileri ve heyecan verici beslenme bilgisi, yeni yatırımlara ve teknolojilere ilham vermektedir. Bu amaçla, Impossible Foods gibi şirketler, Silikon Vadisi'ndeki yatırımlarıyla heyecan verici yiyecekler yaratmaya ve sunmaya başlamıştır. Bu şirket, ilk ısırığın cızırtısına, kokusuna ve tatlılığına dayalı olarak bitki bazlı burgerler yapmaktadır. Buğday, hindistancevizi yağı ve patates gibi basit, doğal gıdalardan alternatif hamburger yapmaktadırlar. Benzer şekilde yumurta kullanılmadan üretilen mayonez ve etsiz tavuk ürünleri gibi yiyecekler de Silikon Vadisi'nin sunduğu diğer alternatif yeni gıda türleri arasındadır. Silikon Vadisi'nde Impossible Foods, Beyond Meat, Hampton Creek ve Soylent adlı şirketler geleceğin mutfak ortamına yatırım yapmakta ve onu şekillendirmektedir. Farklı gıda geliştirme yöntemleri ile daha sağlıklı, daha ekonomik ve sürdürülebilir gıda ürünleri üretilmesi mümkün olabilmektedir. Hücresel üretim türü, insan sağlığının ve küresel iklim değişikliğinin iyileştirilmesine, doğal kaynakların korunmasına ve hayvan refahına saygı gösterilmesine de aktif olarak katkıda bulunan bir yaklaşımdır. Silikon Vadisi'ndeki gıda mucitleri, eski moda mutfak deneyleri yerine, eski Google ve YouTube proje yöneticilerini bitki bazlı protein araştırmaları gibi alanlara girmeye zorlamaktadır. Bill Gates ve Twitter'ın kurucuları da dahil olmak üzere risk sermayedarları, insan yapımı hayvansal ürünlere büyük yatırımlar yapmıştır. Amaçları, Apple'ın telefonlarımızı kullanma şeklimizi değiştirmesi gibi gıda sistemini dönüştürmek veya Google'ın bilgi arama şeklimizi şekillendirme şeklini geliştirmektir. Gıda inovasyonu, Silikon Vadisi'nin temel endişelerinden biridir. Üç boyutlu gıda baskısı, tampon tarım, böcek işleme ve organik tarım gibi birçok yeniliği içermektedir. Gıda teknolojisinin geleceği hakkında Vadi'de düzenlenen toplantılar yapılmaktadır. Bu toplantılar, kültürlü proteinlerden kişiselleştirilmiş beslenmeye ve mikrobiyoma kadar gıda inovasyonu ve yatırımına odaklanmaktadır. Toplantılara yatırımcılar, alanda faaliyet göstermeye başlayan yeni girişimciler, teknoloji şirketleri ve yiyecek içecek üreticileri gibi kilit paydaş kesim katılmaktadır. Görünüşe göre gıda üretimindeki bir sonraki yeşil devrim Silikon Vadisi'nde gerçekleşecektir. Silikon Vadisi'ndeki gıda trendleri inovasyon türüne göre değerlendirildiğinde süreç inovasyonu olarak ifade edilmekte ve sonuçlarının bir kısmı ürün inovasyonu olarak kabul edilmektedir. Üstelik bu eğilimler kendilerini örgütsel yenilikler olarak da göstermektedir. Silikon Vadisi işletmeleri, geleneksel çiftçilik uygulamalarından oldukça farklıdır. Bu şirketlerdeki mevcut uygulamalar, istihdam edilen insan kaynakları ve dolayısıyla organizasyon yapıları, mutfak sürdürülebilirliği için yeniliklerin itici gücüdür (Kurgun, 2017).

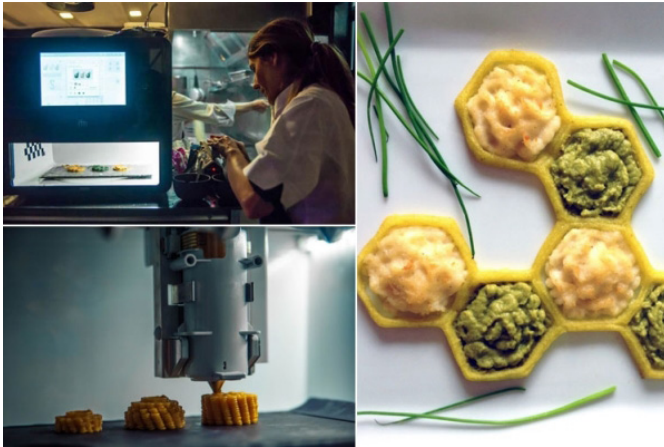


Resim 10. Silikon Vadisi Yemekleri

Kaynak: URL-10

2.11. 3D Yiyecekler

İlk olarak 1984 yılında Charles Hull tarafından kullanılan 3D baskı teknolojisi, 2001 yılında Nanotek Instruments tarafından geliştirilen bir 3D gıda üretim prototipinin patentlenmesi ile gıda endüstrisinde kendine yer edinmiştir (Candoğan ve Bulut, 2021). Ve özellikle son beş yılda hızla araştırılan 3 boyutlu gıda baskısı, gelecek nesil için bir “yazdır ve ye” (print-and-eat) teknolojisi olarak benimsenmektedir (Prakash vd., 2019). 3D gıda baskısı, geleneksel üretim yöntemlerine göre daha az atık, hızlı prototipleme, üretimde zaman ve enerji tasarrufu, üretim sürecinin basitliği gibi avantajları nedeniyle geleceğin en iddialı teknolojilerinden biri olacaktır (Candoğan ve Bulut, 2021). Son yıllarda tüm dünyada 3 boyutlu gıda yazıcıları kullanılarak çeşitli baskı denemeleri gerçekleştirilmektedir.



Resim 11. 3D Yiyecekler

Kaynak: URL-11

2.12. Moleküler Gastronomi:

Yiyecek ve içeceklerin üretimleri sırasında geçirdikleri kimyasal, fiziksel ve biyolojik süreçleri belirlemeyi, tanımlamayı ve kontrol etmeyi amaçlamaktadır. Elde edilen verilerin farklı pişirme teknikleri kullanarak yeni ürünler geliştirmek için kullanılabileceğini iddia eden bir alandır (Taş vd., 2021).

Moleküler gastronomi, yiyecekleri en basit bileşenlerine ayırmak için bilimsel bir deney yaklaşımı kullanmaktadır. Bu şekilde, pişirme yöntemleri ve bilim arasında ortak bir ara yüz önererek geleneksel olmayan ürünler yaratmaktadır. Yani moleküler gastronomi bakış açısıyla ürünlerin hazırlanmasında ve işlenmesinde meydana gelen fiziksel ve kimyasal mekanizmalar belirlenmekte ve elde edilen sonuçlar yenilikçi tekniklerin ve mekanizmaların keşfedilmesine yol açmaktadır. Diğer taraftarlar, özellikle Hervé This, moleküler gastronomiyi tat, hizmet, yiyecek ve içecek seçiminde ve hazırlanmasında mükemmellik için bilimsel bir araştırma ve geliştirme laboratuvarı olarak tanımlar. Ancak moleküler gastronominin yaygın olarak uygulanmadığını söylemek abartı olmaz. Moleküler Gastronominin telif hakkı Hervé This'e aittir. Bu nedenle, alandaki diğer uzmanlar farklı bir terim kullanmayı tercih etmişlerdir. Örnekler arasında “moleküler mutfak”, “moleküler pişirme” ve “moleküler mutfak uygulaması” yer almaktadır (Taş vd., 2021).



Resim 12. Moleküler Gastronomi

Kaynak: URL-12

2.13. Nörogastromoni:

Nörogastromoni terimi, 2006 yılında Natura dergisinde Shepherd (2013) tarafından ortaya atılmıştır. Terimden bahsetmiş olduğu yazısında, önümüzdeki birkaç yıl içinde biyokimyasal gıda hazırlama, koku almanın moleküler biyolojisi ve görüntü tabanlı koku taramasının gerçekleştirileceği bir sistem hakkında nörogastromonik bilgi geliştirmeyi umduğunu ve beyin lezzet sisteminin ilişkilendirildiği bir sistem kurmanın mümkün olabileceğinden bahsetmiştir.

Aynı zamanda bu sistemin insanların daha lezzetli bir yemek yeme algısına sahip olmalarını ve daha sağlıklı bir beslenme tarzına sahip olmalarını sağladığını açıklamıştır. Yapmış olduğu bu çalışma ile “nörogastronomi” terim olarak ilk kez kullanılmıştır (Uslu ve Sözen, 2019). Nörogastronomi, temelde sinir bilimi çerçevesinde gerçekleşen araştırmalarda ortaya çıkmıştır ve tat algısının beyindeki etkileşimi, biliş ve hafızayı nasıl etkilediğini inceler. Nörogastronomi özellikle kokunun tadın algılanmasındaki rolü üzerindeki etkilerini açıklasa da yalnızca tat ve kokuyu değil, tüm duyuların tat alma sürecindeki etkileşimini inceler ve açıklar. Sonuç olarak; gastronomi pazarlaması çerçevesinde etkili olan sunulan yemeğin misafir memnuniyetine etkisi, restoran alanında ve yemek sunumlarında kullanılan renklerin misafir iştahına etkisi, sipariş verme sürecinin ve o süreçteki koku, renk algılarının restoranda geçirilen süreye etkisi, menülerde yer alan yemek görsellerinin müşteri tercihine etkisi gibi duyulara dayalı hususlar nörogastronominin konusudur (Baral, 2015; Palabıyık, 2020). Geometrik şekillerin peynir algısı üzerindeki etkisini inceleyen bir çalışma, bu geometrik şekillerin insanların peynirden hoşlanma ve hoşlanmama durumlarını etkilediği sonucuna varmıştır (Yılmaz, Akay, ve Er, 2021).



Resim 13. Nörogastronomi

Kaynak: URL-13

3. Güncel Gastronomi Akımlarının Gastronomi Eğitiminde Yeri

Turizm, Dünyada ve Türkiye’de sürekli olarak gelişmeye devam eden bir sektördür. Gelişen dünya yapısıyla paralel olarak artış gösteren turist sayısının sonucunda eğitim kurumlarının turizm alanında eğitime önem vermesi gerekliliği ortaya çıkmıştır. Sektörün ihtiyacını karşılamak üzere çalışacak kalifiye eleman yetiştirmek üzere bu eğitim kurumları öğrencilerini eğitmektedirler (Solmaz ve Erdoğan, 2013). Son yıllarda eğitim bilimleri kapsamında önemli bir yer edinmeye başlayan alanlardan biriside gastronomi eğitimidir. Gastronomi eğitimini sade aşçı olmak ya da sektörde farklı pozisyonlarda çalışmak isteyenler değil, sağlıklı bir şekilde beslenmek isteyen ve besinlerin doğru pişirilmesini öğrenmek isteyenlerinde alması gerekmektedir (Sarioğlan, 2016). Aynı zamanda gastronomi, dünya çapında ekonomik ve kültürel bir öneme sahiptir ve bu konumunu sürekli olarak artırmaya

devam eden önemli bir disiplindir. Dolayısıyla bu alandaki gelişmelerden tam anlamıyla yararlanabilmek için nitelikli iş gücüne ve bu iş gücünü yetiştirecek kaliteli eğitim kurumlarına ihtiyaç duyulmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017).

Hegarty (2005)'e göre eğitim, gastronomi bilimine ve bu sektörün küresel topluluk üzerinde ki etkisine daha çok odaklanması ve buna göre çalışmaların yapılması gerekmektedir. Gastronomi eğitimi ise sektöre yönelik nitelikli personel yetiştirmek ve ayrıca insana, geleceğe ve kültüre yapılan yatırım olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi bilimi, uygulamalı dersleri gerektiren disiplinler arası bir alan olduğu için bu alanda yapılan eğitimler hem eğitim kurumları hem de bu kurumlarda görev alan eğiticiler için zorluğu yüksek ve önemli bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir (Aymanıkuy ve GÜDÜ-DEMİR BULAT, 2016). Gastronomi eğitiminde ki temel unsurlar ise eğiticiler, atölyeler, donanımlar ve uygulama malzemeleridir (Sevim ve Görkem, 2016). Günümüzde oldukça talep gören ve popülerleşmeye devam eden gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi dünyanın her yerinde farklı şekillerde ve düzeylerde devam eden yeni bir akademik alandır (Hertzman ve Maas, 2012). Gastronomi alanında eğitim veren kurumların sayısının günümüzde giderek arttığı gözlemlenmektedir (Sarıoğlan, 2018). Bu eğitimlerin amaçlarından bir tanesi yiyecek içecek sektörüne kalifiye elaman yetiştirmektir. Kalifiye elemanlar işletmeler açısından hem zamandan tasarruf etmeye yardımcı olurlar, hem de işletmenin karlılık anlamında kazanç elde etmesine yardımcı olurlar. Bu şekilde işletmeler sıfırdan personel yetiştirmekten ve eğitim maliyetlerinden kurtulmuş olacaktırlar. Bu açıdan bakıldığında gastronomi ve mutfak sanatları eğitimlerinin önemi ortaya çıkmaktadır (Arıkan vd., 2018). Dünya üzerinde gastronomi eğitimi veren birçok önemli kurum vardır. Bu kurumlardan bir tanesi de Le Cordon Bleu'dur. Le Cordon Bleu dünya üzerinde 20 ülke ve 35 eğitim kurumuyla bu alanda eğitim veren en büyük eğitim kurumudur. Bu kurumda genel olarak; grand diplome (pastacılık ve mutfak eğitimlerinin tamamı), mutfak, pastacılık, otel, restoran ve mutfak yönetimi, şarap ve alkollü içecekler, gastronomi ve beslenme, mutfak sanatları ve işletme, fırın ürünleri ve artizan ekmek, peynir, profesyonel gelişim, dil ve kültür, turizm, turlar ve etkinlikler, gastronomi, yiyecek tasarımı, bilim ve kültür, çocuklar için eğitimler gibi kategorilerde eğitimler verilmektedir (Le Cordon Bleu, 2023).

Gastronomi ve mutfak sanatlarının önem kazanmasıyla birlikte yiyecek ve içecek endüstrisinde önemli değişiklikler yaşanmıştır (Karamustafa vd., 2016). Yiyecek içecek sektöründe yaşanan bu değişimler beraberinde gastronomi akımlarını da getirmiştir. Bu akımlar genel olarak dünyada yaşanan gıda sorunlarına çözüm aramak amacıyla ortaya çıkmıştır. Artan nüfus, ekilebilir tarım alanlarında yetersizlik, hayvansal gıdalarda yetersizlik ile su sorunu, verimliliğin düşmesi, nakliye masrafları ve kirlilik gibi problemlerin ortadan kaldırılmasında gastronomi akımları güçlü ve sürdürülebilir bir alternatif çözümler sunmaktadır (Kurgun, 2017). Diğer taraftan gastronomi akımları yiyecekler ve içeceklerden alınacak zevkin

artması ve yemen deneyiminin geliştirilmesi amacıyla ortaya çıkmıştır (Yıldız ve Yılmaz, 2020). Sürekli gelişen ve değişen gastronominin dinamik yapısı sebebiyle bu alanda yeni akımlar ortaya çıkmaktadır. İnsanların günümüzde yemek yiyebilmek için dışarıya çıkması bu konuya verdiği önem nedeniyle gastronomi bilimi daha önemli hale gelmiş ve önceleri tek başına yemek yemenin ve açlığı gidermenin önemi vurgulanırken, gastronomi bilimin yapısında oluşan evrim, yemeğin farklı boyutlarının önem kazanmasına yol açmıştır ve yemekten keyif almak, eğlenmek ve sağlıklı olmak gibi kavramları oraya çıkarmıştır.

Gastronomi, insanların beğeni ve tercihleri ile sürekli değişen ve gelişen dinamik bir yapıya sahiptir. Dinamik yapısı nedeniyle gastronomi alanında farklı eğilimler ortaya çıkmaktadır. Günümüzde insanların gerek imkanlarının el vermesi gerekse zaman kısıtları gibi farklı nedenlerle dışarıda yemek yemeye verdiği ağırlığın artması sonucu gastronomi alanı daha da önem kazanmıştır. Kavramın ortaya çıkış dönemlerinde yalnız yemek yeme ve açlık ihtiyacının giderilmesi konusunda dikkat çeken gastronomi, dinamik ve değişimlere açık yapısı ile yemekten zevk alma, yemek deneyimlerinde hoşça vakit geçirme, sağlıklı ve alternatif beslenme gibi yemeğin farklı boyutlarının önem kazanmasını sağlamıştır. İnsanlar artık karın doymaktan ziyade farklı deneyimler edinmek ve vakitlerini dolu dolu geçirmek için de dışarıda yemek yemektedirler. Ekonomik etkenler, tüketici beklentileri ve talepleri ile birlikte ürünlerin üretim süreçlerindeki değişim ve gelişmelerle birlikte gelişen gastronomi alanında yeni akımlar ortaya çıkmıştır. Çıkan bu akımların her birinin çeşitli sebepler bulunmaktadır. Bu sebepleri şöyle sıralayabiliriz (Yıldız ve Yılmaz, 2020):

- Dünya kaynaklarının azalması, besinlerin üretim maliyetlerinin artması ve maddi kaygı sonucu artırılmaya çalışılan verimlilik
- İş temposunun artışı ile evlerde yemek yapmaya vakit kalmaması sebebiyle dışarıda yemek yeme ilginin artması
- Karın doymaktan ziyade güzel zaman geçirmek gibi faktörlerin devreye girmesi
- İnsan duygularında yaşanan değişimler ve yemeklerin insan zihnine etkilerinin bilinirliğinin yetersizliği
- Unutulan kültürel yemekler
- Yöresel yemeklerin yerinde yenilerek kültürel tarafından yararlanılmak istenilmesi
- Farklı kültürleri deneyimleme çabası
- Aşçıların ön plana çıkarak kendi markalarını çıkarmaya başlamaları ve sosyal medya
- Gıda üretim aşamasında yapılan uygulamaların çevreye zarar vermesi

- İnsanların daha sağlıklı besleme konusunda farkındalık kazanması ve hazır gıda tüketiminden uzak durma isteği
- İnsan beslenmesi için gelişen teknoloji ile yeni alternatiflerin aranması
- Yiyecek kaynağı için hayvanların öldürülmesi karşısında oluşan kaygılar
- Hastalıklar için alternatif tedavi yollarının aranması ve insan sağlığının geliştirilmesi için çabalar
- İnsanlarda talep artışı ve isteklerin çeşitlenmesi
- İnsanların kendine has fizyolojik ile biyolojik farklılıkları ve bu farklılıklara göre diyetlerin belirlenmesi ve benimsenmesi

Sağlıklı beslenenler slow food (yavaş yemek) gibi gastronomi eğilimlerine yönelirken, yemek deneyimleri sırasında farklılık ve yenilik arayanlar moleküler gastronomi ve temalı restoranlar gibi gastronomi eğilimlerini benimsemektedir. Gastronomi akımları, bir yandan sağlık ve iktisat gibi toplumsal refahı etkileyen alanlarda etki yaratırken diğer yandan turizm faaliyetlerini de etkilemekte ve turist destinasyon tercihlerini yönlendirebilmektedir. Nitekim bir destinasyona ait somut olmayan kültürel mirası yansıtan yöresel yemeklerin turizm arzında kullanılması ile turizm faaliyetleri geliştirilerek turizm gelirleri artırılabilir. Bu nedenle yemek hizmeti veren firmalar, canlı mutfak, temalı restoranlar ve füzyon mutfağı gibi bölgesel kültürleri ön plana çıkaran akımları özümstedikçe, bölgesel kültürel özellikler daha da ön plana çıkacaktır.

Tüm bu etkenlere bakıldığında gastronomi eğitiminde güncel gastronomi akımlarının önemli bir yeri vardır. Sürdürülebilir gastronomi uygulamaları konusunda mevcut akımların ve yeni çıkacak olan akımların iyi öğretilmesi oldukça önemlidir. Gastronomi eğitimleri sayesinde daha bilinçli bireyler ve sektör çalışanları yetiştirilecektir. Gastronomi akımlarını iyi öğrenmiş bu bireyler gelecek adına çok daha faydalı olacakları açıktır.

4. Gastronomi Eğitiminde Güncel Akımlar Dersinin Eksikliğinin Alana Etkileri

Üniversitelerde yapılan ders programlarına bakıldığında güncel akımlarla ilgili dersler; Gastronomide Güncel Akımlar, Gastronomide Yeni Eğilimler, Gastronomi Ve Beslenme Akımları, Gastronomide Güncel Eğilimler, Gastronomide Trendler, Dünya Mutfağında Yeni Trendler vb. gibi isimlerle adlandırılmıştır. Bu derslerin ortak amaçlarına baktığımızda öğrencilerin;

- Gastronomi ve yeme içme ile ilgili alanlardaki güncel gelişmeleri öğrenmesi,
- Gastronomi ve yeme içme ile ilgili alanlar arasında bağlantı kurup değerlendirme yapabilmelerinin sağlanması,
- Gastronominin, turizmin ve kültürel mirasın geleceği hakkında değerlendirmeler yaparak öngörü sahibi olmalarının sağlanması,

- Gastronomi alanındaki yeni akımlar ile ilgili araştırma, tartışma ve sunum yapmalarını sağlamak,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan bilgileri ve gelişmeleri eleştirel bir gözle değerlendirebilme ve yorumlama yetkinliğine sahip olabilmeleri,
- Gelecekteki potansiyel gastronomi eğilimlerini açıklayabilmeleri,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili alanlarda gerçekleşen uygulamaların toplumsal, bilimsel ve etik değerleri gözetme kabiliyet ve yetkinliğine sahip olabilmeleri,
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün geliştirilmesi ve daha faydalı olması için gerekli alanların planlanması, geliştirilmesi, dizayn edilmesi faaliyetlerinin sürdürülebilmesi ve yürütülmesine yönelik gerekli bilgi ve becerilere sahip olmaları,
- Yiyecek-içecek sektöründe ve gastronomi alanında günümüzde etkili olan trendleri ayırt etme ve analizini yapabilmeleri,
- Sağlık ve beslenme ilişkisini ortaya çıkarabilmeleri,

konularında donanım ve birikim sahibi olmalarını sağlamak olarak gözlenmiştir.

Sağlıklı beslenmenin önemi son yıllarda artmaya başlamış ve insanlar yeme içme tercihlerinde farklılık arayışına girmişlerdir. Bununla birlikte gastronomide güncel akımlar da her geçen gün değişmektedir. Turizm endüstrisindeki yiyecek-içecek işletmeleri ve karar vericiler, turizm endüstrisi için ürün geliştirme ve tanıtım stratejilerini belirlerken küresel gastronomi akımlarını takip etmelidir. Yakın gelecekte gastronominin konumunu görmek ve buna göre hareket etmek hem endüstrinin hem de akademinin önemli gördüğü bir konudur. Yakın gelecekte gastronomiyi şekillendirecek unsurlardan biri de sağlıklı beslenme gibi görünüyor. Ancak yeme içmeyi etkileyen diğer faktörler de göz ardı edilemez. İnsanlar zevk, tat, sosyallik gibi çeşitli sebeplerle besinleri tüketmeye devam etmektedirler. Gastronomi sektöründeki paydaşların düşündüğü bu ikileme çözüm olarak; sağlıklı ve lezzetli ürünlere odaklanmalı ve zararlı olduğu gösterilen gıdaları (örneğin abur cubur) ortadan kaldırmalı veya sağlıklı bir forma dönüştürmelidir (Süren, 2022).

Son yıllarda gastronomi alanında lisans düzeyinde eğitim veren kurumların sayısı artmış ve 2022 yılında 4539 öğrenci üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerine yerleşmiştir (YÖK, 2022). Yiyecek içecek sektörüne baktığımızda Gastronomi ve Mutfak Sanatlarından mezun olacak öğrenciler bu alanda kısa süre içerisinde tamamen söz sahibi olacakları ön görülmektedir. Bu anlamda lisans mezunu olacak öğrencilerin uygulamalı ve teorik anlamda alacakları derslerin önemi fazlasıyla artmaktadır. Sektörde çalışacak öğrencilerin kendilerini geliştirmek değişen sektör faktörlerine ayak uydurmak ve sektörde kalıcı olabilmek adına güncel akımları sürekli olarak takip etmelidirler. Bununla beraber üniversitelerde konudaki

dersin önemi oldukça artmaktadır. Eksikliğinin alanda farkındalığı azaltacağı ön görülmele birlikte öğrencilerin güncel akımlardan habersiz kalmaları sektörde geri planda kalmalarına sebebiyet verecektir.

5. Sonuç ve Öneriler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi özel önem ve dikkat gerektiren alanlardan bir tanesidir. Bu sebeple gastronomi ve aşçılık eğitimi veren üniversiteler en iyi eğitimi verme çabasındadırlar. Eğitim sırasında belirli özel koşulların karşılanması gerekir. 2010 yılı itibariyle gastronomi eğitimi her geçen gün eksiklerini tamamlayarak günümüzde ki konumuna ulaşmıştır. Son yıllarda popüler hale gelen gastronomi eğitimi, bu sayede yiyecek ve içecek sektörüne kalifiye eleman yetiştirmek amacıyla gastronomi alanında eğitim veren kurumların sayısında kayda değer bir artışa neden olmuştur. Teorik ve uygulama anlamında birçok eğitimin verildiği bu kurumlarda güncel akımlar konusuna da oldukça önem verilmektedir. Dersler arasında bakıldığında güncel akımlar konusu itibariyle en dinamik derslerden bir tanesidir. Bu sebeple en önemli dersler arasında ki konumunu sürekli olarak koruyacaktır. Gelecekte beklenen gıda sorunları düşünüldüğünde ise sektörde çalışacak öğrencilerin bilinçlenmeleri açısından önemli bir derstir.

- Bu açıdan düşünüldüğünde gastronomi eğitimleri ülkemiz ve dünya açısından oldukça önem arz etmektedir ve sürekli olarak iyileştirmeler gerekmektedir.
- Gastronomide güncel konular dersine daha çok önem vererek yeni akımlar sürekli olarak takip edilmelidir.
- Sektörde çalışacak olan her mezun öğrenci güncel akımları takip etmeli ve hayatlarının her alanına empoze etmelidirler.
- Güncel gastronomi akımları başlığı altında anlatılan konulardan bazıları ayrı bir ders olarak eğitim müfredatlarında yer verilebilir. Moleküler gastronomi, vegan mutfak, sürdürülebilir gastronomi gibi yeni dersler açılabilir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A., & Serçeoğlu, N. (2022). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akçadağ, M., & Ahıskalı-Bozkurt, T. (2019). Fast-Food Ürünlerinin Tercih Edilme Nedenlerinin Tespiti: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Uygulama. *Journal of Life Economics*, 449-469.
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 270-281.
- Aktaş, N., & Algan-Özkök, G. (2018). Raw Food. H. F. Nizamlioğlu içinde, *Gastronomide Güncel Konular* (s. 117-128). Konya: Billur Yayınevi.
- Arıkan, E., Sürücü Altunöz, Ö., & Arman, A. (2018). Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 592-601.
- Aymankuy, Y., & GÜdü-Demirbulat, Ö. (2016). Türkiye’de Lisans Düzeyindeki Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi. *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 223-236). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Baral, S. (2015). *Eater*. Haziran 2023 tarihinde www.eater.com: <https://www.eater.com/2015/10/19/9553471/what-is-neurogastronomy> adresinden alındı
- Bucak, T. (2016). Slow Food Akımı. O. N. Özdoğan içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler I: Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri* (s. 21-22). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Candoğan, K., & Bulut, E. G. (2021). 3D gıda baskısı: Güncel Durum ve Gelecek Eğilimleri. *Gıda, Journal of Food*, 152-167.
- de Castro, R. J., Ohara, A., Aguilar, J., & Domingues, M. A. (2018). Nutritional, Functional and Biological Properties of Insect Proteins: Processes for Obtaining, Consumption and Future Challenges. *Trends in Food Science & Technology*, 78-88.
- Dilek, S. E. (2018). Türkiye’de Vejetaryen/Vegan Oteller Mümkün Mü? Kavramsal Bir Tartışma. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 1-18.
- Erdoğan, B., Görür, A., Peksever, D., Sümer, O., & El, S. N. (2021). Sürdürülebilir Protein Kaynağı Olarak Yenilebilir Böceklerin Besleyici Özellikleri Ve Tüketici Kabulü. *GIDA, The Journal of Food*, 1105-1116.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Çelik-Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık’ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 14-29.
- Green Restaurant Association. (2023, Haziran 01). *Green Restaurant Certification Standards*. Haziran 01, 2023 tarihinde [dinegreen](https://www.dinegreen.com/): <https://www.dinegreen.com/> adresinden alındı
- Güdek, M., & Boylu, Y. (2017). Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 489-503.
- Güven, E. (2011). Yavaş Güzeldir: “Yavaş Yemek” ten “Yavaş Medya” ya Hızlı Tüketime Dair Bir Çözüm Önerisi. *Selçuk İletişim*, 113-121.
- Hegarty, J. (2005). Developing “Subject Fields” in Culinary Arts, Science, and Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5-13.
- Hertzman, J., & Maas, J. (2012). The Value of Culinary Education: Evaluating Educational Costs, Job Placement Outcomes, and Satisfaction With Value of Associate Degree Culinary and Baking Arts Program Graduates. *Journal of Culinary Science & Technology*, 53-74.
- Karabudak, E. (2012). *Vejeteryan Beslenmesi*. Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı.
- Karamustafa, K., Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 29-69.
- Kırmacı, H. A., & Akmanoğlu, E. (2021). Hücresel Tarım ve Hücre Bazlı Gıdaların Kullanımı. *Unika Sağlık Bilimleri Dergisi*, 190-200.
- Kurgun, H. (2017). *Gastronomi Trendleri Milenyum ve Ötesi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Le Cordon Bleu. (2023, Haziran 07). *Le Cordon Bleu*. Haziran 07, 2023 tarihinde lecordonbleu.ozyegin.edu.tr: <https://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr/tr/programlar/uzun-donem-programlar> adresinden alındı
- Lorenzini, B. (1994). The Green Restaurant, Part II: Systems and Service. *Restaurant and Institutions*, 119-136.
- Mattick, C. S. (2018). Cellular Agriculture: The Coming Revolution in Food Production. *Cellular agriculture: The coming revolution in food production*, 32-35.
- Okur, B., & Madenci, A. B. (2019). Çiğ Beslenme (Raw Food) Akımında Çimlendirilmiş Hububat ve Baklagillerin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 664-675.
- Özçelik, A. Ö., & Sürücüoğlu, M. S. (1998). Tüketicilerin "Fast Food Türü" Yiyecek Tercihleri. *Gıda Dergisi*, 437-447.
- Özdoğan, O. N., Gül-Özdoğan, Y., & Tütüncü, S. (2016). Fast Food Akımı. O. N. Özdoğan. içinde Ankara: Detay Yayıncılık.
- Palabıyık, S. (2020, Haziran 24). *Branding Türkiye*. Haziran 06, 2023 tarihinde www.brandingturkiye.com: <https://www.brandingturkiye.com/norogastronomi-duyular-ve-yemek/> adresinden alındı
- Pekküçükşen, Ş., & Yiğit, Y. (2019). Atık Yönetimi'nde İyi Uygulama Örneği: Yeşil Nesil Restoran Hareketi. *Turkish Studies Economics, Finance, Politics*, 121-139.
- Pietrykowski, B. (2004). You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 307-321.
- Prakash, S., Bhandari, B., Godoi, F., & Zhang, M. (2019). Future Outlook of 3D Food Printing. *In book: Fundamentals of 3D Food Printing and Applications*, 373-381.
- Ravi, H. K., Degrou, A., & Costil, J. (2020). Larvae Mediated Valorization of Industrial, Agriculture and Food Wastes: Biorefinery Concept through Bioconversion, Processes, Procedures, and Products. *Processes*, 857-860.
- Roberfroid, M. B. (2002). Global View on Functional Foods: European Perspectives *British Journal . British Journal of Nutrition*, 133-138.
- Sarioğlu, M. (2016). A Model Proposal For The Improvement of Internship Activity in Offering Gastronomy Education Programs at The Higher Education Institutions. *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 69-73.
- Sarioğlu, M. (2018). A Study Related to Evaluate the Interaction Between Supply and Demand Within Informal Gastronomy Education. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 267-283.
- Sevim, B., & Görkem, O. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 977-988.
- Shepherd, G. (2013). *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters*. New York Chichester, West Sussex: Columbia University Press.
- Solmaz, S. A., & Erdoğan, Ç. (2013). Turizm Eğitimi Alan Ön Lisans ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini. *14. Ulusal Turizm Kongresi*. Kayseri: Detay Yayıncılık.
- Süren, T. (2022). Gastronomi Lisans Eğitimi Müfredatlarının Beslenme İçerikli Dersler Yönünden Değerlendirilmesi. *SSD Journal 3rd International Conference On Social Sciences & Humanities*.
- Taş, M., Tabak, T., Orhan, H. İ., Mehdizadehtapeh, L., & Tekiner, İ. H. (2021). Moleküler Gastronomi: Mutfakta Bilimsellik. *V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* (s. 45-65). Sakarya: UGTAK.
- The Worlds 50 Best Restaurants. (2023, Nisan 25). *The Worlds 50 Best Restaurants*. Nisan 25, 2023 tarihinde theworlds50best.com: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50> adresinden alındı
- This, H. (2009). Molecular Gastronomy, A Scientific Look at Cooking. *Accounts of Chemical Research*, 575-583.
- URL-1, Areda Piar araştırdı: Türk halkı en çok hangi 'fast foodlar'ı tüketiyor? https://www.gzt.com/jurnalist/areda-piar-arastirdi-turk-halki-en-cok-hangi-fast-foodlari-tuketiyor-3673019__sitesinden 04.05.2023 tarihinde alındı
- URL-2, Sağlıklı, temiz ve adil bir hayat için yavaş yemek: Slow Food, <https://www.turizmgunlugu.com/2020/08/15/yavas-yemek-hareketi-slow-food/> adresinden 06.05.2023 tarihinde alındı.

- URL-3, Salsa ve Teriyaki Soslu Surf ‘n’ Turf (Karidesli Bonfile), HYPERLINK “<https://www.kikkoman.com.tr/yemek-tarifleri/recipe-detail/r/salsa-ve-teriyaki-soslu-surf-n-turf-karidesli-bonfile/>” <https://www.kikkoman.com.tr/yemek-tarifleri/recipe-detail/r/salsa-ve-teriyaki-soslu-surf-n-turf-karidesli-bonfile/> 08.05.2023 adresinden tarihinde alındı
- URL-4, Organik tarımın faydaları nelerdir? Organik tarım nedir? HYPERLINK “<https://www.gidahatti.com/haber/11530974/organik-tarimin-faydalari-nelerdir-organik-tarim-nedir>” <https://www.gidahatti.com/haber/11530974/organik-tarimin-faydalari-nelerdir-organik-tarim-nedir> adresinden 12.05.2023 tarihinde alındı
- URL-5, Vegan, Vejetaryen ve Bitki Bazlı Beslenme Arasındaki Farklar Neler? HYPERLINK “<https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/vegan-vejetaryen-ve-bitki-bazli-beslenme-arasindaki-farklar-neler>” <https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/vegan-vejetaryen-ve-bitki-bazli-beslenme-arasindaki-farklar-neler> adresinden 13.05.2023 tarihinde alındı
- URL-6, Dünyanın En Eski Beslenme Şekli Raw Food Hakkında Bilmeniz Gereken 17 Şey <https://listelist.com/raw-food-cig-beslenme/> adresinden 14.05.2023 tarihinde alındı
- URL-7, Fonksiyonel Gıdaları Tanıyalım... HYPERLINK “<https://blog.korayspor.com/fonksiyonel-gidalari-taniyalim/>” <https://blog.korayspor.com/fonksiyonel-gidalari-taniyalim/> adresinden 16.05.2023 tarihinde alındı
- URL-8, Alternatif Besin Kaynağı: Yenilebilir Böcekler! HYPERLINK “<https://www.tamamlayicisaglik.com/blog/saglik/alternatif-besin-kaynagi-bocekler>” <https://www.tamamlayicisaglik.com/blog/saglik/alternatif-besin-kaynagi-bocekler> adresinden 17.05.2023 tarihinde alındı
- URL-9, hücrel tarım, HYPERLINK “<https://gercekdietetisyenler.com/diyetisyen/hucesel-tarim/>” <https://gercekdietetisyenler.com/diyetisyen/hucesel-tarim/> adresinden 15.05.2023 tarihinde alındı
- URL-10, HYPERLINK “<http://www.brandlifemag.com/silikon-vadisi-mutfaga-girdi-yemek-devrimi-kapida/>” Silikon Vadisi Mutfaga Girdi: Yemek Devrimi Kapıda!, HYPERLINK “<http://www.brandlifemag.com/silikon-vadisi-mutfaga-girdi-yemek-devrimi-kapida/>” <http://www.brandlifemag.com/silikon-vadisi-mutfaga-girdi-yemek-devrimi-kapida/> adresinden 16.05.2023 tarihinde alındı
- URL-11, Gıda Endüstrisinde 3D Yazıcı Teknolojisi, HYPERLINK “<https://www.gidabilgi.com/Makale/Detay/gida-endustrisinde-3d-yazici-teknolojisi-f45521>” <https://www.gidabilgi.com/Makale/Detay/gida-endustrisinde-3d-yazici-teknolojisi-f45521> adresinden 16.05.2023 tarihinde alındı
- URL-12, Moleküler gastronomi nedir?, HYPERLINK “<https://www.gzt.com/lokma/molekuler-gastronomi-nedir-blog-3562792>” <https://www.gzt.com/lokma/molekuler-gastronomi-nedir-blog-3562792> adresinden 17.05.2023 tarihinde alındı
- URL-13, Nörogastromi “NEUROGASTRONOMY” nedir? HYPERLINK “<https://genceli.net/restaurant/norogastromi-neurogastronomy-nedir/>” <https://genceli.net/restaurant/norogastromi-neurogastronomy-nedir/> adresinden 19.05.2023 tarihinde alındı.
- Uslu, N., & Sözen, M. (2019). Nörogastromiye Sosyolojik Bir Yaklaşım. International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics (s. 60-69). Gaziantep: Ganud.
- Wade, M., & Hoelle, J. (2020). A Review of Edible Insect Industrialization: Scales of Production and Implications for Sustainability. Environmental Research Letters.
- Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 19-35.
- Yılmaz, H., & Şenel, P. (2016). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. H. Yılmaz içinde, Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi (s. 43). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, İ., Akay, E., & Er, A. (2021). Nörogastromi. Aydın Gastronomy, 143-156.
- Yolcu, H., Bayram, B., & Aksakal, V. (2008). Dünya Organik Tarımsal Üretiminde Avrupa'nın Yeri. EÜFBED - Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 155-169.
- YÖK. (2022). Yükseköğretim Kurulu. Haziran Pazar, 2023 tarihinde Yükseköğretim Kontenjan, Tercih ve Yerleşme İstatistikleri (2022 YKS): <https://yokatlas.yok.gov.tr/meslek-lisans.php?b=19024> adresinden alındı

ÖZGEÇMİŞ



Öğr. Gör. Şinasi ÖZMEN

Şinasi Özmen, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi/Gastronomi Ve Mutfak Sanatları bölümü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programından 2014 yılında mezun oldu. Yüksek Lisansını Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Araştırmaları Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları tezli yüksek lisans programında sürdürmektedir. Akademik hayatına 2017 yılında Trakya Üniversitesi, Arda Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programında Öğretim Görevlisi olarak başlayan Özmen, 2019 yılında buradan ayrılmıştır. 2019 yılından bu yana Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programında Öğretim Görevlisi olarak akademik hayatını sürdürmeye devam etmektedir. Gastronomi ve sürdürülebilir yöresel mutfak unsurları üzerine çalışmaları olan Özmen, bu alanda farklı projelere de imza atmıştır. Gastronomi ve uygulamalı gastronomi eğitimleri konularında çalışmalarını sürdüren Özmen, evli ve bir çocuk babasıdır.

6. BÖLÜM

YÖRESEL MUTFAKLAR

Yılmaz SEÇİM¹, Büşra KAYA²

GİRİŞ

Günümüzde gastronomi, geleneksel lezzetlerin yerel turistik arz unsurlarının değer kazanması olarak ifade edilebilir. Gastronomik değerler, turizm sektöründe dikkat çeken önemli bir alt başlık olarak ortaya çıkmaktadır. Son yıllarda alternatif ve özel ilgi turizm türleri, turizmin sezonluk yapısını genişleten ve yıla yayan önemli uygulamalar olarak ortaya çıkmıştır. Klasik turizm paketleri içinde var olan gastronomi unsuru, alternatif turizm türü olarak her geçen gün daha fazla talep görmeye başlamıştır.

Turizmde arz unsurları, bölgelerin doğal ya da kültürel zenginlikleridir. Turistler ziyaret edecekleri destinasyon tercihlerine bölgenin doğal güzellikleri, kültürel değerleri ve kişisel beklentileri çerçevesinde karar verirler. Gastronomi turizminde ise turistlerin tercihleri, yörenin geleneksel lezzetleri ve bu lezzetleri duysal deneyimleme imkânları çerçevesinde şekillenmektedir.

Dünya üzerinde her destinasyonun kendine özgü geleneksel mutfak kültürü vardır. Bu mutfak kültürlerinden bazıları küresel alanda bir tanınırlığa sahipken bazıları lokal olarak bilinmektedir. Özellikle sosyal medyanın yarattığı farkındalık etkisi ile son yıllarda tanınırlığı artan ve ilgi gören mutfak sayısı artmaktadır. Yöresel lezzetler ekseninde genişleyen turizm hareketlilikleri ekonomik getirilerin yanı sıra, geleneksel kültüre ve kültürlerarası etkileşime de olumlu katkılar sunmaktadır.

Yöresel lezzetler, bir bölgenin coğrafi yapısı, iklimsel özellikleri, geçmişte ev sahipliği yaptığı medeniyetler, lojistik ağı, ekonomik yapısı, örf, adet ve ananeleri gibi pek çok özelliklerini yansıtan önemli geleneksel yapı taşlarıdır. Bu lezzetlerin korunarak gelecek nesillere aktarılması, kültürel yapı ve sürdürülebilirlik açısından da önem taşımaktadır.

¹ Doç. Dr. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID 0000-0002-9112-7650, ysecim@erbakan.edu.tr

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler, ORCID 0009-0008-6674-997, busrakaya125@gmail.com

Aktarılan bilgiler ışığında bu bölümde yöresel mutfaklar, ulusal ve uluslararası çerçevede yöresel mutfakların önemi, gastronomi turizminde yöresel mutfakların yeri ve bu alanda yapılan çalışmalar incelenerek açıklanmıştır.

1. Ulusal ve Uluslararası Mutfak Kültürleri

Mutfak kültürünün bir parçası olmak, ulusal tarihin, karakterin ve zihniyetin bir yansıması ve ulusallık bilincini tanımlama aracıdır. Herkes tarafından ortak dil olarak kabul edilen uluslararası mutfak, bu yönüyle kültürler arası iletişimin ortak bir parçası olarak kabul edilmektedir. Uluslararası mutfak kültürü insanlar için sadece öğrenme değil, diğer kültürleri “tatma” fırsatı da sağlamaktadır (Bondareva, 2023). Uygarlıkların günlük hayattaki öğrenme tatma gibi ihtiyaçları, yaptıkları ve beğendikleri lezzetleri kayıt altına alma isteğini doğurmuştur.

Karmaşık uygarlıkların mütevazî edebiyatına ait olan yemek kitapları, sıra dışı kültürel olay ve hikayeleriyle, kitapların sağlam pragmatik erdemlerini duyu edebiyatının zevkleriyle birleşerek ortaya çıkaran sıra dışı kültürel hikayeleri anlatır. Günümüze ışık tutan bu kaynaklar geleneklerin nesilden nesile aktarıldığı bu yolda oldukça önemli bir rehber olma özelliği taşımaktadır (Appadurai, 2009). Her gıda ve yemeğin ayrıca etnik ve ulusal kimliğin kritik bir boyutu olduğu ve korunmaya değer bir mirasa sahip olduğunun da bilinmesi gerekmektedir (Henderson, 2014).

Ulusal mutfak kavramı, bir kişinin sadece hayatı olarak gördüğümüz günlük beslenme ihtiyacının karşılaması olarak görülmemelidir. Aynı zamanda önemli bir sosyal iletişim aracı, geleneksel bir değer ve sembolik bir anlam ifade etmektedir. Ulusal mutfağa atfedilen bu simgesel anlam onu etnik bir öz tanımlama aracına dönüştürmektedir. Gerçek bir boyut kazanarak dünya çapında ulusal sembol haline dönüşmüş pek çok yemek bulunmaktadır. Bunlardan birkaçı şu şekilde örneklendirilebilir; Fransa'dan Soupe à l'oignon, İspanya'dan Gazpacho, İngiltere'den Cullen Skink gibi daha birçok çorba, yemek ve tatlı gibi ürünler milletlerle özdeşleşerek ulusal bir kimlik kazanmıştır (Bondareva, 2023).

Tarihsel süreç içerisinde çok eski tarihlere dayanan bir geçmişe sahip olan ülkeler, oldukça zengin ve geniş çeşit yelpazesine sahip yemek kültürlerini tarihle yoğurarak günümüze ulaşmasını sağlamıştır. Türk mutfacı, bu tezi doğrulayan eski bir geçmişe dayanan, farklı medeniyetlerin etkileşimi ile oluşan köklü bir yapıya sahiptir. Türkiye, kıtalar arası kavşak noktasında yer alan, bu nedenle farklı medeniyetlerin ve kültürlerin birleştiği bir alana ev sahipliği yapan coğrafi zenginliği taşımaktadır. Bu zenginlik, gastronomik açıdan da Türk mutfacına yansımıştır. Bu durum, mutfak kültürünün turistik arz unsuru olarak da kullanılmasına olanak sunmakta, turistlerin dikkatini çekme konusunda destinasyonlara avantaj sağlamaktadır. Türkler, tarım ve hayvancılık temelli bir beslenme kültürüne sahiptir. Göçebe yaşam şekilleri mutfak kültürlerine de etki etmiştir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014).

2. Yöresel Mutfaklar

Yöresel mutfak anlayışı, farklı yaşam biçimine sahip ulusların ve yerel toplulukların kültürlerine özgü yemeklerin pişirilmesi ve sunulması süreçlerini ifade etmektedir. Yöresel mutfağın özelliklerine bakıldığında ise ulusal mutfaktan belirgin farklılıklara sahip olduğu görülmektedir. Bu farklılıklar şu şekilde sıralanmaktadır: Coğrafi mozaigi, tarımsal ve iklimsel yaşam koşulları, zihniyet, din, ritüeller, tarihi gelenekler, yemek pişirme yöntemleri ve coğrafi çeşitliliktir (Borges vd., 2022). Yöresel mutfaklar ait olduğu toplumun yaşam tarzının tanıtılması konumlandırılması ve markalaştırılması içinde kullanılabilir (Çinjurević ve Pestek, 2014).

Yöresel mutfak kavramı, gıdanın insanları ve yerleri temsil etme yolları ve gıda mirasına olan ilgiye özel vurgu yaparak gıda ve kültür arasındaki ilişkinin yönlerini aydınlatmada oldukça önemli bir yere sahiptir (Henderson, 2014). Yöresel mutfaklar deyince akla gelen ilk mutfaklardan biri de Türk mutfağıdır. Türkiye, coğrafi açıdan yedi ana bölgeden oluşmaktadır. Bu bölgeler içerisinde kültürel ve yaşam koşulları açısından farklılık gösteren yirmi bir bölüm bulunmaktadır. Bu bölümlerin her biri kendine özgü mutfak kültürüne sahiptir. Bu da Türkiye'ye oldukça zengin bir mutfak çeşitliliği ve kültürü sağlamaktadır. Aynı zamanda coğrafi açıdan üç tarafının denizlerle çevrili olması, ürün çeşitliliğine katkı sunmaktadır. Ürün çeşitliliği konusunda katkı sunan bir diğer unsur da dört mevsimi içinde barındıran iklim yapısıdır. Tarihsel süreçte medeniyetlere ev sahipliği yapan ve stratejik açıdan da önemli bir coğrafi konuma sahip olan Türkiye, sahip olduğu kültürel zenginliği mutfak yapısına da yansıtarak Türk mutfağı kültürünü uluslararası mutfak yapısına kazandırmıştır (Gökçe, 2019).

Türk mutfağının çeşit konusunda geniş yelpazeye sahip olmasındaki ana etkenlerden birisi iklim ve coğrafi koşullar konusunda da zengin bir yapıya sahip olmasıdır. İklimsel farklılıklar, farklı bölgelerde farklı ürünlerin yetiştirilmesi ve buna bağlı olarak farklı mutfak kültürlerinin oluşmasına kaynaklık etmektedir. Bu durum, yöresel mutfak kavramının gelişerek gastronomi turizmi çerçevesinde de dikkat çekmesine olanak sağlamaktadır (Cömert, 2014).

Türk mutfağı kültürünün tarihten günümüze pek çok kaynakta da belirtildiği gibi iki ana bölümden oluştuğu görülmektedir. Bunlardan ilki, Selçuklu ve Osmanlı gibi medeniyetlere ev sahipliği yapmasının etkisi ile Saray mutfağı, ikincisi ise başta iklimsel koşulların etkisi ve göçlerin etkisi ile farklı kültürlerde bireylere ev sahipliği yapması nedeniyle farklı inanışlar ve gelenekler ile şekillenen Yöresel mutfaklardır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014).

Kültürel kökeni, uzun tarihsel geçmişi ve iklimsel yapısı nedeniyle çok çeşitli yemek kültürlerine ev sahipliği yapan Türk mutfağı, ortak bir beslenme yapısına da sahiptir. Türk mutfağında iklimin de etkisi ile hububat ve bakliyatlar önemli yer tutmaktadır. Bakliyat çeşitliliği fazla olmasına rağmen un kullanımının fazlalığı göze çarpmaktadır. Börek ve ekmeklerin yanı sıra tarhana ve un çorbası gibi çeşitli

çorbalarda da un kullanıldığı görülmektedir. Yine hamur tatlıları da çoğunlukla tercih edilen tatlılar arasında yer almaktadır. Yağ kullanımında ise hayvansal kökenli tereyağı ve iç yağı gibi yağların tercih edildiği görülmektedir. Et ise Türk mutfağında sıklıkla kullanılan bir diğer besin maddesidir. Türk mutfağında karşılaşılan ve en fazla tercih edilen içecekler ise ayran, hoşaf ve şerbetlerdir (Gökçe, 2019).

2.1. Konya Mutfağı

Konya, tarihte pek çok sürecin etkin olarak yaşandığı önemli bir şehirdir. Prehistorik dönemden itibaren yerleşim ve şehirleşmenin olduğu Konya, 1071 yılında Anadolu'nun Türklere kapılarını açması ile Selçuklu devleti, Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyet dönemlerine ev sahipliği yapan stratejik bir şehirdir. Tarihsel süreçte çok fazla medeniyete ev sahipliği yapan Konya, uzun yıllar Selçuklu imparatorluğuna da başkentlik yapmıştır. Konununun Türkiye'nin tam ortasında iç Anadolu'da yer alması nedeniyle stratejik bir öneme de sahiptir. Pek çok ulaşım ve iletişim ağına köprülük yapan Konya, sosyolojik açıdan da Türkiye'nin mikro bir örneği gibidir. Konya mutfağı Selçuklu imparatorluğuna ev sahipliği yaptığı gibi Osmanlı İmparatorluğunun mutfağına da birçok açıdan katkıda bulunmuştur (Batu, 2018).

Türk mutfağı, Osmanlı döneminin izlerini büyük oranda taşımaktadır. Osmanlı döneminde Türk coğrafyasının genişliği ve zenginliği, mutfak kültürüne de yansımalarla büyük bir çeşitlilik sağlamıştır. Osmanlı mutfağı, Türk mutfağı ve uluslararası mutfaklar incelendiğinde dikkat çeken ve kayıtsız kalınmayacak çeşitliliğe sahip leziz ve zengin bir mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Ayrıca Konya mutfağının Selçuklu İmparatorluğuna başkentlik yaptığı dönemlerden de önemli zenginlikleri taşıdığı ve o dönemin izlerini, kültürünü de taşıdığını unutmamak gerekir (Bilgin ve Önçel, 2019).

Selçuklu İmparatorluğunun merkezi olan Konya, çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış ve Mevlana'nın memleketi olarak hafızalara kazınmıştır. Kültürel ve tarihi bir şehir olarak bilinirken aynı zamanda Türk Mutfağı'nın gelişimine büyük katkı sağlamıştır. Tahıl, et ve sebzelerin temel bileşen olduğu yemeklerin ağırlıkta olduğu, Neolitik dönemine ait Çatalhöyük kazı ve araştırmaları ile ulaşılan bulgulardan yaşadığımız döneme uzanan Konya mutfağı, bölgeye özgü lezzetli yemekleriyle birlikte gastronomi turizmine de katkıda bulunmaktadır (Bulut Solak ve Eken, 2021).

Günümüz modern Türkiye'sinin pek çok alanda en gelişmiş şehirlerinden olan Konya, Cumhuriyet Döneminde Cumhuriyet Dönemi mutfağıyla da göze çarpmaktadır. Ayrıca Konya, bugün tarihi eser kültürüyle de bir açık hava müzesi kenti olma özelliğini taşımaktadır. Özellikle Mevlâna fikri ve felsefesiyle insanlığı aydınlatmış ve bu etki Mesnevi ve Divan-ı Kebir gibi eserleriyle günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Yine Nasreddin Hoca, esprileri ve müstehcen fıkralarıyla Konya'nın kültürel yapısı ve sosyal yaşamının gelişmesine yardım etmiş bir hikmet

sahibidir. Tüm dünya tarafından önemi ve değeri kabul edilmiştir. Filozof kişiliğinin yanı sıra tasavvuf temsilcilerinden biri olarak tanınan Mevlana'nın kabri ve müzesi Konya da yer almaktadır. Bu sayede Konya, Mevlana'nın mistik, tasavvufi ve felsefi yönünü de taşıyan önemli bir şehirdir. Divan-ü Lügat-it Türk adlı eserde, Kaşgarlı Mahmud Konya yöresel yemekleri hakkında bilgi ve detaylara yer vermiştir. Bu eserde özellikle tutmaç, yufka, yoğurt, ayran, bekmes, bulgama (bulamaç), kavut (helva) ve çörek gibi birkaçı ürün öne çıkmaktadır. Kaşgarlı Mahmud, Karlukça dilinde soğut veya suğut olarak bilinen peynirin ekşi süttten yapıldığını belirtmiş ve koyun sütünden yapılan yoğurdun kurutulmasıyla kurut elde edildiğini ifade etmiştir. Anadolu'da, buğdaygiller familyasına ait olan darının tüketilmek üzere kavrukluduğu tespit edilmiştir. Yöresel sunumu ifade eden yer sofraları ve ikram usulleri, günümüz Konya mutfağında hala aynı şekilde devam etmektedir (Bulut Solak ve Eken, 2021). Tüm bu taşıdığı değerler, Konya'nın köklü bir gastronomik yapıya kavuşmasına öncülük etmiştir. Çalışmanın bu bölümünde Konya'nın eski çağlardan bugüne süren gastronomi yolculuğu ve mutfak kültürü ele alınmaktadır (Batu, 2018).

Konya'nın zengin yöresel yemek çeşitleri ve tatları, birçok gastronomi turistinın şehri ziyaret etmesine ve Konya'nın gastronomi alanında tanınmasına olanak sağlamıştır. Her yıl Konya'yı ziyaret eden yerli ve yabancı misafirler, farklı lezzetleri keşfetmek için gelmektedir ve Konya'da gastronomi turizminin şekillenmesine katkıda bulunmaktadır. Bu gelişme, Konya'yı yöresel mutfağın ön planda olduğu önemli bir gastronomi merkezi haline getirmiştir (Bulut Solak ve Eken, 2021).

Mevlevilik geleneğinde, eğitimin başladığı kutsal bir bölüm olarak kabul edilen mutfak, Matbah veya Matbah-ı Şerif adıyla bilinir ve günümüzde "mutfak" olarak adlandırılır. Mevlevi tarikatı, yemeğin malzeme ve pişirme yöntemlerine göre sembolik anlamlar ve dini motifler yüklemiştir. Yiyeceklerin en verimli şekilde kullanımı ve tüketimi büyük önem taşımaktadır. Mevlevi mutfağının bilinen yemekleri arasında Tutmaç Çorbası, Toyga Çorbası, Zül biye, Bulgur Aşı, Pekmezli Ayva yemeği ve bulamaç aşısı gösterilebilir. Mevlevi mutfağının hala izlerini taşımakta olan günümüz Konya mutfağı yerli ve yabancı turistler için oldukça sevilen gurme lezzetlere sahiptir. Bu lezzetlerden en bilinenleri: etli ekme, bamya çorbası, arabaşı, fırın kebabı, tirit, sacarası ve hoşmerimdir (Seçim ve Akyol, 2022).

2.1.1. Etli ekme

Etli ekme, Konya ile özdeşleşmiş en çok sevilen ve tercih edilen yemekler arasındadır. Etli ekme, ilk üretimi neredeyse yüzyıllar öncesine kadar uzanan eski bir Anadolu yiyeceğidir. Konya halkının düğün cenaze gibi toplu yemek verilecek günlerde ve özellikle misafirlerini ağırlamak için yerel olarak mahallelerde etli ekme yapmak için kurulan fırınlarında yaptırılır. Etli ekme için önemli tasavvuf temsilcilerinden biri olan. Hz. Mevlana'nın da önemini vurguladığı güzel bir sözü bulunmaktadır. "Ekmele et topraktır; bunları az ye de toprak gibi

yeryüzünde kalma.” sözü, etlietmekğin geçmişinin ne kadar eskilere dayandığıının da bir göstergesidir. Etlietmek evlerde üretilen yiyecek değıldir. arşı yiyeceğı olarak da ifade edilebilen etlietmek, arşı ve mahallelerde yer alan etlietmek fırınlarında yapılmaktadır. Etlietmekte kullanılan et, genellikle koyun eti olarak tercih edilir. Ancak damak tadı ve tercihe göre büyük ve küçükbaş kırmızı eti etlietmek için kullanılabilir. Etlietmek yapımında kullanılacak olan et, orta yağlı olarak tercih edilir ve iki bıçak arasında doğranarak hazırlanır. Daha sonra ince doğranmış soğan, domates ve biberin karışımı, uzunlamasına açılmış ince hamurun üstüne yayılır ve fırına sürülerek, fırında döndürme yöntemi ile pişirilir (Seçim, 2018). Aynı zamanda Konya etli ekmeğı 09.06.2017 tarihinde “Türk Patent ve Marka Kurumu” tarafından tescillenmiş olup, coğrafi işaretli ürünler arasında yerini almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).

2.1.2. Bamya orbası

orba, yemeklerde vazgeçilmez bir üründür ve bu durum Konya mutfağı için de geçerlidir. Konya’da çorba denildiğinde akla ilk gelen isim bamya çorbasıdır. Bamya orbasının, diğerk çorba türlerinden ayrı bir özelliğe sahip olmasının nedeni, servis edilme zamanının yemeğinin başında değıl, ortasında olmasıdır. Düğünler, iftarlar ve özel gün yemeklerinde mutlaka tüketilen orba, Konya için büyük önem taşır. Kuzu eti ve içek bamya kullanılarak hazırlanan çorba genellikle “etli bamya orbası” olarak adlandırılır. Konya’yı ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin denemeden ayrılmadığı, Konya’nın önemli lezzetlerinden biridir (Halıcı, 2004).

2.1.3. Arabaşı orbası

Soğuk kış akşamlarında enfes tadıyla iştah kabartan, hamuruyla da oldukça doyurucu bir lezzet olan arabaşı orbası geçmişten günümüze severek tüketilen bir çorba olmuştur. Arabaşı orbası hazırlanırken tavuk eti, kekklik, tavşan, ördek gibi av etlerinin yanı sıra kuzu eti, kaz eti ve hindi eti gibi etlerde sıklıkla tercih edilmektedir. Genellikle kış aylarında tüketilen arabaşı orbasının yapımında buğday unu, tuz ve su kullanılarak hazırlanan arabaşı hamuru da kullanılmaktadır (Badem ve Akturfan, 2020).

2.1.4. Fırın Kebabı

Konya’nın ünlü et yemeklerinden biri olan fırın kebabı, özel fırınlarda kalaylı bakır leğenlerde pişirilmektedir (Büyükşalvarcı vd., 2016). Konya’ya özgü olan yöresel et yemekleri arasında ayrı bir değere sahip olan fırın kebabı, geleneksel ve yöreye özgü bir yeme şekline sahiptir. Bu kebab, kuru soğanla birlikte tüketilir ve özellikle elle yenir (Algan Özkök, 2019).

2.1.5. Tirit

Tirit, İslam dünyasında ayrı bir öneme sahip olan ve çok eski bir yemektir. Hz. Muhammed tarafından en güzel ve en iyisi olarak ifade edilen tirit, Müslümanlar

arasında yemesi sünnet olarak kabul edilen bir yemektir. Tirit'in kökenine bakıldığında, dokuzuncu yüzyıldan itibaren Arapça yemek kitaplarında yer aldığı görülmektedir. Tirit, bazı zamanlarda et yahniyle kuru ekmek parçalarının karıştırılması, yahninin hem et hem suyu ile ekmeklerin ıslatılması şeklinde hazırlanırken, bazen et kullanılmadan sadece et suyu ile ekmeklerin ıslatılmasıyla doğrudan servis edilir (Samancı, 2018).

2.1.6. Höşmerim

Höşmerim tatlısının kelime anlamı, Farsça kökenli olan "hoş" (tatlı) ve "maram" (kaymak) sözcüklerinden türetilmiştir. Bu tatlı, Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde adı geçen bir tatlıdır. Evliya Çelebi, höşmerim tatlısının ilk olarak Trabzon'a yerleşen Türk göçebeleri arasında görüldüğünü belirtmiştir. Yapılan araştırmalar sonucunda ise höşmerim tatlısının Orta Asya'dan göç eden Yörükler tarafından Anadolu'ya getirildiği tespit edilmiştir (akt. Tüt ve Ertürk, 2022). Konya'da ünlü olan höşmerim tatlısı, diğer illerde üretilen höşmerim tatlılarından farklı olarak peynir ve irmik gibi malzemeler içermez (Badem ve Tuncer, 2021).

2.2. Gaziantep Mutfağı

Gaziantep, Türkiye'nin Güneydoğusunda bulunan, zengin mutfak geleneği ile tanınan bir gastronomi şehridir. Gaziantep Mutfağı baharatların, otların ve diğer malzemelerin kullanımıyla elde edilen, içerisinde Mezopotamya kültürünü barındıran bir mutfaktır. Gaziantep, tarihsel süreçte bir sanayi ve ticaret merkezi olmanın ötesinde, kültür merkezi haline gelmiş ve bir arada yaşayan farklı etnik grupların mutfak kültürleriyle zenginleşerek gelişmiştir (Şavkay, 1998).

Gaziantep, jeografik konumu dolayısıyla geçmişten günümüze birçok medeniyete ev sahipliği yapmış önemli bir şehir olarak bilinir ve iklimi sayesinde üretim faaliyetlerinin yoğun olduğu köklü bir mutfak kültürüne sahiptir. Gaziantep, tarihöncesi dönemlerin başlangıcı olan Paleolitik dönemden itibaren kesintisiz bir şekilde yerleşim görmüş ve Hitit, Mitanni, Asur, Pers, Med, Selevkos, Roma, Bizans, İslami dönemler, Memlük, Selçuklu, Türk-İslam ve Osmanlı Devleti gibi çeşitli dönemlerde bu medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Arkeolojik kazılarda Paleolitik, Neolitik, Kalkolitik, Tunç, Demir, Hellenistik, Roma, Bizans, İslami ve Osmanlı dönemlerine ait buluntuların ortaya çıktığı Gaziantep, birbirinden farklı uygarlıkların, kültürlerin, dinlerin ve ırkların bir araya gelerek yeni kültürel dokuların oluştuğu önemli bir şehir ve tarihi mirastır (Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, 2020).

Gaziantep, Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde stratejik bir konuma sahip önemli bir şehirdir. Türkiye genelindeki büyüklük sıralamasında 6. sırada yer alırken, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ise en büyük şehir konumundadır (Özbadem vd. , 2014).

Gaziantep, mutfak kültürü açısından zenginliğiyle tanınır ve bu zenginlik, coğrafi işaret alma konusunda da başarılı bir şekilde ortaya çıkar. Gaziantep, Antep Baklavası, Antep Beyranı, Antep Firiği gibi birçok ürünü coğrafi işaret ile korunmuş bir şehirdir. Türkiye genelinde yiyecek ve içecek alanında en fazla coğrafi işaret almış ürünlere sahip olan Gaziantep, uluslararası alanda da benzer bir başarıya sahiptir (Uçuk vd., 2017^a).

UNESCO tarafından kontrol altına alınan Gaziantep lezzetleri:

1. **Baklava:** Antep Baklavası, 2013 yılında Avrupa Birliği tarafından tescil olarak Türkiye’den tescil edilen ilk ürün olmuştur. Gaziantep mutfağının uluslararası tescili UNESCO tarafından yapılmıştır. Zenginliği nedeniyle 2015 yılında UNESCO tarafından Gastronomi Kenti olarak tescil edilmiştir (Uçuk vd., 2017^b).
2. **Damat Dolması:** Genellikle sebzelerle hazırlanan dolmalar, et ve sakatatlar da ilave edilerek çeşitlilik kazanır (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009).
3. **Yuvalama:** Gaziantep mutfağının önemli bir yemeği olan yuvalama, Gaziantep’in yemek kültürüyle özdeşleşmiştir. Özellikle Ramazan Bayramı sabahında Antepliler yuvalamayı kahvaltılarında tercih ederler. Bu yemek Gaziantep mutfağında ayrı bir yere sahiptir (Bingöl vd., 2018^a).
4. **Gaziantep Alenazik:** Gaziantep Büyükşehir Belediyesi’nin başvurusu sonucunda, Antep Alenaziği adlı yemek 2021 yılında coğrafi işaret tescili almıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu’nda ise bu yemeğin adı “Gaziantep Alenaziği / Antep Alenaziği” olarak kayıtlıdır. Antep Alenaziği, özgün coğrafi sınıra özgü özelliklere sahiptir ve hazırlanması ustalık gerektirir. Kuzu kıyması veya kuzu kuşbaşı et ile yapılan bu kebab, közlenmiş patlıcan, süzme yoğurt ve sarımsakla birleştirilen malzemenin üzerine yerleştirilerek kırmızı biberli sade yağ ile servis edilir (Karahana vd., 2023).
5. **Gaziantep Lahmacunu:** Gaziantep mutfağının hamur bazlı yemeklerine bakıldığında, zenginlik hemen göze çarpar. Bu bölgede hazırlanan önemli hamur bazlı yemeklerden biri de lahmacundur. Lahmacun, Gaziantep mutfağının sınırları aşarak uluslararası ün kazanmış lezzetlerindendir (Tokuz, 2002).
6. **Katmer:** Dede Korkut Masallarında adı geçen katmer, Gaziantep Mutfağında sofralarda her zaman başköşede yer alan lezzetler arasındadır. Gaziantep Mutfağı, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan bir yerel mutfak klasiği olarak nitelendirilebilir (akt. Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016).

Son olarak diğer tescillenen ürünlerden olan ve Gaziantep’te sıklıkla tüketilen bazı ürünler ve yemekler:

1. **Gaziantep Kuruluk Patlıcanı:** Antep usulü kuru patlıcan-biber dolması için hazırlıklar yaz aylarında başlar. Bu dönemde taze dolmalık patlıcan ve

biberlerin iç kısımları dikkatlice oyulur. Ardından, patlıcanlar ve biberler iyice yıkanır ve tek tek iğne yardımıyla dizilerek ip ile bağlanır. Bu dolmalar evin damlarında veya balkonlarda yaklaşık 10-15 gün boyunca güneş altında kurumaya bırakılır (Bingöl vd., 2018^b).

2. **Gaziantep Firik Pilavı:** Gaziantep / Antep Firik Pilavı'nın üretiminde, Gaziantep ilinde tescilli olan Antep Firiği ve Antep Bulguru kullanılır. Bu pilav, coğrafi sınıra özgü iki farklı yöntemle üretilir. İsteğe bağlı olarak pilavın üzerine haşlanmış et de eklenebilir (Yılmaz ve Yılmaz, 2023)
3. **Gaziantep Beyranı:** Gaziantep, zengin bir kahvaltılık kültürüne sahip olan bir şehirdir. Kahvaltılık öğününün popüler yemeklerinden birisi Beyran çorbasıdır. Beyran çorbası, sadece koyunun kolları ve boynundan elde edilen et ile ilgili kemiklerin kaynatılmasıyla hazırlanır ve bu süre yaklaşık 15 saat sürer. Beyran çorbasının sunumunda geleneksel olarak bakır sahanlar kullanılır. Bakır sahanın tabanına sade yağ konur, üzerine haşlanmış pirinç eklenir ve ardından et eklenir. Dövülmüş sarımsak, kırmızı pul biber ve et suyu ile servis tamamlanır. (Çekal, 2021)

2.3. Hatay Mutfağı

Hatay, Türkiye'nin güneyinde bir bölgede amik vadisinin kalbinde bulunan içerisinde Mezopotamya kültürünün de yer aldığı bir şehirdir. Akdeniz Bölgesi'nde yer alan Hatay, Anadolu'nun en eski yerleşim yerlerinden biridir ve köklü medeniyetlere ev sahipliği yaparak zengin bir kültürel çeşitliliğe sahip önemli bir şehirdir. Bu kültürel zenginlik ve çeşitlilik, Hatay'ın mutfak yapısına da yansımıştır (Onur, 2021). Ortadoğu, Anadolu ve Akdeniz mutfaklarından on üç dünya medeniyetinin Hatay'ın gastronomi kimliğini etkilediği ve şekillendirdiği söylenmektedir (Unesco, 2017).

Hatay, farklı medeniyetlerin etkisi altında kalsa da benzersiz bir mutfak geleneği oluşturmayı başarmıştır. UNESCO tarafından 2017 yılında gastronomi alanında "Yaratıcı Şehirler Ağı"na dâhil edilerek Gastronomi Şehri unvanı verilmiştir. Hatay, yaklaşık altıyüz çeşit yemekle ünlüdür. Bu unvan, Hatay'ın kültür ve inanç turizmiyle gastronomi turizmi açısından da dünya çapında tanınmasını sağlamış ve bir cazibe merkezi haline dönüşmesinde etkili olmuştur (Onur, 2021).

Hatay mutfağındaki yemekler genellikle baharatlı ve aromalı olup, tatlı ve tuzlu lezzetlerini bir arada sunmaktadır. Ayrıca Hatay mutfağındaki yemeklerde kullanılan malzemelerin büyük bir kısmı organik olarak yetiştirilir ve taze olarak kullanılır. Bu da yemeklerin lezzetli ve sağlıklı olmasını sağlamaktadır.

Hatay mutfağındaki yemekler arasında en ünlüleri:

2.3.1. Künefe

Hatay'da künefe, yemek kültürü içerisinde oldukça önemli bir konuma sahiptir. Künefe üretimi için kullanılan ham maddenin üretiminden tüketimine kadar geçen

süreçte birçok gelenek bir arada bulunmaktadır. İçerisine kullanılan Hatay künefe peyniri, Türkiye'nin coğrafyasına ait yerel bir üründür. (Babat vd., 2017).

2.3.2. Biberli Ekmek

Hatay bölgesine ait olan Biberli ekmek, Hatay yöresine özgü hazırlanan bir ekmek türüdür. İlk bakıldığında lahmacuna benzer görüntüsü ile dikkat çeken biberli ekmek, Hatay'da hem normal günlerde hem özel günlerde ve her öğün severek tüketilen bir yiyecektir. İnce bir ekmek tabanı üzerine domates, yeşilbiber, soğan ve maydanoz gibi malzemelerle hazırlanan harcın yayılmasıyla elde edilmektedir. Daha sonra bu harç üzerine pul biber, tuz, kekik ve zeytinyağı gibi baharatlar eklenerek fırınlanır. Hazırlanan bu ekmek, genellikle kahvaltıda tüketilir. Hatay'da birçok fırında bulunabilir ve genellikle sıcak servis edilir (Gürel, 2021).

2.3.3. Tepsi Kebabı

Hatay, adını yapılışından alan ve yöre halkınca genellikle Arapça olarak "Lahm-ı Sini" olarak ifade edilen ve ünü sınırları aşan tepsi kebabıyla da gastronomi kenti olarak ön plana çıkmaktadır. Tepsinin içerisinde dev bir sebze köftesi olarak gözüken bu kebab her şeyi ile özel olan bir kebaptır. Soğan, maydanoz, sivri biber, sarımsak, kimyon, tuz, karabiber ve pul biber kıymaya eklenir. Elde edilen karışım tepsiye 'ye yayılır üzerine su ile açılmış biber salçası ilave edilir. Dilimlenmiş biber ve domatesler üzerine dizilir ve fırınlanır (URL-1).

2.3.4. Kömbe

Bayram kömbesi olarak bilinen Hatay kömbe bayramlarda ve özel günlerde hala yapılmaya devam edilen bir lezzettir. Un, tuz, sirke ve sıvıyağı birleştirerek hamur elde edilir ve 8 eşit parçaya ayrılır. Oklava yardımıyla ince yufkalar açılır. İç malzemesi olarak ıspanak, soğan ve tercihe göre köy tavuğu eti veya dana kıyma kullanılır. İnce doğranmış malzemelerle pul biber eklenerek iç harç hazırlanır ve her bir yufka ince bir şekilde açılır. Her yufkaya sıvıyağ sürülerek harç serilir ve bu şekilde 8 kat tamamlanır. Baklava dilimi şeklinde kesilen hazırlık, odun ateşli fırında pişirilir (Özdemir ve Güngör, 2016).

2.4. Ege ve Akdeniz Mutfağı

Akdeniz Bölgesi'nin mutfak kültürü, yöresel ürünlerin ve yemeklerin önem kazandığı bir bölgedir. Bu yöresel mutfak unsurlarının bölge turizminde yer alması, bölge turizmine önemli ölçüde değer katma potansiyeline sahiptir. Turizm işletmelerinin, bu mutfak unsurlarını tanıtarak ve sunarak ziyaretçilere benzersiz bir deneyim yaşatmaları önemlidir. Böylece, Akdeniz Bölgesi'nin mutfak kültürü turizm açısından daha da cazip hale gelebilir (Şengül ve Türkay, 2016).

Akdeniz beslenme alışkanlıkları incelendiğinde, geleneksel olarak tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, su ürünleri, süt ürünleri, baharat ve üzüm suyunun ön planda olduğu görülmektedir. Zeytin, zeytinyağı ve buğday, tarihin ilk

dönemlerinden başlayarak günümüze kadar bölgede yetişmekte ve kullanılmaktadır. Soğan, sarımsak, pırasa gibi sebzeler bölgenin önemli besin kaynaklarıdır. Aynı zamanda beyaz ve kırmızı pancar, pazı ve bamya gibi sebzelerin anavatanı olarak Akdeniz gösterilmektedir. Ayrıca, farklı bölgelerden Akdeniz bölgesine getirilen patlıcan ve salatalık da bölgede en fazla tüketilen sebzeler arasında yer almaktadır. Bu beslenme kültürü, Akdeniz bölgesinde sağlıklı ve dengeli bir beslenmeyi temsil etmektedir. Akdeniz bölgesine ait beslenme alışkanlıklarının diğer bir karakteristik yönünü ise deniz ürünleri oluşturmaktadır (Çevik, 1996; Kadioğlu Çevik, 1997).

Akdeniz ve Ege bölgesinde çıkan bazı balık türleri şunlardır;

Levrek: Levrek balığı, teleost balıklarının Serranidae ailesine ait bir türdür ve *Dicentrarchus* cinsine dahildir. Bu cins, iki farklı türden oluşur. *Dicentrarchus labrax* L. 1758 olarak adlandırılan tür, genç bireylerde fark edilmeyen beneklere sahip olsa da, 1 yaşından sonra yetişkin bireylerin sırt bölgesinde ve yan çizgilerinde belirgin bir şekilde görülür (Barnabé, 1990). Deniz levrekleri, çeşitli habitatlarda bulunabilen ve dalgalı sularda keyifle yaşayan çok yönlü balıklardır. Doğal yaşam alanlarının çeşitliliği, bu türün adaptasyon yeteneklerini göstermesini sağlamaktadır (Alpbaz, 1990).

Çipura: Çipura (*Sparus aurata*), tarihi geçmişe sahip lezzetli bir Akdeniz balığıdır ve Sparidae familyasına aittir. Bu tür, tüm Akdeniz'de bulunmasına rağmen, özellikle doğu ve güneydoğu Akdeniz ülkeleri, Kanarya Adaları, İngiltere kıyıları ve Verde Burnu gibi bölgelerde daha yaygın olarak görülür. Çipura, bölgenin zengin denizel kaynakları arasında önemli bir yere sahiptir ve bu bölgelerdeki balıkçılık sektörü için değerli bir türdür (FAO 1987). Çipura (*Sparus aurata*), Türkiye bölgesinde sıklıkla bulunan, yüksek kaliteli ete sahip bir balık türüdür. Özellikle Akdeniz bölgesinde, kültür balıkçılığı açısından büyük öneme sahip bir türdür (Alpbaz, 2005).

Sardalya: Sardalya (*Sardina pilchardus*), uzun ve sivri başıyla karakteristik bir görünüme sahip olan, yanlardan basık bir balık türüdür. Yeşil-mavi sırtı ve parlak gümüş rengiyle dikkat çeken sardalya, yan yüzeylerindeki beneklerle de özgün bir görüntüye sahiptir. 20 cm uzunluğundaki bu balığın kuyruk yüzgeci çatalıdır ve sırt bölgesinde tek bir yüzgeç bulunur. Ayrıca, büyük pullarıyla da tanınır. Sardalya, bu özellikleriyle denizlerimizin önemli bir balık türüdür (Kaya, 2017).

Kalamar: Denizlerin ve okyanusların sunduğu büyük potansiyele sahip, değerli bir yiyecek kaynağıdır. Dünya genelinde, özellikle Akdeniz ve Doğu bölgelerinde bulunan kalamarlar, yüksek verimlilikleri ve hızlı büyüme oranlarıyla önemli bir kaynak olarak kabul edilir. Bu deniz canlıları, keşfedilmemiş protein kaynakları arasında da önemli bir yere sahiptir (Ampola, 1974).

Ahtapot: Ahtapotlar, kafadanbacaklı yumuşakçalar grubunda yer alan yüksek besin değerleri, özgün lezzetleriyle ticari açıdan önemli bir gıda kaynağı olarak kullanılırlar. Gastronomi dünyasında da büyük ilgi gören Ahtapot, çeşitli yemeklerin hazırlanmasında değerli bir deniz ürünü olarak kullanılmaktadır. (Mizuta vd., 2003).

Mezeler, özellikle Ege ve Akdeniz bölgesinde zengin bir gelenek ve kültüre sahip olan, mutfakların önemli bir parçasıdır. Ege ve Akdeniz bölgesi, iklim ve toprak yapısı itibariyle dört mevsimin yaşandığı bir bölgedir. Bu nedenle toprakların zenginliği, coğrafi konum ve iklim, yerel bitki örtüsüyle birleştiğinde bölgenin yemek kültürüne, özgün ve lezzetli mezelerin ortaya çıkmasına olanak sağlamaktadır (Seymen, 2016).

Patlıcan Salata: Patlıcan salatası, Türk mutfağının vazgeçilmez meze çeşitlerinden biridir. Yaz aylarında taze ve bol miktarda patlıcan bulunduğu için özellikle bu dönemde sıkça tercih edilen meze türüdür. Patlıcanların çekirdeksiz olması, salatanın daha pürüzsüz bir dokuya sahip olmasını sağlar. Geleneksel tariflerde zeytinyağı tercih edilirken, bazı yörelerde ayçiçeği yağı da kullanılabilir. Bu farklı yağ tercihleri, salatanın lezzetinde hafif bir değişiklik yaratabilir (Arsel, 1999).

Dolma: Taze ve önceden pişirilmiş yapraklara iç malzemesinin sarılarak veya doldurularak (et, soğan, pirinç, bezelye ve baharat içeren) hazırlanan bir Anadolu yemeğidir. Dolma adı, Türkçe ‘doldurma’ kelimesinden gelmektedir. Dolma çeşitliliği bölgelere göre hazırlanış ve malzeme konusunda farklılık gösterebilmektedir. Dolmaların bir çok çeşidi bulunmaktadır (UNESCO, 2023)

Haydari: Süzme yoğurt ve beyaz peynirle yapılan Haydari, “iştah açıcı ve eşlikçiler” kategorisinde yer alan ve bir çok otelin tercih ettiği mezelerdir. Otellerin menülerinde ilk sırada yerini alan haydari, lezzetli bir başlangıç seçeneğidir (Enes vd., 2022)

Enginar: Enginar (*Cynara scolymus* L.), Asteraceae familyasına ait olan ve kökeni Antik Yunan dönemine kadar uzanan bir Akdeniz bitkisidir. Enginar tüketiminin sağlığa faydalarını gösteren çeşitli çalışmalar bilimsel literatürde yer almaktadır. (Frutos vd., 2019). Gastronomi dünyasında ise geniş bir kullanım alanına sahiptir ve dünya çapında yaygın olarak kullanılmaktadır. Enginarın kendine özgü tadı ve dokusu, çeşitli yemeklerde ve mezelerde lezzetli bir bileşen olarak değerlendirilmesini sağlamaktadır (Ceccarelli vd., 2010).

2.5. Karadeniz Mutfağı

Karadeniz Bölgesi, Türkiye’nin kuzeyinde yer alan bir bölgedir. Bölgenin mutfağı, Bölgenin coğrafyasından, bulunduğu konumdan, iklim özelliklerinden oldukça etkilenmiştir. Ayrıca dağlık ve ormanlık arazisi, bölgenin mutfak kültürünü şekillendiren önemli bir faktördür. Karadeniz mutfak kültürü Karadeniz’in doğal kaynaklarının, yerel bitki örtüsünün ve balık çeşitliliğinin bölgede hâkim olduğu bir mutfaktır. Yemek kültürünü ifade eden evrensel ilkelerden birisi, her bölgede “üretilenlerin tüketilmesidir.” Bu evrensel ilke Karadeniz’le özdeşleşerek, Karadeniz’in yemek kültürüyle ilgili kılavuz olma özelliği taşımaktadır. Ulusal mutfağımız olan Türk Mutfağı, Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının bir uzantısıdır.

Yemek kültürü içinde bulunduğu coğrafyaya bağlı olarak farklılık gösterdiği gibi ulus içinde de yerel ve bölgesel değişiklikler gösterebilmektedir. Türk Mutfağı içerisinde farklılığı ile göze çarpan ve çeşitliliği ile zengin kabul edilebilecek mutfaklardan birisi de Karadeniz Mutfağıdır (Aker ve Terzihan, 2013).

Karadeniz bölgesindeki çoğu nüfus, tarımdan elde ettiği gelirlerle geçimini sağlamaktadır. Karadeniz bölgesi, Türkiye'nin mısır üretiminin %45'ini, fındık üretiminin %80'den fazlasını ve çay üretiminin %65'ini karşılamaktadır. Bu bölgede ayrıca pirinç, fasulye, ayçiçeği, soğan, patates, elma ve tütün gibi diğer önemli ürünler de yetiştirilmektedir. Balıkçılık, Karadeniz bölgesinin en önemli hayvansal gelir kaynağıdır. Ancak iç bölgelerde balık tüketimi sınırlıdır. Deniz balıkları, sahil şeridinden yalnızca 20-30 kilometre içeride bulunan ilçe köylerinde bile nadiren tüketilmektedir. Bu durum, iç bölgelerde deniz ürünleri tüketiminin sınırlı olmasına rağmen, Karadeniz'in genelinde balıkçılığın önemini vurgulamaktadır (akt. Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013). Karadeniz bölgesine ait birçok lezzet mevcuttur.

Karadeniz'in başlıca lezzetleri arasında: Muhlama, Laz Böreği, Karalahana Çorbası, Turşu Kavurma Hamsili Pilav, Karalahana sarması, Mısır Ekmeği, Pepeçura (Cömert ve Özata, 2016).

Bu lezzetlerden en bilinenleri:

2.5.1. Akçaabat Köfte

Trabzon ilinin Akçaabat ilçesiyle özdeşleşmiş bir yemek olan köfte, yağ ve dana etinin orta kalınlıkta çekilerek hazırlandığı bir lezzettir. Kıyma içine sarımsak, karabiber ve tuz eklenip iyice yoğrulduktan sonra bir gece dinlendirilir ve ızgarada pişmeden önce yassı ve yuvarlak şekil verilir. Servis edilirken köfte, közlenmiş domates ve biberle birlikte sunulur. Bu lezzet, Trabzon mutfağının ve özellikle Akçaabat ilçesinin bir parçasıdır (Aker ve Terzihan, 2023).

2.5.2. Hamsiköy Sütlacı

Hamsiköy mevkiinde bulunan Maçka ilçesinde üretilen bir lezzet, yöreye özgü bir sütlaçtır. Hamsiköy sütlacının özelliği, pişirildikten sonra küçük toprak güveçlere dökülüp fırına verilmesidir. Fırında pişen sütlacın üstü, kaymakla karamelize olan ve bu nedenle kızaran bir tabaka oluşturur (akt. Yılmaz, 2020).

2.5.3. Vakfıkebir Ekmeği

Vakfıkebir Belediye Başkanlığı tarafından 30 Kasım 2017 tarihinden itibaren koruma altına alınan Vakfıkebir Ekmeği, Trabzon ve çevresinde yaygın olan yayla kültürü dönemlerinde yayla yolculuklarında kullanılan dayanıklı bir ekmek çeşididir. Bu ekmeğin ortaya çıkmasının nedeni, yayla yolculuklarının yaya olarak gerçekleştirildiği zamanlarda, uzun süren yolculuklarda bayatlamayan bir ekmeğe olan ihtiyaçtır. Vakfıkebir ekmeği, özgün lezzet ve aroma kazandıran ekşi hamur mayası, kalın kabuk ve iri gözenekleriyle tanınır (Şen ve Ekinci, 2020).

2.5.4. Kuymak

Trabzon'da yaşayan kırsal insanlar, arazi yapısı ve mevsimsel şartlar nedeniyle zorlu ve hızlı bir yaşam sürdürmek durumundadır. Yerleşim yerlerinin dışında bulunan araziler, bu seri yaşama uyum sağlamak amacıyla daha az malzeme ile daha hızlı bir şekilde hazırlanan yemeklerin öne çıktığı bir yöresel mutfağa sahiptir. Kuymak, bu hızlı hazırlanan yemeklere bir örnektir. "Kuymak" terimi, eski Türkçede "ku-d-" (kut-, kuz-, kuy, guy-; koy-, goy-) kökünden türetilmiştir ve bu fiil sıvı ve hububat için dökmek anlamında kullanılmaktadır. Kuymak, Trabzon yöresinde özellikle kahvaltılarda tercih edilen bir üründür ve genellikle hafta sonları daha fazla tüketilir. Aynı zamanda, kuymak terimi Türkçe bir kelime olup Anadolu'nun diğer bölgelerinde de peynir kullanılmadan hazırlanan arpa ve buğday lapalarını tanımlamak için kullanılmaktadır. Kuymak, Trabzon'da yaşayan insanlar için önemli bir besin kaynağıdır ve hızlı bir şekilde hazırlanabilmesi, kırsal yaşamın getirdiği zorluklara pratik bir çözüm sunar. Ayrıca, Trabzon yöresinin coğrafi ve kültürel özellikleri, kuymağın bu bölgede yaygın bir şekilde tercih edilmesini etkilemiştir. Hafta sonları daha fazla tüketilmesi ise genellikle aile ve arkadaşlar arasında birlikte yapılan özel kahvaltılarının bir parçası olmasından kaynaklanmaktadır. Kuymak, Trabzon mutfağının bir lezzeti olarak hem yerel halkın günlük hayatında hem de turistler için bölgenin gastronomik deneyiminde önemli bir rol oynamaktadır (akt. Şen, 2020).

2.5.5. Hamsili Pilav

Trabzon ve Rize başta olmak üzere bilinen Hamsili Pilav (Lazca: Kapça princoni), kılçık ve kafa kısımları özenle temizlenen hamsilerin, dolmalık fıstık, tuz, karabiber, kuru nane, kuru üzüm ve pirinçle oluşturulan bir harçla doldurulmasıyla hazırlanan bir pilav çeşididir (Sarı, 2020).

3. Unesco Yaratıcı Gastronomi Şehirleri Çerçevesinde Yöresel Mutfaklar

Yöresel mutfaklar, bir bölgenin tarihi, coğrafyası, iklimi ve kültürel mirası gibi çeşitli faktörlerin bir araya gelmesiyle ortaya çıkan kültürel zenginliktir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, yöresel mutfakların korunmasına ve teşvik edilmesine oldukça önem vermektedir. UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) Yaratıcı Şehirler Ağı, farklı kültürlerin ve geleneklerin paylaşılmasına ve korunmasına yardımcı olmayı amaçlayan bir küresel ağ olup bu çerçevede, yöresel mutfakları koruma altına alarak dünya çapında tanınmasına köprülük etmektedir. 2004 yılında başlayan "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı", yaratıcılık ve kültür üzerine odaklanan bir programdır (Taştan ve İflazoğlu, 2018). Türkiye'de turizmin geliştirilmesi için kamu, özel sektör, uluslararası kuruluşlar ve girişimler tarafından çeşitli fon kaynakları sağlanmaktadır. Ancak, Yaratıcı Şehirler Ağı ve benzer girişimler, kentin tanıtımı ve markalaşması konusunda son derece önemli bir itici güç oluşturmaktadır. UNESCO'nun gastronomiye yönelik çalışmaları, yerel

mutfak kültürünün korunması, sürdürülebilir turizmin teşvik edilmesi ve kültürel çeşitliliğin vurgulanması açısından önemlidir. Bu çalışmalar, gastronominin kültürel mirasın bir parçası olarak tanınmasını ve korunmasını sağlamakta, aynı zamanda turizm sektöründe ekonomik ve sosyal faydalar yaratmaktadır. Dünyada gerçekleşen gelişmeleri takip etme, deneyimlerden yararlanma ve katılımcıların kendi tecrübelerini paylaşma açısından önemli bir fırsat sunmaktadır (Gürbüz vd., 2017).

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu tarafından Türkiye’den Yaratıcı Şehirler Ağı’na sırası ile Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar katılmıştır. Bu şehirleri 2021 yılında Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri ve Konya takip etmiştir. Bu açıdan ele alındığında her geçen yıl UNESCO yaratıcı gastronomi şehirler ağındaki Türkiye ağırlığının arttığı söylenebilir. Yaratıcı gastronomi şehri olmak, hem mutfak uygulamasında yaratıcı üretim aşamaları ve sunumları hem de kullanılan ekipman ve süreçlerde yeniliği ifade etmektedir. Bu özelliklere sahip mutfaklar “yaratıcı gastronomi şehri” unvanına sahip olabilmektedir. Bu unvan, şehirlerin gastronomi turizmi çerçevesinde pazarlama süreçlerine de büyük katkı sunmaktadır (İlgaz ve Akmeşe, 2023).

Sürdürülebilir kültürel kalkınma, kentsel gelişmenin temel taşlarından biridir. UNESCO, kültürel mirasın her türlü biçimini koruma, kültürel ifadelerin çeşitliliğini teşvik etme, kültürel alanlara erişimi sağlama ve insan merkezli, yerel kültüre uyumlu bir şekilde kalkınmayı destekleme amacıyla çalışmaktadır. Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil olan şehirler, önemli bir pazarlama avantajı elde etmekte kültürel, sosyal ve ekonomik açıdan dikkat çekerek farklı yatırımları çekme fırsatı bulmaktadır. Yaratıcı Şehir olmanın bazı avantajları arasında gayri safi milli hasılanın artması, yeni iş imkânlarının ortaya çıkması, turist sayısının ve kültürel etkinliklerin artması, yaratıcılık ve inovasyonun teşvik edilmesi, bölgesel ve küresel tanınırlığın artması gibi unsurlar bulunmaktadır. Yaratıcı gastronomi şehirler ağına amacı, yenilik ve yaratıcı üretim süreçlerini iktisadi, kültürel, ekolojik ve sosyal açıdan sürdürülebilir kalkınma sağlayacak politik bir faktör olarak kullanılmaktadır. Bu çerçevede ulus içinde şehirlerarası etkileşim ve işbirliğini de teşvik eden bir yapı benimsemiştir. Türkiye’de son yıllarda pek çok şehrin UNESCO tarafından “Yaratıcı Gastronomi Şehri” ilan edilmesi ile birlikte gastronomi turizmine olan katkısı da göz önünde bulundurulduğunda bu kavram daha da fazla karşımıza çıkmaya devam edecektir. Diğer şehirler de bu ağda yer alabilmek için kültürel değerlerini pazarlama konusunda daha istekli hale gelecektir. Bu durum Türkiye gastronomik değerlerinin dünya üzerinde daha fazla tanınır hale gelmesine olanak sağlamaktadır (Taştan ve İflazoğlu, 2018).

