

T.C
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNÜN İNŞASINDA MEDYANIN ROLÜ
YEMEK DERGİLERİ ÜZERİNE İÇERİK ANALİZİ

HAZIRLAYAN
ÖZGE YILDIRIM GÜRSES

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. G. SENEM GENÇTÜRK HIZAL

ANKARA-2021

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 02/08/2021

Öğrencinin Adı, Soyadı: Özge Yıldırım Gürses

Öğrencinin Numarası: 21910144

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı,Soyadı: Prof. Dr. G. Senem Gençtürk Hızal

Tez Başlığı: Gastronomi Kültürünün İnşasında Medyanın Rolü Yemek Dergileri Üzerine İçerik Analizi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 225 sayfalık kısmına ilişkin, 02/08/2021 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %6'dır. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 02/08/2021

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. G. Senem Gençtürk Hızal

ÖZET

Özge YILDIRIM GÜRSES, Gastronomi Kültürünün İnşasında Medyanın Rolü: Yemek Dergileri Üzerine İçerik Analizi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2021

Dünya mutfakları arasında yer alan her mutfağın, onu diğer mutfaklardan ayıran belirli özellikleri vardır. Bu özellikleriyle her mutfak bir kimlik kazanır, kültürel kimliği tanımlar hale gelir ve kültürün inşa sürecinde ön planda yer alır. Gastronomi kültürünün inşasında mutfak sosyal bağ işlevi görürken, bağlı bulunduğu ulusa somut bir karakter sağlamaya ve ona bir kimlik üretmeye imkân sağlar. Bu doğrultuda Türk mutfağının, tarihi süreç içerisinde Orta Asya’da kökleri olan, Selçuklu ve Osmanlı dönemi etkisiyle gelişen, saray ile batı kültürü kapsamında zenginleşen, kültürel ve dini inançlarla gelenekselleşen, Cumhuriyet dönemi ile farklılaşan ve günümüzün modern mutfak kültürü ile iç içe geçmiş, kendine has bir mutfak kültürü olduğu söylenebilir. Türk mutfak kültüründe günümüze kadar gerçekleşen siyasi, ekonomik ve teknolojik değişimlerin etkisini halen görmek mümkündür. Bu değişimlerin ilk etkileri matbaanın Türkiye’ye gelmesi ile birlikte Meşrutiyet dönemi kitap, gazete ve dergilerinde görülmeye başlanmıştır. Bu basılı yayınlar sayesinde birbirlerinden oldukça farklı mutfakların yiyecek pişirme, saklama ve sunma özellikleri “ulusal” bir repertuar içinde kodlanmaya başlamıştır. Bu noktadan hareketle bu tez çalışmasında içerik analizi yardımıyla gastronomi kültürü inşasında medyanın rolü ortaya konmaya çalışılmıştır. Bu amaç doğrultusunda basılı medya içerisinde yer alan yemek dergileri araştırma alanı olarak seçilmiştir. Türkiye’de yayınlanan ve bir medya grubuna ait olan Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki dergilerinin Ocak-Aralık 2020 arasındaki bir yayın yılında toplam 42 dergi sayısı incelenmiştir. Bu kapsamda 3998 sayfa taranarak 650 makale ve 2582 yemek reçetesine ulaşılmıştır. Söz konusu veriler ışığında gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temalar, dünya mutfakları, yemek çeşitleri, yemek reçeteleri ve reçete yazarları analiz edilmiştir. Yapılan analiz doğrultusunda Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinin gastronomi kültürü inşasındaki rolü nicel ve nitel verilerle sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfak Kültürü, Gastronomik Kültür İnşası, Gastronomi ve Medya, Yemek Dergileri, İçerik Analizi

ABSTRACT

Özge YILDIRIM GÜRSES, The Role of the Media in the Construction of Gastronomy Culture: Content Analysis of Food Magazines, Başkent University, Başkent University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy and Culinary Arts Master Program with Thesis, 2021

Each cuisine among the world cuisines has certain characteristics that distinguish it from other cuisines. With these features, every cuisine gains an identity, defines the cultural identity and takes place in the foreground in the construction process of the culture. While the cuisine functions as a social bond in construction of the gastronomic culture, it provides the opportunity to give a concrete character to the nation it belongs to and to create an identity. Accordingly, Turkish cuisine, which has its roots in Central Asia in the historical process, developed under the influence of the Seljuk and Ottoman period, enriched within the scope of western culture with the palace, became traditional with cultural and religious beliefs, differentiated with the Republican period and intertwined with today's modern cuisine culture, can be said that it has a unique culinary culture. It is still possible to observe the effect of the political, economic and technological changes that have taken place in the Turkish culinary culture up to now. The first effects of these changes began to be seen in the books, newspapers and magazines of the Constitutional Period with the arrival of the printing house in Turkey. Thanks to these printed publications, the cooking, storage and presentation features of very different cuisines began to be coded in a “national” repertoire. Under these circumstances, in this thesis, the role of the media in construction of gastronomic culture was tried to be clarified with the help of content analysis. For this purpose, food magazines in the printed media were chosen as the research area. A total of 42 magazine issues were examined in a publication year between January - December 2020 Lezzet, Lokma, Sofra and Yemek Zevki magazines, which are published in Turkey and belong to a media group. In this context, 650 articles and 2582 food recipes were reached by scanning 3998 pages. The prominent themes related to gastronomy contents, world cuisines, food types, recipes and recipe writers were analyzed. By that analysis, the role of food magazines published in Turkey in construction of gastronomy culture is presented with quantitative and qualitative data.

Key-Words: Turkish Culinary Culture, Gastronomy Culture Construction, Gastronomy and Media, Food Magazines, Content Analysis

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
İÇİNDEKİLER	iii
TABLolar LİSTESİ	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ	ix
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, GASTRONOMİ VE KÜLTÜR İNŞASI	8
1.1. Kavram Olarak Gastronominin Tanımı, Amacı ve Tarihsel Gelişimi	8
1.2. Gastronomi Kültürü ve Ulusal Kimlik	10
1.3. Türkiye’de Yemeğin Kültürel Değişimi ve Kimlik İnşası	15
1.4. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	17
1.4.1. Göçebe kültürün inşa ettiği Orta Asya mutfağı	19
1.4.2. İslamiyet’in kabulü ve yerleşik yaşam kültürünün inşa ettiği Anadolu Selçuklu mutfağı	22
1.4.3. Fetihler, reformlar ve batılı kültür ile padişahların inşa ettiği Osmanlı mutfağı	25
1.4.3.1. İstanbul’un fethi: saray mutfağı	29
1.4.3.2. Batı ile karşılaşma: Osmanlı mutfak kültüründe modernleşme	32
1.4.3.3. Yazılı kaynakların ihmal ettiği halk mutfağı	35
1.4.4. Cumhuriyet dönemi: sosyolojik, ekonomik ve teknolojik gelişmelerin inşa ettiği Türk mutfağı	37
1.5. Günümüz Türk Mutfak Kültürü’nün Tanımı ve Genel Özellikleri	42
BÖLÜM 2. GASTRONOMİ VE MEDYA	48
2.1. Gastronominin Önemi ve Diğer Bilimlerle İlişkisi	48
2.2. Gastronomide İletişimin Önemi	49
2.3. Gastronomi ve Medya İlişkisi	54

2.4. Gastronomi ve Kitle İletişim Araçları	57
2.5. Kitle İletişimde Yazılı Medya ve Önemi.....	58
2.6. Dergi Yayımcılığı ve Yemek Dergileri	59
2.7. Türkiye’deki Yemek İçerikli Dergiler	61
BÖLÜM 3. ARAŞTIRMANIN TASARIMI/METODOLOJİSİ.....	63
3.1. Araştırmanın Amacı	63
3.2. Araştırmanın Önemi	64
3.3. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları.....	66
3.4. Araştırmanın Yöntemi	69
3.5. İçerik Analizi ve Kodlamalar	71
3.5.1. Dergilerin tüm sayfalarında yapılan kodlamalar	73
3.5.2. Dergilerin ön kapakları ve yemek makalelerinde yapılan kodlamalar	75
3.5.3. Yemek reçetelerinde yapılan kodlamalar	89
3.5.4. Yemek reçetesi yazarlarında yapılan kodlamalar	92
3.6. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinin Genel Özellikleri.....	93
BÖLÜM 4. BULGULAR VE YORUM.....	96
4.2. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Biçimsel Özellik ve İçerik Dağılımı.....	97
4.2.1. Lezzet dergisi’nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular	97
4.2.2. Lokma dergisi’nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular	101
4.2.3. Sofra dergisi’nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular	106
4.2.4. Yemek Zevki dergisi’nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular	111
4.2. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Gastronomi İçerikleriyle İlgili Öne Çıkan Temalar.....	115

4.2.1. Lezzet dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi	118
4.2.2. Lokma dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi	123
4.2.3. Sofra dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi	130
4.2.4. Yemek Zevki dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi	138
4.3. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Yer Alan Yemek Çeşitleri ve Öne Çıkan Mutfak Kültürleri	146
4.3.1. Lezzet dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi	147
4.3.2. Lokma dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi	157
4.3.3. Sofra dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi	173
4.3.4. Yemek Zevki dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi...	189
4.4. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Yemek Reçetelerinin Yazarları ve Tanıtıcıları.....	200
4.4.1. Lezzet dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi	201
4.4.2. Lokma dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi.....	204
4.4.3. Sofra dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi	206
4.4.4. Yemek Zevki dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi	209
SONUÇ.....	213
KAYNAKÇA	222

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Klasik Dönem Saray Mutfağı Yemekleri ve İçecekleri	30
Tablo 2: Modern Dönem Saray Mutfağı Yemek ve İçecekleri	34
Tablo 3: Türkiye’de Yayın Yapan Yemek Dergileri (Aralık 2020’ye kadar)	67
Tablo 4: Dergi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımlarının İçerik Analizi Tablosu	74
Tablo 5: Dergi Kapakları ve Yemek Makalelerinin İçerik Analizi Kod Tablosu	76
Tablo 6: Yemek Kategorisi İçerik Analizi Kod Tablosu.....	89
Tablo 7: Yemek Reçetesi Yazarlarının İçerik Analizi Kod Tablosu.....	93
Tablo 8: Yemek Dergilerinin Yayın Hayatına Başlama Yılları ve Aralık 2020’ye Kadar Yayınlanan Dergi Sayıları Toplamı.....	93
Tablo 9: Lezzet Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı	98
Tablo 10: Lokma Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı.....	102
Tablo 11: Sofra Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı	107
Tablo 12: Yemek Zevki Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı.....	111
Tablo 13: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergi Sayılarında İncelenen Ön Kapak Sayıları Toplamı	116
Tablo 14: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde İncelenen Makale Sayıları Toplamı	117
Tablo 15: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Ön Kapak Temaları	118
Tablo 16: Lezzet Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları.	119
Tablo 17: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Makale Temaları	120
Tablo 18: Lezzet Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları	121
Tablo 19: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Ön Kapak Temaları	124
Tablo 20: Lokma Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları	124
Tablo 21: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Makale Temaları.....	126
Tablo 22: Lokma Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları	127

Tablo 23: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Ön Kapak Temaları	131
Tablo 24: Sofra Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları...	131
Tablo 25: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Makale Temaları	133
Tablo 26: Sofra Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları.....	134
Tablo 27: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi Ön Kapak Temaları	139
Tablo 28: Yemek Zevki Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları.....	139
Tablo 29: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi Makale Temaları	141
Tablo 30: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konuları.....	142
Tablo 31: Lezzet Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı	147
Tablo 32: Lezzet Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Çeşitleri ve İsimleri	148
Tablo 33: Lezzet Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ülkelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları	152
Tablo 34: Lezzet Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları.....	155
Tablo 35: Lokma Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı.....	158
Tablo 36: Lokma Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Çeşitleri ve İsimleri.....	159
Tablo 37: Lokma Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ülkelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları	166
Tablo 38: Lokma Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları.....	168
Tablo 39: Sofra Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı	173
Tablo 40: Sofra Dergisi Makalelerinde Kodlanan Yemek Çeşitlerinin Reçete İsimleri ..	175
Tablo 41: Sofra Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ülkelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları	181
Tablo 42: Sofra Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları.....	184
Tablo 43: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı.....	189
Tablo 44: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Kodlanan Yemek Çeşitlerinin Reçete İsimleri.....	191

Tablo 45: Yemek Zevki Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ülkelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları	195
Tablo 46: Yemek Zevki Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları	197
Tablo 47: Lezzet Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi.....	201
Tablo 48: Lokma Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi	204
Tablo 49: Sofra Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi.....	206
Tablo 50: Yemek Zevki Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi	210



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Sayfalarının Dağılımı.....	101
Şekil 2: Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma Dergisi Sayfalarının Dağılımı.....	106
Şekil 3: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Sayfalarının Dağılımı.....	110
Şekil 4: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi Sayfalarının Dağılımı	115
Şekil 5: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Ön Kapak Temalarının Dağılımı	119
Şekil 6: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı.....	122
Şekil 7: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Ön Kapak Temalarının Dağılımı	125
Şekil 8: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı.....	129
Şekil 9: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Ön Kapak Temalarının Dağılımı	132
Şekil 10: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı.....	137
Şekil 11: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi Ön Kapak Temalarının Dağılımı.....	140
Şekil 12: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı.....	145
Şekil 13: Lezzet Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı.....	148
Şekil 14: Lezzet Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı	151
Şekil 15: Lezzet Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı	153
Şekil 16: Lezzet Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı.....	154
Şekil 17: Lezzet Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı.....	157

Şekil 18: Lokma Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Tariflerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı	159
Şekil 19: Lokma Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı	165
Şekil 20: Lokma Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı.....	167
Şekil 21: Lokma Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı	168
Şekil 22: Lokma Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı	172
Şekil 23: Sofra Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı	174
Şekil 24: Sofra Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı	180
Şekil 25: Sofra Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı	183
Şekil 26: Sofra Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı	183
Şekil 27: Sofra Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı	188
Şekil 28: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Tariflerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı.....	190
Şekil 29: Yemek Zevki Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı	194
Şekil 30: Yemek Zevki Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı	196
Şekil 31: Yemek Zevki Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı	196
Şekil 32: Yemek Zevki Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı	200
Şekil 33: Lezzet Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı.....	203
Şekil 34: Lokma Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı	205
Şekil 35: Sofra Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı.....	209
Şekil 36: Yemek Zevki Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı	212

GİRİŞ

“Ulusların kaderi, beslenme tarzlarına bağlıdır”, “Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim” sözleriyle Brillat-Savarin (2015, s.15 [1885]), yemeğin toplumu aydınlatmada kültürün bir aracı rolü olduğunu vurgulamaktadır.

Tarih boyunca toplumların kültürel özellikleri ve üzerinde yaşadıkları coğrafi konumları yeme-içme alışkanlıklarını etkileyerek beslenme ile ilgili yaşam tarzını dönüştürmüş ve gastronomi kültürünün oluşmasına büyük katkı sağlamıştır. Kültürel miras olarak da ifade edilen yeme-içme alışkanlıkları, tüm kültürlerde bulunması nedeniyle aynı zamanda evresel bir nitelik taşıyarak insanların kendilerini ifade etmeleri, iletişim kurmaları ve diğer topluluklara kendi kültürlerini aktarmanın en yalın ifadesi konumundadır.

Disiplinler arası bir bilim dalı olma özelliğiyle gastronomi, diğer bilim dallarından faydalanarak çeşitli araştırma konuları sunmaya devam ederken, aynı zamanda basılı medya alanındaki araştırmalarda da büyüyen bir ilgi alanı haline gelmiştir (Hughes, 2010; English ve Fleischman, 2017; Kristensen ve From, 2012).

Medyanın hemen hemen her kolunda geniş yer bulan gastronomi, oldukça kapsamlı ve geniş bir araştırma alanına sahip olarak bu yöne olan ilgiyi hızla artırmıştır. Özellikle kültür ve yaşam tarzlarının önemli birer *kültürel kimlik belirteçleri* olma özellikleriyle dünya genelinde çeşitli toplumların kültürlerini ve yaşam tarzlarını da yansıtmıştır (Sims, 2009, s. 334). Söz konusu özellikleriyle gastronomi, kültürün bir parçası olduğu kadar medyanın da bir parçasını oluşturarak medyada iletişim ve kültürel aktarımın aracı olarak işlev görmeye başlamıştır (Fusté-Forné, 2020, s. 18).

Kristensen ve From (2012, s. 34), basılı medyada yeme-içme ile ilgili tarifler, incelemeler ve tavsiyelere rehberlik ederek kültürel deneyimlere de yer verildiğini ve bu nedenle yaşam biçimlerinin temsili ve sembolik bir göstergesi olarak yiyeceklerin, belirli yerlerin sembolü ve bu yerlerin özünü tüketmenin bir yolu olduğunu vurgulamaktadır.

Yılmaz ve Şenel (2016, s. 46), kitle iletişiminin kültürel tanıtıcı, eğitici ve bilgi verme işlevlerine ilişkin yayınlara gastronomi konulu yayınların da dâhil edildiğini ifade etmiştir. Bu sayede yeme-içmeye dair her türlü içerik, mutfak, gelenek ve yaşayışa ilişkin

bilgiye yer verilmesi ile bilgi sağlama işlevi; farklı mutfak kültürleri, sofrada adabı, gelenek, bayram ve ritüeller gibi bilgilerle kültürel tanıtım işlevi; yemeğin tarifi, hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasına ilişkin bilgilerle de eğitim işlevi yerine getirilmiştir. Söz konusu yayınlar tüm bu işleve sahip olurken izleyici, dinleyici ya da okuyucusunu sıkmadan, dikkat çekici konu ya da konuklarla eğlendirme işlevi ile toplumsal kaynaştırma işlevine de katkı sağladığını savunmaktadır (Yılmaz ve Şenel, 2016, s. 47).

Beşirli (2020, s. 13), toplumsal kimlik inşasında olduğu gibi yemek kültürünün inşasında da önemli araçların mitolojik - tarihi metinler, yemek kitapları ve dergiler olduğunu vurgulamaktadır. Fırat'a göre (2014, s. 131) ise bu araçlar aracılığıyla yemek, hem besini seçkin kılan hem de yemek kültürünü inşa eden araçsal bir unsura dönüşmektedir. Bu bağlamda kitle iletişim araçları kullanılarak daha çok gündemde olan yemek, gastronomi kültürü ve kültür inşası konuları önem arz eder hale gelmiştir.

Gastronomi kültürü inşasının somut verilerle ortaya koyabilmesi için gazeteler, yemek kitapları, dergiler, radyo ve televizyon programları, sinema filmleri, web siteleri ve yemek blogları gibi çeşitli medya kaynakları veri toplamak için akla gelen ilk seçeneklerdendir. Gastronomi kültürü söz konusu olduğunda, “temsil” dikkate alınması gereken bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır ve metalara kültürel değerler yükleyen medya, tüketimi teşvik etme, yönlendirme, alternatifler sunma, imaj-kimlik oluşturma, tanıtım sağlama, küresel kültürden izler taşıma, bireyleri sistemle uyumlandırma ve onları birbirine yakınlaştırma özelliklerine sahip olmaktadır (Hanusch, 2012, s. 4).

Dergicilik ise haber verme, düşünceleri yayma ve kültürlerinin görünür olmasını sağlama amaçlarıyla kullanılan yayınlar olan bir medya türüdür (Yapar Gönenç, 2013, s. 5). Bu yönleriyle dergiler etkili araştırma kaynaklarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Genel olarak dergi içerikleri kendi okuyucu kitlelerine sesleniyor gibi görünse de aslında toplumun tümüne belirli yaşam tarzlarını, ideolojik yaklaşımları işaret etmektedir. Yemek dergilerinin içerikleri, yemek aracılığıyla görsel ve kültürel kodlar taşıyan mesajlar üretirken, aynı zamanda mutfak kültürlerinin görünür olmasını sağlayarak bir nevi gastronomi kültürü inşa ettiği söylenebilir. Bu bağlamda kendine özgü bir niş pazar ortaya çıkaran Türkiye'deki yemek dergileri bu tezin temel araştırma alanını oluşturmuştur.

Araştırma yapılırken, yemek dergileri ile ilgili çalışmalar incelenmiş, yurt dışı kaynaklı araştırma ve tezlere ulaşılmıştır. <https://tez.yok.gov.tr> adresi üzerinden Ulusal Tez Merkezi'nde tezin doğrudan adında yer alacak biçimde “yemek dergisi” ile “yemek dergileri” anahtar kelimeler olarak taratılması sonucunda; Türkiye’de benzer bir tez çalışmasına rastlanılmamıştır. Bu bağlamda <https://www.proquest.com/pqdtglobal/> adresi üzerinden ProQuest Dissertations & Theses Global üzerinden uluslararası doktora ve yüksek lisanslarına tezlerine erişim sağlanarak aynı anahtar kelimelerle 2008-2016 yılları arasında 3 adet yüksek lisans, 1 adet doktora olmak üzere toplamda 4 adet tez çalışması yapıldığı saptanmıştır. Sözü edilen çalışmalar şu şekildedir:

- Norville, Grace L. (2010) *A Longitudinal Content Analysis of Topic Coverage And Elitist Frames In Gourmet Magazine: 1945-2008*. Department of Journalism in the Graduate School of The University of Alabama. Master Theses. Tuscaloosa, Alabama.: Söz konusu çalışmada gündem belirleme teorisi kullanılarak 1945-2008 yılları arası seçili sayılarında Gourmet dergisinin içerik analizi yapılmıştır. Bu bağlamda Gourmet dergisi içeriğinde gastronomiye dair baskın temayı keşfetmek amaçlanmıştır. Gourmet'in yemek pişirme, uluslararası seyahat, restoranlar ve Amerika Birleşik Devletleri'nde seyahati öne çıkan konular haline getirerek okuyucuları için gündem oluşturduğu tespit edilmiştir. Özellikle Gourmet dergisindeki çoğu makalenin elitist olarak çerçevelendiği; bu durumun Gourmet okuyucuların söz konusu dergiyi seçkin olarak algılamasında etkilediği ortaya konulmuştur.
- Mapes, Gwynne (2015). *The Construction of An Elite Middle-Class: Foodie Discourse In Bon Appétit Magazine*. Faculty of the Graduate School of Arts and Sciences of Georgetown University. Master Theses. Washington, DC.: Mevcut çalışma, eleştirel söylem analizi, sosyoloji, dilbilim ve gıda çalışmaları alanlarından yapılan çalışmalara dayanarak, sıradan ve sıra dışı gıda (ve yaşam) deneyimlerinin yan yana getirilmesinin seçkin yemek statüsünü normalleştirmek için nasıl çalıştığını incelemektedir. Niteliksel ve niceliksel bir metodolojiyi kullanarak, dilsel kalıpların seçkin bir orta sınıfın inşasını nasıl oluşturduğunu gösteren bir örneklemde yemek/yaşam tarzı dergisi Bon Appétit'in genel yayın yönetmeni Adam Rapoport (dergi editörü) söylemini analiz etmektedir. Sonuç olarak, Rapoport'un örneklemdeki dil tercihlerinin, sosyal ayrıcalığın genel bir normalleşmesini yansıttığı öne sürülmektedir.

Araştırmacıya göre editör, üst sınıf deneyimini orta sınıf deneyimiyle eşitleyerek, yemek düşkünü bir yaşam tarzının sınıfsız ve evrensel olarak ulaşılabilir olduğunu ima etmektedir. Bunu yaparken, söylemi toplumdaki daha büyük sorunları ve ABD’de bugün hala var olan sınıf hiyerarşilerini yansıtmaktadır.

- Pagano, Jennifer (2019) *The Evolution of Sunset Magazine’s Cooking Department: The Accommodation of Men’s And Women’s Cooking In The 1930s*. Food Studies. University of the Pacific. Master Theses. Stockton, CA.: Mevcut çalışma Batılı bölgesel bir dergi olan ve 1898’den beri bir dizi sahibi ve yayıncısı tarafından yayınlanan Sunset dergisinin yemek pişirme sayfalarındaki cinsiyet rollerini incelemektedir. 1928’de, Midwestern dergisi yöneticisi Lawrence Lane tarafından satın alınan Sunset’in 1930’lardan itibaren çıkarılan yayınları örneklem olarak seçilmiştir. Araştırmacı, Lane öncesi okuyucuların Batılı entelektüelliği ve mutfaktaki geleneksel cinsiyet rollerine daha az bağlı olma eğilimlerinin yemek pişirme bölümünde yer aldığını tespit etmiştir. 1938’de dergi editörünün Genevieve Callahan olması ile birlikte ilk on yılı boyunca, editoryal çerçevenin değişerek derginin temel Batılı kimliğini gelecek nesil Batılılara aktarma sorumluluğunu üstlendiğini bu bağlamda kadın ve erkeğe eşit roller üstlendirildiğini tespit etmiştir.
- Cole, Jennifer Marie (2015). *Thrift and the Value o Scarce Resources: A Circuit of Culture Approach to the Production, Representation and Consumption of the Cultural Value of Thrift Through the Lens of Food Magazines*. Department of Media and Communication University of Leicester. Doctor of Philosophy Theses. England.: Mevcut çalışma Good Food ve Delicious örneklemindeki yemek dergilerinde kültürel değerlerin tasarruf bağlamında nasıl inşa edildiğini araştırmaktadır. Tezde üretici-metin-tüketici değerlendirmek için çok yöntemli bir “kültür devresi” (circuit of culture) yaklaşımı kullanılmıştır. Bulgular, hem zamanın hem de paranın tasarruf açısından oldukça değerli kaynaklar olarak konumlandırıldığını göstermiştir. Ayrıca dergilerde, gıda hazırlamaya ne zaman daha fazla veya daha az zaman veya para yatırılması gerektiği ile israfı azaltma uygulamaları dahil olmak üzere bir dizi konuda tasarrufla ilgili tavsiyelerin sunulması kaynak yönetimi konusunda kılavuz görevi gördüğü sonucuna ulaşılmıştır.

Aynı anahtar kelimeler ile akademik makaleler taratıldığında Türkiye’de benzer bir akademik çalışmaya ulaşılamamıştır. Gastronomi alanında uluslararası akademik yayın portalı üzerinden arama yapıldığında ise 350 sonuca ulaşılmıştır.

Anahtar kelime olarak “yemek dergileri” anahtar kelimesini içermese de yemek ve mutfak makaleleri merceğinden kadın dergilerinde Osmanlı’da toplumsal hayat ve kadının konumu inceleyen, Türkçe yayın olan bir kitaba ulaşılmıştır:

- Uğur, Abdullah; Demir, Meral N.; Schick, İrvin C. (2019). *Osmanlı Hanımları Mutfakta - Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfığa Dair Makalalar*. İletişim Yayınları: İstanbul. Sözü edilen kitap yemek makaleleri *Aile, Hanımlara Mahsus Mahumat, Hanımlara Mahsus Gazete, Parça Bohçası, Mehasin, Kadınlık, Bilgi Yurdu Işığı, İnci, Türk Kadını, süs, Asar-ı Nisvan, Kadın Yolu* ve *Çalığışu* isimli dönemin kadın dergilerinden toparlanmıştır. İlerleyen bölümlerde ise yemek makalelerinde yer alan yemeklerin içeriği, ev kadını vazifeleri, yemek odası adabı, sofraya düzeninden bahsedilerek Osmanlıda kadının toplumsal hayattaki yeri açıklanmıştır.

Tarama sonucunda elde edilen tüm bu çalışmalardan yola çıkılarak bu araştırma kapsamında Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde “gastronomi kültürünün inşası”nı ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda araştırma sonucunda elde edilen veriler ışığında şu sorulara yanıt aranmıştır:

- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi kültürü nasıl inşa edilmektedir?”
- Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde Türk mutfığı özelinde gastronomi kültürü nasıl inşa edilmektedir?
- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde biçimsel özellik ve içerik dağılımı nasıldır?”
- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temalar nelerdir?”
- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde yer alan yemek çeşitleri nelerdir?”

- Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde hangi mutfak kültürlerine ait yiyecek-
içecekler öne çıkmaktadır?
- Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi kültürü içerisinde yer alan
yemek reçetelerinin yazarları ve tanıtıcıları kimlerdir?

Araştırma kapsamına dahil etme kriterlerinin belirlenmesi ardından Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki olarak seçilen 4 yemek dergisinin Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi (1 yıllık yayınları) içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. Ayda bir yayın yapan Lokma (12 sayı), Sofra (12 sayı) ve Yemek Zevki (12 sayı) dergileri ile iki ayda bir yayın yapan Lezzet (6 sayı) dergisinin toplamda 42 dergi sayısı araştırma kapsamında analiz edilmiştir.

Araştırmanın birinci bölümünde Türk mutfak kültüründe gastronomi ve kültür inşası ele alınarak gastronominin tanımı, amacı ve tarihsel gelişimi, gastronomi kültürü ve ulusal kimlik, Türkiye’de yemeğin kültürel değişimi ve kimlik inşası perspektifinde Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ile günümüz Türk mutfak kültürü’nün tanımı ve genel özellikleri açıklanmıştır.

İkinci bölümün temel konusunu gastronomi ve medya oluşturmıştır. Gastronominin önemi ve diğer bilimlerle ilişkisi, gastronomide iletişimin önemi, gastronomi ve medya ilişkisi, medyanın temel işlevleri, gastronomi ve kitle iletişim araçları, kitle iletişimde yazılı medya ve önemi, dergi yayıncılığı ve tematik dergiler, Türkiye’deki yemek dergileri bu bölümün ana başlıkları arasındadır. Ayrıca söz konusu başlıkları ilgilendiren alt başlıklarla gastronomi ve medya kavramı tüm yönleriyle açıklanmaya çalışılmıştır.

Üçüncü bölüm araştırmanın tasarımı/metodolojisi üzerine kurulmuştur. Araştırmanın amacı, önemi, kapsam ve sınırlılıkları, araştırmanın yöntemi, içerik analizinin geçerlilik ve güvenilirliği, içerik analizi ve kodlamalar, dergilerin tüm sayfalarında yapılan kodlamalar, dergilerin ön kapakları ve yemek makalelerinde yapılan kodlamalar, yemek reçetelerinde yapılan kodlamalar ve yemek reçetesi yazarlarında yapılan kodlamalar detaylı olarak açıklanmıştır.

Araştırmanın dördüncü bölümünde bulgular ve yorum ele alınmıştır. Bu bağlamda Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki dergilerinin genel özellikleri ile araştırmada yanıtları aranan dergilerin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımı, dergilerin gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaları, dergilerin makalelerinde yer alan yemek reçeteleri ve

dergilerin yemek reçetesini yazarları tablo ve grafiklerle desteklenerek sunulmuŗtur. 2020 yılı içinde küresel bağlamda etkisi ger ekleŗen Koronavirüs Hastalığı (Covid-19) söz konusu dergilerin makale ve yemek reçeteleri i eriklerinede yansımıŗtır. Ancak analizlerde Koronavirüs temel ölçüt olarak alınmamıŗtır.

Araŗtırmanın sonuç bölümünde ise araŗtırmaya dair elde edilen bulgular değerlendirilerek Türk mutfak kültürü bağlamında Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi kültürünün nasıl inŗa edildiği a ıklanmıŗtır.



BÖLÜM 1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ, GASTRONOMİ VE KÜLTÜR İNŞASI

1.1. Kavram Olarak Gastronominin Tanımı, Amacı ve Tarihsel Gelişimi

Eski zamanlardan günümüz modern toplumlarına kadar tüm insanlık için beslenme en temel fizyolojik ihtiyaç olmuştur. Bu doğrultuda tarih boyunca daima yeni arayışlar içinde olan insanlık, yemek yeme eylemini şekillendirmiş, onu bir kültüre dönüştürüp yeme-içme alışkanlığı oluşturmıştır.

Yaşanılan bölgenin coğrafi imkânlarıyla birlikte yemeğin içeriğinde kullanılan sebze, meyve, baharat, pişirme şekilleri ve sonunda ortaya çıkan yemek çeşidinin kültüre özgü oluşu yemeğin günlük ihtiyaç gereği tüketilmesinin yanında kültürel bir sembole dönüşmesine katkı sağlamıştır (Abdurrezzak, 2014, s. 1).

Zaman içinde şekillenen yeme-içme alışkanlıklarının bugün, kültürünü tanıma, sonraki nesillere kendi kültürünü aktarma ve yeni kültürlerle tanışabilme amaçlarıyla gerçekleştirildiği görülmektedir.

Gastronomi kavramının ilk olarak MÖ 4. yüzyılda, Yunan Arcestratus'un kaleme aldığı kitabında bir başlık olarak kullanıldığını belirten Santich (2004, s. 16), ayrıca 15 yüzyıl boyunca kaybolan gastronomi kavramının, 19. yüzyılda Fransız şair Joseph Berchoux tarafından bir şiir olarak *La Gastronomie* başlığı ile yeniden ortaya çıktığını ifade etmektedir.

Joseph Berchoux'un 1801 yılında *Gastronomie ou l'homme des champs a table* adlı yapıtında gastronomi kelimesini yineleyerek dile yerleştirmiştir (Sarışık, 2019, s. 5). Mutfağı sosyal ve sistematik yaratıcılığın arayışı olarak ele alan Priscilla Parkhurst Ferguson bu bilgiler ışığında, gastronominin 19. yüzyılda Fransa'da başladığını savunur (Jones ve Taylor, 2013, s. 98).

Santich (2004, s.16), 1804'te, gastronomi gazeteciliğinin kurucusu Grimod de la Reyniere'in, ilk best-selleri olan *Almanachs des Gourmands*'ta Parislilere neyin, ne zaman yenilmesi ve nasıl hazırlanması gerektiğini öğrettiğini belirtirken, Grimod de la Reyniere'in gastronomi kavramını bir çalışma alanı olarak *Manuel des Amphitryons* başlığıyla tanıttığını ve gastronomi bilimi için yakında kolejlerde bir "*Gastronomi*

Kürsüsü” görmenin şaşırtıcı olmayacağını açıkladığını söyler. Yine Santich, 1814’te İngiltere’de *The School for Good Living*’in anonim yazarının, gastronomi kavramını “yemek yeme kuralları” olarak tercüme ettiğinde, terimin bu etimolojisinin İngiltere’de hızla kabul edildiğini de belirtir (Santich, 2004, s. 17).

Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma, 1825’te ise Fransız avukat ve yargıç Brillat-Savarin tarafından *The Physiology of Taste* adlı kitabıyla yapılmış olup bu kitapta gastronomi kelimesi yeniden canlandırılıp kelime halkın bilincinde sabitlenip gastronomi teorisi ve pratiği kurulurken söz konusu kitap çok kısa bir süre sonra İngilizce, İspanyolca ve Almanca’ya çevrilerek gastronomi konusunda klasik bir yapıt olmuştur (Brillat-Savarin, 2015). 1835’te Fransız Akademisi’nin gastronomi kelimesini sözlüğe dâhil etmesiyle kavram resmileştirilmiştir (Gürsoy, 2014, s. 12).

Literatüre bakıldığında gastronominin daha çok yiyecek ve içecek konusunda her şeyi içeren bir rehber, bir toplumun kültürünün yansıması, iyi ve hassas yeme bilimi olarak tanımlandığı görülmektedir.

Gastronominin ilk tanım denemeleri yiyecek ve içecek odaklı “*gösterişli, süslü ve kapsamlı yemekler*” biçiminde yapılmış, sonraki tanımlarda birleştirici ve sanatsal yönlerinden söz edilmiş ve bu tanımların yanı sıra “gastronominin zorunlu ihtiyaçlarının sosyo-kültürel ihtiyaca dönüşmesine” dair tanımlamalar kullanılmıştır (Sarışık, 2019, s. 2).

Brillat-Savarin’in (2015, s. 53-54, [1885]) tanımına göre gastronomi;

“İnsanın beslenmesiyle ilgili olan her şey hakkında açıklamalı bilgidir. Amacı, mümkün olan en iyi besinler yoluyla insanın korunmasıdır. Bu amaca, besin haline getirilebilecek şeyleri araştıran, sağlayan ya da hazırlayan herkesi kesin prensipler aracılığıyla yöneterek ulaşır. Böylece, besinlerin hazırlanması için gerçekleştirdikleri işi hangi ünvan ya da nitelik altına gizlerlerse gizlesinler, çiftçileri, bağcılar, balıkçıları, avcılar ve geniş aşçılar ailesini harekete geçiren, aslında gastronomidir... Gastronomi hayatın tümünü yönetir... Somut konusu, yenilebilen her şeydir, doğrudan amacı bireylerin muhafaza edilmesidir; bunun uygulanması uğruna kullandığı araçlar, üreten tarım, alışverişi sağlayan ticaret, hazırlayan sanayi ve her şeyi en iyi kullanım için düzenlemeye yarayan imkânları ortaya çıkaran deneyimdir.”

Gillespie'ye göre (2002, s. 5) gastronomi, bir grup tarafından, bir bölgede ve hatta bir ulusta yenilen ve tüketilen yiyecek ve içeceklerle ilgili çeşitli faktörlerin tanınmasıyla ilgilidir. Santich'e göre (2004, s. 15) gastronomi, tarihsel ve etimolojik olup neyin nerede, ne zaman, ne şekilde, hangi kombinasyonlarda yenilip içileceğine ilişkin rehberlik göreviyle birlikte yeme ve içmenin zevkini artıran yiyecek ve içecek seçimleriyle ilgili bilgi ve becerilere sahip olma, aynı zamanda bir toplumun kültürünün yansımasıdır. Pujol'a göre (2009, s. 439) gastronomi, toplumda meydana gelen değişiklikleri onaylamak, izlemek ve anlamak için mükemmel bir araçtır. Vitaux'a göre (2019, s. 151) gastronomi, evrensel bir hazdır ve lezzete katkı yapacak her üründen faydalanır.

Gastronomiye süreç olarak yaklaşan Hegarty'e göre (2005, s.10) gastronomi, besleyici bir şekilde ve mikrobiyolojik olarak güvenli olan yiyeceği tüketebilmesi için gerçekleştirilen bir süreçtir. Hegarty ve Antun'a göre (2007, s.3) gastronomi, insanların tüketimi için yiyeceklerin seçimi, birleştirilmesi, hazırlanması, işlenmesi ve servis edilmesidir.

Gastronomi kalbinde, dört elementin karışımını saklarken bunlardan birincisi; doğru uygulamanın tartışılması, menülerin bileşimi ve kurslar, ikincisi; belirli gıda maddelerinin sağlık için yararları, üçüncüsü; nostaljik bir unsur olarak “unutulmaz yemekler” ve dördüncüsü, tarih ve mitleri içinde barındıran yemek yazılarıdır (Mennell, 1996'dan akt. Ashley ve ark. 2004, s. 160).

Bu açıklamalar bağlamında gastronominin kapsamını yiyecek ve içecek çeşitleri, üretimi, sunumu, tüketimi, gıdaların fizyolojisi, beslenme, yeme içme alışkanlıkları ve eğilimleri oluşturmaktadır. Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi bağlamında toplumdan topluma değişiklik gösteren farklılıklar o toplumun gastronomisinin eşsiz, taklit edilemeyen ve zamanla toplumsal simge haline gelmesine sağlamaktadır. Gastronomi yiyecek ve içeceğe atıfta bulunurken, özünde kültürel bir ifade taşımaktadır. Bu yönüyle gastronomiyi kültür ve ulusal kimlik açısından açıklamak gerekir.

1.2. Gastronomi Kültürü ve Ulusal Kimlik

Toplumların yaşam tarzı, değer yargıları, beslenme şekilleri, yönetim biçimleri, sanatsal faaliyetleri gibi birçok unsur temelde kültür çerçevesinde şekillenir ve süregelir.

Toplulun sahip olduğu kültüre ilişkin belirli özellikler o kültüre ait bir kimlik oluşturur ve bu kimlik söz konusu topluluu diğerlerinden ayırt eder (Diker ve Deniz, 2017, s. 191).

Gastronomi kültürü kavramının anlaşılması öncelikle kültür kavramının anlaşılmasına bağlıdır.

Kültürün ilk bilimsel tanımını yapan İngiliz etnograf Edward Taylor’a göre [1871] “*Etnografik anlamda geniş bir medeniyet olarak kültür, bir insanın bir toplumun yesi olarak öğrendiği tüm bilgi, inanç, sana ahlak yasalar gelenekler ve diğer yetenek ve alışkanlıklardan oluşur*” (Taylor, 1871’den akt. Yılmaz ve Bekar, 2019, s.47).

Kültür, aynı zamanda bir toplumun gelenek, inanç, düşünce sistemi, bilim ve sanat anlayışının nesilden nesile aktarıldığı bir olgudur. Kültür, toplumdan topluma farklılık gösterebilirken değişim ve gelişim özelliklerine de sahiptir.

Kültür, bir ulusun düşünce ve değer birliğini meydana getiren felsefi, teknik ve sanatsal tüm üretim varlıklarını kapsayan, o ulusun diğerlerinden farklı olarak kendine özgü karakteristik unsurlarının tmyken bir ulusun etkileşim içinde olduğu kendi ve evrensel kültür ortamına zamanla farklı unsurların eklenmesiyle kültür mirası zenginleşmiştir (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018, s. 109).

Gastronominin henüz beslenme ile ilişkilendirilmediği zamanlarda devletler kendi kültürünü oluşturmak için öncelikle tarım havzalarını elde etme çabası içine girmişler; bu çabaların sonucu olarak da diğer sektörler ortaya çıkararak yemeğin kendisi kültürün şekillenmesindeki temel kaynak olarak başrolü almışlardır (Mil, 2019, s. 38). Tarihsel olarak ulus-devlet söylemiyle uyumlu bir ereve içinde yeniden işlenen geçiş dönemi mutfak kültüründe iki açıdan radikal bir dönüşüm yaratmışken bunlardan ilki; yeni dünyanın keşfi; ikincisi ise coğrafi keşiflerin katkısıyla ulusal mutfağın icadıdır (Fırat, 2014, s. 134).

Brillat-Savarin (2015, s.15 [1885]), *Lezzetin fizyolojisi* adlı eserinde “*Ulusların kaderi, beslenme tarzlarına bağlıdır*” sözleriyle yemeğin topluluu aydınlatmada kültürün bir aracı olduğunu vurgulamaktadır.

Levi-Strauss (1969), kültürel süreçler olarak yiyecek ve yemek pişirmenin önemini *The Raw and the Cooked* (iğ ve Pişmiş) isimli yapıtında çözümlemiş ve bunu daha geniş

bir alandaki kültürel dönüşümler için bir eğretileme olarak kullanmıştır. Levi-Strauss'a göre (1969), yiyecek oldukça güçlü, kural dışı, sürekli olarak doğa - kültür, içsel - dışsal dünyalar arasındaki yaşamsal kategorik sınırları ihlal etmektedir. Yine Levi-Strauss'a göre (1969) çiğ bir yiyeceğin pişmiş kültüre dönüştüğü yemek pişirme süreci, kültürel süreçlerin en önemlilerinden birisidir.

Yemek kültürü, yemeğin belli bir toplum tarafından yenilebilecek olanın belirlenmesi, onun yemeğe dönüştürülmesi ve yemeğin tüketimine ilişkin oluşturulan örüntüler bütünüdür (Beşirli, 2020, s. 9). Toplumların kültürel özellikleri ve üzerinde yaşadıkları coğrafi konumları yeme-içme alışkanlıklarını etkileyerek beslenme ile ilgili yaşam tarzını dönüştürmüştür (Talas, 2005); gastronomi kültürünün oluşmasına büyük katkı sağlamıştır.

Kimlik kavramı ise bir kişi veya grubun kendini tanımlaması ve kendini diğer kişi veya gruplar arasında kendine has özellikleriyle konumlandırmasıyla beraber bu anlamıyla kimlik, bir adres olarak nitelenmektedir (Bilgin, 2007, s. 11).

Castells'e göre (2006, s. 13) kimlik, bir kültürel özellik ya da birbiriyle ilgili bir dizi kültürel özellik temelinde inşa edilen anlam ve tecrübe kaynağıdır. Mutfak kimliği ise kimliğin imlediği aidiyet duygusu ve kimliğin kurgusal bir nitelik kazanması arasındaki çatışmayla kazanılan anlamdır (Yenal ve Ahiska, 2006, s. 412). Bir milletin mutfağı onun kim olduğunu anlatan ulusal kimliğinin en derin ifadesidir.

Yiyecek ve içecekler bir toplumun sınırlarını, davranışlar bütünü, iletişim sistemini ve kimliğini yansıtırken; bir toplumun ulusal mutfağı o toplumun tarihini, dünya görüşünü ve yaşam tarzını yansıtmaktadır (Fırat, 2014, s. 130).

Yemeğe sosyal yaşamın bir parçası olarak bakıldığında; yemek seçimi, yemek servisi, sofrada adabı ve tüketim pratikleri gibi olaylar toplumsal sürecin içinde şekillenmektedir. Dolayısıyla toplumları en iyi tanıma yollarından biri olan yeme-içme alışkanlıkları, toplumların kimliği olarak da ifade edilebilir.

Fransızlarda kruvasan, Araplarda kebab, Türklerde hamurlu tatlılar, Amerikalılarda fast-food ve İtalyanlarda pizza ulusal kimlikleri ile bütünleşen yemeklerdendir (Avcıkurt, Sarıoğlu, ve Girgin, 2007).

Bir toplumda hangi yiyecek ve içeceklerin tüketildiği elbette o toplumun coğrafi konumu, iklimi, ekonomik kaynakları ve üretim teknolojisiyle de yakında ilgilidir. Ancak, beslenme alışkanlıklarının aynı zamanda bir toplumun sosyal, siyasal ve kültürel yapısı, değerleri, gelenekleri, alışkanlıkları, dini inançları ve kurallarından kaynaklandığı da bir gerçektir.

Belli bir bölgede yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yeme-içme alışkanlıkları o bölgeye ait mutfak kimliği kapsamında değerlendirilir (Ünsal, 2020, s. 30). Danhi (2003, s.4), bir ülkenin “mutfak kimliğini” belirlemede altı ana unsurun kritik olduğunu öne sürerken bu unsurlar arasında coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak görgü kuralları, yaygın tatlar ve tarifler bulunduğunu, mutfağın ve yeme-içme kültürünün toplumsal kimliği oluşturan özelliklerden biri olarak sayılmasındaki en önemli etkenin coğrafya olduğunu savunurken yaşanan coğrafyanın toprak yapısı, iklimsel ve tarımsal özelliklerinin mutfağı biçimlendirdiğini belirtir.

Bu bağlamda mutfak ile coğrafya arasında biçimlenen kimlik, mutfakların ulusal ya da bölgesel olarak nitelenmesini sağladığı söylenebilir.

Türk mutfağı, Fransız mutfağı, İtalyan mutfağı gibi nitelemeler hem coğrafi bir unsur hem de üst kimlik bağlamında bir bağlantıyı işaret eder (Kul, 2019, s. 55).

Danhi, bölgesel bir mutfağın başka bir tanımlayıcısı olarak görgü kurallarına atıfta bulunur ve belirli bir kültürü nasıl ve ne yediğiyle tanımlarken tatlı, ekşi, acı, tuzlu ve umaminin beş temel tat özelliği, şarap ve gıda ürünlerinde gastronomik özellikleri ve tercihleri belirlemek için bir dizi geçerli lezzet profili sağladığını ifade ederek, bir yerel tat veya bölgedeki tarifler, baskın bileşenlerin, tekniklerin ve sunumların kullanımı yoluyla tanımlayıcı unsurlar sağladığını vurgular (Danhi, 2003, s. 5). Yemeğin içerisindeki yerel tat, kullanılan malzemeler, pişirilme ve sunulma şekli onu oluşturan coğrafya hakkında bilgi verir. Bu anlamda mutfak, kültürün somutlaştığı ve gastronomik kimliğe dönüştüğü bir alandır.

Harrington (2005) tarafından literatüre kazandırılan *gastronomik kimlik* (*gastronomic identity*) kavramı ise, bir bölgenin yeme içme ile ilişkili özelliklerinin bütünüyken, bu özelliklerin çevre ve kültür olmak üzere iki temel faktör tarafından oluştuğunu belirtir. Yine Harrington’a göre (2005) gastronomik kimliği oluşturan çevre ve kültür faktörleri kendi içerisinde alt boyutlara ayrılmakta, bu aşamada çevre faktörü altında

coğrafya, iklim, mikro iklimler, yöreye ait ürünler ve yeni ürünlerin yöreye uyumu yer alırken; kültür faktörü altında tarih, etnik çeşitlilik, deneme yanılma, gelenekler, inançlar ve değerler yer almaktadır.

Daha geniş bir ifadeyle yukarıda vurgulanan faktörler bölgenin lezzet yapısını, sofrada adabını, yemek tariflerini etkileyerek o bölgeye özgü bir gastronomik kimliğin şekillenmesini sağlamaktadır. En temel anlamda gastronomik kimliğin çıktıları, destinasyonun çevresel ve kültürel özelliklerini taşıyan yerel yiyecek içecekler ve yerel yemeklerdir.

Yemek ve mutfak kimlik ile olan ilişkisini literatürde iki şekilde tanımlanır. İlki, ulus inşa etme ve ulus tanımlama sürecinde yemekle ilişki oluşturmaktır. Mutfak milliyetçiliği/ gastromilliyetçilik olarak da tanımlanan yemek kültürü, ulusun ne yediğine dair belli bir imgeyi ve onun yemekle ilgili sınırlarının ne olduğunu yansıtarak ulusu tahayyül etmeyi olanaklı kılar. İkincisi ise yemek ve kimlik ilişkisini mikro boyutta değerlendirerek yemeği ayırt edici kültürel bir unsur olarak değerlendirir (Beşirli, 2020, s. 9).

Yıldırım'a göre (2019, s. 193) kimliği tanımlanmaya çalışılan yemek, pozitif (dostluk, kardeşlik ve dayanışma) ve negatif (ayrım, sınırlar ve düşmanlıklar) katkıları içerisinde barındırır. Yeme-içme kültürü ve ona ulusal ölçekte dâhil edilip dışarıda bırakılanlar, ulusal mutfak çeşitliliği ve standardın sağlanması girişimleri, ulusal kimlik, sürekli ve canlı tutulması gereken politik inşa veya endoktrinasyon tercihleri kimliğe dair üretim ve yeniden üretimini gözler önüne sermektedir.

Yemeğin kimlikle ilişkisi toplulukların ulusal kimlikleri ile ilişkiliyken aynı zamanda yemek, yerel veya bölgesel bir aidiyetin ifadesi olabilmektedir. Dolayısıyla yemek seçimleriyle bireyler artık yaşadıkları toplumun yemek kültürüne göre şekillenirler ve bu durum onları kendilerini bir ulusun parçası olarak düşünmelerini sağlar (Beşirli, 2020, s. 9).

Bilgin'e göre (2007, s. 301) bireysel ya da sosyal tüm kimlikler inşa edilmiştir. Bu nedenle özsel gerçeklikleri yoktur. Aynı zamanda tarihsel ve psiko-sosyal süreçlere bağımlı olan kimlikler bu özellikleri dolayısıyla da esnekler. Tarihsel perspektife bakıldığında kimlik tutkusunun yükselişi modernlikle ilişkili olarak görülse de son 50 yıldan bu güne kimlik inşası bir takım olayların nedeni olduğu kadar, bu olayların sonucu

olarak da görülebilirler (Bilgin, 2007, s. 305). Öyle ki mitolojiye göre, Babil Asma bahçelerinin farklı katmalarında uzun yıllar süren inşaat çalışmaları sırasında birbirlerinden kopan insanlar dillerini unutarak birbirlerini anlamamaya başlamışlardır. Babil Çorbası ya da Babilleşme olarak adlandırılan bu durum, toplumun bölünüp parçalanmasıyla sonuçlanmıştır. Her konuda binlerce enformasyonla karşı karşıya kalan toplum, kimlik inşası nedeniyle bilişsel dünyasını (fikir, bilgi, tutum, inanç, kültür vb) örgütleyemeyerek inşa sürecine yenik düşmektedir (Bilgin, 2007, s. 5).

1.3. Türkiye’de Yemeğin Kültürel Değişimi ve Kimlik İnşası

Birçok araştırma ulusal mutfak fikrinin ulusun devletleşme süreciyle birlikte ortaya çıktığına işaret etse de ulusal mutfakların bilinirliğinin temelinde *mutfakların kurgulanmasının* olduğunu savunan araştırmalar da vardır.

Ferguson’a göre (2004) yemek kitapları, dergiler, gazeteler, fuarlar vb. yoluyla birbirlerinden oldukça farklı yiyecek pişirme, saklama, sunma özelliklerine sahip yöresel ve yerel mutfaklar “ulusal” bir repertuar içinde kodlanmaya başlamıştır. Onaran’a göre (2019, s.72) milli mutfaklar ve milli yemekler tamamen kurgusaldır. Burada sözü geçen kurgusallık, somut olarak var olan, nüfusun baskın kesimi (elit) tarafından tüketilen mutfak kültürünün “milli” etiketiyle sunulması ve yaygınlaştırmasıdır. Onaran, bir mutfağı “milli” olarak tanımlamanın, yemeğe dair her unsurun, ulus kurgusunun bir parçası olduğunu savunur. Uluslarla “milli” olarak özdeşleşen mutfak kültürleri böylece ulusun tarihsel varlığını ve sürekliliğini de somutlaştırır (Onaran, 2019, s. 75).

Yenal ve Ahiska’ya göre (2006, s.390) geleneksellik arayışı içindeki çeşitli kültürel mutfak pratikleri çoğunlukla hem kendi oluşum süreçlerinde hem de farklı ortamlarda piyasaya girerken yeniden ve yeniden kurgulanırlar. Ulusal mutfaklar bir yerden başka bir yere taşındığında kurgusal nitelikleri yeni boyut kazanırken, her bir yerel mutfak, gittiği yerdeki insanın alışık olduğu damak tadına uyumlu hale gelerek dönüşür (Yenal ve Ahiska, 2006, s. 412). Dolayısıyla kimliklerin giderek daha çok tanımlanması ve gösterilmesi onları özsel ve otantik anlamlarından uzaklaştırır.

Castells (2006, s. 15), toplumsal kimlik inşasını 3’e ayırır: 1. *Meşrulaştırıcı kimlik*: otorite ve baskınlık teorisinin artalanında toplumun egemen kurumları tarafından,

toplumsal aktörler karşısında egemenliklerini genişletmek için inşa edilir; bir sivil toplum yaratılır. 2. *Direnış kimliği*: hâkim kitle değersiz görülen aktörler geliştirir. Temelinde direniş ve ayakta kalma siperleri oluşturulur. 3. *Proje kimliği*: toplumsal aktörlerin, kendilerine sunulan kültürel malzeme temelinde toplumdaki konumlarını yeniden tanımlayan yeni bir kimlik inşa etmeleridir.

Bir şekilde tarihsel, çevresel, sosyal ve birçok farklı unsur üzerine inşa edilmiş kimlikler, yemek kültürünün sınırlarını tayin etmede de işlevlerini göstermeye başlamıştır (Fırat, 2014, s. 137). Özellikle yemek kültürünün inşasında mitolojik - tarihi metinler, yemek kitapları ve dergiler önemli araçlardır (Beşirli, 2020, s. 13). Bu araçlar aracılığıyla yemek hem besini seçkin kılan hem de yemek kültürünü inşa eden araçsal bir unsura dönüşür (Fırat, 2014, s. 131).

Yemek, mutfak ve diğeri ilgili unsurlar kültürel olarak ele alındığında, toplumun yemek kültüründe çeşitli faktörlere göre doğal bir süreçte değışiklikler meydana gelirken, bu faktörler; demografik, eğitim-öğretim, yerleşim alanı, gıda sanayi ve teknolojik araçlardaki (medya, TV, radyo vb.) değışimlerdir (Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s. 398). Söz konusu değışimlerin etkileri Türkiye’de toplumsal, ekonomik, sosyo-kültürel alanlarda görülebildiğı gibi Türk mutfak kültüründe de görülebilir.

Costa-Lascoux (1994), bir toplum farklı kültürleri veya gelenekleri barındırdığında tüm bu çeşitliliğı birleştirmenin üç tarzı olduğunu öne sürmektedir. Birinci tarzda, farklı kültürler bir yerlere yerleştirilir ve aralarında ilişki olmaz (*insertion*). İkinci tarzda, farklı kültürler söz konusu kültür içinde özümser ve sindirilirler (*assimilation*). Üçüncü tarzda ise farklı kültürler söz konusu kültürle bütünleşirler (*integration*).

Türk mutfağının gastronomik kimliğini kazanmasında tarihsel süreç içinde yaşanan gelişme ve değışmeler, kültürler arası etkileşimler, coğrafi özellikler (iklim koşulları, bitki çeşitliliğı vb.), dinî özellikler, kültürel birikimler, göçebe kültürün etkileri, etnik ve çeşitlilikler etkileri olmuştur (Gökçe, 2016, s. 5). Bu anlamda Türk mutfağı tarihsel süreç içinde hem kendi mutfak kültürünü korumak, hem de farklı kültürlerle bir arada yaşamak arzusuyla entegrasyon ve/veya sentez ile kendisi olmaktan vazgeçmeksizin bir üst kimlikle birleşebilmektedir (Bilgin, 2007, s. 265).

Bu bağlamda tarih boyunca diğer evrensel kültürlerle etkileşim içerisinde olan Türk tarihine temas ederek, tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürü ve kültür inşasındaki aktörleri açıklamak gerekmektedir.

1.4. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Her millet, toplum ve/veya ülkenin, tarihsel kimliğine göre şekillenen mutfağa sahip olduğu bir gerçektir. Türk mutfak kültürü, tarih boyunca Türk medeniyetlerinin kültürel yaşamından etkilenecek gelişmiştir.

Tarihte Türklerin anayurdu ve dünya büyük medeniyetlerine tesir sahaları oldukça geniş olup Orta Avrupa, Ege, Mısır, Eti, Sümer, İran, Hint ve Çin’de yaşadıkları bilinmektedir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 5).

Orta Asya’dan başlayıp ana kol, İran üzerinden Anadolu, Kafkaslar, Suriye, Mısır, Kuzey Afrika ve Avrupa’ya; ikinci bir kol Hazar Denizi’nin kuzeyinden Ukrayna, Balkanlar ve yine Avrupa’ya; diğer bir kol ise Hindistan’a ulaşan Türkler, bu kültürlerden pek çok unsur almış ve o kültürlerle de pek çok şey hediye etmişlerdir (Ünal, 2002, s. 95). Yüzyıllar boyunca batıya ve denize doğru hareket ettikçe kültürlerini yeni bölgelere getirmiş ve geldikleri yeni bölgelerde sahip oldukları kültürlerini harmanlayarak kültür yelpazelerini genişletmişlerdir (Akkor, 2014 , s. 4). Türklerin göç ettiği uzak ülkelerden yeni lezzetleri sentezlediği mutfağı, çok kapsamlı bir kültür oluşumunu hayata geçirmiştir (Akın, 2015, s. 7). Dolayısıyla Türk mutfağı, Orta Asya’nın sade yemeği, Selçuklu, Osmanlı ve Anadolu kültürlerinin ihtişamı ile zenginleşerek şekillenmiş, Cumhuriyet döneminde Batı kültürlerinden de etkilenecek bugünkü halini almıştır (Büyüktuncer ve Yücecan, 2009, s. 93).

Sürekli bir değişim ve gelişim içerisinde olan Türk mutfak kültürü diğer kültürlerle kurduğu ilişkiler sayesinde son derece dinamik, zengin ve güçlü olarak kalmıştır.

Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en zengin üç temel mutfakları arasında gösterilen Türk mutfağı, geçmişten günümüze köklü bir kültürel değere sahip ve dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini elinde tutan mutfaklardan biridir (Arlı, 1982,

s.20; Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013,s.117; Büyüktuncer veYücecan, 2009, s. 93; Solmaz ve Dülger Altınır, 2018, s.108; Demirgöl, 2018, s. 123).

Türk mutfağını Çin ve Fransız mutfaklarından ayıran özelliği ise farklı yörelerin, çeşitli etnik yapıların yemeklerini de özümleyebilmesi ve bünyesinde toplayabilmesidir (Özer, 2002, s. 281). Böylece çeşitli çorbalar, soğuk mezeler, börekler, zeytinyağlı sebzeler, kebaplar ya da tencere yemekleri gibi oldukça heterojen pişirme tarzları bu mutfağa ciddi bir zenginlik, çeşitlilik ve bolluk katmaktadır.

Ünal'a göre (2002, s. 96) bir kültür, farklı toplumların kültürüyle temas ettiği ölçüde gelişir ve güçlenir, ancak kültür, anı ve köklü bir değişiklik karşısında savunmasız kalarak değişime yenik düşmektedir.

Bir nevi kültür inşası olarak tanımlanan bu durum Findley'e göre (2005, s. 163) Türk kültüründe iki şekilde yaşanmıştır; birincisi, 9. ve 11. yüzyıllarda Türklerin İslamiyet'i kabul ettikten sonra Müslümanlıktan önceki kültürel değerlerinin çoğunu terk etmeleri, Orta Asya'da kullanılan yazı dilinin bırakılıp Arap harflerinin kullanılmaya başlanmasıdır (Findley, 2005, s. 164). İkincisi ise, 17. yüzyılın sonlarından itibaren Batı karşısında kaybedilen savaşlar ve Sultan II. Mahmut'dan itibaren devlet kurumlarında başlatılan Batılılaşma uygulamalarıdır (2005, s. 165).

Bunların dışında, her mutfağın özünü oluşturan bir felsefe ve/veya dünya görüşü de vardır. Bu durum her mutfak için geçerli olmakla birlikte kimi toplumlarda yüzeysel, kimisinde ise çok daha derindir.

Türk mutfağı temellerini oluşturan “et, süt ve süt ürünleri” üçgeninide aynı zamanda “İslami anlayışı” (tek tırnaklı hayvanlarının etleri ile alkolü mutfaktan uzak tutmak) ile birlikte “sağlıklı yemek” anlayışı bulunurken, Türk mutfağında bir başka göze çarpan özellikte her zaman mevsimlere saygılı davranmış olmaları da vardır (Şavkay, 2000, s. 11).

Türk mutfağının tarihsel süreç içindeki evrelerine genel olarak özetlenecek olursa, İslamiyet'ten önce Orta Asya Türk mutfağı; İslamiyet'ten sonra Beylikler ve Selçuklu mutfağı, Osmanlı mutfağı ve Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı olarak üçe ayrılmaktadır. Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak; Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı ise geleneksel alaturka mutfak ve modern alafranga mutfak olarak kendi içlerinde dallarına ayrılarak tarihsel süreç içerisinde şekillenmiştir (Solmaz ve Dülger Altınır, 2018, s. 111).

Dolayısıyla Türk mutfak kültüründe ki bu şekillenme ve değişimler gastronomik anlamda da kültür inşasını meydana getirmiştir.

1.4.1. Göçebe kültürün inşa ettiği Orta Asya mutfacı

Türklerin, milattan önce cilalı taş çağında Orta Asya'ya gelip ana yurt olarak Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki bozkırları seçmeleri atlı göçebe Türk kültürünü ilk olarak burada başlatırken Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemleri Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli dönemler olarak kabul edilmektedir (Koşay, 1982, s. 47). Bu bozkırlar özellikle tarıma elverişsiz arazileri nedeniyle konargöçer hayat tarzını benimsemeye zorlayan Türk topluluklarının beslenme alışkanlıklarını şekillendiren ve Türk mutfak kültürünün oluşmasına zemin hazırlayan bir coğrafyadır (Şahin, 2018, s. 23).

Konargöçer yaşam tarzına bağlı olarak belli bir yemek kültürü ile yaşayan Türkler, temel besinlerini hamur işleri, kurutulmuş yiyecekler, hayvancılık, süt ve süt ürünleri ile göç ettikleri yörelerde bulunan bitkilerden oluşturmuş, bunlardan taşımaya elverişli olanları dünyanın başka yörelerine götürerek göç ettikleri bölgelerin yemek kültürlerini de kendi kültürlerine dâhil etmişlerdir (Koşay, 1982, s. 47; Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013, s. 119). Orta Asya'dan et ve fermente süt ürünleri, Mezopotamya'dan tahıllar, Akdeniz çevresinden meyve-sebzeler ve Güney Asya'dan baharatlar bir araya gelerek zengin Türk yemek kültürü oluşmuştur (Baysal, 1993).

Türk çadırlarında taşınabilir araçlarla işlevsellik kazanmış orta mekânın merkezinde *korluk* adı verilen ocak bulunup ateş, eski Türk dininde kutsal sayıldığı için ocağa saygı gösterilmiştir. Yakut Türkleri inanışında aile ocağı kutsal ve söndürülmemesi gereken bir ateştir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 8).

Türkler Orta Asya'dan göç ederken sadece taşınabilir araçları ve yemekleri değil, beraberinde yiyecekleri uzun süre muhafaza etme tekniklerini de günümüze taşımışlardır. Bu teknikler hem göç esnasında hem de yiyeceği bulmanın güç olduğu zamanlarda yemek yiyebilmeyi sağladığı için oldukça önemlidir (Köymen, 1982, s. 43).

Türklerin Orta Asya'da göç ettiği dönemlerde yiyecekler hem kış aylarında tüketilmek üzere hem de göç ederken kolay taşındığı için yazın kurutularak saklanır, bu

saklama yöntemiyle sürekli hareket hâlinde ve at üstünde olan Türk kavimlerinin at üstünde yemek yemeyi kolaylaştırmaktaydı (Sandıkçioğlu, 2018, s. 5; Köymen, 1982 s. 44).

Kurutulmuş yiyeceklerin en bilinen örneği *yaz ok et* ve *kak et* (günümüzde pastırma) adı verilen kurutulmuş etlerdir. Yine kurutularak tüketilen bir başka yiyecek ise ordunun sıkıntı çekmeden aylarca savaşmasına imkân sağlayabilen yoğurt veya süt ürünlerinin hepsinden elde edilen *kuruttur* (Sandıkçioğlu, 2018, s. 6).

Bu kurutma tekniği Türklerin Anadolu'ya geldiklerinde karşılaştıkları diğer kültürler tarafından da benimsenirken günümüz Türk mutfağında Orta Asya göçebe kültürünün izlerini hala görülmektedir (Dinçel, Bostan, Yalçın, ve Alçay, 2015, s. 90).

Türklerin Orta Asya'dan beri bildikleri ve uyguladıkları bir diğer yöntem ise at veya koyun etinden yapılan konserve (Dinçel ve ark., 2015, s. 93).

Et, Orta Asya Türklerinde tüketilen başlıca gıda maddesi olurken çobanlık ve hayvan besleyiciliği de bu dönem Türk kültürünün temel uğraşlarıdır (Şahin, 2018, s. 23).

Günlük öğünde taze veya kurutulmuş olarak tüketilen et, genellikle ateşte kızartılarak, kavurma yapılarak veya yahni şeklinde pişirilirken, *kebab* Orta Asya Türk topluluklarında en fazla tercih edilen yiyeceklerdendir. O dönemde kebab yapımı etin şişe takılması veya bir kuyu kazılıp pişirilmesiyle yapılırken, kebaba lezzet vermesi için yanında *söklünçü* adı verilen, sarımsağa benzer bir tür dağ otu kullanılmış, kesilen hayvanın sakatatları, beyin, kelle, paça, ciğer, bağırsak ve böbrekleri de ayrıca pişirilerek tüketilmiştir (Genç, 1997, s. 243).

Hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olduğu Orta Asya Türk topluluklarında hayvandan elde edilen et ve süt ürünleri de diğer besinlere oranla çok daha fazla tüketilmiştir (Şahin, 2018, s. 24). Kısırak sütünün *kor* adı verilen bir maya ile mayalanıp 15-20 gün bekletilmesiyle elde edilen *kımız*, en fazla tüketilen besinken, süttten elde edilen diğer ürünler *yoğurt*, *peynir*, *çökelek*, *kefir* ve *tereyağıdır* (Şahin, 2018, s. 26). Yoğurdun tek başına, seyreltilerek (ayran) veya bazı yemeklere ve çorbalara katılarak tüketildiği de bilinmektedir.

Kümes hayvanları, yumurta ve et sağlama açısından hayvansal ürünler içinde önemli olup tavuk, ördek, kaz bolca tüketilen kümes hayvanlarıdır (Genç, 1997, s. 360).

Ayrıca eski Türk toplumunda avcılığında önemli bir yeri olmasından dolayı avcılıkla bağlantılı keklik, bıldırcın, geyik, tavşan, ceylan, ördek, çulluk, yaban kazı ve güvercinin Türk mutfağında tüketildiği bilinmektedir.

İçecek olarak, *boza*, *begni*, *tarasun*, *medus* ve *camum* adı verilen içecekler ile yoğurda su ve tuz eklenerek elde edilen *ayran* ve mayalı kısırak sütünden yapılan *kımız* içildiği bilinmektedir (Demirgöl, 2018, s. 110).

Orta Asya’da Bazı Türk boylarının *kendürük* adı verilen, yere yayılan deri yaygı üzerinde yemek yediği, bazı Türk boylarının ise yine yerde *tewsi* (tepsi) adı verilen yer sofrasında sadece kaşık kullanılarak yemek yediği bilinmektedir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 8).

11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud’un yazdığı *Dîvânu Lugâti’t-Türk* adlı eserinde adı geçen Türk yiyecekleri: “*aş*, *aşlık*, *arzuk*, *bekmez* (*pekmez*), *çörek*, *ekmek*, *et*, *içkü*, *kavut*, *katık*, *kımız*, *kuyma*, *kavurma*, *kömeç*, *şiş*, *tutmaç*, *ugurt*, *yarma*, *yufka*” (Koşay, 1982, s. 50). Kuzey Türkleri ile ilgili bilinen bazı yemek adlarında ise “*peremeç*, *kaktöş*, *kuş tili*, *kuymak*, *pilmen*, *katlama*, *bükken*, *beliş*, *ikmek*, *katkı*, *kestik*, *kazan kabartması*, *butka*”nın yer aldığı bilinmektedir (Koşay, 1982, s. 54).

14. yüzyılda Moğol imparatoru için yazılan bir yemek kitabında adı geçen dönemin Türk yemekleri arasında: “*pirakjparak* (börek), *man-t’ou* (mantı), *chöp* (bir Uygur hamurışı), *chöppün* (erişte çorbası), *salma* (şehriye), *umaş* (umaç), *qima* (kıyma), *tutumash* (tutmaç), *yubka* (yufka), *qatiq* (katık, kurut, kurutulmuş yoğurt), *boza* (boza), *chuqmin* (buharda pişen bir hamurışı), *chizig* (çizik, kıkırdak poğaçası, kuyruk yağı ve undan yapılan bir hamurışı), *ishkana* (ekmek kırıntılarıyla koyulaştırılan çorba), *jüzma* (cızlama, içi etli bir hamurışı), *qazi* (bağırsak dolması), *suyqa[sh]* (kare şeklinde şehriye); yine aynı döneme ait bir Çin ansiklopedisindeki Türk yemekleri tarifleri arasında *güllaç*, *börek*, *tutmaç* ve *kavurma* görülmektedir (Işın, 2014, s.9).

Babür’ün 16. yüzyılda kurduğu Babürlüler döneminde Pakistan, Kuzey Hindistan ve Bangladeş mutfaklarındaki Çağatay Türklerinin izleri arasında *karma* (kavurma), *keema* (kıyma) ve *achar* (açar, yani iştah açan şey - turşu) yer almaktadır (Işın, 2014, s.9). Oklavayla kâğıt kadar ince açılan yufkanın (lavaş türü ince ekmekler) kökeni, börek ve mantı gibi, Orta Asya Türk mutfağı olarak kabul edilmektedir (Işın, 2014, s.11).

Türk mutfak kültüründe kullanıldığı bilenen mutfak ve mutfak eşyaları arasında, metalden yapılan; *bıçek* (bıçak), *sac*, *selçi bıçeği* (aşçı bıçağı), *etlik* (et çengeli), *şiş*, *süzek*,

ıvrık (ıbrık), *soku* (havan) ve *susgak* (susak) olduğu bilinmekteyken topraktan yapılan eşyalar da ise; *çanak*, *çömçe*, *kaşuk* (kaşık), çeşitli boylarda *küpler* ve *tuzluk*, deriden yapılmış *sarnıç* (su tulumu) ve *tulkuku* vardır (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 9).

Mutfak araç gereçlerinin birçoğu bugün hâlâ aynı adlarla bilinip Anadolu köylerinde kullanılıyor olması; yoğurt, tereyağı, pastırma, yufka, mantı, boza, ayran, kefir gibi yiyecek-içecekler ile kebab, kavurma, şiş, ve yahni gibi pişirme yöntemlerinin, meyve ve sebzelerin kurutulması veya konserve olarak saklanması gibi saklama yöntemlerinin Türklerin göçebe yaşamından günümüze kadar Türk mutfak kültüründe yer aldığı, bu bağlamda Türk geleneklerinin hala sürdüğü rahatlıkla görülebilir.

1.4.2. İslamiyet'in kabulü ve yerleşik yaşam kültürünün inşa ettiği Anadolu Selçuklu mutfağı

Anadolu Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağını geleneksel Türk mutfağının bir devamı olarak kabul etmek mümkündür. Ancak bu dönemle birlikte Türk mutfağının kültür inşasına sebep olan en temel olay Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi olarak gösterilmektedir.

Süleyman Şah'ın 1075 yılında kurduğu Anadolu Selçuklu Devleti yaklaşık 250 sene kadar sürmüştür (Işın, 2014, s. 194). Bu dönemde Türk mutfak kültürünün Orta Asya'dan gelen alışkanlıkları sürmekle birlikte İran, Arap ve Roma mutfaklarının etkileri de görülmüştür (Ünver, 1982, s. 1). Dönemin kaynakların sınırlı oluşu mutfak kültürüne dair bilgilere ulaşmayı zorlaştırmakla birlikte, kaleme alınan bazı eserlerden hareketle Türkiye Selçuklu mutfağında tüketilen gıdalara dair genel bir görünüş çizmek mümkündür (Şahin, 2018, s. 24). Dönemin kaynakları arasında Mevlana, İbn Bibi, İbn Battuta'nın eserleri ve vakıf belgeleri sayılabilirken, İbn Battuta 1333 yıllarında Anadolu'nun dünyadaki en lezzetli mutfak olduğunu yazmaktadır (Işın, 2014, s. 194).

Türklerin Anadolu'da yerleşik düzene geçmesi, İslam dinini kabul etmesi, Anadolu'da bol bulunan sebze ve meyveler Türklerin yemek kültürüne yeni tatları eklemelerini sağlamıştır.

Yüzyıllar boyunca Anadolu topraklarda yaşayan Türkler, eski alışkanlıklarını korumakla birlikte, bölgeye hükmetmişler ve dolayısıyla Türk ve Anadolu mutfağının şekillendirilmesinde başrolü oynayarak Türklerin aşçılık geleneğinde de değişikliklere yol açmıştır (Dinçel ve ark., 2015, s. 84).

Türkler şimdi olduğu gibi Selçuklu devrinde de başlıca yiyeceklerini hayvanlar, bitkiler ve hububatlardan oluşturmaktadır (Köymen, 1982, s. 35). Türklerin Orta Asya'dan gelen et yeme alışkanlığı Selçuklular döneminde İslamiyet'in kabulünün ardından at eti yerine koyun ve keçi eti olarak değişime uğrarken, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanı sıra av hayvanları ve tavuk, horoz, kaz, ördek gibi kümes hayvanları da tüketilmiştir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 9).

Ekmek olarak Orta Asya'dan gelen *yufka* ile *tandır ekmeği* yenmeye devam ederken, *Girde* (sacda pişirilen yağlı ince ekmek) ve su buğusunda pişirilen *çukmin* ekmeği, ekmeğin üzerine et konularak pişirilen *kulice* (etli ekmek) (Şahin, 2018, s.38), *pide* ve ona benzeyen *fodla* (Ünver, 1982, s. 2) *sinçü* (bazlamaya benzer ekmek), küle gömülerek külün sıcaklığında pişirilen *kömeç*, *közmen*, *kömbe*, (Köymen, 1982, s. 38) bu dönemde pişirilen ekmeklerdendir. Bunların dışında çörek, börek ve yufka ekmeğinin içine yumurtadan peynire, baldan yoğurda kadar bir şeyler koyularak dürülen *tıkım* veya *tikim* adı verilen yiyecekler yapılmıştır (Köymen, 1982, s. 39).

Selçuklu döneminde sebze olarak kabak, kereviz, ıspanak, hıyar, lahana, pırasa, patlıcan, şalgam, soğan, sarımsak; meyve olarak armut, ayva, elma, nar, üzüm, şeftali, incir, kavun, karpuz, hurma; baharat olarak safran, tuz; bakliyat olarak arpa, buğday, börülce, mercimek, nohut ile susam, ceviz, badem, fındık, leblebi gibi yemişlerin tüketildiği bilinmektedir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 9; Şahin, 2018, s. 38). Bu dönemde et ve undan yapılan yemeklerle mukayese edildiğinde sebze yemekleri Türkler'in beslenmesinde az yer tutmuştur (Köymen, 1982, s. 40).

Selçuklu ve beylikler zamanı Türk mutfağında et, taze olarak tek başına tüketilmiştir. Etten yapılan *söklünçü* veya *süklünçü* adı verilen kebab, *ingliç* adı verilen dağ otu ile birlikte yenirken, kebab yapımı bugünkü gibi yere çukur kazılarak yapılmıştır. Yine aynı dönemde etin tencere buğusunda da pişirildiği de bilinmektedir. (Köymen, 1982, s. 36). Kesilen hayvanın en makbul yeri olan beyini hatırı sayılır kişilere sunulur, ciğerin pişmesi için sirke kullanır ayrıca ciğerin baharatlarla karıştırılıp bağırsağa doldurularak günümüzde sucuğa benzer bir halde pişirilmiştir (Köymen, 1982, s. 37). Yine bu dönemde

yaygın olarak yenilen dövülmüş ve kurutulmuş beyaz buğdayın su içinde haşlanması; ayrı bir kapta haşlanan tavuk veya hindi etinin yemeğin içine eklenmesiyle yapılan *herise* (keşkek) yemeği, ayrıca *dükkân-ı Herras* adı verilen yerlerde de satılmıştır (Şahin, 2018, s. 38).

Selçuklu Türk mutfağının en çok tercih edilen yemekleri arasında çorbaların geldiğini belirten Şahin (2018, s. 35), çorbaların bazılarında et ve sakatat kullanıldığını, paça veya et suyuna ekmek doğrayarak yapılan *tirit*, tarhana ve kelle paça çorbasının dönem mutfağının en sevilen çorbaları olduğunu, kelle paça çorbasının evlerde hazırlandığı gibi, *kelleci* dükkânlarından da satın alınabildiğini belirtmektedir (Şahin, 2018, s. 35).

Buğday, şimdi olduğu gibi dönem mutfağında da sıkça kullanılan tahıllardan olup ayrıca buğdaydan boza ve türlü içkiler yapıldığı da bilinmektedir.

Dönemin bilinen yemekleri arasında bulunan *yarmaş* adı verilen yarma ve bulgur yemeğinin, kaynatılmış buğdaya badem, bal ve pişmiş bulamaç katılarak ekşitilen bir yemek yapıldığı bilinmektedir (Köymen, 1982, s. 38).

Selçuklu dönemi Türk mutfağında en çok sevilen tatlılar arasında *türmek*, *hoşmerim*, *kadayıf*, *un helvası*, *badem helvası*, *zerde*, *paluze*, *hoşaf*, *bal* ve *pekmez* vardır (Demirgöl, 2018, s. 113).

Dönemin mutfağında yer alan turşular günümüzde turşu yapmak için kullanılan sirke, o dönemde de turşu yapımında kullanılırken, en yaygın tüketileni şalgam turşusudur (Şahin, 2018, s.36).

Türkiye Selçuklu ve Beylikler döneminde en yaygın içecek türü çeşitli meyvelerden, koruk, bal veya şekerden yapılan *tarçınlı şerbetler*, *ayran*, *boza/bekni* ve *sirkencubindir* (bal ve sirke karışımı) (Şahin, 2018, s.44). Her türlü maddeden sarhoş eden veya etmeyen içkiler yapılan Türk mutfağında, bu içeceklere *ıçkü* adı verilmiş; darıdan *buhsum* (köpüklü bira), bal ve *kumlak* otundan bal şarabı, hamurdan *ugut* adlı şarap, üzümünden sarhoş ettiği bilinen *kızıl süçük* (kızıl şarap) ve *rakı/araki*, yapmışlardır (Köymen, 1982, s. 41-42).

Halkın bal, pekmez ve meyvelerden şeker ihtiyacını karşıladığı Anadolu'da şeker, kaynatılmış, eritilmiş ve kurutulmuş olarak Mısır, Şam ve Irak'tan getirtilir, ithalatı pahalı

olduğu için de genellikle saray çevrelerince tüketilmiştir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 9). Baklava, helva çeşitleri, gülbeşeker, akide şekeri, teberzed şeker, halka şeker, pelte, türkmek, hoşmerim, kadayıf ve zerde adı verilen tatlılar bu dönemde bilinenler arasındadır (Şahin, 2018, s.41).

Ege’de ve Güney bölgelerde eskiden beri var olan zeytin ve zeytinyağı kültürü ile kıyı kesimlerde yapılan balıkçılık, Türk boylarının tanıştığı yeni lezzetlerdendir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 10). Osmanlı döneminde Türk mutfağı yeni lezzetler, yiyecek ürünleri, pişirme teknikleri ve kültürlerle tanışma devam etmiştir

1.4.3. Fetihler, reformlar ve batılı kültür ile sarayın inşa ettiği Osmanlı mutfağı

Orta Asya ve Selçuklu dönemlerinden gelen Türk mutfağı, Osmanlı Mutfağı ana damarı ile birleşerek değişime oldukça açık ve kendi içinde yenilenmeyi başarabilen bir yapıya sahip olmuştur (Araz, 2000, s. 7; Bilgin, 2016, s. 20). Fetihlerle genişleyen Osmanlı coğrafyasının büyüklüğü gıda, yiyecek ve yemek tekniklerinin Akdeniz, Balkanlar, Doğu Avrupa ve Orta Doğu’da yayılmasına olanak sağlarken bu bağlamda farklı iklimlere sahip geniş toprakları, pek çok farklı bitki türlerinin yetiştirilmesi, geniş ticaret ağı, çevre kültürlerin etkileri, Osmanlı’nın çok kültürlü yapısı ve yeniliklere meraklı padişahların bulunması, Türk mutfağının kendine özgü, zengin, sentez bir yapıya sahip olmasını sağlamıştır (Işın, 2014, s. 7).

Üç kıtada hüküm süren bu imparatorluğun, günümüzde kullanıldığı şekliye “Osmanlı mutfağı” kavramı, esas olarak İstanbul’da, Osmanlı saray mutfağı merkezli gelişmiş ve yazıya dökülmüş olan mutfak kültürünü tanımlamaktadır (Samancı, 2016a, s. 51). Dolayısıyla “Osmanlı mutfak kültürü” denildiğinde İstanbul merkezli ortak bir gastronomi dilinden bahsedildiğini en başta vurgulamak gerekmektedir.

Kurucusu Kayı Boyu Beyi Osman Gazi’nin adını taşıyan Osmanlı İmparatorluğu, bir dünya gücü olarak yüzyıllar içerisinde Akdeniz, Karadeniz ve Kızıldeniz boyunca 3.200 millik bir kıyı şeridini kuşatmış, karadan Balkanlar’a ve deniz yoluyla Arap dünyasına seyahat etmiş ve sonunda da mevcut yemek kültürünü değiştirip rafine eden yeni tatlarla geri dönmüşlerdir (Akın, 2015, s. 12). Osmanlı topraklarının sahip olduğu

coğrafi konum, dört mevsimi bir arada yaşamanın avantajı imparatorluğun bütününe her mevsim taze sebze, meyve, baharat ve hububatlarla donatmış ve sahip olunan bu koşullarda Türk mutfağını dünyanın üç büyük mutfağı olma konumuna getirmiştir (Araz, 2000, s. 7).

Osmanlı topraklarında yaşayan farklı din, dil ve ırka sahip halkların mutfak kültürünü tanımlamak kaynak azlığı nedeniyle oldukça zorlayıcı bir durum oluştururken, Osmanlı coğrafyasına yönelik yemek tarihi araştırmaları şu ana kadar yeteri derecede gerçekleştirilmediği için tüm imparatorlukta var olan ortak mutfak anlayışının detaylarından bahsetmek pek mümkün değildir. Ancak yine de literatürde bulunan bazı kaynaklar ve çalışmalar ışığında bir takım bilgilere ulaşmak mümkündür (Samancı, 2016a, s. 51).

Osmanlı mutfağının genel özelliklerinin detaylarına geçmeden önce bu mutfağın kuruluşan 1720'lere kadar olan klasik dönem ve 1720'lerden 20. yüzyıla kadar olan modern dönem olarak ikiye ayrıldığını (Ünal, 2002, s. 96), her iki dönemin mutfak bilgilerinin yine İstanbul merkezli olduğu, modern döneme kadar ortak, modern dönem sonrası yeni ve farklı bir gastronomiyle beraber bir yemek kültüründen bahsedildiğini vurgulamak gerekir.

Osmanlı Türk mutfağında tarih boyunca yemeğe özel anlamlar yüklendiği, yemeğin kutsal ve şifa kaynağı olarak kabul edildiği bilinmektedir. Tıpla beslenme arasında yakın bir ilişkinin olması Osmanlı mutfağının en temel özellikleri arasında yer alırken, Hippokrat ve Galien'in başlattığı insan vücudunda var olan dört *hıltın/humorun* (kan, safra, balgam ve sevdâ) dengede olmasının sağlıklı olmaya işaret ettiği düşüncesi ile Osmanlı'da yemekler; sıcak, soğuk, kuru ve yaş olarak *hıltları/humorları* dengeleyecek biçimde üretilip sunulmuştur (Yerasimos, 2002, s. 34-35). Öyle ki dönemin yemek kitapları tıp biliminin bir parçası olarak görülmüş; tıp kitaplarında yiyecek ve içeceklere atıflar yer aldığı gibi yemek kitaplarında da yemek tarifinin başında veya sonunda o yemeğin hangi hastalığa faydalı olacağı bilgisine yer verilmiştir (Bilgin, 2016, s. 8).

Klasik dönem Osmanlı mutfağının diğer önemli bir özelliği ise yemeklerinin çok farklı tatları bir arada barındırmasıdır. Bu bağlamda, içeriğinde hem bal hem de sirke; tuzlu yemeğin içinde tatlı meyve (erikli çorba, elma dolması vs.); tatlının içinde tuzlu, ekşi lezzetler veya et olan (sumak marmeladı, tavukgöğsü) yemekler yapılmış olsada Osmanlı, bu geleneksel çizgisinden 19. yüzyılda ayrılmaya başlamıştır (Bilgin, 2016, s. 8).

Klâsik dönemde kuşluk ve akşam vakti olmak üzere günde iki kez yemek yenilmiş, sofrada adabı, altı ayaklı bir tahtanın üzerine sini adı verilen tepsi konulup yerde oturarak yemek yeme üzerine kurulmuştur. Yer sofrası adı verilen bu yemek düzeninde kişiye özel tabak yerine, herkes aynı tabaktan yemek yerken sadece tahta kaşık kullanılmıştır (Araz, 2000, s. 10; Şimşek, 2020, s. 180).

Törenler, şenlikler ve kutlamalar dışında 15. yüzyıla kadar yemeklerde sadelik hâkimken, 16. yüzyılda ise yemekler en zengin ve görkemli dönemini yaşamış, yemek yeme düzeni değişerek sofraya masa, sandalye, çatal, bıçak ve kişiye özel tabaklar eklenmiştir (Şimşek, 2020, s. 178) Ancak literatürde yer alan bilgilere göre bu görkemli dönem iki yüzyıl daha sürmüş ve 19. yüzyılda devlet fakirleşme sürecine girdiğinden Türk mutfağı eski görkemini yitirmeye başlamıştır.

16. yüzyılda imparatorluğun sınırlarının ve ticarî bağların genişlemesine paralel olarak yeni coğrafi keşiflerle öğrenilen yeni gıdalar, imparatorluk topraklarında üretilmeye başlanan veya ithal edilen yeni ürünler, şehir mutfağının dokusunda yavaşça dönüşüm başlatmıştır. Mutfaklarda kullanılmış söz konusu bu yeni ürünler; *kuru fasulye, salata, salça, bamya, domates, biber, karnabahar, mısır, bezelye, portakal, patates, mandalina* ve *siyah çay* olurken, yine aynı dönemde kahvenin imparatorluğa girişi ve tüketiminin hızlı bir şekilde yaygınlaşması, Türk mutfağı ile kimlikleşmesini sağlayarak Türk mutfak kültüründe Türk kahvesi gelenekselleşmiştir (Bilgin, 2016, s. 12).