4. Gastronomi Turizminde Yöresel Mutfakların Önemi

Yöresel mutfaklar, yerel halkın kültürel kimliğinin bir parçası olup geçmişten günümüze aktarılan özel tarifler ve yöntemlerle ilgili kılavuzluk etmektedir. Yöresel

mutfaklar, bölgenin tarihi, coğrafi koşulları ve yerel malzemeleri ile bağlantılı olduğundan, bölgenin kültürel mirasının önemli bir parçası olarak görülür. Yöresel yemekler, bölge turizmi açısından oldukça önemlidir. Yöresel lezzetlerin sunulduğu restoranlar, yerli ve yabancı turistlerin bölgeye ilgisini arttırmada önemli bir etmendir. Bu durum bölge ekonomisine ve istihdamına katkı sağlayarak yerel halkın refahına da katkı sağlamaktadır. Yerel mutfağın korunması ve tanıtılması hem kültürel mirasın korunmasına hem de bölge ekonomisine katkı sağlamaya yardımcı olur. Turizm hareketlerinde, geleneksel ve kültürel değerler önem kazanmaya başlamıştır. Turistler, gittikleri destinasyonların somut ve soyut kültürel mirasını keşfetmeyi tercih etmektedir. Bu bağlamda ilgi ve zevkleri doğrultusunda kitlesel turizmin dışında alternatif turizm türlerine de yönelmektedir. Bilgi çağının getirdiği farklılaşan tüketim kalıplarıyla turistler, seyahatlerinde genellikle yeni yerler ve kültürel olgular keşfederek deneyimlemeyi tercih etmektedirler (Çam ve Çılgınoğlu, 2021). Bu açıdan ele alındığında önemli kültürel yapı göstergelerinden biri olan gastronomi de turizm çerçevesinde dikkat çekmektedir. Türk mutfağı ise zengin ürün yelpazesi ile gastronomi turizminde tanınan önemli mutfaklar arasındadır. Bir destinasyonun mutfak kültürünün bir parçası olan yiyecekler, başka bir destinasyonun mutfak yapısında tabu olarak ifade edilebilir. Tabu olarak ifade edilen yiyecekler, gastronomi turizmi çerçevesinde insanların dikkatini çekerek seyahat amacı olarak ortaya çıkabilmektedirler. Bu da farklılıkların ortaya çıkardığı gastronomik zenginlik ve çekim olarak ifade edilebilir (Çatır ve Ay, 2018).

Gastronomi turizmi, dünya turizm gelirleri değerlendirildiğinde önemli bir yere sahiptir. Gastronomi turizmin ayrılmaz bir parçası olması da bu durumun önemli nedenlerindedir. Türk mutfağı, dünya üzerinde tanınan ve köklü mutfaklardan birisidir. Gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde Türkiye'nin avantajlı bir konuma sahip olduğu söylenebilir. Köklü mutfak yapısı ile gastronomi turizmi çerçevesinde önemli çekicilik unsurlarını bünyesinde barındırmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014).

Yerel kültürel yapıların arasında yer alan yöresel lezzetleri tatma ve deneyimleme isteği, bireyleri yeni yerler ile ilgili keşiflere yönlendiren etkenler arasındadır. Yöresel yiyeceklere yönelik oluşan farkındalık yöresel halk ve gastronomi turistleri tarafından her geçen gün artış göstermektedir. Bu durum yerel bölgelerin sahip oldukları mutfak kültürlerini ve zenginliklerini turizme kazandırarak pay alabilmeleri noktasında önem arz etmektedir. Yöresel yemeklerin tüketilmesi aynı zamanda o kültürü keşfetme, tanıma, deneyimleme anlamına gelmektedir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021).

KAYNAKÇA

- Aker, G., & Terzihan, B. (2013). *Karadeniz Mutfak Kültürü*. Özgür Proje.
- Appadurai, A. (2009). *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*. Cambridge University Press.
- Badem, A., & Akturfan, M. (2020). *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Batu, A. (Ekim 2018). Konya (Turkey) gastronomy culture extending to Seljuk Empire. A. BATU içinde, *Journal of Ethnic Foods* (s. 184-193).
- Bilgin, A., & Önçel, S. (2019, Ocak). OSMANLI MUTFAĞI. Eskişehir, Türkiye.
- Bondareva, V. V. (2023, 01 02). NATIONAL CUISINE. *TRANS Nr. 19*.
- Borges, A. P., Vieira, E., & Rodrigues, P. (2022). *Gastronomy, Hospitality, and the Future of the Restaurant Industry: Post-COVID-19 Perspectives*. IGI Global.
- Bulut Solak, B., & Eken, V. (2021, 08 07). Gastronomi Turizminde Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci. *Güncel Turizm*, s. 371-383.
- Çinjurević, M., & Pestek, A. (2014, 10). Tourist perceived image of local cuisine: the case of Bosnian food culture. *British Food Journal*, s. 1821 - 1838.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 64.
- Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014, 4 21). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 62.
- Çam, O., & Çılgınoğlu, H. (2021, Haziran). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi:Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, s. 177.
- Çatır, O., & Ay, E. (2018). (Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 3-19.
- Gaziantep Büyükşehir Belediyesi . (2020). *Büyük Şehir Gaziantep*. Büyük Şehir Gaziantep: <https://www.gaziantep.bel.tr/tr/gaziantepi-kesfet/gaziantep-tarihi> adresinden alındı
- Gökçe, P. N. (2019, Ocak). YÖRESEL MUTFAKLAR. Eskişehir, Türkiye.
- Henderson, J. C. (2014, 05 27). Food and culture: in search of a Singapore cuisine. *British Food Journal*, s. 904-917.
- Ilgaz, A., & Akmeşe, K. A. Erişim Tarihi: 03.04.2023.
- Onur, N. (2021, Aralık 2). GASTRONOMİ TURİZMİ VE HATAY LEZZET ROTASI. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, s. 151.
- Samancı, Ö. (2018). *ACADEMIA*. https://www.academia.edu/37294373/_Orta_%C3%87a%C4%9F_Arap_mutfak%C4%9F%C4%B1ndan_g%C3%BCn%C3%BCm%C3%BCze_tirit_Yemek_ve_K%C3%BCl%C3%BCr_Yaz_2018 adresinden alındı
- Sarı, E. (2020, 05 24). AHA (Aylık Dergi). *AHA (Aylık Dergi)*.
- Seçim, Y. (2018, 10 03). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. *Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliemeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir*, s. 197-209.
- Seçim, Y., & Akyol, N. (2022). Konya Mutfak Kültürü. A. CİHAN içinde, *Konya Mutfak Kültürü* (s. 178). İstanbul: Akademik Kitaplar.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). The Evaluation of Studies About Turkish Cuisine in the Tourism. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 23-35.
- Taştan, H., & İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın Unesco Gastronomi Şehri Olması İle İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 384-393.
- URL-1, TRT Haber. (2018, 09 20). *trthaber.com*. [trthaber.com](https://www.trthaber.com/haber/yasam/hatayin-meshur-lezzeti-tepsi-kebabi-385668.html): <https://www.trthaber.com/haber/yasam/hatayin-meshur-lezzeti-tepsi-kebabi-385668.html> adresinden 03.04.2023 tarihinde alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2018). *Türk Patent ve Marka Kurumu*. Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://web.archive.org/web/20220131094517/https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38077> adresinden alındı

- Unesco. (2017). *UNESCO*. UNESCO: <https://en.unesco.org/creative-cities/hatay> adresinden alındı
- YÜNCÜ, D. R. (2019, Ocak). İç Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. Eskişehir, Türkiye.
- Özbadem, S.E., Okkırın, P., Gökçek, P. ve Doygun, H. (2014). Gaziantep İli Doğal ve Kültürel Peyzaj Potansiyeli İçin Yönetim Planı Önerisi. 2. ULUSAL AKDENİZ ORMAN VE ÇEVRE SEMPOZYUMU "Akdeniz Ormanlarının Geleceği: Sürdürülebilir Toplum ve Çevre", Isparta, s: 233.
- Şavkay, T. (1998). Gaziantep Mutfağı, 24, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3747/001503274006.pdf?sequence=3> (07.04.2018)
- Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. 4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, s: 221-222. /A
- Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. 4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, s: 221-222./ B
- Özsubuncuoğlu, İ.H. ve Pınarlı Gök, İ. (2009). Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar. Ankara: Fersa Matbaacılık, s: 11-17.
- Karahan, S. , Uzun, G. & Uca, S. (2023). Gaziantep Yöresel Lezzetleri İle İlgili YouTube Videolarının İçerik Analizi . Journal of Tourism Intelligence and Smartness , 6 (1) , 1-16 . DOI: 10.58636/jtis.1243424
- Öğr. Gör. Songül KILINÇ ŞAHİN, Öğr. Gör. Erhan İŞLEK, Öğr. Gör. Dr. Zekeriya BİNGÖL, GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN KLASİK LEZZETLERDEN ÖRNEKLER, TÜRK BİLİM ARALIK 2018 ss.53-59 / A
- Öğr. Gör. Songül KILINÇ ŞAHİN, Öğr. Gör. Erhan İŞLEK, Öğr. Gör. Dr. Zekeriya BİNGÖL, GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN KLASİK LEZZETLERDEN ÖRNEKLER, TÜRK BİLİM ARALIK 2018 ss.53-59 / B
- Tokuz, G. (2002). Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, s: 3-239.
- www.gaziantepturizm.gov.tr, 01.03.2015 'den akt. Şaban KARGİGLİOĞLU, Atilla AKBABA, Yerli Gastronomistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastronomistler Üzerine Bir Araştırma Gönderim, ss.87-95, G. Tarihi:03.11.2015 K. Tarihi:12.01.2016
- Sena YILMAZ, Meral YILMAZ, Multidisipliner Yönüyle Gastronomi Alanında Güncel Çalışmalar, Türk Mutfağında Pilavın Yeri ve Coğrafi İşaretli Pilav Örnekleri, ss.233 Erişim Tarihi: 11.06.2023
- Nurten Çekal, Esradeniz Doğan, Türk ve Dünya Mutfaklarında Kahvaltı Üzerine Bir Çalışma, ss.80, 20.01.2021, DOI <http://dx.doi.org/10.12739/NWSA.2021.16.1.4C0244>
- 1 St International Sustainable Tourism Congress, Duygu Babat, Fikret Gökçe, Aylin Varışlı, Hatay Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde, Yöresel Yiyecek Üreticilerinin Rolü, 2017, ss.816-829
- Fatih ÖZDEMİR, Büşra GÜNGÖR, Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri, DOI: 10.21325/jotags.2016.30, ss.190-199
- Menekşe CÖMERT, Esra ÖZATA, TÜKETİCİLERİN YÖRESEL RESTORANLARI TERCİH ETME NEDENLERİ VE KARADENİZ MUTFAĞI ÖRNEĞİ, Cilt: 9 Sayı: 42, 2016 Tablo 3. Karadeniz Yöresine Ait Akla Gelen İlk Yemekler ss.1968
- Gökhan Aker, Berk Terzihan, Karadeniz Mutfak Kültürü, ss.1-36 Erişim Tarihi: 10.06.2023
- Dr. Berk Yılmaz, Trabzon Geleneksel Mutfağında Tatlılar ve Çekme Helva, 2020, DOI Number: <https://doi.org/10.21497/sefad.755502>, ss.59-68, (Z. Nazlı, kişisel iletişim, 24.05.2019)'den akt. Dr. Berk Yılmaz
- Mehmet Akif ŞEN, Emel EKİNCİ, Türkiye'de Üretilen Coğrafi İşaret İle Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma, 31 Aralık 2020, Dergi Anasayfası: ATA Dergisi, Cilt 1 -Sayı 1, ss.32-41
- Gürer Gülsevin, "Türk Dilinde koy- (kod-) ve kuy- (kud-) Üzerine" Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 1, 1998, s. 51-57., Sevinç, a.g.m., s. 846. 'dan akt. Mehmet Akif ŞEN,

- GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA TRABZON MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR ÜRÜN “KUYMAK”, 2020; (29): 251-268 <https://doi.org/10.18220/kid.8175>
- Özbadem, S.E., Okkırın, P., Gökçek, P. ve Doygun, H. (2014). Gaziantep İli Doğal ve Kültürel Peyzaj Potansiyeli İçin Yönetim Planı Önerisi. 2. ULUSAL AKDENİZ ORMAN VE ÇEVRE SEMPOZYUMU “Akdeniz Ormanlarının Geleceği: Sürdürülebilir Toplum ve Çevre”, Isparta, s: 233.
- Şavkay, T. (1998). Gaziantep Mutfağı, 24, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3747/001503274006.pdf?sequence=3> (07.04.2018)
- Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağının Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. 4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, s: 221-222. /A
- Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağının Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. 4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, s: 221-222. / B
- Özsabuncuoğlu, İ.H. ve Pınarlı Gök, İ. (2009). Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar. Ankara: Fersa Matbaacılık, s: 11-17.
- Karahan, S. , Uzun, G. & Uca, S. (2023). Gaziantep Yöresel Lezzetleri İle İlgili YouTube Videolarının İçerik Analizi . Journal of Tourism Intelligence and Smartness , 6 (1) , 1-16 . DOI: 10.58636/jtis.1243424
- Öğr. Gör. Songül KILINÇ ŞAHİN, Öğr. Gör. Erhan İŞLEK, Öğr. Gör. Dr. Zekeriya BİNGÖL, GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YERALAN KLASİK LEZZETLERDEN ÖRNEKLER, TÜRK BİLİM ARALIK 2018 ss.53-59 / A
- Öğr. Gör. Songül KILINÇ ŞAHİN, Öğr. Gör. Erhan İŞLEK, Öğr. Gör. Dr. Zekeriya BİNGÖL, GAZİANTEP MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YERALAN KLASİK LEZZETLERDEN ÖRNEKLER, TÜRK BİLİM ARALIK 2018 ss.53-59 / B
- Tokuz, G. (2002). Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, s: 3-239.
- www.gaziantepturizm.gov.tr, 01.03.2015 ‘den akt. Şaban KARGİGLİOĞLU, Atilla AKBABA, Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma Gönderim, ss.87-95, G. Tarihi:03.11.2015 K. Tarihi:12.01.2016
- Sena YILMAZ, Meral YILMAZ, Multidisipliner Yönüyle Gastronomi Alanında Güncel Çalışmalar, Türk Mutfağında Pilavın Yeri ve Coğrafi İşaretli Pilav Örnekleri, ss.233 Erişim Tarihi: 11.06.2023
- Nurten Çekal, Esradeniz Doğan, Türk ve Dünya Mutfaklarında Kahvaltı Üzerine Bir Çalışma, ss.80, 20.01.2021, DOI <http://dx.doi.org/10.12739/NWSA.2021.16.1.4C0244>
- 1 ST INTERNATIONAL SUSTAINABLE TOURISM CONGRESS, Duygu BABAT, Fikret GÖKÇE, Aylin VARIŞLI, HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNDE, YÖRESEL YİYECEK ÜRETİCİLERİNİN ROLÜ, 2017, ss.816-829
- Fatih ÖZDEMİR, Büşra GÜNGÖR, Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri, DOI: 10.21325/jotags.2016.30, ss.190-199
- Menekşe CÖMERT, Esra ÖZATA, TÜKETİCİLERİN YÖRESEL RESTORANLARI TERCİH ETME NEDENLERİ VE KARADENİZ MUTFAĞI ÖRNEĞİ, Cilt: 9 Sayı: 42, 2016 Tablo 3. Karadeniz Yöresine Ait Akla Gelen İlk Yemekler ss.1968
- Gökhan Aker, Berk Terzihan, Karadeniz Mutfak Kültürü, ss.1-36 Erişim Tarihi: 10.06.2023
- Dr. Berk Yılmaz, Trabzon Geleneksel Mutfağında Tatlılar ve Çekme Helva, 2020, DOI Number: <https://doi.org/10.21497/sefad.755502>, ss.59-68, (Z. Nazlı, kişisel iletişim, 24.05.2019)’den akt. Dr. Berk Yılmaz
- Mehmet Akif ŞEN, Emel EKİNCİ, Türkiye’de Üretilen Coğrafi İşaret İle Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma, 31 Aralık 2020, Dergi Anasayfası: ATA Dergisi, Cilt 1 -Sayı 1, ss.32-41

- Gürer Gülsevin, “Türk Dilinde koy- (kod-) ve kuy- (kud-) Üzerine” Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 1, 1998, s. 51-57., Sevinç, a.g.m., s. 846. ‘dan akt. Mehmet Akif ŞEN, GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA TRABZON MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR ÜRÜN “KUYMAK”, 2020; (29): 251-268 <https://doi.org/10.18220/kid.817568>
- Alpbaz, A.G., 1990. Deniz Balıkları Yetiştiriciliği, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Yüksek Okulu Yayınları No: 20, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.
- BARNABÉ, G., 1990, Chapter 4: Rearing Bass and Gilthead Bream. In: Aquaculture Vol.2, English edition, Ed. by G. Barnabé, Ellis Horwood, England, 0-13-044199-6.
- ALPBAZ A., (2005). Su Ürünleri Yetiştiriciliği, Alp yayınları, Temmuz 2005 s.: 1-245.
- FAO, 1987. Identification sheets for the mediterranean and black sea. Fishing Area 37.1343-1375.
- Kaya, M., 2017, İzmir’in ticari deniz balıkları. izmir balıkçılığı, Kınacıgil, H.T., Tosunoğlu, Z., Çaklı, Ş., Bey, E., Öztürk, H, (Ed.) İzmir Büyükşehir Belediyesi, İZMİR, 33-42s.
- Ampola, V. G., 1974. Squid-Its Potential and Status as a U.S. Food Resource. MFR Paper 1110 From Marine Fisheries Review, National Marine Fisheries Service, Washington, DC Vol 36, No 12, 28-32.
- Mizuta, S., Tanaka, T., and Yoshinaka, R., 2003. Comparison of Collagen Types of Arm and Mantle Muscles of the Common Octopus (*Octopus vulgaris*). Food Chemistry 81, 527–532.
- Dolma making and sharing tradition, a marker of cultural identity, 2015 by G. Abdullayeva/Ministry of Culture and Tourism of Azerbaijan, UNESCO, <https://ich.unesco.org/en/RL/dolma-making-and-sharing-tradition-a-marker-of-cultural-identity-01188> Erişim Tarihi: 14.06.2023
- Akdeniz ve Ege’nin Yemek Kültürü (I) Published on November 17, 2016
- Çevik N.K. Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi. V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi. Maddi kültür seksiyon bildirileri, Ankara - 1996. ss: 194-199
- Dokur N. Yüksek lisans tezi; “Rize ili Çamlıhemşin ilçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma” Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, Tez Yöneticisi; Yrd. Doç. Dr. Nermin Işık. Konya – 2009’ dan, akt. Yasemin ERTAŞ , Makbule GEZMEN KARADAĞ, SAĞLIKLI BESLENMEDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN YERİ, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences: 2013;2
- Semra GÜRBÜZ, Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK, Lokman TOPRAK, Mardin’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında “Gastronomi Kenti” Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri, Mardin Artuklu University, School of Tourism and Hotel Management, Mardin/Turkey, Gönderim Tarihi:25.10.2016 Kabul Tarihi:14.02.2017, DOI: 10.21325/jotags.2017.63
- HALICI, N. (2004). Bıyın Çorbası, Yeni İpek Yolu Dergisi. (196),43.
- Ahmet BÜYÜKŞALVARCI, Mustafa Cüneyt ŞAPÇILAR, Gül YILMAZ, Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği (Using the Local Food in Tourism Companies, Sample of Konya), ss. 165-181, DOI: 10.21325/jotags.2016.54
- Algan Özkök, G. (2019). Sosyal Bilimler Araştırmaları, Arslan, E., Tapur, T., Aladağ, C., (Ed.), Konya gastronomi sektöründe girişimci bir kişilik örneği: Gazyağcı Furun Kebapçısı içinde ss. 121-128, Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- www.gaziantepturizm.gov.tr, 01.03.2015 ‘den akt. Şaban KARGİGLİOĞLU, Atilla AKBABA, Yerli Gastronomistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastronomistler Üzerine Bir Araştırma Gönderim, ss. 87-95, G. Tarihi:03.11.2015 K. Tarihi:12.01.2016

ÖZGEÇMİŞ



Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM

Aslen Konya Ereğlilisi olan Doç. Dr. Yılmaz Seçim, 2015 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde araştırma görevlisi olarak başladığı akademik hayatını "Gastronomi" anahtar kelimesi ile doçentliğini alan ilk Gastronomi doçenti olarak halen Necmettin Erbakan Üniversitesi'nde sürdürmektedir. Akademik başarılarının yanı sıra, Konya Gastronomi ve Aşçılar Derneği yönetim kurulu başkanlığını ve Türkiye Aşçılar Federasyonu yönetim kurulu üyeliğini yürütmektedir. Aşçılık ve turizm alanında çalışan sivil toplum kuruluşlarında aktif olarak yer alan Seçim, evli ve iki çocuk babasıdır. Seçim'in alana yönelik bazı kitap ve projeleri şu şekildedir: "Konya Mutfağı", "Mutfakta Sürdürülebilirlik", "Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi" gibi kitapları Gastronomi bilimine kazandırmıştır. Doç. Dr. Yılmaz Seçim, alanındaki bilgi ve deneyimini paylaşmak için çeşitli workshoplar düzenlemekte ve genç aşçı adaylarına eğitimler vermektedir. Yaratıcı yaklaşımı ve inovatif projeleriyle gastronomi alanında öncü bir isim olan Seçim, Türk mutfağının ve yöresel lezzetlerin tanıtımına büyük katkı sağlamaktadır.



Büşra KAYA

Büşra KAYA, 1999 yılında Çanakkale'nin Bayramiç İlçesinde dünyaya gelmiştir. Ailenin ikinci ve son çocuğu olan KAYA, eğitim hayatına Menderes İlköğretim Okulu'nda başlamış, lise eğitimine ise Mustafa Gülşen Çınaroğlu Anadolu Lisesi'nde devam etmiştir. 2018 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne başlayan KAYA, 2022 yılında mezun olmuştur. Şu anda Necmettin Erbakan Üniversitesi'nde Yüksek Lisans Programı'nda öğrenimine devam etmektedir. KAYA, Gourmand World Cookbook Awards (Gourmand Dünya Yemek Kitabı Ödülleri) kendi alanında 1. Olmuş olan 'Konya Mutfağı' adlı kitap projesinde yer almış ve çeşitli yemek çekimlerinde bulunmuştur. Gastronomi alanında yapılan kitap projelerinde aktif şekilde yer alan KAYA, çeşitli turizm işletmelerinde Pasta Şefi olarak çalışmıştır. KAYA, akademik hayatına yeni projelerle devam etmektedir.

7. BÖLÜM

DÜNYA MUTFAK KÜLTÜRLERİ

Mutfak Sanatları Eğitim Sürecinde Uluslararası Mutfaklar

İsa Serhan CİHANGİR¹

GİRİŞ

Bir topluma ait olan mutfak sadece yeme-içme aktivitesinden ibaret olmayıp içerisinde bulunan coğrafi koşullardan-iklim şartlarına, kullanılan araç ve gereçlerden-pişirme tekniklerine, dini inanışlardan-ticari ilişkilere, tarihsel birikimden-gelenek ve göreneklere varıncaya kadar bir nevi o toplumsal kültürün aynası niteliğindedir (Horng and Lee, 2009; Şengül, 2017; Şengül ve Türkay, 2017). Dolayısıyla mutfak sanatları; sadece bir yemeğin pişirilmesi değil bir ülke için geçmiş, bugün ve geleceğin bir biri içerisine geçtiği kültürel bir miras niteliğinde olup, bu mirasa sahip çıkacak ve hizmet edecek iş gücünün yeterli düzeyde bilgi, beceri ve deneyim alt yapısının güçlü olması gerekliliği gözardı edilemez bir gerçekliktir. Öyle ki, sektörel iş gücü talebi de bu yönde eğilim göstermekte, ulusal ve uluslararası düzeyde tüketicilerin beklentilerine cevap verebilecek kalifiye personele ihtiyaç duymaktadır. Çünkü sosyo kültürel dinamikler (yaşam şekli), ekonomik ve psikolojik göstergeler (alım gücü) toplumların beslenme yaklaşımları ile öznel ilişkiler içerisinde olup, bu göstergeler dâhilinde yeme-içme faaliyetleri birer sanatsal gösterime dönüşmekte her toplum kendi öznel mutfak sanatları kültürünü oluşturmaktadır (Güdek ve Boylu, 2017; Özdemir ve Öncel, 2019). Bu denli önemli bir alan üzerinde yapılacak olan profesyonel ve akademik eğitim çalışmaları kültürel ve sanatsal fayda denkeminde maksimize edilerek mutfaklarda yapılacak uygulamaların doğruluğu ile mümkün kılınabilecektir. Sektörel istek ve beklentilere cevap verebilecek donanımda nitelikli iş gücüne ulaşabilmek ve mesleki standart kazanabilmek için mutfak sanatları eğitim faaliyetlerinin kaliteli olması gerekmekte, eğitim süreci teorik-uygulamalı ve interaktif yöntemler ile

¹ Öğr. Gör. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, iscihangir@ohu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4691-7554

çağın gereksinimlerine uygun hale getirilmesi için uğraş verilmektedir (Öney, 2016). Spowart'a (2011) göre sektör odaklı eğitim ve öğrenim yöntemi, eğitilen kalifiye iş gücü için daha fazla istihdam ve daha çok kazanım anlamına gelmektedir. Nitekim Uluslararası boyutta usta-çırak ilişkisi içerisinde 16. Yüzyılda başlayan eğitim süreci, ulusal boyutta Ahilik kültürüyle şekillenmiş 20. Yüzyılda ise örgün öğretim faaliyetleriyle günümüz eğitim ve öğretim uygulamalarına dönüşmüştür. Bugünün eğitim öğretim müfredatları incelendiğinde, geçmişten günümüze değişen dünya düzeni ve beslenme alışkanlıklarının en iyi örneklerinin görülebileceği sektörün istek ve beklentilerine cevap verebilecek bilgi ve birikimin edinilebileceği öğrenci odaklı uygulamalı derslerden birisi de Uluslararası (Dünya Mutfakları) mutfaklar dersidir. Bu ders kapsamında; insanlık tarihi kadar eski ve köklü yeme-içme kültürel birikiminin günümüz dünyasına yansımaları olarak ele alınabilecek bütün yemekler, içecekler, üretim sürecinde kullanılan araç ve gereçler, hazırlama-pişirme ve sunum tekniklerinin icra edildiği sanatsal aktiviteler bir bütün halinde ele alınmakta, uygulanmakta ve öğrenilmektedir. Her uygulama her bir insan ve her bir toplum için önem arz eden geçmişine ait derin anlamların yeniden keşfine olanak sağlamakta, o günün inançları, değerleri, imkânları ve etkileşimleri sonucu elde ettikleri lezzetlere ışık tutacağı ön görülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi Kavramı

Fransızca “Gastronomie” kelimesinden dilimiz Türkçeye geçen Gastronomi sözcüğü Türk Dil Kurumu tarafından; “Sağlıklı, leziz, sürekli, düzenli ve özgün mutfak” anlamına gelmektedir. Gastronom” kelimesi ise, tadımı kuvvetli, yemeklere özgün ürünleri bilen, görme, tatma ve koklama duyularına güvenen kimseler olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2018). Encyclopædia Britannica (2000) ise gastronomiyi “Yeni tatları keşfetme, ürünleri hazırlama, estetik bir görünümde sunma ve deneyimleyerek (yiyerek) keyfini çıkarma merakı” olarak açıklanmaktadır (Richards, 2003; Demirci, Sarıkaya ve Erol, 2020). Etimolojik açıdan Antik Yunanda bir sözcük olan Gastronomi; mide anlamına gelen -gastro- ve yasa, düzen, kural anlamına gelen -nomos- kelimelerinin birleşiminden türediği ifade edilmektedir (Santich, 2004; Kivela ve Crofts, 2006; Zahari vd., 2009; Sezen, 2018; Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020; Demirci, Sarıkaya ve Erol, 2020).

Gastronomi kavramı; merkezinde insan ve estetiğin yer aldığı, en basit ve kolay şekliyle “İyi yemek yeme sanatı” olarak ifade edilmekle birlikte ülke ve bölge mutfaklarının benzerlik ve farklılıklarını, alışkanlıklarını ortaya koyan, aslına uygun enfes yiyecekleri hazırlarken kullanılan araç ve gereçleri ve araç-gereçlerin kullanım yöntemlerini izah eden, kültür ve lezzetin birlikte sunumunu kendisine misyon edinen ve yiyecek-içecekten alınan zevkin artırılmasını sağlayan ve rehberlik eden bir bilim dalıdır. Ayrıca bilim ve sanatla harmanlanan gastronomi, sanatsal bir

aktivite ve iyi-lezzetli yeme bilimi olarak da literatürde yerini almaktadır (Wilkins ve Hill, 1994; Santich, 2004; Zahari vd., 2009; Dilsiz, 2010; Akgöl, 2012; Cömert ve Özkaya, 2014; Aksoy, 2014; Öney, 2016; Özdemir, Ak ve Önçel, 2018; Sezen, 2018; Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020).

Gastronomi kavramının tarihsel gelişimi incelendiğinde (Wilkins ve Hill, 1994; Santich, 2004; Larousse Gastronomique, 2005; Montagne, 2005; Kivela ve Crotts, 2006; Sezen, 2018; Çifçi, 2019; Demirci, Sarıkaya ve Erol, 2020);

- 1. Gastronomi Kelimesinin İlk Kullanımı:** M.Ö 4. yüzyılda Antik Yunan'da Archestratus tarafından "Gastronomia" isimi ile yayınlanan ve Akdeniz Bölgesi'ndeki gastronomik (yiyecek ve şarapları tanımlayan) değerleri anlatan eserdir.
- 2. Gastronomi Kelimesinin İlk Kullanıldığı Şiir:** Fransızların ünlü şairlerinden Joseph Berchoux'un 1801 yılında kaleme almış olduğu "Tarlardan Sofraya İnsan ya da Mutfak Sanatları (Gastronomi)", Fransızca ismiyle "Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table" isimli eserin içeriğinde yer alan "La Gastronomie",
- 3. Gastronomi Kelimesinin Literatüre Kazandırıldığı İlk Eser:** Cros Magnan imzasıyla 1803'de yayınlanan Paris'te Mutfak Sanatları (Gastronomie a Paris) isimli itaf,
- 4. Gastronomi Kelimesinin Gazetecilik Alanında Kullanımı:** Alexandra Grimod De La Reyniere tarafından 1804 yılında yayınlanan ve okunması oldukça fazla tercih edilen "Almanachs Des Gourmands" isimli bilgilendirici ve yol gösterici ilk gazete/kitap da bir gazeteci gözüyle (Kurucu Gazeteci) Paris'de yaşayan halka damak tadına uygun lezzetlerin pişirme tekniklerinden tutun da hangi zaman diliminde ve ölçütlerde tüketilmesi gerektiğine değin tavsiyeler vermesine atfedilmekte,
- 5. Gastronomi Alanının Akademiye Kazandırılması Fikrinin ilk Olarak Ortaya Çıkması:** "Manuel Des Amphitryons" adlı eserin içeriğinde gastronomi kavramı 1808 yılında ilk defa akademik anlamda kaleme alınmış, mutfak sanatları (gastronomi) bilimine ilişkin yeni bilgiler kullanılarak, bu bilimin eğitim süreciyle en kısa zamanda perçinleneceği ifadesine dayanmakta,
- 6. Gastronomi Kavramını Etimolojik Olarak Yansıtan İlk Kitap:** İngiltere'de İyi ve Sağlıklı Yaşam Okulu/Eğitimi "The School for Good Living" adıyla 1841 yılında kaleme alınan kitap içeriğinde "Yemeğe Dair Kaideler (Kurallar bütünü)" etimolojik bir kavram olarak tercüme edilmiştir.
- 7. Gastronomi Alanındaki İlk Resmi Çalışma:** Fransız hukuk adamı J.A.Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından 1825 yılında yayınlanan "Tadın Fizyolojisi (La Physiologie Du Gout)" isimli eser literatüre kazandırılmış

ve birçok dile çevrilerek günümüz mutfak sanatları (gastronomi) biliminin temellerini oluşturmuştur.

Mutfak ve Mutfak Sanatları Kavramı

Mutfak, Arapçada -Yemek Pişirilen Yer- olarak telaffuz edilen “Matbah” kelimesinden dilimize geçmiş olup, Kültür ve Turizm Bakanlığı (2017) tarafından, insanların temel ihtiyaçlarını gidermesini sağlayan yiyecek-içeceklerin hazırlık aşamasından tutun da kullanılan pişirme teknikleri, koruma ve muhafaza yöntemleri ve bu süreçte kullanılan malzeme ve ekipmanların kullanılmasını sağlayan tüm uygulamaları bütünüdür şeklinde tanımlanmaktadır (Maviş, 2003; Çakmak, 2017).

Mutfak toplumların kimliğini yansıtan bir kültür olup, tarih boyunca toplumların yaşadıkları yerlerdeki coğrafi koşullara göre şekillenen ürünlerin eşsiz lezzetlere dönüştürülmesinde kullanılan malzeme ve ekipmanlardan tutunda hazırlanma usulleri, sunum şekilleri ve tüketim esaslarına dayanan köklü bir birikimi ifade etmektedir. Bu birikim, sadece yiyecek içecek üretimiyle sınırlı olmayıp saklama ve muhafaza koşullarından mutfağın konumuna, inançsal kaidelerden mimariye değin disiplinler arası ilişkileri bir araya getiren ve hitap etmekte olduğu medeniyetin sosyo-kültürel mevcudiyetini ifade eden bir kavramdır. Dolayısıyla Mutfağın tarihini anlatmak, üretim-emek ve bilgiyle kültürel lezzetleri zamanın süzgecinden geçiren ve bir uygarlığın yapısal özelliği olan mutfağı geliştiren insandan söz etmektir. Nitekim, kökleri olmayan bir mutfak ruhsuz sayılmaktadır (Freedman, 2008; Gvion ve Trostler, 2008; Durlu-Özkaya ve Kızılkaya 2009; Sağır, 2012; Yarış ve Durlu-Özkaya, 2015; Aksoy, İflazoğlu ve Canbolat, 2016; Kaya ve Yaman, 2018; Kırmızıkuşak, 2021).

Bir medeniyete özgü mutfak kültürü, o medeniyetin nesilden nesile aktarıla gelen yaşam tarzı, bilgi birikimi tat duygusunun geçmişten günümüze temsilcisi niteliğindedir. Kuşaktan kuşağa aktarılan bilgiler, yaşam biçiminin ve tat duygusunun şekillenmesinde etkin rol oynamaktadır. Öyle ki, her coğrafyanın kendisine özgün mirası olan mutfak kültürü, yöreselden-ulusala, ulusaldan-evrensele büyüyerek toplumların sosyalleşmesinde aktif görev almakta ve sanata dönüşmektedir. Çünkü tarihin özeti olan mazi, mutfak sanatından ayrı düşünülemeyen bir parçasıdır ve içerisinde bulunduğu zamanın taleplerine ayna tutar (Larousse Gastronomique, 2005; Arslan, 2010; Aksoy, İflazoğlu ve Canbolat, 2016; Aslan, Avcıkurt ve Bozok, 2021).

Sosyal, teknolojik ve estetik bir değer olarak mutfak, tüm toplumlarda farklı şekillerde gelişerek, insanlığın doğuşundan günümüze değin ticari bir ürün, sosyal ve iletişimsel bir ifade biçimi olarak hem bir bilim hem de sanat haline gelmiştir (Çiğirim, 2001; Aksoy ve Üner, 2016; Çifçi, 2019).

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Arasındaki İlişki

Fransızcada “Cuisine”, İngilizcede “Culinary” olarak ifade edilen Gastronomi, multidisipliner bir bilim dalı olup; Tarih, edebiyat, iletişim, tarım, coğrafya, ekonomi, ticaret, teknoloji, felsefe, fen bilimleri, antropoloji, din, politika, hukuk, etik, pazarla, turizm, jeoloji, psikoloji, sosyoloji ve mutfak sanatları (Aşçılık) gibi bilim alanlarıyla doğrudan veya dolaylı olarak ilişki içerisindedir. Gastronomi bilimi ile doğrudan ilişki içerisinde olan mutfak sanatları bilimi yöresel ve ülkesel lezzetlerin hazırlanması sürecinde kullanılan malzemelerden, onların pişirilmesi, servis edilmesi, tüketilmesi ve saklanması gibi yöntemlere odaklanıp, daha somut konular ile ilgilenirken; Gastronomi mutfak sanatlarının ortaya çıkardığı kültürel olgunun 5N+1K (Ne, Ne Zaman, Nerede, Ne Kadar ve Hangi Şartlar Altında, Nasıl ve Kim Tarafından) kuralına göre var olması gerektiğini kanıtlaya çalışan, kısacası lezzetlerin tarladan-tadıma dönüşümünü sorgulayan (Fizyolojik yapı, hijyen ve sanitasyon, üretim ve tüketim çıktıları ve hareketliliği, memnuniyet düzeyi ve toplumsal ilişki, inanç sistemi ve sınıf farklılıkları, üreten ve tüketen insan faktörü gibi) soyut bir bilim dalı özelliğine sahiptir (Wilkins ve Hill, 1994; Brillat-Savarin, 1994; Gillespie, 2001; Santich, 2004; Ignatov ve Smith, 2006; Kivela ve Crotts, 2006; Santich, 2007; Gvion ve Trostler, 2008; Göker, 2011; Üner, 2014; Öney, 2016; Aymankuy ve GÜdü Demirbulat, 2017; Sezen, 2018; Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018; Yılmaz, 2019; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020; Özgenç, 2022).

Mutfak Sanatlarının Tarihsel Gelişimi

1. Dünya’da ve Avrupa’da Mutfak Sanatlarının Tarihsel Gelişimi

İnsanlığın yaratılışı itibarıyla hayatta kalışın en önemli gereksinimi ve fizyolojik bir olay olan yeme ihtiyacı ve bu ihtiyacın karşılanma merkezi olan mutfak kavramı, her kültürün yaşayış özellikleri ve kimliksel beklentileri doğrultusunda dönemsel değişikliklere uğrayarak günümüze değin evrilerek gelmiştir. Bu süreçte yaşanan toplumsal göç hareketleri de mutfak kültürünün etkileşiminde aktif rol oynamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015; Çifçi, 2019).

Yerleşik hayata geçiş ve toplumsal düzenin yaygınlaşması ile kültürlerarası etkileşim güçlenmiş yemek yeme olgusu zorunlu bir ihtiyaçtan ziyade, değişik lezzetlerin keşfedildiği toplumsal organizasyonlar haline dönüşmüştür. Özellikle keşifler ve keşifler sonucu elde edilen madenlerin işlenerek şekillendirilmesiyle elde edilen çeşitli mutfak aletleri, coğrafi unsurlar dâhilinde elde edilen ürünlerin harmanlanması, pişirilmesi, sunulması ve saklanması sürecinde kolaylıklar sağlayarak tadım ritüellerini adeta bir sanatsal akım haline getirmiştir (Çilingiroğlu, 1997; Merdol, 1998; Gürsoy, 2013; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020).

Bereketli hilal olarak isimlendirilen ve yerleşik hayatın tarımla güçlü kılındığı Mezopotamya, Uzakdoğu ve Asya gibi köklü mutfakların özünü oluşturmuştur. Özellikle ateşin kontrol altına alınarak yiyeceklerin birer lezzet harikasına

dönüştürülmesinde kullanılması, mutfak kültürünün zenginleşmesine zemin hazırlayarak uygarlıkların pozitif yönlü kültürel etkileşimine katkı sağlamış ve her uygarlık kendi tarifini, pişirme yöntemini ve inançsal sunumlarını geliştirerek kültürel bir birikim oluşturmuştur. Böylece mutfağın sanatsal bir yansıması olan yemek, dünyanın farklı coğrafyalarında kendisine özgün değerler ile şekillenen birçok uygarlığın ortak bir kültürel payda da buluşmasında aracı olmuş ve üstüne düşeni yapmıştır (Çiğerim, 2001; Armesto, 2007; Gürsoy, 2013; Standage, 2016; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020).

Öyle ki, her kültür bir taraftan kendine özgün değerlerde sanatsal bir mutfak anlayışı geliştirirken, diğer yandan başka kültürler ile etkileşerek birçok medeniyetin kendine has mutfak kültürel mozağının gelişmesine katkı sağlamıştır. Bu anlayış Asya Mutfak Kültürü-Mısır Mutfak Kültürünü oluştururken, Mısır Mutfak Kültürü-Grek Mutfak Kültürünü, Grek Mutfak Kültürü-Roma Mutfak Kültürünü, Roma Mutfak Kültürü ise Avrupa Mutfak Kültürünü oluşturan bir yapıyı meydana getirmiştir. 16. Yy. ortalarına gelindiğinde, Fransız Presi II. Henry'in Floransalı Catherine De Mecidi ile evliliği sonrasında Avrupa Mutfak Kültür ailesi içerisinde yer alan İtalyan Mutfağının, Fransa Mutfak Kültürünü modern anlamda etkisi altına almasıyla günümüz mutfak sanatları alt yapısı tesis edilmiş olup, nizami bir servis anlayışı ve bilimsel mutfak kültürü liderliği Fransızların yönetimine geçmiştir. Daha sonraki Yüzyıllarda ise; İnançsal özgürlükler, savaşlar ve keşiflere bağlı yer değişim hareketleri, merkeziyetçi güç değişimini tetikleyerek Amerika, Kanada ve Avustralya gibi yeni kültürlerin ortaya çıkmasına neden olmuş, Avrupa, Amerika, Uzak Doğu, Orta Doğu gibi farklı kültürlerin ortak bir medeniyet etrafında buluşmasıyla da farklı lezzetler birleşerek tek tabakta eşsiz tatlara dönüşerek füzyon mutfak kültürü anlayışını meydana gelmiştir (Çetin, 1993; Clark, 1995; Scarpato ve Danielle, 2003; Grimm, 2008; Gürsoy, 2013; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020).

18. Yy. gelindiğinde ise, Restorancılığın temelleri Paris'te Boulanger'in açtığı işletmeyle atılmış, ancak Boulanger restoran isminde ve sisteminde ilk işletme olmasına rağmen locaların sert tepkileri ve baskıları nedeniyle ilk yeme-içme işletmesi unvanına sahip olamamıştır. Boulanger'in yolundan giden ve çizgisini benimseyen Mathurin Roze de Chantoiseau ise, kendi restoranı açmasının yanı sıra bu sistemin tanıtılmasında öncülük etmiştir. Mutfak Sanatları "Altın Çağını" henüz on yaşında mutfağa adım atan, bir çorba çeşidi olan konsomeyi mükemmelleştirerek birçok alanda ilklere imza atan ve asıl mesleği mimarlık olan Marie-Antoine Carême ile 19. Yy. da yaşamaya başlamıştır. Yine büfelerde kullanılan buzdan heykeller ve süsleme bezemeler ile Avrupa'da yaygınlaşarak kullanılmaya başlayan rafine mutfak kültür anlayışı da Marie-Antoine Carême'nin imzasını taşımaktadır. 19. Yy. en önemli kazanımlarından birisi de günümüz mutfak yapısının temellerini oluşturan "Yüksek Mutfak" anlayışı olup, sanayi tipi mutfak modelinin gelişimine öncülük eden, hiyerarşik mutfak takım düzenini keşfeden, beş temel sosun ve modern menünün babası olarak ün yapmış olan Georges Auguste

Escoffier ile şekillenmiştir. 20. Yy. başlarından itibaren ise yöresel tatların işlenmesi ve saklanması sürecinde yaşanan teknolojik gelişmeler, yeni mutfak akımlarının doğmasına ortam hazırlamış ve yenilikçilik anlayışına bağlı akımlar sayesinde mutfak sanatları alanında hizmet veren yiyecek içecek işletmelerinin “Michelin Rehberi” kriterleri ile derecelendirmeleri oldukça önem arz etmeye başlamıştır (Civitello, 2004; Morgan, 2006; Gürsoy, 2013; Ünüvar, 2020).

2. Türkiye’de Mutfak Sanatlarının Tarihsel Gelişimi

Bulunduğu coğrafya ve bu coğrafyada yaşayan medeniyetlerin kültürel birikimi, Mezopotamya Mutfak Kültürünün bir parçası olması ve Türklerin, tarihi geçmişinden günümüze açları yedirip-içirmeyi, çıplakları giydirmeyi sosyal hayatlarının bir parçası olarak benimseyip yaşamsal bir ilke edinmeleri Türk Mutfak Kültür mozaiğini şekillendirmiş, zenginleştirmiş ve güçlü kılmıştır. Göçebe yaşam dönemlerinde bulunduğu coğrafi koşullar çerçevesinde at yetiştiriciliği ve avcılıkla meşgul olan Türkler; yabancı bitkileri işlemiş, at yetiştirmiş ve ihtiyaç halinde atlarını kesip yemiş, kısraklardan alkol ihtiva eden kımız içerek sarhoşluk hali yaşamışlardır. Yerleşik hayata geçişle birlikte tarım ve hayvancılıkla ilgilenmeye başlamışlardır. Buğday tarımı yapan Türkler, buğdaydan un ve undan da ekmek yaparak tüketmişler, hayvan yetiştiriciliği yaparak süt-yoğurt-tereyağı-peynir-kefir gibi hayvansal ürünleri mutfak kültürlerine kazandırmışlardır. Böylece özgünlük, tanınırlık ve çeşitlilik gibi özelliklerinden dolayı Türk Mutfak Kültürü; Fransız ve Çin Mutfağı gibi Dünya’da önem arz eden üç mutfaktan biri olmasını başarabilmiştir (Baysal, 1993; Şavkay, 1998; Talas, 2005; Güler, 2010; Akın vd., 2015; Çifçi, 2019).

Bu çeşitlilik ve zenginliğin asıl sebeplerinden birisi de en az tarih, coğrafya, iklim ve hâkimiyet kadar dinsel faktörlerdir. Nitekim Türk Mutfak Kültürü, İslam dininin kabulünden önce ve İslam dinine dâhil olunduktan sonra olmak üzere farklı kategoride ele alınarak incelenmeli ve tüketim anlayışındaki değişimler dikkate alınmalıdır. Nitekim, İslamiyet’in kabulünden önce domuz, alkol, at, kımız vb. bir çok kültürel lezzet sevilerek tüketilirken, İslamiyet’in kabulüyle beraber bu tür tüketim alışkanlıklarından kaynaklanan sofralar birer birer terk etmiş, yaşam tarzı ve mutfak kültüründe farklılaşmalar sonucu Arap Mutfak Kültürü etkisi hissedilmeye başlanmıştır (Baysal vd., 1996; Tezcan, 1997; Beşirli, 2010; Çifçi, 2019).

Selçuklular döneminde göçebe kültürden yerleşik yaşam tarzına geçişin sadeliğine göre şekillenen Türk mutfak kültürü, Osmanlı İmparatorluğunun üç kıtada ve birçok ulus devlet üzerindeki hâkimiyeti harikası, azameti, dinsel özgür yaşam tarzı ve 600 yıllık köklü geçmişi ile zenginleşmiş ve görkemli bir hal almıştır. Özellikle İstanbul’un fethinden sonra kullanılan ürünlerden-pişirme usullerine, sofrada adabından-mimariye kadar birçok unsur saray mutfak kültür yapısında her geçen gün önem arz ederek Has mutfak, Ağalar Mutfağı, Divan Mutfağı gibi bölümlendirmeler ile kendine özgün bir nizam kazanmıştır (Ünver, 1952; Gürsoy, 1995; Tuncel, 2000; Yerasimos, 2007; Akgöl, 2012; Çifçi, 2019).

Hitit, Frigya, Likya, Lidya, Pers, İyon, Grek, Helen, Roma, Bizans, Urartu, Selçuklu, Osmanlı gibi birçok kültürel mutfak mirasıyla yoğrula gelen Türk Mutfak Kültürü, Cumhuriyetin ilk yıllarından günümüze gelişimini sürdürmüş ve coğrafi faktörlere bağlı olarak her bölge kendine özgün yiyecek içecek ürünleri, hazırlama ve pişirme teknikleri, sunum şekilleriyle öznel bir yapıya kavuşmuştur. Bu gelişim sürecinde yabancı mutfaklardan etkilendiği kadar, bir birinden farklı uygarlık mutfağını da etkilemiş ve dünya mutfak literatürüne kıymete değer kazanımlar sağlamıştır (Baysal, 1993; Maviş, 2003; Batman ve Çınar, 2008; Üner, 2014; Çifçi, 2019).

DÜNYA MUTFAKLARI ve MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİ İLİŞKİSİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Etimolojik köken olarak Latince “Educare” ve “Educere” sözcüklerinden türeyerek İngilizce “Education” kelimesi ile ifade edilen “Eğitim” sözcüğü, Türkçe Literatürde “Eğ”, “Eğmek” sözcüklerinden türeyerek –Öğrenmek, Gelişmek, Yetişmek- gibi çeşitli anlamlara karşılık gelmektedir (Yayla, 2014). Bu bağlamda eğitim; ön görümler çerçevesinde planlı ve programlı bir düzene tabi olarak bazen de ihtiyaçlar doğrultusunda plansız gelişme gösteren psikolojik, sosyolojik, ruhsal, duygusal ve fiziksel olarak bireysel ve toplumsal yeteneklerin geliştirilmesi, değiştirilmesi ve uygulamaya dönüştürülmesi faaliyetlerine verilen global bir isimdir (Akyüz, 2012; Ünüvar, 2020). Türk Dil Kurumu (2018) eğitim kavramını, “Öğrencilik döneminde bulunan bireylerin sosyolojik hayatta belirli bir kimlik ve değer elde edebilmeleri için gereken eğitsel ve uygulanabilir bilgi ve beceriye dayalı, deneyimsel özellikleri kazanmak ve kişisel duruşlarını ifade etmek üzere okulda veya okul dışında, direkt veya endirekt olarak aldıkları terbiye ve yöneltilişlerdir”, şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2018). Bir başka tanımda eğitim, insanın var oluşu ile başlayarak ömür boyu devam eden bir süreç olmakla beraber bireyler açısından statüko elde etme, toplumlar içinse gelişmenin, ilerlemenin ve çağdaş muhasır medeniyetler düzeyine erişmenin gerekliliği olarak ifade edilmektedir (Şenel, 2008; Sezen, 2018; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020).

Mesleki Eğitim ise, eğitimin bir parçası ve çeşidi olup, her hangi bir alanda faaliyet gösteren sektörün ihtiyaç duyduğu iş gücünün genel ve mesleki olarak nitelikli hale gelebilmesi (tutum ve iş alışkanlıkları oluşturmak) amacıyla yapılan çalışmalardır (Ünlüönen ve Boylu, 2005; Olcay, 2008; Solmaz ve Erdoğan, 2013; Çifçi, 2019). Ekonomik ve kültürel bağlamda dünya çapında hatırı sayılır öneme sahip olan Yiyecek içecek sektörü de rekabetin artmasıyla özellikle mutfak sanatları alanında nitelikli ve eğitilmiş iş gücü ihtiyacının yoğun olduğu mesleki eğitim alanlarından bir tanesidir (Hughes, 2003; Güdek ve Boylu, 2017; Yılmaz, 2019; Çifçi, 2019; Ünüvar, 2020). Son dönemlerde önemli oranda ilgi gören ve istihdam olanakları sağlayan bu alanda, üniversiteler kalifiye mezunlar vermeyi ilke edinmekte, eğitim alan

öğrenci sayısında da ciddi oranda artış gözlenmektedir (Hertzman and Maas, 2012; Sarioğlan, 2014; Temizkan, Cangül ve Kızıltaş, 2018; Sezen, 2018; Yılmaz, 2019). Nitekim mutfak sanatları alanında eğitim alan öğrenciler alanında uzman eğitimci şefler tarafından yiyecek-içecek hazırlama, pişirme, saklama, beslenme ilkeleri, menü planlama, pişirme teknikleri, hijyen ve sanitasyon, yöresel mutfaklar, uluslar arası mutfaklar, tabak süsleme sanatları, pastacılık, ekmekçilik, yiyecek-içecek kültür tarihi, işletme yönetimi gibi konularda eğitilerek bilgi-beceri kazanmakta ve sektörün beklentilerine cevap verebilecek nitelikli, özgüveni yüksek, yaratıcı ve alanında uzman bireylere dönüşebilmektedir (Ferguson and Berger, 1985; Santich, 2007; Hegarty, 2011; Brown, Mao and Chesser, 2013; Wang and Tsai, 2017; Yılmaz, 2019).

1. Dünyada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

İnsanlığın varoluşuyla birlikte gelişen tüketim ihtiyacı ateşin kontrol altına alınmasına değin çığ olarak karşılanırken, bu süreçten sonra bütün ürünler pişirilerek yenilmeye başlanmıştır. Dolayısıyla her insan bir bakıma aşçı konumundadır. Ancak aşçılık mesleği sadece yemek pişirmekten ibaret değildir. Ürünleri iyi bilmek, ürünlerin dengeli ve sağlıklı olarak bir araya getirilerek yeni lezzetleri oluşturmak, besleyicilik değerlerini bilmek, hijyenik koşullarda muhafaza edebilme becerilerine sahip olmak gibi özellikleri de taşımak gerekmektedir. Ancak böyle bir birikimle mutfaklar sanatsal armonilere dönüşebilmekte, aşçılarda birere sanatkar olabilmektedir. Bu bağlamda, mutfak sanatları eğitiminin ilk örneklerine XIV. Louise döneminde Fransa saraylarında rastlamak mümkündür ve Careme bu hususta en önemli eğitimci şeflerden bir tanesidir (Gürsoy, 2013; Ünüvar, 2020). Ancak 1882 yılında İngiltere’de açılan aşçılık okuluna kadar bu süreç usta-çırak ilişkisi içerisinde devam edegelmiş, Londra’da “National Institute of Cookery” adlı aşçılık kursu ile ilk resmi eğitimler başlamıştır. 1895 yılında Fransa’nın Paris şehrinde açılan “Le Cordon Bleu” aşçılık okullarıyla mutfak sanatları eğitimi uluslararası düzeyde kabul gören sertifikasyon programları haline dönüşmüş, aşçılık da değışen ve gelişen meslekler arasına girmiştir (Miles, 2007; Danaher, 2012; Brown, 2013; Çifçi, 2019; Yılmaz, 2019). İlk örgün ve diplomalı eğitimler ise 1922 yılında Cornell Üniversitesi tarafından verilirken, ilk enstitüde 1946 yılında Amerika’da Connecticut Restoran Enstitüsü adıyla kurulmuştur. 1990 yılında Boston ve Adelaide Üniversiteleri, 1996 yılında ise New York Üniversitesi’nde lisansüstü eğitimlere tabi olunmuş, 2000’li yıllara gelindiğinde global dünyada mutfak sanatları eğitimlerine verilen önem doruk noktasına ulaşmıştır (Mndabach vd., 2001; Alen, 2003; Çifçi, 2019; Semint, 2020).

2. Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi

Türkiye’de mutfak sanatları eğitimi örgün ve yaygın eğitim olmak üzere iki kısımda uygulanmaktadır. Örgün eğitim, diplomaya dayalı eğitim özelliğine sahip olup, bu eğitimler Milli Eğitim Bakanlığı’na bağlı olan Orta Öğretim Kurumları

(4 yıllık eğitim veren Mesleki ve Teknik Liseler) ve Yüksek Öğretim Kurumları (YÖK)'e bağlı Üniversiteler (2 yıllık Ön Lisans, 4 yıllık Lisans ve Yüksek Lisans ve Doktora eğitimi veren) tarafından verilmektedir. Yaygın eğitim ise sertifikaya dayalı bir eğitim sistemi olup, kamu (Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı Halk Eğitim Merkezleri, Turizm Eğitim Merkezleri, Çıraklık Eğitim Merkezleri gibi) ve özel sektör (Milli Eğitim Bakanlığı onaylı veya özel eğitim kurumları onaylı) tarafından bu eğitimler organize edilmektedir. Bu eğitim sisteminin kökleri de ahilik geleneğine dayanmaktadır (Gemici, 2010; Kılınç, 2012; Sezen, 2018; Çifçi, 2019; Yılmaz, 2019; Ünüvar, 2020; Semint, 2020).

A. Örgün Öğretim

a. Orta Öğretim Düzeyinde Mutfak Sanatları Eğitimi

Türkiye'de 1960 yılına kadar usta-çırak ilişkisi içerisinde verilen mutfak sanatları (aşçılık) eğitimi 1961 yılında Ankara Turizm ve Otelcilik okulu eğitim ve öğretim faaliyetine başlaması ile birlik de Milli Eğitim Bakanlığına bağlı olarak örgün öğretim kapsamında aktivite edilmiştir. 1967 yılında ise İstanbul'da açılan Otelcilik Okulu ile yaygınlaşmayan başlayan mutfak sanatları eğitimi 1973 yılında Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri adı altında birleştirilerek bu okullarda okuyan öğrencilere yükseköğrenim hakkı tanınmıştır. 1985 yılında ise eğitim süreci tamamen mutfak sanatları (aşçılık) eğitimi üzerine kurgulanmış il lise olan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi açılmıştır. 2005 yılı itibarıyla de Kız Meslek Liseleri, Ticaret Meslek Liseleri, Endüstri Meslek Liseleri, Çok Programlı Liseler, Açık Öğretim Liseleri, Teknik Liselerde de mutfak sanatları (aşçılık) eğitimleri veren bölümler faaliyete geçirilmiştir. Günümüzde 81 ilin tamamında mutfak sanatları eğitimi verilmekte olup, sektörün kalifiye ara eleman ihtiyacına yönelik hizmetler devam etmektedir (Ünlüönen ve Boylu, 2005; Öztürk ve Görkem, 2011; Kurnaz vd., 2014; Görkem ve Sevim, 2016; Sezen, 2018; Çifçi, 2019; Yılmaz, 2019; Ünüvar, 2020; Semint, 2020).

b. Ön Lisans Düzeyinde Mutfak Sanatları Eğitimi

Mutfak sanatları alanında Ön Lisans eğitim veren yükseköğretim kurumları 2 yıllık olup, aşçılık programı olarak hizmet vermektedirler. Bu program Devlet Üniversiteleri çerçevesinde ilk defa 1997 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde, Vakıf Üniversitesi çerçevesinde ise Kapadokya Meslek Yüksek Okulu bünyesinde açılmış olup, program dâhilinde eğitim ve öğretim gören öğrenciler mutfak uygulamaları, servis teknikleri yabancı dil, insan ilişkileri gibi hususlar hakkında teorik ve uygulamalı bilgi ve becerilere sahip olarak mezun olmakta ve sektöre nitelikli hazır iş gücü olarak adapte olabilmektedirler (Timur, 1992; Ünlüönen ve Boylu, 2005; Görkem, 2011; Görkem ve Sevim, 2016; Yılmaz, 2019; Yurday, 2019; Semint, 2020; Ünüvar, 2020).

c. Lisans Düzeyinde Mutfak Sanatları Eğitimi

Mutfak sanatları alanında Lisans eğitim veren yükseköğretim kurumları 4 yıllık olup, Gastronomi, Mutfak Sanatlar, Yiyecek İçecek Hizmetleri adı altında hizmet vermektedirler. Sektörün ihtiyaç duymakta olduğu uzman veya yönetici kademesi bilgi ve becerisine sahip bireylerin yetiştirilmesi hedeflenen bölüm, ilk olarak 2003 yılında bir vakıf üniversitesi olan Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'nde eğitim-öğretim faaliyetlerine başlarken, Devlet üniversitelerinde ise 2010 yılında aktivite edilmiştir (Avcıkurt ve Karaman, 2002; Görkem, 2011; Görkem ve Sevim, 2016; Yılmaz, 2019; Semint, 2020; Ünüvar, 2020).

B. Yaygın Eğitim

a. Turizm Eğitim Merkezleri

Turizm işletmelerine kalifiye eleman yetiştirmek üzere her ay dört haftadan oluşmak üzere yaklaşık 7,5 (yedibuçuk) aylık mutfak (aşçı), ekmekçilik, pidecilik, pastacılık, gason (yiyecek servis personeli), barmen (içecek servis personeli) gibi eğitsel modüller üzerine eğitim veren ve alana ilişkin ihtiyaçlara çözüm üreten kamu kurum ve kuruluşlarıdır. Bu kapsamda eğitim modülüne katılım sağlayan kursiyerler gerek teorik gerekse uygulamalı eğitimler alarak nitelik kazanmaktadır. Bu eğitim sürecini başarıyla tamamlayan öğrenciler (kursiyerler) yiyecek içecek sektöründe hizmet veren işletmelerde 4 ay boyunca staj yaparak becerilerini geliştirme fırsatı yakalamaktadır (Ünüvar, 2020).

b. Halk Eğitim Merkezleri

MEB Hayat Boyu Öğrenme (HBÖ) Genel Müdürlüğüne yönetmeliğine göre (Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği, 2018) hayat boyu öğrenme “insanların üniter, sosyolojik ve istihdam odaklı bir yaklaşımla bilgisel ve becerisel yetkinliklerini ileri düzeylere taşımak amacıyla örgün eğitimin dışında hayatı boyunca içerisinde bulunduğu ve kendisini bir üst seviyeye taşımak istediği her türlü öğrenme etkinlikleri” olarak tanımlanmaktadır. Halk eğitim merkezleri ise bu öğrenme tekniklerinin uygulamaya dönüştürüldüğü kurumlar olmakla birlikte her alanda olduğu gibi mutfak sanatları alanında (Aşçı çırağı, pastacı çırağı, aşçı yardımcısı, pizzacı, ekmekçi, tatlıcı, baklavacı, muhallebici, servis elemanı, barmen vb.) da öğrenme modülleri çerçevesinde görevini ifa etmektedir (Daylar, 2015; Sezen, 2018; Ünüvar, 2020; Halk Eğitim Merkezi, 2023).

Mutfak Sanatları Eğitimi İçerisinde Dünya Mutfakları Dersinin Yeri ve Önemi

Jeopolitik konum, coğrafi koşullar, iklimsel özellikler, biyolojik çeşitlilik nedeniyle her ülke, yetişmesinde öncülük ettiği birçok tarımsal ve hayvansal ürünlere sahip bulunmaktadır. Bu ürünler ise o ülke vatandaşlarının yaşamsal ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için kullanılmakta ve her ürün bir gastronomik değer ifade etmektedir. Et, süt, yumurta, yoğurt, kaymak, tereyağı hayvansal gastronomik

ürünlere örnek oluştururken; arpa, buğday, mısır, nohut, fasulye, domates, biber, patlıcan, soğan, sarımsak, elma armut, portakal, mandalina vb. ürünler de tarımsal ürünleri temsil edebilmektedir. Bu ürünlerden bireysel olarak faydalanılabildiği gibi bir birleri ile uyum içerisinde çorbalar, ana yemekler, pilavlar, salatalar, mezeler, tatlılar, şerbetler gibi yeni lezzetler de keşfedilebilmektedir. Her keşfedilen üründe o mutfakın kültürel bir yansıması olarak ulusal ve uluslararası arenada kendisine özel bir yer edinerek birçok kişi tarafından tadılmayı beklemektedir. Bu denli önem ifade eden her ürün kültürün bir parçası olarak ülkenin kültürel mirasını korumakta ve küresel dünyanın bir parçası haline dönüştürmektedir. Ayrıca kültürler arası etkileşim ve aynı coğrafyada farklı kültürlerin bileşimi ile şekillenen üretim şekilleri, beslenme kültürü, pişirme teknikleri, kullanılan araç ve gereçler kendi öz kimliğine yönelik geleneksel yemek kültürünü oluşturabilmektedir. Dolayısıyla insanlığın başlangıcından günümüze geçen zaman içerisinde her dünya ülkesi yeme-içme ilkelerine bağlı bazı kurallar geliştirerek öznel bir beslenme ve mutfak kültürü şekillenmiştir (Zağralı ve Akbaba, 2015; Başaran, 2017; Özdemir ve Dülger-Altın, 2019; Esen, 2022). Öyle ki her ulus kendi mutfak değerleri ile araştırılmalı, öğrenilmeli ve öğretilmelidir. Aksi takdirde sade, kısır ve anlamsız kalması içten bile değildir. Bu bağlamda en iyi hizmetin verilebileceği mesleki anlayışın geliştirilebilmesi için mutfak sanatları eğitimi sürecinde gerek ora öğretim sürecinde gerekse yükseköğretim sürecinde dünya mutfakları (uluslararası mutfaklar) dersi kapsamında ulusal ve uluslararası mutfakların tek tek incelenerek benzer ve farklı yönlerin gün yüzüne çıkarılması gerekmektedir. Çünkü donanımlı şeflerin sektörün sorunlarına cevap verebilme bilgi ve becerileri ancak bu yöntemle pozitif yönlü sonuçlanabilecektir. Has bel kader her gastronomik ürün turistik bir çekim unsuru, ulusal ve uluslararası tanıtım ve pazarlama aracıdır. Kısacası, yemek turizmi amacıyla hareket halinde bulunan ziyaretçilerle paylaşılan en önemli değerdir.

Mutfak Sanatları Eğitimi Sürecinde Teorik Olarak Dünya Mutfakları ve Belirgin Özellikleri

1. Ülkesel Boyutta Orta Asya Mutfak Yapısı;

1.1. Kırgızistan Mutfakı;

Kırgızistan mutfak kültürü et, süt, tahıl ve hamur işi özgün tatlılardan oluşmaktadır. Kırgızistan Mutfakının en önemli lezzetleri ise; Maksım (arpa unundan), Çarma (arpa veya buğday unundan), Talkan (kavrulmuş arpa, buğday ve mısır unu) ve Köçe (buğdaylı ayran) çorbaları, Aşkabak (yemek kabağı), beşparmak/Narın (et suyunda haşlanmış erişte), boorsok (özel günlerde yağda kızartılmış mayalı kare ekmek), kömeç (külde pişen ekmek), katmerli pide katlama (kaymaklı tereyağında pişen ekmek), maytokoç (tereyağlı pide), kuymak (bir tür gözleme), Narın (kıyılmış et ve ince doğranmış soğan karışımı), taşkorda (iç organları çıkarılan ancak derisi yüzülmeden çukur içerisinde kızgın taşlar arasında pişirilen koyun veya keçi

gövdesi), mısır yemekleri, sorpo ve akserke (et parçalı tuzlu et suları), mantı, lagman, oromo, samsa, balık ürünleri, kuzu eti yemekleri, yarı sıvı yemekler, yumurta, at eti yemekleri, deve et yemekleri, yoğurt, süzme yoğurt, çalap (ayran), lor peyniri, sarı may (eritilmiş tereyağı), kaymak, baştak (tuzsuz peynir), ecegey (süzme peynir), sur eti (kurutulmuş et), kımız (kısırak sütü), kımran/kumran (deve sütü), boza (mısır ya da arpadan, malt ve un katılmış mayalı içecek) ve aladön şeklinde sıralanmaktadır. Kırgızlar misafirleri ve aileleri ile birlikte yemeklerini ihtişamın bir göstergesi olarak da görülen yerde ve büyük sofralarda yemektedirler. Bu sofralarda erkeklere yemekleri erkekler servis ederken kadınlara da kadınlar servis etmektedirler. Kırgız mutfağına has besin değerleri yüksek bir başka içecek türleri de sulu süte yağda kavrulmuş un koyulup tuz eklenerek kaynatılan “Kuurma Çay” ve “Kök Çay (yeşil çay)” dır (Akmataliev, 1993; Toygar ve Toygar, 1997; İsakov, 2005; Brittin, 2011; Tilekeeva, 2011; Makaeva, 2014; Özgen, 2015; Nergiz, 2015; İnce, 2016; Wikipedia, 2023; Kırgızistan Mutfağı, 2023).

1.2. Özbekistan Mutfağı;

Etin sebze ile müthiş uyumundan meydana gelen yemeklerin yanı sıra hayvani yağlar, et ve süt türevleri ile zenginleştirilmiş mutfak yapısına sahip olan Özbekistan mutfağı adeta geleneksel bozkır beslenme kültürüne sahip Türk Mutfak kültürünün bir yansıması niteliğindedir. Ancak, kırmızıbiber, karabiber, çörek otu, acı ve aromalı baharat kullanımı ön plana çıkmakla birlikte özellikle Fergana ve Taşkent çevresinde acı ve keskin baharat kullanımı oldukça fazladır. At, deve, sığır, keçi ve koyun yetiştiriciliğine bağlı olarak süt ve süt türevlerinden ekşimik, katık, çökelek, sızma, kaymak, şubat ve kımız yapımı çok yaygındır. Ayrıca Özbekistan da bol miktarda yetiştirilen ve kurutulmuş, taze şekilde, reçel veya marmelat yapılarak tüketilen kaysı, şeftali, kavun, üzüm, erik kiraz, incir, ayva gibi birçok meyve çeşidi de bulunmaktadır. Özbekistan mutfağının önemli bir diğer özelliği de Afganistan mutfağında olduğu gibi pişirme tekniği ve malzeme açısından farklılıklar gösteren Semerkant, Fergana, Buhara gibi birçok pilav çeşidine sahip olmakla birlikte et ve havuç karışımından yapılan Özbek pilavı en popüleridir. Sırlı toprak kapların yemekleri lezzetlendirdiğine inanılan Özbekistan mutfağında; kemikle pişirilen et yemekleri, yağda kızartılıp soğan ile servis edilen et yemekleri, Özbek mantısı, yassı yeşil börülce tanesine benzeyen Maş fasulyesi, soğan, patates, havuç, yeşilbiber ve pirinç ile yapılan “Maş Horda” ve et, sebze ve pirinçle yapılan “Mastava” çorbaları, tandırda pişirilen ekme ve hamur işi lezzetleri en çok tüketilen doyurucu ve yüksek kalorili yemekler olarak bilinmektedir. Özbek mutfağında çay geleneksel bir öneme sahip olup, yemekler çay ile başlar ve çay ile bitmektedir. Yemeklerden önce çayın yanı sıra çöl kavunu olarak bilinen tatlı kavundan yapılan kurutmalar, karpuz, karamel şekerler, reçeller, fırında pişirilerek sunulan tatlı yiyeceklerde ikram edilmektedir. (Türk, 2009; Birittin, 2011; Özgen, 2015; Nergiz, 2015; Berfend Ber, 2016; İnce, 2016; Wikipedia, 2023; Özbekistan Mutfağı, 2023).

1.3. Türkmenistan Mutfağı;

Keklik, ceylan, geyik, yaban ördeği, barak, tavşan, yaban kazı ve balık avcılığı kültürünün gelişmiş olduğu Türkmenistan’da av eti ve salatalık, biber patlıcan, domates, patates, lahana gibi mevsiminde tüketilen veya kurutulularak saklanan sebzelerin ağırlıklı olduğu bölgeler arası iklimsel ve coğrafi özelliklere bağlı bir kültürel mutfak özelliği mevcut bulunmaktadır. Birçok ülke mutfağında olduğu gibi hayvancılık, meyve ve sebzecilik, balıkçılık gibi her bölgenin değerleri itibariyle beslenme alışkanlıkları farklılık gösterebilmektedir. Özellikle Hazar Denizi Türkmenistan Mutfak kültürünün deniz ürünleri kaynağını oluştururken, Aşkabat bölgesinde hayvan yetiştiriciliğine bağlı olarak et yemekleri, süt ve süt ürünlerinden üretilen katık, çal, ayran, süzme yoğurt, goyutma (ağız) ve gaymak tüketimi oldukça fazladır. Yarma ile pişen etler, haşlamalar, dolamlar, pilavlar, şiş kebaplar ve her Türkmen’in kendi evinde tandırda pişirdiği mayalı hamurdan çörekler, sütlü, yumurtalı, yağlı petir gibi ekmek çeşitleri de Türkmenistan mutfağına ait en önemli ürünler arasında yer almaktadır. Türkmenistan’da normal yaşam tarzında tatlı tüketilmemektedir ancak özel günlerde unun süt ve yumurta ile harmanlanıp hamur halinde tandırda pişirilmesi ile elde edilen “Külçe” ve düğünlerde gelinin arkadaşları tarafından hamurdan yapılan hafif bir tatlı türü “Şekşeki” oldukça ünlü tatlılar arasında yer almaktadır. Türkmenistan’da 3 öğün yemek tüketimi gerçekleştirilmekte olup, yemekler “Saçak” adı verilen yer sofrasında yenilmektedir. Peynir, tereyağı, yumurta, bal, reçel, süt ve çay kahvaltılarının vazgeçilmezi iken; öğle yemekleri kızarmış veya haşlanmış et, salata ve çorbadan; akşam yemekleri ise deve sütünden yapılan ayran ve yoğurt eşliğinde yenilen hafif lezzetlerden oluşmaktadır. Akşam yemeklerinden sonra ve ev ziyaretleri sürecinde mutlaka reçel veya üzüm ile birlikte “Çeynek” adı verilen özel fincanlarda servis edilen yeşil çay tüketimi yaygınlık göstermektedir. Türkmenistan mutfağında bir başka simge üründe tuzdur. İnançlar doğrultusunda Tuz bereket nişanesi olarak anlamlandırılmakta ve yeni bir ev ziyareti söz konusu ise konuk olunacak eve tuz götürülmektedir (Birittin, 2011; Galapagov, 2014; Özgen, 2015; Nergiz, 2015; Berfend Ber, 2016; İnce, 2016; Wikipedia, 2023; Türkmenistan Mutfağı, 2023).

1.4. Tacikistan Mutfağı;

Tacikistan mutfağı da diğer Orta Asya devlet mutfaklarında olduğu gibi çorbalar, hamur işleri ve et yemeklerine dayalı bir mutfak kültürüne sahiptir. Ancak bu mutfağı diğer Orta Asya mutfaklarından ayıran önemli bir özellik bulunmaktadır. Bu özellik yemeklere helva benzeri bir tatlı türü ile başlanması olup, sürecin çorba, pilav ve et yemekleri sunumu ile devam etmesidir. Tacikistan mutfağının en önemli yemekleri şalgam, parça et ve pirinçten yapılan “Plov”, kömür ateşinde pişirilen şişte koyun eti “Shashlyk”, etli sebze çorbası “Shorpur”, şehriye, sebze ve et parçaları ile yapılan “Pirmeni”, mayasız ekmek “Liposhka” ve koyu kıvamlı kefiridir. Ayrıca, evlenen çiftlerin hayatlarının bir ömür boyu tatlı ve mutlu geçmesi niyetiyle düğünlerde

yapılan ve içerisine portakal rendesi, kuru meyveler ve şekerin ilave edildiği özel yapım şekerli pilavları da meşhur yemekleri arasında yer almaktadır (Özgen, 2015; Wikipedia, 2023; Tacikistan Mutfağı, 2023).

1.5. Afganistan Mutfağı;

Baharatlar, ekmek, et (özellikle koyun eti) ve pirinç olmak üzere 4 ana unsur üzerine kurgulanmış olan bir mutfak kültürüne sahip olmak ile birlikte zengin yemek kültür yapısıyla birlikte hiçbir mutfaktan etkilenmeden özünü koruyan nadir mutfaklardan birisidir. Afganistan Mutfağının bir diğer bilindik özelliği de yemeklerin yer sofrasında el ile yenilmesi olup, sabah kahvaltılarında taze süt, taze ekmek ile taze yapılmış tereyağı tüketilirken; öğle yemeklerinde bol etli ve sebze çorba eşliğinde uzun, geniş ve oval şekilli olarak tandırda yapılan Afgan ekmeği ve taze soğan tüketimi yaygınlık göstermektedir. Günün 16.00-17.00 saatleri arasındaki akşam yemeklerinde ise et yemeklerinin yanında dünyanın en kaliteli ve lezzetli pirinçlerinden yapılan 100'e yakın pilav çeşitlerinden birisi tercih edilmektedir. Baharın gelişyle birlikte Nevruz kutlamaları sürecinde ıspanakla lezzetlendirilerek yapılan "Zümrüt Pilavı" ve ağırlanan önemli konukların onuruna verilen ziyafet yemeklerinde hazırlanan "Kabil Pilavı" pilav çeşitlerinin başını çekmektedir. Kurabiyeler, pilavlar, çörekler hatta çaylar ve kahvelere konulan "Kakule Tohumu" da Afganistan mutfağında oldukça önem arz etmektedir. Ayrıca, pırasa ile yapılan bir çeşit gözleme benzeri "Bolani" de günlük atıştırmalık ekmek çeşitleri arasında yerini almaktadır (Özgen, 2015; Berfend Ber, 2016; Günhan, 2016; İnce, 2016; Wikipedia, 2023; Afganistan Mutfağı, 2023).

2. Ülkesel Boyutta Orta Doğu Mutfak Yapısı;

2.1. Bileşik Arap Emirlikleri Mutfağı;

Bu mutfak kültüründe domuz eti yer almazken, kimyon, tarçın, rezene gibi baharatlardan oluşan bir karışım "Bezar" popüler baharatlarından. Koyun ve keçi sütünden ürünler, kurutulmuş ıhlamur, deniz ürünleri ve ithal et mutfakta kullanılan ürünlerden bazılarıdır. Kavun, narenciye mango gibi meyveler ile lahana, patlıcan, soğan, sarımsak, salatalık, domates, kabak, konserve zeytin, badem, çam fıstığı, Hindistan cevizi gibi sebzeler de Bileşik Arap Emirlikleri halkı tarafından sevilen yiyeceklerdir. Birleşik Arap Emirlikleri mutfağına özgün yemekler ise; deve, keçi ve kuzu güveç, susam sosu ve sarımsak ile marine edilmiş tavuk, nohut yemekleri "Falafel" ve "Humus", baharatlı karides "Murabyan", haşlanmış yengeç, "Biryani", besmati pirinci ve kuzu eti ile hazırlanan bir yemek "Mendi", yaprak sarması "Warakenab", kabak yemeği "Koussamakhsi", Kızarmı et veya tavuk (Türk usulü yatık döner) şiş "Shwarma", safranlı pilav "AasMazafran", kuru yemiş ve üzüm ile süslenmiş etli ve deniz ürünlü pirinç yemekleri; baharatlı pirinçli kuzu eti "Makbous", bulgur pilavlı kuzu eti ile yapılan "Kebe", kuzu kıyması, domates ve peynir ile doldurulmuş ekmek "Araves", tahinli ve limonlu patlıcan ezmesi "Mutabbal", kızarmış ekmek ile birlikte servis edilen yeşil salata "Fattuş", kuzu

kıyma, fıstık, hellim peynir ya da ıspanaklı börek “Sambusek”, bulgur ve sebzeli salata “Tabbouleh”, tatlı ve peynirli karışımdan oluşan “Hurma Dolması”, üstünü fıstık, çam fıstığı ve bal kaplı kaşte kaymağı ve içine çekirdeksiz kuru üzüm, ceviz ve Hindistan cevizi ilave edilen hamur tatlısı “Umm Ali”, topyoka ve pirinç ile yapılan pirinç kekleri, muhallebi ve puding, siyah ve acı kahve, tatlı nane çayı, kakuleli kahve, safran, kakule ve nane ile lezzetlendirilmiş çay, gül suyu, gazlı içecekler şeklinde sıralanabilir. Günde üç öğün yemek ve aperatif yenen Bileşik Arap Emirlikleri mutfağında sabah kahvaltısında hurma, fındık, süzme yoğurt “labneh”, safranlı puding, deve sütü, kahve ve nane çayı; öğle yemeklerinde kuzu yada dana şiş, humus, patlıcan salatası, pide, tavuk ızgara, humus ve ayran; Akşam yemeğinde ise baharatlı ve sebzeli kuzu “lahammurraq”, hurma, ayran, pilav, hurma tatlısı ve kahve tüketilmektedir. Pizza, hamburger ve lavaş ekmeği de aperatif yiyecekler olarak tercih edilmektedir. “Huka” ya da “Şişe” adı verilen Nargile de keyifle içilen alışkanlıklardan birisidir (Jacob ve Ashkenazi, 2007; Özgen, 2015; Özbay, 2015; Güllü, 2016; Wikipedia, 2023; Bileşik Arap Emirlikleri Mutfağı, 2023).

2.2. Katar Mutfağı;

Üç tarafı denizlerle çevrili bir kara parçası olan Katar, mutfak kültürü itibarıyla de balık, ıstakoz, karides, yengeç, ton balığı, deniz ürünlerinden yapılan yiyeceklerin yapıldığı tarihsel geçmiş ile donatılmış uluslararası bir antrepo konumundadır. Ayrıca sığır, deve, koyun ve keçi gibi hayvan yetiştiriciliği ve kavun, karpuz, domates, hurma gibi de tarımsal üretime dayalı bir ekonomik itici güce de sahiptir. Et yemeklerinin baş aktör olarak rol oynadığı Katar mutfağına özel yemekler ise; pirinç ve buğday unundan yapılan ekmekler, pirinç, et ve sebze baharatlarının karışımı ile yapılan pilava benzer bir yemek “Kabsa”, Türkiye’de lebeniye çorbasına benzer yoğurt ve buğdaydan yapılan bir çeşit soğuk çorba “Leben”, tahin içermeyen humus “Nicher”, pirinç-et, soğan ve domates karışımı ile hazırlanan “Machbous”, patlıcan-sarımsak ve tahinden yapılan bir ezme “Motabel”, bütün haldeki kuzu etinin fındık veya cevizli pirinç pilavı üzerinde sunulduğu bir yemek “Ghuzi” diğer bir adı “Shuwaa”, tahin-susam ve nohuttan yapılan “Humus”, pirinçli yaprak sarma “Waraqenab”, dondurulmuş kabak “Koussamahshi”, tavuk ve kuzu eti ile yapılan karışık baharatlı pilav “Biriani”, maydanoz ve nane ile tatlandırılmış bulgur veya bulgur yemeği “Tabouleh” şeklinde sıralanmaktadır. Katar mutfağında zeytin, peynir, yoğurt ve kahveden oluşan kahvaltı; balık veya kuzu etinden oluşan güveç, meze çeşitleri, salata, sebze ve meyve çeşitleri ve ekmekten oluşan öğle yemeği; etli pilav, salata, balık yemeği, meyve ve kahveden oluşan akşam yemeği menüleri ile üç öğün yemek tüketimi gerçekleştirilmektedir (Jacob ve Ashkenazi, 2007; Brittin, 2011; Özgen, 2015; Özbay, 2015; Recipes, 2016; Güllü, 2016; Wikipedia, 2023; Katar Mutfağı, 2023).

2.3. Yemen Mutfağı;

Yerel kültürde yemeklerin bir arada ailecek olarak yer sofrasında ve aynı kaptan yenildiği Yemen mutfak kültüründe dana eti pahalı olduğu için kuzu, koyun, keçi gibi küçükbaş hayvan besiciliğine bağlı et, tavuk eti ve yumurta, kıyı bölgelerde ise balık ve deniz ürünlerinden yapılarak çemen, soğan, kimyon ve kişniş gibi baharatlar ile lezzetlendirilen yemeklerin tüketimine yönelmiştir. Bunun yanında Yemen mutfağında hurma, üzüm, muz, papaya, narenciye, kavun ve karpuz gibi meyveler; domates, salatalık, biber, lahana, havuç, mısır, zeytin, patates ve nohut gibi sebzeler oldukça fazla oranda kullanılmaktadır. Yemen mutfağının en ünlü yemekleri ise, kimyon ve çemen ile lezzetlendirilmiş et ve balık yemekleri, sebze yemekleri, ızgara ve rosto kuzu, dana, tavuk ya da balık, çorba çeşitleri “Saltah”, “Shorbaadas” ve “Shorbakhodor”, “Lahm Mandi”, Fattah”, “Assed Fahsa”, “Bint al Sahn”, “Jachnun”, “Tharred”, “Samak Mofa”, “Shafut”, mısır, arpa ve buğdaydan yapılmış ekmekleri “Fateer”, “Kader”, “Malaoga”, “Tawa”, “Oshar”, “Kudam”, “Khamira”, “Pita”, “Roti”, “Rashoosh”, “Tameez” ve “Laxoox”, Türk usulü şerbetli tatlıları şeklinde sıranmaktadır. Yeme mutfağına has bir başka üründe kahvedir. Özellikle Mocca Kahvesi yerel halk tarafından sevilerek tüketilmektedir. Ancak Yemenliler kahveyi içerek değil çiğneyerek tüketmeyi tercih etmektedirler. Yemen mutfağında da diğer orta doğu ülke mutfaklarında olduğu gibi kahvaltı (kızarmış fasulye, yassı ekmek, soğanlı ve domatesli yumurta, çay), öğle yemeği (domates, salatalık ve biber ile yapılan salata, pilav, mercimek çorbası, meze, sebze kuzu güveci, tatlı ve kahve) ve akşam (kahvaltıya benzer şekilde hafif yiyecekler) olmak üzere üç öğün yemek yenilmektedir (Topik, 2000; Jacob ve Ashkenazi, 2007; Özbay, 2015; Güllü, 2016; Wikipedia, 2023; Yemen Mutfağı, 2023).

2.4. İsrail Mutfağı;

İsrail mutfağı geçmişi 3000 yıl öncesine dayanan, eski ve güçlü Yahudi geleneklerine sahip Akdeniz ve Ortadoğu tarzının harmanlandığı bir tarzda domuz etinin yasak ve haram kılındığı, tavuk ve hindi etinin çok fazla derecede tercih edildiği ve iklimsel özelliklere bağlı avokado, nar ve portakal gibi meyvelerin çeşitlilik arz ettiği bir kültürel zenginliğe sahiptir. Süt ürünleri, kremler, değişik yoğurt türleri, zeytin ve yemeklerin yanında servis edilen taze sebze baharatlarından üretilmiş salatalar ve turşu İsrail beslenme ve sofrası kültüründe oldukça önem arz etmektedir. İsrail mutfağının ünlü yemekleri ise; şabat günü sunulan geleneksel bir güveç “Cholent”, doğu Avrupa Yahudileri arasında geleneksel bir besin “Kugel”, sazan kullanılarak yapılan balık topları veya balık köftesi, susam sosu (tahin) ile lezzetlendirilmiş nohut ezmesi “Humus”, ekmek arasında tüketilen “Falafel”, Türk usulü yatık döner “Shawarma”, taze salatalar ve taze meyveler, Faslı Yahudilerin severek yedikleri sığır eti, nohut ve patates yemekleri, baharatlar, Sefaret Yahudilerinin tercih ettikleri et, patates ve fasulye yemekleri, yumurtalar, dört farklı hamur karışımından örgü gibi sarılarak yapılan tatlı ve tuzlu şabat günlerine özel

geleneksel ekmekleri “Khala” şeklinde sıralanabilir. Sabah kahvaltısı tipik zeytin, peynir, yumurta, kızarmış ekmek, taze sebze ve kahvesi ile devam eden; öğle yemeğinde çorba, sebze ve patates püresi, salata, şinitzel, pilav ve tatlı olarak baklava ya da taze meyvenin yenildiği; akşam ise salata, sandviç ve kahvenin tüketildiği öğünleri bulunmaktadır. Bu mutfağın diğer bir özelliği de et ve süt ürünlerinin aynı tabakta hata ve hatta aynı öğünde bile bir arada tüketilmemesidir. Ortodoks mezhep inancına göre et ve süt ürünleri için ayrı mutfak malzemeleri bile kullanılmaktadır (Jacob ve Ashkenazi, 2007; Nenes, 2009; Özbay, 2015, Özgen, 2015; Güllü, 2016; Wikipedia, 2023; İsrail Mutfağı, 2023).

3. Ülkesel Boyutta Uzak Doğu Mutfak Yapısı;

3.1. Hindistan Mutfağı;

Tarçının bolca kullanıldığı sütlü tatlılar ve manda sütünün kaynatılması sonucu elde edilen pelteden yapılan iştah açıcı tatlılar ile tanınan bir mutfaktır. Gülsuyu ile yapılan lokma tatlısı “Gulab Jamun”, havuç rendesiyle yapılan helvaları “Karachi” ve “Gajar”, peynir-şeker-kaju ve üzümün uzun süre pişirilmesi ile elde edilen peynir tatlısı olan “Chhenna Poda” en ünlü tatlılarıdır (Soylu, 2016). Özellikle acı yemeklerin hazmı kolaylaştırması noktasında yoğurttan Hindistan mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır. Kuzey Hindistan’da tandırda (tandoori) massala (körü) baharatıyla harmanlanarak pişirilen beyaz et, deniz ürünleri, tahıl ve ekmek çeşitleri yoğun bir şekilde tüketilirken; yaygın olarak Hinduzim inancına sahip olan Güney Hindistan’da vejeteryan bir tüketim kültürü mevcut olup, acı ve baharatlı yemekler ve pilav daha çok tercih edilmektedir (Mac Veigh, 2009). Genel olarak Hindistan’da şerbet, meyve suları, “mata” denilen ayran ve şeker ile kaynatılmış sütlü çay içilirken, Güney Hindistan’da daha çok kahve içilmektedir. Baharatlı yoğurt sosu, hint turşusu ve “Dhal” (bir tür sulu mercimek) ile birlikte servis edilen pirinç unundan yapılan muhallebi kıvamındaki tuzlu hamura ise “İdli” denilmektedir. Hamur içerisinde acısı ve baharatı bol patatesin yağda kızartılarak pişirilmesiyle elde edilen “Samosa” en tanınmış yemeklerinden birisidir. Hindistan mutfağında cacığa benzeyen “Raita”, haşlanmış ya da çiğ sebzelerin doğandıktan sonra yoğurtla harmanlanması sonucu elde edilmektedir. Sebze yemeklerinin en ünlüleri ise “Matar Paniir” (beyaz peynir ve bezelyenin bir sos içerisinde pişirilmesi), “Alu Matar” (patates ve bezelye karışımı) ve “Chole” (bolca acılı patates ve nohut karışımı)dır. Sabah kahvaltılarında içerisinde ananas, mango, muz gibi meyveler karıştırılarak elde edilen koyu kıvamlı ve şekerli ayran “Lassi” de Hindistan mutfak kültürünün diğer bir lezzet harikasıdır (Özgenç, 2015; Polat, 2015; İnce, 2016; Barut, 2016; Çakmak, 2017).

3.2. Japonya Mutfağı;

Pirinç, soya ezmesi ve balığın yoğun olarak kullanıldığı Japon mutfağı tamamen kadınların hâkimiyetinde olup tuz yerine soya sosu, ekmek yerine soya fasulyesinin ezilip haşlanmasından yapılan “Tofu” ve her öğünde lapa pirinçten elde edilen ana

gıda “gohan” tüketilmektedir. “Nuka” (Parlatılmış), “Gemmai” (Parlatılmamış) ve “Mochi” (Sert) pirinç türleri bulunmakla birlikte Japonya’da en çok beyaz pirinç “Hakumai” satılmaktadır. Uyum, saflık, saygı ve sükûnet gibi temel özellikleri bulunan yeşil çay bir meditasyon yöntemi olup, sıcak içecek şeklinde talep görmektedir. Japon Mutfağının en ünlü yemeği her ne kadar “Sushi” (Çiğ balık ve sirkeli pilav) olarak bilinse de asıl geleneksel yemeği set menü şeklinde verilen “Kaiseki” dir. Japon Mutfağına özgün diğer yemekler ise; “Sukiyaki” (İnce kesilmiş et, çeşitli sebzeler, tofu ve pirinç şehriyesinin tek bir kapta mangal benzeri bir ocak üzerinde pişirilmesi), “Yakitori” (küçük parçalı tavuk eti, sebze ve karaciğerin bambu şişine dizildikten sonra sıcak kömür ateşinde pişirilmesi), “Sahabu-Shabu” (Yemek çubukları ile tutulduktan sonra kaynar suya ve sosa batırılarak yenilen ince kesilmiş ve yumuşak sığır eti), “Tempuara” (Sebzeler, Mevsim balıkları ve büyük karidesin yumurta, su ve unlu bir karışıma batırılarak kızgın yağda kızartılması), “Tonkatsu” (Ekmek kırıntılarına batırılarak derin yağda kızartılan domuz pirzolası), bir tür Japon eriştesi olan, çorba içerisinde veya sossa batırılarak servisi yapılan karabuğday unundan “Soba” ve buğday unundan yapılan “Udon”dur. Acıyı çok seven Japonların vazgeçilmezi “Wasabi” de Japon mutfağına özgü bir lezzet olup, “sushi, sabo ve sashimi” gibi tatlarla eşlik etmektedir. Pirinç ve su ile mayalanan ve pirinç şarabı olarak bilinen “Sake” birçok Japon yemeği ile uyum sağlamakta ve hisleri daha çabuk açığa vuran bir alkol olarak tercih edilmektedir (Pettigrew, 1999; MacVeigh, 2009; Brittin, 2011; Maenobo, 2012; Özgenç, 2015; Polat, 2015; Güripek, 2016; Wikipedia, 2023; Japon Mutfağı, 2023).

3.3. Kore Mutfağı;

Soya sosu, sarımsak, kızarmış kırmızıbiber, zencefil, susam ve susam yağı gibi ürünlerin yoğun olarak kullanılmakta olduğu Kore mutfağında, diğer Uzak doğu ülkelerinde olduğu gibi pirinç önemli bir gıda olmakla birlikte arpa ve fasulye de öne çıkan besinler arasında yerini almaktadır. Kore mutfağında deniz ürünleri hem taze hem de kurutulmuş olarak tüketilmekle birlikte, yiyeceklerin temel özelliği az kalorili, yağsız, tuzsuz, acı, vitamini bol, sebze ağırlıklı ve besleyici olmasıdır. Yemeklerin pişirilme yönteminde kavurma ve tavada kızartma çok sık kullanılsa da haşlama, buğulama, ızgara, kavurma ve kızartma Kore mutfağında yaygın olarak kullanılan diğer pişirme teknikleridir. Korelilerin milli yemekleri tuzlu suda bekletilip temiz bir şekilde yıkanan lahana yapraklarının arasına deniz ürünleri salamurasının karıştırıldığı bir sos ile beraber, zencefil, taze soğan, turp, sarımsak ve acı biberin konulmasıyla yapılan “Kimchi” denilen baharatlı bir turşudur. Yiyeceklerin besin değerinin kaybolmadan uzun süre muhafazasını sağlayan fermantasyon yöntemi Kore Mutfağının en önemli özelliği olup, bu yöntemin kullanıldığı bazı ürünler; Soya fasulyesi olan “Doenjang”, soya sosu olan “Ganjang”, acı biber ezmesi olan “Gochujang” ve deniz ürünleri salamurası olan “Jeotgal” şeklinde sıralanmaktadır. Kore kültüründe tohum, meyve ve yapraktan yapılan tatlı, ekşi, tuzlu, acı ve sert

olmak üzere birçok çeşidi bulunan çay, ayinsel bir törenle tüketilmekte olup, özellikle ginseng bitkisinin köklerinden yapılan, bal, çam fıstığı ve kuru hurma katılarak hazırlanan “Ginseng Çayı”nın vücuda güç verdiği, stres ve yorgunluğu azalttığı, sinir sistemini koruduğu ve antioksan etkisinin olduğuna inanılmaktadır. Belirli bir sıra dâhili olmaksızın sofraya ürünlerin aynı anda koyulup aynı anda kaldırıldığı bir felsefenin hâkim olduğu Kore mutfak yaşam kültüründe kahvaltıda süt ve ekmek tüketimi yaygınken, öğle yemekleri çok hafif olup genellikle pirinç makarnası veya kızartılmış pirinç yenilmekte, akşam yemeklerinde ise et ve balık kızartması pirinç ve çorba tercih edilmektedir. Kore’de alkol tüketimi de çok fazla olup, patronların meslektaş veya çalışanları ile katıldığı yemeklerde içki içtiği ve en az patronlar kadar alkolün tüketilmesi gerektiği bir ritüel olan “Hoesik” kültürü de ön plana çıkmaktadır. Kore mutfağının diğer bir özelliği de şeker kullanımının yok denecek kadar az tercih edilmesi ve yemek yerken metal çubukların kullanılmasıdır (Katz ve Weaver, 2003; Shan vd., 2005; Brittin, 2011; Özgenç, 2015; Polat, 2015; Güripek, 2016; Wikipedia, 2023; Kore Mutfağı, 2023).

3.4. Tayvan Mutfağı;

Domuz eti tüketimi, deniz mahsulleri ve deniz ürünlerinden yapılan çorbalar bu mutfak kültürünün en önemli özelliklerindedir. İçi karides veya kırmızı et ile hazırlanan mantıya benzer yemekleri “Tainan Dan Zai Noodles”, sarımsak, kırmızı et ve balık ezmesinin birlikte yoğrularak sebze suyunda pişirildiği balık köftesi “Danshui” ve balık ezmesi katılarak hazırlanan mürekkep balığı çorbası “Jiuhikre” Tayvan mutfağında en çok tüketilen lezzetlerin başında gelmektedir. Tayvan mutfağında tüketilen diğer hafif, kuvvet verici (tonik) ve lezzetli yemekler ise; Sebze soslu yağda pişirilen pirinç pilavının üzerine kurutulmuş karides, domuz eti parçaları ve mantar ilave edilerek hazırlanan yağlı pirinç, ipliksi pirinç makarnası üzerine yumurta, havuç, mantar ve domuz eti harcının konularak servis edildiği “Xiaochai”, istiridye çorbası, istiridye omleti, istiridye makarnası, buharda pişirilmiş sandviç, kızarmış piliç, fasulye böreği, hamur tatlısı “Zongzi” şeklinde sıralanmaktadır. Bu mutfak kültüründe kullanılan hammaddeler sığır ve koyun eti, kümes hayvanları, fasulye, pirinç, erişte, balık ve diğer deniz ürünleri olup; yeşil soğan, tatlı fesleğen, susam yağı, soya sosu, mayalanmış siyah fasulye ve diğer soslar eklenerek yiyeceklerin renk, tat ve aroma bakımından uyumlu ve eşsiz olması sağlanabilmektedir. Tahıl likörü “Kaoling”, pirinç şarabı “Shaoxing ve Gaoliang”, yıllanmış şarapları “Daqu ve Matsu”, penglai pirinci ve arpa katkılı Tayvan birası alkollü içecekleri olup, oldukça serttir. Tayvan mutfağına özgün olup, dünya geneline yayılan bir diğer içecekte meyve suyu, tapioca incisi (Cassava bitkisinden elde edilen bir tür nişastanın kaynayan suda küçük toplar haline getirilmesi) ve çay karışımından oluşan boncuklu çay “Bubble Tea”dir. Ayrıca, sıcak ve soğuk olarak tüketilebilen ve soya sütünden yapılan “Doujiang” gibi içeceklerde mevcuttur (Özgenç, 2015; Polat, 2015; Wikipedia, 2023; Tayvan Mutfağı, 2023).

3.5. Tayland Mutfağı;

Uzak doğu mutfaklarının genelinde var olan en önemli besin olan pirinç Tayland mutfağında da ön plana çıkmakla birlikte yağsız ve haşlanmış, kızartılmış (Kao Phad) ve yapışkan (Kao Niao) şekilde hazırlanarak ekmek yerine bütün yemek çeşitlerinin yanında tüketilmektedir. Ayrıca, deniz ürünleri, yerel sebze ve meyveler tatlı, tuzlu, acı ve ekşi olmak üzere dört temel unsur çerçevesinde dengeli bir şekilde buharda pişirme yöntemi tercih edilerek eşsiz lezzetlere dönüştürülmektedir. Tayland mutfağını, diğer uzak doğu ülkelerine göre ilginç klan tarafı ülke genelinde böcek türleri ve köpek eti tüketiminin de oldukça yaygınlık göstermesidir. Hindistan cevizi sütü eklenerek yapılan ve soslu veya sulu sunulan “Köri” de dünyaca tanınmış ünlü yemekleri arasında yer almaktadır (Akman ve Mete, 1998; Katz and Weaver, 2003; MacVeigh, 2009; Nenes, 2009; Güripek, 2016; Wikipedia, 2023; Tayland Mutfağı, 2023)

3.6. Malezya Mutfağı;

Farklı etnik grupların ve kültürlerin bir birleri ile etkileşimi sonucu geliştirilen ve Malezya Mutfak kültüründe de diğer Uzak Doğu ülkelerinde olduğu gibi pirinç ana gıda hammaddesi olup, et (sığır, koyun, domuz ve kümes hayvanları), deniz ürünleri, sebze, çeşitli aromatik bitkiler ve kökleri (zerdeçal ve zencefil gibi), rezene-karanfil-kimyon-kakule-çemen-tarçın ve anason gibi baharatlar, Hindistan cevizi sütü, erişte ve ekmek temel ürünler olarak ön plana çıkmaktadır. Malezya Mutfağının en sevilen yemekleri; kırmızıbiber ezmesi ile servis edilen ançüz, mürekkep balığı, yumurta, salatalık ile birlikte Hindistan cevizi sütünde pişirilmiş olan pirinç yemeği “Nasi Lemak”, yapışkan ve kokulu pirinçle yapılan ve körülü ton balığı ile servis edilen “Nasi Dagang”, Güveçte et ve Hindistan cevizi sütü ile yapılan ve içerisinde rezene-kışniş-zencefil-zerdeçal-kimyon-köri ve tuz gibi baharatlar bulunan limon-sarımsak ve soğan gibi ürünler ile pişirilen “Rendang”, baharatta marine edilerek kömür ateşinde ızgara yapılan tavuk veya dana eti “Satay”, baharatta marine edilen ve muz yapraklarına sarılarak ızgara yapılan balık eti “Otak-Otak”, tuzlu sebzeler ile sunulan ördek “İtik-Tim”, körülü et “Kurma”, toprak fırında pişirilen tavuk “Tanduri”, baharatlı etli ekmek “Murtabak”, kızarmış şehriye “Mee-Goreng” ve domuz eti, Hindistan cevizi sütü, karides ezmesi, baharatlar ve kırmızı biberden yapılan “Nonya”dır. Malezyalıların kahvaltılarında İngiliz usulü çırpılmış yumurtasosis ve fasulye; Uzak Doğu usulü Çin eriştesi tüketimi oldukça yaygındır. Malezya mutfağının diğer bir özelliği de kadınların iş dünyasında çokça görev almasından dolayı dışarıda yemek yeme alışkanlığıdır. Ayrıca Malezyalılar tatlı yiyecekleri çok sevmektedirler. Bu nedenle Japon tatlılarından-Honkong tatlılarına kadar her türlü tatlı çeşitlerinin servi edildiği şekerleme dükkânları ve pastaneleri ziyaret etmektedirler (Baysal, 1987; Katz ve Weaver, 2003; MacVeigh, 2009; Brittin, 2011; Koç, 2014; Özgenç, 2015; Polat, 2015; Güripek, 2016; Wikipedia, 2023; Malezya Mutfağı, 2023).

3.7. Endonezya Mutfağı;

Pirinç ve pirinç yemeklerinin yanı sıra baharat karışımlarının da yoğun olarak kullanıldığı, egzotik meyveler ve deniz ürünlerinden yapılan yemekleri ile meşhur olan bir mutfaktır. Tüm yemeklerinin yanında acı biber sosu (Chilly Sos), karides ezmesi ve acı biberden oluşan “Sambal Sosu” servis edilmektedir. Pişirme yöntemi olarak bölgesel farklılıklar olmakla birlikte İriyanjava bölgesinde kızartma tercih edilirken Java ve Doğu Java bölgelerinde buharda pişirme tekniklerine yönelim söz konusudur ve Batı Java-Sumatra bölgelerinde yemeklerin elle yenmesi çok yaygın bir uygulamadır. Dolayısıyla yer yemeğin yanında içerisinde limon parçalarının bulunduğu bir kap temiz su sofrada yerini almaktadır. Endonezya mutfağının vazgeçilmez bir aracı olan “Bumbu”; demirhindi ağacının meyvesi “Tamarind”, karanfil, karabiber, hint safranı, hint hurması, hint limonu, limon yaprağı, limon otu, köri, zencefil, zerdeçal, tarçın, kişniş, kestane, havlican, Hindistan cevizi ve sütü ön plana çıkan baharatların ezilmesinde kullanılmakta olup, tatlıların hemen hemen hepsinde bol miktarda Hindistan cevizi ve sütüne rastlanmaktadır. Kuzu, tavuk, balık ve pirinç safranla pişirilen yemeklerden bir kaçıdır. Yer fıstığı, tereyağı ve chilly sosun üzerine dökülerek hazırlandığı “Gadu Gadu” ve mangalda pişirilen tavuk veya atin soya fıstığı sosunda baharat-landırılmasıyla hazırlanan “Sate” en popüler yemekleri arasındadır. Diğer önemli yemekler tavuk çorbası “Soto Ayam”, Hindistan cevizli bonfile, körili tavuk “Kare Ayam”, tavuk şiş “Sate Ayam”, kızarmış pirinç “Nasi Goreng”, karışık sebze köftesi “Frekado” şeklinde sıralanabilir. “Tofu” peyniri de Endonezya mutfağının lezzetli ve çokça talep gören ürünlerinden birisi olup, meyve suları “Jus”, şekerli çay olan “Teh Manis” ve Java-Sumatra-Sulawesi bölgelerinde yetişen (misk kedisinin yediği kahve çekirdeklerinin dışkisından ayrılarak az miktarda üretilen ve kg fiyatı 600 Dolar olan) kahveleri “Kopi Luwak”-“Kopi Tubruk” misafirlerine ikram ettikleri alkolsüz içeceklerin başında gelmektedir Javalılar tarafında yapılan palmye şarabı “Tuak”, bir tür pirinç şarabı olan ve Balililer tarafından yapılan “Ciu”, yerel bira markaları “Bintang Beer” ve “Anker Beer” ise alkollü içecekler arasında sayılabilir (Marcone, 2004; MacVeigh, 2009; Brittin, 2011; Berfendber, 2013; Özgenç, 2015; Polat, 2015; Güripek, 2016; Wikipedia, 2023; Endonezya Mutfağı, 2023).

3.8. Moğolistan Mutfağı;

Moğolistan mutfağında et, süt, sebze, buğday ve patates ürünlerinin yaygın olarak kullanıldığı çorbalar, pasta, haşlanmış veya kızartılmış et ve kurutulmuş ürünler temel gıdalar arasında başı çekmektedir. En önemli yemeklerinden bazıları ise; Erişte çorbası “Lapsha”, kızartma yemeği “Huushuur”, taş üzerinde pişirilen et yemeği “Khorhog”, buharda pişirilen “Buuz”, hayvanın öz derisi içerisinde pişirilen “Boodog” ve kızartılmış şehriye “Tsuivan” şeklinde sayılabilir. Yemeklerinde az baharat kullanılmakla birlikte yaz aylarında peynir, yoğurt ve hamurlu yemek tüketimi yaygınlık gösterirken kış aylarında özellikle kurutulmuş et tüketimi öne

çıkılmaktadır. Moğolistan mutfağında ezilmiş çay yaprakları, tuzlu su ve süttten elde edilen çay tüketimi de oldukça fazla olup, “Süütei Tsai” en çok tercih edilen alkolsüz içecekleridir. Ayrıca, 12 den fazla temel vitamin içerek, kısrak süütünün fermantasyonu ile elde edilen, sıcak yaz mevsiminde çokça tüketilen ve %6 ile %12 oranında alkol içeren “Airag” ulusal içecekleri arasında yer almaktadır (Polat, 2015; Wikipedia, 2023; Moğolistan Mutfağı, 2023; Moğolistan Turizm Bakanlığı, 2023).

4. Ülkesel Boyutta Afrika Mutfak Yapısı;

4.1. Fas Mutfağı;

Bu mutfak kültüründe Akdeniz ikliminde üretimi gerçekleştirilen tropik ve tropik olmayan taze ve kurutulmuş meyve ve sebzeler, zeytin ile coğrafi koşullara bağlı olarak yetiştirilen da, kuzu, koyun, güvercin, deve ve tavşan eti, tavuk eti ve deniz ürünleri fazlaca yer edinmektedir. Fas mutfağına özgün yemekler; ayvalı tavuk, ayvalı ve bamyalı tajin, içerisine badem, tarçın, bal, maydanoz, üzüm, güvercin veya tavuk etli tatlı-tuzlu olarak baklava yufkasında hazırlanan pastilla, seksu, melemen benzeri yemek zaalouk, bir tür bademli kurabiye kaab el ghazal, domates, salatalık, soğan, nane, sarımsak, limon, maydanoz ve yağ eklenerek yapılan geleneksel bir yemek couscousi, kahvaltılarının vazgeçilmezi acı bir sos olan harissa, helva çeşitleri, sıcak ve soğuk salatalar, kebab çeşitleri, nane çayı, meyveli tatlılar ve şerbetler ile evde yoğurulup, fırınlarda pişirilen ekmek çeşitleridir. Bu mutfağın diğer önemli bir özelliği de yemeklerin hazırlanmasında farklı pişirme tekniklerinin kullanılması yanında en çok tercih edileninin soteleme pişirme yöntemi olmasıdır. Fas mutfağına özgün baharatlar ise; nane, kimyon, anason, karabiber, susam, acı biber, kişniş, zerdeçal, zencefil ve safran şeklinde sıralanmakta olup, bu mutfağın temel özelliklerini kuru meyveler, soğuk ve doğal sıkma zeytinyağları ve limon turşusu oluşturmaktadır. Bal, reçel, zeytinyağı, kuruvasan, çay ve kahveden oluşan kahvaltı öğününe sahip Fas mutfağında, öğle yemeğinin de ise baharatlı yiyecekler, yumurta ve mercimek veya domates çorbası talep görmektedir. Kurutulmuş meyveler, ceviz ve badem ile zenginleştirilmiş içeriğe sahip birçok tatlı ve tuzlu lezzetlerin ikram edildiği Fas mutfağı, ferah bir aromaya sahip naneli yeşil çay ve kahve tüketimi ile ön plana çıkmaktadır (Buitelaar, 2003; Koz, 2008; Özgen, 2015; Kılıç ve Kılıç, 2015; Yetimoğlu, 2016; Wikipedia, 2023; Fas Mutfağı, 2023).

4.2. Libya Mutfağı;

Bu mutfak kültürü koyun ve kuzu eti yemekleri, soslari, kuskus çeşitleri, tavuk yemekleri, deniz mahsulleri, çorbaları ve sarımsak, acı toz biber, nane, kişniş, maydanoz ve safran gibi baharatları ile ünlenmiş bir özelliğe sahiptir. Şerri hükümlere göre şekillenmiş olan Libya mutfağında domuz eti ve helal olmasında şirk oluşan bütün yiyeceklerden uzak durulmakta, Akdeniz Çanağında yer alan coğrafi koşullara uygun ve bitki örtüsüne dayalı sebze, meyveler ile kuzu eti, yumurta, makarna çeşitleri ve hamur işleri yoğun bir şekilde tüketilmektedir. Libya mutfak kültürünün en önemli yemekleri ise; çorba çeşitleri, güveç yemekleri, usban, asida,

mhalbiya, şakşuka, kalınca yufkadan yapılan börekleri samboosek, çeşitli yemiş içeriğine sahip dolmalar ve buğday, irmik, sebze baharatlı sosların, koyun veya kuzu eti ile birlikte sunulduğu couscousi şeklinde sıralanabilir. Libya mutfağında sıklıkla kullanılan pişirme tekniği fırında pişirme yöntemi olup, kuru pasta çeşitleri de yaygınlık göstermektedir. Şerbet ve susamla lezzetlendirilen kızartılmış yufkadan tatlıları da Libya mutfağının eşsiz lezzetleri arasında yer almaktadır. İçecek olarak yer fıstığı eşliğinde sunulan siyah çay, yeşil çay ve naneli çay çeşitleri de fazlaca tüketilmektedir (Manjase, 2007; Malouf and Malouf, 2008; Wolfert, 2009; Özgen, 2015; Kılıç ve Kılıç, 2015. Yetimoğlu, 2016; Wikipedia, 2023; Libya Mutfağı, 2023).

4.3. Tunus Mutfağı;

Tarihin farklı dönemlerinde birçok mutfak kültürü ile iç içe etkileşim gösteren Tunus mutfağı çanak-çömlekle yaşam döneminde kısıtlı mutfak araç ve gereçlerine sahip olup, toprak kap ve kacaklar ile hizmet vermiştir. M.Ö. 2000’li yıllarda maden işlemeciliği birlikte mutfakta kullanılan malzemeler madeni zenginliklerden elde edilmeye başlanmıştır. Romalılar ile tanışan Tunus mutfak kültürü hububat ve zeytinyağı tüketimine yönelmiş, İspanyollar ile kırmızı ve acı biber, Arap ve Osmanlı döneminde ise; çemen tohumu, hardal tozu, rezene, sarımsak, zencefil, siyah biber, beyaz biber, karabiber, tarçın, kakule, kişniş, nane, safran, zencefil ve kimyon gibi doğu kökenli baharatlar bu mutfak kültürünü daha da zenginleştirmiştir. Öyle ki, Tunus mutfağını diğer Afrika ülkeleri mutfaklarından farklı kılan temel özellik bol miktarda baharat kullanımınıdır. Fransız mutfak kültürünün Tunus mutfak kültürüne olan katkısı ise haşlandıktan sonra kızartma yöntemi olan “Rosto” ile durgun suda nemli pişirme yöntemi olan “Poşe” pişirme tekniklerinin uygulanabilir olmasıdır. Tunus mutfağında ön plana çıkan yemekler; Ton balığı, kalamar, hamsi, yılan balığı, ahtapot, uskumru, sardalye, levrek ve çipura gibi deniz ürünlerinden yapılan yemekler, koyun ve kuzu eti, tavuk ve hindi eti, bildırcın ve güvercin gibi av hayvanı etlerinden yapılan yemekler, küçükbaş hayvan organları olan kuzu ciğeri, beyin böbrek gibi sakatatlardan oluşan yemekler, hamur işleri ve bakliyatlar ile yapılan yemekler, acı biber sosu harissa, domates ve harissa ile hazırlanan ve ekmek ile sunulan ulusal yemek marqa, sulu tencere yemekleri, köfte ve kebablar, kuskus, makarna çeşitleri, kıymalı çiğ börek içerisine yumurta kırılarak yağda pişirilen birque, baharatlı bir sos merquz, çırpılmış yumurta, harissa, domates, yeşilbiber ve kuzu eti karışımı ile hazırlanan ojji, bauza (boza), brik (yağda kızartılan bir tür muska böreği), lablabi (bol sarımsakla tüketilen nohut yemeği), houria (pişmiş havuç salatası), makaoud (patates ve et içerikli tencere yemeği), yumurta ve zeytin şeklinde sıralanabilir. Özel günlerde deve etinden yapılan yemekler çokça yapılmakta, İslami inançlar çerçevesinde domuz eti ve domuz etinden yapılan yiyecekler sofralar da asla yer almamaktadır. Limon, incir, şeftali, portakal, ayva gibi meyveler ile fesleğen, biberiye, nane ve maydanoz gibi taze yeşillikler Tunus

yemeklerinde oldukça yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Naneli yeşil çay eşliğinde tatlı niyetine badem ve hurma içerikli kuru pastalar tüketilmektedir (Sandler, 1993; Buitelaar, 2003; Davis, 2008; Wheeler, Clammer and Filou, 2010; Özgen, 2015; Kılıç ve Kılıç, 2015; Yetimoğlu, 2016; Wikipedia, 2023; Güney Afrika Cumhuriyeti Mutfağı, 2023).

4.4. Güney Afrika Cumhuriyeti Mutfağı;

Bu mutfak kültürü birçok mutfak kültürü ile etkileşim içerisinde bulunarak, Almanya, Fransa, Portekiz, İngiltere, Hindistan, Endonezya gibi birçok farklı mutfaklardan beslenmiştir. Örneğin, Portekiz mutfak kültüründen; sosları, Endonezya mutfak kültüründen; limonlu sosları ve kızarmış atıştırmalıkları, Hollanda mutfak kültüründen; iri parça kızartmalar ve sütlü tatlıları, Fransız mutfak kültüründen; ekme çeşitlerini kendi mutfak kültürlerine aktararak melez bir yerel mutfak kültürü ortaya çıkarmışlardır. Çok geniş bir yüzölçümüne sahip olan Güney Afrika Cumhuriyeti'nde Atlas ve Hint Okyanusu'na komşu olan kıyı kesimler de morina balığı, ahtapot, dikenli istakoz, midye gibi deniz ürünleri yönünden zengin olup, yağışın yüksek oranda olduğu kuzey kesimlerde tatlı yapımında kullanılan mango, ananas ve muz gibi değişik tropikal meyve çeşitleri, güney kesimlerde ise bakliyat ürünleri yaygın olarak tüketilmektedir. Ülke genelinde ise; yabani kök ve yaprak bitkileri, mısır, darı, tahıl, lahana, patates, maydanoz, kişniş, acı biber, anason, sarımsak, biber, ay çiçeği ve yeşil fasulye tarımı yapılmaktadır. Kısacası, doğa doğrudan mutfak kültürüne özgün lezzetlere malzeme temin eden bir yapıya sahiptir. Bu coğrafyada sığır, domuz, tavuk yetiştiriciliğinin yanı sıra av eti tüketimi de ön plana çıkmakta olup, mutfakta özel günlerde timsah ve deve kuşu eti pişirilerek ikram edilmekte ve kurutulmuş ete yoğun ilgi gösterilmektedir. Kültürel özgün pişirme teknikleri ise haşlama, soteleme ve gril pişirme yöntemleridir. Güney Afrika Cumhuriyeti Mutfağına ait en önemli yemekler ise; Suda yetişen özel bir çiçek olan katır çiçeğinden yapılan "Katır Çiçeği Çorbası", tuz ve suyun birlikte kaynatılıp içerisine mısır ezmesinin eklenerek yapıldığı "Tahıl Ezmesi Çorbası", Kıyma, soğan, kaysı marmelatı, badem, kırmızıbiber, köri, kaysı ve sütte ıslatılmış ekmeğin karıştırılarak fırında pişirilmesi ile elde edilen "Bobotie" yemekleridir. Ayrıca bu mutfakta soslarında özel bir yeri bulunmaktadır. Bu soslar hiçbir modern tekniğe ihtiyaç duyulmadan üretilebilen, tariflerin ise üreten kişi veya kişilere özgün olduğu özelliğe sahiptir (Leipoldt, 1946; Renata, 1977; Özgen, 2015; Kılıç ve Kılıç, 2015; Yetimoğlu, 2016; Wikipedia, 2023; Güney Afrika Cumhuriyeti Mutfağı, 2023).

5. Ülkesel Boyutta Amerika Mutfak Yapısı;

5.1. Amerika Bileşik Devletleri Mutfağı;

Aslen Kızılderililer, Hollanda, İspanya, İtalya, Fransa, İsviçre, İngiltere, Almanya'dan oluşan koloniler ve göçmenlerin besinsel kültürel yapısının bileşiminden oluşan bir modele sahiptir. Bu mutfakta akçaagaç şurubu, mısır,

kabak, bal kabağı, dolmalık kabak, su kabağı, fasulye, hindi ve ak-kuyruklu geyik eti, patates, buğday ve tatlı patates gibi ürünlerin kullanılması ile yerel kültür ortaya konulur iken; elmalı tart, pizza, hamburger, kızarmış kaburga, fıstık ezmesi ve jöleli sandviç, hot doğ, kızarmış tavuk, pomfrit, burrito, taco ve makarna çeşitleri göçebe grupların lezzet çeşitliliği harmanlanarak bu yemeklere Amerikan mutfak kültürü çatısı altında yeni bir kimlik kazandırılmaktadır. Açık ateşte sığır, keçi, domuz eti ve deniz ürünleri pişirme tekniği olan barbekü (mangal) Amerika yerlileri tarafından dünyaya yayılan bir pişirme yöntemi olup, domuz ya da dana eti, mavi yengeç, ıstakoz, patates cipsi, crab, cake ve damla çikolatalı kurabiye de Amerikan mutfağına özgün yemekler arasında sayılmaktadır. Amerika halkı kahvaltılarda waffle, öğle yemeklerinde fastfood yiyecekler, akşam yemeklerinde ise spagetti, pizza ve biftek gibi ağır, yağlı ve kalorisi yüksek yiyecekler tercih etmektedirler. İçecek olarak kolanın dağıtım merkezi, Napa vadisi ile dünyanın şarap cenneti, Bourbon viskisi ve kahvenin sevilerek tüketildiği bir ülke konumundadır. Tam yağlı peynir, “Mount Tam”, ödüllü keçi peyniri “Crottin”, yumuşak peynirler “Brie, Schloss ve Camembert” yine bu ülkede üretilmektedir (Grivetti, 1995; Nenes, 2002; Klapher, 2003; Aktaş ve Özdemir, 2005; Nowak ve Wichman, 2010; Bellows, 2011; Şengül, 2015; Aktaş, 2016; Wikipedia, 2023; Amerika Bileşik Devletleri (ABD) Mutfağı, 2023).

5.2. Arjantin Mutfağı;

Hayvan yetiştiriciliğinin yaygınlığına bağlı olan sığır üretim merkezinin Arjantin olması münasebetiyle mutfak kültürü et ağırlıklı olup, Bife de Lamo, Bife De Chorizo, Bife De Ancho ve Bife De Cuatril olmak üzere dört ana kesim yönteminin kullanıldığı kaliteli sığır ve keçi etlerinden, av etlerinden, patates ve pirinç, pirinç yemeklerinden ve “Dulce Leche” adı verilen kremalı-sütlü tatlılardan oluşmaktadır. Arjantin halkı güne ekmek, tereyağı, reçel, ayçöreği “Croissant”, süt, çay veya kahve gibi içeceklerden her hangi birisinin yer aldığı kahvaltı ile başlar, öğle ve akşam yemeklerinde ise mutlaka bir et yemeğinin yanında patates, pirinç veya taze sebzeler ve sütlü tatlıdan oluşan bir menü ile devam ederler. Arjantin, alkollü ve alkolsüz içecek tüketiminde de zengin bir kültüre sahip olup, alkollü içecekler için Mendoza bölgesi etin en lezzetli eşlikçisi dut ve Frenküzümü aromalı Malbec, Merlot ve Cabernet Sauvignon cinsi en iyi şarapların üretim merkezidir. Arjantin mutfak kültürüne ait bir başka içecek de İspanyolca dostum anlamına gelen ve aile toplantılarında misafirlere ikram edilen geleneksel içkileri “Mate” dir. Alkolsüz içecekleri ise her gün saat 17.00”de (5 Çayı) kek veya sandviç eşliğinde tükettikleri çaydan oluşmaktadır (Brooks, 2007; Bellows, 2010; Nowak ve Wichman, 2010; Şengül, 2015; Özgen, 2015; Wikipedia, 2023; Arjantin Mutfağı, 2023).

5.3. Brezilya Mutfağı;

Fasulye ve pirincin temel besin ögesi olarak kabul edildiği Brezilya mutfak kültürü; güneyde barbükünün (et-mangal) hâkim olduğu, kuzeyde Cassava

bitkisinin rendelenip, dövülesi ile elde edilen hamurdan kil fırınlarında pişirilen ekmeğin, kuzey-doğuda ise bamyaya, muz, Hindistan cevizi yağı ve “Dend’e” (palmiye yağı) meşhur olduğu, bölgesel özelliklere göre farklılık göstermesinin yanı sıra mısırı alkollü içecek yapımında kullanan yerli halk ve Japonya, İtalya ve Afrika göçmenlerinin beslenme kültürünün harmanlanmasından meydana gelmiş bir özelliğe sahiptir. Brezilya coğrafi koşullar çerçevesinde tropikal bir iklim kuşağında yer almakta olup ananas, kaju, avakado, muz, mango, portakal, mangostin, amora, barbados kirazı “acerola”, çarkifelek meyvesi “maracuja”, “Mangostin”, Brezilya üzüm ağacı “jabuticaba”, goiaba, yıldız meyvesi “carambola”, jaca, tarçın elması “Groviaia” ve papaya gibi biyolojik çeşitliliğe sahip meyveler yetiştirilmektedir. Brezilya yemek kültürü et ağırlıklı olmakla birlikte dünyanın en lezzetli etlerinin pişirilerek servis edilebilmesi için yaygın olarak ızgara, sote, fırında ve tencerede pişirme teknikleri kullanılmaktadır. Öyle ki, Brezilya milli yemeği “Chourasco” mangalda-ızgara yemeğidir. Sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün yemek yenilen Brezilya mutfağında; papaya meyvesi, portakal, süt, kahve, tereyağı ve ekmeğin tüketimi kahvaltılarının vazgeçilmez olurken, pirinç, patates ve sebze içerikli hafif yemeklerin tüketildiği öğle yemeği ile aile bireylerinin topluca katılım sağladığı çorba, et-balık-bebze veya pirin yemeklerinden herhangi biri ve tatlının sunulduğu akşam yemeği sofraları ön plana çıkmaktadır. Ulusal yemekleri ve tatlıları ise; domuz sakatatları ile yapılan büyük fasulye güveci olarak bilinen “Feijoada” yemeği, portakal ve mango içerikli köpüklü tatlıları “Mousse”dir. Dünya kahve üretim ve ticaretinin büyük bir kısmını sağlayan Brezilya da kahve tüketimi oldukça fazla miktarda olup, sık aralıklarla “Cafezinho” adı verilen küçük çanaklar ile içimi gerçekleştirilmektedir (Hamilton, 2005; Nenes, 2009; Caskey, 2010; Albala, 2011; De Paulo and Hepworth, 2014; Şengül, 2015; Özgenç, 2015; Aktaş, 2016, Wikipedia, 2023; Brezilya Mutfağı, 2023).

5.4. Küba Mutfağı;

Yerleşim modeli ve kültürel etkileşimler sonucunda Küba coğrafyası üzerinde yaşayan birçok ırksal topluluklar tarafından harmanlanmış kendine özgün bir Küba mutfak kültürü ortaya çıkmış olup, hem yerli hem de Afrika, Karayip, İspanya gibi mübadil kültürüne ait lezzetlerin birleşiminden otantik bir lezzet armonisi şekillenmiştir. Sahil kenarında yaşayan yerliler avcılık, balıkçılık ve karides, ıstakoz gibi deniz ürünleri ile hayatlarını idame ettirmekte olup papaya, guaya, ananas, fıstık, avokado, mango, Hindistan cevizi, demirhindi, plantain, plantano maço, tarçın elması, mamey, baladur fıstığı gibi tropikal meyvelerin tarımını yapabilmektedirler. Daha iç bölgelere doğru üretimin bal kabağı, pirinç, fasulye, şeker kamışı, manyok, tatlı patates gibi meyve, sebze ve bakliyat çeşitlerinin üretiminin yoğunlaştığını görebilmekteyiz. Küba mutfağının bir diğer özelliği de acı olmayan yoğun baharat kullanımının yaygın olması ve yemeklerin crelo tarzı (sarımsak, defneyaprağı, kimyon, kişniş, karabiber, kekik gibi baharatlar ile ekşi portakal suyu, narenciye suları ve limon karışımında) marine edilerek kısık ateşte sotelenerek pişirilmesidir.

Küba Mutfağına özgün yemekler ise; siyah fasulye ve pilavdan oluşan “Moros Ycristianos”, soslu tavuk “Pollo en Salsa”, kavrulmuş domuz eti “Lechon Asado”, yuka ağacından elde edilen manyok unundan yapılan bir tür kurabiye “Bunuelos”, siyah barbunyalı beyaz pirinç pilavı “Congri”, kızartılmış muz “Tostones (ham olan Verde, olgun olan Pinton ve karmaya başlayan Maduro)”, özel günlerde acı portakal, ezilmiş sarımsak, tuz ve mercan kökü ile marine edildikten sonra kızartılarak servis edilen “Domuz Bacağı”, İspanya mutfağının Küba mutfağına mirası olarak kabul edilen deniz mahsulleri, çeşitli etler, safran ve pirinç ile hazırlanan “Paella”, ızgarada kızartıldıktan sonra üzerine tereyağı sürülerek yenilen “Tostado”, güzel ada sosu “Salsa De İsla Bella”, flamingo sosu “Salsa Flamingo”, basit yumurtalı omlet “Küba Tortillası”, jambon, baharatlı domuz sucuğu, soğanlı pizza, yemeklik sebzeler ve domuz etinden yapılan çorba “Ajiaco”, soğan, yeşilbiber, kekik, karabiber ve sarımsak karışımının zeytinyağında kızartılmasıyla elde edilen bir nevi salça “Sofrito”, Küba kabuklu salatası ve Hindistan cevizi sosu eşlinde servis edilen “Alabalık”, üzerinde karamel tabakası olan zengin bir muhallebi tatlısı “flan” ve Küba mutfağına has hamur ürünleri olan çeşitli turtalar şeklinde sıralanabilir. Küba mutfağında alkollü (Küba birası, şeker kamışının damıtılması ile yapılan Rom ve Beyaz rom, esmer şeker, soda, yeşil limon ve nane yaprakları katılarak yapılan dünyaca ünlü kokteyl Majito) ve alkolsüz içecek (Bitkisel çay çeşitleri, küçük fincanlarda buzlu su ile birlikte içilen klasik Küba kahvesi ve ya Küba espressosu Cafe Cübano ve Cafe Cübano’ya ılık süt eklenerek elde edilen Cafe Con Leche) tüketimi de oldukça fazladır. Küba dünya puro üretiminin de merkezi konumundadır.(Gravette, 2002; Behnke ve Valens, 2004; Lindgren, Musibay and Castillo, 2004; Sheehan and Jermyn, 2005; Nenes, 2009; Murray, 2009; Mag, 2010; Şengül, 2015; Özgen, 2015; About Food, 2016; Berfender Ber,2016; La Habana, 2016; Aktaş, 2016; ; Wikipedia, 2023; Küba Mutfağı, 2023).

5.5. Kanada Mutfağı;

Farklı coğrafyalar, farklı iklim ve bitki örtüsü koşulları ve değişik İngiltere, Fransa, Meksika, Portekiz, İspanya gibi ülkesel ve ırksal yerleşimcilerin katılımıyla evrilmiş bir kültürel motifin sergilendiği folklorik bir özelliğe sahip olması Kanada Mutfağını bir birinden özel lezzetlerin merkezi haline getirmiştir. Özellikle 1800’lü yılların sonlarına doğru Montreal tarzı simit ve Montreal tarzı füme Yahudi göçmenler tarafından Kanada mutfağına kazandırılırken, zencefilli bifteğin ise Çin göçmenler aracılığı ile bir besin ögesi olarak Kanada mutfak kültürüne armağan edilmiştir. Erik, mısır, fasulye, kabak, fındık, ceviz, karaağaç şurubu, karaağaç şekeri, pirinç gibi meyve ve sebzeler ise ticaret yoluyla Kanada mutfağında yerini almıştır. Bir birinden enfes yiyeceklerin yanı sıra yerel tatlarında oldukça rağbet gördüğü Kanada mutfağında avcılık kültürüne bağlı olarak Virjinja, ren, Alaska ve Kanada geyiği çeşitleri, fok balığı, orman tavuğu, yaban tavuğu, kar tavuğu, yaban kuşları, ördek, kaz, keklik ve kunduz eti tüketimi de yaygınlık göstermektedir. Ayrıca Cranberries,

Salmonberries, Pearberries, Gooseberries ve çilek gibi meyveler de yetiştirilerek yabani olanları yerli halk tarafından toplanmaktadır. Kızarmış domuz pastırması, kahverengi sos ile kaplı kızarmış patates ve lor peyniri ile yapılan yemek “Poutine”, “Mor Sarımsak”, “Yaban Mersini”, Quebec bölgesine özgü bir peynir türü “Oka Peyniri”, Tereyağı, şeker, yumurta ve akçağaç şurubu ile içi doldurulmuş bir tatlı çeşidi “Butter Tart”, Quebec bölgesine özgü bir börek çeşidi “Tourtiere” ve kunduz kuyruğu şekli verilerek meyve, şeker, çikolata ile kaplı şekerleme “Beavertail”, sabah kahvaltılarında pancake üzerine dökülerek tüketilen “Maple Şurup” gibi yemekleri Kanada mutfağının en önemli yemekleri olarak ifade edebiliriz. Kanadalılar kahvaltıya çok önemsemekte olup, yoğurt, yumurta, meyve, tahıl ve tahıl içeren yiyecekler ile çay ve kahve gibi içecekler bolca yer vermektedir. Öğle öğününü ise hafif yiyecekler ile atlattıktan sonra 18.00-19.00 saatlerinde iş çıkışı akşam yemekleri dışarıda yenilmektedir. Çavdar, arpa ve buğdaydan yapılan Rye isimli ve Canadian Club markalı Kanada viskide alkollü içecekler arasında olup, en tanınmış beyaz şarap üzümleri; gewürztraminer, riesling, pinot gris, chardonnay ve pinot blanc, kırmızı şarap üzümleri ise; pinot noir, gamay cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc şeklinde sıralanmaktadır (Duncan, 2003; Randal, 2004; Aktaş ve Özdemir, 2005; Ferguson and Ferguson, 2008; Jacobs, 2009; Nowak ve Wichman, 2010; Duncan, 2011; Albala, 2011; Mancleans, 2012; Patel ve Sibonney, 2013; Özgen, 2015; Aktaş, 2016; Wikipedia, 2023; Kanada Mutfağı, 2023).

6. Ülkesel Boyutta Güney Avrupa Mutfak Yapısı;

6.1. İspanya Mutfağı;

İspanya mutfak kültürü, farklı kültürler ve dinlerin (Magribi, Musevi, Hristiyan ve Müslüman inançları) tarih boyunca kurdukları krallıklar ve beslenme tarzları ile şekillendirdikleri, coğrafik durumu, denize yakınlık pozisyonu ve iklim koşulları ile bölgeler arası (Bask, Endülüs, Mayorka, Valensiya, Kastilya, Katalonya, Galiçya ve Kanarya) beslenme çeşitliliğinin yaygınlık gösterdiği, uluslararası mutfaklar arasında güçlü etkileri olan önemli bir yere sahiptir. Kuzeyde tencere yemekleri meşhurken, merkezde kavurma güneyde ise kızartma yemekleri önem arz etmektedir. İspanyolların diğer bir özelliği de fasulye çeşitleri, mısır, kabak, kırmızıbiber, patates, vanilya ve çikolata ile Avrupa’yı tanıstırarak birçok ülke mutfağına katkı sağlamaktır. Kısacası diğer Avrupa yemeklerine göre zeytinyağlı ve daha acılı yemekleri ile ünlü olan İspanya mutfağının temeli halk yemeklerinden oluşmaktadır. Bu bağlamda, İspanya mutfağının meşhur yemekleri; Ajo Blanco (bademli çorba), Gazpacho (soğuk çorba), Bacalao Pil-Pil (sarımsak ve biberli morino balığı), Bacon (domuz pastırması), Cordero a la Miel (ballı kuzu rosto), Dorada a la Sal (tuzlu dülger balığı), Marmitako (patatesli ton balığı), El Cocido Madrilenno (nohut yahnisi), Migas de Pastor (domuz pastırması bir yemek), Serrano (siyah yabani domuz jambonu), Bellota (meşe palamudu ile beslenen domuz jambonu), Chongos (limon ve tarçın sos), Paelle (pirinç yemeği), Paella Valenciana (tavşan eti, tavuk,

sebze ve salyangoz), Paella Alicantina (safran, karides, ıstakoz ve midye), Horchata (yer bademli içecek), Cabrales ve Mahon (keçi peyniri), Queso Blanco (meyve ile tüketilen peynir), Burgos, Tetilla, San Simon (armut şeklinde tütsülenmiş peynir), Manchego, Villalonisemarya peynirleri şeklinde sıralanmaktadır. Izgara, hervir (kaynayan suyun sabitlenmesi ile pişirme), kil tuğlada pişirme, sudado (buharda pişirme), ateş üzerinde pişirme, horno (fırında pişirme) ve zeytinyağında kızartma da İspanya mutfak kültüründe kullanılan pişirme teknikleridir. Üç ana öğün ve ara öğünlerden oluşan yemek yeme kültürüne sahip İspanyollar; tereyağı, marmelat, süt, kahve (rom veya viski ilave edilmiş), reçel, yağ, taze sebzeler, ekmek veya hamur tatlısından oluşan kahvaltı (Dasayuno) ile güne başlamakta, ilk ara öğünde tapas denen küçük mezeler tüketmekte saat 14.00 gibi çorba, et ve balık yemekleri, kuruyemiş, meyve tatlının sunulduğu öğle yemeği (Almuerzo) ile devam etmekte, saat 17.00 de ise 5 çayı (Merlanda), bisküvi, tapas (Niora biberi, Guindilla biberi ve Pimiento del Piquillo biberi ile yapılmış), şarap çeşitleriyle 2. ara öğüne devam etmektedir. Saat 21.00-22.00 saatleri arasında da hafif atıştırmalıkların tüketerek akşam yemeği ile öğünü tamamlamaktadırlar. Bağcılık (üzüm yetiştiriciliği) ve şarap üretimi ile yoğun bir şekilde uğraşan İspanya mutfak kültürüne ait alkollü içecekler olan şaraplar Rioja ve Sherry; likörler Ojen (kuru anason likörü), Pancharan (çakal eriği likörü), Aguardiente (çok sert bir likör) ve Passoa (mercan kırmızısı turuncu likörü); şeker ve dilimlenmiş meyve ile yapılan sangira; konyak ve maden sodası oldukça fazla tüketilmektedir. Öyle ki, ülkede kişi başı şarap tüketimi yaklaşık 38 lt dir (Belge, 2001; Türkan, 2003; Kunt, 2004; Larousse Gastronomique, 2005; Kocaoğlu, 2006; Fumey and Etcheverria, 2007; Nenes, 2009; MacVeigh, 2009; Şanlı, 2010; Nowak and Wichman, 2010; Albala, 2011; De Lara, 2012; Hatipoğlu, 2015; Özgen, 2015; Özen, 2016; Wikipedia, 2023; İspanya Mutfağı, 2023).

6.2. Portekiz Mutfağı;

Geçmişten günümüze geniş bir ticaret ağına sahip Portekiz, birçok mutfaktan etkilendiği gibi birçok mutfağı da etkileyen özelliklere sahip tropikal meyveler (avakado, cherimoya, üzüm, mango, papaya vb.), çeşitli sebzeler ve bakliyatlar (pirinç, zeytin, patates, domates, lahana, sarımsak vb.), deniz mahsulleri (sardunya, ahtapot, tirsı balığı, kırmızı etli alabalık, bofa balığı vb.), zeytinyağı gibi zengin kültürel lezzetleri bünyesinde taşımaktadır. Portekiz ulusal yemekleri; Arroz de Lampreia (alabalık pilavı), Caldeiradade Peixe (balık tür lüsü), Caldo Verde (lahana çorbası), yengeç dolması, kıymalı marina balığı, işgembe yahnisi, kedi balığı kızartması, beyaz fasulye yemeği, sebzeli mercan balığı, biberli iri sucuk, kalmar yahnisi, ızgara sardalye, Bouillabaise (balık çorbası), Portekiz bifteği, Canja (tavuk suyu), ıstakoz buğlaması, Sarapatel (kuzu ve oğlak eti karıştırılmış yahni), dana ciğeri (kırmızı şaraba yatırılmış) Francesinha (fast-food tarzı yemek), Cozido a Portuguesa ve Espetadas (et, sosis parçaları ve kuru fasulye), Pasteis de Nata ve Ovos-Moles (kek ve tatlılar), Messapain (badem kurabiyesi), Bola del Miel

(ballı kek), Lampreia de Ovos (bir çeşit yumurtalı pasta), Lard Celeste (bademli, limonlu ve tarçınlı pasta), Pudim Flan (kremalı-kalın ve bol yumurtalı tatlı), tarçınlı muhallebi, şuruplu çörekler, badem ve çikolatalı kuru incir, fırında ağdalanmış ayva gibi gastronomik lezzetlerden oluşmaktadır. Portekiz mutfağında suda pişirme (escalfado), yahni (guisado), haşlama ve ızgarada pişirme (grelhados) teknikleri sıklıkla kullanılmaktadır. Portekizlilerin kahvaltılarında (Pequeno Almoço) domuz sucuğu (chouriço), bal, tereyağı, süt, kahve ve ekmek yer alırken; öğle yemeklerinde (Almoço) taze peynirli morino balığı (Acepipes), sebze yemeği ve tatlı yer almaktadır. Akşam yemekleri (Jontar) ise çorba, balık ve meyve tüketilmektedir. Bağcılık kültürüne bağlı olarak şarapçılığın gelişmiş olduğu Portekiz de porto ve mader türü dünya çapında ün yapmış şarapları olduğu gibi, setubal (misket şarabı) ve vinho verde şarap çeşitleri de bulunmaktadır. Öyle ki, Portekizlilerin kişi başı yıllık şarap tüketim miktarı yaklaşık 48 litredir. Portekiz mutfağında şarap dışında tercih edilen diğer içecekler ise; kahve, limonata, nöbet şekerli anason şerbeti ve baldıran şurubu şeklinde sıralanmaktadır (Howe, 2003; Kunt, 2004; Larousse Gastronomique, 2005; Aktaş ve Özdemir, 2005; Fumey and Etcheverria, 2007; Nowak and Wichman, 2010; Elder, 2011; Kittler vd., 2012; Hatipoğlu, 2015; Özgen, 2015; Özen, 2016; Wikipedia, 2023; Portekiz Mutfağı, 2023).

6.3. Yunanistan Mutfağı;

Yılda 2,3 milyon ton zeytin (koroneiki, thoubolia, tsounati gibi) üretimi yapan, dünyanın en eski mutfaklarından birisi olan, sütün kaymağının çıkarılmasına imkân veren tekniği İskitlerden öğrenerek uygulayan, ekmek-zeytinyağı ve şarabın anavatanı olan Yunanistan mutfak kültüründe kokulu otlar, Akdeniz sebzeleri, koyun eti ve deniz ürünleri oldukça önem arz etmektedir. Yunanistan mutfağına ait geleneksel yemekler ise; souvlaki (şiş kebab), gyros (dönen kebab), fassoulatha (fasulye yemeği), pirinçli avgolemono çorbası, arnaki frikase (yeşil sebzeli ve soğanlı kuzu eti), taramosalata (bir çeşit salata), kokoretsi (kokoreç/geleneksel paskalya yemeği), kuzu ciğeri, böbrek, uykuluk, spanokopita (ıspanak böreği), tripopetas (peynirli katmer), tyropita (peynirli börek), kreatopita (etli börek), kadaifi (kadayıf), ravan (revani), ıstaka (un, şeker ve süt kaymağı), kalburabasma (hamur tatlısı), kabak tatlısı, yahni, keftedes (köfte), patlıcan güveç, patlıcan dolması, tarato (biber, yoğurt, sirke ve patlıcan ezmesi salata), dolmathakia me rizi (yaprak sarma), moussaka/mousaka (patlıcan, kuzu eti, domates ve beyaz sos), tzatziki (cacık), psari plaki (fırında levrek), tarama (balık yumurtalı, ekmekli, zeytinyağlı bir salata), midye, balık çeşitleri, agrafau ve skrios (kaliteli sert peynirler), kefalotyri (sert ve tuzlu peynir), kasseri (kaşar), feta (en tanınmış Yunan peyniri), kashkaval (tazeyken kaymaklı, yıllanmış sert hafif yanık, tatlı ve kokulu peynir), kopanisti (küflü peynir), lorlu pide ve mezethes (meze çeşitleri) olarak sıralanabilir. Yunanistan'da çok sevilen bir başka lezzette kişi başı yaklaşık 2 kg tüketilen çikolatadır. Ayrıca, Yunanlılarda Türkler gibi yemek sonrasında koyu kahve tüketim alışkanlığına

sahiptir. Yunanistan’da kullanılan alkollü içecekler ise şarap (restina, muscat, mavrodafne ve monemvasia) ve rakı (mastika ve ouzo) çeşitlerinden oluşmaktadır (Belge, 2001; Kunt, 2004; Aktaş ve Özdemir, 2005; Larousse Gastronomique, 2005; Fumey and Etcheverria, 2007; Maviş, 2008; Nenes, 2009; MacVeigh, 2009; Derin, 2010; Brittin, 2011; Kittler vd., 2012; Bellows, 2011; Hatipoğlu, 2015; Özgen, 2015; Özen, 2016; Wikipedia, 2023; Yunanistan Mutfağı, 2023).

6.4. Balkan (Kosova, Makedonya, Bosna-Hersek) Mutfağı;

6.4.1. Kosova Mutfağı;

Kosova mutfak kültürü de diğer birçok Balkan mutfak kültüründe olduğu gibi hamur işleri (Boşnak Böreği, Arnavut Böreği, Kol Böreği, Türk Mantısı, Boşnak Mantısı Yoğurtlu Börek vb.), sebze (biber, patlıcan, lahana, pırasa, patates vb.) ve et yemekleri (et tava, fırınlanmış et yemekleri ve köfteler) açısından zengin bir yemek çeşitliliğine sahiptir. Yazın salata kışın ise turşu ve turşuya benzer biber ezmeleri de bu mutfağa özgün diğer lezzetli yiyecekleri oluşturmaktadır. Kosovalılar öğleye doğru kendilerini tok tutacak ürünlerin içerdiği kuşluk öğünü ve akşam saatlerinde çay eşliğinde kabak, baklava, şekerpare gibi tüketildiği Akşam öğünü olmak üzere iki öğün yemek yemektirler. Bu öğünler arasında da sınırsız sayıda yanında ekşi su (maden suyu ya da soda) ile servis edilen Türk kahvesi ya da Macchiato adı verilen sert kahve çeşitlerinden tüketmektedirler. Konuk ağırlamayı seven Kosovalılar, ziyaretlerine gelen misafirlerine boza, şerbet, kola, ayran, gazoz ve bir takım alkol içeren ve “Souk” adı verilen soğuk içecekler ikram etmektedirler (Çelik, 2011; Hatipoğlu, 2015; Özgen, 2015; Wikipedia, 2023; Kosova Mutfağı, 2023).

6.4.2. Makedonya Mutfağı;

Diğer Balkan ülkelerinde olduğu gibi Makedonya mutfağında da hamur işleri (krep arası peynirli börekler) ile ünlü olup, özellikle mısır unundan yapılan ekmekler, karbonat ve yoğurt ile hazırlanan sodalı ekmek, pelta (et suyu ile ıslatılan baklava yufkasından yapılan ekmek) ve bayram sofralarına özel nohutlu ekmek çeşitleri bu mutfak için önem arz etmektedir. Makedonya mutfağının en önemli yemekleri ise; kuzu eti ve tereyağı ile hazırlanan yemekler, koloştur, bakırdan (mısır lapası), köfte, mantarlı guaedilla, musakka, üzüm ve portakal gibi meyvelerin kullanıldığı pilav çeşitleri, kebab çeşitleri, dolma çeşitleri, humus, koyun yoğurdu ve baklava şeklinde sıralanabilir. Makedonya mutfak kültüründe “Tikves” üzümünden üretilen kaliteli şaraplar da meşhurdur (Brittin, 2010; Atilla, 2012; Özgen, 2015; Hatipoğlu, 2015; Özen, 2016; Wikipedia, 2023; Makedonya Mutfağı, 2023).

6.4.3. Bosna-Hersek Mutfağı;

Bosna-Hersek mutfağında her çeşit et ve süt ürünleri yer almakta olup, Hristiyan ve Müslüman halk birlikte bu topraklarda birlikte yaşamakta ve kendi kültürlerine göre yiyip içmekte (Müslümanlar sıvı yağ ve tereyağı kullanırken, Hristiyanlar sıvı yağ ve domuz yağı kullanmaktadırlar) ve misafirlerini de beslenme kültürlerine

göre yedirip (Müslümanlar konuklarına şerbet 8meyve şurubu) ikram ederken, Hristiyanlar konuklarına erik brendesi (sljivovica) ikram etmektedirler. Bosna-Hersek Mutfağının geleneksel yemekleri ise; Bosanski Lonac (güveçte et ve sebze yemeği), pita (hamur işi börekler), raznyici (kuzu şiş), yaprak sarması, lahana sarması, cevapi (küçük baharatlı köfte), sis cevap (acı biberli köfte), ajvar (Krema ile servis edilen bir sos) ve tufahiye (kaymakla servis edilen cevizli elma tatlısı) şeklinde sıralanmaktadır. Bosna-Hersekliiler kahvaltılarında beyaz peynir, reçel veya bal, tereyağı, ekme, yumurta, çay, kahve ya da süt tüketilirken, en kuvvetli öğün olan öğle yemeklerinde çorba, et ya da balık yemeği, sebze yemeği, salata ve tatlı (puding, kek, baklava, tulumba vb.) tercih etmektedirler. Akşam yemeğini ise daha hafif yiyecekler ile geçiştirmektedirler. Bu mutfak kültüründe çok fazla miktarda kullanılan bir diğer ürün ise çeşitli baharatlardır. Bosnalılar kırmızı şaraba Crno Vino (siyah şarap) ismini vermektedirler ve en eski şaraphaneleri 1886 yılında kurulan brkiç, zilavka, blatina gibi şarapların üretildiği Hepok Vinerija dır. Ayrıca sarajevko, banjalucko, preminger, tuzlanski gibi kaliteli markalardan oluşan bira (pivo) çeşitleri de bulunmaktadır (Belloows, 2011; Lockwood and Lockwood, 2011; Hatipoğlu, 2015; Özgen, 2015; Özen, 2016; Wikipedia, 2023; Makedonya Mutfağı, 2023).

7. Ülkesel Boyutta Kuzey Avrupa Mutfak Yapısı;

7.1. Almanya Mutfağı;

Et yemekleri yanında kızarmış soğan garnitürü servisi edilen, basit ama doyurucu bir yemek kültürüne sahip olan Almanya mutfağında domuz eti ve ekme (meyve içerikli buğday ve çavdar unundan) önemli bir gastronomik unsurdur. Almanların dünya çapındaki popüler yemekleri; Yılan balığı çorbası, deniz mahsulleri güveci, alabalık-sazan ve turna balığından yapılan yemekler, domuz, biftek ve kümes (tavuk, ördek, kaz, hindi gibi) hayvanlarından yapılan yemekler, domuz budu (havada kurutulmuş veya tütsülenmiş), beyaz kuru fasulye çorbası, tuzlu balık, av etlerinden yapılan rostolar, sourcrout (ekşi ot yemeği), schwarzwaldler kirschtorte (kara orman pastası), vestfalya jambonu, wüstchen (sosis), küçük köfteler (kırmızı et köftesi), patates köftesi, beyaz kuşkonmazlı çavdar ekmeği, lebkuchen (Noelde yapılan baharatlı çörek), himmel und erde/cennet ve dünya (pataes, elma, soğan ve domuz pastırması kombinasyonu), pretzel (bir nevi düğüm şekilli kraker) kirazlı turta, kirazlı kek, kirazlı konyak, schnapps (distile içki) şeklinde sıralanabilir. Alman yemeklerinde kullanılan baharatlar frenk soğanı, ardıç meyvesi, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, defne, kekik, kekik otu, maydanoz, anason tohumu, kakule reyhan, adaçayı; tarımsal ürünler domates, soğan, salatalık, yer lahanası, ıspanak, kırmızilahana, beyaz lahana, yaban turpu, marul, şalgam, kuzu mantarı, kuşkonmaz, buğday, arpa, fasulye, şeker pancarı, bezelye, havuç ve pırasadır. Geleneksel olarak 3 öğün yemek tüketiminin gerçekleştirildiği Alman mutfak kültüründe kahvaltı (frühstück) ekme, tost veya konfitüre (reçelli) yuvarlak

ekmek (brötchen, semmeln, schrippen, wecken veya rundstücke), yumurta, bal veya marmelat, tereyağı, leberwurs (karaciğer ezmesi sucuğu), jambon, salam, çeşitli peynirler, sert kahve veya çay (çocuklar için üzümlü-tarçınlı ve yulafli çörekler, süt, meyve suyu ve kakao) gibi ürünlerden oluşurken; öğle yemeği çorba, et ve sebze yahnisi/güveç (eintopf) ve bir tatlı (süspeise) ile devam etmektedir. Akşam yemeğinde ise çorba, çeşitli ekmekler (abendessen veya abendbrot), et, sos, sebze çeşitleri, peynir çeşitleri ve sandviç tüketilmektedir. Alman mutfağına özgün diğer bir gastronomik ürün ise bira dır. Ülkede Pale lager pilsener, weissbier (buğday birası), kölsch berliner weisse (ahududu şurubu karışımı ekşi bira), korn (malt), schwarzbier gibi kaliteli bira üreten birçok fabrika bulunmaktadır (Mertzger, 2008; Nenes, 2009; Lichine, 2009; Yıldız, 2010; Vatan, 2015; Özgen, 2015; Sonuç, 2016; Wikipedia, 2023; Almanya Mutfağı, 2023).

7.2. Avusturya Mutfağı;

Avusturya mutfağına ait yemekler; ekşi kremalı çorbalar, wiener şinitzel, navi alabalık, knödel (tuzlu yada tatlı ekmek), taschen (mantı türü), makarna çeşitleri, köfte çeşitleri, sebze ve piliç yemekleri, kalbsgulasch (dana güveç), zwiebelrostbraten (soğanlı biftek), tafelspitz (sığır eti güveci), wienerschnitzel (dana pizola), goulash (gulaş), paprikash (kırmızı kremalı tavuk), strudel (tarçın elma pastası), apfelstrudel (meyveli turta), linzertorte (badem ve kuş üzümü reçelli tart), lahana turşusu, domates sosu şeklinde sıralanabilir. Avusturyalıların 3 öğün, ikinci bir kahvaltı ve bir çay öğününden oluşan yemek yeme alışkanlıkları bulunmaktadır. Avusturya'da güne reçel, tereyağı ekmek, kahve veya süt ile başlanmakta, günün ilerleyen saatlerinde (saat 11.00 gibi gabelfrühstük/ara öğün) sert hardal soslu sosis sandviç ile devam edilmektedir. Öğle yemeği menüsünde çorba, et veya balık yemeği, yardımcı yemek (sebze yemeği, makarna, köfte veya patates), salata ve tatlıdan oluşmaktadır. Öğleden sonra geleneksel bir simge haline dönüşen bir çay öğünü (jause) için konditorei (kahve evlerinde) buluşur, mocho ve kleiner swarzer (espresso benzer kahve) çeşitlerinden içer ve yanında kek yerler. Akşam yemeklerinde ise füme balık, soğuk etler, peynir, ekmek, bira (beyaz bira ve marzen) veya şaraptan oluşmaktadır (Nenes, 2009; Brittin, 2011; Vatan, 2015; Özgen, 2015; Sonuç, 2016; Wikipedia, 2023; Avusturya Mutfağı, 2023).

7.3. İngiltere Mutfağı;

İngiltere mutfak kültürü, İngilizlerin yiyecek içecek ihtiyaçlarını bireysel olarak karşıladıkları kökleri et, ekmek ve bira ile şekillenen lezzetlere dayalı olan Viking, Roma ve Fransız mutfaklarından esintilerin günümüze özgün yansımalarının görüldüğü bir özelliğe sahiptir. Köri, baharatlı soslar, patates, makarna, turuncgiller, makarna, pirinç, şeker, çay, kahve ve garnitürlerin olmadığı bir İngiliz mutfak kültüründen söz edilemez. İngiltere mutfağına özgün yemekler; fish and cips (balık ve patates kızartması), thout ashmolean (gebere otu ve karidesin tereyağında pişirilmesi), toad in hole (fırında sosisli börek), biftek (aile hayatını temsil eder),

börek böreği, cornish pastie (etli ve sebze börek), shepherd's pie (çoban böreği/ et sulu-soğanlı-patates pürelili ve etli börek), Yorkshire (puding ile yenmektedir), scrumble egg (çırpılmış yumurta), crumpet (tatlı ekmek), cheesecake, mousse (soğuk ve sıcak servis edilebilen süngerimsi tatlı) şeklinde ifade edilebilir. Ülkede kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinden oluşan 3 öğün yemek tüketimi söz konusudur. İngilizler genellikle kahvaltıda yumurta, sosis, pastırma, domuz eti, domates, mantar, pişmiş fasulye, kızarmış ekmek, tost, kuruvasan, bir kâse tahıl, çay, portakal suyu veya sütlü kahve tercih ederken, öğle yemeğinde Pazar günleri rosto ve hamur işi ürünleri tercih etmekte, Pazar günleri haricindeki günlerde ise hafif bir atıştırmalık olan patates cipsi, meyve ve içecekleri tüketmektedirler. Akşam yemekleri de bezelye, havuç, lahana, soğan ve patatesten oluşan sebze yemeği, makarna ve köri den oluşmaktadır. İngilizlerin en gözde içeceği ise sütlü çaydır. Bu mutfakta özgün bir değere sahip olan sütlü çayın hikâyesi Belford Düşesinin Woburn'deki evinde porselen fincandaki çayına süt koyarak yanında muffin adı verilen kek yemesi sürecine dayanmaktadır. Alkolsüz elma suyu/elma şarabı cider, sıcak çikolata ve İngiliz birası ale de diğer sevilerek tüketilen içecekler olarak sıralanabilir (Rayner, 2002; Jones, 2003; Boniface, 2003; Özgen, 2015; Vatan, 2015; Yumuk, 2016; Wikipedia, 2023; İngiltere Mutfağı, 2023).

7.4. Hollanda Mutfağı;

Hollanda, doğudan batıya baharat ticaretini hareketlendirmenin yanı sıra geleneksel yemeklerinde baharatları çorbalar patates, sebze, et ve balık yemeklerinde bolca kullanmışlardır. Hollanda mutfak kültüründe kullanılan diğer gastronomik ürünler ise ringa balığı, ekmek, peynir çeşitleri, maydanoz, hardal şeklinde sıralanabilir. Hollanda mutfak kültürü yemekleri de; erwtensoep (bezelye çorbası), bruine bonen soep (barbunya çorbası), jambon çorbası, sebze çorbası (taze kış sebzelerinden hazırlanan), feine kartoffelsuppe (bir nevi patates çorbası), hutspot (patates-havuç-soğan ve domuz pastırması), ringa balığı, yahni, boerenkoolstamppot (hardal ve füme sos ile servis edilen lahana ve patates karışımı), rijstafel (pirinçli yemek), urkoolstamppot (patates ve lahana pürelili sosis), speculaas (baharatlı kurabiye), poffertjes (bir tür pankek), salatplatte (yumurta ve çavdar rulo), bitterkoekjes-vla (bademli ve bisküvili muhallebi), çilekli krep, rote grütze (kırmızı jöle meyvesi), vlaskass (inek sütünden yapılmış peynir), gouda (kimyon ile tatlandırılmış bir nevi kaşar peynir), leiden (baharatlı bir kaşar peynir) gibi lezzetlerden oluşmaktadır. Hollandalılar kahvaltıda genellikle sosis, peynir, tereyağı, reçel, bal, haşlanmış rafadan yumurta çikolata (vehagelslag), roll (tek kişilik küçük taze ekmek), pankekler, çay kahve veya meyve suyu tüketirken; öğle yemeğinde kahvaltı tarzı besinler, çorba, sandviç, peynirli tost, çiğ kıyılmış et (steak tart), ciğer ve konserve sığır eti (half-om) tercih edilmekte; akşam yemeğinde ise çorba, et veya balık yemeği yanında patates, domuz pastırmasından oluşmaktadır. Hollanda'da likör üretim ve tüketimi yaygınlık göstermekle birlikte

en çok kullanılan geleneksel likör türü jenever tütsülenmiş yılan balığı ile servis edilmektedir (Wilson, 2006; Brittin, 2011; Özgen, 2015; Vatan, 2015; Sonuç, 2016; Wikipedia, 2023; Hollanda Mutfağı, 2023).

SONUÇ

Uluslararası mutfak kültürleri, dünya üzerinde toplumların birbirleri ile iletişimde köprü vazifesi üstlenen önemli etkileşim araçlarından bir tanesidir. Her mutfak kültürü kendi özünde incelendiğinde çok farklı yemek hazırlama ve sunum tekniklerinin uygulanabilir olduğu görülmektedir. Ayrıca her kültürün kendine has bir damak tadı ve lezzet eğilimi içerisinde olduğu tespit edilmektedir. Taktir edilmelidir ki, mutfaklar beslenme alışkanlıkları ve tadımsal aktiviteleri çerçevesinde değerlendirilmekte bazı mutfaklarda baharatlar ana argüman olarak ön plana çıkarken bazı mutfaklara ait yemeklerde ise baharat kullanımına izin verilmemektedir. Kimi mutfaklarda da et, yemeklerin baş aktörü konumunda yer alırken; birçok mutfak kültüründe sebze ağırlıklı vegan ve vejeteryan beslenme alışkanlıklarına yönelim söz konusu olmaktadır. Sadece yemekler boyutuyla değil tatlılar, meyveler ve içecekler tercihleri açısından da ortaya çıkan sonuçlar şaşırtıcı farklılıkları ifade edebilmektedir.

Farklı bölgelere ve ülkelere ait mutfak uygulamalarını görmek, uluslararası kültürel etkileşimleri ve turizm hareketlerini de yönlendirebilmektedir. Aynı zamanda resmi protokol ziyaretleri çerçevesinde de farklı kültürlerin beslenme alışkanlıklarına yönelik bilgi sahibi olmak büyük önem taşımaktadır. Misafirlerin kendi inandıkları ve alışkın oldukları beslenme ölçütlerini, gastronomi konusunda varsa katı sınırlarını ve eğilimlerini bilmek, onları memnun edecek menüler belirleyerek ağırlama noktasında önem arz etmektedir.

Mutfak sanatları ve aşçılık alanlarında uluslararası mutfak kültürlerinin tanıtılması hem gastronomi turizmi hem de uluslararası oluşturulacak olumlu ilişkiler çerçevesinde önemlidir. Bu alanda çalışacak bireylerin farklı mutfak kültürlerine yönelik uygulamaları, inanışları ve eğilimleri bilmeleri gerekmektedir. Aksi durumda kültürlerarası etkileşimi sağlıklı bir şekilde gerçekleştirmek mümkün olmayacaktır.

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y., (2012) “Gastronomi Turizmi Ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi”, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T., (2015) “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, 30, 33-52
- Akman, M. ve Mete, M., (1998) “Türk ve Dünya Mutfakları”, Konya: Pak-Sil LMTD. ŞTİ. Yayını No:002
- Akmataliev, A., (1993) “Baba Saltı, Ene Adebî”, Bişkek, Furunze Basımevi, Kırgızistan
- Aksoy, M., (2014) “Gastronomi Ve Yemek Tarihi Ders Notları”, Gazi Üniversitesi
- Aksoy, M., İflazoğlu, N. ve Canbolat, C., (2016) “Avrupa’da Aşçılık Tarihi: Antik Yunan’dan Sanayi Devrimi’ne”, Journal of Recreation and Tourism Research, 3 (1), 54-62
- 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. 3:6, 17-24
- Aktaş, A. ve Özdemir, B., (2005) “İçki Teknolojisi”, detay Yayıncılık, Ankara
- Akyüz, Y., (2012) “Türk Eğitim Tarihi”, 22. Baskı, Ankara: Pegem Akademi Yayınları
- Albala, K., (2011) “Food Cultures of the World Encyclopedia”, California: ABC-CLIO, Inc
- Allen, G., (2003) “Education About Food”, Encyclopaedia Of Food And Culture, 1(1), 556-558
- Armesto, F. F., (2007) “Yemek İçin Yaşamak”, İstanbul, İletişim Yayınları
- Arslan, Ö., (2010) “Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği” (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ankara: Gazi Üniversitesi
- Aslan, E., Avcıkurt, C. ve Bozok, D., (2021) “Gastronomi Uzmanlarının Dünya’da Ün Yapmış Mutfakları Değerlendirmesi”, <https://www.researchgate.net/publication/357528922>, October 2021
- Atila, N., (2012) “Rumeli’den I: Boşnak Mutfağı”, Balkan Mutfakları
- Avcıkurt, C. ve Karaman, S., (2002) “Lisans Eğitimi Veren Turizm Okullarının Ders Programlarının Karşılaştırılması”, Turizm Eğitimi Konferansı, Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü, Ankara, 53-66
- Aymankuy, Y. ve Güdü Demirbulat, Ö., (2017) “Türkiye’de Lisans Düzeyindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi”, Bozok D., Avcıkurt C., Doğdubay M., Sarioğlan M., ve Girgin G.K. (Editörler), Gastronomi Üzerine Araştırmalar, Birinci Baskı. Ankara. ss. 223-236
- Barut, M., (2016) “Hint Mutfağı”, <https://gezimanya.com/Yazilar/hint-mutfagi>, (E.T:04.04.2017)
- Başaran, B., (2017) “Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(3), 135-149. Doi: 10.21325/jotags.2017.87
- Batman, O., ve Çınar, O., (2008) “Kültür Turizmi”, Cevdet Avcıkurt Ve Necdet Hacıoğlu (Ed.), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi 189208 Nobel Yayınevi, Ankara
- Baysal, A., (1993) “Beslenme Kültürümüz”, Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara
- Baysal, A., Merdol, T.K., Sarıç, H., Taşçı, N.C. ve Başoğlu, S., (1996) “Türk Mutfağından Örnekler”, Kültür Bakanlığı Yayınları:1570, Ankara
- Baysal, K., (1987) “Uluslararası Seyahat (Turizm)”, İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Yayınları
- Behnke, A. ve Valens, M.V. (2004) “Cooking the Cuban Way”, Minneapolis: Lerner Publications
- Belge, M., (2001) “Tarih Boyunca Yemek Kültürü”, İletişim Yayınları, İstanbul
- Bellows, K., (2011) “Dünya Mutfaklarına Seyahat Sıradışı 500 Gurme Adres”, Çeviren: Kurt, F., İstanbul: National Geographic /NTV Yayınları
- Berfend Ber, (2016) <http://berfendber.blogspot.com/2016/02/kazak-turkleri-mutfag-kazakh-turkish.html> (Erişim: 29.05.2023)
- Berfend Ber, (2016) <http://berfendber.blogspot.com/2016/02/krz-turkleri-mutfag-kirghiz-turkish.html> (Erişim: 29.05.2023)

- Berfend Ber, (2016) <http://berfendber.blogspot.com/2016/02/ozbek-turkleri-mutfag-uzbek-turkish.html> (Erişim 29.05.2023)
- Berfend Ber, (2016) <http://berfendber.blogspot.com/2016/02/turkmen-mutfag-turkmen-cuisine.html> (Erişim: 29.05.2023)
- Berfend Ber, (2016) <http://berfendber.blogspot.com/2013/02/afganistan-mutfag-afghanistan-cuisine.html> (Erişim: 29.05.2023)
- Beşirli, H., (2010) “Yemek, Kültür Ve Kimlik”, Milli Folklor Dergisi, 22, 87, 159-169
- Boniface, P., (2003) “Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink”, England: Ashgate Publishing
- Brilliant-Savarin, J.A., (1994) “La Physiologie Du Gout”, Penguin, London (Anne Drayton, Trans.; As The Physiology of Taste, 1, 1826)
- Brittin, H.C., (2011) “The Food and Culture Around the World Handbook”, New Jersey: Prentice
- Brooks, S.L., (2007) “Argentina Cooks; Treasured Recipes from the Nine Regions of Argentina”, New York: Hippocrene Books Inc
- Brown, J., (2013) “A Brief History of Culinary Arts Education in America”, Journal of Hospitality & Tourism Education, 17(4): 47-54
- Brown, J.N., Mao, Z.E. ve Chesser, J.W., (2013) “Comparison Of Learning Outcomes in Culinary Education: Recorded Video vs. Live Demonstration”, Journal Of Hospitality & Tourism Education, 25, 103– 109. doi:10.1080/10963758.2013.826940
- Buitelaar, M., (2003) “North Africa”, Encyclopedia of Food and Culture, Ed. Katz, S.H. ve Weaver, W.W., New York: Thompson
- Caskey, L., (2010) “Knack South American Cooking: A Step-By-Step Guide to Authentic Dishes Made Easy”, China: Morris Book Publishing, LLC
- Ciğirim, N., (2001) “Bati 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, 28, 49-61
- Civitello, L., (2004) “Cuisine And Culture: A History Of Food And People”, Birinci Baskı, New Jersey: John Wiley&Sons
- Clark, P.P., (1975) “Thoughts For Food, I: French Cuisine and French Culture”, The French Review, 49(1), 32-41
- Cömert, M. ve Özkaya, D.F., (2014) “Gastronomi turizminde Türk Mutfağının önemi”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(2), 62-66
- Çakmak, M., (2017) “Uluslararası Mutfakların Ana Yemeklerinin İçeriği Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma”, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ağustos, 2017
- Çelik, D.Y., (2011) “Ortak Kültürlerden Ortak Tatlar: Kosova Mutfağı”, Milli Folklor
- Çetin, Ş., (1993) “Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi”, Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Çiççi, O., (2019) “Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, T.C. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul
- Çilingiroğlu, A., (1997) “Urartu Krallığı Tarih ve Sanatı”, İzmir, 107
- Danaher, P., (2012) “An Investigation of the Current Course Content on the BA (Hons.) in Culinary Arts Hot Kitchen Modules in the Dublin Institute of Technology to Ascertain whether the Content is Adequate in Meeting the Needs of the Stakeholders”, Dublin Institut
- Davis, C.B., (2008) “Encyclopedia of the African Diasporas: Origins, Experiences and Culture”, California: ABC-CLIO Inc
- Daylar, Ş., (2015) “Otel Mutfak Yöneticilerinin İşgörenlerin Yeterlilik Düzeyi Hakkındaki Algıları: Karşılaştırılmalı Bir Uygulama”, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- De Paula, F. ve Hepworth, S., (2014) “This is Brezil: Home*Style Recipes and Sreet Food”, Londra: Hardie Grand Books

- Demirci, B., Sarıkaya, G.Z. ve Erol, E., (2020) “Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Değerlendirilmesi”, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4): 3311-3324
- Dilsiz, B., (2010) “Türkiye’de Gastronomi Ve Turizm: İstanbul İli Örneği”, Yüksek Lisans Tezi, T.C. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul
- Durcan, D., (2003) “Nothing More Comforting: Canada’s Heritage Food”, Toronto: The Dundurn Group
- Durcan, D., (2011) “Canadians at Table: Food, Fellowship and Folklore: A Culinary History of Canada”, Toronto: The Dundurn Group
- Durlu-Özkaya, F. ve Kızılkaya, O., (2009) “Dolmalar Ve Türk Mutfağı İle Yunan Mutfağındaki Yeri”, *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van
- Düzgün, E. Durlu-Özkaya, F., (2015) “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3: 1, 41-47
- Elder, P., (2011) “Europe; Portugal” İçinde (Food Cultures of the World Encyclopedia) Kaliforniya: Greenwood
- Encyclopædia Britannica, Erişim Tarihi: 29.08.2019, <https://www.britannica.com/>
- Esen, M.K., (2022) “Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye’deki Helvalar”, *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 283 - 294, 2022
- Ferguson, D. ve Berger, F., (1985) “Encouraging Creativity in Hospitality Education”, *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 26(2), 74-76
- Freedman, P., (2008) “Yemek / damak tadının sahibi”, İstanbul: Oğlak Yayınları
- Fumey, G. ve Etcheverria, O., (2007) “Dünya Mutfakları Atlası”, NTV Yayınları, İstanbul
- Galapagov, C., (2014) “Türkmen Mutfağı ve Mutfak Kültürü”
- Gemici, N., (2010) “Ahilikten Günümüze Meslek Eğitiminde Model Arayışları ve Sonuçları”, *Değerler Eğitimi Dergisi*, 8(19), 71-105
- Gillespie, C., (2001) “European Gastronomy into the 21st Century”, Butterworth-Heinemann, Oxford
- Göker, G., (2011) “Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi” (Balıkesir İli Örneği)
- Görkem, O. ve Sevim, B., (2016) “Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?”, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988. doi:10.17755/esosder.06573
- Grimm, V., (2008) “El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan Ve Roma Dünyasının Damak Tatları”, Edt. P. Freedman, , Çev. N. Elhüseyni, *Yemek Damak Tadının Tarihi*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 63-97, 1. Baskı
- Grivetti, L.E., (1995) “Morning Meals: North American and Mediterranean Breakfast Patterns the European Anglo-Saxon Heritage”, *Nutrition Today*, Vol. 30:24-29
- Güdek, M. ve Boylu, Y., (2017) “Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma”, *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503. doi:10.21325/jotags.2017.162
- Güler, S., (2010) “Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30, Kütahya
- Güllü, M., (2016) “Orta Doğu Mutfağı”, *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler)*, Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağiran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Günhan, M., (2016) “Afkanistan’da Yemek Kültürü”
- Güripek, E., (2016) “Uzak Doğu ve Avustralya Mutfağı”, *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler)*, Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağiran Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Gürsoy, D., (2013) “Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi”, İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Gvion, L. and Trostler, N., (2008) “From Spaghetti and Meatballs Through Hawaiian Pizza to Sushi: The Changing Nature of Ethnicity in American Restaurants”, *The Journal of Popular Culture*, 41:6, 950-974
- Hamilton, C., (2005) “Brazil: Culinary Journey”, New York: Hippocrene Books, Inc

- Hatipoğlu, A., (2015) “Güney Avrupa Mutfağı”, Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Saruışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Hegarty, J.A., (2011) “Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural İmagination in Culinary Arts and Gastronomy Education”, *Journal of Culinary Science & Technology*, (9), 55–65. doi:10.1080/15428052.2011.580705
- Hertzman, J.L. ve Maas, J., (2012) “The Value of Culinary Education: Evaluating Educational Costs, Job Placement Outcomes, and Satisfaction With Value of Associate Degree Culinary and Baking Srts Program Graduates”, *Journal of Culinary Science & Technology*, 10, 53–74. doi:10.1080/15428052.2012.650609
- Hornig, J.S. and Lee, Y.C., (2009) “What Environmental Factors İnfluence Creative Culinary Studies?”, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117. doi:10.1108/09596110910930214
- Howe, M., (2003) “Iberian Peninsula”, Ed: Katz, S.H. and Weaver, W.W., (Encyclopedia of Food and Culture), New York: Scribner
- Hughes, M.H., (2003) “Culinary Professional Training: Measurement Of Nutrition Knowledge Among Culinary Students Enrolled in a Southeastern Culinary Arts Institute”, Unpublished Ph. Doctorial Thesis, University of Alabama
- Ignatov, E. and Smith, S., (2006) “Segmenting Canadian Culinary Tourists”, *Current Issues in Tourism*, 9: 3, 235–255
- İnce, C., (2016) “Orta Asya ve Hindistan Mutfağı”, *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler)*, Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- İsakov, B., (2005) “XVIII. ve XIV. Yüzyılda Sayak Uruusu”nun Sosyal ve Ekonomik Tarihi”, Kırgız Türk Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi
- Jacob, J. ve Ashkenazi, M., (2007) “The World Cook Book for Student”, Westport/ABD:Greenwood Press
- Jacobs, H., (2009) “Structurel Elements in Canadian Cuisine”, *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures* 2(1)
- Jones, R., (2003) “The New Look-and Taste-of British Cuisine”, *The Virginia Quarterly Review*, 79 (2), 209-232
- Katz, S.H. ve Weaver, W.W. (2003) “Encyclopedia of Food and Culture”, Vol.2: Food Production to Nuts, New York: Charles Scribner’s Sons
- Kaya, Ü.C. ve Yaman, M., (2018) “Akdeniz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi”, *Atlas İnternational Refereed Journal on Social Sciences ISSN:2619-936X*, Vol 4, Issue:13
- Kılınç, M., (2012) “Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişmeleri”, *E-Journal of New World Sciences Academy*, 7(4), 63-73
- Kılınç, O. ve Kılınç, U., (2015) “Afrika Mutfağı”, *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler)* Ed. Mehmet Saruışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Kırmızıkuşak, D., (2021) “Uluslararası Mutfaklarda Kültürel Etkileşim: Yaygın Kullanılan Soslar”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2021, 9 (2), 1187-1203
- Kivela, J. and Crotts, J.C., (2006) “Tourism And Gastronomy: Gastronomy’s Influence on How Tourists Experience a Destination”, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 :3, 354-377
- Kittler, P.G., Sucher, K.P. and Nelms, M.N., (2012) “Food and Cultur” (6. Baskı), Wadworth: Cengage Learning
- Klapther, J.N., (2003) “What, When and Where Americans Eat in 2003 Institute of Food Techonologists
- Kocaoğlu, B., (2006) “İspanya Mutfağı”, *Yeditepe Üniversitesi Yayınları*, İstanbul
- Koç, A., (2014) “Malezya Ülke Raporu”, *Diyarbakır: Karacadağ Kalkınma Ajansı Dış İlişkiler ve Fonlar Birliği*
- Koz, M.S., (2008) “Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat I. Cilt Gözden Geçirilmiş 3. Baskı, İstanbul: Kitabevi
- Kunt, T., (2004) “Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü”, *Değişim Yayınları*, İstanbul

- Kurnaz, A., Kurnaz, H.A. ve Kılıç, B., (2014) “Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi”, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 32, 41-61
- Küçükömrürler, S., Şirvan, N.B. ve Sezgin A.C., (2018) “Dünya’da ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi”, *Ulusla Arası, Turizm, İşletme ve Ekonomi Dergisi*, 2(2): 78-85, 2018
- Larousse Gastronomique, (2005) “Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi”, İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Leipoldt, C.L., (1976) “Leipoldt’s Cape Cookery”, Cape Town: Fleesh and Partners Inc
- Lindgren, G.M., Musibay, R. and Castillo, J., (2004) “Three Guys From Miami Cook Cuban”, Utah: Gibbs Smith Publisher
- Lockwood, Y.R. and Lockwood, W.G., (2011) “Europe: Bosnia and Herzegovina”, *Food Cultures of the World Encyclopedia*, Kaliforniya: Greenwood
- MacLeans, (2016) <https://macleans.ca/culture/food/the-best-places-to-eat-in-canada/> (Erişim: 29.05.2023)
- MacVeigh, J., (2009) “International Cuisine”, New York: Delmar Cengage Learning
- Maenobo, Y., (2012) “Japanese Fusion Cuisine: Yoshoku-Style Dishes”, *Food Forum*, 26 (3), 1-8
- Mag, (2010) “Güneşin, Galgaların, Salsanın, Majitonun, Che’nin Adası’nda “Küba Mutfağı”
- Makaeva, A., (2014) “Kırgız Mutfak Kültürünün Turizm Amaçlı Kullanımı”, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Yüksek Lisans Tezi, Bişkek
- Malouf, G. and Malouf, L., (2008) “Artichoke to Za’atar: Modern Eastern Food”, Victoria: Hardie Grant Books
- Mandabach, K.H., (2001) “Computer Technology in The Heart-of The House: Differences in Expectations and Perceptions of Usage Between Chefs and Managers”, *Praxis-The Journal Of Applied Hospitality Management*, 3(2), 60-77.
- Maniase, B., (2007) “African Cooking” (Second Revised Edition), Luton: Esanjam Press
- Marcone, M.F. (2004) “Composition and Properties of Indonesian Palm Civet Coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian Civet Coffee”, *Food Research International*, 37(9), 901-912
- Maviş, F., (2003) “Endüstriyel Yiyecek Üretimi”, Detay Yayıncılık, Ankara
- Murray, J., (2009) “Cuban Cuisine, Cuba History and Their Food”
- Merdol, T.K., (1998) “Tarihten Günümüze Toplular Ve Beslenme Alışkanlıkları”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları. 22:1
- Miles, R., (2007) “Culinary Education: Past, Present Practice and Future Direction”, *International Chrie Annual Conference*, ss.266-271. International Chrie, Texas
- Montagne, P., (2005) “Larousse Gastronomique”, Paul Hamlyn, London
- Morgan, J.L. (2006) “Culinary Creation”, Oxford: Library of Congress Cataloging-in-Publication Data
- Nenes, F.M., (2002) “American Regional Cuisine”, New Jersey: John Wiley and Sons, Inc
- Nenes, F.M., (2009) “International Cuisine”, John Wiley and Sons, USA
- Nergiz, H.G., (2015) “Orta Asya Mutfağı”, *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler)* Ed. Mehmet Saruışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Nowak, B. ve Wichman, B., (2010) “Her Yöntüyle Şarap Chardonnay’den Zinfandel’e Doğu Şarabı Seçmek İçin Bilmeniz Gerekn Herşey”, Çeviren: Demir, E., Arkadaş Yayınevi, Ankara
- Olçay, A., (2008) “Türk Turizminde Eğitimin Önemi”, *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 383-390
- Öney, H., (2016) “Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme”, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35: 193-203
- Özbay, G., (2015) “Orta Doğu Mutfağı”, *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler)* Ed. Mehmet Saruışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Özdemir, G. ve Altın, D.D., (2019) “Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme”, *ESBDER Yıl/Year 2019- Cilt/Vol 12 Sayı/Issue 1-SS/PP.1-14*

- Özdemir, N., Ak, S. ve Önçel, S., (2018) “Lisans Düzeyinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Yapma İsteklerinin Belirlenmesi”, *Ulusla Arası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Cilt:12, sayı:67, 947-956
- Özdemir, N. ve Önçel, S., (2019) “Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü lisans öğrencilerinin sektöre yönelik algılarının kariyer yapma niyetlerine etkisi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1159-1176
- Özgen, I., (2015) “Uluslararası Gastronomiye Bir Bakış”, *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler)* Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Özgenç, N., (2022) “İspanya’da Gastronomi Turizminin Tarihsel Gelişimi ve Gastrodiplomasi Değerlendirmesi”, *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 239 - 262, 2022
- Öztürk, Y. ve Görkem, O., (2011) “Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik Ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama”. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3: 2, 69-89
- Patel, A. ve Sibonney, C., (2013) “Canadian Food: The Most Canadian Foods Include Bacon, Poutine and Maple Syrup”
- Pettigrew, J., (1999) “Tea and Infusions: a Connoisseur’s Guide”, London: Carlton Publishing
- Polat, S., (2015) “Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı”, *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler)* Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Randal, O. (2004) “Canadian Food”
- Rayner, J., (2002) “The Sweet and Sour Revolution”, London: The Observer
- Recipes (2016) <https://seduceyourtastebuds.com/2016/01/recipes-qatari-cuisine.html> (Erişim: 29.05.2023)
- Renata, C., (1977) “The South African Culinary Tradition”, Cape Town: C. Struik Publishers
- Richards, G., (2003) “Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?”, (Editörler) Hjalager, A. M., Richards, G.: *Tourism and Hastronomy içinde* (ss. 320) New York: Routledge
- Sağır, A., (2012) “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”, *Turkish Studies: International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7 (4), 2675-2695
- Sandler, B., (1993) “African Cookbook”, Carol Publishing Group: New York
- Santich, B., (2004) “The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training”, *International Journal of Hospitality Management*, 23, 15-24
- Santich, B., (2007) “The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding”, *The International Journal of the Humanities*, 5:6, 53-58
- Sarioğlan, M. (2014) “New orientations in gastronomy education: molecular gastronomy”, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 143, 320-324
- Scarpato, R. and Daniele, R., (2003) “New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy”, *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, 296-313
- Semint, S., (2020) “Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Temel Sorunları Üzerine Bir Araştırma”, *Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı, Yüksek Lisans Tezi, Ağustos 2020*
- Sezen, T.S., (2018) “Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumuna Yönelik Bir Araştırma”, *Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Balıkesir*
- Sheehan, S. and Jermyn, L., (2005) “Cultures of the World: Cuba”, New York: Marshall Cavendish Corporation
- Solmaz, S.A. ve Erdoğan, Ç., (2013) “Turizm Eğitimi Alan Ön Lisans ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma”, Editör: K. Karamustafa, 14.Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri: Detay Yayıncılık, 05 Aralık 2013

- Sonuç, N., (2016) “Batı Avrupa Mutfağı”, *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaqlar ve Reçeteler)*, Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Spowart, J., (2011) “Hospitality students’ competencies: are they work ready?”, *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 10(2), 169-181
- Şanlı, E., (2010) “Dünya Mutfaqları”, Doğu Üniversitesi, İstanbul
- Standage, T., (2016) “İnsanlığın Yeme Tarihi”, Maya Kitap, İstanbul
- Şavkay, T., (1998) “Mutfağımız Büyük Bir Kültürel Renkliliğe Sahip”, *Türsab Dergisi*, 71, 44-46
- Şenel, A., (2008) “Eğitimin Temel Kavramları”, M. Gültekin (Editör), *Eğitim Bilimine Giriş Eskişehir, Anadolu Üniversitesi*, ss.1-16
- Şengül, S., (2015) “Amerika Mutfağı”, *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler)* Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Şengül, S., (2015) “Yöresel Mutfaqlar”, TRAMEP, Beta Basım Yayım, Ankara
- Şengül, S. ve Türkay, O., (2017) “Türkiye’nin Yöresel Mutfaqları”, Detay Yayıncılık, Ankara
- Şengül, S., (2017) “Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer”, M. Sarıışık (Editör). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, Ankara: Detay Yayıncılık, ss.169-186
- Talas, M., (2005) “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283
- Temizkan, R., Cankül, D., ve Kızıltaş, M.Ç., (2018) “Food And Beverage Education and Scholars’ In Turkey”, *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 1(2), 6-12
- Tezcan, M., (1997) “Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, 20, 139-146
- TDK, (2018) “Büyük Türkçe Sözlük. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5b6e9e473f2d37.39451456 (10 Şubat 2018)
- Tilekeeva, J., (2011) “Köçmön Aşkına”, Bişkek, Kırgızistan, Mara Yayınevi
- Timur, A., (1992) “Türkiye’de Turizm Eğitiminin Yapısı, Uygulanan Politikalar ve Sonuçları”, *Turizm Eğitimi Konferansı*, ss.320-329, Turizm Bakanlığı, Ankara
- Topik, S.C., (2000) “World History of Food”, *Volüme One, Part III Dietary Liquids, Coffee*, Ed. Kiple, K.F. and Ornelas K.C.
- Toygar, K. ve Toygar, B.N. (2016) “Kazak Mutfak Kültürü Üzerine Notlar”, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=51&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/kazak-mutfagi-51.html> (Erişim: 29.05.2023)
- Türk, G., (2009) “Özbek Mutfak Kültürü”, <https://turktoyu.com/ozbekistan-in-yemek-kulturu-ve-en-meshur-yemekleri/> (Erişim: 29.05.2023)
- Türkan, C., (2003) “Mutfak Teknolojisi”, UBF Foodsolutions, Bolu
- Üner, E.H., (2014) “Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi”, *Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara
- Ünlüöner, K. ve Boylu, Y., (2005) “Türkiye’de Yükseköğretim Düzeyinde Turizm Eğitimindeki Gelişmelerin Değerlendirilmesi”, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(12), 11-32
- Ünvar, R.T., (2020) “Türkiye’de Gastronomi Turizminin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri”, *Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı*, Konya
- Vatan, A., (2015) “Kuzey Avrupa Mutfağı”, *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler)* Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Wang, C. and Tsai, M., (2017) “Students’ Self-Efficacy and Attitudes Toward Web-Based Recipe Learning in Taiwan Culinary Education”, *The Asia-Pacific Education Researcher*, 26(3-4), 193-204
- Wheeler, D., Clammer, P. and Filou, E., (2010) “Tunisia”, USA: Lonely Planet
- Wilkins, J. and Hill, S., (1994) “The Life of Luxury”, Prospect Books, Blackawton, Totnes

- Wilson, T., (2006) "Wintle, Michael", Diet and Modernization in the Netherlands During the Nineteenth and Early Twentieth Centuries, Food, Drink and Identity in Europe, Rodopi, Amsterdam, ISBN 9042020865, pp.71
- Wolfert, P., (2009) "Mediterranean Clay Pot Cooking", New Jersey: John Wiley and Sons
- Yarış, A. ve Durlu-Özkaya, F., (2015) "Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci", Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/3 (2015) 90-101
- Yetimoğlu, S., (2016) "Afrika Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Yılmaz, G., (2019) "Türkiye’de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi", Turizm Akademik Dergisi, 6 (1), 229-248
- Yumuk, Y., (2016) "Kuzey Avrupa Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Yurday, Y.İ., (2019) "Turizm Otelcilik Meslek Liseleri Aşçılık Programlarında Yaşanan Eğitim Sorunları ve Çözüm Önerileri" Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi
- Zağralı, E., Akbaba, A., (2015) "Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma", Journal of Yaşar University, 10(40), 6633-6644. Doi: 10.19168/ jyu.45921
- Zahari, M.S.M., Jalis, M.H., Zulfify, M.I., Radzi, S.M. and Othman, Z., (2009) "Gastronomy: an Opportunity for Malaysian Educators", International Education Studies, 1: 2, 66-71

ÖZGEÇMİŞ



Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR

İsa Serhan CİHANGİR, Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği programından 2010 yılında mezun olmuştur. Yüksek lisans derecesini Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği alanında 2016 yılında almıştır. Akademik hayatına 2013 yılında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz MYO, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İkram Hizmetleri programında Öğretim Görevlisi olarak başlayan Cihangir, 2019 yılında buradan ayrılmıştır. Akademik hayatına Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesinde devam eden Cihangir, 2019 yılından beri Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programında Öğretim Görevlisi olarak görevini sürdürmektedir. Alana yönelik çeşitli projelerde yer alan Cihangir, Gastronomi turizmi, kültürel sürdürülebilirlik ve aşçılık eğitimleri üzerine çeşitli çalışmalar yapmıştır. Gastronomi ve turizm alanına yönelik kapsamlı çalışmalarını sürdüren Cihangir, evli ve 2 çocuk babasıdır.