Osmanlı klâsik dönemindeki Türk mutfağının kimlikleşmesi, biçimlenmesi ve gelenekselleşmesinde etkili olan önemli bir unsurun, imparatorluk elitinin İstanbul’da yaşaması olduğunu da ayrıca belirtmekte fayda vardır.

1453 yılında gerçekleşen fetihle birlikte imparatorluğun başkenti olan İstanbul’da, Fatih Sultan Mehmet’in Topkapı Sarayı’nı inşa ettirmesi ve Topkapı Sarayı’nda yeni mutfakların yapımı, Fatih Yasası ile Osmanlı’da sofrada adabı kullanılmaya başlatılması ile saray mutfağının gelişiminde ilk adım atılmış, dolayısıyla şehirdeki hanedanın yaşadığı saray ve elit kesimin yaşadığı konaklar, mutfaklardaki rafineleşmeyi ve damak zevkindeki gelişmeye öncülük etmiştir (Bilgin, 2016, s. 4-7).

Bununla birlikte, Orta Asya, Avrupa ve Ortadoğu kültürleriyle karşılıklı bir etkileşim söz konusu olduğundan 15. ve 20. yüzyıllar arasında hem kendi içinde hem de dış kültürlerden etkilenen Osmanlı mutfak kültürü, dünyanın dört bir yanından çeşitli

malzemeleri, tatları ve tarifleri birleştirerek, yüzlerce yıl önce bugünün “*füzyon yemekleri*”yle bilinen bir mutfak yaratmıştır.

Damla sakızlı tarçınlı ekmek, çiçekli salatalar, damıtılmış çiçek esanslı tatlılar, kehribar kokulu helva, misk kokulu dondurma ve safranlı pirinç bu zengin melanjin sadece birkaç örneğidir (Akin, 2015, s. 14).

17. yüzyıl itibariyle belirgin bir siyasi, ekonomik, idari, askeri ve toplumsal duraklamalar dönemine giren Osmanlı Devleti’nde ilerleyen yıllarda bozulma ile birlikte çözümler ortaya çıkmıştır (Beşirli, 1999, s. 139). 18. yüzyılın sonundaki askeri yenilgiler, yaşanan buhran ve siyasi krizler, çok büyük yaralar açarak siyasi toprak kaybı ve ekonomik kayıplara yol açmıştır (Mardin, 1998, s. 152). Gerilemeye başlayan imparatorluk, bütün Osmanlı reformlarının gerisindeki itici gücü harekete geçirmiştir.

Buna bağlı olarak, 18. yüzyılın başından itibaren Osmanlı yönetimi kaybedilen toprakları kazanma arzusu ve dönemdeki gelişmelerden pay sahibi olmak amacıyla Batı kültürünü kendi kültürüne katmaya başlamıştır (Faroghi, 2005, s. 267-270).

Osmanlı İmparatorluğu’nda görülen ilk Batılılaşma hareketlerinin 18. yüzyılın başlarından itibaren kendini gösterdiği bilinmektedir. Lale Devri (1703-1730) olarak adlandırılan dönemde, Damat İbrahim Paşa’nın ülkeye sokmaya çalıştığı ilk Batılı etkiler ve yenilikler, Osmanlı toplumuna girmiştir (Beşirli, 1999, s. 138) En büyük yenilik 1720’de Paris’e elçi olarak gönderilen Said Çelebi’nin İbrahim Müteferrika’nın matbaayı Türkiye’ye getirilmesi olurken matbaa sonrası gelişmeler, Batılı kültürün Osmanlı toplumu tarafından kabul edilmesine imkan sağlamıştır (Beşirli, 1999, s. 139)

Fransız Devrimiyle birlikte Batılı fikirlerin Osmanlı’ya tesir edilmesi Sultan III. Selim döneminde uygulamaya geçen reformlar ile hız kazanmış, Avrupa tarzında modern reformlar, Batının her alanda üstünlüğünün kabul edilmesi ile devletin bütün alanlarında yapılan ıslahatlar Türk toplumunun kültüründe büyük değişiklikler meydana getirmeye ve hatta yer yer dejenerasyona uğratmaya devam etmiştir (Findley, 2005, s. 164).

II. Mahmut ilk demokratikleşme adımlarını başlatarak, 1808 tarihli Padişah Sened-i İttifak anlaşmasını kabul etmiş, ardından 1839 tarihli Tanzimat Fermanı’nı (Gülhane Hattı Hümayunu) ilan ederek demokratikleşmenin en önemli ikinci adımını atmıştır (Doğan, 2004, s. 257). Batılı bazı yazarların “Türklerin ilk insan hakları beyannamesi” olarak nitelendirdiği Tanzimat Fermanı’yla çağdaş dünya anlamında kanuni idare ve yasal

yönetim kurulmuştur (Kapani, 1987, s. 129). Ayrıca Tanzimat Fermanı'yla birlikte etkilenen sosyal ve kültürel hayat, Batılı kültür ve eğitimiyle yetiştirilmiş yeni elitlerin Osmanlı Devleti'nde söz sahibi olmasına zemin hazırlayarak devlet yönetiminde de dejenerasyona giden yolu açmıştır (Beşirli, 1999, s. 135).

Batılı reformları devam ettiren Sultan Abdülmecid, döneminde ilan edilen 1856 tarihli Islahat Fermanı (Islâhat Hatt-ı Hümayûnu) ile demokratikleşmenin üçüncü adımını atmış olup Müslüman - Hristiyan eşitliğini sağlamaya ve köklü değişikliklerin oluşmasına zemin hazırlanmıştır (Kapani, 1987, s. 131).

Sultan Abdülaziz döneminde de reformlar uygulanmaya devam ederek çoğu kültürel (moda ve eğitim) olan farklı alanlarda birçok yenilikler devam etmiş, 1868'de açılan Galatasaray Sultanisi orta eğitimi Fransızca dilinde ve Batılı kültürde eğitim vermeye başlanmış, bu okuldan mezun olanlar Osmanlı bürokrasisinde görev alarak Batılı fikirlerin Osmanlı toplumuna aktarılmasına aracılık etmişlerdir (Beşirli, 1999, s. 146).

Osmanlı demokratikleşme sürecinin dördüncü aşamasını ise II. Abdülhamit tarafından yürürlüğe konulan 1876 tarihli Kanuni Esasi oluşturmuştur (Doğan, 2004, s. 177). II. Abdülhamid, adli, hukuki, eğitim, ulaştırma ve haberleşme reformlarını gerçekleştirmiş, özellikle eğitim ve basın alanındaki reformlarla Türk modernleşmesine katkıda bulunmuştur (Beşirli, 1999, s. 153).

Ancak bu dönemde unutulmaması gereken önemli bir nokta, devlet ve toplumsal dinamiklerin sıkı bir kontrol altına alınmasıdır. İttihat ve Terakki Cemiyeti adında bir grubun müdahalesi ile 31 Mart Vakası olarak bilinen isyan hareketi bastırılmış ve II. Abdülhamid tahttan indirilmiştir. İttihat ve Terakki Cemiyeti hukuk ve eğitim sistemini laikleştiren reformlara devam etmiştir (Aslan ve Alkış, 2015, s. 22).

Osmanlı İmparatorluğunun modern dönüşüm evreleri olarak yukarıda sıralanan söz konusu dört aşama Osmanlı'da kültür inşasına yol açan önemli kilometre taşlarıdır.

1.4.3.1. İstanbul'un fethi: saray mutfağı

1453'te İstanbul'u feth eden Fatih Sultan Mehmet, ilk iş olarak 1478'den 1856'ya kadar Osmanlı hükümdarlarının resmi konutu olacak olan Saray-ı Cedide-i Amire'yi (Yeni

Saray, günümüz adıyla Topkapı Sarayı) inşa ettirmiştir. Bu saray, gelecek yüzyıllarda bir yaşam tarzı modeli haline gelerek, saray mutfağının gelişmesine yönelik ilk adımdır ve literatürde yer alan Türk mutfak kültüründe sentez bir saray mutfağından yemekler bulunması bu nedenledir (Akın, 2015, s. 13; Gürsoy, 2014, s. 117).

Klasik dönem Osmanlı saray mutfaklarının geçmişi ve organizasyonları aslen Selçuklu ve Beylikler döneminin devamı niteliğinde olup her biri 14x8 metrelik 10 kubbeli, 5250 m² alana sahip mutfağı olan Topkapı Sarayı, Fatih Sultan Mehmet zamanında mutfak organizasyonunun en ihtişamlı dönemini yaşamıştır (Özdoğan ve Özdoğan, 2018, s. 140; Şimşek, 2020, s. 184).

Osmanlı saray mutfağında her zaman basit ama kusursuz bir şekilde hazırlanmış lezzetli yemekler, zarif bir sadelikle sunulmuştur (Akın, 2015, s. 12). Saray ile halk arasındaki mutfak bağlarının asla kopmamasının temel nedeninin söz konusu bu sadelik olduğunu vurgulayan Akın'ın ifadeleriyle: *"...Aynı basit tarzlar bugün hala takip ediliyor ve ilk kez Türk yemeği yiyenler bile tadı genellikle egzotik bulmuyorlar... Bu felsefe, günümüzün uluslararası çapta en saygın şeflerinin çoğuyla çarpıcı bir şekilde uyumludur"* (Akın, 2015, s. 13).

Ulaşılabilen kaynaklarda yer alan bilgilere göre klasik dönem saray mutfağında pişirilen çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, salatalar, tatlılar, içecekler, ekmek ve unlu mamullerden bir kısmı Tablo 1'de özetlenmiştir.

Tablo 1: Klasik Dönem Saray Mutfağı Yemekleri ve İçecekleri (Bilgin, 2016, s. 8-17; Demirgül, 2018, s. 119-120; Samancı, 2016a, s. 74)

Çorbalar	Sebze yemekleri	Et Yemekleri	Ekmek ve Unlu Mamul	Tatlılar	İçecekler
Ak Çorba,	Pilaki,	Kebab Çeşitleri,	Beyaz Ekmek,	Pestil,	Şurup,
Bozca Çorba,	Silkme, Musakka,	Yahni Çeşitleri,	Arpa Ekmeği,	Cevizli Sucuk,	Bal Şerbeti, Üzüm
Tarhana Çorbası,	Enginar Yahnisi,	Tatlı yahni	Kızıl Darı	Köfter,	Şerbeti, Gül
Tavuk Çorbası,	Yaprak Sarması,	Ekşi yahni	Ekmeği,	Çeşitli	Şerbeti, Tarçın
Badem Çorbası,	Patlıcan Dolma,	Köfte,	Fodula,	Marmelatlar,	Şerbeti, Nar
Buğday Çorbası,	Etlı Elma	Mutancana	Fıncala, Yufka	Çeşitli Helvalar,	Şerbeti,
Şekerli Nardeng	Dolması,	Tüffahiyye	Ekmeği,	Çeşitli Pekmezler,	Gül Suyu, Meyve
Çorbası,	Yumurta Dolması,	Çeşidiyye	Çakıl Ekmeği,	Çeşitli Reçeller,	Hoşafı, Koruk,
Mestane Çorbası,		Seferceliyye	Somun Ekmek,	Çeşitli Macunlar,	Sirke,
Pirinç Çorbası,		Zırva/ zırbaç	Çörek,	Kurabiye,	Şarap,
Sebze Çorbası,			Susamlı Çörek,	Paluze,	Boza,
Kelle Paça			Yağlı Çörek,	Pestil,	Kahve,
Çorbası,			Kaba Çörek,	Mekşûfe,	
İşkembe Çorbası,			Yarma Çörek,	Levzine,	
Umaç Çorbası			Şam Pidesi,	Mükkeffen,	
Terbiyeli Çorba,			Simit, Gevrek,	Muhallebi,	
Bulgur Çorbası,			Gözleme,	Lalanga,	
Nohut Çorbası,			Börek,	Aşure,	

Mercimek Çorbası, İstiridye Çorbası, Balık çorbası	Etli Börek, Şam Böreği, Katmer, Poğaç	Lokma, Sütlaç, Pişmaniye, Güllaç Çeşitleri, Kadayıf Çeşitleri, Baklava Çeşitleri
---	--	---

15. yüzyıldan 17. yüzyıl sonlarına kadar Osmanlı mutfağında temel yiyecek grupları ve pişirme teknikleri hemen hemen aynı kalmakla beraber deniz ürünleri ve balık klasik dönem saray mutfağında çok fazla tercih edilmemiş, safran, misk, tarçın, sakız gibi egzotik baharat çeşitleri, karabiber, kimyon, sumak gibi diğer baharatlar hem yemeklerde hem de tatlı yapımında kullanılmış, gülsuyu ve portakal çiçeği suyu yemeğe ve tatlıya hoş koku veren ürünler olarak sıkça kullanılmıştır (Samancı, 2016a, s. 74). Bol tereyağı ve sadeyağ kullanılarak pişirilen yemeklerin baş malzemesi soğan olurken, mercimek, bakla, nohut bu dönemde mutfakta kullanılan baklagiller arasında yerini almış ve kuru- taze meyvelerde tuzlu yemeklerde kullanılmıştır (Samancı, 2016a, s. 75).

Fatih dönemine ait kayıtlara bakıldığında sofranın başlangıç yemeği her zaman çorba olmuş, çorbaya, maydanoz, hıyar, kabak, koruk ve erik de katılırken 16. yüzyıla ait bir yemek listesinde ise çorbada kestane, havuç, oğul otu, limon, nar ekşisi, sumak, nane, yumurta, erişte, badem ve şalgamın da kullanılmıştır (Bilgin, 2016, s. 8; Demirgöl, 2018, s. 119). Çorbadan sonra gelen et yemeğinde her zaman koyun veya kuzu eti tercih edilmiş, kuzu etinin dışında av etleri ve kümes hayvanlarının etleri de yemeklerde kullanılırken büyükbaş hayvan eti sadece pastırma ve sucuk yapımında kullanılmıştır (Bilgin, 2016, s. 9). Saray mutfağının belirleyici unsuru olan pilav, pirinç pilavı (*dâne-i pirinç*), bulgur pilavı (*dâne-i bulgur*) ve şehriye pilavı olarak üç türde pişirilmiştir (2016, s. 11). Topkapı Sarayı mutfak defterlerinden, bulgur pilavına kestane katıldığı, pirinç pilavının üzerine çeşitli sebzeler, kızartılmış, çevrilmiş veya haşlanmış etler katılarak tüketildiği bilinmektedir (2016, s. 12). Ekmeklerde ise çörek otu ve susam kullanımı ile Ramazan pidelerine badem, haşhaş, çörek otu, anason ve safran; çöreklerle ise safran, bahar, yumurta ve susam kullanıldığı bilinmektedir (2016, s. 14).

Kökeni Osmanlı öncesi İran mutfağı olan reçel, Osmanlı mutfağında büyük önem kazanmıştır ve çağla bademinden erguvan çiçeğine kadar çok çeşitli malzemelerle pek çok çeşitleri yapılmıştır (Işın, 2014, s. 19). İlk adı *rahatü 'l-hulkum* olan lokum ise 18. yüzyılda *pelte* ve *köfter*den gelişerek ortaya çıkmış, 19. yüzyılda ise İstanbul'u ziyaret eden yabancılar, ülkelerine dönüşte lokum götürdüklerinde yurtdışında Türk lokumunun

ünlenmesini sağlamışlardır (Işın, 2014, s. 20) 16. yüzyılda Osmanlının meyveli, çiçekli ve baharatlı şerbetleri, yabancı gezginlerin dikkatini çekmeye başlamış, İtalyancada *sorbetto* adı verilen şerbet İtalya'dan sonra Fransa ve İngiltere'ye yayılmıştır (2014, s.21). 17. yüzyılda İtalyanlar, dondurdukları Türk şerbetine yine *sorbetto* adını vermiş, Türk şerbeti Avrupa'da meyveli dondurmaya dönüşmüştür. Fransızca ve İngilizcede meyveli dondurmaya hala *sorbet* denilmektedir (2014, s.22).

Aşure, peynirli pide, nohutlu pilav, ıspanaklı borani, işkembe çorbası, yaprak sarma ve haşlanmış tavuk gibi standart yemeklerin listelendiği 16. - 17. yüzyıla ait saray mutfak hesap kitapları incelendiğinde sarayda yenen yemeklerin çoğunun, temelde Osmanlı tebaasının sıradan evlerde yediği yiyeceklerden farklı olmadığı görülür (Akın, 2015, s. 14). Tüm bu yemekler, günümüz Türkiye'sinin halk mutfağının da bir parçasıdır.

1.4.3.2. Batı ile karşılaşma: Osmanlı mutfak kültüründe modernleşme

17. yüzyılın ikinci yarısından sonra oluşan özel yaşam kültürü ve 18. yüzyıla gelindiğinde Tanzimat'tan itibaren Osmanlı'da tanınmaya ve kabul görmeye başlayan Avrupai kültür kalıpları, Osmanlı saray mutfağına Batı kökenli yiyeceklerin girmesiyle Osmanlı yemeklerinde modernleşmeyi, bir başka deyişle “Batılılaşmayı” başlamıştır (Faroqhi, 2005, s. 268). Batılılaşmanın etkisi sadece mutfak kültürüyle sınırlı kalmamış bilim, düşünce, eğitim, mimari, sanat, moda, müzik alanlarında da yansımaları olmuştur.

Sinili yer sofrası ve tahta kaşık yerine Avrupai usul yemek masasında, sandalyeye oturarak yemek yiyen, çatal bıçak kullanan ve yemek sırasında şarap veya şampanya içen ilk padişah II. Mahmut olurken, 1808-1839 yılları arasında İtalya ve Fransız mutfağı saray mutfağını etkilemeye başlamış ve bu dönemden itibaren masada kişiye özel Avrupa porselen tabaklar, çatal, bıçak ve kaşık ile yemekler servis edilmeye başlanmıştır (Samancı, 2016b, s. 182).

Önceleri sadece seçkin yabancı konuklar için uygulanan alafranga sofrası düzeni 1860'lardan sonra yaygın olarak uygulanmaya başlanmış, Abdülaziz döneminde (1861-1871) hız kazanmıştır. Yemeğe düşkün olarak bilinen Abdülaziz, 1867'de çıktığı Avrupa seyahatinde Fransız yemeklerine hayran kalmasıyla Fransız yemek kitaplarının sayısı giderek artmış ve bunun sonucunda *alaturka* (geleneksel Türk usulü) ve *alafranga*

(modern Avrupalı usul) mutfak ikilemi, yeme-içme tarzında radikal değişiklikler yaşanmaya yol açmıştır (Işın, 2018, s. 294-297). Döneme ait yemek kitaplarında alafranga yemeklerin izine rastlamak mümkündür.

Klasik dönemde yer alan yemek pişirme teknikleri ve yemek çeşitleri modernleşme döneminde daha da zenginleşmiş ancak hem malzeme alanındaki yenilikler, hem de tercih edilen lezzet kalıplarının değişimi önemli farklılıkların ortaya çıkmasına yol açmıştır (Samancı, 2016a, s. 74). Özellikle 18. yüzyılın sonlarından itibaren yeni dünyanın keşfi ile birlikte Amerika kökenli yiyeceklerin Osmanlı saray mutfağında girmeye başlamasıyla birlikte fasulye, domates, patates, mısır, sakız kabağı, yer elması, yeni bahar, yeşil ve kırmızıbiber kullanımı başlamıştır (Samancı, 2016a, s. 75).

Osmanlı mutfak kültürü alanında araştırmalar yapan Özge Samancı'nın 19. yüzyılda İstanbul'da basılmış olan 5 yemek kitabını (Melceü't-Tabbahin, A Manual of Turkish Cookery, Ev kadını, Aşçıbaşı ve Yeni Yemek Kitabı) ele aldığı araştırmasına göre söz konusu kitaplarda yer alan temel yemek çeşitleri: çorbalar, koyun eti, dana eti, kümes hayvanları, av hayvanları, deniz ürünleri, sakatat, sebze yemekleri, pliavlar, yumurtalar, börekler, hamur tatlıları, sütlü tatlılar, meyve tatlıları, reçeller, şerbet-hoşaf-şuruplar, meze ve salatalar şeklindedir. Yine aynı çalışmaya göre alafranga yemekleri: soslar-salçalar, makarnalar, et suları, et suyu pelteleri, biftek-rozbifler, somon ve tekir balığı, pateler, kremalar, pasta, bisküviler ve konservelemlerden oluşmaktadır. Araştırmanın önemli bir bulgusu, bazı kitaplardaki geleneksel tariflerin yapılış tekniklerinin değiştirildiği ve alafranga lezzet olarak tanımlanamayacak yeni yemeklerin ortaya çıkmasıdır. Araştırmanın bir diğer önemli bulgusunda ise alafranga yemeklerinin İstanbul mutfağını hem zenginleştirdiği, hem de bazı yemeklerin kaybolmasına yol açtığıdır (Samancı, 2006b). Avrupalı değişimle birlikte saray yemeklerinin unutulması meselesi 1910'dan sonra Osmanlı Sarayı'nda yabancı elçilere, üst bürokrat temsilcilere verilen ziyafet menülerinden rahatça anlaşılmaktadır.

1870'lerden itibaren Avrupalı yemeklerin İstanbul mutfağına eklenmesiyle yeni lezzet ve tarifler Osmanlı mutfağını etkilemeye başlamış ve sentez bir mutfak kültürü doğmuştur. Saray mutfağında pişirilen bu yemekler, doğu-batı sentezinin bir yansıması olarak görülmüştür (Baysal, 1993, s. 19).

Batı kültüründen etkilenecek Osmanlı sarayında pişirilen ve ilk bu dönem kayda geçen yeni yemeklerin bir kısmı Tablo 2'de özetlenmiştir.

Tablo 2: Modern Dönem Saray Mutfağı Yemek ve İçecekleri

Çorbalar	Sebze yemekleri	Et Yemekleri	Ekmek ve Unlu Mamul	Tatlılar	İçecekler
Terbiyeli Çorba, Yumurtalı Bulyon Çorba, Köfteli Tarhana, Soğuk Balık Çorbası, Frenk Arpası Çorbası, Arpagon Çorbası, Mantar Çorbası, Midye Çorbası, Domates Çorbası,	Sebze Kızartmaları, Sebze Kavurmaları, Mücver, Musakka, Zeytinyağlı Bakla, Enginar Dolması, Kuşkonmaz Kremalı Bamya Püresi, Lahana Püresi, Kestane Püresi, Garnitürler, Yerelması Oturtması, Çiçekli Salatalar Bamya Bastısı, Dana söğüş, İspanyol köftesi, İrlanda kebabı,	Şampanyalı Levrek, Mayonezli Balık, Kebap Çeşitleri (Kılıç Balığı, Yılan Balığı, Uskumru), Yengeç Yahnisi, Külbastı, Hünkâr Beğendi, Kadınbudu Köfte, Çerkez Tavuğu, İstofato, Rozbif, Peksimetli Bifte, Zigo, Saray Kapu Dövmesi, İçli Köfte, Rosto,	Pırasa Böreği, Sakız Böreği, Makarna Piruhi Puf Böreği Sigara Böreği Bolonya Böreği, Tatar Böreği Zencefil Ekmeği, Pandispanya,	Kavunlu Baklava, Peynirli Baklava, Su Muhallebisi, Lokum, Dondurma, Kremalı Tatlı, Krem Karamel, Şekerleme, Macaroon, Dört Kardeş Tatlısı, Bonbon, Kedi Dili Bisküvi, Pasta, Elmasiye (Jöle), Turta, Kek, Merenge, Fondan, İhlamur Tatlısı, Çikolata, Kurabiye, Puding,	Kakao Gazoz İngiliz Çayı, Sübye, Bira, Rom, Cin, Şarap, Şampanya, Mastika Rakı

(Baysal, 1993, s. 19; Samancı, 2006b, s. 93-96; Samancı, 2016a, s. 79-80; Işın, 2018, s. 303-310; Schick, 2019).

19. yüzyıl Osmanlı mutfağında göze çarpan en büyük değişiklik yemeklerde tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden ayrılması, baharat kullanımının azalması, yemeklerde zeytinyağının kullanılmaya başlanması ve deniz ürünlerinin sarayda sıklıkla kullanılan malzemeler arasına girmesidir.

Kılıç, kalkan, uskumru, palamut, alakerda (torik), kefal, paço, istavrid, istiridye, kolyoz, hamsi, tekir, çuçurya, iskorpit, gelincik, kaya, çiroz, gümüş, horosya, tirkis ve lüfer gibi balık türleri saray mutfaklarında şiş, kebab, külbastı, pilaki ve pilav olarak sıkça pişirilmiştir (Bilgin, 2016, s. 14).

Tatlı ve şekerlemelerin de dönemin alaturka ve alafranga sentezi İstanbul mutfak kültüründe geniş bir yer tutmakta olup dondurma, elma şekeri, kâğıt helva, kuşlokumu, revani, macun, muhallebi, aşure, tahin pekmez, Şam kurabiyesi, horoz şekeri, elvan, akide, lokum, leblebi şekeri, kişniş şekeri, şerbet, tahin helvası, pamuk helva, lokma, pasta ve turta seyyar satıcılar tarafından satılan tatlı yiyecekler arasındadır (Samancı, 2016a, s. 65).

19. yüzyıl ortalarına gelindiğinde ülkeyi ziyaret eden önemli Avrupalı konuklar için verilen ziyafetlerde daha çok Fransız yemeklerinden oluşan, av etleri olarak bilinen

güvercin, kaz, ördek, sülün ve bıldırcın gibi kuş etlerinin de saray mutfağında kullanıldığı bilinmektedir (Işın, 2018).

19. yüzyılın sonlarında Osmanlı mutfağının Batılılaşmasından endişe duyanların sesleri yükselmeye başlamış, Türk yemeklerinin yüzde sekseninin unutulması gibi bir felaketle karşı karşıya olunduğuna dikkat çekilerek, Anadolu köylülerinin pişirmek üzere bir şey alamayacak kadar fakir düşmeleri ve artık aşçılığa önem verilmemesi gibi sebeplerinin de bu duruma yol açtığı öne sürülmüştür (Işın, 2018). Samancı'ya göre (2016b, s. 184) gelenekselin unutulup yeni sofra düzeni ve yiyeceklerin benimsenmesinde, 19. yüzyıl sonlarında kaleme alınmış olan yemek kitapları, kadın dergilerinde ki makaleler ve alafranga kültürünü anlatan görgü kitapları önemli rol oynamışlardır.

Osmanlı'da farklı kültürlerin sürekli etkileşim içinde olması, savaşlar, ekonomik yapı, ticari ilişkiler ve Avrupalı kültürün benimsenmesi yemek kültürümüzde bir dizi değişim oluşturmuşken Cumhuriyet döneminde bu değişimin daha da belirgin bir hale geldiği söylenebilir. Batı'nın yemekleri, pişirme yöntemleri ve sofra adabının kabulü değişen mutfak kültürümüzün başlangıcı olarak görülebilir.

1.4.3.3. Yazılı kaynakların ihmal ettiği halk mutfağı

Alafranga sofra düzeninin İstanbul halkı tarafından yaygın şekilde uygulanmaya başlanması ekonomik sebeplerden dolayı 19. yüzyılın sonlarında gerçekleşirken, bu dönemde Fransız ve Türk yemeklerinin bir arada görülmesi sonucunda Avrupa mutfak kültürüne ait yemekler Türk mutfak kültürüne benimsenmiş ya da kendi kültürümüze göre yeniden yorumlanmıştır (Oktay, 2018, s. 98).

Modernleşme döneminde saray mutfağında pişirilen ve sadece konuklara verilen bir yemek kültüründen söz edilmiş olsada halkın sofrasına dair literatürde 20. yüzyılın başlarına kadar kısıtlı kaynak ve araştırma yer almakta ve ulaşılabilen kaynaklardaki halk mutfağının da yine İstanbul halk mutfağı olduğu görülmektedir (Faroqhi, 2005, s. 223).

Osmanlı döneminde halkın yemek kültürüne bakıldığında, saray halkı gibi günde iki defa; yer sofrasında, aynı tabaktan ve sadece kaşık kullanılarak yemek yendiği

bilinmekle birlikte bazı hanelerde yemekler haremlık selamlık düzende yenilmiştir (Şimşek, 2020, s. 189).

Osmanlı döneminde, halkın ekonomik durumuna göre farklılık gösteren yemek yeme şekillerinde; zengin ve soylu aileler akşam yemeklerini müzik eşliğinde yerken, varlıklı ailelerin sofralarında bir öğünde 20-25 çeşit yemek bulunur, orta halli ailelerin sofralarında ise çorbanın yanı sıra tek çeşit yemek, ekmek ve yoğurt yer almıştır (Şimşek, 2020, s. 189).

Anadolu ve İstanbul halk sofrasının temel gıdası olan ekmek incelendiğinde; bazlama, lavaş, somun, pişi, kirde (pide), gömeç anasonlu, çörek otlu, susamlı, haşhaşlı, rezeneli ekmekler, Van, Manisa, Mısır ekmekleri, çavdar ekmeği, darı ekmeği, yulaf ekmeği, çakıl ekmeği bilinenler arasındayken, çoğunlukla buğday ve arpa unundan yapılmış fırında, sacda veya kızgın çakıl taşları üzerinde pişirilmiş olup sadece yufka ekmeği kurutularak saklanmıştır (Samancı, 2016a, s. 54). Anadolu ve İstanbul’da halk, ekmek dışında, çörek, simit, kete, yağlı çörek gibi birçok hamur işi de pişirilmiş ayrıca yine bir tür çörek olan “kahi” İstanbul, Erzurum, Şam, Mısır ve Mekke’ye kadar imparatorluğun büyük bölümünde üretilip tüketilmiştir (Samancı, 2016a, s. 55). 14. yüzyıl kaynaklarında geçen “kete” küldde pişmiş çörek olarak tanımlanırken, 17. yüzyılda Arnavutluk, Bosna, Sofya, Tuna Boylarında Silistre ve Erdel’de yaygın olan “poğaça” nın yanı sıra Narh kayıtlarına göre 17. yüzyılda Osmanlı coğrafyasında üretilip tüketilen çörekler: Ramazan çöreği, Trabzon - hamsili börek, Şam - etli börek, Erzurum - çiriş böreği, Arnavutluk – komoştovar peynirli böreği, İnebahtı - bıldırcın böreği, Kayseri ve Timişvar – kaymak böreği, Balkanlar, İran, Bayburt ve Tire’de tavuk böreği, Balıkesir - Sade börek, koyun veya sığır etli börektir (2016a, s. 56).

Halk için oldukça önemli olan “dini yemek”lerin önemli bir bölümü Ramazan ayında pişirilmekte, her yöre kültürüne ve malzemesine uygun bir Ramazan yemeği yapılmakta, genellikle bir tatlı bir tuzlu olmak üzere iki çeşit iftariyelik olan çorba ve ana yemek, simit veya pide eşliğinde yenilmiştir (Gürsoy, 2014, s. 109) .

Yine “dini yemek”lerden biri olarak bugünde Türk mutfak kültüründe halen var olan, kuru erzaktan yapılan bir nevi tatlı aş olan aşure, her yıl Muharrem ayının on üçüncü gününde halk mutfağında pişirilmiş olup hanelerin dışında tekkelerde, imarethanelerde ve vakıflara bağlı diğer müesseselerde de pişirilip dağıtılmıştır (Şimşek, 2020, s. 189).

Halkın satın alacağı tüm yiyeceklerin fiyatları devlet tarafından denetlenmekte ve bu konuda büyük kentler için İhtisab Kanunnameleri ve Narh Listeleri yayınlanmakta, söz konusu belgelerde halkın tükettiği yiyecekler arasında; kırmızı - beyaz et, sakatat, meyve sebzeler, bakliyat, bal, yağ, ekmek, kirde pidesi, çörek, pekmez, nar ekşisi, peynir (Eşme, Karaman, Midilli, Sofya, lor ve teleme peyniri), helva, tava büryan, börek, köfte kebabı, tandır kebabı, ciğer kebabı, pencevüş kebabı, şiş kebabı, balık çeşitleri, pastırma, sucuk (Yerasimos, 2002, s. 45-50), paluze, kaygana, tarhana, keşkek, borani, ayran, şerbet, turşu, zerde, güllaç, kavurma ve kalye yer almaktadır (Gürsoy, 2014, s. 122).

Osmanlı mutfak kültüründe modernleşmeyle birlikte dâhil olan sokak yemekleri halkın beslenmesinde önemli bir yere sahipken, seyyar yiyecek satıcılardan simit, poğaça, börek, köfte, ciğer, kebab, pilav, midye dolması, muhallebi, helva, macun, gibi yiyecekleri; boza, şerbet, salep ve kahve gibi geleneksel içecekleri satın alan halk, daha sonra Avrupai yiyecek ve içeceklerle tanışmıştır (Samancı, 2016b, s. 183).

Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde muhtaç olanlara yardım etmek için vakıf kurumlar geliştirerek açılan aşevleri olan İmaretler (halk ve kamu mutfağı) Orta Asya'dan beri Türklerin sosyal hayata verdiği önemin, toplumu birlik ve beraberlik içinde tutmaya çalıştıklarının kanıtı niteliğinde olup imaretler, fakir ve muhtaç halka, medrese talebesine ve dışarıdan gelen misafire sıcak yiyecek dağıtmak amacıyla kurulmuş hayır müesseseleridir (Ünver, 1982, s. 4). İmaretlerde sadece sabah ve öğle arasında iki öğün, eğer icap ederse üç öğün yemek verilirken, imaretlerin aşevi kayıtlarına göre mutfakta pişirilen yemeklerin; maydanozlu pirinç çorbası, buğday aşısı, koyun yahnisi, kabak, pazı, pilav, yoğurt ve zerde olduğu bilinmektedir (Sandıkçıoğlu, 2018, s. 10).

1.4.4. Cumhuriyet dönemi: sosyolojik, ekonomik ve teknolojik gelişmelerin inşa ettiği Türk mutfağı

Sultan III. Selim ve II. Mahmut ile başlayan ve yaklaşık iki yüzyılı aşkın bir süreci kapsayan modernleşme çabaları Cumhuriyet döneminde de devam etmiştir.

Mustafa Kemal'in liderliğinde süren mücadele başarıyla sonuçlanmış, 1922 yılında saltanat kaldırılırken halifeliğin siyasi ve dünyevi yetkileri de sınırlandırılmış ve hemen

ardından 1923'te ilan edilen Cumhuriyet'in kurucu kadrosunun zihninde yeni bir devlet ve toplum anlayışı oluşmaya başlamıştır (Ahmad, 2006, s. 143).

Osmanlı mirası olarak yemek kültürü Cumhuriyet'in ilanı sonrasında da İstanbul'da ve büyük şehirlerde varlığını sürdürmüş, Yeni Türkiye'nin başkenti Ankara olarak değişse de İstanbul, kültürel alanda olduğu gibi dünya mutfakları içinde başkent olarak kalmış, Osmanlı döneminde olduğu gibi Cumhuriyet döneminde de Türk mutfağı ile ilgili yazılı kaynaklar İstanbul mutfağı ağırlıkta olmuştur (Oktay, 2018, s. 98).

Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu Mustafa Kemal Atatürk, Cumhuriyeti kurarken temelini sürekli gelişen, devingen ve toplumun dünyayı algılayışını etkileyen bir Türk kültürü olduğunu açıklamıştır (Börekçi, 2010, s. 20).

1923'den günümüze kadarki dönemi ifade eden Cumhuriyet dönemi mutfağı, Batı yemekleriyle iç içe geçmiş olan Osmanlı'nın çok kültürlü mutfağıyla birlikte Anadolu'nun bölgesel ve yerel ürünleriyle bütünleşmiştir.

Türkiye Cumhuriyeti'nin temel beslenme kültürünü Osmanlı'daki gibi süt ve süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, meyveler, hayvansal ürünler ve hamur işleri oluşturmuştur (Akdemir, 2020, s. 194).

Cumhuriyet döneminde çalışma saatlerinin 09.00-17.00 olarak düzenlenmesi sonucunda yemek öğünleri sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğüne çıkarken sofrada, Avrupai usulde devam etmiş, sofrada adabının öğrenildiği yerler ise Cumhuriyet baloları, kamusal alanlar, oteller, lokantalar, kitap ve dergiler olmuştur (Samancı, 2015, s. 214).

Cumhuriyet döneminden itibaren İstanbul'da basılan yemek kitapları alaturka - alafranga mutfak ikilemi ile modern mutfak öğretisini okuyucuya sunan yayınlar olarak karşımıza çıkmıştır. Bu kitaplarda; kebaplar, yahniler, tiritler, dolmalar, zeytinyağlı sebze yemekleri, pilav ve börekler, sütlü ve şerbetli tatlılar, şerbet ve turşular gibi geleneksel yemek tariflerini içerirken, bunların yanında, bulyonlar (et suyu), konsomeler, balık ve deniz böcekleri, salçalar (soslar), ragular, garnitürler, püreler, kotletpane, galantin, jigo gibi et yemekleri, alafranga tatlı ve şekerlemeler, kremalar gibi çoğu Fransız kökenli yeni yemek tariflerine de rastlanılmaktadır (Samancı, 2015, s. 214). Bu kitaplarda birlikte yer alan geleneksel ve modern yemek tarifleri İstanbul mutfak kültüründeki dönüşüm ve değişimi yansıtmaktadır.

Türk kızlarını ulusal değerlerle yetiştirmek, yemek pişirme, ev ekonomisi, dikiş-nakış gibi ev işlerinde daha verimli hale getirmek amacıyla açılan kız enstitülerinde, modern ve bilimsel mutfak eğitimleri verilerek aşçılık sınıflarında alafranga (Fransız usulü) yemeklerin yapımı da öğretilmiştir (Samancı, 2020, s. 208).

1930'lu yıllarda Gazi Üniversitesi Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu'nda hem aşçı hem de öğretmen olarak öğrenciler yetiştirilmiş; ilerleyen yirmi yılda akşam sanat okulları da açılmaya başlanmıştır (Akdemir, 2020, s. 201). Türkiye'de yayınlanmış olan hem geleneksel (alaturka) hem de modern (alafranga) yemekleri bir arada bulunduran dönemin yemek kitapları akşam kız sanat okullarında eğitim kitapları olarak da kullanılmış, böylelikle enstitüler ve yemek kitapları aracılığıyla Türk yemek kültüründe alafranga yemek tarifleri yaygınlaşmaya devam etmiş, toplumda modern sofrada adabı yaygınlaşmış, yemek yemek bir ailenin en önemli günlük ritüeli haline getirmiştir (Samancı, 2018, s. 87).

Cumhuriyet döneminde açılmaya devam eden oteller, lokantalar ve Avrupa tarzındaki restoranlar dışarıda yemeyi ve Batı modelindeki restoran kültürünü yaygınlaştırarak, Türk mutfakındaki alafranga modayı sonraki yıllarda da devam ettirmiştir. Özellikle İstanbul, İzmir, Ankara gibi kentlerde hayat bulan alaturka ve alafranga yemek sentezi lokanta ve restoran kültüründe var olarak tanınmaya devam etmiş ve zaman içinde patates püresi, kabak oğraten, salçalı biftek, ekler, pasta ve kek gibi alafranga yemek ve tatlılar Türk mutfak kültürüne eklemlenerek kabul edilmiştir (Samancı, 2020, s. 209).

1930'larda İstanbul Pera'da, çeşitli Avrupa mutfakları İstanbul'a taşıyan ve temsil eden Fransız, Alman, İtalyan, İngiliz tipi lokantalar açılması Türkiye'nin lokanta yemeği alışkanlıklarına damgasını vurmuştur (Özer, 2002, s. 282). Toplumsal alanda, toplu olarak yemek yenilen bu mekânlar, İstanbul'un eğlence hayatının Avrupa standartlarına erişmesine ve şehrin modernleşmesine katkıda bulunmuşlardır.

Dönemin toplumsal etkileşimi sağlayan diğer önemli bir mekânlarından olan kahvehaneler ve pastaneler, toplumsal yaşam içerisinde ihtiyaç duyulan geleneksel kahvehanenin Batılısı olarak işlev görmeye başlamıştır (Özer, 2002, s. 285).

1940 sonrası Anadolu'dan kentlere olan göç hareketliliği ile Anadolu mutfak olgusu büyük şehirlerde, özellikle İstanbul'da tanınmaya başlamış, 1950 ve 60'lı yıllarda

şehirlerde sunulan yemek kültürüne yerel mutfaklar yavaş yavaş dâhil olarak, Anadolu yemekleri kebab, lahmacun, içli köfte İstanbul menülerinde yer bulmuştur (Tezcan, 2000, s. 129).

İlerleyen yıllarda Anadolu'nun yerel lezzetlerinin satıldığı birçok lokanta İstanbul'da açılmaya devam ederken 1980'lerden itibaren küreselleşmenin etkisiyle McDonalds, Pizza Hut gibi fast food zincirlerinin Türkiye'de hızla yaygınlaşmaya başlamasıyla hamburger, cheese burger, chicken burger, pizza, tarçınlı - çikolatalı donat ve kola gibi batı kökenli yiyecekler Türk yemek alışkanlıklarına dâhil olmuştur (Küçükkömürler ve Kaya, 2020, s.394). Lahmacun, pide, köfte ekmek, balık ekmek, dürüm, döner kebab, pide, köfte, tost, poğaça, simit, kumpir, ciğer kavurma ve çiğ köfte gibi geleneksel Türk yemekleri fast-food kültürüne uyarlanmıştır.

1970'lerdeki teknolojik gelişmelerle birlikte ilerleyen gıda sanayi ile konserve salça, margarin, gazlı içecek gibi yeni tüketim maddeleri Türk mutfak kültürüne eklenmiş, tereyağı yerine margarin, bal ve pekmezin yerine şeker, tam buğday unu yerini beyaz un almaya başlamıştır (Oktay, 2018, s. 99). Bu bağlamda hazır gıdalar ve gıda katkı maddelerinin piyasaya sürülmesi, Türk mutfak kültürünü etkilemiştir.

Mutfaklarda yaygınlaşmaya başlayan düdüklü tencere, çelik tencere ve fırınlar pişirme tekniklerini de etkilemiştir (Sauner, 2008, s. 266). Yine aynı dönemde hane içinde tüp gazlı ocaklarda yemek pişirilip, “fırınlı aygaz” lüks eşya kategorisinde tatlı, börek, ekmek, güveç gibi yemekleri pişirmek için kullanılırken hane içinde pişirilen ve en sevilen yemeklerin başında köfte-patates ve içi evde hazırlanan pideler yer almıştır (Tunç, 2001, s. 123).

Sanuer'e göre (2008, s. 261) “*mutfak kültürüne damgasını vuran en dikkat çekici dönem*” 1980'lerdir. 1980'lere gelindiğinde Türkiye'nin dışa açılımı, piyasa ekonomisini güçlendirmesi, şehirlere yoğun göç eğilimi, kadınların çalışma hayatına katılımı ve medyanın gelişmesi gibi etkenler Türk mutfak kültürünün değişiminde belirleyici olmuştur. Çünkü 80'lerden sonra turizm sektörü ve medyanın gelişimi, kadının iş hayatına girmesi, sosyo-kültürel farklılaşmalar ulusal düzeyde kimliğin yeniden sorgulamasıyla yemek, popüler bir konu haline gelmiştir.

Bunun yanında 1980'lerden itibaren tarım alanında aşırı suni gübre, antibiyotik ve büyüme hormonlarının kullanımına başlanması, diğer bir ifadeyle genetiği değiştirilmiş

organizmaların (GDO) kullanımının gittikçe yaygınlaşması Anadolu Mutfak kültürünün korunması bakımından olumsuz bir etki yaratmıştır (Akdemir, 2020, s. 205).

Hızlı kentleşme ve iş hayatı, zaman kısıtlamasına neden olarak çalışan kesimi kısa zamanda yenebilen yiyeceklere yöneltmiş ve dolayısıyla ayaküstü yiyeceklerin popülerliği, yabancı mutfakların yemeklerinin popülerleşmesi ve sokak yiyeceklerinin artması mutfak kültüründeki diğer değişimlerin nedenlerinde başrolü almıştır. Bu bağlamda devreye giren küreselleşme olgusunun ekonomik sonuçlara yol açtığı gibi kültürel sonuçlara da yol açtığı; bununla birlikte küreselleşme ile yaşam biçimlerinin tek tipleştirildiği söylenebilir. Dolayısıyla modernleşme sürecinin etkisiyle birlikte sanayileşme, eğitim, kentleşme ve kadının çalışma hayatına dâhil olması gibi etkenler Türk mutfak kültüründeki değişmelere yol açan etkenler arasında sayılabilir.

Küresel bağlamda mutfaklardaki asıl devrim 19. yüzyıl'da yaşanan olayların sonucunda ve fabrikalarda üretilen gıda ürünlerinin ortaya çıkması sonucunda gerçekleşmiş, bu değişim mutfak kültürlerinde tümenden bir devrime, kitle iletişim araçlarının yardımıyla da yemek kültürünün burjuvalaşmasına yol açmıştır (Goody, 2013, s. 198).

Yukarıda özetlenen gelişmelerle birlikte, Türk mutfağının gelişimi tarihsel bir bakış açısıyla değerlendirildiğinde, Orta Asya'dan günümüze kadar sayısız bileşeni, yeniliği ve zenginliği barındıran Türk mutfak kültürü, toplumsal, ekonomik ve teknolojik gelişmelerin etkisiyle Türk toplumunun yemek kültürlerinde değişikliğe yol açtığı söylenebilir. Cumhuriyet dönemi boyunca inşa edilen Türk mutfağı, alaturka - alafranga mutfak ikileminin devam etmesi, kadının çalışma hayatına girmesi, kırsaldan kente olan göç, teknolojinin ve gıda endüstrisindeki gelişmeler, kentleşme, nüfus artışı, okur-yazarlık oranındaki artış, fast food kültürü, turizm ve kitle iletişim araçları Türk mutfağının değişmesinde rol oynayan faktörler arasında sayılabilir. Eğitim seviyesinin yükselmesi ile birlikte, diğer dünya mutfakları hakkında yayınlanmış olan kitap ve dergiler daha çok okunmaya başlanmasıyla birlikte de Türk mutfak kültürünü çok kültürlü bir yapıda değiştirmeye ve dönüştürmeye devam ettiği söylenebilir. Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde de yaşanmaya devam eden kültür inşaları, Türk mutfağını dönüştürüp değiştirse de Türk mutfak kültürü zenginliğini ve çeşitliliğini artırmaya devam etmiştir.

1.5. Günümüz Türk Mutfak Kültürünün Tanımı ve Genel Özellikleri

Türk mutfacı, Türk kültürü içinde beslenmede kullanılan besin maddeleri, yemek yeme alışkanlıkları, yiyecekler-içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar olarak tanımlanmaktadır (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018, s. 109).

Literatürde genel olarak Türk mutfacı denildiğinde dört büyük özellikten bahsedilirken bunlardan ikisi malzeme olan koyun eti ve soğan; diğer ikisi pişirme tekniği olan odun ateşi ve bakır tenceredir (Tezcan, 2000, s. 12).

Yüzyıllar süren gelişimi içinde günümüz Türk mutfak kültürünün genel özellikleri maddeler halinde sıralandığında;

- Türk yemekleri genel olarak tarım ve hayvansal ürünlere dayanır,
- Türk mutfak kültürünün yemekler coğrafi bölgelere, sosyal yapıya, özel günler ve törenlere göre değişiklik gösterir,
- Yemek çeşitleri çok olup çoğunluğu et ve hamur işleri oluşturur,
- Türk mutfak kültürünün temel yiyeceği ekmektir,
- Yoğurt, sofrada olmazsa olmaz özelliğindedir, tek başına yendiği gibi yemeklerin üzerine eklenerek de yenilir,
- Soğan ve salça neredeyse tüm yemeklerin ana malzemesidir,
- Soğan en başta salça ve diğer malzemelere eklenmeden önce yağda kavrulur,
- Sebze çeşitliliği fazladır ve sebzelerin et ile birlikte pişirilmesi yaygındır,
- Et yemeklerinden yahni, haşlama gibi sulu yemekler, kebaplar, kavurmalar ve köfteler en çok tercih edilenlerdir,
- Köfteler ana yemek olarak kullanıldığı gibi çorbalarda da kullanılır,
- Türk mutfacında için yağ oldukça önemlidir. Yemeklerde süttten yapılan tereyağı, hayvansal yağ (iç yağı ve kuyruk yağı) veya zeytinyağı her yörede kullanılır,
- Yemeklerde baharat kullanımı fazladır, en çok kullanılan baharat kırmızıbiberdir,
- Yemeklerin az tuzlu pişirilmesi söz konusu değildir,
- Maydanoz, nane ve dereotu gibi otlar birçok yemekte çorbada, salatada kuru veya yaş olarak kullanılır,
- Bazı meyve ya da meyve kuruları yağda kavularak yemeğin içinde kullanılır,

- Türk yemeklerinin lezzetline güvenilerek, süsleme ve görünüş geri planda tutulur, ancak son dönemlerde kitle iletişim araçlarının etkileriyle tabak süslemeye de önem verilmeye başlamıştır,
- Tatlılarda şeker yerine kuru meyveler, bal ve pekmez kullanılır,
- Haşlanmış sebze etin yanında garnitür olarak çok tercih edilmez,
- Sofraya gelen yemeğe lezzet verme amacıyla sonradan sos servisi yapılmaz. Sos yerine salça, besinlerin kendi suları veya eritilmiş tereyağı kullanılmaktadır (Arlı, 1982, s. 31-32; Sürücüoğlu ve Özçelik Özfer, 2008, s. 1292; Kızıldemir ve ark., 2014, s. 203-204; Solmaz ve Dülger Altınar, 2018, s. 110).

Türk mutfak kültüründeki yemek çeşitleri genel olarak çorbalar (unlu, taneli, süzme veya ezme), et yemekleri (büyükbaş - küçükbaş, kümes - av hayvanları veya balık), sebze yemekleri, kuru bakliyat yemekleri, zeytinyağlı yemekler (bastı, dolma, pilaki vb.), yumurta yemekleri, pilavlar, makarna ve mantılar, börekler (hamur veya yufka), ekmekler, çörekler, salatalar, turşular, tatlılar (hamur, şerbetli veya sütlü) ve hoşaflardan oluşmaktadır (Arlı, 1982, s. 21). Dünya mutfağı kategorisindeki kebab, pastırma, baklava, güllaç ve lokum geleneksel ve milli Türk lezzetlerindendir (Oktay, 2018).

Türk mutfak kültüründeki içecekler ise sıcak ve soğuk içilenler olarak ikiye ayrılırken, sıcak olarak içilenler arasında; çay, ıhlamur, kahve, salep, kuşburnu, soğuk olarak içilenler arasında ise; ayran, boza, çeşitli şerbetler, gazoz, maden suyu ve meyve suları vardır (Tezcan, 2000, s. 101). Türk mutfağındaki içeceklerden; ayran, çay, Türk kahvesi ve boza ise milli Türk içecekleri arasında yer alır (Oktay, 2018).

Türk mutfağında çeşitli besinler ve tat vericiler uygun oranlarda karıştırılıp pişirilir, yemeklerin bazıları iyi el becerisi gerektirir, bazıları basit işlemlerle hazırlanabilirken hazırlama öncesi işlemlerde sebzeler, meyveler, pirinç ve bakliyatlar öncelikle yıkanır. Tanelerin yumuşaması, pişmeyi kolaylaştırması ve bakliyatın gaz yapıcı özelliğini azaltması amacıyla kuru baklagiller pişirilmeden önce 12 saat kadar suyun içinde bekletilir. Sebze, meyve ve et için doğrama işlemleri yemeğin türüne göre değişiklik gösterir. Et genellikle kıyma, kuşbaşı ve pirzola şeklinde kullanılırken haşlama ve yahnilerde etler kemikli veya büyükçe parçalara ayrılarak kullanılır.

Sebze dolmaları için kullanılacak olan sebzenin içi oyularak çıkarılır. Yaprak sarmaları için yapraklar kaynar suya konulup yumuşatılır. Dolmaların içine genellikle yıkanmış pirinç, domates veya salça, soğan ve baharatlar eklenir. Dolma harcı yörelere

göre değişmekte olup bazı yörelerde bu karışıma am fıstığı, kuş zm, maydanoz veya dereotu eklendiği; pirinç yerine bulgur kullanıldığı da bilinmektedir (Baysal ve ark., 2005, s. 12).

Türk mutfağında pişirilecek olan yemek türüne göre, cıvık, yumuşak, orta ve katı olarak hazırlanan hamur, mayalı ve mayasız olmak üzere iki şekilde hazırlanırken, mayalı hamurda unun ortası açılarak ılık suda eritilmiş maya ve şeker eklenip yoğrulur ve işlem bitiminde 5-10 dakika mayalanmaya bırakılır, daha sonra su, sirke, tuz, yoğurt veya yumurta gibi malzemeler eklenerek tekrar yoğrulup ikinci kez mayalandırılır. Mayasız hamurda ise su, tuz ve eklenmesi istenen malzemeler eklenir ve yoğrulan hamur nemli bir bez altında dinlendirilirken, yağlı hamurlar ise serin yerde hazırlanarak buzdolabında dilendirilir.

Türk mutfağında yemek pişirme işlemleri tencerede, doğrudan ateşte, fırında ve sac üstünde olmak üzere dört yöntemle pişirilir. Doğrudan ateşte genellikle kömür veya odun kullanılır. Bu mümkün olmadığında elektrikli veya gazlı ızgara kullanılır. Yemekler şişe geçirme, haşlama, kavurma veya kızartma yöntemleriyle pişirilir.

Türk yemek tarifı yazımlarında yemeğin içine eklenecek olan malzeme bilgileri yazıldıktan sonra tarifin hazırlık ve pişirme aşamaları işlem sırasına göre yazılır ve pişirme işlemi için süre belirtilir.

Türk mutfağında tarifler yazılırken 2, 4 veya 6 kişilik olarak belirtilir ve yemeğin içine eklenecek olan malzeme bilgileri kullanım sıralamasına göre yazılır, kullanılan ölçü birimleri ise su bardağı, çay bardağı, kahve fıncanı, yemek kaşığı, tatlı kaşığı ve tutam şeklinde belirtilirken, kilo, mililitre, gram gibi ölçü birimleri de belirtilir (Baysal ve ark., 2005, s. 18-20).

Türk yemeklerinin temeline, Türk gelenek görenekleri ve dini yapısı tesir etmiş iken ayrıca Türk mutfağı hem komşu kültürlerden etkilenmiş hem de onları etkilemiştir (Toygara, 1982, s. 156). Bu bağlamda Osmanlı Devleti'nden itibaren öncelikle Avrupa, oradan da tüm dünyaya yayılarak dünya mutfakları içerisinde etkisini gösteren Türk yiyecek ve içecekleri; şerbet, hoşaf, şurup, boza, Türk kahvesi, salep, rakı, ayran, yoğurt, baklava, lokum, döner, kebab, pastırma, simit ve mantı yer alırken, Avrupa kıtası ve Amerika Birleşik Devletleri'nde, çoğunlukla "Türk dneri" ismi ile bilinen döner kebabı

ise günümüzde standartlaşmış fabrikasyon ürün haline gelerek ve Türk mutfağında kitleselleşen yiyeceklerden biri olmuştur (Sandıkçıoğlu, 2018).

Solmaz ve Dülger Altınar (2018), Türk mutfak kültürünü incelediği araştırmasında kültürel mirasın yeni nesillere aktarılmasında sıkıntılar yaşandığını, modern - alafranga mutfağın etkili olmaya başlamasıyla kültürel değerlerin ve eski tatların yavaş yavaş kaybolduğu gözlemlenmiş olup hazır gıdaların fazla tüketimiyle birlikte sağlıksız beslenmedeki artışla birlikte, Türk mutfak kültürünün geleneksel yiyeceklerinin değerinin daha çok anlaşılabileceği ve beslenme alışkanlıklarında geçmişe dönüş yaşanacağını vurgulamıştır (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018, s. 121).

Girgin, Demir ve Çetinkaya'nın dünyanın en iyi mutfakları içerisinde Türk mutfağının yerini belirlemeyi amaçladıkları araştırmasında ise dünya mutfakları hakkında bilgi veren ve en çok ziyaret edilen internet sayfalarını incelenmiş ve sonuçta; Türk yemeklerinin lezzetine büyük ölçüde önem verildiği, iştah açıcı, lezzetli, sağlıklı, hoş kokulu, besin değeri yüksek ve kendine has tatlara sahip olduğu, ancak yağlı, salçalı ve baharatlı oldukları için bu tarz baskın tatların yabancı turistlerin ilgisini çekmediği bulgusuna ulaşılmıştır (Girgin, Demir, ve Çetinkaya, 2017, s. 226).

Günümüzde ulusal yemek hakları, yemeğin kökeni ve arabuluculuk, uluslararası organizasyonlar tarafından üstlenilmiştir.

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu'nun (UNESCO) “Maddi Olmayan Kültürel Miras Listesi” ve “Yaratıcı Şehirler Ağı Programı” belli bir bölge menşeli yemek çeşitlerini ulusal olarak tanımlanabileceğini temin etmek için hayata geçirilmiştir (Ichijo ve Ranta, 2018, s. 27).

UNESCO, 17 Ekim 2003 tarihinde kabul ettiği “Maddi Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”, TBMM'nin 19 Ocak 2006 tarihli oturumunda oy birliği ile kabul edilmiş, “Maddi Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Onaylanmasının Uygun Bulunduğuna Dair Kanun” (No: 5448) 21 Ocak 2006 tarih ve 26056 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiş ve Türkiye’nin taraf olma süreci 27 Mart 2006 tarihinde tamamlanmıştır.

Bu bağlamda UNESCO’nun “İnsanlığın Maddi Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi”nde Türk mutfak kültürü kapsamında; geleneksel tören keşkeği (2011), mesir macunu festivali (2012), Türk kahvesi ve geleneği (2013), ince ekmek yapımı ve paylaşımı

geleneği: lavaş, katırma, jupka, yufka (2016) dahil olmuştur (UNESCO, Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices, 2020a).

Yine UNESCO tarafından, 2004 yılında sürdürülebilir kentsel kalkınmanın stratejik bir güç olarak tanımlanmasına dayalı olarak uluslararası düzeyde işbirliğinin sağlanmasını amaçlayan UCCN'un kurulmasıyla Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network) oluşturulmuş bu kapsamda, yedi yaratıcı alan (edebiyat, film, müzik, zanaat - halk sanatları, tasarım, gastronomi, medya sanatları) belirlemiş olup hâlihazırda, 246 üyesi bulunan Yaratıcı Şehirler Ağı'nın üyeliğine 4 alan (tasarım, zanaat ve halk sanatları, müzik, gastronomi) ile Türkiye "Gastronomi" alanlarına Gaziantep (2015), Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2019) mutfakları ile dâhil olmuştur (UNESCO, 2020b).

Ichijo ve Ranta'ya göre (2018, s. 203), ülkelerin sıklıkla UNESCO'ya başvurmalarının sebepleri arasında, ülkesini tanıtmak, ülkesindeki endüstrileri güçlendirmek, ulusal kimliğini güçlendirmek ve sürdürmek maksadıyla devletin gösterdiği çabalarını meşrulaştırmaktır.

Bu nedenle ulusal yemek kültürlerinin varlıklarını kabul ettirmek için gittikçe daha çok devletin UNESCO'ya başvurması şaşırtıcı olmayacaktır.

Yemek kültürüne ilişkin bir diğer organizasyon olan "Coğrafi İşaretler" uluslararası ticaret durumunda ayırt edici işaret olarak tanımlanmaktadır.

Coğrafi işaret kavramının savunucu ve sözcüsü Avrupa Komisyonu tarafından şu şekilde tanımlanmaktadır: *"Coğrafi işaret bir ürünün coğrafi ürününe bağlı kalitesinin, ününün veya diğer karakteristiğinin belli bir ülkenin, bölgenin veya muhitin topraklarından kaynaklanmış olarak tanımlanması için ayırt edici bir işarettir."* (Ichijo ve Ranta, 2018, s. 218).

Türkiye'de ise Türk Patent ve Marka Kurumu ile Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı bir kuruluştur. 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34 üncü maddesine göre;

"Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir. **Menşe adı:** Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana

*ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir. **Mahreç işareti:** Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.” (TPMK, 2018).*

Türkiye’nin 81 ilinden toplam 1,414 yiyecek ve içecek coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Algida’nın Maraş dondurması örneğinden yola çıkılarak evrensel bir değer arayışında uluslararası sistem tarafından harekete geçirilen coğrafi işaretlerin temel olarak tüketiciyi koruma amacını yerine getirdiği söylenebilir¹.

Açıkça görülmektedir UNESCO listelerine dahil olma motivasyonu, coğrafi işaretlerin başvurmakta serbest ve adil ticaretle tüketicileri koruması sonuç olarak yemek mülkiyetine dair milliyetçi iddiaların desteklenmesine yardımcı konumdadır. Değişim ve dönüşümler içinde küresel bağlamla etkileşim halinde olmayı devam ettiren Türk mutfak kültürünün almış olduğu coğrafi işaret ve mahreç işaretleri ile belirgin bir niteliği, yemeği veya diğer özelliklerin tümünü korumaktadır.

¹ Uluslararası dondurma üreticilerinden olan Algida firması Türkiye’de ‘Maraş’ ismini kullanarak ürettiği Maraş dondurmasını üretemez konuma gelmiştir. İçeriğinde keçi sütü ve salep bulunan, satırla kesilip çatal-bıçakla yenilen, Maraş dondurmasının coğrafi işareti 2018’de Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası (KMTSO) adına tescillenmiştir. Coğrafi işaretin alınmasının ardından KMTSO’dan yapılan duyuruda da artık herkesin her dondurmayı ‘Maraş dondurması’ diye satamayacağı belirtilerek, Özellikle patentte tarif edilen şekliyle dondurmanın üretiminin yapılacağını, bu şekilde üretim yapmayanların ‘Maraş usulü’, ‘Maraş dondurması’ gibi tabirleri kullanamayacağını beyan etmiştir. Bu bağlamda %100 keçi sütü yerine süt tozu ile üretim yapan Algida firması Maraş dondurmasının jenerik bir reklam haline geldiğini, jenerik reklamın da coğrafi işaret olamayacağını öne sürerek, Maraş dondurması coğrafi işaretinin iptali için Ankara 4’üncü Fikri ve Sinaî Hakları Hukuk Mahkemesi’nde KMTSO ile Türk Patent ve Marka Kurumu’na dava açmıştır. Mahkeme 20 Ocak 2021 tarihinde sonuçlanmış olup davanın reddine karar verilmiştir. Talebin reddi ile Algida, yaklaşık 3 yıl süren davayı kaybetmiştir (DHA, 2021).

BÖLÜM 2. GASTRONOMİ VE MEDYA

2.1. Gastronominin Önemi ve Diğer Bilimlerle İlişkisi

Yemek, bir yandan hayatımızın temelini oluştururken diğer yandan yaşamın tarif edilemez niteliklerine ulaşmamızı sağlar bir araç konumundadır.

Hayatta kalma, sınıf, güç, prestij, zorunluluk, zenginlik, yoksulluk, güvenlik veya takıntılılık anlamına gelen bir dil olan yemek, farklı mecralarda ideal olarak uyarlanabilirken aynı zamanda fizikselliği ve maddeselliğiyle yaşamı çok yönlü ve anlamlı bir hale getirir (Poole, 2003, s. 6).

Yemeği merkeze koyan gastronomi sayesinde toplumlar kendi mutfak miraslarını diğer ülkelerden gelenlere tanıtabilir veya geleneksel mutfakın keşfini kolaylaştırabilir. Bu durum daha fazla insanın gastronomiye önem vermeye başlamasına ve gündelik hayatın içinde yemeğin kapladığı alanın görünür olmasına katkı sağlayamaktadır.

Gastronominin akademideki izlerine bakıldığında hem ana akım bir çalışma konusu olarak şekillendiği hem de birden fazla disiplinler arası alana yayıldığı görülmektedir. Antropoloji başta olmak üzere coğrafya, tarih, sosyoloji, kültürel çalışmalar ve iletişim gibi pek çok alanda gastoronimi çalışılmalarına yer verilmiştir.

1888'de *Manner and Meals* isimli makale gastronominin bilimsel olarak araştırıldığı ilk örneklerdendir (Karaosmanoğlu, 2017, s. 5). Söz konusu makale Ortaçağ'dan başlayarak medeni toplumlarda sofrada adabı ve görgünün kökenini konu alır.

Gastronominin diğer bilimlerle ilişkisini ortaya koyan Santrich, gastronominin diğer alanlarla olan ilişkisini üretim, tüketim ve kültürel boyut çerçevesinde değerlendirir.

Santich'e (2007, s. 56) göre, mutfak, tarım, coğrafya, ekonomi, ticaret, teknoloji gibi alanlar gastronominin üretim boyutunu oluştururken din, etik, hukuk, siyaset gibi alanlar ise tüketim boyutunu oluşturmaktayken iletişim, tarih ve edebiyat alanları ise toplumların kültürel yapılarını, gelenek ve göreneklerini anlama konusunda yardımcı olmaktadır.

Gastronomiyi hâlâ sınırları olmayan bir alan olarak tanımlan Scarpato ise gastronominin diğer disiplinlerden gelen bilgileri harmanlayarak yeni anlayışlar geliştirdiğini, bu bakımda disiplinler arası bir bakış açısı geliştirip her birinin bilimsel altyapısıyla bağlantılar kurulduğunu vurgular (Scarpato, 2002, s. 7).

Counihan ve Esterik (2013, s. 1-2) ise gastronomi alanının akademik çalışmalarda bu kadar ilgi görmesinin üç nedenini; (1) kültür çalışmalarının gıda araştırmalarının büyümesine katkıda bulunması, (2) gıdanın siyasallaşması ve gıdayla bağlantılı toplumsal hareketlerin yayılmasıyla beraber tüketim ve üretim arasındaki bağlantılara ilişkin artan bir farkındalık yaratması, (3) yiyeceğin yeniliğinin, zenginliğinin ve kapsamının bilimsel değirmen için sınırsız bir güç sağlaması olarak tanımlar.

Seyitoğlu ve Çalışkan'ın (2018, s. 534) gastronomiyi akademik bir disiplin olarak değerlendirdiği araştırmasında gastronominin belirgin paradigmasının olmayışı, kuramsal alt yapı eksikliği, teorik ve uygulama bileşenlerinin yetersiz oluşu nedenleriyle olumsuz olarak görse de; kültürle bağlantılı olarak, gastronomik kimlik, gastro-diplomasi, gastronomik deneyim ve motivasyon konularından yola çıkılarak bazı paradigmaların gelişerek kuramsal bir bakış zemini oluşturmaya başladığını vurgularlar. Bu bağlamda gastronomiyi ilgilendiren araştırmaların aynı zamanda sosyal ve insani bilimlerini ilgilendirmesi nedeniyle disiplinler arası, kuramsal bir bakış ve yöntemle çalışılması gerekliliği önem taşımaktadır.

Görülmektedir ki gastronomi, hem sosyal bilimler (antropoloji, arkeoloji, din, ekonomi, edebiyat, iletişim, psikoloji, tarım, tarih, turizm, sosyoloji vb.) hem de fen bilimleriyle (fizik, kimya, biyoloji ve tıp) entegre olarak disiplinlerarası bir bilim dalı olma özelliği göstermektedir.

2.2. Gastronomide İletişimin Önemi

Tarih boyunca yemek, insanların kendilerini ifade etmeleri, iletişim kurmaları ve diğer topluluklara kendi kültürlerini aktarmanın en yalın ifadesi olmuştur. Bu bakımdan yemek, iletişim ve kültür arasındaki ilişki hayatın her evresinde yemeğin önemini ortaya koymaktadır.

Yemeğin, içeriğinde kullanılan sebze, meyve, baharat, pişirme şekilleri ve sonunda ortaya çıkan yemek çeşidinin kültüre özgü oluşu yemeğin günlük ihtiyaç gereği tüketilmesinin yanında kültürel bir sembole dönüşmesini sağlamaktadır (Abdurrezzak, 2014, s. 1). Aynı zamanda yemek, hayatta kalma, sınıf, güç, prestij, zorunluluk, zenginlik, yoksulluk, güvenlik veya takıntılılık anlamına gelen bir dil olarak farklı mecralarda ideal olarak uyarlanabilir (Poole, 2003, s. 6).

Maslow'un ihtiyaçlar piramidinin en temel seviyesinde olan yiyecek ve beslenme, günümüzde kimlik, kültür ve sosyal iletişimin merkezindedir. Sadece bu konularla sınırlı olmayıp gıda uygulamaları, kültür (gastronomi ve mutfak mirası), sağlık (gıda güvenliği, beslenmenin önlenmesi), ekonomi (bütçeler, gıda pazarları, üretim ve pazarlama) ve medya gibi çeşitli alanlarda da giderek artan akademik yayınları söz konusudur.

Özellikle Claude Levi-Strauss'un yapısalci çalışmaları gastronomi alanı için oldukça önemli olup dilin kodları olduğu gibi yemek kodlarının da olduğu, bu sayede toplumsal hareketlerin anlaşıldığını ve yemeğin bir gösterge olarak kimlik belirlemede ve inşa etmede önemli rol oynadığını ortaya koymaktadır (Karaosmanoğlu, 2017, s. 13). Bu bağlamda gerçekliği üretmenin, korumanın, onarmanın ve değiştirmenin sembolik bir sürecinin iletişim olduğu düşünüldüğünde, iletişim ve kültür perspektiflerinden izlenebilen, en kolay ulaşılabilir sembollerden biri olan yemeği, bir dizi sembol ve kültürel olguyu içinde barındırarak başkalarıyla anlamlar üreten ve ileten bir iletişim biçimi olarak görmek mümkündür.

Yemek, anlamları başkalarına aktarabildiğimiz sözsüz bir araç olma özelliği gösterir (Kul, 2019, s. 36). İletişim ise dünyayı anlamada gereken süreci hem sözlü hem de sözsüz dil kullanılarak bir fikrin, tutumun ve/veya duygunun iletilmesidir (Uluyağcı, 2016, s. 107) İletişim, gönderici-mesaj-kanal-alıcı çizgisel modeliyle karakterize olur (Mutlu, 2008, s. 141). İletişim olmadığında insan ne düşünebilir ne karar verebilir ne de herhangi bir eylemde bulunabilir dolayısıyla iletişim, yemek, uyumak, giyinmek, barınmak, dinlenmek gibi insanın temel, biyolojik, toplumsal ve sosyal varlığını sürdürme amaçlı her tür gereksinimidir (Uluyağcı, 2016, s. 108).

İletişim ve gastronomi yaşamın tüm bölümlerine atıfta bulunur hale gelerek çeşitli bilimlerle birlikte (antropoloji, felsefe, sosyoloji, etnografi, göstergebilim, dilbilim, tarih, kültürel çalışmalar) ayrıca medya çalışmalarını da içerir hale gelmiştir (Záborská, 2017). Antropologlar (Levi-Strauss, 1969; Douglas, 1972), sosyologlar (Bourdieu, 1979;

Raymond ve Parasie 2005) ve kültür tarihçilerinin (Hache-Bissette ve Sailliard 2007) hepsi, “*yiyeceklerin yalnızca işlevsellik taşıyıcısı olmadığını*” göstermişlerdir.

1970’lerin öncesinde araştırmacılar gastronomi çalışmalarında yemek tarihine, çeşitli kültürlerdeki yeme alışkanlıklarına, yemeklerin kökenine ve yemek kitaplarındaki değişikliklere odaklanmışlardır. 1970’ler ve 1980’lere gelindiğinde ise gastronomi temalı araştırmalara yaşam tarzı perspektifinden bakılan daha geniş çalışmalar ortaya konulmaya başlanmıştır.

Literatürde yemek ve iletişim incelemesinin derin kökleri 1961’te Roland Barthes’ın yapısalcı kuram çerçevesinde günlük yaşamdaki yiyeceklerin göstergebilimine ilişkin çalışmalarını işaret etmektedir. Roland Barthes’ın (1961) öncü çalışmasına dayanan yemek, ritüeller, yemek pişirme, yemek yeme uygulamaları beşeri bilimler ve sosyal bilimlerde çok sayıda araştırmaya yol açmıştır.

Barthes, yiyeceği bir bilgi aktarım aracı, bir durumun özeti ve/veya iletisi, gerçek bir işaret, bir iletişim sisteminin işlevsel birimi, imajlar bütünü, kullanım, durum ve davranışlar protokolü olarak niteler (Barthes, 2013, s. 24). Yiyeceğin nasıl tüketileceği, hangi anlamları taşıdığı ve hangi amaca hizmet ettiğini göstergebilimsel analizle ortaya koymaya çalışan Barthes, yiyeceklerin toplumsal iletişim sisteminin en fonksiyonlu birimleri olarak birer gösterge özelliği taşıdığını savunurken, bir yiyeceğin toplumsal olarak inşa edilen bir yapıda kendi başına bir işaret sistemine dönüştüğünü öne sürmektedir (Barthes, 2013). Örneğin kırmızı bir elmanın göstergesi sadece “kırmızı”dır. Tatlı - ekşi elma değildir. O elmanın oluşumundaki doğal sürecinde elmanın sembolik temsil boyutları da vardır. Bu anlamda bir elma aracılığıyla elmayı yiyen kişi tüm sistemi tecrübe edecektir.

Yemeği ve yemek pişirmeyi toplumsal iletişimde arabulucu faktör olarak ele alan Claude Levi-Strauss, 1966’daki araştırmasında bir yemeğin hangi terimler kullanılarak bir gösterge haline geldiğini ortaya koymaya çalışmıştır. Strauss, Fransız ve İngiliz mutfak kültürlerini karşılaştırarak farklı mutfak kültürlerindeki terimler ve göstergelerin kültürler arası farklılıkları veya benzerlikleri ortaya çıkardığını savunur. Mutfak kültürünün toplumsal iletişimi sağladığını öne sürer ve bu görüşünü destekleyen denklemde; “çiğ, pişmiş ve çürümüş” gıdalara yer verirken, pişirilmiş gıdaların çiğ olanın, çürümüş gıdalar ise pişirilmiş olanın kültürel dönüşümü olduğunu ortaya koymuştur (Levi-Strauss, 1966).

Mary Douglas (1972), yeme içme pratiklerini toplumsal iletişimde kullanılan dilin birer şifresi olarak gündelik hayatta gastronomiyi oluşturan kodları araştırmıştır. Douglas'a göre gündelik hayatın içinde yeme içme pratiklerinin taşıdığı kodlar vardır ve bu kodlar tıpkı konuşma gibi kalıplaşmıştır. Bu nedenle söz konusu kodların anlaşılması, toplumsal iletişimi anlayabilme açısından önemlidir (Douglas, 1972). Örneğin, belirli törenlerde belirli yiyecek ve içeceğin, belirli bir şekilde, belirli bir kurala göre sunulması tüm bu sürecin taşıdığı sembolik anlamlar ve kodlar gündelik hayatın kültürel yansımaları olarak açığa çıkmaktadır.

Gastronomi ve gündelik yaşamın pratiklerinin alt ve üst sınıfların nasıl tecrübe ettiğini araştıran Michel de Certeau (1988), üst sınıfların yeme içme pratiklerinin bir tür mutfak gurmeliğine dönüştüğünü vurgulayarak üst sınıfın gündelik hayattaki gastronomi seçimlerinin kendi kimliklerine en yakın olanı seçme eğiliminde olduklarını savunur. Certeau'ya göre (1988), gelenekler tarafından seçilen ve bir toplumun pazarlarında satılan yiyecekler, bedenleri besler ve aynı zamanda şekillendirir; dolayısıyla bedenlere kimlik kartı gibi işlev gösteren bir form oluşturur. Ancak alt sınıf, üst sınıfların sahip olduğu ekonomik güç, malzeme ve araçlara sahip olmadığı için onlarda böyle bir uygulama söz konusu değildir (Certeau, 1988). Bu nedenle Certeau, alt sınıfların rafine bir zevki olamayacağını öne sürmektedir.

Yeme içmeyi kültürel zevk ve toplumsal sınıflar üzerinden okuyan Pierre Bourdieu (1984[1979]) ise araştırmalarında toplumsal sınıfların zevklerini incelerken, toplumsal sınıfların yemek yeme pratiklerini incelemiştir. Bourdieu için yaşam tarzları toplumsal farklılaşmanın en belirleyici özellikleridir. Gastronomi alanındaki seçimler sınıfsal bir ayırım olarak ortaya çıkar ve toplumsal kimlik, farklılaşma ile nitelenirken bu farklılaşma içindeki en önemli ayırım, beğenidir. Beğeni, temelde sınıfların sembolik ifadesidir ve kendini ayırt etme olarak ortaya çıkar. Kendini ayırt etmede yer alan beslenme, kültür takdimi ve temsil için yapılan harcama sınıfsal deneyimin parçası olacaktır (Bourdieu, 1984 [1979]). Bourdieu, araştırmasında sofrada, damak tadı gibi unsurların da birer beğeni ve sınıfsal deneyim olarak görülebileceğini ileri sürmektedir.

İletişim çalışmaları çerçevesinde inceleme konusu yemek üzerinden kurgulanan çalışmalara bakıldığında binlerce yemek kitabından gazetelerin yemek sayfalarına, yemek dergilerinden sinema filmlerine, televizyon programlarından yemek yarışmalarına, aşçılık

okullarından üniversitelerin gastronomi bölümlerine, lokantalardan fast-food restoranlarına kadar dev bir alandan bahsedilmektedir (Fırat, 2014, s. 130).

İletişim ve yemek araştırmaları, yemek olgusunun kültürünü, ideolojiyi, kimliği üreten ve pekiştiren bir unsur olarak değerlendirerek bir dil, bir iletişim aracı ve sistemi olarak tanımlar. İnsanların yiyecekleri anlam yaratmak ve paylaşmak için nasıl kullandıklarını araştırır ve teorik ve metodolojik yaklaşımları kendi perspektifinden değerlendirerek gelecekteki araştırmalar için bu alanda araştırma yolları sunmaktadır. Özellikle yiyecek ve içeceklerin pek çok anlamı içeren ve aktaran bir iletişim sistemi olduğu fikri pek çok araştırmacı tarafından kabul görmektedir.

Ahiska ve Yenil'a göre (2006) yeme ve içme farklı kültürlerde farklı mesajları ve anlamları taşıyan bir iletişim sisteminin parçası olarak simgesel ve kültürel boyutuyla yeniden üretim aracı konumundadır.

Santich'e göre (2007, s. 58) yiyecek ve içecekler, insanlar arasındaki alışverişi sağlayan iletişim araçlarıdır.

Counihan ve Esterik'e göre (2013, s. 1-2) yeme ve içme hem madde hem de sembol olarak fiziksel beslenme sağlar ve pek çok anlam taşıyan anahtar bir iletişim biçimidir.

Batrhes'a göre (2013, s. 25) yemekleri ortaya koyarken harcanan tüm süreç ve tüm bileşenler bir anlam sisteminin parçasıdır ve bu olur olmaz, yemek yoluyla iletişim sağlanır.

Golino'ya göre (2014, s. 225), yiyecek ve içecekler, mesajları ve anlamları taşıyan, sosyal etkileşimin gerçekleşmesini sağlayan iletişim sistemidir.

Fırat'a göre (2014, s. 130), yiyecek ve içecekler bir toplumun birlikteliklerini, yaşam tarzlarını ve sınırlarını imgeleyen bir iletişim sistemidir.

Görülmektedir ki neredeyse her alanı etkilen gastronominin temsil ettiği tüm değerler iletişim amaçlı da kullanılabilir. Öyle ki gastronomi ve iletişim ilişkisini görsel iletişim ve kitle iletişiminde de görmek mümkündür. Gastronomi görsel iletişim aracı olarak, yemeğin son aşaması olan tabaklama ile yemeği yiyecek olan kişi arasında etkili bir iletişim kurmayı sağlayan görsel iletişim araçları olarak kabul edilebilir.

İletişimin en etkili öğelerinden biri olan görsel iletişimde, yemekteki süsleme ve sunum (mesajın alıcıya iletildiği süreç) yemek hakkında genel bir algıya sebep olmaktadır (Dündar Arıkan ve Ekincek, 2016, s. 21). Örneğin sunumu iyi hazırlanmış tabaklamada yemeğin tadına bakmadan önceki ilk izlenimi “olumlu”, sunumu iyi hazırlanmamış bir tabağın ilk izlenimi “olumsuz” olarak varsayılabilir. Bu bağlamda yiyeceklerin hazırlanmasındaki beceri kadar sunumuna da dikkat edilmesi büyük önem taşımaktadır.

Yemeğin sunumunda öne çıkan nokta, sofraya gelen yemeğin görsel olarak çekici bir biçimde alıcısına iletilmesidir. Yemek, uygun biçimde renklendirilmiş, kesilmiş ya da şekillendirilmiş olmalıdır. Kıvam, ebat, şekil ve düzenlenişinde hepsi birlikte tabak üzerinde hoş bir birleşim sağlamalıdır. Tüm bu koşullar sağlandığında yemekle ilk iletişim “olumlu” olarak görsel iletişim ile sağlanacaktır.

Bu bilgilere ek olarak gastronomi, kitle iletişim aracı (medya) olarak, kitlelerin bilgi alma, eğitim, kültür, eğlence gibi ihtiyaçları sağlamada da işlev gördüğü bilinmektedir.

Kitle iletişim araçlarının gastronomiye yönelik yayınları yayınlamaya başlamasıyla kitleler, lezzetli ve/veya sağlıklı yemeklerin yapılışını öğrenme, geleneksel yiyeceklerin hatırlanması, farklı kültürlerin yeme-içme alışkanlıklarıyla tanışma gibi faydalı içeriklere ulaşma imkânına sahip olmuşlardır (Yılmaz ve Şenel, 2016, s. 43). Bunun sonucunda gastronomi alanına hızla artan ilgi ile kitle iletişim araçlarında yeme-içe konulu yayınların sayısının hızla artırmıştır. Bu bağlamda gastronomi olgusu, kitle iletişim araçlarında daha fazla önem arz eder hale gelmiştir.

2.3. Gastronomi ve Medya İlişkisi

Sözsüz iletişimden, dumanla haberleşmeye, ilk gazetelerden, günümüz sosyal medya uygulamalarına kadar insanın iletişim kurma, haberleşme ve sosyalleşme ihtiyacı her zaman var olmuştur.

İnsanın diğer insanlarla ilişki kurduğu her durumda kodlanmış bir iletişim gerçekleşirken insan, algıladığı nesneleri, olguları ve/veya simgeleri çeşitli kodlamalarla söyleme dönüştürerek algılama ve yanıtlama eğilimi gerçekleştirmiştir (Uluyağcı, 2016, s.

107). Söz konusu iletişim gerçekleşirken anlam üretime ve anlamlandırmada etkili olan bir başka etken ise kullanılan kitle iletişim araçlarıdır.

Kitle iletişimi, bir mesajın, bir ya da daha çok kitle iletişim aracı aracılığıyla geniş bir kitleye iletilmesi olarak tanımlanabilirken, medya olarak ifade edilen kitle iletişim araçlarıyla geniş kitlelere bilgi ve enformasyon sağlanarak toplum yönlendirilir (Yılmaz ve Şenel, 2016, s. 45). Bu yönlendirmeler, kitle iletişiminin bilgi/haber verme, eğitime, kültürel tanıtım ve eğlendirme işlevleri sayesinde yapılmaktadır.

Romalılarda iletişimi sağlamak amacıyla *Acta Publica* ve *Acta Diurna* adı verilen iletişim kâğıtları (afişler), sonraki yüz yıllarda Müslümanlar tarafından kullanıldığı bilinen *Berid* adı verilen posta sistemi tarihteki ilk kitle iletişim araçlarına örnektir (Hyman, 1963). Modern anlamdaki kitle iletişim araçlarına bakıldığında ise radyo, sinema, televizyon, internet, gazete ve dergi gibi yayınlara rastlanılmaktadır.

Gastronominin medyadaki ilk yansımaları “*dışarıda yeme*”nin ilk olarak başladığı 1800’lü yılların sonlarından itibaren hızla artmış, bu dönemde yayınlanmaya başlayan *Le Gourmet*; haftalık yayımlanan bir dergi olarak Paris’te ortaya çıkmış, ardından yayın hayatına başlayan *Port au feu* dergisi restoran değerlendirmeleri ve yemekle ilgili şiirleriyle Fransa’da yeme içme ekolü, elit müşteri algı ve beklentileriyle statüyü belirleyici bir konuma gelmiştir (Şenel ve Küçükşahin, 2018).

Bilimsel anlamda gastronomi ve medya çalışmalarının başlangıcı ise Grimod de la Reynière tarafından kaleme alınıp 1804’te yayınlayan *Almanac des Gourmands* isimli almanaktır. Söz konusu eserde Grimod de la Reynière, “Parislilere en iyi olarak neyin ne zaman yenileceğini ve nasıl hazırlanacağını tavsiye etmektedir (Tyler, 2016, s. 25). Ayrıca restoran ve kafelerin gıda tedarikçilerini de kapsayan yazıları günümüz medyasındaki gıda tavsiyelerinin modern eşdeğeri olarak görülerek okuyucuları için pratik bir yol, kenttin gastronomisi ile alakalı bir nevi rehber görevi üstlenmiştir (Tyler, 2016, s. 27). Diğer yandan bu eser, devrim sonrası Fransa’da, antik rejimin aristokratik mutfak kültürünü yeni bir halkın kullanımına çevirmesi ile önemli olarak görülmektedir.

1980 sonrasında ise tüm dünyada yaşanan yönetsel, ideolojik ve sosyo-ekonomik değişimler, toplumların kültürlerinde de gözle görülür değişimlere yol açarken kapitalizmin sunduğu yaşam tarzı ve buna bağlı boş zaman etkinlikleriyle kitleleri

yönetmek ve yönlendirmek için kitle iletişim araçları sosyal silahlar olarak kullanılmaya başlanmıştır (MacBride, 2003).

Kültür inşası olarak da tanımlanan bu süreçte, yönlendirmenin hangi işlevler sayesinde yapıldığı önem kazanırken kitle iletişiminin en önemli işlevi olan “haber verme” işlevine televizyon, sinema, radyo, gazete ve dergiler dâhil edilmiş ve bu sayede kitle iletişim araçları dayanışma ve paylaşma fonksiyonlarını harekete geçirerek toplumda kültür inşasını başlatmıştır (MacBride, 2003).

Kitle iletişiminin kültürel tanıtıcı, eğitici ve bilgi verme işlevlerine ilişkin yayınlara gastronomi konulu yayınlar da dâhil edilmiştir. Bu sayede söz konusu yayınlarda yeme-içmeye dair her türlü içerik, mutfak, gelenek ve yaşayışa ilişkin bilgiye yer verilmesi ile bilgi sağlama işlevi; farklı mutfak kültürleri, sofrada, gelenek, bayram ve ritüeller gibi bilgilerle kültürel tanıtım işlevi; yemeğin tarifi, hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasına ilişkin bilgilerle de eğitim işlevi yerine getirilmiştir. Bu yayınlar tüm bu işleve sahip olurken izleyici, dinleyici ya da okuyucusunu sıkmadan, dikkat çekici konu ya da konuklarla eğlendirme işlevi ile toplumsal kaynaştırma işlevine de katkı sağlamışlardır (Yılmaz ve Şenel, 2016, s. 46).

Türkiye’ye bakıldığında dışarıda yeme ve sosyo-kültürel yönüyle yemeğe ilişkin tarif ve mekân kavramlarıyla ilgili konuların gazete ve dergilerde ele alınmasının başlangıcının 1900’lere denk geldiği görülmektedir. Yemek kültüründe Batılılaşmada önemli rol oynayan gazete ve dergiler pek çok alanda olduğu gibi Türk mutfağındaki gastronomik kültür inşasında da rol oynamışlardır.

Kitle iletişim yayınlarının giderek yaygınlaşması iletişime yeni boyutlar getirmiş, birbirinden bağımsız çok geniş kitlelere seslenme ve etkileme özellikleri ile toplumların tutum ve davranışlarını dönüştürmeye başlamıştır.