8. BÖLÜM

DÜNYA MUTFAKLARI

Uluslararası Mutfak Uygulamaları

İsa Serhan CİHANGİR¹

Giriş

Gastronomik ürünler, destinasyonların üzerinde yaşayan toplumlar tarafından oluşturulan ve korunarak nesilden nesile aktarılan somut ve soyut kültürel miraslara örnek uygulamalardır. Gastronomi ve gastronomi turizmi denildiğinde genellikle bölgelerin yöresel lezzetleri akla gelmektedir. Bu durum daha az bilinen, otantik ve ilgi çekici yemek türlerine dikkatleri çekmektedir. Ancak gastronomi turizmi çerçevesinde gastronomik ürünler yalnızca yerel lezzetler olmaktan çıkıp ulusal pazarlama unsurları ve simgeler haline gelmeye başlamıştır.

Uluslararası çerçevede dikkat çekmek ve turizm açısından dezavantajlı konumda olan bölgelere de turist talebi oluşturabilmek için gastronomik ürünler iyi bir alternatif pazarlama aracı olmaktadır. Bu sayede destinasyonlar, kendi kültürel oluşumları içerisinde var olan, doğal çevresinden edindiği hammaddeler ile üretilen ve yerel özellik taşıyan lezzetlerini gastronomi turistlerine ve meraklılarına sunarak ulusal ve uluslararası tanınırlığa ulaşabilmektedirler.

Teknolojik gelişmeler, sosyal ağların hayatın kaçınılmaz bir parçası olması, ulaşım imkanlarının artması ve kişiler arası etkileşimlerin artması ile yerel bir lezzet çok kısa sürede uluslararası tanınırlığa kavuşmaktadır. Bireyler daha önce varlığını bile bilmediği bir bölgenin kendine özgü yerel lezzetine ilişkin tüm detaylara çok hızlı bir şekilde ulaşabilmektedir. Bu sayede yeni lezzetleri keşfetme ve deneyimleme güdüsü insanları daha fazla etkilemektedir.

Farklı uluslara ve kültürlere ait lezzetlerin tanınırlığının artması ile birlikte uluslararası çerçevede popüler hale gelen dünya mutfakları ve lezzetleri de ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu mutfakların bazıları uluslararası mutfak akımlarına

¹ Öğr. Gör., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, iscihangir@ohu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4691-7554

yön verirken bazıları farklı mutfak uygulamalarını derleyerek füzyon oluşumlar sergileyebilmektedirler.

Bu bölümde, uluslararası çerçevede dikkat çeken mutfakların genel özelliklerinden ve bu mutfakların dünyaca ünlü hale gelen bazı örnek uygulamalarından bahsedilmektedir. Bu bölüm kapsamında dünya mutfaklarının ürünleri ve uygulamaları hakkında bilgiler sunulmaktadır. Bölüm çıktısı olarak farklı ulusların mutfak uygulamaları, pişirme teknikleri ve lezzet eğilimleri ile ilgili bilgi sahibi olunacaktır.

Mutfak Sanatları Eğitimi Sürecinde Dünya Mutfakları Dersinden Örnek Uygulamalar

1. Türk Mutfağı

Hür yaşamayı kendilerine ilke edinen Türkler, özgürlükleri uğruna yüzyıllar boyu savaşmış olup bu süreçte 17 imparatorluk kurduğu gibi, çeşitli toplumları da himayesine katarak medeniyetlere malik yapmıştır. Bu İmparatorluklar; Büyük Hun İmparatorluğu, Batı Hun İmparatorluğu, Avrupa Hun İmparatorluğu, Ak Hun İmparatorluğu, Göktürk Kağanlığı, Avar Kağanlığı, Hazar Kağanlığı, Uygur Kağanlığı, Karahanlı Devleti, Gazne Devleti, Büyük Selçuklu İmparatorluğu, Harzemşahlar Devleti, Altın Orda Devleti, Timur İmparatorluğu, Babür İmparatorluğu, Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyetidir (Kızıldemir vd., 2014; Çakmak, 2017). Bu bağlamda Orta Asya'dan-Anadolu'ya yaşanan yer değişim hareketleri birçok uygarlıkla iletişimsel ve kültürel temasları beraberinde getirmiş olup, coğrafi etkenler ve iklim özellikler ile birlikte Selçuklu ve Osmanlı Saray mutfağı lezzetleri ve beslenme miras zenginliği günümüz mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda;

Orta Asya – Göçer Türk Mutfak Kültürü; Bölgesel konum ve yaşayış biçimi atlı göçebe konumundaki Türklerin, hububat ve hayvan yetiştiriciliğine bağlı mutfak kültürünü şekillendirmiştir. Buğdaydan yağlı hamur işleri ve ekmekler üretirken, at, deve, koyun ve keçinin etinden ve sütünden yararlanarak yoğurt, tereyağı, çalap (ayran), kımız, şubat, irimşik (peynir) gibi lezzetli yiyecekler geliştirmişlerdir. Türkler o çağlarda bile kabak, pancar, ıspanak, salatalık, bezelye, bakla, patlıcan, soğan, havuç, biber gibi sebzeleri; buğday, arpa, nohut, mercimek gibi hububatları hasat etmişler ve bu ürünlerden boza, sök, begni vb. içecekler elde etmişlerdir. Orta Asya Türk mutfak kültürüne özgün bir diğer ürünler de hayvan eti ve sakatatlarının çeşitli baharatlarla lezzetlendirilerek kurutulmasından elde edilen kavurma, sucuk ve pastırmadır (Koşar, 1981; Baysal, 2002; Alparğu, 2008; Heper, 2015; Aracı, 2016, Çakmak, 2017; Durlu-Özkaya ve Cömert, 2017; Wikipedia, 2023).

1.1. Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü; Bu dönem göçebe bozkır yaşam tarzına özgün hayvansal gıdalar olan et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri ile yerleşik Anadolu yaşam tarzının tarımsal ürünlerinin harmanlanarak Türk mutfak kültürel zenginliğinin bir nevi özeti durumundadır. Tok tutan yiyeceklerden oluşan

Kuşluk ve çeşitliliğin bol olduğu akşam (zevale) vakti beslenme alışkanlığının hâkimiyeti üzerine kurgulanan Selçuklu dönemi Türk mutfak kültüründe buğday, arpa, mısır, pirinç, yulaf, çavdar gibi tahıl ürünlerinin dövülerek un haline getirilmesi sonucu elde edilen undan yapılan kurabiye (çukmın), kömeç, çörek, katmer, yağlı ekmek, bazlama, tutmaç, tandır ekmeği, yufka ekmek gibi unlu mamüller; at, sığır, erkeç, koyun, keçi, tavuk, kaz, ördek, horoz, keklik, sülün gibi hayvan etlerinden de biryan adı verilen kebaplar tercih edilir olmuştur. Ayrıca patlıcan, kereviz, haşhaş, soğan, sarımsak, pırasa, nane, marul, biber, tere, salatalık, havuç, turp gibi sebzeler ile erik, nar, elma, armut, dut, kaysı, şeftali, üzüm, incir, karpuz, ayva, incir, kavun, fındık, fıstık, ceviz, badem, hurma gibi meyveler de mutfağın vazgeçilmez lezzetleri ve et yemeklerinin tamamlayıcıları olarak Selçuklu dönemi Türk mutfağında yer almıştır. Bu dönemde özellikle helva çeşitlerinden oluşan tatlılar ve bal ile birlikte çeşitli meyvelerden halkın kendi ürettikleri şerbetler de çok meşhurdur. Selçuklu Dönemi yemekleri ise; tarhana çorbası, tirid (kuşbaşı doğranmış ekmeğin paça ve yoğurda eklenmesi), nohutlu yahni, kalye (kavurma), paluze (üzüm suyu, şeker ya da bal ile), zerde (safran ve pirinç), sirkencubin içeceği (sirkenin bal ile karışımı), tutmaç, herise (keşkek), borani, bulamaç, gülbeşeker, badem şekeri, pekmez, hoşaf gi çeşitli tatlılardan oluşmaktadır (Tezcan, 1982; Duvarcı, 2002; Gürsoy, 2004; Çetin, 2008; Şahin, 2008; Erdoğan, 2010; Kızıldemir vd., 2014, Akın vd., 2015; Heper, 2015; Aracı, 2016; Çakmak, 2017; Şengül ve Türkay, 2017; Durlu-Özkaya ve Cömert, 2017; Wikipedia, 2023; Selçuklu Mutfağı, 2023).

1.2. Osmanlı Dönemi Mutfak Kültürü; Türklerin Anadolu'ya yerleşmesiyle gelişmeye başlayan Türk mutfak kültürü, Fatih Sultan Mehmet döneminde olgunlaşmaya başlamış olup Kanuni Sultan Süleyman döneminde zirveye ulaşmıştır. Coğrafi hâkimiyet unsurları dâhilinde farklı kültürel mutfaklar ile temas halinde olan Osmanlı mutfağı, özellikle Arap, Fas ve Rum mutfaklarından etkilenecek hem kendi özgün lezzetlerine hem de diğer ülke mutfaklarının özgün lezzetlerine katkılar sağlamıştır. Osmanlı mutfağının en temel ürünü sığır, koyun ve kuzu eti ve bu etlerden yapılan farklı tatlılardır. Bu yemeklerin oluşumunda katkı sağlayan ürünler ise kimyon, hardal, safran, kişniş, zencefil, kakule, anason, tarçın, misk, eflak tuzu, sakız, sirke, karanfil anber, nane, fesleğen, sarımsak, maydanoz, reyhan gibi baharatlardır. Özellikle karabiber (fülül) en çok kullanılan baharat olarak ilk sırayı alırken, birçok Osmanlı yemeğinde renk ve lezzet verici safran ikinci sırada yer almaktadır. Bu mutfak kültürü sebze (fasulye, yeşilbiber, pırasa, ıspanak, kabak, karnabahar, mısır, patates, domates, soğan, salatalık, marul, tere, pazı, kereviz, turp, şalgam) ve meyve (portakal, mandalina, muz, ananas) yönünden de bolluk arz etmektedir.

Osmanlı dönemi eşsiz lezzetleri ise; mercimek çorbası, tarhana çorbası, lahana çorbası, havuç çorbası, bakla çorbası, bulgur çorbası, erişte çorbası, düğün çorbası, ayran çorbası, tavuk çorbası çeşitleri, kelle-paça çorbası, işkembe çorbası, ciğer çorbası, ekşili köfte çorbası, ıstiridye çorbası, rozbif, kuru ve yaş meyvelerin baharat

olarak kullanıldığı et yemekleri, kebab çeşitleri, yahni, kızartma çeşitleri, makarna çeşitleri, köfteler, külbastı, etli dolmalar, safranlı pilav, balıklı pilav, bademli pilav, balıklı pilav, deniz ürünlerinden (istiridye karides, lüfer, palamut, tekir, pisi balığı, dil balığı, kalkan, hamsi, çipura) yapılan yemekler, tarator (meze çeşidi), peynir çeşitleri, çökelek, mısır ekmeği, gömeç ekmeği, susamlı çörek, yağlı çörek, sam pidesi, çakıl ekmeği, susamlı halka, ağdalı lokma, etli börek, pide, şebit, bazlama, yufka ekmeği, turta, kadayıf, baklava, güllaç, sütlaç, keşkül, kazandibi, tavukgöğsü, zerde, zülbiye, helva çeşitleri, şerbet, hoşaf, boza, kahve, limon suyu, şurup, reçel çeşitleri, bal, kaymak, yumurta, macun çeşitleri, turşu çeşitleri, sadeyağ, tereyağı, zeytinyağı, sirke, salça, sos çeşitleri şeklinde sıralanabilir (Gürsoy, 2004; Osmancık, 2006; Bilgin, 2008; Nenes, 2009; Araz, 2009; Önçel, 2015; Heper, 2015; Akın vd., 2015; Aracı, 2016; Şengül ve Türkay, 2017; Durlu-Özkaya ve Cömert, 2017; Çakmak, 2017; Wikipedia, 2023; Selçuklu Mutfağı, 2023).

1.3. Günümüz Türkiye'si ve Bölgeleri Türk Mutfak Kültürü; Orta Asya'dan günümüze değin iletişim halinde olduğu farklı kültürlerin mutfak alışkanlıklarından etkilenerek ve bu mutfakları etkileyerek her geçen gün zenginleşen Türk mutfağı, bulunduğu coğrafya, iklim koşulları, gastro-diplomasi gibi evrensel olgular çerçevesinde bölgesel mutfaklara dönüşmüştür. Bu bağlamda;

1.3.1. Karadeniz Bölgesi Mutfağı;

Zonguldak, Trabzon, Ordu, Samsun, Rize, Amasya, Artvin, Kastamonu, Bolu, Çorum, Giresun, Gümüşhane, Tokat, Bartın, Bayburt, Karabük, Sinop ve Düzce olmak üzere 18 ilden oluşan Karadeniz Bölgesi tarımsal ekonomik gelir açısından tütün, mısır, fındık ve çay (yetiştirdiği tek yer) en önemli kaynaklarıdır. Karadeniz bölge mutfağında kullanılan diğer ürünler karalahana, patates, fasulye, pirinç, ayçiçeği, soğan, elma ve çorbadan- pilava, börekten-tatlı ve turşuya çok çeşitli yemeklerinin yapıldığı hamsidir. Karadeniz mutfağının vazgeçilmez ürünlerinden bazıları da birçok yemekte kullanılan fasulye turşusu, fasulye kavurma, fasulye tava, kaygana, karalahana, kiraz kavurma, ısırgan otu, bakla, mantar gibi yeşillikleri ve otlarıdır. Ette Karadeniz mutfağında yaygın olarak kullanılan gastronomik ürünlerdendir. Bu mutfakta etten çeşitli tava yemekleri, kuzu büryan, köfte çeşitleri, kuzu dolması, pıryan, kavurma yapılarak Karadeniz halkı tarafından afiyetle tüketilmektedir. Bu bağlama Karadeniz bölgesinin yöresel lezzetleri; çatal çorbası, helle Çorbası, püşürük çorbası, çinçar çorbası, tatlı çorba, çerkes tavuğu, arnavut ciğeri, dibleler, göbek dolması, patlıcan pehli, galakoş, ekşi lahana, lor dolması, yalancı dolma, zılıbirt kavurması, sakarca kayganası, paşa pilavı, göbete mantısı, hengel, hınkal, köle hamuru, simit tiridi, kabaklı gözleme, yakasal böreği, kanzılı börek, şıl böreği, boşnak böreği, fincan böreği, muhlama, kuymak, saray helvası, kaşık sapı, dene hasudasın, gömlek kadayıf, unutma beni, peluza, siron, lemis, haşıl, tel helvası, laz böreği, hasuta, çergebaz, kaysefe, lepsi, mamursa, banduma, cırık tatlısı ve haluçgadır. Karadeniz mutfağının tescilli coğrafi ürünleri ise: Akkuş

Şeker Fasulyesi, Akçaabat Köftesi, Bafra Pidesi, Kaz Tiridi, Simidi, Terme Pidesi, Çorum Leblebisi, İskilip Dolması, İskilip Turşusu, Tombul Fındığı, Piraziz Elması, Dut Pestili, Kömesi, Niksar Cevizi, Tokat Kebabı, Zile Pekmezi, Safranbolu Lokumu, Safranbolu Safranı, Taşköprü Kuyu Kebabı, Taşköprü Sarımsağı, Tavşanlı Leblebisinden oluşmaktadır (Koşay, 1957; Halıcı, 2001; Gürsoy, 2004; Civelek, 2006; Alpargu, 2008; Gezmen-Karadağ vd., 2014; Şengül, 2015; Heper, 2015; Şengül ve Türkay, 2017; Çakmak, 2017; www.turkpatent.gov.tr, 2023; www.sosyalbilgiler.gen.tr, 2023; www.ktb.gov.tr, 2023).

1.3.2. Akdeniz Bölgesi Mutfağı;

Adana, Mersin, Antalya, Isparta, Burdur, Hatay, Osmaniye ve Kahramanmaraş illerinden oluşan Akdeniz Bölgesi tarihsel geçmişi, coğrafi konumu ve iklimsel özellikleri bakımından et, deniz ürünleri, tahıl ve baklagiller, hayvansal ürünler, zeytin ve zeytinyağı, meyve ve sebze çeşitlerinin bol olduğu zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Akdeniz bölgesine özgün lezzetler; Analı-kızılı, yüssük çorbası, ekşili çorba, elbasan tava, patlıcan kebab, simit kebabı, tas kebabı, tepsi kebabı, orman kebabı, etli sebze yemekleri, miyana, oğmaç, sakalı sarkan çorbası, keşkek, samsa, içli köfte, oruk, döğme, semirsek, patlıcan dolma, yeşilbiber dolması, kırmızı biber dolması, kabak dolması, asma yaprağı dolması, karniyarık, musakka, humus, bulgur köftesi, sarımsaklı köfte, mercimek köfte, ekşili köfte, gölegez (kolakas), molehiya (mihliye), sıkma, bazlama, gözleme, su böreği, patlıcan kızartma, kabak kızartma, biber kızartma, zahter salatası, ciğer salatası, Deniz ürünleri (lagos, ofroz, mersin balığı, iskorpit, çizgili mercan, kalamar, levrek), Maraş dondurması, künefe peyniri, tuzlu yoğurt, sürk,, çökelek, kaymak yağı, zahter, Maraş biberi, muz, portakal, limon, mandalina, greyfurt, acı şeker, yer fıstığı, keçi boynuzu (harnup), beyaz ve kırmızı pancar, pazı, bamya, susam, tahin, haşhaş, zeytinyağı, gülyacağı, salça, künefe, taş kadayıf, züngül (müşembek tatlısı), şam tatlısı, irmik helvası, kabak tatlısı, cezerye, yağlı ballı, şalgam suyu şeklinde ifade edilebilir. Akdeniz mutfağının tescilli coğrafi ürünleri; Maraş tarhanası, Adana kebabı, Burdur şiş köfte, Mersin cezerye, Tarsus beyazı (üzüm topacık) Anamur muz, Mut Kaysısı, Andırın tırşığı, Çağlayancedit cevizi, Tarsus yayla bandırması, Burdur ceviz ezmesi, Tarsus şalgamı, Maraş biberi, Yer fıstığı, Antakya künefe ve Finike portakaldır (Koşay, 1981, Kadioğlu-Çevik, 1997; Akman, 1998; Gezmen-Karadağ vd., 2014; Bayrak, 2015; Şengül, 2015; Heper, 2015; Şengül ve Türkay, 2017; Çakmak, 2017; www.turkpatent.gov.tr, 2023; www.sosyalbilgiler.gen.tr, 2023; www.ktb.gov.tr, 2023).

1.3.3. Ege Bölgesi Mutfağı;

Aydın, Manisa, Muğla, İzmir, Denizli, Uşak, Kütahya ve Afyon olmak üzere 8 ilden oluşan bölge çok eski uygarlıklara ev sahipliği yapan zeytin, zeytinyağı, çeşitli otlar, deniz ürünleri, Girit kökenli meze çeşitleri, iç kesimlere doğru et ve et ürünleri gibi kendisine has ürünlerden oluşan bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu bölgede et ve sebze yemekleri, dolma ve pilavlar zeytinyağı ile pişirilmekte olup,

yöre halkı ve yöre ziyaretçileri tarafından sevilerek tüketilmektedir. Ege bölgesine özgün lezzetler; sakala çarpan çorbası, gındıra çorbası, çaput aşısı, kuzu ve koyun etinden yapılan yemekler, yoğurtlu patlıcan gömmesi, midye dolma, midye tava, dös dolması, papaz yahnisi, İzmir köfte, Kulu güveç kapama, Manisa kebabı, otlu pide, dereotlu börülce, çopur, ebeğömece kavurması, ot yemekleri (deniz börülcesi, hindibağ, arapsaçı, ebeğömece, sarmaşık, ısırgan, şevket-i bostan, cibeze, turupotu, kenger, su teresi), deniz ürünleri (kefal, lüfer, kalkan, barbun, çipura, levrek, kalamar, karides, iskorpit, midye) yemekleri, ocak bükmesi, övme, sıyırma, dudmaç, erişte, bestel, kumru, Ayvalık tostı, sura, radika salatası, gerdan tatlısı, ağızı açık, zirbiye, palize, cücü kadayıf, ekmek kadayıfı, mesir macunu, cimcik, cızdırma, üzüm köftesi, incir, üzümünden oluşmaktadır. Ege mutfağının tescilli coğrafi ürünleri; Salihli odun köfte, Merzifon keşkeği, Ödemiş patatesi, Afyon pastırması, Afyon sucuğu, Afyon kaymağı, Ege inciri, Sultani üzümü, Denizli leblebisi, Kale biberi, Kırkağaç kavunu, Salihli kirazı, Bodrum mandalin, Akhisar zeytini, Akhisar domat zeytini, Aydın inciri, Bergama kozak çam fıstığı, Çay vişnesi, Aydın kestanesi, Bozdağ kestane şekeri, Milas zeytinyağı, Ege zeytinyağlarıdır (Öcal, 1985; Kılıç, 2010; Arman, 2011; Şengül, 2015; Heper, 2015; Şengül ve Türkay, 2017; Çakmak, 2017; www.turkpatent.gov.tr, 2023; www.sosyalbilgiler.gen.tr, 2023; www.ktb.gov.tr, 2023).

1.3.4. Marmara Bölgesi Mutfağı;

İstanbul, Bursa, Çanakkale, Yalova, Kocaeli, Edirne, Balıkesir, Bilecik, Kırklareli, Tekirdağ ve Sakarya illerinden oluşan Marmara Bölgesi tarihte birçok uygarlığa başkentlik yapan illerin bulunduğu ve ülke nüfusunun en yoğun olduğu bölge konumundadır. Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, deniz ürünleri, tahıl ürünleri, hamur işleri, zeytin ve zeytinyağı, üzüm bağları bileşenleri Marmara mutfağının özünü oluşturmaktadır. Marmara bölgesi yöresel ürünleri; köfte çeşitleri (Tekirdağ köftesi, İnegöl köfte, Adapazarı İslama köfte, Sultanahmet köfte, Yalova köftesi, Kırklareli köftesi, pideli köfte, ekşili köfte), deniz ürünleri (barbun, çipura, tekir, karagöz, levrek, dil balığı, yılan balığı, palamut, çinekop, kalkan, lüfer, mezgit, kılıç balığı, sardalye, hamsi, karides, kalamar, ıstakoz, ahtapot, kum midyesi, kolyos, vatoz), gaziler helvası, peynir helvası, kazandibi, tavukgöğsü, süt ve süt ürünleri (yoğurt, peynir, kaşar peyniri, eski kaşar peyniri, ekşimik, lor peyniri, çeçil peyniri, dil peyniri, biberli peynir, tereyağı, ayran), sebzeler (patlıcan, biber, salatalık, soğan, fasulye, bezelye), meyveler (elma, erik, kaysı, üzüm, armut, ceviz, fındık, kivi, incir, çilek), tahıllar (ayçiçeği, buğday, mısır, çeltik) olarak sıralanmaktadır. Marmara bölgesinin tescilli ürünleri; İnegöl köfte, Edirne tava ciğeri, Keşan satır et, Adapazarı ıslama köfte, dartılı keşkek, Ezine peyniri, Edirne beyaz peyniri, Bayramiç beyazı, Kemalpaşa tatlısı, peynir tatlısı, hoşmerim tatlısı Edremit körfezi yeşil çizik zeytin, Gemlik zeytini, Ayvalık zeytinyağı, Edremit körfez zeytinyağları, İpsala pirinci, Bayramiç elması ve İzmir pişmaniyesinden oluşmaktadır (Gürsoy,

2004; Çetin, 2008; Şengül, 2015; Çakır, 2015; Heper, 2015; Şengül ve Türkay, 2017; Çakmak, 2017; www.turkpatent.gov.tr, 2023; www.sosyalbilgiler.gen.tr, 2023; www.ktb.gov.tr, 2023).

1.3.5. İç Anadolu Bölgesi Mutfağı;

Konya, Kayseri, Nevşehir, Niğde, Eskişehir, Yozgat, Sivas, Çankırı, Karaman, Kırşehir, Kırıkkale, Aksaray ve Ankara illerinden oluşan İç Anadolu Bölgesi karasal iklimin hakim olduğu, hayvan yetiştiriciliğinin bol olduğu, Türkiye buğday üretiminin 1/3'ünün karşılandığı tahıl ambarı konumundadır. Bu nedendir ki bölgede mutfağında kırmızı et, yoğurt ve peynir gibi süt ve süt ürünleri, buğday, nohut, fasulye ve mercimek gibi tahıl ürünleri, hamur işi yemekleri temel ürünler olarak yerini almaktadır. Bu denli zengin bir lezzet çeşitliliğine sahip İç Anadolu bölge mutfağı, Türk mutfağının yaklaşık 2000 çeşit yöresel yiyeceğinden 455 tanesine ev sahipliği yapmaktadır. Bu bağlamda İç Anadolu Bölgesi Mutfağı özgün lezzetleri; Peskutan çorbası, kuzu tandır, Ankara tavası, Sivas kebabı, düğün yemeği, etli düğün pilavı, bulgur pilavı, nohut yahni, kaysı musakka, et döner, tava yemekleri, köfteler, sulu tencere yemekleri, etli ekmek, su böreği, Nevşehir tava, mıkla, paraköfte, mülüklü, pıtır pilavı, yufkalı büryan, ağpakla, katma aşı, ayva dolması, ilisıra dolması, cibe dolması, bor söğürme, üzümlü, çanakta yaprak sarma, orta dolma, çiğ börek, mantı, yağbari, yağlama, sızgıç, pastırma, tarhana, pezik turşu, saçkiran, sütlaç, Ermenek helvası, dıvıl, pehli, nevine, pöç, un helvası, peynir çeşitleri (Konya küflü peyniri, Sivas küp peyniri, Niğde mavisı, Yozgat çanak peyniri, Karaman Divle tulup peyniri, Kayseri çönlek peyniri), patlıcan, taze fasulye, patates, kiraz üzüm, ayva, dut şeklinde ifade edilebilir. İç Anadolu mutfağının tescilli ürünleri; Etli düğün pilavı, Develi cıvıklısı, Kayseri mantısı, Kadınhanı tahinlisi, cibörek, Sivas köftesi, parmak böreği, Kayseri pastırması, Kayseri sucuğu, Arabaşı, Yamula patlıcanı, Beypazarı kurusu, Tomarza kabak çekirdeği, Akşehir kirazı, Kalecik karası üzümü, Çubuk turşusundan oluşmaktadır (Ögel, 2000; Halıcı, 2009; Şengül, 2015; Heper, 2015; Şengül ve Türkay, 2017; Çakmak, 2017; www.turkpatent.gov.tr, 2023; www.sosyalbilgiler.gen.tr, 2023; www.atonet.gov.tr, 2023; www.ktb.gov.tr, 2023).

1.3.6. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı;

Kars, Ardahan, Erzurum, Elazığ, Erzincan, Ağrı, Bingöl, Bitlis, Hakkâri, Malatya, Muş, Tunceli, Van ve Iğdır olmak üzere 14 ilden oluşan Doğu Anadolu Bölgesi, tarım ve hayvancılığa (küçük ve büyük baş) dayalı ekonomisiyle ülkenin yüz ölçümü açısından en büyük bölgesidir. Yöresel otlarla beslenen hayvanların etleri çok lezzetli olmaktadır. Özellikle kurbanlık hayvan alımında bu bölgede yetişen küçük ve büyük baş hayvanlara ilgi yoğun olmaktadır. Ziraî ürünlerden fasulye ve buğday yetiştiriciliği ün kazanmış, buğdaydan yapılan un, yarma ve bulgur kışlık ürünler olarak bölge mutfağına kazandırılmıştır. Doğu Anadolu Bölgesi yöresel

tatları; Fasulye çorbası, herre (un çorbası), cag kebabı, tandırda kaz çekmesi, et tiridi, patlıcan döğmesi, anamaşı, ayran aşısı, kesme aşısı, seken kesmesi, imambayıldı, fındık köfte, muhaşerli köfte, analı-kızlı, içli köfte, etli çiğ köfte, kabaklı yoğurtlu bulgur köftesi, çimdik köfte, keloğlan köftesi, kel köfte, patlıcanlı köfte, pirpirim, borani, kırmanlı pilav, su böreği, tatar böreği, hingel, kömbe, hızır kömbesi, kiraz yaprağı sarması, fasulye yaprağı sarması, lor dolması, soğan dolması, kabak dolması, lobiya, pancar kavurması, çılıbıra, haşıl, şalgam dolması, hürriyet kadayıfı, gavut, kadayıf dolması, sırın, gasafe, piti, gah, yoğurt, karın kaymağı peyniri, çivil peyniri, tulumpeyniri, Kars kaşar peyniri, Kars gravyeri, Varto keçi peyniri, İkişdere keçi peyniri, küflü peynir, salamura peynir, Van otlu peynir, inci kefal, kaysı, dut, üzüm, çiriş, ısırğan otu, parpar, tereyağı, iç yağından oluşmaktadır. Doğu Anadolu mutfağının tescilli ürünleri; Oltu cag kebabı, Hınıs fasulyesi, Öküzgözü üzümü, Çimin üzümü, Köhnü üzümü, Arapgir kaysısı, Mut kaysısı, dut pekmezi, karnavas, çivil peyniri, küflü çivil peyniri, tulum peyniri ve Kars kaşarındır (Duvarcı, 2002; Çetin, 2008; Şahin, 2008; Halıcı, 2009; Şengül, 2015; Bayrak, 2015; Heper, 2015; Şengül ve Türkay, 2017; Çakmak, 2017; www.turkpatent.gov.tr, 2023; www.sosyalbilgiler.gen.tr, 2023; www.ktb.gov.tr, 2023).

1.3.7. Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı;

Gaziantep, Kilis, Mardin, Batman, Şırnak, Siirt, Şanlıurfa, Adıyaman ve Diyarbakır olmak üzere 9 ilden oluşan Güney Doğu Anadolu Bölgesi mutfağı, acı ve çeşitli baharatların bol miktarda kullanıldığı ve Arap mutfak kültürünün benzer özelliklerinin görüldüğü yapıya sahiptir. Coğrafi olarak Fırat ve Dicle arasındaki “Verimli Hilal” ismiyle ifade edilen topraklar üzerinde yer alan bölgede, tahıl ve türevleri, baklagiller, zeytin fıstık, pirinç gibi ürünlerin üretildiği çok verimli ve geniş tarımsal alanlar mevcut bulunmakla birlikte küçük ve büyük baş hayvancılık kültürü de önemli bir unsurdur. Mevcut bulunduğu konum ve iklimsel özellikleri nedeniyle üretilen ürünlerden ulusal ve uluslararası çok çeşitli lezzetlere dönüştürülen enfes tatların yer aldığı bölge mutfağı, Türk yemek kültürü açısından en görünür ve bilinir bölgesel mutfağıdır. Güney Doğu Anadolu yöresel ürünleri; Beyran çorbası, öz çorbası, alinazik, Urfa kebabı, kemikli tike kebabı, domatesli kebab, büryan, yenedünya kebabı, haşhaş kebabı, yoğurtlu kebab, soğanlı kebab, ciğer kebabı, cartlak kebabı, patlıcan meftunesi, mercimek (malhita) köftesi, yağlı köfte, tene katması, kısır (iç katması), yoğurtlu köfte, sini köftesi, ekşili köfte, ayva kebabı, mumbar, üzme pilavı, perde pilavı, pirinç pilavı, firik pilavı, bulgur pilavı, dövme pilav, duvaklı pilav, zeytin böreği, basalla, hıtop, meyre, şımşıpe, kutlık, bastık, yarpuz piyazı, at elması turşusu, bostana, şıllık tatlısı, pestil, pekmez sucuğu, bastık, lokma, helva, baklava, şöbiyet, top helva, bülbül yuvası, nişe burma kadayıf, Nuriye tatlısı, fıstıklı kadayıf, küncülü, hurma, bulamacı, fıstık ezmesi, mirra (bir çeşit kahve), anadılı şeklinde sıralanabilir. Güneydoğu Anadolu mutfağının tescilli ürünleri; Antep beyranı, kaburga dolması, Büryan kebabı, Antep yuvalaması,

sembusek, kibe, Kilis katmeri, perde pilavı, çiğ köfte, Diyarbakır, örgü peynir, Nizip zeytinyağı, Antep fıstığı, Siirt fıstığı, Antep baklavası, Diyarbakır karpuzu, badem şekeri, Pervani balı, Şanlıurfa biberi, meyan şerbeti, likör çeşitleri (ahududu, çilek, kayısı, gül, vişne), rakıdan oluşmaktadır (Biber, 1997; Çetin, 2008; Şengül, 2015; Halıcı, 2015; Heper, 2015; Şengül ve Türkay, 2017; Çakmak, 2017; www.turkpatent.gov.tr, 2023; www.sosyalbilgiler.gen.tr, 2023; www.ktb.gov.tr, 2023)



Türk Mutfağı Uygulama – 1; Taskebabi

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 800 gr dana kuşbaşı ✓ 1 adet orta boy kuru soğan ✓ 2 adet orta boy patates ✓ 1 adet orta boy havuç ✓ 3 diş sarımsak ✓ 1 tatlı kaşığı domates salçası ✓ 1 yemek kaşığı ay-çiçek yağı ✓ 2 yemek kaşığı tereyağı ✓ 1 yemek kaşığı un ✓ 1 tatlı kaşığı tuz ✓ 4 adet tane karabiber ✓ 3 su bardağı sıcak su 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tencerenin içerisinde önce tereyağını eritiniz sonra da ay-çiçek yağını koyarak kızdırınız. Tencereye kuşbaşı etleri ekleyerek etler suyunu salıp çekene kadar kavurunuz. ✓ Soğanı ve sarımsakları yemeklik olarak doğrayınız ve etin bulunduğu tencerenin içerisine alarak kavurunuz. ✓ Tencerenin içerisine unu da ekledikten sonra 2-3 dk kadar (un kokusu çıkıncaya değin) kavurunuz ve ardından salçayı ekleyiniz. Salça etin içinde özleşinceye kadar havuç ve patatesleri küp küp doğrayınız ve tencerenin içerisine ekleyiniz ve karıştırınız. Tencerenin içerisine tuz, karabiber ve suyu da ilave ettikten sonra ağzı kapatarak susun sos kıvamına gelinceye değin yaklaşık 30 dk kısık ateşte pişiriniz. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra yemeği sıcak olarak servis ediniz.
---	--



Türk Mutfağı Uygulama – 2; İçli Köfte

<p>Malzemeler;</p> <p>Dışı İçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2,5 su bardağı köftelik ince / simit bulgur ✓ 1,5 çay bardağı irmik ✓ 1 su bardağı un ✓ 1,5 yemek kaşığı salça ✓ 2 çay kaşığı tuz ✓ ½ çay kaşığı karabiber ✓ 4,5 su bardağı sıcak su <p>İç harcı için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 450 gr kıyma (orta yağlı) ✓ 3 adet kuru soğan ✓ 2 çay kaşığı tuz ✓ 1 çay kaşığı karabiber ✓ 1,5 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi ✓ 3 yemek kaşığı sıvı yağ <p>Kızartmak için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 su bardağı ay-çiçek yağı 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ İç harcı hazırlamak için; küp küp doğradığımız soğanı kızdırılmış sıvı yağ içerikli bir tava içerisinde kavurunuz. Soğanlar pembeleşince kıymayı da ilave ederek özdeşleşinceye kadar kavurma işlemine devam ediniz. İçerisine ceviz içi ve karabiberi de ilave ederek kavurma işlemini sonlandırınız ve birazcık soğuması için karışımı bir kenara alınız. ✓ İçli köftenin dışı harcını hazırlamak için; köftelik ince /simit bulguru ve irmiği derin bir kabın içine alınız, sıcak suyu da ilave eddikten sonra bulgurlar şişinceye değin yaklaşık 10 dk kadar bekletiniz. Kabın içerisine salça ve tuzu da ilave ettikten sonra unu yavaş yavaş dökerek yoğurma işlemine geçiniz. Karışım hamur kıvamına geldikten sonra parmak yardımıyla oyarak hamuru hazır hale getiriniz ve ılımış olan harçtan bir miktar içerisine koyarak hamuru kapatınız ve limona benzer hale getiriniz. ✓ Geniş tabanlı bir tava veya tencerenin içerisinde sıvı yağı kızdırınız ve hazırlamış olduğunuz içli köfteleri bu kabın içerisinde çevirerek her tarafı sarı renk alana kadar kızartma işlemine tabi tutunuz.
--	---



Türk Mutfağı Uygulama – 3; Sütlaç

Malzemeler;

- ✓ 1 çay bardağı pirinç
- ✓ 5 su bardağı süt
- ✓ 1 su bardağı toz şeker
- ✓ 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- ✓ 1 paket vanilin
- ✓ 1 adet yumurta sarısı
- ✓ 1 su bardağı su (nişastayı açmak için)
- ✓ 2 su bardağı su

Yapılışı;

- ✓ Pirinçlerin nişastası alınacak şekilde bol suda yıkayınız, bir tencereye pirinçleri ve suyu ekleyerek su çekinceye kadar kaynatınız,
- ✓ Başka bir tencerenin içerisinde soğuk süt içerisine toz şekeri ekleyiniz ve çırpma teli yardımıyla şeker eriyene kadar karıştırdıktan sonra vanilini de ilave ederek kaynatmak üzere orta eteşteki ocağa koyunuz.
- ✓ Diğer tencerede haşlanan pirinçleri süzerek şekerli süt tenceresine ilave ediniz.
- ✓ Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı, buğday nişastası ve suyu harmanlayarak pürüzsüz bir kıvam oluşana kadar çırpınız ve elde etmiş olduğunuz karışımı şekerli pirinç tenceresine kesilmeyecek şekilde azar azar dökerek karıştırmaya devam ediniz. Kıvam alan sütlaç kâselere paylaştırarak içine yarı su koyulmuş derin bir fırın tepsisine diziniz ve 200 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dk kadar pişiriniz. Pişirme işleminden sonra sütlaçları dışarıda birazcık soğuttuktan sonra buzdolabına kaldırınız.

2. Fransız Mutfağı

Ilıman bir iklime sahip olan Fransa, Avrupa'nın ikinci büyük ülkesi olup nüfus olarak da beşinci ülkesi konumundadır. Bu nedenle her ülke mutfağında olduğu gibi Fransız mutfağı da, bölgesel farklılıkların ve coğrafi koşulların el verdiği ölçüde deniz ürünleri (fener balığı, yılan balığı, morina, somon, kalkan, dil balığı, sardalye, kalamar, istiridye, karides, yengeç, istakoz, denizkestanesi, deniztarağı, kerevit, midye, ahtapot gibi) sebze (patlıcan, patates, soğan, domates, yeşil fasulye, yeşilbiber, lahana, pırasa, mantar, havuç, sarımsak, maydanoz, frenk maydanozu, frenk soğanı, biberiye, tarhun otu, türf mantarı vb.), meyve (kiraz, kaysı, çilek, elma, armut, muz, mango, portakal vb.), et ve et ürünleri (domuz, dana, sığır, koyun, kuzu, tavşan, tavuk, ördek vb.), tahıl (mısır vb.) gibi temel besinlerden oluşan bir mutfak yapısına haizdir. Zengin ürün içeriğine sahip Fransız mutfağının geçmişi keltlere (galyalılara) kadar dayanmaktadır ancak, gelişim temelleri ortaçağ döneminde tahtın varisi II. Henry'nin Floransalı Catherine ile izdivacı sonucu sağlık sorunları nedeniyle beslenmesine çok dikkat eden Catherine'nin yanında kendi açi ekibini getirmesiyle atılmıştır. Savarin, Varenne, Careme, Escoffier gibi birçok şef ile doruk noktasına ulaşmış, yemek bir sanata dönüşerek kayıt altına alınan ilk ülke Fransa olmuştur. Öyle ki, uluslararası tanınır üç mutfaktan biri olan Fransız mutfağında yemekler bir uyum içerisinde servis edilirken ilk olarak başlangıç (ordövr / mayonezli balık, Rus salatası, enginar, salata vb.) aperatifler, ardından çorba, akabinde fırın yemekleri ile devam eder ve tatlı ile sonuçlanır. Bu süreçte diğer bir önemli unsurda yemeklere eşlik eden şaraplar ve şarapların tamamlayıcısı peynir çeşitleridir. Ayrıca, Fransız mutfağında kullanılan yağlar kaz yağı, kuyruk yağı, tereyağı, domuz yağı, kuyruk yağı, Ayçiçek yağı, yer fıstığı yağı ve margarinden oluşmaktadır.

Fransa mutfağının ünlü yemekleri; St. Germain (bezelye çorbası), volovan, şato-briyan, chateaubriand sauce bearnese, boeuf bourguignon (tereyağında kızartılmış et parçalarının sebze ve şarapla pişirilmesi), mussels mariniere, sole meuniere, pot au feu, cassoulet (etli fasulye yemeği), bouillabaisse (balık türüsü), escargot (salyangoz yemeği), ratatouille (geleneksel sebze yemeği), andouillette (domuz bağırsağından yapılan mumbar), steak frites (biftek ve patates kızartması), blanquette de veau (dana eti güveç), coq au vin (kırmızı şarap soslu tavuk), foie gras (ördek veya kaz ciğeri ezmesi), canar a loreng (portakallı ördek), polenta (mısır unundan yapılan bir garnitür), soupe d l'oignon (soğan çorbası), salade niçoise (ton balıklı ve yumurtalı sebze karışımı), quiche Lorraine (tuzlu bir tart), creme brulee (karamelize şerli tatlı), eclairs and profiteroles, chocolate mousse, madeleine, choucroute garnie, quiche Lorraine, clafoutis, mille feuilles, tarte tatin ve peşmelba, krep süzet, ekler, kremşanti, souffledir.

Fransız mutfağı peynirleri; Camambert, brie, chevre, rachlette, hollönder, griyere, livarot, maroilles, permasan, beaufort, boursin, chaource, comte, coulommiers, epoisses, munster, pontl'euque, reblochon, saint marcellin, saint nectaire, tommede

savore, ossav-iraty, roguefort, chester, canyral, banon, chabichovdupoitou, chevre, emental, edam, crottin de chavignol ve valencay dır.

Fransız mutfağı sosları; Bechamel sauces (beşamel sos/temel beyaz sos), demi-glas sauces (temel kahverengi sos), hollandaise sauces (hollandez sos), veloute sauces (sarı), tomata sauces (kırmızı), vinagrette sauces, aioli, bearnaise sauces, chasseur sauces, coulis, marinara, sauce Robert (genellikle domuzeti yemeklerinin yanında servis edilir), ravigote sauces (genellikle tavuk ve balık yemeklerinin yanında servis edilir), vuyonnaise, newburg sauce, remoulade, mayonez (genellikle sandviç ve salataların yanında servis edilir) ve veloute sauce dır. Fransız mutfağının temelini oluşturan soslarla birlikte et, balık veya tavuk suyu, tereyağı, zeytinyağı, yumurta, sirke ve hardal gibi malzemeler yaygın olarak kullanılmaktadır.

Fransız mutfağı şarapları; Burgonye, kot düron, bordo, bojole, riesling alzas, konyak, elma şarabı, pastis, cabarnet sauvignon, cabarnet franc, sauvignon blanc, pinot noir, champagne, gewürtztramier, merlot, chardonnay ve chenin blanc dır (Aktaş ve Özdemir, 2005; Yiğit, 2006; Nenes, 2009; Altınel, 2009; Akın, 2010; Brittin, 2011; Korkutata, 2015; Sonuç, 2016; Çakmak, 2017; Wikipedia, 2023; Fransa Mutfağı, 2023).



Fransız Mutfağı Uygulama – 1; Fransız Usulü Soğan Çorbasi

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 litre et suyu ✓ 7 adet orta boy soğan ✓ 100 gr tereyağı ✓ Kekik, Tuz ve Karabiber <p>Üzeri için</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 6 adet ekmek dilimi ✓ 1 çay bardağı kaşar peyniri rendesi ✓ İnce doğranmış maydanoz 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tencerede tereyağını eritin, bu sırada soğanları piyazlık doğrayın ve doğranmış soğanları tencereye alarak pembeleşinceye kadar kavurun. Tencerenin içerisine et suyu, kekik, tuz ve karabiberi de ekledikten sonra 25 dk kısık ateşte pişirin. ✓ Bu süreçte ekmek dilimlerini ister tavada ister fırında kızartın ve üzerine rendelenmiş kaşarı serpererek erimesini sağlayın. ✓ Pişirme işlemi tamamlanan çorbayı kâselere alın ve üzerine ekmekleri dizin, maydanozları da serpiştirdikten sonra servis edin.
---	--



Fransız Mutfağı Uygulama – 2; Ratatouille

Malzemeler;

Domates Sosu İçin:

- ✓ 2 diş sarımsak,
- ✓ 2 adet domates,
- ✓ 1 adet kapyra biber,
- ✓ Yarım soğan,
- ✓ Birkaç dal taze kekik
- ✓ 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ✓ 1 tatlı kaşığı toz şeker
- ✓ 1 çay kaşığı tuz
- ✓ Yarım çay kaşığı karabiber

Sebzeler İçin:

- ✓ 2 adet orta boy kabak
- ✓ 2 adet orta boy patlıcan
- ✓ 1 adet domates
- ✓ 1 çay kaşığı karabiber
- ✓ 1 tatlı kaşığı tuz
- ✓ Yarım çay bardağı zeytinyağı

Üzeri İçin:

- ✓ Birkaç dal taze kekik
- ✓ 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı;

- ✓ Kapyra biberi közleyin ve soyun. Mutfak robotuna domates ve közlenmiş kapyra biberleri ekleyerek pürüzsüz olana dek çekin.
- ✓ Bu surada bir tavaya zeytinyağını koyarak kızdırın, soğanları ve sarımsakları doğrayın ve tavaya ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra köz biberli domates sosunu ekleyin bir taşım kaynatın ve taze kekik, tuz, karabiber, toz şekeri de ilave ettikten sonra 15 dk kadar kısık ateşte koyulaşana değin pişirin ve taze kekik dallarını çıkarın.

Sebzeler İçin:

- ✓ Alacalı ve yuvarlak şekilde patlıcanları doğrayın ve acısını almak için tuzlu suyun içerisinde bekletin. Bu süreçte kabak ve domatesleri aynı boyutlarda doğrayın ve suyunu süzdüğünüz patlıcanlar ile birlikte zeytinyağı kızdırılmış tencereye koyun, karabiberini ve tuzunu ilave edin kızartın.
- ✓ Geniş bir fırın tepsisinin içerisine önce hazırlamış olduğunuz közlenmiş biberli domates sosunu yayın ve üzerine kızarttığınız sebzeleri dizin, zeytinyağını da üzerine gezdirdikten sonra taze kekikleri de ekleyerek alüminyum folyo ile kapatın. Hava alması için alüminyum folyoda birkaç delik açarak tepsiyi 190 derecede ısıtılmış fırına sürün. 20 dk kadar Alüminyum folyolu 30 dk kadar da üzeri açık şekilde pişirin. Yemeğin üzeri kızarıncaya fırından alın ve servis edin.



Fransız Mutfağı Uygulama – 3; Çikolatalı Mousse

<p>Malzemeler;</p> <p>Ganaj İçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 100 ml krema ✓ 150 gr çikolata (bitter) <p>Krema İçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 200 ml krema ✓ Birkaç adet buz parçası 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kaynamış tencere üzerinde bein-marie usulü çikolataları eritiniz. Çikolatanın içerisine kremayı ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alınca kadar çırparak harmanlayınız. ✓ Bir kabın içerisine buzları koyunuz ve kremayı da ilave ettikten sonra bulanıp-kabarınca varınca kadar mikser yardımıyla karıştırınız. Elde ettiğiniz kremadan bir miktar ayırın. Kalan kremaya çikolatanın bir miktarını koyarak çırpın, daha sonra kalan çikolatayı da ekleyerek çırpma işlemi tamamlayınız. Elde etmiş olduğunuz karışımı kâselere koyarak buzdolabına kaldırınız. Birkaç saat dolapta beklettiğiniz Çikolatalı Mousse dolaptan çıkarınız ve önceden ayırdığını kremadan ekleyiniz. Üzerini de çikolata rendeleri ile süsleyerek servis ediniz.
--	---

3. Kazakistan Mutfağı;

Göçebe dönem yaşam kültürüne sahip Kazakistan mutfağında koyun-keçi, kısrak, sığır, at ve deve yetiştiriciliğine bağlı olarak kazı, kazkarta, kavurga, jal, suryet ve java gibi iştah açıcı et ürünleri; kazak milli içeceği kımız, şubat, boza, bırsıma, kaymak, uvız (ağız), ayran, irimşik ve çeşitleri, mayek, peynir ve çeşitleri, yağ ve çeşitleri, süt ve çeşitleri, yoğurt ve çeşitleri, irkit, kaspak, türniyyaz, aşıkta, aklak, ak tuşpa, döğme ve cent (kospa) gibi süt ürünleri tercih edilmiştir. Yerleşik hayata geçişle birlikte tarımsal üretim başlamış, bağcılık ve üzüm yetiştiriciliği gelişmiş, meyve, yemiş ve sebze çeşitliliği artış göstermiş, pirinç ve buğday gibi tahıl üretimi Kazakistan mutfak kültüründe yer almaya başlamıştır. Özellikle buğdayın öğütülerek un haline getirilmesiyle mayalı ve mayasız hamurdan hazırlanan sacda pişirildikten sonra üzerine yağ sürülen veya yağda kızartılarak tüketilen “Kabartma”, patates

püresi, haşlanmış pirinç ve et konularak pişirilen “Kıstıby (Küzikmek)”, kıyma-soğan veya kuşbaşı-soğan içerikli fırında pişirilen “Üçpuşmak” ve “Nan” adı verilen ekme, börek ve çörek çeşitleri tüketiciler açısından yaygınlık göstermektedir.

Kazakistan mutfağının sofraya anlamına gelen “Dasktarhan” da sunulan en önemli yemekleri ise; etlerin baharatlı suda haşlanıp patates ve havuç katılarak lezzetlendirilen suya hamur katılmak suretiyle pişirildiği ve el parmakları yardımıyla yenilen “Beşparmak”, et, pirinç ve yoğurtla yapılan çorbaları “Kazakşa Sorba”, sakatatlar ile pişirilen çorbaları “Kıvırdak”, şekerli hamur kızartmaları “Boursak”, ziyafet ve özel günlerde hazırlanan et, irimçik, kendir tohumu, burçak gibi içerikli bir nevi mantıları “Pilmen” şeklinde sıralanmaktadır. Kesip pişirilen hayvan başı, kaburgası, kalçası ve aşıklı ilik kemiğinin bir kap içerisine konularak bir nevi misafirperverlik geleneğini yansıtan yemek “Konakaşı” da özel gün yemekleri arasında sayılabilir. Çok koyu çay içerisine yağ oranı yüksek süt karıştırılarak hazırlanan ve tuz eklenerek hazırlanan “Akçay” da Kazaklar tarafından çok sevilmektedir. Kazakistan mutfağının diğer bir özelliği de bölgelere göre farklılık gösteren yiyecek ve beslenme alışkanlıklarıdır. Öyle ki, Güney Bölgelerde sebze ve baharatlı yiyeceklerin tüketimi söz konusu iken, Astana’ya yakın Bölgelerde et ve et ile yapılan yiyecekler, Batı Bölgeler ve Hazar Denizi kıyılarında deniz ürünlerinden yapılan yemekler tercih edilmektedir.

Peynir, gözleme ve çaydan oluşan sabah kahvaltısı; koyu kıvamlı ve tahıl içerikli doyurucu çorba, yeşillik ve meyveden oluşan öğle yemeği; et yemeği, gözleme, tatlı ve çaydan oluşan akşam yemeği ile üç öğün yemek yenilen Kazakistan mutfak yapısının evde günlük yapılarak tüketilen yemeklerden oluşan “ev lezzetleri” ve sefer, yolculuk, ticaret gibi nedenlerden dolayı kalabalık bir toplulukla birlikte yeme-içme iş ve işlemlerinin gerçekleştirildiği “meydan lezzetleri” adını verdikleri sofraya adabı gelenekleri de bulunmaktadır (Canoyan, 2009; Birittin, 2011; Nergiz, 2015; Özgen, 2015; Berfend Ber, 2016; Toygar ve Toygar, 2016; İnce, 2016; Wikipedia, 2023; Kazakistan Mutfacı, 2023).



Kazakistan Mutfağı Uygulama – 1; Beşparmak

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 kg kuzu eti (kemikli) ✓ 3 adet orta boy patates ✓ 2 adet soğan ✓ 1 yemek kaşığı tuz ✓ 1 çay kaşığı karabiber <p>Hamur için</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 adet yumurta ✓ 2 su bardağı un ✓ Yarım çay kaşığı tuz ✓ Aldığı kadar su 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tencere içerisine kemikli kuzu etini koyun ve üzerine bir miktar geçecek şekilde su ilave ederek yaklaşık 2 saat haşlamaya bırakın. Daha sonra patatesleri ilave ederek haşlama işlemine devam edin. Et ve patates haşlandıktan sonra süzün, süzölmüş suya soğanlı ekleyerek özdeşlecinceye dek 5 dk haşlayın. ✓ Bu süreçte hamuru hazırlayarak erişte haline getirin ve soğanları çıkararak, su karışımına elde etmiş olduğunuz erişte hamurları ekleyerek onları haşlayın. ✓ Bütün ürünler haşlandıktan sonra genişçe bir servis tabağına önce hamurları yerleştirin, üzerine et ve patatesleri, en üst kismada soğanları ilave ederek servise sunun.
--	---



Kazakistan Mutfağı Uygulama – 2; Pelmeni (Kazak Mantısı)

<p>Malzemeler;</p> <p>Hamur için;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 bardak su ✓ Tuz ✓ Alabildiği kadar un <p>İç malzeme için;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 400 gr kıyma ✓ 1 adet orta boy patates ✓ 2 adet orta boy soğan ✓ 1 adet orta boy havuç ✓ Yatım çay bardağı sıvı yağ ✓ Tuz, karabiber ve kimyon 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir kap içerisine kıyma, ince kıyılmış soğan, küçücük küpler halinde doğranmış patates ve havuçları, tuz, kimyon ve karabiber baharatlarını da ekleyelim ve harmanlayarak yoğuralım. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra buzdolabında bir süre muhafaza edelim. ✓ İç harcımız dinlenirken hamur için un, tuz ve suyu bir araya getirerek kulak memesi kıvamında yoğuralım. Yoğrulmuş hamurdan bezeler oluşturarak ne ince ne de kalın olmayacak şekilde açalım. Orta büyüklükte kestiğimiz hamura iç harcı koyalım ve iç içe burğu oluşturarak kıvrıralım. Hazırladığımız mantıları buhar tenceresine açılan pergole üzerine dizelim, kaynayan su buharında yaklaşık 45 dk pişirelim.
--	--



Kazakistan Mutfağı Uygulama – 3; Jent (Cent) Tatlısı

Malzemeler;	Yapılışı;
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 su bardağı kavrulmuş buğday ✓ Yarım çay bardağı ceviz ✓ 350 gr süt reçeli ✓ 200 gr bisküvi ✓ 100 gr kuru üzüm ✓ 8 yemek kaşığı tereyağı 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir kap içerisinde buğday, ufalanmış bisküvi ve tereyağını harmanlıyoruz. Karışıma süt reçeli kuru üzüm ve ceviz de ilave ederek güzelce yoğuruyoruz. Bir kalıp içerisine alarak harmanlıyoruz ve servise hazırlıyoruz.

4. Lübnan Mutfağı;

Lübnan mutfağı bulgur, acı, otlar, zeytinyağı, şarap, arak, baharatlar ve meze çeşitleri ağırlıklı bir mutfak olup tabak sunumlarında renk armonisine dikkat edilen bir yapıya sahiptir. Özellikle zeytinyağı bu mutfak kültürünün vazgeçilmezi olup, birçok yemek ve salatalarda bolca kullanılmaktadır. Genel olarak Orta Doğu ülke mutfaklarında olduğu gibi Lübnan mutfağında da lezzetli yoğurtlu, bulgurlu, nohutlu, zeytinyağlı, tahinli ve sebze mezeler çok sayıda olup, bu mezeler aynı zamanda yemeklerde iştah açıcılık görevini de üstlenmektedir.

Lübnan mutfağı baharatlar (tatlı biber, kimyon, kişniş, sumak, tarçın, karabiber, yenibahar, kuru nane vb.), meyveler (üzüm, narenciye, muz, nar, hurma vb.), tatlılar (bademli Lübnan baklavası, layali Lübnan (irmikli ve şuruplu tatlı), hamur ve süttten yapılan tatlılar) ve kahve çeşitleri (cafeturc /kakuleli Türk kahvesi, kakuleli mirra, cafeblanc vb.) açısından da zengindir.

Lübnan mutfağında üç öğün yemek yenilmekte olup, kahvaltıda kahveli kuruvasan, yuvarlak ekme tercih edilirken; öğle yemeğinde ızgara et, lavaş ekmeği ve meze çeşitleri tüketilmektedir. Akşam yemeğinde ise et-balık veya tavuk yemeklerinden her hangi biri tercih edilirken yanında da pilav-makarna veya patates ürünlerinden birisi alınarak öğün tamamlanır.

Lübnan mutfağına özgün ürünleri; Lebeniye (yoğurt çorbası), deniz ürünleri, falafel (kızartılmış nohut ezmesi), kıbbe (içli köfte), tavuklu pilav, labneh makbous (peynir köftesi), lahm bi ajeen (bir tür börek), zeytinli börek, semsek (labneli börek), çiğ köfte, ekşili yaprak sarma, baba ganouj (susam soslu patlıcan ezmesi), nar ekşili zahter salatası, humus, bakdounis, tabouleh (bol maydanozlu ve bulgurlu meze), maluf (fasulye ezmesi), khoubiz sorj (yassı ekme), pekmez, sirke çeşitleri, yoğurt, bulgur, piriç, fasulye, nohut, tahin, limon, sarımsak, nar, zahter, patlıcan,

portakal çiçeği esansı, gül suyu, badem, ceviz, Şam fıstığı, samneh (tereyağı), zeytin ve zeytinyağından oluşmaktadır. Lübnan mutfağında alkollü (şarap, bira, likör, anason aromalı arak vb.) ve alkolsüz (küçük fincanlarda kahve, çay, meyve suyu) içeceklerde yoğun olarak kullanılmaktadır (Jacobs and Ashkenazi, 2007; Özbay, 2015; Nasar, 2016; Güllü, 2016; Wikipedia, 2023; Lübnan Mutfağı, 2023).



Lübnan Mutfağı Uygulama – 1; Lebniye Çorbasi

<p>Malzemeler;</p> <p>Terbiyesi için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 yemek kaşığı pirinç ✓ 1 su bardağı nohut haşlaması ✓ 1,5 su bardağı yoğurt ✓ 2 yemek kaşığı un ✓ 1 yemek kaşığı limonun suyu ✓ 6 bardak su <p>Köfte için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 200 gr kıyım ✓ 1 adet soğan ✓ 5-6 dal maydanoz ✓ 1 çay kaşığı tuz ve karabiber ✓ Köfte kızartmak ve <p>Süslemek için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 yemek kaşığı tereyağı ✓ 1 tatlı kaşığı kuru nane ✓ 1 tatlı kaşığı tereyağı 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pirincin nişastası çıkana dek suda süzdürün ve bir tencere içerisinde su ekleyerek pişirin. Bu arada bir kap içerisinde haşlanmış nohut, yoğurt, un, limon suyu ve suyu bir araya getirerek harmanlayınız ve kaynamaya bırakınız. Pirinçleri de ekleyerek kaynatmaya devam ediniz. ✓ Köftesi için bir kap içerisinde kıyım, ince kıyım soğan, ince kıyım maydanoz, tuz ve karabiberi bir araya getirerek iyice yoğurunuz ve nohut büyüklüğünde yuvalamalar yapınız. Hazırlamış olduğunuz yuvalamaları bir tavada kızartınız. Kızartmış olduğunuz yuvalamaları da kaynayan karışıma ilave ediniz. Çorba hazır hale gelince kâselere alarak üzerine kuru nane serpiniz ve servis ediniz.
---	---



Lübnan Mutfağı Uygulama – 2; Falafel

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 su bardağı haşlanmış nohut ✓ 1 tutam maydanoz ✓ 1 küçük boy soğan ✓ 4 diş sarımsak ✓ 1 çay kaşığı kimyon ✓ 1 çay kaşığı kişniş ✓ 1 çay kaşığı tuz ✓ 2 yemek kaşığı un ✓ 2 yemek kaşığı yağ 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Haşlanmış nohut, maydanoz, soğan, sarımsak, kimyon, kişniş, tuz, un ve yağ mutfağ robotunun içerisine katarak iyice çekiniz. Karışım hamur kıvamına geldikten sonra el yordamıyla yuvarlak köfte şekli veriniz. Bu arada bir fırın tepsi içerisine yağlı kâğıt sererek köfteleri sıralayınız. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 20 dk pişiriniz. İsteyenler bir tavada kızartabilir de.
--	--



Lübnan Mutfağı Uygulama – 3; Tabbule

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 yemek kaşığı bulgur ✓ 1 adet domates ✓ 1 adet soğan ✓ 1 demet maydanoz ✓ 7 dal kadar taze nane ✓ Yarım çay bardağı limon suyu ✓ Yarım çay bardağı zeytinyağı ✓ Yarım çay bardağı su ✓ 1 çay kaşığı nar ekşisi <p>Süslemek için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Marul 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir kâse içerisinde kaynar suya bulgur ve limon suyu ilavesi ile 15 dk bekletin. Bulgur suyu çekince nar ekşisini ekleyiniz. ✓ Bu süreçte domates, soğan, maydanoz, naneyi ince ince doğrayınız. Hazır olan sebzeleri bulgur kabına boca ediniz ve üzerine tuz ve karabiber ekerek iyice karıştırınız. ✓ Bir kâse içerisine alarak marulla süsleyip servis ediniz.
--	--

5. Çin Mutfağı;

Diğer bölge mutfaklarına oranla tanınmışlık, çeşitlilik ve özgünlük açısından bir adım önde olmakla birlikte domates ve patates gibi istisnai ürünler dışında, iklimsel coğrafi koşullarda yetiştirilen ürünlerden lezzetler ve tatlar keşfeden geleneksel bir mutfak kültürüne sahiptir ve baharat kullanımı yok denecek kadar azdır. Kuzey Çin, buğday üretimi ve hayvan yetiştiriciliği (sığır eti ve hamur işleri tüketimi yağındır) ile ön planda iken; Orta ve Güney Çin de, coğrafi yapı itibariyle hayvancılıktan yoksun (zenginler tarafından köpek eti tüketilir) olup, yoğun bir şekilde pirinç üretimi gerçekleştirilmektedir. Lapa olarak her yemeğin yanında tüketilen pilav, Çin mutfak kültürünün vazgeçilmez bir parçası olup, ekmek kullanımı söz konusu değildir. Ekmeğe alternatif olarak erişte tüketimi yaygındır.

Çin mutfak kültüründe öne çıkan diğer lezzetler ise; domuz eti, soya fasulyesi, su ürünleri, tavuk, ördek gibi ürünler olup, ying-yang (sıcak-soğuk, tatlı-ekşi) zıtlık ilkesine göre hazırlanmaktadır. Çinliler kendilerine özgün hazırlamış oldukları tatları uzun ve küt uçlu çubuklar ile tüketmektedirler. Çin mutfağı sekiz büyük hanedanlığın kendilerine özgün kültürel yapıları itibariyle ele alınmaktadır. Bu hanedanlıklara dair mutfaklar; Shangdong (Lu mutfağı / saf baharat yoğunluklu mutfakta aroma, tazelik ve canlılık ön plana çıkmaktadır), Sichuan (Chuan mutfağı / çeşitli tatlar arası uyum ön plandadır. Bu mutfakta yağsız kızartma ve kızartma teknikleri kullanılmaktadır), Jiangsu (Su mutfağı / deniz ürünleri ağırlıklı bir mutfak olup, pişirme teknikleri kaynatma, kızartma ve kavurmadır), Zhejiang (Zhe mutfağı / pirinç şarabı ile hazırlanan yemeklere sahip olan bu mutfakta güveç, haşlama teknikleri yoğun olarak kullanılmaktadır), Guangdong (Yue mutfağı / çok çeşitli malzemelerin kullanıldığı mutfakta tatsız-tuzsuz-çiği veya yağlı olmaksızın farklı tatlar ortaya çıkmaktadır), Hunan (Xiang mutfağı / farklı ürünlerden ekşi ve baharatlı kombinasyonların hazırlandığı bir mutfak olup kaynatma tekniği ile pişirme yapılmaktadır), Fujian (Min mutfağı / baharatlı deniz ürünlerinin ince dilimleme tekniği ile hazırlanan yemekler revaçta olan mutfaktır) ve Anhui (hui / diyet mutfağı üzerine kurgulanmış bir yapıya sahip olup, kavurma-kaynatma ve buğulama pişirme teknikleri uygulanmaktadır) şeklinde sıralanmaktadır.

Ayrıca Çin mutfak kültüründe alkol kullanımının da tarihsel ve kültürel etkilerinin güçlü olduğu özellikli bir yapı söz konusudur. Öyle ki, Çin tarihinde (M.Ö. 16. Yüzyıllara kadar) eski bir geçmişi olan alkol; pirinç şarapları, tıbbi ve meyveli likörlerin halk tarafından kullanımı ile gün yüzüne çıkmaktadır (Özgen, 2015; Polat, 2015; Güripek, 2016; Çakmak, 2017; Wikipedia, 2023; Çin Mutfağı, 2023).



Çin Mutfağı Uygulama – 1; Balı Susamlı Tavuk

Malzemeler;	Yapılışı;
<p>Kuşbaşı tavuk eti için</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 600 gr kuşbaşı tavuk eti ✓ 1 yemek kaşığı susam ✓ 2 yumurta beyazı ✓ 3-4 dal frenk soğanı ✓ Yarım çay bardağı mısır unu ✓ 3 yemek kaşığı zeytinyağı ✓ Tuz ve beyaz biber <p>Sos için</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 çay bardağı tavuk suyu ✓ 2 diş sarımsak ✓ Yarım çay bardağı bal ✓ 2 yemek kaşığı susam yağı ✓ Yarım çay kaşığı taze zencefil rendesi ✓ 2 yemek kaşığı soya sosu ✓ 1 tatlı kaşığı pirinç sirkesi ✓ 1 yemek kaşığı mısır unu 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir kap içerisine kuşbaşı tavuk etini, mısır ununu, yumurta beyazını, tuzu ve beyaz biberi koyarak iyice karıştırınız. Bir tava içerisinde zeytinyağını kızdırın ve bu karışımı tava içerisinde soteleyin, üzerine susam ilave edip bir süre daha soteledikten sonra hazır olan susamlı tavukları servis tabağına alın. ✓ Bir taraftan da bir tencerede susam yağını kızdırın, içerisine taze zencefil, bal, tavuk suyu, sarımsak, pirinç sirkesi ve soya sosunuda ekledikten sonra bir taşım kaynatınız. Kaynattığınız sosa bir miktar mısır unu ilave ederek sosu kıvam alıncaya değin 3-4 dk kadar kaynatınız. ✓ Elde etmiş olduğunuz balı ve susamlı sosu servis tabağının içerisinde bulunan tavuğun üzerine dökünüz. İnce kıyım frenk soğanı ile süslediğiniz tabağınızı servis ediniz.



Çin Mutfağı Uygulama – 2; Çin Böreği (Spring Rolls)

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 adet yufka ✓ 2 adet yumurta ✓ 1 çay bardağı galeta unu <p>İç harç için</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 adet kabak ✓ 2 adet havuç ✓ 1 adet yeşilbiber ✓ 1 adet kırmızıbiber ✓ Yarım bağ dereotu ✓ 2 yemek kaşığı soya sosu ✓ 4 yemek kaşığı zeytinyağı ✓ 1 tatlı kaşığı tuz 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tavada zeytinyağını kızdırın, küp küp doğranmış kabak ve biberi ekledikten sonra rendelenmiş havuçları kıyılmış dereotu, soya sosu ve tuzu da ilave ediniz ve soteleyiniz. ✓ Bir taraftan da hamurları üçgen biçiminde kesiniz. Kestiğiniz hamurların geniş kısmına harçtan bir miktar koyunuz ve ince uca doğru sararak çırpılmış yumurtaya batırıp, daha sonrada galeta ununa bulayınız. Elde ettiğiniz sarmal börekleri içerisine yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralayınız. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırın içerisinde 30 dk pişiriniz ve ılık bir şekilde servis ediniz.
--	---



Çin Mutfağı Uygulama – 3; Ramen

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 400 gr tavuk ✓ 2 adet yumurta ✓ 1 paket ramen ✓ 2 diş sarımsak ✓ 4-5 dal taze soğan ✓ 1 tatlı kaşığı taze zencefil ✓ 2 yemek kaşığı soya sosu ✓ 1 yemek kaşığı susam yağı ✓ Yarım çay kaşığı kabartma tozu ve tuz <p>Üzeri için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 100 gr soya filizi ✓ 3-4 dal taze soğan 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tencere içerisinde tavuk, rendelenmiş zencefil, ince kıyım doğranmış sarımsak ve yeşil soğanları, bir tutam da tuzu ilave ederek yaklaşık 30 dk orta ateşte ocakta haşlamaya bırakıyoruz. Haşlama işleminin ardından suyu süzüp ayrı bir kap içerisinde kaynatarak muhafaza ediyoruz. Haşlanmış olan tavuğu da didikleyerek ayrıştırıyoruz. ✓ Başka bir tencerede suyu kaynatıyoruz ve kaynamış olan suya ramenle birlikte kabartma tozunu ilave ediyoruz ve ramenler kıvamında yumuşayınca kadar haşlıyoruz. ✓ Servis tabağına aldığımız didilmiş tavuklar, ramen ve sosu bir araya getirerek servis ediyoruz.
--	---

6. Mısır Mutfağı;

Dünya mutfak kültür tarihi açısından ilk sıvı yağ olan susam yağının kullanıldığı en eski mutfak olan Mısır mutfağı; halkın dini ve ekonomik yapısına göre beslenme farklılıklarının gözlemlendiği bir mutfak yapısına sahiptir. Mısır mutfağının kendine özgün lavaş, pide ve bazlama gibi birçok çeşide sahip ekmeklerinin yapılabilmesi Nil nehri kıyılarında buğday, yulaf, arpa, darı yetiştirmişlerdir. Elde edilen bu hububatlardan ilk yapılan ekmekler M.Ö. 2500'lü yıllara kadar dayanmakta olup, günümüze kadar gelişerek gelmiştir. Öyle ki, ekmeğin yemekle tüketimi susam, tuz, kimyon gibi baharatlar ve soğan gibi sebzeler gibi doğal karşılanmaktadır. Mısır mutfağı portakal, limon, incir, şamfıstığı, keçiyoynuzu, ceviz gibi meyvelerin bolca bulunması ve tüketimiyle ön plana çıkmaktadır. Bu ülke mutfağının diğer bir özelliği de mezeleriyle ün yapması olup, ana yemek yanında gelen birçok mezenin tamamlayıcı olarak verilmesidir.

Mısır mutfağının en önemli yemekleri ise; Tencere yemekleri, çorbalar, deniz ürünleri, tavuk ve kümes hayvanları, pişmiş yumuşak bir tür olan fasulyeden yapılan "Ful Mudammas" ve ıspanağa benzeyen bir tür yeşil sebze olan "Molokhiyya" gibi bakliyat yemekleri, pirinç yemekleri, kebablar, makarnalar, domuz eti yemekleri, börekler, pilav çeşitleri, kuru baklavanın suyla ıslatılıp hamur haline getirildikten sonra üzerine susam serpilerek kızartılan hamurlu baklava "Tameya" ve çeşitli kuru yemişler, yufka ve süt ile yapılan "Omnu Ali" gibi hamurlu tatlılar, meze çeşitleri, soslar, bira şarap ve baharat çeşitleridir. Ancak Bölgenin İslamiyet'e geçmesi ile şarap ve bira sofradan kalkmış, tüketimi çok fazla tercih edilmeyen domuz eti de yasaklanmıştır. Balık çeşitleri de tuzlanarak kurutulularak (Fasieekh) tüketilmektedir. Mısırlılar, çeşitli sebze salamura yapımında, yemek yapımında ve zeytin kurumunda sirke, tuz ve yeşil limondan da faydalanmışlardır. Kakuleli kahvede Mısır halkı tarafından oldukça fazla miktarda içilmektedir (Wilson, 1988; Akman ve Mete; 1998; Buitelaar, 2003; Akgökçe, 2003; Wassef, 2004; Belge, 2008; Riplo, 2009; Özgen, 2015; Kılıç ve Kılıç; 2015. Yetimoğlu, 2016; Wikipedia, 2023; Mısır Mutfağı, 2023).



Mısır Mutfağı Uygulama – 1; Koshari

Malzemeler;

- ✓ 1 su bardağı pirinç
- ✓ 1 su bardağı erişte
- ✓ 1 su bardağı yeşil mercimek
- ✓ 2 adet soğan
- ✓ 2 diş sarımsak
- ✓ 1 yemek kaşığı sirke
- ✓ 3 adet karanfil
- ✓ 1 çay kaşığı kimyon
- ✓ 1 çay kaşığı pul biber
- ✓ 1 çay kaşığı karabiber
- ✓ 1 çay kaşığı tuz
- ✓ 4 yemek kaşığı tereyağı
- ✓ 3 bardak su

Yapılışı;

- ✓ Mercimek ve pirinç nişastası çıkana dek suda beletilir ve süzülür. Mercimek ve pirinç haşlanır. Bir tencerede sıvı yağ, sarımsak, salça ve haşlanan mercimekle birlikte pirinç bu tencereye boca edilerek kavrulur, suyu eklenir ve su çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Bir taraftanda erişte kaynar suda haşlanır. Erişteler süzildükten sonra ayı tencereye koyulur üzerine tereyağı, karabiber ve tuz katılarak şötle bir hafiften karıştırılarak lezzetlendirilir.
- ✓ Bir başka tencere içerisinde tereyağı, tuz, sarımsak, karanfil, salça, beyaz sirke ve domates sosu eklenerek 25 dk kaynatılır ve sos elde edilir.
- ✓ Halka doğranmış soğanlar sıvı yağ ve sarımsak içerisinde kızartılır ve yağı sızdırılarak bir kenarda bekletilir. Tamamlanan hazırlıklarından servis tabağına önce mercimek ve pirinç karışımı, üzerine haşlanmış erişte, onunda üzerine sos ilave edildikten sonra çıtır soğan halkalarıyla süsleme işlemi gerçekleştirilir.



Mısır Mutfağı Uygulama – 2; Fuul Mades

Malzemeler;

- ✓ 4 su bardağı iç bakla
- ✓ 2 diş sarımsak
- ✓ 3 yemek kaşığı tahin
- ✓ 5 yemek kaşığı yoğurt
- ✓ Yarım limonun suyu
- ✓ Yarım bardak su
- ✓ Pul biber, kimyon, tuz ve bir miktar zeytinyağı

Yapılışı;

- ✓ İçbakkaları bir tencere içerisinde haşlayınız ve haşlandıktan sonra süzerek servis tabağına alınız
- ✓ Sos için tahin, sarımsak, yoğurt, limon suyu, tuz ve su eklenerek robotta çekilir ve püre haline getirilir. Elde edilen sos, servis tabağında yer alan baklaların üzerine gezdirilir. Zeytinyağı döküldükten sonra pul biber ve kimyonla süslenir ve servis edilir.



Mısır Mutfağı Uygulama – 3; Umm-ali

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 adet Milföy ✓ 4 Su Bardağı Süt ✓ Yarım Çay Bardağı Toz Şeker ✓ 1 Paket Şekerli Vanilin <p>İç Harç İçin;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 Çay Bardağı Hindistan Cevizi ✓ 1 Çay Bardağı Kuru Üzüm ✓ Yarım Çay Bardağı Toz Şeker ✓ 1 Çay Kaşığı Tarçın <p>Üzerini Süslemek İçin;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 200 Ml Krema ✓ Yarım Çay Bardağı Toz Şeker ✓ Dondurma 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Milföyleri 200 derecelik fırında kızartınız ve soğumaya bırakınız. Soğuyan milföyleri bir derin borcama didikleyiniz ve üzerine suda ıslatılmış üzüm, toz şeker, tarçın ve toz şeker ilave edilerek harmanlayınız. ✓ Bir tencere içerisinde süt ve toz şekeri bir taşım kaynatınız ve üzerine vanilini ekleyerek karıştırınız. Elde ettiğiniz karışımı bor cama dökünüz ve 10 dk çekene dek bekleyiniz. Ayrı bir kap içerisinde krema ve toz şekeri çırpınız ve bor cama bu karışımda boca ettikten sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızartınız. Kızarmış olduğunuz tatlıyı buzdolabında dinlendirdikten sonra dondurma ile birlikte servis ediniz.
--	---

7. Meksika Mutfağı;

Mısır, çiçeklerinden çorbalarda ve soslarda faydalanılan kabak, bal kabağı, dolmalık kabak, fasulye, domates, yeşil küçük domates “Tomatillo”, sos yapımında kullanılan kabak çekirdeği, jalapone, pasilla, ancho poblano, cascabel, guajillo, serrano, chipotle, habanero, mulatto gibi çeşitleri bulunan 3 mm den 20 cm ye sarı, turuncu ve kırmızı renklerde chile biberi, tavşan eti, geyik eti ve vahşi hindi eti, balık, tropikal meyve içeriğine sahip Maya kültürü gibi köklü bir geçmişe sahip olan Meksika mutfağı; İspanya (turunçgiller, şarap, sirke, buğday, süt, sarımsak, peynir, kişniş, tarçın, maydanoz, marul, havuç, karnabahar, badem, patates, karabiber ve zeytinyağı), İtalya (Makarna fabrikaları), Almanya (bira fabrikaları), Amerika (Fastfood akımı), Karayip (Balık ve deniz ürünleri) ve Arap (Baharatlı et güveci, makarna ve pirinç pilavı, et ve sebze, gibi sıcak yemekler ve meyve şurupları) mutfaklarından farklı tatlarla zenginleşerek coğrafi bakımdan her bölgesine özgün birinden güzel yemeklere ev sahipliği yapmaktadır.

Meksika mutfağının en ünlü yiyecekleri ise; chili, baharat ve çikolata sosuyla yapılan yemek “Mole Poblano”, mısır veya buğday unundan elde edilen küçük boyutlu, yuvarlak ince yufka içerisine fasulye ezmesi koyularak servis edilen

“Tortilla”, mısır unu, kıyma ve kırmızıbiber ile yapılan “Tamale”, tortilla, et, peynir ve sebze kullanılarak hazırlanan “Taco”, tortilla içerisine kavrulmuş et, siyah fasulye, sebze, pilav ve sos koyulup sarılarak kapatılan “Buritto”, içeriği zengin yumuşak tortilladan yapılan “Quesadilla”, gevrek mısır unundan yapılan tortilla içerisine çeşitli malzemelerin doldurularak hazırlandığı “Enchilada”, iki kâğıt helva arasında servis edilen, tatlı keçi sütünden yapılmış ve üzeri kızartılmış tatlı “Cajeta”, kokos ve yumurta sarısı ile hazırlanan “Cocada” ve “Palanquetas” tatlılarından oluşmaktadır.

Meksika halkı için kahvaltı; küçük kahvaltı ekmeği veya hamur işi bir tatlı ve kahve olup, en önemli öğün uzun molalar eşliğinde öğle yemekleridir. Akşam ise, taco veya Antojito Mexicano gibi hafif ürünlerden oluşmaktadır. Meksika mutfağının diğer bir özelliği de kakao, yer fıstığı, vanilya, avakado, domates, mısır, chili biberi gibi yiyeceklerin dünyaya yayıldığı bir ülke olmasıdır. Aynı zamanda kişi başı kola tüketiminin en fazla olduğu ülkede yine Meksika’dır. Bir kaktüs türü olan “Ageve Tequilana” özsuynunun mayalanıp iki kez damıtıldıktan sonra tuz ve limon ile soğutulmuş oda sıcaklığında içilen Tekila “Tequila” da Meksika mutfağına özgün bir alkollü içecektir (Palazuelos, 1996; Pillai, 2008; Maviş, 2008; Yıldırım, 2008; Nenes, 2009; MacVeigh, 2009; Bellows, 2011; Özgen, 2015; Aktaş, 2016; Çakmak, 2017; Divine, 2017; Wikipedia, 2023; Meksika Mutfağı, 2023).



Meksika Mutfağı Uygulama – 1; Fajita

Malzemeler;	Yapılışı;
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 500 gr dana bonfile ✓ 2 adet kırmızı soğan ✓ 1 adet yeşilbiber ✓ 1 adet kırmızıbiber ✓ 1 adet sarı biber ✓ 2 çay kaşığı karabiber ✓ 2 çay kaşığı sarımsak tozu ✓ 2 çay kaşığı soğan tozu ✓ 1 çay kaşığı acı toz biber ✓ 1 çay kaşığı toz tatlı biber ✓ 1 yemek kaşığı zeytinyağı ✓ 3 yemek kaşığı tereyağı ✓ 2 çay kaşığı tuz ✓ 4 adet tortilla ekmeği 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bonfile etleri, kırmızı, sarı ve yeşilbiberleri julyen doğrayınız, soğanları da doğradıktan sonra özel fajita tavasında zeytinyağında önce doğarmış olduğunuz soğanları pembeleşinceye kadar soteleyiniz daha sonra biberleri birkaç dk sonra da etleri tavaya boca ediniz ve 10 dk kadar soteleyiniz. Lavaşları da yemeğin üzerine kapatarak ısıtınız. Bu süreçten sonra sıcak ve dumanlanmış şekilde servis ediniz.



Meksika Mutfağı Uygulama – 2; Taco

Malzemeler;

- ✓ 500 gr kıyma (orta yağlı)
- ✓ 12 adet mini lavaş
- ✓ 1 adet küçük boy soğan
- ✓ 1 adet orta boy domates
- ✓ 1 tatlı kaşığı acı sos
- ✓ 1 tatlı kaşığı domates salçası
- ✓ 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- ✓ Yarım çay kaşığı tuz
- ✓ Çeyrek çay kaşığı kimyon
- ✓ 4 dal taze kişniş

Servis için:

- ✓ 1 adet büyük boy domates
- ✓ 1 adet orta boy kırmızı soğan
- ✓ Yarım adet avokado
- ✓ Yarım bağ maydanoz
- ✓ Yarım su bardağı kaşar peyniri rendesi
- ✓ Yarım su bardağı ceddar peyniri rendesi

Yapılışı;

- ✓ Lavaşları yağyalım ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızartın
- ✓ Bir tencereye zeytinyağını koyarak kızdırın, kıymayı ilave edin ve suyunu bırakana kadar sotelerin, doğranmış soğanı ilave ederek 4 dk kadar daha sotelemeye devam edin, acı sos ve salçayı da ekledikten sonra kısık ateşte birkaç dk daha soteleyin. Domates püresi, tuz, kimyon, kişnişi de baca ettikten sonra karıştırarak pişirin. Yemeğin suyu çektikten sonra 5 dk dinlenmeye bırakın. Bu süreçte avakado, domates ve kırmızı soğanı küp küp doğrayıp, bir kap içerisinde limon sıkarak harmanlayın.
- ✓ Lavaşları açın, 2 kaşık kadar iç harç koyun, üzerine sebze karışımından koyun, en üst kismada peynir rendelerini ekleyerek servis edin.



Meksika Mutfağı Uygulama – 3; Churros

<p>Malzemeler;</p> <p>Hamur İçin;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 adet yumurta ✓ 1 su bardağı un ✓ 2 yemek kaşığı tereyağı ✓ Yarım çay kaşığı tuz ✓ 1 bardak su <p>Kızartma için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1,5 su bardağı ayçiçek yağı <p>Kaplama İçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Yarım su bardağı toz şeker ✓ 1 tatlı kaşığı tarçın <p>Çikolatalı Sos İçin:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 130 gr çikolata (bitter) ✓ 200 ml süt kreması 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tencere içerisine tereyağı, unu ve tuzu ekleyerek kavurun ve üzerine suyu ekleyerek kısık ateşte pürüzsüz bir hal alana kadar kaynatın ve dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamur içerisine yumurtayı yavaş yavaş ekleyin ve pürüzsüz hale getiriniz. Hazır olan hamuru sıkma torbası içerisine koyunuz. ✓ Geniş ve derin bir tencere içerisinde sıvı yağ kızdırınız ve kızgın yağın içerisine sıkma torbasında bulunan hamuru orta uzunlukta sıkınız. Hamur yağ içerisinde kahvereleşince bir kevgir yardımı ile alınız. Şeker ve tarçın karışımı hazırlanan kabin içerisine bulayınız. Bir taraftan da çikolatayı bein marie usulü eriniz ve krema ile karıştırarak sos haline getiriniz. ✓ Servis tabağı içerisine almış olduğunuz churros ve sosu bir bütün halinde sununuz.
--	---

8. İtalya Mutfağı;

Avrupa'nın en eski ve ilk gelişmiş mutfaklarından birisidir. Coğrafi koşullar ve iklim koşulları çerçevesinde İtalyan mutfak kültürü, bölgesel farklılıklar gösteren ve ulusal devlet statüsü taşıyan yaklaşık 20 bölgenin Kuzey, Orta ve Güney İtalya başlıkları altında analiz edilebileceği kadar güçlü çeşitli ve enfes lezzet alışkanlıklarının merkezi konumundadır. İtalya'da her bölgenin öne çıktığı kendisine özgü yiyeceklere sahiptir. Kuzey İtalya; şarap sirkesi (aceto balsamico), üzüm (uva), kekik (origano), mısır, meyve, pirinç ve hayvansal üretime bağlı süt ve süt ürünlerine ev sahipliği yapmakta olup, deniz mahsulleri (Sogliola/Dil Balığı, Anguilla/Yılan balığı gibi) de bu bölgede oldukça fazla oranda kullanılmaktadır. Bu bölge İtalya'nın yaşam standardı ve besin çeşitliği en yüksek konumda olup, İtalya şarap üretiminin 1/3'ünü sağlamaktadır. Orta İtalya; bölgede hazırlanan yemeklerde hem kuzey hem de güney İtalya mutfak kültürü etkisi yaygın olarak görülmektedir. Bu bölge ispanağın rengini alan yeşil makarna ve Chianti kırmızı şarapları, safran, nohut, buğday, zeytinyağı, lahana, taze bakla, Alp dağları eteklerinde sebzeler, bıldırcın, tavşan gibi hayvanlar ve Adriyatik kıyılarında avlanan deniz mahsulleri ile ünlüdür. Güney İtalya Mutfağı; Kuzey İtalya'nın aksine hayvansal ürünlere

daha az yer verilen kapari, sarımsak, zeytinyağı, domates ve hamsinin ise yaygın olarak kullanılan, pizza, manda sütünden üretilen peynir “Mozzarella Di Bufalo Caampania (mozerella peyniri)” ve peynir altı suyundan elde edilen “Ricotta” ile özdeşleşen bir mutfaktır. Baharat ve biber çeşitleri (diavolicchi, sigarette gibi) kullanımı da diğer bölgelere oranla daha fazladır. İtalyan mutfağında kuru ekmeğe dahi israf edilmemektedir ve İtalya’da kahvaltılık “Colazione”, öğle yemeği “Pranzo” ve akşam yemeği “Cena” olmak üzere 3 öğün yemek tüketimi söz konusudur. Ayrıca İtalyanlar dondurma üreticisi halk olarak da bilinmektedirler. Özellikle küçükbaş hayvan yetiştiriciliğine bağlı olarak elde edilen süt, peynir çeşitliliğinin yanı sıra dondurma üretimini de teşvik etmektedir.