11 Aralık 1936 tarihli Cumhuriyet Gazetesi’nde yer alan İnhisar Likörleri reklam metninde Batılı yaşam tarzının kurucu nesnelerinden olarak likör ve şarap yer almış, geleneksel bayram ikramlığı olarak içilen Türk kahvesinin yerine likör ikramı teşvik edilmiş, bayramlarda “en makbul hediye”nin likör olacağı bildirilmiştir (Gençtürk Hızal, 2013, s. 123).

2.4. Gastronomi ve Kitle İletişim Araçları

Mills'in öncülüğünü yaptığı, "kültürün yansıması" görüşü kitle iletişim araçlarının toplumsal etkileri ile ilgili ilk kuramsal görüşlerdendir. Mills'e göre (1979) kitle iletişim araçları, modern toplum yaşamının aynasıdır.

Benzer görüşe sahip Berelson ise, neyin nasıl yansıtıldığı üzerinde durmaktadır. Berelson'a göre, kimi kitle iletişim araçları, kimi konularda, kimi koşullar altında, kimi insanlara, kimi etkiler yapmaktadır (akt. Aziz, 1982, s. 49).

1940'larda geliştirilen "iki aşamalı akış" modeline göre ise kitle iletişim araçları ile verilen ileti doğrudan ve dolaylı olabilir. Bu noktada "kanaat önderleri" adı verilen kişilerin iki aşamalı modelde önemli rol oynamaktadır (Hyman, 1963, s. 142). Kitle iletişim araçlarına açık olan bireyler, aldıkları iletileri, kendi süzgeçlerinden geçirerek, iletişime açık olmayan bireylere aktarmaları söz konusudur.

Katz, Blumler ve Gurevitch'e göre (1974, s. 23-33'den akt. Aziz, 1982, s.50) bireyin kitle iletişim araçlarına açık olmaları, içinde bulunduğu toplumsal-ekonomik, toplumsal-ruhsal kimi nedenlerle sınırlanmaktadır. Gereksinimlerin çok ve farklı olması, hangi iletişim kanalının, hangi ileti içeriğinin, hangi gereksinmeyi doyumak için kullanılacağı konusundaki genellemeleri zorlaştırmaktadır.

Görüldüğü üzere, kitle iletişim araçlarının toplumdaki etki konusu, çok sayıda kuramsal ve görgül çalışmaya konu olmuştur. Başlangıçta konuya bireysel açıdan bakılmış; daha sonraları, bireyin kendisinin tutum ve davranışları ile kitle iletişim araçlarından yararlanması arasındaki ilişkiler araştırılmıştır.

Toplumsal yaşam içerisinde bulunduğu toplumu aydınlatıcı ve yol gösterici bir kamusal görev üstlenen medya, yasama, yürütme ve yargıdan sonra dördüncü kuvvet olarak tanımlanmaya başlanmıştır. Buna göre kitle iletişim araçlarının temel işlevleri "*haber ve bilgi sağlama, toplumsallaştırma, güdüleme, tartışma ortamı yaratma, eğitim, kültürün gelişmesine katkı, eğlendirme ve bütünleştirme*" olarak tanımlanmıştır.

Kitle iletişiminin haber ve bilgi sağlama, toplumsallaştırma, eğitim, eğlendirme, kültürel tanıtıcı, eğitici ve bilgi verme işlevlerine ilişkin yayınlara gastronomi konulu yayınlar da dâhil edilmiştir.

Yayıncılık açısından çeşitlilik gösteren kitle iletişim araçları yazılı (gazete, dergi, kitap vb), sözlü (radyo) ve görüntülü (televizyon, sinema, internet) olmak üzere üç çeşitte karşımıza çıkmaktadır. Çeşitlilikleri sadece bunlarla sınırlı değildir. Biçim ve konuları bakımından eğlence, bilgi, eğitim vb. nitelikli yayınlar; sunulan içerik açısından haber, bilgi, yorum, fotoğraf, ses ve hareketli görüntü vb. yayınlar; coğrafi dağıtım açısından yerel, bölgesel, ulusal veya uluslararası nitelikte yayınlar olarak çeşitlilik göstermektedir.

Kitle iletişim araçlarının gastronomiye yönelik yayınları yayınlamaya başlamasıyla kitleler, lezzetli ve/veya sağlıklı yemeklerin yapılışını öğrenme, geleneksel yiyeceklerin hatırlanması, farklı kültürlerin yeme-içme alışkanlıklarıyla tanışma gibi faydalı içeriklere ulaşma imkânına sahip olurken bu sayede söz konusu yayınlarda yeme-içmeye dair her türlü içerik, mutfak, gelenek ve yaşayışa ilişkin bilgiye yer verilmesi ile *bilgi sağlama işlevi*; farklı mutfak kültürleri, sofrada, gelenek, bayram ve ritüeller gibi bilgilerle *kültürel tanıtım işlevi*; yemeğin tarifi, hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasına ilişkin bilgilerle de *eğitim işlevi* yerine getirilmiştir (Yılmaz ve Şenel, 2016, s. 46-47). Bu anlamda yemek, kitle iletişim araçlarıyla aktarılan, bir dizi sembol ve miti içinde barındıran, bir toplulukla ilişkili bir kültür ve kimlik yaratmanın bir aracı haline gelmiştir (Smith, 1999, s. 180).

2.5. Kitle İletişimde Yazılı Medya ve Önemi

Kitle iletişim araçları ve gelişen teknoloji ile kitlesel yayıncılık giderek gelişmiş, çeşitlenmiş ve buna paralel olarak farklı okuyucu kitleleri için farklı yayın türleri gündeme gelmiştir. Kitlesel iletişim araçlarının ilk örneklerinden gazeteler ile basılı yayıncılığın gelişmesiyle çeşitlenen kitaplar, dergiler, almanaklar vb. yazılı kitle medyasının ürün yelpazesinde yer almıştır.

Gastronominin gazete ve dergilerde yer alması insanların kendi yaşam tarzını yansıtan kültürel bir uygulama olarak değerlendirilirken aynı zamanda büyüyen bir ilgi alanı haline gelmiştir.

Bu tarz yayınlar kültürel araçlar olarak faaliyet göstermekte, okuyucularına eskiyi yeniden keşfettirmekte, yeni malzemeler üretmeye dair yol göstermenin yanı sıra yeni

restoranlar ve uzun süredir devam eden işletmelerin itibarını sorgulama gibi tavsiyelerde de bulunmaktadır (Jones ve Taylor, 2013, s. 103).

Yemeğin basılı yayınlarda yer alması yaşam tarzı seçiminin zevkli bir parçası olarak görülmekle birlikte, bir otoriteye sahip olan yemek yazıları belirli bir yemek pişirme yöntemlerini de onaylamaktadır.

Jones ve Taylor (2013, s. 98), “yemek yazılarının, ilk etapta, profesyonel aşçılık veya ev pratiğiyle yakından bağlantılı bir alan olmaktan ziyade, öncelikle estetik veya felsefi bir alan olduğunu” belirtmiştir.

Yenal ve Ahiska (2006, s. 387) yemek yazılarının bugün *normalleştiğini* vurgularken bu normalleşmeyle birlikte birçok insanın *tüketen* olmasa bile, olan biteni *izleme*, *görme* ve hatta *dikizleme* konumunda, genişleyen yeme-içme alanının bir parçası haline geldiklerini belirtmektedir.

İlk başta yayılma imkânı oldukça az, dolayısıyla yaşam süresi sınırlı olan yemekler, ilgili yayınlarla kültürel alana taşınmış; bir başka ifadeyle bu alandaki *kodlamalarla* bir yerleşiklik kazanmışlardır (Jones ve Taylor, 2013, s. 97).

Ünlü şef ve gurmelerin köşe yazıları, röportajları, sofr trendleri, mutfak kültürleri, ürün ve marka tanımları, sağlık, restoran ve oteller, turizm vb. bilgilere yer verilmiştir (Yılmaz ve Şenel, 2016, s. 49).

Bunların dışında dergilerin her an ulaşılabilir olması, farklı konulara ilişkin detaylı bilgileri fotoğraf, grafik gibi görseller içermesi, yeme-içmeye dair bilgi ve tariflerin detaylı bir şekilde sunulması ve bu bilgilerin saklanabilir olması bakımından okuyucusuna kolaylıkla ulaşmıştır. Bu özellikleri yemek dergilerinin yazılı kaynaklardaki önemini açıklar niteliktedir.

2.6. Dergi Yayımcılığı ve Yemek Dergileri

Gastronomi konularıyla ilgili ilk metinler antik Yunan – *Deipnosophistae*’ye ve Roma’ya kadar uzanmaktadır. Roma İmparatorluğu’nun yemek kitaplarında Apicius’un kaleme aldığı *Ostrea ut diu durent* adlı eseri gastronomi literatürünün ilk referanslarından

biridir. 17. ve 18. yüzyıllar arasındaki literatür sayesinde de Ortaçağ yemek tarifleri kitapları gelişmiştir. Söz konusu literatür çoğunlukla Fransız şefler ve gurmeler tarafından yazılmıştır ve 20. yüzyıla kadar sayıları artarak çoğalmıştır.

Brillat-Savarin'in kaleme aldığı *Physiologie du goût*, Grimod de la Reynière kaleme aldığı *Almanac des Gourmands* gibi eserler ile August Escoffier tarafından yürütülen her iki girişim olan *Traité sur l'art de travailler fleurs* ve *L'art Culinaire* gibi dergilerde yemekle ilgili diğer eserlere örnektir (Mennell, 1996, s. 40).

Gazeteler yerel ya da ulusal alanda bilgilendirme işlevi sağlarken, dergiler özel ilgi alanlarına yönelik iletişime olanak sağlamakta ve ayrıca görüş ve düşüncelerin yayılmasında önemli bir işlev üstlenmektele birlikte belirli uzmanlık alanları ile sınırlı olma özellikleriyle de etkin bir okura ulaşma imkânı sağlamaktadır (Balta Peltekoğlu, 2014, s. 113).

Türkiye'de Cumhuriyet Gazetesi'ndeki yemek yazılarının ilk örneklerinden biri sayılabilecek "Ağız Tadıyla" başlıklı haftalık köşe yazısında Atilla Dorsay şu ifadeleri kullanmaktadır:

"Kendimi, hâşâ, Frenklerin 'Gastronome' tabir ettikleri bir 'Yemek, tat, lezzet uzmanı' olarak görmüyorum, Ülkemizde bu işin, yemeğin, şarabın en küçük tat ayrıntısıyla günlük yaşamın ayrılmaz bir parçası olduğu, yemek tarifleri, bölgesel ve ulusal mutfaklar, lokanta sınıflamaları üstün her biri 'Bestseller' olan kitapların yazıldığı bir Fransa'ya kıyasla çok daha arka düzeyde olduğu da doğrudur..."(Yenal ve Ahiska, 2006, s.387).

Farklı mutfaklar, yiyecekler, yemekler üzerine yazılan metinlerin artmaya başlamasıyla, Hint mutfağından körili-fıstıklı tavuklar, Meksika mutfağından guacamole, fajitalar, Çin mutfağından suşi, sosya soslu lezzetlerle tanışılmıştır (Yenal ve Ahiska, 2006, s. 382).

2.7. Türkiye’deki Yemek İçerikli Dergiler

19. yüzyıl itibari ile Türkiye’de görülmeye başlanan dergiler, günümüzde sayı ve çeşitlerini çokluğuyla en spesifik okuyucuya ulaşabilen kitle iletişim aracı olarak etkililiğini artırmaktadır (Balta Peltekoğlu, 2014, s. 114). Bu küresel akış içinde dergilerin yaydıkları mesajlar dolaşıma girmektedir ve söz konusu dolaşım, yerel, ulusal ve hatta küresel etkileşimi doğurmakta, böylelikle bilginin melezleşmesi yoluyla içeriklerde sunulan mesajlar, kültürü, toplumsal olguları ve kimlikleri yeniden biçimlendirmektedir. (Olgundeniz ve Çatalcalı, 2013, s. 174).

Osmanlı tarihinde İstibdat Dönemi olarak anılan yıllarda gazetecilik alanında durgunluk yaşanırken dergilere olan ilgi artmıştır² (Yapar Gönenç, 2008, s. 64).

Cumhuriyet’in ilanından 1970’lere kadar mizah, kadın, kültür, politika, toplum, fikir ve sanat içerikli dergiler de yayınlanmıştır³.

19. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı imparatorluğunda kadın okurlara hitap eden moda, güzellik, sağlık, yemek ve sofrada adabını içeren bilgilerin yer aldığı süreli yayınların sayısı ise giderek artmıştır⁴ (Uğur, 2019, s. 11).

Hedef okuyucusu kadın olan, Faruk Gürtunca tarafından 1945 yılında yayınlanmaya başlayan *Ev-Kadını*; Yapı Kredi Bankası tarafından 1947 yılında

² Ülkemizde yayınlanan ilk Türkçe dergi bir tıp dergisi olan Vaka-i Tıbbiye’dir (1849-1851). Ardından fizik, kimya, felsefe, psikoloji, tarih ve coğrafya konularına yer veren Mecmua-i Fünun (1862-1869) yayımlanmıştır. 1920’lere kadar yayımlanan dergilerin sayısı elliye aşmıştır: Mecmua-i İbritleme, Takvim-i Ticaret, Aynie-i Vatan, Tuhfet-ül Tıb, Cüzdan, Mirat, Musiki-i Osmani, Ceride-i Askeriye, Mümeyyiz, Diyojen, Dağarcık, Kırk Anbar, Keşkül, Mitat-İber, Muharrir, Derme-Çatma, Yadigar, Mecmua-i Uloom, Servet-i Fünun, Malumat, Mecmua-i Ebüzziya, Hafta, Rehber-i Fünun, Gayret, Kalem, Davul, Alem, Cem, Resimli Kitab, Şehbal, Beyan-ül Hak, Sanayi, İçtimaiye Mecmuası, Türk Yurdu, Genç Kalemler, Felsefe, İştirak, Halka Doğru, Meslek, Büyük Mecmua, Ümid, Kurtuluş, Aydede, Aydınlık, Dergah, Hande Diken, İnci, Hanım, Hacıyatmaz, Yeni İnci adlı çeşitli içeriklere sahip dergiler yayımlanmıştır (Yapar Gönenç, 2008, s. 64-66).

³ Akbaba, Resimli Ay, Sevimli Ay, Yeni Mecmua, Milli Mecmua, Haftalık Mecmua, Hayat, Milli Mecmua, Kadro, 7 Gün, Varlıki Yeni Adım, Fikir Hareketleri, Ülkü, Yeni Adam, Fikir Hareketleri, Yücel, Millet, Çınaraltı, Hareket, Yurt ve Dünya, Büyük Doğru, Marko Paşa, Resimli Hayat Mecmuası, Radyo Haftası, Radyo Dünyası, Radyo Magazin, Akis, Devir, Kim, Forum, Yön, Sosyal Adalet, Türk Solu, Ant, Aydınlık Sosyalist, Devrim, Emek, Gırgır ve Nokta isimli dergilerdir (Yapar Gönenç, 2008, s. 67-74).

⁴ Aile (1880), Para Boğçası (1889), Hanımlara Mahsus Malumat (1895-1896), Hanımlara Mahsus Gazete (1895-1908), Mahasin (1908), Kadınlık (1914), Bilgi Yurdu Işığı (1917-1918), İnci (1919-1923), türk Kadını (1918-1919), Süs (1923-1924), Kadın Yazıları (1926), Kadın Yolu (1925) ve Çalıkuşu (1926) isimli kadın dergilerinden bazılarıdır (Uğur, 2019, s. 11-12).

yayınlanmaya başlayan *Aile* dergilerinde elışı, görgü, yemek tarifleri, moda, sanat gibi konular yer almıştır (Balta Peltekoğlu, 2014, s. 128).

1980’li yıllarda *Marie Claire*, *Cosmopolitan* ve *Elele* gibi örnekleri görülen Amerika ya da Avrupa kaynaklı kadınlara özel dergiler uzun bir süre yemek yemeyi bir beslenme sorunu olarak ele alırken yemeğin malzemesi, hazırlanması, sunumu ve yenilmesiyle ilgili konularda da sağlık vurgusu yapmıştır (Yenal ve Ahıska, 2006, s. 14).

1982 yıllarında Gelişim tarafından çıkarılan ve okuyucusu meslek sahibi çalışan kadınların hedeflendiği *Genç Kadın* ve *Tat* dergileri yemek ve mutfak sanatını konu alan dergilerdendir (Balta Peltekoğlu, 2014, s. 132).

1987 yılında yayınlanmaya başlayan *Kapris* dergisi üst gelir düzeyindeki kadınları hedef okur olarak belirleyerek moda, güzellik, sağlık, yemek, seyahat konularını ele almıştır (Balta Peltekoğlu, 2014, s. 133).

1980’den 1990’lı yıllara kadar yayımlanan ve moda, güzellik, sağlık ve yemek, konularını ele alan diğer dergiler ise: *Hafta Sonu*, *TV’de 7 Gün*, *Haftanın Sesi*, *Merhaba*, *Hey*, *Ev Kadını*, *Samanyolu*, *Kadınca* ve *Kadın* dergileridir (Yapar Gönenç, 2008, s. 74).

Türkiye medyasında sahiplik yapılarına göre dergilerin dağılımına baktığımızda, Doğan Medya Grubu’nun yemek kategorisindeki tek dergisi *Lezzet* (1996), Turkuvaz Medya Grubu’nun bünyesinde yeme-içme kültürü kategorisindeki tek dergisi *Sofra* (2005), İhlas Grubun yeme-içme kültürü temalı dergisi *Yemek Zevki* (1998) dergilerinin olduğu görülmektedir (Kutlu, 2016, s. 81).

Sözü edilen dergilerle birlikte, *Metro Gastro* (2000), *Yemek ve Kültür Dergisi* (2005), *La Cucina Italiana* (2011), *Food Time* (2014), *Beef & Fish* (2014), *Lokma* (2015), *Breakfast* (2017), *Food and Travel Türkiye* (2019) ve *Türk Mutfağı Yemekleri* (2019) dergileri ile internet ortamında dijital ve ücretsiz olarak yayınlanan ve abonelik satışlarıyla pazarlanan birçok yeme-içme kültürü dergisi bulunmaktadır.

BÖLÜM 3. ARAŞTIRMANIN TASARIMI/METODOLOJİSİ

3.1. Araştırmanın Amacı

Gastronomi, disiplinler arası bir bilim dalı olma özelliğiyle diğer bilim dallarından faydalanarak çeşitli araştırma konuları sunmaya devam ederken, aynı zamanda yazılı medya alanındaki araştırmalarda da büyüyen bir ilgi alanı haline gelmektedir (Hughes, 2010; English ve Fleischman, 2017; Kristensen ve From, 2012). Özellikle kültür ve yaşam tarzlarının önemli birer kültürel kimlik belirteçleri olma özellikleriyle dünya genelinde çeşitli toplumların kültürlerini ve yaşam tarzlarını da yansıtır (Sims, 2009, s. 334).

Günlük eğlence ve yaşam tarzı uygulamalarının önemli bileşenleri haline gelen yemekler kültürün bir parçası olarak medyanın da bir parçasını oluşturmaktadır (Fusté-Forné, 2020, s. 18). Bu bağlamda yemek ve gastronomi, medya için giderek artan bir şekilde iletişim ve kültürel aktarımın aracı olarak işlev görmektedir.

Fusté-Forné ve Masip'e göre (2019, s. 136) gastronomi, sosyal eğilimleri ve yaşam tarzlarını belirleyebilen itici bir güç olup medya ve özellikle yazılı medyanın bir ürünü olan gazete ve dergiler, gastronomi bilgisinin topluma aktarılması ve böylelikle gıdanın demokratikleşmesinin ve popülerleştirilmesinin araçları olarak kilit bir rol üstlenirler.

Kristensen ve From'a göre (2012, s. 34) yeme-içme ile ilgili medyada yalnızca tarifler, incelemeler ve tavsiyelere rehberlik etmek için yaklaşıldığını; gastronomik ürünlere, kültürel deneyimlere, restoran incelemeleri ve moda gibi içeriklere de yer verildiğini ve bu nedenle yaşam biçimlerinin temsili ve sembolik bir göstergesi olarak yiyeceklerin, belirli yerlerin sembolü ve bu yerlerin özünü tüketmenin bir yoludur.

Türk mutfak kültürünün günümüze kadar gerçekleşen sosyolojik, ekonomik ve teknolojik değişimlerinin etkisi halen devam etmekte olup medya ve kitle iletişim araçlarının etkileriyle söz konusu değişimler ivme kazanmıştır. Bunun ilk izleri matbaanın Türkiye'ye gelmesi ile birlikte Meşrutiyet dönemi ve sonrasında görülmeye başlanmış ve Batı mutfak kültürünü aktaran kitap, gazete ve dergiler gündelik hayatın içinde hızla kendine yer bulmuştur. Bu noktadan hareketle bu araştırmada günümüz yazılı medyasında yer alan, araştırma kapsamına dahil edilen yemek dergilerinin ürettikleri biçim ve içerik ile

nasıl bir gastronomi kültürü inşa ettiğini ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda yanıtı aranan sorular ise şu şekildedir:

- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi kültürü nasıl inşa edilmektedir?”
- Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde Türk mutfakı özelinde gastronomi kültürü nasıl inşa edilmektedir?”
- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde biçimsel özellik ve içerik dağılımı nasıldır?”
- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temalar nelerdir?”
- “Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde yer alan yemek çeşitleri nelerdir?”
- Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde hangi mutfak kültürlerine ait yiyecek- içecekler öne çıkmaktadır?”
- Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi kültürü içerisinde yer alan yemek reçetelerinin yazarları ve tanıtıcıları kimlerdir?”

Sözü edilen araştırma sorularından yola çıkılarak yemek dergilerinin yeme-içmeye dair bilgileri nasıl ve ne şekilde gösterdiği, söz konusu bilgiler aktarılırken yazarların kimler olduğu, metin içeriklerinin kuruluşu ve teması; buna paralel Türk mutfakı ve dünya mutfakının yansıtılış biçimlerinin izini sürmek hedeflemiştir.

3.2. Araştırmanın Önemi

Gastronomi temalı dergiler dünya genelinde oldukça yaygın olup yeme içmeye dair neredeyse her konuya değinildiği görülmektedir.

Dergilerde ünlü şef ve gurmelerin köşe yazıları, röportajları, sofr trendleri, mutfak kültürleri, ürün ve marka tanımları, sağlık, restoran ve oteller, turizm vb. bilgilere yer verilmesinin yanı sıra dergilerin her an ulaşılabilir olması, farklı konulara ilişkin detaylı bilgiler, fotoğraf, grafik gibi görseller içermesi, yeme-içmeye dair bilgi ve tariflerin detaylı bir şekilde sunulması ve bu bilgilerin saklanabilir olması bakımından okuyucusuna

kolaylıkla ulaşmaktadırlar (Yılmaz ve Şenel, 2016, s. 47). Bu özellikleri yemek dergilerinin yazılı kaynak ve basılı medyadaki önemini açıklar niteliktedir.

Bilimsel alan yazında ise yemek, genel anlamda gazetecilik ve dergicilikte de bir inceleme alanı olarak popülaritesi 2000’li yıllardan itibaren artan yeni bir olgudur (Voss, 2012, s. 70).

Uluslararası alan yazında daha çok örneğine rastlanılan bu araştırmalarda yemek dergilerinde yayınlanan tariflerde bir toplumun neleri nasıl tükettiği, yemeği nasıl pişirdiği, hangi özel günlerde hangi yiyeceklerin sunulduğu, hangi mekân ve ürünlerin tanıtıldığını görmemize yardımcı olacağı vurgulanmaktadır (Miller ve Deutsch, 2009, s. 184).

Brown’a göre (2004, s. 51) ülke genelindeki gıda konusundaki değişen tutumlarla yemek yazarları olarak işlev gören yemek şeflerinin etkisi oldukça fazladır.

Wilson’na göre (2003, s. 64) yemek dergilerini incelemek “bir çağa açılan pencere” olarak özellikle dergi içeriğindeki makaleler, başlıklar, resimler ve reklamlar ile insanların nasıl yaşadığına dair ipuçlarına ulaşmayı sağlamaktadır.

Türkiye’de bilimsel yayınlara bakıldığında gastronomi alanında birçok bilimsel çalışma yapıldığı görülmektedir.

Sökmen ve Özkanlı’nın gastronomi alanındaki bilimsel çalışmaları incelediği araştırmasında, söz konusu çalışmaların 2000’li yıllarda nitelik ve nicelik olarak giderek ivme kazandığını, eğilimlerin ise gastronomi turizmi, sürdürülebilirlik sosyal, psikolojik, kültürel ve ekonomik faktörler, gastronominin tarihsel perspektifi, sanat olarak değeri, keşifsel çalışmalar, gastronomi turistlerinin motivasyonları, davranışları, destinasyon tercihi, memnuniyeti ve harcama niyeti, destinasyon imajına gastronominin etkisi, etkinliklerin destinasyon pazarlamasındaki rolü, destinasyonun çekim unsuru olarak değerlendirilememe sebepleri, şarap turisti, gastrospeak, gastro diplomasi ve gastronationalism, e-wom gibi yeni kavramlar, tedarik zincirindeki sorunların çözümü, ve bu yolla sektör paydaşlarının gıda üretim ve dağıtım yöntemleriyle ilgili yaşadıkları sorunlar, web sitelerinin içerik veya netnografi yoluyla analizi gerçekleştirilen çalışmalar, vb. konular olduğunu belirtmektedir (Sökmen ve Özkanlı, 2018).

Görülmektedir ki gastronomi, disiplinler arası bir bilim dalı olma özelliğiyle diğer bilim dallarından faydalanarak çeşitli araştırma konuları sunmaya devam etmektedir. Bu

bakımdan gastronominin giderek artan önemi, bu konuda yapılan akademik araştırmaların dışında medya alanında da giderek popüler hale gelmektedir. Bu popületeriyeye rağmen Türkiye’deki alan yazın incelendiğinde doğrudan yazılı medyadaki gastronomi kültürünü ele alan çalışma sayısının oldukça az olduğu; yemeğin kültür inşası bağlamında farklı bilimsel disiplinleri kapsayan konuların çok az irdelendiği görülmektedir. Bu noktadan hareketle bu tezin gasronomi ve medya arakesintede disiplinler arası bir çalışma olarak bu boşluğu doldurabileceği değerlendirilmektedir.

3.3.Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları

İnsanın gündelik yaşam içindeki yemek tercihleri yaşam tarzı, kimlik, alışkanlıklar ve yetiştirilme biçimleri gibi çeşitli kültürel kimliğinin bir yansımasıdır.

Gastronomik kültür inşasının somut verilerle ortaya koyulabilmesi için gazeteler, yemek kitapları ve dergiler, radyo ve televizyon programları, sinema filmleri, web siteleri ve yemek blogları gibi çeşitli medya kaynakları veri toplamak için akla gelen ilk seçeneklerdendir. Bu seçeneklerin içinde yer alan dergicilik, haber verme, düşünceleri yayma ve kültürlerinin görünür olmasını sağlama amaçlarıyla kullanılabilen bir yaşam tarzı medyası türüdür (Yapar Gönenç, 2013, s. 5).

Yaşam tarzı medyası olma özelliği taşıyan yayınlar, metalara kültürel değerler yükler, tüketimi teşvik eder, yönlendiricidir, alternatifler sunar, imaj-kimlik oluşturur, reklam aracılığıyla tanıtım sağlar, modayı bir araç olarak kullanır ve yönlendirir, küresel kültürden izler taşır, özünde bireyleri sistemle uyumlandırır ve onları birbirine yakınlaştırır (Hanusch, 2012, s. 4).

Bu yönleriyle dergiler etkili araştırma kaynaklarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Genel olarak dergi içerikleri kendi okuyucu kitlelerine sesleniyor gibi görünse de aslında toplumun tümüne belirli yaşam tarzlarını, ideolojik yaklaşımları işaret ederler. Yemek dergilerinin içerikleri, yemek aracılığıyla görsel ve kültürel kodlar taşıyan mesajlar üretirken, aynı zamanda mutfak kültürlerinin görünür olmasını sağlayarak bir nevi gastronomi kültürü inşa ettiği söylenebilir. Bu bağlamda bu tez çalışmasında araştırma alanı olarak yazılı medya türü olarak Türkiye’de yayınlanan yemek dergileri seçilmiştir.

Tezin sınırlılıkları oluşturulurken Türkiye’de yayın yapan 12 yemek dergisine ulaşılmıştır. Dergilerin bilgileri Tablo 3’de özetlenmiştir.

Tablo 3: Türkiye’de Yayın Yapan Yemek Dergileri (Aralık 2020’ye kadar)

	Dergi Adı	Medya Grubu	Yayın Hayatına Başlama Yılı	Dergi Yaşı	Dergi Yayın Sayısı
1	Sofra	Turkuvaz Medya Grubu	2005	16	301
2	Lezzet	Doğan Şirketler Grubu Holding, Hubert Burda Media Group	1996	24	283
3	Yemek Zevki	İSTMAG Magazin İhlas Medya	1998	17	239
4	Metro Gastro	Metro Kültür Yayınları	2000	21	99
5	La Cucina Italiana	MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri	2011	10	109
6	Lokma	Albayrak Medya	2015	6	72
7	Yemek ve Kültür Dergisi	Çiya Yayınları	2005	16	61
8	Food Time	CMR Medya Prodüksiyon	2014	7	41
9	Türk Mutfağı Yemekleri	Gastrofests	2019	2	23
10	Beef & Fish	Gastrofests	2014	7	39
11	Breakfast	Gastrofests	2017	4	26
12	Food and Travel Türkiye	MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri	2019	2	23

Araştırmanın sınırlılığı belirlenirken, hangi dergilerin tez kapsamına dâhil edileceğini belirlemek için ana kriterler belirlenmiştir. Söz konusu kriterler:

- Türkiye’de yayın yapıyor olması,
- Bir medya grubuna ait olması,
- Düzenli yayın olması,
- Basın İlan Kurumu süreli yayınlar listesinde dergi adının yer alıyor olması,
- Araştırma için seçilen dergi sayılarına ulaşılabilmek için dergilerin basılı ve/veya elektronik erişime sahip olması, maddeleri olarak belirlenmiştir.

Araştırma kapsamına dâhil etme kriterleri belirledikten ve Aralık 2020 sınırlaması ile Basın İlan Kurumu süreli yayınlar listesi (<https://ilanbis.bik.gov.tr/Uygulamalar/AylikListe>) incelemesinin ardından tez kapsamına

Lokma, Lezzet, Sofra ve Yemek Zevki dergileri dâhil edilmiş, diğer dergiler belirlenen kriterleri karşılamadığı için kapsam dışı bırakılmıştır.

Araştırmaya dâhil edilen 4 derginin Aralık 2020'ye kadarki toplam yayın sayısı hesaplandığında 895 rakamına ulaşılmıştır. Bu rakam ortalama olarak 80.550 sayfanın içerik analizinin yapılmasını ortaya çıkarmıştır. Tezin başlama ve bitiş tarihi ile zaman, bütçe ve uygulama zorluğu açısından 895 derginin analizinin mümkün olmayacağı düşünülmüş; bu bağlamda dergilerin sınırlama kriteri olarak son bir yayın 12 ay olmak üzere son bir yayın yılı (2020) seçilmiştir. 2021 yılının kapsam dışı bırakılmasının nedeni tez çalışmasının bitiş süresi (Haziran) ve dergilerin 1 yıllık akış düzenini bozacağı nedeniyle.

Tüm kriterlerin belirlenmesinin ardından sonuç olarak Türkiye'de yayın yapan 4 derginin 2020 yılı içerisinde Ocak-Aralık 2020'ye kadarki 1 yıllık yayınları araştırma kapsamına dâhil edilmiştir.

Ayda bir yayın yapan Lokma (12 sayı), Sofra (12 sayı) ve Yemek Zevki (12 sayı) ile iki ayda bir yayın yapan Lezzet (6 sayı) dergisi araştırma kapsamına dâhil edilerek toplamda 42 dergi sayısı incelenmiştir.

Lokma dergisinin Nisan ve Mayıs, Sofra dergisinin Mayıs, Eylül ve Kasım; sayılarında çıkardıkları ek dergiler de yemek tarifleri ve makaleler içerdiğinden 5 ek dergi de araştırma kapsamına dâhil edilmiştir.

Lezzet, Sofra ve Yemek Zevki dergilerine “dergilik” uygulaması satın alınarak ulaşılmıştır. Söz konusu uygulamanın silinmesi, kaldırılması veya anlaşma feshi sebepleriyle veri kaybı olmaması için 2676 sayfa tek tek bilgisayar ortamına aktararak arşivlenmiştir. Lokma dergisine dijital uygulamalardan ulaşamadığı için Birlikte Dağıtım A.Ş.'e ile iletişime geçilerek Ocak-Aralık 2020 sayıları (12 Sayı) basılı olarak satın alınmıştır. Araştırmanın tüm verileri söz konusu 4 derginin ürettiği içeriklerden elde edilmiştir.

3.4. Araştırmanın Yöntemi

Günümüz dijital medya çağında, yazılı medya halen önemli bir güç olmaya devam etmekte ve halen gündem belirleyiciler olarak çalışmaktadır. Bir kitle iletişim aracı olarak dergiler, çeşitli anlamlar ve mesajların bulunduğu metin ve görsellerden oluşan bir mecradır.

Kitle iletişim araştırmalarında en eski ve en sık kullanılan yöntemlerden biri olan içerik analizi ile metinlerin, düşüncenin ve hatta teorinin açıklayıcı bir gerçeklikte sunulması sağlanır (Hurwitz ve ark., 2018, s. 532).

Literatürde içerik analizinin birçok tanımı vardır. Wimmer ve Dominick (2010, s. 156) içerik analizini kaydedilen bilgilerin içeriğini incelemek için tasarlanmış herhangi bir sistematik prosedür; değişkenleri ölçmek amacıyla sistematik, nesnel ve nicel bir şekilde incelemek ve analiz etmek için bir yöntem olarak tanımlamaktadır.

Krippendorff'a göre (2004, s. 5), içerik analizi ampirik odaklı, gerçek ve sembolik fenomenlere bağlı, dolayısıyla sosyal rolü, etkileri ve anlamı kabul edilebilirdir. Akademik araştırmalarda kitle iletişim araçları öne çıktığında, araştırmacılar ilk olarak gazete analizinde kullanılan yaklaşımı geliştirmiştir. Çeşitli konu kategorilerindeki kapsamaları ölçerek önce radyoya, sonra da filmleri ve televizyon yayınları, basılı reklamlar ve dergiler gibi çok çeşitli mecralarda içerik analizi uygulanmaktadır (Krippendorff, 2004, s. 6).

Neuendorf'a göre (2017, s.19) içerik analizi, akademik araştırmalar için en popüler ve hızla genişleyen tekniklerden biridir. Gazete haberleri, editör mektupları, TV programları, ders kitapları, web sayfaları gibi çeşitli mecralarda kullanılmış; eklektik ve genellikle şaşırtıcı bulgularla sonuçlanmıştır. Öyle ki Wansink and Wansink 2010 yılındaki araştırmasında “*Son Akşam Yemeği*” tablosunu içerik analizi ile incelediklerinde yemek, ekmek, tabaklar ve insanların göreceli boyutlarının son bin yılda doğrusal ve önemli ölçüde arttığı sonucuna ulaşmışlardır (Neuendorf, 2017, s. 19).

Wimmer ve Dominick'e göre (2010, s. 157) içerik analizinin aşağıdaki üç özelliği karşılaması gerekmektedir:

“İlk olarak, içerik analizi sistemattiktir. Bu, analiz edilecek içeriğin açık ve tutarlı bir şekilde uygulanan kurallara göre seçildiği anlamına gelir: Örnek seçimi

uygun prosedürleri takip etmelidir ve her bir ögenin analize dâhil edilme şansı eşit olmalıdır. İkincisi, içerik analizi nesneldir; yani, araştırmacının kişisel özellikleri ve önyargıları bulgulara girmemelidir. Başka bir araştırmacı çalışmayı tekrarlarsa, analiz aynı sonuçları vermelidir. Değişkenlerin sınıflandırılmasına yönelik işlemsel tanımlar ve kurallar, süreci tekrarlayan diğer araştırmacıların da aynı kararlara varması için açık ve kapsamlı olmalıdır. Üçüncüsü, içerik analizi niceldir. İçerik analizinin amacı, bir mesajlar kümesinin doğru bir temsilidir. Niceleme, bu amaca ulaşmada önemlidir çünkü araştırmacılara kesinlik arayışında yardımcı olur. “Tüm prime time programlarının yüzde yetmişi en az bir şiddet eylemi içeriyor” ifadesi, “Çoğu program şiddet içeriyor” ifadesinden daha kesindir. Sonuç olarak, içerik analizi, araştırmacılara yorumlama ve analize yardımcı olabilecek ek istatistiksel araçlar sağlamaktadır.”

Medya çıktılarındaki geniş ölçekli modelleri ortaya çıkarabilmenin tek yönteminin içerik analizi yöntemi olduğunu savunan Fiske’ye göre içerik analizi, iletileri açık, içeriği nesnel, ölçülebilir ve doğrulanabilir bir açıklamanın yapabilmesi için kullanılmaktadır. Bir iletişim sisteminden seçilen birimlerin belirlenmesi ve sayılması şeklinde uygulanır. Öyle ki sayılacak birimler, araştırmacının incelemek istediği her şey olabilir. Ancak bu birimlerin kolaylıkla tanınabilir olmaları ve istatistiksel çözümleme yöntemleri açısından geçerli olabilmeleri için yeterli sıklıkta metinde yer almalıdır (Fiske, 1990, s. 176).

Uluslararası alan yazın incelendiğinde ilk olarak yemek haberciliği ve/veya yemek gazeteciliği konularında araştırmalar yapıldığı ve söz konusu araştırmaların yöntem seçiminde içerik analizi yöntemi kullanıldığı görülmektedir.

Fusté-Fornéa ve Masip’e göre (2018, s. 17), günlük basın tarafından sergilenen yemek haberciliğinde anlatımını oluşturmak için kullanılan yöntem, bir içerik analizi yaklaşımına dayanmaktadır. İçerik analizi ile eski veya güncel medyada bulunan yiyecek içeriklerinin manzarasının kolayca çizilmesine olanak tanıyarak aynı zamanda medyadaki yemek anlatılarının izleyicilere ne söylediğini, yemek ve gastronomi üzerine konuları sınıflandırmak ve ölçmek için yararlı bir araç sağlamaktadır. Buna ek olarak, farklı coğrafi bağlamlarda basında gıdanın incelenmesi için ortak bir araç olarak görülebilir ve bu da farklı ülkelerde karşılaştırmalı araştırma perspektiflerine yol açabilir. (Fusté-Forné ve Masip, 2018, s. 18).

Bu bağlamda bu araştırmada gastronomi kültürünün nasıl inşa edildiği Türkiye’de yayın yapan 4 yemek dergisine odaklanılarak Lezzet 546, Lokma 1300, Sofra 1290 ve Yemek Zevki 840 sayfa olmak üzere toplamda 3976 dergisi sayfası içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir.

3.5. İçerik Analizi ve Kodlamalar

Bir araştırmanın geçerliliği, araştırmanın kapsama dahil edilen dokümanların seçimi, kategorilerin tanımlanması, kodlamaların objektif şekilde yapılarak net bir şekilde açıklanması, verilerin sağlıklı ve doğru şekilde toplanması gibi faktörlere ve güvenilirliğine bağlıdır. Metinler veya anlamlı öğeler ile tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapabilmek için farklı araştırmacıların aynı tekniği aynı verilere uygulayarak aynı sonuçları alması içerik analizinin güvenilirliğinde en önemli olarak gösterilir. Bir araştırmanın tekrarlanabilmesi, açıkça ifade edilen uygulama esasları ve içeriğin tüm birimlerine eşit şekilde uygulanabilen kurallar ile sağlanmaktadır (Krippendorff, 2004, s. 18-19).

Krippendorff’a göre (2004, s. 211-212), içerik analizinin güvenilirliğini sağlayabilmek için öncelikle tüm sapmalar ve yanlılığa karşı gerekli önlemler alınarak verilerin toplanması, araştırma verilerinin herkes için aynı anlama geldiğinden emin olunması gerekmektedir. Araştırma güvenliği sağlamak, iki yol ile mümkündür. İlki, farklı uygulama koşullarında dahi aynı olguya aynı şekilde yanıt verildiğinin gösterilmesidir. İkincisi ise analizi gerçekleştirilen verilerin gözlemlendikten veya denendikten sonra kaybolmalarının önüne geçmek için kaydedilmesidir. Bu bağlamda aynı veriler farklı araştırmacılar tarafından analiz edildiğinde araştırma sonucunda aynı anlama ulaşmak güvenilirlik ölçüsünü pekiştirmektedir.

Bir diğer ifadeyle farklı araştırmacıların aynı içerik veya verileri okuması, yorumlaması, yanıtlaması veya kullanması konusunda mutabık olma dereceleri güvenirliliğin göstergesidir.

İçerik analizinde sınıflandırmanın ve kodlamaların güvenilirlik üzerindeki rolüne dikkat çeken bir diğer isim olan Franzosi (2008), içerik analizini kategorilerin belirlenmesi sürecinde farklı araştırmacıların fikir birliğine varma derecesini güvenilirlik olarak ele

almaktadır. İçerik analizindeki sınıflandırmaların detaylı kuralları olmasıyla kategorilerin güvenilirliğini artırdığını ifade eden Franzosi, ayrıca, güvenilirliğin sağlanması için metin içerisindeki gizli anlamların kodlanmasından kaçınılması gerektiğini vurgulamaktadır (Franzosi, 2008, s. 26).

Araştırma bulgularının nesnelliği ve güvenilirliğini artırmak amacıyla, nitel değerlendirmeleri de içine alan nicel yaklaşımların benimsenmesi, istatistiki yöntemlerin veya bilgisayar programlarının kullanılması önemli avantajlar sağlamaktadır (Koçak ve Arun, 2006, s. 26).

Araştırmacının kullandığı kodlama prosedürleri, başka bir araştırmacı tarafından kullanıldığında benzer sonuçlara ulaşım ulaşılamayacağı sorusu içerik analizinde geçerlilik ve güvenilirlikle ilgili öne çıkan önemli bir husustur.

Geçerlilik ve güvenilirliğin saptanması için ilk yapılacak olan, kodlama yapılan kavramların tanımlarının olabildiğince açık, belirgin ve her araştırmacı için tek ve aynı anlama gelmesidir çünkü ölçülemeyen anlamlar geçerlilik sorunları olarak araştırmayı zedeleyecektir (Babbie, 2004, s. 140).

Kodlama yapılan anlamlar açık ve net bir şekilde açıklanıp kodlamalar tamamlandığında geçerlilik ve güvenilirliğin saptanması için yapılması gereken bir diğer prosedür, kodlamaları aynı gözlem birimlerine iki kere tatbik etmektir. Bir diğer ifade ile “sınama ve yeniden sınama” (*test-retest*) yöntemi adı verilen söz konusu güvenilirlik saptaması kullanılmalıdır (Babbie, 2004, s. 141). Bu denetimler ile kodlanan ifadelerin aynı anlamı temsil edip etmediği tespiti ile yazım ve kodlama hatalarının en aza indirilmesi sağlanabilirken geçerlilik ve güvenilirlik için önemli bir öneri de önce geçerlilik ve güvenilirliği saptanmış olan ölçek veya kod tablosunun kullanılmasının tercih edilmesidir (Babbie, 2004, s. 142).

Söz konusu tanımlamalardan yola çıkılarak bu araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğinin sağlanmasında, yemek makalelerin kategorileri oluşturulurken daha önce geçerlilik ve güvenilirliği saptanmış olan Fusté-Fornéa ve Masip’in (2018) kod tablosu kullanılmıştır. Yemek kategorileri oluşturulurken Arlı’nın (1982) araştırması dikkate alınmıştır. Kodlaması gerçekleştirilen tüm ifadeler tanımlanmış, yemek makalelerinde yapılan kodlamalar ise her dergiden 1’er örnek olmak koşulu ile açıklanmıştır.

Tüm kodlamalar tamamlandığında araştırmacı tarafından “sınama ve yeniden sınama” yöntemi ile yapılan tüm kodlamalar iki kere tatbik edilmiştir. İki tatbikin ardından aynı birimlere aynı kategorilerin kodlandığı tespit edilmiş olup araştırma güvenirliğin yüksek olduğu saptanmıştır.

İçerik analizinin tanımlayıcı amacı karmaşıklığın indirgenmesidir bu bağlamda araştırma konusuna uygun düzenlenmeli, veriler elde edilirken araştırmaya en uygun düşen sorulara cevap vermeli ve geçerlilik kriterinde seçilmiş bir sorunun cevaplandırılmasına yönelik kodlama geliştirilmelidir (Bonfadelli, 2012, s. 82).

Bu bağlamda bu araştırmanın amacı doğrultusunda içerik analizi, verilerin kodlanması, kavramlar aracılığıyla temaların bulunması, kodların ve temaların (ana ve alt temalar) düzenlenmesi, toplanan tüm verilerin sayılması şeklinde dört aşamada kullanılmıştır. Söz konusu dört aşama:

- Dergilerin tüm sayfaları,
- Dergi içeriğinde yer alan yemek makaleleri,
- Dergi içeriğinde yer alan yemek reçeteleri,
- Yemek reçetelerini oluşturan yazarlar

olmak üzere 4 grupta uygulanmıştır.

3.5.1. Dergilerin tüm sayfalarında yapılan kodlamalar

“Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde biçimsel özellik ve içerik dağılımı nasıldır?” sorusuna yanıt aranmak üzere araştırma kapsamına dâhil edilen 42 derginin tüm sayfaları, içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde dergi içeriklerinin on kategoriye ayrıldığı tespit edilmiştir (Tablo 4). Söz konusu kategoriler ön kapak, önsöz, künye, fihrist, içindekiler, yemek makaleleri (makale), reklam, haber, tanıtım ve diğer olarak kodlanmıştır.

Tablo 4: Dergi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımlarının İçerik Analizi Tablosu

Dergi Sayısı	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Frekans	Yüzde
Ön Kapak														
Önsöz														
Künye														
Fihrist														
İçindekiler														
Makale														
Reklam														
Haber														
Tanıtım														
Diğer														
Toplam Sayfa Sayısı														

Ön kapağın bu kategoride yer alma nedeni, ön kapağın dergi içeriğinden bağımsız olarak, kendine ait bir tema içermesinden dolayıdır. Arka kapağın bu kategoride yer almama nedeni ise araştırma kapsamına dahil edilen 42 dergide de arka kapakta reklam sayfası bulunmasından dolayıdır.

Genel yayın yönetmeni, yazı işleri müdürü veya editör tarafından kaleme alınan derginin giriş sayfaları “Önsöz” olarak kodlanmıştır. Dergi ekibi ve iletişim bilgilerini içeren sayfalar “Künye” olarak kodlanmıştır. Yemeklerin toplu isim listesi ve hangi sayfada yer aldığı bilgisini içeren sayfalar “Fihrist” olarak kodlanmıştır. İlgili yemek makalesinin hangi sayfada olduğu bilgisini içeren sayfalar “İçindekiler” olarak kodlanmıştır. Yemek tarifi, gıda ürünü, gastronomi veya beslenme ile ilgili olan içerikler ve yemek makaleleri “Makale” olarak kodlanmıştır. Belirli bir markanın bir ürünü veya hizmeti ile ilgili tanıtımı yapılan sayfalar “Reklam” olarak kodlanmıştır. Ürün yerleştirme şeklinde yemek reçetesi ile birlikte reklam içeren sayfalara da rastlanılmış olup bu sayfalar yemek, gıda ürünü, gastronomi veya beslenme ile ilgili bilgiler içerdiğinden reklam sayfası olarak değil, makale olarak kodlanmış ve makale incelemelerinde ayrıca belirtilmiştir. Ödül, toplantı, etkinlik, aktivite, fuar, kutlama, duyuru vb. içeriklerden oluşan makaleler “Haber” olarak kodlanmıştır. Bir şehir, ülke, restoran, otel veya cafe ile ilgili bilgi veren makaleler “Tanıtım” olarak kodlanmıştır. Yemek ve gastronomi konularından bağımsız olarak alışveriş, moda ve teknoloji ile ilgili kısa bilgiler içeren sayfalar ile astroloji sayfaları “Diğer” olarak kodlanmıştır. “Makale” olarak kodlanan 2707 sayfa ikinci

aşamada içerik analizi yöntemiyle kendi içinde yeniden kategorilendirilerek ayrıca analiz edilmiştir.

3.5.2. Dergilerin ön kapakları ve yemek makalelerinde yapılan kodlamalar

“Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temalar nelerdir?” araştırmanın ikinci alt araştırma sorusudur. Söz konusu soruya yanıt aramak üzere dergilerin ön kapakları ile gastronomi ve/veya yemekle ilgili makalelere odaklanılmıştır. Dergi kapakları ve yemek makaleleri, araştırma kapsamına dahil edilen 42 derginin ön kapakları ile dergilerin içeriğinde yer alan gastronomi ve yemek ile ilgili makaleler içerik analiz yöntemiyle incelenmiştir. 42 derginin ek sayıları da incelemelere dahil edilerek toplamda 48 ön kapak; 3998 sayfa ve 788 makale olduğu tespit edilmiştir.

Dergilerin içeriğinde yer alan alışveriş, moda, teknoloji, astroloji vb. gibi yemek makalesi olmayan ve diğer olarak kodlanan toplam 155 sayfa, 138 makale analizler dışında tutularak 3843 sayfa, 650 makale üzerinde içerik analizi gerçekleştirilerek, gastronomi kültürünün inşasında belirli yaklaşımların varlığı veya yokluğu tespit edilmeye çalışılmıştır.

Bu aşamada içerik analizi yapılırken, Fusté-Fornéa ve Masip’in (2018) basılı medyada gastronomi ve gıda temelli içeriklerin incelenmesi için metodolojik bir tasarım önerisi (içerik analizi) sunduğu çalışması referans alınmıştır. Söz konusu makalelerin tematik kategorileri Fusté-Fornéa ve Masip’in önerdiği üç ana gruba (üretim; dağıtım; yemek ve toplum) ayrılmıştır. Ancak alt gruplar oluşturulurken Fusté-Fornéa ve Masip’in önerdiği on bir temaya (ürün, yemekler, şefler, restoranlar, gıda satış noktaları, aktiveteler, gastronomi ve sanat, sosyal bir olgu olarak gastronomi, gıda ve beslenme, yemek ve turizm, gastronomi ve medya) uyulamamış, kodlamalar yirmi bir temaya genişletilmiştir. Nedeni 48 adet ön kapak ve 650 adet makale üzerinde işlenen konuların Fusté-Fornéa ve Masip’in önerdiği konulara tam olarak karşılık gelmemesidir. Bu bağlamda alt temalar Tablo 5’de görüleceği üzere yeniden yapılandırılmıştır:

Tablo 5: Dergi Kapakları ve Yemek Makalelerinin İçerik Analizi Kod Tablosu

Ana Tema	Alt Tema	Frekans	Yüzde
Üretim	Ürün		
	Yemek		
	İçecek		
Tanıtım	Şefler/Ünlüler		
	Dünya Mutfağı		
	Yöresel Mutfak		
	Mekân		
	Etkinlik		
	Kitap		
Yemek ve Toplum	Ürün Yerleştirme		
	Yemek ve Turizm		
	Yemek ve Sanat		
	Yemek ve Sağlık		
	Vegan/Vejetaryen		
	Özel Gün		
	Öğün		
	Kavram		
	Trend		
	Atıksız Mutfak		
	Pratiklik		

Üretim, tanıtım, yemek ve toplum olarak oluşturulan üç ana tema, Fusté-Fornéa ve Masip'in (2018) basında sergilenen yemek makalelerinin manzarasını ortaya koymak amacıyla akademik alan yazında daha önce yapılan içerik analizi yaklaşımlarına dayanmaktadır. Söz konusu üç ana tema daha önce gerçekleştirilen ön ampirik çalışma ve testlerin ardından güvenilirliği ve geçerliliği tanımlanmıştır. Daha önce yapılan söz konusu testler gastronomi ve yemekle ilgili tüm içeriğin bu üç ana temaya uyduğunu doğrulamış ve aynı zamanda bu ana konuları birleştiren farklı alt temalarla sınıflandırılmasını sağladığı tespit edilmiştir. Bu nedenle yazılı basında içerik analizi yapılırken yemek ve gastronomi ile ilgili tüm içeriği birleştiren ana temalar: “üretim, tanıtım, yemek ve toplum” olarak belirlenmiştir (Fusté-Fornéa ve Masip, 2018, s.16). Bu bağlamda makalelerin kodlama süreci sonucunda oluşturulan üretim, tanıtım, yemek ve toplum tematik kategorileriler olarak üç ana grubu temsil edecek şekilde Fusté-Fornéa ve Masip'in (2018) önerdiği şekilde yapılandırılmıştır.

Fusté-Fornéa ve Masip'e göre (2018, s.13) gastronomi içeriklerinin hızla yayıldığı mevcut medyada içerik analizi yöntemi gastronomi ve gıda araştırmacılarının medyada bulunan gıda içeriklerinin manzarasını kolayca çizmesine olanak tanır. Ayrıca, medyadaki yemek anlatılarının izleyicisi veya okuyucusuna neler söylediğini, diğer bir ifadeyle yemek ve gastronomi anlatılarının itici gücü olarak işlev gören konuları sınıflandırmak ve ölçmek için yararlı bir araç sağlamaktadır. Konuların tanımlanması süreci sonucunda her

makalenin söylemi etrafında inşa ettiği doğru konuyu belirlemek için tematik kategoriler ilgili mecra ve yayın içeriğine göre esnetilebilir. Bu bağlamda tematik alt kategoriler bu araştırma kapsamındaki 42 dergide yer alan konulara göre yirmi alt kategoride (Ürün, Yemek, İçecek, Şefler/Ünlüler, Dünya Mutfağı, Yöresel Mutfak, Mekân, Etkinlik, Kitap, Ürün Yerleştirme, Yemek ve Turizm, Yemek ve Sanat, Yemek ve Sağlık, Vegan/Vejetaryen, Özel Gün, Öğün, Kavram, Trend, Atıksız Mutfak, Pratiklik) yapılandırılmıştır.

Fusté-Fornéa ve Masip'e göre (2018, s. 16) yemek makaleleri aynı anda farklı konular içerebileceği için ilk öncelik ana temayı belirlemektir. Bunun için makale içeriğindeki diğerler konuları sınırlayan tek ve asıl konuya odaklanılmalıdır. Örneğin “şarap” sadece bir ürün olarak değil, aynı zamanda arazi açısından ve belirli bir bölgedeki turizmin önemi ile birlikte anlatan bir makalede şarap, ürün olarak değil, turizm olarak kodlanmalıdır. Ek olarak, bir makalede şarap o bölgede yer alan restoranların yemek tarifleri ile ele alınıyorsa şarap ürün olarak değil, restoran olarak kodlanmalıdır. Fusté-Fornéa ve Masip'in vurguladığı şekilde makaleler incelenirken bir makalede birden fazla kodlamaya karşılık gelecek şekilde (ürün, sağlık, mekân, kişi) içeriklere rastlanılmıştır. Bu bağlamda kodlama yapılırken makale ana başlığı, alt başlığı ve makalenin ana teması dikkate alınarak kodlamalar gerçekleştirilmiştir.

Bu araştırmada yemek dergilerinde öne çıkan temaların belirlenmesi üzerine yapılan içerik analizi kodlamasında “Üretim, Tanıtım, Yemek ve Toplum” olarak kodlanan ana temaların alt tema kategorileri olan yirmi temada yapılan kodlamaların tanımları ve örnekleri şu şekildedir:

Ürün, üretime atıfta bulunan ilk alt temadır. Ham ürün olarak gıdaya yapılan tüm atıfları ve ana ürün olarak ön plana çıkan, metinleri ve yemek tariflerini içeren makaleleri ifade etmektedir. “**Enginar**; bir sebzededen çok daha fazlası. Tarihin eski çağlarından beri bilinen, eski Yunan ve Roma dönemlerinin sütun motifi, antik Mısır'ın doğurganlık sembolü, kral sofralarının özel yemeği, eski çağların bitkisel ilacı ve mavi mor renkli çiçeği ile vazoların vazgeçilmezi. Hepsinin ötesinde de doğal bir ilaç.” (Lezzet, Nisan-Mayıs 2020, s. 6). “Çinekopun abisi, lüferin küçük kardeşi ve gönüllerimizin sevgilisi **sarıkanat** oltamıza takıldı tam vaktinde bu ay” (Lokma, Ocak 2020, s. 44). “Kış mevsiminin öne çıkan sebzeleri arasında ilk sırada **kök sebzeler** gelir. Gülen Yıldız Üçler, hem lezzetleri hem de yüksek besin değerleriyle mevsimin vazgeçilmezleri arasında yer

alan farklı **kök sebze çeşitleri** ile kolayca yapabileceğiniz tarifler hazırladı.” (Sofra, Ocak 2020, s. 10). “Kış aylarının en yararlı sebzelerinden **ispanağı** en taze mevsiminde değerlendirmek istedik. Mutfağınızda kışın güzeli **ispanağa** yer açın, çünkü yakınlarda manavlarda ve pazarlarda bu kadar tazesini ve lezzetlisini bulamayabilirsiniz.” (Yemek Zevki, Şubat 2020, s. 26) örneklerinde görüldüğü üzere makale içerisinde bir ürünü öne çıkaran (enginar, sarıkanat, kök sebzeler, ıspanak), o ürün ile ilgili yemek reçeteleri içeren makaleler “Ürün” olarak kodlanmıştır.

Yemek, üretime atıfta bulunan ikinci alt temadır. Bir yemek çeşidinin (köfte, çorba, baklava vb.) ana tema olarak ön plana çıktığı makaleleri ifade etmektedir. Tatlı, tuzlu, sos, reçel, turşu veya marmelat ile “Fırın Yemekleri, Miras Yemekler, Atıştırmalıklar, Nostaljik Yemekler, vb.” başlıkları altında genel olarak nitelendirilen yemek makalelerini de içermektedir. “#evdekal döneminde en çok özlediğiniz lezzetler ne diye sorsak; eminiz cevabınız “**sokak lezzetleri**” olacaktır. Eskiden ev lezzetlerini sokakta ararken şimdi sokak lezzetlerini evde arar olduk. İşte bizden size özleminizi dindirecek tarifler.” (Lezzet, Haziran-Temmuz 2020, s. 38). “Yumuşacık ıslak keki, üzerindeki karameli ya da başka malzemelerle hazırlanmış üst katmanı ve lezzetiyle herkesi kendine hayran bırakan **trileçe Lokma Pastanesi**’ne konuk oluyor...” (Lokma, Temmuz 2020, s. 74). “Mutfağın gözdeleleri **sarmalar, dolmalar**. Etili ya da zeytinyağlı iç harçların yapraklara sarılmasını veya sebze, meyvelerin içlerine doldurulması sonucu birbirinden lezzetli yemekler çıkıverir ortaya.” (Sofra, Ekim 2020, s.12). “**Donut, profiterol ve crumble** gibi tatlıları küçük dokunuşlarla bir de tuzlu halleriyle keşfedin.” (Yemek Zevki, Mart 2020, s. 56) örneklerinde görüldüğü üzere makale içerisinde bir yemeği ve/veya bir yemeğin yapılışını öne çıkaran (sokak lezzetleri, kek, sarmalar, dolmalar, donut, profiterol, crumble vb.), o yiyecek ve/veya yemek ile ilgili reçeteler içeren makaleler “Yemek” olarak kodlanmıştır.

İçecek, üretime atıfta bulunan üçüncü alt temadır. Bir içecek çeşidinin (salep, şerbet, çay, komposto vb.) ana konu olarak ön plana çıktığı makaleleri ifade etmektedir. “Kış onsuz geçmez, mis gibi kokusunu duyan içmeden duramaz. Hem tadı hem de kokusuyla gönülleri fetheden **salep**, market raflarında hazır olarak satılır ama pek çok yiyecek-içecek gibi salebin de evde yapılana en güzel ve sağlıklı olanıdır. Peki salepli tariflere ne dersiniz? Doğru yerdesiniz!” (Lezzet, Şubat-Mart 2020, s. 46). “Bu ayın ana dosyasında kış mevsimine en çok yakışacak içecekleri hazırladık sizler için. Soğukların kendini iyice hissettirdiği bu günlerde sağlığınıza dikkat etmek de çok önem kazanıyor. O zaman hem lezzetli hem de vücuda şifa yiyecekleri hep birlikte hazırlayıp **içelim mi?**”

(Lokma, Ocak 2020, s. 32). “Kültürümüzün vazgeçilmez içeceği **çay**, sabah kahvaltısından itibaren hem yemeklere hem sohbetlere eşlik ederek günün her saatinde ayrı bir keyif katar. Aynı zamanda güçlü bir antioksidan içecek olan siyah çay ile bitki çayı demlemenin püf noktalarını sizin için derledik.” (Sofra, Temmuz 2020, s.38). “Taze taze yaz meyvelerinden kayısı, karpuz ve orman meyvelerine süt ve dondurma eşlik etse... Sonra bzzz gibi yudumlasak bu temmuz sıcaklarında harika olmaz mı? Güneşin meyvesi kayısı, narin meyve çilek ve mor yapraklı reyhandan zahmetsiz doğal **içecekler** hazırlamak isteyenler için tam zamanı! Bu serinleten **içecek tariflerimiz** ferahlayın diye...” (Yemek Zevki, Temmuz 2020, s. 50) örneklerinde görüldüğü üzere makale içerisinde bir içeceği öne çıkaran, bir içecek ile ilgili reçeteleri içeren makaleler “İçecek” olarak kodlanmıştır.

Şefler/Ünlüler, üretime atıfta bulunan dördüncü alt temadır. Konuk şeflerin kendilerine ait reçeteleri paylaştığı reçetelere, röportaj veya söyleşi yapılan ünlü kişilere odaklanan makaleleri ifade etmektedir. Söz konusu kişiler hakkında bireysel içeriklerin yanı sıra onların mutfak teknikleri, gastronomik beğenileri, düzenledikleri veya katıldıkları etkinliklerle ilgili içerikleri de kapsamaktadır. “Domatesin mevsimi değilse ne yapıyoruz? Elbette o şahane tattan eksik kalmıyoruz ve domatesi salça olarak kullanıyoruz. Yemeklerin lezzetini bir üst seviyeye taşıyan salçanın yanı sıra eşlikçi soslar da damak tadımıza çok iyi gelmiyor mu? Konumuz salça ve soslar olunca da işin uzmanına başvurarak Assan Foods’un Strateji ve Pazarlama Müdürü **Mutlu Tanberk** ile kısa bir söyleşi gerçekleştirdik.” (Lezzet, Haziran/Temmuz 2020, s. 31). “Hesaplarındaki paylaşımlarıyla dikkat çeken **Instagram’ın sevilen yüzleri** bizler için bir araya geldi ve mevsimsel sebze-meyvelerle birbirinden lezzetli tarifler hazırlayıp fotoğrafladılar” (Sofra, Ocak 2020, s. 27). “Bu ayın misafiri çok sevdiğim arkadaşım **Mesut Yar**. Kendisiyle Bodrum’da ikimizin de yemek yerken büyük keyif aldığı mekanlardan, Ali Akkaş’ın kurucusu olduğu, marka müdürlüğünü Mustafa Ağbulut’un yaptığı Yalıkavak Marina Köşebaşı’nda buluştuk. Mekânın harika yemeklerini tadarken bakın Mesut neler anlattı.” (Yemek Zevki, Eylül 2020, s. 44) örneklerinde görüldüğü üzere kişi veya kişiler ile röportaj veya söyleşi yapılan, kişilerin kendilerine özel yemek tariflerini aktardıkları makaleler kişiler olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisinde bu kategoriye ait kodlamanın yer almadığı tespit edilmiştir.

Dünya Mutfağı, tanıtıma atıfta bulunan beşinci alt temadır. Bir ülkeye ait mutfak kültürü, yemek tarifi veya ürün ile ilgili gastronomik özellikleri okuyucusuna tanıtan makaleleri ifade etmektedir. “**5 ülke, 5 pilav**. Farklı malzemelerle dünyanın her yerinde

pişirilen ve her mutfağın kendine has bir usulle lezzet kattığı pilavı, bu kez İngiltere'deki lezzet elçimiz Sevgili Bergüzar Erden yorumladı.” (Lezzet, Ocak 2020 Aralık 2021, s. 54). “Dünyanın dört bir yanında farklı malzemelerle, farklı baharatlarla ve soslarla hazırlanan köfteler, tüm kültürlerin vazgeçilmez yemeklerinden biri... Dünya mutfaklarını araştırmayı ve misafirlerine hazırlamayı seven Pınar Ayık, balıktan bakliyata farklı malzemelerle hazırlanan köfteleri Sofra okurları için derledi.” (Sofra, Şubat 2020, s. 50) örneklerinde görüldüğü üzere bir ülkenin mutfağı ve gastronomik özellikleri ile ilgili bilgiler içeren makaleler “Dünya Mutfağı” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Lokma ve Yemek Zevki dergilerinde bu kategoriye ait makale temasının yer almadığı tespit edilmiştir.

Yöresel Mutfak, tanıtıma atıfta bulunan altıncı alt temadır. Bir yöreye özgü mutfak kültürü, yemek tarifi veya ürün ile ilgili gastronomik özellikleri okuyucusuna tanıtan makaleleri ifade etmektedir. *“Nurşen Aksoy; mutfağında şahane yöresel yemekler pişen, sofralarında uzun uzun oturulan bir evde büyüdükten sonra kendi mutfağında da yemeklerini aşkla yapan ve bu mutfak sevgisini sosyal medyaya taşıyan bir blogger... Sosyal medya hesabında ve web sitesinde özellikle Adana bölgesinde evlerde pişen yemekleri orijinal tarifleriyle paylaşıp kaybolmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri yaşatmak için uğraş veren bir Adana sevdalısı...” (Lezzet, Şubat/Mart 2020, s. 82). “Konya Mutfağı, Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevi adap ve erkânıyla yoğrulan muhteşem bir oluşumdur. 13 yüzyıldan günümüze koyduğu kurallarla klasik özellikler taşıyan, hatta klasik Türk Mutfağı'nın dayandığı ana köklerden biridir.” (Lokma ek dergi, Nisan 2020, s. 1). Yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış ve farklı kültürlerin izlerini mutfaga taşımış bir şehirdir Erzurum... senelerdir İstanbul'da yaşasa da, memleketinin yemeklerini hem ailesine hem de misafirlerine sık sık pişiren Leyla Çemç Yavşan, çağ kebabından kadayıf dolmasına kadar klasikleşmiş Erzurum lezzetlerini sizin için hazırladı...” (Sofra, Ocak 2020, s. 58) örneklerinde görüldüğü üzere bir yöreye özgü mutfak kültürü, yemek tarifi veya ürün ile ilgili gastronomik özellikleri içeren makaleler “Yöresel Mutfak” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisinde bu kategoriye makale temasının yer almadığı tespit edilmiştir.*

Mekân, tanıtıma atıfta bulunan sekizinci alt temadır. Restoran, otel veya cafe özelinde yiyecek-içecek hizmeti veren, işletme sahibi ile mekan hakkında röportaj yapılan, söz konusu mekanın özellikleri, menüsü vb. ile okuyucusuna tanııtımı yapılan makaleleri ifade etmektedir. *“Mille Luci Cafe & Patisserie'nin deneyimli şeflerinin hazırladığı*

kırmızı kalple taçlandırılmış Redvelvet Cupcake'ler sevgisini en tatlı şekilde göstermek isteyenlerin tercihi olurken, pasta çeşitleri ile sevdiğinizin damak zevkine göre seçim yapmanıza olanak sağlıyor.” ...”(Lezzet, Şubat/Mart 2020, s. 44). “...**Four Seasons Catering** ekibi, davet sahiplerine mutfak gereksiniminden teknik detaylara dek operasyon gününü keyifli ve konforlu bir şekilde geçmesi için gerekli atmosferi sunuyor. Menüleri tasarlarlarken mutfağın yemek masasına olan mesafesini göz önüne alarak sunumları hazırlıyor” (Lokma, Mart 2020, s. 48). “Orta Asya’dan Balkanlara, oradan da Antalya’ya gelen ve yüzlerce yıllık bir geçmişi olan Serpme Börek tam bir Antalya lezzeti... Serpme böreğin gerçek adını aslında **Fıtır Börektir**... Bu lezzetin müdavimlerinin adresi **Fıtır Börek**...” (Sofra, Kasım 2020, s. 114). Bir asrı aşkın tecrübesiyle tüketicilerini sağlıklı ve güvenilir gıda ile buluşturan **Bonfilet**, pratik ve hızlı bir şekilde hazırlanabilen iki leziz et tarifi paylaştı. İşte dana eti severler için antrikot, kuzu eti severler için ise pirzola pişirmenin püf noktaları...” (Yemek Zevki, Ocak 2020, s. 29) örneklerinde görüldüğü üzere yiyecek-içecek hizmeti veren işletmeler hakkında tanıtımı ve/veya tanıtımı ile birlikte mekanın paylaştığı yemek reçetesini de içeren makaleler “Mekân” olarak kodlanmıştır.

Etkinlik, tanıtıma atıfta bulunan dokuzuncu alt temadır. Haber, ödül, etkinlik, fuar, çalıştay, kongre, konferans, festival, kutlama, yıl dönümleri vb. gibi etkinliklere odaklanan makaleleri ifade etmektedir. “Doğan Grubu, Aydın Doğan’ın iş yaşamının 60. Yılı ve grubun temellerinin atılmasının 60. yıl dönümünü özel bir gala gecesi ile kutladı.” (Lezzet, Şubat/Mart 2020, s. 24). “Bu güzel havaların tadı en güzel nasıl çıkar dedik ve **piknik** yapmak için toplandık bir masanın etrafında. Zor günler geride kalsın, neşeniz hep daim olsun, bu tarifler de pikniklerinize lezzet olsun...” (Lokma, Ağustos 2020, s. 82). “Kayseri’ye bağlı Kocasinan’da üretimi yapılan Gömeç Fasulyesi’ne sahip çıkan İlçe Belediyesi, düzenlediği **Gömeç Fasulyesi Tanıtım Etkinlikleri** ile yöreye özgü bu özel lezzetin ülkemizde ve dünyada tanınan bir lezzet haline gelmesi için çalışmalarını sürdürüyor” (Sofra, Ocak 2020, s. 39). “Pandemi nedeniyle uzun zamandır seyahat etmiyordum. Ama davet **Adana Lezzet Festivali**’nden gelince akan sular durdu. Her yıl olduğu gibi bu yıl da festival için soluğu lezzet diyarında aldım. Bu güzel şehirde dolu dolu üç gün geçirdim. Ama yine lezzetlere doyamadan döndüm. İlk Adana seyahatinizde aklınızda bulunması için size özel notlarımı paylaşıyorum...” (Yemek Zevki, Kasım 2020, s. 62) örneklerinde görüldüğü üzere gastronomi ile ilgili etkinliklere odaklanan makaleler “Etkinlik” olarak kodlanmıştır.

Kitap, tanıtıma atıfta bulunan onuncu alt temadır. Gastronomi veya yemek ile ilgili bir kitap veya romana atıf yapılarak söz konusu kitap veya romanda yer alan yemeklerin canlandırıldığı ve/veya yemek reçetelerinin aktarıldığı, aynı zamanda kitabın tanıtımının yapıldığı makaleleri ifade etmektedir. *“İstanbul’un en keyifli 100+ restoranından lezzetli tariflerin ve gastronomi dünyasından yazıların bulunduğu ve yeme-içme sektörüne destek olmayı amaçlayan “Restoranlar Evde” dergi-kitabı yayımlandı...”* (Lezzet, Ağustos/Eylül 2020, s. 30). *“Ahmet Mithat Efendi’nin 19. Yüzyıl İstanbul’unun kültürel yapısını ve bir batılaşma hikâyesini anlattığı bu eğlenceli romanında, bir İngiliz ailenin kızlarına öğretmenlik yapan Rakım Efendi ve zengin bir mirasyedi olan Felatun Bey’in maceralarına şahit oluyoruz. Kitabın alamet-i farikalarından biri olan meşhur mayonezli balık sahnesini, romandakinin aksine hiç ziyan olmamış gibi sizlere sunduk. Yanına bir İngiliz sofrasında muhakkak ki var olan ama yazarın bizim muhayyilemize bırakmayı seçtiği diğer lezzetleri de ekledik. İyi okumalar dileriz.”* (Lokma, Ocak 2020, s. 64). *“Yemek yaparken aromatik tatlandırıcılar konusunda son derece cömert davranan Maria Ekmekçiöğlu, İnkılap Yayınevi’nden çıkan “Aşk Kokulu Baharatlar” kitabı ile baharat sevdasını taçlandırdı. Maria Ekmekçiöğlu’nun kitabından tatlı-tuzlu tarifleri sizler için seçtik.”* (Sofra, Nisan 2020, s. 67). *“[...] Evde, restoranda, doktorda ve yolda anneliğin zorlu şartları varsa onlarla başa çıkmanızı kolaylaştıracak pratik çözümler de vardır! Bir nostalji yaparak, Profilo’nun katkılarıyla 2012 yılında satışa sunulan “Bir kere de ‘peki annecim’ de...” adlı çocuk kitabından eğlenceli tarifleri sizin için derledik.”* (Yemek Zevki, Kasım 2020, s. 44) örneklerinde görüldüğü üzere yemek ve gastronomi ile ilgili kitap veya romanlara odaklanan makaleler “Kitap” olarak kodlanmıştır.

Ürün yerleştirme, tanıtım ana temasına atıfta bulunan on birinci alt temadır. Belirli bir markaya ait ürünlerin kitle iletişim ortamlarıyla bütünleştirilmesi olarak tanımlanabilen ürün yerleştirme, temelde reklam amaçlı bir pazarlama iletişimi faaliyetidir. Diğer bir ifadeyle medya ortamlarına işitsel ve/veya görsel şekilde markalı ürünlerinin belirli bir bedel karşılığında dâhil edilmesidir. Tüketiciler dergi sayfalarında kendilerine dolaylı yollardan sunulan ürün ya da markaları algılamakta ve ürün ya da markaya ilişkin mesajları anlamlandırmaktadır. Bu bağlamda tüketiciler markayı ve vaatlerini analiz ederek, medya ortamının referansıya hafızalarında belirli bir yere konumlandırmaktadır (Gürel & Alem, 2005, s. 133). Temelde reklam amaçlı bir uygulama olan ürün yerleştirme söz konusu dergilerde makale metninin veya yemek tarifinin içeriğinde bir “ürün” (yağ, krema, peynir, vb.) veya “pişirme yöntemi” (fırın, tava, ızgara, vb.) olarak kullanıldığı

tespit edilmiştir. Bu özellikleri ile reklam olarak değil makale olarak kodlanmışlardır. “Dünyanın en güzel mutfaklarından biri olan Türk lezzetleriyle bezeli bir Ramazan geçirmeye hazır mısınız? Hepimizin çok sevdiği lezzetleri sizler için yorumladık ve mutfağa girerek pişirdik! Haydi, sıra sizde; **bizim tatları** tüm ailenizle paylaşmak üzere yemek pişirmeye! (Ülker Bizim Yağ) (Lezzet, Nisan/Mayıs 2020, s. 24). “Şık mekânlarda servis edilen ve adeta bir sanat eserini andıran tabaklar, lezzetleriyle olduğu kadar görselliğiyle de insanı büyülüyor. Elektrikli ev aletlerinin öncü markası **Fakir Hausgerate**’nin inovatif teknolojilerle tasarladığı ve yemek yapmayı pratik hale getiren **Fakir Gourmet Serisi** ile sanatsal gastronomik tabakları evde hazırlamak mümkün hale geliyor [...]” (Lokma, Kasım 2020, s. 58). “Bol bakliyat, kuru meyve ve kuru yemişin en güzel harmanlarından biri olan aşure, onca çok malzemeye rağmen özel bir tada sahiptir. **Yayla Bakliyat**’ın haşlanmış ürünleriyle hazırlayacağınız aşurenizi sevgiyle ve sağlıklı paylaşmanız dileğiyle.” (Sofra, Eylül 2020, s. 52). “Ramazan sofralarında birlikte olmanın heyecanı başkadır. **Söke** ile hazırlanmış lezzet dolu çeşit çeşit tarifler sofranızda yerini almaya hazır...” (Yemek Zevki, Nisan 2020, s. 52) örneklerinde görüldüğü üzere yemek makalesi veya yemek reçetesi içerisinde belirli bir markanın ürününün yer aldığı makaleler “Ürün Yerleştirme” olarak kodlanmıştır.

Yemek ve turizm, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on ikinci alt temadır. Turizm, coğrafi alanların ön plana çıkarılması ve gastronomi turizmine yapılan atıfları içeren makaleleri ifade etmektedir. Tanıtım kategorisinde yer almamasının en temel nedeni kodlamalar için referans alınan Fusté-Fornéa ve Masip’in (2018) yemek ve turizmin bir topluma, bir yere ve/veya bir ülkeye özgü oluşu bu bağlamda “yemek ve toplum” ana temasında kodlanmasının önerildiği metodolojik çalışmasından dolayıdır. “Güney Ege Sanayi ve İş Dünyası Federasyonu Güney Ege’de TR32 Aydın, Denizli, Muğla bölgesini kapsayan ‘**Ege Hikayesi**’ isimli proje yürütüyor. Ege hikayesi; bölgede sosyal, kültürel, doğal, tarihi ve ekonomik alanda gelişimi - değişimi arttırmayı - beslemeyi ve yurt içi ve yurt dışında bu bölgenin değerini üst düzeye çıkarmayı planlıyor”. (Lezzet, Şubat/Mart 2020, s. 94). “**Turizmin başkentidir Antalya** [...] Ancak en önemli özelliklerinden biri olan “Mutfak” tanıtımlarda hep geri planda kalmıştır. Bereketli toprakları 12 ay boyunca her türlü sebze ve meyvenin yetişmesinde önemli rol oynar.” (Sofra, Kasım 2020, s. 83) örneklerinde görüldüğü üzere makale içerisinde yemek ve turizmi öne çıkaran makaleler “Yemek ve Turizm” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Lokma ve Yemek Zevki dergilerinde bu temaya ait makaleye rastlanılmamıştır.

Yemek ve sanat, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on üçüncü alt temadır. Edebiyat, resim, müzik, tiyatro, sinema gibi sanat dalları ile yemeği ve gastronomiyi birleştiren makaleleri ifade etmektedir. “*Geleneksel el baskısı sanatının ham keten örtüler üzerine uygulanmasıyla hazırlanan masa örtüleri ve peçeteler sofralara yalın ve nostaljik bir tarz kazandırıyor. Tasarımı Neslihan Algünerhan’a ait olan bu zarif çalışma mevsimin izlerini taşıyor. Tariflerimiz de bu tarzı destekler nitelikte.*” (Sofra, Ekim 2020, s. 58) “...**Gıda ve sanat** arasında çok uzun bir ilişki geçmişinin var olduğunu söylemek mümkün. Taş Devri mağara ressamı, boyalarında bağlayıcı maddeler olarak sebze suyu ve hayvansal yağlar kullanıyor, böylece çeşitli renkler elde ediyordu...” (Yemek Zevki, Ocak 2020, s. 51) örneklerinde görüldüğü üzere yemek, gastronomi ve sanat ile ilgili makaleler “Yemek Ve Sanat” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet ve Lokma dergilerinde bu kategoriye ait kodlama yer almamaktadır.

Yemek ve Sağlık, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on dördüncü alt temadır. Yemek ve sağlıkla ilişkili beslenme, diyet, ürün veya yemeklerin besleyici değerlerine ilişkin açıklamaların yapıldığı makaleleri ifade etmektedir. “*Olağanüstü bir dönem yaşadık ve yaşamaya bir süre daha devam edeceğiz gibi görünüyor. Covid-19 adında bir virüs çıkageldi ve hepimizi gafıl avladı. [...]*” (Lezzet, Haziran/Temmuz 2020, s. 14). “*Hem lezzetli tarifler yiyip hem sağlıklı kalabilmek de mümkün artık. **Sağlıklı tariflerimizle** karnınız doyacak, damaklarınız şenlenecek, pişmanlıklar hiç olmayacak...*” (Lokma, Eylül 2020, s. 74). “**Ayurvedik beslenme**, kökeni Hindistan’ın vedik kültürüne dayanan 5 bin yıllık yaşam biçimi disiplindir. Beden, zihin, ruh dengesinin ve bütünlüğü esas alır. [...] Bu dosya için hazırladıklarımız, her beden tipine uygun, temel ayurvedik tariflerdir.” (Sofra, Ocak 2020, s. 40). “*Yeni bir klinik çalışma, kalp ve bağırsak sağlığı arasında bir bağlantı olduğunu ve bu bağlantıyı düzenli ceviz tüketiminin destekleyebileceğini ortaya çıkardı. [...] Sadece ceviz diyetini uygulayanlarda kalp ve damar sağlığı açısından faydalı olan bioaktif ceviz bileşeni ellagitannini metabolize etmede önemli bir rol oynayan belirli bir bakteri türünde büyük değişimler görüldü.*” (Yemek Zevki, Şubat 2020, s. 57) örneklerinde görüldüğü üzere sağlıkla ilişkili olan makaleler “Yemek ve Sağlık” olarak kodlanmıştır.

Vegan/Vejetaryen, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on beşinci alt temadır. Sağlık alt temasından bağımsız olarak kodlanmıştır. Nedeni, Türkiye’de diğer beslenme yöntemlerine göre bilinirliğinin daha fazla olması ve yiyecek-içecek işletmelerinin menülerde vegan/vejetaryen yiyeceklere yer vermesidir (Albayrak, 2017, s.

62) Vejetaryenlik, kısaca beslenmede hayvansal hiçbir etin (tavuk, kırmızı et, balık ve diğer deniz ürünleri) olmaması, yumurta, süt ve süt ürünlerinin ise sınırlı miktarda ya da tercihe bağlı olarak tüketildiği beslenme biçimidir. Veganlık ise yumurta, süt ve süt ürünlerinin dahil hiçbir hayvansal ürünün tüketilmediği ve deri, yün, ipek dahil hiçbir hayvansal ürünün kullanılmadığı bir yaşam tarzıdır (Tunçay, 2018, s. 26). “*Bu ay 4 kişilik sofrayı kurmak isteyen **vegan ve vejetaryenler** için uygun bir menü hazırladım. Limon ve portakal suyu ile hafifçe marine edilen bir rezene salatası yaptım. Rezene tam bir lif ve potasyum kaynağı olmasının yanı sıra önemli miktarda C vitamini içerir. Hazmettirici özelliği dışında sindirime yardımcıdır ve vücuttan su toplanmasını önler. Lifler sayesinde tokluk sağlar ve metabolizmayı dengeler. Çiğ olarak, Ortaçağa İtalyan mutfağında, pişmiş olarak Osmanlı mutfağında çok sık karşımıza çıkar.*” (Lezzet, Şubat/Mart 2020, s. 16). “[...] **Vegan beslenerek** daha sağlıklı yaşarız. Kilo vermek için ideal bir beslenme şeklidir. Kalp damar hastalıklarına yakalanma riskini azaltır. Vegan beslenmesek de sağlığımız için daha çok salata, sebze yemeği, bulgur, mercimek, kuru fasulye, nohut ve mercimek yemeliyiz. Ayrıca şekerden ve işlenmiş gıdalardan da uzak durmamız gerekir.” (Sofra, Kasım 2020, s. 49). “[...] Doğru **vegan beslenme** dünyanın en iyi kliniklerinde uygulanan bir tedavi şeklidir. [...] İşte size süt yerine badem sütü tarifi.” (Yemek Zevki, Mart 2020, s. 36) örneklerinde görüldüğü üzere vegan/vejetaryen beslenme ve vegan/vejetaryen yemek reçetesi ile ilgili makaleler “Vegan/Vejetaryen” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisinde bu kategoriye ait kodlama yer almamaktadır.

Özel Gün, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on altıncı alt temadır. Kültürel değerlerden olan özel gün, doğum, ölüm, evlilik ve dini niteliği olan özel günler olduğu gibi sevgililer günü, kadınlar günü, babalar günü, anneler günü, yeni yıl vb. evrensel olarak kutlanan günleri de kapsayan makaleleri ifade etmektedir. “**14 Şubat** sebebiyle sevgiliye güzel bir pasta seçmek istedim. Mesela en sevdiğim pasta ile sayfalar açılış istiyorum. Rus pastası çok çok hafif bir pasta, belki pişirmesi biraz meşakatli.” (Lezzet, Şubat/Mart 2020, s. 6). “Kadın olmak her coğrafyada zor. Bu yüzden çok güçlü olmak gerekiyor her alanda. Tabii ki bu da beslenmeyle başlıyor. Güne başlarken, her işte iyi olmak için şahane bir kahvaltı hazırladık. **Kadınlar günü** için, güçlü kadınlara, acayip güç verecek bir kahvaltı için toplandık bir masanın etrafında. O zaman **8 Mart Dünya Kadınlar Günü** kutlu, mutlu olsun...” (Lokma, Mart 2020, s. 52). “**Geleneksel bayramlarımız** içinde özel bir yere sahip kurban bayramında etin kesiminde uyulması gereken önemli kuralları, pişirirken ki püf noktaları ve en sağlıklı pişirme yöntemleri

olarak kabul edilen fırında, ağır ateşte ve kendi suyunda pişirilmiş yemek tariflerimizi paylaşıyoruz. *İyi bayramlar.*” (Sofra, Ağustos 2020, s. 10). “**Yeni yıl** geleneksel lezzetlerle karşıladık. **Yılbaşı** sofralarının vazgeçilmez lezzetleri, yıl boyunca evinize bolluk, bereket getirsin...” (Yemek Zevki, Aralık 2020, s. 38) örneklerinde görüldüğü üzere belirli bir güne özel içerik ve yemek reçeteleriyle ilgili olan makaleler “Özel Gün” olarak kodlanmıştır.

Öğün, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on yedinci alt temadır. Gün içerisinde yemek yenilen belirli vakitleri ön plana çıkaran, kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği olmak üzere üç ana öğün olduğu gibi beş çayı, ara öğün, sahur vakti, iftar vakti gibi öğünleri de içeren makaleleri ifade etmektedir. “*Haydi, gelin, her şeyi bir kenara bırakalım ve yaz günlerinin keyfi içinde kendimizi şımartalım. Şöyle keyifle balkonda ya da bahçede şık bir 5 çayı sofrası hazırlayalım.*” (Lezzet, Haziran/Temmuz 2020, s. 58). “*Uzun kış gecelerinde işleri bitirip ailece toplandığınız akşam yemeği için. Keyif verecek mutfaka giriş menümüzle tadını çıkarın yemeklerinizin.*” (Lokma, Ocak 2020, s. 54). “*Kahvaltının mutlulukla bir ilgisi olmalı der Cemal Süreya. Bizce de öyle! Bu mutluluğun şekli yani kahvaltı alışkanlıklarımızın ne olduğu, gün içindeki rutinimize, yaşa, beslenme gereklerimize, damak tadımıza göre değişiyor. [...] Aslında Avrupa’da da 19. yüzyıl ortasına kadar günde esasen iki öğün yeniyordu. Ama çalışma saatlerinin resmi olarak düzenlenmesi ile öğle tatilinin 12.00’da başlamasıyla birlikte dışarıda çalışan şehirliler için öğün saatleri mecburen kaymış ve kahvaltı ilk öğün olarak yaygınlaşmıştır.*” (Sofra, Ağustos 2020, s. 66-67). “*İncecik hamur ile neler yapılmaz ki? İtalyanlar’ın incecik hamurlu ünlü ‘galette’ye benzer hamuru ile damak tadımıza en yakın uyarlayabildiğim ve çeşitlendirdiğim lezzetler, çay ve kahve saatinize çok yakışacak...*” (Yemek Zevki, Ekim 2020, s. 56) örneklerinde görüldüğü üzere 5 çayı, çay ve kahve saati, kahvaltı, akşam yemeği, vd. ile ilgili olan makaleler “Öğün” olarak kodlanmıştır.

Kavram, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on sekizinci alt temadır. Yemek ve gastronomi ile ilgili bir ortak ad altında toplanan genel tamlamaları içeren makaleleri ifade etmektedir. “*‘Gastronomi’ yemek bilimi ve kültürü iken ‘Gurme’ Türk Dil Kurumu’nun tanımlanmasıyla ‘tatbilir’ olarak geçmektedir. Davet vereceğiniz kişilerin demografik yapısı, yaşı, geldiği coğrafyası, kültürü, alışkanlıkları, sağlık göstergeleri ve iklim gibi kriterler yanında ‘Tat koçluğu’ bilgisi, aldığınız tadı tanımlama gibi bilgiler tariflerinizi hazırlarken size yardımcı olacaktır.*” (Lezzet, Şubat/Mart 2020, s. 10). “*Servis, mekan, sunum ve yemek kalitesi anlamında en yüksek standartlara sahip restoranlara*

verilen isim: **Fine dining**. Bu mekânlarda yemek doyumluk değil tadımlıktır. Haydi, bizde kendimizi şımartalım ve buralarda ne tür yemekler oluyormuş bir bakalım. Kendinize ve misafirlerinize farklı ve özel bir deneyim yaşatmak isterseniz buyurun tariflerimize...” (Lokma, Kasım 2020, s. 64) örneklerinde görüldüğü üzere “tatbilir olmak, tat koçluğu, fine dining vb. bir ortak ad altında toplanan anlamları içeren makaleler “Kavram” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Sofra ve Yemek Zevki dergilerinde bu kategoriye ait kodlama yer almamaktadır.

Trend, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan on dokuzuncu alt temadır. Gastronomi alanında yeni, moda ve trend yiyecek-içecek ürünlerini öne çıkaran makaleleri ifade eder. “Hayatın her alanında olduğu gibi gastronomi dünyası da sürekli yenilenen ve farklılaşan bir alan. Tüketim bilincinin artması ve sağlıklı yaşam isteği geçmişten gelen bir çok tabuyu yıkıp geçiyor. Geleneksel alışkanlıklar **bitki bazlı alternatif ürünlerle** yer değiştiriyor. Sağlıklı yaşamın zorunlu kıldığı bu değişime gelin hep birlikte göz atalım.” (Lezzet, Nisan/Mayıs 2020, s. 22). “Son zamanların en moda malzemelerinden olan **siyah pirinç** bu ayın güzeli oldu. Nasıl yapacağız bunu? sorusunu duyar gibiyiz. Beyaz pirinci kullandığınız her tarifte siyah pirinci kullanabilirsiniz. Sadece pişirme suyunu biraz fazla tutmanız gerekiyor çünkü beyaz pirince göre daha sert bir malzeme. Haydi, pişirin bakalım bu yeni ve lezzetli tarifleri...” (Lokma, Kasım 2020, s. 36) “**Beluga mercimeği**, yani siyah ve kara mercimekle ilk karşılaştığımda çok şaşırmıştım ve nasıl bir tada sahip olduğunu merak etmiştim. Gurme marketlerden birinde gördüğümde hemen denemek için aldım ve ilk kez mutfağıma konuk ettim.” (Yemek Zevki, Şubat 2020, s. 34) örneklerinde görüldüğü üzere yeni, trend veya moda olarak nitelendirilen yiyecek-içecek ürünleri ile ilgili makaleler “Trend” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisinde bu kategoriye ait kodlama yer almamaktadır.

Atıksız Mutfak, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan yirminci alt temadır. Arta kalan yemekler, bayat ekmekler, sebze ve meyvelerin kabukları gibi malzemelerin çöpe atılması yerine mutfakta yeniden değerlendirilmesi amacıyla yemek reçeteleri sunulan makaleleri ifade etmektedir. Toplumsal bir sosyal sorumluluğu temsil ettiği düşüncesi ile üretim ana teması yerine, yemek ve toplum ana teması alt kategorisi içinde kodlanması uygun görülmüştür. “Elde kalan ekmeklerle **şaheser yaratabilirsiniz. İster çorba, ister pizza, isterseniz tatlı. Üstelik hepsini bayat ekmeklerle.**” (Lezzet, Nisan-Mayıs 2020, s. 60). “Kuru fasulye yemeğini yapmak için akşamdan hazırlığını tamamladınız. Fasulyeleri haşladınız. Gözünüze biraz fazla gözüktü, yemek yaparken birazını ayırdınız ve

elinizde **arta kalmış** haşlanmış kuru fasulyeler oldu. Şimdi onları değerlendirmenin harika yollarını göstereceğiz size. Haydi, mutfağa, arta kalanları değerlendirmeye...” (Lokma, Ocak 2020, s. 61). “Serin serin içi yenildikten sonra bol miktarda **arta kalan karpuz kabukları** yaz aylarında en fazla ziyan edilen malzemelerin başında gelir ve çöp olup gider. Tariflerimizle en güzel şekilde değerlendirebilirsiniz.” (Sofra, Ağustos 2020, s.80). örneklerinde görüldüğü üzere makale içerisinde yiyecek ürünlerini ve yemekleri çöpe atmak yerine yeni tarifler ile sofraya yeniden kazandıran makaleler “Atıksız Mutfak” olarak kodlanmıştır. Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisinde bu kategoriye ait kodlama yer almamaktadır.

Pratiklik, yemek ve toplum ana temasına atıfta bulunan yirmi birinci alt temadır. Mutfakta zamandan tasarruf sağlayan hızlı ve yapımı kolay olan yemekleri ve yemek tariflerini ön plana çıkaran makaleleri ifade eder. Zaman olgusunun toplumsal bir yapıyı temsil ettiği düşüncesi (yemek hazırlığı, pişirme süresi, servisi ve temizlik süreci) ile yemek ve toplum ana teması alt kategorisi içinde kodlanması uygun görülmüştür. “Corona öncesi hayatımızda dışarıdan istediğimiz lezzetler varken artık evde yapıp dışarı taşıdığımız lezzetlerimiz var. Bu lezzetlerin en başında da elbette **yapımı pratik, taşınması kolay** olan sandviçler geliyor. Sandviç tariflerimiz 10. Delifrance Dünya Sandviç Yarışması’nda yaptığı “Crois duck sandviç” tarifiyle dünya birincisi olan şef Hakan Özfirinci’dan. Hepsi birbirinden lezzetli bu sandviçlerden biri de Dünya Şampiyonu’ üstelik...” (Lezzet, Ağustos-Eylül 2020, s. 48). “Pek çok yerde kullanabileceğiniz ezmeler hazırladık bu ay unsuz şekersizde. Hem lezzetli hem **pratik** bu tatlar mutfağınızda her zaman olsun isteyeceğiniz türden...” (Lokma, Ocak 2020, s. 29). “En kıymetlimiz **zamanı iyi değerlendirip** sadece 5 gıdadan oluşan 5 tarif ile sofranızda harikalar yaratabilirsiniz!” (Sofra, Eylül 2020, s. 10). “Yoğun bir günün ardından akşam yemeği hazırlığı için mutfakta geçireceğiniz **zaman azaldıysa** sakın endişelenmeyin. Kolayca hazırlanan **pratik tariflerle** pekala güzel sofralar kurabilir, böylece hem kendinize hem de sevdiklerinize zaman ayırabilirsiniz...” (Yemek Zevki, Mart 2020, s. 32) örneklerinde görüldüğü üzere pratiklik, kolaylık ve zaman tasarrufu ile ilgili yemek tarifleri ve bilgiler içeren makaleler “Pratiklik” olarak kodlanmıştır.

3.5.3. Yemek reçetelerinde yapılan kodlamalar

Mutfak ve gastronomi terminolojisinde “yemek tarifi” kavramının içeriği gastronomi biliminde yeterli olamamakla birlikte, “tarif” kelimesi yerine “reçete” ( ngilizce’de “*recipe*”, Fransızca’da, “*recette*”) kelimesi kullanılması daha geniş bir anlamı karşılamaktadır.

Gastronomi bilimine göre yemek reçetesi; bir yemeğin nasıl hazırlanması, hangi malzemelerin hangi oranda kullanılması, pişirilmesi ve takdim edilmesi gerektiğini anlatan bir dizi kurallar bütünüdür. Daha geniş bir çerçevede tanımlamak gerekirse, bir yemeğin adı, hangi yemek grubunda yer aldığı, içerisindeki besin ürünleri ve miktarları, yapılı  aşamaları, püf noktaları, pişirme teknikleri, yemeğin pişirme aşamasında kullanılan malzemeler, yemeğin porsiyon miktarı, sunumu, yanında servis edilmesi gereken yan yemekler vb. gibi bilgilendirmelerin yapıldığı yazılı metinlere uluslararası otel mutfaklarında “yemek reçetesi” adı verilmektedir (MEB, 2012, s. 4). Yemek reçeteleri, tıpkı bir pusula gibi a  ıya yapacağı yemek konusunda rehberlik etmektedir.

“Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde yer alan yemek  e itleri nelerdir? ve Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde hangi mutfak kültürlerine ait yiyecek-içecekler  ne çıkmaktadır?” araştırmanın üçüncü ve dördüncü alt araştırma sorusudur. Söz konusu soruya yanıt aramak üzere dergilerde yer alan yemek reçetelerine odaklanılmıştır. Yemek reçeteleri, içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde reçeteler yemek çeşitlerine göre ayrılarak on dört kategoride kodlanmıştır. Söz konusu başlıklar kodlanırken Arlı’nın (1982) araştırması dikkate alınmış, bu bağlamda 14 kategoride çorba, sebze/zeytinyağlı, kırmızı et, beyaz et, balık/deniz ürünleri, salata, bakliyat, pilav/makarna, hamur içi/ekmek, yumurta yemeği, sokak yemeği, tatlı, içecek ve diğer olarak kodlanarak araştırmacı tarafından oluşturulan Tablo 6’da yer alan şekilde bulgular bölümünde özetlenmiştir.

Tablo 6: Yemek Kategorisi  erik Analizi Kod Tablosu

Yemek Kategorisi	Yemek Reçetesi	Frekans	Yüzde
1. �orba			
2. Sebze/Zeytinyağlı			
3. Kırmızı Et			
4. Beyaz Et			
5. Balık/Deniz �r�nleri			
6. Salata			
7. Bakliyat			

8.	Pilav/Makarna
9.	Hamur İşı/Ekmek
10.	Yumurta Yemeği
11.	Sokak Yemeği
12.	Tatlı
13.	İçecek
14.	Diğer
Toplam Yemek Reçetesi	

Belirlenen temalar kodlanırken yemeğin içeriğinde kullanılan malzeme geri planda, yemeğin kategorisi ön planda tutularak kodlamalar gerçekleştirilmiştir. Örneğin balık çorbası “balık/deniz ürünleri” kategorisi yerine “çorba” kategorisi olarak; etli biber dolması “kırmızı et” kategorisi yerine “sebze/zeytinyağlı” kategorisi olarak kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde “.... Çorbası” olarak adı geçen tüm ifadeler içeriğinde kullanılan malzemelere bakılmaksızın “Çorba” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde küçük ve büyükbaş hayvan etlerinin ana malzeme olarak kullanıldığı tüm ifadeler (dana antrikot, kuzu pirzola, mangalda köfte, patates pürelı et sote, sarı kirazlı dana kavurma, yoğurtlu kebab, zerdeçallı kuzu gömleği, vd.) “Kırmızı Et” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde kümes ve av kuşlarının yer aldığı kanatlı etlerinin ana malzeme olarak kullanıldığı tüm ifadeler (balkabaklı ve tavuklu fırın yemeği, biberiye soslu bütün piliç, yılbaş　hindisi, tavuk şiş, portakallı ve nar ekşili Pekin ördeği, tavuk sırt pirzola, çıtır bıldırcın, vd.) “Beyaz Et” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde balık veya deniz ürünlerinin temel malzeme olarak kullanıldığı tüm ifadeler (levrek buğulama, acılı tonlu ve yengeçli sushi, baharatlı balık köftesi, ızgara bebek kalamar, Meksika fasulyeli fırın somon, şişte balık, palamut burger, nohut unlu istavrit kızartma, vd.) “Balık/Deniz Ürünleri” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde “.... Salatası” olarak nitelendirilen tüm ifadeler ile pişirme aşaması olmayıp çiğ tüketilen yemek reçeteleri (beyaz peynirli pırasalı ekmekli salata, buğday salatası, haşhaşlı ayva salatası, meyve salatası, yeşillerin dansı, kış salatası, erik terleme, peynirli söğüş, vd.) “Salata” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde bakliyat ürünü diğer ürünlere göre oran olarak fazla olan yemekler (etli kuru fasulye, pancarlı fasulyeli humus, kısır, mantarlı fava, mercimek

köftesi, narlı börülce, taze naneli ve mısırlı yarma, avokadolu kuru fasulye püresi, pastırmalı nohut vb.) “Bakliyat” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde pilav, makarna, kuskus, lazanya ve mantı olarak nitelendirilen tüm ifadeler (havuçlu pilav, Endonezya usulü yabancı siyah pirinçli ve karidesli pilav, kremalı pastırmalı makarna, yanık mantı, acı lahanalı noodle, cevizli lorlu erişte, yoğurtlu ıspanaklı kuskus, vd.) “Pilav/Makarna” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde yumurtanın ana malzeme olarak kullanıldığı tüm ifadeler (çılıbr, menemen, omlet, sahanda yumurta, domatesli bildircin yumurtası, yumurta dolması, vd.) “Yumurta Yemeği” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek makaleleri içerisinde yazar tarafından fast-food veya sokak yemeği olarak belirtilen yemek reçeteleri “Sokak Yemeği” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde un ve ekmeğin ana malzeme olarak kullanıldığı tüm ifadeler (Tost, sandviç, çörek, börek, kraker, simit, pide, pizza, galette, kiş, vd.) “Hamur İşi/Ekmek” kategorisinde kodlanmıştır. “Hamur İşi/Ekmek” kategorisi ile “Tatlı” kategorisinde de tart, çörek, kurabiye, kraker ve kek ifadeleri yer almaktadır. Yemek içeriğinde malzeme olarak “tuz” bulunan ifadeler “Hamur İşi/Ekmek” olarak kodlanmış olup “şeker” bulunan reçeteler “Tatlı” olarak kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde tatlı olarak nitelendirilen, şekerin ana malzeme olarak kullanıldığı ve/veya şeker yerine alternatif olarak tatlandırıcı, çikolata, bal vb. bulunan yemek reçeteleri (aşure, helva, muhallebi, tramisu, kabak tatlısı, cheesecake, dondurma, mousse, tart, pasta, vd.) “Tatlı” kategorisinde kodlanmıştır.

Yemek reçetesinde içecek olarak nitelendirilen tüm ifadeler (çikolatalı süt, çay, kahve, şerbet, şurup,, komposto, smothie, vd.) “İçecek” kategorisinde kodlanmıştır.

Reçel, turşu, yoğurt, cacık, marmelat, salça, sos, sirke, çemen, baharat, peynir, sadeyağ vb. yemek kategorileri içerisinde yan ürün ve/veya yan mazle olarak nitelendirilen; hangi yemek kategorisi içerisinde dahil edileceği kesin olarak belirlenemeyen ifadeler “Diğer” kategorisinde kodlanmıştır.

Yukarıda ifade edilen ilk kodlamaların ardından dergilerde yer alan yemek reçetelerinin kategorilerine göre oranları tespit edilmiş olup tablo ve grafiklere dönüştürülerek yorumlanmıştır.

Yorumlamaların ardından yemek reçetelerinin gastronomi kültürünün inşasında Türk mutfak kültürü ile diğer mutfak kültürlerinin varlığı veya yokluğunun ortaya konması amacıyla dergi içeriğinde yabancı mutfak kültürüne ait olduğu belirtilen yemek reçeteleri ile Türk mutfak kültürü içinde yer alan reçeteler yeniden sayılarak göre kodlanmıştır.

Dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen reçeteler ilk aşamada yemek çeşitlerine göre kodlanmış olup ikinci aşamada ait olduğu ülke ve Kıta isimlerine göre kodlanmıştır.

Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde Türk mufa ı özelinde gastronomi kültürü nasıl inşa edilmektedir? Araştırma sorusuna yanıt aranmak üzere Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen reçeteler ilk aşamada yemek çeşitlerine göre kodlanmış olup ikinci aşamada Geleneksel (Standart) Reçete, Sentez (Geli tirilmi ) Reçete ve Yeni Reçete olmak üzere 3 kategoride kodlanmıştır.

Yemek reçetesi içeriğinde kullanılan malzemeler ve pişirme yöntemleri incelenerek geleneksel olarak Türk mutfak kültürünün içinde yer alan standartla mı  reçeteler (pilav, yahni, kavurma, dolma, sarma, baklava, a ure, vd.) “Geleneksel (Standart) Reçete” kategorisinde kodlanmıştır. Yemek reçetesi içeriğinde geleneksel tariflerle birlikte dünya mutfa ından lezzetlerin bir arada yer aldığı reçeteler ile geleneksel tarife ek olarak ana ürünün yerine benzer bir ürünün kullanıldığı ve geleneksel reçeteye ek yeni bir ürün eklenen reçeteler (Chia Tohumlu Yaprak Sarma, Karadutlu ve Beyaz  ikolatalı Sütlaç, Kestaneli Pratik Muhallebi, Kremalı Hünkar Be endi, vd.) “Sentez (Geli tirilmi ) Reçete” kategorisinde kodlanmıştır. Yemek reçetesi içeriğinde yazar ve/veya dergi editörü tarafından ilk defa denendiği belirtilen tüm reçeteler “Yeni Reçete” olarak kodlanmıştır.

3.5.4. Yemek reçetesi yazarlarında yapılan kodlamalar

“Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi kültürü içerisinde yer alan yemek reçetelerinin yazarları ve tanıtıcıları kimlerdir?” Araştırmanın beşinci alt sorusudur. Araştırma sorusuna yanıt aranmak üzere dergilerde yer alan yemek reçetesi yazarlarına odaklanılmıştır.

Araştırma kapsamına dahil edilen 4 yemek dergisinin Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi içerisinde yer alan yemek reçetesi yazarları analiz edilmiş, araştırmacı tarafından

oluşturulan kod tablosunda (Tablo 7) özetlenmiştir. Tablo 7’de görüldüğü üzere yemek reçetelerinin tanıtıcıları ve uygulayıcılarının 1. Kişiler (şef, yemek stilisti, diyetisyen, yemek kitabı yazarı, diyetisyen vb.) 2. Markalar (ürün yerleştirme olarak kodlanan markalar) ve 3. Mekânlardan (restoran, cafe ve otel) oluştuğu tespit edilerek Tablo 7 bu üç kategorilerde yapılandırılmıştır. Bununla birlikte yemek reçetesi yazarlarının adları ile birlikte unvan bilgilerinin de yer aldığı, Marka ve Mekan kategorilerinde de yemek reçetesi yazarlarının ad ve unvan bilgilerinin olduğu tespit edilerek söz konusu ifadelerle araştırmacı tarafından oluşturulan Tablo 7’de ki şekilde özetlenmiştir.

Tablo 7: Yemek Reçetesi Yazarlarının İçerik Analizi Kod Tablosu

Kategori	Marka / Mekan Adı	Yazar Adı	Yazar Unvanı	Frekans	Yüzde
1. Kişi					
2. Marka					
3. Mekân					

Yemek reçetesinin bir kişiye ait olduğu ve/veya bir kişi tarafından geliştirildiği belirtilen ifadeler “Kişi” olarak kodlanmıştır. Yemek reçetesi bir markaya ait olan ifadeler “Marka” olarak kodlanmıştır. Yemek reçetesi bir yiyecek-içecek işletmesi, restoran veya otele ait olduğu belirtilen ifadeler “Mekan” olarak kodlanmıştır.

3.6. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinin Genel Özellikleri

Araştırma kapsamında incelenen dört derginin yayın hayatına başlama yılları ve Aralık 2020’ye kadar yayınladıkları toplam dergi sayıları Tablo 8’de özetlenmiştir.

Tablo 8: Yemek Dergilerinin Yayın Hayatına Başlama Yılları ve Aralık 2020’ye Kadar Yayımlanan Dergi Sayıları Toplamı

Dergi Adı	Lezzet	Lokma	Sofra	Yemek Zevki
Yayın Hayatına Başlama Yılı	1996	2015	2005	1998
Aralık 2020'ye Kadar Dergi Yaşı	24	5	15	22
Aralık 2020'ye Kadar Yayımlanan Dergi Sayıları Toplamı	283	72	301	289

Tablo 8 incelendiğinde, dört dergi arasında Lezzet dergisi (1996) yayın hayatına başlama konusunda ilk olma özelliği taşırken, Yemek Zevki dergisi (1998) ikinci, Sofra (2005) dergisi üçüncü olarak, yayın hayatına başlamıştır. Lokma dergisi diğer dergiler ile kıyaslandığında yayın hayatına daha geç başlamıştır. Lokma dergisi daha önce 2003 yılında Hatice Özdemir Tülün’ün kurduğu “Portakal Ağacı” isimde Türkiye’nin ilk yemek blogu özelliği taşımaktadır. Blog, ilk açıldığı günden itibaren birkaç yıl içinde 2 milyon takipçi ile bini aşkın tarif ve 60 binden fazla yorumla fenomen olarak, ülke genelinde ve yurtdışında yaşayan Türkler arasında en çok takip edilen blog sayfalarından biri olmuştur. Bu başarısı ile 2015 yılında Albayrak Medya Grubu’nun dergi ailesine katılarak Lokma ismi ile kendi başına bir dergi olarak yayımlanmaya başlamıştır. Lezzet dergisinin 2019 yılına kadar ayda bir, yılda on iki sayı yayınlanırken, 2020 yılında iki ayda bir, yılda altı sayı yayımlanmaya başladığı görülmektedir.

Lezzet dergisi, Hubert Burda Media Group ortaklığında Doğan Şirketler Grubu Holding’e ait, iki ayda bir yayınlanan süreli yayındır. Yayın hayatına 1996 yılında başlamış olup 24 yıldır devam etmektedir. Yayın Yönetim Danışmanı Ferhan Kaya Poroy, Yazı İşleri Nevin Sarıpınar, Yazı İşleri Müdürü Ayşegül Uyanık Örnekal, Görsel Danışman Sultan Sarıdağ Etkinlik ve Proje Direktörü Ali Erman İleri, Kurumsal İletişim Müdürü, Funda Demirci Ayan, Marka Müdürü Z. Beril Şimşek, Dijital İçerik Direktörü Eren Demir’dir.

2018 yayın yılı Lezzet Yayın Yönetmeni Vecihe Sözeri’ye göre Lezzet; Yaşam ile mutfak arasında köprü görevi olan yemek kültürünün, yemeğin, sofraların ve ikramların rehber dergisidir. Kolay bulunur malzemelerle yapılmış tarifleriyle yemeyi ve pişirmeyi seven herkesin mutfak dostudur. Yemek kültürü mirasını korumayı hedefleyen ve dünya mutfak trendlerini takip ederek yemek kültürü bilincini okurlarına aktarmayı görev saymaktadır (Sözeri, 2018).

Lokma dergisi, Albayrak Medya’ya ait, aylık yaygın süreli yayındır. Yayın hayatına 2015 yılında başlamış olup 5 yıldır yayın hayatına devam etmektedir. “Günlük mutfak maceraları” sloganıyla Portakal Ağacı blogunun izini taşımaktadır. Lokma dergisinin İmtiyaz Sahibi Muhammet Sinan Albayrak, Genel Yayın Yönetmeni Hatice Özdemir Tülün, Tasarım Direktörü Yasemin Darbaz Karaca, Yemek Editörü Burçin Bilge, Yemek Editörü Asistanı Kübra Hançer, Sanat Yönetmeni Reyhan Cerit Bala, Editör

Tuğba Öztürk Özdil, Sorumlu Yazı İşleri Müdürü Burhan İstenci ve Fotoğraflama Sezer Alçinkaya, Melis Kayacık ve Özgür Bakır'dır.

Dergi ekibine göre Lokma; *“yalnızca bir tarafa ağırlık vermeyen Türkiye'nin tüm yörelerinden sebze, etli, tatlı, tuzlu her çeşit tarife yer veren, ince düşünülmüş ayrıntıları, denenmiş tarifleri, anlaşılır ölçüleri, özenle çekilmiş fotoğrafları ve kendine has tarzıyla yeni ve eksiksiz bir yemek dergisidir.”* (Albayrakmedya, 2020).

Sofra dergisi, Turkuvaz Medya Grubu'na ait, aylık, ulusal süreli yayındır. Yayın hayatına Ocak 2005 yılında başlamış olup 15 yıldır yayın hayatına devam etmektedir. Sahibi Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık, Tüzel Kişi Temsilcisi ve Genel Müdür Yasemin Gebeş, Yayın Direktörü Aslıhan Sarp İşman, Genel Yayın Yönetmeni Emine Tunadan, Görsel Yönetmen Bahar Şahinbaş, Editör Selma Şen, Fotoğraflar Erkin Ön, Fotoğraf Editörü Canan Yetiştirdi Satkın, Sorumlu Yazı İşleri Müdürü ve İnternet Yayın Sorumlusu Şefik Çalık, Genel Müdür Yardımcıları Yonca Ertürk Özeren, Özgür Atanur'dur.

Sofra, verdiği ölçülerin doğruluğu ile tariflerin uygulanabilirliği dolayısıyla okurları ile kurduğu güven ilişkisine dayandığını; mutfakta amatör okurlarının “acaba yapabilecek miyim” şüphelerinden uzak olacağını savunmaktadır. 2010 yılında televizyon kanalı ATV'de yayınlanan “Kültür Aşı” programı ile dergi tariflerini pekiştirmiş ve daha geniş kitlelerle buluşturmuştur (Anonim, 2010).

Yemek Zevki dergisi, İhlas Medya'ya ait, aylık, ulusal süreli yayındır. Yayın hayatına Ocak 1998 yılında başlamış olup 22 yıldır yayın hayatına devam etmektedir. İmtiyaz Sahibi İSTMAG Magazin Gazetecilik, Grup Başkanı H. Ferruh Işık, Genel Müdür ve Sorumlu Müdür Mehmet Söztutan, Genel Yayın Yönetmeni Hatice Ünal Bilen, Yazı İşleri Coşkun Aktaş, Fotoğraf Danışmanı Ümit Başer Alkaç, Görsel Yönetmen Tolga Çakmaklı, Yayın Danışmanları Prof. Dr. Hüsnü Gündüz, Doç. Dr. Mehmet Ali Özbudun, Yemek Danışmanları T. Yücel Dereyayla, Eyüp Kemal Sevinç, Metin İşçi, Doğa Çitçi, Teknik Müdür Tayfun Aydın'dır. Dergi ekibine göre Yemek Zevki; *“Türk Mutfağının geleneksel tatlarının bozulmamasına özen gösteren, evde her zaman bulunan malzemelerle kolayca yapılabilen ve % 100 tutan yemek tarifleri, 7'den 70'e, amatör veya profesyonel, mutfakla ilgili herkesin kendinden bir parça bulabileceği, dünya mutfaklarından geleneksel tatlara, profesyonel mutfak deneyimlerinden, pratik sunumlara kadar geniş bir yelpazede yayıncılık anlayışı mevcuttur.”* (YemekZevki, 2020).

BÖLÜM 4. BULGULAR VE YORUM

Jensen ve Jankowski'ye göre (1993), toplumsal ve politik bilginiz ile dünya görüşlerimizin çoğu her gün okuduğumuz veya gördüğümüz düzinelerce medya metinlerinden gelir. Medya metinlerinin ne dediğini bilmek günlük hayatımızda önemlidir (Jensen ve Jankowski, 1993, s. 137). Basılı medya alanındaki metodolojik bir araştırma, çalışma ortamı hakkında medyanın ne söylediğini ortaya çıkarma anlamında en önemli görevlerden biridir.

Özellikle dijital haber medyası çağında, yazılı medyanın halen önemli bir sosyal itici güç olmaya devam etmesiyle; gazete ve dergiler halen ana gündem belirleyicileri olarak faaliyet göstermektedir (McCombs, 2004, s. 14).

Bu bağlamda kitle iletişiminin yazılı kaynaklarını oluşturan yemek dergilerinde gastronomi kültürünün inşasını somut verilerle ortaya koyabilmek adına araştırma kapsamına dâhil edilen 4 yemek dergisinin Ocak-Aralık 2020 tarihleri arasındaki 1 yıllık yayınları içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir.

Ayda bir yayın yapan Lokma (12 sayı), Sofra (12 sayı) ve Yemek Zevki (12 sayı) dergileri ile iki ayda bir yayın yapan Lezzet (6 sayı) dergisi içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. Lokma dergisinin Nisan ve Mayıs, Sofra dergisinin Mayıs, Eylül ve Kasım sayılarında çıkardıkları 5 ek dergi de araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Bütünlüğü bozmamak adına 5 ayrı dergi ilgili aylarda ilgili dergilerin sayfa sayılarına eklenmiş, toplamda 42 dergi üzerinde analizler gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda araştırmanın verileri Lezzet 546, Lokma 1300, Sofra 1312 ve Yemek Zevki 840 sayfa olmak üzere toplamda 3998 sayfa üzerinden elde edilmiştir.

Sözü geçen yemek dergilerinde öncelikle genel yapı, biçim ve içerik dağılımı analiz edilmiş, ardından gastronomi kültürünün nasıl inşa edildiği dergi kapakları, yemek makaleleri, yemek reçeteleri ve yemek reçetesi yazarları üzerinden okunmaya çalışılmıştır.

Analizlerin ardından toplam 785 makaleye ulaşılmıştır. Dergilerin içeriğinde yer alan alışveriş, moda, astroloji vb. gibi yemek makalesi olmayan ve diğer olarak kodlanan toplam 135 makale analizler dışında tutulmuştur. 48 dergi ön kapağı, 650 yemek makalesi, 2582 yemek reçetesi ile 147 yemek reçetesi yazarı üzerinde içerik analizi gerçekleştirilerek, gastronomi kültürünün inşasında öne çıkan temalar ortaya konmaya

alışılmıştır. Araştırma kapsamında incelenen yemek dergilerinin bulguları tablolar ve grafikler halinde özetlenerek yorumlanmıştır.

4.2. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Biçimsel zellik ve İçerik Dağılımı

Araştırmanın temel araştırma sorusuna ulaşabilmek için öncelikle alt araştırma sorularına yanıt aranmıştır. Bu bağlamda araştırmanın birinci alt araştırma sorusu: *“Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde biçimsel özellik ve içerik dağılımı nasıldır?*

Araştırmada ele alınan 4 yemek dergisinin Ocak-Aralık 2020 tarihli 42 dergi analiz edildiğinde içeriklerin genel dağılımı tespit edilerek “n kapak, nsz, künye, fihrist, içindekiler, makale, reklam, haber, tanıtım ve diğer” şeklinde on temada kodlanmış ve ilgili tablolarda özetlenmiştir.

Dergi içeriğinin bir parçası olan ve yemek reçeteleri ile okuyucuyla bağ kurması açısından oldukça önem arz fotoğraflamaların her derginin kendi ekibi tarafından özgün ve özel olarak gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Yemek reçetelerine ilişkin incelemelerde bazı yemek reçetelerinin yazarı belirtilirken, bazı yemek reçetelerinin kime ait olduğu bilgisinin yer almadığı saptanmıştır.

4.2.1. Lezzet dergisi’nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular

Lezzet dergisinin biçimsel özellikleri incelendiğinde, 22.5x29,7 cm boyutlarında, sayfada kullanılan fotoğraf alanı veya metin uzunluğuna göre bir ile dört sütün arasında değişlik gösteren, Amerikan cilt ile dört renk basılan bir dergi olduğu görülmektedir. Derginin n kapaklarında ilgili ayın temasını temsil ettiği düşünülen 1 adet yemek fotoğrafına yer verilmiştir. Her sayının kapak tasarımı belirli bir düzen içinde sunulmuştur. Hiçbir kapak tasarımında dergi isminin (Lezzet) nne geçen tipografi kullanımına rastlanılmamıştır. Dergilerin tüm sayfaları fotoğraflı olup mutfak notları (1sayfa) ve astroloji (1sayfa) adı verilen sayfalarda illüstrasyon kullanımına rastlanılmıştır.

Derginin ele alınan sayılarının arka kapaklarında ise reklam sayfasının yer aldığı tespit edilmiştir.

Derginin 6 sayısında da Türkiye satış fiyatı 11 TL, K.K.T.C. fiyatı 13,50 TL olmak üzere ücret bilgileri belirtilmiştir. Ayrıca dergide abonelik sisteminin mevcut olduğu 278, 281 ve 284. sayılarında belirtilerek, dergi aboneliği için yapılması gereken bilgiler aktarılmıştır. Söz konusu sayfalarda yer alan bilgilere göre 6 sayı abonelik bedeli 55 TL'dir. Abonelik dahilinde adrese teslim, ücretsiz kargo ve 3 taksit imkanı da sunulmuştur. 278. Sayıda dergi editörü Sibel Erdem iken, 279-284. sayı aralığındaki dergi editörü Nevin Sarıpınar olarak değişmiştir.

Tablo 9: Lezzet Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı

Dergi Sayısı	278	279	280	281	282	283	Frekans	Yüzde
Ön Kapak	1	1	1	1	1	1	6	1,10%
Önsöz	1	1	1	1	1	1	6	1,10%
Künye	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	3	0,55%
Fihrist	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	3	0,55%
İçindekiler	1	1	1	1	1	1	6	1,10%
Makale	77	65	56	60	67	65	390	71,43%
Reklam	11	13	22	16	13	17	92	16,85%
Haber	4	2	2	3	0	0	11	2,01%
Tanıtım	2	0	6	2	0	1	11	2,01%
Diğer	4	4	2	3	2	3	18	3,30%
Toplam Sayfa Sayısı	102	88	92	88	86	90	546	100%

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisinin 6 dergi sayısında yapılan incelemeler sonucunda sayfa dağılımları detaylı olarak Tablo 9'da verilmiştir. Lezzet dergisi içerikleri ön kapak, önsöz, künye, fihrist, içindekiler, makale, reklam, haber, tanıtım ve diğer olarak kodlanan sayfa sayıları üzerinden içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde incelenen 6 derginin sayfa sayılarının toplamının 546 olduğu, her derginin sayfa sayısının sabit olmayıp 86 - 102 sayfa arasında değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir.

Tablo 9'da elde edilen veriler bağlamında "Makale" başlığı en yüksek oranda içeriklerde yer bulmuştur. 546 sayfa içerisinde 390 sayfanın makalelerden oluşturulduğu; söz konusu rakamın 546 sayfanın %71,43'nü kapsadığı tespit edilmiştir. Makalelerin diğer içeriklere oranla en yüksek veriyi sağlaması gastronomi kültürü inşasında medyanın

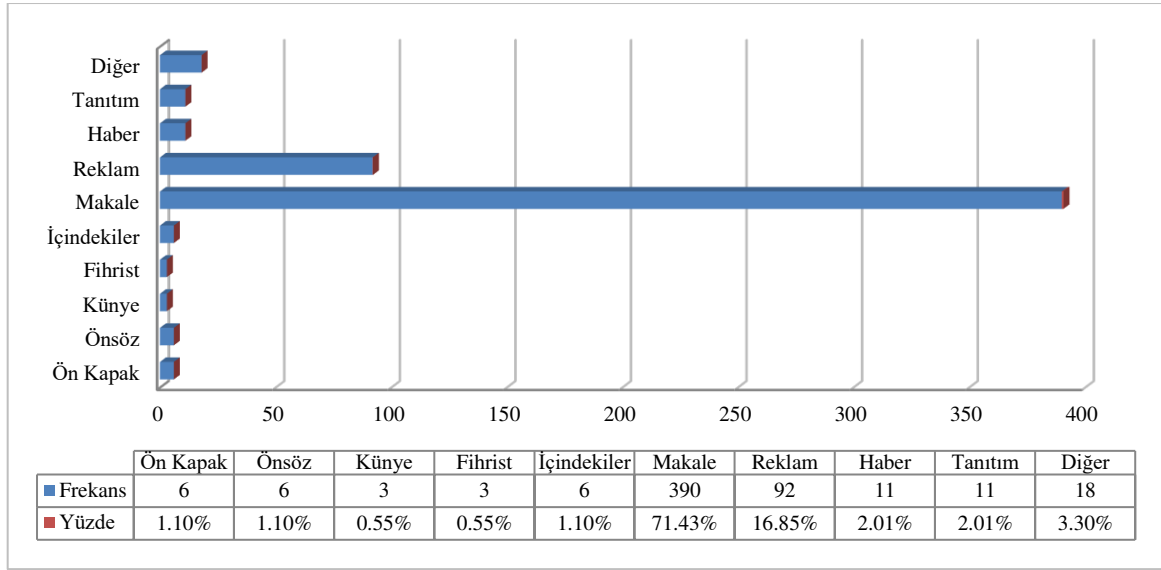
rolünün anlamlandırılması açısından da önemli bir veri olarak göze çarpmaktadır. Yine Tablo 9'a göre reklam sayfalarının %16,85 oranda ikinci sırada yer aldığı; en az sayfa sayısının künye (0,55%) ve fihrist (0,55%) sayfalarından oluşturulduğu görülmektedir.

Makale adedi olarak en yüksek sayının 278'inci dergi sayısında (77) gerçekleştiği görülmüştür. Bu sayı derginin 2020 yılı içerisinde ilk yayın sayısı olup Şubat-Mart aylarını kapsamaktadır. Haber sayısı (4) yine bu sayıda en fazla olandır. Makale adedinin en düşük olduğu rakam ise 280'inci sayıda "56" olarak gerçekleşmiştir. Makale adedinin en düşük bu sayıda olmasının nedeni, 22 sayfa ile reklam sayfa sayısının ve 6 sayfa ile tanıtım olarak kodlanan sayfa sayısının en fazla bu sayıda olmasından kaynaklandığı söylenebilir.

Tüm bunlarla birlikte dergide üretilen içeriklerin sayfa sayıları incelendiğinde yemek ve gastronomi ile ilgili makale, haber ve tanıtım olarak kodlanan sayfa sayıları kış ve sonbahar aylarında en yüksek; yaz ve ilkbahar mevsiminde en düşüktür. Reklam sayfaları ise ilkbahar ve yaz aylarında en yüksek; kış ve sonbahar aylarında en düşük rakamlara ulaştığı anlaşılmıştır. Bu veriler açısından Lezzet dergisinin sayfa dağılımında mevsimsel değişimin etkisinden bahsetmek mümkündür.

Her derginin genel içeriğini ortaya koymak amacıyla önsöz sayfaları incelendiğinde 278'inci sayı içeriklerinin 14 Şubat sevgililer günü, göz dolduran sunumlar, vegan ve vejetaryen tarifler, tatbilir olmak, iştah açan köfteler, kış mevsimi lezzetleri, salep, Adana Mutfağı, portakal-greyfurt, tahin-pekmez ve İtalyan makarnası Timballo'dan oluşturulduğu belirtilmiştir. Sevgililer gününe özel Rus pastası ile dergi editörü Sibel Erdem'in "sevdiklerim" başlığı altında fotoğraflarla birlikte tasarımda öne çıkardığı içerikler: vegan/vejetaryen tarifler, köfteler ve İtalyan makarnası Timballo tarifleridir. 279'uncu sayı içerikleri, Korona Virüsle sağlıklı ve doğal beslenme, pratik tarifler, çilek, enginar, Ramazan sofrası, Gaziantep menüsü, sahur tarifleri, İspanyol mutfağı ve #evdekal mottosundan oluşturulmuştur. Çilek tarifleri ile dergi editörünün "sevdiklerim" başlığı altında fotoğraflarla birlikte tasarımda öne çıkardığı içerikler: enginar, Elif Edes Tapan'ın pratik tarifleri ve Ege'nin otları ile yapılan tariflerdir. 280'inci sayı içeriklerinde Korona Virüs ile aile ve mutfağımızın keşfi, sosyal medyada yapılan ekmekler, mevsiminde meyve-sebze tüketimi, pratik tarifler, börekler, patlıcan tarifleri, yaz meyveleri, çikolata, dondurma, soğuk çorba ve 5 çayı tarifleridir. Patlıcanlı tarifler ile dergi editörünün "sevdiklerim" başlığı altında fotoğraflarla birlikte tasarımda öne çıkardığı içerikler: Zeynep Dinç'in tarifleri, çikolata tarifleri ve börek tarifleridir. 281'inci sayı içerikleri,

Şekil 1: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Sayfalarının Dağılımı



Tablo 9’den elde edilen Şekil 1’de Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisi sayfalarının dağılım grafiği görülmektedir. Derginin ele alınan 6 sayısında dergileri ön kapak, önsöz, künye, fihrist ve içindekiler sayfalarının yüzdesi %4,4’tür. Dergide yemek ve gastronomi ile ilgili makale sayısının yüzde toplamı % 71,43 olmasına karşın yemek ve gastronomi ile ilişkili haber ve tanıtım sayfalarının yüzdesi %4,02’de kalmıştır. Derginin reklam içeriğinin yüzdesi ise %16,85 olarak bulunmuştur. Bu bulgu neticesinde dergi içeriklerinin %75,45’inin yemek ve gastronomi ile ilgili makale, haber ve tanıtım ile ilişkili olması doğal bir sonuç olurken, derginin %16,85’inin reklam içeriğinden oluştuğu anlaşılmaktadır. Bunun dışında kalan ve “Diğer” olarak kodlanan içeriklerin ise %3,30’unun alışveriş, moda ve teknoloji ile ilgili yemek ve gastronomiden farklı içeriklerdeki metinlerden oluştuğu tespit edilmiştir.

4.2.2. Lokma dergisi’nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular

Lokma dergisinin biçimsel özelliklerine bakıldığında, 21x29,7 cm boyutlarında, sayfalarda kullanılan fotoğraf alanı veya metin uzunluğuna göre bir ile üç sütun arasında

değişlik gösteren, Amerikan cilt ile dört renk basılan bir dergidir. Dergi cildinden bağımsız olarak ayrıca içine yerleştirilen boy 3,3 cm olarak dergiden büyük, 20x33 cm boyutlarında 150 gram karton kâğıda basılan 1 seperatör sayfası da bulunmaktadır. Seperatör sayfanın şeffaf jelâtin ciltleme için doğru ölçü kalıbını sağladığı için kullanıldığı düşünülmektedir. Sepratör sayfa her sayıda farklı renkte basılmış olup derginin ilgili aydaki temasını öne çıkaran başlığı içerdiği ve Mart - Aralık 2020 yayın dönemi 10 dergide Lokma dergisi aboneliği için iletişim bilgilerinin paylaşıldığı reklam sayfası olarak kullanıldığı tespit edilmiştir.

12 derginin ön kapağında ilgili ayın temasını öne çıkaran yemek fotoğraflarına yer verilmiştir. Her sayının kapak tasarımı belirli bir düzen içinde sunulmuştur. Kapak tasarımında dergi adının yer aldığı Lokma yazısı üzerinde daha küçük punto ile “Portakal Ağacı’ndan” metni yer almıştır. 12 derginin kapak tasarımında da dergi isminin (Lokma) önüne geçen tipografi kullanımına rastlanılmamıştır. Dergilerin tüm sayfaları fotoğraflı olup illüstrasyon kullanımına rastlanılmamıştır.

12 derginin de arka kapaklarında reklam sayfası yer almıştır. Dergi kapaklarında 12 sayısında da ay, yıl, sayı ve fiyat bilgileri yer almıştır. Türkiye satış fiyatı 13 TL, K.K.T.C. fiyatı 15,00 TL olmak üzere ücret bilgileri eklenmiştir.

Tablo 10: Lokma Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı

Dergi Sayısı	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	Frekans	Yüzde
Ön Kapak	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	14	1,08%
Önsöz	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	14	1,08%
Künye	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	0,92%
Fihrist	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	0,92%
İçindekiler	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	0,92%
Makale	75	72	64	96	108	81	74	75	66	68	83	79	942	72,46%
Reklam	8	19	27	27	23	10	15	14	25	23	24	26	241	18,54%
Haber	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
Tanıtım	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
Diğer	4	4	4	4	3	4	6	6	4	4	4	6	53	4,08%
Toplam Sayfa Sayısı	92	100	100	134	142	100	100	100	100	100	116	116	1300	100%

Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma dergisinin 12 dergisinde yapılan incelemeler sonucunda sayfa dağılımları detaylı olarak Tablo 10’da verilmiştir. Lezzet dergisi içerikleri ön kapak, önsöz, künye, fihrist, içindekiler, makale, reklam, haber,

tanıtım ve diğer olarak kodlanan sayfa sayıları üzerinden içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Tablo 10 incelendiğinde diğer dergiler arasında yayın hayatına en geç başlayan Lokma dergisinin Ocak - Aralık 2020 yayın dönemi içeriklerin sayfa sayısı dağılımları detaylı olarak görmek mümkündür. Elde edilen bulgular neticesinde incelenen 12 derginin sayfa sayılarının toplamının 1300 olduğu, her derginin sayfa sayısının sabit olmayıp 92-116 sayfa arasında değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir.

66'ıncı sayıda Vestel'in katkılarıyla hazırlanan "Vestel'li Tarifler, Ekmekler ve Çörekler" isimli ek dergi (34 sayfa) ile 65'nci sayıda ise (Nisan) Konya Büyükşehir Belediyesi katkılarıyla hazırlanan "Konya Yemekleri" isimli ek dergi (34 sayfa) bütünlüğü bozmamak adına ayrı ayrı değil, ilgili sayıdaki dergilerin sayfa sayılarına eklenerek analiz edildiği için iki derginin sayfa sayıları en yüksek olarak görülmektedir.

Tablo 10'da elde edilen veriler bağlamında "Makale" başlığı en yüksek oranda içeriklerde yer bulmuştur. 1300 sayfa içerisinde 942 sayfanın makalelerden oluştuğu; söz konusu rakamın %72,46'ya karşılık geldiği tespit edilmiştir. Makalelerin diğer içeriklere oranla en yüksek veriyi sağlaması gastronomi kültürü inşasında medyanın rolünün anlamlandırılması açısından da önemli bir veri olarak göze çarpmaktadır.

Yine Tablo 10'a göre reklam sayfalarının %18,54 oranında en yüksek ikinci sırada yer aldığı; en az sayfanın künye (0,92%), fihrist (0,92%) ve içindekiler (0,92%) sayfalarından oluştuğu görülmektedir. Haber (0,00%) ve Tanıtım (0,00%) sayfaları ise Lokma dergisi içeriğinde yer bulmadığı saptanmıştır.

Makale sayfa sayısının 108 sayfa ile en yüksek olarak 66'ıncı dergi sayısında gerçekleştiği görülmüştür. En fazla makale içeriğinin bu sayısında olmasında ek derginin katkısı vardır. En az makale sayfası 64 sayfa ile 64'üncü sayıda yer almaktadır. Reklam sayfa sayısının 27 ile en fazla bu sayıda yer almasının makale sayfa sayısına etkisi olduğu söylenebilir.

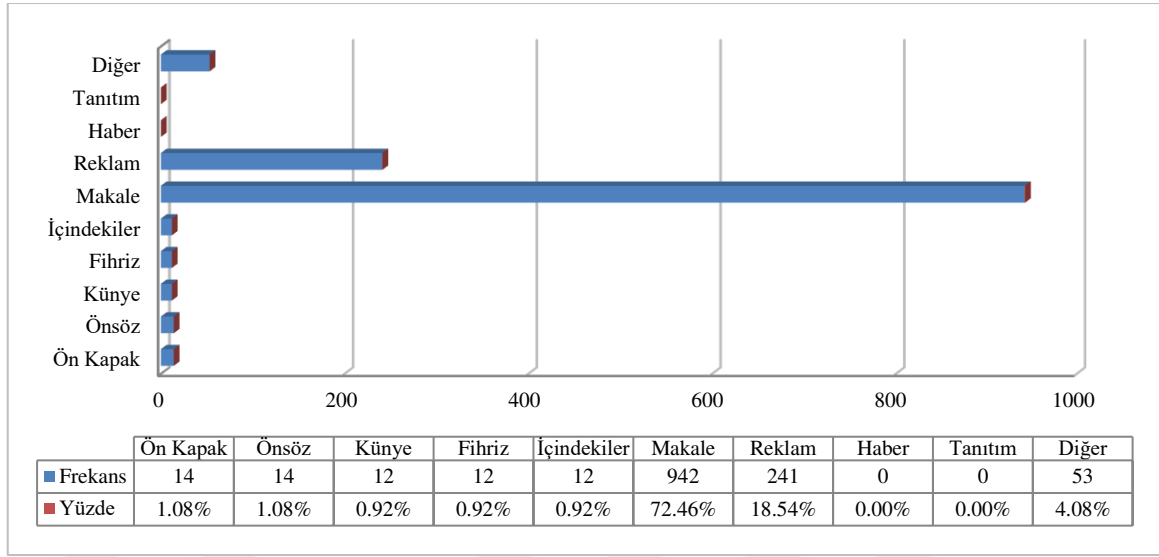
Tüm bunlarla birlikte dergide üretilen içeriklerin sayfa sayıları incelendiğinde yemek ve gastronomi ile ilgili makale olarak kodlanan sayfa sayılarının ilkbahar mevsiminde en yüksek; son bahar mevsiminde en düşük rakamlara ulaştığı, reklam sayfalarının ise ilkbahar mevsiminde en yüksek; yaz mevsiminde en düşük rakamlara ulaştığı anlaşılmıştır. Bu veriler açısından Lokma dergisinin sayfa dağılımında mevsimsel değişimin etkisinden bahsetmek mümkündür.

Dergilerin genel içeriklerini ortaya koymak amacıyla önsöz sayfaları incelendiğinde 12 derginin önsözünü Lokma dergisi genel yayın yönetmeni Hatice Özdemir Tülün'ün kaleme aldığı görülmektedir. 62. sayıda Hatice Özdemir Tülün'ün katıldığı Ocak ayı etkinlikleri yer almaktadır. Buna göre Ocak ayında gidilen umre yolcuğu, Ally4future etkinliği ile 38 ülkeden gelen 50'ye yakın genç kız ile havuçlu, hurmalı ve bal kabaklı toplar yapıldığı, Boğaziçi Yöneticiler Vakfı ile öğrenci buluşmasında sodalı börek, magnolia, kestaneli pilav ve incirli ayvalı kereviz yapılarak ikram edildiği bilgileri yer almaktadır. 63. sayıda öncelikle Elazığ depreminde hayatını kaybeden herkese geçmiş olsun dilekleri iletilmiş, ardından sömestr tatiline değinilerek Hatice Özdemir Tülün'ün kutup bölgesindeki Kuzey Işıkları'na yaptığı yolculuk maceralarından bahsedilmiştir. İsveç'te yerli halk Sami halkının yaşadığı çadırları ziyaret eden Hatice Özdemir Tülün, sunulan ikramları aktarmıştır. Buna göre yemekte ilk gün geyik eti, balık ve tatlı ikram eden Sami halkına yiyeceklerin helal olup olmadığı sorulmuş, alınan yanıtı göre sadece balık tüketilmiştir. İkinci gün Sami halkı yiyecek ikramında bulunurken yemeklerin helal olmasına dikkat etmiştir. 64. Sayıda dergi fotoğraflarının çekildiği stüdyonun daha büyük bir stüdyoya taşındığı sürecin dekorasyonlar ile geçtiği, taşınırken Portakal Ağacı blogunun arşivleri arasında çok zaman harcandığı, bu yüzden blogun eski haline döndürüldüğü ve blog için emek harcanmaya devam edileceğinden bahsedilmiştir. 65. Sayıda corona virüs nedeniyle evlerde kalarak günün büyük bir kısmını mutfaklarda geçirilmesi nedeniyle Hatice Özdemir Tülün'ün eski tariflerini mutfağında yeniden pişirdiği, bu bağlamda 65. Sayıda tüm sayılardan en sevilen tariflerin bir araya getirilerek okuyucuya sunulduğu bilgileri paylaşılmıştır. 66. Sayıda karantina günlerinde namaz ve Ramazan ayı ile ilgili öznel bilgiler paylaşarak bu sayıda tüm dergi ekibinin evde kalarak, kendi menülerini oluşturduğu, pişirdiği ve fotoğrafladığı bilgisi paylaşılmıştır. 67. Sayıda corana virüs, karantina nedeniyle misafir ağırlama, alışveriş ve yemek ritüellerinin değiştiği, yeni bir hayat düzenine geçiş yapıldığına dair öznel bilgiler sunulmuştur. 68. Sayıda Lokma dergisinde sunulan içeriklere değinilmiş; içerikler “dosya” ismiyle adlandırılmıştır. Bu bağlamda 68. sayının önsözünde hafif tek tabak; triliçe; börek; kayısı-şeftali; yeşil fasulye; kurban bayramı özel dosyasına yer verilmiştir. Ayrıca karantina nedeniyle kendi mutfağına yönelen, ilk kez yemek yapmaya başlayan bireyler için “Mutfağa Giriş” dosyası duyurulmuştur. 69. dayıda derginin yemek tarifleri için Portakal Ağacı Stüdyosu'nda farklı meslek gruplarından misafirlerin ağırlandığı belirtilmiştir. Bunun dışında dergi içeriğinde patlıcanlı; anjelik erikli; noodle tarifleri ile son yaz yemekleri için zeytinyağlı ve meze tariflerinin olduğu belirtilmiştir. 70. Sayıda aşure

geleneği hatırlatılmış, Hatice Özdemir Tülün'ün Ege'de küçük bir mutfakta kek yaptığı, İstanbul'a döndüğünde tekrar evi ve stüdyoyu düzenlediği bilgileri paylaşılmıştır. Cezayir Büyükelçisi Mahinur Özdemir'in stüdyoyu ziyaret ettiğinde Cezayir'de Portakal Ağacı'ndan Lokma dergisi uygulaması ile Türk lezzetlerine ulaşmaya devam ettikleri için teşekkür edilmiştir. 71. sayıda, Hatice Özdemir Tülün'ün yazdığı “Ezber Bozan Kadınlar” kitabında yer verdiği Türkiye'nin ilk başörtülü kadını Ayşe Hümeysra Ökten vefatı sebebiyle anılmıştır. Ardından mutfak israfı önlemek için on maddelik öneriler paylaşılmıştır. 72. Sayıda salgın nedeniyle şifalı yemekler tüketmeyi, iş hayatının yoğunlu nedeniyle en pratik en az zaman alan yemeklere yönelindiği bu nedenle yemeklerimizin anne ve ninelerimizin yemekleri kadar lezzetli olmayışı öznel cümlelerle tartışılmıştır. 73. sayıda ise bir önceki sayı çıktıktan itibaren 73. Sayıya kadar geçen süre içerisinde Corona virüs nedeniyle yaşanan psikolojik süreç öznel ifadeler ile aktarılmıştır. Nisan ayı 65. sayının ek dergisi olan Lokma “Konya Yemekleri”nin önsöz sayfasında ise Konya mutfağının kökeni ve kısa tarihi aktarılmış ardından Konya'da dışarı yemekleri olan fırın kebabı, etli ekmek ve peynirli pide'nin Konya'da yaşayan halkın ve yabancı misafirlerin ilgisini çekken yiyecekler olduğu belirtilmiştir. 66. Sayıda bir diğer ek dergi olan “Vestel’li Tarifler”de Vestel mutfak ürünleri ile hazırlanıp pişirilen ekmek ve çörek tariflerinden bahsedilmiştir.

Önsöz sayfasında yer alan söz konusu içeriklerden yola çıkılarak Lokma dergisi genel yayın yönetmeni Hatice Özdemir Tülün'ün önsöz sayfasında öznel ifadelerle daha çok başvurduğu; önsöz ile dergi içerikleri arasında bağlantının bire bir olmadığı görülmektedir. Genel yapı Türk mutfak kültürü ve Müslümanlık vurguları içinde olsa da farklı sayıların önsöz sayfalarında adı geçen “trileçe, magnolia ve noodle” ile okur kitlesine belirli aralıklarla dünya mutfak kültüründen yemeklerin tanıtıldığı söylenebilir.

Şekil 2: Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma Dergisi Sayfalarının Dağılımı



Tablo 10'dan elde edilen Şekil 2'de Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisi sayfalarının dağılım grafiği görülmektedir. Derginin ele alınan 12 sayısında dergilerin ön kapak, önsöz, künye, fihrist ve içindekiler sayfalarının yüzde toplamı %4,92'dir. Dergide yemek ve gastronomi ile ilgili makale sayısının yüzde toplamı % 72,46 olmasına karşın yemek ve gastronomi ile ilişkili haber ve tanıtım sayfalarına rastlanılmamıştır. Derginin reklam içeriğinin yüzde toplamı ise %18,54 olarak bulunmuştur. Bu bulgu neticesinde dergi içeriklerinin %72,46'sının yemek ve gastronomi ile ilgili makale ile ilişkili olması doğal bir sonuçtur. Bunun dışında kalan ve "Diğer" olarak kodlanan içeriklerin ise %4,08'inin yemek ve gastronomiden farklı olarak alışveriş, moda, teknoloji ve dini içeriklerdeki metinlerden oluştuğu tespit edilmiştir.

4.2.3. Sofra dergisi'nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular

Sofra dergisinin biçimsel özelliklerine bakıldığında, 21x30 cm boyutlarında, sayfalarda kullanılan fotoğraf alanı veya metin uzunluğuna göre bir ile üç sütun arasında değişiklik gösteren, tel dikiş ile dört renk basılan bir dergidir. 12 derginin ön kapağında ilgili ayın temasını öne çıkaran yemek fotoğraflarına yer verilmiştir. Her sayının kapak tasarımı belirli bir düzen içinde sunulmuştur. 290 ile 299 sayılarına kadar sağ üst köşede dergiye özel 25. Yıl logosu kullanılmıştır. 300. sayı haricinde diğer 11 derginin kapak tasarımında dergi isminin (Sofra) önüne geçen tipografi kullanımına rastlanılmamıştır. 300. Sayının

kapak tasarımında dergi adının önüne geçen yazı ise “300” sayısı olarak derginin yayın hayatına başladığı günden bugüne 300. Sayıya ulaştığı vurgulanmıştır. Dergilerin tüm sayfaları fotoğraflı olup illüstrasyon kullanımına rastlanılmamıştır. 12 derginin de arka kapaklarında reklam sayfası yer almıştır. Dergi kapaklarında 12 sayıda da ay, yıl, sayı ve fiyat bilgileri yer almıştır. Derginin 290 - 297 sayıları Türkiye satış fiyatı 10 TL, K.K.T.C. fiyatı 13,00 TL, 298 - 301 sayıları Türkiye satış fiyatı 11 TL, K.K.T.C. fiyatı 14,00 TL’den ücretlendirilmiştir.

Tablo 11: Sofra Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı

Dergi Sayısı	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	Frekans	Yüzde
Ön Kapak	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	14	1,07%
Önsöz	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	0,99%
Künye	1	1	1	1	1	1	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5	9,5	0,72%
Fihrist	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	11	0,84%
İçindekiler	1	1	1	1	1	1	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5	9,5	0,72%
Makale	55	77	69	60	87	57	69	72	128	59	105	77	914	69,66%
Reklam	10	16	21	15	25	18	16	10	18	19	46	19	233	17,76%
Haber	11	0	2	1	0	0	1	0	0	0	6	0	21	1,60%
Tanıtım	33	0	0	0	0	0	0	0	0	1	24	0	58	4,42%
Diğer	2	2	3	3	4	4	10	0	0	1	0	0	29	2,21%
Toplam Sayfa Sayısı	116	100	100	84	122	84	100	86	150	84	186	100	1312	100 %

Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra dergisinin 12 dergisinde yapılan incelemeler sonucunda sayfa dağılımları detaylı olarak Tablo 11’de verilmiştir. Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra dergisinin 290’uncu sayısı Ocak, 301’inci sayısı Aralık ayına karşılık gelmektedir.

294’üncü dergi sayısında Reis bakliyatın katkılarıyla hazırlanan “Neşeli Tarifler” isimli ek dergi (36 sayfa), 296’ncı sayıda “Değişim Zamanı” isimli ek dergi (16 sayfa), 298’inci sayısında “Kışa Hazırlık Turşusundan Reçeline Sosundan Eriştesine Özel Tarifler” isimli ek dergi (66 sayfa) ve 300’üncü sayısında ise “Sofra Nostaljik Tarifler Eki” isimli ek dergi (38 sayfa) yer almaktadır. Söz konusu 4 ek dergi var olan dergilerin sayfa sayılarına eklenerek analiz edilmiştir.

Sofra dergisi içerikleri ön kapak, önsöz, künye, fihrist, içindekiler, makale, reklam, haber, tanıtım ve diğer olarak kodlanan sayfa sayıları üzerinden içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde incelenen 12 derginin sayfa sayılarının

toplamının 1312 olduğu, her derginin sayfa sayısının sabit olmayıp 84 - 186 sayfa arasında değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir. En fazla sayfa sayısı 186 sayfa ile 300'üncü sayıda görülmektedir. Nedeni, derginin 26. yılında 300. sayıya ulaşması ile okurlarına 38 sayfalık "Sofra Nostaljik Tarifler Eki" paylaşılmasıdır.

Yine Tablo 11'den elde edilen veriler bağlamında "Makale" başlığı en yüksek oranda içeriklerde yer bulmuştur. 1312 sayfa içerisinden 914 sayfanın makalelerden oluşturulduğu; söz konusu rakamın %69,66'yı kapsadığı tespit edilmiştir. Makalelerin diğer içeriklere oranla en yüksek veriyi sağlaması gastronomi kültürü inşasında medyanın rolünün anlamlandırılması açısından da önemli bir veri olarak göze çarpmaktadır. Yine Tablo 11'e göre reklam sayfalarının 233 sayfa ile %17,76 oranı ile ikinci sırada yer aldığı; en az sayfanın künye (9,5%) ve içindekiler (9,5%) sayfalarından oluşturulduğu tespit edilmiştir. Makale sayfa sayısı olarak en yüksek rakamın 298'inci dergi sayısında (128) gerçekleştiği görülmektedir. Bu sayıda "Kısa Hazırlık Turşusundan Reçeline Sosundan Eriştesine Özel Tarifler" isimli 66 sayfalık Dr. Oetker ürünlerinin reçetelerde yer aldığı ek derginin yer alması makale sayfa sayısını artırmıştır. Makale adedinin en düşük olduğu rakam ise 280'inci sayıda "56" olarak gerçekleşmiştir. Makale sayfa sayısının en düşük olduğu dergi sayısı ise 55 sayfa ile 290'ıncı sayı olup bu sayı, 2020 yılının ilk sayısına ve Ocak ayına karşılık gelmektedir. Reklam sayfaları incelendiğinde ise en fazla reklam sayfası 300'üncü sayıda (46), en az reklam sayfası ise 290 ve 297'nci dergi sayılarında (10) yer almaktadır. En az makale ve reklam sayfasının 290'ıncı sayıya karşılık gelmesinin nedeni, Tanıtım (33) ve Haber (11) olarak kodlanan sayfaların en fazla bu sayıda yer almasından kaynaklandığı söylenebilir.

Tüm bunlarla birlikte dergide üretilen içeriklerin sayfa sayıları incelendiğinde yemek ve gastronomi ile ilgili makale olarak kodlanan sayfa sayıları ile reklam olarak kodlanan sayfa sayılarının birbirlerine paralel olarak sonbahar mevsiminde en yüksek, yaz mevsiminde en düşük rakamlara ulaştığı tespit edilmiştir. Bu veriler açısından Sofra dergisinin sayfa dağılımında mevsimsel değişimin etkisinden bahsetmek mümkündür.

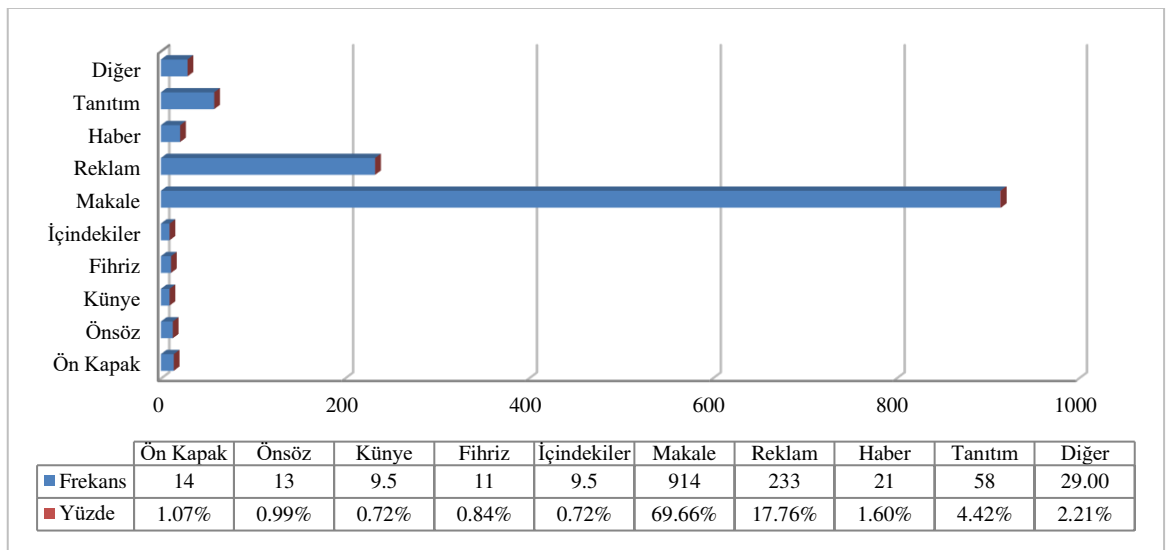
Dergilerin genel içeriklerini ortaya koymak amacıyla önsöz sayfaları incelendiğinde 290'ıncı sayının önsözünü Sofra dergisi genel yayın yönetmeni Esra Düздаğ Ateş'in kaleme aldığı diğer 11 derginin önsözünü Sofra dergisi genel yayın yönetmeni Emine Tunadan'ın kaleme aldığı görülmektedir. 290. 'ıncı sayının önsözünde Esra Düздаğ Ateş 24 yıldır genel yayın yönetmeni olduğu Sofra dergisine ve dergi ekibine tek tek teşekkür

ederek veda etmiştir. 291'inci Sayıda yeni Sofra dergisi genel yayın yönetmeni Emine Tunadan, tohum, yediklerimizin sağlık boyutu, besinlerin sürdürülebilirliğini sağlamak, var olanı kaybetmemek, gıdayı korumak ve asla çöpe atmamak konularını vurgulamıştır. 292'inci sayıda yemekler ve ticaret konusuna değinerek Türkiye'nin konumu itibariyle başta Baharat Yolu olmak üzere ticaret yollarının ana bağlantı rotalarında yer alması, bu konumu ile ulaşılan tatların sadece yemek için değil ilaç olarak da kullanıldığı, 14'üncü ve 15'inci yüzyılın çok daha öncesinde yapılan bu yolculuklarla bugün değerli baharatları yemeklerimizde yer bulduğunu aktarmaktadır. 293'üncü sayıda geleneksel mutfakları dolayısıyla yemekleri öne çıkarmanın faydalarını özetleyerek bu sayı içeriğinde Anadolu mutfağında şifa niyetine yenilen yemek tariflerin paylaşıldığını belirtmiştir. 294'üncü sayıda önsöz sayfası yer almamıştır. 294'üncü sayının ek dergisi olan "Neşeli Tarifler"ın ön sözünde çocukların gelişim dönemlerinde bakliyat ve tahıl dengesinin doğru sağlanması, bitkisel lif ve protein kaynakları, mineral ve vitamin açısından zengin olan bakliyatların önemine değinilmiştir. Reis markasının güvencesi ile markanın bakliyat ürünleriyle yapılan yemeklerin beslenmeye katkı sağlayacağı bilgisi paylaşılmıştır. 295'inci sayıda pandemi sürecinde Instagramdan canlı videolar paylaşıldığı, Taksim'de stüdyo mutfağının açıldığı, bu stüdyo ile dergi çekimlerinin yanı sıra derginin sosyal medya sayfaları için videolar çekileceği duyurulmuştur. 296'ncı sayıda tatlı özel sayısı ile tatlı tariflerinden oluşan bir dergi sayısı hazırlandığı, tatlının kısa tarihi aktarılmıştır. Şerbetli, sütlü, meyveli ve çikolatalı tatlılar; makaron, beze, ganaj, soğuk içecekler, çay-kahve hazırlama konusunda püf noktalarının bu sayı içeriğini oluşturduğu belirtilmiştir. Ayrıca derginin tasarımının yenilendiği, ferah sayfalar tasarlandığı, daha kolay okunur yazı fontu ve puntosu seçildiği, fotoğraflamaların daha detaylı ve yemeği en doğru şekilde yansıtan bir şekilde sunulduğu açıklanmıştır. Kısacası bir değişim içinde olduğu okuyucuya duyurulmuştur. 297'inci sayıda dergi içeriğinde yemek yapmak için kullanılan malzemenin değerini, devamlılığının sağlanması gerektiği vurgulanmıştır. Kurban bayramında sadece et değil, ciğer, paça, işkembe gibi sakatatların da kullanımı ile Türk kültüründe var olan tutumluluk ilkesi hatırlatılmıştır. Ayrıca hijyenik ortamda yapılan yemeklerin bağışıklık sistemine olan etkisi nedeniyle evde hazırlanması önerilmiştir. 298'inci sayıda sonbahar vurgusu ile kış aylarında kullanılmak üzere sebze-meyvenin kurutma, konserve yapma veya dondurma gibi yöntemlerle kışa hazırlık yapma vurgulanmıştır. Ardından başta su olmak üzere her türlü besinin korunması, israftan kaçınma ve "gıdanı koru sofrana sahip çık" kampanyasına destek olurken hem bireysel hem de toplum olarak ciddi önlemler almamız gerektiği belirtilerek Anadolu mutfak

kültürün hiçbir şeyin ziyan edilmediği hatırlatılmıştır. 299’uncu sayıda Emine Tunadan çocukluğunda unutamadığı mutfak anılarını aktararak yemeğin sadece karın doyurma eylemine hizmet etmediğini açıklamıştır. 300’üncü sayıda, orijinal reçetelerin çok daha doğru bir şekilde hazırlanması gerekliliği, mutfak zenginliğinin kültürel bir miras olduğu ve bunun gelecek nesillere aktarılmasının değeri hatırlatılmıştır. Ardından “*Peki diyeceksiniz Sofra dergisi bunun hangi tarafında durdu ve aktarım görevini ne şekilde yaptı?*” sorusunu yöneltip şu sözlerle yanıtlamıştır “*Hayatın odak noktası ev, evin kalbi mutfak, evin bireylerinin sahip olduğu kültürel birik ve ‘kadın’ ile. Evet, kadın ile. [...] kadın ile yola çıktık ve devam ediyoruz.*” (Sofra, Kasım 2020, s.3). Derginin yayın hayatına başlama tarihinden itibaren 300’üncü sayıya ulaştığı kutlanmıştır. 301’inci sayıda ise bu sayının Aralık-Ocak sayısını tek dergi olacak şekilde hazırlandığı, 2020’nin son, 2021’in ilk sayısı olan bu dergide atıksız mutfak üzerine başarılı bir çalışma gerçekleştirildiği. Hiçbir şeyin atılmadan, bambaşka bir tarifile yeniden değerlendirilmesi vurgulanmıştır. Anadolu’nun besinlerinden biri olan arpa ile yemek tarifleri, mevsim meyveleri ile tatlılar, fırın yemekleri ile pratiklik, bal ve mevsim balıkları ile yaratıcı reçetelerin yer aldığı belirtilmiştir.

Önsöz sayfasında yer alan söz konusu içeriklerden yola çıkılarak Sofra dergisinin Anadolu ve Türk mutfak kültürüne sık sık vurgu yaptığı; tohum, sürdürülebilir gıda, atıksız mutfak konuları ile var olan gıdanı korunması ve sonraki nesillere aktarılması konularında okur kitlesinin sofrasına ve geleneğine sahip çıkması konularında farkındalık kazandırmayı amaçladığı söylenebilir.

Şekil 3: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Sayfalarının Dağılımı



Tablo 11’den elde edilen Şekil 3’te Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi sayfalarının dağılım grafiği görülmektedir. Derginin ele alınan 12 sayısında dergilerde yer verilen ön kapak, önsöz, künye, fihrist ve içindekiler sayfalarının yüzde toplamı %4,43’tür. Dergide yemek ve gastronomi ile ilgili makale sayısının yüzde toplamı %69,12 olmasına karşın yemek ve gastronomi ile ilişkili haber ve tanıtım sayfalarının yüzde toplamı %6,13’te kalmıştır. Derginin reklam içeriğinin yüzde toplamı ise %18,08 olarak tespit edilmiştir. Bu bulgu neticesinde dergi içeriklerinin %75,25’inin yemek ve gastronomi ile ilgili makale, haber ve tanıtım ile ilişkili olması doğal bir sonuç olurken, derginin %18,08’inin reklam içeriğinden oluştuğu anlaşılmaktadır. Bunun dışında kalan ve “Diğer” olarak kodlanan içeriklerin ise %2,25’inin yemek ve gastronomiden farklı olarak alışveriş, moda ve teknoloji ile ilgili metinlerden oluştuğu tespit edilmiştir.

4.2.4. Yemek Zevki dergisi’nin biçimsel özelliği, sayfa ve içerik dağılımına ilişkin bulgular

Yemek Zevki dergisinin biçimsel özelliklerine bakıldığında, 21x30 cm boyutlarında, sayfalarda kullanılan fotoğraf alanı veya metin uzunluğuna göre bir ile üç sütun arasında değişiklik gösteren, Amerikan dikiş ile dört renk basılan bir dergidir. 12 derginin ön kapağında ilgili ayın temasını öne çıkaran yemek fotoğraflarına yer verilmiştir. Her sayının kapak tasarımı belirli bir düzen içinde sunulmuştur. 12 derginin kapak tasarımında dergi isminin (Yemek Zevki) önüne geçen tipografi kullanımına rastlanılmamıştır. Dergilerin tüm sayfaları fotoğraflı olup illüstrasyon kullanımına rastlanılmamıştır. 12 derginin de arka kapaklarında reklam sayfası yer almıştır. Dergi kapaklarında 12 sayıda da ay, yıl, sayı ve fiyat bilgileri yer almıştır. Derginin 228 – 239 sayıları Türkiye satış fiyatı 10 TL, K.K.T.C. fiyatı 11,00 TL’den ücretlendirilmiştir.

Tablo 12:Yemek Zevki Dergisi Sayılarına Göre Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sayfa Dağılımı

Dergi Sayısı	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	Frekans	Yüzde
Ön Kapak	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1,43%
Önsöz	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1,43%
Künye	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1,43%
Fihrist	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
İçindekiler	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	1,43%
Makale	37	37	40	68	38	40	35	32	36	39	30	29	461	54,88%

Reklam	15	15	13	22	16	16	17	18	16	15	16	20	199	23,69%
Haber	6	3	0	0	3	0	0	0	3	2	4	2	23	2,74%
Tanıtım	5	8	5	0	0	0	5	2	1	3	4	3	36	4,29%
Diğer	1	1	6	8	7	6	5	12	6	5	8	8	73	8,69%
Sayfa Sayısı Toplamı	68	68	68	102	68	66	66	68	66	68	66	66	840	100%

Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki dergisinin 12 sayısında yapılan incelemeler sonucunda sayfa dağılımları detaylı olarak Tablo 12’de verilmiştir. Yemek Zevki dergisi içerikleri ön kapak, önsöz, künye, fihrist, içindekiler, makale, reklam, haber, tanıtım ve diğer olarak kodlanan sayfa sayıları üzerinden içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde incelenen 12 derginin sayfa sayılarının toplamının 840 olduğu, her derginin sayfa sayısının sabit olmayıp 66 - 102 sayfa arasında değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir.

Yemek Zevki dergisinin 12 sayısında da önsöz, künye ve içindekiler olarak kodlanan sayfa sayıları aynı olurken, yemek tariflerinin toplu isimleri ve hangisi sayfada yer aldığı bilgisini içeren fihrist sayfasına rastlanılmamıştır.

Tablo 12’den elde edilen veriler bağlamında “Makale” başlığı en yüksek oranda sayfa sayılarında yer bulmuştur. 840 sayfa içerisinde 461 sayfanın makalelerden oluşturulduğu; söz konusu rakamın %54,88’ini kapsadığı tespit edilmiştir. Makalelerin diğer içeriklere oranla en yüksek veriyi sağlaması gastronomi kültürü inşasında medyanın rolünün anlamlandırılması açısından da önemli bir veri olarak göze çarpmaktadır. Yine Tablo 12’ye göre reklam sayfalarının %23,69 oranı ile en yüksek ikinci sırada yer aldığı; en az sayfanın önsöz (1,43%) ve künye (1,43%) sayfalarından oluşturulduğu görülmektedir.

Tüm bunlarla birlikte dergide üretilen içeriklerin sayfa sayıları incelendiğinde yemek ve gastronomi ile ilgili makale olarak kodlanan sayfa sayıları ile reklam olarak kodlanan sayfa sayılarının birbirlerine paralel olarak ilkbahar mevsiminde en yüksek, sonbahar mevsiminde en düşük rakamlara ulaştığı tespit edilmiştir. Bu veriler açısından Yemek Zevki dergisinin sayfa dağılımında mevsimsel değişimin etkisinden bahsetmek mümkündür.

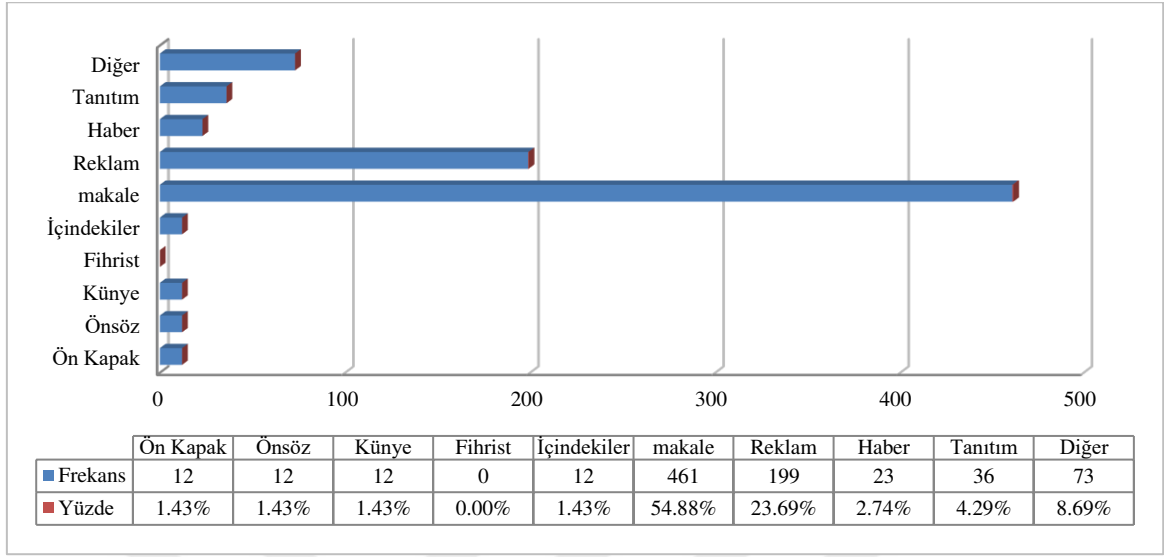
Dergilerin genel içeriklerini ortaya koymak amacıyla önsöz sayfaları incelendiğinde 12 derginin önsözünün de Yemek Zevki dergisi genel yayın yönetmeni Hatice Ünal

Bilen'in kaleme aldığı görülmektedir. 228'inci sayının önsözünde kış mevsiminin sebzeleri kullanılarak şifalı deposu yemekler, hastalıksız yaşamın sırları ve aşırı kilo sorununa yönelik çözüm önerileri, mutfak dağınıklığına sebep olmayan fırında en pratik tarifler, çorbalar ve mayalı hamurdan ekmekler, salatalar, vişneli kırıtlar, ünlü oyuncu Sinan Çalışkanoğlu'nun Hatay mutfağından bir tarifi ve 5 çayı keyfinin pastane lezzetlerini içerdiği belirtilmiştir. 229'uncu sayıda mevsim çorbaları, mevsim geçişlerinde öncelik verilmesi gereken antioksidan besinler, ıspanaklı tarifler, yeni beslenme trendleri, süt ile hazırlanabilecek tarifler, 14 Şubat'a özel sevgiler günü menüsü ile Türk, Fransız İtalyan ve Japon mutfaklarından özel olarak hazırlanan aşk tadıyla lezzetleri içerdiği vurgulanmıştır. 230'uncu sayıda çorbasından böreğine, açmasından dolmasına kadar mevsiminde domatesli ve pratik tarifler, bilenen donut, profiterol ve crumble gibi tatlıların tuzlu versiyonları, vücudumuzu yenileyen on besin, mutfakta fazla vakti olmayanlar için pratik yemekler, akşam yemeği sofrası için pratik tarifler ve gıda güvenliği için mutfakta yapılması gerekenlerin neler olduğu belirtilmiştir. 231'inci sayıda Korona Virüsten korunmak için yapılması gerekenler uzman diyetisyen, psikolog ve akademisyenlerin kaleminden dökülen önerilerin sunulduğu, bahar ayının sebzesi enginarlı tarifler, çay saati için tiramisu, Alman pastası ve frigo tarifleri, Ramazan klasikleri, akşam veya sahur yemeği için köfteli pizza ve süzme yoğurtlu reyhanlı mantı tarifi paylaşıldığı vurgulanmıştır. 232'inci sayıda iftar saati için pratik menüler, Ramazan ayı dolayısı ile iftar ve sahur olarak günde iki öğüne inen beslenme saatlerinde vücudu yenilemenin sırları, Anneler Günü'ne özel sofralar, konuk şef Kemal Sevinç'in Ramazan'a özel fıstıklı güllaç rulosu, güllü dondurma, gül kremi üçleminde hazırladığı güllaç varyasyonu ve pandemi nedeniyle evde sağlıklı beslenme konularına değinildiği belirtilmiştir. 233'üncü sayıda sağlıklı yaşam için yeni adımlar atmanın formülü, yaz sıcaklığında hafif ve pratik tarifler, pirinç ile hazırlanan yemekler, mevsim sebzesi kabakla cacığından böreğine, çorbasından zeytinyağına kadar pratik yemekler, Babalar Günü'ne özel kahvaltı sofrası, yazın sıcak havalarda yapımı kolay soğuk çorba tarifleri ve çay - kahve saati için vanilya ve tarçınlı tariflerin olduğu belirtilmiştir. 234'üncü sayının çeşit çeşit reçel tarifleri, mevsimin en taze sebzeleri ile hazırlanan zeytinyağlı yemekler, taze meyvelerden süt ve dondurma ile serinleten içecekler, kalori değeri yükseltmeyen hafif tatlı tarifleri, taze meyvelerle ev yapımı dondurmalar, Antakya Kahvaltı Evi lezzetleri ve konuk şef Metin İşçi'nin özel seçkilerinden oluştuğu belirtilmiştir. 235'inci sayıda Kurban Bayramı sofraları, kurban etinin geleneksel tarifleri, Bayram sabah kahvaltısı, bayram etleri ve yaz sebzeleri ile tarifler, kabak ile alışagelmışin dışında yemek önerileri, çay saatine yakışacak ikramlıklar

ve Akdeniz mutfağından yoğurtlu kebab, ızgara pirzola tariflerinin yer aldığı belirtilmiştir. 236'ıncı sayıda domates ile ev yapımı ketçap, makarna sosu ve çorba tarifleri, böğürtlen ile reçel-sos, Yazar Feyzan Ersinan'ın ödüllü kitabı 'Yediğim İçtiğim Sizin Olsun'dan ikramlık tarifler, tahin-pekmezli tarifler, sağlıklı, sürprizli tarifler, Türk yemekleri, gazeteci-televizyoncu Mesut Yar ile röportaj ve okul dönemi için sağlıklı atışmalık tariflerinin yer aldığı belirtilmiştir. 237'inci sayıda sonbahar çorbaları, yumurtalı yemekler, Uzm. Dr. Ender Saraç ile röportaj, çay saatinde İtalyan hamur 'galette'ye benzer hamur ile Türk damak tadına uygun uyarlama lezzetler, gıda mühendisi Ebru Akdağ ile röportaj, rengarenk pasta tarifleri ve konuk şef Umut Karakuş'un göç mutfağını modern tabak ve sokak yemeğine uyarladığı lezzetlerin yer aldığı belirtilmiştir. 238'inci sayıda Adana mutfağı lezzetleri, pırasa ile çorba, börek, tart ve salata tarifleri, ses sanatçısı Yeşim Salkım ile röportaj, Profilo'nun katkıları 2012 yılında satışa sunulan "bir kere de 'peki annecim de'" adlı çocuk kitabından eğlenceli tarifler, kış hazırlığı için konserve tarifleri ile gıda mühendisi Ebru Akdağ'ın kaleme aldığı öldürücü toksin ve ev yapımı konserve ilişkisi, yeni bir mekan Fonduralı'nın menüsünün yer aldığı belirtilmiştir. 2020 yılının son sayısı 239'uncu sayıda ise 2021 Anadolu mutfağının geleneksel tatlarıyla karşılanarak nohutlu ve mantılı çorba, sarımsaklı köfte, kıymalı akıtma, piruhi tarifleri paylaşılmıştır. Karantina kahvaltılarına eşlik edecek pratik kahvaltı önerileri, İstanbul'dan çok özel bir tat, kalıca mantarı ile tarifler, Türk mutfağını yenilikçi bir şekilde yorumlayan Aila, Fairmont Quasar İstanbul ve Türkiye'nin teras restoranlarından biri olan Izaka Restaurant & Bar-Lounge mekanlarına ziyaret, kış sofraları için mevsim ürünleriyle hazırlanan yemekler ve kış çorbaları için tariflerin yer aldığı belirtilmiştir.

Önsöz sayfasında yer alan bilgilerden yola çıkarak Yemek Zevki dergisinin mevsiminde sebze ve meyveleri kullanılmasına vurgu yaptığı; özel gün yemekleri, sağlıklı beslenme, gıda güvenliği, hijyen ve alışagelmışin dışında yemek önerileri ile okur kitlesine beslenmede farkındalık sağladığı; ünlü isimler ile röportaj, pratik ve kolay yemeklere sıkça değinerek okur kitlesini mutfağa girmeye teşvik ettiği; önsöz sayfalarında karşılaşılan çay saati (İngiliz) tarifleri, tiramisu, Alman pastası, frigo, donut, profiterol ve crumble gibi tatlılar, Fransız, İtalyan ve Japon mutfakları, gibi ifadelerle okur kitlesine belirli aralıklarla dünya mutfak kültüründen tarifleri tanıttığı söylenebilir. Ayrıca karşılaşılan bir diğer ifadelerden olan Anadolu mutfağı, Adana mutfağı, Antakya mutfağı, Ramazan - Kurban Bayramı tarifleri ile Türk mutfak kültürü ile ilgili içerikler ürettiği görülmektedir.

Şekil 4: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi
Sayfalarının Dağılımı



Tablo 12’den elde edilen Şekil 4’te Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisi sayfalarının dağılım grafiği görülmektedir. Derginin ele alınan 12 sayısında yer verilen ön kapak, önsöz, künye, fihrist ve içindekiler sayfalarının yüzde toplamı %5,72’dir. Dergide yemek ve gastronomi ile ilgili makale sayısının yüzde toplamı % 54,88 olmasına karşın yemek ve gastronomi ile ilişkili haber ve tanıtım sayfalarının yüzde toplamı %7,03’de kalmıştır. Derginin reklam içeriğinin yüzde toplamı ise %23,69 olarak bulunmuştur. Bu bulgu neticesinde dergi içeriklerinin %61,91’inin yemek ve gastronomi ile ilgili makale, haber ve tanıtım ile ilişkili olması doğal bir sonuç olurken, derginin %23,69’unun reklam içeriğinden oluştuğu anlaşılmaktadır. Bunun dışında kalan ve “Diğer” olarak kodlanan içeriklerin ise %8,69’unun yemek ve gastronomiden farklı içeriklerdeki alışveriş, moda ve teknoloji ile ilgili metinlerden oluştuğu tespit edilmiştir. Fihrist olarak kodlanan sayfalarda hiç içerik üretilmediği tespit edilmiştir.

4.2. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Gastronomi İçerikleriyle İlgili Öne Çıkan Temalar

“Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temalar nelerdir?” araştırmanın ikinci alt araştırma sorusudur. Söz konusu soruya yanıt aramak üzere dergilerin ön kapakları ile dergilerin içeriğinde yer alan gastronomi

ve/veya yemekle ilgili makalelere odaklanılmıştır. Bu bağlamda analiz için tespit edilen ön kapak ve makale sayıları Tablo 13 ve Tablo 14’de sunulmuştur.