Bu mutfakta uygulanan uluslararası pişirme yöntemleri ise; kızartma “Abbrustolito”, haşlama veya buğulama “Affogato”, tütsüleme “Affumicato”, fırında pişirme “Al Forno”, yağda pişirme “All Olio”, ızgarada pişirme “Alla Griglio”, hafif ateşte kaynatma “Umido”, ağır ateşte veya güveçte pişirme “Stufato”, toprak kaptaki pişirilmiş rosto veya hafif ateşte pişirilmiş et “Stracotto”, yahni “Spezzatino”, bir ot kullanılarak ve ateşin üzerinde hızla tutularak mantar-patlıcan-sakız kabağı gibi sebzeleri pişirme yöntemi “Al Funghetto”, yumurtaya batırılarak altın renk alıncaya kadar kızartma “Darato”, tavada hafif kızartma “Saltare” şeklinde sıralanmaktadır. Bu pişirme tekniklerine uygun olarak elde edilen ana yemekler, soslar, peynirler, makarnalar, tatlılar, içecekler gibi enfes tatlar uluslararası mutfaklar düzeyinde de ün kazanmış ve İtalyan mutfak kültürünü ön plana çıkarmıştır.

Bu bağlamda Ünlü İtalyan yemekleri; parmesan peyniri-mısır unu-su ve tuz ile harmanlanarak kızartılan veya fırında pişirilen “Polenta”, sarımsak ve zeytinyağının kızartmış ekmeğe parçaları ile birlikte sunulduğu “Buruscehetta”, parmesan veya mozeralla peynirlerinin yanı sıra domates sosu kaplaması ile hazırlanan ve fırında pişirilerek kahverengileştirilen patlıcan yemeği “Parmigiano”, biberin domates, soğan, sarımsak ve zeytinyağı ile pişirilerek soğuk servis edildiği “Peperonata”, balığın safran-kereviz sapı-domates-kurutulmuş mantar-sarımsak ve sıvı yağ ile lezzetlendirilmesi ile pişirildiği “Burrida”, farklı sebzeler-peynir çeşitleri-sucuk-salam ve özel hamur ile hazırlanan “Pizza”, kuru ekmeğe tozu ve koyu bir beyaz sos ile tavukgöğsünün kaplanarak kızartıldığı yemek “Pollo Villeroy”, ekmeğe-peynir-sebze çeşitleri-beyaz fasulye ve zeytinyağı ile pişirilen “Ribollita”, kurutulmuş bayat ekmeğin zeytinyağında kızartılması ile elde edilen sebze ve ançüz salatası “Panzanella” ve irmik-yumurta-haşlanmış patates ve rendelenmiş parmesan peyniri karışımı ile yoğrulan hamurun sıcak su içerisinde haşlanarak adaçayı-domates ve sarımsak ile hazırlanan sos eşliğinde servis edildiği yemek “Gnocchi” dir. Ünlü İtalyan Sosları; “Carbonara (tuzlanmış domuz eti-yumurta-krema ve parmesan peyniri)”, “Pesto (fesleğen- çam fıstığı-maydanoz-ceviz-parmesan peyniri ve zeytinyağı)”, “Arabiata (acı kırmızıbiber sosu (tabasco) ve domates)”, “Agliota (sirke-sarımsak ve ekmeğe içi)”, “Marinara (peynirsiz baharat sosu)”, “Napoletana

(”domates-soğan-sarımsak ve zeytinyağı), “Veloute (dana eti ve beyaz et suyu ile hazırlanan beyaz bir sos)”, “Crema Rovesciata (süt-şeker ve yumurtanın fırında pişirilmesi)”, “Pizzaiola (çeşitli baharatlar-domates ve sarımsak ile hazırlanan pizza sosu)”, “Regu (et-tereyağı-sarımsak ve zeytinyağı)”, “Rustica (peynir-ançüez ve sarımsağın)” ve “Ragu Alla Bolognese (sığır eti ya da domuz etinin sebzeler ile tavada tereyağı eşliğinde kızartıldıktan sonra domates ve beyaz şarap eşliğinde kaynatılarak elde edilen et sosu)” dur.

Ünlü İtalyan Peynirleri; Pepato (krema ve karabiber karışımı keskin ve pütürlü ürün), Formaggini (genellikle zeytinyağına bulanmış yumuşak peynir), Crescenza (kabuksuz-pürüzsüz kabuklu-hafif tatlı ve sarımsı bir inek peyniri), Permasan (geniş ve dairesel şekilde altın sarısı kabuklu bir ürün), Belpaese (inek sütünden yapılan yarı yumuşak-yüksek miktarda üretilen), Bitto (iki ay ile üç yıla kadar yaşlandırılmış inek peyniri), Ricotta (az yağlı koyun tereyağından veya bir İtalyan peynirinden kalan kesilmiş sütün suyla karışımından yapılan bazen de krema ile zenginleştirilen hazmı kolay-yumuşak bir peynir), Calcagno (sert ve rendeleme için uygun bir peynir), Fontina (inek sütünden yapılan içi açık sarı-dışı kahverengi-eriyik bir peynir), Canastrato (açık sarı renkli marya sütünden yapılmış), Mozzarella (tuzsuz-kabuksuz ve manda sütünden yapılan bir beyaz peynir türü), Quartirolo Lombardo (kare şeklinde), Mascarpone (meyve-krema ya da hamur işleri ile birlikte kullanılan), Asin (ekşi kaymağı alınmış süttten yapılan yumuşak-oldukça ufak-tereyağlı bir peynir olan), Scamorza (ince kabuğa sahip tuzlu bir beyaz peynir), Montasino (sert-açık sarı- pürüzsüz kabuklu ve büyük tekerler halinde tam yağlı peynir) ve Gorgonzola (küflü (mevimsi-yeşilimsi) rokfordan daha az tuzlu bir peynir) dir.

Ünlü İtalyan Makarnaları (Pastaları); gitar teli ile kesilen kare spagetti “Chitarra”, diyagonal kesilen tüp şeklinde “Ravioli”, fiyong şeklinde “Nocchette”, ince-uzun ve kıvrık “Fusilli”, teker şeklinde “Ruote”, üçgen şekilli içi doldurulmuş “Pansotti”, kenarları kıvrılmış-orta kalınlıkta ve uzun lazanya benzeri “Mafalde”, kelebek veya papyon şeklinde “Farfalle”, radyatörü andıran-dikdörgen parmaklık şeklinde “Radiatori”, ortasında delik olan büyük spagetti “Maccheroni”, düdük şeklinde “Bucatini”, küçük-düz ve kare şeklinde “Quadrettini”, dilimler halinde kesilen büyük boru “Ziti”, ince-uzun-düz şeritler halinde kesilmiş yumurtalı “Fettuccine”, küçük halkalar şeklinde “Anellini”, ıspanak ile yeşillendirilmiş düz şeritler halinde kesilmiş ve yumurtalı “Fettuccine Verdi”, doldurulmuş küçük ve şapka şeklinde “Capelletti”, çok büyük kabuk şeklinde “Conchiglioni”, harç ile doldurularak katlanan halka biçimli “Tortellini”, spagettinin büyük bir türü “Bigoli”, lazanya adı verilen yemeğin yapımında kullanılan uçları tırtıklı-geniş ve düz “Lasagna”, orta boylu kabuk şeklinde “Conchigliette Piccole”, kıvrılmış kabuk şeklinde “Cavatelli”, yaklaşık 0,5 cm eninde-düz-ince ve yumurtasız şeritler halinde olan “Linguine” ve küçük boru şeklinde “Tubettini” dir.

Ünlü İtalyan Tatlıları; Calzone (meyveli turta), Cannoli (rulo şekilli Sicilya tatlısı), Zabaglione (köpüklü krema tatlısı), Spumoni (konyakla tatlandırılan dondurma), Panettone (kahvaltıda yenen hafif bir mayalı kek), Cavallucci Di Siena (ufak pastalar), Torrone (ballı badem nugası), Castagnaccio (kestane unu-çam özü ve frenk üzümünden yapılan tatlı bir pasta), Monte Bianco (romlu klasik bir tatlı), Zuccota (kubbe biçimli kek), Pan Pepato (muskat ile lezzetlendirilen bir tür pasta), Mel Fino (kremalı bir peynir tatlısı), Cassata (dondurma tatlısı), Silvano (çikolatalı kremalı tart), Zuppa Inglese (romla ıslatılmış ve arasına krema doldurulmuş bir tür pandispanya), Pandora (geleneksel yılbaşında servis edilen bir kek türü), Tortoni (dövülmüş badem veya kakao ile kaplanan dondurma), Panforte (bir kek) ve Semfreddo (soğuk veya dondurulmuş tatlı) dır. Ünlü

İtalyan İçecekler; Valpolicella (yumuşak-hafif-sek ve hoş kokulu), Marsala (koyu kehribar renkli ve sek), Garda,Chianti Bardolino Tuscany-Frascati-Umbria, Vinsanto/Kutsal Şarap (kuvvetli ve aromatik), Terlano (sek-meyveli ve yumuşak bir beyaz şarap), Valpolicella from Verona gibi şaraplar ve Sambuca (mürver ve anason ile çeşitlendirilen renksiz), Manderine Napoleon (mandalina-konyak ve bazı tatlandırıcıların karışımı ile üretilen), Rosolio (siyah kirazların şekerde marine edilmesi ile üretilen), Cardinal Campari, Strega (otlar ve bitki kabuklarından elde edilen sarı renkli) ve Maraschino (maraska kirazından elde edilen renksiz) gibi likörlerin ağırlıkta yer aldığı görülmektedir. En tanınmış vermut markaları ise “Martini ve Cinzano” dur. “Granita” ise İtalya’da benimsenmiş özel alkolsüz içecek çeşitlerinden biridir. Ünlü

İtalyan Kahve çeşitleri ise; basınç altında süzme yöntemi ile hazırlanan ve sert bir İtalyan kahvesi olan “Espresso”, espresso makinelerinde buhar basıncıyla köpürtülen süt ile hazırlanan İtalyan kahvesi “Cappucino” ve genellikle kahvaltıda içilen- Cappucino gibi hazırlanan ancak daha fazla süt, daha az süt köpüğü ilave edilerek hazırlanan “Cafe Latte” dir (Croce, 1998; Türkan, 2003; Kunt, 2004; Larousse Gastronomique, 2005; Aktaş ve Özdemir, 2005; Fumey and Etcheverria, 2007; Maviş, 2008; MacVeigh, 2009; Nenes, 2009; Bellows, 2011; Brittin, 2011; Kittler vd., 2012; Özgen, 2015; Hatipoğlu, 2015; Özen, 2016; Çakmak, 2017; Wikipedia, 2023; İtalya Mutfağı, 2023).



İtalya Mutfağı Uygulama – 1; Fettucini Alfredo

Malzemeler;

- ✓ 300 gr tavukgöğsü
- ✓ 1 paket fettucine makarna
- ✓ 200 gr mantar
- ✓ 3 diş sarımsak
- ✓ Çeyrek bağ fesleğen
- ✓ 1 su bardağı krema
- ✓ Yarım su bardağı parmesan peyniri rendesi
- ✓ 2 yemek kaşığı tereyağı
- ✓ 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ✓ ½ çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
- ✓ 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı;

- ✓ Bir tencere içerisine suyu koyarak kaynatınız. Kaynayan suyun içerisine fettucine makarnayı atınız ve 7 dk kadar haşlayınız. Makarnaları süzdürünüz ve dinlenmeye bırakınız. Bu arada bir work tava içerisinde yağı kızdırınız ve içerisine matarı ekleyerek soteleyiniz, ardından julyen doğranmış tavukları ekleyerek sotelemeye devam ediniz. Sarımsak, tuz, karabiber ve kremayı da boca ettikten sonra iyice karıştırarak özdeşleşene kadar pişiriniz. Bu tavanın içerisine hazırlamış olduğunuz makarnaları da ekleyiniz 5 dk pişiriniz ve servis tabağına alınız. Üzerine permasan peynir rendesi ve fesleğen ile sununuz.



İtalya Mutfağı Uygulama – 2; Calzone

Malzemeler;

Hamur İçin:

- ✓ 500 gr un
- ✓ 1 paket maya
- ✓ 200 ml su
- ✓ 1 tatlı kaşığı tuz
- ✓ 1 çay kaşığı şeker

İç Harcı İçin:

- ✓ 350 gram kıyma
- ✓ 1/2 adet soğan
- ✓ 2 diş sarımsak
- ✓ 1 tatlı kaşığı tuz
- ✓ 1 çay kaşığı karabiber
- ✓ 100 gram mozzarella peyniri
- ✓ 5-6 yaprak taze fesleğen
- ✓ 1 yemek kaşığı domates salçası
- ✓ 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Yapılışı;

- ✓ Bir tavada yağı kızdırın ve yemeklik doğranmış olduğunuz soğanları pembeleşene kadar soteleyin ve sarımsakları ilave edin, kıymayı da boca ettikten sonra tuz, karabiber, salça ve taze fesleğenide koyduktan sonra bir miktar daha soteleyin ve ateşten alın.
- ✓ Bir kap içerisinde un, maya, tuz ve şekeri bir araya getiriniz. Bu karışıma yavaş yavaş su dökerek hamuru yoğurunuz. Kulak memesi kıvamına gelen hamuru mayalandırmak için dinlenmeye bırakınız. Dinlenmiş olan hamuru bezelere ayırıp merdane yardımıyla yuvarlak açın. İçerisine hazırlamış olduğunuz haçtan ve mozzarella peynirden koyun ve yarım ay şeklinde katlayın, çatal yardımıyla hamur oçlarını zarflayın.
- ✓ Yağlı kağıt serili fırın tepsisine Colzoneleri yerleştirin ve önceden ısıtılmış fırında 170 derecede pişirin. Orta sıcaklıkta servis edebilirsiniz.



İtalya Mutfağı Uygulama – 3; Cannoli

<p>Malzemeler;</p> <p>Hamur;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 adet yumurta ✓ 200 gr un ✓ 30 gr pudra şekeri ✓ 2 yemek kaşığı tatlı şarap ✓ 1 tatlı kaşığı öz vanilya ✓ 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi <p>Peynir dolgusu;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 200 gr ricotta peyniri ✓ 4 yemek kaşığı pudra şekeri ✓ Yarım su bardağı dövülmüş Antep fıstığı 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir kaba unu koyun ve ortasını havuz yapın. Bu havuza yumurta, pudra şekeri, şarap, öz vanilya ve portakal kabuğu rendesini boca ederek yoğurmaya başlayın. Yoğrulmuş hamuru buzdolabında birkaç saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru bezeler haline getirip yuvarlak şekilde açın ve içi boş rulo şeklinde bir metal yardımıyla sarın. ✓ Bir derin kap içinde sıvı yağı kızdırın. Kızgın yağa hazırlamış olduğunuz rulo hamurları atarak rengi sararana kadar 2-3 dk kızartın ve bir tavağa alın. ✓ Başka bir kaptaki ricotta peyniri ve pudra şekerini karıştırın ve krema torbası ile rulo hamurun içine sıkın her iki ucunu da Antep fıstığına batırın ve servis tabağına sıralayın.
--	---

9. Rusya Mutfağı;

Rusya, yüzü ölçümü çok büyük ve etkileşim içerisinde bulunduğu mutfak sayısı da bir o kadar fazla olan mutfak kültürüne sahiptir. Rusya mutfak kültürü, coğrafi konum ve iklim şartlarına bağlı ham madde mevcudiyetine bağlı olarak bölgeden bölgeye farklılıklar göstermektedir. Kuzeyde daha çok av hayvanları (geyik, yaban ördeği, tavşan vb.) ve deniz ürünlerinden (morino balığı vb.) yapılan yiyecekler tüketilirken, Sibiry'a da aromatik otlar (dereotu, anason, nane, soğan ve sarımsak) ve baharatlarla (zencefil, kişniş, tarhun otu, safran, tarçın, kimyon, karanfil vb.) lezzetlendirilen deniz ürünleri, doğuda ise meyve (kolomikta meyvesi, deniz meyvesi, kamçatka yengeçleri vb.) ağırlıklı bir tüketim olgusu tercih edilmektedir. Rus mutfak kültüründe buharda pişirme, tuzlama, haşlama, fırında pişirme, kızartma, ızgara, kendi suyunda pişirme, güveçte pişirme gibi teknikleriyle hazırlanan domuz, sığır ve keçi etinden yemekler yoğunlukta iken, diğer yemek türlerinde de tavuk, balık, patates, lahana, kök sebzeler ve yeşillik çeşitleri de kullanılmaktadır. Ülke genelinde buğday, arpa, çavdar, darı gibi tahıl ürünleri ekilip biçilmekte ve bu tahıl çeşitlerinden ekmek, krep gibi yiyecekler ve bira, votka gibi içecekler elde edilmektedir. Rus mutfağı tatlılarda kullanılan çilek, yaban mersini ve ribes gibi orman yemişleri, kuru üzüm, kuru kaysı, incir, limon gibi meyve çeşitliliği açısından

da oldukça zengindir. Rus mutfağının diğer bir özelliği de ekşi krema ve tereyağı ile hazırlanan sosları “Smetana”dır. Bu sos ve mantar hemen hemen her yemeğin içeriğinde yer almaktadır.

Rus mutfağına özgün gastronomik ürünler; Shchi (lahanalı ve balıklı çorba), şii, borş (pancar, lahana, patates ve dana eti), uha, kalya (balık çorbası), rassolnik, havyarlı kerevit, solyanka, okroşka, flambe kaz ciğeri, boeuf stroganoff (ekşi kremalı ve mantarlı sığır ya da dana eti), bujinina (fırında domuz eti yemeği), kvas soslu kuzu eti, ucha (domatesle hazırlanan balık çorbası), piroşki, kuliçi (paskalya çöreği), pryaniki (baharatlı kurabiye), pirogı (iç dolgulu kurabiye), bliny (krepler), lapşa (erişte), pelmeni (mantı), kaşa (keşkek benzeri tahıl lapası), tvorog (sütten çökelek), smetana (ekşi krema), kaymak, tereyağı, borodino dondurması, kvas (çavdarın mayalanması ile elde edilen bir içecek), sbiten, mors, balşarabı, reçeller, kek, pasta ve şekerlemeler, pastırma, jöle, jambon, havyar, tuzlu kurutulmuş balık gibi çeşitlerden oluşmaktadır.

Rus mutfak kültüründe çorbayla başlayıp kuzu etinden yemekler ile devam eden ve zakuski tabağında deniz ürünlerinden yapılmış mezelerin sunulduğu öğle yemeği çok önemlidir.

Rus mutfak kültüründe çayın yeri ayrı olup, semaver Rus çay geleneğinin bütünleyicisi durumundadır (Vatan, 2015; Köksal, 2016; Wikipedia, 2023; Rusya Mutfağı, 2023).



Rus Mutfağı Uygulama – 1; Borsch (Borş) Çorbası

Malzemeler;	Yapılışı;
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 500 gr kemikli dana eti ✓ 1 adet büyük boy pancar ✓ 200 gr lahana ✓ 1 adet orta boy soğan ✓ 2 diş sarımsak ✓ 1 adet domates ✓ 2 adet defneyaprağı ✓ 2 adet pırasa sapı ✓ 1 çay kaşığı tuz ✓ 1 çay kaşığı tane karabiber ✓ 3 litre su <p>Servis için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Yarım su bardağı krema 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tencere içerisinde kelikli etleri defneyaprağı ve karabiber ile kaynatın. Diğer bir tencerede bir miktar sirke ile birlikte pancarı haşlayın ve doğrayın. ✓ Bir tencere içerisin de yağı kızdırın doğramış olduğunuz soğan ve sarımsakları bu tencereye aktarın ve pembeleşene kadar kavurun. Aynı tencereye lahana, havuç, pırasa ve pancarları da ilave ettikten sonra kavurma işlemini devam ettirin en son kemikten didiklenmiş etleri, domates, et suyu, tuz ve karabiberi de boca ettikten sonra pişirme işlemini çorba kıvam aldığında tamamlayın. Servise hazır olan çorbanızı krema ile birlikte servis edin.



Rus Mutfağı Uygulama – 2; Beef Stroganoff

Malzemeler;

Et:

- ✓ 500 gr dana bonfile
- ✓ 2 adet orta boy soğan
- ✓ Yarım su bardağı domates püresi
- ✓ Yarım su bardağı et suyu
- ✓ Yarım çay bardağı sıvı yağ
- ✓ 1 su bardağı krema
- ✓ 2 yemek kaşığı yoğurt kaymağı
- ✓ 3 yemek kaşığı un
- ✓ 2 çay kaşığı tuz
- ✓ 1 çay kaşığı toz karabiber
- ✓ 1 adet defneyaprağı
- ✓ 1 tatlı kaşığı dereotu

Garnitür:

- ✓ 500 gr fındık patates
- ✓ 15 adet kültür mantarı
- ✓ 2 diş sarımsak
- ✓ 2-3 dal maydanoz
- ✓ 1 yemek kaşığı hardal
- ✓ 5 adet salatalık turşusu
- ✓ 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- ✓ 1 çay kaşığı karabiber
- ✓ 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- ✓ 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı;

- ✓ Patatesleri ikiye şaklayarak bir kap içerisinde baharatlayın, sarımsak ve zeytinyağını da ilave ettikten sonra önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında 25 dk pişirin.
- ✓ Bir tavaya bir miktar yağ koyup kızdırın ve yarım ay doğranan soğanları pembeleşinceye kadar soteleyin. Üzerine julyen doğranmış ve unlanmış bonfile etleri diziniz birazcık rengi değişince soğanla birlikte harmanlayınız ve domates püresiyle karabiberi ekerek bir taşım pişirip ocaktan alınız.
- ✓ Başka tencere içerisine et suyu, yoğur kaymağı ve kremayı ekleyerek harmanlayınız, bir taşım kaynayıncaya et karışımını bu tencereye boca ediniz, tuz ve defneyaprağını da koyduktan sonra dinlenmeye bırakınız.
- ✓ Ayrı bir tavada yağı kızdırın ve mantarları soteleyin üzerine patates, hardal, turşu, baharatlar ve maydanozu ekleyerek iyice soteleyin.
- ✓ Servis tabağına önce mantarlı sote koyun, üzerine dinlendirdiğiniz beef stroganoftan ekleyin, üzerini de kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis edin



Rus Mutfağı Uygulama – 3; Medovik (Balılı Rus Pastası)

<p>Malzemeler;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 adet yumurta ✓ 1 paket kabartma tozu ✓ 1 su bardağı şeker ✓ 3 yemek kaşığı bal ✓ 2 yemek kaşığı tereyağ ✓ Alabildiği kadar un <p>Krema için;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 litre süt ✓ 1 su bardağı şeker ✓ 1 çay kaşığı kabartma tozu ✓ 1 paket krema ✓ 2 yemek kaşığı tereyağ <p>Süsleme için;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Çekilmiş ceviz içi ✓ Bal 	<p>Yapılışı;</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bir tava içerisinde balı eritin, karbonat ve kabartma tozu yardımıyla köpürtme işlemi yapın, ayrı bir tavada da margarin eritin. ✓ Genişçe bir kap içerisinde toz şeker ve yumurtaları bir araya getirip çırpın bu karışıma erimiş margarin, köpürtülmüş bal ve vanilyayı da boca ederek çıpma işlemine devam edin. En son bu karışıma azar azar un ilave ederek yoğurun ve 30 dk kadar dinlenmeye bırakın. Dinlendirme işlemlerinin ardından bezeler halinde hamuru merdane yardımıyla 3 mm kalınlığında 24 cm çapında 10 adet açın. Elde ettiğiniz hamur açmalarını önceden ısıtılmış 180 derece fırında 2 dk pişirin. ✓ Diğer bir tencerede yumurta ve şekeri çırpın, un ve sütüde ekledikten sonra kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye değin pişirin, ardından margarin ve balı ekledikten sonra dinlenmeye bırakın. ✓ Fırında bisküvi kıvamında pişen hamurları alın aralarına kremayı sürün ve kat kat pasta şekline getirdikten sonra üzerini süslemek için ceviz içi ve bal kullanın. Buzdolabında birkaç saat dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.
---	---

SONUÇ

Uluslararası ülke mutfakları, mutfak sanatı kavramı ve dünya mutfakları dersi kapsamında tek tek incelendiğinde yaşanan coğrafya, o coğrafyaya ilişkin iklim şartları ve bitki örtüsü, dini inançlar, savaşlar ve göç, ticaret, seyahat, coğrafi keşifler ve sömürgecilik, sosyo-ekonomik durum gibi birçok nedenden dolayı her ülke mutfağının kendine özgün, etkileşim ilkeleri doğrultusunda geliştirilmiş ve kabul görmüş yiyecek içecek (mutfak) kültürüne sahip olduğu verilerine ulaşılmaktadır. Görülen odur ki, her ulusun mutfak kültürü ulaşabildiği hammadde, yarı-mamul ve mamul ürünlerden ortaya çıkardığı bir birinden eşsiz lezzetler ile şekillenmekte, benimsenmekte ve gerek yerel halk gerekse ülke ziyaretçileri açısından tercih edilen ve keşfetmeye değer tatlar olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda

mutfak kültürünü deneyimleme turizmine hizmet eden yiyecek içecek sektörüne her geçen gün ilgi artmakta, artan ilgiyi karşılamaya çalışan rekabet halindeki sektörel işletmelerinde tercihler doğrultusunda nitelikli ve eğitilmiş iş gücü istihdamına hız vermeleri kaçınılmaz bir zorunluluk haline gelmektedir. Çünkü mutfak, tüketicinin yiyecek-içecek ihtiyaçlarına maksimum düzeyde doğrudan hizmet eden emek yoğun bir sektörel alan olarak nitelendirilmektedir.

İstek ve beklentiler doğrultusunda en iyi ve en kaliteli hizmet anlayışına cevap verebilecek nitelikli personele de örgün mutfak sanatları veya aşçılık eğitimi veren kurumlar aracılığı ile ulaşılabilmesi mümkün olmaktadır. Nitekim bu eğitim kurumlarında teorik eğitimlerin yanı sıra mutfak atölyeleri içerisinde bire bir uygulamalı eğitimler gerçekleştirilmekte farklı yöre, bölge ve ülkelere özgün çorbalar, et-balık-tavuk ve sebze yemekleri, salatalar, pilavlar, makarnalar, hamur işleri, tatlılar deneyimlenerek alanında uzman şef akademisyenler aracılığı ile dünya mutfaqları (Uluslararası mutfaqlar) dersi kapsamında öğrenilmektedir. Böylece ülke kültürlerine ait olan bir birinden özel ve lezzetli ürünler hakkında bilgiler edinilerek yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda engeller ortadan kaldırılarak eğitilmiş kalifiye işgücü aktif ve hazır hale getirilmiş olabilmektedir.

Kısacası, insanlığın varoluşundan günümüze kültürel öğeler içerisinde yoğrulmuş bir birinden enfes tatların korunması, gelecek kuşaklara aktarılması, tanıtılması diğer sektörlerde olduğu gibi alan eğitimi almış iş görenlerin, yöneticilerin ve akademisyenlerin nitelik ve niceliklerine bağlıdır.

KAYNAKÇA

- Akgökçe, N., (2003) “Beslenme Tarihi Albümü”, Kuantum Yayın Grubu, İstanbul
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T., (2015) “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, Ankara Üniversitesi Dil Ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, 30, 33-52
- Akın, N., (2010) “Temel Peybir Bilimleri”, Damla Ofset, Konya
- Akman, M., (1998) “Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağına Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma”, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara
- Akman, M. ve Mete, M., (1998) “Türk ve Dünya Mutfakları”, Konya: Pak-Sil LMTD. ŞTİ. Yayını No:002
- Aktaş, A. ve Özdemir, B., (2005) “İçki Teknolojisi”, detay Yayıncılık, Ankara
- Aktaş, E., (2016) “Afrika Mutfağı”, Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Alpargu, M., (2008), “12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü”, Türk Mutfağı, Arif Bilgin ve Özge Samancı (Edt.), Kültür ve Turizm Bakanlığı
- Altınel, H., (2009) “Gastronomide Menü Yönetimi”, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul
- Aracı, Ü.E., (2016) “Türk Mutfağı”, Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Araz, N., (2009) “21. Yüzyıl Eşiğinde Örf ve Adetlerimiz (Türk Töresi)”, Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yayınları, İstanbul
- Arman, A., (2011) “Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu; Mengen Mutfağı Örneği”, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Düzce
- Bayrak, F.M., (2015) “Soframada Anadolu Yemekleri”, Alfa Yemek, İstanbul
- Baysal, A., (2002) “Beslenme Kültürümüz”, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Belge, M., (2008) “Tarih Boyunca Yemek Kültürü”, (10. Baskı), İletişim Yayınları, İstanbul
- Bellows, K., (2011) “Dünya Mutfaklarına Seyahat Sıradışı 500 Gurme Adres”, Çeviren: Kurt, F., İstanbul: National Geographic /NTV Yayınları
- Berfend Ber (2016) “<http://berfendber.blogspot.com/2016/02/kazak-turkleri-mutfag-kazakh-turkish.html>” (Erişim: 29.05.2023)
- Bilgin, A., (2008), “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, Türk Mutfağı, Edt. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları
- Birer, S., (1997) “Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Türk Mutfak Mimarisi, Araç Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını, Yayın No:10, Ankara
- Brittin, H.C., (2011) “The Food and Culture Around the World Handbook”, New Jersey: Prentice
- Buitelaar, M., (2003) “North Africa”, Encyclopedia of Food and Culture, Ed. Katz, S.H. ve Weaver, W.W., New York: Thompson
- Canoyan, A., (2009) “Kazak Mutfağı”
- Civelek, H., (2005) “Karadeniz’de Lezzet Yolculuğu”, İstanbul: İnkılap Kitapevi
- Croce, J.D., (1998) “Klasik İtalyan Yemekleri”, Dost Kitabevi, Ankara
- Çakır, A., (2015) “Trakya Mutfak Kültürü ve Yemekleri”, Ankara: Ertem Basım Yayın Dağıtım, 1. Baskı, ISBN:978-605-333-384-5
- Çakmak, M., (2017) “Uluslararası Mutfakların Ana Yemeklerinin İçeriği Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma”, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ağustos, 2017
- Çetin, A., (2008), “Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı”, Türk Mutfağı, Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları

- Divine, (2017) "History of Traditional Mexican Food: The Evolution and History of Mexican Cuisine"
- Durlu-Özkaya, F. ve Cömert, M., (2017) "Türk Mutfağında Yolculuk", Detay Yayıncılık, Ankara
- Duvarcı, A., (2002) "Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü", Türkler, C.4, Ankara
- Erdoğan, S., (2010) "Beslenme ve Besin Teknolojisi", Ankara: Detay Yayıncılık, 2. Baskı
- Fumey, G. ve Etcheverria, O., (2007) "Dünya Mutfakları Atlası", NTV Yayınları, İstanbul
- Gezen-Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N., (2014) "Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler : Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi", Detay Yayıncılık, Ankara
- Güllü, M., (2016) "Orta Doğu Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Güripek, E., (2016) "Uzak Doğu ve Avustralya Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Gürsoy, D., (2004), "Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz", İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Halıcı, N., (2001), "Karadeniz Bölgesi Yemekleri", Konya: GÜR-AY Ofset Matbaacılık
- Halıcı, N., (2009), "Türk Mutfağı", İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Halıcı, N., (2015), "Yöresel Mutfak Kültürü ve Yemekleri", Oğlak Yayıncılık, İstanbul
- Hatipoğlu, A., (2015) "Güney Avrupa Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Heper, F.Ö., (2015) "Türk Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- İnce, C., (2016) "Orta Asya ve Hindistan Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Jacob, J. ve Ashkenazi, M., (2007) "The World Cook Book for Student", Westport/ABD:Greenwood Press
- Kadıoğlu-Çevik, N., (1997) "Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi", V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Ankara: Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri
- Kılıç, N., (2010) "Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açısından İncelenmesi: Ayrıcalık Örneği", Uzmanlık Tezi, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü
- Kılınc, O. ve Kılınc, U., (2015) "Afrika Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık M., (2014) "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt: 14, Yıl: 14, Sayı: 3,14:191-210
- Kittler, P.G., Sucher, K.P. and Nelms, M.N., (2012) "Food and Cultur" (6. Baskı), Wadworth: Cengage Learning
- Korkutata, A., (2015) "Fransız Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Koşay, H.Z., (1957) "Türk Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar II. Kap, Kacık ve Diğer Mutfak Takımları ile İlgili Lügatça", Türk Etnografya Dergisi (2)
- Koşay, H.Z., (1981) "Eski Türklerin Ana Yurdu ve Yemek Adları", Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara
- Köksal, S., (2016) "Doğu Avrupa Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Kunt, T., (2004) "Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü", Değişim Yayınları, İstanbul
- Larousse Gastronomique, (2005) "Dünyanın En Büyük Mutfak Ansiklopedisi", İstanbul: Oğlak Yayıncılık

- MacVeigh, J., (2009) "International Cuisine", New York: Delmar Cengage Learning
- Maviş, F., (2003) "Endüstriyel Yiyecek Üretimi", Detay Yayıncılık, Ankara
- Nasar, J. (2016) "Lübnan Mutfağı 5 Duyuya Hitap Eder"
- Nenes, F.M., (2009) "International Cuisine", John Wiley and Sons, USA
- Nergiz, H.G., (2015) "Orta Asya Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Osmancık, G., (2006) "Mutfak Kültürümüz ve Pratik Yemek Tarifleri", Milli Gazete, Baskı Milsan San. A.Ş.
- Öcal, S., (1985) "Eski Türklerde Yiyecekler", Türk Dünyası Araştırmaları, Sayı:35, İstanbul
- Ögel, B., (2000) "Türk Kültür Tarihine Giriş", Cilt: IV, Ankara: TTK Yayınları
- Önçel, S., (2015) "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(4)
- Özbay, G., (2015) "Orta Doğu Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Özen, A.E., (2016) "Güney Avrupa Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Özgen, I., (2015) "Uluslararası Gastronomiye Bir Bakış", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Palazuelos, S., (1996) "Mexico The Beautiful Cookbook", New York: Harpercollins Publishers, ISBN: 0-06-757586-2
- Pillai, M., (2008) "History of Mexican Cuisine"
- Polat, S., (2015) "Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Riolo, A., (2009) "Nile Style: Egyptian Cuisine and Culture", New York: Hippocrene Books
- Sonuç, N., (2016) "Batı Avrupa Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Şahin, H., (2008) "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", Türk Mutfağı, Ed. Bilgin, A. ve Samancı, Ö. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Şengül, S., (2015) "Amerika Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Şengül, S., (2015) "Yöresel Mutfaklar", TRAMEP, Beta Basım Yayım, Ankara
- Şengül, S. ve Türkay, O., (2017) "Türkiye'nin Yöresel Mutfakları", Detay Yayıncılık, Ankara
- Tezcan, M., (1982) "Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", Ankara: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)
- Toygur, K. ve Toygur, B.N. (2016) "Kazak Mutfak Kültürü Üzerine Notlar", <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=51&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/kazak-mutfagi-51.html> (Erişim: 29.05.2023)
- Türkan, C., (2003) "Mutfak Teknolojisi", UBF Foodsolutions, Bolu
- Vatan, A., (2015) "Kuzey Avrupa Mutfağı", Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler, Örnek Menüler ve Reçeteler) Ed. Mehmet Sarıışık, Detay Yayıncılık, Ankara
- Wassef, H.H., (2004) "Food Habits of the Egyptians: Newly Emerging Trends", La Reveu de Sante de La Mediterranee Orientale, 10 (6)
- Wilson, H., (1988) "Egyptian Food and Drink", Buckinghamshire: Shire Publications LTD
- Yetimoğlu, S., (2016) "Afrika Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar ve Reçeteler), Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara
- Yıldırım, L., (2008) "Çek Bir Buçuk Acılı Fajita", İSMMMO Yaşam Dergisi, 12
- Yiğit, E.M., (2006) "İlk Çağlardan Günümüze Anadolu'da Açık Mekanın Evrimi", Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, Cilt 3, Sayı 2

ÖZGEÇMİŞ



Öğr. Gör. İsa Serhan CİHANGİR

İsa Serhan CİHANGİR, Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği programından 2010 yılında mezun olmuştur. Yüksek lisans derecesini Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği alanında 2016 yılında almıştır. Akademik hayatına 2013 yılında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz MYO, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İkram Hizmetleri programında Öğretim Görevlisi olarak başlayan Cihangir, 2019 yılında buradan ayrılmıştır. Akademik hayatına Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesinde devam eden Cihangir, 2019 yılından beri Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programında Öğretim Görevlisi olarak görevini sürdürmektedir. Alana yönelik çeşitli projelerde yer alan Cihangir, Gastronomi turizmi, kültürel sürdürülebilirlik ve aşçılık eğitimleri üzerine çeşitli çalışmalar yapmıştır. Gastronomi ve turizm alanına yönelik kapsamlı çalışmalarını sürdüren Cihangir, evli ve 2 çocuk babasıdır.

9. BÖLÜM

GASTRONOMİK SUNUM TEKNİKLERİ

Mevlüt ÖLMEZ¹

GİRİŞ

Tüm canlıların hayatlarını devam ettirebilmeleri için yemeleri, içmeleri ve beslenme faaliyetleri ile meşgul olmaları gerekir. İnsanı beslenme açısından diğer canlılardan ayıran en temel özellik beslenmenin evrimidir. İnsanoğlu açlığını gidermek için yaptığı gıda alımı, genellikle biyokimyasal bir süreç olarak tanımlanır. Bu açlığın ne zaman, nasıl ve hangi yemek seçenekleriyle doyurulduğu kültürel bir olgudan kaynaklı antropolojik olduğu belirtilmektedir (Haviland 2002). Bu anektotdan hareketle, gastronomi kavramının ortaya çıkmasında biyolojik gıda ihtiyacının çok daha üzerinde bir halde ele alma çabasının etken olduğu söylenebilir. İnsanlık tarihi ile paralel olarak geliştiği düşünülen gastronominin çeşitli alanları etkilediğini ve bu alanlardan etkilendiğini de görebiliriz.

İnsanların yeme ve içme ihtiyaçlarını karşılamak için çok değişen alışkanlıklarından kaynaklanan sanatsal bir yaklaşımın gastronomi ile mümkün olabileceğine inanılmaktadır. Hammaddeleri yenilebilir hale gelene kadar işleyen şeflerin zanaattan sanata geçme arzusu içinde olduklarını ve bu yönde çalıştıklarını gösteriyor. Yenilebilir sanat olduğunu iddia eden ve artık oldukça popüler bir söylem olarak bilinen uygulamalı alanı gastronomi, yenilebilir malzemelerin şekillendirilmesinde, ürün tasarımında ve yiyecekleri şık prezantasyon teknikleriyle sunuma hazırlama sürecinde büyük ilerlemeler gösterdiği söylenebilir.

Estetik ve sanat tüm insanlığın kendini keşfetmesiyle başlamış ve ayrılmaz bir bütün haline gelmiştir. Sanat ve estetikle ilişkisi olan gastronomi de bir coğrafyanın ya da yörenin kültürünü yansıtmakla birlikte nesilden nesile aktarılan bir birikim havuzudur. Günümüz modern çağının özellikle 20. Yüzyıldan sonra rağbet gören gastronomi ve mutfak sanatları gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Yeme içme

¹ Öğretim Görevlisi Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Orcid id: 0000-0002-0473-068X mevlutolmez@ohu.edu.tr

artık sıradanlığından çıkarak gastronomik çalışmalarla adeta sanat eserlerine dönüşmüştür. Bu dönüşüm alanının uzmanları tarafından her geçen gün inovatif çalışmalarla desteklenmektedir. Burada önemli olan yemeğin lezzetinin sadece bir kaide olmadığı sunumunun da gerekli olma zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Aşçı tabağında az sözle çok derin duygular çağrıştıran bir şair gibi ya da usta bir ressam gibi eserinde anlatmak istediğini tabağında yansıtmaya çalışmaktadır. Kısacası tabakta bulunan yiyeceklerin müthiş uyum içerisinde olarak hem göze hem gönle hitap etmesi gerekmektedir. Başarılı bir şef tabağının felsefesini, sanat boyunu, tarihini ve pek çok yönünü iyice idrak edip tabağına sofistike bir biçimde sunması gerekmektedir.

Sosyal yaşam alanında gastronomi faaliyetlerinin artması ile birlikte bu alanda yenilikçi araştırma akımları ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda, estetik bir arayışla birlikte gastronomi ve sanat arasındaki gizli bağları ortaya çıkarmak ve karakterize etmek, mutfak sunumunun aşamalarını ve ilkelerini açıklığa kavuşturmak bu çalışmanın amaçlarından biridir. Bu çalışma, yiyecek içecek işletmelerinde tabak tasarımının ilkelerini, tekniklerini, yöntemlerini, sanatını ve arka planını belirlemeyi hedeflemiştir. Ayrıca bu bilgilerden hareketle yemeklerin yenilikçi sunumuna katkı sağlamak ve gastronomide tabak sunumunun önemini ve farkındalığının anlaşılmasına, geliştirilmesine ve yaygınlaştırılmasına katkı sağlamak için girişimlerde bulunulmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi, Mutfak ve Sanat İlişkisi

Türkçe karşılığı “mide yasası” anlamına gelen gastronominin kelime kökeni incelendiğinde ilk olarak Archestratus’a ait ilk yemek kitabı olarak bilinen “Gastronomi” adlı bir şiirde yer aldığı görülmektedir. Bu bilgilere ek olarak Yunan, Mısır ve Roma uygarlıklarında gastronomi ile ilgili bilinen yazılı dökümanlar da bulunmuştur. Bunların içinde “Uzmanların Şöleni” ve “Apicius” en önemli eserler arasındadır (Algün, 2016). Gastronomi, “içerisinde bulunduğu mutfakla bir bütün olan sanat yaklaşımı” olarak tanımlanmaktadır (Eren, 2007). Aynı zamanda fen bilimleri ve sosyal bilimlerin içerisinde yer alan gastronomi, disiplinler arası bir alandır. Gastronomi, bir bütün hali ile estetik, görsel haz veren, kaliteli, fizyolojik ve psikolojik tatmin yaratan yiyecek ve içecekler ile ilgili konuları ele alan bir bilimdir (İlhan, 2003).

Gastronomi bir bütün olarak ele alındığında ise mutfakta kullanılan tüm yiyecek ve içeceklerin temelini oluşturan duyularımız; görme, işitme, koklama, dokunma tadın bütünlüğünü hissetme, rayihasını, güzelliğini, kalitesini ve lezzetini gözler önüne sererek beğeni ve tatmin yaratma sanatıdır. Dolayısıyla mutfakta sunum için hazır hale getirilen her bir tabağın prezantasyonu ve içeceklerin sunulduğu bardakların görsel izlenimlerinin estetikliği ayrı ayrı birer sanat eseridir. Bu sanata

ortaklık eden mutfak araçlarının içinde sunulan yiyecek ve içecekler sunum araçları ile birlikte masada ışık, gölge ve renk gibi doğal kompozisyonları oluştururlar (Ölmez ve İlhan, 2022). Yiyecek ve içeceklerin “*mise en place*” aşamaları ve sunumları, bir sanat eseri ortaya koyar gibi icra edilmektedir. Bu tiyatral ve masalsi süreç gastronominin sanat ile sıkı bağını da gözler önüne sererek vurgulamaktadır. Bu konuda dikkat çeken asıl önemli husus ise gastronominin sanat olarak icra edilmesinin çok uzun bir geçmişe sahip olduğu ve hatta insanlığın var oluşundan başlayarak günümüze kadar ulaşan bir süreci kapsamasıdır.

Mutfak Sanatlarında Gastronomik Akımlar

Gastronomi dünyasında bugüne kadar birçok mutfak akımı ortaya çıkmıştır. Mutfakta yapılan tüm bu reformlar birçok ülkede farklı şefler tarafından benimsenmiştir. Bu akımların bir kısmı çok kısa bir süre trend olarak kalırken, bazıları da uzun süre mutfakları ve şefleri etkisi altında bırakmıştır. Gastronomik akımlarının ortaya çıkma nedenlerini bir çok sebeple ilişkilendirilebilir. Bunlar arasında sosyal statü, farklılık arayışları, yeni dünya düzeni, yaratıcılık, estetik kaygısı, sanata olan yatkınlık ve egosantrizim olabilir. Gastronomik akımlar arasında bir dönüm noktası ise Klasik Fransız mutfak akımının katı ve keskin kurallarına karşı ortaya çıkan Nouvelle mutfak akımıdır. Zaten nouvelle cuisine, Fransızcada kelime anlamı “yeni mutfak” demektir. Bu örnekten anlaşıldığı üzere gastronomi dünyasında bu zamana kadar ortaya çıkmış tüm reformlar birbirini tamamlamıştır. Böylelikle mutfak akımları gün geçtikçe yenilenmiştir. Gastronomiyi etkisi altında bırakan bu akımların bazıları şunlardır (Aksoy ve Üner, 2016):

-
- Haute Cuisine (Rafine Mutfak)

 - Nouvelle Cuisine (Yeni/Yenilikçi Mutfak)

 - Avangarde Cuisine (Avangart Mutfak)

 - New Global Cuisine (Yeni Küresel Mutfak)

 - Fast Food (Hızlı Yemek)

 - Slow Food (Yavaş Yemek)

 - Fusion Cuisine (Füzyon Mutfak)

 - Molecular Cuisine (Moleküler Mutfak)

 - Not By Note Cuisine (NBN Mutfak)

 - Digital Gastronomy (Dijital Gastronomi)

Gastronomik sunum tekniklerini ve tabak prezantasyonunu etkileyen mutfak akımları ise şunlardır:

- 1. Haute Cuisine (Rafine Mutfak):** Kelime anlamı “yüksek sınıf mutfağı” veya “üstün gıda” olarak bilinen Rafine mutfak, gastronomide yapılan bir inovasyon örneğidir. Rafine mutfağı ortaya çıkartan kişi ise Marie-Antoine Careme olarak bilinir (Buford, 2013). Yemekler için kullanılan baskın Fransız sosların yerine tat, lezzet ve görüntü üçlemesi uyumunu sağlayan

daha hafif ve dengeli sos çeşitleri reçetelendirilmiştir. Etlerin lezzetini üst sekmentlerde ortaya çıkması için inovatif pişirme yöntemleri keşfedilmiş ve uygulanmıştır. Günümüzde halen devam eden tuzlu yiyeceklerden sonra tatlı yiyeceklerin sunulması gibi servis biçimi benimsenmiştir. Rafine mutfakta ayrıca öncesinde hiç kullanılmayan aromatik otlar, sebzeler ve taze baharatlar kullanılmaya başlanmıştır. Tüm bunlar rafine mutfağın ortaya çıkmasından hemen sonra yaşanan en önemli yenilikler arasındadır (Teel, 2010).

2. **Nouvelle Cuisine (Yeni/Yenilikçi Mutfak):** Türkçe karşılığı “Yeni mutfak akımı” olarak bilinen Nouvelle cuisine birçok farklı dönemde şefler tarafından klasik mutfak düzenine yeni bir alternatif bakış açısı getirmek için ortaya çıktığı bilinmektedir. Yenilikçi mutfağın öncüsü ise “Bocuse d’or Akademi” kurucusu Fransız şef Paul Bocuse’dır. Nouvelle cuisine akımının on emir manifestosu bulunmaktadır. Bu manifesto arasında en dikkat çekici başlıklar ise şu şekildedir: Şefler yemeklerini hazırlarken her zaman taze ve kaliteli malzemeler kullanmalıdır. Menülerdeki yemek sayısı azaltılmalıdır. Yenilikçi mutfak ile estetiğe, sunum tabağının düzenine ve yemeğin görünüşüne önem verilmelidir. Şeflerin yaratıcı olmalı ve yenilikçi tarifler deneyerek kendini sürekli geliştirmelidir (Freedman 2008).
3. **Avangarde Cuisine (Avangart Mutfak):** Bu mutfak akımının asıl amacı daima var olan daha yenisini ve daha iyisini ortaya koymaktır. Gastronomide inovasyon, görsellik ve estetik arayışı Avangart mutfak akımının çıkmasının en önemli nedenlerinden olmuştur. Avangart mutfak akımı dünyanın en ünlü şeflerinin başında gelen Fransız şef August Escoffier ile hakimiyetini uzun süre devam ettirmiştir. Avangart mutfak, klasik mutfak akımını yok saymayan fakat yeniliklere de kapalı olmayan bir bakış açısına sahip olan bir harekettir (Rao vd. 2003).
4. **Molecular Cuisine (Moleküler Mutfak):** Moleküler mutfak akımı dışında tüm mutfak akımları profesyonel şefler tarafından ortaya çıkmıştır. Moleküler mutfak akımı ise Fizik Profesörü Nicolas Kurti tarafından başlatılmıştır. Fizik ve kimya alanını gastronomi ve mutfak sanatları ile harmanlayan Nicolas Kurti ve Herve This moleküler gastronominin yeni bir bilim dalı olduğunu vurgulamışlardır (Peterson vd. 2006). Moleküler gastronomi, gıdanın yapısındaki kimyasal ve fiziksel reaksiyonlar yoluyla ortaya çıkanları gözlemlenmede rol oynayan ve günümüzde yemeklerin sunumunda ve tabak prezantasyonunda görsel bir cazibe yaratmada ışık tutan bir dizi moleküler tekniktir. Moleküler gastronomi mutfaklarda creative sunumlara öncülük etmektedir. Mini kapsüller, meyveli spagettiler, aromatik havaryalar, çilek görünümlü portakal jöleler, limon görünümlü ananaslı şekerler, sebze tozları, köpükler, sıvı nitrojen ile hazırlanmış dondurmalar ve sous vide pişirme yöntemiyle hazırlanan biftekler moleküler gastronomi tekniklerine örnek olarak verilebilir.

5. Fusion Cuisine (Füyon Mutfak): Türkçede karşılığı “birleştirmek ve harmanlamak” olan fusion birçok ülkenin mutfak kültürüne ait yöntemlerini, pişirme tekniklerini, envanterlerini, yiyecek ve içeceklerini kullanılacağı için ortaya çıkan ürün aslında uluslararası ürün özelliği taşımaktadır. En az iki ülkenin mutfağını tek bir tabakta birleştiren bir mutfak akımıdır. Füzyon mutfağa adını veren ilk kişi ise ünlü şef Norman Van Aiken’dir (URL-1). İlk olarak Uzakdoğu ve Batı kültürünü potpuri yapmak için başlayan bu akım zamanla dünyadaki tüm ülkelere yayılmıştır (Mil, 2009).

Sonuç olarak tüm bu mutfak akımları özenle hazırlanan sunumların porsiyon miktarının yeniden düzenlenerek minimal hal almasını, prezentabl ve yaratıcı sunumlar hazırlanmasını, prezantasyonu oluşturan ürünlerin birbirleri ile olan uyumunu ve sunulacak yemeğin göz zevkine hitap edecek boyutta güncellenmesini hedeflemiştir. Bunun nedeni ise estetik bakış açısının sonucunda ortaya çıkan reform hareketleri olduğu düşünülmektedir.

Gastronomik Sunum Teknikleri

Tabak sunumunun amacı dengeli, uyumlu bir kompozisyonudur. Yemekleri tabaklara yerleştirirken çok dikkatli olunmalıdır. Gıdaları dikkatlice yerleştirmeden önce düzgün bir şekilde pişirilmeli ve porsiyonlanmalıdır. Süslemeler, kıvrıntılar ve soslar tabak bileşimini daha da geliştirebilir. Bir tatlı tabağını pudra şekeri ile süslemek gibi bazı teknikler, yiyeceklerin lezzetini büyük ölçüde etkilemez; sadece tamamlanmış sunumu daha çekici hale getirir. Diğer teknikler (örneğin, bir tatlıyı ince kıyılmış badem veya Antep fıstığı ile süslemek veya bir tabağı soslarla boyamak) bitmiş yemeğe lezzet ve doku katar.

Tabaklamayı bir sanat formu olarak kavramsallaştırmak gerekir. Tabaklamayı yapan şef sanatçının kendi olduğunun farkına varmalı ve tabağa tuvali gibi yaklaşmalıdır. Zanaatını mükemmelleştirmek için tabaklama tekniklerinde ustalaşmak gerekmektedir. Bu yüzden yiyecekleri servis etmek için doğru tabağı seçmek, yemek sunum sürecinin ilk adımındır.

Üçleme kuralı, yemeğinin odak noktasının merkezden ziyade tabağın sol veya sağ tarafına yerleştirilmesini öngörür. Çerçevenizi düşünerek beyaz alanı kullanın ve tabağınızın odak noktalarını vurgulayın. Sunumlarınızı hazırlarken tabağınızı saat olarak görüntüleyin. Malzemelerinizi tabaklarken, bir saatin yüzü düşünülmelidir. Gastronomik bakış açısında, proteininiz 3-9 arasında, karbonhidratınız 9-12 arasında ve sebzeniz 12-3 arasında olmalıdır. Sunumda tek rakamlara dikkat edilmesi gerekir. 1 dilim bonfile, 3 parça karides, 9 kalem ürün ile hazırlanmış ordövr tabağı tekli sunumlara örnek olarak verilebilir. Prezantasyon esnasında mice en place aşamasında yiyeceklerin dikkatlice kesilmesi genellikle görsel çekiciliği artırır ve şefin ayrıntılara olan ilgisini yansıtır. Yiyecekleri güzel garnitürlere dönüştürmek başlı başına bir sanattır, beceri ve pratik gerektirir.

Portre tablo gibi minimal sunumlar çıkarmak için yiyecekleri kalıplamak gerekmektedir. Bazı yiyecekler, özellikle soslar, tahıllar veya salatalarla bağlanmış pişmiş sebzeler, metal halkalar, dairesel kesiciler, ramekinler, timbal kalıpları veya diğer formlar kullanılarak çekici şekillerde kalıplanabilir. Bu kalıplanmış formlar yükseklik yaratır ve tabağı düzgün ve temiz tutar.

Örneğin klasik bir Fransız sebze yemeği olan ratatouille, kopat yardımıyla daha etkileyici bir sunuma kavuşturulabilir. Pişirilmiş sebze dilimlerini kalıptan çıkarmadan önce dik tutmak için bir kalıp kullanılmalıdır. Pek çok yumuşak ve krem si yiyecek küçük ovaller halinde kalıplanabilir. Patates püresi, risotto ve somon mousseline gibi püreler ve musların yanı sıra dondurma, muhallebi ve sorbeler ise iki büyük kaşık kullanılarak çekici bir şekilde quenelle şeklinde sunulabilir.

Prezantasyon

Fransızca kökenli olan “prezantasyon” kelimesi, Türkçe’de “*sunuş, takdim, görüntü, görüntüş*” anlamlarına gelmektedir. Uluslararası gastronomide son yıllarda oldukça sık kullanılan prezantasyon kelimesi, genellikle yemeklerin konuklara servis edilmek üzere özenle hazırlanmış son halini temsil etmektedir (URL-2).

Tabak prezantasyonu ise; gıdanın satın alma ve tesellüm aşamasından başlayarak, farklı uluslararası pişirme yöntemleri kullanılarak profesyonel şefler tarafından şekillenerek nihayetinde azami göz ve damak tadına uygun servise hazır son halini alması işlemidir.

Prezantasyon Çeşitleri

Prezantasyon çeşitleri temelde üç kısımda incelenmektedir (URL-3).

1

CLASSICAL

(KLASİK TABAKLAMATEKNİĞİ)

2

FREFORM

(SERBEST TABAKLAMATEKNİĞİ)

3

LANDSCAPE

(MANZARA / PEYZAJ TABAKLAMA TEKNİĞİ)

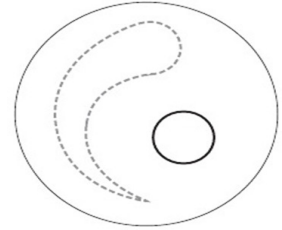
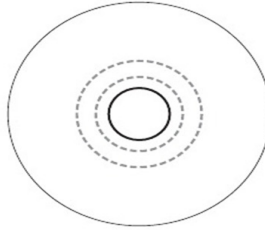
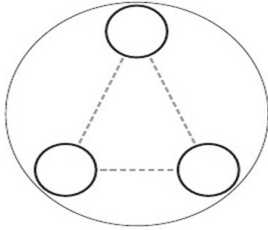
Şekil 1: Prezantasyon Çeşitleri

Klasik Tabaklama Tekniği: Bu teknikte, yiyeceğin üç temel bileşeni olan nişasta, sebzeler ve ana yemek belirli bir sırayla bir tabağa konulur. Klasik tabaklama, tabağı bir saat yüzü olarak düşünmenizi gerektirir. Saat yönünde sunum tabağına ürünler konulmalıdır. Saat yönünde tabağın 6 yönüne yani 3 ila 9 arasına protein, 9 ila 12 yönüne karbonhidrat, 12 ila 3 yönüne ise sebzeler servis edilir. Yemeğin yanında servis edilecek sos ise ana ürünün üzerine veya kenarına ilave edilmelidir.

Serbest Biçim Tekniği: Serbest formda hazırlanan sunumlar klasik sunumda olduğu gibi temelde protein, karbonhidrat, garnitürler ve soslardan oluşur. Farklı olarak serbest stilde ürünler tabağın içine asimetri ve simetri olarak yerleştirilir.

Örneğin bir bonfile klasik sunumda biftek olarak tek bir parça olarak sunulurken serbest biçimde hazırlanan teknik ile dilimlenerek sunulur. Yine aynı şekilde klasik sunumda kullanılan bir kereviz püresi tek bir merkeze konulurken, serbest tabaklamada püre tabakta birkaç farklı noktaya sıkılır. Serbest tabaklamada garnitür sayısı birden fazladır. Sos bazen bir fırça yardımıyla bazen bir fişek ile damlayan soslar bazen de bir kaşıkla tabağa vurarak tabanda sıçrama deseni oluşturularak farklı şekillerde sunulabilir.

Manzara / Peyzaj Tekniği: İngilizcesi “landscape” olan manzara tekniği, özenle hazırlanmış fine dining sunumları kapsamaktadır. Manzara veya peyzaj tekniğinde minimal sunumlardır. Tabağın merkezinde ürünler daha küçük porsiyonlar halinde hazırlanır. Sunumda kullanılan yiyecek ve içecekler birbirine yakın mesafede yerleştirilmelidir. Mikro filizler, yenilebilir çiçekler, taze baharatlar, kırıntılar, köpükler gibi fine dining teknikler manzara sunumunda kullanılmaktadır.



Resim 1: Prezantasyon Örnek Sunumları 1 (URL-4)

Tabak prezantasyonunda ise tabak tasarımının bazı bileşenleri bulunmaktadır. Bu bileşenler şunlardır (Uçuk, 2023):

- Denge
- Simetri
- Tabak Şekli
- Tabak Boyutu
- Tabak Rengi
- Odak Noktası
- Görsel Doku
- Yükseklik
- Benzer Renkler
- Kontrast Renkler
- Garnitürler
- Sos

Tabak prezantasyonunda bazı kritik teknikler bulunmaktadır (URL-5). Bu teknikler karşılandığında başarılı sunumları hazırlamak kaçınılmaz olacaktır. Bu teknikler ise:

-
- Tabak Ölçüleri
 - Tabak Sunum Teknikleri
 - Yemek Aranjmanı (Düzenleme) Teknikleri
 - Görsel Tabaklama Teknikleri
 - Soslarla Tabaklama Teknikleri
 - Garnitürle Süsleme Teknikleri
 - Geleneksel Tabaklama Teknikleri
 - Tabaklama Araçları
-

Temel çizgiler, yaylar ve daireler tabak sunumunun iskeletidir. Çizgiler (tek çizgi, çift çizgi, yatay çizgiler, üç dikey çizgi, ark ve çizgi, daire ve çizgi) yaylar, daireler ve üçgenler bir yerleşim düzeninin altında yatan desenleri “görebilmek” nihai sonucu görselleştirmeyi kolaylaştırır (Uçuk, 2023).

Prezantasyon hareket üçgen veya dairesel şekillerle hazırlanabilir. Statik sunumlar için kare formatı kullanılabilir. Geometrik şekillerin kullanımının yemeklerin sunumuna estetik ve canlılık katmaktadır.

Dünya genelinde gastronomi çatısı altında yer alan yiyecek ve içecek işletmelerini derecelendirme sistemine tabi tutan “Michelin Guide” profesyonel bir denetleme ekibiyle beraber en iyi hizmet veren işletmeye 1-3 arasında yıldız vermektedir. Bu ise gastronomi camiasında “Michelin Yıldızı” olarak isimlendirilmektedir.

Michelin Yıldızı Restoranlarda Gastronomik Sunumlar

Bir lastik markasının gastronomi yolculuğuna dönüşmesini konu alan Michelin Rehberi, 1850’lerde André Jules Michelin ve Eddahl Michelin kardeşler tarafından kurulan bir Fransız otomotiv lastiği markasıdır. Fransız otomobil lastiği üreticisi Michelin, ilk seyahat rehberini 1900 yılında yayınlamıştır. Kılavuz, gezginlerin rahatlığı için haritalar, konum, konaklama ve restoran bilgilerini içeriyordu. 1926’da Michelin kardeşler restoranları teftiş etmek için bağımsız bir teftiş ekibi kuruldu. Böylelikle ilk kez kaliteli bir şirkete Michelin yıldızı verildi (URL-6).

Rehber oluştururken 3 aşamalı bir derecelendirme sistemi kullanılır. Bu program kapsamında restoranlar, bölge ve hizmet düzeyine göre derecelendirilen bir sisteme tabidir. Yani rehberin en iyi restoranları ‘gezmeğe değer’ lokasyonlar olarak nitelendiriyor. Seyahat rehberi son yıllarda iş modellerini geliştirerek yeni bölge ve şehirlere yayılmaya çalışmaktadır. Michelin Rehberinde listelenen ülkelerde her yıl kazanılan yıldızlar restoranlara dağıtılmaktadır. Restoranda kullanılan malzemelerin kalitesi, lezzet eşlikçilerinin uyumu, pişirme tekniğindeki ustalık ve şefin kişiliği dikkate alınır. Bu kapsamda menüler kendini güncelledikçe başarılı ve fine dining olmaya devam ediyor (URL-6). Restoranın ortam ambiyans ve

atmosferi, misafirlere sunulan yiyeceklerin listelendiği menü ve restoran konseptinin tamamlayıcılığı, üretilen hizmetin kalitesi, hijyeni, restoranın butik olması, özgün bir mekan olması ve şefin kendi restoranını işletmesi Michelin Yıldızı için gerekli kriterler arasındadır. Derecelendirmede başlıca avantajlarından birisi ise şefin Michelin Yıldızlı bir lokasyonda eğitim almış ve deneyimli olmasıdır.



Şekil 2: Michelin Yıldızı Derecelendirme Modeli (URL-7)

Michelin Rehberi alanında deneyimli, meraklı, başarılı, hevesli sistem denetçisi adaylarını seçer ve yerleştirir. Müfettişler bu alandaki çalışmalarını konusunda çok ketum davranırlar. Müfettişler görevlerini ailelerinden bile saklamaktadırlar. Müfettişler değerlendirme ve denetleme yapacakları restoranlara gizli müşteri olarak girerler. Belirlenmiş olan kriterler çerçevesinde değerlendirmelerini yaparak restoranı terk ederler (URL-7). 2023 yılında Michelin Rehberi dünya çapında 38'den fazla destinasyonu derecelendirmiştir. Toplamda bir Michelin Yıldızına sahip 2.668 restoran bulunmaktadır. 480 işletme iki Michelin Yıldızlıdır. 137 restoranın ise üç Michelin Yıldızına sahiptir.

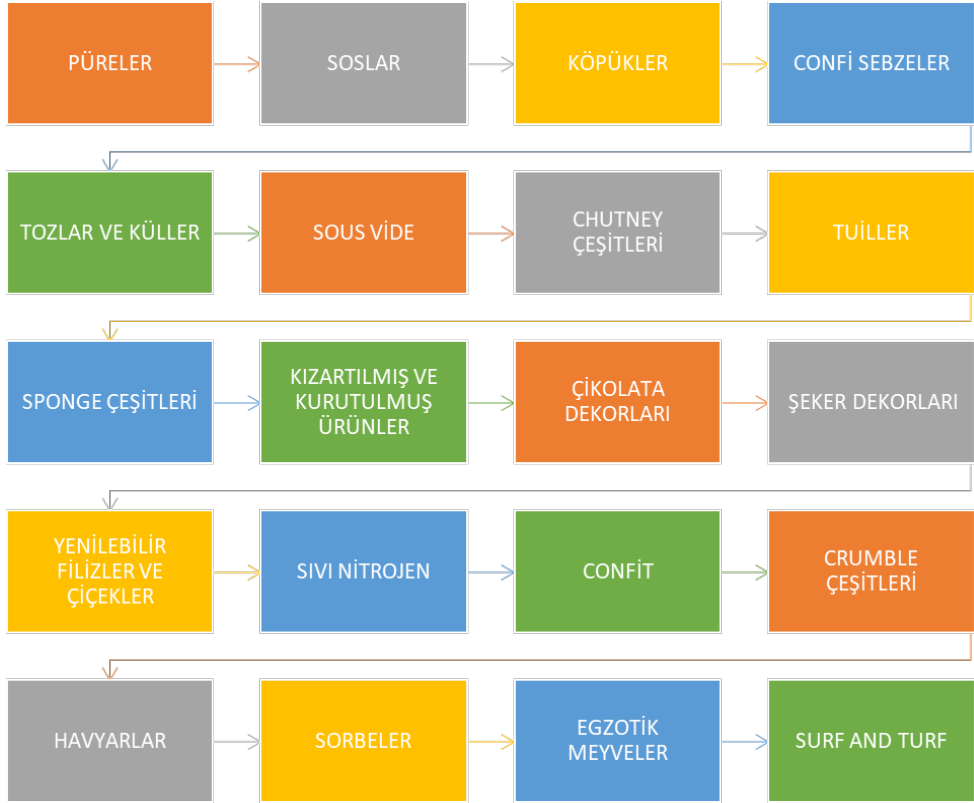
2007 yılında ise şef Ali Güngörmüş, Michelin Yıldızı alan ilk Türk şef olmuştur. Michelin Rehberi 2023 İstanbul'u 38. destinasyon olarak belirledi. Michelin Rehberi İstanbul'un seçkin restoranlarını puanlayarak Türkiye'de toplam 5 restorana yıldızlarını dağıttı. Böylelikle 2023 yılında Michelin Rehberi Türkiye'de ilk kez seçilmiş restoranlara Michelin Yıldızını verdi. Michelin Yıldızını alan

işletmeler ise; (Mikla, Nicole, Araka, Neolokal) restoranlar 1 yıldız, (Turk) restoran ise 2 yıldız ile ödüllendirildi. Ayrıca, Neolokal sürdürülebilir gastronomiye yönelik öncü yaklaşımından dolayı sahip olduğu kırmızı yıldızına bir de sürdürülebilirliği simgeleyen Green Star (yeşil yıldız) ekledi (URL8).

Michelin Yıldızı restoranlarda birbirinden gösterişli kolektif ve lezzetli sunumlar hazırlanmaktadır. Dünya genelinde en önemli derecelendirme sistemlerinden olan bu konsept gastronomik sunumları doğrudan olumlu yönde etkilemektedir. Kendini sürekli güncelleyen değişen ve gelişen gastronomi dünyasında Michelin Rehberinin ve Michelin Yıldızlı restoranların gastronomik sunum tekniklerine katkısı kaçınılmazdır.

Süslemeye Kullanılan Fine Dining Teknikler

VIP hizmet, dekorasyon, servis kalitesi, çekicilik, yemek kalitesi ve sunum açısından yüksek standartlar sunan restoranlar, dünya çapında fine dining olarak kabul edilmektedir. Kaliteli yemek sunumları kültürden kültüre değişir, ancak özünde konukların kendilerini özel hissetmelerini sağlamakla ilgilidir. Atmosfer farkını girdiğiniz an hissedebileceğiniz bu restoran türü en pahalı restoran kategorisidir. Bağlayıcı özel kurallar olmamasına rağmen, beyaz masa örtüleri, sofistike bir karşılama, temiz ve şık servis personeli, özenli servis ve yemek sunumu, fine dining restoranların başlıca özelliklerindedir. Son zamanlarda, dünya çapında kaliteli yemek anlayışı, mekan zarafetine odaklanmaktan profesyonel, deneyimsel yemek yeme taahhüdüne doğru geçiş sağlamıştır. Bu tür restoranlar genellikle size veya misafirlerinize özel bir deneyim yaşatmak için tercih edilir (URL-9). Bu özel restoranlarda tabak sunumları hazırlarken ilk etapta lezzetten öte yiyeceklerin göze hitap etmesi gerekmektedir. Bundan dolayı hazırlanan tabaklar şık, gösterişli, minimal, creative, prezantabl ve kişiye özel güzel yemek olarak bilinen fine dining sunumlar şeklinde hazırlanmalıdır. Fine dining sunumlar hazırlamak ise fine dining teknikler ile mümkündür.



Şekil 3: Süslemede Kullanılan Fine Dining Teknikler

Aynı zamanda süslemede kullanılan fine dining malzemelerde sunumları ileri seviyeye taşıyarak uluslararası kabul görmüş prezantasyon skalasına taşımaktadır.

Amarant	Şiniklav	Lemon Grass	Soya Filizi	Nori	Gossiri	Mirin
Hondashi	Oyster Sos	Vanilya Çubuğu	Susam Yağı	Erik Çiçeği	Lime	Wasabi
Deniz İspanağı Filizi	Kanlı Kuzu Kulağı Filizi	Trüf Mantarı	Sriracha	Latin Yaprağı	Tüp Kalamar	Fingerlime
Worcestershire	Kapari Meyvesi	Ikura	24 K Altın Yaprağı	Bottarga	Blueberry	Matsutake Mantarı

Şekil 4: Süslemede Kullanılan Fine Dining Malzemeler

Sunumları çok şık bir şekilde servis etmenize yardımcı olan köpük ve havyar çeşitleri tabaklamada çok sık kullanılmaktadır. Klasik havyar ve köpük yapmanız için aşağıdaki malzemeler gerekmektedir;

HAVYAR YAPIMI	KÖPÜK YAPIMI
100 ml sebze veya meyve suyu	150 ml fesleğen, roka, çilek, limon vb. suyu
10 gr agar agar, toz jelatin veya sodyum aljinat	1 adet yumurta akı
200 ml soğuk ayçiçek yağı	5 gr agar agar
500 ml soğuk su	100 ml sade maden suyu
1 adet şırınga	

Özellikle pastacılık ürünlerinde pastaların ve tatlıların sunumlarında kullanılan standart tuil reçetesinin malzemeleri ise aşağıdaki gibidir;

TUİL YAPIMI

- 40 ml ayçiçek yağı
- 10 gr un
- 90 ml su
- 5 gr gıda boyası (*Renkli yapmak isteyenler için)

Sunum Tabacağı Hazırlarken Yapılan Hatalar

Mutfakta veya pastanede sunum tabakları hazırlarken bazı yanlış prezantasyon örnekleri vardır. Sunum tabağı hazırlarken yapılan hatalar şu şekilde sıralanabilir:

- Sunumun üzerine veya tabağın kenarlarına pul biber, karabiber, kekik veya kimyon gibi baharatları serpmek.
- Sunum tabağının içinde joker gibi minimal başka bir tabak kullanmak.
- Bambu olmayan ahşap sunum tahtalarında sunum yapmak.
- Yemek veya tatlı ile uyumsuz sunum tabağı seçimi.
- Ana ürün ile uyumsuz garnitür ve sos kullanımı.
- Sunum tabağının kenarlarına taşmış garnitürler.
- Sunumda aşırı fazla sos ve garnitür kullanımı.
- Sunum hazırlarken ürünün üzerine veya tabağın etrafına maydanoz ve dereotu kullanmak.
- Steak gibi biftek türlerinin üzerine biberiye dikmek.
- Sunumlarda yiyeceklerin üzerinde kabuk tarçın, karanfil veya defne yaprağı gibi yenilmeyecek ürün kullanmak.
- Sunum hazırlanırken kullanılan kürdan, tahta ve plastik çubuklarla birlikte yiyecekleri konuklara servis etmek.
- Yiyecekleri sunarken standart proporsiyondan çok daha büyük porsiyonlar halinde servis etmek.

- Servis edilecek ürünleri üst üste gelecek şekilde sıkıştırarak, başka bir deyişle yığıntı gibi sunmak.

Dekorasyon yaparken sunum yapılan tabakların çerçevesini ifade eden kenarlarının temiz olmasına dikkat edilmelidir. Tabak dekorasyonu, yemeklerin ve tatlıların çekici ve cezbedici olmasını sağlar ancak fazla abartılmamalıdır. Tüm süsleme fikirleri önceden planlanarak eskiz çizimler yapılmalıdır.

Aşırı dekorasyon, en iyi yemekleri daha çekici yapmaz, tam tersini yapar. Yemek süsleme sanatında *“bir yiyecek maddesi ne kadar çok renkli ve bileşen bakımından zenginse, o kadar az dekore edilmelidir. Sade ve şık sunumlar her zaman daha çok dikkat çekecektir”* kuralı unutulmamalıdır. Dekor hazırlanırken renklerin özelliklerini iyi bilmemiz gerekir. Renkler insan üzerindeki görsel etkileri ile tat duygularını tetikler. Silik ve sönük bir sunumun iştahı tıkadığını, tat alma duygusunu körelttiğini unutmamak gerekir (Karataş, 2003).

Yemek Süsleme Sanatına Dair Püf Noktalar

Tabak sunumları hazırlarken yemek süsleme sanatında bir takım kritik önem taşıyan püf noktalar vardır.

- 1. Önceden Düşünün ve Plan Yapın:** Yemekleri hazırlamaya başlamanın en doğru ve sağlıklı yolu, tabağı zihinsel olarak aklınızda eşit parçalara bölmektir. Bu eşit aralıklı işaretçileri takip ederek, dengesiz düzenlemeyi önleyebilirsiniz. O zaman simetrik ve dengeli bir yol çizmek zor olmayacaktır. Bu yüzden eskiz yapmak çok iyi bir fikirdir.
- 2. Doğru Tabak Kullanımı:** Sunum yapılacak ürünün çeşidine, rengine, miktarına göre tabak seçimi yapılması gerekmektedir.
- 3. Görsel Çeşitliliği Yasası:** Belirlediğiniz yönergeleri izleyin ve yemek süsleme sanatını tabağınıza dikkat çekecek şekilde düzenleyin. Çekici bir tabak genellikle sıralar veya çizgiler halinde düzenlenmiş, bazen eğimli veya açılı parçalardan oluşur.
- 4. Ayrıntılarda Gizli Zerafet:** Yemek ve tatlı servisi yapılırken detaylara dikkat edilmelidir. Renk ve kontrast iyi planlanmalıdır. Başarılı bir tabak sunumunun en önemli sırlarından biri detaylara verilen önemdir. Elbette proteine odaklanacağız ama önemli olan tabak da yer alan diğer elementlerin nasıl renk ve kontrast ürettiğini hesaplamaktır. Yeşil sebzeler ve rengarenk meyvelerle vurgulanan tabağın arka fonu oluşturulmalıdır. Aynı şekilde malzemeyi de tamamlayıcı renklerle eşleştirmek gerekir. Bu yöntem, yiyeceği görsel olarak daha da çekici hale getirir.
- 5. Öğelerin Orantılı Kullanımı:** Tabak süsleme sanatında bir odak noktası bulunduğu beraberiindeki bileşenler de destekleyici bir rol oynamasını sağlar. Garnitür ve süslemeler, yemeğin yıldızı olmalı ve boyut, yükseklik ve miktar olarak ana yemeği aşacak kadar büyük olmamalıdır. Kullanılan

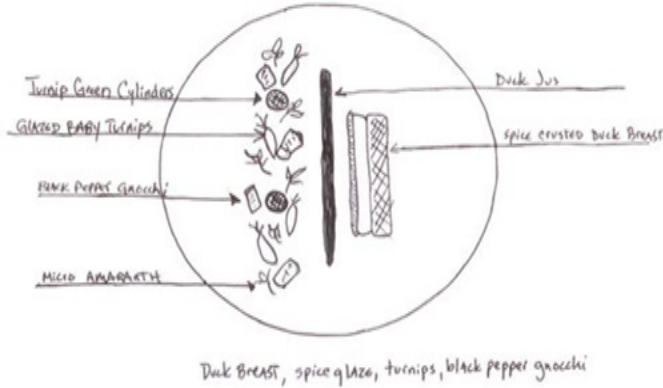
tabağın boyutu içinde sunulan yiyecek miktarı ile orantılı olmalıdır. Kalabalık görünen küçük tabaklardan ve neredeyse boş görünen büyük tabaklardan kaçınılmalıdır. Yiyecekler arasında yeterli boşluk olmalı, böylelikle tabak karışık görülmemelidir.

6. **Sadelik:** Tabaklar hazırlanırken sadelik esası korunmalıdır.
7. **Renklerin Uyumu:** Kontrast renkler kullanılmalıdır. Beyazın üzerine kırmızı ve yeşil renkli ürünler tercih edilebilir.
8. **Renklerin Parlaklığı:** Kullanılan yiyecek ve içecekler orijinal renklerini kaybetmemiş olmalıdır. Mat ve soluk renkler asipik jöle veya aromatik bitkisel yağlar ile parlatılmalıdır.
9. **Simetri Teknikler:** Mutfağın olmazsa olmazı simetri uyumu süsleme sanatı içinde çok önemlidir. Tabaktaki ürünlerin birbirlerine olan mesafeleri, açıları ve 3 boyutlu genel görüntüleri süsleme yapılırken en çok dikkat edilmesi gereken kuralların başında yer alır.
10. **Asimetri Teknikler:** Yemek süsleme sanatında her ne kadar simetri sunumlara önem verirse de asimetri tekniklerde kullanılır.
11. **Boyutlar:** Kesim yapılacak ürünler düzgün, kesme hatları net ve doğru olmalıdır.
12. **Aşırıya Kaçmak Sunumu Bozar:** Oranları ve renk kontrastını koruyarak sunumun tüm malzemelerinin boyutunu ve şeklini planlamak çok önemlidir. Tabaklama yaparken sos ve garnitür çeşitlerinde aşırıya kaçmamak gerekmektedir.
13. **Ürünlerin Mikro Kullanımı:** Sunumda kullanılan ana ürünün, garnitürlerin, sosların, pürelerin porsiyon miktarları orantılı olmalıdır. Sunumlar minimal olmalıdır.
14. **Kaliteli Ve Değerli Ürünler:** Sunum hazırlanırken tabakta kaliteli ve değerli ürünler kullanılmalıdır. Bir ince altın yaprağı, sarı armut domates, havyar, kapari meyvesi, trüf mantarı gibi ürünler tabağı başka bir boyuta taşıyacaktır.
15. **Yenilebilir Çiçekler Ve Filizler:** Yenilebilir çiçekler ve filizler kullanılarak sunumlar minimalist ve şık görünecektir.
16. **Tabağın Ana Temasını Korumak:** Sunumları hazırlarken tabağın ana temasını gölgelemeden süsleme yapmak gerekmektedir. Deniz temalı bir tabak hazırlanıyorsa garnitürleri ve sosu birbiri ile bir uyum içinde olmalıdır.
17. **Sürprizler:** Kafa karışıklığından ziyade tatları birbiri ile kolektif bir bağ kurduktan sonra sentezleyerek ilgi ve merak uyandırmak gerekmektedir. Moleküler gastronomi tekniği örneği bu kısımda çok isabetli olacaktır. Müşteri, çilek şeklinde bir kapsül yerken portakal tadı alması sürprizlere örnek verilebilir.

Yemeği veya tatlıyı hazırlanan tüm sunumları tabağa koymadan önce tasarımının yapılması gerekir. Tabağın tasarımını yapmak ise sunumun eskiz çizimlerini yapmaktan geçer. Eskiz çizim yapıldığında aşçının kafasında kurguladığı sunum ile ilgili tüm elementler çizime aktarılmış olur. Böylelikle taşlar yerine oturur ve sunum esnasında ki kafa karışıklığı ortadan kalkar. Her başarılı sunumun arkasında önceden kurgulanmış bir eskiz çizim yatmaktadır.

Gastronomik Sunumlarda Eskiz Çizimi

Tabağın eskiz çizimine başlamadan önce ilk olarak sunumda kullanılacak tüm elementlerin belirlenmesi gerekir. Aynı zamanda sunumda yapılacak olan teknikler ve yöntemler belirlenmelidir. Böylelikle eskiz çizimler hazırlanır ve ürünlerin demoları çizimde olduğu gibi sunulur. Eskiz çizimlerinin tasarlanıp çizilmediği durumda ise yemekleri veya tatlıları sunum yaparken sosu, garnitürü, püreyi vs. tabağın hangi kısmına konulacağı belirsizleşir. Vurgulanmak istenilen sunumun teması ve hikayesi olumlu sonuç vermemiş olur.



Resim 2: Eskiz Çizim Modeli 1 (URL-10)



Resim 3: Gastronomik Sunumlar 1



Resim 4: Gastronomik Sunumlar 2



Resim 5: Gastronomik Sunumlar 3



Resim 6: Gastronomik Sunumlar 4



Resim 7: Gastronomik Sunumlar 5



Resim 8: Gastronomik Sunumlar 6



Resim 9: Prezantasyon Örnek Sunumları 2



Resim 10: Gastronomik Sunumlar 7



Resim 11: Gastronomik Sunumlar 8



Resim 12: Eskiz Çizim Modeli 2



Resim 13: Eskiz Çizim Modeli 3



Resim 14: Eskiz Çizim Modeli 4



Resim 15: Eskiz Çizim Modeli 5



Resim 16: Gastronomik Sunumlar 9



Resim 17: Gastronomik Sunumlar 10

Hazırlanan tüm sunumların tabaklanmadan önce tasarımı yapılmıştır. Tabakların tasarımını yapmak için ise kurgulanan sunumların eskiz çizimleri tüm detaylarıyla öncelikle kağıda aktarılarak tabağın hazırlık öncesi görünümü eskizle netleştirilmiştir. Daha sonra hazırlanan tüm sunumların tabaklaması yapılmıştır. Bu fotoğraflar yazar tarafından bu kitap bölümü için fotoğraflandırılmıştır.

Fotoğraflarda hazırlanan eskizlere de yer verilmiştir. Eskizler ve hazırlanan tabaklar incelendiğinde tabaklama öncesi gerçekleştirilen eskiz çiziminin ne kadar önemli ve hayati bir rol oynadığı görülmektedir. Tabaklama esnasında göz önünde olan eskiz, sunumu geciktirecek bir aksiliği ve cezbedici olmayan bir tabak görüntüsünü engellemektedir. Eskiz ile pratik bir tabaklama süreci daha güvenilir şekilde gerçekleştirilebilmekte ve ortaya çıkması olası kötü sürprizler önlenebilmektedir. Mutfaklarda profesyonelleşme için tabaklama sürecinde eskiz çalışmalarına önem verilmelidir.

SONUÇ

Bu çalışmada gastronominin sanat ile bağlarını ortaya çıkararak, gastronomi-estetik algısına göre yemek sunumunun aşamalarının ve ilkelerinin özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Tabak tasarımı; teknik, sanat ve mutfak bağlarının ilkelerini belirlemek diğer hedefleri arasındadır.

Mutfağın sanat olarak ifade edilebilecek bir disiplin olduğuna ve beş duyuyu harekete geçiren bu disiplinin hem bilimsel araştırmalarda hem de sanatta varlığını ortaya koyabileceğine inanılır. Bunun tamamen salt bilim veya salt sanat olduğunu söylemek, mutfak potansiyelini sınırlamak demektir. Gastronomi, multidisipliner bir yapı içerisinde insanların tüm duyularına etki eden, fizyolojik ve psikolojik bir doyuma ulaştıran önemli bir kültür ögesidir. Nesilden nesile doğru ve etkileyici bir şekilde aktarılması, gastronominin ve kültürel olguların sürdürülebilirliği için de büyük önem taşımaktadır. Bu çerçeveden bakıldığında gastronominin sanat ve estetik boyutu daha fazla önem kazanmaktadır.

Gastronomi eğitiminde sunum tekniklerinin geliştirilmesi için, Türkiye’de bulunan gastronomi ve aşçılık eğitimi veren okullarda yemek süsleme sanatı, gastronomik sunum teknikleri ve tabak prezantasyonu gibi dersler müfredata eklenmelidir. Bu eğitimlere ek olarak workshoplarla birlikte uygulamalı eğitimlerde verilmelidir. Bu eğitimlerde aşçı ve gastronom adaylarına doğru sunum ve tabak prezantasyon teknikleri uygulamalı olarak gösterilmeli, iş süreçlerini kolaylaştırıcı ön çalışmalar ve eskizlerin önemi anlatılmalıdır.

Sonuç olarak mutfak artık uluslararası bir sanat olarak kabul edilmektedir. Bize düşen bu sanat eğitimini geliştirebilmek ve Türk aşçıların başarılarını tüm dünyaya göstermektir.

KAYNAKÇA

- Algün, V. (2016). Gastronomik Bir Öğe Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyo-Kültürel ve Tarihsel Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gaziantep.
- 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*, 3(6), 1-17.
- Buford, B. (2013). *Cooking with Daniel: Re-Creating Classics of French Cuisine*. New York: The New Yorker.
- Eren, S. (2007). Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Türk mutfağı ve HACCP sistemi; mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi., (s. 4-5). Antalya.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı Ve Haccp Sistemi Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya, Nisan 10-11.
- Freedman, P. (2008). *Yemek: Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Haviland, W. (2002). *Cultural Anthropology: The Human Challenge*. Washington: Nelson Yayıncılık.
- İlhan, İ. (2003). Gastronomi Yeme-İçme Bilimi ve Sanatı. Agora Eki, Hürriyet Gazetesi.
- Karataş, S. (2003). Öğretim Amaçlı Web Sayfası Tasarımında Renk Kullanımı. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 225-237.
- Kart Gölgeli, Ü. (2016) Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi, Anamur Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Mil, B. (2009) Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek. 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikleri. Antalya, Nisan 17-18.
- Ölmez, M. ve İlhan, İ. (2022). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (3), 2212-2236.
- Uçuk, C. (2023) Gastronomide Tabak Prezantasyonu: Nasıl Estetik Tabaklar Hazırlayabiliriz? Nobel Yayınevi.
- URL-1: <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/yemek-trendleri/fuzyon-mutfak-nedir.html> (E.T.: 24.05.2023).
- URL-2: <https://www.favorilezzetler.com/koseyazisi/gastronomide--prezantasyon-sunum> (E.T.: 1.05.2023).
- URL-3: <https://www.defya.com.tr/blog/icerik/tabak-susleme-sanati> (E.T.: 11.05.2023).
- URL-4: <https://tr.pinterest.com/pin/11047961579262135/> (E.T.: 05.06.2023).
- URL-5: <https://www.hotelrestaurant.com.tr/gastronomi/profesyonel-mutfak-tabak-prezantasyonunda-sunumunda-8-onemli-teknik/> (E.T.: 18.05.2023).
- URL-6: <https://www.kisikates.com.tr/blog/michelin-yildizi-nedir-kriterleri-nelerdir-990> (E.T.: 14.05.2023).
- URL-7: <https://www.gurmececenter.com/michelin-yildizi-nedir/> (E.T.: 03.06.2023).
- URL-8: <https://guide.michelin.com/tr/tr> (E.T.: 18.05.2023).
- URL-9: <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/yemek-trendleri/fine-dine-nedir-fine-dining-konseptine-dair-her-sey.html> (E.T.: 30.05.2023).
- URL-10: <https://tr.pinterest.com/pin/384424518183859142/> (E.T.: 30.05.2023).
- Petersen, T., Meyer, C., Nursten, H., Redzepi, R. (2006). *Gastronomy: The Ultimate Flavour Science. Developments in Food Science*, 43, 611-616.
- Rao, H., Monin, P., Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *The University of Chicago Press Journals*, 108(4), 795-843.
- Teel, L. (2010). *A Culinary Revolution: The First Celebrity Chef And The Unification Of French Culture*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, The University of New Mexico, New Mexico.

ÖZGEÇMİŞ



Öğr. Gör. Mevlüt ÖLMEZ Kimdir?

1994 yılında Niğde’de dünyaya gelen Akademisyen Şef Mevlüt Ölmez, ortaöğretimini 2012 yılında Niğde Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesinde tamamlamıştır. 2016 yılında Nevşehir Hacıbektas Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden mezun olan Ölmez, 2019 yılında ise aynı üniversitenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalında “Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmüne Etkileri: Niğde İli Örneği” başlıklı teziyle yüksek lisans eğitimini başarıyla tamamlayarak alanında “bilim uzmanı” unvanına sahip olmuştur.

Xanadu Hotel (Antalya) ve Xanadu Hotel (Akyarlar Bodrum) “Chef de Partie”, Kuum Hotel (Türkbükü Bodrum) Alakart Restoranlardan Sorumlu “Sous Chef”, Holiday in Kayseri’de “Sous Chef”, Ramada Termal Hotel ile Baga Boutique Hotel Muğla’da ise “Executive Chef” olarak çalışan Ölmez, akademik birikimi ve mesleki deneyimi sayesinde İstanbul Tadım Günleri, Konya Gastro Festivali, ANFAŞ Yiyecek ve İçecek İhtisas Fuarı ve İzmir EXPO Yiyecek ve İçecek İhtisas Fuarı gibi birçok ulusal ve uluslararası platformda “jüri üyesi” olarak görev almıştır.

Patatesli dondurma, beyaz lahana tatlısı, glutensiz patates kurabiyesi, asma yaprağı sarma baklava, patates cezeryesi (Patcez), Bor söğürme hamburger, elmalı patates tatlısı (Patatespare), Niğde pilavı ve Niğde mantısı gibi gastronomi alanında yaptığı birçok inovatif çalışmayla çeşitli ulusal televizyon kanallarında ve gazetelerde haber olarak yer almış, aynı zamanda yerel ve ulusal televizyon kanallarının gündüz kuşağı programlarına ise canlı yayın konusu olarak katılmıştır.

Akademisyen Şef Ölmez mesleğin desteklenmesi ve geliştirilmesi amacıyla başlatılan sivil toplum çalışmalarında da yer almıştır. Bu kapsamda Niğde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneğinde (NİGAMUD) Başkan Vekilliği yaparken, Türkiye Aşçılar Federasyonunda (TAFED) ise İç Anadolu Bölge başkan vekili olarak çalışmalarına devam etmektedir. GZT Lokma Dergisinde yazarlık yapan Ölmez, burada mesleğin ve sektörün karşı karşıya kaldığı sorunlara değinerek çözüme ilişkin düşüncelerini kamuoyuyla paylaşmaktadır.

Niğde özelindeki gastronomi turizmi ile mutfağına yönelik çalışmaları Türkiye’de ilk başlatan ve alana ilişkin hazırladığı iki ciltlik kitabı ise yayın aşamasında olan Ölmez, ulusal ve uluslararası düzeyde birçok sempozyum ve kongreye de katılarak mesleğe ve ilgili alandaki literatüre bilimsel katkılar sunmuştur. Ölmez halen Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programında Öğretim Görevlisi olarak çalışmaktadır. Ayrıca hem akademisyen hem de şef kimliğiyle bilimsel çalışmalarını burada yürüterek mesleğe ve alana katkısını sürdürmektedir.

Akademisyen Şef Mevlüt Ölmez evli ve bir çocuk babasıdır.

10. BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR SAĞLIKLI GEZEĞEN STRATEJİSİ: SAĞLIKLI VEJETARYEN BESLENME

Sibel AYYILDIZ¹

GİRİŞ

Gıda sistemleri, insan sağlığını geliştirme ve çevresel sürdürülebilirliği destekleme potansiyeline sahiptir; ancak günümüzde her ikisini de tehdit eden bir unsur haline gelmiştir. Büyüyen bir küresel nüfusa sürdürülebilir gıda sistemlerinden sağlıklı beslenme imkânı sağlamak acil bir zorunluluktur (Willett vd., 2018). Küresel olarak gıda sistemi, bulaşıcı olmayan hastalıkların artması, çocukluk çağındaki açlık ve gıda güvensizliğinden çevresel bozulma, biyolojik çeşitlilik kaybı, iklim değişikliği, toprak sistemi değişikliğine, hava ve suyun kimyasal kirlenmesine, tatlı su kullanımına, nitrojen ve fosfor döngüleri konularına kadar bugün dünyanın karşı karşıya olduğu en büyük sorunlarıyla bağlantılıdır (Coleman vd., 2021; Rust vd., 2020; Pye vd., 2022). Küresel olarak, biyolojik çeşitlilik kaybına en büyük zararı veren durum gıda üretimidir. Ormansızlaşmanın %80'inden, tatlı su kullanımının %70'inden ve insan kaynaklı sera gazı (GHG) emisyonlarının %30'undan sorumludur (Fresán ve Sabaté, 2019; Hemler ve Hu, 2019; Hoehnel vd., 2022; Pye vd., 2022). Gıda sistemi son zamanlarda giderek savurgan, daha fazla işlenmiş ve çevreye daha zarar verici hale gelmiştir (Fanzo, 2019; Coleman vd., 2021).