Tablo 13: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergi Sayılarında İncelenen Ön Kapak Sayıları Toplamı

Lezzet	Ön Kapak	Lokma	Ön Kapak	Sofra	Ön Kapak	Yemek Zevki	Ön Kapak
Sayı 278	1	Sayı 62	1	Sayı 290	1	Sayı 228	1
		Sayı 63	1	Sayı 291	1	Sayı 229	1
Sayı 279	1	Sayı 64	1	Sayı 292	1	Sayı 230	1
		Sayı 65 +1 Ek Dergi	2	Sayı 293	1	Sayı 231	1
Sayı 280	1	Sayı 66 +1 Ek Dergi	2	Sayı 294 +1 Ek Dergi	2	Sayı 232	1
		Sayı 67	1	Sayı 295	1	Sayı 233	1
Sayı 281	1	Sayı 68	1	Sayı 296 +1 Ek Dergi	2	Sayı 234	1
		Sayı 69	1	Sayı 297	1	Sayı 235	1
Sayı 282	1	Sayı 70	1	Sayı 298 +1 Ek Dergi	2	Sayı 236	1
		Sayı 71	1	Sayı 299	1	Sayı 237	1
Sayı 283	1	Sayı 72	1	Sayı 300 +1 Ek Dergi	2	Sayı 238	1
		Sayı 73	1	Sayı 301	1	Sayı 239	1
Toplam	6	Toplam	14	Toplam	16	Toplam	12
Genel Toplam: 48 Ön Kapak							

Tablo 13’de yer alan verilerde görüldüğü üzere Lokma dergisi 65 ve 66’ncı dergi sayılarında 2 ek dergi ile Sofra dergisi 294, 296, 298 ve 300’üncü dergi sayılarındaki 4 ek dergi de araştırma kapsamına dahil edilmiş olup Lezzet 6, Lokma 14, Sofra 16 ve Yemek Zevki dergisinde 12 kapak olduğu tespit edilerek toplam 48 adet derginin ön kapağı içerik analizi yöntemi ile analiz edilerek gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temalar tespit edilmiştir.

Tablo 14: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde İncelenen Makale Sayıları Toplamı

Lezzet	Makale	Lokma	Makale	Sofra	Makale	Yemek Zevki	Makale
Sayı 278	19	Sayı 62	12	Sayı 290	40	Sayı 228	18
		Sayı 63	12	Sayı 291	16	Sayı 229	12
Sayı 279	16	Sayı 64	16	Sayı 292	17	Sayı 230	16
		Sayı 65	11	Sayı 293	14	Sayı 231	23
Sayı 280	19	Sayı 66	13	Sayı 294	17	Sayı 232	16
		Sayı 67	11	Sayı 295	12	Sayı 233	15
Sayı 281	16	Sayı 68	11	Sayı 296	17	Sayı 234	12
		Sayı 69	12	Sayı 297	11	Sayı 235	10
Sayı 282	14	Sayı 70	13	Sayı 298	15	Sayı 236	16
		Sayı 71	12	Sayı 299	12	Sayı 237	14
Sayı 283	15	Sayı 72	13	Sayı 300	40	Sayı 238	16
		Sayı 73	10	Sayı 301	16	Sayı 239	10
Toplam	99	Toplam	146	Toplam	227	Toplam	178
Genel Toplam 650 Makale							

Tablo 14’de yer alan verilerde görüldüğü üzere Lezzet dergisi 99, Lokma dergisi 146, Sofra dergisi 227 ve Yemek zevki dergisinde 178 adet gastronomi ve/veya yemek ile ilgili makale olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu makale rakamlarına ek dergilerde yer alan makaleler de dahildir. Bu bağlamda toplamda 650 makale içerik analizi yöntemiyle incelenerek gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temalar tespit edilmiştir.

Bu aşamada içerik analizi gerçekleştirilirken, Fusté-Fornéa ve Masip’in (2018) basılı medyada gastronomi ve gıda temelli içeriklerin incelenmesi için metodolojik bir tasarım önerisi (içerik analizi) sunduğu çalışması referans alınmıştır. Söz konusu makalelerin tematik kategorileri Fusté-Fornéa ve Masip’in önerdiği üç ana gruba (üretim; dağıtım; yemek ve toplum) ayrılmıştır. Ancak alt gruplar oluşturulurken Fusté-Fornéa ve Masip’in önerdiği on bir temaya (ürün, yemekler, şefler, restoranlar, gıda satış noktaları, aktiviteler, gastronomi ve sanat, sosyal bir olgu olarak gastronomi, gıda ve beslenme, yemek ve turizm, gastronomi ve medya) uyulamamış, alt temalar incelenen dergilerdeki temalara karşılık gelen yirmi temada yeniden yapılandırılmıştır. Bu bağlamda 3 ana tema (üretim; dağıtım; yemek ve toplum) ile 20 alt tema (ürün, yemek, içecek, şefler/ünlüler, dünya mutfak, yöresel mutfak, mekân, etkinlik, kitap, ürün yerleştirme, yemek ve turizm, yemek ve sanat, yemek ve sağlık, vegan/vejetaryen, özel gün, öğün, kavram, trend, atıksız mutfak, pratiklik) oluşturularak 42 derginin (+6 ek dergi) ön kapakları ile 650 makale

üzerinde kodlamalar gerçekleştirilmiştir. Kodlamalar yapılan ana ve alt temaların açıklamaları araştırmanın yöntem bölümünde “*Dergi Ön Kapakları ve Yemek Makalelerinde Yapılan Kodlamalar*” başlığı altında detaylı olarak açıklanmıştır.

4.2.1. Lezzet dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi

Lezzet dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaları ortaya koymak amacıyla derginin ön kapakları ve yemek makalelerine odaklanılmıştır. Bu bağlamda 6 adet ön kapak ile 99 adet makale içerik analizi yöntemiyle incelenmiş olup bulgular Tablo 15, Tablo 16, Tablo 17 ile Şekil 5 ve Şekil 6’da detaylı olarak sunulmuştur.

Tablo 15: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Ön Kapak Temaları

Ana Tema	Alt Tema	Dergi Sayısı						Frekans	Yüzde
		278	279	280	281	282	283		
Üretim	Ürün	0	0	0	0	1	0	1	16,67%
	Yemek	0	0	1	1	0	0	2	33,33%
Tanıtım	Dünya Mutfağı	1	0	0	0	0	0	1	16,67%
Yemek ve Toplum	Özel Gün	0	1	0	0	0	1	2	33,33%
Toplam Ön Kapak		1	1	1	1	1	1	6	100%

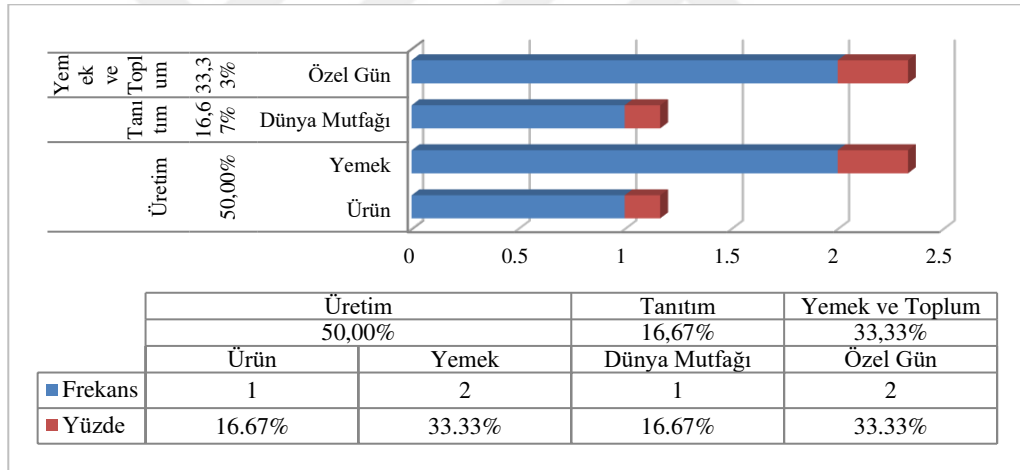
Tablo 15 incelendiğinde Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisi ön kapak temalarında yapılan kodlamalar detaylı olarak görülmektedir. İncelenen 6 sayıda belirlenen 3 ana temanın da kodlanmış, alt temalar arasında ise sadece 4 alt temada kodlama yapılmıştır. En yüksek ana tema “Üretim” (3), alt tema ise yemek (2) ve özel gün (2) olarak kodlanmış olup diğer alt temalar “Ürün” ve “Dünya Mutfağı”dır. Lezzet dergisi ön kapaklarında yapılan kodlamaların konu dağılımları ise detaylı olarak Tablo 16’da sunulmuştur.

Tablo 16: Lezzet Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Waltham Balkabağı	1	16,67%
Yemek	Meyveli Tartlar, Zeytinyağlılar	2	33,33%
Dünya Mutfağı	İtalyan Mutfağı-Timballo	1	16,67%
Özel Gün	Ramazan Bayramı, Yeni Yıl	2	33,33%

Tablo 16’da ön kapaklarda en yüksek kodlamaya sahip olan “Yemek” ve “Özel Gün” Meyveli Tartlar, Zeytinyağlılar, Ramazan Bayramı ve Yeni Yıl konularının yer aldığı görülmektedir. “Ürün” ve “Dünya Mutfağı”nda ise menşei Orta ve Güney Amerika olan Waltham Balkabağı ile İtalyan Mutfağı’na ait bir yemek olan Timballo görülmektedir. Bu bağlamda 4’e 2’lik bir oranla Batı mutfağının kapak temasında yer aldığı söylenebilir.

Şekil 5: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi
Ön Kapak Temalarının Dağılımı



Tablo 15’den elde edilen Şekil 5’te Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisi ön kapak sayfalarında öne çıkan temaların dağılım grafiği görülmektedir. Derginin ele alınan 6 sayısının ön kapak sayfalarında öne çıkan ana tema %50,00 oranı ile “Üretim” teması olarak belirlenmiştir. Ön kapak sayfalarında öne çıkan alt temalar incelendiğinde ise en yüksek oran %33,33 ile “Yemek” ve “Özel Gün” temalarıdır. Bu bulgu neticesinde Lezzet dergisi ön kapaklarında öne çıkan temanın ürün ve yemek arakesitinde üretim ile ilişkili olduğu söylenebilir. Ulaşılan bir diğer bulguda ise dergilerin ön kapaklarındaki fotoğraf ve başlık kullanımı ile iç sayfalarda yer alan ilgili içeriklerin başlıklarının tutarlı olmadığı tespit edilmiştir.

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisinde 99 adet yemek ve gastronomi ile ilişkili olan makalenin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu makaleler içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde yapılan kodlamalar Tablo 17’de detaylı olarak sunulmuştur. Söz konusu kodlamalar yemek ve gastronomi ile ilişkili olan tüm makaleleri (yemek makaleleri, haber, tanıtım ve ürün yerleştirme sayfaları) kapsamaktadır. Alışveriş, moda ve teknoloji içeriklerinden oluşturulan ve “Diğer” olarak kodlanan sayfalar makale analizleri gerçekleştirilirken kapsam dışı bırakılmıştır.

Tablo 17: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Makale Temaları

Ana Tema	Alt Tema	Dergi Sayısı						Frekans	Yüzde
		278	279	280	281	282	283		
Üretim	Ürün	7	3	4	3	5	4	26	26,26%
	Yemek	2	3	4	3	2	1	15	15,15%
	İçecek	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Şefler/Ünlüler	0	0	2	1	1	0	4	4,04%
Tanıtım	Dünya Mutfağı	1	1	0	0	2	2	6	6,06%
	Yöresel Mutfak	1	0	0	0	0	0	1	1,01%
	Mekân	1	0	1	0	0	2	4	4,04%
	Etkinlik	0	1	0	0	0	0	1	1,01%
	Kitap	0	0	0	1	0	0	1	1,01%
	Ürün Yerleştirme	1	2	3	1	1	0	8	8,08%
Yemek ve Toplum	Yemek ve Turizm	1	0	0	0	0	0	1	1,01%
	Yemek ve Sanat	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Yemek ve Sağlık	0	1	2	2	2	0	7	7,07%
	Vegan/Vejetaryen	1	1	0	0	0	0	2	2,02%
	Özel Gün	2	1	0	1	0	4	8	8,08%
	Öğün	0	1	1	1	0	1	4	4,04%
	Kavram	1	0	1	1	1	0	4	4,04%
	Trend	0	1	0	0	0	1	2	2,02%
	Atıksız Mutfak	0	1	0	0	0	0	1	1,01%
	Pratiklik	1	0	1	2	0	0	4	4,04%
Toplam Makale		19	16	19	16	14	15	99	100%

Tablo 17 verileri incelendiğinde bir dergi sayısında yer alan makale sayıları ile ana ve alt temada yapılan kodlamaları detaylı olarak görmek mümkündür. İncelenen 6 dergi sayısında En yüksek makale “19” ile 278 ve 280’inci, en düşük makale “14” ile 282’inci dergi sayısında görülmektedir. 281’inci dergi sayısından sonra makale rakamlarında azalma tespit edilmiştir. “Ürün” teması en yüksek “26” kodlanan alt temadır. “Yemek” alt teması “15” en yüksek rakamda kodlanan ikinci alt temadır en yüksek rakamda kodlanan üçüncü alt tema “8” ile “Ürün Yerleştirme” ve “Özel Gün”dür. “Yemek ve Sağlık” 7, “Dünya Mutfağı” 6, “Şefler/Ünlüler”, “Mekân”, “Öğün”, “Kavram” ve “Pratiklik” 4, “Vegan/Vejetaryen” ve “Trend” 2 kez kodlanan alt temalardır. En düşük rakamda “1”

kodlanan alt temalar ise “Yöresel Mutfak,” “Etkinlik”, “Kitap”, “Yemek ve Turizm” ile” Atıksız Mutfak”tır. Analizi gerçekleştirilen 6 dergide de “İçecek” , “Yemek ve Sanat” alt temasına karşılık gelen makale içeriğine rastlanılmamıştır.

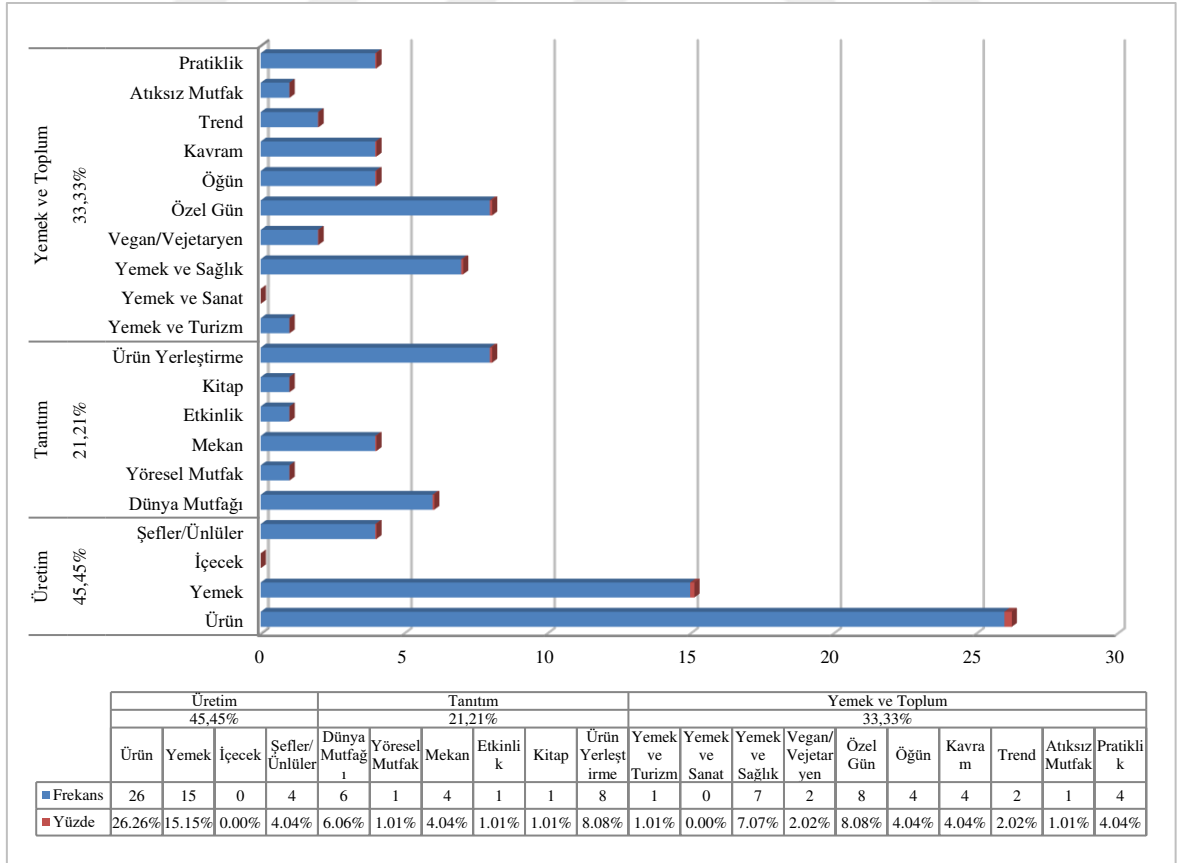
İçerik analizi gerçekleştirilen 99 adet makale içeriğinde kodlanan alt temaların konu dağılım listesi ise Tablo 18’de detaylı olarak sunulmuştur.

Tablo 18: Lezzet Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Bakliyat, Tahin-Pekmez, Greyfurt/Portakal, Kestane, Havuç/Turp, Balık, Salep, Enginar, Çilek, Kuşkonmaz, Domates, Patlıcan, Yaz Meyveleri, Yeşil Fasulye, Yaban Mersini, Kayısı, Kırmızı Biber, Balık, Mantar, Elma, Kıyma, Mevsim Sebzeleri, Ayva, Balkabağı, Kestane Brokoli/Ispanak/Brüksel Lahanası	26	26,26%
Yemek	Köfte, Helva, Börek Çeşitleri, Ekmek, Çorba, Sokak Lezzetleri, Dondurma, Meze Tarifleri, Baklava, Reçel/Turşu/Konserve/Sos, Açma, Truff, Börek (3)	15	15,15%
İçecek	-	0	0,00%
Şefler/Ünlüler	Gamze Baş - Çikolata Şefi (2), Mutlu Tanberk - Foods Strateji ve Pazarlama Müdürü, Dr. Sibel Özgül - Kişiselleştirilmiş Tıp Uzmanı, Nermin Gül - Sosyal Medya Fenomeni	4	4,04%
Dünya Mutfağı	İtalyan Mutfağı, İspanyol Mutfağı, Japon Mutfağı, İtalya/Endonezya/Afganistan/Vietnam/Thai Mutfağı, Alman Mutfağı, Boşnak Mutfağı	6	6,06%
Yöresel Mutfak	Adana Mutfağı	1	1,01%
Mekân	Mille Luci Cafe & Patisserie, Şölen Boutique, Metro Türkiye, Cabbar	4	4,04%
Etkinlik	Doğan Grubu 60. Yıl Kutlaması	1	1,01%
Kitap	Restoranlar Evde Dergi-Kitabı	1	1,01%
Ürün Yerleştirme	Dr. Oetker, Ülker Bizim Yağ, Collaquin (2), Danone Danette, Pınar (2)	8	8,08%
Yemek ve Turizm	Ege Hikâyesi Projesi - Fikir Maratonu	1	1,01%
Yemek ve Sanat	-	0	0,00%
Yemek ve Sağlık	Mevsime Uygun Beslenme, Korona Sürecindeki Yemek Alışkanlıkları, D Vitamini ve Güneş, Ketojenik Beslenme, Korona, ve Bağışıklık, Mevsiminde Yemek, C Vitamini	7	7,07%
Vegan/ Vejetaryen	Vegan/ Vejetaryen Menü, “Bi Nevi Deli”nin Vegan Tarifleri	2	2,02%
Özel Gün	14 Şubat Sevgililer Günü (2), Ramazan Sofrası, Kurban Bayramı, Yeni Yıl (4)	8	8,08%
Öğün	Sahur, 5 Çayı (3)	4	4,04%
Kavram	Tat Koçluğu/Tatbilir Olmak, Doğal Denklem, Biyo Yarar, Nitrik Oksit	4	4,04%
Trend	Bitki Bazlı Alternatif Ürünler, Cheese Plate	2	2,02%
Atıksız Mutfak	Bayat Ekmek	1	1,01%
Pratiklik	Pratik ve Lezzetli Tarifler, Pratik Soğuk Çorbalar, Pratik Sandviç Tarifleri, Pratik Hamurlar	4	4,04%

Tablo 18 incelendiğinde en yüksek rakamda kodlama yapılan “Ürün” ve “Yemek” alt teması konu dağılımlarında Truff haricindeki diğer 40 kodlamanın Türk mutfak kültürü içinde yer alan ürün ve yemeklerden oluştuğu görülmektedir. Diğer mutfak kültürlerine bakıldığında ise İtalyan, İspanyol, Japon, Alman ve Endonezya, Afganistan, Vietnam, Thai ve Boşnak Mutfağından (6,06%) yemek reçetelerinin paylaşılma, yöresel mutfak olarak Adana mutfağı (1,01%) tanıtılmaktadır. 5 marka yemek reçeteleri içinde ürün tanıtımlarını yapmış olup, Ege Hikâyesi Projesi ile Restoranlar Evde Dergi-Kitabı tanıtılmıştır. Yemek ve toplum ana teması çerçevesinde Korona Virüs, bağışıklık, vitamin, mevsime uygunluk, vegan/vejetaryenlik (9) ile Tat Koçluğu/Tatbilir Olmak, Doğal Denklem, Biyo Yarar, Nitrik Oksit (4) konularında içerikler üretilmiştir. Özel gün olarak karşımıza çıkan alt temada 14 Şubat Sevgililer Günü’nde 2 ve Yeni Yıl’da 4 makale içeriği üretilmiş olup ayrıca Ramazan ve Kurban Bayramına özel yemek reçeteleri paylaşılmıştır. Atıksız Mutfak alt temasında bayat ekmelerin değerlendirilip yeni yemek olarak sofraya kazandırıldığı reçeteler sunulmuştur.

Şekil 6: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı



Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisi içeriğinde yer alan, yemek ve gastronomi ile ilişkili olduğu tespit edilen toplam 99 makalede yapılan içerik analizi neticesinde “Ürün” ve “Yemek” en yüksek ortalamaya sahip alt temalar olarak göze çarpmaktadır. Bunun dışında kodlanan 17 alt tema ortalamasının farklı oranlarda değişiklik göstermekte olup “İçecek” alt temasına karşılık gelecek hiçbir makale kodlanmamıştır.

Tablo 18’den elde edilen Şekil 6’da yer alan verilerin toplamı incelendiğinde ise yüksek ortalamaya sahip ana temanın “Üretim” olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda bu verilerden yola çıkılarak Lezzet dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan makale temalarının Türk Mutfağı ekseninde, bakliyat, sebze ve meyve gibi bir ürün ile belirli bir yemeğin üretimini ele alan içeriklerden oluşturulduğu; içecek, yemek ve sanat ile ilgili makalenin üretilmediği; yöresel mutfak, etkinlik, kitap, atıksız mutfak, yemek ve turizm ile ilgili konuların ise içerikte en az yer bulan makaleler olduğu söylenebilir.

Lezzet dergisi Ocak-Aralık 2020 yayın döneminde ürün, yemek, şefler/ünlüler, dünya mutfağı, yöresel mutfak, mekan, etkinlik, kitap, ürün yerleştirme, turizm, sağlık, özel gün, öğün, kavram, trend, atıksız mutfak ve pratiklik bağlamında 18 temaya karşılık gelen içerik üretmiştir. 26 adet ürün ile 15 yemek ön plana çıkarılarak hazırlık ve pişirme aşamaları ile yemek reçeteleri paylaşılmış, 4 şef ve/veya ünlü konuk edilmiştir. 8 dünya mutfağı, 1 yöresel mutfak, 4 yiyecek-içecek işletmesi, 6 markanın ürünü ve 1 yemek kitabı tanıtılmıştır. 1 Turizm, 9 sağlık, 2 öğün ve 4 özel güne dair makaleler kaleme alınmıştır. 4 kavram, 2 trend, 1 atıksız mutfak ve mutfakta zamandan tasarruf sağladığı öne sürülen 4 makalenin de kaleme alınarak okuyucusuna sunulduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

4.2.2. Lokma dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi

Lokma dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaları ortaya koymak amacıyla derginin ön kapakları ve yemek makalelerine odaklanılmıştır. Bu bağlamda 14 adet ön kapak ile 146 adet makale içerik analizi yöntemiyle incelenmiş olup bulgular Tablo 19, Tablo 20, Tablo 21 ile Şekil 7 ve Şekil 8’de detaylı olarak sunulmuştur.

Tablo 19: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Ön Kapak Temaları

Ana Tema	Alt Tema	Dergi Sayısı														Frekans	Yüzde
		62	63	64	65	65 Ek Dergi	66	66 Ek Dergi	67	68	69	70	71	72	73		
Üretim	Ürün	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	2	14,29%
	Yemek	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	5	35,71%
	Dünya Mutfağı	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	7,14%
Tanıtım	Yöresel Mutfak	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	7,14%
	Kitap	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	7,14%
	Ürün Yerleştirme	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	7,14%
Yemek ve	Özel Gün	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	3	21,43%
Toplam Ön Kapak		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	100%

Tablo 19 incelendiğinde Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisi ön kapak temalarında yapılan kodlamalar detaylı olarak görülmektedir. İncelenen 12 sayıda, 3 ana tema ile 7 alt temada kodlama yapılmıştır. En yüksek kodlama yapılan ana tema “Üretim” (7), alt tema “Yemek” (5) olmuştur. “Özel Gün” 3, “Ürün” 2 kez kodlanmış olup “Dünya Mutfağı, Yöresel Mutfak, Kitap ve Ürün Yerleştirme” alt temaları 1’er defa kodlanmıştır.

Lokma dergisi ön kapaklarında yapılan kodlamaların konu dağılımları ise detaylı olarak Tablo 20’de sunulmuştur.

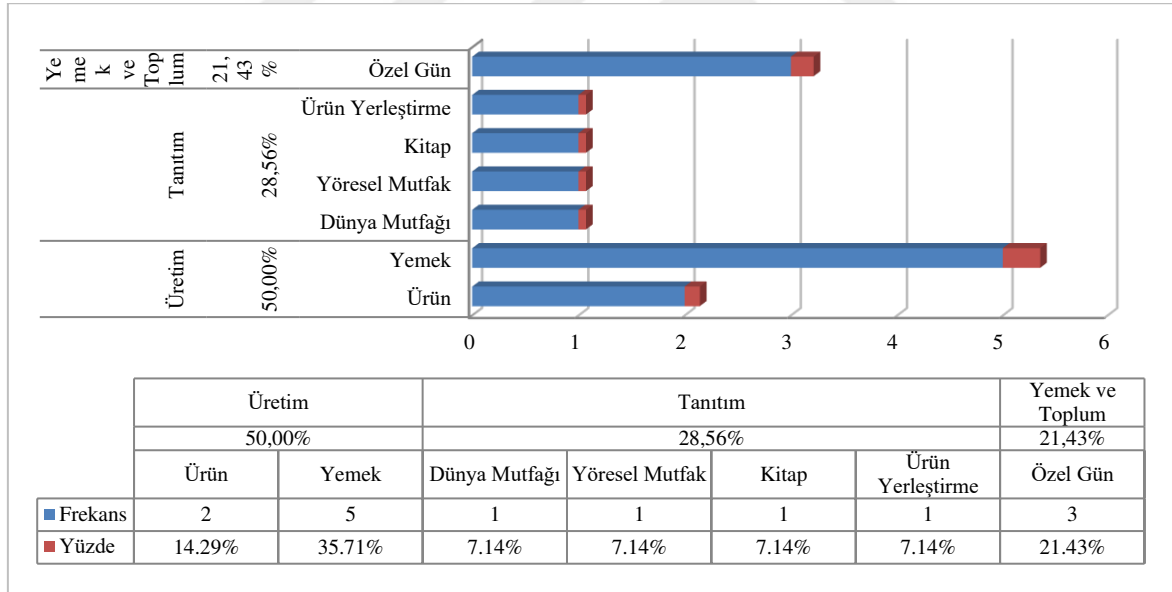
Tablo 20: Lokma Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Şeftali/Kayısı, İncir/Üzüm	2	14,29%
Yemek	Kup Tatlıları, Pilav-Çorba, Et/Tavuk/Kıyma Şiş, Pizza, Kek	5	35,71%
Dünya Mutfağı	Uzak Doğu Mutfağı - Noodle	1	7,14%
Yöresel Mutfak	Konya Mutfağı	1	7,14%
Kitap	Ahmet Mithat Efendi - Felatun Bey ile Rakım Efendi	1	7,14%
Ürün Yerleştirme	Vestel	1	7,14%
Özel Gün	8 Mart Dünya Kadınlar Günü, Ramazan Bayramı, Yıl Dönümü (Lokma Dergisi 6 Yaşında)	3	21,43%

Tablo 20’de ön kapaklarda en yüksek kodlamaya sahip olan “Yemek” temasında Kup Tatlıları, Pilav-Çorba, Et/Tavuk/Kıyma Şiş, Pizza ve Kek görülmektedir. Kup Tatlıları ve Kek 19. Yüzyıl Osmanlıda Türk mutfağına eklenmiş olup Pizza İtalyan mutfağına ait olan bir yemektir.

Et/Tavuk/Kıyma Şiş olarak kodlanan dergi kapağında söz konusu yemekler ön kapak ve makale içeriğinde “*Karantinada Sokak Lezzetleri*” olarak tanımlanmıştır. Dünya Mutfağı olarak kodlanan dergi kapağında Uzak Doğu Mutfağı Noodle, 65’inci sayı ile birlikte verilen ek dergi kapağında ise Konya mutfağı yöresel mutfak olarak kodlanmıştır. Kitap olarak kodlanan dergi kapağında ise Ahmet Mithat Efendi’nin 19. Yüzyıl İstanbul’unun kültürel yapısını ve bir Batılılaşma hikâyesini anlattığı Felatun Bey ile Rakım Efendi romanında yer alan meşhur mayonezli balık sahnesinin romanda olanın aksine hiç ziyan olmamış gibi yeniden canlandırıldığı, yanında İngiliz sofrasında olan diğer lezzetlerinde eklendiği bilgisi paylaşılmıştır.

Şekil 7: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Ön Kapak Temalarının Dağılımı



Tablo 20’den elde edilen grafikte (Şekil 7) Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisi ön kapak sayfalarında öne çıkan temaların dağılım grafiği incelendiğinde ise en yüksek oran ile öne çıkan ana tema %50,00 ile “Üretim”, al tema %35,71 ile “Yemek”tir. Bu bağlamda Lokma dergisi ön kapaklarında öne çıkan temanın ürün ve yemek arakesitinde üretim ile ilişkili olduğu söylenebilir. Ancak kapak konu dağılımları sonucu ortaya çıkan veriler neticesinde sadece Türk mutfak kültürü bağlamında olmayıp, Batılı tarzda mutfak kültürünün de kapak temasında yer aldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisi incelendiğinde 146 adet yemek ve gastronomiyle ilişkili olan makalenin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu makaleler içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde yapılan kodlamalar Tablo 21’de detaylı olarak sunulmuştur. Söz konusu kodlamalar yemek ve gastronomiyle ilişkili olan tüm makaleleri (yemek makaleleri, haber, tanıtım ve ürün yerleştirme sayfaları) kapsamakta olup alışveriş, moda ve teknoloji içeriklerinden oluşturulan ve “Diğer” olarak kodlanan sayfalar kapsam dışıdır.

Tablo 21: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Makale Temaları

		Dergi Sayısı												Freka ns	Yüzde
Ana Tema	Alt Tema	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73		
Üretim	Ürün	4	4	5	0	0	4	3	3	3	5	6	4	41	28,08%
	Yemek	2	3	3	3	0	4	4	3	6	3	2	2	35	23,97%
	İçecek	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2,05%
	Şefler/ Ünlüler	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
Tanıtım	Dünya Mutfağı	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0,68%
	Yöresel Mutfak	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,68%
	Mekân	0	0	4	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	3,42%
	Etkinlik	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2	1,37%
	Kitap	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,37%
	Ürün Yerleştirme	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	2	2	8	5,48%
Yemek ve Toplum	Yemek ve Turizm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Yemek ve Sanat	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Yemek ve Sağlık	0	0	1	2	0	2	1	1	1	2	1	0	11	7,53%
	Vegan/ Vejetaryen	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Özel Gün	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	3	2,05%
	Öğün	1	1	0	5	11	0	1	1	1	0	0	1	22	15,07%
	Kavram	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0,68%
	Trend	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0,68%
	Atıksız Mutfak	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,68%
	Pratiklik	1	2	1	0	0	1	1	2	0	1	0	0	9	6,16%
Toplam Makale		12	12	16	11	13	11	11	12	13	12	13	10	146	100%

Tablo 21 verileri incelendiğinde bir dergi sayısında yer alan makale sayıları ile ana ve alt temada yapılan kodlamaları detaylı olarak görmek mümkündür. İncelenen 12 dergi sayısında En yüksek makale “16” ile 64’üncü, en düşük makale “10” ile 73’üncü dergi

sayısında görülmektedir. 62-73 dergi sayısı aralığında her bir dergide yer alan makale rakamlarında belli bir oranda artış veya azalış tespit edilememekte olup makale rakamlarının 10 ile 16 arasında değişiklik göstermektedir.

“Ürün” alt teması 41 rakamı ile en yüksek kodlanan alt temadır. “Yemek” alt teması 35 ile ikinci, “Öğün” alt teması 22 ile üçüncü, “Yemek ve Sağlık” alt teması yüksek rakamda kodlanan dördüncü alt temadır. Şefler/Ünlüler, Yemek ve Turizm, Yemek ve Sanat, Vegan/Vejetaryen alt temasına karşılık gelen makale içeriğine ise rastlanılmamıştır.

Tablo 21’de göz çarpan bir diğer veri 66’ncı dergi sayısında “Öğün” alt temasının 11 ile en yüksek rakama sahip olmasıdır. Söz konusu dergi sayısı Mayıs ayına karşılık gelmekte olup Ramazan ayına denk gelmektedir. Dergi kapağı ve önsüzünde Korona Virüs nedeni ile tüm dergi ekibinin evde olup tüm dergi içeriğinin dergi ekip üyelerinin hazırladığı menülerden oluşturulduğu bilgisi verilmiştir. Bu bağlamda 66’ncı dergi sayısında 1 kahvaltı menüsü ile 6 iftar menüsü ile 4 sahur menüsü paylaşılmıştır.

İçerik analizi gerçekleştirilen diğer makale içeriğinde kodlanan alt temaların konu dağılım listesi ise Tablo 22’de detaylı olarak sunulmuştur.

Tablo 22: Lokma Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Avokado, Brüksel Lahanası, Ayva (2), Sarı Kanat, Pazı, Muz, Lüfer, Çikolata, Limon, Keçiboynuzu Pekmezi, Kuşkonmaz, Somon, Çikolata Sosları, Kabak-Semizotu, Çilek, Deniz Börülcesi, Süt/Bisküvi, Taze Fasulye, Şeftali-Kayısı, Erik, Patlıcan, Anjelik Eriği, Semizotu, Havuç-Mantar, İncir-Üzüm, Sırık Domates, Beyaz Lahana, Armut, Hünnap, Yulaf, Palamut, Pırasa, Ayva, Mısır Unu, Bal Kabağı, Milföy-Balkabağı, Çipura, Brokoli, Nar, Trabzon Hurması, İstavrit	41	28,08%
Yemek	Ezmeler, Truff, Reçel/Kefir, Kup Tatlıları, Zeytinyağlılar, Kek, Menü (Çorba/Yahni/Makarna), San Sebastian, Sevdiğimiz Yemekler, Doyurucu Yemekler, Ziyafet Sofrası, Tatlılar, Yaz Tarifleri, Triliçe, El Açması Börekler, Zeytinyağlılar- Mezeler, Un Kurabiyeleri, Cobbler, Tatlı-Tuzlu, Et-Pilav, Elmalı Kurabiye, Aşure, Yaza Veda Yemekleri, Fast Food Yemekleri, Pizza, Strudel, Donut, Kekler, Sonbahar Menüsü, Aşamalı Yemekler, Mayalı Hamurlar	35	23,97%
İçecek	Raw Kış İçecekleri, Sıcak Kış İçecekleri, Ihlamur	3	2,05%
Şefler/Ünlüler	-	0	0,00%
Dünya Mutfağı	Uzak Doğu Mutfağı - Noodle Tarifleri	1	0,68%
Yöresel Mutfak	Konya Mutfağı	1	0,68%

Mekân	Titaniz Hotels, Antik Hotel İstanbul, Four Seasons Catering, Elite World Hotels, Four Seasons Hotel İstanbul	5	3,42%
Etkinlik	Piknik, Lokma 6 Yaş Kutlaması	2	1,37%
Kitap	Ahmet Mithat Efendi - Felatun Bey İle Rakım Efendi, Ayfer Tunç - Bir Maniniz Yoksa Annemler Size Gelecek	2	1,37%
Ürün Yerleştirme	Ülker Bizim Yağ, Vestel ile Ekmek Ve Çörek Tarifleri, Vestel Maya Buzdolabı, Dr. Oetker (3), Fakir Gourmet Serisi Yemek Pişiriciler, Fakir Silver Stone Serisi Mutfak Aletleri	8	5,48%
Yemek ve Turizm	-	0	0,00%
Yemek ve Sanat	-	0	0,00%
Yemek ve Sağlık	Az Kalorili Yemekler, Bağışıklık Güçlendirici Çorbalar, Hafif-Sağlıklı ve Mide Dostu Yemekler, Az Kalorili Düşük Karbonhidratlı Yemekler, Enerji Veren Tarifler, Sağlıklı ve Hafif Tarifler (5), Vitaminli Bağışıklık Güçlendirici Tarifler	11	7,53%
Vegan/Vejetar yen	-	0	0,00%
Özel Gün	Kadınlar Günü, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı	3	2,05%
Öğün	Kahvaltı (2), İftar Menüsü (13), Sahur Menüsü, Çay Saati (2), Akşam Yemeği	22	15,07%
Kavram	Fine Dining	1	0,68%
Trend	Siyah Pirinç	1	0,68%
Atıksız Mutfak	Arta Kalan Kuru Fasulye	1	0,68%
Pratiklik	Tek Tabakta 3 Yemek (7), Pratik Tarifler, Pratik Atıştırmalıklar	9	6,16%

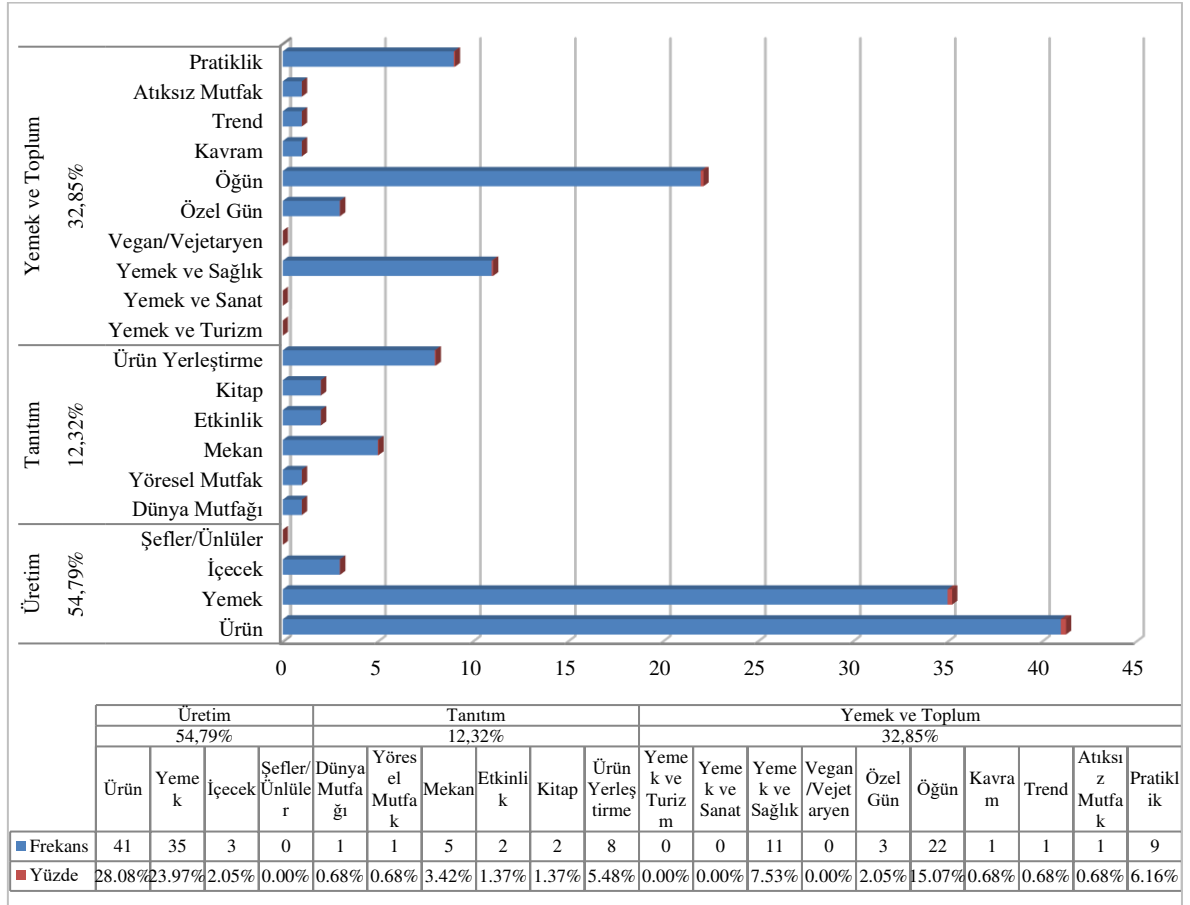
Tablo 22 incelendiğinde en yüksek rakamda kodlama yapılan ana tema “Üretim”in alt temaları “Ürün” , “Yemek” ve “İçecek” kodlamalarının toplamında (79) konu dağılımları incelendiğinde Truff, San Sebastian, Triliçe, Cobbler, Fast Food Yemekleri, Pizza, Strudel, Donut ve Raw kış içecekleri haricindeki diğer 70 kodlamanın Türk mutfak kültürü içinde yer alan ürün ve yemeklerden oluştuğu görülmektedir. İçerikte yer verilen diğer mutfak kültürlerine bakıldığında ise Uzak Doğu Mutfağı, yöresel mutfak olarak Konya mutfağı göze çarpmaktadır. 4 marka yemek reçeteleri içinde ürün tanıtımlarını yapmış olup, 4 Otel, 1 Catering firması, 2 adet kitap tanıtımının yapıldığı görülmektedir.

“Yemek ve Toplum” ana teması çerçevesinde ise az kalorili, vitaminli ve bağışıklık güçlendiren tariflerin öne çıktığı, Kadınlar Günü, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı olmak üzere 3 özel gün ile kahvaltı, iftar, sahur, çay saati ve akşam yemeği öğünlerine özel içerik üretildiği görülmektedir.

Fine dining kavramı ile siyah pirinç konuları kaleme alınmış olup “Atıksız Mutfak” alt temasında haşlandıktan sonra arta kalan kuru fasulyenin piyaz ve ezme püre şeklinde

işlenerek sofrada yeniden değerlendirilebilecek reçeteler paylaşılmıştır. Son olarak mutfakta zaman tasarrufu sağlayacağı belirtilen yemek reçetelerinin paylaşıldığı 9 makale oluşturulmuştur.

Şekil 8: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lokma Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı



Tablo 21’den elde edilen grafikte (Şekil 8) yer alan verilerin toplamı incelendiğinde “Ürün”, “Yemek” ve “Öğün” başlıkları en yüksek ortalamaya sahip ilk üç alt tema olarak göze çarpmaktadır. Bunun dışında kodlanan 17 alt tema ortalamalarının farklı oranlarda değişiklik gösterdiği ve “Şefler/Ünlüler”, “Yemek ve Turizm”, “Yemek ve Sanat”, “Vegan/Vejetaryen” temalarında karşılık gelecek hiçbir kodlanma yapılmamıştır.

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisi içeriğinde yer alan, yemek ve gastronomi ile ilişkili olduğu tespit edilen toplam 146 makalede yapılan içerik analizi neticesinde gastronomiyle ilgili öne çıkan temanın ürün, yemek ve içecek arakesitinde üretim temelli içeriklerden oluşturulduğu söylenebilir.

Batılı tarzda mutfak kültüründen içeriklere rastlanılsa da çoğunluğu Türk Mutfağı ekseninde, bakliyat, sebze ve meyve gibi bir ürünler ile belirli bir yemeğin üretimini ele alan içeriklerden oluşturulduğu; şefler/ünlüler, yemek ve turizm, yemek ve sanat, vegan/vejetaryen ile ilgili makalenin üretilmediği (0,0%); dünya mutfağı, yöresel mutfak, kavram, trend, atıksız mutfak, ile ilgili konuların ise içerikte en az yer bulan (0,68) makaleler olduğu söylenebilir.

Lokma dergisi Ocak-Aralık 2020 yayın döneminde ürün, yemek, içecek, dünya mutfağı, yöresel mutfak, mekan, etkinlik, kitap, ürün yerleştirme, sağlık, özel gün, öğün, kavram, trend, atıksız mutfak ve pratiklik bağlamında 16 temaya karşılık gelen içerik üretmiştir. 40 adet ürün, 35 yemek ve 3 içecek ön plana çıkarılarak hazırlık ve pişirme aşamaları ile yemek reçeteleri paylaşılmıştır.

1 dünya mutfağı, 1 yöresel mutfak, 5 otel, 6 markanın ürünü ve 2 yemek kitabı tanıtılmış; 5 öğüne dair 22 makale ile 3 özel gün için yemek reçeteleri paylaşılmış; beslenme ve sağlık konularında kaleme alınan 11 makale ile ilgili konular hakkında okuyucusunu bilgilendirdiği, mutfakta zamandan tasarruf sağladığı öne sürülen 9 makalede ilgili yemek reçetelerinin paylaşıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

4.2.3. Sofra dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi

Sofra dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaları ortaya koymak amacıyla derginin ön kapakları ve yemek makalelerine odaklanılmıştır. Bu bağlamda 16 adet ön kapak ile 227 adet makale içerik analizi yöntemiyle incelenmiş olup bulgular Tablo 23, Tablo 24, Tablo 25 ile Şekil 9 ve Şekil 10'da detaylı olarak sunulmuştur.

Tablo 23: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Ön Kapak Temaları

		Dergi Sayısı																	
Ana Tema	Alt Tema	290	291	292	293	294	294 Ek Dergi	295	296	296 Ek Dergi	297	298	298 Ek Dergi	299	300	300 Ek Dergi	301	Frekans	Yüzde
Üretim	Ürün	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	4	25,00%
	Yemek	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	3	18,75%
Tanıtım	Yöresel Mutfak	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6,25%
	Mekan	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6,25%
	Ürün Yerleştirme	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	12,50%
Yemek ve Toplum	Özel Gün	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	3	18,75%
	Kavram	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	6,25%
	Pratiklik	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	6,25%
Toplam Ön Kapak		1	1	1	1	2		1	2		1	2		1	2		1	16	100%

Tablo 23 incelendiğinde Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi ön kapak temalarında yapılan kodlamalar detaylı olarak görülmektedir. İncelenen 12 sayıda, 3 ana tema ile 8 alt temada kodlama yapılmıştır. En yüksek kodlama yapılan ana tema “Üretim” (7), alt tema “Ürün” (4) olmuştur. “Yemek” ve “Özel Gün” 3, Ürün Yerleştirme 2 kez kodlanmış olup Yöresel Mutfak, Mekan, Kavram ve Pratiklik alt temaları 1’er defa kodlanmıştır. Sofra dergisi ön kapaklarında yapılan kodlamaların konu dağılımları ise detaylı olarak Tablo 24’de sunulmuştur.

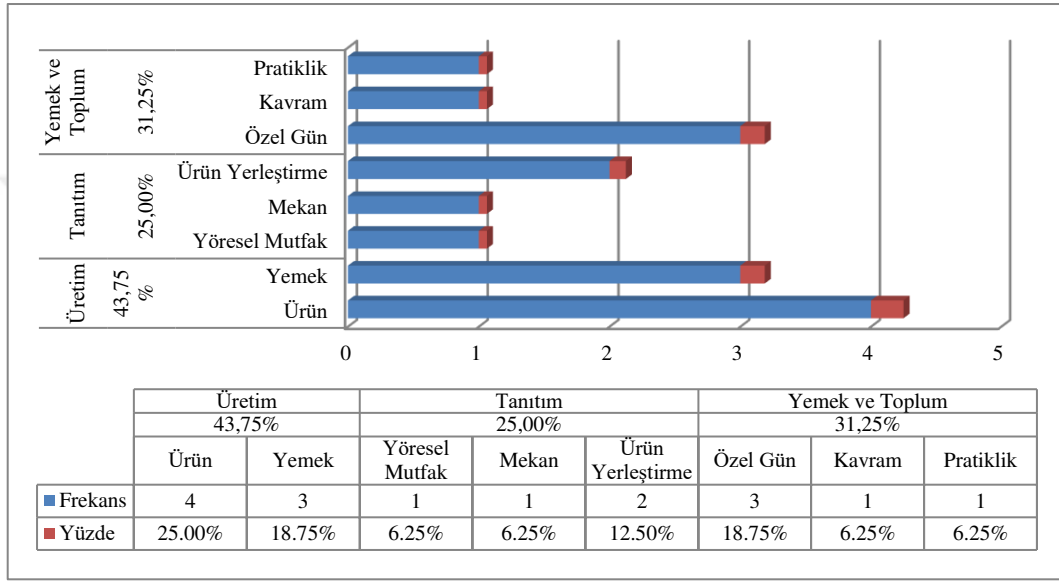
Tablo 24: Sofra Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Çikolata, Limon, İncir, Turunçgiller	4	25,00%
Yemek	Peynirli Dereotlu Bretzel (Pretzel), Sarmalar/Dolmalar, Nostaljik Yemekler	3	18,75%
Yöresel Mutfak	Anadolu Mutfağı - Bol Ekşili Köfte	1	6,25%
Mekan	Healin Foods Yapımı Tatlılar	1	6,25%
Ürün Yerleştirme	Reis Bakliyat, Dr. Oetker	2	12,50%
Özel Gün	Ramazan Ayı, Kurban Bayramı, Yıl Dönümü	3	18,75%
Kavram	Değişim	1	6,25%
Pratiklik	5 Malzemeli 5 Tarif	1	6,25%

Tablo 24’de ön kapaklarda en yüksek kodlamaya sahip olan “Ürün” başlığında temaların Çikolata, Limon, İncir, Turunçgiller olduğu görülmektedir. 3 olarak kodlanan ve

oranı %18,75 olan Yemek ve Özel Gün temaları incelendiğinde ise Bretzel (Pretzel) dışında diğer 5 konu içeriğinin Türk mutfakı eksininde olduğu görülmektedir. Yöresel mutfak olarak Anadolu mutfakından Bol Ekşili Köfte ön kapak temasında yer almakta olup Pratiklik temasına karşılık gelen 5 Malzemeli 5 Tarif’te ön kapak temasında yer almıştır. Kavram temasında kodlanan “Değişim” ise 296’ncı dergi ile birlikte verilen ek derginin ön kapağında yer almıştır.

Şekil 9: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Ön Kapak Temalarının Dağılımı



Tablo 23’den elde edilen Şekil 9’da Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi ön kapak sayfalarında öne çıkan temaların dağılım grafiği incelendiğinde en yüksek oran ile öne çıkan ana tema %43,75 ile “Üretim”, alt tema %25,00 ile “Ürün”dür. Bu bağlamda Lokma dergisi ön kapaklarında öne çıkan temanın ürün ve yemek arakesitinde üretim ile ilişkili olduğu söylenebilir. Kapak konu dağılımlarında Batılı tarzda mutfak kültürü ele alınsa da çoğunluğu Türk mutfak kültürü bağlamında temaların öne çıktığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi incelendiğinde 227 adet yemek ve gastronomiyle ilişkili makalenin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu makaleler içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde yapılan kodlamalar Tablo 25’de detaylı olarak sunulmuştur. Söz konusu kodlamalar yemek ve gastronomiyle ilişkili olan tüm makaleleri (yemek makaleleri, haber, tanıtım ve ürün yerleştirme sayfaları) kapsamakta olup alışveriş, moda ve teknoloji içeriklerinden oluşturulan ve “Diğer” olarak kodlanan sayfalar analizlerde kapsam dışı bırakılmıştır.

Tablo 25: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Makale Temaları

Ana Tema	Alt Tema	Dergi Sayısı												Frekan s	Yüzde
		290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301		
Üretim	Ürün	2	3	4	1	2	5	3	3	4	6	5	4	42	18,50%
	Yemek	1	5	3	1	1	5	6	0	3	2	5	3	35	15,42%
	İçecek	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	1	4	1,76%
	Şefler/Ünlüler	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,44%
Tantım	Dünya Mutfağı	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	5	2,20%
	Yöresel Mutfak	6	0	1	3	1	0	0	1	0	0	3	0	14	6,17%
	Mekân	18	1	0	1	0	0	0	1	1	0	13	0	35	15,42%
	Etkinlik	11	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	13	5,73%
	Kitap	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0,88%
	Ürün Yerleştirme	0	2	2	2	6	1	0	1	2	2	10	3	31	13,66%
Yemek ve Toplum	Yemek ve Turizm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0,88%
	Yemek ve Sanat	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0,44%
	Yemek ve Sağlık	1	0	2	1	2	1	0	0	2	0	1	0	10	4,41%
	Vegan/Vejetaryen	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0,44%
	Özel Gün	0	3	0	0	4	0	0	2	0	0	0	3	12	5,29%
	Öğün	0	1	1	1	1	0	1	2	0	0	0	1	8	3,52%
	Kavram	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Trend	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Atıksız Mutfak	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	5	2,20%
	Pratiklik	0	0	2	1	0	0	1	0	2	0	0	0	6	2,64%
Toplam Makale		40	16	17	14	17	12	17	11	15	12	41	16	227	100%

Tablo 25 verileri incelendiğinde bir dergi sayısında yer alan makale sayıları ile ana ve alt temada yapılan kodlamaları detaylı olarak görmek mümkündür. İncelenen 12 dergi sayısında En yüksek makale “41” ile 300’üncü, en düşük makale “11” ile 297’nci dergi sayısında görülmektedir. 12 dergi sayısı içerisinde her bir dergide yer alan makale rakamları belli bir sayıda olmayıp 11 ile 41 arasında değişiklik gösterdiği söylenebilir.

“Ürün” alt teması 42 rakamı ile en yüksek kodlanan alt temadır. “Yemek” ve “Mekan” 35 rakamı ile ikinci, “Ürün Yerleştirme” 31 rakamı ile üçüncü sırada olan alt temalardır. Sofra dergisinde “Kavram” ve “Trend” alt temasına karşılık gelen makale

içeriğine rastlanılmamıştır. Tablo 25’de göz çarpan bir diğer veri “Mekan” alt teması 290’ncı dergi sayısında 18, 300’üncü sayıda 13 ile en yüksek rakama sahip olan kodlamalar olmasıdır. Yine 290’ncı dergi sayısında 290 ve 300’üncü sayıda makalelerde öne çıkan temanın “Mekan” alt teması olduğu söylenebilir. Bu bağlamda her bir dergi sayısında öne çıkan temanın değişiklik gösterdiği; bir yılda üretilen makale içeri verisi incelendiğinde ise “Ürün” temasının en yüksek sayıda öne çıkan tema olduğu söylenebilir. İçerik analizi gerçekleştirilen diğer makale içeriğinde kodlanan alt temaların konu dağılım listesi ise Tablo 26’da detaylı olarak sunulmuştur.

Tablo 26: Sofra Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Kök Sebzeler, Kestane, Çikolata (2), Kış Sebzeleri (2), Tohum Ve Çekirdekler, Yoğurt (2), Çipura, Levrek, Zargana, Bakliyat (2), Mevsim Yeşilleri, Pirinç Ve Bulgur, Yufka, Et, Tohumlar, Limon, Dondurma, Lor, Çikolata, Ganaj, Yaz Meyveleri-Süt, Yaz Sebzeleri, Sucuk, Meyveler, Ceviz, Üzüm, Armut, Soslar ve Baharatlar, Balık, Tahin, Pekmez - Üzüm, Meyve Şöleni, Türk Kahvesi, Kök Sebzeler, Palamut, Zeytinyağı, Mevsim Meyveleri, Patates, Arpa, Bal, Mevsim Balıkları	42	18,50%
Yemek	Aşure, Atıştırmalıklar, Beze, Börekler (2), Çikolatalı Kurabiyeler, Çorbalar, Ekmek-Pizza, Fırın Yemekleri, Geleneksel Tatlılar, Kekler (3), Köfte Çeşitlemeleri, Krokan, Kurabiyeler (2), Makaron, Miras Yemekler, Nostaljik Yemekler (2), Pastalar, Pizza, Sadeyağ, Sakatatlar, Salatalar, Sandviç, Sarmalar Dolmalar, Sıra Dışı Tatlılar, Tatlılar, Yoğurtlu Hamur İşleri, Yoğurtlu Tatlılar, Yorkshire Pudding, Zeytinyağlılar (2)	35	15,42%
İçecek	Boza, Çay, Soğuk İçecekler, Türk Kahvesi	4	1,76
Şefler/Ünlüler	İnfluencer Sofrası	1	0,44%
Dünya Mutfağı	Dünyadan Köfteler (Balkanlar, Japonya, Filipinler, Almanya, Hollanda, Hindistan, İran), İspanyol Mutfağı, Sokak Yemekleri (İspanyol, Türk, Tayland, Peru), Tatlılar (Almanya, İskoçya, Portekiz, Fransa, Amerika, İspanya), Osmanlı Mutfağı	5	2,20
Yöresel Mutfak	Adana Mutfağı (5), Akdeniz Mutfağı, Anadolu Mutfağı (2), Diyarbakır Mutfağı, Erzurum Mutfağı (2), Hatay/Antakya Mutfağı, İstanbul Mutfağı	14	6,17
Mekân	7 Mehmet Restaurant (Antalya), Ağaçaltı Tatlıcısı (Adana), Anatalya Zeytin Park A.Ş.,Antalya Reçelcisi (Antalya), Arzum Döner (Antalya), Asmani Resaurant (Antalya), Babayani Restoran (Antalya), Balıkçıl (Adana), Bi Tepsi (Adana), Bizim Börekçilik (Adana), Cibalıkçı Balıkçısı (İstanbul), Ciğerci Ulaş (Adana), Çubuklu Hayal Kahvesi (İstanbul), Dodo Meze Balık (Adana), Eyvan Kebap (Adana), Fıtır Börek (Antalya), Fikr-Et Steakhouse (Adana), Gurtiva (İstanbul), Hadırlı Restaurant (Adana), Healin Foods (İstanbul), Hilmi Beke Restaurant (Antalya), İskele Balık Pişiricisi (Antalya), İzol Börek Baklava (Adana), Kahve Dünyası (2), Kombu Culture (İstanbul), Lukka Üzüm Çekirdeği Yağı (Antalya), Marmara Balık Lokantası (Renaissance Plat İstanbul Hotel), Mercan Şaşlık Kebap (Adana), Mert Restaurant (Adana), Onbaşılar Kebap (Adana), Ormana Active (Antalya), Si'bella (Antalya), Şişçi İbo (Antalya), Zeki Usta Kebap (Adana)	35	15,42%
Etkinlik	Adana Lezzet Festivali, Anavarza Bal Uluslararası Lezzet Ödülü, Dijital Şehircilik Zirvesi, Diyarbakır Gıda Ve Yöresel Lezzetler Fuarı, Doğanay Şalgam'ın Gıda Sektöründeki Deneyimleri, Gastronomi Turizmi Çalıştayı, Hayalindeki Mutfağı Tasarla Proje Yarışması Ödül Töreni,	13	5,73

	Kahve Dünyası Fabrika Veliefendi’de Çikolata Atölyesi, Kayseri Gömeç Fasulyesi Tanıtım Etkinliği, Restoran Haftasının 10. Yıl Kutlaması, Sofra Dergisi 25. Yıl Kutlaması, Turyağ’dan Sektöre 6 Milyon Yatırım, Yeni Normale Geçiş		
Kitap	Arzu Aygen Uymaz ve Ülfet Aygen "Beyaz Unsuz, Şekersiz Hamur İşleri" Kitabından Tarifler, Maria Ekmekçioğlu "Aşk Kokulu Baharatlar" Kitabından Tarifler	2	0,88
Ürün Yerleştirme	Bağdat Baharat (7), Beypiliç Tavuk, Dr. Oetker (4), Hüner Yağ, Karaca (3), Kurukahveci Mehmet Efendi (2), Lezita Tavuk (3), Metro Türkiye (2), Pınar Beyaz, Pınar Labne (2), Tukaş Konserve, Ülker Bizim Yağ (2), Yayla Bakliyat (2)	31	13,66
Yemek ve Turizm	Antalya Tanıtımı (Yelten Tarhanası, Tirmis, Piyaz, Tavşan Yüreği Zeytini), Antalya Tanıtım Vakfı ATAV	2	0,88
Yemek ve Sanat	El baskısı sanatı ile hazırlanan masa örtüleri ve peçeler ile hazırlanan sofralar	1	0,44
Yemek ve Sağlık	Akdeniz Diyeti, Ayurvedik Beslenme, Evde Bağışıklığı Güçlendirmek, Kahvaltının Önemi, Okul Çağı Çocuklarında Beslenme, Pandemi Dönemi Ramazanda Dikkat Edilmesi Gerekenler, Probiyotik Yoğurt, Ramazanda Sağlıklı Beslenme, Sağlıklı Yemekler, Yaz Aylarında Beslenme Önerileri	10	4,41%
Vegan/Vejetaryen	Alternatif Beslenme: Vegan	1	0,44
Özel Gün	14 Şubat Sevgililer Günü (3), Ramazan Bayramı (4), Kurban Bayramı (2), Yeni Yıl (3)	12	5,29
Öğün	Kahvaltı (4), Çay Saati (2), Sahur, Brunch (1)	8	3,52%
Kavram	-	0	0,00%
Trend	-	0	0,00%
Atıksız Mutfak	Atma Pişir, Atıksız Sofra, Zıyan Etmeyin Pişirin, Atmayıp Pişiriyoruz, Atıkları Azaltın	5	2,20
Pratiklik	Tek Tabak, 4 Malzeme İle Yemek, Pratik İkramlıklar, Kolay Serin Tatlılar, 5 Malzeme İle Yemek, Kolay Kışa Hazırlık	6	2,24

Tablo 26 incelendiğinde en yüksek rakamda kodlama yapılan ana tema “Üretim”in alt temaları “Ürün” , “Yemek” “İçecek” ve “Şefler/Ünlüler” kodlamalarının toplamında (82) konu dağılımları incelendiğinde Pizza, Krokan, Makaron, Yorkshire Pudding haricindeki diğer 78 kodlamanın Türk mutfak kültürü içinde yer alan ürün ve yemeklerden oluştuğu görülmektedir. “Şefler/Ünlüler” kodlamasında yer alan Influencer Sofrası başlığı Instagram isimli sosyal medya uygulamasında paylaşımları ile popüler olan kullanıcıların yemek reçetelerine yer verilmiştir.

“Tanıtım” ana temasında yer alan “Dünya Mutfağı”nda Balkanlar, Japonya, Filipinler, Almanya, Hollanda, Hindistan, İran, Tayland, Peru, İskoçya, Portekiz, Fransa, Amerika, İspanya, Türk ve Osmanlı Mutfağı olarak 15 ülkenin, yöresel mutfak olarak Adana, Akdeniz, Anadolu, Diyarbakır, Erzurum Antakya ve İstanbul 7 yöresel mutfakların gastronomik unsurlar olarak yemek reçetelerinin paylaşıldığı tespit edilmiştir.

“Mekan” Adana’da 16, Antalya’da 9, İstanbul’da ise 7 yiyecek-içecek işletmesi tanıtımı yapılmıştır. Yıl boyunca 13 etkinliğe yer verilmiş olup bunlar festival, fuar,

çalıştay, atölye, ödül töreni ve kutlamadır. Özellikle Adana Lezzet Festivali, Diyarbakır Gıda ve Yöresel Lezzetler Fuarı, Gastronomi Turizmi Çalıştayı ve Kayseri Gömeç Fasulyesi Tanıtım Etkinliği Türk Mutfağı gastronomisinin okuyucuya tanıtılması açısından önemli makale içerikleri olduğu söylenebilir.

“Kitap” alt temasında kodlanan 2 kitabın tanıtımı yapılmış olup söz konusu kitapların içeriği hakkında bilgiler ve yemek reçeteleri paylaşılmıştır.

“Ürün Yerleştirme” alt temasında kodlanan toplam 13 markanın yemek reçetesi içinde ürünlerinin tanıtımlarını yapmış olup, en çok ürün yerleştirme yapan marka Bağdat Baharat’tır (7).

“Yemek ve Toplum” ana tema çerçevesinde ise Kavram ve Trend başlıkları dışında diğer 8 alt temada kodlamalar yapılmış olup en yüksek kodlama “Özel Gün” de gerçekleştirilmiştir.

“Özel Gün” alt teması incelendiğinde 14 Şubat Sevgililer Günü, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı ve Yeni Yıl’a özek makale konusu oluşturulduğu, en yüksek kodlamanın Ramazan Bayramı’nda (4) gerçekleştirildiği görülmektedir.

En yüksek ikinci kodlama yapılan “Yemek ve Sağlık”ta Akdeniz Diyeti, Ayurvedik Beslenme, Evde Bağışıklığı Güçlendirmek, Kahvaltının Önemi, Okul Çağı Çocuklarında Beslenme, Pandemi Dönemi Ramazanda Dikkat Edilmesi Gerekenler, Probiyotik Yoğurt, Ramazanda Sağlıklı Beslenme, Sağlıklı Yemekler ve Yaz Aylarında Beslenme Önerileri ve Vegan beslenmeyle ilgili makale ve içerikler üretilmiştir.

“Yemek ve Turizm” de Antalya Tanıtım Vakfı ATAV ile Antalya ve Antalya’nın gastronomik lezzetlerinden olan Yelten Tarhanası, Tirmis, Piyaz ve Tavşan Yüreği Zeytini hakkında bilgiler ve reçeteler paylaşılmıştır.

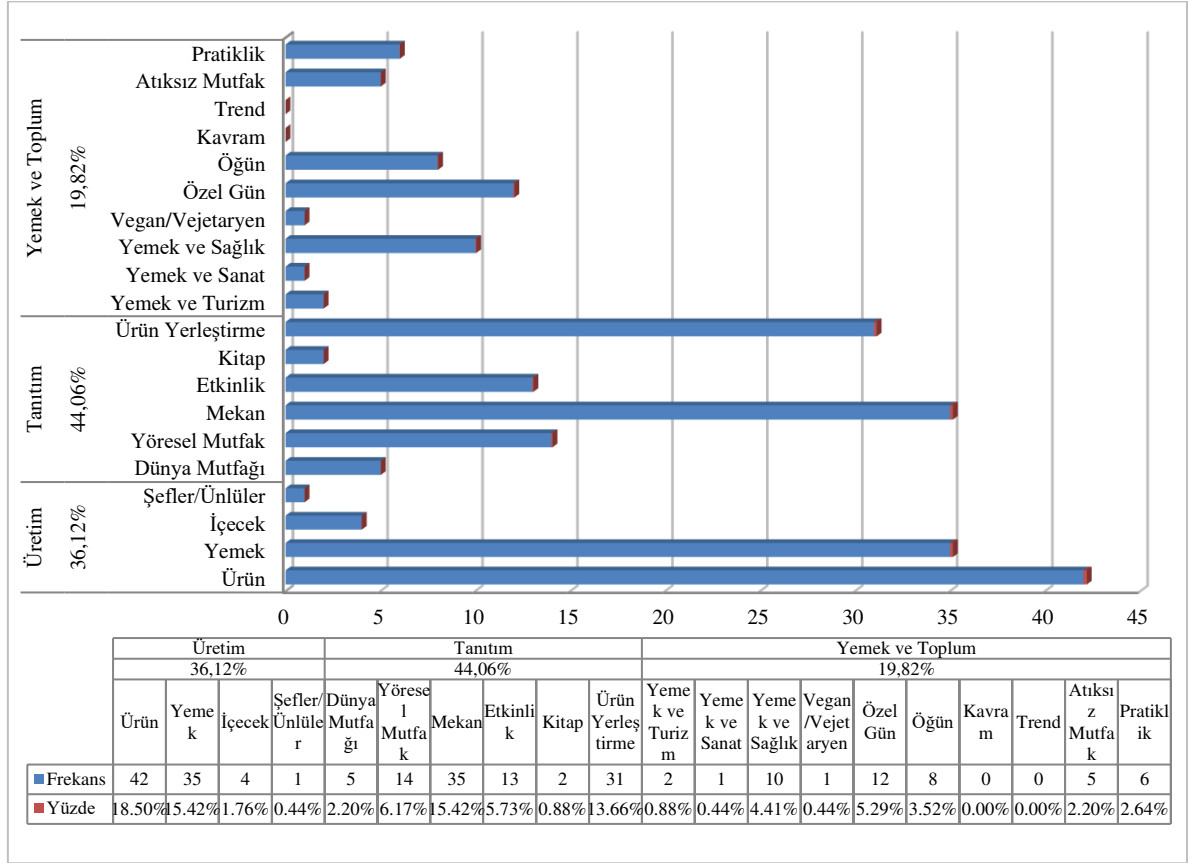
“Yemek ve Sanat”ta el baskısı sanatı ile hazırlanan masa örtüleri ve peçeler kullanılarak oluşturulmuş sofralara yer verilmiştir.

“Öğün” alt temasında Kahvaltı, Çay Saati, Sahur ve Brunch öğünleri için yemek reçeteleri paylaşılmış olup en yüksek kodlama Kahvaltı (4) öğününde gerçekleşmiştir.

“Atıksız Mutfak” alt temasında 5 makale kodlanmış olup mutfakta arta kalan ürünlerin atılması yerine yeniden değerlendirildiği yemek reçeteleri paylaşılmıştır. Son

olarak mutfakta zaman tasarrufu sağlayacağı belirtilen yemek reçetelerinin paylaşıldığı 6 makale sunulmuştur.

Şekil 10: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Sofra Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı



Tablo 25’den elde edilen grafikte (Şekil 10) yer alan verilerin toplamı incelendiğinde “Ürün”, “Yemek”, “Mekan” ve “Ürün Yerleştirme” en yüksek ortalama sahip ilk dört alt tema olarak göze çarpmaktadır. “Ürün” başlığı %18,50 oranı ile en yüksek kodlama yapılan ilk alt temadır. “Yemek” ve “Mekan” %15,42 ile eşit oranda makalenin kodlandığı ikinci, “Ürün Yerleştirme” ise %13,66 oranı ile üçüncü sıradadır. Söz konusu dört tema dışında kodlanan diğer 16 alt tema ortalamaları ise farklı oranlarda değişiklik göstermektedir.

“Kavram” ve “Trend” temalarına karşılık gelecek hiçbir kodlama yapılmamış olup “Şefler/Ünlüler”, “Yemek ve Sanat” ve “Vegan/Vejetaryen” en az orana sahip (0,44%) alt temalardır. “Ürün” ve “Yemek” başlıkları en yüksek ortalama sahip ilk iki alt tema olarak göze çarpsa da en yüksek ortalama sahip ana tema %44,06 oranıyla “Tanıtım”dır.

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi içeriğinde yer alan, yemek ve gastronomi ile ilişkili olduğu tespit edilen toplam 227 makalede yapılan içerik analizi neticesinde gastronomiyle ilgili öne çıkan temanın ürün, yemek, mekân ve ürün yerleştirme arakesitinde tanıtıma yönelik içeriklerden oluşturulduğu söylenebilir.

Kavram ve Trend ile ilgili hiçbir makalenin üretilmediği; şefler/ünlüler, yemek ve sanat ile vegan/vejetaryen konularının içerikte en az yer bulan makaleler olduğu söylenebilir.

Sofra dergisi Ocak-Aralık 2020 yayın döneminde ürün, yemek, içecek, şefler/ünlüler, dünya mutfacı, yöresel mutfak, mekan, etkinlik, kitap, ürün yerleştirme, turizm, sanat, sağlık, özel gün, öğün, atıksız mutfak ve pratiklik bağlamında 18 temaya karşılık gelen içerik üretmiştir. 38 adet ürün ve 29 yemek öne çıkmıştır. 15 ülke, 7 yöresel mutfak, 35 yiyecek içecek işletmesi ile 13 etkinlik, 13 markanın ürünü, 2 yemek kitabı tanıtılmış, 4 öğün ile 4 özel güne özel yemek reçetelerinin hazırladığı, beslenme ve sağlık konularında kaleme alınan 10 makale ile ilgili konular hakkında okuyucusuna farkındalık sağladığı bulgusuna ulaşılmıştır.

4.2.4. Yemek Zevki dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların analizi

Yemek Zevki dergisinde gastronomi içerikleriyle ilgili öne çıkan temaları ortaya koymak amacıyla derginin ön kapakları ve yemek makalelerine odaklanılmıştır. Bu bağlamda 12 adet ön kapak ile 179 adet makale içerik analizi yöntemiyle incelenmiş olup bulgular Tablo 27, Tablo 28, Tablo 29 ile Şekil 11 ve Şekil 12’de detaylı olarak sunulmuştur.

Tablo 27: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi Ön Kapak Temaları

Ana Tema	Alt Tema	Dergi Sayısı												Frekans	Yüzde
		228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239		
Üretim	Ürün	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	8,33%
	Yemek	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	25,00%
Tanıtım	Yöresel Mutfak	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	8,33%
	Kitap	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	8,33%
Yemek ve Toplum	Yemek ve Sağlık	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	8,33%
	Özel Gün	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	5	41,67%
Toplam Ön Kapak		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100%

Tablo 27 incelendiğinde Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi ön kapak temalarında yapılan kodlamalar detaylı olarak görülmektedir. İncelenen 12 sayıda, 3 ana tema ile 6 alt temada kodlama yapılmıştır. En yüksek kodlama yapılan ana tema “Yemek ve Toplum” (6), alt tema “Özel Gün” (5) olmuştur. “Yemek” 3 kez kodlanmış olup Ürün, Yöresel Mutfak, Kitap, Yemek ve Sağlık alt temaları 1’er defa kodlanmıştır. Yemek Zevki dergisi ön kapaklarında yapılan kodlamaların konu dağılımları ise detaylı olarak Tablo 28’de sunulmuştur.

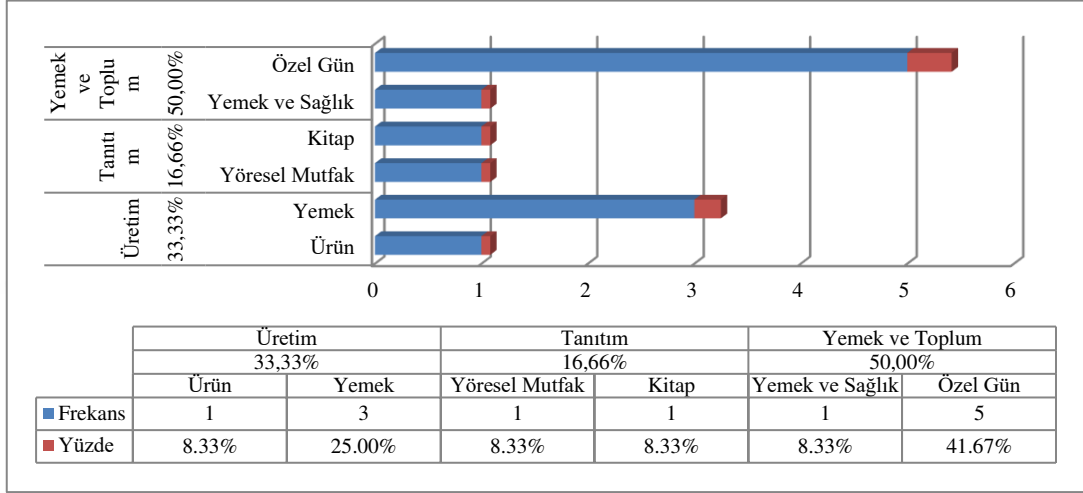
Tablo 28: Yemek Zevki Dergisi Ön Kapaklarında Kodlanan Alt Temaların Konu Dağılımları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Kabak	1	8,33%
Yemek	Pasta - Badem Krokanlı Transparan Pasta, Pudingli ve Çilekli Helva, Krep/Pankek	3	25,00%
Yöresel Mutfak	Adana Mutfağı	1	8,33%
Kitap	Feyzan Ersinan Yediğim İçsin Sizin Olsun Kitabından İkramlık Tarifler	1	8,33%
Yemek ve Sağlık	Çocuklara Özel Sağlıklı Tarifler	1	8,33%
Özel Gün	14 Şubat Sevgililer Günü, Ramazan Ayı, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Yeni Yıl	5	41,67%

Tablo 28 incelendiğinde ön kapaklarda %41,67 oranı ile en yüksek kodlamaya sahip olan “Özel Gün” başlığında 14 Şubat Sevgililer Günü, Ramazan Ayı, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı ve Yeni Yıl günlerine özel içeriklerin üretildiği görülmektedir. 3 kez kodlanan ve oranı %25,00 olan Yemek alt teması incelendiğinde Pasta, Krokan,

Puding, Krep ve Pankek gibi Batı mutfağına özgü yemek içeriklerinin çoğunluğu oluşturduğu görülmektedir. Yöresel mutfak başlığında ise Adana Mutfağı dergi ön kapağında yer bulmuştur.

Şekil 11: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi
Ön Kapak Temalarının Dağılımı



Tablo 27’den elde edilen grafikte (Şekil 11) Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisi ön kapak sayfalarında öne çıkan temaların dağılım grafiği incelendiğinde en yüksek oran ile öne çıkan ana tema %50,00 ile “Yemek ve Toplum”, alt tema ise %41,67 ile “Özel Gün”dür. Bu bağlamda Yemek Zevki dergisi ön kapaklarında özel gün ve yemek arakesitinde yemek ve toplum ile ilişkili temaların öne çıktığı söylenebilir. Kapak konu dağılımlarında özel gün en öne çıkan konu olurken ürün, yemek, yöresel mutfak, kitap yemek ve sağlık temaları da kapakta öne çıkan konulardandır. Özellikle yemek temasında Batılı tarzda yemeklerin daha ön planda olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisi incelendiğinde 179 adet yemek ve gastronomiyle ilişkili makalenin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu makaleler içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde yapılan kodlamalar Tablo 29’da detaylı olarak sunulmuştur. Söz konusu kodlamalar yemek ve gastronomiyle ilişkili olan tüm makaleleri (yemek makaleleri, haber, tanıtım ve ürün yerleştirme sayfaları) kapsamakta olup alışveriş, moda ve teknoloji içeriklerinden oluşturulan ve “Diğer” olarak kodlanan sayfalar kapsam dışındadır.

Tablo 29: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Yemek Zevki Dergisi Makale Temaları

Ana Tema	Alt Tema	Dergi Sayıları												Frekans	Yüzde
		228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239		
Üretim	Ürün	2	1	1	3	0	4	0	1	3	0	1	1	17	9,50%
	Yemek	2	1	1	1	1	0	5	0	2	3	0	1	17	9,50%
	İçecek	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	1,68%
	Kişi	2	0	0	0	1	2	1	0	2	1	1	0	10	5,59%
Tanıtım	Dünya Mutfağı	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Yöresel Mutfak	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Mekan	3	1	2	0	0	0	1	3	1	4	6	4	25	13,97%
	Etkinlik	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0,56%
	Kitap	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	1,12%
	Ürün Yerleştirme	2	2	2	4	4	1	1	1	3	2	2	1	25	13,97%
Yemek Ve Toplum	Yemek ve Turizm	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Yemek ve Sanat	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,12%
	Yemek ve Sağlık	1	2	4	7	6	3	3	1	2	1	2	1	33	18,44%
	Vegan/ Vejetaryen	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,56%
	Özel Gün	0	1	0	2	3	1	0	2	0	0	0	2	11	6,15%
	Öğün	3	0	1	4	0	1	0	2	1	1	0	1	14	7,82%
	Kavram	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Trend	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1,12%
	Atıksız Mutfak	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
	Pratiklik	2	1	2	2	1	3	0	0	1	2	2	0	16	8,94%
Toplam Makale		18	12	16	23	16	15	12	10	16	14	16	10	179	100%

Tablo 29 verileri incelendiğinde bir dergi sayısında yer alan makale sayıları ile ana ve alt temada yapılan kodlamaları detaylı olarak görmek mümkündür. İncelenen 12 dergi sayısında En yüksek makale “23” ile 231’inci, en düşük makale “10” ile 235 ve 239’uncu dergi sayılarında görülmektedir. 12 dergi sayısı içerisinde her bir dergide yer alan makale rakamları sabit bir sayıda olmayıp 10 ile 23 arasında değişiklik gösterdiği söylenebilir. Yemek ve Sağlık alt teması 33 rakamı ile en yüksek kodlanan alt temadır.

Mekan ve “Ürün Yerleştirme” 25 rakamı ile ikinci, “Ürün” ve “Yemek” 17 rakamı ile üçüncü sırada olan alt temalardır. “İçecek”, “Etkinlik”, “Kitap”, “Yemek ve Sanat” ve “Trend” en az sayıda makale içeriğinin üretildiği temalardır. Yemek Zevki dergisinde “Dünya Mutfağı”, “Yöresel Mutfak”, “Yemek ve Turizm”, “Kavram” ve “Atıksız Mutfak”

başlıklarında 5 alt temaya karşılık gelen makale içeriğine rastlanılmamıştır. İçerik analizi gerçekleştirilen makale içeriklerinde kodlanan alt temaların detaylı konu dağılım listesi ise Tablo 30’da sunulmuştur.

Tablo 30: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Konuları

Alt Tema	Konu	Frekans	Yüzde
Ürün	Kış Sebzeleri, Lahanagiller, Çağla/Badem/Payam, Domates, Domates Kurusu, Dut Kurusu, Enginar, Ispanak, Kabak (2), Kanlıca Mantarı, Kuşkonmaz, Pırasa, Şeftali, Tahin, Tahin/Pekmez, Sakız Enginarı/Ebegümeci	17	9,50%
Yemek	Aşure, Çorba Tarifleri (3), Ekşili Köfte, Ev Yapımı Dondurmalar, Fast Food/Balık Ekmek, Hamur İşleri, Reçel (3), Renkli Lezzetler, Salatalar, Tatlı Tarifleri, Tuzlu Crumble/Profiterol/Donut, Zeytinyağlılar	17	9,50%
İçecek	Süt, Ayva Kompostosu, Doğal İçecekler	3	1,68%
Şefler/Ünlüler	Dr. Emine Akın - Klinik Biyokimya Uzmanı, Eyüp Kemal Sevinç - EKS Mutfak Akademisi Kurucu Şefi, Fikret Hacıkura Soner - Okan Üniversitesi Öğretim Görevlisi, İnci Ülgen Bozyiğit - Yemek Stilisti, Konsept ve Menü Danışmanı, Konuk Bloggerların Yemek Tarifleri, Mesut Yar - Gazeteci, Televizyoncu, Metin İşçi - İstanbul Marriott Hotel Şişli Executives Chef, Sinan Çalışkanoğlu – Oyuncu, Uzman Dr. Ender Saraç, Yeşim Salkım - Ses Sanatçısı	10	5,59%
Dünya Mutfağı	-	0	0,00%
Yöresel Mutfak	-	0	0,00%
Mekân	Aıla (İstanbul), Antakya Kahvaltı Evi, Bade Gölüdağ Beauty Zone, Beeves Grill&Brasserie Ataşehir (İstanbul), Belek Otel, Open Air Terrace, Octo, Zula (İstanbul), Beyturan (İzmir), Bonfilet (2), Fevkalade Palazzo Donizetti Otel (İstanbul), Fonduralı Yeniköy (İstanbul), Glens (İstanbul), Glens İstanbul, Horozlu Ev (Şile) - 110 Gram Döner - BRS Burger (İstanbul), İstanbul Marriott Hotel Şişli, İzaka Restaurant & Bar (İstanbul), Lacivert (İstanbul), Monochrome (İstanbul) - Kilimanjaro (İstanbul), Montenegro (İstanbul) - Palivor Çiftliği Restoran & Şarküteri (Kırklareli) - Octo (İstanbul) - 77 Smoked Bbq (İstanbul), Muutto (İstanbul), Nazzcakes (İstanbul), Paprica Ristorante (İzmir), Ranchero Mezican Restaurant (İstanbul), Sheraton Grand (Adana)	25	13,97%
Etkinlik	Adana Lezzet Festivali	1	0,56%
Kitap	“Bir Kere De Peki Anneciğim De” Adlı Çocuk Kitabından Tarifler, “Yediğim İçtiğim Sizin Olsun” Kitabından Tarifler	2	1,12%
Ürün Yerleştirme	Ar Yıldız (6), Bepiliç, Bupiliç, Dr.Oetker (4), Koroplast (2), Lezita Tavuk (4), Oba Un, Safya Ayçiçek Yağı, Simfer “Derin Dondurucuda Et Ve Sebze Saklama Yöntemleri”, Simfer Fırın, Söke Un, Ülker Bizim Mutfak, Ülker Bizim Yağ	25	13,97%
Yemek ve Turizm	-	0	0,00%
Yemek ve Sanat	Gastroanat Projesi, Kahve Belgeselleri, Filmleri ve Kahve Müzikleri (Fransız-İtalyan)	2	1,12%
Yemek ve Sağlık	Antioksidan Besinler, Bağışıklığı Güçlendirmenin Beş Yolu, Baharat Tüketimi, Besin Alerjisi, Besin Zehirlenmesi, Cevizin Kalp Sağlığına ve Bağırsaklara Faydaları, Evde Sağlıklı Beslenme, Gıda Güvenliği, Gıda Güvenliği ve İyi	33	18,44%

	Beslenme, Gıda Hurafeleri (2), Gıdanı Kori Projesi, Glutensiz Beslenme: Fasulye Unu, Glutensiz Pontik Tatlısı, Güçlü Bağışıklık İçin Yiyecekleri Pişirme - Saklama ve Tüketme Yöntemleri, Kalp ve Damar Sağlığı/Balık, Karantinada Kilo Problemleri (2), Korona Virüs Gündeminde Endişe ve Korku, Korona Virüs Gündeminde Süt Tüketimi, Korona Virüs'ten Korunmak, Korona'nın Restoran İşletmelerine Etkileri, Korona'nın Tarıma Etkileri, Kurban Bayramında Sağlıklı Beslenme Önerileri, Metabolik Denge, Ramazanda Vücudu Yenileyen Besinler, Sağlık Köşesi, Sağlıklı Beslenme Tabagı, Sağlıklı Beslenme ve Oruç, Sağlıklı Yaşam, Şifalı Çorbalar, Vücudu Yenileyen Besinler		
Vegan/Vejetaryen	Badem Sütü	1	0,56%
Özel Gün	Anneler Günü (2), Babalar Günü, 14 Şubat Sevgililer Günü, Ramazan Ayı (3), Kurban Bayramı (2), Yeni Yıl (2)	11	6,15%
Öğün	Çay Saati (7), Kahvaltı (4), İftar, Sahur, Okuldan Eve Dönüş Saati	14	7,82%
Kavram	-	0	0,00%
Trend	Beluga Mercimeği, Beslenme Trendleri: Bitki Bazlı, Glütensiz ve Vegan	2	1,12%
Atıksız Mutfak	-	0	0,00%
Pratiklik	Aslında Çok Kolay, Çocuklar İçin Yapımı Kolay Sağlıklı Atıştırmalıklar, Çok Vaktinizi Almayacak Bir Menü, Fırında En Pratik Yemekler, Pratik Menüler, Pratik Mevsim Nimetleri, Pratik Pirinçli Salatalar, Pratik Soğuk Çorba Tarifleri, Pratik Susamlı Halka, Pratik Tatlar, Pratik Tepsi Kekleri, Ramazan Pidesi İle Pratik Çeşitlemeler, Vakti Olmayanlar İçin Yemekler, Yaza Özel Pratik Tatlar, Yumurtalı Hızlı Tarifler, Zamanı Size Bırakan Lezzetler	16	8,64%

Tablo 30 incelendiğinde en yüksek rakamda kodlama yapılan ana tema “Yemek ve Toplum”un alt temaları “Yemek ve Sanat”, “Yemek ve Sağlık”, “Özel Gün”, “Öğün”, “Kavram”, “Trend”, “Pratiklik” başlıklarının toplam (79) konu dağılımları incelendiğinde beslenme konusundaki makalelere ağırlık verilmiş olup (33) bu bağlamda sağlıklı beslenme besin alerjisi, besin zehirlenmesi, kalp sağlığı, gıda güvenliği, glutensiz beslenme, vegan beslenme, antioksidan ve bağışıklığı güçlendirici besinler, kilo problemleri ve korona virüs konularında içeriklerin fazlaca üretildiği görülmektedir. Bu bağlamda Yemek Zevki dergisinin Korona virüs gündeminde beslenme ve sağlık konularında okuyucusuna farkındalık kazandırmayı amaçladığı söylenebilir.