BM (2017) dünya nüfusunun 2030'a kadar 8,5 milyar ve 2050'ye kadar neredeyse 10 milyar olacağını tahmin ediyor (Aiking ve Boer, 2020). Birçok uzman tahminlerine göre, 2050 yılına kadar gıda üretimi ve arazi erozyonundan kaynaklanan küresel sera gazı artışlarının yanı sıra Tip 2 diabetes mellitus, koroner kalp hastalığı ve diğer kronik rahatsızlıkların artan oranlarının görebileceği yönündedir (Estell vd., 2021). Bununla birlikte artan dünya nüfusu, küresel gıda sistemine daha fazla yük getirecektir. Bu kadar insanı beslemek üretim, tüketim ve

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üni. Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Orcid: 0000-0003-0701-2445, E-mail:sibelayyildiz@karabuk.edu.tr

imha etme şekli değiştirilmezse gıda talebinde korkutucu bir artış öngörülmektedir (Hoehnel vd., 2022).

Küresel gıda kalori üretimi nüfus artışına ayak uydurmuş olsa da 820 milyondan fazla insan yetersiz gıdaya sahip (Willett vd., 2018), açlık ve kıtlıklar öncelikle gelişmekte olan ülkelerde kol geziyor (Aiking ve Boer, 2020). Bununla birlikte dünya nüfusunun çoğu düşük kalitede diyetler ile besleniyor. Bunun sonucunda mikro besin eksiklikleri veya obezite gibi en büyük küresel hastalık yükü ortaya çıkıyor. Sağlıksız beslenme, zararlı bağımlıklardan ve tütün kullanımının toplamından daha fazla hastalık ve ölüm riski taşımaktadır (Saxe, 2014; Alsaffar, 2016; Willett vd., 2018; Fanzo, 2019; Gibbs ve Cappuccio, 2022). Tüm bu bilgilere karşın bilim insanları, bu sorunlar için en önemli ve etkili stratejinin bitki bazlı diyetlerin küresel olarak benimsenmesi olduğunu iddia etmektedir (Hoehnel vd., 2022). Daha fazla bitki kaynaklı gıda ile beslenme davranışları, beslenmeyle ilişkili kronik hastalık durumlarının önlenmesini ve yönetimini desteklediğinden (Mullins ve Arjmandi, 2021), herkesi bu diyet değişimine teşvik etmek için harekete geçmeye çağırılmaktadır (Hoehnel vd., 2022). Bu bilgiler kapsamında çalışmanın amacı, gezegen ve insan sağlığının sürdürülebilirliği kapsamında vejetaryen beslenmenin önemi ve sağlık açısından faydalarını irdelemektir.

1. SÜRDÜRÜLEBİLİR SAĞLIK KAPSAMINDA BESLENME TÜRLERİ

Aşırı nüfus ve nüfusun ekonomik faaliyetleri doğal dünyanın sürdürülebilir kapasitesini aşıyor (Fresán ve Sabaté, 2019). Dünya çapında küreselleşme ile birlikte özellikle gelişmekte olan ülkelerde artan kentleşme, sürdürülebilir gıda sistemleri ve sağlıklı beslenme konularında zorluklar yaşatmaktadır (Fanzo, 2019; Hoehnel vd., 2022). Buna istinaden küresel beslenme kalıpları son 50 yılda dramatik bir şekilde değişmiş ve her yerde nüfusun sağlığı ve esenliği için hem bir patlama hem de bir tehdit oluşturmuştur (Johnstone vd., 2014). Küreselleşmeyle birlikte, enerjisi yoğun olan hazır gıdaların, ultra işlenmiş ve hızlı gıdaların tüketimindeki artışlar dahil olmak üzere beslenme alışkanlıklarında önemli değişimler yaşanmaktadır (San-Cristobal vd., 2020). Gıda sistemi, beslenme tercihleriyle birlikte, bireylerin ve popülasyonların sağlığını ve doğal çevreyi aynı anda ve olumsuz bir şekilde etkiler. Bu nedenle, görünüşte ilgisiz olan bu unsurların yarattığı ikilemlere dikkat çekmek için “beslenme-çevre-sağlık üçlemesi” teriminin kullanılması anlamlıdır (Fresán ve Sabaté, 2019).

Sürdürülebilir beslenmenin çevresel etkileri diğer diyetlere göre daha düşüktür. Biyoçeşitliliği ve ekosistemleri koruyan ve bunlara saygılı olan bu beslenme türü, şimdiki ve gelecek nesiller için sağlıklı ve güvenilir gıda ile ilişkilidir. Ekonomik olarak adil ve uygun fiyatlı, erişilebilir, doğal ve insan kaynaklarını optimize eden, beslenme açısından yeterli olma özelliklerinden ötürü sağlıklı yaşama katkıda bulunur (Drewnowski, 2014; Johnstone vd., 2014; Sabaté ve Soret, 2014; Alsaffar, 2016; Mertens vd., 2016; Neacsu vd., 2017; Magkos vd., 2019; Rust vd., 2020;

Stenson ve Buttriss, 2020; Reyes vd., 2021; El, 2022; Kadioğlu ve Tazeoğlu, 2023). Beslenme açısından yeterli gıda tüketimi, insanların sağlıklı büyüme, gelişme ve günlük işleyiş/verimlilik için ihtiyaç duyduğu gerekli besinleri ve gıda bileşenlerini sağlamakla ilişkilidir (Johnstone vd., 2014). Sağlıklı beslenme olarak da tanımlanabilen bu beslenme şekli, aşırı enerji yoğunluğu olmayan ve besin değeri açısından zengin yiyeceklerden oluşan bir ağırlığa sahiptir (Reyes vd., 2017). Sürdürülebilir beslenme ile kazanılan sağlık, insanların iştah, sindirim ve metabolizma yoluyla bu besinleri optimize etmelerine ve üretkenlik ve bir dizi önemli ekosistem hizmeti açısından tarıma geri katkıda bulunmalarına olanak tanır. Sürdürülebilir beslenme, sürdürülebilir kalkınma ile yoksulluğun ve gıda güvensizliğinin ortadan kaldırılmasına yönelik taahhütleri başarılı bir şekilde ilerletmek için bir fırsat sunar (Johnstone vd., 2014).

Gıda ortamları, sürdürülebilir sağlıklı beslenmeyi kolaylaştırmaya ve teşvik etmeye ve beslenmeyle ilgili hastalıkları azaltmaya yönelik müdahaleler ve politika eylemleri için kilit giriş noktalarıdır (Reyes vd., 2017). Sağlıklı ve sürdürülebilir gıda sistemlerine olan ihtiyaç artık hükümetler, uluslararası kuruluşlar, iş grupları ve sivil toplum kuruluşları tarafından daha fazla siyasi ilgi görüyor (Lawrence vd., 2019). Bu durum sağlıklı ve sürdürülebilir gıda davranışlarını desteklemeye yönelik “tüm sistem” yaklaşımının, gıda endüstrisi ve sivil toplum kuruluşlarının eylemlerinin yanı sıra hükümet politikası üzerinde de etkileri olduğunu göstermektedir (James vd., 2018). EAT-Lancet komisyonu, sürdürülebilir gıda üretimleri ve sağlıklı beslenme konusunda 16 ülkeden 37 bilim insanı ile yaptığı çalışmada, “Gelecekteki nüfusu sağlıklı bir diyet ile gezegenimizin koşullarında besleyebilecek miyiz?” sorusuna cevap bulmaya çalışılmıştır. Komisyonunun 2019 yılındaki raporuna göre bu soruyu “Yeme alışkanlıkları değişmeden, gıda üretiminde yeni gelişmeler üretilmeden ve gıda atıklarını azaltmadan gezegenimizi sağlıklı bir diyetle beslemek mümkün değildir” şekilde cevaplamıştır (Willett vd., 2018; Coleman vd. 2021; El, 2022). Gıda sisteminin daha sürdürülebilir olması için daha verimli hale getirilmesi gerekiyor. En başından beri, küresel gıda tedarik zinciri boyunca ve özellikle hanelerde kayıpların ve israfın azaltılması gerektiğine dikkat çekilmektedir (Aiking ve Boer, 2020), çünkü gelişmiş toplumlarda satın alınan tüm yiyeceklerin %30’dan fazlası israf ediliyor (Fresán ve Sabaté, 2019), insan tüketimi için üretilen gıdanın yaklaşık dörtte biri yenmiyor. Kayıp ve israf, tarladan çatala kadar tüm besin zinciri boyunca meydana geliyor. 2050 yılına kadar gıda kaybını ve israfını %25 oranında azaltmak, gıda açığını %12, arazi açığını %27 ve sera gazı azaltma açığını %15 oranında kapatacaktır (Ranganathan vd., 2018). Sonuç olarak sürdürülebilir gıda konusu sadece verimli üretim gerçekleştirmek değil aynı zamanda tüm sistemsel kurguda gıda atığı ve kaybının azaltılması kritik önem taşımaktadır (Polat ve Tuncel, 2021).

2. PROTEİN SORUNSALI VE BİTKİSEL TEMELLİ BESLENME

Uygun beslenmenin insan sağlığını geliştirebilecek çok güçlü bir ajan olduğu dünya çapında dikkat çekici bir şekilde paylaşılmaktadır ve son yüzyılda bu konu çok sayıda epidemiyolojik, gözlemsel ve deneysel çalışma ve klinik çalışma ile desteklenmektedir (Magni vd., 2017). Sürdürülebilir gıda sistemi içinde yeterli protein tedarigi tartışılırken dikkate alınması gereken en önemli hususlardan birisi, artan dünya nüfusunun protein kaynaklarının küresel olarak eşit olmayan dağılımını da artırmasıdır (Sabaté ve Soret, 2014; Hoehnel vd., 2022). Ancak birçok araştırma çıktısında, dünyanın birçok bölgesinde yeterli ve hatta fazlasıyla yeterli miktarda proteinin tüketildiğini ve hayvansal kaynaklı protein alımının azaltılmasının yetersiz protein arzına neden olmayacağını bildirmiştir (Aiking ve de Boer, 2020; Hoehnel vd., 2022).

Beslenmede protein alımının temel amacı, insan vücuduna biyosentez yolları için, özellikle proteinlerin sentezi için yeterli substrat sağlamaktır. Diyet proteini, metabolizmayı düzenleyen ve anabolizmayı uyaran sinyal amino asitlerinin (lösin vb.) yanı sıra nitrojen ve vazgeçilmez amino asitlerin kaynağıdır (Hoehnel vd., 2022). Proteinin en önemli sorunsalı beslenmeye bu kadar faydası var iken zararlarının daha fazla olmasıdır. Örneğin kırmızı et, daha fazla arazi kullanımı ve sera gazı emisyonları üzerinde en büyük etkiye sahip olan gıda olarak tanımlanmıştır (Alsaffar, 2016; Mertens vd., 2016; Hemler ve Hu, 2019). Et tüketimi, tüm antropojenik sera gazı (GHG) emisyonlarının kabaca %15'iyle sonuçlanan iklim değişikliğinin önemli bir nedenidir (Alsaffar, 2016; Jalil vd., 2020). Diyetteki hayvansal gıda ürünleri miktarını azaltmak, bir bireyin karbon ayak izini azaltması için ulaşılabilir bir yolu temsil eder (Scarborough vd., 2014). Yoğun hayvansal protein üretimi, bitkisel proteine göre 10-1000 kat daha fazla su gerektirir (Aiking ve Boer, 2020).

Bir dizi uluslararası kuruluş, mevcut et üretimi ölçeğinin sürdürülemez olduğu konusunda uyarıda bulunup, iklim değişikliği hedeflerine ulaşmak için daha sağlıklı, bitki bazlı diyetlere geçişi savunmaktadır (Jalil vd., 2020). Yapılan sistematik bir çalışmada, et veya süt ürünlerini ortadan kaldırmadan ve maliyeti artırmadan beslenme gereksinimlerini karşılayan sürdürülebilir bir diyet elde etmenin mümkün olduğunu göstermiştir (Hemler ve Hu, 2019). Burada et ile ilgili diğer bir sorunsal ortaya çıkıyor. Yapılan araştırmalara göre ete ikame olabilen birçok bitkisel kaynaklı ve protein içerikli gıda bulunmaktadır, fakat bitki proteinlerinin hayvan proteinlerine göre daha düşük protein kalitesine sahip olduğu ileri sürülmektedir (Hoehnel vd., 2022). Buna karşın bitkisel beslenme "bitkisel gıdalara ağırlık vererek" daha sağlıklı beslenmeyi hedef alır (Anyene vd., 2021). Konu ile ilgili literatürdeki bazı çalışmalarda bitkisel beslenmede sınırlı et ve et ürünleri tüketimi yer alırken (Mullins ve Arjmandi, 2021), bazı kaynaklarda kırmızı et, kümes hayvanları, balık, yumurta ve süt ürünleri dahil tüm hayvansal ürünleri diyetten hariç tutulur (DeClercq vd., 2022). Bitki temelli beslenmenin ana ilkeleri, en az işlenmiş gıda

ürünleri; tam tahıllar, kepekli tahıllar meyveler, sebzeler, fasulye ve baklagiller, sert kabuklu yemişler ve tohumlar, otlar, baharatlar ve bitki yağlarına yoğun bir şekilde vurgu yapar (Mullins ve Arjmandi, 2021; Chan vd., 2022; DeClercq vd., 2022; Hoehnel vd., 2022; Pye vd., 2022; Seel vd., 2023). Sadece insanların bitki ürünleri tüketip tüketmediğini değil, bitki bazlı diyetin kalitesini incelemek daha yararlıdır. Bu noktayı ele almak için birçok araştırmacı, diyetleri **bitki bazlı diyet indeksi (PDI)**, **sağlıklı bitki bazlı diyet indeksi (hPDI)** veya **sağlıksız bitki bazlı diyet indeksi (uPDI)** kullanarak sınıflandırmıştır. Daha yüksek bir PDI puanı, tüm bitkisel gıda türlerinin daha fazla tüketimini temsil ederken, daha yüksek bir hPDI puanı, sağlıklı bitkisel gıdaların (tam tahıllar, meyveler, sebzeler, kabuklu yemişler, baklagiller ve bitkisel yağ) daha fazla tüketimini temsil eder. Daha yüksek bir uPDI, daha fazla meyve suları, şekerli içecekler, rafine tahıllar ve patates tüketimi ile temsil ediliyor (Hemler ve Hu, 2019; DeClercq vd., 2022; Gibbs ve Cappuccio, 2022). Tüm bu bilgiler aslında bitki bazlı diyetlere geçiş açısından cesaret vericidir (Hoehnel vd., 2022).

Sağlıklı ve sürdürülebilir bir beslenme türü için eti tamamen ortadan kaldırma gerekliliği günümüzün önemli tartışma konularından biridir. Etin aşırı tüketimi çevre ve insan sağlığı üzerinde en büyük birleşik olumsuzluktur. Et tüketimi, bitki bazlı bir diyetle göre 100 kat daha fazla olumsuz çevresel etkiye sahiptir (Rust vd., 2020). Kanıtlar, minimum istisna dışında, geniş getiren hayvanlardan (inekler, keçiler, koyunlar) elde edilen etlerin çevre üzerindeki en yüksek olumsuz etkiden; domuz eti, kümes hayvanları, süt ürünleri, yumurta ve trol dışı balıkçılık orta düzeyde etkiye ve bitki bazlı gıdalar en düşük çevresel etkiye sahip olduğunu göstermektedir (Pye vd., 2022). Yapılan araştırmalar, et tüketimini azaltmanın, sera gazı emisyonlarının (%49 oranında azaltır) yanı sıra toprak, su ve enerji kullanımını azaltabileceğini ve aynı zamanda sağlık sonuçlarını iyileştirebileceğini göstermiştir (Hemler ve Hu, 2019; Rust vd., 2020; Gibbs ve Cappuccio, 2022). Tüm bu bilgiler bitki bazlı diyetlerin, et kaynaklı diyetlere kıyasla daha sürdürülebilir olduğunu gösteriyor, çünkü önemli ölçüde daha az doğal kaynak kullanılıyor ve çevreye daha az zarar veriliyor. Sabaté ve Soret (2014)'e göre dünyadaki nüfus patlaması ve hayvansal gıdalara olan iştahın artması, gıda sistemini sürdürülemez hale getiriyor. Gıda güvenliği ve gıda sürdürülebilirliği bir çarpışma rotasında yer alıyor. Rotayı değiştirmek (çarpışmayı önlemek için), dünya nüfusunun büyük kesimleri tarafından et ve süt ürünleri tüketiminde aşırı düşüşler gerektirecektir. Bu durumlar küresel gıda sistemini sürdürülebilir kılmak için yetersiz kalıyorlar ve kısacası beslenme türü değişikliği kaçınılmaz bir stratejidir

Tüm hayvansal ürünlerin katı bir şekilde dışlanması hayvansal gıdaları azaltılmasına veya sınırlandırılmasına kadar değişen birçok farklı bitki bazlı diyet türü vardır (DeClercq vd., 2022). Bu kapsamda farklı popülasyonların uyguladığı, sağlıklı ve sürdürülebilir olarak değerlendirilen bazı trend beslenme

türleri bulunmaktadır. Vejetaryen/vegan beslenme, Akdeniz diyeti Yeni Nordik diyeti, Intermittent Fasting diyet bunlardan bazılarıdır. Sürdürülebilirlik açısından bakıldığında, Yeni Nordik Diyetinin teoride önemli çevresel ve sosyoekonomik avantajlara sahip olduğu belirlenmiştir (Saxe, 2014; Magkos vd., 2019; Aiking ve de Boer, 2020; Akay ve Demir, 2020; Sezgin vd., 2023). Akdeniz diyetinin sağlık skorunun diğer tüm diyetlerden daha yüksek olduğu, sürdürülebilirlik skorunda ise (sera gazı salınımı endeksine göre) semi-vejetaryen diyet, geleneksel vejetaryen diyet, vegan diyet ve Akdeniz diyetinin ideal aralıkta olduğu fakat vegan diyetin diğer tüm diyetlerden daha yüksek sürdürülebilirlik skoruna sahip olduğu belirtilmiştir (Akay ve Demir, 2020). Sürdürülebilir beslenme ile ilgili olan çok etkili bir beslenme türü olan Akdeniz diyeti, besin kalitesini sağlama, çeşitli yiyecek hazırlama ve pişirme tekniklerine sahip olma, insan doğasına saygılı olma, fonksiyonel özelliği ile bilinen zeytinyağı, bakliyat, balık, sebze ve meyve içermesi, yerel mutfak kültürüne güçlü bir şekilde bağlı olma ve çevresel etkilerinin az olması ile sürdürülebilir beslenme olarak ifade edilir (Akay ve Demir, 2020; Serra-Majem vd., 2020; Hachem, 2020). Özellikle vejetaryen ve vegan beslenme diğer diyet modelleri ile kıyaslandığında daha az sera gazı emisyonları, su tüketimi ve arazi kullanımı ile ilişkilendirilmiştir (Sezgin vd., 2023). Bu kapsamda çalışmanın bu kısmında sürdürülebilir sağlıklı beslenmede önemli bir yeri olan vejetaryen beslenme sağlık boyutları kapsamında incelenmiştir.

3. SAĞLIK YÖNÜYLE VEJETARYEN BESLENME

Günümüzde vejetaryen ve vegan beslenmede küresel olarak bir artış var ve dünya çapında tahminen bir milyar insan vejetaryen/vegan bir yaşam tarzını benimsiyor (Seel vd., 2023). Bu yaşam tarzı, genellikle sınırsız meyveler, sebzeler, kepekli tahıllar, baklagiller, kabuklu yemişler, çeşitli tohumları içerirken ayrıca sınırlı miktarlarda hayvansal kaynaklı gıda ürünleri (et, tavuk, balık, yumurta, süt ve süt ürünleri) içerir. Aynı zamanda vejetaryen/vegan beslenme hayvansal kaynaklı gıdaların yerine alternatif protein seçenekleri olan soya, mantar çeşitleri, kabuklu yemişler, algler ve böcekler ile karakterize edilir (Aiking ve de Boer, 2020; Seel vd., 2023).

Kullanılan hayvansal kaynakların farklılaşmasıyla bağlantılı olarak vejetaryen beslenme bazı türleri mevcuttur. Örneğin, **Lakto vejetaryen** beslenme, et ve et türlerini tüketmezken, daha çok bitkisel kaynaklı gıdalar ve hayvansal gıdalardan sadece süt ve süt ürünleri tüketmektedir. **Lakto-ovo vejetaryen** beslenme ise, bitkisel kaynaklı gıdaların yanında hayvansal gıdalardan sadece süt ve süt ürünleri ile yumurtanın tüketilmesine dayanır. Bitkisel gıdaların yanında hayvansal gıdalardan sadece yumurtanın tüketildiği vejetaryenlik çeşidi **ovo-vejetaryenlik** iken, sadece kümes hayvanlarının tüketildiği vejetaryenlik çeşidi **polo-vejetaryenliktir**. **Pesco-vejetaryen** beslenmede et yerine balık, bitkisel gıdaların yanında orta derecede hayvansal kaynaklı (yumurta, süt, balık ve kabuklu deniz ürünleri) gıdaların

tüketilmesini içerir. *Fruitarian*s/ *Fruit-fed*'de, yalnızca meyve, domates, biber, salatalık, kabak gibi sebzeler tüketilir. *Freegan*, mutlak bir vejetaryenlik değildir. Ekolojik nedenlerden ötürü hayvansal kaynaklı gıdaları tüketmekten kaçınılan bir beslenme türüdür (Koebnick vd., 2005; Melina vd., 2016; Tunçay Son, 2016; Dilek, 2018; Hemler ve Hu, 2019; Magkos vd., 2019; Al-Ma'aitah ve Tayyem, 2020; Altundağ ve Payas, 2021: 106; Ayyıldız ve Sezgin, 2021; Bakaloudi vd., 2021; Hargreaves vd., 2021; Perrine, 2021; Ayyıldız, 2022). Vejetaryen beslenme türlerinden en popüler olan vegan beslenme, rawist beslenme ve makrobiyotik beslenme aşağıdaki başlıklar altında incelenmiştir.

Vegan Beslenme: Veganlık, hayvansal ürünler tüketmeyi kesinlikle rededen bir beslenme sistemidir. Veganlık yaşamda yer alan tüm canlılar ile doğa arasında bir denge görevi üstlenen ve felsefi bir alt yapısı olan yaşam biçimidir. Veganlık canlılar arasında üstünlüğe ve türçülüğe karşı çıkan, hayvanların herhangi bir şekilde sömürülmesini ve köleleştirilmesini reddeden doğaya uyumlu bir yapıdır (Akkan ve Bozyiğit, 2020; Aymankuy ve Topal, 2022; Ayyıldız, 2022). Vegan bireylerin protein alımları çoğunlukla fasulye ve baklagiller (bezelye, nohut, siyah fasulye, barbunya, mercimek vb.), tohumlar (kolza, keten, kenevir ve kanola tohumları, chia, kinoa vb.) ile mantarlar (kestane mantarı)'dan oluşan bitkisel bazlı gıdalardır. Bunlara ilave olarak bitkisel gıdalardan üretilen et ikameleri de önemli birer vejetaryen yiyecekler olarak kaydedilmiştir. Bu bitkisel protein sağlayıcılar ve geliştirildikleri ürünler Tablo 1'de yer almaktadır (Jemieson, 2017; Boutiou vd., 2019; Kyriakopoulou vd., 2019; Magkos vd., 2019; Ismail, 2020; Tosun vd., 2020; Estell vd., 2021; Polat ve Tuncel, 2021; Ayyıldız, 2022; Hoehnel vd., 2022).

Tablo 1. Vegan Bireyler İçin En önemli Bitki Bazlı Protein Sağlayıcılar

Gıda Maddesi	Geliştirilmiş Ürün
Soya Fasulyesi	Tempeh (fermente soya keki), Tofu (soya peyniri), Natto (fermente soya), Yuba (tofu kaymağı), Edamame (olgunlaşmamış soya), Miso (soya ezmesi), TVP (Tekstüre edilmiş bitki proteini)
Besin Mayası	Maya (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)
Buğday	Seitan (buğday proteini)
Mantarlar	Quorn (toprak mantarı <i>Fusarium graminearum</i>), kestane mantarı, istiridye, porcini, kuru kulağı, cremini, enoki, chanterelle (sarıkız), morel gibi mantarlar

Tablo 1'e göre özellikle vegan bireyler için soya fasulyesi, besin mayası, buğday ve mantarlardan ikame etler üretilmektedir.

Raw Food (çiğ gıda): Günümüzde tartışmalı bir şekilde kabul edilen bir beslenme türüdür. Oldukça eski tarihlere dayanmasına rağmen, 19. yüzyılın ortalarında Sylvester Graham'ın sağlığı korumak için pişmemiş yiyecekler yemeyi önermesiyle popüler hale gelmiştir (Kralj vd., 2017). Başka bir görüşe göre, çiğ gıda hareketi, Amerika Birleşik Devletleri'ndeki Doğal Hijyen hareketinden ortaya çıkmıştır (Koebnick vd., 2005). Diyetin ana bileşenleri sebzeler, deniz sebzeleri, meyveler,

kabuklu yemişler, tohumlar ve filizlenmiş tahıllar ve fasulyedir (Koebnick vd., 2005; Kralj vd., 2017). Fasulyeleri, tahılları, sert kabuklu yemişleri ve tohumları ıslatma ve filizlendirme gibi gıda hazırlama teknikleri kullanılarak ve ekmeği mayalandırarak çinkonun fitik asitle bağlanmasını azaltabilir ve çinko biyoyararlılığını artırabilir. Raw food beslenmede kalsiyumun biyoyararlılığı da önemli bir konudur. Ispanak, pancar yaprağı ve pazı gibi yüksek oksalatlı sebzelerden kısmi emilim %5 kadar düşük olabilir. Bu nedenle, yüksek kalsiyum içeriğine rağmen bunlar iyi bir kalsiyum kaynağı olarak kabul edilemez. Bu sebeple bu yönde beslenen bireylere düşük dozda takviye kalsiyumu önerilmektedir (Melina vd., 2016).

Makrobiyotik: Orijinal anlamıyla, yalnızca beslenmeye değil, aynı zamanda insan yaşamının, doğal düzenin ve kozmik evrimin tüm boyutlarına ilişkin mümkün olan en geniş görüşü kapsayan evrensel sağlık ve uzun ömür yolu olarak ifade edilir. Bu bağlamda bir beslenme yaklaşımı olan makrobiyotik beslenmenin asıl amacı; insan ırkının hayatta kalmasını yani yaşamın sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Makrobiyotik kelimesi bir felsefeyi, kültürel bir hareketi ve bir yeme düzenini tanımlamak için kullanılmıştır (Kushi vd., 2001). Makrobiyotik beslenme planı, hastanın yaşını, cinsiyetini, aktivite düzeyini, çevresini, geleneksel diyetini, kültürel gıda modellerini ve gıda mevcudiyetini dikkate alır. Diyetin içeriği, yüksek karmaşık karbonhidratlar ve düşük yağ ve çok düşük hayvansal proteinlerden oluşur (Maritess vd., 2005). Makrobiyotik beslenme tüm et, kümes hayvanları, süt ürünleri ve yumurta gibi hayvansal içerikli gıdaları içermez, ancak başlangıç seviyelerinde balık tüketilebilir (Al-Ma'aitah ve Tayyem, 2020). Ayrıca bu beslenme türünde rafine şekerler ve yapay tatlandırıcılar içeren yiyecekler elimine edilir (Kushi vd., 2001; Maritess vd., 2005).

İnsanlar sağlıklı yaşamak veya sağlıklı bir şekilde kilo vermek için et yemekten uzak durma eğilimindedir (Petti vd., 2017). Araştırma verileri artık bitki bazlı diyetlerin çoğunun et bazlı diyetlerden daha sağlıklı olduğunu ve vejeteryan diyetleri tüketenler arasında daha uzun ömür ve daha az kronik hastalık sağladığını desteklediğinden, bu beslenme paradigması son birkaç on yılda değişmiştir. Ayrıca, özellikle kırmızı et ve işlenmiş et olmak üzere et tüketimini zararlı sağlık sonuçlarıyla ilişkilendiren artan kanıtlar vardır (Sabatè ve Soret, 2014). Buna karşın vejeteryen/vegan beslenme ile ilgili bazı tartışılan olumsuz sonuçlar da yer almaktadır. Örneğin diyet lifi, karotenoidler ve sağlığı geliştiren fitokimyasal içeriklerine rağmen, vejeteryan/vegan diyeti daha düşük enerji, doymuş yağ ve kolesterol alımı ve daha yüksek diyet alımı ile karakterize de edilebilir (Seel vd., 2023). Tüm bu bilgiler kapsamında çalışmanın bu kısmında vejeteryen beslenmenin sağlığa olumlu ve olumsuz katkıları ayrı başlıklar altında detaylı bir şekilde incelenmiştir.

3.1. Vejeteryenliğin Sağlığa Olumlu Etkileri

Vejeteryenler fiziksel görünüş açısından genel olarak daha fit ve daha iyi görünmeye meyillidirler. Vejeteryen bir diyet benimsemek kesinlikle daha iyi bir

sağlığa yol açabilir (Dinu vd., 2017; Mehta, 2018). Amerikan Diyetetik Kurumu bu tür diyetlerin uygun planlandığı taktirde sağlıklı olduğunu, beslenme açısından yeterli olduğunu ve bazı hastalıkların önlenmesi ile tedavisinde yararları olduğunu ileri sürmüştür (Dyett vb., 2014; Akay ve Demir, 2020). Bitkisel proteinler ile beslenme genellikle diyet lifi, folik asit, demir, magnezyum ve çinko gibi temel mineraller, C, B ve E vitaminleri, doymamış yağ ve sayısız fitokimyasal, fenolik bileşikler ve prebiyotik oligosakkaritler açısından zengin olduğu bilinmektedir (Hoehnel vd., 2022). Bu nedenle bitkisel proteinle beslenen vejetaryen bireyler daha az kronik hastalık riski ile karşı karşıyadırlar ve daha uzun ömüre sahiptirler.

3.1.1. Kanser

Omnivorlara karşı vejeteryanlar ve veganlar üzerinde yapılan kesitsel ve gözlemsel çalışmaların kapsamlı bir sistematik incelemesi ve meta-analizi, vejetaryen diyetlerin daha düşük kanser insidansı ile ilişkili olduğunu ortaya koymuştur (Magkos vd., 2019). Bununla birlikte vejetaryen/vegan beslenmenin kanser vakalarında anlamlı derecede düşüş sağladığı tespit edilmiştir (Laskowska-Klita vd., 2011; Appleby ve Key, 2015; Radnitz vd., 2015; Petti vd., 2017; Mehta, 2018; Papier vd., 2019; Mariseva ve Beitane, 2020; Bakaloudi, 2021; Jovandaric, 2021; Tso ve Forde, 2021; DeClercq vd., 2022; Pye vd., 2022). Yapılan araştırmalara göre vejetaryen beslenme düzeninin özellikle kolon, ağız, yemek borusu, gırtlak, akciğer, mide ve prostat kanseri olmak üzere belirli kanserler ve kronik hastalıklar için koruyucu olduğu belirlenmiştir (Key vd., 2009; Cheng vd., 2014; Appleby ve Key, 2015; Melina vd., 2016; Cramer vd., 2017; Durusoy vd., 2019). Kırmızı et ve işlenmiş et tüketimi, sürekli olarak kolorektal kanser riskinin artmasıyla ilişkilendirilir (Craig, 2009; Orlich vd., 2015). Oysaki bitki bazlı gıdalar, bağırsak mikrobiyota aktivitesini besleyen diyet lifi, prebiyotikler, fermente edilebilir karbonhidratlar ve polifenoller bakımından yüksek oldukları için bağırsak mikrobiyotasını olumlu yönde değiştirebileceğine dair kanıtlar vardır (Hemler ve Hu, 2019; Seel vd., 2023). Vegan diyetlerin, omnivorlara kıyasla tüm kanserlerin birleşik insidansında, gastrointestinal kanserler ve özellikle kadınlara özgü (meme kanseri) kanser riskinde azalma olabileceği belirlenmiştir (Tantamango-Bartley vd., 2013; Orlich vd., 2015; Anyene vd., 2021).

3.1.2. Kalp-Damar Hastalığı

Çeşitli kohort araştırmaları ile vejetaryen/vegan beslemenin kardiyovasküler riskini azalttığı tespit edilmiştir (Radnitz vd., 2015; Cramer vd., 2017; Hargreaves vd., 2021; Jovandaric, 2021; Tso ve Forde, 2021; Gibbs ve Cappuccio, 2022; Pye vd., 2022). Bitkisel yağlar, fındık ve tohumlar gibi bazı bitkisel gıdalar zengin PUFA (çoklu doymamış yağ asitleri) kaynakları iken, et zengin bir SFA (doymuş yağ asidi) kaynağıdır (Appleby ve Key, 2015). Bu nedenle HDL kolesterolündeki farklılık ve LDL kolesterolündeki azalma nedeniyle plazma toplam kolesterolü vejetaryenlerde vejetaryen olmayanlara göre daha düşüktür. Bir vejetaryen diyetle vücuda alınan

düşük miktarda doymuş yağ asitleri kan basıncının düşmesine, koroner kalp hastalığı metabolik sendrom etkisinin azalmasına ve lipid metabolizmasının idame ettirilmesine neden olmaktadır (Pilis, 2014; Hemler ve Hu, 2019; Anyene vd., 2021; Marrone vd., 2021; Mullins ve Arjmandi, 2021). Vejetaryen beslenme tarzını benimseyen bireylerin sağlığa uygun bir şekilde beslenmeleri durumunda vejetaryen olmayanlara göre daha düşük kolesterol ve kan basıncı düzeylerine sahip oldukları belirlenmiştir (Mehta, 2018; Gibbs ve Cappuccio, 2022). Bilimsel literatür, hayvansal gıdaların azaltılmasının veya dışlanması, vücut kütlesi, serum glukozu, kan basıncı ve serum lipid profili gibi değiştirilebilir faktörlerle koroner kalp hastalığı riskini azaltabileceğini göstermektedir (Cheng vd., 2014; Radnitz vd., 2015; Rizzo vd., 2016; Mehta, 2018; Durusoy vd., 2019; Papier vd., 2019; Hargreaves vd., 2021). Vejetaryen olmayanlar ile karşılaştırıldığında vejetaryenlerde iskemik kalp hastalığında da anlamlı derecede düşüş sağlanmaktadır (Rizzo vd., 2016; Akkan ve Bozyiğit, 2020; Mariseva ve Beitane, 2020).

3.1.3. Obezite

Vejetaryenlerin özellikle de veganların et yiyenlere göre özellikle trans ve doymuş yağ alımının azalmasıyla daha düşük BMI (Beden Kitle Endeksi)'ye sahip olduğu tespit edilmiştir (Clarys vd., 2014; Mariseva ve Beitane, 2020). Obezite tedavilerinde vejetaryen beslenme uygulamaları günümüzde kullanılan bir yöntemdir. Bir vejetaryen diyetle vücutta yüksek miktarda karbonhidrat, vitamin, mineral ve diyet lifi, düşük protein ve düşük doymuş yağ asitleri alınır. Bu durum kan basıncının düşmesine, metabolik sendrom etkisinin azalmasına ve lipid metabolizmasının sürdürülebilmesini sağladığı için kilo vermeyi desteklediği belirlenmiştir (Forestell vd., 2012; Cheng vd., 2014; Pilis, 2014; Cramer vd., 2017). Vejetaryenler düşük obezite prevalansı ile genel popülasyondan daha düşük vücut ağırlıklarına sahiptir (Radnitz vd., 2015; Bakaloudi, 2021; Hargreaves vd., 2021). Bu nedenle vejetaryen bir diyetin obezite gibi hastalık risklerini azaltabileceği belirlenmiştir (Laskowska-Klita vd., 2011; Melina vd., 2016; Mehta, 2018; Papier vd., 2019; Hargreaves vd., 2021; Marrone vd., 2021; Mullins ve Arjmandi, 2021; Tso ve Forde, 2021; Pye vd., 2022). Kırmızı et tüketiminden bağımsız olarak, daha yüksek sıklıkta açık alev (ızgara, mangal), kızartma yöntemi ve daha yüksek sıcaklıkta yemek pişirme yöntemleri Tip 2, diyabet ve obezite riski ile önemli ölçüde ilişkilendirilmiştir (Hemler ve Hu, 2019).

3.1.4. Diyabet

Epidemiyolojik çalışmalar, iyi planlanan bir vejetaryen diyetin diyabete karşı koruduğu hipotezini destekler (Mehta, 2018; Mariseva ve Beitane, 2020; Shipman, 2020; Tso ve Forde, 2021). Vejetaryen diyet, tip 2 diyabetin önlenmesinde potansiyel fayda sağlayan doğal maddeler portföyü ile karakterizedir (Tonstad vd., 2013; Hemler ve Hu, 2019; Anyene vd., 2021; Mullins ve Arjmandi, 2021; Pye vd., 2022). Omnivorlarla karşılaştırıldığında, lakto-ovo vejetaryenler ve veganlar daha düşük

tip 2 diyabet riskine sahiptir (Melina vd., 2016; Rizzo vd., 2016). Tip 2 diyabetli kişilerde vejetaryen diyetlerin etkisini araştıran klinik çalışmalar açlık kan şekeri, kolesterol ve trigliserit seviyelerinde de önemli azalmalar olduğunu belirlemiştir (McEvoy ve Woodside, 2010).

3.1.5. Cilt Sağlığı

Bitki gıdalar, oksidan savunmaya, iltihaplanmayı azaltmaya ve cildin yapısal desteğini desteklemeye katkıda bulunabilen C vitamini, E vitamini, beta karoten, polifenoller ve fenolik asitler dahil olmak üzere biyoaktif bileşikler açısından zengindir. Epidemiyolojik çalışmalar, belirli meyve ve sebzelerin daha yüksek alımını pozitif cilt sağlığı ile ilişkilendirmiştir. Bazı meyvelerin (mango, kavun, portakal, nar, çarkıfelek ve üzüm vd.), sebzelerin (lahana vd.), kabuklu yemişler ve tohumlar (fındık, ceviz ve keten tohumu vd.), baklagillerin (soya fasulyesi vd.) ve polifenolik (Kahve, yeşil çay ve kakao vd.) bakımından zengin içeceklerin cilt üzerinde yararlı etkileri olduğu ve bunların her birinin benzersiz bir fitokimyasal sağladığı bildirilmiştir (Fam vd., 2022).

3.1.6. Diğer Sağlık Durumları

Yapılan araştırmalarda vejetaryen beslenmenin sağlığa olumlu yönleriyle ilgili elde edilen diğer bilgiler aşağıdaki gibidir:

- Dünya çapında en yaygın ikinci ölüm nedeni olan inme (stroke), omnivolar ile karşılaştırıldığında vejetaryenlerde anlamlı derecede düşmektedir (Craig, 2009; Petti vd., 2017).
- Omnivolar ile karşılaştırıldığında vejetaryenlerde, iskemik kalp hastalığı (Rizzo vd., 2016; Magkos vd., 2019) dolaşım sorunları, beyin damar hastalıkları ve tüm ölüm nedenlerini omnivolara göre anlamlı derecede düşürmektedir (Dinu vd., 2017; Petti vd., 2017, Hemler ve Hu, 2019; Papier vd., 2019; Mariseva ve Beitane, 2020; Marrone vd., 2021).
- Yapılan araştırmalar vejetaryenlerin yüksek et tüketen omnivor katılımcılara kıyasla %31 daha düşük böbrek taşı oluşumu meydana geldiğini ortaya çıkarmıştır (Appleby ve Key, 2015).
- Bitkisel bazlı diyetlerin depresif belirtiler gibi akıl sağlığının yaygın belirtilerini geliştirme riskini büyük olasılıkla azalttığına dair artan kanıtlar vardır. Bu beslenme türünü anksiyete, yorgunluk, esenlik ve genel sağlık ölçümlerinde iyileşmeler ile depresyonun önlenmesinde önemli bir etkisi vardır (Pye vd., 2022).

Yeterli ve dengeli bir vejetaryen diyetin vücutta olumsuz belirtileri azalttığı ve bu tarz bir diyeti uygulayan sporcuların da olumlu etkiler görüldüğü tespit edilmiştir (Pilis, 2014; Altundağ ve Payas, 2021). Vegan bir diyetin kan akışını ve viskozitesini iyileştirdiği bunun da egzersiz sırasında kalp atış hızını azalttığı, kasların ve beynin

doku oksijenlenmesini hızlandırdığı belirlenmiştir (Wirnitzer, 2020). Vejetaryen ile vejetaryen olmayan sporcular ile yapılan araştırmalarda, her iki grup arasında kas kuvveti, form güç ve performans bakımından herhangi bir farklılık görülmediği tespit edilmiştir (Craddock vd. 2016). Genel olarak, “düşük kaliteli bitki proteini” veya “yetersiz miktarda protein” nedeniyle vegan diyetlerinin sağlığı geliştirmede yetersiz olduğu iddiası artık desteklenmemektedir. Bu nedenle, özellikle vegan sporcuların yeterli kalite ve miktarda protein tüketemeyeceği endişesi asılsızdır (Wirnitzer, 2020).

Sürdürülebilir sağlıklı beslenme sistemleri ile ilgili araştırmalarda vejetaryenliğin sağlığa olumlu etkileri yanında olumsuz etkilerinden de bahsedilmiştir (McEvoy vd., 2012). Buna istinaden çalışmanın bu kısmında vejetaryen/vegan beslenmenin sağlığa olumsuz etkileri incelenmiştir.

3.2. Vejetaryenliğin Sağlığa Olumsuz Etkileri

Bir beslenme türünün sürdürülebilir olmasının sağlıklı olduğu anlamına gelmediğini de not etmek önemlidir. Çok sayıda rafine karbonhidrat ve ilave şeker tüketen bir vegan, et ve çeşitli sağlıklı bitki türlerini tüketen bir omnivora göre kilo alımı ve kronik hastalıklar açısından daha büyük risk altında olabilir (Hemler ve Hu, 2019). Vejetaryen/vegan beslenen bireyler öncelikle “daha sağlıksız, zayıf ve solgun” göründükleri konusundaki söylemler ile vejetaryenliğin sağlık yararları hakkındaki mesajların etkinliğini azaltmaktadır (Jennings vd., 2019). Konu ile ilgili yapılan araştırmalar fiziksel görüntüden ziyade vejetaryen bireylerin vücuduna aldıkları besin öğeleri ile ilgilenmiştir. Bu kapsamda, çok kısıtlı hayvansal kaynaklı gıda tükettiklerinden ötürü bu beslenme türü ile ilgili bazı endişeler tartışma konusudur (McEvoy ve Woodside, 2010; Mertens vd., 2016). Vejetaryen beslenen bireyler, protein, n-3 gibi yağ asitleri, bazı mineralleri (kalsiyum, demir, çinko, magnezyum) ve bazı vitaminleri (A, B12 ve D) yetersiz almaktadır (Clarys vd., 2014; Rizzo vd., 2016; Cramer vd., 2017; Mariseva ve Beitane, 2020; Maziarz vd., 2020; Bakaloudi, 2021; Jovandarić, 2021; Marrone vd., 2021; Seel vd., 2023).

İlerleyen yaşla birlikte (özellikle kadınlarda %85) kemik kaybında ve kırıklarda artış yaşanmaktadır. Kemiklerde ortaya çıkan bu sorunlar çoğunlukla D vitamini ve kalsiyum eksikliği ile ilişkilendirilebilir. D vitamini kalsiyum emilimini arttırdığından dolayı kemik mineral yoğunluğunu artırarak, kemiklerde meydana gelen kırıkları azaltır (Armas vd., 2010). Sürekli düşük kalsiyum ve D vitamini içeriğine sahip bir diyet, düşük kemik mineral yoğunluğu, osteoporoz, raşitizm ve kırık riskini artırabilir (Armas vd., 2010; Melina vd., 2016; Tso ve Forde, 2021). Ayrıca kalsiyum-fosfat metabolizmasından sorumlu olan D vitamininin eksikliği kanser kardiyovasküler hastalıklar, otoimmün hastalıklar ve diyabet riskini artırabilir (Craig, 2009; Maziarz, 2020). Yapılan bir araştırma vegan beslenmenin kalsiyum açısından en düşük beslenme şekli olduğunu saptamıştır (Tso ve Forde, 2021). Bu nedenle vegan bireylerin D vitamini ve kalsiyumu doğal bir şekilde takviye etmesi

veya ilave kaynakları içeren diyetlerin sağlanması gerektiği önerilmiştir (Dyett vd., 2014).

B12 vitamini eksikliğinin vejetaryenler ve veganlar için potansiyel bir sorun olduğunu tespit edilmiştir (Craig, 2009; Chavan, 2015). B12 vitamin eksikliği nörolojik, kognitif, psikiyatrik ve duyu durum bozukluklarına yol açan önemli bir hastalık etmenidir (Arslan, 2020). Yanlış uygulanan vejetaryen diyetler B12 vitamini düzeyleri, kardiyovasküler morbidite artışı ile ilişkilendirilen homosisteinin kan düzeylerinde artışına neden olmaktadır (Pilis, 2014). Yapılan bir araştırmada, vegan bireylerde tipik olarak daha düşük plazma vitamin B-12 konsantrasyonlarına ve daha yüksek vitamin B-12 eksikliği prevalansına sahip olduğu belirlenmiştir (Craig, 2009; McEvoy ve Woodside, 2010; Gammon vd., 2012). Bu nedenle veganların en çok tükettiği besin takviyesi dışardan almak zorunda kaldıkları B12'dir (Akkan ve Bozyiğit, 2020). Lakto-ova vejetaryen beslenmesinde süt/süt ürünleri ile yumurtanın yer almasının B12 alımını sağladığı düşüncesi geçerli değildir (Rizzo vd., 2016).

Vejetaryen ve vegan diyetlerin çoğunlukla çiğ gıdalardan (raw food) oluşması diş erozyonu açısından da büyük bir risk grubu oluşturmaktadır. Gıdalardaki pH'ın düşmesi nedeniyle vejetaryenler ve vegan bireylerde diş erozyonu daha çok meydana gelmektedir (Boutiou vd., 2019).

Genel olarak, et tüketimi veya etten kaçınma ile psikolojik sağlık arasındaki ilişkiyi inceleyen literatür oldukça çelişkilidir. Bazı araştırmalarda vejetaryen bir diyetin benimsenmesi daha iyi bir ruh hali ile ilişkilendirilmiş, vejetaryenler arasında depresyon olasılığının %43 daha düşük olduğu ifade edilmiştir. Buna karşın bazı araştırmalarda ise, et tüketmeyenlerin depresyon, anksiyete ve intihar riskinin daha yüksek olduğu gösterilmiştir (Dobersek vd., 2020; Hargreaves vd., 2021). Tüm bu bilgilere istinaden, olası beslenme eksikliklerini önlemek amacıyla hem vejetaryen hem de vegan bireylerin diyetleri uygun şekilde planlanarak, bir beslenme uzmanı tarafından denetlenmelidir (Gökçen vd., 2019; Iguacel vd., 2019; Hargreaves vd., 2021; Marrone vd., 2021).

SONUÇ

Aşırı nüfus yoğunluğu ve bu nüfusun ekonomik faaliyetleri gezegenin sürdürülebilir kapasitesini aşmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde artan kentleşme, sürdürülebilir sağlık, çevre ve gıda ilişkisini olumsuz etkilemeye devam ediyor. Gezegen sağlığına zarar veren en önemli unsurlar daha çok gıda üretimi ile ilişkilendirilir. Gıda üretim aşamasından tüketime kadar tüm süreçte, küresel olarak biyolojik çeşitlilik kaybı ormansızlaşma, toprak sistemi değişikliği, tatlı su kullanımında artma ve insan kaynaklı sera gazı emisyonları gibi sorunlar ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla dünya gıda sistemi bir dizi kesişen zorlukla karşı karşıya kalmıştır. Bu zorluklar küreselleşmenin de etkisiyle ultra işlenmiş hazır paketli gıdaların ortaya çıkması, aşırı beslenme veya açlık düzeyinde yaşama mücadelesi dolayısıyla mikro besin eksiklikleri, obezite ve ölüm riskleri ile ilişkilendirilir.

Buna karşın sürdürülebilir beslenme biyoçeşitliliği ve ekosistemleri koruyan, insan kaynaklarını doğru kullanan, beslenme açısından yeterli olmasından dolayı sağlıklı yaşama katkı sağlayan, sürdürülebilir kalkınma ile yoksulluğun ve gıda güvensizliğinin ortadan kaldırılmasına yönelik başarılı mücadeleler veren bir uygulamadır.

Uluslararası kuruluşlardan birçoğu, et ağırlıklı beslenmenin sürdürülemez olduğu konusunda uyarılarda bulunmuştur ve gezegen sağlığı için daha sürdürülebilir olan bitki bazlı diyetlere geçişi savunmaktadır. Bu bağlamda küresel gıda üretim ve tüketim modellerini bitki bazlı diyetlere kaydırarak potansiyel sağlık ve çevresel faydalar hedeflenmektedir. Gezegenimizin gıda üretim kapasitesini zorlayan ve gelecekteki gıda güvenliğini tehdit eden nüfus artışı ve iklim değişikliği devam ettikçe, bitki bazlı diyetleri küresel olarak teşvik etmek giderek daha önemli hale gelecektir (Hemler ve Hu, 2019). Giderek artan bilimsel kanıtlar, sürdürülebilir beslenmenin uygulanması ile dünya adına sahip olunan katkıların büyüklüğünü ortaya koymaktadır.

Günümüzde sağlıklı ve sürdürülebilir olarak değerlendirilen bazı trend beslenme türleri farklı bireyler tarafından uygulanmaktadır. Bunlardan en önemlileri ağırlıklı olarak bitkisel kaynaklı gıdalar ile beslenmeye atıfta bulunan vejetaryen beslenmedir. Dünya çapında tahminen bir milyar insan vejetaryen bir yaşam tarzını benimsiyor ve bu ilgi hızlı bir şekilde artmaya devam ediyor. Bunun en büyük sebebi özellikle kırmızı et tüketiminin insan ve gezegen sağlığına verdiği olumsuz sonuçlarla ilgili artan kanıtlardır. Vejetaryen beslenme ile sağlıklı ve sürdürülebilir bir diyet elde etmek mümkün olabilir. Bu beslenme kalıpları, yüksek kaliteli bitkisel gıdalardan oluşursa, doğru pişirme yöntemleriyle hazırlanıp sunulursa ve eksiklikleri önlemek için uygun şekilde ve uzmanlar tarafından planlanırsa, yaşam döngüsünün tüm aşamaları için beslenme açısından yeterli olabilir ve hastalıklarla mücadele edebilir. Buna istinaden sürdürülebilir sağlıklı beslenme kapsamında et tüketiminin azaltılması ile et ikamelerinin (soya fermente ürünleri, spirulina (algler), su mercimeği, TVP ve diğerleri) iyileştirilmesi ve bitki bazlı gıdaların tüketimini destekleyen politikaların uygulanması elzemdir.

KAYNAKÇA

- Aiking, H., & de Boer, J. (2020). The next protein transition. *Trends in Food Science & Technology*, 105, 515-522.
- Akay, G., & Demir, L. S. (2020). Toplum beslenmesinde sürdürülebilirlik ve çevre. *Selcuk Med J*, 36(3), 282-287.
- Akkan, E., & Bozyiğit, S. (2020). Bir Niş Pazar Olarak Türkiye'deki Vegan Ürünler: Tüketici Bakış Açısından Keşfedici Bir Araştırma. *Journal of Consumer and Consumption Research*, 12(1), 101-149.
- Al-Ma'aitah, A., & Tayyem, R. F. (2020). Vegetarian Diet: Health Implications and Nutrients' Adequacy. *Pakistan Journal of Nutrition*, 1-9.
- Alsaffar A.A. (2016). Sustainable diets: The interaction between food industry, nutrition, health and the environment. *Food Sci Technol Int*, 22(2):102-11.
- Altundağ, Ö. Ö., & Payas, D. (2021). Sporcularda vejetaryen/vegan beslenme ve özel endişeler. *Unika Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1(2):101-117.
- Anyene, I. C., Ergas, I. J., Kwan, M. L., Roh, J. M., Ambrosone, C. B., Kushi, L. H., & Cespedes Feliciano, E. M. (2021). Plant-based dietary patterns and breast cancer recurrence and survival in the pathways study. *Nutrients*, 13(10), 3374, 1-11.
- Appleby, P. N., & Key, T. J. (2015). The Long-Term Health of Vegetarians and Vegans. *Proceedings of the Nutrition Society*, 75(3), 287-293.
- Armas, L. A., Lappe, J. M., & Heaney, R. P. (2010). Calcium, bone strength and fractures. In *Osteoporosis in men*. Academic Press, 235-241.
- Arslan, E. A. (2020). Çocuklarda B₁₂ vitamin eksikliğinin nörolojik bulguları: 120 hastanın analizi. *Acıbadem Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, (1), 83-88.
- Aymankuy, Ş., & Topal, H. (2022). Vejetaryen/Vegan beslenme felsefesinin gastronomide sürdürülebilirliğe etkisi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(5), 670-682.
- Ayyıldız, S. (2022). Vejetaryen beslenme anlayışı ve vejetaryen ve vegan bireylerin yiyecek içecek işletme tercihinine etki eden faktörlerin belirlenmesi. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi.
- Ayyıldız, S., & Sezgin, A. C. (2021). Vejetaryen/Vegan bireylerin yiyecek içecek işletmeleri tercihleri ve sorunları. *Journal of Tourism Research İnstitute*, 2(1), 1-16.
- Bakaloudi, D. R., Halloran, A., Rippin, H. L., Oikonomidou, A. C., Dardavesis, T. I., Williams, J., Wickramasinghe, K., Breda, J. & Chourdakis, M. (2021). Intake and adequacy of the vegan diet. a systematic review of the evidence. *Clinical Nutrition*, 40, 3503-3521.
- Boutiou, E., Arhakis, A. ve Anttonen, V. (2019). Vegetarian and Vegan Diet is It As Healthy As It Seems Dental Erosion Among The Vegetarians and Vegans. *Dentistry: Advanced Research*, 4(1): 1-5.
- Chavan, S. (2015). A study on vegetarianism. *International Peer-Reviewed Journal-EBSCO, USA*, (5), 156- 159.
- Chen, C., Chaudhary, A.& Mathys, A. (2022). Dietary Change and Global Sustainable Development Goals. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6:771041, 1-23.
- Cheng, C. H., Lin, S. Y. ve Tsai, C. C. (2014). Investigating Consumer Preferences in Choosing Vegetarian Restaurants Using Conjoint Analysis. *Current Urban Studies*, 2(03), 279.
- Clarys, P., Deliens, T., Huybrechts, I., Deriemaeker, P., Vanaelst, B., De Keyzer, W., Hebbelinck, M. & Mullie, P. (2014). Comparison of Nutritional Quality of The Vegan, Vegetarian, Semi-Vegetarian, Pesco-Vegetarian and Omnivorous Diet. *Nutrients*, 6(3), 1318-1332.
- Coleman P, Nyman M, Murphy L & Oyebo O. (2021). Building a food system that works for everyone. <https://www.ippr.org/research/publications/building-a-food-system-that-works-for-everyone>. Erişim Tarihi: 4 Nisan 2023.

- Craig, W. J. (2009). Health Effects of Vegan Diets. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 89(5), 1627-1633.
- Craddock, J. C., Probst, Y., & Peoples, G. (2016). Vegetarian and omnivorous nutrition comparing physical performance. *Int J Sport Nutr Exerc Metab*, 212-220.
- Cramer, H., Kessler, C. S., Sundberg, T., Leach, M. J., Schumann, D., Adams, J., & Lauche, R. (2017). Characteristics of Americans choosing vegetarian and vegan diets for health reasons. *Journal of nutrition education and behavior*, 49(7), 561-567.
- DeClercq, V., Nearing, J. T., & Sweeney, E. (2022). Plant-Based Diets and Cancer Risk: What is the Evidence?. *Current nutrition reports*, 11(2), 354-369.
- Dewan, M. (2017). My vegetarian experience: An autoethnographic approach. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 6(1), 15-32.
- Dilek, S.E. (2018). Türkiye’de vejetaryen/vegan oteller mümkün mü? kavramsal bir tartışma. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 19(1), 1-18.
- Dinu, M., Abbate, R., Gensini, G. F., Casini, A., & Sofi, F. (2017). Vegetarian, Vegan Diets and Multiple Health Outcomes: A Systematic Review with Meta-Analysis of Observational Studies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(17), 3640-3649.
- Drewnowski, A. (2014). Healthy diets for a healthy planet, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 99 (6), 1284-1285.
- Dobersek, U., Wy, G., Adkins, J., Altmeyer, S., Krout, K., Lavie, C. J. ve Archer, E. (2021). Meat and Mental Health: A Systematic Review of Meat Abstinence and Depression, Anxiety, and Related Phenomena. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(4), 622-635.
- Durusoy, İ., Göçer, E., Paydas, D.D., Erdun, S., Aydoğan, T. ve Celik, Y. (2019). Veganism and Vegetarianism. *International Journal of Basic and Clinical Studies (IJBCS)*, 8(2): 8-16.
- Dyett, P., Rajaram, S., Haddad, E. H., & Sabaté, J. (2014). Evaluation of a validated food frequency questionnaire for self-defined vegans in the United States. *Nutrients*, 6(7), 2523-2539.
- El, S. N. (2022). Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinde Optimum Beslenme Yaklaşımı. *Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar*, N.Bağdatlıoğlu (Editör), 75-82. İzmir: Sidas Yayıncılık.
- Estell, M., Hughes, J., & Grafenauer, S. (2021). Plant Protein and Plant-Based Meat Alternatives: Consumer and Nutrition Professional Attitudes and Perceptions. *Sustainability*, 13(3), 1478.
- Fanzo, J. (2019). Healthy and sustainable diets and food systems: the key to achieving Sustainable Development Goal 2?. *Food ethics*, 4, 159-174.
- Fam, V. W., Charoenwoodhipong, P., Sivamani, R. K., Holt, R. R., Keen, C. L., & Hackman, R. M. (2022). Plant-based foods for skin health: A narrative review. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 122(3), 614-629.
- Forestell, C. A., Spaeth, A. M., & Kane, S. A. (2012). To Eat or Not to Eat Red Meat. A Closer Look at The Relationship Between Restrained Eating and Vegetarianism in College Females. *Appetite*, 58(1), 319-325.
- Fresán, U., & Sabaté, J. (2019). Vegetarian diets: planetary health and its alignment with human health. *Advances in nutrition*, 10(Supplement_4), S380-S388.
- Gibbs, J. & Cappuccio, F.P. (2022). Plant-based dietary patterns for human and planetary health. *Nutrients*, 14, 1614, 1-11.
- Gammon, C. S., von Hurst, P. R., Coad, J., Kruger, R., & Stonehouse, W. (2012). Vegetarianism, Vitamin B₁₂ Status, and Insulin Resistance in a Group of Predominantly Overweight/Obese South Asian Women. *Nutrition*, 28(1), 20-24.
- Gökçen, M., Aksoy, Y. Ç., & Özcan, B. A. (2019). Vegan beslenme tarzına genel bakış. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(2), 50-54.
- Haghighi, M., Dorosti, A., Rahnama, A., & Hoseinpour, A. (2012). Evaluation of factors affecting customer loyalty in the restaurant industry. *African Journal of Business Management*, 6(14): 5039-5046.

- Hargreaves, S. M., Raposo, A., Saraiva, A., & Zandonadi, R. P. (2021). Vegetarian diet: an overview through the perspective of quality of life domains. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(8), 4067, 2-23.
- Hachem, F., Vanham, D., & Moreno, L. A. (2020). Territorial and sustainable healthy diets. *Food and Nutrition Bulletin*, 41(2_suppl), 87S-103S.
- Hemler, E. C., & Hu, F. B. (2019). Plant-based diets for personal, population, and planetary health. *Advances in Nutrition*, 10(Supplement_4), S275-S283.
- Hoehnel, A., Zannini, E., & Arendt, E. K. (2022). Targeted formulation of plant-based protein-foods: Supporting the food system's transformation in the context of human health, environmental sustainability and consumer trends. *Trends in Food Science & Technology*, 128, 238-252.
- Iguacel, I., Miguel-Berges, M.L., Gómez-Bruton, A., Moreno, L.A. & Julián, C. (2019). Veganism, Vegetarianism, Bone Mineral Density, and Fracture Risk: a Systematic Review and Meta-Analysis. *Nutrition Reviews*, 77(1): 1-18.
- Ismail, I., Hwang, Y. H., & Joo, S. T. (2020). Meat analog as future food: a review. *Journal of Animal Science and Technology*, 62(2), 111.
- Jalil, A. J., Tasoff, J., & Bustamante, A. V. (2023). Low-cost climate-change informational intervention reduces meat consumption among students for 3 years. *Nature Food*, 1-9.
- James, S. W., Friel, S., Lawrence, M. A., Hoek, A. C., & Pearson, D. (2018). Inter-sectoral action to support healthy and environmentally sustainable food behaviours: a study of sectoral knowledge, governance and implementation opportunities. *Sustainability science*, 13(2), 465-477.
- Jamieson, A. (2017). Vegan Yemek Tarifleri for Dummies, Çev: İzle, T., Nobel Yaşam, Ankara. 1-364.
- Jennings, L., Danforth, C. M., Dodds, P. S., Pintel, E., ve Pope, L. (2019). Exploring Perceptions of Veganism. *arXiv preprint arXiv:1907.12567*, 1-2.
- Johnston, J. L., Fanzo, J. C., & Cogill, B. (2014). Understanding sustainable diets: a descriptive analysis of the determinants and processes that influence diets and their impact on health, food security, and environmental sustainability. *Advances in nutrition*, 5(4), 418-429.
- Jovandaric, M. Z. (2021). Veganism: a new approach to health. In *Veganism-a Fashion Trend or Food as a Medicine. IntechOpen*.1-9.
- Kadioğlu, B.U. & Tazeoğlu, A. (2022). Sürdürülebilir beslenme modelleri. *Sağlık & Bilim 2022: Beslenme-2*. H.Baygut (Editör), 7-22. İstanbul: Efe Akademi Yayınları.
- Key, T. J., Appleby, P. N., Spencer, E. A., Travis, R. C., Roddam, A. W., & Allen, N. E. (2009). Mortality in British Vegetarians: Results from The European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC-Oxford). *The American Journal of Clinical Nutrition*, 89(5), 1613S-1619S.
- Kralj, M. B., Podražka, M., Krawczyk, B., Mikuš, R. P., Jarni, K., & Trebše, P. (2017). "Raw food" diet: the effect of maximal temperature (46±1° C) on aflatoxin B 1 and oxalate contents in food. *Journal of Food & Nutrition Research*, 56 (3), 277–282.
- Koebnick, C., Garcia, A. L., Dagnelie, P. C., Strassner, C., Lindemans, J., Katz, N., ... & Hoffmann, I. (2005). Long-term consumption of a raw food diet is associated with favorable serum LDL cholesterol and triglycerides but also with elevated plasma homocysteine and low serum HDL cholesterol in humans. *The Journal of nutrition*, 135(10), 2372-2378.
- Kushi, L. H., Cunningham, J. E., Hebert, J. R., Lerman, R. H., Bandera, E. V., & Teas, J. (2001). The macrobiotic diet in cancer. *The Journal of nutrition*, 131(11), 3056S-3064S.
- Kyriakopoulou, K., Dekkers, B. and Jan van der Goot, A. (2019). Plant-Based Meat Analogues. *Sustainable Meat Production and Processing* M.Galanakis, Charis M.(Editör).103-126. London: Academic Press.
- Lawrence, M. A., Baker, P. I., Pulker, C. E., & Pollard, C. M. (2019). Sustainable, resilient food systems for healthy diets: the transformation agenda. *Public health nutrition*, 22(16), 2916-2920.
- Magkos, F., Tetens, I., Bügel, S. G., Felby, C., Schacht, S. R., Hill, J. O., Ravussin, E. & Astrup, A. (2020). A perspective on the transition to plant-based diets: a diet change may attenuate climate change, but can it also attenuate obesity and chronic disease risk?. *Advances in Nutrition*, 11(1), 1-9.

- Magni, P., Bier, D. M., Pecorelli, S., Agostoni, C., Astrup, A., Brighenti, F., ... & Peracino, A. (2017). Perspective: improving nutritional guidelines for sustainable health policies: current status and perspectives. *Advances in Nutrition*, 8(4), 532-545.
- Mariseva, A.; Beitane, I. Assessment of ingredients and nutritional value of vegan products in latvian market. *Res. Rural. Dev*, 35, 118-124.
- Maritess, C., Small, S., & Waltz-Hill, M. (2005). Alternative nutrition therapies in cancer patients. *In Seminars in oncology nursing*, 21 (3), 173-176. WB Saunders.
- Marrone, G., Guerriero, C., Palazzetti, D., Lido, P., Marolla, A., Daniele, F. D., & Noce, A. (2021). Vegan Diet Health Benefits in Metabolic Syndrome. *Nutrients*, 13(3), 817; 1-24.
- Maziarz, B., Chojeża, D., Zygmunt, E., Wróblewski, H., & Zimna, A. (2020). Influence of Vegan Diet on Physical Performance of Athletes. *Journal of Education, Health and Sport*, 10(7), 209-215.
- McEvoy, C., & Woodside, J. V. (2010). Vegetarian and Vegan Diets: Weighing the Claims. *Nutrition and Health: Nutrition Guide for Physicians*, Wilson, T., Bray, A., Temple, N.J., Struble, M.B.), (7), 81-93. United States: Humana Press.
- McEvoy, C. T., Temple, N., & Woodside, J. V. (2012). Vegetarian diets, low-meat diets and health: a review. *Public health nutrition*, 15(12), 2287-2294.
- Mehta, V. (2018). Vegetarian Diet: A Boon or Bane for Health?. *Journal of Medical Research and Innovation*, 2(1), 1-5.
- Melina, V., Craig, W., & Levin, S. (2016). Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 116(12), 1970-1980.
- Mertens, E., van't Veer, P., Hiddink, G. J., Steijns, J. M., & Kuijsten, A. (2016). Operationalising the health aspects of sustainable diets: a review. *Public health nutrition*, 20(4), 739-757.
- Mullins, A. P., & Arjmandi, B. H. (2021). Health benefits of plant-based nutrition: focus on beans in cardiometabolic diseases. *Nutrients*, 13(2), 519.
- Neacsu, M., McBey, D., & Johnstone, A. M. (2017). Meat reduction and plant-based food: replacement of meat: nutritional, health, and social aspects. *Sustainable protein sources*, 359-375.
- Orlich, M. J., Jaceldo-Siegl, K., Sabaté, J., Fan, J., Singh, P. N., & Fraser, G. E. (2014). Patterns of food consumption among vegetarians and non-vegetarians. *British Journal of Nutrition*, 112(10), 1644-1653.
- Papier, K., Tong, T. Y., Appleby, P. N., Bradbury, K. E., Fensom, G. K., Knuppel, A., Perez-Cornago, A., Schmid, J.A., Travis, R.C & Key, T. J. (2019). Comparison of Major Protein-Source Foods and Other Food Groups in Meat-Eaters and Non-Meat-Eaters in the EPIC-Oxford cohort. *Nutrients*, 11(4), 824, 1-16.
- Perrine, T. (2021). Default Vegetarianism and Veganism. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 34(2), 1-19.
- Petti, A., Palmieri, B., Vadalà, M. & Laurino, C. (2017). Vegetarianism and Veganism: Not Only Benefits But Also Gaps. *A Review. Progress in Nutrition*, 19(3): 229-242.
- Pilis, W., Stec, K., Zych, M., & Pilis, A. (2014). Health benefits and risk associated with adopting a vegetarian diet. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny*, 65(1), 9-14.
- Polat, H., & Tuncel, N. Y. (2021). Sürdürülebilir et üretimi. *Gıda*, 46 (1), 134-151.
- Pye, A., Bash, K., Joiner, A., & Beenstock, J. (2022). Good for the planet and good for our health: the evidence for whole-food plant-based diets. *BJPsych International*, 19(4), 90-92.
- Radnitz, C., Beezhold, B., & DiMatteo, J. (2015). Investigation of Lifestyle Choices of Individuals Following a Vegan Diet For Health and Ethical Reasons. *Appetite*, 90, 31-36.
- Ranganathan, J., Waite, R., Searchinger, T., & Hanson, C. (2018). How to sustainably feed 10 billion people by 2050, in 21 charts. <https://www.wri.org/insights/how-sustainably-feed-10-billion-people-2050-21>, Erişim Tarihi: 8 Nisan 2023.

- Reyes, L. I., Constantinides, S. V., Bhandari, S., Frongillo, E. A., Schreinemachers, P., Wertheim-Heck, S., ... & Blake, C. E. (2021). Actions in global nutrition initiatives to promote sustainable healthy diets. *Global Food Security*, 31, 100585.
- Rizzo, G., Laganà, A. S., Rapisarda, A. M. C., Ferrera, L., Grazia, G. M., Buscema, M., Rossetti, P., Nigro, A., Muscia, V., Valenti, G., Sapia, F., Sarpietro, G., Zigarelli, M. ve Vitale, S.G. (2016). Vitamin B₁₂ Among Vegetarians: Status, Assessment and Supplementation. *Nutrients*, 8(12), 767, 1-23.
- Rust, N. A., Ridding, L., Ward, C., Clark, B., Kehoe, L., Dora, M., ... & West, N. (2020). How to transition to reduced-meat diets that benefit people and the planet. *Science of the Total Environment*, 718, 137208.
- Sabaté, J., & Soret, S. (2014). Sustainability of plant-based diets: back to the future. *The American journal of clinical nutrition*, 100(suppl_1), 476S-482S.
- San-Cristobal, R., Navas-Carretero, S., Martínez-González, M. Á., Ordovas, J. M., & Martínez, J. A. (2020). Contribution of macronutrients to obesity: implications for precision nutrition. *Nature Reviews Endocrinology*, 16(6), 305-320.
- Saxe, H. (2014). The New Nordic Diet is an effective tool in environmental protection: it reduces the associated socioeconomic cost of diets. *The American journal of clinical nutrition*, 99(5), 1117-1125.
- Scarborough, P., Appleby, P.N. & Mizdrak, A. (2014). Dietary greenhouse gas emissions of meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans in the UK. *Clim Change*, 125(2): 179-92.
- Seel, W., Reiners, S., Kipp, K., Simon, M. C., & Dawczynski, C. (2023). Role of dietary fiber and energy intake on gut microbiome in vegans, vegetarians, and flexitarians in comparison to omnivores insights from the nutritional evaluation (NuEva) Study. *Nutrients*, 15(8), 1914, 1-22.
- Serra-Majem, L., Tomaino, L., Dernini, S., Berry, E. M., Lairon, D., Ngo de la Cruz, J., Bach-Faig, A. Donini, L.M... & Trichopoulou, A. (2020). Updating the mediterranean diet pyramid towards sustainability: Focus on environmental concerns. *International journal of environmental research and public health*, 17(23), 8758, 1-20.
- Sezgin, A. C., Eroğlu, F. E., & Şanlıer, N. (2023). Sürdürülebilir Beslenme Modellerinin Karşılaştırılması. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 11(3), 603-616.
- Tahreem, A., Rakha, A., Rabail, R., Nazir, A., Socol, C. T., Maerescu, C. M., & Aadil, R. M. (2022). Fad diets: facts and fiction. *Frontiers in Nutrition*, 9.
- Tantamango-Bartley, Y., Jaceldo-Siegl, K., Fan, J., & Fraser, G. (2013). Vegetarian Diets And The Incidence Of Cancer In A Low-Risk Population. *Cancer Epidemiology and Prevention Biomarkers*, 22(2), 286-294.
- Tonstad S, Stewart K, Oda K, M. Batech, M., Herring, R.P. and Fraserc, G.E. (2013). Vegetarian Diets and Incidence of Diabetes in the Adventist Health Study-2. *Nutr Metab Cardiovasc Dis* 23, 292–299.
- Tosun, P., Yanar, M., Sezgin, S., & Uray, N. (2021). Meat substitutes in sustainability context: A content analysis of consumer attitudes. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 33(5), 541-563.
- Tso, R., & Forde, C. G. (2021). Unintended consequences: nutritional impact and potential pitfalls of switching from animal-to plant-based foods. *Nutrients*, 13(8), 2527.
- Tunçay Son, G. Y. & Bulut, M. (2016). “Yaşam Tarzı Olarak Vegan ve Vejetaryenlik”, *International Journal of Human Sciences*, 13 (1), 830-843.
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnet, T... & Murray, C. J. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The lancet*, 393(10170), 447-492.
- Wirtitzer, K. C. (2020). Vegan diet in sports and exercise—Health benefits and advantages to athletes and physically active people: A narrative review. *Int. J. Sports Exerc. Med*, 6(3), 1-32.



Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ

1979 yılında Ankara’da doğdu. Doktorasını Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında, yüksek lisansını Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Anabilim Dalı’nda tamamladı. 2012 yılında Giresun Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programında öğretim görevlisi olarak çalışmaya başladı. 2018 yılında Karabük Üniversitesi Eflani MYO Aşçılık programında öğretim görevlisi olarak akademik hayatına devam etti. 2022 yılında doktorasını bitiren yazar, şu an Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde Dr. Öğretim Üyesi olarak görevine devam etmektedir. Yazarın Yöresel Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Mutfak Kültürü, Afrika Mutfak Kültürü, Vegan/ Vejetaryen Mutfak, Sürdürülebilir ve Sağlıklı Beslenme, Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Turistik Boyutlarda Yiyecek İçecek İşletmeleri, Mutfak Yapısı ve Organizasyonları, Gıda Katkı Maddeleri konularında çok sayıda ulusal ve uluslararası yayınları bulunmaktadır.

11. BÖLÜM

GASTRONOMİ ve SOSYAL MEDYA

Kadriye Alev AKMEŞE¹, Yiğit BURAK²

GİRİŞ

Gastronomi, gıda ve yemek kültürü ile yakından ilgili bir şekilde yaratıcılığı teşvik eden duyuşal deneyimin ön planda olduğu bir alan olarak hızla büyümektedir. Sosyal medya platformları ise günümüzde pek çok alanda olduğu gibi gastronomi alanında da tüketicilerin yemek deneyimlerini paylaşmalarına, yeni ve farklı kültürlere ait yemek tarifleri keşfetmelerine ve farklı ürün konseptleri sunan restoranları araştırmalarına olanak tanıyan bir araç haline gelmiştir. Sosyal medya platformları, insanların dünya genelinde birbirleriyle bağlantı kurmasını sağlayan önemli bir etkileşim alanıdır. Bu platformlar, neredeyse tüm alanlarda herhangi bir konu hakkında bilgi paylaşımını kolaylaştırırken, gastronomi sektörünün tanıtımı ve sürdürülebilirliği için de önemli bir rol oynamaktadır. Sosyal medya platformları, restoranların tanıtımlarını yapmalarına, tüketicilerin yemek deneyimlerini paylaşmalarına, yeni yemek tariflerini ve mutfak kültürlerini keşfetmelerine, mutfak kültürü ve yemeğe dair merak ettikleri konuları araştırıp deneşimsel sonuçlarını incelemelerine olanak tanımaktadır. Yemek fotoğrafları ve yemek videoları, son yıllarda sosyal medya platformlarında popüler içerikler arasında yer almaktadır. Tüketiciler, sosyal medya platformlarını restoran aramak ve yerel lezzetleri, restoranları deneyimleyen kişilerin yorumlarını inceleyerek tercihlerini belirlemek için de kullanmaktadırlar. Restoranların yemek fotoğraflarını ve menülerini sosyal medya platformlarında paylaşmaları, tüketicilerin restoranı keşfetmelerine ve yeni yemekler denemelerine olanak tanımaktadır.

Turizm işletmeleri ve destinasyonlar, günümüzde etkin pazarlama aracı olarak sosyal medya platformlarını kullanmaya başlamışlardır. Bu sayede tanınırlıklarını

1 Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, alev.akmese@selcuk.edu.tr, Orcid: 0000-0002-3826-9684

2 Arş. Gör., Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, yigit.burak@selcuk.edu.tr, Orcid: 0000-0002-7454-7952

artırarak marka imajı oluşturma konusunda daha düşük maliyetlerle büyük avantajlar sağlayabilmektedirler. Sosyal medya platformlarında yer alan tanıtımlar ve yorumlar, insanları merak ettikleri gastronomik değerleri keşfetme noktasında uyarılmaktadır. Benzer şekilde sosyal medya platformları bireylerin daha önce varlığından haberdar olmadıkları yemekler ve gastronomik değerler ile ilgili bilgi sahibi olmaları, merak etmeleri ve deneyimleme konusunda istek duymalarını da sağlamaktadır. Bu da sosyal medya platformlarının ürün ve destinasyon pazarlamasını destekleyen önemli bir araç haline geldiğinin göstergesidir.

Bu bölüm kapsamında gastronomik değerlerin pazarlanmasında önemli bir araç olarak dikkat çeken sosyal medya platformları ele alınmıştır. Aynı zamanda gastronomik değerler ve gastronomi turizminin sosyal medya platformları ile etkileşimleri incelenmiştir.

1. Bilgi İletişim Teknolojileri ve İnternet

Bilgi teknolojileri, organizasyonlarda yönetim, uygulama ve stratejik birimlerin desteklenmelerini sağlayan yazılım ve donanım çözüm araçlarıdır. Bilgi iletişim teknolojileri, tüm biçim ve türleri ile ham bilgilerin işletilmesi, toplanması, işlenmesi, taşınması, üretilmesi, geri alınması, düzenli ve sistemli bir şekilde depolanması, dönüştürülmesi, sunulması ve iletilmesi süreçlerinde kullanılan teknolojileri ifade etmektedir (Onn ve Sorooshian, 2013: 139; Vural ve Sabuncuoğlu,2008:6-7). Bilgi ve iletişim teknolojileri, internet, bilgisayarlar, akıllı telefonlar, sosyal medya, video konferans sistemleri, anlık mesajlaşma uygulamaları ve daha birçok elektronik ekipman ve araç desteğinden oluşan, bilgi işleme ve entegre iletişim faaliyet ve süreçleridir (Victoria, 2020: 7). Bilişim teknolojileri temeline dayanan ürün ve hizmetler, küresel çerçevede neredeyse tüm ekonomik alanlarda kullanılmaktadır. Bununla birlikte hizmet sektörü olan turizm çerçevesinde de bilginin üretilmesi, paylaşılması, edinilmesi ve dağıtılması süreçlerinde de yoğun olarak kullanılmaktadır (Sezgin,2004:108-109).

İletişim teknolojileri, insanların dünya genelinde daha fazla bilgiye erişebilmesine ve küresel bir topluma katılabilmelerine yardımcı olmaktadır. Ayrıca, sosyal medya ve diğer çevrimiçi platformlar aracılığıyla insanlar arasında daha kolay bir etkileşim ve bağlantı kurulabilmekte, doğru bilgi ve deneyimlere erişim sağlanabilmektedir. İşletmelerin sosyal medya platformlarından faydalanarak doğru ürün ve hizmet tanıtımına olanak sunan teknolojik gelişmeler de artış göstermektedir. Bu yeni teknolojik gelişmeler ile birlikte dinamik bir sektör olan turizm alanında faaliyet gösteren küçük, orta ve büyük ölçekli neredeyse bütün işletme türleri için mali avantaj sağlayan pazarlama olanakları sunulmaktadır (Yolal, 2003:28).

İletişim teknolojileri, kişilerin mesajlarını daha hızlı, daha doğru ve daha etkili bir şekilde iletmelerini sağlamaktadır. Bu durum, insanların birbirleriyle bağlantıda kalmasını, işbirliği ve etkileşim halinde süreçler yürütmesini ve bilgi paylaşmasını kolaylaştırmaktadır. Bilgi iletişim teknolojileri denildiğinde akla gelen ve bu

teknolojik argümanlar arasında büyük önem taşıyanlardan birisi kuşkusuz bu bağlantıları sağlayan dev ağ olan internettir.

İnternet, sürekli yatırım ve bilgi altyapısının, araştırma ve geliştirme taahhüdünün faydalarını gözler önüne seren başarılı örneklerden biridir. İnternet, aynı anda dünya çapında bir yayın yeteneğini, bilgi yayma mekanizmasını sağlayan büyük bir platformdur. Bir başka deyişle internet, coğrafi konumlarına bakılmaksızın bireyler, toplumlar, organizasyonlar ve birimlerin bilgisayarları arasında işbirliği ve etkileşim için kullanılan, dayanışma ve paylaşım olanağı sunan elektronik bir ortamdır (Cerf vd., 2009: 2; Öğüt vd., 2003:259).

İletişim teknolojileri ve sosyal medya platformlarının yaygın kullanımı ile birlikte bireyler yaşamlarından pek çok kesit ve deneyimi bu platformlar aracılığı ile paylaşmaya başlamışlardır. Ancak, iletişim teknolojileri ve internetin kullanımının artmasıyla birlikte, kişisel bilgilerin ve verilerin mahremiyeti konusunda da endişeler ortaya çıkmaktadır. Pek çok ekonomik üretim alanında olduğu gibi turizm sektöründe de internet ve iletişim ağlarının (networkler) kurulması, sektörde internet, intranet ve ekstranet uygulamaları ile iş süreçlerinin kolaylaştırılması, potansiyel olarak dağıtım kanallarındaki araçların minimum seviyeye indirilmesi ya da söz konusu kanallarda yeni araçların yaratılması sonucunda yeni fırsatlar ortaya çıkmaktadır. Ancak işletme süreçlerinde yoğun ve aktif kullanılan bu platformlar, sundukları fayda ve fırsatların yanı sıra bilgilerin korunması açısından bazı güvenlik tehditlerini de beraberinde getirmektedir (Tekeli, 2001:150). Bu nedenle, iletişim teknolojilerinin kullanımı, özellikle kişisel bilgilerin korunması konusunda daha dikkatli bir şekilde ele alınması gerekmektedir.

2. Geleneksel Medya ve Yeni Medya

Medya, temelde bilgi yayama kaynağı olan bir yapı ve kurum olarak ifade edilmektedir. Bu yapı aynı zamanda ortaya çıkan teknolojik gelişmelerden doğrudan etkilenecek sürekli değişim halinde olan dinamik bir süreçtir (Rozario, 2013: 43-44).

Geleneksel medya, gazeteler, dergiler, kitaplar, radyo ve televizyon programları gibi yayınlanmış materyalleri içermektedir. Geleneksel medya, haberlerin, bilginin ve eğlencenin hızlı bir şekilde yayılmasına yardımcı olurken, aynı zamanda farklı toplum kesimlerine de ulaşır. Bu sayede insanların günlük yaşam rutinleri üzerinde oldukça fazla etkisi vardır. Geleneksel medyayı da oluşturan kitle iletişim araçlarının üç önemli fonksiyonundan bahsedilmektedir. Bunlar; bilgilendirmek, eğitmek ve fikirleri etkilemek şeklindedir (Mittal ve Mittal, 2013:3). Geleneksel medya unsurları bu fonksiyonları sağlamaya çalışırken internet teknolojisinin kullanımının artmasıyla birlikte yeni medya unsurları ortaya çıkmaya başlamış ve geleneksel medyanın önemi, tercih edilme oranı ve etkisi azalma eğilimine girmiştir.

Yeni medya, geleneksel medyanın kısıtlı yönlerinin geliştirilerek bir bireyin dünya üzerindeki milyonlarca kişiye ve bilgiye aynı anda kolayca ulaşabilme

(mesajını/içeriği iletebilme - alabilme) olanaklarının bulunduğu platformları ifade etmektedir (Şahin ve Şahin, 2016:52). Yeni medya, internet, mobil cihazlar, sosyal medya, dijital oyunlar, bloglar, podcast'ler ve diğer dijital platformlar gibi teknolojik araçları kullanarak haberler, bilgiler, eğlence, iletişim, pazarlama ve diğer türde içerikleri sağlamaktadır.

Geleneksel medya ve yeni medya, ortak amaçlar doğrultusunda hizmet eden bilgi yayma anlayışına sahiptir. Ancak aralarında bazı farklılıklar da söz konusudur. Bu farklılıklar şu şekilde ifade edilebilir (Rozario, 2013:50);

- Verilerin işlenmesi, depolanması ve yayılması sürecindeki farklılıklar
- Etkileşim ve geribildirimlerin doğal süreç ve yapısından kaynaklanan farklılıklar
- Medyanın içeriği ve izleyici denklem ve potansiyelindeki farklılıklar
- Ticari ve tanıtım amaçlı kullanım farklılıkları
- İdeolojik, tematik ve yapısal farklılıklar

Yeni medya platformları, daha fazla etkileşime ve anlık geri bildirim olanağı sunan dinamik platformlardır. Bu nedenle yenedünya sisteminde gelişen teknoloji olanakları ile birlikte kullanıcıları oldukça fazladır. Geleneksel medya, yeni medya kullanıcılarının beklentilerine cevap verme konusunda geri planda kalmaya başlamış, bu da yeni medyanın günlük yaşamın bir parçası haline gelmesine olanak sağlamıştır.

Yeni medya, bireylerin temelde bilgi aramak olan rolünü aynı zamanda içerik üretici olmak şeklinde değiştiren ve farklılaştıran önemli bir gelişmedir. Yeni medya ile iletişim tek yönlü yapıdan iki yönlü ve karşılıklı olmaya evrilmiştir. Geleneksel medya bireylerin yalnız başına gerçekleştirdikleri izleme ya da okuma aktivitelerine olanak sunarken yeni medya platformları bireylerin sosyalleşmelerine de imkan sağlamaktadır (Zhang, 2021: 131-135). Her iki medya türü de insanlara iletişim ve etkileşim konusunda farklı olanaklar sunmaktadır. Ancak yeni medyanın sunduğu etkileşim ve hızlı iletişim imkanları, insanlar arasında giderek daha fazla tercih edilir olmalarının temel nedenleri arasında gösterilebilir.

3. Sosyal Medya

Sosyal medya, yeni medyanın en popüler araçlarından birisi kabul edilmektedir. Sosyal medya, insanların ilgi alanlarını ve etkinliklerini paylaştığı, çeşitli resim, video, e-posta ve tartışma gruplarına sahip özgün alanları içermektedir. Aynı zamanda sosyal medya, anlık güncellenen dinamik içerikleri barındıran, internet ya da mobil sistemler aracılığıyla erişilebilen ve bu içeriklerin oluşmasına alt yapı sunan sosyal çevrimiçi platformlar topluluğudur (Aymankuy, vd., 2013:378; Nakilcioğlu, 2022:6). Sosyal medya, insanların çevrimiçi olarak etkileşim kurmalarını, bilgi paylaşımlarını ve içerik oluşturmalarını sağlayan bir dizi web ve mobil uygulamadan oluşur.

Sosyal medya, sayısız kullanıcıya eş zamanlı olarak istedikleri her yerde ve her zaman birbirleri ile iletişim kurmalarına olanak sunacak bağlantıları sağlar. Sosyal medya aracılığı ile sunulan bilgiler, küresel çerçevede anlık olarak yayılabilir. Eğitim ile ilgili geliştirici platformlara öğrencilerin katılabilmelerine olanak sunar. Dünya genelinde topluluklar kurarak farkındalık yaratılmak istenen konular ile ilgili bilgiler verilebilir ve organizasyonlar düzenlenebilir, duyurular yapılabilir. Sosyal medya, iletişim ağlarını güçlendirerek bireyler arası etkileşimi kolaylaştıran ve insanlara araştırma olanakları sunan önemli bir platformdur (Al-Quran, 2022: 147-148).

Sosyal medya, Facebook, Twitter, Instagram, LinkedIn, YouTube, TikTok ve Snapchat gibi popüler platformları içermektedir. Sosyal medya, sahip olduğu platformların etkin kullanımı ile çok uygun maliyetli bir reklam aracı olabilmektedir. 1990'lı yıllar itibariyle ortaya çıkan sosyal medya reklamcılığı, hedeflenen kitleleri ikna etmek ve dikkatlerini çekmek için eğlenceli içerikler oluşturmaya ve yaymaya imkan sağlamıştır (Saxena, 2021: 2448). Facebook platformu üzerinde ürün ve içeriklere yönelik marka sayfaları oluşturmak, sponsorlu twitler atmak, instagram platformu aracılığı ile dikkat çekilmek, farkındalık oluşturulmak istenilen konular ile ilgili kampanyalar oluşturmak ya da kullanıcı beğenileri üzerinden reklam alanları açmak, sosyal medya platformunun reklam verenlere tanıdığı veri havuzunu değerlendirme tekniklerine verilebilecek örnekler arasındadır (Kara,2013:165)



Fotoğraf 1: Sosyal Medya Kullanıcıları

Kaynak: URL-1

Sosyal medya, kullanıcıların fotoğraflar, videolar, metinler ve diğer içerikleri paylaşmalarına ve bunları beğenme, yorum yapma veya paylaşma gibi etkileşimlerde bulunmalarına olanak tanımaktadır. Sosyal medya, bireyleri bütün demografik, sosyal ve yapısal özelliklerinden ayrı tutarak farklı kişiler ile iletişim kurmalarına olanak sunan bir platformdur. Bireylerin ait oldukları coğrafya, kültür, inanış, eğitim ve ekonomik seviyelerine göre üstlendikleri kimlikleri öteleyen yapısı ile sosyal medya, bireyler arası kaynaşma ve birleştirme noktasında kullanılan önemli bir araçtır. Gerçek yaşantı ekseninde sosyal hayatta bireylerin sosyalleşmelerine engel teşkil edebilecek eğitim seviyesi, ekonomik durum ve gelir düzeyi gibi

konular sosyal medya platformlarında reel hayattaki gibi etkili olmamaktadır. Gerçek hayatta bireylerin sosyalleşmelerine engel olan ya da ötekileştirilmelerine neden olan konular, sosyal medya aracılığı ile ortadan kalkabilmektedir. Bu nedenle sosyal medya sayesinde ortak ilgi alanlarına sahip bireyler bir araya gelerek yeni bir topluluk veya toplum oluşturabilmektedirler. Bu da sosyal medyanın insanlar arasında hızlı bir şekilde yayılmasını ve tanınır hale gelmesini sağlamaktadır (Üner,2016:157).



Fotoğraf 2: Sosyal Medya Platformları

Kaynak: URL-2

Sosyal medya, sahip olduğu sanal platformları aracılığıyla bireyler arası iletişim ve etkileşim kurma, bilgi ve deneyim paylaşımı, öğrenme ve eğlenme gibi pek çok farklı amaç için kullanılabilir. Sanal platformlar, kullanıcılara web siteleri, bloglar, forumlar, sosyal ağlar, podcastler, videolar ve diğer dijital medya biçimleri aracılığıyla içerik üretme, paylaşma ve tüketme imkanı sunmaktadır. Sosyal ağlar, insanların diğer insanlarla bağlantı kurmasına, iletişim kurmasına ve bilgi paylaşmasına olanak tanıyan web tabanlı platformlardır. Facebook, Twitter, Instagram, Whatsapp, LinkedIn ve TikTok günümüzde en popüler sosyal ağlar arasında yer almaktadır (Şenel, 2023: 35-47) Sanal platformlar, insanların fikirlerini, bilgilerini ve deneyimlerini paylaşmalarına, birbirleriyle etkileşim kurmalarına ve dünya genelindeki milyarlarca insanla bağlantıda kalmasına olanak tanımaktadır.

Sosyal medya platformları, bireyler arası etkileşimli iletişimi sağlamanın yanı sıra özellikle küçük ve orta ölçekli işletmelere düşük bütçeli reklam imkanı sunan bir araç olarak kullanılmaktadır. Bu işletmeler, sosyal medya platformlarını hitap ettikleri kitledeki müşterilerin satın almalarını artırmak ve firma değerlerini yükseltmek için etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Güngör vd.'ne göre (2016), sosyal medya, özellikle küçük işletmeler için büyük bir potansiyel sağlamaktadır. Küçük ölçekli işletmeler genellikle daha düşük bütçeli reklamlarla tanıtımlarını yapmak zorunda kalmakta, pazarlama ve tanıtım sürecine büyük bütçeler ayıramamaktadırlar. Sosyal medya, bu işletmelerin bütçelerine oranla daha geniş bir kitleye ulaşabilmelerine yardımcı olabilmektedir. Ayrıca, Needles ve Thompson'un (2013) araştırmasına göre, yalnızca küçük ölçekli işletmeler değil büyük ölçekli restoranlar da sosyal medyayı etkin bir şekilde kullanarak boş masalarını doldurmaktadırlar. Sosyal

medya aracılığı ile daha fazla müşteri çekme stratejileri yürütmekte ve daha fazla kişiye ulaşarak başarılı reklam süreçleri sürdürebilmektedirler. Bu nedenle, sosyal medyanın restoran işletmeleri açısından önemi oldukça yüksektir ve işletmelerin bu platformları etkin bir şekilde kullanmaları önem arz etmektedir.