Gıdanı Kori Projesi ile “Yemek ve Sanat” bağlamında Gastrosanat Projesi ile Kahve Belgeselleri, Filmleri ve Kahve Müzikleri (Fransız ve İtalyan) içeriklerinin okuyucu ile paylaşıldığı görülmektedir.

“Özel Gün” bağlamında Anneler Günü, Babalar Günü, 14 Şubat Sevgililer Günü, Ramazan Ayı, Kurban Bayramı ve Yeni Yıl temalı içerikler üretilmiş olup en fazla kodlanan içerik Ramazan Ayı’dır.

Öğün bağlamında Kahvaltı, İftar, Sahur, Okuldan Eve Dönüş Saati ve en yüksek rakamda kodlanan Çay Saati (7) öğünlerine özel içerikler üretilmiştir.

Yeni ve trend ürün olarak beluga mercimeği ile beslenme trendlerinde bitki bazlı, glütensiz ve vegan beslenme konuları kaleme alınmıştır.

Pratiklik ise “Yemek ve Toplum” ana temasında en fazla kodlanan alt tema olma özelliği ile 16 makalede içerik üretildiği, söz konusu içeriklerde ise hazırlık ve pişirme aşamalarının pratik olduğu vurgulanan yemek reçeteleri okuyucuyla paylaşılmıştır.

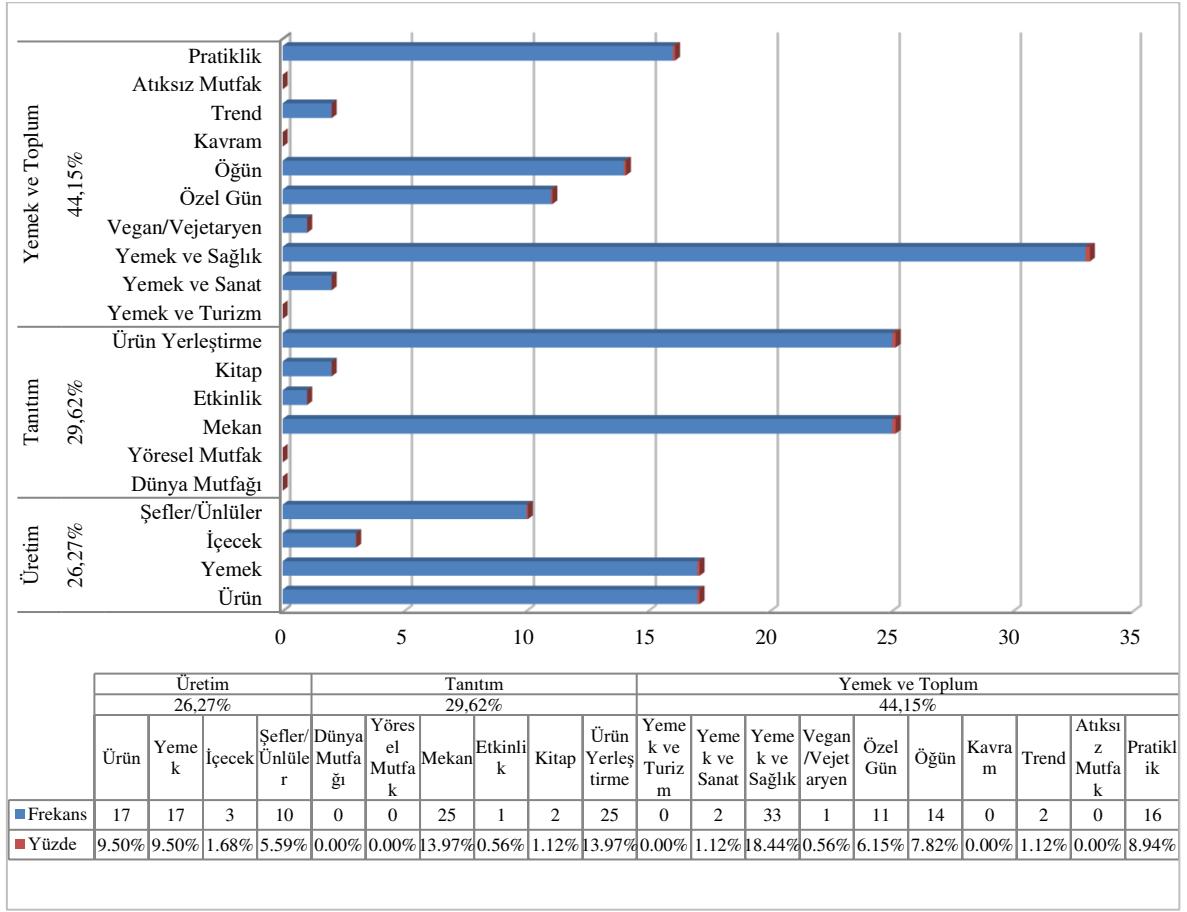
Üretim ana temasında yer alan başlıkların konuları incelendiğinde 1 yılda 10 şef ve/veya ünlü konuk edilmiştir. Ürün ve yemek bağlamında ise toplam 37 adet makale üretilmiş olup 1 makalede kodlanan Tuzlu Crumble/Profiterol/Donut haricinde diğer 36 adet makale konusunun Türk mutfak kültürü içinde yer alan, mevsiminde ürünlerin kullanıldığı belirtilen içeriklerden oluştuğu tespit edilmiştir.

“Tanıtım” ana temasında yer alan olup “Dünya Mutfağı” ve “Yöresel Mutfak” başlıklarında hiçbir makale içeriğinin üretilmediği görülmektedir. Bu ana temada en fazla kodlama “Mekan” ve “Ürün Yerleştirme” (25) başlıklarında gerçekleştirilmiştir. 1 Adana, 1 Antalya, 1 Antakya, 2 İzmir, 1 Kırklareli, 19 İstanbul olmak üzere toplam 25 yiyecek-içecek işletmesi ve otelin tanıtımı yapılarak, yemek reçetesi veya bilgileri aktarılmıştır. Ürün Yerleştirme bağlamında 11 markanın ürünlerini toplam 25 defa kodlanmış olup markalar ürünlerini yemek reçetesi içinde tanıtmıştır.

En yüksek kodlanan marka Ar Yıldız (6) olmuştur.

Etkinlik bağlamında Adana Lezzet Festivali, Kitap bağlamında “Bir Kere De Peki Anneciğim De” adlı çocuk kitabından yemek reçeteleri ile “Yediğim İçtiğim Sizin Olsun” kitabından yemek reçeteleri paylaşılarak tanıtımları yapılmıştır.

Şekil 12: Ocak-Aralık 2020 Yayın Dönemi Lezzet Dergisi Makalelerinde Kodlanan Alt Temaların Dağılımı



Son olarak Tablo 29'dan elde edilen grafikte (Şekil 12) yer alan verilerin toplamı incelendiğinde ise “Yemek ve Sağlık”, “Ürün Yerleştirme”, “Mekan”, “Ürün” ve “Yemek” en yüksek ortalamaya sahip ilk üç alt tema olarak göze çarpmaktadır. “Yemek ve Sağlık” başlığı %18,44 oranı ile en yüksek ortalamaya sahip ilk alt temadır.

“Ürün Yerleştirme” ve “Mekan” %13,97 ile eşit oranda makalenin kodlandığı ikinci, “Ürün” ve “Yemek” ise %9,50 oranı ile yine eşit oranda makalenin kodlandığı üçüncü alt temadır. %0,00 ortalamaya sahip 5 alt temada hiç içerik üretilmemiştir.

“Etkinlik” ve “Vegan/Vejetaryen” en az orana sahip (0,56%) iki alt temadır. “Yemek ve Sağlık”, “Ürün Yerleştirme” ve “Mekan” başlıkları en yüksek ortalamaya sahip alt temalar olarak göze çarpsa da en yüksek ortalamaya sahip ana tema %44,15 oranıyla “Yemek ve Toplum”dur. Bu bağlamda Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisi içeriğinde yer alan, yemek ve gastronomi ile ilişkili olduğu tespit edilen toplam 179 makalede yapılan içerik analizi neticesinde gastronomiyle ilgili öne çıkan temanın yemek

ve sağlık, ürün yerleştirme, mekan, ürün ve yemek arakesitinde yemek ve topluma yönelik içeriklerden oluşturulduğu söylenebilir.

Yemek Zevki dergisi Ocak-Aralık 2020 yayın döneminde ürün, yemek, içecek, kişi, mekan, etkinlik, kitap, ürün yerleştirme, sanat, sağlık, özel gün, öğün, trend ve pratiklik bağlamında 15 temaya karşılık gelen içerik üretmiştir. Korona virüs, beslenme ve sağlık konularında kaleme alınan 33 makale ile ilgili konular hakkında okuyucusuna farkındalık sağladığı, 10 ünlü ve/veya şefi konuk ettiği, 25 yiyecek- içecek işletmesi ve otel ile 11 markanın ürününü tanıttığı, 17 ürünün ana malzeme olarak ve mevsiminde kullanıldığı yemek reçetelerinin paylaşıldığı, 17 yemeğin ön plana çıkarıldığı, mutfakta zamandan tasarruf sağlayan 16 makalenin kaleme alındığı ve 6 özel güne özel yemek reçetelerinin hazırladığı bulgusuna ulaşılmıştır.

4.3. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Yer Alan Yemek eřitleri ve Öne ıkan Mutfak Kùltürleri

“Tùrkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde yer alan yemek eřitleri nelerdir? araştırmanın üçüncü alt sorusu olup Tùrkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde hangi mutfak kùltürlerine ait yiyecek-içecekler öne çıkmaktadır? araştırmanın dördüncü alt sorusudur. Söz konusu soruya yanıt aramak üzere öncelikle dergilerde yer alan yemek reçeteleri yemek çeşitlerine odaklanılmış tespit edilen reçeteler çeşitlerine göre kodlanmıştır. Kodlamaların ardından elde edilen bulgulara yeniden içerik anlızi uygulanarak yemek reçeteleri arasında dünya mutfakları olduğu tespit edilen reçeteler sayılmıştır. Sayım tamamlandığında söz konusu reçeteler makale ve reçete içerisinde ifade edilen ÷lke ve kıtalarılana göre kategorilendirilmiştir.

Tùrkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde Tùrk mufağı özelinde gastronomi kùltürü nasıl inşa edilmektedir? Araştırma sorusuna yanıt aranmak için ise yemek reçetelerine odaklanılarak Tùrk mutfağına ait olduğu tespit edilen reçeteler kategorilendirilerek kodlanmıştır.

4.3.1. Lezzet dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi

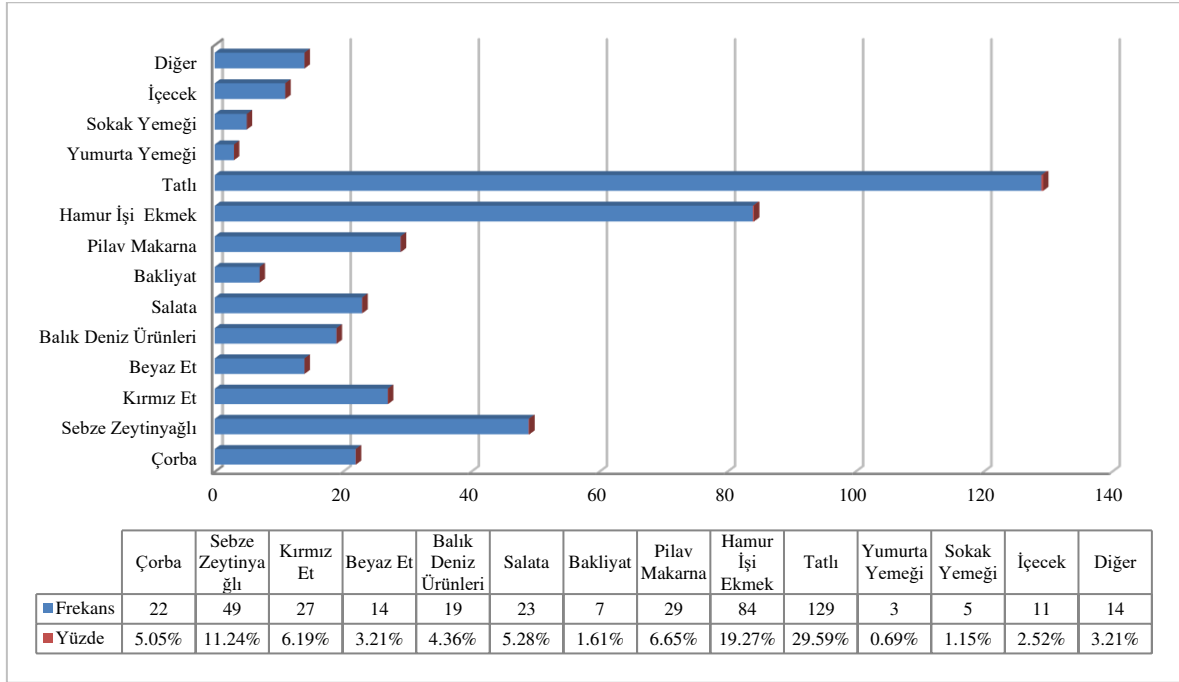
Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisi makalelerinde yer alan yemek reçeteleri içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 14 yemek çeşidi ile 436 adet yemek reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçetelerinin detaylı tablosu Tablo 31’de sunulmuştur.

Tablo 31: Lezzet Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek  e itlerine Göre Dağılımı

Yemek �e�itleri	278	279	280	281	282	283	Frekans	Yüzde
�orba	3	6	8	3	1	1	22	5,05%
Sebze / Zeytinyağlı	7	7	10	5	11	9	49	11,24%
Kırmız Et	6	3	0	4	7	7	27	6,19%
Beyaz Et	4	1	3	2	2	2	14	3,21%
Balık / Deniz �r�nleri	7	0	0	1	10	1	19	4,36%
Salata	6	8	0	3	3	3	23	5,28%
Bakliyat	5	0	1	1	0	0	7	1,61%
Pilav/ Makarna	3	3	6	2	4	11	29	6,65%
Hamur İ�i /Ekmek	13	17	19	14	17	4	84	19,27%
Yumurta Yemeği	0	0	1	1	1	0	3	0,69%
Sokak Yemeği	0	0	5	0	0	0	5	1,15%
Tatlı	36	11	21	15	14	32	129	29,59%
�cecek	1	4	2	4	0	0	11	2,52%
Diğer	0	1	0	9	0	4	14	3,21%
Toplam Yemek Reçetesi	91	61	76	64	70	74	436	100%

Tablo 31 verileri incelendiğinde her bir dergi sayısında yer alan yemek reçetesi sayılarının değişiklik gösterdiği görülmektedir. Her dergi sayısı ayrı olarak değerlendirildiğinde en yüksek yemek reçetesi 91 ile 278’inci; en düşük 61 ile 279’uncu dergi sayısında görülmektedir. 6 dergi sayısı içinde yer alan yemek reçetelerinin toplamı sabit bir sayıda olmayıp 61 ile 91 sayısı arasında değişiklik gösterdiği söylenebilir. 279 ve 282’inci sayı dergileri haricinde yine en yüksek yemek  e idinin ‘‘Tatlı’’ olduğu görülmektedir.

Şekil 13: Lezzet Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin
Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı



Tablo 31’den elde edilen Şekil 13’de incelenen 6 derginin toplam verileri içinde en yüksek yemek reçetesi 129 ile yine “Tatlı”dır. Hamur İşi/Ekmek 84 reçete ile ikinci, Sebze / Zeytinyağlı 46 reçete ile üçüncü sıradadır. En az yemek reçetesi 3 reçete ile yumurta yemeğidir. Bu bağlamda Lezzet dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup çoğunluğunun tatlı ve hamur işi reçetelerinin oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Lezzet dergisinde içerik analizi sonucunda yemek çeşitlerinde yapılan kodlamalar ve yemek isimlerinin detaylı listesi ise Tablo 32’de sunulmuştur.

Tablo 32: Lezzet Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Çeşitleri ve İsimleri

Yemek Çeşitleri	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Çorba	Balkabaklı Kestane Çorbası, Barbunya Fasulyeli Soğuk Çorba, Bayat Ekmek Çorbası, Çağla Aşı Çorbası, Çilek ve Domatesli Gazpacho, Gazpacho, Hünkâr Tarhanası, Kabaklı Yaz Çorbası, Kapyalı Tatlı Patates Çorbası, Analı Kızılı Çorbası, Közlenmiş Domates ve Biber Çorbası, Kremalı Közlenmiş Patlıcan Çorbası, Kuzukulaklı Kinoa Çorbası, Nohut Çorbası, Patatesli Yeşil Çorba, Patlıcan Çorbası, Soğuk Ayrın Aşı Çorbası, Soğuk Pancar Çorbası, Soğuk Salata Çorbası, Soğuk Semizotu Çorbası, Terbiyeli Gerdan Çorbası, Uludağ Çorbası,	22	5,05 %
Sebze / Zeytinyağlı	Bulgurlu Karalahana Köftesi, Cevizli Brokoli Mezese, Chia Tohumlu Yaprak Sarma, Chilli Sin Carne, Domates Dolması, Ekşili Ispanak Aşı, Elmalı Kırmızı Lahana, Enginar Dolma, Etli Turp Dolması, Favali Mantar Sushi, Fındık Dolması, Fırında Baharatlı Domates, Fırında Balkabağı Cipsi ve Pesto, Fırında Brokoli Graten, Fırında Çıtır Fasulye, Fırında Erişteli Ispanak, Fırında Etli Lahana, Fırında Mozarella ve Patlıcan, Hardal Soslu Mini Patlıcan, Hodan Kroket, İç Bakla Yatağında Yaprak Sarma, İncikli Terbiyeli Enginar, Kabak Humus, Kabak Lokum,	49	11,24%

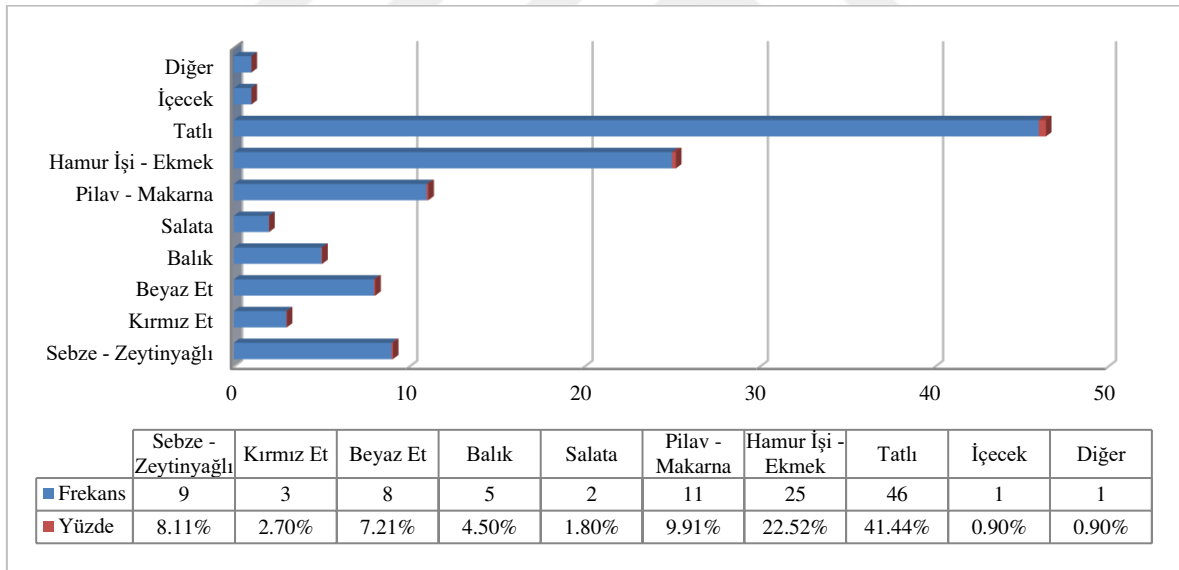
	Kale'nin Meşhur Biber Tatari, Kestane Aşı, Kıymalı Izgara Kabak, Kıymalı Köz Patlıcan, Kıymalı Mozarellalı Dolma, Lorlu Acı Biber, Mantar Köftesi, Mantar Pate, Marine Edilmiş Kiraz Domatesler, Mexican Bowl, Meze Tabagi, Patatas Bravas, Pazı Sarması, Peynir Dolgulu Mantar, Peynirli Taze Fasulye Güveç, Pırasalı Mençi, Tavuklu Ve Arpacık Soğanlı Brüksel Lahanası, Taze Fasulye Kızartması, Vişneli Pazı Sarma, Yoğurtlu Asma Yaprağı, Yufka Kırırlı Ve Kimyonlu Balkabağı, Zerdeçalı Ve Zeytinyağı Brüksel Lahanası, Zeytinyağı Enginar, Zeytinyağı Fasulye Dizmesi, Zeytinyağı Havuç Dolması		
Kırmız Et	Anne Köftesi ve Patates Kızartması, Basma Adana, Cabbar Spesiyal, Ciğer Yahni, Dana Kaburga, Ekşili Köfte, Fırında Kaburga, Fırında Kuzu İncik, Fırında Sebzeli Kaburga, Güveçte Et Sote, Hardal Soslu İsveç Köftesi, İslim Kebabi, Kağıtta Dil, Kremalı ve Körili Köfte, Kuzu Ciğeri, Lahanalı İncik Oturtma, Mantar Kebabi, Mevsim Güveci, Modern Köfte Patates, Patates Rösti ve Gulaş, Patlıcan Kebabi, Pita Arasında Humuslu Köfte, Saksı Kebabi, Sebzeli Et Sarma, Sömelek Köfte, Şaşlık, Yağlı Kara	27	6,19%
Beyaz Et	Baklava Hamurunda Bildircin Çıtır, Bildircin, Burrito, Cordon Bleu, Domatesli İtalyan Tavuğu, Izgara Sebzelerle Milföy Tavuk Bagetler, Kasede Tavuklu Pay, Kayısılı Tavuk Baget Tajin, Kerevizli Soya Soslu Tavuk, Şinitzel, Tahinli Pekmezli Tavuk Eti, Tavuk Quesadilla, Taze Fasulyeli Tavuk, Yeni Yıl Hindisi	14	3,21%
Balık/Deniz Ürünleri	Acılı Tonlu ve Yengeçli Sushi, Bademli Balık, Baharatlı Balık Köftesi, Ballı Soya Soslu Somon, Barbun, Barbun Buğulama, Çilekli Hamsili Sushi, Havuç Taratorlu Karidesli Sushi, Izgara Bebek Kalamar, Kerevizli Levrek, Kişnişli Levrek, Levrek Ceviche, Meksika Fasulyeli Fırın Somon, Orkinos, Pancarlı Somon Sushi, Renkli Palamut, Sebzeli Lüfer, Somon, Şişte Balık	19	4,36%
Salata	Avokado Pürelı Bahar Salatası, Ayvalı ve Izgara Sebzeli Kış Salatası, Biberli Havuç, Cevizli ve Elmalı Turp Otu Salatası, Çilekli ve Keçi Peynirli Semizotu Salatası, Elmalı Kereviz Salatası, Fırında İstiridye Mantarlı Kuşkonmaz Salatası, Hamsili Ilık Kinoa Salatası, Haşlama Ot, Isırgan Otlı Salata, Kızarmış Bal Kabaklı Salata, Kuşkonmaz, Hindiba, Yedikule Salatası, Lorlu Yeşil Salata, Pancar Carpaccio, Patates Salatası, Patlıcanlı Salata, Peynir Kasesinde Bahar Salatası, Rezene Salatası, Sarımsak Soslu Turp, Tahin Soslu Kış Salatası, Tonlu Kayısılı Salata, Waltham Balkabağı Salatası, Yeşil Mercimekli Cibes	23	5,28%
Bakliyat	Avokadolu Kuru Fasulye Püresi, Balkabaklı ve Mantarlı Humus, Pancarlı Fasulyeli Humus, Pastırma Pelerinli Nohut, Tarçınlı Kırmızı Fasulye, Vardabit, Zerdeçalı ve Narlı Humus	7	1,61%
Pilav/ Makarna	Afganistan Usulü Pilav, Aglio E Olio, Balkabaklı Ravioli, Boşnak Mantısı, Büryan Pilavı, Domatesli ve Zeytinli Kuskus, Endonezya Usulü Yabani Siyah Pirinçli ve Karidesli Pilav, Enginarlı Limon Soslu Ev Yapımı Makarna, Havuçlu Pilav, Havuçlu Pirinç Pilavı, Ispanaklı Fırın Makarna, İtalyan Usulü Farro Buğdaylı ve Ispanaklı Pilav, Kestaneli Bulgur Pilavı, Kestaneli İç Pilav, Kremalı Pastırmalı Makarna, Kuru Üçgen Manti, Patlıcan Soslu Taze Makarna, Patlıcanlı Lazanya, Pizza Tadında Fırın Makarna, Sarımsaklı Etli Pilav, Sebzeli Makarna, Sebzeli Perde Pilavı, Sushi Pilavı, Thai Usulü Somonlu ve Sebzeli Pilav, Timballo, Vietnam Usulü Yumurtalı Pirinç Pilavı, Yaban Mersinli Mor Pilav, Yanık Manti, Zeytinyağı Patlıcanlı Pilav	29	6,65%
Hamur İşi /Ekmek	Adana Mantısı, Açma, Avcı Böreği, Avokadolu Ekmek Üstü, Badem Ekmeği, Bagel Sandviç, Banana Bread, Bayat Ekmek Pizzası, Biberiyeli Grissini, Bol Malzemeli Kiş, Boşnak Böreği, Börülceli Ve Sebzeli Kiş, Caprese, Crois Duck Sandviç, Çekirdekli Grissini, Domates Soslu Gül Böreği, Domatesli Kolay Pizza, Domatesli Turta, Ekşi Mayalı Baget Ekmek, Ekşi Mayalı Çavdar Unlu Ekmek, Ekşi Mayalı Pancarlı ve Adaçaylı Börek, Ekşi Mayalı Sandviç, Etli Brioches Sandviç, Fasulye Kavurmalı Börek, Focaccia, Focaccia Sandviç, Gnocchi Hamuru Tabanlı Ispanak Kremalı Ve Mantarlı Tart, Greyfurt Pizza, Havuçlu Rulo Kek, Havuçlu Tart, Hazırlık Kiş, Ispanaklı Etli Börek, Ispanaklı Rulo, İkiz Börek, Kabaklı Ekmek, Kahvaltılık Çıtır Börek, Karışık Otlı El Açması Börek, Keçi Peynirli ve Ayvalı Kalem Börek, Keçi Peynirli ve Cevizli Elma Sandviçleri, Kestaneli ve Balkabaklı Börek, Ketan Tohumlu Kabak Çekirdekli Ekmek, Ktır Fındık Lahmacun, Kıymalı Açma Börek, Kıymalı Pide, Köfteli Sandviç, Köy Ekmeği, Köz Patlıcanlı Gül Böreği, Krep Pizza, Kuşkonmaz Tart, Kuşkonmaz/Avokado ve Yumurtalı Açık	84	19,27%

	Sandviç, Kuşkonmazlı Yumurtalı Ekmek Üstü, Lavaş, Limonlu ve Haşhaşlı Kek, Mantarlı Ekmek Üstü, Mantarlı Galette, Mantarlı Vegan Burger, Mantarlı Yumurtalı Ekmek Üstü, Mercimekli Çörekimsi Börek, Mısır Unlu Isırgan Otu Keki, Mini Vegan Çiğ Börek, Muhacir Böreği, Nişastalı ve Sirkeli Rulo Börek, Nohutlu ve Hellelimli Ay Böreği, Otlı Börek, Otlı Ve Zeytinli Mayasız Focaccia, Patlıcanlı Poğaç, Pesto ve Şeftalili Ktır Pizza, Pirinçli Börek, Pizza, Puf Ekmek, Sade Halka, Scone, Sebzeli Kıymalı Ekmek, Sıkma, Sosisli Milföy Börek, Tahinli ve Tarçınlı Çörek, Tatlı Patatesli ve Tavuklu Börek, Tavada Pratik Otlı Börek, Tuzlu Salçalı Kurabiye, Yeşil Mercimekli Kek, Yufka Böreği, Zahterli Kare Börek, Zeytinli Cevizli Kurabiye, Zeytinyağlı Ekmek		
Tatlı	Acai Bowl, Annemin Apple Pie'ı, Antep Fıstıklı Kuru Baklava, Avusturya Usulü Linzer Kurabiye, Ayva Preserve, Baharatlı İsveç Kurabiyesi ile Yılbaşı Ağaç Süsü, Baharatlı ve Balkabaklı Tart, Beyaz Çikolata ve Hindistan Cevizli Kar Kristalleri, Bitter Çikolatalı Bodrum Mandalinası, Bitter Çikolatalı ve Kakao Çekirdekli Dondurma, Bodrum Mendiand Çikolata, Boşnak Kurabiyesi, Bögürtlenli Dondurma, Cevizli İstiridye Tatlısı, Çikolatalı Kurabiye Evler, Çikolatalı ve Fındıklı Brownie, Çilekli Dondurma, Çilekli Krema ile Sable Kurabiyesi, Çilekli Magnolia, Çilekli Milföy Tart, Dondurulmuş Yoğurt Parçaları, Dudove, Dutlu Milföy Muffin, Elmalı ve Tarçınlı Çıtır, Enginar Sufle, Erikli Pirinç Puding, Fırında Sıcak Tahin, Fransız Brest ve Çilek, Germknödel Hamur, Gingerbread Cookie, Greyfurt Dolgulu Bar, Greyfurtlu Biberiyeli Brownie, Güllaç,Havuçlu ve Bol Çikolatalı Kek, Hızlı Dondurma, İki Renkli Çilekli Mousse, İrmik Helvası,Kahveli ve Cevizli Victoria Kek,Kahveli ve Portakallı Truff, Kakao Kaplamalı Şeker Kurabiyeler, Kakaolu Hurmalı Vegan Tart, Kakaolu Yıldız Kurabiyeler İle Yeni Yıl Ağacı, Kan Portakallı Keki, Karadutlu ve Beyaz Çikolatalı Sütlaç, Karakuş Tatlısı,Kayısı ve Beyaz Çikolatalı Cheesecake, Kayısı Kek, Kayısı Pavlova, Kestaneli Cheesecake, Kestaneli Muzlu Kek, Kestaneli Pasta, Kestaneli Pratik Muhallebi, Kestaneli Soğuk Pasta, Kestaneli ve Armutlu Pay, Kestaneli ve Çikolatalı Kurabiye, Kestaneli ve Çikolatalı Kurabiye, Kestaneli ve Frambuazlı Katmanlar, Kırmızı Şarap ile Koş Edilmiş Elma, Kızılık Soslu Tatlı Patates Mus, Kızılık ve Yaban Mersinli Galette, Kirazlı Dondurma, Kolay Hindistan Cevizi Kurabiyesi, Küçük Pasta, Limon Soslu Zerdeçalı Dondurma, Limonlu ve Vanilyalı Yıldızlar, Makaron, Mandalinalı Alt Üst Kek, Masal Pasta, Mascaponeli Poşe Ayva, Meyveli Avokado Puding, Mısır Unu Helvası, Mocha Cream Pie, Mozaik Pasta, Naneli ve Beyaz Çikolatalı Truff, Neşeli Kış Pastası, Nevzine Tatlısı, Papatya Kremalı ve Mandalinalı Mini Tart, Pastacı Kreması, Pekmez Tatlısı, Pekmezli Dondurma, Pekmezli Kelebek Kurabiye, Portakal Dolgulu Kurabiye, Portakal Glazürlü Kek, Portakal Kreması, Portakal Şuruplu Waffle, Portakallı İrmik Pastası, Portakallı ve Zencefilli Yeni Yıl Çocukları, Redvelvet Cake, Rokoko, Rus Pastası, Salepli Pratik Tiramisu, Salepli Puding, Salepli ve Çikolatalı Tatlı, Salepli ve İncirli Kurabiye, Salepli ve Orman Meyveli Brownie, San Sebastian Cheesecake, Server Paşa Tatlısı, Slatka, Strudel, Şeftali Fondü, Şeftali ve Limonlu Yaz Keki, Şeftalili Browni, Şeker Kurabiyeler, Şekersiz Cocostar, Tarçın Kokulu Marmelatlı Kurabiyeler,Tarçın Kokulu Yeni Yıl Çelengi, Tatlı Cipsler,Tava Keki, Trileçe, Upside Down Cheesecake, Üzümlü Lorlu Kek Kurabiye,Vanilyalı Keçi Sütü Dondurma,Vişneli Crumble Kek,Vişneli Fındıklı Muffin, Waffle,Yaban Mersinli Crumble, Yaban Mersinli Kek,Yaban Mersinli Kurabiye,Yaban Mersinli Pankek,Yaz Meyveli İrmik Pastası,Yılbaşı Keki, Yılbaşı Lokması, Yılbaşı Topları,Yulaflı Çikolata Bar,Yulaflı Trüf Çikolata, Yumurtalı Ekmek Çubukları ile Muhallebi, Zeynep'in Yeni Yıl Çelengi	129	29,59%
Yumurta Yemeği	Bazlama Üzeri Kıymalı Yumurta, Sahanda Yumurta, Sosisli Omlet	3	0,69%
Sokak Yemeği	Islak Hamburger, Kokoreç, Kumpir, Soğanlı Balık Ekmek, Tavuklu Nohutlu Sokak Pilavı	5	1,15%
İçecek	Adaçayı Limon Bitter Çikolatalı Soğuk Çay, Bahar Seli İçeceği, Beyaz Çikolatalı ve Salepli İçecek Çilekli Limonata, Demirhindi Şerbeti, Haytalya, Ketojenik Sebze Suyu, Köpüklü Kollajen Kahve Soğuk Mavi Çay, Türk Kahveli Limonata, Yaban Mersinli Smoothie	11	2,52%
Diğer	Acı Biberli Reçel, Domates Püresi Konservesi, Domates Salçası, Et Tabağı, Fırında Şakşuka Konservesi, Kahvaltı Tabağı, Klasik Graze	14	3,21%

Tablo 32 incelendiğinde Lezzet dergisinde yer alan yemek çeşitleri ve isimleri detaylı olarak görmek mümkündür. Söz konusu reçete isimleri dergide yazıldığı reçete ismine göre ikinci defa analiz edildiğinde 436 reçete arasından 111 adet reçetenin dünya mutfağı içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 14’de grafik olarak sunulmuştur.

Diğer 325 yemek reçetesinin ise Türk mutfağının pişirme teknikleri, ürün, malzeme vb. gibi özelliklerini kapsayan geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçetelerinden oluşturulduğu tespit edilmiştir. Sözü edilen üç reçetenin içeriği yöntem bölümünde detaylı olarak açıklanmıştır.

Şekil 14: Lezzet Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Şekil 14 incelendiğinde Lezzet dergisinde dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerinin dağılım grafiği görülmektedir. Yemek çeşitlerinin en yüksek değer %41,44 ile “Tatlı” reçeteleri oluşturmaktadır. Hamur İşi - Ekmek reçeteleri ise %22,52 oranı ile en yüksek ikinci değere sahiptir. Söz konusu bulgular bir önce tablo ve şekildeki veriler ile örtüşmektedir. En düşük değer ise %0,90 ile İçecek ve Diğer olarak kodlanan yemek reçetelerine aittir.

Lezzet dergisinde hangi dünya mutfak kültürüne ait yiyecek-içeceklerin öne çıktığı tespit edilmek amacıyla dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerine ikinci bir içerik analizi gerçekleştirilerek reçetenin ismi, ait olduğu kıta, ülke, frekans ve ortalama değerlerinin detaylı listesi ise Tablo 33’de sunulmuştur.

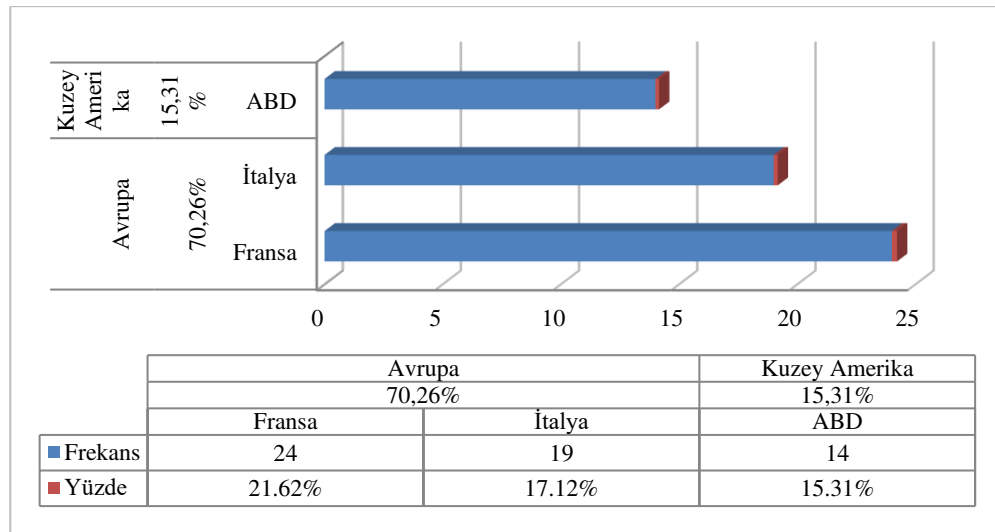
Tablo 33: Lezzet Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ükelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları

Kıta/Yüzde	Ülke	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Afrika 0,90 %	1.Fas	Kayıslı Tavuk Baget Tajin	1	0,90 %
Asya 9,01 %	1. Afganistan	Afganistan Usulü Pilav	1	0,90 %
	2. Endonezya	Endonezya Usulü Yabani Siyah Pirinçli Ve Karidesli Pilav	1	0,90 %
	3.Japonya	Favali Mantar Sushi, Çilekli Hamsili Sushi, Havuç Taratorlu Karidesli Sushi, Pancarlı Somon Sushi, Acılı Tonlu Ve Yengeçli Sushi, Sushi Pilavı	6	5,41 %
	4.Thai	Thai Usulü Somonlu Ve Sebzeli Pilav	1	0,90 %
	5.Vietnam	Vietnam Usulü Yumurtalı Pirinç Pilavı	1	0,90 %
Avrupa 70,26 %	1.Almanya	Portakal Glazürlü Kek	1	0,90 %
	2.Avusturya	Avusturya Usulü Linzer Kurabiye, Germknödel Hamur, Strudel	3	2,70 %
	3.Balkanlar	Trileçe	1	0,90 %
	4.Belçika	Portakal Şuruplu Waffle, Waffle	2	1,80 %
	5.Bosna Hersek	Boşnak Mantısı, Boşnak Böreği, Dudove, Slatka	4	3,60 %
	6.Fransa	Fırında Brokoli Graten, Cordon Bleu, Izgara Sebzelerle Milföy Tavuk Bagetler, Şinitzel, Bol Malzemeli Kiş, Börülceli Ve Sebzeli Kiş, Ekşi Mayalı Baget Ekmek, Etli Brioche Sandviç, Hazırlık Kiş, Mantarlı Galette, Mendiante Çikolata, Çilekli Krema İle Sable Kurabiyesi, Çilekli Milföy Tart, Enginar Sufle, Fransız Brest ve Çilek, İki Renkli Çilekli Mousse, Kahveli Ve Portakallı Truff, Yaban Mersinli Galette, Makaron, Naneli Ve Beyaz Çikolatalı Truff, Rokoko, Şeftali Fondü, Şeftalili Browni,	24	21,62 %
	7.Hollanda	Hodan Kroket, Domatesli Turta, Havuçlu Tart, Kuşkonmaz Tart, Annemin Apple Pie’ı, Baharatlı Ve Balkabaklı Tart	6	5,41 %
	8.İspanya	Çilek Ve Domatesli Gazpacho, Gazpacho, Patatas Bravas, Burrito, Tavuk Quesadilla, Biberiyeli Grisini, Çekirdekli Grisini, San Sebastian Cheesecake,	8	7,21 %
	9.İsveç	Hardal Soslu İsveç Köftesi, Baharatlı İsveç Kurabiyesi İle Yılbaşı Ağaç Süsü	2	1,80 %
	10.İsviçre	Patates Röşti	1	0,90 %
	11.İtalya	Fırında Balkabağı Cipsi Ve Pesto, Domatesli İtalyan Tavuğu, Pancar Carpaccio, Aglio E Olio, Balkabaklı Ravioli, İtalyan Usulü Farro Buğdaylı Ve Ispanaklı Pilav, Patlıcanlı Lazanya, Timballo, Caprese, Pizza (3), Focaccia (3), Gnocchi Hamuru, Mascaponeli Poşe Ayva, Tiramisu	19	17,12 %
	12.İngiltere	Scone, Kahveli Ve Cevizli Victoria Kek, Vişneli Crumble Kek, Yaban Mersinli Crumble, Kasede Tavuklu Pay, Kestaneli Ve Armutlu Pay,	5	4,50 %
	13.Macaristan	Gulaş	1	0,90 %
	14. Yunanistan	Cheesecake	1	0,90 %
Avustralya 0,90 %	Avustralya	Kayıslı Pavlova	1	0,90 %

Güney Amerika 1,80%	1.Brezilya	Acai Bowl	1	0,90%
	2.Peru	Levrek Ceviche	1	0,90%
Kuzey Amerika 15,31%	1. Amerika Birleşik Devletleri (ABD)	Waltham Balkabağı Salatası, Bagel Sandviç, Banana Bread, Crois Duck Sandviç, Çikolatalı Ve Fındıklı Brownie, Çilekli Magnolia, Dutlu Milföy Muffin, Greyfurtlu Biberiyeli Brownie, Mocha Cream Pie, Redvelvet Cake, Upside Down Cheesecake, Vişneli Fındıklı Muffin, Yaban Mersinli Pankek, Yaban Mersinli Smoothie	14	12,61%
	2.Meksika	Chilli Sin Carne, Mexican Bowl, Nacho Cheese Dip Sos	3	2,70%
Asya - Avrupa 0,90%	1.Rusya	Rus Pastası	1	0,90%
Okyanusya 0,90%	1.Yeni Zelanda	Gingerbread Cookie	1	0,90%
8 / 100%	25	Toplam	111	100%

Tablo 33'e göre 8 kıta'dan 25 ülkenin mutfağına ait toplam 111 yemek reçetesinin yer aldığı görülmektedir. Bu bağlamda Lezzet dergisinde Afrika, Asya, Avrupa, Avusturalya, Güney Amerika, Kuzey Amerika ve Okyanusya kıtaları ile Afganistan, Almanya, ABD, Avusturya, Belçika, Bosna Hersek, Brezilya, Endonezya, Fas, Fransa, Hollanda, İngiltere, İspanya, İsveç, İsviçre, İtalya, Japonya, Macaristan, Meksika, Peru, Rusya, Thai, Vietnam, Yeni Zelanda ve Yunanistan ülkelerinin mutfaklarına ait yemek reçeteleri yer almıştır. 14 ülke ve %70,26 oranı ile en çok Avrupa kıtası, en az (0,90%) Afrika, Avustralya, Okyanusya kıtalarının mutfaklarına ait yemek reçetelerinin paylaşıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Şekil 15: Lezzet Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı

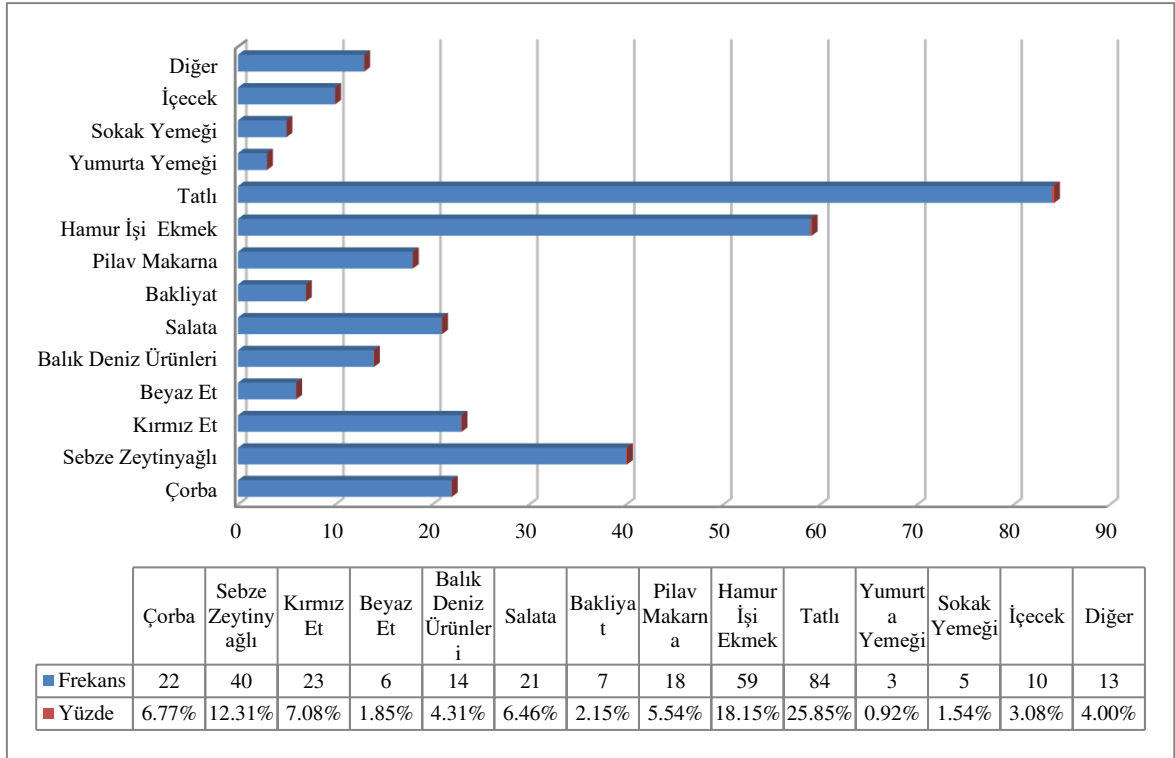


Tablo 33'den elde edilen Şekil 18'e göre Lezzet dergisinde öne çıkan ilk üç mutfak ABD, Fransız ve İtalyan mutfağıdır. Söz konusu mutfaklar arasında ise 24 yemek reçetesi

ve %21,62 oranı ile Fransız mutfağı ilk sırada yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkarak Ocak Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisinde olduğu tespit edilen 436 reçetenin 111'nin dünya mutfağına ait olduğu; öne çıkan dünya mutfağın ise Avrupa - Fransız mutfağı, öne çıkan yemek çeşidinin ise “tatlı” olduğu söylenebilir.

Lezzet dergisinde 436 reçete arasından 325 reçetenin Türk mutfağı içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 16'da grafik olarak sunulmuştur.

Şekil 16: Lezzet Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Şekil 16 grafik verileri incelendiğinde 6 derginin toplam verileri içinde en yüksek yemek reçetesi 84 ile yine “Tatlı”dır. Hamur İşi/Ekmek 59 reçete ile ikinci, Sebze / Zeytinyağlı 40 reçete ile üçüncü sıradadır. Bu bağlamda Lezzet dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup Türk mutfağı reçetelerinin çoğunluğunun tatlı ve hamur işi reçetelerinin oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen 325 reçete, reçete ismi, içeriğinde kullanılan malzeme ve pişirme teknikleri ele alınarak ikinci defa analiz edilmiş olup geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni reçete olmak üzere üç kategoride yeniden kodlanmıştır. Lezzet dergisi Türk

mutfağı reçeteleri içerik analizi sonucunda yapılan kodlamalar ve yemek isimlerinin detaylı listesi ise Tablo 34’de sunulmuştur.

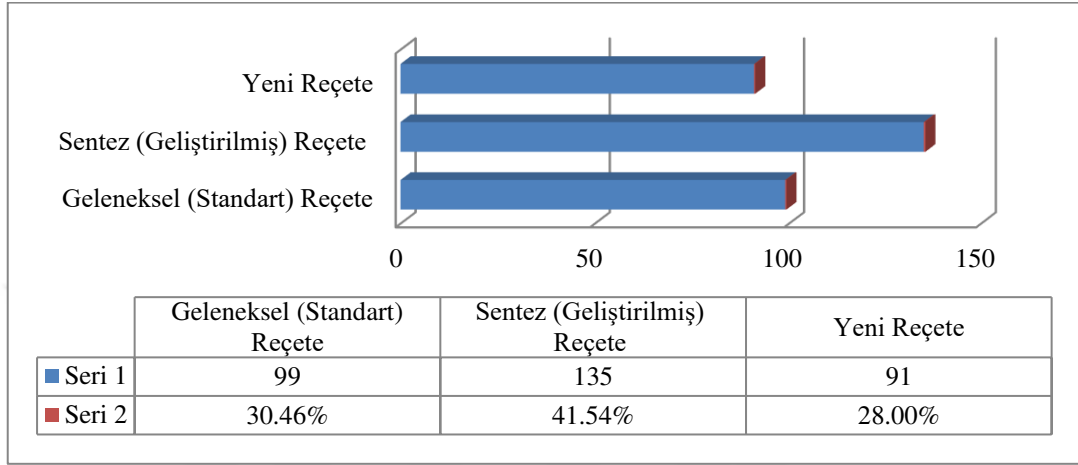
Tablo 34: Lezzet Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları

Reçete Kategorisi	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Geleneksel (Standart) Reçete	Acı Biberli Reçel, Açma, Adana Mantısı, Analı Kızılı Çorbası, Anne Köftesi Ve Patates Kızartması, Antep Fıstıklı Kuru Baklava, Avcı Böreği, Baharatlı Balık Köftesi, Baklava Hamurunda Bildircin Çıtır, Balkabaklı Kestane Çorbası, Barbun, Barbun Buğulama, Basma Adana, Bayat Ekmek Çorbası, Bazlama Üzeri Kıymalı Yumurta, Bildircin, Cabbar Spesiyal, Ciğer Yahni, Çağla Aşı Çorbası, Demirhindi Şerbeti, Domates Dolması, Domates Püresi Konservesi, Fırında Şakşuka Konservesi, Taze Fasulye Konservesi, Domates Salçası, Domates Soslu Gül Böreği, Domatesli Ve Zeytinli Kuskus, Ekşili Ispanak Aşı, Ekşili Köfte, Enginar Dolma, Etli Turp Dolması, Fasulye Kavurmalı Börek, Fındık Dolması, Fırında Etli Lahana, Fırında Kaburga, Fırında Kuzu İncik, Fırında Sebzeli Kaburga, Fırında Sıcak Tahin, Güllaç, Güveçte Et Sote, Haşlama Ot, Havuçlu Pilav, Havuçlu Pirinç Pilavı, Haytayla, Hazırlık Kış, Hünkar Tarhanası, Ispanaklı Etli Börek, Izgara Bebek Kalamar, İkiz Börek, İncikli Terbiyeli Enginar, İrmik Helvası, İslim Kebabı, Kağıtta Dil, Kahvaltılık Çıtır Börek, Kale’nin Meşhur Biber Tatari, Karakuş Tatlısı, Karışık Otlı El Açması Börek, Kerevizli Levrek, Kestane Aşı, Kestaneli Bulgur Pilavı, Kestaneli İç Pilav, Kıtır Fındık Lahmacun, Kıymalı Açma Börek, Kıymalı Köz Patlıcan, Kıymalı Pide, Kişnişli Levrek, Kokoreç, Köy Ekmeği, Köz Patlıcanlı Gül Böreği, Közlenmiş Domates Ve Biber Çorbası, Kuzu Ciğeri, Lahana İncik Oturtma, Lavaş, Lorlu Acı Biber, Mantar Kebabı, Mevsim Güveci, Meze Tabağı, Muhacir Böreği, Nevzine Tatlısı, Nohut Çorbası, Orkinos, Otlı Börek, Palamut, Pastırma Pelerinli Nohut, Patates Salatası, Patlıcan Çorbası, Patlıcan Kebabı, Patlıcanlı Poğaç, Patlıcanlı Salata, Pazı Sarması, Pekmez Tatlısı, Pekmezli Dondurma, Peynir Dolgulu Mantar, Peynirli Taze Fasulye Güveç, Rezene Salatası, Sade Halka, Sahanda Yumurta, Saksı Kebabı, Salatalık Turşusu, Sarımsak Soslu Turp, Sarımsaklı Etli Pilav, Sebzeli Et Sarma, Sebzeli Kıymalı Ekmek, Sebzeli Lüfer, Sebzeli Perde Pilavı, Server Paşa Tatlısı, Sıkma, Soğanlı Balık Ekmek, Soğuk Ayran Aşı Çorbası, Somon, Sömelek Köfte, Şaşlık, Şeftali Reçeli, Şişte Balık, Tahinli Ve Tarçınlı Çörek, Tavuklu Nohutlu Sokak Pilavı, Taze Fasulye Kızartması, Taze Fasulyeli Tavuk, Terbiyeli Gerdan Çorbası, Uludağ Çorbası, Üçgen Mantı, Vanilyalı Keçi Sütü Dondurma, Vardabit, Vişneli Pazı Sarma, Yağlı Kara, Yanık Mantı, Yeni Yıl Hindisi, Yeşil Mercimekli Cibes, Yoğurtlu Asma Yaprağı, Yufka Böreği, Zeytinyağlı Ekmek, Zeytinyağlı Enginar, Zeytinyağlı Fasulye Dizmesi, Zeytinyağlı Havuç Dolması, Zeytinyağlı Patlıcanlı Pilav	99	30,46%
Sentez (Geliştirilmiş) Reçete	Avokado Pürelili Bahar Salatası, Avokadolu Kuru Fasulye Püresi, Badem Ekmeği, Bademli Balık, Baharatlı Ve Balkabaklı Tart, Balkabaklı Ve Mantarlı Humus, Ballı Soya Soslu Somon, Bayat Ekmek Pizzası, Biberli Havuç, Bol Malzemeli Kış, Böğürtlenli Dondurma, Börülceli Ve Sebzeli Kış, Cevizli Brokoli Mezesi, Chia Tohumlu Yaprak Sarma, Çilekli Dondurma, Çilekli Limonata, Domatesli Kolay Pizza, Domatesli Turta, Ekşi Mayalı Baget Ekmek, Ekşi Mayalı Çavdar Unlu Ekmek, Ekşi Mayalı Pancarlı Ve Adaçaylı Börek, Ekşi Mayalı Sandviç, Elmalı Kereviz Salatası, Enginar Sufle, Et Tabağı, Fırında Mozzarella & Patlıcan, Hardal Soslu Mini Patlıcan, Havuçlu Rulo Kek, Havuçlu Tart, Havuçlu Ve Bol Çikolatalı Kek, Hızlı Dondurma, Isırgan Otlı Salata, Islak Hamburger, Ispanaklı Fırın Makarna, Ispanaklı Rulo, İç Bakla Yatağında Yaprak Sarma, Kabak Humus, Kahvaltılık Tabağı, Kakao Kaplamalı Şeker Kurabiyeler, Kan Portakalı Keki, Karadutlu Ve Beyaz Çikolatalı Sütlaç, Kayısı Kek, Kerevizli Soya Soslu Tavuk, Kestaneli Muzlu Kek, Kestaneli Pasta,	135	41,54%

	Kestaneli Pratik Muhallebi, Kestaneli Ve Çikolatalı Kurabiye, Kestaneli Ve Çikolatalı Kurabiye, Kıymalı Izgara Kabak, Kıymalı Mozarellalı Dolma, Kirazlı Dondurma, Kolay Hindistan Cevizi Kurabiyesi, Köfteli Sandviç, Kremalı Közlenmiş Patlıcan Çorbası, Kremalı Pastırmalı Makarna, Kremalı Ve Körili Köfte, Krep Pizza, Kumpir, Kuşkonmaz Tart, Limonlu Ve Haşhaşlı Kek, Mantar Pate, Meksika Fasulyeli Fırın Somon, Mısır Unu Helvası, Modern Köfte Patates, Mozaik Pasta, Nişastalı Ve Sirkeli Rulo Börek, Nohutlu Ve Hellimli Ay Böreği, Pancarlı Fasulyeli Humus, Pastacı Kreması, Patlıcan Soslu Taze Makarna, Pesto Ve Şeftalili Kıtır Pizza, Peynir Tabağı, Peynirli Zeytin Tabağı, Pita Arasında Humuslu Köfte, Pizza Tadında Fırın Makarna, Portakal Dolgulu Kurabiye, Portakal Kreması, Portakallı İrmik Pastası, Salepli Puding, Sandviç (2), Sebzeli Makarna, Sosisli Milföy Börek, Sosisli Omlet, Şeftalili Browni, Tahinli Pekmezli Tavuk Eti, Tarçınlı Kırmızı Fasulye, Tatlı Cipsler, Tatlı Patatesli Ve Tavuklu Börek, Tavada Pratik Otlı Börek, Türk Kahveli Limonata, Üzümlü Lorlu Kek Kurabiye, Yaban Mersinli Kek, Yaban Mersinli Kurabiye, Yaban Mersinli Pankek, Yaz Meyveli İrmik Pastası, Yılbaşı Lokması, Yumurtalı Ekmek Çubukları İle Muhallebi, Zerdeçalı Ve Narlı Humus		
Yeni Reçete	Adaçayı Limon Bitter Çikolatalı Soğuk Çay, Ayvalı Ve Izgara Sebzeli Kış Salatası, Bahar Seli İçeceği, Barbunya Fasulyeli Soğuk Çorba, Beyaz Çikolata Ve Hindistan Cevizli Kar Kristalleri, Beyaz Çikolatalı Ve Salepli İçecek, Bitter Çikolatalı Bodrum Mandalinası, Bitter Çikolatalı Ve Kakao Çekirdekli Dondurma, Bodrum Mendiant Çikolata, Bulgurlu Karalahana Köftesi, Cevizli İstiridye Tatlısı, Cevizli Ve Elmalı Turp Otu Salatası, Çikolatalı Kurabiye Evler, Çilekli Ve Keçi Peynirli Semizotu Salatası, Dondurulmuş Yoğurt Parçaları, Elmalı Kırmızı Lahana, Elmalı Ve Tarçınlı Çıtır, Enginarlı Limon Soslu Ev Yapımı Makarna, Erikli Pirinç Puding, Fırında Baharatlı Domates, Fırında Çıtır Fasulye, Fırında Erişteli Ispanak, Fırında İstiridye Mantarlı Kuşkonmaz Salatası, Greyfurt Pizza, Hamsili Ilık Kinoa Salatası, Kabak Lokum, Kabaklı Ekmek, Kabaklı Yaz Çorbası, Kakaolu Hurmalı Vegan Tart, Kakaolu Yıldız Kurabiyeler İle Yeni Yıl Ağacı, Kapyalı Tatlı Patates Çorbası, Keçi Peynirli Ve Ayvalı Kalem Börek, Keçi Peynirli Ve Cevizli Elma Sandviçleri, Kestaneli Soğuk Pasta, Kestaneli Ve Balkabaklı Börek, Kestaneli Ve Frambuazlı Katmanlar, Ketten Tohumlu Kabak Çekirdekli Ekmek, Ketojenik Sebze Suyu, Kızarmış Bal Kabaklı Salata, Köpüklü Kollajen Kahve, Kuşkonmaz, Avokado Ve Yumurtalı Açık Sandviç, Kuşkonmaz, Hindiba, Yedikule Salatası, Kuşkonmazlı Yumurtalı Ekmek Üstü, Kuzukulaklı Kinoa Çorbası, Küçük Pasta, Limon Soslu Zerdeçalı Dondurma, Limonlu Ve Vanilyalı Yıldızlar, Lorlu Yeşil Salata, Mandalinalı Alt Üst Kek, Mantar Köftesi, Mantarlı Ekmek Üstü, Mantarlı Yumurtalı Ekmek Üstü, Marine Edilmiş Kiraz Domatesler, Masal Pasta, Mercimekli Çörekimsi Börek, Mısır Unlu Isırgan Otu Keki, Mini Vegan Çiğ Börek, Neşeli Kış Pastası, Papatya Kremalı Ve Mandalinalı Mini Tart, Patatesli Yeşil Çorba, Pekmezli Kelebek Kurabiye, Peynir Kasesinde Bahar Salatası, Pirinçli Börek, Portakallı Ve Zencefilli Yeni Yıl Çocukları, Salepli Ve Çikolatalı Tatlı, Salepli Ve İncirli Kurabiye, Soğuk Mavi Çay, Soğuk Pancar Çorbası, Soğuk Salata Çorbası, Soğuk Semizotu Çorbası, Şeftali Ve Limonlu Yaz Keki, Şeker Kurabiyeler, Şekersiz Cocostar, Tahin Soslu Kış Salatası, Tarçın Kokulu Marmelatlı Kurabiyeler, Tarçın Kokulu Yeni Yıl Çelengi, Tava Keki, Tavuklu Ve Arpacık Soğanlı Brüksel Lahanası, Tonlu Kayısı Salata, Tuzlu Salçalı Kurabiye, Yaban Mersinli Mor Pilav, Yeşil Mercimekli Kek, Yılbaşı Keki, Yılbaşı Topları, Yufka Kırırlı Ve Kimyonlu Balkabağı, Yulaflı Çikolata Bar, Yulaflı Trüf Çikolata, Zahterli Kare Börek, Zerdeçalı Ve Zeytinyağlı Brüksel Lahanası, Zeynep'in Yeni Yıl Çelengi, Zeytinli Cevizli Kurabiye	91	28,00%

Tablo 34 incelendiğinde Lezzet dergisinde Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçeteleri olarak kodlanan 325 yemek reçetesi isimlerini detaylı olarak görmek mümkündür.

Şekil 17: Lezzet Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı



Tablo 34 verilerinden yola çıkılarak oluşturulan Şekil 17 verileri incelendiğinde en yüksek oranın 135 reçete ile “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”ye ait olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Lezzet dergisinde, Türk mutfağı eksenini içerisinden ayrılınmadan yer yer orijinal tariflere farklı bir bakış getiren, yer yer dünya mutfağı ile birleşen ya da içeriğinde kullanılan ana malzemeye ilaveten farklı ve/veya türdeş bir malzeme eklenerek yeni yorum getirilmiş “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”lerden oluşturulduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Bu bulgu gastronomi alanındaki yaygın görüş olan “sentez bir özellik taşıyan Türk mutfağı” (Demirgöl, 2018, s. 106), söylemini desteklemektedir. Bir diğer ifade ile Lezzet dergisinde geleneksel Türk mutfağından yemeklere yer verildiği, yazarlar tarafından oluşturulan sentez reçetelerde gelenekseli yitirmeden modernize edildiği; yeni reçetelerin ise Türk mutfağına ait yerel yiyecek malzemeleri ve yemek pişirme yöntemleri kullanılarak yeni ve özgün bir yorumla oluşturulduğu söylenebilir.

4.3.2. Lokma dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisi makalelerinde yer alan yemek reçeteleri içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 14 yemek çeşidi ile 779 adet yemek

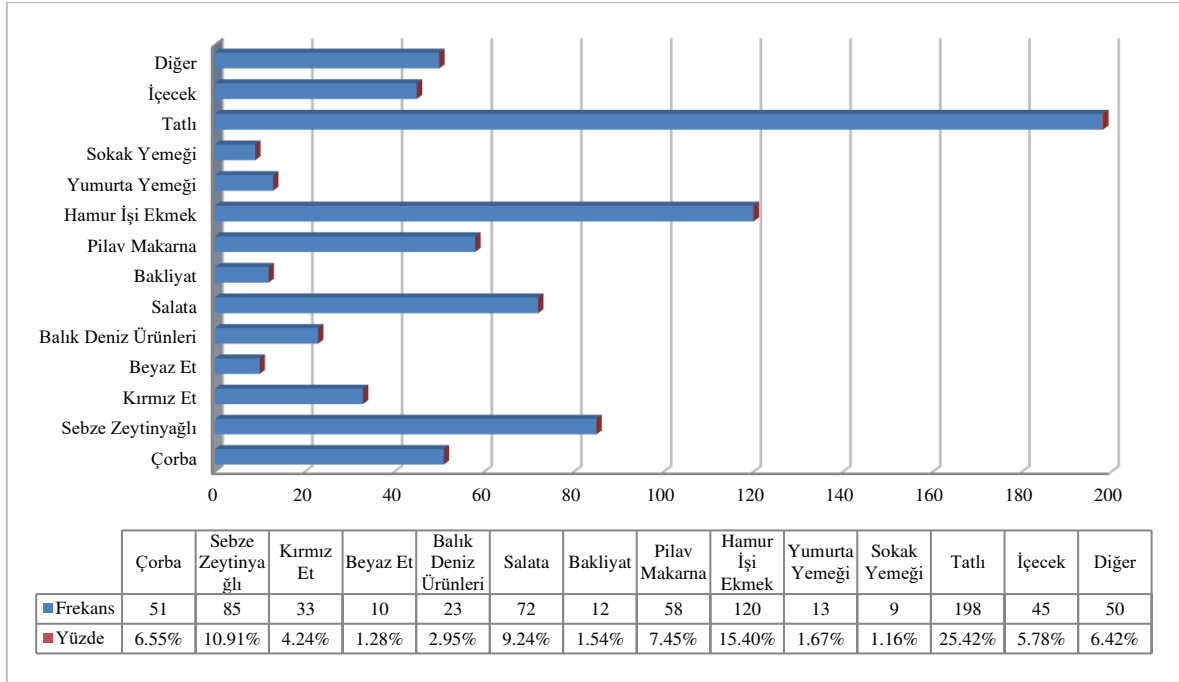
reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçeteleri dergi yayın sayılarına göre detaylı olarak Tablo 35’de sunulmuştur.

Tablo 35: Lokma Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı

	Dergi Sayısı												Freka ns	Yüzde
Yemek Çeşitleri	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73		
Çorba	2	3	2	19	12	1	2	0	2	3	3	2	51	6,55%
Sebze / Zeytinyağı	8	6	8	9	5	10	8	12	4	5	5	5	85	10,91%
Kırmız Et	2	0	2	4	9	0	4	1	6	0	4	1	33	4,24%
Beyaz Et	0	1	0	0	0	1	0	0	4	1	2	1	10	1,28%
Balık / Deniz Ürünleri	4	3	3	1	1	0	0	0	0	4	3	4	23	2,95%
Salata	3	2	2	7	10	5	7	11	7	4	7	7	72	9,24%
Bakliyat	1	1	0	2	1	1	1	2	0	0	2	1	12	1,54%
Pilav / Makarna	3	3	3	5	6	1	2	10	12	4	4	5	58	7,45%
Hamur İşi / Ekmek	2	9	3	10	38	1	5	7	10	13	4	18	120	15,40%
Yumurta Yemeği	0	0	2	1	4	1	1	1	0	1	1	1	13	1,67%
Sokak Yemeği	0	0	0	1	0	7	0	0	1	0	0	0	9	1,16%
Tatlı	10	21	11	12	14	29	21	15	15	16	24	10	198	25,42%
İçecek	14	5	3	5	4	3	4	1	2	1	0	3	45	5,78%
Diğer	8	2	12	1	4	1	1	3	2	2	4	10	50	6,42%
Toplam Yemek Reçetesi	57	56	51	77	108	61	56	63	65	54	63	68	779	100%

Tablo 35 verileri incelendiğinde her bir dergi sayısında yer alan yemek reçetesi sayılarının sabit olmayıp 51 ile 108 sayısı arasında değişiklik gösterdiği görülmektedir. Her dergi sayısı ayrı olarak değerlendirildiğinde en yüksek yemek reçetesi 108 ile 66’ncı; en düşük 51 ile 64’üncü dergi sayısında görülmektedir. 62’inci sayıda içecek, 64’üncü sayıda “Diğer”, 65’inci sayıda “Çorba”, 66 ve 73’üncü sayılarda “Hamur İşi/Ekmek”, 63 ve 67-72 sayı aralığındaki diğer 7 dergide ise “Tatlı” en yüksek kodlanan yemek çeşitleridir.

Şekil 18: Lokma Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Tariflerinin
Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı



Tablo 34’den elde edilen Şekil 18 incelendiğinde 779 yemek çeşidi arasından en yüksek yemek reçetesi 198 ile “Tatlı”dır. Hamur İşi/Ekmek 120 reçete ile ikinci, Sebze / Zeytinyağlı 85 reçete ile üçüncü sıradadır. En az yemek reçetesi 9 reçete ile sokak yemeğidir. Bu bağlamda Lokma dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup çoğunluğunun tatlı ve hamur işi reçetelerinin oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Lokma dergisinde içerik analizi sonucunda yemek çeşitlerinde yapılan kodlamalar ve yemek reçetelerinin detaylı listesi ise Tablo 36’da sunulmuştur.

Tablo 36: Lokma Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Çeşitleri ve İsimleri

Alt Tema	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Çorba	Arabaşı Çorbası, Bademli Kuşkonmaz Çorbası, Balkabağı Çorbası (2), Bamya Çorbası, Barbunya Çorbası, Beyaz Lahana Çorbası, Bezelye Çorbası, Brüksel Lahanası Çorbası, Buğdaylı Taze Biberiyeli Kök Sebze Çorbası, Çekirdekli Hafif Çorba, Çeşmi Nigar Çorbası, Dede Çorbası, Düğün Çorbası, Havuç Ve Mantarlı Çorba, Havuçlu Kerevizli Çipura Çorbası, Havuçlu Pazı Çorbası, Ispanaklı Taze Sarımsaklı Kuşkonmaz Çorbası, Kabaklı Semizotu Çorbası, Karamelize Soğanlı Patates Çorbası, Karamelize Soğanlı Tarhana Çorbası, Karışık Kuru Sebze Çorbası, Kemik Suyuna Pırasalı Çorba, Kerevizli Domates Çorbası, Kerevizli Zencefilli Brokoli Çorbası, Kırk Mısırlı Sebze Çorbası, Kıymalı Fasulye Çorbası, Kıymalı Soğanlı Yayla Çorbası, Kıymalı Şehriye Çorbası, Kolay Patates Çorbası, Köfteli	51	6,55 %

	Çorba, Közlenmiş Domates Çorbası, Palamut Çorbası, Pazı Çorbası, Pirinç Çorbası, Sebze Çorbası, Semizotu Çorbası, Taneli Sebze Çorbası, Tatlı Patatesli Kabak Çorbası, Tavuk Çorbası, Tavuk Suyuna Tel Şehriye Çorbası, Tavuklu Paça Çorbası, Topalak Çorba, Un Çorbası (2), Vanilyalı Yerelması Çorbası, Yeşil Mercimekli Tarhana Çorbası, Yoğurtlu Buğday Çorbası, Yuvalama, Zencefilli Ispanak Çorbası, Zencefilli Sebze Çorbası		
Sebze / Zeytinyağlı	Arpacık Soğanlı Patates Yahnisi, Arta Kalan Kuru Fasulye, Avakado Dip Soslu Fırın Patates, Baklalı Zeytinyağlı Kuşkonmaz, Beşamel Soslu Kabak Fırın, Beyaz Lahana Sarması, Bezelyeli Naneli Semizotu Yemeği, Biber Tarator, Bol Yeşillikli Mücver, Brokoli Kızartması, Brokolili Ve Karnabaharlı Patates Graten, Brüksel Lahanası Mücveri, Buharda Sebze Tabağı, Dereotlu Şakşuka, Ekşili Yaprak Sarması, Enginar Bezelyeli Kuşkonmaz Haşlama, Erik Tava, Erikli Sarma, Etili Biber Dolması, Etili Kuru Patlıcan Ve Kabak Dolması, Etili Nohutlu Kuru Bamyas, Etili Pazı Sarması, Etili Yaprak Sarması, Ezme, Fındık Ve Limonlu Deniz Börölcesi, Fırın Sebze, Fırında Acılı Beşamel Soslu Fasulye, Fırında Beşamel Soslu Brüksel Lahanası, Fırında Kök Sebze, Fırında Pastırmalı Kremalı Kuşkonmaz, Fırında Renkli Biber, Güveçte Fasulye, Haşlanmış Soslu Brokoli, Havuçlu Mantar, Ispanak Yemeği, Izgara Mısır, Kabaklı Reyhanlı Deniz Börölcesi, Kapuska, Kestaneli Lahana Dolması, Kılçık Kızartmalı Zeytinyağlı Fasulye, Kıymalı Kabaklı Semizotu Yemeği, Kıymalı Musakka, Kıymalı Pazı Yemeği, Köfteli Brüksel Lahanası Sotesi, Közlenmiş Balkabağı Püresi, Közlenmiş Biber Pürelili Çedarlı Mantar, Kumpir Patlıcan, Kuru Sebzeli Güveç, Kuskuslu Deniz Börölcesi, Kuşkonmaz Pate, Kuzu Etili Terbiyeli Enginar, Lorlu Mantar, Mantarlı Ispanak, Parmesan Peynirli Fırın Brokoli, Patates Pate, Patates Yatağında Beyaz Lahana, Patatesli Kabaklı Frittata, Patlıcanlı Yer Fıstıklı Meze, Pazı Sapı Kavurması, Portakallı Zeytinyağlı Kereviz, Püre Pancarlı Sarımsaklı Brokoli, Renkli Karnabahar Tabağı, Sarma, Sebze Izgara, Semizotlu Gazpacho, Semizotu Yemeği, Silor Ve Beyaz Lahana Graten, Siyah Fasulyeli Deniz Börölcesi, Tava Mücver, Taze Cevizli Kuru Kayısı Yaprak Sarma, Ton Balığı Dolgulu Domates, Turp Üzeri Sarımsak Confit, Yaprak Sarma (2), Yaz Püresi, Yeşil Mercimekli Havuç Ve Mantar, Yoğurt Soslu Mücver, Yoğurtlu Hünnap, Yoğurtlu Kapuska, Zeytinyağlı Brüksel Lahanası (2), Zeytinyağlı Deniz Börölcesi, Zeytinyağlı Enginar, Zeytinyağlı Kabaklama, Zeytinyağlı Kuru Biber Dolması, Zeytinyağlı Pırasa	86	11,04%
Kırmız Et	Anne Köftesi, Arnavut Ciğeri, Arpa Şehriyeli Kuzu İncik, Ayvalı Arpacık Soğanlı Kuzu Pirzola, Bonfile, Çökertme Kebabı, Çökertme Kebabı, Dana Kuşbaşı, Dereotlu Ciğer, Ekşili Taraklık, Et Şiş, Etili Fellah Köfte, Ev Köftesi (2), Evimizin Köftesi, Fırın Poşetinde Kuzu Tandır, Fırında Tandır, Furun Kebabı, Havuçlu Mantarlı Antrikot, Hünkar Beğendi (4), Hünkar Bohçası, Kadınbudu Köfte, Kıyma Şiş, Köfte Çanağı, Közlenmiş Biber Yatağında Biftek, Kuzu Gerdanlı Güveç, Kuzu İncik, Patlıcan Közleme Kebab, Rulo Köfte, Terbiyeli Köfte, Tirit, Yufkallı Şiş Köfte	35	4,49%
Beyaz Et	Dolgulu Şinitzel, Fırın Kanat, Hardal Ve Soya Soslu Tavuk, Kadayıflı Tavuk, Kuşbaşı Tavuk, Mantarlı Brokoli Tavuk, Tavuk But, Tavuk Külbastı, Tavuk Şinitzel, Tavuk Şiş, Unla Kızarmış Tavuk But	11	1,14%
Balık/Deniz Ürünleri	Adaçaylı Kızarmış Lüfer, Beşamel Soslu Somon, Brokolili	23	2,95%

	Mantarlı Çipura Buğulama, Çedarlı Somon, Dolma Palamut, Fırında Beşamel Soslu Sarıkanat, Fırında Dilim Palamut, Fırında Sebzeli Lüfer, Fırında Tatlı Patatesli Çipura, Fırında Tereyağlı Sarıkanat, İç Pilavlı Haşlanmış Lüfer, İstavrit Çıtlama, Kağıtta Fırın İstavrit, Kavrulmuş Susamlı Kayısı Somon, Mayonezli İstavrit, Mayonezli Levrek, Nohut Unlu İstavrit Kızartma, Palamut Burger, Palamut Fileto, Somon Izgara, Tavada Kızartma Somon Balığı, Tavada Kızarmış Sarıkanat, Zeytinli Pesto Tapenade İle Somon Fileto		
Salata	Armutlu Salata, Ayvalı Yeşillikli Salata, Beyaz Lahana Arpacık Salata, Beyaz Peynirli Pırasalı Ekmekli Salata, Bezelyeli Kuşkonmazlı Karışık Salata, Bol Vitaminli Salata, Börülce Salatası, Börülceli Semizotu Salatası, Buğday Salatası, Çilekli Semizotu Salatası, Domates Salatası, Erik Terleme, Hafif Semizotu Salatası, Haşhaşlı Ayva Salatası, Kabak Çekirdekli Semizotu Salatası, Kaşık Salata, Kayısı Karnabahar Salatası, Kayısı Yeşillik Salatası, Keçi Peynirli Brokoli Salata, Kerevizli Tokalı Limonlu Salata, Kırmızı Kapa Biberli Semizotu Salatası, Köz Biberli Fasulye Salatası, Közlenmiş Domates Salatası, Közlenmiş Patlıcan Salatası, Kuru Domatesli Patates Salatası, Kuru Kırmızı Soğanlı Çoban Salata, Limon Kabuklu Semizotu Salatası, Lolorossolu Kış Salatası, Lor Peynirli Domates Salatası, Mayonezli Göbek Salata, Mercimekli Semizotu Salatası, Meyve Salatası (3), Meyveli Salata, Mor Soğan Salatası, Narlı Mercimekli Brüksel Lahanası Salatası, Narlı Mevsim Salatası, Nohutlu Kereviz Salatası, Pancar Salatası, Pancarlı Ispanak Salatası, Pancarlı Kinoa Salatası, Pancarlı Semizotu Salatası, Patates Salatası, Peynirli Pancar Salatası, Peynirli Söğüş, Pırasalı Salata, Semizotlu Közlenmiş Patlıcan Salatası, Siyah Fasulyeli Semizotu Salatası, Siyah Pirinçli Sebzeli Salata, Sotelenmiş Sebze Salatası, Tavuklu Pazı Salatası, Taze Yeşillikli Siyah Pirinç Salatası, Tel Şehriyeli Tavuk Salata, Tel Şehriyeli Üzümlü Tavuklu Salata, Üzümlü İstavrit Salatası, Yaz Salatası, Yeşil Mercimekli Salata, Yeşil Salata, Yeşil Salatalı Hünnap, Yeşil Yeşil Salata, Yeşil Zeytinli Domates Salatası, Yeşillerin Dansı, Yeşillikli Beyaz Lahana Salata, Yoğurtlu Buğday Salatası, Yoğurtlu Enginar Salatası, Yoğurtlu Fasulye Salatası, Yoğurtlu Rendelenmiş Brüksel Lahanası Salatası, Yoğurtlu Renkli Salata, Yufka Kasesinde Mercimek Salatası, Yumurtalı Patates Salatası, Zeytinli Kuru Domatesli Salata	72	9,24%
Bakliyat	Fıstıklı Humus, Kısır, Kuru Fasulye Piyazı, Lübnan Kısır Tabbule, Mantarlı Beluga Mercimeği, Mantarlı Fava, Mercimek Köftesi, Pembe Humus, Semizotlu Mercimek Köftesi, Tahinli Patlıcanlı Narlı Börülce, Taze Naneli Mısır Yarması, Yoğurtlu Börülce	12	1,54%
Pilav/ Makarna	Acı Lahana Noodle, Bademli Pirinç Pilavı, Beşamel Soslu Fırında Brokolili Makarna, Beyaz Lahana İncikli Yasemin Pilavı, Boşnak Mantısı, Brüksel Lahana Burgu Makarna, Cevizli Lorlu Erişte, Domatesli Biberli Bulgur Pilavı, Domatesli Pirinç Pilavı, Dügün Pilavı, Enginarlı Mantarlı Pilav, Etlı Ve Kajun Baharatlı Noodle, Ev Eriştesi, Fırında Makarna Cipsi, Garam Masala Vegan Noodle, Garnitürlü Pilav, Havuç Ve Kayısı Etlı Pilav, Havuç Ve Mantarlı Pilav, Havuçlu Mantarlı Kuskus, Havuçlu Pilav, Kestaneli Etlı Pilav, Kestaneli Lahana Pilav, Kırmızı Biberli Karabuğday Pilavı (Greçka), Kıymalı Pırasalı Lazanya, Körili Sebzeli Noodle, Kremalı Kabaklı Noodle, Kuşbaşı Şehriye Pilavı, Kuşbaşı Brokolili Noodle, Kuşkonmaz Soslu Makarna, Mantarlı Bulgur Pilavı, Mantarlı	58	7,45%

	Makarna, Mantarlı Noodle, Mantarlı Siyez Pilavı, Nohutlu Fırık, Nohutlu Siyez Pilavı, Pancarlı Bulgur Pilavı, Pancarlı Mantarlı Bulgur Pilavı, Parmesanlı Fırın Makarna, Pazılı Bulgur Pilavı, Peynirli Makarna, Pirinç Pilavı, Sebzeli Lazanya, Sebzeli Reyhanlı Siyez Pilavı, Semizotlu Bezelyeli Makarna, Soğanlı Arpa Şehriye Pilavı, Somon Balıklı Brokolili Makarna, Somonlu Noodle, Soya Filizli Noodle, Şehriyeli Pirinç Pilavı, Tatlı Ekşi Noodle, Tavuk Ve Mısırlı Pilav, Tavuklu Nohutlu Pirinç Pilavı, Tavuklu Noodle (2), Tavuklu Ve Pırasalı Erişte, Tel Şehriyeli Bulgur Pilavı, Yabani Siyah Pirinç Pilavı, Yoğurtlu Ispanaklı Kuskus		
Hamur İşi /Ekmek	Acılı Sandviç Tost, Ançüezli Keparili Pizza, Arsan Yufkadan Peynirli Börek, Baharatlı Kraker, Baklava Yufkasında Ispanak Böreği, Bayat Pide Pizzası, Beyaz Çikolatalı Poğaç, Beyaz Lahana Milföy Börek, Beyaz Peynirli Mısır Unlu Kurabiye, Brokolili Milföy, Bulut Ekmek, Cevizli Zeytinli Çörek, Chialı Patlıcanlı Börek, Cobbler Hamuru, Çavdar Ekmeği, Çedar Peynirli Pizza, Çekirdekli Kolay Brioch, Çikolatalı Ekmek, Çubuk Kraker, Doping Tost, Ekmek Salması, Ekşi Mayalı Ekmek, Ekşi Mayalı Ramazan Pidesi, Elmalı Çörek, Etli Ekmek, Fındık Lahmacun, Fındıklı Kayısı Çörek, Fırında Yulaflı Toplar, Fıstık Ezmeli Poğaç, Foccacia, Fume Etli Sandviç, Glutensiz Fasulyeli Mısır Ekmeği, Hamur Kızartması, Hardallı Kaju Unlu Sandviç, Hindi Fümeli Ev Pizzası, Hindi Fümeli Sandviç, Hurma Ve Fındıklı Ramazan Pidesi, Hurmalı Çörek, Ispanaklı Gül Börek, İncir Ve Kayısı Küçük Ekmekler, İncirli Kızarmış Ekmek, İncirli Ve Kayısı Ekmek, Kabak Çekirdekli Zeytinli Poğaç, Kabaklı Milföy, Kakaolu Fındık Kremalı Poğaç, Keparili Ve Salamlı Pizza, Karabuğday Unlu Galette, Karabuğday Ve Mısır Unlu Cips, Karnabaharlı Pizza, Kaşar Peynirli Poğaç, Kaşarlı Mantarlı Börek, Kaşarlı Rokalı Pide, Kavurmalı Pizza, Keçi Peynirli Kuş Üzümlü Poğaç, Kekikli Acukalı Poğaç, Kıymalı Mısırlı Pide, Kıymalı Pırasalı Açma Börek, Klasik Kıymalı Börek, Kolay Ramazan Pidesi, Közlenmiş Patlıcanlı Kuru Domatesli Börek, Kremalı Kabaklı Kiş, Kumkatlı Frenk Üzümlü Poğaç, Kuru Fasulye Ezmeli Sandviç, Lavaş, Lorlu Poğaç, Mahlepli Cevizli Zeytinli Çörek, Mantar Ve Havuçlu Milföy, Mantarlı Havuç Kiş, Mantarlı Sandviç, Mermer Ekmek, Mısır Ekmeği, Milföylü Çıtır Kuşkonmaz, Mozarellalı Fesleğenli Pizza, Mozarellalı Hindi Fümeli Pizza, Muzlu Ekmek (2), Muzlu Krep, Parmesan Peynirli Baharatlı Kurabiye, Paskalya Çöreği, Pastane Pidesi, Pastırmalı Rulo Börek, Patates Böreği, Patlıcan Dip Sos Ve Lavaş Kraker, Patlıcanlı Talaş Böreği, Pazılı Milföy, Peynirli Börek, Peynirli Ev Poğaçası, Peynirli Siron, Pırasalı Muffinler, Pide, Ramazan Pidesi, Reyhanlı Patatesli Börek, Saçaklı Sandviç, Sandviç Ekmeği, Sebzeli Poğaç, Shortbread, Simit Tost, Siyah Zeytinli Mor Soğanlı Pizza, Sosisli Mantarlı Pizza, Su Böreği (2), Sucuklu Salamlı Pizza, Tahinli Cevizli Çörek, Tahinli Tarçınlı Mayalı Çörek, Tahinli Üzümlü Çörek (2), Tam Buğday Unlu Ekmek, Tam Buğday Unlu Ramazan Pidesi, Tarçınlı Mayalı Çörek, Taze Biberiye Zeytin Ve Cevizli Ramazan Pidesi, Taze Yeşillikli Susamlı Susamlı Çörekler, Tuzlu Crumble, Unsuz Ramazan Pidesi, Yeşil Mercimekli Poğaç, Yeşil Zeytinli Mor Soğanlı Pizza, Yoğurtlu Ayvalı Kızarmış Ekmek, Zeytin Ezmeli Çörek, Zeytin Ezmeli Sarımsak Tozlu Çörek, Zeytin Ve Cevizli Çörek, Zeytinli Ciabatta Ekmeği, Zeytinli Kestaneli Ekmek, Zeytinli Poğaç, Zeytinli Taze Kekikli Çörek	123	15,79%

Yumurta Yemeği	Ballı Granolalı Yumurta, Beyaz Lahanalı Yumurta, Brokolili Yumurta, Çılbır, Domatesli Çişişli Yumurta, Ekmek Üstü Peynirli Yumurta, Kajun Baharatlı Göz Yumurta, Kıymalı Fasulyeli Yumurta, Mantarlı Omlet, Patatesli Sucuklu Omlet, Prısalı Yumurta, Pizza Omlet, Semizotlu Omlet	13	1,67%
Sokak Yemeği	Fırında Dana Fümeli Kumpir, Köfte Hamburger	2	0,26%
Tatlı	Ayva Dolgulu Kurabiye, Çilekli Bebe Bisküvili Muhallebi, Ahududu Ve Şeftalili Rustik Tarf, Ananaslı Çikolatalı Cup, Armutlu Cheesecake, Armutlu Karamel Soslu Muhallebi, Armutlu Kup, Armutlu Tart, Armutlu Ve Frambuazlı Cobbler, Armutlu Yulaf Lapası, Arta Kalan Kekle Kremalı Tatlı, Aşure, Ayva Reçelli Mevsim Baharatlı Muhallebi, Ayvalı Crumble Kek, Ayvalı Kek, Ayvalı Lokum Kurabiye, Ayvalı Tart, Baharatlı Donut, Balkabaklı Browni, Balkabaklı Kek, Balkabaklı Pastacı Kreması, Ballı San Sebastian, Bebe Bisküvili Çilek Soslu Supangle, Beyaz Çikolata Muslu Kek, Beyaz Çikolatalı Muzlu Fındıklı Pavlova, Beyaz Çikolatalı Pandispanya, Bisküvi Kremalı Tatlı, Bisküvili Çilekli Çikolatalı Puding, Bisküvili Mousse Pasta, Bisküvili Narlı Muhallebi, Bisküvili Vişneli Muhallebi, Bitter Çikolatalı Balkabaklı Milföy, Böğürtlen Sorbe, Böğürtlenli Elmalı Kurabiye, Cevizli Balkabaklı Muffin, Cevizli Burma, Cevizli Sac Arası, Cevizli Un Kurabiyesi, Çıtır Kadayıflı Muhallebili Balkabağı, Çifte Kavrulmuş Bezeli Pasta, Çikolata Soslu Armut, Çikolatalı Kayısı, Çikolatalı Krem Şantili Muhallebi, Çikolatalı Mandalina, Çikolatalı Muffin, Çikolatalı Muz, Çikolatalı Rulolar, Çilek Soslu Siyah Beyaz Muhallebi, Çilekli Galette, Çilekli Kek, Donmuş Frambuazlı Kremalı Tatlı, Elma Sote, Elmalı Crumble, Elmalı Kurabiye (3), Elmalı Strudel, Elmalı Tarçınlı Kek, Elmalı Tarçınlı Milföy, Erik Ve Böğürtlenli Cobbler, Fındıklı Donut, Fırın Armut, Fıstıklı Baklava, Fıstıklı Koko, Frambuazlı Mozaik Pasta, Hafif Pratik Çikolatalı Tart, Havuç Dilim, Hindistan Cevizi Tozlu Donut, Hindistan Cevizli Portakal Pelteli Kek, Hindistan Cevizli Truff, Hindistan Cevizli Trileçe, Höşmerim Helvası, İncirli Tart, İncirli Üzümlü Muhallebi, İncirli Yulaf Kasesi, Kahveli Truff, Kakaolu Bisküvi Yatağında Damla Sakızlı Muhallebi, Kakaolu Fıstıklı Şekerpare, Kakaolu Fit Petibör, Kakaolu Pandispanya, Kakaolu Trileçe, Kan Portakallı Sütlü Tatlı, Karamelli Mozaik Pasta, Kavunlu Limonlu Pavlova, Kayısı Tatlısı, Keçiboynuzlu Un Kurabiyesi, Kedi Dilli Çikolatalı Puding, Kenevir Helvası, Kestaneli Cevizli Karamel, Kestaneli Kup, Kıyısında Pandispanya, Kivili Magnolia, Klasik Kakaolu Muffin, Krem Peynirli Narlı Truff, Kupta Çilekli Fıstıklı Güllaç, Kupta Karamelli Tiramisu, Kupta Şeftalili Muhallebi, Kuru Kayısı Elmalı Kurabiye, Kuru Meyve Tatlısı, Kuru Meyveli Kremalı Kek, Limonlu Frambuazlı Kek, Limonlu Hurmalı Enerji Topları, Limonlu İrmikli Muhallebi, Limonlu Muhallebi, Limonlu Petibörlü Kremalı Tatlı, Limonlu Yaban Mersinli Kurabiye, Mermer Kek, Meyve Kasesi, Meyveli Sütlaç, Muhallebili Erikli Galette, Muhallebili Granola, Muzlu Cheesecake, Muzlu Mozaik Pasta (3), Muzlu Rulo Pasta, Muzlu Trifle, Narlı Çikolatalı Kurabiye, Narlı Fındıklı Kek, Narlı Ganajlı Kolay Tart, Narlı Pankek, Orman Meyveli Cheesecake, Orman Meyveli Tahinli İrmik Tatlısı, Orman Meyveli Pavlova, Orman Meyveli Trileçe, Pastacı Kremalı Ve Balkabaklı Milföy, Pavlova, Portakallı Cup, Portakallı İrmik Tatlısı, Pratik Ayva Tatlısı, Rulo Muhallebi, Sac Arası, Sade Un Kurabiyesi, Sade Cheesecake, San Sebastian, San Sebastian Cheesecake, Siyah-Beyaz Krokanlı Cup, Siyez Unlu Kek,	198	25,42%

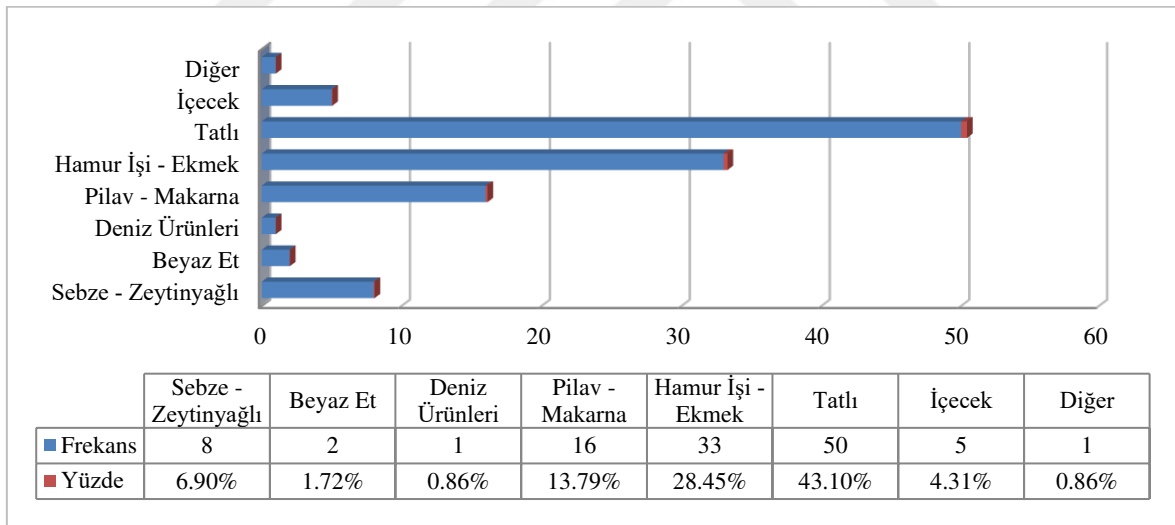
	Supangle, Sütlü Ayva Tatlısı, Ŗeftalili Ve Kayısılı Kurabiye, Ŗekerli Cırtta, Ŗekersiz Ve Sütsüz Browni, Ŗekersiz Ve Sütsüz Kek, Ŗbiyet, Tahinli San Sebastian, Temel Truff, Trileçe, Tulumba Tatlısı, Un Helvası, Unsuz Ŗekersiz Kek, zml Elmalı Kurabiye, zml Kek, ViŖne Soslu ikolatalı Puding, ViŖne Soslu Supangle, ViŖneli Browni Muffin, ViŖneli Mısır Unlu Kek, ViŖneli Strudel, ViŖneli Yulaflı Bisküvili Pasta, Yaz Rüyası Muhallebisi, Yulaf Kepekli ikolata, Yulaf Unlu Orman Meyveli Galette, Yulaflı Bisküvili Muhallebi, Yulaflı Kayısılı Kek, Yulaflı Meyveler, Yulaflı Muzlu Kurabiye, Yulaflı Ve Keçiboynuzu Bisküvi, Zencefil Ve Chilli Biberli Truff, Ahududulu Mousse Tatlısı, Anjelik Erikli Kek, Anjelik Erikli Rulo, Anjelik Erikli Muhallebili Cup, Armutlu Kek, Balkabaklı Pasta, Banoffee Pie, Bol Baharatlı Bal Kabaklı Milföy, Crumble, aylı Kek, Donut, El Yapımı Milföy İle ikolatalı Pasta, Elma Değerlendirme Muhallebisi, Franjipanlı Ayvalı Tart, Glutensiz Böğürtlenli Kek, Glutensiz Portakallı Fındıklı Kakaolu Kek, Glutensiz Kuru Dutlu Kek, Kaygana, Kaymaklı Kayısı Tatlısı, Kupta Meyveler, Limonlu Kek, Limonlu Ve Yaban Mersinli Scone, Lokma Lokma, Muhallebili Strudel, Mürdüm Erikli Galette, Narlı ikolata Kremalı Cup, Renkli İrmikli Toplar, Ŗeftalili Ve Kayısılı Muffin, ViŖne Ve Nektarinli Cobbler, Yulaflı ilekli Bar		
İçecek	Ahududulu Kefirli Smoothie, Anjelik Eriği Ŗerbeti, Badem Sütlü Ve Keçiboynuzu zl İçecek, Bisküvili Limonlu Süt, Cevizli Elma Suyu, ilek Kompostosu, ilekli Smoothie, Elma Armut Kompostosu, Ev Yapımı Kefir, Frambuaz Ŗerbeti, Hindistan Cevizi Sütlü İhlamur ayı, Hindistan Cevizi Sütlü İçecek, Hindistan Cevizli İçecek, Hünnap ayı, İncirli Smoothie, Kakaolu Bisküvili Smoothie, Kakaolu Kremalı Bisküvili Süt, Kakaolu Ve Fındık Sütlü İçecek, Karadut Suyu, Keçiboynuzlu Sahlep, Keçiboynuzlu Süt, Kumkatlı Yulaf Sütlü İçecek, Kuru Erik HoŖafı, KuŖburnu Kompostosu, Lavantalı Kefir, Limonlu Reyhan Ŗerbeti, Misket Limonlu Zerdeallı Ve Fındık Sütlü İçecek, Muzlu Böğürtlenli Frozen, Muzlu Hurmalı Fındık Sütlü Ve Toz Tarçınlı İçecek, Muzlu Smoothie, Nar Sulu Gojiberry Ve Misket Limonlu İçecek, Narlı Ballı Ayran, Narlı Earl Grey, Portakallı İhlamur ayı, Rahatlama ayı, Sütlü Ayva İeiği, Ŗeftalili Badem Sütlü Smoothie, Tarçınlı Elma Kompostosu, Tarçınlı Kayısı Kompostosu, Taze Meyveli Zencefilli Sıcak Meyve Suyu, Taze Reyhanlı YeŖil Erik Ŗerbeti, Vanilyalı İhlamur ayı, ViŖne Ŗerbeti, ViŖneli Nektarin Suyu, Yaban Mersinli Kefir	45	5,78 %
Diğer	Anjelik Eriği Reçeli, Armut Reçeli, Ayva Jölesi, Ayva Marmelatı, Ayva Reçeli, Ayva Reçelli Yulaf Lapası, Ballı ikolata Sosu, Bitter ikolatalı Kayısılı Fıstık Ezmesi, Bitter ikolatalı PatlamıŖ Mısır, Cevizli Toz Biberli Avakado, ikolata Sosu, DeęiŖik Cacık, Elma Sulu Portakal Reçeli, Erik Tavası, Erikli Yoğurt, Ev Yoğurdu, Farklı ilek Reçeli, Fındıklı Keçiboynuzu Ezmesi, HaŖhaŖlı Bal, Hindistan Cevizi Yağlı ikolata Sosu, İncir Reçeli, Kahvaltılık Avokado, Kakaolu Cevizli Hurma, Kakaolu Trabzon Hurması, KarıŖık TurŖu, Kaymaklı Fıstık Ezmesi, Kaymaklı Kahvaltı Tabağı, Keçiboynuzlu Fındık Ezmesi, Keçiboynuzu Pekmezli Meyveler, Kestaneli Fındık Ezmesi, Kısır Simitli Antep Fıstıklı Keçi Peyniri, KuŖburnu Marmelatı, Limonlu Sos, Menemen Sos, Meyve Tabağı, Muzlu AtıŖtırmalık, Nar Reçeli (2), Orman Meyveli Sos, Pastırmalı Muhlama, Portakal Reçeli, Smoothie	50	6,42 %

Tablo 36 incelendiğinde Lokma dergisinde yer alan yemek çeşitleri ve isimlerini detaylı olarak görmek mümkündür.