4. Destinasyon ve Gastronomi Pazarlaması

Destinasyon pazarlama faaliyetleri, bir destinasyonun ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması, hedef kitlelerde destinasyona yönelik olumlu bir imaj oluşturma, var ise olumsuz imajın düzeltilmesi, bölgenin markalaşmasına katkıda bulunma, destinasyonun rakiplerine karşı avantaj elde etmesini sağlama ve rekabet gücünü artırma gibi pek çok katkı sağlamaktadır (Türkay, 2014: 61). Gastronomi pazarlaması ise temelde bir destinasyona özgü yiyecek ve içeceklerin tanıtımını, satışını ve marka bilinirliğini artırmayı amaçlayan bir pazarlama stratejisidir. Sosyal medya, son yıllarda gastronomi pazarlaması için son derece önemli bir araç olarak ortaya çıkmıştır. Sosyal medya kullanıcıları bu platformlarda yedikleri ve keşfettikleri yemekler ve gastronomik değerler ile ilgili içerikler paylaşarak birbirleriyle etkileşim halindedirler.



Fotoğraf 3: Yemek Sektöründe Sosyal Medya

Kaynak: URL-3

Sosyal medya, gastronomi pazarlaması için kullanılan en etkili araçlardan birisidir. Çünkü sosyal medya görsel odaklıdır, gastronomide de görselliğin ürün tercihinde önemli bir değişken olduğu nörogastronomik bulgular ile tescillenen bir gerçektir. Benzer şekilde gastronomide müşterilerin geri bildirimleri önem taşımaktadır, sosyal medya ise bu geri bildirimler için önemli bir platformdur. Gastronomide yöresel ve farklı kültürlere ait yemek kültürlerini merak eden ve deneyimlemek isteyen bir hedef kitle mevcuttur. Sosyal medya ise bu hedef kitleye ulaşmayı hızlı ve kolay bir hale getirmektedir. Sosyal medya aracılığı ile gastronomik değerler ve ilgili hedef kitle arasındaki etkileşim daha da artmaktadır.

Sosyal medya, destinasyon ve gastronomi pazarlaması için son derece önemli bir araçtır. Destinasyonun gastronomik değerleri, turistlerin destinasyonu ziyaret etmelerinde önemli bir arz ve çekicilik unsuru olabilmektedir. Bu nedenle, destinasyon pazarlaması faaliyetlerinde bölgenin gastronomik değerleri ve gastronomi turizmi de önemli bir yere sahiptir. Günümüzde bir destinasyona özgü lezzetleri içeren yiyecek ve içecekler destinasyon seçiminin önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu durum, gastronomik değerlerin destinasyon imajına artı bir değer kattığını göstermektedir. Gastronomik deneyimlerin, turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetlerini arttırdığı, destinasyonun markalaşmasına ve rekabet gücünün artmasına katkı sağladığı da bilinmektedir. Restoranlar ve yiyecek içecek işletmeleri, sosyal medya platformlarını marka bilinirliğini artırmak, hedef kitleye ulaşmak, müşteri geri bildirimleri almak gibi birçok farklı pazarlama yöntemi için kullanabilirler. Restoranlar, yiyeceklerinin fotoğraflarını paylaşarak, menülerini tanıtarak ve müşterilerinin yorumlarına yanıt vererek müşteri çekme faaliyeti gerçekleştirip aynı zamanda mevcut müşterilerinin sadakatini artırabilirler. Yemek blog yazarları, önerilerini paylaşarak ve yemek tarifleri oluşturarak takipçilerini artırabilirler. Yiyecek içecek işletmeleri, belirli bir hedef kitleye yönelik kampanyalar yaparak ürünlerini tanıtabilirler. Tüm bu faaliyetler sosyal medya platformları aracılığı ile düşük maliyette, yüksek hızda ve yoğun iletişim ağı çerçevesinde gerçekleştirilebilir.

5. Sosyal Medya ve Gastronomi Pazarlaması İlişkisi

Sosyal medya platformları, yiyecek ve içeceklerin fotoğraf ve video gibi görsel sunumlarının paylaşılmasına, yorumlanmasına ve geri bildirimler ile geliştirilmelerine olanak tanımaktadır. Bu durum bir restoranın veya yiyecek içecek markasının gastronomik imajının oluşmasına yardımcı olmaktadır. Sosyal medya platformlarında yiyecek ve içeceklerin sunum şekilleri, lezzetleri ve ait oldukları yöresel değerler ile ilişkileri ilgili fotoğraflar ve videolar sıkça paylaşılmaktadır. Bu paylaşımlar, restoranlar ve yiyecek içecek markalarının gastronomik imajlarının temelini oluşturmakta, farkındalık yaratmakta ve güçlendirmektedir.

Sosyal medya platformları, günümüzde müşterilerin deneyimlerini paylaşmak için kullandıkları önemli alanlardan birisidir (Michael ve Fuste-Forne, 2022: 828). Gastronomik değerlere ilişkin sosyal medya paylaşımları, genellikle ürünlerin lezzetleri, görselleri, ait oldukları destinasyon ve kültüre özgü bilgileri içermektedir. Örneğin, bir restoranın Instagram hesabında, yemeklerin harika sunumları, taze malzemeler ve lezzetleri hakkında yapılan paylaşımlar, takipçilerin ilgisini çeker ve restoranın gastronomik imajını güçlendirir. Benzer şekilde, bir yiyecek içecek markası, sosyal medya platformlarında, yeni ürünleri ve tatlarını tanıtmak için görsel ve videolarla paylaşımlar yaparak, markanın gastronomik değerler açısından sahip olduğu imajını geliştirebilir.

Sosyal medya platformları, insanların yiyecek içecek deneyimleri hakkında yorum yapmalarına ve paylaşımlarına olanak tanır. Bu yorumlar, diğer insanların restoran veya yiyecek içecek markası hakkında fikir sahibi olmalarına ve gastronomik değerler ile ilgili marka ve ürün imajının oluşmasına yardımcı olabilmektedir. Gastronomik değerlerin sosyal medya üzerinden değerlendirilmesi, tanıtılması ve deneyimlerin paylaşılması, hem üretici hem de tüketicilerin faydalandığı bir süreçtir. Ürün arz eden işletmeler ve kendi bölgelerine özgü lezzetleri tanıtarak gastronomi turizminden pay almak isteyen destinasyonlar, sosyal medya aracılığı ile en doğru ve hızlı şekilde kendilerini ifade ederek tanıtımlarını gerçekleştirebilmektedirler. Gastronomi turizmi ile ilgilenenler ve yeni lezzetler keşfetmeyi sevenler ise başkalarının sosyal medya platformlarından paylaştıkları deneyimleri aracılığı ile ilgi alanlarına yönelik yeni keşif rotaları belirleme imkânına sahip olabilmektedirler.

Sosyal medya platformları, gastronomide kariyer yapmak isteyenlere de birçok fırsat sunmaktadır. İşletmeler ve şefler, sosyal medya aracılığıyla iş ilanları ve staj fırsatları paylaşabilmektedirler. Ürünlerini tanıttıkları gibi işletme bünyesinde birlikte çalışacakları ekip arkadaşları ve departmanlara özgü personel ihtiyaçlarını da sosyal medya platformları aracılığı ile duyurabilmektedirler. Ayrıca gastronomi alanı ile ilgilenen bireyler, sosyal medya platformlarından yemek fotoğrafları, tarifler ve diğer gastronomi içerikleri paylaşarak kişisel markalarını oluşturabilir ve potansiyel işverenlerin dikkatini çekebilirler. Bu durum, sosyal medya platformlarının işveren ve iş arayan kesimi de buluşturan bir ağ olduğunu gözler önüne sermektedir.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından yapılan Hane halkı Bilişim Teknolojileri (BT) Kullanım Araştırması'na göre, 2022 yılında hanelerin internet olanaklarına erişim ve kullanım oranı bir önceki yıla oranla yüzde 92'den yüzde 94'e yükselmiştir. Ayrıca, bireylerin internet kullanım oranı da yüzde 82.6'dan yüzde 85'e çıkmıştır. Bu veriler, internet kullanımının Türkiye'de hızla arttığını göstermektedir. TÜİK'in verilerine göre internet kullanıcılarının en fazla tercih ettiği sosyal medya uygulamaları ise sırasıyla yüzde 82 ile WhatsApp, yüzde 67.2 ile YouTube ve yüzde 57.6 ile Instagram'dır. Gastronomi pazarlaması içinse en önemli sosyal medya platformlarından biri olan Instagram, görsel içerikler üzerinden destinasyonun tanıtımı için oldukça etkili bir araçtır. Diğer taraftan, destinasyonlarda restoran seçiminde önemli bir rol oynayan ve gezginlerin yorumlarını barındıran Tripadvisor da gastronomi pazarlamasında oldukça etkili bir platform olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle, gastronomi pazarlaması yapacak olan ve zihinlerde iyi bir imaj oluşturmak isteyen işletmelerin Instagram ve Tripadvisor gibi sosyal medya platformlarına yoğunlaşması gerekmektedir (URL- 9; URL- 10).

Amaro & Duarte (2017) tarafından yapılan bir çalışmada, sosyal medyanın seyahat planlamasında önemli bir etkiye sahip olduğu belirtilmiştir. Bu etki, sosyal medyanın tüketicilerin destinasyon seçiminde etkili olduğu gerçeğinden kaynaklanmaktadır. Çalışma, tüketicilerin destinasyon hakkında bilgi edinmek,

destinasyon hakkında diğer turistlerin deneyimlerini öğrenmek, destinasyonu gezme sırasında karşılaşılabilecekleri sorunlar hakkında bilgi edinmek, destinasyondaki aktiviteler hakkında bilgi edinmek ve destinasyondaki yerel yemekler hakkında bilgi edinmek gibi konularda sosyal medyayı kullandıklarını ortaya koymaktadır.

Günümüzde gastronomi turizmi ve yiyecek içecek işletmeleri, içerik üreticiler ve nihai tüketiciler tarafından sıklıkla tercih edilen sosyal medya platformlarının bazıları şu şekildedir:

5.1. Tripadvisor

Tripadvisor, turizme dair her şeyi içinde barındıran, destinasyon tanıtımı ve kullanıcıların deneyimlerini bir arada sunan ve gastronomi turizmi çerçevesinde de kullanıcıların nihai kararlarını vermeden önce uğrayarak fikir aldıkları önemli sosyal medya platformlarından birisidir.



Fotoğraf 4: Tripadvisor Food & Drink ve Logo

Kaynak: URL- 4

Sosyal medyayı konu alan yiyecek ve içecek ile ilgili çalışmalara bakıldığında, Tripadvisor sosyal medya platformunun yiyecek içecek işletmelerine yönelik deneyimleri paylaşma konusunda dikkat çektiği görülmektedir. Tripadvisor’da platformu kullanan kişilerin bir restorana veya bir otele yönelik deneyimleri içeren paylaşımları inceleyebildikleri, kendi deneyimlerini paylaşabildikleri ve bu etkileşimler sonucu işletme imajı ile ilgili olumlu ya da olumsuz kanaat geliştirme süreçlerine doğrudan etki ettiklerini gözlemek mümkündür (Eren ve Çelik, 2017:123).

Tripadvisor yorumları, bir restoranın ne kadar popüler olduğunu, yemeklerinin lezzetinin nasıl olduğunu, fiyatların ne kadar olduğunu ve müşteri hizmetinin kalitesinin düzeyini ölçmek için kullanılabilir. Bu yorumlar, bir restoranın müşteri memnuniyetini artırabilir veya azaltabilir. İyi bir Tripadvisor derecelendirmesi, restoranın gastronomik imajını olumlu yönde etkileyebilirken, kötü bir derecelendirme ise restoranın gastronomik imajını olumsuz etkileyebilmektedir. Birçok insan, restoranları ziyaret etmeden önce Tripadvisor yorumlarını kontrol eder ve bu yorumlara göre restoranlarını seçerler. Bu nedenle Tripadvisor platformunun, restoranların gastronomik imajı üzerindeki etkisi oldukça büyük olduğu söylenebilir. İyi bir Tripadvisor derecelendirmesi olan restoranlar, daha fazla müşteri çekebilir ve

müşterilerinin restoran hakkında olumlu yorumlar yapmalarını sağlayabilir. Bu da restoranın gastronomik imajını güçlendirir ve marka değerini artırır.

5.2. Instagram

Sosyal medya platformları, kullanıcılarının tercihlerini etkileme ve yönlendirme potansiyeline sahip alanlardır. Sosyal medya kullanıcıları, bir alanda takip ettikleri kişilerin paylaşımları doğrultusunda tercihlerini değiştirebilmektedirler. Instagram, kişilerin fotoğraf ve video paylaşımlarına olanak sunan, sürekli etkileşime imkan tanıyan önemli sosyal medya platformlarından birisidir (Çelen ve Tuna, 2018: 412-414).



Fotoğraf: Instagramda Popüler On Mutfak ve Logo

Kaynak: URL-5; URL-6

Instagram, görsel bir platform olduğu için restoranlar, yemeklerini görsel olarak sergileyerek müşterilerin ilgisini çekebilmektedirler. İyi hazırlanmış yiyeceklerin ve sunumların fotoğraflarını paylaşmak, restoranların gastronomik imajını olumlu yönde etkileyebilir ve müşterilerin restorana ilgisini artırabilir. Ayrıca, Instagram, restoranların etkileşimlerini artırabilecekleri ve müşterilerle doğrudan iletişim kurabilecekleri bir platformdur. Restoranlar, yemeklerini hazırlarken ve sunarken “perde arkası/kamera arkası” fotoğraflar ve videolar paylaşarak, müşterilerin restoran hakkında daha fazla bilgi edinmelerini sağlayabilirler. Ayrıca, müşterilerin yorumlarına yanıt vermek ve müşterilerin restoran hakkında olumlu yorumlar yapmalarını sağlamak, restoranların müşteri sadakatini artırabilir. Instagram ayrıca, restoranların hedef kitlelerine ulaşmalarını ve potansiyel müşterilerini çekmelerini sağlayan bir reklam platformudur. Restoranlar, hedef kitlelerine uygun reklamlar yayınlayarak gastronomik imajını güçlendirebilmektedirler.

Instagram kullanıcıları takip ettikleri gastronomların ve gurmelerin paylaşımları doğrultusunda yeni mutfak kültürlerine yönelik bilgiler edinebilmekte ve yeni gastronomi turizmi rotaları çizebilmektedir. İşletme reklamları ve tanıtımların yanı sıra alan uzmanlarının tecrübelerini tüm yönleri ile paylaşmaları, gastronomi severleri yeni duyuşal deneyimler yaşama konusunda teşvik edebilmektedir.

5.3. YouTube

YouTube, dünya üzerinde en yaygın kullanılan video paylaşım platformlarından biridir. Geleneksel medya unsurlarında televizyona en önemli rakip platform olarak ortaya çıkmıştır (Vytiáz, 2018:9). Burada paylaşılan videolara istenilen zamanda erişimin sağlanabilmesi, yorumlar ile anlık geri bildirimlerin yapılabilmesi, platform üzerinden bireylerin ve işletmelerin kendi kanallarını açarak deneyim ve faaliyetlerine yönelik tanıtım ve açıklama videoları çekip yükleme yapabilmeleri YouTube platformunu yeni medya unsurları içinde ön plana taşıyan avantajları arasında sayılabilmektedir.



Fotoğraf 5: En İyi On Youtube Yemek Kanalı ve Logo

Kaynak: URL-6

YouTube, video paylaşım ve yayını konusunda sunduğu imkân ile eğitim alanında da harmanlanmış/karma eğitime önemli bir katkı sağlamaktadır. Online alanların eğitim sisteminde kullanımı, görsel öğrenmeyi destekleyerek eğitimin hızlı, düşük maliyetli ve etkileşimli bir şekilde gerçekleşmesine olanak sunmaktadır (Razali vd., 2012: 214-215). Gastronomi ve mutfak eğitiminde görsel tekniklerin kullanılması, eğitimin etkinliği noktasında önemli bir avantaj sağlamaktadır. YouTube, reklam, pazarlama ve destinasyon tanıtımının yanı sıra görsel bir sanat da olan gastronominin eğitiminde de etkin rol oynayan önemli bir platformdur.

YouTube, gastronomik imajın oluşumunda etkili bir sosyal medya platformudur. Şefler ve gurme gastronomi yazarları, yemek tarifleri, restoran incelemeleri ve yemek yapma teknikleri hakkında videolar paylaşarak, gastronomik imajın oluşmasına katkı sağlamaktadırlar. Restoranlar ve gıda üreticileri de YouTube kanalları üzerinden ürünlerini tanıtılabilmek için imkanına sahip olmaktadır. Bunun yanı sıra bireyler kendi YouTube kanalları üzerinde gastronomik deneyimleri ve seyahatlerine ilişkin ilgililerin bilgi sahibi olmasına katkı sağlayacak paylaşımlar yapabilmektedirler.

5.4. WhatsApp

Günümüzde sosyal medya platformları arasında en yaygın kullanılan araçlardan birisi WhatsApp uygulamasıdır. WhatsApp, 2009 yılında sosyal iletişim ağı olarak

hayatımıza giren ve o günden günümüze kullanıcı sayısı her geçen gün artarak devam eden önemli bir sosyal iletişim, haberleşme ve pazarlama ağıdır (Achmad vd., 2020: 1193).

WhatsApp, video ve fotoğraf gönderme, mesaj gönderme, sesli ve görüntülü arama, birden fazla kişi ile toplantılar gerçekleştirme, platform üzerinde aynı konuda bir arada olan kişiler ile gruplar kurma gibi bireysel ve toplu olarak yapılabilecek sosyal aktivitelere olanak sunan medya platformudur.



Fotoğraf 6: WhatsApp Yemek Grup Link ve Logo

Kaynak: URL-5; URL-7

Çok yönlü sosyal etkileşime olanak sunan WhatsApp platformu, gastronomik değerlerin tanıtılması, işletme pazarlama ve reklam kampanyaları, gastronomi severleri bir araya getiren grup linki alternatifleri ile gastronomi turizmi ve gastronomi işletmeleri için avantaj sağlayan bir sosyal medya platformudur (URL-8). WhatsApp üzerinde kurulan yemek, restoran, şef ve gastronomi gruplarına katılım sağlayan bireyler bu konudaki en yeni gelişmeleri, eğitimleri ve güncel sohbetleri takip etme imkanına erişebilmektedirler. WhatsApp, sunduğu bu imkan ile bireylerin kişisel iletişim ihtiyaçları dışında da kullandığı bir sosyal medya platformudur. Aynı zamanda işletmeler açısından da önemli bir pazarlama ve reklam aracı haline gelmiştir. WhatsApp kullanıcılarının erişebileceği yemek fotoğrafları ve videoları, grup linkleri gibi alternatifler, destinasyon ve mekan tanıtımlarının düşük maliyetle etkili bir şekilde gerçekleştirilmesine olanak sunmaktadır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Teknolojik ve toplumsal gelişmeler, insanlar arası etkileşimleri artıran ve kolaylaştıran çevrimiçi platformların kullanımına olanak sağlamaktadır. Özellikle 1980 ve sonrasındaki yıllarda doğan ve günümüzde Y ve Z kuşağı olarak anılan nesiller, teknolojik gelişmelerin yoğun olarak etkisi altındadırlar. Karar süreçlerinde sosyal medya platformlarını kullanma ve buralardaki paylaşımlardan etkilenme düzeyleri oldukça yüksektir. Bu nesiller, deneyimlerini de aktif olarak sosyal platformlardan paylaşma eğilimindedirler. Seyahatlerine ve gastronomik faaliyetlerine yönelik bilgi ve deneyimlerini sosyal medya platformlarından paylaşan bireyler, sosyal medyanın seyahat planlama sürecinde kritik önem taşımasında rol oynamaktadırlar.

Bu açıdan değerlendirildiğinde sosyal medya platformlarının gastronomi turizmini önemli ölçüde etkileyen faktörlerden birisi olduğunu söylemek mümkündür (Altun vd., 2022: 416-419).

Sosyal medya platformları etkin ve etkili şekilde kullanıldığında, bireylere bütçelerini uygun kullanmaları, tercihlerinde kendilerine en uygun kararları verebilmeleri ve az maliyet ile ilgi alanlarında gerçekleşen etkinlikleri takip edip deneyimler edinmeleri hususunda avantajlar sağlayabilmektedir. Benzer şekilde işletmeler de sosyal medya platformlarını etkili kullanarak az maliyet ile doğru ve etkili şekilde tanıtımlarını yapıp hedef kitleye yönelik pazarlama faaliyetleri gerçekleştirme ve marka imajı oluşturma konusunda avantaj sağlayabilmektedir.

Sosyal medya platformları, gastronomi işletmelerinin ve ürünlerinin olumsuz yönlerinin de deneyimleyen bireyler tarafından paylaşılmasına olanak sunmaktadır. Bu durum işletmeleri, ürünlerini ve hizmet kalitelerini sürekli geliştirme ve müşteri memnuniyetini ön planda tutma konusunda uyaran bir kuvvet oluşturmaktadır. Aksi durumlarda olumsuz eleştirileri okuyan bireyler bu işletme ve ürünleri tercih etmeme eğiliminde olacak, bu da işletmenin sürdürülebilirlik stratejisini olumsuz etkileyecektir. Sosyal medya platformları aracılığı ile gelen geri bildirimlerin dikkate alınarak uygun cevapların verilmesi, müşteri sadakati ve yeni müşterilerin işletmeyi tercih etmelerinde önemli bir rol oynamaktadır. Müşteriler, işletmelere yönelik incelemelerini yaparken olumlu ve olumsuz eleştirilere verdikleri cevapları da dikkate almakta, bu sayede işletmenin müşterilere yönelik yaklaşımını değerlendirebilmektedirler.

Sosyal medya platformlarının etkin, etkili ve dinamik bir şekilde kullanımı toplumsal sistem içerisinde gastronomi işletmelerine, gastronomik ürün üreten destinasyonlara ve gastronomi turistlerine avantajlar sağlamaktadır. Bu bölüm sonucunda, günümüzde ve gelecekte gastronomik ürün ve destinasyon pazarlanmasında sosyal medya platformlarının daha fazla dikkate alınması gerekliliği vurgusu yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Achmad, G. N., Adhimursandi, D., & Rahmawati. (2020). The Influence Of Whatsapp Advertisement On Purchase Decision To Increase Sales Of Local Culinary Products In Covid-19 Pandemic Period. *International Journal Of Economics, Business And Accounting Research (Ijbar)*, 1191-1199.
- Al-Quran, M. W. (2022). Traditional media versus social media: challenges and opportunities. *Technium*, 145-160.
- Altun, Ö., Cizrelioğulları, M., & Babayiğit, M. (2022). The effects of social media on the food preferences of Generation Z within the scope of gastronomy tourism. D. Gursoy, & R. Kaurav içinde, *Handbook on Tourism and Social Media* (s. 412-425). Cheltenham, Massachusetts: Edward Elgar Publishing Limited.
- Amaro, S. & Duarte, P. (2017). Social media use for travel purposes: a cross cultural comparison between Portugal and the UK, *Information Technologies in Tourism*, 17, 161.
- Aymankuy, Y., Soydaş, M. E., & Saçlı, Ç. (2013). The effect of social media utilization on holiday decisions of tourists: A study on academic staff Sosyal medya kullanımının turistlerin tatil kararlarına etkisi: Akademik personel üzerinde bir uygulama. *Journal of Human Sciences*, 10(1), 376-397.
- Cerf, V., Clark, D., Kleinrock, L., & Roberts, L. (2009). A Brief History of the Internet. *ACM SIGCOMM Computer Communication Review*, 1-20.
- Çelen, O., & Tuna, M. (2018). Türkiye'deki Gurmelerin Instagram Hesaplarının İçerik Analizi Yöntemiyle İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 411-436.
- Eren R. & Çelik M. (2017). *Çevrimiçi Gastronomi İmajı: Türkiye Restoranlarının Tripadvisor Yorumlarına İçerik Analizi*, Turizm Akademik Dergisi, 4 (2), 121-138.
- Güngör, M. Y., Doğan, S., ve Güngör, O. (2016). Yiyecek İçecek Endüstrisi ve Sosyal Medya. O. N. Özdoğan içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler I* (s. 129-156). Ankara: Detay.
- Kara, T. (2013). Sosyal Medya Endüstrisi İnsan, Toplum, Ekonomi, Beta Basım A.Ş., İstanbul.
- Michael, N., & Fusté-Forné, F. (2022). Marketing of luxurious gastronomic experiences on socialmedia: The visual storytelling of luxury hotels. *International Journal of Tourism Research*, 827-838.
- Mittal, R., & Mittal, C. (2013). *Traditional and new media are friends*. <https://www.researchgate.net/>: <https://www.researchgate.net/> adresinden alındı.
- Nakilcioğlu, S. (2022), Sosyal Medya Gastronomi Bilgi Kalitesinin Destinasyon Yemek İmajına Etkisi, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Needles, A., ve Thompson, G. M. (2013). Social Media Use in the Restaurant Industry: A Work in Progress. *Cornell Hospitality Report* 13 (7), 4-16.
- Onn, C. W., & Sorooshian, S. (2013). Mini Literature Analysis on Information Technology Definition . *Information and Knowledge Management*, 138-140.
- Öğüt, A. ; Güleş, H. ; Çetinkaya A. (2003) ,Bilişim Teknolojileri Işığında Turizm İşletmelerinde Yönetim Enformatik Bir Bakış, Nobel Yayınları, Ankara.
- Razali, M. A., Tazijian, F., Rahim, S., Zulkiffi, F., Isa, N., & Hemdi, M. (2012). Perfecting the Culinary Arts via the YouTube way. *International Journal of e-Education, e-Business, e-Management and e-Learning*, 214-217.
- Rozario, R. B. (2013). New Media and the Traditional Media Platforms: Introspection on the Differences in Technical and Ideological Factors and Audience-integration Patterns between New Media and Traditional Media. *Artha J Soc Sci*, 43-61.
- Şahin, M., Şahin, G. (2016), Geleneksel Medyanın Yeni Rakibi: Yeni Medya ve Canlı Yayınlar, Yeni Medya E-dergi, Sayı: 1 Cilt:2016.
- Saxena, C. (2021). Effectiveness Of Advertisement: Traditional Vs. New Media. *Journal of Contemporary Issues in Business and Government*, 2447-2455.
- Sezgin, E. (2004), Bilişim Teknolojileri ve Finansal Yapılanma Sürecinde Turizm Endüstrisi ve Türkiye Turizmi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.

- Şenel, B. (2023), Sosyal Medya Pazarlamasının X, Y Ve Z Jenerasyonlarının Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi Ve Bir Araştırma, Galatasaray Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Tekeli, H. (2001), Turizm Pazarlaması ve Planlaması, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Türkay, O. (2014). Destinasyon Yönetimi Yönetim Bilim Bakış Açısıyla İşlevler, Yaklaşımlar ve Araçlar, Ankara: Detay Yayıncılık.
- URL-1. (2023, 04 02). *12 FARKLI SOSYAL MEDYA KULLANICISI TİPİ*. adresgezgini blog: <https://blog.adresgezgini.com/adresinden> alındı
- URL-2. (2023, 03 15). *Social networking and messaging apps*. internetmatters: <https://www.internetmatters.org/adresinden> alındı
- URL-3. (2019, 03 10). *Social Media in Food Industry: What Works and What Doesn't*. VENTIQUANTTRO FOOD CONSULTING: <https://www.ventiquattro-fe.com/adresinden> alındı
- URL-4. (2023, 05 03). *Food & Drink*. Tripadvisor: https://www.tripadvisor.com/Articles-IKMptZU6WdmY-Food_drink.html adresinden alındı
- URL-5. (2021, 02 23). *Most Popular Cuisines & Foods on Instagram*. Chef'sPencil: <https://www.chefspencil.com/most-popular-cuisines-foods-on-instagram/> adresinden alındı
- URL-5. (2023, 05 04). *INSTAGRAM LOGO*. 1000logos: <https://1000logos.net/instagram-logo/> adresinden alındı
- URL-6. (2022, 03 9). *Best 10 Cooking Channels on YouTube*. Techboomers: <https://techboomers.com/best-youtube-cooking-channels> adresinden alındı
- URL-7. (2020, 11 20). *Food WhatsApp Group Link Join [Latest Food Groups Join]*. WhatsApp Group: <https://whatsappgroup.com/food-whatsapp-group-link/> adresinden alındı
- URL-8. (2023, 05 15). *Food WhatsApp Group Links Join List*. WhatsApp Link Group: <https://whatsapplinkgroup.com/food-whatsapp-group-links/> adresinden alındı
- URL- 9.(2023,05 15). En Çok Kullanılan Sosyal Medya Uygulamaları. <https://www.ticimax.com/blog/en-populer-sosyal-medya-platformlari#:~:text=%C4%B0lgili%20raporda%20T%C3%BCrkiye'de%20en,uygulamalar%C4%B1%20aras%C4%B1nda%20yer%20ald%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20g%C3%B6r%C3%BCy%C3%BCyor>. adresinden alındı.
- URL-10. (2023,05 15). Türkiye'de En Çok Kullanılan Sosyal Medya Platformları Hangileri? <https://www.haberturk.com/internete-erisim-yuzde-94-u-asti-3515268-teknoloji>
- Üner, E. (2016), Geleneksel Medya'nın Sosyal Medyayı Nasıl Kullandığına İlişkin Bir İnceleme: Dizilerin Twitter Kullanımı, Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi. Yıl:20 S:1,2016.
- Victoria, A. (2020). *Information Technology*. Researchgate: https://www.researchgate.net/publication/339237952_Information_Technology adresinden alındı
- Vural, B.A., Sabuncuoğlu, A. (2008), Bilgi İletişim Teknolojileri Ve Ütopyan Bakış Açısı, Selçuk İletişim, 5, 3, 5-19.
- Vytiaz, A. (2018). *Youtube – A New Era Of Tv?* Brno: Masaryk University Faculty Of Economy And Administration.
- Yolal, M. (2003), Türkiye'deki Küçük ve Orta Büyüklükteki Konaklama İşletmelerinde Bilgi Teknolojileri Kullanımı, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Zhang, T. (2021). Differences between Traditional TV Media and New Media — Take TikTok as an Example. *International Journal of Social Science and Humanity*, 133-137.

ÖZGEÇMİŞ



Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE

Kadriye Alev Akmeşe, 2012 yılında Selçuk Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi İktisat bölümü ve Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi bölümü, 2014 yılında Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme bölümü ve 2016 yılında Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi Turizm İşletmeciliği bölümlerinden mezun olmuştur. Yüksek Lisans derecesini 2015 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme alanında, Doktor unvanını ise 2018 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği programında edinmiştir. Akmeşe, akademik hayatına 2021 yılında Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Dr. Öğretim Üyesi olarak başlamıştır. Alan ile ilgili pek çok kitap ve makale çalışması bulunan Akmeşe, 2023 yılı itibariyle Doçent olarak aynı kurumunda akademik hayatına devam etmektedir. Turizm, gastronomi ve sosyal bilimler alanında çalışmalarını sürdüren ve aynı zamanda alan ile ilgili teorik ve uygulamalı dersler yürüten Akmeşe, evli ve 2 çocuk annesidir.



Arş. Gör. Yiğit BURAK

Yiğit Burak, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği önlisans programından 2009 yılında mezun olmuştur. Lisans eğitimini Atatürk Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümünde 2013 yılında tamamlayan Burak, 2018 yılında yüksek lisans derecesini Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği ana bilim dalında almıştır.

2019 yılından bu yana Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği doktora eğitimine devam eden Burak, Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde Araştırma Görevlisi olarak görevini sürdürmektedir. 2023 yılı içinde Milli Eğitim Bakanlığı/Halk Eğitim tarafından verilen Türk Mutfağı kursunu tamamlamıştır, alana yönelik çeşitli çalışmaların içinde yer almaya da devam etmektedir.

12. BÖLÜM

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI İÇİN MESLEKİ İNGİLİZCE: ESP

İrem Gül OKŞAR¹, M. Burak OKŞAR²

Giriş

İçinde bulunduğumuz çağda, ana dili İngilizce olmayan insanların gerektiği zaman ve ortamda birbirleriyle İngilizce konuşmaları bu dili, çağımızın küresel dili haline getiren yegâne özellik olmuştur. İngilizce, farklı uluslardan insanların iletişimini kolaylaştırmanın yanı sıra; uluslararası iş dünyasının, akademik çalışmaların, teknolojinin, yazılımın, internetin, medyanın, sanatın ve elbette ki turizmin dili olmuştur. Dolayısı ile turizm sektörünün vazgeçilmez bir parçası olan geleceğin başarılı şefleri bugünün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin de gelecek kariyerleri açısından İngilizceyi öğrenmeleri elzemdir. Günümüzün uluslararasılaşan turizm dünyası, restoran işletmelerinin açık mutfak prosedürleri ve gastronomi seyahatleri şefleri mutfak tezgâhlarının ardından çıkarıp, etkili iletişime dâhil etmektedir. Çağımızın ortak dili İngilizce; mutfağın da dili olmuş, hem uluslararası mutfaklarda personel ile iletişim kurmak hem de çoğu İngilizce olan ya da ‘İngilizceleşmiş’ evrensel mutfak terminolojisine hâkim olmak için İngilizceyi öğrenmek, Mutfak Sanatları öğrencileri için kaçınılmaz bir durum haline gelmektedir.

Öğrencilerin ne amaçla İngilizceyi öğrenmek istediği, hangi dil becerisini en çok geliştirmesi gerektiği ya da öğrendiği İngilizceyi nerede kullanacağı gibi hedeflerin iyi belirlenmesi ve üniversite öğrencisinin İngilizceyi bu belirlenen hedeflere göre öğrenmesinin sağlanması gerekmektedir. Bu durum üniversite seviyesinde İngilizce dersi veren öğretim elemanının; Genel İngilizce (ESL/İkinci Dil Olarak İngilizce) metodlarını bilip, uygulamasının yanı sıra çağımızın özgünleşen meslek alanlarının dil öğrenme ihtiyaçlarını karşılamak için ortaya çıkan ESP (English for Specific

1 Öğr. Gör. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Didim MYO, <https://orcid.org/0000-0002-3855-5269> igoksar@adu.edu.tr ,

2 Öğr. Gör. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Didim MYO, <https://orcid.org/0000-0002-2548-1483>, burak.oksar@adu.edu.tr

Purposes/ Özel Amaçlar İçin İngilizce) ilkelerinden de yararlanmasını elzem kılmaktadır.

Bu çalışma ile amaçlanan, literatürümüze Mesleki İngilizce olarak geçmiş ESP ilkelerinin, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin İngilizce eğitimlerine olan katkısını tartışmaktır. Spesifik amaca yönelik İngilizce eğitimi, günümüzde büyük bir talep görmektedir. İngilizceyi mesleki ihtiyaçlara ve amaçlara yönelik öğreten ESP yaklaşımı; Mutfak Sanatları öğrencilerinin ihtiyaç duydukları dil becerilerini, Gastronomi alan konuları ve terminolojisini bir araç olarak kullanarak İngilizceyi öğrenmelerini mümkün kılmaktadır. Dahası, ESP ilkelerine göre işlenen böyle bir İngilizce dersi mesleki ilgi alanlarına doğrudan hitap ettiği için, öğrencilerin İngilizce eğitimine karşı sahip oldukları olası önyargıları ve yılgınlığı aşır, merak ve keyifle derse katılmaları konusunda etkili olmaktadır.

Bu çalışma ile hedeflenen; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin, ESP yaklaşımı çerçevesinde alacakları Mesleki İngilizce dersi için bir amaç tespiti ve ihtiyaç analizi yapmak sureti ile öğrencilerin Gastronomi İngilizcesini öğrenmekteki amaçlarını gözler önüne sererek, ders esnasında neleri öğrenmeye ihtiyaç duyduklarını belirlemektir.

İNGİLİZCE ÖĞRENMENİN GEREĞİ

İçinde bulunduğumuz çağda, dünyamız değişip gelişmekte, hızla ilerleyen teknolojik yenilikler sayesinde haritalarda görülen mesafeler kısalmakta, ulusların birbirleriyle olan siyasi, bilimsel, ticari, ilişkileri artmakta bunun için de yüksek bir iletişim gücü gerekmektedir. Bu etkili iletişimi sürdürebilmek, dil yeterlikleriyle gerçekleşmektedir. Yabancı bir dil olarak İngilizceyi bilmek, çağımızın teknolojik, bilimsel, tıbbi, ticari, siyasi, kültürel ve sosyolojik gelişmelerini takip edebilmek için elzem kabul edilmektedir. İngilizce, dünya çapında en çok konuşulan yabancı dildir. Unesco'nun dünya dil atlasına (WLA) göre dünyada en çok konuşulan diller listesinde Çince birinci sırada olsa da, esasında bu birincilik anadili Çince olan insanların nüfus sayısı ile doğrudan ilişkilidir (URL-1). İngilizce ise, dünyada en çok konuşulan yabancı dil olarak "evrensel dil" unvanı ile anılmaktadır. Zira dünyanın neresine gidilirse gidilsin, İngilizce konuşabilecek bireylere rastlamak mümkündür. Söz gelimi, bir İngiliz ve bir Japon'un İngilizce konuşması, bu dili bir dünya dili yapmaya yetmez. Ancak Singapur'a tatile giden bir Türk'ün, oteldeki Singapurlu ön büro çalışanı ile İngilizce konuşması; ya da bir Rus bilim insanının katıldığı uluslararası bir kongrede bir Alman bilim insanıyla İngilizce konuşması dikkate değer bir durumdur. Velhasıl anadili İngilizce olmayan insanların gerektiği zaman ve ortamda birbirleriyle İngilizce konuşmaları bu dili bir dünya dili yapan yegâne özellik olarak kabul edilmektedir.

Üniversite çağındaki öğrencilerin de İngilizceyi bilmeleri oldukça önemlidir. Öyle ki, bir yabancı dil olarak İngilizceyi bilmek, daha kolay iletişim kurabilme imkânı sağlamakla birlikte, gençlerimizin ufkunu açıp, bakış açılarını değiştirip,

elde etmek istedikleri engin bilgiye daha kolay ve çabuk ulaşmalarını sağlayacaktır. Çünkü günümüzde İngilizce, akademik çalışmaların dilidir. Dünyanın her yerinden akademisyenler çalışmalarını İngilizce yapmakta; ana dilde yayınlanan çalışmaların ise en azından özet kısmı İngilizce yazılmaktadır. Dolayısı ile ödev, sunum vb. bir çalışma hazırlanırken ana dilde yapılan araştırmalar İngilizce yapılan araştırmalara nazaran daha kısır kalmaktadır. İngilizce bilmenin, mezuniyetten sonra da daha iyi bir iş ve maaş imkânı sağlaması mümkündür. Çünkü İngilizce iş dünyasının da dilidir. Günümüzde şirketlerin daha uluslararası hale gelmesi, doğru ve etkili iletişimin sürdürülebilirliği açısından, İngilizce bilen personel ihtiyacını doğurmuştur. Yurttaş staj ve iş imkânlarıyla daha tatminkâr maaş seçeneklerinin yanı sıra; gelişen internet teknolojisi sayesinde dünyanın herhangi bir yerindeki herhangi bir şirketle home-office imkânı dâhilinde çalışabilme olanağı, üniversite öğrencilerinin İngilizce öğrenme motivasyonlarını arttıran sebepler arasında sayılmaktadır.

İngilizce öğrenme motivasyonunu arttıran bir diğer sebep ise gelişen teknolojidir çünkü İngilizce internet teknolojisinin de dilidir. Bugün, dünyada en çok kullanılan Web siteleri İngilizce yazılmakta, daha sonra başka dillere çevrilmektedir. Bu Web sitelerinde yapılan araştırmalar, sahip olunan İngilizce bilgisıyla yapıldığında doğru bilgiye ulaşılmasını sağlayacaktır. Söz gelimi, bugün en çok kullanılan arama motorunda yapılan basit bir araştırma bile Türkçe yerine İngilizce olarak yapılsa, daha fazla sonuca ulaşılabileceği gözle görülür bir gerçektir. Dahası Web araştırmaları bir yana, salt internette vakit geçirmek ve sosyal medyada zengin içeriğe ve daha çok kişiye ulaşabilmek için bile İngilizce daha yararlı olacaktır.

İngilizce, seyahat etmeyi de kolaylaştıran en önemli etmenlerdendir. Dünyanın her yerinde İngilizce bilen birine rastlanabileceği gibi; iştirak edilen turlarda ya da kalınan otellerde iletişim İngilizce yapılmaktadır. Elbette ki, başka yabancı diller kullanan rehberler olduğu gibi, farklı milletlerden oluşan topluluklara hitap etmek için bir rehberin yine İngilizceyi ortak dil olarak kullanması mümkündür. Ayrıca, dünyanın hangi ülkesine gidilirse gidilsin, otobüs terminallerinde hava alanları ve tren istasyonlarında, sinyaller, duyurular ya da acil durum uyarıları mutlaka İngilizcedir. Bu durum, İngilizceyi turizmin de dili haline getirmektedir.

İngilizce, aynı zamanda uluslararası medya ve sanat dilidir. Dünyanın en büyük haber ve medya içerikleri İngilizce olarak üretilmektedir. TV, dergi, gazete gibi medya organları İngilizce kullanıldığında; ulaşılacak istenen haber hakkında daha geniş, daha doğru bilgiye ulaşmak mümkündür. İngilizce bilmek, ulaşılacak istenen habere direkt ulaşılmasını sağlar. Çeviri mahkûmiyeti ve çevirmenin yorumuna güvenmek zorunda bırakılma durumundan alıkoyar. Etnik eserler bir yana, uluslararasılaşmak için İngilizce çekilen diziler, filmler, yazılan kitaplar ya da şarkı sözleri de hem İngilizce öğrenimi için en iyi materyallerden sayılmaktadır; hem de İngilizce üretilen eserleri direkt okumak, izlemek veya dinlemek çeviriden daha fazla keyif vermektedir.

Tüm bunlar düşünüldüğünde, dünya ile iletişimi zenginleştirip, kolaylaştırmak için çağımızın küresel dili sayılan İngilizceyi bilmek, özellikle hayata atılacak üniversite öğrencilerinin gelecekleri ve profesyonel hayatları için oldukça gerekli olmaktadır. Ancak bu aşamada, İngilizce ne kadar sürede ve nasıl öğrenilebilir sorunsalı ortaya çıkmaktadır.

İKİNCİ DİL OLARAK İNGİLİZCE: ESL

İngilizce öğretimi sürecinde, öğrencinin dil öğrenim hedeflerini karşılayabilmek amacıyla günümüze kadar pek çok metot ve yaklaşım geliştirilmiştir; dil öğrenimini kolaylaştıracak, zevkli hale getirecek materyaller oluşturulmuştur. Ancak öğrencinin İngilizceyi öğrenme süreci; merak, ilgi ve çalışma disiplini ile doğru orantılıdır. Dilin sistematliğini kavrama süresi öğrenciden öğrenciye değişiklik gösterse de, İngilizceyi iki ayda öğrenebilme hayaline kapılmamak gerekir zira yabancı bir dili öğrenmek zaten hayat boyu devam etmesi gereken bir süreçtir. Sıkı bir çalışma planı ve çokça pratik yapabilmek şansına sahip olmayı gerektirir. Yabancı bir dil, bir grup yeni kelime yığını demek değildir aksine yeni bir dünya, yeni bir tarih ve kültür demektir. Bu dünyaya girebilmek, onu tam anlamıyla benimseyebilmek kısa sürede olacak bir iş değildir. Kaldı ki hedef dili öğrenebilme hızını tetikleyen pek çok değişken vardır. Öğrencinin yaşı, ana dili, tek dilli ya da çift dilli olup olmaması, öğrenmek istediği hedef dil olan İngilizceden başka bir yabancı dil konuşup konuşmaması, bu dili öğrenmek için günde kaç saat ayırdığı, hangi dil yeteneğini daha çok geliştirmek istediği - sadece okuma ya da sadece yazma, dinleme, konuşma veya tümü- İngilizceyi sadece günlük kullanım için mi yoksa mesleki amaçlar için mi öğrenmekte olduğu gibi unsurlar dil edinim hızını da öğrenciden öğrenciye değiştirmektedir. “Genel kaniya göre, çocukluk döneminden ergenliğe kadar, insan beyninin dili öğrenmeye hazır olduğu bir dönem vardır. İkinci dil ediniminde bu dönem kritik yaş eşiği periyodu olarak bilinir” (Yule,1996:171). Dolayısı ile dil öğrenimine ne kadar erken başlanırsa o kadar iyi olduğu düşünülebilir. Üstelik üniversite çağındaki öğrencilerin bu kritik eşiği geçmiş olmaları bir dezavantaj gibi de algılanabilir. Oysa üniversite düzeyine gelmiş öğrencilerin, yaş itibarıyla çocukluk dönemine göre bir olgunluğu; kendi ana dilini edinirken geliştirdiği dil yeterliliği ve yetkinlikleri İngilizceyi öğrenirken oldukça fayda sağlayacaktır. Bu dil yeterlikleri sayesinde sentaktik (syntactic) ve semantik (semantic) çıkarımlar yapabilecek ve hedef dilin dinamiklerini daha iyi algılayacaktır. Böylece sanılanın aksine ilerleyen yaşın bir dezavantajdan avantaja dönüşmesi mümkündür.

Yabancı dil edinimindeki diğer bir avantaj, ana dil ve hedef dilin aynı dil ailesine mensup olmasıdır. Dillerin birbiriyle olan benzerlikleri, hedef dil ediniminde kolaylık sağlar. Söz gelimi İspanyolca bilen birinin, İtalyancayı kolay öğrenmesi beklenir çünkü bu iki dil sentaktik ve semantik açıdan benzerlik gösterir. Ancak bu bağlamda, Türkçe ve İngilizcenin aynı dil ailesinde olmaması öğrenciyi umutsuzluğa düşürmemelidir. Çünkü dünyadaki “diller arasında farklılıklar olmasına rağmen, muhakkak benzer yönler de vardır. Yani, dil farklılıkları olduğu

gibi dil evrensellikleri de vardır” (Fromkin ve Roman,1988:330). Dil öğrenme bilinci olan öğrenci; İngilizceyi öğrenirken, dillerin evrensellikleri olgusundan muhakkak yararlanacaktır.

Yabancı dil öğreniminde, en önemli etmenlerden biri de, öğrencinin hedef dilde pratik yapmaya ne kadar vakit ayırdığı meselesidir. İngilizce öğrenen öğrencilerin, sınıfta öğrendiklerini tekrar ederek pekiştirmesi oldukça gereklidir. Sınıftaki çalışmalara ek olarak, sınıf dışında da kendisini sürekli İngilizceye maruz bırakacak yöntemler keşfetmeli ki bu da içinde bulunduğumuz çağda, gelişen internet teknolojisiyle oldukça mümkündür. İngilizce podcast dinleyerek, kısa film veya dizi izleyerek, kendi ilgi alanına göre videolar seyrederek, (İngilizce gramer videoları yerine futbol seviyorsa, İngilizce maç analizleri; bitkileri seviyorsa, bahçecilik videoları; çizim seviyorsa karikatür çizmeyi öğreten videolar ya da Gastronomi öğrencisiyse İngilizce yemek videoları vb.) internet kütüphanelerinden erişebileceği sayısız e-kitap ve e-dergileri okuyarak, çeşitli forum sitelerinde İngilizce sohbetlere katılarak, sınıf dışında da kendisini İngilizceye maruz bırakmayı başarabilmeli; bu durumu bir alışkanlık haline getirerek, İngilizceyi günlük hayatına bir şekilde uyarlamayı becerebilmelidir. Sınıf içinde de öğretim elemanının hitap ettiği grubu iyi tanınması, ihtiyaçlarını ve amaçlarını bilerek ona göre bir dil öğretim metodu seçebilmesi ile ikinci yabancı dil olarak İngilizce (ESL) öğrenimini kolaylaştırması mümkündür.

H. Douglas Brown, ikinci bir yabancı dil olarak İngilizceyi (ESL) öğretebilmeyi kolaylaştırmak için geliştirilen dil öğrenme yaklaşımlarını *Teaching by Principles – An Interactive Approach to Language Pedagogy* isimli kitabında detaylı olarak açıklamıştır. Daha kolay ve etkili bir yabancı dil öğrenebilmek hedefiyle 19.yy sonlarından itibaren geliştirilmeye başlanan bu metotları Brown (2001: 13-53) şu şekilde listelemiştir:

- Grammar Translation Method / Dilbilgisi Çeviri Yöntemi
- The Direct Method / Direkt Yöntem
- The Audio-lingual Method / İşitsel-Dilsel Yöntem
- Cognitive Code Learning / Bilişsel Yöntem
- The Natural Approach / Doğal Yöntem
- Communicative Language Teaching Method / İletişimsel Dil Öğretim Yöntemi
- Eclectic Approach / Seçmeli (Eklektik) Yaklaşım

“Dil bilgisayar-Çeviri Yöntemi, konuşma dilinden çok yazı dilinin vurgulandığı, uzun kelime listelerinin ve gramer kurallarının ezberlenmesini gerektiren en geleneksel yaklaşımdır”(Yule,1996:193). İlk olarak, Latince öğretimi için ortaya çıkan bu yöntem, ana dilden hedef dile, hedef dilden de ana dile çeviriler yapılarak, İngilizceyi öğretmeyi amaçlar. “Direkt Yöntem ise ezber ve çeviriyi terk eden,

sınıfta ana dili asla kullanmayan yöntemdir” (Fromkin ve Rodman,1988:390). Direkt Yöntem ile İngilizce öğretilirken, dilbilgisi kuralları direkt öğretilmez ve bu kuralların ana dildeki dilbilgisi kuralları ile karşılaştırılması istenmez. Bu Yöntem ile ‘öğrenci İngiltere’ye gitmiş ve insanlarla iletişime geçmek için İngilizce konuşmaktan başka bir çaresi yokmuş gibi’ bir sınıf simülasyonu oluşturulur. Günümüzde, en yaygın şekilde kullanılan İşitsel-Dilsel Yöntem ise dilin “taklit, tekrar ve pekiştirme ile edinileceği kanısına dayanır” (Fromkin ve Rodman,1988: 399). Dil öğrenmenin, duymaya anlamaya dayalı olduğunu savunan yöntem dinleme ve konuşma becerilerini geliştirmeye önem verir ve dil bilgisi yapılarını ve kelimeleri diyaloglar üzerinden öğretir.

“Bir öğretim metodundan çok bir yaklaşım olan Bilişsel Yöntem ise, öğretilen yabancı dilin kurallarının ve bu kuralların uygulamalarının bilinçli bir farkındalıkla vurgulanmasını sağlar”(Brown, 2001: 24). İşitsel-Dilsel Yönteme bir tepki olarak doğan Bilişsel Yöntem, Dil bilgisel-Çeviri Yöntemi tekniklerinden yararlanıp, İngilizce dilbilgisi kurallarının tümdengelim ve tümevarım şeklinde öğretilmesi gerektiğini vurgular. Doğal Yöntem ise yabancı dilin ana dili öğrenmek gibi doğal bir şekilde öğrenilmesi gerektiğini savunmuş ve Dil bilgisel-Çeviri Yöntemine tepki olarak doğmuştur. Elbette ki yabancı dil iletişim kurmak amacıyla öğretildiği için İletişimsel Dil Öğretme Yöntemi, “dil fonksiyonlarını (language functions) sınıf içi öğretime adapte etmemiz gerektiğini anlamamızı sağlamıştır”(Brown, 2001: 42). Öğrenci merkezli bir yöntem olup, dil becerilerini doğal bir şekilde öğretmeyi hedefleyerek, dilbilgisi kurallarını ayrıca öğretmek yerine, sınıf içi etkinlikleri ile öğretmeyi amaçlar.

İngilizce dersi verilirken, öğrencilerinin hedef ve ihtiyaçlarına göre bu metotlardan biri tercih edilebilir ya da; Seçmeli Yaklaşım diye bilinen Eklektik Metot ilkelerine de başvurulabilir. Eklektik metot esasında bir yaklaşımdır ve dersi veren öğretim elemanına, öğrencilerinin hedef ve ihtiyaçlarına göre, dil öğretim metotlarının en faydalı bölümlerini seçme şansı verir. Eklektik Metot, tek bir dil öğretim tekniğine takılı kalmak yerine birden fazla yöntemin işe yarayan kısımlarını derleme imkânı sunar. Elbette ki, bu aşamada amaç çok önemlidir. Öğrencinin ne amaçla İngilizceyi öğrenmek istediği, hangi dil becerisini en çok geliştirmesi gerektiği ya da öğrendiği İngilizceyi nerede kullanacağı gibi hedeflerin iyi belirlenmesi ve üniversite öğrencisinin İngilizceyi bu belirlenen hedeflere göre öğrenmesinin sağlanması gerekmektedir. Bu durum, üniversite seviyesinde İngilizce dersi veren öğretim elemanının ESL (İkinci Dil Olarak İngilizce) metotlarını bilip, uygulamasının yanı sıra ESP (English for specific purposes/ Özel Amaçlar İçin İngilizce) ilkelerinden de yararlanmasını elzem kılacaktır.

MESLEKİ İNGİLİZCE: ESP

Dilimiz literatürüne ‘Mesleki İngilizce’ olarak aktarılan ESP (English for Specific Purposes) “özel amaçlara yönelik İngilizce” anlamına gelmektedir. Tıpkı, ‘Genel İngilizce’ olarak da bilinen ESL (English as a Second Language: İkinci Dil

Olarak İngilizce) gibi, ESP eğitimi de ELT (English Language Teaching: İngilizce Öğretimi) alanının alt dallarından biridir. ESL ve ESP arasındaki en önemli fark: “Öğrenciler ve bu öğrencilerin İngilizceyi öğrenme amaçlarıdır” (Akman, 2007: 18). Spesifik amaca yönelik İngilizce eğitimi, günümüzde büyük bir talep görmektedir. Gelişen dünyamızda, ortaya çıkan çok sayıda uzmanlık alanı, her bir bireyin kişisel eğitiminde de özgülleşmesini gerektirmektedir. Bu nedenle, İngilizceyi mesleki ihtiyaçlara ve amaçlara yönelik öğreten ESP yaklaşımı, genç-yetişkin ya da yetişkin dil öğrencileri için güvenli bir çıkış kapısı haline gelmektedir.

Bu güne kadar İngilizce öğretiminde yaşanan sorunlardan biri: Öğrencilerin ESL eğitimi olarak Genel İngilizceye hâkim olmasına rağmen profesyonel hayata geçip işe atıldığında; söz gelimi hukuk, mühendislik veya tıp alanında kendisinden kullanması beklenen Mesleki İngilizceyi kullanamamasıdır. Bu bağlamda, üniversitelerimizin salt eğitim veren kurumlar olmanın ötesine geçip; sektörle etkileşim ve iletişim halinde olması ve özellikle de bölümlerde verilen İngilizce derslerinin öğrencileri mesleki hayata atıldıklarında, bir adım daha öteye taşıyacak şekilde programlanmış Mesleki İngilizce derslerine evrilmesi önem arz etmektedir. Bu açıdan bakıldığında, ESP eğitimi ile amaçlanan; uzmanlık alanı ile bir yabancı dil olarak İngilizce eğitiminin birleştirilmesidir. Böylece Mesleki İngilizce eğitimi alan öğrenciler, kendi uzmanlık alanlarını konu edinen İngilizce ders materyallerini kullanarak, İngilizceyi kendi mesleklerine yönelik olarak öğreneceklerdir. Üstelik, öğrendiği bu spesifik İngilizceyi kendi profesyonel hayatında kullanacağı bilincinde olan öğrencilerin daha dikkatli meraklı ve ilgili bir şekilde Mesleki İngilizce dersine çalıştıkları gözlemlenmektedir.

Günümüzde, sektör eğitime yön vermektedir. Üniversiteler de artık yönünü bacalı ya da bacasız sanayiye çevirmek durumunda kalmaktadır. Üniversitelerimizde yabancı dil alanında görev yapan öğretim elemanlarının da öğrencileri iş hayatına hazırlamak konusunda kendi üstlerine düşeni yapmaları, öğrencilerimizin gelecek kariyerleri için önemli bir temel olacaktır. Böylece, hazırlık sınıfları dışında, bölümlerde verilen İngilizce derslerini -başlangıçtan ileri seviyeye kadar - uzmanlık alan konularını temel almak ve bilhassa İngilizce dil bilgisini ve dört temel dil becerisini öğretirken uzmanlık alanının kendine has jargonunu kullanmak üzere planlamak artık çağımızın bir gereksinimi haline gelmektedir. Bu aşamada aklımıza şöyle bir soru gelebilir: Mesleki İngilizce olarak adlandırdığımız ESP, uzmanlık alanı ve İngilizce eğitiminin birleşmesinden oluşuyorsa, elbette ki dünyada sayısız uzmanlık alanı olduğundan, bir tek Mesleki İngilizceden bahsetmek de söz konusu değildir. Peki, bunca iş kolu ve uzmanlık alanı varken ve neredeyse her bir iş kolunda çalışan insanlar İngilizceyi kendi uzmanlık alanları doğrultusunda spesifik olarak öğrenmek istiyorlarken, sadece ELT/İngilizce öğretimi konusunda uzmanlaşmış bir öğretim elemanı her bir uzmanlık alanına yönelik Mesleki İngilizceyi öğretmeye nasıl haiz olacaktır?

En üst düzeyde eğitim almış olsa elbette ki, bir insanın tüm meslek branşlarına ve uzmanlık alanlarına hâkim olması mümkün değildir. Bu durumda, İngilizce dersi veren öğretim elemanlarının kendi istekleri ile seçtikleri ya da doğal bir sürecin sonucunda -belki biraz da mecburi olarak- görev yaptıkları bölümlerin uzmanlık alanlarına yönelerek, ESP öğretimine başlayabilip; Peter Master'ın (1997: 22), ESP dersi veren öğretim elemanını tanımlarken de dediği gibi “kendini özel bir alanda eğitmiş dil hocası” konumuna gelebilmeleri mümkündür. Ancak ‘kendini bir alanda eğitmek’ öyle birden bire ve çok da kolay olmayan uzunca bir süreçtir. Bu süreçten kastedilen, Mesleki İngilizce hocasının, üzerine çalıştığı uzmanlık alan konusunu tıpkı bir bölüm hocası gibi ve en az onun kadar bütünüyle bilmesi değildir. Zaten böyle bir şey mümkün de değildir. Ancak, Mesleki İngilizce hocasının verdiği dersin alan konusunu en azından ana hatlarıyla bilmesi, çalıştığı uzmanlık alanının jargonuna hâkim olması, kullandığı Mesleki İngilizce materyallerini önce kendisinin anlayabilmesi gereklidir. Örneğin, hukuk alanında bir okuma parçasında geçen bütün hukuk terimlerini ve söz gelimi metinde anlatılan dava örneğini anlayabilip, İngilizce dersine uyarlayabilmesi önemlidir. Öğrencileriyle empati kurabilip, ihtiyaç analizi yapabilmesi, meslek hayatlarında karşılaşacakları durumların bilincinde olarak; söz gelimi, işletme alanında kariyer yapacak öğrencilere okuma yeteneğini ya da turist rehberliği bölümü öğrencilerine konuşma yeteneğini ön plana çıkaran ders materyallerini hazırlayabilmesi elzemdir. Aksi takdirde, Mesleki İngilizce hocasının; İngilizceyi nasıl öğretmesi gerektiğini bilmesine rağmen, alan bilgisi hususundaki zayıflığı onu “öğrencilerinin öğrencisi” (Holme, 1996:2) haline getirebilir. Çünkü hitap ettiği öğrenci kitlesi İngilizceyi henüz bilme de uzmanlık alanına hâkim veya o uzmanlık alanında öğrenim gören bölüm öğrencileridir. Bu sorunu aşmanın en iyi yollarından biri ise yardım almak ve işbirliği yapmaktır. Strevens (1988: 43) bu durumu şu şekilde açıklamıştır: “Her iyi İngilizce hocasının, iyi bir ESP hocası olma potansiyeli olsa da, özel bir yardım ve eğitime; özellikle de ESP alanına yeni başlayan hocaların, hâlihazırda gerekli deneyime sahip olan hocaların yardımlarına, tavsiye ve desteklerine ihtiyaç duyarlar. Etkili bir Mesleki İngilizce hocası olmak, genel İngilizce hocası olmaya nazaran daha çok deneyim, ilave eğitim, ekstra gayret, işe devamlılık ve sorumluluk gerektirir.” Bu açıdan bakıldığında, bir Mesleki İngilizce hocasının bu özel yardımı alabileceği ve iş birliği içine girebileceği kişiler, alanın uzmanı bölüm hocalarıdır. Bu konuda R. Holme (1996: 5), Mesleki İngilizce derslerinde başarıyı yakalamak için üç ana hususa dikkat çekmiştir:

- Öğrencinin yaklaşımı: Öğrencinin Mesleki İngilizce hocasından neyi ne kadar öğretmesini istediği – dersin sınırları
- Mesleki İngilizce hocasının, öğrencilerinin uzmanlık alanları hakkındaki bilgisi
- Mesleki İngilizce hocasının, konunun uzmanı bölüm hocaları ile ilişkisi: Mesleki İngilizce hocasının, konuyu bölüm hocalarına ne sıklıkla danıştığı, birbirleriyle olan etkileşimleri ve birbirlerine öğretebilmeleri

Mesleki İngilizce dersleri; bazı dil hocalarını ürkütse de, moda tasarımından hukuka, pilotajdan kuaförlüğe, tıptan gastronomiye kadar her seferinde yeni bir uzmanlık alanının ve o alanın jargonunun öğrenildiği; Mesleki İngilizce hocasının hayat boyu eğitimine büyük katkı sağlayan, çalışma azmini arttıran heyecan verici derslerdir. Mesleki İngilizce hocası İngilizceyi öğretirken; dersini verdiği uzmanlık alan konusunu bir araç olarak kullanarak öğrencilerini eğitmektedir. Bu çerçeveden bakıldığında, ESP hocalarının; bilmedikleri konuları uzmanına sormaktan çekinmeyen, öğrenmeye açık, yeni alan konuları sayesinde kendini her seferinde geliştirebilen, art alanı zengin, istekli ve meraklı hocalar olması beklenmektedir. Mesleki İngilizce dersini alan öğrenciler için ise durum, Genel İngilizce dersini alan öğrencilerden daha farklıdır. Zira öğrenciler tamamen amaca yönelik, sadece uzmanlık alanlarını kapsayan, gelecekteki mesleki kariyerleri boyunca kullanacakları bir İngilizce dersi alırlar. Bu durum, öğrencilerin İngilizce dersine daha keyifle, ilgi ve merakla çalışmasını sağlayacak güçlü bir güdülenmedir. Daha önceden Genel İngilizce (ESL) alanında belli bir seviyeye gelmiş öğrencilerin, Mesleki İngilizce (ESP) dersi almalarının daha verimli olma ihtimaline karşın; Genel İngilizceyi hiç bilmeyen öğrencilere dahi, uzmanlık alan jargonu kullanarak hazırlanan başlangıç seviyesindeki ders materyalleri sayesinde Mesleki İngilizce öğretmek de olası bir durumdur.

Özetle, Mesleki İngilizce olarak bildiğimiz ESP hedef öğrenciyi, hedefine ulaştırmayı amaçlayan bir disiplindir. ESP, uzmanlık alanı ile İngilizce eğitimini birleştirip; öğrencilerin ihtiyaçları doğrultusunda hazırlanan eğitim materyalleri ile yine öğrencilerin geliştirmeye gereksinim duydukları dil becerilerine, dil fonksiyonlarına, kelime bilgisine odaklanarak hazırlanan bir müfredat doğrultusunda mesleki hayatlarında kullanabilecekleri bir İngilizce dersi modeli olarak karşımıza çıkmaktadır.

GASTRONOMİ İNGİLİZCESİ

Günümüzde uluslararası turizmin gelişmesi, otel çalışanlarının öncelikle İngilizce olmakla beraber birden fazla yabancı dil konuşabilmesi gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda, üniversitelerimizin Turizm Fakültelerinin Otel İşletmeciliği Bölümü öğrencilerinin de profesyonel hayata geçtiklerinde yabancı misafirlerin check-in/out, concierge, housekeeping gibi işlemleri veya istek ve şikayetleriyle ilgilenmeleri için İngilizce öğretimine önem verilmiş; Otelcilik Bölümü öğrencileri de İngilizceyi gelecekteki mesleki hayatlarında kullanmak zorunda kalacakları bilinciyle, derslerde bu dili öğrenmek için yüksek derecede bir motivasyon göstermişlerdir. Ancak Turizm Fakültelerinin diğer bir bölümü olan ve muhtemelen Otelcilik Bölümü öğrencileriyle aynı otelde çalışıp uluslararası turizmin bir parçası olacak olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin yabancı dil öğrenimine bakışları daha farklı olmuştur. Turizm Fakültelerinin diğer bölümlerine nazaran Gastronomi Bölümü öğrencilerinin İngilizce öğrenme

motivasyonu ve İngilizceye olan ilgisi daha düşüktür. Zira bir Rehberlik Bölümü öğrencisi tura çıkacağı zaman, bir Otelcilik Bölümü öğrencisi oda kiralararken, ya da bir Seyahat Hizmetleri Bölümü öğrencisi bilet satarken yabancı misafirlerle İngilizce konuşması gerekeceği bilinciyle İngilizce derslerine çalışırken; Gastronomi Bölümü öğrencilerinin ‘hâlihazırda mutfakta çalışacakları ve dolayısıyla geri planda olacakları’ düşüncesi İngilizceye olan ilgilerini ve ders çalışma motivasyonlarını düşürmektedir. Üstelik ön lisans Aşçılık Bölümlerinde bu durum daha da vahim bir hal almaktadır. Öğrencilerin motivasyon eksiklikleri bir yana; hazırlık sınıfı eğitimi de alamayan Aşçılık Bölümü öğrencilerine İngilizce derslerinin sadece ikinci sınıfta ve iki saat verildiği meslek yüksekokulları dahi bulunmaktadır.

İlkokul yıllarından itibaren Genel İngilizce (ESL) dersi almalarına rağmen, üniversite öğrencilerimizin çoğunun hâlâ İngilizceyi tam olarak öğrenememelerinin getirdiği yılgınlık, Gastronomi bölümü öğrencilerimiz için de geçerli olmaktadır. Dahası ortaokulda hatta lisede yapıldığı gibi, üniversitedeki İngilizce derslerinde de hâlâ çalışma kâğıtlarındaki boşlukların doldurulduğu, gramer kurallarının ezberletildiği bir tür Genel İngilizce dersi alması ve bu derste gerçekçi durum diyaloglarından ve iletişimsel öğrenmeden uzak bir sınıf İngilizcesini gerçek hayatta kullanmayacağını bilmesi, öğrencilerin öğrenme motivasyonunu düşürüp, yılgınlığı arttırmaktadır. Gastronomi öğrencilerinin içine düştüğü bu durumu değiştirmek için önerilebilecek en iyi öğrenme yaklaşımlarından birisi, ESP yani Gastronomi için Mesleki İngilizce olmalıdır. Daha önce de belirtildiği gibi ESP, uzmanlık alan konusu ile İngilizce eğitimi birleştiren bir disiplin olduğu için; Gastronomi Bölümlerinde verilen İngilizce derslerinin mutfak hiyerarşisi, araç gereçler, pişirme yöntemleri, hijyen ve sanitasyon, mutfakta karşılaşılan tehlikeler, reçeteler, malzemeler ve ölçümler gibi alan konularını ve Mutfak jargonunu baz alarak oluşturulan ders materyalleri ile verilecek bir Mesleki İngilizce dersine dönüştürülmesiyle çok daha etkili ve ilgi çekici hale gelmesi mümkündür. Gastronomi öğrencilerine, İngilizceyi ESP ilkelerine göre öğretmeye başlamadan önce üzerinde durulması gereken ilk husus: amaç tespiti ve ihtiyaç analizi yapmaktır. Bu çerçevede, öncelikle hedef öğrencilerimizin Mesleki İngilizceyi neden öğrenmeleri gerektiği konusunda onları aydınlatarak; sabitleşmiş tabuların yıkılması ve İngilizceyi öğrenmeye yönelik ön yargıların kırılması öncelikli hedef olmalıdır.

Amaç Tespiti

Turizm sektöründe, doğrudan misafirle etkileşim içinde olacak bölüm öğrencilerinin iletişimsel İngilizce eğitimlerine önem verilirken, geleceğin “üretken mutfak personelinin İngilizce eğitimi konusuna verilen önem; gerek aşçılık yeteneklerini ön plana çıkaran müfredatlar, gerekse öğrencinin İngilizceyi öğrenme motivasyonunun düşük olması sebebiyle olması gerekenden daha azdır. Ancak gelişen uluslararası Gastronomi turizmi ve restoranların açık mutfak kültürünün artan popülaritesi, şeflerin de İngilizce konuşma becerilerini geliştirmek istemeleriyle sonuçlanmıştır”(Hong, 2019: 99). Zira bu durum mutfak personeli

ile misafirler arasında ciddi bir sözlü iletişime ve fikir alışverişine yol açmaktadır. Günümüzde pek çok restoranın açık mutfak uygulamasına geçmesi; kullanılan ürünlerin kalitesi, pişirme teknikleri, hijyen ve sanitasyon konusundaki şeffaflığının yanı sıra mutfak personeliyle misafirlerin yakın etkileşimine de sebep olmuştur. Bilindiği üzere Gastronomi turizmi, hem yiyecek ve içeceklerin tadını çıkarmak hem de onlar hakkında araştırma yapıp bilgi edinmek için yapılan seyahatlerdir. Dolayısı ile Gastronomi turizminin iştirakçileri, dünyanın her yerinden gelen misafirlerdir ve seyahatlerinin ortak amacı zaten yemek ve yemek kültürüdür. Uluslararası Gastronomi turizmi, şefleri mutfak tezgâhlarının arkasından çıkarıp; gelen yabancı misafirlere yemeğin nasıl yapıldığını, malzemeleri, pişirme tekniği, pişirirken yemeğe yeni bir dokunuş yapıp yapılmadığı, yemeğin hangi yöreye ait olduğu, yemeğin hikâyesi gibi teknik ve kültürel bilgiler hakkında İngilizce sohbet edebilmesini gerekli kılmaktadır.

Mutfak Sanatları öğrencilerinin İngilizceyi bilmesi Gastronomi dünyası ile sürekli bir temas halinde olmalarını sağlar. Günümüzde akademinin de dilinin İngilizce olması Mutfak Sanatları öğrencilerinin, dünyanın herhangi bir yerinden bir akademisyenin veya bir yemek tarihçisinin Gastronomi araştırmalarını takip edebilmesine yol açabilmektedir. Ayrıca, İngilizcenin dünyanın ortak dili olarak kullanılması sebebi ile farklı milletler yemek kültürlerini bu dili kullanarak tanıtmaktadır. İngilizce bilmek, Gastronomi öğrencilerinin dünya mutfaklarını tanımasına ve bu sayede uygulamanın yanı sıra kendilerini teorik olarak da geliştirmelerine imkân sağlamaktadır.

Pek çok üniversite öğrencisi gibi, Mutfak Sanatları öğrencilerinin de yurt dışına çıkma istekleri ilk etapta İngilizceyi öğrenmeleri için bir güdülenmedir. Ancak öğrencilerimiz yurt dışına çıkamasa bile, üst sekmen otellerde çalışma imkânı bulmaları da yine İngilizce öğrenmelerini gerektirecektir. Zira bu tür zincir oteller yurt dışından özellikle alanında uzman şeflerle ortak çalıştıkları için bu yabancı şeflerle iletişim kurabilmenin yolu yine İngilizce bilmekten geçmektedir. Söz gelimi, Bodrum'un hatırı sayılır üst sekmen otellerinin birinde, Asya mutfağında sezonu geçirmek üzere Japonya'dan Bodrum'a davet edilen bir sushi şefinin; bu üç ay içinde Türkçe öğrenmesi pek de mümkün olmadığından, üstelik kendisiyle çalışacak Türk kısım şeflerinin de Japonca öğrenmesi beklenmediğinden, mutfakta işlerin düzenli bir şekilde yapılabilmesi için kullanılacak ortak dil yine İngilizce olacaktır. Üstelik bu İngilizce, günlük hayatta sohbet etmek için kullanılan Genel İngilizce değil, Gastronomi jargonuna dayalı bir Mesleki İngilizce olacaktır. Üstelik bu tür zincir oteller, dünyadaki tüm şubelerinde aynı standardı yakalamak için reçeteleri İngilizce olarak ve bir merkezden gönderebilmektedir. Dahası bu standart İngilizce reçetedeki ölçüm birimlerinin de metrik birim olmama ihtimali vardır. Mesleki İngilizce dersi almamış bir personel için İngilizce reçeteyi ve içindeki "ounce, pound, cup, pint" gibi ölçüm birimlerinin metrik sistem karşılıklarını anlamak oldukça güç olurken; mesleki jargona hâkim olan mutfak personeli bu

tür bir reçeteyi anlamakta zorlanmayacaktır. Öyleyse bu durumda söylenebilir ki, Mutfak Sanatları öğrencilerinin İngilizceyi öğrenme amaçlarından belki de en önemlisi aslında İngilizce Gastronomi jargonuna hâkim olabilmektir. İngilizce konuşurken zaman zaman Fransızca kökenli mutfak terimleri kullanılsa da, bu yüzyılda mutfağın da iletişim dilinin İngilizce olduğu kabul edildiğinden evrensel mutfak terimleri -Fransızcadan İngilizceye yerleşenlerle beraber- İngilizce olarak kullanılmaktadır. Kaldı ki, İngilizce mutfak jargonuna hâkim olmamak, Türkçe konuşurken bile bir şefi anlamayı zorlaştıracaktır. Çünkü bu mesleki mutfak terimleri evrensel olduğu için şefler Türkçe konuşurken bile bu İngilizce - ve hatta Fransızcadan İngilizceye geçmiş - terimleri kullanacak ve yanlarında çalışan mutfak personelinde de bu terminolojiyi anlamalarını elbette ki bekleyecektir. Bu bağlamda, Gastronomi öğrencilerinin sadece İngilizce öğrenmekle kalmayıp, yanı sıra Fransızca öğrenmeleri de gelecekteki mesleki kariyerleri için oldukça etkili olacaktır. Daha da ileri gidip söyleyebiliriz ki şeflerin, Mesleki İngilizceden başka daha da özgünleşip, çalıştıkları dünya mutfağının dilini en azından kullanması gereken terimlerini bilmesi de dil - kültür - yemek üçgeni düşünüldüğünde kendisine büyük katkılar sağlayacaktır. Çünkü yemek ve kültür birbirinden ayrılamaz iki olgudur ve bir şey kültürde varsa mutlaka dilde de karşılığı vardır. Örneğin, bir sushi şefi, “yaki nori, makizushi, nigirizushi, wasabi” gibi alanıyla ilgili terimlere, hatta ‘dashi çorbası’ sayesinde Japon gıda kimyager Ikeda tarafından keşfedilen “umami” kelimesinin zannedildiği gibi Osmanlıca değil de Japonca olduğu bilgisine sahip olmalıdır. Meksika mutfağı çalışan bir şefin “tortilla” (tortiya) kelimesinin Meksika mutfağında bir çeşit lavaş ekmeği olduğunu ancak İspanyol mutfağında özellikle patates ve soğan ile yapılan bir çeşit omlet olduğunu bilmesi, mesleki kariyerine katkı sağlayacaktır. İspanyol mutfağı çalışırken “paella” (paeya) pirinçlerinin altını yakıp biraz çıtırlandırdığında yaptığı işin “socorrat” olarak adlandırıldığını bilmesi, çalıştığı mutfağın dile yansıyan kültürünün de farkında olan kendisini teorik olarak da geliştiren bir şef olduğunun göstergesi olacaktır. Türk mutfağı üzerine çalışan bir şefin de Osmanlıca’yı bilmesi, kendi yemek kültürümüzü, orijinal reçetelerimizi okuyup anlayabilmesi açısından elzem kabul edilebilmektedir. Yemek tarihçisi P. Mary Işın’ın (URL-2) bir söyleşide “Türk mutfağı hakkında İngilizce yazarken, ‘yufka’ kelimesini Türkçe yazıyorum ki bu şekilde tanınsın,” dediği gibi; Türk mutfağı üzerine çalışan şeflerin, araştırmacı-şeflerin veya akademisyenlerin de mutfağımızı İngilizce tanıtırken, kendi mutfak terimlerimizi ve pişirme tekniklerimizi Türkçe telaffuz etmeleri yemek kültürümüzün tanıtımı açısından da etkili bir yaklaşım olacaktır.

Özetle, Gastronomi öğrencilerinin gelecek kariyerleri için İngilizce yazılmış bir reçeteyi okuyup anlamak, reçetede ki İngilizce ölçü birimlerinin metrik sistemdeki karşılıklarını bulabilmek, yabancı şeflerle iletişim kurabilmek, Türkçe konuşurken dahi kullanılan evrensel mutfak jargonunu anlayabilmek, uluslararası Gastronomi turizmi ve açık mutfak kültürü sayesinde müşterilerle etkileşim halinde olup yaptığı yemeği tanıtabilmek ve yemek sohbeti yapabilmek için; “nasılsa

mutfakta geri plandayım” düşüncesinden sıyrılıp, Gastronomi İngilizcesini (ESP) henüz üniversite sıralarında öğrenmeleri; uygulamanın yanında teorik olarak da kendilerini geliştirebilmeleri açısından en önemli kariyer amaçlarından biri olarak ortaya çıkmaktadır.

İhtiyaç Analizi

Hedef öğrencilerin amaçları belirlenip, uzmanlık alan konularının sınırları çizilip, neyin nerede ne kadar kullanılması gerektiği hesaplandıktan sonra yapılması gereken en önemli şey, Mutfak Sanatları öğrencilerine Gastronomi İngilizcesini öğretebilmek için uygun bir ders müfredatı hazırlamaktır.

Normal koşullarda, Mesleki İngilizce (ESP) dersini alan hedef öğrencilerin, daha öncesinde Genel İngilizceyi (ESL) bilerek, başka bir deyişle bir Genel İngilizce temeliyle Mesleki İngilizce derslerine katılması beklenir. Mesleki İngilizce dersi ise bu temelin üzerine, öğrencinin ihtiyacı olan mesleki jargona ve yine öğrencinin geliştirmeye gereksinim duyduğu dil becerisine (reading, writing, listening, speaking) odaklanarak sunulur. Ancak Gastronomi İngilizcesinin hedef kitlesi olan Mutfak Sanatları öğrencilerinde, daha önce de belirtildiği üzere, İngilizce öğrenme motivasyonunun düşük olmasından kaynaklanan, Genel İngilizce (ESL) temeli oluşturmama sorunu ile karşılaşılması muhtemel olabilmektedir. Bu durum, öğrencilere ESP ilkelerine göre bir Gastronomi İngilizce dersi vermeye engel olmamalıdır. Genel İngilizce derslerinde öğretilmesi beklenen kelime bilgisini, gramer yapılarını, dil fonksiyonları ve dil becerilerini; Gastronomi jargonu ve alan konularını kullanarak, hedef öğrencinin dil seviyesine göre hazırlanan ders materyalleri eşliğinde öğretmek de mümkündür. Hatta bu materyallerin hepsi başlangıç (Beginner/A1) seviyesinde dahi hazırlanabilir. Böylece öğrenciler, üniversite seviyesine gelene kadar ön yargıyla baktıkları ve öğrenemedikleri İngilizceyi kendi ortak ilgi ve uzmanlık alanları olan Gastronomi sayesinde öğrenebilirler. Başlangıç seviyesinde de olsa Gastronomi konularını ve jargonunu araç olarak kullanan bir Mesleki İngilizce (ESP) dersi, öğrencilerin hem İngilizce seviyelerini ilerletecek hem de ilgi, merak ve keyifle derse katılmalarına yol açacaktır. Aşağıda (Tablo 1) isim cümlesinin kullanım kurallarını başlangıç seviyesindeki Mutfak Sanatları öğrencilerine öğretmeyi hedefleyen iki farklı kısa metin verilmiştir. Şimdi amaçları, “*introduce yourself*” (kendini tanı) konusu çerçevesinde “*to be – am/is/are*” formlarını sunmak olan iki metni okuyalım ve çalışma sayfasını (Tablo 2) inceleyelim.

Tablo 1

<p>A) “Hello, my name is Jane. I’m 26. I’m B) “Hello, my name is Juan. I’m 26. I’m Spanish. American. I’m from Los Angeles. I’m a secretary at the Hill Hospital. I’m not married. My father is a journalist and my mother is a nurse. My favourite colour is yellow. I’m good at sports. My favourite sports are swimming and football. I’m also interested in music and art.”</p>	<p>I’m from Granada. I’m a line cook at the Hill Diner. I’m not single. I’m married. My wife, Alice, is the executive chef of our restaurant. My favourite colour is golden brown. I’m good at sauces. My favourite sauces are hollandaise and béchamel. I’m also interested in sauces in Asian Cuisine.</p>
--	---

Tablo 2: Introduce Yourself

- A. Juan is introducing himself. Read his speech.

“Hello, my name is Juan. I’m 26. I’m Spanish. I’m from Granada. I’m a line cook at the Hill Diner. I’m not single. I’m married. My wife, Alice, is the executive chef of our restaurant. My favourite colour is golden brown. I’m good at saucés. My favourite sauces are hollandaise and béchamel. I’m also interested in sauces in Asian Cuisine.

- B. Match the underlined words with their definitions. Ask for help from your teacher.

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1. sauce | a. restaurant |
| 2. executive chef | b. head chef |
| 3. cuisine | c. kitchen |
| 4. diner | d. flavourful food coating |
| 5. line cook | e. chef de partie |

- C. Answer the question by unscrambling the words in brackets.

1. How old is Juan? (26, is, he)
.....
2. What is Juan’s job? (line cook/ a/ is/ at the Hill Diner/ he)
.....
3. Is he married? (is/yes/he/married)
.....
4. What is his wife’s name? (name/is/Alice/her)
.....
5. What is Alice’s Job? (she/head chef/is/ a)
.....
6. What is Juan’s favourite colour? (is /it /golden brown)
.....
7. What is Juan good at? (at/is/he/saucés/good)
.....
8. What are Juan’s favourite sauces? (are/béchamel and hollandaise/they)
.....
9. What is Juan interested in? (he /in /is /Asian Cuisine sauces/interested)
.....

- D. The Hill Diner’s Kitchen Brigade. Write *am, is, are*.

1. Alice Wilmot Fernandez the executive chef of The Hill Diner.
2. Carol Ryan our sous chef. She a big help to Alice
3. Jack Brown a broiler cook. He good at poultry.
4. Kate Young and Anna Smith our pastry chefs. They award-winning bakers.
5. Joe Frank our fry cook. He in our breakfast crew.
6. Luke White our pantry chef. He good at cold food and salads.
7. And I Juan Fernandez. I one of these line cooks. I a saucier.

- E. Fill in the gaps with suitable words: *to be good at /to be interested in*

1. Alice Wilmot Fernandezan executive chef. She good overseeing the kitchen crew.
2. Carol Ryan good inventory and storing.
3. Kate Young and Anna Smith good bread.
4. Joe Frank good breakfast menus and he also interested fast foods.
5. Luke White good cold food and he ...also interested salads for buffets.
6. Jack Brown good poultry but he also interested game meats.
7. I..... good sauces and I interested sauces in Asian Cuisine.
8. Kate Young and Anna Smith interested charcoal sourdough bread.

Tablo 1’de sunulan ve birbirine benzer ifadelerden oluşturulmuş bu iki paragraf, İngilizce öğrenmeye henüz yeni başlayan öğrencilerin kolaylıkla anlayabileceği ifadelerden oluşturulmuştur. Her ikisi de, başlangıç seviyesindeki İngilizce kaynakların ilk ünitelerinde yer verdiği “*introduce yourself*” konusu çerçevesinde, özellikle “*to be – am/is/are*” formları kullanılarak yazılmış; isim, yaş, memleket, meslek, medeni hal, aile, favori renk ve ilgi alanları ile ilgili bilgiler veren cümlelerin kullanıldığı metinlerdir. Ancak bu iki metin arasındaki en büyük fark: B metninin başlangıç seviyesinde yazılmasına rağmen ve “*to be*” yapısını öğretmeye çalışırken dahi mutfak terimlerinden yararlanmış olmasıdır. B metni üzerinde çalışan Mutfak Sanatları öğrencileri bir yandan isim cümlelerinin kullanımını öğrenirken, bir yandan da “*line cook (kısım şefi) executive chef (aşçı başı), diner (lokanta), golden brown (kızıl kahverengi – fırında kızaran kurabiye rengi), sauce (sos), hollandaise, béchamel, Asian Cuisine (Asya mutfağı)*” gibi mutfak terminolojisine ait kelimelerle karşılaşacak; bu tür mesleki terimleri basit İngilizce yapılar dâhilinde öğrenme imkânı elde edecektir. Üstelik böylece, daha önce geliştiremediği Genel İngilizce (ESL) temellerini mutfak terimleri ve konuları aracılığı ile ilerleterek; kendi alanında başlangıç seviyesinde bir Mesleki İngilizce dersi almış olacaktır. Gastronomi alan konuları ve terimleri aracılığı ile verilen başlangıç seviyesindeki Mesleki İngilizce dersi, Mutfak sanatları öğrencilerinin ilgi alanlarını da ziyadesiyle karşılayacağından keyifli bir öğrenme ortamı da vadetmektedir.

Tablo 2 ile gösterilen çalışma ise, İngilizce seviyeleri başlangıç düzeyinde olan Mutfak Sanatları öğrencileri için örnek olarak hazırlanmıştır. Buradaki amaç, İngilizce seviyeleri henüz yeterli olmayan öğrencilerin de Gastronomi alan konuları ve terimleri aracılığıyla; başlangıç düzeyinde hazırlanmış alıştırmalar sayesinde İngilizce seviyelerinin ilerletilebileceğini açıklamaya çalışmaktır.

Çalışma, Genel İngilizce (ESL) kitaplarının hemen ilk ünitelerinde yer verdiği ‘*introduce yourself*’ konusu çerçevesinde hazırlanmıştır. Gramer konusu olarak, başlangıç seviyesine uygun bir şekilde ‘*to be*’ yapısı verilmiş; dil fonksiyonu kapsamında ‘*to be good at*’ ve ‘*to be interested in*’ yapılarının öğretilmesi hedeflenmiş ve tüm bu dil özelliklerini aktarırken mutfak hiyerarşisi konusundan yararlanılmıştır. Bu tür bir çalışmayı yapan Mutfak Sanatları öğrencilerinin başlangıç düzeyinde olan İngilizce seviyeleri daha da gelişirken, mutfak personelinin İngilizcede nasıl adlandırıldığını öğrenmesi ve görev tanımlarını basit isim cümleleri ve ‘*to be good at / to be interested in*’ yapılarıyla açıklamayı öğrenmesi amaçlanmıştır.

A bölümünde, bir kısım şefinin kendini tanıtan konuşması okuma parçası olarak öğrencilere sunulur. Bir dinleme (listening) aktivitesi olarak da verilebilecek olan bu bölümde ‘*to be*’ yapısının formları cümle içindeki kullanımını belirtmek için vurgulu yazılmış ve konuşmada geçen mutfak terimleri de altı çizili olarak sunulmuştur. B bölümünde ise, bir eşleştirme aktivitesi ile altı çizili kelimelerin anlamlarının öğretilmesi hedeflenmiştir. Bu aşamada, öğretim elemanının açıklamaları çok önemlidir. Öğrencilerin, terimlerin anlamlarını öğrendikten sonra, paragrafı da

daha iyi anlamaları; hatta okurken, gelecek kariyerlerini düşünerek, kendileriyle özdeşleştirmeye başlamaları mümkündür. C bölümünde, paragrafı anlayıp anlamadıklarını ölçen sorular sorulmuştur. Ancak sorular sadece ‘to be’ yapısı kullanarak hazırlanmıştır. Bu seviyede öğrencilerin İngilizce cümle dizilimini henüz pekiştiremedikleri ve İngilizce cümleleri tam olarak kuramadıkları varsayıldığı için, parantez içindeki ifadeler ipucu olarak verilmiştir. Böylece, Mesleki İngilizce dersinde öğretim elemanının yönlendirmeleri ve gerektiği zaman yapacağı dil bilgisel açıklamalar sayesinde öğrenciler, parantez içinde karışık halde verilen ifadeleri düzgün bir sıraya koyarak; doğru ve anlamlı isim cümleleri oluşturmuş olacaklardır. D bölümünde, ‘to be’ yapısının formlarının cümle içindeki kullanımının dil bilgisel olarak pekiştirilmesi amaçlanırken; aynı zamanda da mutfak personelinin (kitchen brigade) İngilizcede nasıl adlandırıldığı ve görev tanımları basit isim cümleleri ile sunulmuştur. Bu çalışmayı tamamlayan öğrencilerin ‘to be’ yapısının kullanımını pekiştirirken; mutfak personelinin görev tanımlarını da öğrenmesi ve İngilizce basit isim cümleleri oluşturarak bu görev tanımlarını açıklayabilmesi hedeflenmektedir. Çalışmanın E bölümünde ise ‘to be good at /to be interested in’ yapılarının cümle içinde nasıl kullanıldıklarının öğretilmesi hedeflenmiştir. Boşlukları uygun ifadelerle dolduran öğrencilerin, sentaktik olarak bu yapıların dil bilgisel kurallarını öğrenmeleri, semantik olarak da yine mutfak personelinin ilgi alanlarını, kimin hangi konuda iyi olduğunu öğrenerek, bu dil fonksiyonlarının mesleki cümleler içindeki kullanımına odaklanmaları beklenmektedir.

Kısa bir okuma (reading) metni ile başlayan çalışma sayfasındaki alıştırmalar daha ziyade dil bilgisel odaklı olmuştur. Alıştırmaların, öğrencilerin ihtiyaçları dâhilinde öğretim elemanı tarafından elbette ki geliştirilip, diyaloglar eşliğinde dinleme (listening) ve konuşma (speaking) çalışmaları ve konu ile bağlantılı bir paragraf yazma (writing) çalışması da eklenerek, zenginleştirilmesi mümkündür.

Mesleki İngilizce dersi (ESP) alan öğrencilerin, önceden bir Genel İngilizce (ESL) bilgisine sahip olmaları; Gastronomi terimlerini öğrenip, ihtiyaç duydukları dil becerileri odaklı bir ders işlemelerine, etkili iletişim kurabilmek için İngilizce dil becerileri ve seviyelerini geliştirmelerine yol açacaktır. Ancak, İngilizceyi yeteri kadar bilmemek Mesleki İngilizceyi öğrenmeye engel teşkil etmemelidir. Genel İngilizce seviyeleri yeterli olmayan Mutfak Sanatları öğrencilerinin ihtiyaçlarını tespit ederek, Gastronomi temelli bir Mesleki İngilizce dersi sunmak; böylece, Mutfak Sanatları öğrencilerinin ilgi alanlarına dokunarak merak ve keyifle İngilizceyi öğrenmelerini sağlamak mümkündür.

Mesleki İngilizce derslerinde, Mutfak Sanatları öğrencilerine bilimsel terminoloji öğretilirken ve ihtiyaç duydukları dil becerisi geliştirilirken hangi metot ve materyallerin kullanılması gerektiği belirlenmelidir. Dersin adında “mesleki” kelimesi olsa da Mesleki İngilizce hocasının meslek öğretmediği; bölüm hocasının alanına girmemesi gerektiği unutulmaması gereken en önemli hususlardan biridir.

Gastronomi alanında İngilizce dersi veren bir öğretim elemanı, mutfak konularını ve mutfağın evrensel jargonunu İngilizceyi öğretmek için bir araç olarak kullanılmalıdır. Tıpkı bir Genel İngilizce dersinde olduğu gibi, Gastronomi İngilizcesi öğretilirken de dil fonksiyonları (language functions), dil bilgisi (grammar), sözcük bilgisi (lexis) söylem (discourse), bağlam (context) ve dil becerileri (language skills: reading, writing, listening, speaking) elbette ki öğretilir. Ancak, Genel İngilizce derslerinde tüm dil becerileri eşit şekilde öğretilirken, Mutfak Sanatları için Mesleki İngilizce dersinde tüm bunların ne kadarının öğretilmesi hangi becerilere ağırlık verilip ön plana çıkartılması gerektiği tespit edilir.