Söz konusu reçete isimleri dergide ifade edilen ülkelere göre ikinci defa analiz edildiğinde 779 reçete arasından 116 adet reçetenin dünya mutfağı içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 19’da grafik olarak sunulmuştur.

Diğer 663 yemek reçetesinin ise Türk mutfağının pişirme teknikleri, ürün, malzeme vb. gibi özelliklerini kapsayan geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçetelerinden oluşturulduğu tespit edilmiştir.

Şekil 19: Lokma Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Şekil 19 incelendiğinde Lokma dergisinde dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerinin dağılımı görülmektedir. Yemek çeşitleri arasında en yüksek değer %43,10 ile “Tatlı”dır. “Hamur İşi – Ekmek” ise %28,45 oranı ile en yüksek ikinci değere sahiptir. Ulaşılan bu bulgu ile bir önceki tablo ve şekilde yer alan bulgular ile örtüşmektedir. Yine tabloda yer alan veriler incelendiğinde en düşük değer ise %0,86 ile “Deniz Ürünleri” ve “Diğer” olarak kodlanan yemek reçetelerine ait olduğu görülmektedir.

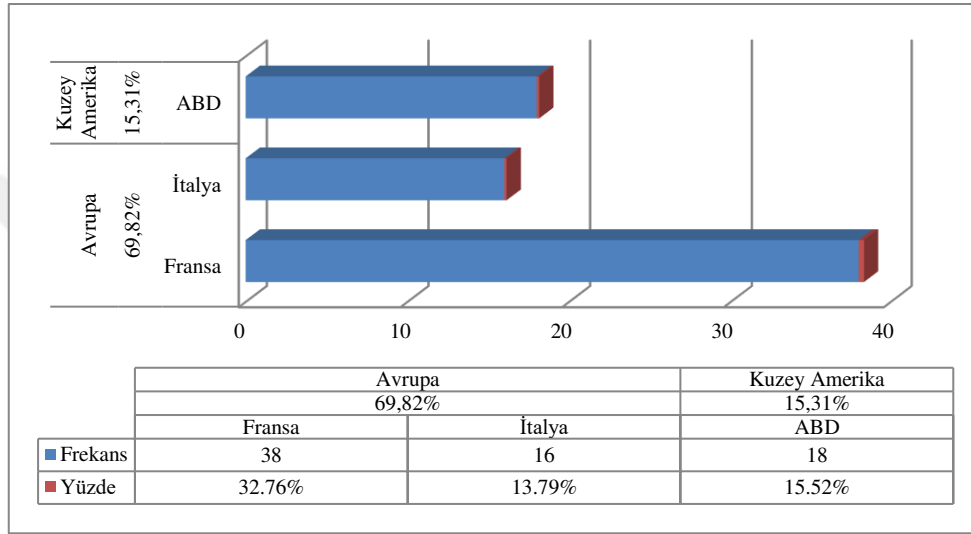
Lokma dergisinde hangi dünya mutfağı kültürüne ait yiyecek-içeceklerin öne çıktığı tespit edilmek amacıyla dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerine ikinci bir içerik analizi gerçekleştirilerek reçete ismi, reçetenin ait olduğu ülke, frekans ve ortalama değerlerinin detaylı listesi ise Tablo 37’de sunulmuştur.

Tablo 37: Lokma Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ülkelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları

Kıta/Yüzde	Ülke	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Asya 11,20%	1.Çin	Acı Lahana Noodle, Etli Ve Kajun Baharatlı Noodle, Garam Masala Vegan Noodle, Körili Sebzeli Noodle, Kremalı Kabaklı Noodle, Kuşbaşına Brokolili Noodle, Mantarlı Noodle, Somonlu Noodle, Soya Filizli Noodle, Tatlı Ekşi Noodle, Tavuklu Noodle, Tavuklu Noodle	12	10,34%
	2.Gürcistan	Peynirli Siron	1	0,86%
Avrupa 69,82%	Avrupa	Kakaolu Pandispanya, Orman Meyveli Cheesecake, Orman Meyveli Trileçe, Sadece Cheesecake, Muzlu Böğürtlenli Frozen	5	4,31%
	1.Avusturya	Elmalı Strudel, Vişneli Strudel	2	1,72%
	2.Balkanlar	Trileçe (3)	3	2,59%
	3.Bosna Hersek	Boşnak Mantısı	1	0,86%
	4.Fransa	Brokolili Ve Karnabaharlı Patates Graten, Fırında Acılı Beşamel Soslu Fasulye, Beşamel Sos, Kuşkonmaz Pate, Patates Pate, Silor Ve Beyaz Lahana Graten, Dolgulu Şinitzel, Tavuk Şinitzel, Zeytinli Pesto Tapenade İle Somon Fileto, Greçka Pilavı Milföy (7), Çekirdekli Kolay Brioché, Karabuğday Unlu Galette, Kremalı Kabaklı Kiş, Mantarlı Havuç Kiş, Muffin (4), Shortbread, Krem Peynirli Narlı Truff, Muhallebili Erikli Galette, Ahududulu Mousse Tatlısı, Bebe Bisküvili Çilek Soslu Supangle, Bisküvili Mousse Pasta, Çilekli Galette, Hindistan Cevizli Truff, Kahveli Truff, Mürdüm Erikli Galette, Temel Truff, Vişne Ve Nektarlı Cobbler, Yulaf Unlu Orman Meyveli Galette, Franjipanlı Ayvalı Tart	38	32,76%
	5.İngiltere	Cobbler Hamuru, Tuzlu Crumble, Muzlu Trifle, Ayvalı Crumble Kek, Armutlu Ve Frambuazlı Cobbler, Banoffee Pie, Crumble, Elmalı Crumble, Limonlu Ve Yaban Mersinli Scone, Narlı Earl Grey, Yorkshire Pudding	11	9,48%
	6.İspanya	Gazpacho, Pandispanya, Ballı San Sebastian, San Sebastian Cheesecake (2)	5	4,31%
	7.İtalya	Patatesli Kabaklı Frittata, Kıymalı Pırasalı Lazanya, Sebzeli Lazanya, Pizza (10), Focaccia, Kupta Karamelli Tiramisu, Böğürtlen Sorbe	16	13,79%
Avustralya 3,45%	Avustralya	Pavlova, Kavunlu Limonlu Pavlova, Beyaz Çikolata Muzlu Fındıklı Pavlova, Orman Meyveli Pavlova	4	3,45%
Kuzey Amerika 15,52%	1.Amerika Birleşik Devletleri (ABD)	Muzlu Ekmek (2), Muzlu Krep, Kivili Magnolia, Muhallebili Granola, Muzlu Cheesecake, Baharatlı Donut, Balkabaklı Browni, Donut, Erik Ve Böğürtlenli Cobbler, Fındıklı Donut, Hindistan Cevizi Tozlu Donut, Şeftalili Ve Kayısı Muffin, Vişneli Browni Muffin, Çilekli Smoothie, Kakaolu Bisküvili Smoothie, Muzlu Smoothie	18	15,52%
4 / 100%	10	Toplam	116	100%

Tablo 37’ye göre 4 kıta’dan 10 ülkenin mutfağına ait toplam 116 yemek reçetesinin yer aldığı görülmektedir. Bu bağlamda Lokma dergisinde Asya, Avrupa, Avusturalya ve Kuzey Amerika kıtaları ile ABD, Avusturya, Balkanlar, Bosna Hersek, Çin, Fransa, İngiltere, İspanya ve İtalya ülkelerinin mutfaklarına ait yemek reçeteleri yer almıştır. 7 ülke ve 69,82% oranı ile en çok Avrupa kıtası, en az (3,45%) Avustralya kıtası mutfaklarına ait yemek reçetlerinin paylaşıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

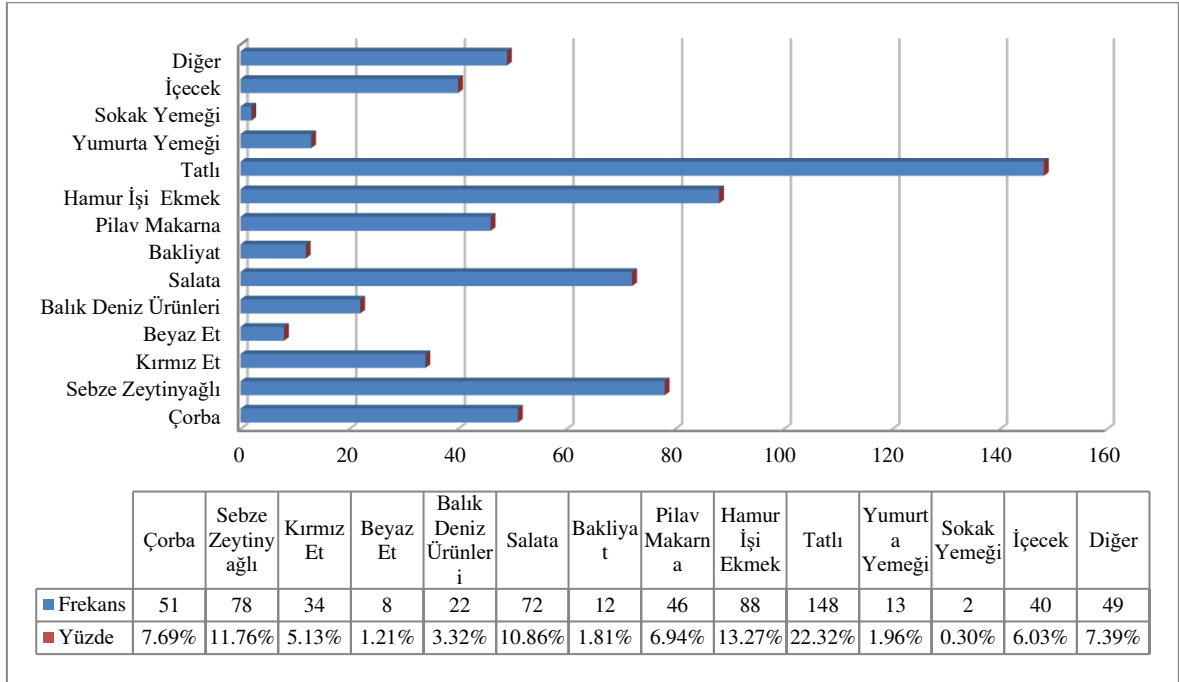
Şekil 20: Lokma Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı



Tablo 37’den elde edilen Şekil 20’ye göre Lokma dergisinde öne çıkan ilk üç mutfak ABD, Fransız ve İtalyan mutfağıdır. Söz konusu mutfaklar arasında ise 38 yemek reçetesi ve %32,76 oranı ile Fransız mutfağı ilk sırada yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkarak Ocak Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisinde olduğu tespit edilen 779 reçetenin 116’sının dünya mutfağına ait olduğu; öne çıkan dünya mutfağın ise Avrupa - Fransız mutfağı, öne çıkan yemek çeşidinin ise “Tatlı” olduğu söylenebilir. Geriye kalan 663 yemek reçetesi ise Türk - Yöresel (Anadolu) mutfak ekseninde hem geleneksel hem de yeni yemek reçetelerinden oluşmaktadır.

Lokma dergisinde 779 reçete arasından 663 reçetenin Türk mutfağı içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 21’de grafik olarak sunulmuştur.

Şekil 21: Lokma Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Şekil 21 verileri incelendiğinde 12 derginin toplam verileri içinde en yüksek yemek reçetesi 148 ile yine “Tatlı”dır. Hamur İşi/Ekmek 88 reçete ile ikinci, Sebze / Zeytinyağlı 78 reçete ile üçüncü sıradadır. Bu bağlamda Lokma dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup Türk mutfağı reçetelerinin çoğunluğunun tatlı ve hamur işi reçetelerinin oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen 663 reçete, reçete ismi, içeriğinde kullanılan malzeme ve pişirme teknikleri ele alınarak ikinci defa analiz edilmiş olup geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni reçete olmak üzere üç kategoride yeniden kodlanmıştır.

Lokma dergisi Türk mutfağı reçeteleri içerik analizi sonucunda yapılan kodlamalar ve yemek isimlerinin detaylı listesi ise Tablo 38’de sunulmuştur.

Tablo 38: Lokma Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları

Reçete Kategorisi	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Geleneksel (Standart) Reçete	Arabaşı Çorbası, Armut Reçeli, Arpa Şehriyeli Kuzu İncik, Arpacık Soğanlı Patates Yahnisi, Aşure, Ayva Marmeladı, Ayva Reçeli, Ayvalı Arpacık Soğanlı Kuzu Pirzola, Bademli Pirinç Pilavı, Bamya Çorbası, Barbunya Çorbası, Beyaz Lahana Çorbası, Beyaz Lahana Sarması, Börülce Salatası, Buğday Salatası, Cevizli Burma, Cevizli Sac Arası, Cevizli Zeytinli Çörek, Çavdar Ekmeği, Çeşmi Nigar Çorbası, Çılbır, Çilek Kompostosu, Çökertme Kebabı (2), Dana Kuşbaşı, Dede	202	30,47%

	Çorbası, Dereotlu Ciğer, Domatesli Biberli Bulgur Pilavı, Domatesli Pirinç Pilavı, Dügün Çorbası, Dügün Pilavı, Ekmek Salması, Ekşi Mayalı Ekmek, Ekşi Mayalı Ramazan Pidesi, Ekşili Taraklık, Ekşili Yaprak Sarması, Ekmek Üstü Peynirli Yumurta, Elma Armut Kompostosu, Elma Sote, Erik Tava (2), Erik Terleme, Erikli Sarma, Et Şiş, Etli Biber Dolması, Etli Ekmek, Etli Fellah Köfte, Etli Kuru Patlıcan Ve Kabak Dolması, Etli Nohutlu Kuru Bamya, Etli Pazı Sarması, Etli Yaprak Sarması, Ev Yapımı Kefir, Ev Yoğurdu, Ev Eriştesi, Ev Köftesi (2), Evimizin Köftesi, Ezme, Fındık Lahmacun, Fırın Armut, Fırında Dilim Palamut, Fırında Sebzeli Lüfer, Fırında Tandır, Fıstıklı Baklava, Furun Kebabı, Garnitürlü Pilav, Güveçte Fasulye, Hamur Kızartması, Havuç Dilim (2), Havuçlu Pilav, Höşmerim Helvası, Hünkar Beğendi (4), Hünkar Bohçası, Hünnap Çayı, Ispanak Yemeği, Ispanaklı Gül Börek, İç Pilavlı Haşlanmış Lüfer, İncir Reçeli, İstavrit Çıtlama, Kadınbudu Köfte, Kağıtta Fırın İstavrit, Kapuska, Karadut Suyu, Karışık Turşu, Kaşar Peynirli Poğaç, Kaşık Salata, Kaygana, Kaymaklı Fıstık Ezmesi, Kaymaklı Kahvaltı Tabağı, Keçiboynuzlu Fındık Ezmesi, Keçiboynuzlu Sahlep, Kenevir Helvası, Kestaneli Etli Pilav, Kırık Mısırlı Sebze Çorbası, Kısır, Kıyma Şiş, Kıymalı Fasulye Çorbası, Kıymalı Musakka, Kıymalı Pazı Yemeği, Kıymalı Şehriye Çorbası, Klasik Kıymalı Börek, Köfteli Çorba, Közlenmiş Domates Çorbası, Közlenmiş Domates Salatası, Közlenmiş Patlıcan Salatası, Kuru Erik Hoşafı, Kuru Fasulye Piyazı, Kuru Kırmızı Soğanlı Çoban Salata, Kuşbaşı Şehriye Pilavı, Kuşburnu Kompostosu, Kuşburnu Marmeladı, Kuzu Etli Terbiyeli Enginar, Kuzu Gerdanlı Güveç, Kuzu İncik, Lavaş, Limonlu Reyhan Şerbeti, Lokma, Lorlu Poğaç, Menemen Sos, Mercimek Köftesi, Mermer Ekmek, Mısır Ekmeği, Mor Soğan Salatası, Nar Reçeli (2), Nohutlu Firik, Palamut Çorbası, Pancar Salatası, Pastırmalı Muhlama, Patates Böreği, Patates Salatası, Patlıcan Közleme Kebap, Patlıcanlı Talaş Böreği, Pazı Çorbası, Pazı Sapı Kavurması, Peynirli Börek, Peynirli Ev Poğaçası, Pide, Pirinç Çorbası, Pirinç Pilavı, Portakal Reçeli, Portakallı Zeytinyağlı Kereviz, Ramazan Pidesi, Sac Arası, Sade Un Kurabiyesi (2), Sarma, Sebze Çorbası, Semizotu Çorbası, Semizotu Yemeği, Soğanlı Arpa Şehriye Pilavı, Somon Izgara, Su Böreği, Sumaklı Cacık, Süzük, Şehriyeli Pirinç Pilavı, Şekerli Cırtta, Şöbiyet, Tahinli Cevizli Çörek, Tahinli Tarçınlı Mayalı Çörek, Tahinli Üzümlü Çörek (2), Tam Buğday Unlu Ekmek, Tam Buğday Unlu Ramazan Pidesi, Tarçınlı Elma Kompostosu, Tarçınlı Kayısı Kompostosu, Tarçınlı Mayalı Çörek, Tavada Kızarmış Sarıkanat, Tavada Kızartma Somon Balığı, Tavuk But, Tavuk Çorbası, Tavuk Külbastı, Tavuk Suyuna Tel Şehriye Çorbası, Tavuk Şiş, Tavuklu Nohutlu Pirinç Pilavı, Terbiyeli Köfte, Tirit, Topalak Çorba, Tulumba Tatlısı, Un Çorbası (2), Un Helvası, Vişne Şerbeti, Yaprak Sarma (2), Yoğurt Soslu Mücver, Yoğurtlu Buğday Çorbası, Yoğurtlu Kapuska, Yuvalama, Zeytinli Poğaç, Zeytinyağlı Brüksel Lahanası (2), Zeytinyağlı Deniz Börülcesi, Zeytinyağlı Enginar, Zeytinyağlı Kabaklama, Zeytinyağlı Kuru Biber Dolması, Zeytinyağlı Pırasa		
Sentez (Geliştirilmiş) Reçete	Acılı Sandviç Tost, Adaçaylı Kızarmış Lüfer, Ahududu Ve Şeftalili Rustik Tart, Anjeli Erikli Muhallebili Cup, Anjeli Eriği Reçeli, Anne Köftesi, Armutlu Karamel Soslu Muhallebi, Armutlu Kek (2), Armutlu Kup, Armutlu Salata, Armutlu Tart, Artan Yufkadan Peynirli Börek, Avokado Dip Soslu Fırın Patates, Ayva Dolgulu Kurabiye, Ayva Reçelli Mevsim Baharatlı Muhallebi, Ayvalı Kek, Ayvalı Lokum Kurabiye, Ayvalı Tart, Balkabağı Çorbası (2), Balkabaklı Browni, Balkabaklı Kek, Balkabaklı Pasta (2), Balkabaklı Pastacı Kreması, Ballı Çikolata Sosu, Beşamel Soslu Kabak Fırın, Beşamel Soslu Somon, Beyaz Lahanalı İncikli Yasemin Pilavı, Beyaz Lahanalı Milföy Börek, Bezelye Çorbası, Biber Tarator, Bisküvili Narlı Muhallebi, Bisküvili Vişneli Muhallebi, Bitter Çikolata Balkabaklı Milföy, Bol Yeşillikli Mücver, Börüceli Semizotu Salatası, Brokoli Kızartması, Brokolili Mantarlı Çipura Buğulama, Brüksel Lahanalı Burgu Makarna, Brüksel Lahanası Çorbası, Brüksel Lahanası Mücveri, Buharda Sebze Tabağı, Bulut Ekmek, Cevizli Balkabaklı Muffin, Cevizli Elma Suyu, Cevizli Lorlu Erişte, Cevizli Un Kurabiyesi, Chialı Patlıcanlı Börek, Çaylı Kek (2), Çedarlı Somon, Çikolata Soslu Armut, Çikolata Sosu, Çikolata Ekmek, Çikolata Kayısı, Çikolata Krem	300	45,25%

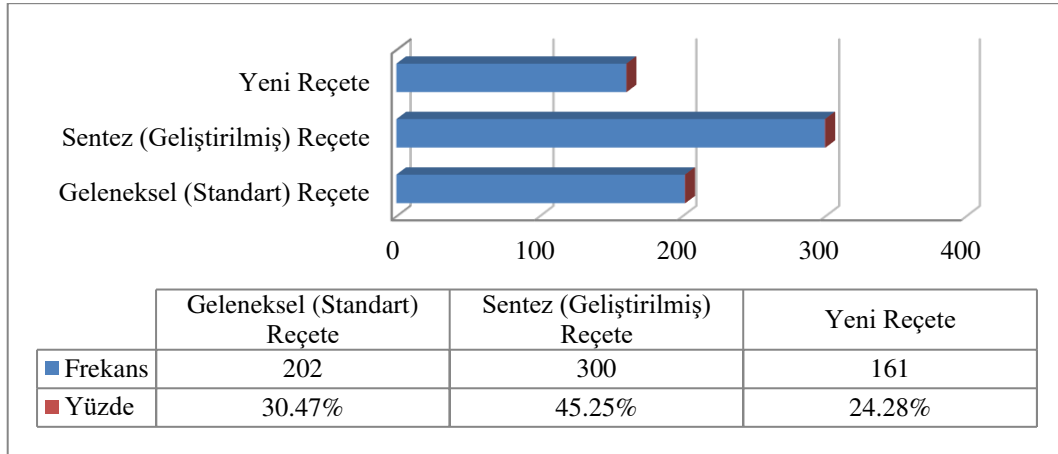
Şantili Muhallebi, Çikolatalı Mandalina, Çikolatalı Muz, Çikolatalı Rulolar (2), Çilek Soslu Siyah Beyaz Muhallebi, Çilekli Kek, Çilekli Semizotu Salatası, Dereotlu Şakşuka, Dolma Palamut, El Yapımı Milföy ile Çikolatalı Pasta, Elmalı Çörek, Elmalı Kurabiye (3), Elmalı Tarçınlı Kek, Elmalı Tarçınlı Milföy, Enginarlı Mantarlı Pilav, Erikli Yoğurt, Fındık Ve Limonlu Deniz Börülcesi, Fındıklı Kayısı Çörek, Fındıklı Keçiboynuzu Ezmesi, Fırın Kanat, Fırın Poşetinde Kuzu Tandır, Fırın Sebze, Fırında Acılı Beşamel Soslu Fasulye, Fırında Beşamel Soslu Brüksel Lahanası, Fırında Beşamel Soslu Sarıkanat, Fırında Dana Fümeli Kumpir, Fırında Kök Sebze, Fırında Makarna Cipsi, Fırında Pastırmalı Kremalı Kuşkonmaz, Fırında Tatlı Patatesli Çipura, Fırında Tereyağlı Sarıkanat, Fıstık Ezmeli Poğaç, Fıstıklı Humus, Frambuazlı Şerbeti, Frambuazlı Mozaik Pasta, Franjipanlı Ayvalı Tart, Fümeli Etli Sandviç, Hafif Semizotu Salatası, Hardal Ve Soya Soslu Tavuk, Haşhaşlı Bal, Havuç Ve Kayısı Etli Pilav, Havuç Ve Mantarlı Çorba, Havuç Ve Mantarlı Pilav, Havuçlu Kerevizli Çipura Çorbası, Havuçlu Mantar, Havuçlu Mantarlı Kuskus, Havuçlu Pazı Çorbası, Hindi Fümeli Ev Pizzası, Hindi Fümeli Sandviç, Hindistan Cevizi Sütü İhlamur Çayı, Hindistan Cevizi Yağlı Çikolata Sosu, Hurma ve Fındıklı Ramazan Pidesi, Hurmalı Çörek, Izgara Mısır, İncirli Tart, İncirli Üzümlü Muhallebi, Kabak Çekirdekli Zeytinli Poğaç, Kabaklı Milföy, Kabaklı Reyhanlı Deniz Börülcesi, Kabaklı Semizotu Çorbası, Kadayıflı Tavuk, Kajun Baharatlı Göz Yumurta, Kakaolu Bisküvi Yatağında Damla Sakızlı Muhallebi, Kakaolu Cevizli Hurma, Kakaolu Fındık Kremalı Poğaç, Kakaolu Fıstıklı Şekerpare, Kakaolu Trabzon Hurması, Karamelize Soğanlı Patates Çorbası, Karamelize Soğanlı Tarhana Çorbası, Karamelli Mozaik Pasta, Karışık Kuru Sebze Çorbası, Kaşarlı Mantarlı Börek, Kaşarlı Rokalı Pide, Kavrulmuş Susamlı Kayısı Somon, Kavurmalı Pizza, Kaymaklı Kayısı Tatlısı, Keçi Peynirli Kuş Üzümlü Poğaç, Keçiboynuzlu Süt, Keçiboynuzlu Un Kurabiyesi, Kedi Dilli Çikolatalı Puding, Kekikli Acukalı Poğaç, Kemik Suyuna Pırasalı Çorba, Kerevizli Domates Çorbası, Kerevizli Zencefilli Brokoli Çorbası, Kestaneli Kup, Kestaneli Lahana Dolması, Kestaneli Lahana Pilav, Kıymalı Kabaklı Semizotu Yemeği, Kıymalı Mısırlı Pide, Kıymalı Pırasalı Açma Börek, Kıymalı Soğanlı Yayla Çorbası, Kolay Patates Çorbası, Kolay Ramazan Pidesi, Köfte Hamburger, Közlenmiş Balkabağı Püresi, Közlenmiş Patlıcanlı Kuru Domatesli Börek, Kumpir Patlıcan, Kupta Çilekli Fıstıklı Güllaç, Kupta Meyveler, Kupta Şeftalili Muhallebi, Kuru Domatesli Patates Salatası, Kuru Kayısı Elmalı Kurabiye, Kuru Sebzeli Güveç, Kuşbaşı Tavuk, Kuşkonmaz Soslu Makarna, Limon Kabuklu Semizotu Salatası, Limonlu Frambuazlı Kek, Limonlu İrmikli Muhallebi, Limonlu Kek, Limonlu Muhallebi, Limonlu Sos, Limonlu Yaban Mersinli Kurabiye, Lokma Lokma, Lolorossolu Kış Salatası, Lor Peynirli Domates Salatası, Lorlu Mantar, Mantar Ve Havuçlu Milföy, Mantarlı Brokoli Tavuk, Mantarlı Bulgur Pilavı, Mantarlı Fava, Mantarlı Ispanak, Mantarlı Makarna, Mantarlı Omlet, Mantarlı Sandviç, Mantarlı Siyez Pilavı, Mayonezli Göbek Salata, Mayonezli İstavrit, Mayonezli Levrek, Mercimekli Semizotu Salatası, Meyve Salatası (6), Meyveli Sütlaç, Muzlu Mozaik Pasta (3), Muzlu Rulo Pasta, Narlı Ballı Ayrın, Narlı Çikolata Kremalı Cup, Narlı Çikolatalı Kurabiye, Narlı Fındıklı Kek, Narlı Ganajlı Kolay Tart, Narlı Mevsim Salatası, Nohutlu Siyez Pilavı, Orman Meyveli Sos, Orman Meyveli Tahinli İrmik Tatlısı, Pancarlı Bulgur Pilavı, Pancarlı Ispanak Salatası, Pancarlı Mantarlı Bulgur Pilavı, Pancarlı Semizotu Salatası, Parmesan Peynirli Fırın Brokoli, Pastacı Kremalı Ve Balkabaklı Milföy, Pastane Pidesi, Pastırmalı Rulo Börek, Patatesli Sucuklu Omlet, Pazılı Bulgur Pilavı, Pembe Humus, Peynirli Makarna, Peynirli Pancar Salatası, Peynirli Söğüş, Pırasalı Yumurta, Pizza Omlet, Portakallı Cup, Portakallı İhlamur Çayı, Portakallı İrmik Tatlısı, Pratik Ayva Tatlısı, Reyhanlı Patatesli Börek, Rulo Köfte, Rulo Muhallebi, Sebze Izgara, Sebzeli Poğaç, Sebzeli Reyhanlı Siyez Pilavı, Semizotlu Bezelyeli Makarna, Semizotlu Közlenmiş Patlıcan Salatası, Semizotlu Mercimek Köftesi, Semizotlu Omlet, Simit Tost, Siyah Fasulyeli Semizotu Salatası, Siyez Unlu Kek, Somon Balıklı Brokolili Makarna, Sütü Ayva Tatlısı, Şeftalili Badem Sütü Smoothie, Şeftalili Ve Kayısı Kurabiye, Şekersiz Ve Sütsüz Browni, Tahinli Çikolata Sosu, Tahinli

	Patlıcanlı Narlı Börülce, Tahinli San Sebastian, Taneli Sebze Çorbası, Tatlı Patatesli Kabak Çorbası, Tava Mücver, Tavuk Ve Mısırlı Pilav, Tavuklu Paça Çorbası, Tavuklu Ve Pırasalı Erişte, Taze Biberiye Zeytin Ve Cevizli Ramazan Pidesi, Taze Cevizli Kuru Kayısı Yaprak Sarma, Taze Naneli Mısır Yarması, Taze Reyhanlı Yeşil Erik Şerbeti, Taze Yeşillikli Susamlı Susamlı Çörekler, Tel Şehriyeli Bulgur Pilavı, Unla Kızarmış Tavuk But, Unsuz Ramazan Pidesi, Üzümlü Elmalı Kurabiye, Üzümlü Kek, Vanilyalı Ihlamur Çayı, Vişne Soslu Çikolatalı Puding, Vişneli Mısır Unlu Kek, Vişneli Nektarin Suyu, Yaban Mersinli Kefir, Yabani Siyah Pirinç Pilavı, Yeşil Mercimekli Salata, Yeşil Mercimekli Tarhana Çorbası, Yoğurtlu Börülce, Yoğurtlu Buğday Salatası, Yoğurtlu Enginar Salatası, Yoğurtlu Fasulye Salatası, Yoğurtlu Hünnap, Yoğurtlu Ispanaklı Kuskus, Yoğurtlu Rendelenmiş Brüksel Lahanası Salatası, Yufka Kasesinde Mercimek Salatası, Yulaflı Bisküvili Muhallebi, Yulaflı Çilekli Bar, Yulaflı Kayısı Kek, Yulaflı Meyveler, Yulaflı Muzlu Kurabiye, Yulaflı ve Keçiyoynuzu Bisküvi, Yumurtalı Patates Salatası, Zencefil ve Chilli Biberli Truff, Zencefilli Ispanak Çorbası, Zencefilli Sebze Çorbası, Zeytin Ezmeli Çörek, Zeytin Ve Cevizli Çörek, Zeytinli Ciabatta Ekmeği, Zeytinli Kuru Domatesli Salata, Zeytinli Taze Kekikli Çörek		
Yeni Reçete	Bademli Kuşkonmaz Çorbası, Buğdaylı Taze Biberiyeli Kök Sebze Çorbası, Çekirdekli Hafif Çorba, Ispanaklı Taze Sarımsaklı Kuşkonmaz Çorbası, Vanilyalı Yerelması Çorbası, Arta Kalan Kuru Fasulye, Baklalı Zeytinyağlı Kuşkonmaz, Bezelyeli Naneli Semizotu Yemeği, Enginar Bezelyeli Kuşkonmaz Haşlama, Fırında Renkli Biber, Haşlanmış Soslu Brokoli, Kılçık Kızartmalı Zeytinyağlı Fasulye, Köfteli Brüksel Lahanası Sotesi, Közlenmiş Biber Pürelili Çedarlı Mantar, Kuskuslu Deniz Börülcesi, Patates Yatağında Beyaz Lahana, Patlıcanlı Yer Fıstıklı Meze, Püre Pancarlı Sarımsaklı Brokoli, Renkli Karnabahar Tabağı, Siyah Fasulyeli Deniz Börülcesi, Ton Balığı Dolgulu Domates, Yaz Püresi, Yeşil Mercimekli Havuç Ve Mantar,Köfte Çanağı, Yufkalı Şiş Köfte, Nohut Unlu İstavrit Kızartma, Ayvalı Yeşillikli Salata, Beyaz Lahana Arpalı Salata, Beyaz Peynirli Pırasalı Ekmekli Salata, Bezelyeli Kuşkonmazlı Karışık Salata, Bol Vitaminli Salata, Domates Salatası, Haşhaşlı Ayva Salatası, Kabak Çekirdekli Semizotu Salatası, Kayısı Karnabahar Salatası, Kayısı Yeşillik Salatası, Keçi Peynirli Brokoli Salata, Kerevizli Tokalı Limonlu Salata, Kırmızı Kapa Biberli Semizotu Salatası, Köz Biberli Fasulye Salatası, Narlı Mercimekli Brüksel Lahanası Salatası, Nohutlu Kereviz Salatası, Pancarlı Kinoa Salatası, Pırasalı Salata, Siyah Pirinçli Sebzeli Salata, Sotelenmiş Sebze Salatası, Tavuklu Pazı Salatası, Taze Yeşillikli Siyah Pirinç Salatası, Tel Şehriyeli Tavuk Salata, Tel Şehriyeli Üzümlü Tavuklu Salata, Üzümlü İstavrit Salatası, Yaz Salatası, Yeşil Salata, Yeşil Salatalı Hünnap, Yeşil Yeşil Salata, Yeşil Zeytinli Domates Salatası, Yeşillerin Dansı, Yeşillikli Beyaz Lahana Salata, Yoğurtlu Renkli Salata, Mantarlı Beluga Mercimeği, Baklava Yufkasında Ispanak Böreği, Bayat Pide Pizzası, Beyaz Çikolatalı Poğaç, Beyaz Peynirli Mısır Unlu Kurabiye, Brokolili Milföy, Doping Tost, Fırında Yulaflı Toplar, Glutensiz Fasulyeli Mısır Ekmeği, Hardallı Kaju Unlu Sandviç, İncir Ve Kayısı Küçük Ekmekler, İncirli Kızarmış Ekmek, İncirli Ve Kayısı Ekmek, Karabuğday Ve Mısır Unlu Cips, Kumkatlı Frenk Üzümlü Poğaç, Kuru Fasulye Ezmeli Sandviç, Mahlepli Cevizli Zeytinli Çörek, Milföylü Çıtır Kuşkonmaz, Parmesan Peynirli Baharatlı Kurabiye, Patlıcan Dip Sos Ve Lavaş Kraker, Pazılı Milföy, Saçaklı Sandviç, Yeşil Mercimekli Poğaç, Yoğurtlu Ayvalı Kızarmış Ekmek, Zeytin Ezmeli Sarımsak Tozlu Çörek, Zeytinli Kestaneli Ekmek, Çilekli Bebe Bisküvili Muhallebi, Armutlu Yulaf Lapası, Arta Kalan Kekle Kremalı Tatlı, Bisküvi Kremalı Tatlı, Bisküvili Çilekli Çikolatalı Puding, Böğürtlenli Elmalı Kurabiye, Çıtır Kadayıflı Muhallebili Balkabağı, Çifte Kavrulmuş Bezeli Pasta, Çilek Soslu Siyah Beyaz Muhallebi, Donmuş Frambuazlı Kremalı Tatlı, Hafif Pratik Çikolatalı Tart, Hindistan Cevizli Portakal Pelteli Kek, İncirli Yulaf Kasesi, Kan Portakallı Sütlu Tatlı, Kayısı Tatlısı, Kestaneli Cevizli Karamel, Kuru Meyve Tatlısı, Kuru Meyveli Kremalı Kek, Limonlu Hurmalı Enerji Topları, Limonlu Petibörlü Kremalı Tatlı, Mermer Kek, Şekersiz Ve Sütsüz Kek, Unsuz Şekersiz Kek, Vişneli Mısır Unlu Kek, Vişneli	161	24,28%

Yulaflı Bisküvili Pasta, Yaz Rüyası Muhallebisi, Yulaf Kepekli Çikolata, Yulaflı Bisküvili Muhallebi, Yulaflı Kayısı Kek, Yulaflı Meyveler, Yulaflı Muzlu Kurabiye, Yulaflı Ve Keçiyoynuzu Bisküvi, Anjelik Erikli Kek, Anjelik Erikli Rulo, Elma Değerlendirme Muhallebisi, Glutensiz Böğürtlenli Kek, Glutensiz Portakallı Fındıklı Kakaolu Kek, Glutensiz Kuru Dutlu Kek, Renkli İrmikli Toplar, Anjelik Eriği Şerbeti, Badem Sütü Ve Keçiyoynuzu Özlü İçecek, Bisküvili Limonlu Süt, Hindistan Cevizi Sütü İçecek, Hindistan Cevizli İçecek, Kakaolu Kremalı Bisküvili Süt, Kakaolu Ve Fındık Sütü İçecek, Kumkatlı Yulaf Sütü İçecek, Lavantalı Kefir, Misket Limonlu Zerdeçalı Ve Fındık Sütü İçecek, Muzlu Hurmalı Fındık Sütü Ve Toz Tarçın İçecek, Nar Sulu Gojiberry Ve Misket Limonlu İçecek, Rahatlama Çayı, Sütü Ayva İçeceği, Taze Meyveli Zencefilli Sıcak Meyve Suyu, Ayva Reçelli Yulaf Lapası, Bitter Çikolatalı Kayısı Fıstık Ezmesi, Bitter Çikolatalı Patlamış Mısır, Cevizli Toz Biberli Avakado, Değişik Cacık, Elma Sulu Portakal Reçeli, Farklı Çilek Reçeli, Kahvaltılık Avakado, Keçiyoynuzu Pekmezli Meyveler, Kestaneli Fındık Ezmesi, Kısır Simitli Antep Fıstıklı Keçi Peyniri, Muzlu Atıştırmalık, Tahinli Kremalı Avakado, Trabzon Hurmasından Pelte, Vegan Tabak, Yulaflı Meyveler, Beyaz Lahana Yumurta, Brokolili Yumurta, Domatesli Çirişli Yumurta, Kıymalı Fasulyeli Yumurta

Tablo 38 incelendiğinde Lokma dergisinde Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçeteleri olarak kodlanan 663 yemek reçetesi isimlerini detaylı olarak görmek mümkündür.

Şekil 22: Lokma Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı



Tablo 38 verilerinden yola çıkılarak oluşturulan Şekil 22 verileri incelendiğinde en yüksek oranın 300 reçete ile “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”ye ait olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Lokma dergisinde, Türk mutfağı ekseninde yer yer orijinal tariflere farklı bir bakış getiren, yer yer dünya mutfağı ile birleşen ya da içeriğinde kullanılan ana malzemeye ilaveten farklı ve/veya türdeş bir malzeme eklenerek yeni yorum getirilmiş “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”lerden oluşturulduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda Lokma

dergisinde geleneksel Türk mutfağından yemeklere yeni reçetelere oranla daha fazla yer verildiği, yazarlar tarafından oluşturulan sentez reçetelerde gelenekseli yitirmeden modernize edildiği; yeni reçetelerin ise Türk mutfağına ait yerel yiyecek malzemeleri ve yemek pişirme yöntemleri kullanılarak yeni ve özgün bir yorumla oluşturulduğu söylenebilir.

4.3.3. Sofra dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi

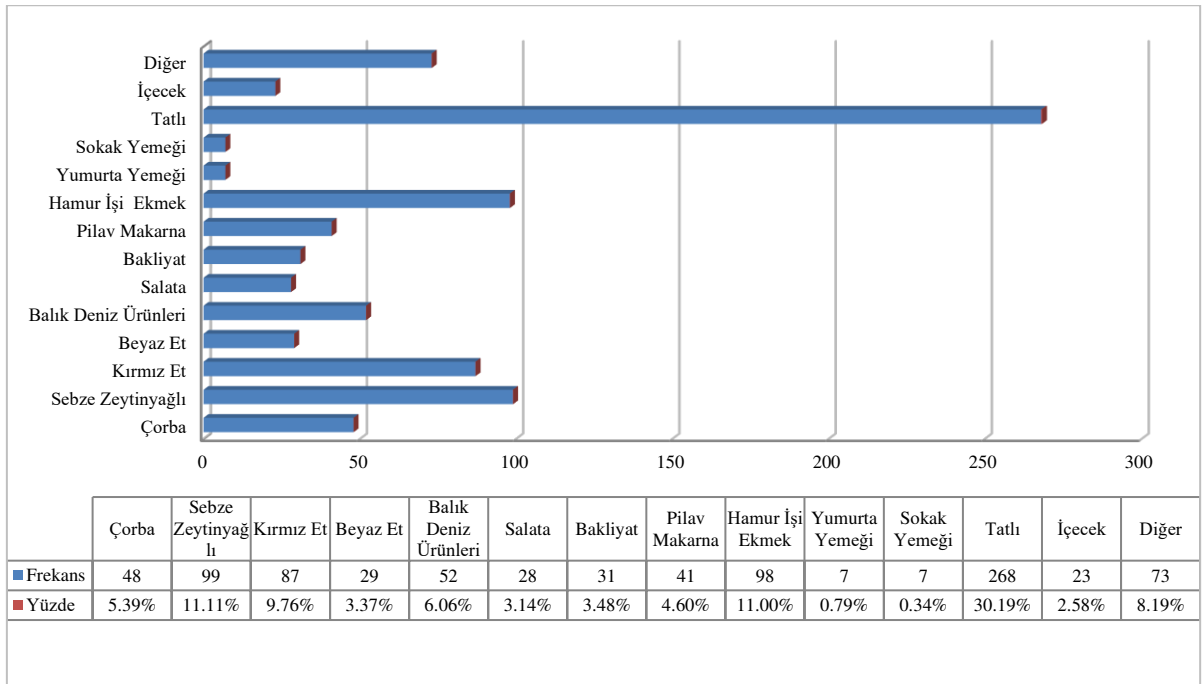
Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi makalelerinde yer alan yemek reçeteleri içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 14 yemek çeşidi ile 891 adet yemek reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçeteleri dergi yayın sayılarına göre detaylı olarak Tablo 39’da sunulmuştur.

Tablo 39: Sofra Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı

Yemek Çeşitleri	Dergi Sayısı												Frekans	Yüzde
	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301		
Çorba	4	1	3	4	11	1	0	1	7	0	12	4	48	5,39%
Sebze - Zeytinyağlı	4	3	9	9	5	7	1	13	6	18	18	6	99	11,11%
Kırmız Et	2	4	9	6	14	1	0	20	3	1	22	5	87	9,76%
Beyaz Et	2	1	3	1	5	2	0	2	2	0	3	8	29	3,25%
Balık / Deniz Ürünleri	8	1	7	2	0	0	0	0	14	8	6	6	52	5,84%
Salata	2	0	4	1	4	5	0	2	4	2	4	0	28	3,14%
Bakliyat	2	2	3	3	7	0	0	0	0	1	6	7	31	3,48%
Pilav / Makarna	3	1	3	2	11	3	0	1	5	3	8	1	41	4,60%
Hamur İşi / Ekmek	11	11	5	13	12	15	0	2	8	3	11	7	98	11,00%
Yumurta Yemeği	0	1	2	0	2	0	0	1	0	0	0	1	7	0,79%
Sokak Yemeği	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	7	0,79%
Tatlı	11	46	9	21	15	13	51	18	10	25	29	20	268	30,08%
İçecek	2	0	0	1	1	1	7	5	4	0	1	1	23	2,58%
Diğer	8	2	7	1	2	3	3	8	32	2	3	2	73	8,19%
Toplam Yemek Reçetesi	59	73	70	64	89	51	62	73	95	63	124	68	891	100%

Tablo 39 verileri incelendiğinde her bir dergi sayısında yer alan yemek reçetesi sayılarının sabit olmayıp 59 ile 124 sayısı arasında değişiklik gösterdiği görülmektedir. Her dergi sayısı ayrı olarak değerlendirildiğinde en yüksek yemek reçetesi 124 ile 300’üncü; en düşük 51 ile 295’inci dergi sayısında görülmektedir. 300’üncü sayıda yemek reçetelerinin en fazla sayıda olmasında, derginin 26 yılda ulaştığı 300’üncü sayıya ithafen 26 yılın en gözde lezzetleri olarak vurguladığı 36 sayfalık ek derginin etkisi bulunmaktadır.

Şekil 23: Sofra Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı



Tablo 39’den elde edilen Şekil 23 verilerinde incelenen 12 derginin toplam verileri içinde en yüksek yemek çeşidinin 268 ile yine “Tatlı” olduğu görülmektedir. Sebze / Zeytinyağlı 99 reçete ile ikinci, Hamur İşi/Ekmek 98 reçete ile üçüncü sıradadır. En az yemek reçetesi 7 reçete ile “Yumurta Yemeği” ve “Sokak Yemeği”dir. Bu bağlamda Sofra dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup çoğunluğunun tatlı ve sebze - zeytinyağlı reçetelerinin oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Sofra dergisinde içerik analizi sonucunda yemek çeşitlerinde yapılan kodlamalar ve yemek isimlerinin detaylı listesi ise Tablo 40’da sunulmuştur.

Tablo 40: Sofra Dergisi Makalelerinde Kodlanan Yemek Çeşitlerinin Reçete İsimleri

Yemek Çeşidi	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Çorba	Adana Kamhi Çorbası, Arpa Çorbası, Badem Çorbası, Bademli Ayran Aşı, Bakla Çorbası, Bakla Çorbası, Balık Çorbası, Brokoli Çorbası, Egençig Şorba (Kulakçık Çorbası), Ekşili Köfte Çorbası, Etli Bulgur Çorbası, Etli Pancar Çorbası (Borscht Çorbası), Etli Ve Yoğurtlu Nohut Çorbası, Heybeli Çorba, Hindistan Cevizi Sütü Domates Çorbası, Hünkar Çorbası, Ispanaklı Fasulye Çorbası, İşkembe Çorbası, Kara Çorba, Kavut Çorbası, Kesme Aşı Çorbası, Kestaneli Yer Elması Çorbası, Kırmızı Mercimek Çorbası, Köfteli Kuru Bamya Çorbası, Köfteli Sebze Çorbası, Kremalı Ve Mısırlı Enginar Kalbi Çorbası, Limonlu Mercimekli Pazı Çorbası, Mantılı, Hohutlu Yüksük Çorbası, Mor Lahana Çorbası, Nar Çorbası, Pirpirim Aşı, Renkli Bakliyat Çorbası, Sebzeli Kırmızı Mercimek Çorbası, Sebzeli Tarhana, Semizotu Çorbası, Sonbahar Çorbası, Sumak Çorbası, Sütü Nohut Çorbası, Tavuk Etli Sebze Çorbası, Tavuklu Kereviz Yaprağı Çorbası, Tebline Çorbası, Terbiyeli Sebzeli Kuzu Gerdan Çorbası, Terbiyeli Tel Şehriye Çorbası, Topak Tarhana, Vegan Ayran Aşı Çorbası, Yeşil Çorba, Yoğurtlu Karabuğday Çorbası, Zerdeçalı Sebze Çorbası	48	5,39%
Sebze / Zeytinyağlı	Acı Biber Dolması, Altın Patates Topları, Baharatlı Balkabağı, Baharatlı Biber Dolması, Bakliyatlı Yaz Dolması, Bal Kabağı Dolması, Barbunyalı Karalahana Sarması, Barbunyalı Pırasa, Bezelye Püresi, Biberiyeli Fırın Patates, Bol Peynirli Patates Graten, Brokolili Pirinç Kroket, Bulgurlu Pancar Yaprağı Sarması, Cevizli Bulgurlu Kırmızı Biber Dolması, Chili Soslu Karpuz Kabuğu Salatası Karpuzlu Salata, Çağla Aşı, Çıtır Sebzeler, Çilek Soslu Çiğ Enginar, Damat Dolması, Desenli Patates, Domates Doldurması, Domates Doldurması, Domates Soslu Brüksel Lahana, Domatesli Nohut Salatası, Düşes Patates, Ege Usulü Kabak Çiçeği Dolması, Ekşili Etli Sarma, Elma Dolması, Etli Domates Dolması, Etli Ebegümece Sarması, Etli İncir Dolması, Etli Pazı Sarması, Etli Yaprak Sarma, Fesleğenli Yoğurt Sos Ve Yer Elması Cipsi, Fırında Elma Dilim Patates, Fırında Kereviz Mücveri, Fırında Kış Sebzeleri, Fırında Patates Ve Soğan, Fırında Peynirli Patates, Fırında Soslu Patlıcan, Fırında Patates, Fırında Tatlı Patates, Fırında Taze Fasulye, Harissa Baharatlı Sebzeler (3), Ispanaklı Kareler, İstanbul Usulü Lahana Sarması, Karışık Kuruluk Dolma, Karnabahar Kraker, Karpuz Kabuğu Carpaccio, Kıymalı Havuç Dolması, Kıymalı Karnabahar, Lübnan Peynirli Babagannuş, Maraş Havuç Dolması, Marul Sarma, Marul Sarması, Mastabe, Maş Fasulyeli Soğan Dolması, Mozzarella Peynirli Patlıcan, Narlı Soğan Dolması, Nohutlu Ekşili Bamya, Nohutlu Karnabahar, Nohutlu Taze Patlıcan Dolması, Pancar Sapı Kavurması, Patates Cipsi, Lüle Patates, Patates Kreması, Patlıcan Bruschetta, Patlıcan Ve Tahinli Ezme, Patlıcanlı Cive, Pazı Köftesi, Peynirli Kırmızı Biber Sarma, Peynirli Mantarlı Güveç, Pırasa Dolması, Pljeskavica, Pitayka ve Ajvar Sos Eşliğinde, Renkli Patates Graten, Sarımsaklı Marul Sarma, Sebze Dolgulu Domates, Sebzeli Güveç, Siyah Fasulyeli Vejetaryen Köfte, Soğan Dolması, Sultani Bezelye, Sütü Kopya Biber Tava, Tahin Pekmezli Yoğurt Soslu Fırın Havuç, Tatlı Patates, Tavuklu Bakla Dolması, Terbiyeli Lahana Sarması, Vişneli Ve Cevizli Yaprak Sarma, Yaz Ezmesi, Yer Elması Cipsi, Yeşil Mercimek Ve Brokolili Tabule, Yoğurt Soslu Yer Elması Cipsi, Yoğurtlu Bal Kabağı, Yufkalı Ispanak Graten, Zeytinyağlı Beyaz Peynirli Kabak Bayıldı, Zeytinyağlı Pancar, Zeytinyağlı Sakız Enginar	99	11,11%
Kırmız Et	Adıyaman Kızartma Sulusu, Ali Nazik, Analıkızlı, Anne Köftesi, Armutlu Kuzu Sarma, Arpa Şehriye Ve Adaçaylı Köfte, Ayvalı Karayağlı Ve Teriyaki Soslu Dana Yongaları, Baharatlı Yılbaşı Köftesi, Balkabaklı Et Borani, Bamyalı Kuzu Güveci, Beşamel Soslu Közlenmiş Patlıcan İle Domatesli Köfte, Biberiyeli Kuzu Sarma, Bitterballen, Bol Baharatlı Köfte,	87	9,76%

	Bol Ekşili Köfte, Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Kürek, Bulgurlu Tepsi Köftesi, Cacıklı Arap Köftesi, Cevizli Ve Meksika Fasulyeli Hamburger Köftesi, Ciğer Teplemesi, Çorti Aşı, Dalak Dolması, Dana Kaburga, Dana Rosto, Davut Paşa Köftesi, Edirne Tava Ciğeri, Ekşi Aşı, Ekşili Köfte, Elbasan Tava, Erikli Ve Patlıcanlı Kuzu Calla, Erzurum Kıyması, Ev Köftesi, Ev Yapımı Sucuk, Evde Cağ Kebabı, Ezme Güveç, Fava Yatağında Terbiyeli Kuzu Sarma, Fırında Fıstıklı Kebab, Fırında Kavurmalı Kızartma, Fırında Kuzu İncik, Fırında Naneli Kuzu Kol, Fırında Sebzeli Et, Galle, Hırtlama Köfte, İskilip Dolması, Kaburga Dolması, Kadınbudu Köfte, Kağıt Kebabı, Karışık Sakatat Kebabı, Kavunlu Etli Sarma, Kavurma, Keledoş (Kalacaş-Kalacoş-Kalan Aş), Kelle Paça, Kırmızı Fasulyeli Burger Köfte, Kırtel Leben, Kıtır Ekmek Kebabı, Korkoti, Königsberger Klopse, Kuşbaşı Tava, Kuzu Etli Patlıcan Güveç, Kuzu Şiş Kebabı, Mitite Köfte, Mozzarella Peynirli Ve Domatesli Köfte, Oğlak Kaburga, Papaz Yahnisi, Pastırma, Patates Çanağında Mini Köfteler, Patates Pürelili Sini Köftesi, Patlıcanlı Rulo Kebab, Piti Aşı (Bozbaş), Pljeskavica - Pitayka Ve Ajvar Sos Eşliğinde, Pürelili Kuzu Pirzola, Sebze Püresi Dolgulu Köfte, Sebzeli Kuzu Şiş, Sebzeli Kuzu Tandır, Semizotlu Ve Peynirli Kuzu Sarma, Sosis, Patatesli Sucuk, Tarçınlı İmam Bayıldı, Tebriz Köftesi (2), Tereyağında Sarımsaklı Dana Dil, Üsküre Kebabı, Yalancı Beyti, Yaz Güveci, Yer Elmalı Sulu Köfte, Yuvarlama		
Beyaz Et	Armutlu Ve Narenciyeli Tavuk, Balı Tavuk Pirzola, Beğendili Tavuk Köftesi, Bezelyeli Limonlu Ve Kremalı Tavuk, Cajunlu Ev Yapımı Tavuk Döner, Fırında Baharatlı Tavuk, Fırında Bol Baharatlı Tavuk, Fırında Hindi, Fırında Hindi But, Fırında Kaz, Fırında Sebzeli Tavuk, İki Renkli Dip Sos İle Lezita Çıtır Kova, Japon Tavuğu Köftesi, Kestaneli Hindi Kıymalı Köfte, Lezita Çıtır Kova, Nohutlu Tavuk Yahnisi, Patatesli Pratik Tavuk, Portakallı Tavuk, Sebzeli Tavuk Şehzade, Sebzeli Ve Pesto Soslu Tavuk, Soya Soslu Limonlu Tavuk, Tavuk Derisi Sosu İle Tavuk But, Tavuk Etli Fatteh, Tavuk Etli Papara, Tavuk Göğsü Sarması, Tavuk Pad Thai, Tavuk Şinitzel, Tsukune (Japon Tavuk Köftesi), Vişneli Tavuk But, Zahterli Tavuk	29	3,25%
Balık/Deniz Ürünleri	Asma Yaprığında Sardalya, Avokadolu Karides, Baklava Yufkasına Sarılmış Levrek, Balık Beğendi, Balık Kokoreç, Balık Köftesi, Balık Köftesi Ve Manong Sosu, Balık Pilakisi, Balık Suyu, Balık Tuzlama, Biberli Palamut, Çipuralı Taco, Çiroz, Deniz Kebabı, Eskabeçe, Pazı Ve Patlıcan Yatağında Somon Fileto, Fener Balığı Kavurması (2), Fırın Palamut, Fırında Çıtır Hamsi, Patates Eşliğinde, Fırında Karides Ve Kalamar, Fırında Kekikli Takoz, Fırında Kış Sebzeli Çipura, Fırında Nohutlu Balık, Fırında Patatesli Hamsi, Hindistancevizli Balık Köftesi, Kağıtta Mercan, Kağıtta Narenciyeli Ve Sarımsaklı Tekir, Kıtır Palamut, Kuru Üzümlü Palamut, Levrek Ceviche, Levrek Marine, Levrek Sarma, Levrek Tandır, Levrekli Muska Böreği, Mercimekli Acılı Uskumru, Midye Dolma, Midye Pilaki Midye Salma, Paella, Palamut Köftesi, Palamut Papaz Yahnisi, Peynir Ve Ispanak Dolgulu Palamut, Saraylı Balık Turşusu, Sarımsaklı Levrek Rosto, Sebzeli Çupra, Sebzeli Lüfer, Soslu Levrek, Soslu Sardalya, Sütü Balık, Tava Türk Somonu, Yaka Yahnisi, Zargana Tava, Zarganalı Tart	52	5,54%
Salata	Cevizli Ve Meyveli Balı Bulgur Salatası, Chili Soslu Karpuz Kabuğu Salatası Karpuzlu Salata, Çıtır Yufkalı Salata, Domatesli Nohut Salatası, Elmalı Kereviz Salatası, Elmalı Kereviz Salatası, Etli Bamya Salatası, Fırında Ilık Kış Salatası, Gün'aydıran Enerji Salatası, Ilık Kabak Salatası, Karidesli Kaşarlı Salata, Karnabaharlı Kış Salatası, Kinoalı Enginar Salatası, Kök Sebzeli Salata, Patates Salatası, Peksimet Ovukması, Pirinçli Armut Salatası, Semizotlu Bulgurlu Taze Patates Salatası, Sonbahar Salatası, Sultan Salatası, Sürk Peyniri Salatası, Tahıllı Salata, Tatlı Tuzlu Salata, Ton Balıklı Salata, Vegan Köfteli Proteinli Salata, Yarpuz Salatası, Yoğurt Soslu Sebze Salatası, Yoğurtlu Karabuğday	28	3,14%

	Salatası		
Bakliyat	Arpa Kavurgası, Arpa Keşkek, Bakliyat Püresi, Barbunyalı Mercimek Köftesi, Çiğdem Aşı, Etli Kerevizli Nohut, Etli Kuru Fasulye, Fasulye Pilaki, Fırında Bol Sebzeli Karışık Bakliyat, Fırında Yoğurtlu, Kuru Fasulyeli Meze, Güveçte Kuru Fasulyeli Yaprak Sarma, Humus, Humus Üçlemesi, İşkembeli Nohut Yahnisi, Kabaklı Ilık Bulgur Köftesi, Keten Tohumlu Humus, Kırtel Leben, Kıymalı Meksika Fasulyesi, Maş Fasulye Piyazı, Mercimekli Lahana Sarma, Naneli Kuru Fasulye, Nohut Çerezi, Nohutlu Bulgur Köftesi, Pannik, Parmesanlı Kraker Tabanında Pastırmalı Humus, Pastırmalı Kurufasulye, Patatesli Bulgur Köftesi, Pilav Üzeri Eğlenceli Kuru Fasulye, Pirinçli Nohut Köftesi, Pirinçli Nohut Köftesi, Sarımsaklı Bulgur Köftesi	31	3,48%
Pilav/ Makarna	Antep Fıstıklı Ve Tavuk Etli Pilav, Arpalı Risotto, Bergamot Reçeli Ve Ananaslı Pilav, Brokolili Ve Ekmek Kırıntılı Makarna, Buharda Kıymalı Çin Mantısı Sos İle, Bulgurlu Düğün Pilavı, Dağ Mantarlı Acılı Pilav, Domates Soslu Köfteli Spagetti, Enginar Saplı Pirinç Pilavı, Etli Ekşili Pilav, Etli Nohut Ve Yanında Bulgur Pilavı, Etli Ramen, Etli Ve Üzümlü Pilav, Fesleğen Soslu Spagetti, Geleneksel Ayurvedik Basmati Pilavı, Gömleğe Sarılı Kestaneli Ciğerli Pilav, Ispanaklı Erişte, Kuru Meyveli Ve Etli Pilav, Kurutulmuş Sebzeli Esmer Bulgur Pilavı, Kuzu Etli Ve Ciğerli Pilav, Lezita Aç Ye Ve Bezelyeli Yufkada Pilav, Maklube, Mantarlı Ve Pastırmalı Ravioli, Mantı, Mercimekli Siyez Pilavı, Mor Lahana Pirinç Pilavı, Özbek Pilavı, Pazılı Ve Limon Aromalı Bulgur Pilavı, Perde Pilavı, Perdeli Pilav, Pesto Sosu Ve Semizotlu Makarna, Pınar Labne Soslu Taç Makarna, Pırasa Kabuklu Pilav, Pırasalı Buğday Risotto, Sarımsaklı Ve Zerdeçalı Pilav, Sebzeli Perde Pilavı, Sebzeli Pilav, Somon Grawlaks Roll, Tavuk Etli Ve Bezelyeli Yufkada Pilav, Yufka Pilavı	41	4,60%
Hamur İşi /Ekmek	Atıksız Domatesli Börek, Akıtma, Alıp Ekşi Mayalı Pizza, Amaran'tlı Pancarlı Tart, Amasya Haşhaşlı Çörek, Arpalı Beypazarı Kuruşu, Ayurvedik Hint Ekmeği, Baharatlı Ekmekler, Baharatlı Kek, Batı Trakya Usulü Kaşnika, Cevizli Ve Ekşi Mayalı Ekmek, Çedar Peynirli Muffin, Çoban Peynirli Sandviç, Damla Sakızlı Çörek, Ege Otlı Kiş, Ekşi Mayalı Ekmek, Erzurum Bohça Ketesi, Ester Teyzenin Pırasalı Böreği, Fincan Böreği, Günebakan Böreği, Humus Marullu Ve Bifteklı Sandviç, Hüner İle Anne Keki, Ispanaklı Kol Böreği, Ispanaklı Mantarlı Ekmekler, Ispanaklı Peynirli Açma Börek, Ispanaklı Rulo Çörek, Izgara Sebzeli Ve Avokado Soslu Sandviç, Izgara Sebzeli Ve Avokadolu Sandviç, İzmir Böreği, Kabak Mücveri Ve Tuzlu Yoğurt Soslu Kanepe, Kabak Mücverli Ve Kuru Domates Soslu Sandviç, Kabak Ve Ay Çekirdekli Kahvaltı Ekmeği, Kadayıf Böreği, Kalbimin Sesi Pide, Karabuğday Yufka Dürüm, Kavurmalı Sandviç, Keçi Peynirli Kuru İncirli Scone, Kestaneli Gnocchi, Keten Tohumlu Dereotlu Tuzlu Kurabiye, Kıymalı Börek, Kıymalı Patatesli Börek, Köz Kırmızı Biberli İçli Çörek, Kuru Domatesli Kek, Kuş Yuvası Böreği, Lalanga, Lavaş Ekmeği, Lezita Aç Ye İle Lavaştan Yağlama, Mahlepli Tuzlu Kurabiye, Mercimekli Ekmek, Mısır Unlu Keten Tohumlu Tuzlu Kek, Mini Pizza, Minik Milföy Börek, Nohutlu Dolama Börek, Otlu Peynirli Ekmek, Otlu Peynirli Tava Böreği, Pancar Pestolu Tagliatelle, Pancar Soslu Tulum Peynirli Ve Hindi Fümeli Sandviç (2), Pankek, Pastırmalı Bükme Börek, Patlıcanlı Fesleğen Soslu Ve Salamlı Mini Sandviçler, Patlıcanlı Galeta Unlu Çıtır Börek, Peynirli Dereotlu Bretzel (Pretzel), Peynirli Galette, Peynirli Kolay Poğaç, Peynirli Kruvasan, Peynirli Muska Börek, Pırasalı Börek, Pırasalı Bulgurlu Kek, Pizza, Ramazan Pidesi, Renkli Ekmekler, Rokalı Peynirli Focaccia, Rokforlu Kiş Loren, Sarımsaklı Ekmek, Sarıyer Böreği, Sebze Kabuklu Ekmek, Simit Tiridi, Sonbahar Böreği, Sosisli Poğaç, Su Böreği, Sucuklu Kahvaltı Pizzası, Sütlü Papara, Şeftalili Ve Vişneli Çörek, Tahinli Çörek (Medz Bahk Çöreğitahnov Çörek), Tahinli Ve Kuru Üzümlü Çörek, Tavuk Etli Muska Börek, Tavuklu Cevizli Börek, Teff Tohumlu, Bal Kabaklı	98	11,00%

	Gnocchi, Üzümlü Ve Keçi Peynirli Dilimler, Yalancı Tandır Böreği, Yoğurtlu Dilimler, Yoğurtlu Plise Börek, Yulaflı Peynirli Poğaça, Yumurtalı Ekmek, Zeytin Salatalı Ve Sebzeli Sandviç, Zeytinli Kiş, Zeytinli Ve Küncülü Arpa Ekmeği		
Yumurta Yemeği	Menemen, Keten Tohumlu Ve Kinoalı Omlet, Peynirli Ve Pastırmalı Yumurta, Pırasa Kabuklu Omlet, Soğanlı Kavurmalı Yumurta, Tam Buğday Unlu Simitli Yumurta, Yumurtalı Patates Pürelı Kahvaltı Güveci	7	0,79%
Sokak Yemeği	Kumpir, Kokoreç, Yumurtalı Burger	7	0,79%
Tatlı	Acıbadem Kurabiyesi, Ahududu Reçelli Kekler, Akışkan Çikolatalı Pastacıklar, Aktif Karbon Bombası, Amarant Ve Nohut Ezmeli Cupcake, Amaranlı Kırmızı Fasulyeli Browni, Amaranlı Meyveli Kup, Antep Fıstıklı Shortbread, Armutlu Tart, Aşure, Ay Çekirdekli Portakallı Kek, Ayvalı Cobber, Badem Ezmeli Pasta, Bademli Brownie, Bademli Çikolatalı Pasta, Bademli Ve Kahveli Nuga, Baharatlı Lebkuchen, Bal Kabaklı Çikolatalı Pasta, Balkabaklı Kestaneli Narlı Pasta, Ballı Hamur Halkaları, Ballı Rulo Pasta, Ballı Süzme Aşure, Ballı Üzümlü Sarma, Bardakta Cheesecake, Bardakta Kurabiye, Bayram Çöreği, Berliner, Beyaz Çikolatalı Brownie, Beyaz Çikolatalı Sufle Kek, Beyaz Çikolatalı Ve Havuçlu Kek, Beyaz Çikolatalı Ve Yaban Mersinli Kurabiye, Beyaz Çikolatalı Yaz Meyveli Cup, Beyaz Ganaj Dolgulu Mini Makaronlar, Beze, Bitter Çikolatalı Dondurma, Bitter Çikolatalı Fındıklı Biscotti, Böğürtlenli Cheesecake, Böğürtlenli Ve Çikolatalı Kurabiye, Cevizli Baklava, Cevizli Rulo Baklava, Cevizli Ve Kahveli Dondurma, Cevizli Ve Labne Peynirli Kek, Cevizli Yassı Kadayıf, Chia Tohumlu Kurabiye, Chia Tohumlu Sütlaç, Chia'lı Enerji Topları, Chia'lı Vişneli Kalpler, Churros, Çanak Kadayıf, Çikolata Kaplarda Dondurma, Çikolata Kasesinde Kahveli Mus, Çikolata Kremalı Baklava, Çikolata Kremalı Kurabiye, Çikolata Parçacıklı Bar, Çikolata Soslu Lokma Tatlısı, Çikolata Şelalesi, Çikolatalı Badem, Çikolatalı Cup Tatlı, Çikolatalı Cupcake, Çikolatalı Elmalı Kurabiye, Çikolatalı Fındık Kreması, Çikolatalı Fıstıklı Şöbiyet, Çikolatalı Islak Kek, Çikolatalı Kek (2), Çikolatalı Kek, Çikolatalı Narlı Balkabaklı Pasta, Çikolatalı Pancarlı Kek, Çikolatalı Pasta, Çikolatalı Trüf (2), Çikolatalı Un Helvası, Çikolatalı Unsuz Kek, Çikolatalı Ve Ahududulu Bisküvi, Çikolatalı Ve Frambuazlı Kek, Çikolatalı Yıldız Kurabiye, Çikolatalı Kinoalı Toplar, Çilek Ve Kivi Soslu Japon Pankeki, Çilekli Çikolatalı Pasta, Çilekli Dondurma, Çilekli Elma Tatlısı, Çilekli Lorlu Kurabiye, Çilekli Yulaflı Kolay Cheesecake, Dama Ve Spiral Kurabiye, Damla Çikolatalı Kurabiye, Damla Sakızlı Bademli Kalburabastı, Damla Sakızlı Lavantalı Mekik, Demir Tatlısı, Dolgulu Dondurma, Dondurma, Dut Çullaması, Dut Unlu Mozaik Kurabiye, Ekmek Kadayıfı, Elmalı Crumble, Elmalı Kuru Baklava, Erikli Armut, Erikli Crumble, Erikli Milföylü Tart, Erikli Turta, Ev Baklavası, Ev Yapımı Ekmek Kadayıfı, Fındık Parfe, Fındıklı Çikolatalı Frigo, Fındıklı Kurabiye, Fırın Sütlaç, Fıstık Ezmeli Yulaflı Çikolata, Ganaj, Glütensiz Elmalı Kek, Gonca Gül Tatlısı, Greyfurtlu Bar, Güllaç, Halep Tatlısı, Haşhaşlı Badem Tatlısı, Haşhaşlı Yoğurt Tatlısı, Havuçlu Tarçınlı Kareler, Havuçlu Ve Baharatlı Kek, Hindistan Cevizli Böğürtlen Topları, Hindistan Cevizli Islak Kurabiye, Hindistan Cevizli Kartopu Kurabiye, Hoşverdi Tatlısı, Hurmalı Ve Portakallı Trüf, Hurmalı Yoğun Çikolatalı Kek, İnci Tanem, İnci'nin Tahinli Kurabiyesi, İncirli Granolalı Pratik Dondurma, İncirli Kek, İncirli Krokanlı Enerji Bar, Japon Keki, Jöleli Pasta, Kabak Tatlısı, Kadayıf Dolması, Kahveli Pavlova, Kakaolu Balkabaklı Çıtır Profiterol (Craquelin), Kalburabastı, Karabuğdaylı Soğuk Çikolata, Karadut Peltesi, Karadutlu Limon Sorbe, Karamelize Şeftalili Lokma Tatlısı, Karamelli Bademli Dacquoise, Karamelli Brownie, Kayısılı Bademli Serinlik, Kaymaçına, Kaymaklı Pestil Sarma, Kaynar, Keçiboynuzu Unlu Ve Elmalı Kek, Kekten Mozaik Pasta, Kemalpaşalı Fincan Tatlısı, Kestane Pürelı Çikolata Topları, Kestane Püresi, Kestaneli Brownie, Kestaneli Trüf Pasta, Kestaneli	268	30,08%

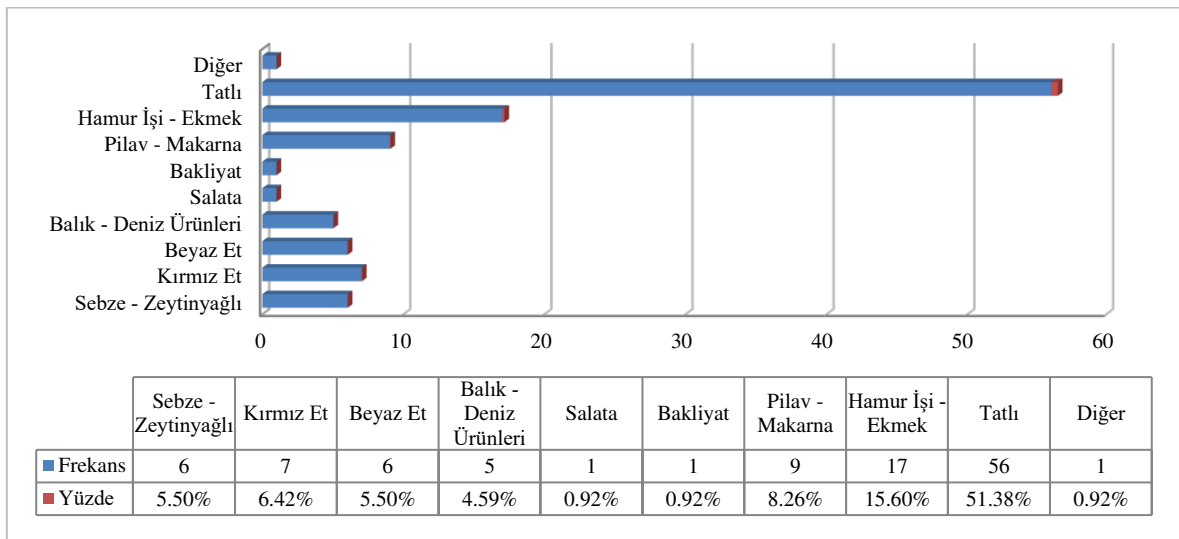
	Ve Çikolatalı Tart, Kestaneli Vişneli Browni, Kırmızı Erikli Galette, Kırmızı Soslu Fındıklı Parfe, Kızılıçık Şerbetinde Armut Tatlısı, Kızılıçık İrmik Tatlısı, Kinoa'lı Ve Zerdeçalı Pişmeyen Tatlı, Krem Karamel, Krema Soslu Tarçınlı Çörek, Kremalı Kıtır Puflar, Kremalı Rulo Tatlı, Krokan, Kuru Fasulye Pastası, Kuru İncirli Ve Kuru Üzümlü Kurabiye, Kuru Kayısı Kurabiye, Kuru Meyveli Pelte, Kuru Meyveli Ve Portakallı Dondurma, Kuru Üzümlü Kek, Kuruyemiş Bar, Leblebi Unlu Kurabiye, Limon Çiçeği Şerbetli Revani, Limon Soslu Cheesecake, Limonlu Akışkan Kekler, Limonlu Çatlak Kurabiye, Limonlu Lor Kurabiyesi, Limonlu Tartöletler, Limonlu Ve Kadayıf Tabanlı Mini Cheesecake, Limonlu Yaban Mersinli Yaş Pasta, Linzer Kurabiye, Lokma, Lokum, Lor Peynirli Taze İncir Tatlısı, Lor Peynirli ve Çilekli Tost Tatlı, Lor Tatlısı, Lorlu Çikolatalı Kup, Makaron, Mandalinalı Tartölet, Mendant, Meyveli Kek Pizza, Meyveli Naked Cake, Meyveli Pasta, Meyveli Tatlı Börek, Meyveli Tava Kekli Pasta, Meyveli Ve Kremalı Revani, Mısır Gevrekli Kurabiye, Muhallebi, Muz Kabuklu Kek, Muz Kabuklu Puding, Muzlu Yoğurtlu Dondurma, Narenciyeli Naked Pasta, Narlı Çikolatalı Kestaneli Panna Cotta, Narlı Kestaneli Çikolata Bar, Orman Meyveli Pasta (3), Orman Meyveli Pavlova, Orman Meyveli Raw Cheesecake, Paluze, Pancarlı Çikolatalı Kek, Pancarlı - Portakallı Enerji Topları, Pasteis De Nata, Pekmezli Su Muhallebisi, Pepeçura, Peynir Pastası, Pınar Labneli Çikolatalı Tiramisu, Pınar Labneli Kupta Cheesecake, Portakal Soslu Çikolatalı Mus, Portakal Ve Mandalina Kabuklu Kek, Portakallı Bisküvili Pasta, Portakallı Çikolatalı Tart, Portakallı Trüf, Portakallı Ve Fındıklı Tart Kek, Portakallı Ve Haşhaşlı Kek, Pratik Dondurma, Pratik Vegan Dondurma, Red Velvet Profiterol, Red Velvet Tarçınlı Çörek, Reyhanlı Elma Tatlısı, Sable Kurabiye, San Sebastian, Sıcak Çikolata Soslu Kek, Sırtın Havuç Topları, Sonbahar Pastası, Susamlı Atıştırmalıklar, Susamlı Krokan, Sütlü Kadayıf, Şeftalili Kek, Şeftalili Ve Böğürtlenli Crumble, Şekersiz Cıtır Tava Tatlısı, Tahin Ve Ceviz Soslu Un Helvası, Taş Kadayıf, Tatlı Patatesli Çikolata Soslu Muffin, Tel Tel Helva, Tezpişti, Tiramisu, Trabzon Hurmalı Chia, Trabzon Hurmalı Krem Karamelli Kek, Troya Tatlısı, Truffle, Tulumba Tatlısı, Türk Kahveli Kuplar, Vanilyalı Gül Pasta, Vişneli Bademli Kek (Latife), Vişneli Çikolatalı Pasta, Vişneli Kırıntılı Cupcake, Vişneli Muhallebili Güllaç, Vişneli Sorbe, Vişneli Tart, Vişneli - Bademli Ve Bitter Çikolatalı Dondurma, Yaban Mersinli Yoğurtlu Cheesecake, Yoğun Çikolatalı Vişneli Kek (Devilsfood Cake), Yoğurt Tatlısı, Yoğurtlu Ballı Kek, Zencefilli Bisküvi, Zencefilli Havuçlu Muffin, Zencefilli Kurabiye, Zencefilli Ve Vanilyalı Armut, Zerdeçalı Ballı Kek, Zeytinyağlı Kalburabastı		
İçecek	Ayva Yaprağı Ve Zencefil Çayı, Badem Sütlü Soğuk Kahve, Bağışıklık Dostu Çay, Bağışıklık Güçlendirici Baharat Çayı, Bol Meyveli İçecek, Boza, Cevizli Sütlü Ve Hurmalı İçecek, Demleme Çay, Ferahlatan Soğuk Çay, Hurmalı Kaju Sütü, Karabiber Çayı, Kayısı Dut Hoşafı, Kırmızı Doping İçeceği, Lavantalı Kombü Çayı, Nane Kekikli Ayrın, Naneli Çilek Hoşafı, Portakallı Limonata, Şeftalili Soğuk Çay, Türk Kahvesi, Vegan Sporcu İçeceği, Yaz Akşamı Esintisi, Zencefilli Limonata, Zerdeçalı Süt	23	2,58%
Diğer	Armut Reçeli (2), Ayva Çekirdeği Jölesi, Bademli Ve Cevizli Ezme, Bağışıklık Güçlendiren Yoğurt, Baharatlı Domates Reçeli, Bamya Turşusu, Biber Turşusu, Biberli Ekşimik, Bulut Kek, Cevizli Fesleğen Sosu, Domates Çorbasından Sos, Domates Turşusu, Domatesli Bandırmalık, Elmalı Tarçınlı Karanfilli Kombucha, Elma Sosu, Ev Yapımı Granola, Ev Yapımı Lor, Ev Yapımı Sepet Peyniri, Fesleğen Sos, Frenk Üzümlü Ahududu Reçeli, Geçmişte Domates Reçeli, Greyfurtlu Hint Turşusu, Harissa Baharat, Haşlama Turşu, Hibeş, Hibisküslü Çilek Sosu, İncir Reçeli, İtalyan Eriği Marmelatı, Kahvaltılık Çemen, Kara Üzüm Ve Yeşil Elma Sirkesi, Karanfilli Ve Kuru Üzümlü Ayva Reçeli, Karpuz Kabuğu Turşusu (2), Kekikli Vinaigrette Sos, Keten Tohumlu Kırırlar, Kolay	73	8,19%

Turşu, Konserve Domates Sosu, Konserve Pancar, Kurutulmuş Armut, Kuşkonmaz Turşusu, Limon Dilimli Şeftali Ve Kayısı Reçeli, Limon Reçeli, Limon Sos, Limon Turşusu, Limonlu Domates Marmelatı, Mandalina Kabuğu Reçeli, Mantar Turşusu, Masala Baharatı, Maydanozlu Sos, Meyve Sosu, Meyveli Kuru Cacık, Pestil, Peynirli Sosisli Kahvaltılık, Peynirli Ve Sosisli Kahvaltılık Soya Soslu Ve Pirinç Sirkeli Karpuz Kabuğu, Portakal Kabuğu Tozu, Portakallı Gülhatmi Ve Papatya Reçeli, Sade Kombucha, Sade Yağ (2), Sakızlı Kivi Sosu, Satvik Baharat Karışımı, Soğan Turşusu, Süzme Yoğurtlu Ekşi Meze, Turp Turşusu, Vanilyalı Kırmızı Erik Reçeli, Vegan Menemen, Yer Fıstığı Ezmesi, Yeşil Zeytinli Kuru Domatesli Kahvaltılık, Yorkshire Pudding, Zencefilli Ve Limonlu Armut Reçeli, Zeytin Ezmesi, Zeytinyağında Yoğurt Peyniri

Tablo 40 incelendiğinde Sofra dergisinde yer alan yemek çeşitleri ve isimleri detaylı olarak görmek mümkündür. Söz konusu reçete isimleri dergide ifade edilen ülkelere göre ikinci defa analiz edildiğinde 891 reçete arasından 109 adet reçetenin dünya mutfakları içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 24’de grafik olarak sunulmuştur.