Uluslararası gastronomi turizmi ve restoranların açık mutfak konsepti gereği misafirlerle kurulabilecek yakın temas ve otel mutfaklarında yabancı şeflerle çalışma olasılığı sebebiyle İngilizce konuşmak durumunda olacakları için Mesleki İngilizce derslerinde konuşma (speaking) becerisini geliştirmeye önem verilmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra, Gastronomi öğrencilerinin İngilizce reçeteler okuyup anlayabilmeleri için de okuma (reading) becerisinin geliştirilmesi elzem görülmektedir.

İngilizceyi; okuma metinleri kullanarak, okuma becerisi (reading skill) üzerinden öğretmek, pekiştirmek veya ilerletmek zaten İngilizce dersini yürüten tüm öğretim elemanları tarafından kabul görmüş etkili bir yöntemdir. Kaldı ki bu okuma parçaları öğrencilerin uzmanlık alanı olan mutfak ile ilgili olduğunda -konu bağlamında ilgi çekici olması bir yana - hem öğrencilerin bilmediği gramer yapıları spontane bir şekilde pekişecek hem de mesleki hayatta kullanılacak terimler daha akılda kalıcı bir şekilde öğretilmiş olacaktır. İngilizce derslerinde yeni kelimeler öğretilirken kullanılan bazı yöntemler vardır. Örneğin; “kelimeler tahtaya yazılabilir. Öğrencilerden koro halinde kelimeleri tekrar etmeleri istenebilir. Kelimelerin Türkçe anlamları öğretim elemanı tarafından öğrencilere söylenebilir. Kelimelerin anlamını öğretmek için tahtaya resmi çizilebilir. Yeni kelime cümle içinde tanıtılabilir” (Doff, 1990: 11). Elbette ki yeni kelimeler bir okuma parçası içinde öğrencilere sunulabilir. Mesleki İngilizce dersinde de yeni gastronomi terimlerini konu bağlamında bir okuma parçası içinde öğrenciye sunmak etkili bir yöntemdir.

Tablo 3, içinde okuma parçası olan bir çalışma sayfası (reading worksheet) göstermektedir. Okuma parçası, öğrencilerin otel mutfaklarından ya da uygulama derslerinden bildikleri ve muhtemelen pişirebildikleri kruvasan ile ilgilidir. Hedef jargonel kelimeler vurgulu yazılarak, öğrencilerin dikkatine sunulmuştur. Kelimeleri konu bağlamında sunmak ve hikâyelerin akılda kalıcılığından yararlanmak, kruvasan ile ilgili jargonel kelimeleri öğretirken faydalı olmaktadır. Şimdi, Tablo 3’deki çalışma sayfasını inceleyelim.

Table 3: Reading Worksheet

A) Put a check (✓) next to the words that you know and can use in a sentence.

<input type="checkbox"/> pastry	<input type="checkbox"/> flaky	<input type="checkbox"/> texture	<input type="checkbox"/> dense	<input type="checkbox"/> bake	<input type="checkbox"/> bakery
<input type="checkbox"/> lard	<input type="checkbox"/> plain	<input type="checkbox"/> baked goods	<input type="checkbox"/> laminating	<input type="checkbox"/> puff pastry	<input type="checkbox"/> fluffy

B) Read the text and answer the questions. Be careful with the words in bold.

Croissant and Kipfel

Croissant is one of the most well-known French **pastries**. It is delicious with its **buttery, flaky texture** and **crispy** outside. However, did you know that croissant is not French but Austrian? The Viennese Kipfel, which dates back to the 13th century, is the precursor of croissant. Differently, Kipfel, which is also crescent-shaped bread, has **denser** dough and is not flaky and **fluffy**. It is **baked** with milk and mostly with **lard**. It may be **plain** or full of nuts. Kipfel was first sold in Paris between 1837 and 1839 by an Austrian entrepreneur called August Zang. He founded a Viennese **bakery** there. Thanks to Zang, the French came across delicious Viennese **baked goods** like kipfel or Vienna loaf. These Vienna-style pastries quickly became very popular. People loved them and the French bakers began baking these recipes coming from Vienna. These Viennese recipes inspired the French bakers and they baked a new version of kipfel with more buttery dough by using the **laminating** technique. They produced a very delicious **buttery, flaky, puff pastry** called croissant which means crescent in French.

(Reading Powder kitabından kısaltılmıştır. Okşar, 2022:103)

C) Write a word that is similar in meaning to the underlined part.

- I'd like to serve a baked product made with flour and butter for my guest. **p - s t - y**
- The baker prepares the croissant by folding and rolling the butter into the dough. **l - i - - t - ng**
- Bakers use a kind of solid fat coming from pigs for the kipfel. **l - - d**
- Croissant is a kind of pastry that is fluffy and laminated. **p - - f p - - - - y**
- This patisserie sells very fresh items that are baked. **- a - - d g - - ds**
- This old place where bread and pastries are baked was founded in the 19th century. **b - k - - y**

D) Find adjectives from the text to describe the texture of the food. Choose the best adjective to fill in the gaps.

fluffy / flaky

- I don't like _____ texture of tomato skin in my dish. So, I peel it off.
crispy / denser
- The fry cook coated the vegetables with tempura batter for a _____ texture.
buttery / denser
- If you add too much flour to your cake batter, it will have a _____ texture at the end.
denser / buttery
- The _____ texture of croissant dough provides thin and crunchy layers for the laminating process.

fluffy / denser

- Although the croissant has a crispy outside, it has a soft and _____ texture inside.

E) Compare croissant and kipfel. Fill in the table with the necessary keywords.

Croissant	in Common	Kipfel

Kruvasanın ortaya çıkış hikâyesini anlatan bu kısa paragraf; öğrencilerin, konu ile ilgili ihtiyaç duyduğu Gastronomi terimlerini içinde barındırırken, aynı zamanda onların mesleki art alanlarını da geliştirecek yeni bilgilerden bahsetmiş olup, muhtemelen öğrenciler için yeni bir ürün olan ‘*kipfel*’i de tanıtmaktadır. Bu alıştırma sayfası ile çalışan öğrencilere, öncelikle hedef kelimeler sunulmuş ve anlamını bildikleri, bir cümle içinde kullanabildikleri kelimeleri işaretlemeleri istenmiştir. Buradaki amaç; öğretilmek istenen bu kelimeleri vurgulayıp, öğrencilerin dikkatini bu noktaya çekmektir. Daha sonrasında, bu kelimeler metin içinde koyu harflerle yazılarak sunulmuş ve İngilizce cümle içindeki kullanımları vurgulanmıştır. Belli bir seviyede Genel İngilizce bilgisi ile Mesleki İngilizce dersine katılan öğrencilerin, sentaktik olarak metni anlamakta zorluk çekmeyecekleri öngörülmesine karşın; cümlelerde geçen “*relative clause: reduction, relative pronoun: which, past passive, by verb+ ing*” gibi yapılar metni okuma aşamasında, eğer ihtiyaç duyulursa, tekrar edilerek öğrencilerin bu dil bilgisi konularını pekiştirmelerini sağlamak mümkündür. Ayrıca, asıl öğretilmek istenen kelimelerin de terim anlamlarının okuma esnasında öğrencilere verilmesi gereklidir. Zira Genel İngilizce sözlüklerinin tüm Gastronomi terimlerini içermemesi gayet tabiidir. Bu aşamada okuyarak, araştırarak, uzman hocalara danışarak, kendisini; dersi kapsamında, Mutfak Sanatları alanında geliştiren Mesleki İngilizce hocasının mutfak terimlerinin anlamlarını açıklaması önem arz etmektedir.

Kelimelerin anlamları öğrenildiğinde, metin okunup anlaşıldığında sıra okuma parçası ile öğretilmek istenen mutfak terimlerinin pekiştirilmesi için alıştırmaları yapmaya gelmektedir. Örneğin C bölümünde, öğrencilerin cümleleri okumaları ve altı çizili bölüme benzer anlamdaki kelimeleri bulmaları beklenmektedir. Her bir kelime için anahtar harflerin verildiği bu alıştırma ile amaçlanan; öğrencilerin sorulan mutfak kelimelerinin anlamlarını öğrenip öğrenmediklerini yoklayıp, ipucu harfler sayesinde “*pastry, laminating, lard, puff pastry, baked goods, bakery*” kelimelerini tanıyabilmelerini sağlamaktır. D bölümünde ise hedeflenen, yiyeceğin kıvamı (food texture) konusu üzerinden, öğrencilere metinde geçen sıfatları öğretebilmektir. Bu dersin amaçlarından birinin Gastronomi öğrencilerinin yaptıkları tabakları tanıtabilmek için İngilizce dil kullanım becerilerini geliştirmek olduğu düşünüldüğünde, yapılan ürünün kıvamını tarif eden sıfatları bilmeleri oldukça elzemdir. E bölümünde ise *kipfel* ve kruvasanın özelliklerini karşılaştıracak olan öğrencilerin hem metni anlayıp anlamadıkları ortaya çıkacak; hem de tabloyu anahtar sözcüklerle doldurmaları gerektiğinden metinde geçen mutfak kelimelerini kavrayıp kavramadıkları da gözlemlenecektir.

Bu çalışma sayfasındaki alıştırmalar elbette ki geliştirilip, farklılaştırılabilir. Ancak her hâlükârda hedef, öğrencilerin yeni karşılaştıkları gastronomi terimlerine aşinalığını arttırıp, bu terimleri kendi mesleki tecrübeleriyle özdeşleştirerek kalıcı hafızaya yerleştirebilmelerini kolaylaştırabilmektir.

Gastronomi öğrencileri, profesyonel hayatlarında gerek misafirlerle gerek mutfak personeliyle İngilizce iletişim kurmak durumunda olabileceği için, Mesleki İngilizce sınıfında odaklanılması gereken diğer bir husus da konuşma becerisini geliştirmektir. Hedef öğrencileri İngilizce konuşmaya hazırlarken pek çok materyal ve metot kullanılabilir ancak asıl amaç: Öğrencilerin İngilizceyi gerçek hayatta serbestçe ve kendiliğinden konuşabilme yeteneklerini geliştirebilmektir. Bu bağlamda, öğrencinin konuşma yeteneğini geliştirmek adına sunulan diyalog örnekleri kontrollü bir sınıf aktivitesinden öte, gerçek hayatı yansıtan diyaloglar olmalıdır. Üstelik Gastronomi İngilizcesinin öğretildiği bir Mesleki İngilizce sınıfında öğrenciye sunulan diyalog örnekleri, bir yandan İngilizce dil yapılarını öğretip pekiştirirken bir yandan da mutfak terimlerini içermelidir. Hatta bu diyalog örnekleri, Gastronomi öğrencilerine: “Gelecekte, profesyonel hayatta bunlar benim de başıma gelebilir. Ben de böyle bir diyalog kurmak durumunda kalabilirim,” fikrini düşündüren, öğrencinin empati kurabileceği diyalog örnekleri olmalıdır. Böylece dinleyerek, okuyarak, role-play aktiviteleri yaparak çalışılan diyalog örneklerinde geçen yapılar ve terimler de daha akılda kalıcı olacaktır. Şimdi, amacı “should” yapısını sunmak olan iki diyalogu inceleyelim:

Tablo 4

A) Student 1: I have a headache.	B) Chef: The sauce doesn't taste good. It is uninteresting.
Student 2: You should have a rest.	Trainee: Oh, sorry chef. What do you think I should do?
S1: I have a toothache.	C: You should season it with some fresh herbs.
S2: You should see a dentist.	T: Like what?
S1: I am hungry.	C: I think you should add some oregano. It will enrich the flavour.
S2: You should have a sandwich.	T: Yes, chef! Consider it done.

Birinci diyaloga bakıldığında, kontrollü bir sınıf içi konuşma pratiği görülmektedir. Sadece yapının doğru kullanımına odaklanan diyaloglar, Mesleki İngilizce sınıflarından ziyade daha çok Genel İngilizce sınıflarında kullanılabilir özelliktedir. Gerçek bir sohbete benzemenin ötesinde konuşmayı devam ettirecek öğelerden uzak, tahmin edilebilir ve fazlaca robotiktir. Ancak, bir şef ve stajyerin arasında geçen ikinci diyalog örneği profesyonel mutfak hayatından bir kesittir. Öğretilmek istenen “should” yapısı, gerçek hayatta, özellikle bir şefin iş hayatında, kullanılabileceği doğal cümleler içinde sunulmuştur. Cümleler mekanik değildir. Konuşma kendi içinde bir akıcılığa sahiptir. Ayrıca bu durum, diyalogu tıpkı gerçek hayatta olduğu gibi tahmin edilemez yapar. Çoğunlukla, İngilizce derslerinde kullanılan sınıf diyaloglarında aşağı yukarı tahmin edilebilir replikler kullanıldığı için, konuşma devamlı değildir. Hatta bir noktada role-play aktivitesi yapan öğrencilerin tıkanıkları, söyleyecek söz bulamadıkları gözlenir. Ancak ikinci diyalogdaki şefin cümleleri ve stajyerin soruları, diyalogu gerçeğe benzetmiş ve akıcı bir sohbete dönüştürmüştür. En önemlisi de bu diyalog üzerine çalışan hedef öğrencilere

“should” yapısı tekrar ettirilirken, bir yandan da “sauce (sos), taste (tat vermek/tatmak), uninteresting (yavan, sası), season (baharat katmak/çeşnilendirmek), herb (taze/şifalı ot), oregano (dağ kekiği), flavour (lezzet)” gibi mutfak dilinde çok sık karşılaşılan terimleri de öğretmek hedeflenmiştir. Tüm bunlarla beraber bu kısa diyalog örneği, hedef öğrencinin kendisini özellikle stajyerin yerine koyabileceği, okurken: “Gelecekte ben de böyle bir durumla karşılaşabilirim,” fikrini düşüneceği empatik bir diyalog haline gelmiştir. Şimdi, Tablo 3’de incelediğimiz çalışma sayfasındaki “Croissant and Kipfel” başlıklı okuma metninin devamı sayılabilecek bir diyalogu (Tablo 5) okuyalım ve çalışma sayfasını (Tablo 6) inceleyelim.

Tablo 5

Chef 1:	<i>Hey, Tom! Have you baked kipfel before?</i>
Chef 2:	<i>Yes, I have. What’s up?</i>
Chef 1:	<i>Here is the recipe for kipfel. But... Since I haven’t baked it before, I’m not sure about its taste and texture.</i>
Chef 2:	<i>What does the recipe call for?</i>
Chef 1:	<i>Well, it calls for flour, lard or butter, and milk. Plus, it asks to bend the dough into a crescent shape. — Like croissants?</i>
Chef 2:	<i>Well, actually kipfel is the precursor of croissants but it is different in taste and texture. It is denser than a croissant and it isn’t flaky. Is it difficult to make?</i>
Chef 1:	<i>No, not exactly. Making croissant is more difficult because of the laminating process.</i>
Chef 2:	<i>So, I’m supposed to prepare a kind of non-laminated dough.</i>
Chef 1:	<i>Yes, of course. You should apply the steps of the recipe. Prepare the non-laminated dough. Then bend each batch of dough into a crescent shape, and bake.</i>
Chef 2:	
Chef 1:	<i>Oh! It seems easier than making croissants. Thank you, Tom.</i>

Tablo 6: Listening Worksheet

A) Read and Listen to the conversation between two pastry chefs. Mark the following statements as true (T) or false (F).

1. ____ Tom will bake kipfel for the first time.
2. ____ Like croissants, kípfels need laminated dough.
3. ____ Croissants are flakier than kípfel.
4. ____ Kípfel is the precursor of croissants.
5. ____ Kípfel is challenging to prepare.

B) Listen again and complete the conversation.

Chef 1:

Hey, Tom! Have you baked kípfel before?

Chef 2:

Yes, I have. What's up?

Chef 1:

Here is the recipe for kípfel. But... Since I haven't baked it before, I'm not sure about **1** _____.

Chef 2:

What does the **2** _____?

Chef 1:

Well, it calls for flour, lard or butter, and milk. Plus, it asks to bend the dough into a crescent shape. — **3** _____?

Chef 2:

Well, actually kípfel is the **4** _____ of croissants but it is different in taste and texture. It is denser than a croissant and **5** _____.

Chef 1:

Is it difficult to make?

Chef 2:

No, not exactly. Making croissant is more difficult because of the **6** _____.

Chef 1:

So, I'm supposed to prepare a kind of non-laminated dough.

Chef 2:

Yes, of course. You should apply the steps of the recipe. Prepare the non-laminated dough. Then **7** _____ of dough into a crescent shape, and bake.

Chef 1:

Oh! It seems easier than making croissants. Thank you, Tom.

A) Speaking: Recipe

Tell your ideas to your classmates.

- What would you like to bake, kípfel or croissant?
- What does your recipe call for?

B) Writing: Role-play

Work in pairs. Write a dialogue and role-play!

- Student A doesn't know how to bake croissants.
- Student B gives advice about the baking technique, recipe ingredients and instructions.
- If you don't know, search for a croissant recipe to be able to write a life-like dialogue.
- Use the language:

You should...

The croissant recipe calls for ...

You are supposed to ...

Bend..!

Öğrencilere sunulan bu alıştırma (Tablo 6), içinde okuma ve yazmayı da barındıran bir dinleme-konuşma çalışmasıdır. Burada verilen diyalog, daha önce incelenen okuma parçasıyla (Tablo 3) ilişkili olarak yine kruvasan ve kípfel

ürünleriyle ilgilidir. Okuma parçasında konu ile ilgili geçen kelimeler, benzer bir şekilde ve bilinçli olarak diyalogda da kullanılmış ve öğrencilerin, bu kelimelerin konuşma akışındaki kullanımını görmeleri sağlanmak istenmiştir.

Öğrenciler, diyalogu dinlerken, bir yandan da boşlukları önemsemeden okurlar ve A bölümündeki, doğru-yanlış şeklinde verilen ısınma alıştırmasını (warm-up exercise) yaparlar. Daha sonrasında, diyalog öğrencilere tekrar dinletilir ve B bölümünde verilen diyalogun boş bırakılan kısımlarının doldurulması beklenir. Bu aşamada öğrencilerin, konuşmaların ne kadarını duyabildikleri tespit edilmeye çalışılır. Ayrıca, okuma metninde (Tablo 3) geçen kelimeleri, dinleme çalışmasındaki bu diyalogun içinde tekrar görmeleri, öğrencilerin dersin en başında belki de hiç bilmedikleri bu terimleri iyice pekiştirmelerine yol açarken; “should, to be supposed to, imperatives” gibi dil fonksiyonlarının kullanımını da gözlemlmelerine olanak sağlayacaktır. İçinde boşluklar barındıran diyalogların tam metinlerini görmeden, ağırlıklı olarak dinleyerek bu tür alıştırmaların yapılması zamanla öğrencilerin dinleme becerilerini geliştirmede önemli bir fayda sağlamaktadır.

Alıştırmanın C bölümünde, sorulan iki soru çerçevesinde öğrencilerin ürünlerin tarifleri hakkındaki fikirlerini sınıf arkadaşlarına anlatmaları beklenmektedir. Birinci soru ile “*would like*” yapısını kullanarak, kipfel ya da kruvasandan hangisini pişirmek istediklerine karar veren öğrenciler, ikinci soru ile seçtikleri ürünün tarifi için gereken malzemeleri sıralamaya çalışırken; aslında sınıf içinde küçük bir İngilizce konuşma yapmış olacaklardır. Öğrenciler; seçtikleri ürünün tam malzeme listesi için kısa bir internet araştırması yapabilir, sadece okuma metninde (Tablo 3) veya diyalogda (Tablo 6) geçen malzemeleri kullanabilir ya da konu ile ilgili sahip oldukları mesleki bilgi ve tecrübelerden yararlanabilirler. Burada Mesleki İngilizce dersi açısından önemli olan, “*The recipe calls for...*” şeklinde konuşmaya başlayıp, ardından seçtikleri ürünün malzemelerini listelemeleridir. Bu çalışmada, öğrencilerin konuşma esnasında geliştirmeleri beklenen ise, ‘*I would like to bake...*’ (...ürünü pişirmek isterim.) ve ‘*The recipe calls for...*’ (Tarif... malzemeleri gerektirmektedir.) yapılarıdır.

Alıştırmanın D bölümündeki writing (yazı) başlığı esasında yine öğrencileri konuşmaya hazırlayan bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bölümde öğrencilerin ikişerli eşleşerek (*in pairs*), çalıştıkları diyalog ile benzer bir diyalog yazmaları istenmektedir. Bunun için bir yönerge verilmiştir. Buna göre, birinci öğrenci (Student A) kruvasanın nasıl pişirileceğini bilmemektedir. İkinci öğrenci (Student B) birinci öğrenciye tarifin malzemeleri, yapılışı ve pişirme tekniği ile ilgili tavsiyelerde bulunacaktır. Tabii tüm bunları diyalogda yazabilmek için, öğrencilerin mesleki bilgi ve tecrübelerinden yararlanmaları gerekmektedir. Zira okudukları metin (Tablo 3) ve dinledikleri diyalog (Tablo 6) kruvasandan ziyade kipfelin malzeme ve yapılışına odaklanmıştır. Bu aşamada, öğrencilerin bölüm derslerinde, söz gelimi pastane ürünleri dersinde, kruvasan ile ilgili edindikleri bilgiler ya da uygulama derslerinden sahip oldukları tecrübeler, Mesleki İngilizce dersinde yazacakları bu

diyalog için oldukça faydalı olacaktır. Ancak yine de bu alanda çalışmamış, kruvasan ile ilgili hâlihazırda yeterli bilgi ve tecrübesi olmayan öğrencilerin de sınıfta olacağı ihtimaline karşın, daha gerçekçi bir diyalog yazılabilmesi için kruvasan tarifi ile ilgili bir ön araştırma yapılması tavsiye edilmiştir.

Bu çalışma ile öğrencilerin okuma ve dinleme alıştırmalarıyla öğrenmeleri hedeflenen terimleri cümle içinde kullanarak ve yönergede verilen yapılar ile tavsiye ve talimat cümleleri kurarak bir yazı pratiği yapmaları hedeflenmiştir. Ancak bu çalışma bir yazı aktivitesi olarak kalmayıp, daha sonrasında sınıfta canlandırma (role-playing) aktivitesine de dönüştürülmesi beklenmektedir. Mesleki İngilizce dersini veren öğretim elemanı, eşleşen öğrencilerden yazdıkları diyalogu okumalarını isteyip, varsa diyalogdaki dil bilgisi hatalarını gösterip düzeltilmesi konusunda yardımcı olabileceği gibi; öğrencileri tahtaya kaldırıp, yazdıkları diyalogu okumadan, akılda kaldığı kadarıyla canlandırmalarını istemesi mümkündür. Böylece, yazı destekli bir konuşma pratiği yapılması sağlanmış olur. Hatta çalışmayı biraz daha zorlaştırıp, sınıftan rastgele iki öğrenci seçip, yönergede olduğu gibi *Student A* ve *Student B* olarak eşleştirip, biraz önce yazdıkları birbirinden farklı diyaloglar ışığında ve fakat aynı konu çerçevesinde doğaçlama bir diyalog canlandırmalarını isteyebilir. Bu tür alıştırmalar, öğrencilerin mutfak terimlerini ve ihtiyaç duydukları dil yapılarını kullanarak konuşma becerilerini zaman içinde geliştiren faydalı alıştırmalar olarak gözlemlenmektedir.

Gastronomi alanında Mesleki İngilizce dersi alan hedef öğrencilerin İngilizce dil seviyelerine göre basitten zora doğru hazırlanan ders materyalleri, içlerinde Gastronomi alan bilgisi ve terminolojisini barındırdığı için merak uyandıran, ilgi çekici ve keyifli bir öğrenme vadetmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Gelişen internet teknolojisi ile toplumların her geçen gün birbirine daha da yakınlaştığı, gittikçe daha da küreselleşen dünyamızda, ortak dil olarak İngilizceyi bilmek; politik, ticari, teknolojik, akademik, sanatsal ve turistik gibi pek çok açıdan önem arz etmektedir. Bu sebeple yabancı dil olarak İngilizceyi, öğrencilerin hedef ve ihtiyaçlarına göre öğretebilmek için pek çok metot ve yaklaşım geliştirilmiştir. Çağımızda ortaya çıkan çok sayıda özel uzmanlık alanı ise her bir bireyin kişisel eğitiminde de özgünleşmesini gerektirmiş ve İngilizceyi mesleki ihtiyaçlara ve amaçlara yönelik öğreten ESP (English for Specific Purposes/ Özel Amaçlar İçin İngilizce) yaklaşımı, bu dili öğrenme konusunda hedef öğrenciler için güvenli bir çıkış kapısı haline gelmiştir.

Dilimizde Mesleki İngilizce olarak yer bulan ESP yaklaşımı, özel uzmanlık alanı ve İngilizce eğitimini ortak paydada birleştiren, İngilizceyi öğretirken uzmanlık alan konularını ve terminolojisini araç olarak kullanan bir yaklaşımdır. Böylece ESP ilkeleri doğrultusunda verilen Mesleki İngilizce eğitimi; hedef öğrencilerin, İngilizceyi gelecek profesyonel kariyerlerinde kullanacaklarından emin olarak ve sahip oldukları mesleki art alan sayesinde daha kolay bir şekilde, merak, ilgi ve

keyifle öğrenmelerine imkân sağlamaktadır.

ESP ilkeleri doğrultusunda yürütülen bir Mesleki İngilizce dersi, Turizm sektörünün vazgeçilmez parçaları olan ancak kendilerini mutfağın içinde bir yerde sadece yemek yaparken konumlandırılan ve dolayısıyla İngilizce eğitiminin kendilerine pek de bir fayda sağlamayacağını düşünen Mutfak Sanatları öğrencileri için de oldukça faydalı bir yaklaşımdır. Donanımlı bir şef olabilmek için el becerisinin yanı sıra sahip olunması gereken pek çok meziyetten biri de iyi bir İngilizce eğitimi almaktır. Zira İngilizce artık mutfağın da dilidir. Gelişen uluslararası Gastronomi turizmi, restoranların açık mutfak uygulamaları şefleri, müşterilerle etkileşim haline sokmuştur. Üstelik yurtdışında ya da yurtiçinde yabancı mutfak personeliyle çalışma olasılığı gerçeği şeflerin İngilizce eğitimi almasını gerektirmektedir. Ayrıca donanımlı bir şefin, tüm malzeme listesi, ölçüm birimleri ve pişirme teknikleriyle birlikte İngilizce bir reçeteyi doğru okuyup anlaması gerekmele birlikte, mutfakta kullanılan evrensel Gastronomi jargonuna da hâkim olması elzemdir. Bu şekilde yapılan amaç tespiti ile Mutfak Sanatları öğrencilerinin öncelikli olarak geliştirmeye ihtiyaç duydukları dil becerileri konuşma (speaking) ve okuma (reading) olarak belirlenmeli; Mesleki İngilizce derslerinde yapılacak sınıf aktiviteleri ve kullanılacak ders materyalleri öncelikli olarak bu dil becerilerine odaklanmalıdır. Dinleme (listening) çalışması şeklinde öğrenciye sunulacak diyaloglar gerçekçi ve öğrencilerin empati kurabileceği şekilde mutfaktaki iş hayatını yansıtan ve içerisinde pek çok mutfak terimi barındıran diyaloglar olmalıdır. Hedef öğrenciler diyaloglara çalışırken, dil fonksiyonlarının gerçek profesyonel mutfak ortamında nasıl kullanıldıklarını görebilmeli ve sınıf içinde yapılacak çeşitli konuşma (speaking) aktiviteleri ile kendisini gerçek çalışma ortamında mutfak personeliyle İngilizce konuşmaya hazırlayabilmelidir.

Okuma (Reading) çalışması yapmak kelime öğrenmenin en iyi yollarından biridir. Bu bağlamda, Gastronomi alan konuları üzerine öğrencilerin dil seviyelerine göre yazılmış İngilizce metinler, reçeteler sınıfta okuma materyali olarak kullanılabilir böylece mutfak terimlerinin cümle içinde kullanımları öğrencinin dikkatine sunulabilir. Dahası, reçetelerde sürekli tekrar eden pişirme teknikleri terimleri, malzemeler ve mutfak eşyası isimleri de reçeteler kullanılarak hazırlanan okuma alıştırmaları sayesinde kolaylıkla öğrenilebilir.

Hedef Mutfak Sanatları öğrencilerinin İngilizce dil seviyelerinin henüz tüm bu okuma, konuşma ve terminoloji çalışmaları için yeterli seviyede olmadığı durumlarda da ESP yaklaşımı ile Mesleki İngilizce dersi işlemek mümkündür. Gastronomi alan konuları ve mutfak terimlerinin araç olarak kullanıldığı başlangıç seviyesinde hazırlanan ders materyalleri ile Mutfak Sanatları öğrencilerinin ilgi alanlarına hitap edilebilir; içinde mutfak kelimelerini barındıran kısa, basit okuma parçaları ve gerçekçi diyaloglar üzerinden sunulan alıştırmalar eşliğinde öğrencilerin dil fonksiyonlarını ve dil bilgisi kurallarını spontane bir şekilde ve keyifle öğrenmeleri sağlanabilir.

EK A**Cevap Anahtarı****Tablo 2: Introduce Yourself**

B) 1-d, 2-b, 3-c, 4-a, 5-e

C) 1: He is 26. 2: He is a line cook at the Hill Diner. 3: Yes, he is married. 4: Her name is Alice. 5: She is a head chef. 6: It is golden brown. 7: He is good at sauces. 8: They are béchamel and hollandaise. 9: He is interested in Asian Cuisine sauces.

D) 1: is – 2: is /is – 3: is/is – 4: are/are – 5: is/is – 6: is/is – 7: am/am/am

E) 1: is/is/at – 2: is/at – 3: are/at – 4: is/at/is/in – 5: is/at/is/in – 6: is/at /is/in – 7: am/at/am/in – 8: are/in

Tablo 3: Reading Worksheet

C) 1: pastry, 2: laminating, 3: lard, 4: puff pastry, 5: baked goods, 6: bakery

D) 1: flaky, 2: crispy, 3: denser, 4: buttery, 5: fluffy

E) *Croissant*: buttery, flaky, laminated dough, French innovation, dates back to the 19th Century

Kipfel: lard, milky, dense, non-laminated dough, Vienna pastry, dates back to the 13th Century

In Common: crescent shape, plain or with fillings

Tablo 6: Listening Worksheet

A) 1: T – 2: F – 3: T – 4: T – 5: F

B) 1: its taste and texture – 2: recipe call for – 3: Like croissants – 4: precursor – 5: it isn't flaky – 6: laminating process – 7: bend each batch

C) Sample answers for speaking:

“I would like to bake kipfel. The recipe calls for flour, milk, lard. The kipfel dough is denser. It is in the shape of crescent.”

“I would like to bake croissant. The recipe calls for flour, yeast, sugar, salt, butter and a large egg for the egg wash. We should fold and roll the buttered dough well. This laminating process will make the dough flaky, fluffy and crispy.”

D) Sample dialogue:

Student A: Hey! I **am supposed to** bake croissant but I don't know how to make.

Student B: Well, do you have a recipe?

A: Yes, I have. The **recipe calls for** flour, yeast, sugar, milk, water, salt, butter and a large egg for the egg wash.

B: Very well. You **should** prepare the dough according to the instruction of the recipe. Laminating process is very important. You **are supposed to** laminate the butter well.

A: How **am I supposed to** laminate the butter?

B: Well, **roll** the dough into a square. **Place** the butter block in the centre of the dough then **fold and roll** the dough for several times before giving the crescent shape.

A: Thank you! It really does help.

Kaynakça

- Akman, V. (2007). *Mesleki İngilizce Kılavuzu*. İstanbul: Yakamoz Yayınları.
- Brown, H.D. (2001). *Teaching by Principles: An Interactive Approach to Language Pedagogy*. New York: Longman.
- Doff, A. (1990). *Teach English: A training Course for Teachers*. New York: Cambridge University Press.
- Fromkin, V. Rodman, R. (1988). *An Introduction to Language*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Holme, R. (1996). *ESP Ideas: Recipes for Teaching Professional and Academic English*. Harlow: Longman.
- Hong, C. (2019). *Learning Culinary English through Food Projects - What do Students Think*. The Asian ESP Journal, Volume 15; Issue 3, 99-124.
- Master, P. (1997). ESP Teacher Education in the USA. içinde R. Howard, G. Brown (Editör), *Teacher Education for LSP* (s.22-41). Philadelphia, Pa.: Multilingual Matters.
- Okşar, İ.G. (2022). *Reading Powder: A Supplementary Book for Culinary Purpose*. İstanbul: Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık
- Stevens, P. (1988). The Learner and Teacher of ESP. içinde D. Chamberlain, R. Baumgardner (Editör), *ESP in the Classroom: Practise and Evaluation* (s. 39- 45). London: Modern English Publications in association with the British Council.
- URL 1: <https://en.unesco.org/courier/2021-2/languages-cyberspace> (E.T. : 05.04.2023)
- URL 2: <https://birgundedegil.com/priscilla-mary-isin-roportaji.html> (E.T. : 05.04.2023)

ÖZ GEÇMİŞ



Öğr. Gör. İrem Gül OKŞAR

Öğr. Gör. İrem Gül OKŞAR, 1982 yılında Ankara’da dünyaya gelmiştir. Selçuk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümünü bitirmiş ve yine aynı üniversitede, “*Stylistics and Teaching English through Literature for Intermediate EFL Students*” konusu üzerine yüksek lisansını tamamlamıştır. 2005 yılında göreve başladığı Aydın Adnan Menderes Üniversitesinde, Didim Meslek Yüksekokuluna görevlendirilmiş; halen yüksekokulun Aşçılık Bölümünün “*Text Analysis and Translation in Culinary I/II ve Professional English for Culinary I/II*” derslerini yürütmektedir. Didim Meslek Yüksekokulunda çalıştığı süre içinde ESP alanına yönelmiş ve öğrencilerine Gastronomi İngilizcesini daha iyi öğretebilmek için yaptığı çalışmalar sonucunda “*Reading Powder: A Supplementary Book for Culinary Purpose*” isimli ders kitabını yazmıştır. Edebiyat ile de meşgul olan Okşar’ın “*Öykülerim Senin Olsun*” isimli bir de kısa öykü kitabı bulunmaktadır. Aynı zamanda meslektaşları olan eşi Öğr. Gör. M. Burak OKŞAR ve oğulları Eren Tuğra ve Haktan Ferman ile Didim’de yaşamaktadır.



Öğr. Gör. M. Burak OKŞAR

Öğr. Gör. M. Burak OKŞAR 1981 yılında Gaziantep’te dünyaya gelmiştir. Selçuk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümünü bitirmiştir. 2005 yılında göreve başladığı Aydın Adnan Menderes Üniversitesinde, Didim Meslek Yüksekokuluna görevlendirilmiş; halen yüksekokulun Otel İşletmeciliği Bölümünün “*Text Analysis and Translation in Hotel Management I/II ve Professional English for Hotel Management I/II*” derslerini yürütmektedir. ESP alanındaki çalışmalarına Turizm İngilizcesi ve Medikal İngilizce üzerine devam etmektedir.

13. BÖLÜM

GASTRONOMİ EĞİTİMİ VE KARIYER OLANAKLARI

Halil SUNAR¹, Alper ATEŞ², Sabriye Betül KÖSEMBAY³

GİRİŞ

İçeriğinin zengin olmasına bağlı olarak sınırları geniş olan gastronomi kavramı, Antik Yunan'a kadar dayanmaktadır. Sicilyalı Yunan Archestratus tarafından MÖ 4. yüzyılda yazılan “*The Life of Luxury*” (LüksYaşam) kitabının bölümleri arasında Akdeniz bölgesi için en eski yiyecek ve şarap rehberi olarak ifade edilen “*Gastronomia*” başlıklı bir bölüm yazılmış ve kavram ilk defa burada kullanılmıştır (Wilkins ve Hill, 1994: 35; Santich: 2004: 16). Bir başka kaynakta ise gastronomi 1804 yılında Fransa’da Jaques Berchoux tarafından yazılan bir şiirin başlığında “*La Gastronomie, ou l’homme des champs à table*” kullanılmıştır (Scarpato, 2002: 52). Archestratus tarafından yazılan bu eserde en iyi ne yenilip içileceğini ve nerede bulunacağını keşfetmek amacıyla Akdeniz bölgesinde geniş çapta seyahat etmesi, aynı zamanda bunun bir sonucu olarak gastronomi ve turizm arasında erken bir bağ kurduğu ifade edilmektedir. Bu kaynakların dışında literatürde gastronominin kökeni ile ilgili birçok farklı kaynak da bulunmaktadır. En bilinen kaynaklardan bir diğeri ise, gastronomi kavramının kelime kökeni olarak “gastro” ve “nomos” kelimelerinin birleşimi ile oluşmaktadır. “*Gastro*” mideyle ilgili anlamına gelmekte ve dolayısıyla ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemiyle ilgili olanı ifade etmekteyken; “*nomos*” ise kural veya düzenleme anlamına gelmektedir (Zahari vd., 2009: 66; Özbay, 2017: 4). Bu nedenle gastronomi, yeme ve içme ile ilgili kuralları veya normları ifade etmektedir (Çalışkan, 2013: 40). Tüm bu bilgilerden yola çıkarak gastronominin kapsam olarak, ne yeneceği ve içileceği, ne kadar, nasıl,

- 1 Öğr. Gör., Giresun Üniversitesi, Tirebolu Mehmet Bayrak MYO, Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Giresun, Türkiye. Orcid: 0000-0002-5131-4056, E-mail: halil.sunar@windowslive.com
- 2 Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Konya, Türkiye. Orcid:0000-0002-4347-7306, E-mail: alpera@selcuk.edu.tr
- 3 Öğr. Gör., Selçuk Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, Yabancı Diller Bölümü, Konya, Türkiye. E-mail: betulkosembay@selcuk.edu.tr

nerede ve ne zaman, neden ve hangi biçimde olacağı ile ilgili tavsiyeler içerdiği veya rehberlik yapabildiği ifade edilmektedir.

Gastronomi biliminin merkezinde yeme-içme olabilirken, çağdaş gastronomi anlayışı, alanın kapsamını, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ve üretimi, nasıl, nerede, ne zaman ve neden tüketildiğine kadar genişletmektedir. Bu zorunlu olarak mutfak, restoran ve yemek yeme, yiyecek ve içecek eşleştirme, turizm ve gastronomi yazılarını kapsayan yemek ve yemenin sosyal, kültürel ve tarihi yönleriyle ilgili gastronomi uygulamalarını etkileyen felsefeleri, inançları ve değerleri içermektedir. Brillat-Savarin (1970) gastronomiyi, “*insanın beslenmesiyle bağlantılı her şeyin mantıklı kavrayışı*” olarak tanımlayarak, gıdaya çok disiplinli bir yaklaşım olarak kabul etmektedir (Neill, vd., 2017: 91). Brillat Savarin’in gastronomi anlayışından yola çıkarak, gastronomi çalışması, yiyecek üretimi ve yiyeceklerin üretildiği araçlar; gıdanın ekonomi politikası; gıdaların işlenmesi, depolanması, taşınması ve işlenmesi; bunların hazırlanması ve pişirilmesi; yemek ve görgü kuralları; besinin kimyası, sindirimi ve besinin fizyolojik etkileri; yemek seçenekleri, ilgili gelenek ve görenekleri kapsamaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018: 524-525). Gillespie ise gastronomiye ham ürünün estetik, milli, yerel ve kültürel çerçevede özel ve nitelikli yenilebilir mamullere evrilmesinde yer alan uygulamalar ve teknik standartlar ile alakalı olarak pratik bir tanımlama yapmıştır (Gillespie, 2002: 3). Günümüzde gastronomi biliminin gelişmesi, beraberinde gıda üretiminin çeşit ve ölçeğinde artışa yol açmıştır. Yiyecek-içecek üretiminin artması ve çeşitlenmesi gastronomi bilimine ticari değer kazandırmıştır. Gastronominin gelişmesine katkı sağlayan başka bir unsur ise, sanayi devrimi ile birlikte insanların refah seviyelerindeki artış sonucu harcanabilir gelirlerinin artması ve boş zamanlarını evlerinin dışında yemek yiyerek geçirme olgusunun gelişmesidir. Böylece yiyecek-içecek işletmelerinin faaliyet göstermesi, ticari bir işletme olarak gastronomi unsurunu tetikleyerek önemli bir sektör haline gelmesine neden olmuştur (Sarioğlu, 2014b: 320). Günümüzde gastronomi büyük öneme sahip olan bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir. Ülkenin beslenme biçimi, mutfak kültürü, yiyecek-içecek üretimi gibi gastronomi bilimlerinin farklı türleri gibi pek çok etkeni bünyesinde barındırmaktadır. Gastronominin özellikle turizm boyutuyla ele alındığında, turizm sektörünün hizmet temelli toplumsal ve sosyal etkileşime dayalı yapısı ile uyum ve ilgi içinde olan birçok alt alanını doğrudan veya dolaylı bir şekilde etkilediği görülmektedir. Talep ve beklentileri sürekli olarak değişkenlik gösteren turistlerin beklentilerini karşılamak ve iyi bir deneyim elde etmelerini sağlamak yalnızca otellerin fiziki imkanları ile mümkün değildir. Hizmet ağırlıklı bir sektör olan turizm sektöründe misafir memnuniyeti için en önemli unsurlardan birisi nitelikli personeldir (Akmeşe vd., 2020: 177). Bu duruma bağlı olarak gastronomi turizminin niceliksel ve niteliksel anlamda geliştirilmesi amacıyla etkin bir eğitim sistemi oluşturulması gerekliliğini ortaya çıkarmıştır.

2. Gastronomi Eğitimi

Gastronominin kısaca yeme-içme bilimi/sanatı olarak ifade edilse de geniş kapsamda bakıldığında, insanların sağlıklı bir hayat yaşayabilmeleri için ürettikleri ve tükettikleri bütün yiyecek ve içecekler, ilgili yöntem ve teknikle üretilen ürünlerle ilgili konu, eylem ve olayları kapsayan, geniş bir alana yayılan, kültürü oluşturan ve aynı zamanda kültüre göre de şekillenen önemli bir araçtır (Öney, 2016: 195; Deniz, 2019: 688; Saçılık ve Çevik, 2020: 76-78). Bu duruma bağlı olarak gastronomi, somut bileşenleri açısından hem fen bilimlerinin, sosyoloji, psikoloji, yönetim vb. açıdan hem de sosyal bilimlerden yararlanmakta ve zengin bir araştırma alanını oluşturmaktadır (Gillepsie ve Cousins, 2001: 2). Günümüzde gastronomi bir kavram olarak güzel sanatlar, doğa bilimleri, sosyal bilimler, beslenme ve insanla ilişkilendirilmekte ve gastronomi kimya, jeoloji, müzik, felsefe, tarım bilimi, psikoloji, edebiyat, fizik, yemek tarihi, yemek kültürü, mutfak, antropoloji, farklı yerel ve toplumsal düzeyde kültürel ilişkiler ve iletişim gibi konularla iç içe girmektedir (Santich, 2004: 57; Kivela ve Crofts, 2006: 355; Maberly ve Reid, 2014: 273-274). Gastronomi, birbirinden farklı pek çok akademik alanda yiyecek ve içecek uygulamasının yanı sıra bu alanları yansıtan özellikler içerisinde, yiyecek-içecek deneyimlerinin uyandırdığı ve teşvik ettiği nostaljiye kadar üretim sürecinin her aşamasını dikkate almaktadır. Bunun yanı sıra gastronomi, yemek üretim ve tüketim süreçlerine ait gelişmiş bilgileri ve bu bilgileri daha geniş kitlelere iletebilme yetenekleri aracılığıyla bu unsurların tanıtılmasında oldukça önemli bir aracılık rolü üstlenmektedir (Thomson, 2021: 6).

Gastronominin tarihsel evrimi, çok sayıda antik el yazmasında ve Roma İmparatorluğu topraklarından Orta Doğu ve Asya'ya kadar uzanan çeşitli coğrafi bölgelerde alıntılanmıştır. 17. ve 18. yüzyıllarda modern Fransız mutfağının doğuşu, mutfak eğitiminin gelişmesine ivme kazandırmıştır. Çıraklık sistemiyle yakından ilişkili olan ilk mutfak programları, pratik üretim becerilerini, bireylerin özel ekipman kullanma yeteneklerini ve bireylerin sanatsal yeterliliklerini geliştirmeyi amaçlamış ve meslek olarak gelişmesine bağlı olarak, 20. yüzyılın başlarında çok sayıda resmi aşçılık eğitimi veren okul açılmıştır (Zopiatis, Theodosiou ve Constanti, 2014: 88). Aşçılık ve mutfak alanındaki ilk kurs, 1784'te İngiltere'de açılmıştır. Bu kursu 1820 yılında Amerika'da ve 1891 yılında Fransa'da açılan kurslar takip etmiştir. Mutfak ve aşçılıkla ilgili olarak diploma ve sertifika veren ilk eğitim kurumu 1895'te Fransa'da açılan Le Gordon Bleu'dur. Daha sonrasında 1922 yılından itibaren eğitim veren Cornell Üniversitesi olmuştur. Yüksek lisans programı olarak ise, Boston ve Adelaide Üniversiteleri'nde 1990'lı yıllarda, doktora programı ise, 1996 yılında New York Üniversitesi'nde açılmıştır (Allen, 2003: 16-17; Öney, 2016: 196; Aydemir, 2018: 22).

Yiyecek içecek endüstrisinin ihtiyaç duyduğu eğitilmiş, donanımlı, nitelikli işgücünü sağlayabilmek ve bireyleri donanımlı hale getirmek amacıyla

gastronomi eğitimi veren kurum ve kuruluşlar ortaya çıkmıştır (Yılmaz, 2019: 141). Günümüzde sektörün ihtiyaçlarını karşılayabilme noktasında gastronomi eğitimi yaygınlaşmaktadır. Gastronomi alanındaki değişimler ve gelişimlere bağlı olarak sektörde önemli bir istihdam imkanı oluşturmaktadır. Ayrıca bu ihtiyacı karşılayabilecek tüketicilerin istek ve beklentilerine cevap verebilecek, hızlı düşünebilen, karar verebilen ve çözüm üretebilen kalifiye çalışanların sektöre kazandırılabilmesi gerekli eğitim ve öğrenme ortamlarının sağlanması gerekmektedir (Beyter, Zıvalı ve Yalçın, 2019: 462).

Buna rağmen bir yandan gastronominin akademik çevreler bünyesinde bir disiplin olup olmadığı sorunsalı (Maberly ve Reid, 2014: 273; Öney, 2016: 196; Aydemir, 2018: 24) diğer yandan gastronominin akademik bir disiplin olarak gelişim hızının yavaş olması tartışmalarının nedeni, kavramın çok disiplinli bir yapıya sahip olmasından kaynaklanmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002: 228; Işkın, 2020: 34). Gastronomi temelinde iki işlevi bulunmaktadır. Bunlardan birincisi, lezzetlerin hazırlanırken sağlıklı beslenme kurallarını da göz önünde bulundurulmasıdır. İkincisi ise, gıda güvenliğinin sağlanmasıdır. Bunun yanı sıra gastronomik değerlerin özgünlüğünün korunması noktasında gıda mühendisliği ve beslenme gibi diğer bilimlerden destek alarak uygulamalı bir bilim dalı olması gerekmektedir (Beyter, Zıvalı ve Yalçın, 2019: 462). Gastronomi alanının ihtiyacını karşılayacak niteliklerde bilgili ve donanımlı bireylerin yetiştirilmesi amacıyla gastronomi eğitim modelinin oluşturulması önem arz etmektedir. Oluşturulacak olan modelin fiziksel koşullar, eğitimciler, programlar ve öğrenciler bir bütün olarak ele alınmalı ve oluşturulacak modelin başarılı olabilmesi noktasında eğitimciler en önemli aktörlerdir (Yazıcıoğlu ve Özata, 2018: 66-67). Bu noktada gastronomi eğitiminde hangi yöntemlerin kullanılacağı ve bu yöntemlerin nasıl yapılacağı oldukça önem arz etmekte ve kendi bilgi birikimini oluşturana kadar diğer disiplinlerde uygulanan yöntem ve araçlardan faydalanması gerekmektedir.

Gastronomi ve ağırlama hizmetlerinin çok fazla ortak konuyu paylaşması nedeniyle turizm ile ilgili bölümler içerisinde yer alması gerekmektedir (Hjalager, 2002: 32). Bu görüşe karşılık olarak Hegarty (2011) gastronominin diğer disiplinlerde uygulanan yöntem ve araçlardan faydalanması beraberinde gastronomi eğitimi ve araştırmalarının bağımsızlığı noktasında önemli bir tehdit oluşturmaktadır. Bu duruma bağlı olarak gastronomi eğitimi, çağdaş yöntemler kullanarak disiplinler arası bir eğitim yaklaşımıyla uygulama ve teorinin birlikte yürütülmesi gerekmektedir. Gastronomi eğitiminde disiplinler arası çalışmaların henüz geniş çapta kabul görmemesinin giderilmesi noktasında, disiplinler arası eğitim yaklaşımı uygulamasının ders veya program bazında olması önem arz etmektedir (Wilk, 2012: 472).

2.1. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi

Türkiye’nin gastronomiyle ilgili eğitim veren ilk kurumu 1985 yılında Bolu Mengen’de açılan Aşçılık Meslek Lisesidir. Milli Eğitim Bakanlığı’nın 2002 yılından itibaren okullarda isim birliğini sağlamak amacıyla yapmış olduğu düzenleme sonucu Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamına alınmıştır. Bu duruma rağmen Türkiye’nin tek aşçılık lisesi olmasından dolayı isminin başına “Aşçılar” ifadesi eklenerek “Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi” olarak değiştirilmiştir (Çakır, 2010: 68; URL-1).

Türkiye’de gastronomi eğitiminin üniversite bağlamında temelini 1997 yılında Bolu Mengen Meslek Yüksekokulu’nda açılan iki yıllık aşçılık programı oluşturmaktadır (Beyter, Zıvalı ve Yalçın, 2019: 461). Gastronomi biliminin popüler hale gelmesine bağlı olarak lisans düzeyinde Türkiye’de 2003 yılında Tuğrul Şavkay’ın girişimleri sonucu Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde ilk Gastronomi ve Mutfak Sanatları olarak eğitim vermeye başlamıştır (URL-2; Aydemir ve Buyruk, 2019: 352). Lisans seviyesinde mutfak sanatları eğitiminin verilmeye başlanması aynı zamanda yiyecek içecek sektörüne alanında uzman kişiler yetiştirilmeye başlanmıştır. Daha sonra üniversitesi bünyesinde gastronomi eğitimi yaygınlaşarak 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesinde, 2009 yılında ise Okan Üniversitesinde gastronomi ile ilgili program açılmıştır. Devlet üniversiteleri kapsamında gastronomi eğitimi ise 2010 yılında Nevşehir Üniversitesi ve Gazi Üniversitesinde verilmeye başlanmıştır (Çifçi, 2019: 45-46; Güdek ve Boylu, 2017: 491).

Türkiye’de gastronomi eğitimi Avrupa ülkeleri ile kıyaslandığında yeni bir çalışma alanı olmasına bağlı olarak istihdam edilebilecek öğretmenlerin ve öğretim elemanlarının niteliği ve niceliği hususlarında bazı sıkıntılar ortaya çıkmaktadır. Bu duruma bağlı olarak eğitimcilerin, güncel bilgilere sahip olması ve öğrencilere aktarabilecek bir yapıda uygun bir ortamda olması gerekmektedir. Ayrıca gastronomi eğitimi verecek olan kişilerin teorik bilginin yanı sıra mutfak deneyimine ve pratik beceriye de sahip olması veya bu konuda destek alınması gerekmektedir (Yazıcıoğlu ve Özata, 2018: 67). Türkiye’de gastronomi, aşçılık, aşçı yardımcılığı vb. mutfak alanı ile ilgili eğitimler örgün (ortaöğretim ve yükseköğretim programları) ve yaygın eğitim şeklinde kurum ve kuruluşlarda verilmektedir (Ünlüönen, 2004: 111; Emir, Arslan ve Kılıçkaya, 2008: 275).

2.1.1. Yaygın Gastronomi Eğitimi

Bireylerin hizmet biçimlerine, istek ve taleplerine göre toplumsal ihtiyaçları harekete geçirmek için belirli prosedürler şeklinde temsil edilen bir eğitim faaliyeti türü olan yaygın eğitim ve yaygın eğitim, örgün eğitimi desteklemektedir (Sarioğlu, 2018: 269). Literatürde yaygın eğitim, “*örgün eğitim sistemine hiç girmemiş veya herhangi bir kademesinde bulunan veya bu kademelerden çıkmış bireylere; gerekli bilgi, beceri ve davranışları kazandırmak için örgün eğitimin*

yanında veya dışında onların; ilgi, istek ve yetenekleri doğrultusunda ekonomik, toplumsal ve kültürel gelişmelerini sağlayıcı nitelikte, çeşitli süre ve düzeylerde yaşam boyu yapılan eğitim-üretim-rehberlik ve uygulama etkinliklerinin tümü” şeklinde tanımlanmaktadır (Karakütük, 1990: 195). Yapılan tanımlamadan anlaşılacağı üzere yaygın eğitim, genel olarak bir takım nedenlerle aktif akademik hayatlarına ara vermek ya da bırakmak zorunda kalan kişilerin, ilgi ve yetenekleri çerçevesinde toplumun kalkınması noktasında ihtiyaçları karşılayacak biçimde aldıkları eğitimidir (Kılıç, 2017: 208). Gönüllülük ve duyarlılık ilkeleri çerçevesinde toplumsal yapıya ve insanlara hizmet etmeyi hedefleyen yaygın eğitim anlayışı, gelişmekte olan ülkeler ve istihdam/işsizlik sorunu yaşayan az gelişmiş ülkelerce fazlaca tercih edilen eğitim çeşitlerinden birisidir. Yaygın eğitimle, zorunlu olmayan ön koşullandırılmamış kişilerin ihtiyaç ve taleplerine göre oluşturulmuştur. Yaygın eğitim, topluluk eğitimi ve yaşam boyu öğrenme olarak da adlandırılmaktadır (Sarioğlan, 2018: 269). Yaygın eğitimle bireylerin almış oldukları eğitim sonucunda bilgi ve becerilerin geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Yaygın eğitim, örgün eğitimin bir alternatifi olmayıp, bireylerin örgün eğitim sonrasında eksik ve/veya yetersiz kaldıkları durumların tamamlanması veya bireyin keşfedilmemiş yeteneklerinin keşfedilmesi olarak nitelendirilmektedir (Güleç vd., 2012: 41-42). Yaygın eğitim programlarının birçok amacı bulunmaktadır. Örnek olarak öğrencilerin alana yönelik motivasyonlarını ve ilgilerini artırmayı, onları alanlarıyla ilgili kariyerlere yönlendirmeyi, bilimsel olarak daha geniş ve daha özgün bir bakış açısı sağlamayı veya sınırlı bütçeler, zaman kısıtlamaları ve alt yapı eksikliklerini gidermektir (Affeldt vd., 2017: 13). Tüm bu amaçların dışında günümüzde yiyecek-içecek işletmelerinde insanları gastronomi alanında yaygın eğitime yönelten birçok etken bulunmaktadır. Bunlar (Sarioğlan, 2018: 272-273):

- Yiyecek içecek işletmesinin gelişimi ve yaşanan hızlı değişimlere bağlı olarak hizmet öncesi verilen bilgilerin yeterli düzeyde olmaması,
- Toplumun ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan sürekli değişim ve ilerlemeye dayalı olmasına bağlı olarak değişimlere uyum sağlama noktasında eğitim almak,
- İşletmelerdeki çalışanlar sürekli olarak kariyer yapmayı düşünmesine bağlı olarak kendini geliştirme isteği,,
- Gastronomi alanında son çıkan ve/veya işleri kolaylaştırma, zaman kazandırma vb. nedenlerle yeni araç ve gereç kullanımını öğrenme,
- İşe yeni başlayan personelin işe adapte olabilmesi, bilgi ve becerilerini doğru kullanmasının öğretilmesi,
- Günümüz rekabet koşullarında zaman/emek kayıplarının sistematik olarak engellenmesini sağlamaktır.

Genel olarak bakıldığında yaygın gastronomi eğitimi, genel mutfakla ilgili eğitimler vermekte, gastronomi eğitimini ilke ve teknikleri sebep-sonuç ilişkisi içinde bütünleştirerek mutfakta insanlara yenilikçi olmayı ve yeni tarifler yaratmayı öğretmektedir. Ayrıca yaygın eğitim, mutfak alanında ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet edebilecek şefler veya usta şefler yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Sarioğlan, 2018: 272). Türkiye’de aşçılık eğitimini genel olarak, Halk Eğitim Merkezleri, sosyal kuruluşlar, İş Kurumu (İŞKUR), Hizmet içi Eğitim veren işletmeler, Belediyeler, Özel Eğitim Kurumları, Mesleki Eğitim Merkezleri, Açıköğretim Meslek Liseleri, Turizm Eğitim Merkezleri (TUREM)’nin vermiş olduğu eğitim kursları, belediyeler, sivil toplum örgütleri vb. kurumlarda genellikle işbaşı eğitimi olarak verilmektedir (Yılmaz, 2019: 232; Arslanhan, 2019: 42; Çımar, 2019: 31; Çifçi, 2019: 38). Son yıllarda gelişen meslek odaları tarafından da ilgili kurslar açılmaktadır.

2.1.2. Örgün Gastronomi Eğitimi

Örgün eğitimler, ilköğretimden üniversiteye, özel konularda ve kurumlarda sistemli bir biçimde yapılandırılmış, derecelendirilmiş öğretim ve mesleki yetiştirim olarak ifade edilmektedir. Örgün eğitim, eğitim ve öğretim kurumlarında profesyonel ortamlarda belirli zaman dilimlerinde ve programlar dahilinde gerçekleştirilen ve bireylere geçerli bir diploma ve donanımlar kazandıran eğitim olarak ifade edilmektedir (Güleç vd., 2012: 35-43). Örgün eğitimin temel amacı, toplumu oluşturan bireylerin sosyal yaşam düzeni içerisinde birbirleri ile uyum içerisinde hayatlarını devam ettirmeleri için ihtiyaç duyulan temel davranış biçimlerinin gelişmesini sağlamaktır (Çakır, 2010: 49-50). Tüketici tercihlerinde yaşanan değişimler ve gastronomi alanına olan ilginin artması sonucunda gastronomi ticari olarak daha değerli hale gelmiştir. Bu bağlamda gastronomi sektöründeki firmaların rekabet ve nitelikli iş gücü ihtiyaçlarında artış olmuştur. Tüketicilerin yiyecek-içecek tercihleri, yenilikler ve gastronomi trendleri sürekli güncellenmekte ve değişen gastronomi işletmeleri bu durumları takip etmeye, uygulamaya ve tüketicilere sunmaya yönelmektedir. Önceleri çıraktan ustaya doğru ilerleyen bir hiyerarşi içinde alınan aşçılık eğitimi günümüzde değişmiştir. Türkiye’de örgün eğitim sistemi içerisinde disiplinler arası bir kavram olarak mutfak bilimi, aşçılık, mutfak sanatları ve gastronomi eğitimi lise, önlisans, lisans ve lisansüstü olarak verilebilmektedir. Giderek artan bölüm ve öğrenci sayısı ile yürütülen gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi, yiyecek-içecek hizmeti veren kuruluşlara ve turizm sektörüne katkı sağlamaktadır (Seçuk vd., 2022: 28). Değişimler değerlendirildiğinde üniversitelerin gastronomi ile ilgili bölümleri, disiplinler arası bilgi birikimi açısından nitelikli ve donanımlı iş gücü oluşturmada ve gastronomi alanının gelişimine katkı sağlamada kritik öneme sahiptir. Gastronomi ile ilgili bölümlerin genel olarak sektörün ihtiyaçlarını göz önünde bulundurarak ortaöğretim, önlisans, lisans ve lisansüstü seviyelerde verilen eğitim ulusal ve/veya uluslararası sektör kuruluşları ve eğitim kurumları ile iş birliği yaparak, sektörünün ihtiyaçlarını sürekli araştıran ve derslerini bu kapsamda güncelleyerek, mesleki

bilgi ve deneyim donanımı yüksek, sorumluluk ve iş ahlakı bilincine sahip uzman bireyleri yetiştirmeyi ve sektöre kazandırmayı amaç edinmektedirler (Semint, 2020: 16-19).

2.2. Türkiye’de Gastronomi Eğitimi İle İlgili Yaşanan Sorunlar

Literatür incelendiğinde gastronomi eğitimi ile ilgili yaşanan sorunlar genel olarak (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018; Çarbuğa vd., 2018; Kurnaz vd., 2018; Yiğit ve Doğdubay, 2017; Akoğlu, Cansızoğlu vd., 2017; Görkem ve Sevim, 2016; Öney, 2016; Küçüktopuzlu, 2002; Pelit ve Güçer, 2006; Aymankuy ve Aymankuy, 2002; Gürdal, 2002; Özkan, 1992; Akoğlu ve Okumuş, 1991):

- Gastronomi eğitimi genel olarak uygulamaya dayalı bir eğitim olması nedeniyle uygulama kısmında kurum ve kuruluşların mutfak, atölye vb. teknik ekipmanların yeterli düzeyde olmaması,
- Türkiye’de gastronomi eğitimine katkı sağlama noktasında profesyonellerin istekli olmaması,
- Eğitim kurumlarının sektörle işbirliği için yeterli çaba göstermemesi,
- Gastronomi eğitimi veren kurumlar ile sektörün yeteri kadar işbirliği içerisinde olmamasından dolayı eğitimin içeriği, müfredat, uygulamalar vb. konularda sektörün ihtiyacı gidermeye yönelik yeterli düzeyde uyumlaştırılmaması,
- Gastronomi eğitimi veren (örgün ve yaygın eğitim) kurum ve kuruluşların nitelik ve nicelik açısından yeterli düzeyde bir standardın oluşturulamaması,
- Gastronomi alanında sektördeki uzmanların akademiye yeteri kadar tatmin edici düzeyde koşulların olmadığı ve/veya olmadığı algısı,
- Gastronomi alanındaki uzman kişileri akademiye yönlendirmelerindeki teşviklerin yetersiz olması,
- Gastronomi eğitimi verecek öğretim elemanı bulma veya eğitim kurumlarına geçiş yapabilme noktasında yasal düzenlemelerin yeterli olmaması,
- Öğrencilerin gastronomi ile ilgili programların müfredatlarına öğrencilerin pratik yaparak deneyim kazanmalarına yardımcı olmak amacıyla zorunlu staj uygulamalarında yaşanan sorunlar,
- Eğitim kurum ve kuruluşları ile sektörün yeterli düzeyde işbirliği sağlamaması nedeniyle sektöre adaptasyonunda yaşanan sorunlar,
- Gastronomi eğitim politikası ve planlaması ile ilgili eksikliklerin olması,
- Gastronomi eğitiminde entegrasyon ve koordinasyon eksikliklerinin olması,
- Gastronomi alanı ile ilgili Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Yükseköğretimin işbirliğinin yeterli düzeyde olmaması,
- Öğrencilerin staj yerlerini kendilerinin bulmaları, staj süresince denetlenmeleri noktasında eksikliklerin olması,

- Staj esnasında iş başı eğitim verilmesi noktasında yaşanan sorunlar,
- Okulun başlama ve bitiş tarihlerinin özellikle turizm sezonuna uygun olmaması,
- Uygulama derslerin yeterli düzeyde olmaması,
- Staj için ayrılan sürenin yetersiz olması,
- Öğretim elemanları sayısının yetersiz olması,
- Sektörün öğrencileri ucuz iş gücü olarak görmesi ve/veya öğrencilere emeklerinin karşılığı olan bir ücret ödemek istememeleri,
- Stajların belirli bir süre olmasından dolayı işlerin öğrenilebilmesi noktasında öğrencilere yeterli fırsatların verilmemesi,
- Staj denetimlerinin yapılması noktasında maddi imkanların ve elemanların yetersiz olması,
- Bölümlerin coğrafi olarak dağılımı incelendiğinde bölümün bulunduğu bölgelerin turizm bölgesi olup olmadığına bakılmaksızın faaliyet göstermesi, bu durumun sektörle işbirliğini de zorlaştırması,
- Öğretim elemanlarının sektörü yakından takip etmesinde ortaya çıkan mevzuat kaynaklı sorunların olması
- Uygulama imkan ve kaynaklarını artırma çerçevesinde bazı bürokratik manilerin ortaya çıkabilmesi ve finansal sorunlarla karşılaşılmasıdır.

3. Gastronomi Alanında Kariyer İmkanları

Bireylerin meslek seçimi ve kariyer tercihleri, çocukluk çağlarında içinde yetiştikleri aile, sosyal ve yakın çevrelerinin yönlendirmesiyle başlamaktadır. Ayrıca meslek seçimi ve kariyer basamaklarında ilerleyiş seyri, kişinin hayatında tek bir dönemi değil hayatı boyunca süregelen ve devam eden bir süreci ifade etmektedir. Bu açıklamalara bağlı olarak en genel ifadeyle kariyer, “*bireyin belirli bir işte gösterdiği ilerleme veya hayatı boyunca yapmış olduğu işlerin toplamı*” olarak ifade edilmektedir (Kitapçı ve Sezen, 2002: 21). Bireylerin farklı durumlar ve zamanlarda kariyerleri ile ilgili seçimler yapması ve/veya kararlar alması gerekmektedir. Bu seçimler eğitim-öğretim kurumlarından her kademesinde yapılan alan tercihleriyle devam etmektedir. Bireylerin hayatları boyunca sürdürmek isteyecekleri mesleki kararlarına ilişkin daha net ve doğru kariyer kararlar alabilmeleri ve bu doğrultuda planlar yaparak eğitim ve gelişim stratejileri izleyebilmeleri açısından üniversite eğitiminin büyük bir önemi bulunmaktadır (İçigen ve Geçgin, 2021: 394-395). Son yıllarda televizyon programlarında yapılan yemek yarışmaları, gastronomi ile ilgili sosyal medya hesapları, paylaşımları vb. içeriklerin artması, gastronomi alanında eğitimin yaygınlaşması ve birçok üniversitede bölümlerin programların açılması bu alana olan ilginin bir göstergesidir. Bu durum beraberinde sektörün ihtiyacını karşılayabilecek, gerekli donanımı, bilgi ve becerileri kazandırabilecek nitelikte ve nicelikte eğitim vermesi gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır.

Staj, mutfak eğitimi vb. gastronomi alanıyla ilgili uygulamaların olması bireylerin sektörü tanıması, kariyer motivasyonu oluşturulması açısından son derece önemlidir. Bunun nedeni ise kariyer motivasyonunun, kariyer seçiminde önemli bir faktör olmasıdır. Öğrenciler staj yaparken sektörü yakından tanımakta ve profesyonellerle çalışarak iş yeri kültürü hakkında bilgi sahibi olmaktadır. Staj deneyimleri tatmin edici olan öğrencilerin seçtikleri kariyere ve akademik kuruma karşı olumlu duygular beslemelerine yardımcı olmakta ve ayrıca kariyer gelişimi için de karar vermeyi geliştirmektedir (Seyitoğlu, 2019: 288). Kariyer motivasyonu iyi olan bireyler, kariyerle ilgili olumlu tutumlar ve kariyeri arama ve kabul etme, belirli bir kuruluşta kalmaya karar verme, mesleki planlamayı ayarlama ve kariyer hedefleri belirleme veya bunlara ulaşmak için mücadele etme gibi kariyerle ilgili aktif davranışlar göstermektedirler. Ayrıca geleceğe yönelik olarak bir kariyerin motive edici keşfi ile bireyler, kariyer planlarını daha iyi yapabilmekte ve kendilerini başarılı kariyer geçişlerine hazırlayabilmektedirler (Fang vd.,2018: 33). Bireyin yaptığı iş maddi ve manevi doyum sağlaması gerekmektedir. Bireyin doyum sağlayamadığı, ilgisinin, yeteneğinin ve beklentilerinin dikkate alınmadan yapıldığı meslek seçimleri, mutsuz olduğu bir işte çalışması, verimsiz çalışmasına ve mesleğinin gereklerini yerine getirememesine bağlı olarak meslekte devam etmesini zorlaştıracaktır (İçigen ve Geçgin, 2021: 394-395).

3.1. Türkiye’de Gastronomi Alanında Kariyer İle İlgili Sorunlar

Literatür incelendiğinde gastronomi alanında kariyer imkanları ile ilgili yaşanan sorunlar genel olarak (Solmaz, 2019; Kutukız vd., 2018; Çelik ve Şahingöz, 2018; Akyol vd., 2018; Günay ve Akıncı, 2017; Zengin ve Uzut, 2017; Köşker ve Unur, 2017; Öney, 2016; Üzümcü vd., , 2015; Köşker ve Unur, 2015; Marinakou, 2014; Güzel vd., 2014; Solmaz ve Erdoğan, 2013; Aymankuy ve Aymankuy, 2013; Solmaz vd., 2012; Zengin ve Şen, 2011; Demir, 2011; Türkay vd., 2011; Gürkan vd., 2010; Richardson, 2009; Thrane, 2008; Dalkıranoğlu, 2006; Avcı ve Boylu, 2006; Yenipınar, 2005):

- Gastronomi alanının kendi içerisinde uzmanlaşmaya gidememesi,
- Gastronomi ile ilgili iş ilanlarının içerikleri ile eğitim kurumlarının vermiş olduğu eğitimin içeriğinin uyumsuz olması,
- Sektörle işbirliğinin yeterli düzeyde olmaması aynı zamanda teorik ve uygulamalı eğitimlerin işbaşı eğitim ile desteklenmemesi, öğrencinin okulu bitirip mezun olduktan sonra sektörde çalışmaya başladığında uyum sorunu yaşamasına neden olması,
- Staj yapan öğrencilerin sektör tarafından ucuz işgücü olarak görülmesi,
- Stajyerlere çalışma süreçlerinde verilen ücretlerin düşük olması,
- Düzensiz çalışma koşulları, çalışma saatleri ve çalışanların sahip olduğu sosyal haklarla ilgili sorunların olması ve bu sorunlara ilişkin yasal düzenlemelerin yetersiz olması,

- Çalışanlar arasında Alaylı- mektepli çatışmaları ortaya çıkması ve bu durum sonucunda çalışma süreçlerinde sorunlar ortaya çıkması,
- Stajyer statüsündeki bireylerin eğitim ve mesleki tecrübe seviyelerin dikkate alınmadan vasıfsız işlerde istihdam edilmeleri,
- Ücretlerdeki cinsiyet ayrımcılığı, kadın ile erkek çalışanlar arasında ücret farklılıklarının olması,
- Sektörün genelinde çalışan ücretlerinin beklentiyi karşılamaması ve düşük olması,
- Uzun çalışma saatleri ve çalışma koşullarındaki zorlukların olması,
- Terfilerde yaşanan sorunların olması,
- Gastronomi ile ilgili iş ilanları spesifik (mezeci, pastacı vb.) iken, gastronomi eğitimlerin genel olması alt dallara ayrılmaması,
- Özellikle öğrencilerin turizm sektöründeki yaşanan sorunlara bağlı olarak olumsuz bakmaları ve bu doğrultuda sektörde kariyer yapmaya istekli olmamaları,
- Öğrencilerin kariyer planlamalarını teşvik edilmesi noktasında eğitim kurumları ile sektör arasındaki işbirliğinin yetersiz olması,
- Kamu yönetiminin meslek standartları konusunda çalışmalarının yetersiz olması,
- Verilen eğitimlerin bireyler sektörde işe başladığında başarılı olabilmeleri için yeterli olmaması,
- Meslek hayatında oturmayan düzenin özel hayata olumsuz etkileri,
- Çalışma sürelerinin olması gerekenden fazla ve düzensiz olması,
- Gastronomide kariyer gelişiminin yavaş ve düzensiz olması,
- Sektörde dışsal faktörlere bağlı riskin yüksek olması,
- Sektörde çalışanlara sağlanan özlük haklarının yetersiz olması,
- Gastronomi eğitimi alan öğrencilere yeterince önem verilmemesidir.

Bölüm Değerlendirmesi

Gastronomi sektörü Türkiye ekonomisinde önemli bir konuma sahip olsa da günümüzde gastronomi eğitiminde istenilen düzeyde değildir. Ancak Türkiye’de gastronomi ve gastronomi eğitimi konusunda diğer ülkelerdeki nüfus oranı incelendiğinde nitelik ve nicelik olarak geri planda kalmıştır (Sarıoğlu, 2014a: 261). Bu durum ilgili bölümlerin sektörün beklentilerini karşılayabilmesi ve mezun olan bireylerin sektöre kazandırılması noktasında önemli sorunlar ortaya çıkarmaktadır. Bu sorunları giderme noktasında eğitim veren kurumlar ve kuruluşlar, sektörle yakın ilişkiler içerisinde olmalı ve böylece teori ile uygulama arasındaki dengeyi sağlaması gerekmektedir. Gastronomi eğitimi teoriden daha çok uygulama içerikli

olması aynı zamanda öğrencilerin mezun olduklarında sektörde kullanabileceği uygun ve yeterli düzeyde eğitim almaları gerekmektedir.

Günümüzde gastronomi alanında eğitim alan bireyin gıda bilimi, gıda teknolojisi, gıda tüketimi ve uygulaması alanında bir dizi beceriye ve bilgiye sahip olması, sektörün ihtiyaç ve beklentilerine cevap verebilmesi son derece önemlidir. Eğitimcilerin ayrıca, eğitim sürecinden hem öğrencilere hem de sektöre sağlanan faydaların en üst düzeye çıkarılmasını sağlamak için sektörle olan ilişkilerini güçlendirmeleri gerekmektedir. Böyle bir yaklaşımı geliştirmek ve benimsemek, aynı zamanda sektörün ihtiyacı doğrultusunda alanda mezunların iş imkanlarından yararlanmasına, gastronomi eğitimi alan ve/veya almak isteyen bireylerin kariyer planlamalarını şekillendirmelerine imkan sağlayacaktır. Ayrıca sektördeki uzmanlardan yardım alınmalı, onların akademiyle iş birliğine yöneltecek uygulamalar, programlar geliştirilmelidir. Böylelikle eğitim veren kurum ve kuruluşlar bir yandan amaçlarına ulaşırken diğer taraftan sektörün ihtiyacı olan nitelikli personel açığı giderilmiş olacaktır. Gastronomi ile ilgili eğitim veren kurum ve kuruluşlar vermiş oldukları eğitimin içerik ve uygulamalarının standartlaştırılması ve kalitenin artırılması gerekmektedir. Gastronomi eğitiminin popülerlik kazanması nedeniyle yaygınlaşması beraberinde eğitimin kalite ve kontrol sorununu ortaya çıkartacaktır. Özellikle yükseköğretimde kalite güvencesi ve yönetimi akademik söylem içerisinde, uzun yıllardır devam eden konulardan birisidir. 1980’li yıllardan günümüze kadar yükseköğretimde kaliteyi neyin oluşturduğuna dair bir fikir birliği olmamasına rağmen, kalitenin paydaşların beklentilerinin karşılama düzeyi olarak ifade edilmektedir. Gastronomi eğitimi ile ilgili kaliteye yönelik olarak gastronomi laboratuvarlarının (mutfak) sanitasyonu, eğitim veren kurum veya kuruluşun sektör deneyimi, konuya özel tecrübeleri, gerekli bir staj bileşeni ve işe yerleştirme imkanları en önemli göstergelerdir (Zopiatis vd., 2014: 88-89). Gastronomi ile ilgili eğitim ve kursların özellikle uygulama kısmındaki mutfak, araç-gereç ve ekipmanların sağlanması ve eğitim verilebilmesi için asgari şartların artırılması, denetlenmesi, iyileştirme çalışmaları ve en genel anlamda gastronomi eğitimi ile ilgili niceliksel ve niteliksel araştırma ve geliştirme yatırımları, yasal düzenlemeler yapılması gerekmektedir. Gastronomi eğitimiyle ilgili kısa, orta ve uzun vadede planlamalar yapılarak tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Türkiye’de gastronomi alanında kendi içerisinde de uzmanlaşmaya gidilerek bölümlere ayrılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Affeldt, F., Tolppanen, S., Aksela, M., Eilks, I. (2017). The Potential of The Non-Formal Educational Sector For Supporting Chemistry Learning And Sustainability Education For All Students–A Joint Perspective From Two Cases in Finland And Germany. *Chemistry Education Research and Practice*, 18 (1), 13-25.
- Akmeşe, K. A., Özata, E., Sormaz, Ü. (2020). Gastronomi Sektörü Meslek Uzmanlarının Çalışanlardan Mesleki Beklentileri ve Gastronomi Eğitimi İle İlgili Düşünceleri. *Journal of Yasar University*, 15 (58), 177-189.
- Akoğlan, M., Okumuş F. (1991). Stajyer Öğrenci Sorunları ve Bu Konuda Bir Anket Çalışması. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Temmuz-Ağustos, 2 (4). 32-33.
- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., Yaman, Z. Ö. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5 (2), 146-159.
- Akyol, C., Oğan, E., Oğan, Y. (2018). Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleki Beklentileri ve Sosya-Ekonomik Profilleri Üzerine Bir Araştırma. *Gaziantep University Journal of Social Sciences* 17(2): 648-665.
- Allen, G. (2003). Education About Food. *The Encyclopaedia of Food and Culture*, Vol. 1, pp. 556- 558.
- Alyakut, Ö., Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleklerine Yönelik Metafor Algılarının Değerlendirilmesi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 9(16), 823-852.
- Arslanhan, Y. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Mezunlarının Sektördeki Durumu ve Almış Oldukları Eğitimden Memnuniyet Düzeyleri. Yüksek Lisans Tezi. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Bolu.
- Avcı, U., Boylu, Y. (2006). A Comparative Study into the Satisfaction of Tourism Students With Their Internship. Turk-Kazakh International Tourism Conference “New Perspectives and Values in World Tourism & Tourism Management” Proceedings Book II, pp. 1376-1384.
- Aydemir, D. A. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Aydemir, D. A., Buyruk, L. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Aldıkları Eğitim İle Kariyer Beklentileri İlişkisi: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, Nevşehir. ss. 351-363.
- Aymankuy, Y., Aymankuy, Ş. (2002). Ön Lisans ve Lisans Düzeyindeki Turizm Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Buldukları Yerlerin Analizi ve Turizm Eğitimi için Öneri Bir Model. *Turizm Eğitimi Konferans-Workshop*, 11-13 Aralık, Ankara, ss. 29-42.
- Aymankuy, Y., Aymankuy, Ş. (2013). Turizm İşletmeciliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Sektöründeki İstihdamla İlgili Görüşleri ve Sektördeki Kariyer Beklentileri (Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Örneği). *Akademik Bakış Dergisi* 35. 1-21.
- Beyter, N., Zivalı, E., Yalçın, E. (2019). Türkiye’de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (19-21 Eylül 2019)*, 538-544.
- Çakır, M. (2010). Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul’daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Çalışması. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü., Yılmaz, M. (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 1-9.

- Çelik, M., Şahingöz, S. A. (2018). İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 370-383.
- Çifçi, O. (2019). Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çımar, S. (2019). Aşçılık Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleki Yeterliliklerinin İncelenmesi. (Yüksek Lisans Tezi). Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Dalkıranoglu, T. (2006). Çalışma Yaşamında Kadın İşgücü ve Cinsiyet Ayrımcılığı: Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Demir, M. (2011). İş Yaşamında Ayrımcılık: Turizm Sektörü Örneği. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 8(1), 760-784.
- Deniz, G. (2019). SSCI Q1 Kategorisinde Yer Alan Uluslararası Turizm Dergileri Örnekleminde Gastronomi Konusu Üzerine Bir İnceleme. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, Nevşehir. ss. 687-697.
- Emir, O., Arslan, S., Kılıçkaya, Ş. (2008). Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Programı Öğrencilerinin Staj Uygulamaları Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 10 (2), 273-291.
- Fang, W., Zhang, Y., Mei, J., Chai, X., & Fan, X. (2018). Relationships Between Optimism, Educational Environment, Career Adaptability And Career Motivation in Nursing Undergraduates: A Cross-Sectional Study. *Nurse Education Today*, 68, 33-39.
- Gillespie, C. (2002). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, Oxford: Butterworth Heinemann.
- Görkem, O., Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?. *Electronic Journal of Social Sciences*, 15(58). 977-988.
- Güdek, M. ve Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4 (2017) 489- 503.
- Güleç, İ., Çelik, S., Demirhan, B. (2012). Yaşam boyu öğrenme nedir? Kavram ve kapsamı üzerine bir değerlendirme. *Sakarya University Journal of Education*, 2(3), 34-48.
- Günay, İ., Akıncı, Z. (2017). Turizmde Sürdürülebilirlik Açısından Öğrencilerin Sektöre Karşı Tutumlarının Mezuniyet Sonrası Kariyer Planlaması ve Seçimine Etkisi. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 9(20): 1-19.
- Gürdal, M. (2002). Türkiye'de Mesleki Turizm Eğitiminin Yapısal Analizi, Okullaşma, Eğitimin Kalitesi, Staj, İstihdam Sorunları ve Çözüm Önerileri. *Turizm Eğitimi Konferans-Workshop*, 11-13 Aralık, Ankara, ss. 391-400.
- Gürkan, Ç. G., Dönmez, D., Küçükaltan, D. (2010) Turizm Alanında Eğitim Gören Öğrencilerin Kariyer Hedefleri: Ön Lisans Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. 11. *Ulusal Turizm Kongresi*. Kuşadası 2-5 Aralık. 351-363.
- Güzel, T., Akdağ, G., Güler, O., Şener, S. (2014). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizmde Kariyer Algılamaları: Çanakkale, Mersin ve Kıbrıs'ta Bir Araştırma. *Doğu Akdeniz Sempozyumu* 176-187.
- Hegarty, J. A. (2011). Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy, *Education Journal of Culinary Science & Technology*, Vol: 9. 55-65.
- Hjalager, A. A. (2002). Typology of Gastronomy Tourism. in: *Tourism and Gastronomy*, (Ed. Hjalager, M. A. ve Richards, G.) London: Routledge. pp. 20-35.

- Hjalager, A. M., Richards, G. (2002). Still undigested: Research Issues in Tourism And Gastronomy. In: *Tourism And Gastronomy*, (Ed. Hjalager, M. A. ve Richards, G.). 224-238.
- İşkın, M. (2020). Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma. Doktora Tezi. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- İçigen, M., Geçgin, E. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Meslek Seçimlerinde Etkili Olan Aile ve Yakın Çevre Faktörlerinin İncelenmesi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (9), 391-414.
- Karakütük, K. (1990). Yaygın Eğitim Harcamalarının Değerlendirilmesi (1975-1988). *Ankara University Journal of Faculty of Educational Sciences (JFES)*, 23(1), 195-211.
- Kılıç, F. (2017). Yeni Türk Alfabesinin Yaygın Eğitim Yoluyla Öğretilmesi. *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, 16(61). 207-248.
- Kitapçı, H. ve B. Sezen (2002). Çalışanların Tatminini Belirleyici Unsurlar Üzerine Bir Araştırma. Kariyer Süreci Örneği. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12 (1). 219-230.
- Kivela, J., Crotts, J. C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Köşker, H., Unur, K. (2015) Türkiye’de Turizm Eğitimi ve Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm Bakış Açılarına Yönelik Araştırmaların İncelenmesi. *Cag University Journal of Social Sciences*, 12(1). 44-71.
- Köşker, H., Unur, K. (2017). Turizm Lisans Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Çalışma Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* 14(2). 126-141.
- Kurnaz, A., Babür, T. E., Kurnaz, H. A. (2018). Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı. *OPUS International Journal of Society Researches*, 8(1). 504-520.
- Kutukız, D., Akyürek, S., Özdemir, Ö. (2018). Turizm Eğitimi Alan Orta Öğretim Düzeyindeki Öğrencilerin Mutfak Departmanına Yönelik Tutumlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi-International Journal of Society Researches* 8(Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı): 126-146.
- Küçüktopuzlu, K., F. (2002). Turizm Eğitimi Veren Yüksekokulların Staj Programlarında Eşgüdümün Sağlanması ve Çözüm Önerileri, *Turizm Eğitimi Konferans-Workshop* (ss. 335- 342) 9-11 Aralık, Ankara: Turizm Bakanlığı Turizm Eğitimi Genel Müdürlüğü.
- Maberly C. ve Reid D. (2014). Gastronomy: An Approach to Studying Food, *Nutrition And Food Science*, 44 (4). 272-278.
- Marinakou, E. (2014). Women in Hotel Management and Leadership: Diamond or Glass?. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 2 (1), 18-25.
- Neill, L., Poulston, J., Hemmington, N., Hall, C., Bliss, S. (2017). Gastronomy or Food Studies: A Case of Academic Distinction. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 29 (2), 91-99.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özbay, G. (2017). Dünden Bugüne Gastronomi. İçinde: *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (Editör: Sarıışık, M.) Ankara: Detay Yayıncılık. ss.1-35.
- Özkan, E. (1992). Yüksekokul Düzeyindeki Turizm Eğitim Kurumlarında Öğrenci Staj ve Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Turizm Eğitimi Konferans Workshop* (ss. 357-360), 9-11 Aralık, Ankara: Turizm Bakanlığı Turizm Eğitim Genel Müdürlüğü.
- Pelit, E., Güçer, E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (1), 139-164.
- Richardson, S. (2009). “Undergraduates’ Perceptions of Tourism and Hospitality as a Career Choice”. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3): 382-388.
- Saçılık, M. Y., Çevik, S. (2020). Yenilik Davranışı ve Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yerel Yemek Tüketimine Etkisi. *Journal of Tourism and Management*, 1(1), 75-91.

- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training, *International Journal of Hospitality Management*, Volume: 23, Issue: 1, P: 15-24.
- Sarioğlan, M. (2014a). A Theoretical Research on The Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 116, 260-264.
- Sarioğlan, M. (2014b). New Orientations in Gastronomy Education: Molecular Gastronomy. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 143, 320-324.
- Sarioğlan, M. (2018). Yaygın Gastronomi Eğitiminde Arz Ve Talep Etkileşiminin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20 (1), 267-283.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy As A Tourist Product. In: *Tourism and Gastronomy*. A.-M. Hjalager, G. Richards (Eds.), London: Routledge.
- Seçuk, B., Sormaz, Ü., Seçim, Y. (2022). Evaluation of Gastronomy and Culinary Arts Department Curriculums in the Context of the Relationship Between *Gastronomy and Tourism*. *Journal of Vocational and Social Sciences of Turkey*, 4 (9). 26-37.
- Semint, S. (2020). Türkiye’de Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Temel Sorunları Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy Students’ Internship Experience: Benefits, Challenges, And Future Career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19 (4), 285-301.
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15 (3), 523-537.
- Solmaz, A. S., Erdoğan, Ç. (2013). Turizm Eğitimi Alan Ön Lisans Ve Lisans Öğrencilerinin Turizm Endüstrisine Bağlılık Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *14. Ulusal Turizm Kongresi*, 557-573. Erciyes Üniversitesi, Kayseri.
- Solmaz, S. A. (2019). Türkiye’de Turizm Eğitim-Öğretiminde Karşılaşılan Sorunlar Üzerine Bir İnceleme. *Journal of International Social Research*, 12(63). 853-866.
- Solmaz, S. A., Erdoğan, Ç., Türkay, O., Korkutata, A. (2012). Sosyotropi ve Otonomi Kişilik Özelliklerinin Turizmde Kariyer Yapma İsteği Üzerindeki Etkileri. *Bartın Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 3 (5). 47-70.
- Thomson, M. (2021). *Gastronome: to Drink or Not to Drink*, A Dissertation Submitted to Auckland University of Technology in Partial Fulfilment of The Requirements for The Degree of Master of Gastronomy.
- Thrane C. (2008). Earnings Differentiation in The Tourism Industry: Gender, Human Capital and Socio-Demographic Effects. *Tourism Management*, 29, 514-524.
- Türkay, O., Solmaz, S.A., Erkol, G. (2011). Hedef Yönelimliliğin Turizmde Kariyer İsteğine Etkisi: Potansiyel Turizm Çalışanları Üzerine Bir Araştırma. *II. Turizmde İnsan Kaynakları Gelişimi Sempozyumu*, 11-13 Mart 2011, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, ss. 228-247.
- URL- 1 https://ascilikokulu.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/14/09/133184/icerikler/ tarihce_345014.html?CHK=a606434d0f49516bc46f3e455ebb8f85, Erişim Tarihi: 04.04.2023
- URL- 2 <https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/taxonomy/term/all>, Erişim Tarihi: 14.04.2023
- Ünlüönen, K. (2004). Turizm İşletmeciliği Öğretmenlik Programlarının Öğrenci Beklentileri ve Algılamaları Açısından Karşılaştırılması- 1998-1999 ve 2003-2004 Öğretim Yılları. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 108-130.
- Üzümcü, P. T., Alyakut, Ö., Günsel, A. (2015). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Mesleğin Geleceğine İlişkin Bakış Açılıarı. *Balıkesir University The Journal Of Social Sciences Institute* 18(33): 179-199.
- Wilk, R. (2012). The Limits of Discipline: Towards Interdisciplinary Food Study, *Physiology and Behavior*, 107(4), s. 471-475.
- Wilkins, J. ve Hill, S. (1994). *The Life of Luxury*, Prospect Books. Blackawton, Totnes.
- Yazicioğlu, İ. ve Özata, E. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Elemanlarının Ders Programlarına Yönelik Algıları. 4. Uluslararası Kültür ve Medeniyet Kongresi, Kongre

- Tam Metin Kitabı, ss.65-74. <http://earsiv.hitit.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11491/312/yaziciogluozata.pdf?sequence=3&isAllowed=y>, Erişim Tarihi: 15.05.2023.
- Yenişınar U. (2005). Otel İşletmelerinde Ücretlendirme: İzmir İli 4-5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Analiz. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(3), 148-176.
- Yılmaz, G. (2019). Türkiye’de Ortaöğretim ve Yükseköğretim Düzeyindeki Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi, *Turizm Akademik Dergisi*, 229-248.
- Yiğit, S., Doğdubay, M. (2017). Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yıyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 162-168.
- Zahari, M.S.M., Jalis, M.H., Zulfily, M.I., Radzi, S.M., Othman, Z. (2009). Gastronomy: Anopportunity For Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2, 66-71.
- Zengin, B., Şen, L. M. (2011). Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Cinsiyete Göre Konaklama İşletmelerinde Departman Seçimi Tercihlerinin Belirlenmesi: Bir Örnek Olay Çalışması, 9. *Uluslararası Türk Dünyası Sosyal Bilimler Kongresi*, Bakü, Azerbaycan, s. 429-437
- Zengin, B., Uzut, İ. (2017). Lisans Düzeyinde Turizm Eğitimi Alan Öğrencilerin Üniversite Tercihlerini Etkileyen Nedenler: İstanbul Vakıf Üniversiteleri Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 1(3).16-30.
- Zopiatis, A., Theodosiou, P., & Constanti, P. (2014). Quality and Satisfaction With Culinary Education: Evidence from Cyprus. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 26(2), 87-98.

ÖZ GEÇMİŞ



Öğr. Gör. Halil SUNAR

1988 yılında Hatay’da doğdu. Lisans eğitimini Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu’nda “Seyahat İşletmeciliği” programında ve ardından Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde “Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği” programında yüksek lisans eğitimi almıştır. 2019 yılında başladığı Giresun Üniversitesi Tirebolu Mehmet Bayrak Meslek Yüksekokulu’nda “Seyahat - Turizm ve Eğlence Hizmetleri” bölümü, “Turizm ve Seyahat Hizmetleri” programında Öğretim Görevlisi olarak görevine devam etmektedir.



Doç. Dr. Alper ATEŞ

1979 yılında Elazığ’da doğdu. Lisans eğitimini İstanbul Üniversitesi’nde, yüksek lisans ve doktora eğitimini Selçuk Üniversitesi’nde tamamlamıştır. 2005-2011 yılları arasında Selçuk Üniversitesi Akşehir Meslek Yüksekokulu’nda Öğretim Görevlisi olarak görev yapmıştır. 2011 yılında Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi’ne Öğretim Görevlisi olarak geçiş yapmış ve 2015 yılında Yardımcı Doçent, 2019 yılında ise Doçent unvanını almıştır. Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümünde Doçent olarak görevine devam etmektedir.



Öğr. Gör. Sabriye Betül KÖSEMBAY

1974 yılında Konya'da doğdu. Lisans eğitimini Hacettepe Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, İngiliz Dili ve Edebiyatı bölümünde tamamladı. 2007 yılında Selçuk Üniversitesinde başladığı akademik hayatına, Selçuk Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu'nda Öğretim Görevlisi olarak görevine devam etmektedir.