Diğer 782 yemek reçetesinin ise Türk mutfaklarının pişirme teknikleri, ürün, malzeme vb. gibi özelliklerini kapsayan geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçetelerinden oluşturulduğu tespit edilmiştir.

Şekil 24: Sofra Dergisinde Dünya Mutfaklarına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Şekil 24 incelendiğinde Sofra dergisinde dünya mutfaklarına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerinin dağılım grafiği görülmektedir.

Yemek çeşitleri arasında en yüksek değeri %51,38 ile “Tatlı” reçeteleri oluşturmaktadır. Hamur İşi - Ekmek reçeteleri ise %15,60 oranı ile en yüksek ikinci değere sahiptir. En düşük değer ise %0,92 ile Salata, Bakliyat ve Diğer olarak kodlanan yemek çeşitlerine ait olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Sofra dergisinde hangi dünya mutfağı kültürüne ait yiyecek-içeceklerin öne çıktığı tespit edilmek amacıyla dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerine ikinci bir içerik analizi gerçekleştirilerek reçetenin ismi, ait olduğu kıta, ülke, frekans ve ortalama değerlerinin detaylı listesi ise Tablo 41’de sunulmuştur.

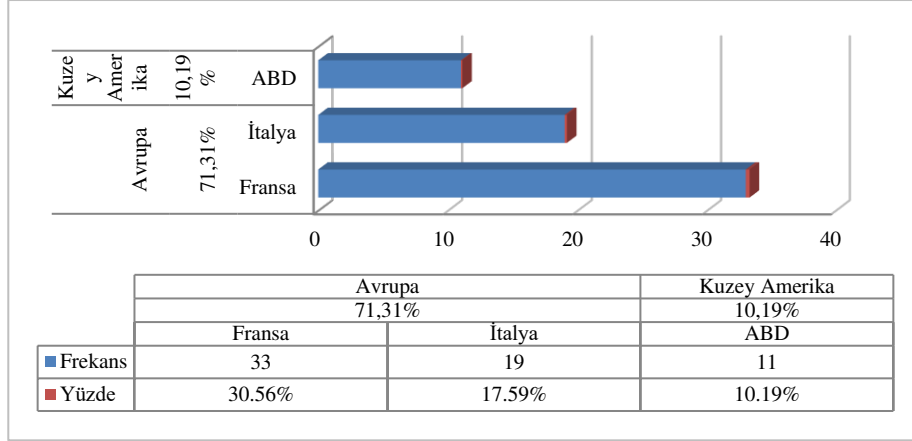
Tablo 41: Sofra Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ükelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları

Kıta / Yüzde	Ülke	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Asya 15,75%	1.Çin	Buharda Kıymalı Çin Mantısı Sos ile, Etli Ramen	2	1,85%
	2.Ermenistan	Tahinli Çörek (Medz Bahk Çöreğitahnov Çörek)	1	0,93%
	3.Filipinler	Balık Köftesi Ve Manong Sosu	1	0,93%
	4.Hindistan	Pirinçli Nohut Köftesi, Ayurvedik Basmati Pilavı, Ayurvedik Hint Ekmeği	3	2,78%
	5.İran	Tebriz Köftesi (2)	2	1,85%
	6.Japonya	Tsukune - Japon Tavuk Köftesi (2) , Çilek Ve Kivi Soslu Japon Pankeki, Japon Keki	4	3,70%
	7.Lübnan	Tavuk Etli Fatteh	1	0,93%
	8.Özbekistan	Özbek Pilavı	1	0,93%
	9.Tayland	Tavuk Pad Thai, Chili Soslu Karpuz Kabuğu Salatası	2	1,85%
Avrupa 71,31%	1.Almanya	Königsberger Klopse, Limon Ve Kapari Soslu, Peynirli Dereotlu Bretzel (Pretzel) Baharatlı Lebkuchen, Berliner	4	3,70%
	2.Avrupa	Dana Rostu, Pankek, Cheesecake (2)	4	3,70%
	3.Balkanlar	Pljeskavica, Pitayka Ve Ajvar Sos Eşliğinde, Batı Trakya Usulü Kaşnika, Kaymaçına	3	2,78%
	4.Fransa	Beyaz Çikolatalı Sufle Kek, Beyaz Ganaj Dolgulu Mini Makaronlar, Bol Peynirli Patates Graten, Çedar Peynirli Muffin, Çikolatalı Trüf (2), Erikli Milföylü Tart, Fındık Parfe, Ganaj, Kakaolu Balkabaklı Çıtır Profiterol (Craquelin), Karamelli Bademli Dacquoise, Kestaneli Trüf Pasta, Kırmızı Erikli Galette, Kırmızı Soslu Fındıklı Parfe, Krem Karamel, Krokan, Limonlu Tartöletler, Makaron, Mandalinalı Tartölet, Mendiant, Minik Milföy Börek, Peynirli Galette, Peynirli Kruvasan, Portakallı Trüf, Red Velvet Profiterol, Renkli Patates Graten, Rokforlu Kiş Loren, Susamlı Krokan, Tatlı Patatesli Çikolata Soslu Muffin, Tavuk Şinitzel, Truffle, Zencefilli Havuçlu Muffin, Zeytinli Kiş	33	30,56%
	5.Hollanda	Bitterballen, Fırında Elma Dilim Patates Ve Ev Yapımı Hardal	1	0,93%

	6.İngiltere	Keçi Peynirli Kuru İncirli Scone, Elmalı Crumble, Erikli Crumble, Şeftalili Ve Böğürtlenli Crumble, Yorkshire Pudding	5	4,63%
	7.İskandinav	Somon Grawlaks Roll	1	0,93%
	8.İskoçya	Antep Fıstıklı Shortbread	1	0,93%
	9.İspanya	Churros, Çipuralı Taco, Paella, San Sebastian Cheesecake	4	3,70%
	10.İtalya	Karpuz Kabuğu Carpaccio, Patates Kreması, Patlıcan Bruschetta, Mozzarella Peynirli Ve Domatesli Polpette, Sebzeli Ve Pesto Soslu Tavuk, Domates Soslu Köfteli Spagetti, Fesleğen Soslu Spagetti, Mantarlı Ve Pastırmalı Ravioli, Pesto Sosu Ve Semizotlu Makarna, Kestaneli Gnocchi, Pancar Pestolu Tagliatelle, Pizza, Rokalı Peynirli Focaccia, Teff Tohumlu, Bal Kabaklı Gnocchi, Bitter Çikolatalı Fındıklı Biscotti, Karadutlu Limon Sorbe, Narlı Çikolatalı Kestaneli Panna Cotta, Tiramisu, Vişneli Sorbe,	19	17,59%
	11.Portekiz	Pasteis De Nata	1	0,93%
	12.Yugoslavya	Pljeskavica, Pitayka Ve Ajvar Sos Eşliğinde	1	0,93%
Avusturalya 1,85%	Avusturalya	Kahveli Pavlova, Orman Meyveli Pavlova	2	1,85%
Güney Amerika 0,93%	1.Peru	Levrek Ceviche	1	0,93%
Kuzey Amerika 10,19%	Amerika	Ayvalı Cobber, Bademli Brownie, Beyaz Çikolatalı Brownie, Çikolatalı Cupcake, Karamelli Brownie, Kestaneli Brownie, Kestaneli Vişneli Browni, Orman Meyveli Raw Cheesecake, Vişneli Kırıntılı Cupcake, Vişneli Tart, Yoğun Çikolatalı Vişneli Kek (Devilsfood Cake)	11	10,19%
5 / 100%	22	Toplam	108	100%

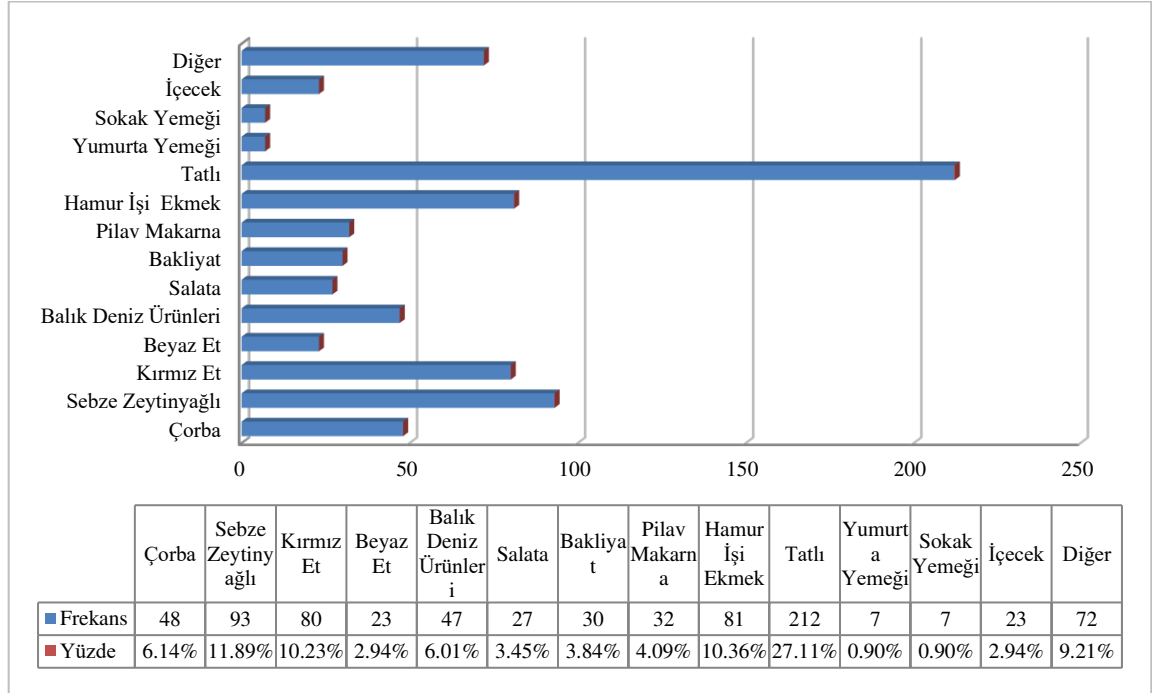
Tablo 41'e göre 5 kıta'dan 22 ülkenin mutfağına ait toplam 108 yemek reçetesinin yer aldığı görülmektedir. Bu bağlamda Fofra dergisinde Asya, Avrupa Avusturalya, Güney Amerika ve Kuzey Amerika kıtaları ile Almanya, Amerika, Balkanlar, Çin, Ermenistan, Filipinler, Fransa, Hindistan, Hollanda, İngiltere, İran, İskandinav, İskoçya, İspanya, İtalya, Japonya, Lübnan, Özbekistan, Peru, Portekiz, Tayland ve Yugoslavya ülkelerinin mutfaklarına ait yemek reçeteleri yer almıştır. 11 ülke ve %71,31 oranı ile en çok Avrupa kıtası, en az (0,93%) Güney Amerika kıtasının mutfaklarına ait yemek reçetelerinin paylaşıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Şekil 25: Sofra Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı



Tablo 41’den elde edilen Şekil 25’e göre Sofra dergisinde öne çıkan ilk üç mutfak ABD, Fransız ve İtalyan mutfağıdır. Söz konusu mutfaklar arasında ise 33 yemek reçetesi ve %30,56 oranı ile Fransız mutfağı ilk sırada yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkarak Ocak Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisinde yer aldığı tespit edilen 891 reçetenin 109’unun dünya mutfağına ait olduğu; öne çıkan dünya mutfağın ise Avrupa - Fransız mutfağı, öne çıkan yemek çeşidinin ise “tatlı” olduğu söylenebilir.

Şekil 26: Sofra Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Sofra dergisinde 891 reçete arasından 782 reçetenin Türk mutfağı içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 26’da grafik olarak sunulmuştur.

Şekil 26 grafik verileri incelendiğinde 12 derginin toplam verileri içinde en yüksek yemek reçetesi 212 ile yine “Tatlı”dır. Sebze / zeytinyağlı 93 reçete ile ikinci, Hamur İşi/Ekmek 81 reçete ile üçüncü sıradadır. Bu bağlamda Sofra dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup Türk mutfağı reçetelerinin çoğunluğunun tatlı ve sebze / zeytinyağlı reçetelerinin oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen 782 reçete, reçete ismi, içeriğinde kullanılan malzeme ve pişirme teknikleri ele alınarak ikinci defa analiz edilmiş olup geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni reçete olmak üzere üç kategoride yeniden kodlanmıştır. Sofra dergisi Türk mutfağı reçeteleri içerik analizi sonucunda yapılan kodlamalar ve yemek isimlerinin detaylı listesi ise Tablo 42’de sunulmuştur.

Tablo 42: Sofra Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları

Reçete Kategorisi	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Geleneksel (Standart) Reçete	Acı Biber Dolması, Acıbadem Kurabiyesi, Adana Kamhi Çorbası, Adıyaman Kızartma Sulusu, Akıtma, Ali Nazik, Amasya Haşhaşlı Çörek, Analıkızlı, Anne Köftesi, Armut Reçeli (2), Armutlu Kuzu Sarma, Arpa Çorbası, Arpa Kavurgası, Arpa Keşkek, Aşure, Bademli Ve Cevizli Ezme, Bağışıklık Güçlendiren Yoğurt, Baharatlı Biber Dolması, Bakla Çorbası (2), Balık Beğendi, Balık Çorbası, Balık Kokoreç, Balık Pilakisi, Balık Suyu, Balık Tuzlama, Balı Süzme Aşure, Bamya Turşusu, Bamyalı Kuzu Güveci, Beze, Biber Turşusu, Biberiyeli Kuzu Sarma, Biberli Ekşimik, Biberli Palamut, Bol Baharatlı Köfte, Bol Ekşili Köfte, Boza, Bulgurlu Düğün Pilavı, Bulgurlu Tepsi Köftesi, Cevizli Baklava, Cevizli Yassı Kadayıf, Ciğer Taplemesi, Çağla Aşı, Çay, Çiğdem Aşı, Çiroz, Çorti Aşı, Dalak Dolması, Damat Dolması, Dana Kaburga, Davut Paşa Köftesi, Demir Tatlısı, Deniz Kebabı, Domates Doldurması (2), Domates Turşusu, Dondurma, Dut Çullaması, Edirne Tava Ciğeri, Ege Usulü Kabak Çiçeği Dolması, Egençiğ Şorba (Kulakçık Çorbası), Ekmek Kadayıfı, Ekşi Aşı, Ekşi Mayalı Ekmek, Ekşili Etli Sarma, Ekşili Köfte, Ekşili Köfte Çorbası, Elbasan Tava, Elma Dolması, Erikli Ve Patlıcanlı Kuzu Calla, Erzurum Bohça Ketesi, Erzurum Kıyması, Eskabeçe, Etli Bulgur Çorbası, Etli Domates Dolması, Etli Ebegümeci Sarması, Etli Ekşili Pilav, Etli Kuru Fasulye, Etli Nohut Ve Yanında Bulgur Pilavı, Etli Pazi Sarması, Etli Ve Üzümlü Pilav, Etli Yaprak Sarma, Ev Baklavası, Ev Yapımı Ekmek Kadayıfı, Ev Yapımı Lor, Ev Yapımı Sepet Peyniri, Ev Yapımı Sucuk, Ezme Güveç, Fasulye Pilaki, Fener Balığı Kavurması (2), Fırın Palamut, Fırın Sütlaç, Fırında Çıtır Hamsi, Patates Eşliğinde, Fırında Fıstıklı Kebap, Fırında Karides Ve Kalamar, Fırında Kaz, Fırında Kuzu İncik, Fırında Sebzeli Et, Geçmişte Domates Reçeli, Geleneksel Ayurvedik Basmati Pilavı, Gonca Gül Tatlısı, Güllaç, Güveçte Kuru Fasulyeli Yaprak Sarma, Harissa Baharat, Haşhaşlı Badem Tatlısı, Haşhaşlı Yoğurt Tatlısı, Haşlama Turşu, Heybeli Çorba, Hırtlama Köfte, Hibeş, Hoşverdi Tatlısı, Humus, Hünkar Çorbası, Ispanaklı Erişte, Ispanaklı Kol Böreği, İncir Reçeli, İskilip Dolması, İstanbul Usulü Lahana Sarması, İşkembe Çorbası, İşkembeli Nohut	277	35,42%

	Yahnisi, İzmir Böreği, Kabak Tatlısı, Kaburga Dolması, Kadayıf Dolması, Kadınbudu Köfte, Kağıt Kebabı, Kağıtta Mercan, Kağıtta Narenciyeli Ve Sarımsaklı Tekir, Kahvaltılık Çemen, Kalburabastı, Kara Çorba, Kara Üzüm Ve Yeşil Elma Sirkesi, Karabiber Çayı, Karadut Peltesi, Karışık Kuruluk Dolma, Kavurma, Kavut Çorbası, Kayısı Dut Hoşafı, Kaymaklı Pestil Sarma,Kaynar, Keledoş (Kalacaş-Kalacoş-Kalan Aş), Kelle Paça, Kesme Aşı Çorbası, Kırmızı Mercimek Çorbası, Kırtel Leben (2), Kıymalı Börek, Kıymalı Havuç Dolması, Kıymalı Karnabahar, Kıymalı Patatesli Börek, Kokoreç, Konserve Domates Sosu, Konserve Pancar, Korkoti (Mısır Yarmalı Lahana Sarması), Köfteli Kuru Bamyı Çorbası, Kuru Meyveli Ve Etli Pilav, Kurutulmuş Armut, Kuş Yuvası Böreği, Kuşbaşı Tava, Kuzu Etli Patlıcan Güveç, Kuzu Etli Ve Ciğerli Pilav, Kuzu Şiş Kebabı, Lalanga, Lavaş Ekmeği, Levrek Marine Levrek Sarma, Levrek Tandır, Limon Reçeli, Limon Turşusu, Lokma, Lokum, Maklube, Mantı, Maraş Havuç Dolması, Mastabe, Menemen, Midye Dolma, Midye Pilaki, Midye Salma, Mitite Köfte Ve Pilav, Mor Lahana Pirinç Pilavı, Muhallebi, Nohut Çerezi, Nohutlu Dolama Börek, Nohutlu Ekşili Bamyı (2), Nohutlu Tavuk Yahni, Oğlak Kaburga, Otlı Peynirli Ekmek, Otlı Peynirli Tava Böreği, Palamut Köftesi, Paluze, Pancar Sapı Kavurması, Pannik, Papaz Yahnisi, Pastırma, Pastırmalı Bükme Börek, Pastırmalı Kurufasulye, Patates Salatası, Patatesli Bulgur Köftesi, Patlıcan Ve Tahinli Ezme, Patlıcanlı Cive, Pazı Köftesi, Pekmezli Su Muhallebisi, Peksimet Ovukması, Pepeçura, Perde Pilavı, Perdeli Pilav, Pestil, Peynirli Muska Börek, Peynirli Ve Pastırmalı Yumurta, Pırasa Dolması, Pırasalı Börek, Pirpirim Aşı, Piti Aşı (Bozbaş), Ramazan Pidesi, Sade Yağ (2), Saraylı Balık Turşusu, Sarımsaklı Ekmek, Sarıyer Böreği, Sebzeli Çupra, Sebzeli Güveç, Sebzeli Kuzu Şiş, Sebzeli Kuzu Tandır, Sebzeli Lüfer, Sebzeli Pilav, Sebzeli Tavuk Şehzade, Semizotu Çorbası, Simit Tiridi, Soğan Dolması, Soğan Turşusu, Soğanlı Kavurmalı Yumurta, Soslu Levrek, Soslu Sardalya, Su Böreği, Sucuklu Patates, Sultan Salatası, Sultani Bezelye, Sumak Çorbası, Sütlü Kadayıf, Süzme Yoğurtlu Ekşi Meze, Tam Buğday Unlu Simitli Yumurta, Taş Kadayıf, Tava Türk Somonu, Tavuk Göğsü Sarması, Tebline Çorbası, Tel Tel Helva, Terbiyeli Lahana Sarması, Terbiyeli Sebzeli Kuzu Gerdan Çorbası, Terbiyeli Tel Şehriye Çorbası, Tereyağında Sarımsaklı Dana Dil, Tezpişti, Topak Tarhana, Troya Tatlısı, Tulumba Tatlısı, Turp Turşusu, Türk Kahvesi, Üsküre Kebabı, Yaka Yahnisi, Yarpuz Salatası, Yer Fıstığı Ezmesi, Yeşil Zeytinli Kuru Domatesli Kahvaltılık, Yoğurt Tatlısı, Yoğurtlu Karabuğday Çorbası, Yufka Pilavı, Yuvarlama, Zahterli Tavuk, Zargana Tava, Zeytin Ezmesi, Zeytinli Ve Küncülü Arpa Ekmeği, Zeytinyağlı Kalburabastı, Zeytinyağlı Pancar, Zeytinyağlı Sakız Enginar		
Sentez (Geliştirilmiş) Reçete	Aktif Karbon Bombası, Amarant Ve Nohut Ezmeli Cupcake, Amarantlı Kırmızı Fasulyeli Browni, Amarantlı Meyveli Kup, Antep Fıstıklı Ve Tavuk Etli Pilav, Armutlu Tart, Armutlu Ve Narenciyeli Tavuk, Arpalı Bepazarı Kuruşu, Asma Yaprağında Sardalya, Avokadolu Karides, Ay Çekirdekli Portakallı Kek, Ayva Çekirdeği Jölesi, Ayva Yaprağı Ve Zencefil Çayı, Badem Ezmeli Pasta, Badem Sütlü Soğuk Kahve, Bademli Ayran Aşı, Bademli Brownie, Bademli Çikolatalı Pasta, Baharatlı Balkabağı, Baharatlı Domates Reçeli, Baklava Yufkasına Sarılmış Levrek, Bakliyat Püresi, Bakliyatlı Yaz Dolması, Bal Kabağı Dolması, Bal Kabaklı Çikolatalı Pasta, Balkabaklı Et Borani, Ballı Hamur Halkaları, Ballı Rulo Pasta, Ballı Tavuk Pirzola, Ballı Üzümlü Sarma, Barbunyalı Karalahana Sarması, Barbunyalı Pırasa, Bardakta Cheesecake, Bardakta Kurabiye, Bayram Çöreği, Beğendili Tavuk Köftesi, Beşamel Soslu Közlenmiş Patlıcan İle Domatesli Köfte, Beyaz Çikolatalı Brownie, Beyaz Çikolatalı Sufle Kek, Beyaz Çikolatalı Ve Havuçlu Kek, Beyaz Çikolatalı Ve Yaban Mersinli Kurabiye, Beyaz Çikolatalı Yaz Meyveli Cup, Bezelye Püresi, Biberiyeli Fırın Patates, Bitter Çikolatalı Dondurma, Böğürtlenli Cheesecake, Böğürtlenli Ve Çikolatalı Kurabiye, Brokoli Çorbası, Brokolili Ve Ekmek Kırıntılı Makarna, Buğday Risottosu İle Ağır Ateşte Pişirilmiş Dana Kürek, Bulgurlu Pancar Yaprağı Sarması, Bulut Kek, Cajunlu Ev Yapımı Tavuk Döner, Cevizli Bulgurlu Kırmızı Biber Dolması, Cevizli Fesleğen Sosu, Cevizli Rulo Baklava, Cevizli Ve Ekşi Mayalı Ekmek,	391	50,00%

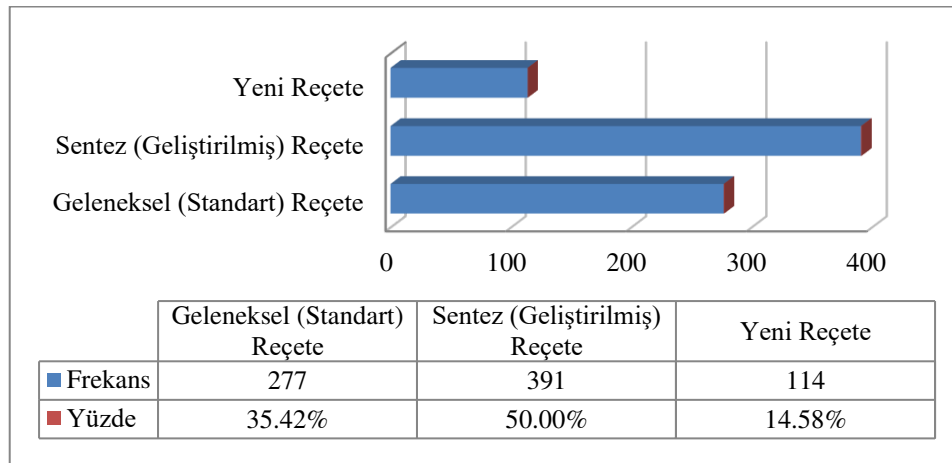
Cevizli Ve Kahveli Dondurma, Cevizli Ve Labne Peynirli Kek, Cevizli Ve Meksika Fasulyeli Hamburger Köftesi, Chia Tohumlu Kurabiye, Chia Tohumlu Sütlaç, Chia'lı Vişneli Kalpler, Çanak Kadayıf, Çıtır Sebzeler, Çikolata Kasesinde Kahveli Mus, Çikolata Kremalı Baklava, Çikolata Kremalı Kurabiye, Çikolata Parçacıklı Bar, Çikolata Soslu Lokma Tatlısı, Çikolata Şelalesi, Çikolatalı Badem, Çikolatalı Cup Tatlı, Çikolatalı Elmalı Kurabiye, Çikolatalı Fındık Kreması, Çikolatalı Fıstıklı Şöbiyet, Çikolatalı Islak Kek, Çikolatalı Kek, Çikolatalı Kek, Çikolatalı Pasta, Çikolatalı Trüf, Çikolatalı Un Helvası, Çikolatalı Unsuz Kek, Çikolatalı Ve Ahududulu Bisküvi, Çikolatalı Ve Frambuazlı Kek, Çikolatalı Kinoalı Toplar, Çilekli Çikolatalı Pasta, Çilekli Dondurma, Çilekli Elma Tatlısı, Çoban Peynirli Sandviç, Dağ Mantarlı Acılı Pilav, Damla Çikolatalı Kurabiye, Damla Sakızlı Bademli Kalburabastı, Damla Sakızlı Çörek, Damla Sakızlı Lavantalı Mekik, Dolgulu Dondurma, Domates Soslu Brüksel Lahanası, Domates Soslu Köfteli Spagetti, Domatesli Nohut Salatası (2), Düşes Patates, Ege Otlı Kiş, Ekşi Mayalı Pizza, Elma Sosu, Elmalı Kereviz Salatası (2), Elmalı Kuru Baklava, Enginar Saplı Pirinç Pilavı, Erikli Milföylü Tart, Erikli Turta, Etli İncir Dolması, Etli Kerevizli Nohut, Etli Pancar Çorbası (Borscht Çorbası), Etli Ve Yoğurtlu Nohut Çorbası, Ev Yapımı Granola, Evde Cağ Kebabı, Fava Yatağında Terbiyeli Kuzu Sarma, Ferahlatan Soğuk Çay, Fesleğen Sos, Fındıklı Çikolatalı Frigo, Fındıklı Kurabiye, Fırında Baharatlı Tavuk, Fırında Bol Baharatlı Tavuk, Fırında Elma Dilim Patates, Fırında Hindi, Fırında Hindi But, Fırında Kavurmalı Kızartma, Fırında Kekikli Takoz, Fırında Kereviz Mücveri, Fırında Kış Sebzeli Çipura, Fırında Naneli Kuzu Kol, Fırında Nohutlu Balık, Fırında Patates Ve Soğan, Fırında Patatesli Hamsi, Fırında Peynirli Patates, Fırında Sebzeli Tavuk, Fırında Soslu Patlıcan, Fırında Tatlı Patates (2), Fırında Taze Fasulye, Fırında Yoğurtlu Kuru Fasulyeli Meze, Fıstık Ezmeli Yulaflı Çikolata, Fincan Böreği, Frenk Üzümlü Ahududu Reçeli, Greyfurtlu Bar, Günebakan Böreği, Harissa Baharatlı Sebzeler(3), Havuçlu Tarçınlı Kareler, Hindistan Cevizi Sütü Domates Çorbası, Hindistan Cevizli Kartopu Kurabiye, Hindistancevizli Balık Köftesi, Humus Üçlemesi, Hummalı Ve Portakallı Trüf, Hüner İle Anne Keki, Ispanaklı Mantarlı Ekmekler, Ispanaklı Peynirli Açma Börek, Ispanaklı Rulo Çörek, İncirli Granolalı Pratik Dondurma, İncirli Kek, İtalyan Eriği Marmelatı, Jöleli Pasta, Kadayıf Böreği, Kalbimin Sesi Pide, Karabuğday Yufka Dürüm, Karamelize Şeftalili Lokma Tatlısı, Karanfilli Ve Kuru Üzümlü Ayva Reçeli, Karışık Sakatat Kebabı, Karpuz Kabuğu Turşusu (2), Karpuzlu Salata, Kavunlu Etli Sarma, Kavurmalı Sandviç, Keçiyoynuzu Unlu Ve Elmalı Kek, Kekikli Vinaigrette Sos, Kekten Mozaik Pasta, Kemalpaşalı Fincan Tatlısı, Kestane Püresi, Kestaneli Brownie, Kestaneli Trüf Pasta, Kestaneli Ve Çikolatalı Tart, Kestaneli Vişneli Browni, Ketten Tohumlu Dereotlu Tuzlu Kurabiye, Ketten Tohumlu Humus, Ketten Tohumlu Ve Kinoalı Omlet, Kıtır Ekmek Kebabı, Kıtır Palamut, Kıymalı Meksika Fasulyesi, Kızılıcak Şerbetinde Armut Tatlısı, Kızılıcaklı İrmik Tatlısı, Kinoa'lı Ve Zerdeçalı Pişmeyen Tatlı, Kinoalı Enginar Salatası, Kolay Turşu, Köfteli Sebze Çorbası, Kök Sebzeli Salata, Köz Kırmızı Biberli İçli Çörek, Krema Soslu Tarçınlı Çörek, Kremalı Kıtır Puflar, Kremalı Rulo Tatlı, Krokan, Kumpir, Kuru Domatesli Kek, Kuru Fasulye Pastası, Kuru İncirli Ve Kuru Üzümlü Kurabiye, Kuru Kayısı Kurabiye, Kuru Meyveli Pelte, Kuru Meyveli Ve Portakallı Dondurma, Kuru Üzümlü Kek, Kuru Üzümlü Palamut, Kurutulmuş Sebzeli Esmer Bulgur Pilavı, Kuruyemiş Bar, Kuşkonmaz Turşusu, Tahinli Baharatlı Yoğurt, Leblebi Unlu Kurabiye, Levrekli Muska Böreği, Lezita Aç Ye İle Lavaştan Yağlama, Limon Çiçeği Şerbetli Revani, Limon Dilimli Şeftali Ve Kayısı Reçeli, Limon Sos, Limonlu Domates Marmelatı, Limonlu Lor Kurabiyesi, Limonlu Mercimekli Pazı Çorbası, Limonlu Ve Kadayıf Tabanlı Mini Cheesecake, Limonlu Yaban Mersinli Yaş Pasta, Lor Tatlısı, Lorlu Çikolatalı Kup, Lübnan Peynirli Babagannuş (2), Mahlepli Tuzlu Kurabiye, Mandalina Kabuğu Reçeli, Mantar Turşusu, Mantılı Nohutlu Yüksük Çorbası, Marul Sarma (2), Masala Baharatı, Maş Fasulye Piyazı, Maş Fasulyeli Soğan Dolması, Maydanozlu Sos, Mercimekli Acılı Uskumru, Mercimekli Ekmek, Mercimekli Lahana Sarma, Mercimekli Siyez Pilavı, Meyve Sosu, Meyveli Kuru Cacık, Meyveli

	Pasta, Meyveli Tava Kekli Pasta, Meyveli Ve Kremalı Revani, Mısır Gevrekli Kurabiye, Mısır Unlu Keten Tohumlu Tuzlu Kek, Mini Pizza, Minik Milföy Börek, Mor Lahana Çorbası, Mozarella Peynirli Patlıcan, Muz Kabuklu Kek, Muz Kabuklu Puding, Muzlu Yoğurtlu Dondurma, Nane Kekikli Ayrar, Naneli Çilek Hoşafı, Naneli Kuru Fasulye, Narlı Kestaneli Çikolata Bar, Narlı Soğan Dolması, Nohutlu Bulgur Köftesi, Nohutlu Karnabahar, Nohutlu Ve Taze Patlıcan Dolması, Orman Meyveli Pasta (3), Palamut Papaz Yahnisi, Pancar Soslu Tulum Peynirli Ve Hindi Fümeli Sandviç (2), Pancarlı Çikolatalı Kek, Parmesanlı Kraker Tabanında Pastırmalı Humus, Patates Çanağında Mini Köfteler, Patates Kreması, Patates Pürelili Sini Köftesi, Patatesli Pratik Tavuk, Patlıcanlı Galeta Unlu Çıtır Börek, Patlıcanlı Rulo Kebap, Pazılı Ve Limon Aromalı Bulgur Pilavı, Peynir Pastası, Peynir Ve Ispanak Dolgulu Palamut, Peynirli Kırmızı Biber Sarma, Peynirli Kolay Poğaç, Peynirli Mantarlı Güveç, Peynirli Soslu Kahvaltılık, Peynirli Ve Soslu Kahvaltılık, Pınar Labne Soslu Taç Makarna, Pınar Labneli Çikolatalı Tiramisu, Pınar Labneli Kupta Cheesecake, Pırasa Kabuklu Omlet, Pırasalı Buğday Risotto, Pilav Üzeri Eğlenceli Kuru Fasulye, Pırnçlı Nohut Köftesi, Portakal Soslu Çikolatalı Muz, Portakal Ve Mandalina Kabuklu Kek, Portakallı Bisküvili Pasta, Portakallı Çikolatalı Tart, Portakallı Gülhatmi Ve Papatya Reçeli, Portakallı Limonata, Portakallı Tavuk, Portakallı Trüf, Portakallı Ve Fındıklı Tart Kek, Portakallı Ve Haşhaşlı Kek, Pratik Dondurma, Pürelili Kuzu Pirzola, Reyhanlı Elma Tatlısı, Sade Kombucha, Sakızlı Kivi Sosu, Sarımsaklı Bulgur Köftesi, Sarımsaklı Levrek Rost, Sarımsaklı Marul Sarma, Sarımsaklı Ve Zerdeçalı Pilav, Satvik Baharat Karışımı, Sebzeli Kırmızı Mercimek Çorbası, Sebzeli Perde Pilavı, Sebzeli Tarhana, Semizotlu Bulgurlu Taze Patates Salatası, Semizotlu Ve Peynirli Kuzu Sarma, Sıcak Çikolata Soslu Kek, Sonbahar Böreği, Sosis, Sosisli Poğaç, Soya Soslu Limonlu Tavuk, Sucuklu Kahvaltı Pizzası, Sürk Peyniri Salatası, Sütlü Nohut Çorbası, Sütlü Papara, Şeftalili Kek, Şeftalili Soğuk Çay, Şeftalili Ve Vişneli Çörek, Tahıllı Salata, Tahin Ve Ceviz Soslu Un Helvası, Tahinli Ve Kuru Üzümlü Çörek, Tarçınlı İmam Bayıldı, Tatlı Patates, Tavuk Etli Muska Börek, Tavuk Etli Papara, Tavuk Etli Sebze Çorbası, Tavuk Etli Ve Bezelyeli Yufkada Pilav, Tavuklu Bakla Dolması, Tavuklu Cevizli Börek, Tavuklu Kereviz Yaprağı Çorbası, Ton Balıklı Salata, Üzümlü Ve Keçi Peynirli Dilimler, Vanilyalı Kırmızı Erik Reçeli, Vegan Ayrar Aşı Çorbası, Vegan Menemen, Vişneli Bademli Kek, Vişneli Çikolatalı Pasta, Vişneli Muhallebili Güllaç, Vişneli Tavuk But, Vişneli Ve Cevizli Yaprak Sarma, Vişneli, Bademli Ve Bitter Çikolatalı Dondurma, Yalancı Beyti, Yalancı Tandır Böreği, Yaz Güveci, Yer Elmalı Sulu Köfte, Yer Elması Cipsi, Yeşil Mercimek Ve Brokolili Tabule, Yoğurt Soslu Sebze Salatası, Yoğurt Soslu Yer Elması Cipsi, Yoğurtlu Bal Kabağı, Yoğurtlu Ballı Kek, Yoğurtlu Dilimler, Yoğurtlu Karabuğday Salatası, Yufkallı Ispanak Graten, Yulafli Peynirli Poğaç, Yumurtalı Burger, Yumurtalı Ekmek, Yumurtalı Patates Pürelili Kahvaltı Güveci, Zarganallı Tart, Zencefilli Bisküvi, Zencefilli Kurabiye, Zencefilli Limonata, Zencefilli Ve Limonlu Armut Reçeli, Zencefilli Ve Vanilyalı Armut, Zerdeçalı Ballı Kek, Zerdeçalı Sebze Çorbası, Zerdeçalı Süt, Zeytin Salatalı Ve Sebzeli Sandviç, Zeytinli Kiş, Zeytinyağında Yoğurt Peyniri, Zeytinyağlı Beyaz Peynirli Kabak Bayıldı		
Yeni Reçete	Ahududu Reçelli Kekler, Akışkan Çikolatalı Pastacıklar, Altın Patates Topları, Amarant'lı Pancarlı Tart, Arpa Şehriye Ve Adaçaylı Köfte, Atıksız Domatesli Börek, Badem Çorbası, Bağışıklık Dostu Çay, Bağışıklık Güçlendirici Baharat Çayı, Baharatlı Ekmekler, Baharatlı Kek, Baharatlı Yılbaşı Köftesi, Balkabaklı Kestaneli Narlı Pasta, Barbunyalı Mercimek Köftesi, Bergamot Reçeli Ve Ananaslı Pilav, Bol Meyveli İçecek, Cevizli Sütlü Ve Hurmalı İçecek, Cevizli Ve Meyveli Ballı Bulgur Salatası, Chia'lı Enerji Topları, Chili Soslu Karpuz Kabağı Salatası, Çıtır Yufkallı Salata, Çikolata Kaplarda Dondurma, Çikolatalı Narlı Balkabaklı Pasta, Çikolatalı Pancarlı Kek, Çikolatalı Yıldız Kurabiye, Çilek Soslu Çiğ Enginar, Çilekli Lorlu Kurabiye, Dama Ve Spiral Kurabiye, Desenli Patates, Domates Çorbasından Sos, Domatesli Bandırmalık, Dut Unlu Mozaik Kurabiye, Elmalı Tarçınlı Karanfilli Kombucha, Ester Teyzenin Pırasalı Böreği,	114	14,58%

Etli Bamyalı Salatası, Fesleğenli Yoğurt Sos Ve Yer Elması Cipsi, Fırında Bol Sebzeli Karışık Bakliyat, Fırında Ilık Kış Salatası, Fırında Kış Sebzeleri, Glütensiz Elmalı Kek, Gün'aydıran Enerji Salatası, Havuçlu Ve Baharatlı Kek, Hibisküslü Çilek Sosu, Hindistan Cevizli Böğürtlen Topları, Hindistan Cevizli Islak Kurabiye, Humus Marullu Ve Bifteklı Sandviç, Hurmalı Kaju Sütü, Hurmalı Yoğun Çikolatalı Kek, İki Renkli Dip Sos İle Lezita Çıtır Kova, Ilık Kabak Salatası, Ispanaklı Fasulye Çorbası, Ispanaklı Kareler, Izgara Sebzeli Ve Avokado Soslu Sandviç, Izgara Sebzeli Ve Avokadolu Sandviç, İnci Tanem, İnci'nin Tahinli Kurabiyesi, Kabak Mücveri Ve Tuzlu Yoğurt Soslu Kanepe, Kabak Mücverli Ve Kuru Domates Soslu Sandviç, Kabak Ve Ay Çekirdekli Kahvaltı Ekmeği, Kabaklı Ilık Bulgur Köftesi, Karabuğdaylı Soğuk Çikolata, Karidesli Kaşarlı Salata, Karnabahar Kraker, Karnabaharlı Kış Salatası, Kayısılı Bademli Serinlik, Kestane Pürelü Çikolata Topları, Kestaneli Hindi Kıymalı Köfte, Kestaneli Yer Elması Çorbası, Ketan Tohumlu Kırıtlar, Kırmızı Doping İçeceği, Kırmızı Fasulyeli Burger Köfte, Kremalı Ve Mısırlı Enginar Kalbi Çorbası, Lavantalı Kombü Çayı, Lezita Aç Ye Ve Bezelyeli Yufkada Pilav, Lezita Çıtır Kova, Limonlu Akışkan Kekler, Limonlu Çatlak Kurabiye, Lor Peynirli Taze İncir Tatlısı, Lor Peynirli Ve Çilekli Tost Tatlı, Meyveli Tatlı Börek, Nar Çorbası, Pancarlı, Portakallı Enerji Topları, Patates Cipsi Ve Lüle Patates, Patlıcanlı Fesleğen Soslu Ve Salamlı Mini Sandviçler, Pırasa Kabuklu Pilav, Pırasalı Bulgurlu Kek, Pirinçli Armut Salatası, Portakal Kabuğu Tozu, Pratik Vegan Dondurma, Renkli Bakliyat Çorbası, Renkli Ekmekler, Sebze Dolgulu Domates, Sebze Kabuklu Ekmek, Sebze Püresi Dolgulu Köfte, Sırtın Havuç Topları, Siyah Fasulyeli Vejetaryen Köfte, Sonbahar Çorbası (3), Soya Soslu Ve Pirinç Sirkeli Karpuz Kabuğu, Susamlı Atıştırmalıklar, Sütü Balık, Sütü Kapyra Biber Tava, Şekersiz Çıtır Tava Tatlısı, Tahin Pekmezli Yoğurt Soslu Fırın Havuç, Tatlı Tuzlu Salata, Tavuk Derisi Sosu İle Tavuk But, Trabzon Hurmalı Chia, Türk Kahveli Kuplar, Vanilyalı Gül Pasta, Vegan Köfteli Proteinli Salata, Vegan Sporcu İçeceği, Yaz Akşamı Esintisi, Yaz Ezmesi, Yeşil Çorba

Tablo 42 incelendiğinde Sofra dergisinde Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçeteleri olarak kodlanan 782 yemek reçetesi isimlerini detaylı olarak görmek mümkündür.

Şekil 27: Sofra Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı



Tablo 42 verilerinden yola çıkılarak oluşturulan Şekil 27 verileri incelendiğinde en yüksek oranın 399 reçete ile “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”ye ait olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Sofra dergisinde, Türk mutfağı ekseninde yer yer orijinal tariflere farklı bir bakış getiren, yer yer dünya mutfağı ile birleşen ya da içeriğinde kullanılan ana malzemeye ilaveten farklı ve/veya türdeş bir malzeme eklenerek yeni yorum getirilmiş “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”lerden oluşturulduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda Sofra dergisinde geleneksel Türk mutfağından yemeklere yeni reçetelere oranla daha fazla yer verildiği, yazarlar tarafından oluşturulan sentez reçetelerde gelenekseli yitirmeden modernize edildiği; yeni reçetelerin ise Türk mutfağına ait yerel yiyecek malzemeleri ve yemek pişirme yöntemleri kullanılarak yeni ve özgün bir yorumla oluşturulduğu söylenebilir.

4.3.4. Yemek Zevki dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin analizi

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisi makalelerinde yer alan yemek reçeteleri içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 14 yemek çeşidi ile 476 adet yemek reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçeteleri dergi yayın sayılarına göre detaylı olarak Tablo 43’de sunulmuştur.

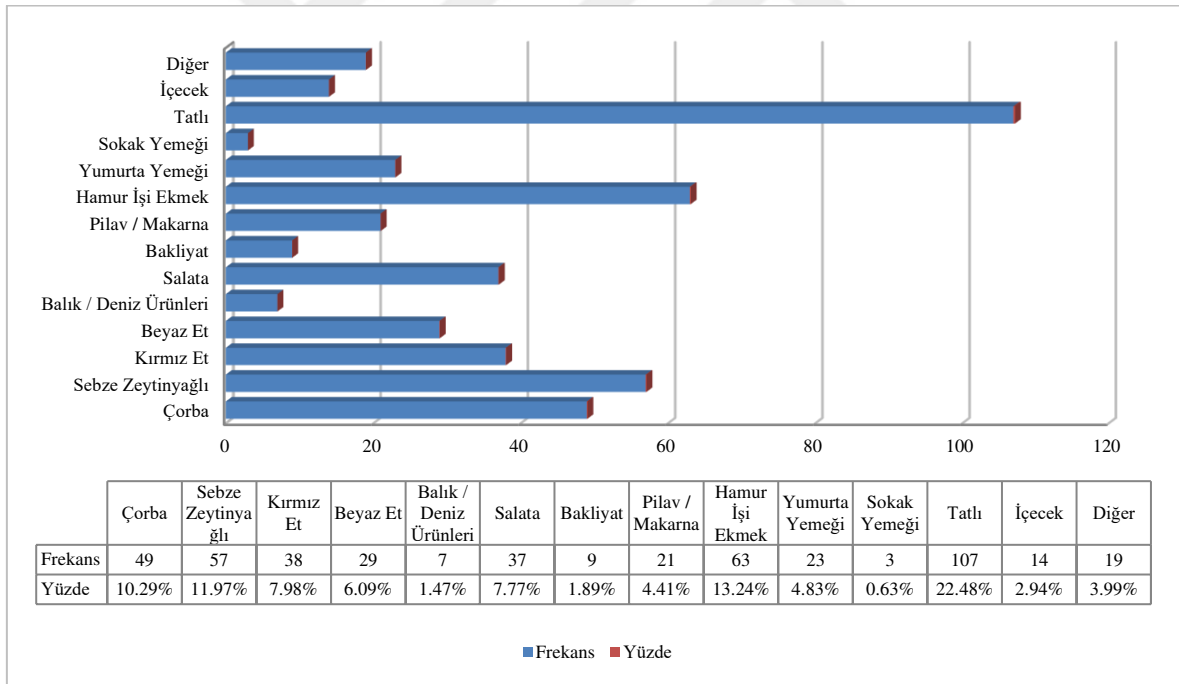
Tablo 43: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Reçetelerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı

	Dergi Sayısı												Frekans	Yüzde
Yemek Çeşitleri	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239		
Çorba	5	8	2	4	3	5	0	1	1	8	4	8	49	10,29%
Sebze / Zeytinyağı	5	1	4	9	4	5	6	4	7	4	2	6	57	11,97%
Kırmız Et	5	3	2	4	2	0	1	12	1	1	4	3	38	7,98%
Beyaz Et	4	0	0	4	12	2	2	0	2	0	1	2	29	6,09%
Balık / Deniz Ürünleri	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	3	7	1,47%
Salata	1	3	0	2	4	8	4	3	4	4	2	2	37	7,77%
Bakliyat	1	1	0	0	1	0	0	2	2	0	0	2	9	1,89%
Pilav / Makarna	2	3	2	4	2	0	0	0	3	0	2	3	21	4,41%
Hamur İşi / Ekmek	4	2	10	14	6	3	3	1	6	7	2	5	63	13,24%
Yumurta	3	1	0	2	0	4	1	3	0	3	2	4	23	4,83%

Yemeği														
Sokak Yemeği	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	3	0,63%
Tatlı	8	10	9	14	9	2	11	6	11	10	9	8	107	22,48%
İçecek	0	1	1	1	2	0	7	0	1	0	0	1	14	2,94%
Diğer	1	0	1	1	1	2	4	1	5	2	1	0	19	3,99%
Toplam Yemek Reçetesi	40	34	31	60	46	31	39	33	44	40	31	46	476	100%

Tablo 43 verileri incelendiğinde her bir dergi sayısında yer alan yemek reçetesi sayılarının sabit olmayıp 31 ile 60 sayısı arasında değişiklik gösterdiği görülmektedir. Her dergi sayısı ayrı olarak değerlendirildiğinde en yüksek yemek reçetesi 60 ile 231’inci; en düşük 31 ile 230, 233 ve 238’inci dergi sayısında görülmektedir.

Şekil 28: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Yer Alan Yemek Tariflerinin Yemek Çeşitlerine Göre Dağılımı



Tablo 43’den elde edilen Şekil 28 grafik verilerinde incelenen 12 derginin toplam verileri içinde en yüksek yemek reçetesi 107 ile yine “Tatlı”dır. Hamur İşi/Ekmek 63 reçete ile ikinci, Sebze / Zeytinyağlı 57 reçete ile üçüncü sıradadır. En az yemek reçetesi 3 reçete ile sokak yemeğidir. Bu bağlamda Yemek Zevki dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup çoğunluğunun tatlı ve hamur işi yemek çeşitlerinden oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Yemek Zevki dergisinde içerik analizi sonucunda yemek çeşitlerinde yapılan kodlamalar ve yemek isimlerinin detaylı listesi ise Tablo 44’de sunulmuştur.

Tablo 44: Yemek Zevki Dergisi Makalelerinde Kodlanan Yemek Çeşitlerinin Reçete İsimleri

Yemek Çeşitleri	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Çorba	Arpacık Soğanlı Köz Biber Çorbası, Bağışıklık Güçlendirici Çorba, Balık Çorbası (2), Balkabağı Çorbası, Balkabaklı Barbunya Çorbası, Buğdaylı Yayla Çorbası, Bulgur Köfteli Yer Elması Çorbası, Domates Çorbası (2), Enginarlı Ve Mantarlı Çorba, Hububatlı Kış Çorbası, Ispanak Köklü Yayla Çorbası, Ispanaklı Ve Mantarlı Tavuk Çorbası, Kapyra Biberli Yoğurt Çorbası, Karalahana Çorbası, Karnabahar Çorbası, Kerevizli Pırasa Çorbası, Köz Biberli Domates Çorbası, Kurutulmuş Domatesli Tarhana Çorbası, Mısırlı Ve Kerevizli Kremalı Çorba, Nar Ekşili Soğan Çorbası, Nohutlu Ve Mantılı Çorba, Pancar Çorbası, Pancarlı Kolay Tarhana, Pazılı Buğday Çorbası, Pide Krutonlu Kabak Çorbası, Pirinçli Soğuk Ayrar Çorbası, Sebzeli Mercimek Çorbası, Sebzeli Yayla Çorbası, Siyah Havuçlu Kış Çorbası, Siyah Mercimek Çorbası, Soğan Çorbası, Soğuk Kabak Çorbası, Soğuk Köz Biber Çorbası, Sütü Domates Çorbası, Tavuk Suyuna Makarnalı Çorba, Tavuklu Kabaklı Çorba, Tavuklu Ve Makarnalı Çorba, Taze Tarhana Çorbası, Yeşil Mercimekli Ve Kinoalı Soğuk Çorba, Yoğurtlu Pirinç Çorbası, Yoğurtlu Sebze Çorbası, Yoğurtlu Yarma Çorba, Yulaf Ezmeli Ve Sütü Çorba, Yulaflı Sebzeli Mantar Çorbası, Yüksük Çorbası, Zerdeçalı Kış Çorbası, Zerdeçalı Ve Kerevizli Tavuk Etli Çorba	49	10,29 %
Sebze / Zeytinyağı	Antep Fıstıklı Dolma, Asma Yaprağında Zeytinyağı Enginar Dolma, Ayvalı Ve Kerevizli Pırasa, Balkabağı Püresi, Bandırma Lor Peynirli Kabak Çiçeği, Bol Domatesli Zeytinyağı Bamya, Çedar Peynirli Fırında Mantar, Çıtır Kabak Cipsi, Domates Soslu Patlıcan Kayıkları, Enginar Dolma, Enginar Ezmesi, Etli Domates Dolması, Fırında Domatesli Patates Yemeği, Fırında Etli Biber Dolma, Fırında İstiridye Mantarlı Sebzeler, Fırında Pastırmalı Patates, Fırında Peynirli Mini Biber, Fırında Tahinli Patates, Havuç Topları, Havuçlu Taze Börülce Yemeği, Ispanak Mücveri, Kabak Bayıldı, Kabak Çiçeği Dolması, Kabaklı Ve Pırasalı Crumble, Kajulu Zeytinyağı Asma Yaprağı Kavurması, Kırmızı Patatesli Ve Arpacık Soğanlı Enginar, Kırmızı Soğanlı Ve Kinoalı Mantar, Kıymalı Ayva Dolması, Kıymalı Tatlı Patates, Kimyonlu Havuç Püresi, Közlenmiş Biberli Peynir Dolmaları, Kurutulmuş Domatesli Mantar Dolma, Kuzu Etli Enginar, Labneli Kabak Dolması, Nazuktan, Pancarlı Püre, Patates Pürelili Sebze Sote, Peynirli Ve Patlıcanlı Volovan, Pirinçli Patlıcan, Reyhanlı Mini Biber Dolması, Sebzeli Güveç, Sebzeli Karniyarik, Soğan Dolması, Sultani Bezelye Kavurma, Tahinli Patates Püresi, Tarçınlı Ve Salçalı Zeytinyağı Barbunya, Tarhunlu Kabak Çiçeği Dolması, Taze Börülce Kızartması, Yaprak Sarma, Yaz Sebzeli Poğaç, Yoğurtlu Semizotu, Zerdeçalı Karnabahar, Zerdeçalı Patates, Zeytinyağı Biber Dolması, Zeytinyağı Enginar (2), Zeytinyağı Kabak	57	11,97 %
Kırmız Et	Adana Kebap, Adana Usulü İçli Köfte, Arpa Şehriyeli Kuzu, Aryıldız Döküm Tavada Pirzola, Aspir Aromalı Antrikot, Ayvalı Etli Güveç, Biberli Ve Soğanlı Kavurma, Dana Antrikot, Ekşili Ufak Köfte, Erikli Turşulu Kavurma, Etli Pratik Güveç, Fırında Kremalı Misket Köfte, Fırında Sebzeli Rulo Köfte, Ispanak Pürelili Top Köfteler, Izgara Küşleme, Izgara Pirzola, Kağıtta Pirzola, Kuzu Gerdan Haşlama, Kuzu İncikli Beğendi, Kuzu Kavurma, Kuzu Pirzola, Kuzu Taraklık, Lokum Bonfile (Tenderloin), Mangalda Fıstıklı Köfte, Patates Pürelili Et Sote,	38	7,98 %

	Patatesli Biftek, Pirzola Beğendi, Preslenmiş Kuzu İncikli Yahni, Sac Tava, Salçalı Et, Sarı Kirazlı Dana Kavurma, Sarımsaklı Köfte, Sebzeli Ve Çörek Hamurlu Biftek, Terbiyeli Sulu Köfte, Yenidünya Kebabı, Yoğurtlu Kebab, Yufkalı Köfte Rulosu, Zerdeçalı Kuzu Gömleği		
Beyaz Et	Acılı Peynir Soslu Lezita Piliç Lokmaları, Arpa Şehriyeli Tavuk İncik, Baharatlı Acı Baget, Balkabaklı Ve Tavuklu Fırın Yemeği, Ballı Hardal Soslu Lezita Piliç Çıtır Kova, Bandurma, Biber Pestolu Lezita Jumbo Piliç Fileto, Çıtır Tavuklar, Fırında Biberiye Soslu Bütün Piliç, Fırında Patatesli Tavuk Baget, Fırında Sebzeli Piliç Fileto, Fırında Soslu Kalça But, Fırında Tavuk Kanat, Hamurlu Tavuk Kavurma, Hardallı Tavuk Izgara, Hardallı Ve Portakallı Fırında Baget, Izgara Tavuk Kalçası, Krem Peynirli Soslu Tavuk, Kremalı Mantarlı Bagetler, Lezita Piliç Tantuni Dürüm, Pestolu Tavuk Sırt Pirzola, Pideli Tavuk Şiş, Pilav Üstü Lezita Piliç Tantuni, Portakallı Ve Nar Ekşili Pekin Ördeği, Süzme Yoğurt Soslu Lezita Piliç Çıtır Kova, Tavuk Etli Paylaşım Tepsisi, Tavuklu Ve Tane Hardallı Fırın Yemeği, Taze Sarımsak Soslu Tavuk Sırt Pirzola, Yoğurtlu Tavuk	29	6,09 %
Balık/Deniz Ürünleri	Dülger Münier, Gondolda Sebzeli Levrek, Levrek Buğulama, Norveç Somonu, Somon Gravlax, Ton Balıklı Hamurlu Keseler, Tuzda Balık	7	1,47 %
Salata	Akdeniz Usulü Pirinç Salatası, Ananaslı Kereviz Salatası, Biftekli Pirinç Salatası (2), Bol Sakallı Keçi Peynirli Ispanak, Pazı Salatası, Buğday Salatası, Çoban Salata, Çökelek Salatası, Çörekli Ve Hellimli Salata, Enginar Salatası, Enginarlı Ebegümeci Salatası, Kinoalı Ve Bulgurlu Ispanak Salatası, Körpe Sebzeli Pirinç Salatası, Közde Patlıcan Salatası, Közlenmiş Soğanlı Kurubaklagil Salatası, Kuru Üzümlü Ve Peksimetli Salata, Kuru Yaban Mersinli Buğday Salatası, Kurutulmuş Domatesli Salata, Meksika Fasulyeli Yeşil Salata, Meyveli Pirinç Salatası, Mısırlı Ve Baharatlı Pirinç Salatası, Mor Lahana Ve Havuçlu Maş Fasulyesi Salatası, Muhammara, Narlı Bereket Salatası, Patlıcanlı Salata, Pırasalı Ve Semizotlu Salata, Pideli Çoban Salatası, Sakız Murcu, Tavuk Etli Bahar Salatası, Ton Balıklı Domatesli Salata, Yeşil Mercimekli Pancar Salatası, Yoğurtlu Ve Turşulu Tavuk Salata, Yumurtalı Bahar Salatası, Zahter Salatası (3), Zeytin Salatası	37	7,77 %
Bakliyat	Etli Nohut, Humus (2), Kestane Mantarlı Humus, Pancarlı Kısır, Pilaki, Sebzeli Yeşil Mercimek Yemeği, Yeşil Mercimek Yemeği, Zeytinyağlı Barbunya	9	1,89 %
Pilav/ Makarna	Arpa Şehriye Pilavı, Basmati Pilavı, Domates Soslu Makarna, Enginarlı Safranlı Pilav, Fesleğenli Ve Rokforlu Makarna, Havuçlu Bulgur Pilavı, İç Pilav, İstiridye Mantarlı, Rokfor Soslu Buharda Manti, İtalyan Truffle Risotto, Kalpli Makarna, Kıymalı Pilav, Lezita Piliç Fileto Li Bulgur Pilavı, Limonlu Bulgur Pilavı, Mantarlı Fettucini Makarna, Mantarlı Ve Mantar Soslu Manti, Mercimek Mantısı, Patlıcanlı Zeytinyağlı Pilav, Siyah Makarna, Stracci Makarnası, Süzme Yoğurtlu Ve Reyhanlı Manti, Yeşil Mercimekli Ve Erişteli Siyez Pilavı	21	4,41 %
Hamur İşi /Ekmek	Acılı Pide Sufle, Antep Fıstıklı El Açması Börek, Arapsaçlı Mısır Unlu Kek, Baklava Yufkasında Mantarlı Börek, Brokoli Kiş, Domatesli Mantarlı Dilimler, Ekmek Üstü Pizza, Fesleğen Soslu Ekmek, Göz Yumurtalı Kahvaltı Ekmekleri, Ispanaklı Poğaç, Ispanaklı Ve Kuru Domatesli Börek, Ispanaklı Ve Peynirli Kolay Börek, Kabaklı Börek, Kabaklı Ve Lorlu Börek, Kavurmalı Ve Rokalı Mini Pizza, Kekikli Ve Lorlu Ekmekler, Kıymalı Açma Börek, Kıymalı Akıtma, Kıymalı Çörek Börek, Kıymalı Kır Pidesi, Köfteli Pizza, Krem Peynirli Donut, Krem Peynirli Tava Kekleri, Kuru Domates Simit Üstü, Kurutulmuş Domatesli Açma, Kurutulmuş Domatesli Halka, Kurutulmuş Domatesli Ve Peynirli Çörek, Külçe, Limon Soslu Ispanaklı Kek, Lor Peynirli Gözleme, Lorlu Kabaklı Tartöletler, Makarna Köfte Pastası, Mayasız Bazlama, Mısır Unlu Ekmek, Mısır Unlu Krep, Mini Bazlama, Pastırmalı Fındık	63	13,24 %

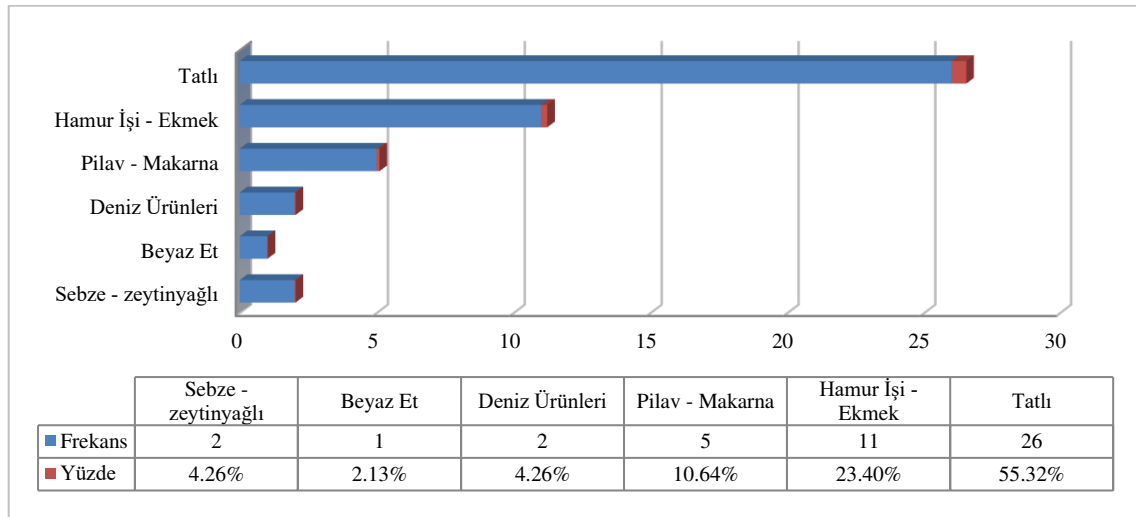
	Lahmacun, Patatesli Fırın Tombik, Patatesli Pratik Poğaç, Patatesli Rulo Börek, Patlıcanlı Kış, Peynirli Ve Maydanoz Kırpık Börek, Pırasalı Böreği, Piruhi, Pratik Pide Pizza, Sade Krep, Sahanda Ekmek Hamuru, Salçalı Ve Kekikli Tost, Sarımsaklı Yoğurtlu Ispanaklı Börek, Semizotlu Ve Rokalı Tost, Sucuklu Ve Pastırmalı Börek, Susamlı Halka, Tarçınlı Ve Üzümlü Çörek, Tavuklu Sandviç, Tavuklu Ve Ispanaklı Tost, Tavuklu Ve Rokalı Tartöletler, Ton Balıklı Sandviç, Tortillalı Bahar Pizzası, Trafik Lambası Tost, Yufkalı Pratik Sufle, Yumurtalı Ekmek, Zerdeçalı Ve Cevizli Ekmek, Zeytinli Ekmek		
Yumurta Yemeği	Avokadolu Ve Çedar Peynirli Göz Yumurta, Baklava Yufkasında Mantarlı Omlet, Bildircin Yumurtalı Ekmek Üstü, Çedar Ve Göz Yumurtalı Ekmek Üstü, Çedarlı Ve Frenk Soğanlı Göz Yumurta, Ekmek İçinde Ispanaklı Ve Pastırmalı Yumurta, Fırında Domatesli Ve Çedarlı Yumurta, Kaymaklı Menemen, Kiraz Domatesli Bildircin Yumurtası, Kişnişli Ve Tulum Peynirli Yumurta, Köy Ekmeğinde Kaşarlı Omlet, Kuşkonmazlı Omlet, Patatesli Sahur Omleti, Patatesli Ve Sucuklu Yumurta, Peki Anneciğim Omleti, Peynirli Menemen, Simit Menemeni, Soğanlı Yumurta (2), Tuzlu Yoğurtlu Yumurta Kavurması, Yerli Kuşkonmazlı Ve Pastırmalı Göz Yumurta, Yumurta Dolması, Yumurta Patates Ve Biber Triosu	23	4,83%
Sokak Yemeği	Balık Ekmek, İçli Köfte, Sebzeli Mini Hamburger	3	0,63%
Tatlı	Alman Pastası, Ananaslı Marşmelov, Anjelik Erikli Kalpten Turtalar, Anjelik Erikli Ve Bademli Tart, Anne Sütlaçı, Aşure, Ayvalı Sepet, Badem Krokanlı Transparan Pasta, Bademli Tatlı, Ballı Frambuaz Dondurmalı Keşkül, Bardakta Tiramisu, Bisküvi Kremalı Kurabiyeler, Bitter Çikolatalı Profiterol, Bol Çikolatalı Tart Browni, Boza Sorbe, Cevizli Mermer Kek, Cevizli Ve Portakallı Frigo, Çikolata Ve Taze Çilekli Pankek, Çikolatalı Pasta, Çikolatalı Pratik Trüff, Çilek Pürelili Hafif Tatlı, Çilek Soslu Ve İrmikli Muhallebi, Çilekli Dondurma, Dantel Desenli Bisküvi, Dulce De Leche, Ebrulu Kek, Ekmek Hamurundan Ayvalı Tatlı, Elmalı Cevizli Ayva Tatlısı, Elmalı Turta, Elmalı Ve Cevizli Krep, Erikli Ve Muzlu Turta, Fındıklı Kurabiye, Fındıklı Un Kurabiyesi, Fıstıklı Güllaç Rulosu, Fıstıklı Ve Tarçınlı Kurabiye, Frambuazlı Sorbeli Küre Çikolata, Frenk Üzümlü Ve Elmalı Crumble, Gianduja Chocolate Mousse, Gül Kremi, Güllü Dondurma, Havuçlu Ve Balkabaklı Muffin, Hindistan Cevizli Ve Kakaolu Kurabiye, Ispanaklı Ve Kakaolu Kek, İncir Tatlısı, İncirli Karamelli Cupcake, İncirli Ve Beyaz Çikolata Kremalı Sonbahar Pastası, İrmik Helvası (2), Kabak Tatlısı, Kahvaltı Keki, Kakao Bisküvi, Kakaolu Pankek, Kalburabastı, Kalp Desenli Rulo Pasta, Kalpli Cheesecake, Kalpli Kek, Kara Orman Meyveli Pasta, Karamelli Yoğurt, Kavunlu Dondurma, Kayısılı Dondurma, Kurabiye Sandviç, Kütük Pasta, La Chocolate Mousse, Laz Böreği, Leche Frita, Limonlu Tart, Lor Tatlısı, Macaron Pasta, Mangolu Ve Kumkatlı Dondurma, Marmelatlı Kurabiye, Milföy Kasesinde Orman Meyveli Pasta, Milföy Pasta, Muzlu Pankek, Mürdüm Erikli Karamel Soslu Cheesecake, Nar Jölesi, Nişastalı Ve Cevizli Kek, Orman Meyveli Dondurma, Paçanga Topları, Pembe Çikolatalı Donut, Petibörlü Balkabağı Tatlısı, Pontik Pastası (Glütensiz), Portakallı Kurabiye, Pratik Muhallebi, Profiterollü Pasta, Pudingli Ve Çilekli Helva, Puflu Kek, Renkli Merengli Pasta, Sultan Lokumu, Sütü Çikolatalı Donut, Sütü Revani, Şeftali Soslu Sütü Tatlı, Şeftalili Mereng, Şeftalili Puding, Şeftalili Tart, Tahinli Akıtma, Tahinli Baklava Yufkası, Tarçınlı Ve Acı Çikolata Soslu Kurabiye, Taş Kadayıf Tatlısı, Tel Kadayıfı Muhallebi, Turunç Tatlısı, Unsuz Kek, Unsuz Ve Şekersiz Hindistan Cevizli Kurabiye, Vişneli Turta, Yaban Mersinli Şeritli Tart, Yaz Sütlaçı, Yoğurt Tatlısı, Zencefilli Ve Vişneli Kek	107	22,48%
İçecek	Ayva Kompostosu, Çikolatalı Süt, Çilek Kompostosu, Çilekli Süt, Domates Suyu, Elma Ve Ananas Kompostosu, Karpuzlu Ve Fesleğenli	14	2,94%

	İçecek, Kayısılı Ve Dondurmalı İçecek, Kuru Gül Şerbeti, Kuşburnu Şurubu, Limon Şerbeti, Orman Meyveli Süt, Reyhan Şerbeti, Tarçınlı Kayısı Kompostosu		
Diğer	Böğürtlen Reçeli, Çilek Marmelatı, Domates Sosu, Fasulye Unu İle Kahvaltı, Fındık Ezmesi, Fırında Kahvaltı Tepsisi, Haşhaşlı Ve Otlu Peynir, Itır Çiçekli Limon Reçeli, Kabak Cacığı, Kayısı Reçeli, Kuru Domates Marinesi, Mango Ve Pancar Dilimleri, Osmanlı Çileği Reçeli, Pastırma Turşusu, Pazar Kahvaltısı Yemeği, Simit Üstü Avokado, Şeftali Püresi, Taze Vişne Reçeli, Topik	19	3,99%

Tablo 44 incelendiğinde Yemek Zevki dergisinde yer alan yemek çeşitleri ve isimleri detaylı olarak görmek mümkündür. Söz konusu reçete isimleri dergide ifade edilen ülkelere göre ikinci defa analiz edildiğinde 476 reçete arasından 47 adet reçetenin dünya mutfağı içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 29’da grafik olarak sunulmuştur.

Diğer 429 yemek reçetesinin ise Türk mutfağının pişirme teknikleri, ürün, malzeme vb. gibi özelliklerini kapsayan geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçetelerinden oluşturulduğu tespit edilmiştir.

Şekil 29: Yemek Zevki Dergisinde Dünya Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Şekil 29 incelendiğinde Yemek Zevki dergisinde dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerinin dağılım grafiği görülmektedir. Yemek çeşitleri içerisinde en yüksek değeri %55,32 ile “Tatlı” reçeteleri oluşturmaktadır. “Hamur İşi - Ekmek” yemek çeşitleri ise %23,40 oranı ile en yüksek ikinci değere sahiptir. En düşük değer ise %2,13 ile “Beyaz Et” olarak kodlanan yemek reçetelerine aittir.

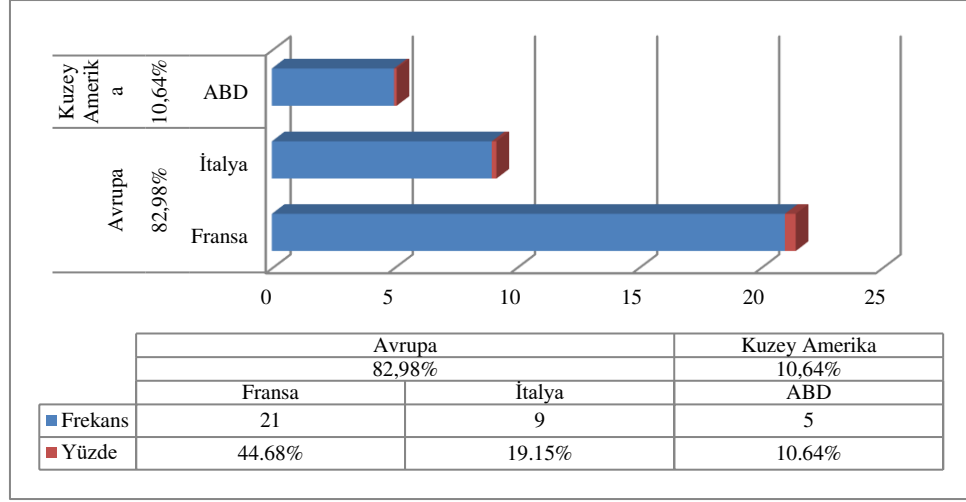
Yemek Zevki dergisinde hangi dünya mutfakları kültürüne ait yiyecek-içeceklerin öne çıktığı tespit edilmek amacıyla dünya mutfaklarına ait olduğu tespit edilen yemek çeşitlerine üçüncü bir içerik analizi gerçekleştirilerek reçetenin ismi, ait olduğu kıta, ülke, frekans ve ortalama değerlerinin detaylı listesi ise Tablo 45’de sunulmuştur.

Tablo 45: Yemek Zevki Dergisinde Dünya Mutfaklarına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Kıta ve Ülkelere Göre Reçete İsim Listesi ve Oranları

Kıta	Ülke	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Asya 4,26%	1.Çin	Portakallı Ve Nar Ekşili Pekin Örneği, İstiridye Mantarlı Rokfor Soslu Buharda Manti	2	4,26%
Avrupa 82,98%	1.Almanya	Alman Pastası	1	2,13%
	Avrupa	Çikolata Ve Taze Çilekli Pankek, Kalpli Cheesecake, Mürdüm Erikli Karamel Soslu Cheesecake	3	6,38%
	2.Fransa	Dülgere Münier, Brokoli Kış, Lorlu Kabaklı Tartöletler, Sufle (2), Patlıcanlı Kış, Sade Krep, Tavuklu Ve Rokalı Tartöletler, Ananashı Marshmelov, Bitter Çikolatalı Profiterol, Çikolatalı Pratik Trüff, Elmalı Ve Cevizli Krep, Havuçlu Ve Balkabaklı Muffin, Kakaolu Pankek, La Chocolate Mousse, Macaron Pasta, Milföy Pasta, Muzlu Pankek, Profiterollü Pasta, Renkli Merengli Pasta, Şeftalili Mereng	21	44,68%
	3.İngiltere	Kabaklı Ve Pırasalı Crumble, Lokum Bonfile (Tenderloin), Frenk Üzümlü Ve Elmalı Crumble	3	6,38%
	4.İskandinav	Somon Gravlax	1	2,13%
	5.İspanya	Leche Frita	1	2,13%
Kuzey Amerika 10,64%	6.İtalya	Fesleğenli Ve Rokforlu Makarna, Gianduja Chocolate Mousse, İtalyan Truffle Risotto, Mantarlı Fettucini Makarna, Stracci Makarnası, Pizza (2), Tortillalı Bahar Pizzası, Bardakta Tiramisu	9	19,15%
	1.Amerika	Krem Peynirli Donut, Bol Çikolatalı Tart Browni, İncirli Karamelli Cupcake, Pembe Çikolatalı Donut, Sıtlı Çikolatalı Donut	5	10,64%
Güney Amerika 2,13%	1.Arjantin	Dulce De Leche	1	2,13%
4 / 100%	10	Toplam	47	100,00%

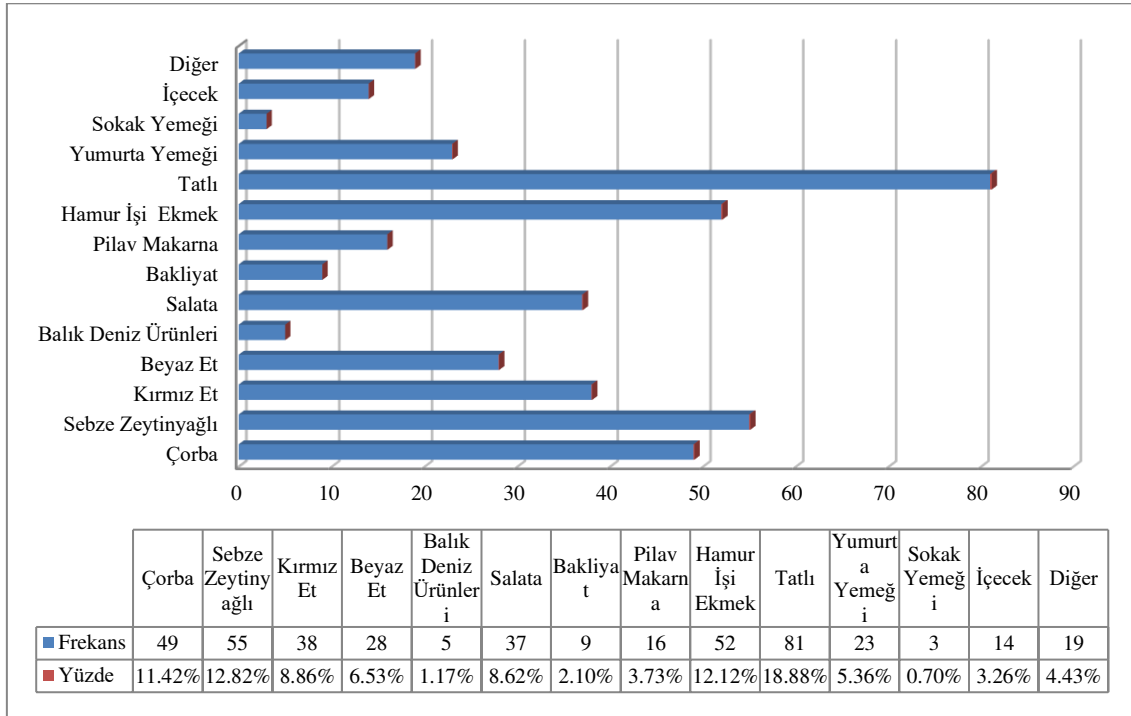
Tablo 45’e göre 4 kıta’dan 10 ülkenin mutfaklarına ait toplam 47 yemek reçetesinin yer aldığı görülmektedir. Bu bağlamda Yemek Zevki dergisinde Asya, Avrupa, Güney Amerika ve Kuzey Amerika kıtaları ile Almanya, Amerika, Arjantin, Çin, Fransa, İngiltere, İspanya, İtalya ve İskandinav ülkelerinin mutfaklarına ait yemek reçeteleri yer almıştır. 6 ülke ve %82,98 oranı ile en çok Avrupa kıtası, en az (2,13%) Güney Amerika kıtalarının mutfaklarına ait yemek reçetelerinin paylaşıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Şekil 30: Yemek Zevki Dergisinde Öne Çıkan İlk Üç Dünya Mutfağı



Tablo 45’den elde edilen Şekil 30’a göre Yemek Zevki dergisinde öne çıkan ilk üç mutfak ABD, Fransız ve İtalyan mutfağıdır. Söz konusu mutfaklar arasında ise 21 yemek reçetesi ve %44,68 oranı ile Fransız mutfağı ilk sırada yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkarak Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisinde tespit edilen 476 reçetenin 47’sinin dünya mutfağına ait olduğu; öne çıkan dünya mutfağının ise Avrupa - Fransız mutfağı, öne çıkan yemek çeşidinin ise “Tatlı” olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Şekil 31: Yemek Zevki Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemek Çeşitlerinin Dağılımı



Yemek Zevki dergisinde 476 reçete arasından 429 reçetenin Türk mutfağı içerisinde yer alan yemek reçeteleri olduğu tespit edilmiş olup söz konusu reçetelerin ait olduğu yemek çeşitleri tespit edilerek Şekil 31’de grafik olarak sunulmuştur.

Şekil 31 grafik verileri incelendiğinde 12 derginin toplam verileri içinde en yüksek yemek reçetesi 81 ile yine “Tatlı”dır. Sebze / Zeytinyağlı 55 reçete ile ikinci, Hamur İşi/Ekmek 52 reçete ile üçüncü sıradadır. Bu bağlamda Yemek Zevki dergisinde 14 yemek çeşidinde de kodlama yapılmış olup Türk mutfağı reçetelerinin çoğunluğunun tatlı, sebze ve zeytinyağlı reçetelerinin oluşturduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen 429 reçete, reçete ismi, içeriğinde kullanılan malzeme ve pişirme teknikleri ele alınarak ikinci defa analiz edilmiş olup geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni reçete olmak üzere üç kategoride yeniden kodlanmıştır. Yemek Zevki dergisi Türk mutfağı reçeteleri içerik analizi sonucunda yapılan kodlamalar ve yemek isimlerinin detaylı listesi ise Tablo 46’da sunulmuştur.

Tablo 46: Yemek Zevki Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Kategorileri ve Oranları

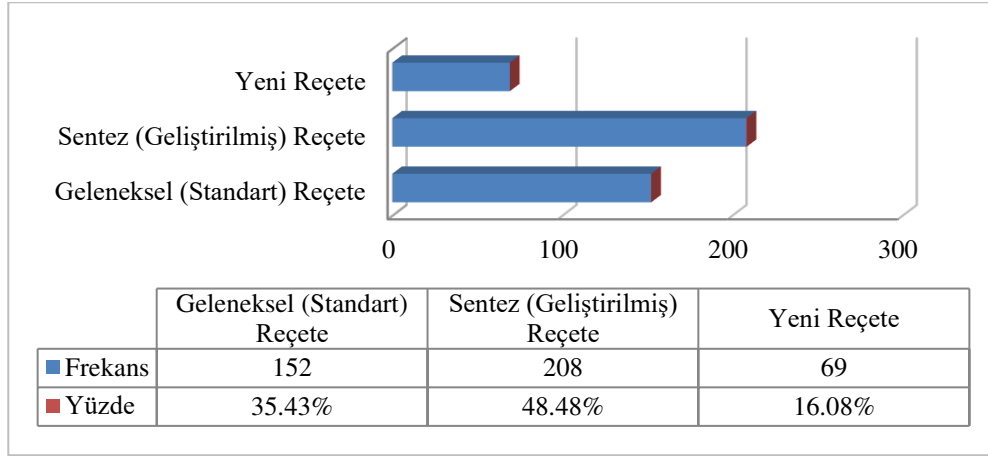
Reçete Kategorisi	Reçete İsmi	Frekans	Yüzde
Geleneksel (Standart) Reçete	Adana Kebap, Adana Usulü İçli Köfte, Akdeniz Usulü Pirinç Salatası, Anne Sütlaçı, Antep Fıstıklı Dolma, Arpa Şehriye Pilavı, Arpa Şehriyeli Kuzu, Arpacık Soğanlı Köz Biber Çorbası, Asma Yaprağında Zeytinyağlı Enginar Dolma, Aşure, Ayva Kompostosu, Ayvalı Etli Güveç, Balık Çorbası (2), Balık Ekmek, Bandırma Lor Peynirli Kabak Çiçeği, Bandırma, Basmati Pilavı, Biberli Ve Soğanlı Kavurma, Bol Domatesli Zeytinyağlı Bamya, Böğürtlen Reçeli, Buğday Salatası, Buğdaylı Yayla Çorbası, Çilek Kompostosu, Çilek Marmeladı, Çoban Salata, Çökelek Salatası, Domates Çorbası (2), Domates Sosu (2), Domates Suyu, Ekşili Ufak Köfte, Elmalı Turta, Enginar Dolma, Enginar Ezmesi, Enginar Salatası, Enginarlı Safranlı Pilav, Erikli Turşulu Kavurma, Etli Domates Dolması, Etli Nohut, Fındık Ezmesi, Gül Kremi, Güllü Dondurma, Haşhaşlı Ve Otlı Peynir, Humus (2), Ispanaklı Ve Kuru Domatesli Börek, Izgara Küşleme, İç Pilav, İçli Köfte, İncir Tatlısı, İrmik Helvası (2), Kabak Çiçeği Dolması, Kabak Tatlısı, Kalburabastı, Karalahana Çorbası, Karnabahar Çorbası, Kavunlu Dondurma, Kayısı Reçeli, Kıymalı Açma Börek, Kıymalı Akıtma, Kıymalı Kır Pidesi, Köz Biberli Domates Çorbası, Közde Patlıcan Salatası, Kuru Gül Şerbeti, Kuşburnu Şurubu, Kuzu Etli Enginar, Kuzu Gerdan Haşlama, Kuzu İncikli Beğendi, Kuzu Kavurma, Kuzu Pirzola, Kuzu Taraklık, Külçe, Laz Böreği, Levrek Buğulama, Limon Şerbeti, Lor Peynirli Gözleme, Mangalda Fıstıklı Köfte, Mayasız Bazlama, Mısır Unlu Ekmek, Muhammara, Nar Ekşili Soğan Çorbası, Narlı Bereket Salatası, Nazuktan, Nohutlu Ve Mantılı Çorba, Osmanlı Çileği Reçeli, Pancar Çorbası, Patatesli Sahur Omleti, Patatesli Ve Sucuklu Yumurta, Patlıcanlı Salata, Pazılı Buğday Çorbası, Pideli Tavuk Şiş, Pilaki, Pirinçli Patlıcan, Pirinçli Soğuk Ayran Çorbası, Piruhi, Reyhan Şerbeti, Sac Tava, Sahanda Ekmek Hamuru, Sakız Murcu, Salçalı Et, Sarı Kirazlı Dana Kavurma, Sarımsaklı Köfte, Sarımsaklı Yoğurtlu Ispanaklı Börek, Sebzeli	152	35,43%

	Güveç, Sebzeli Karnıyarık, Soğan Çorbası, Soğan Dolması, Soğanlı Yumurta (2), Sucuklu Ve Pastırmalı Börek,Sultan Lokumu, Sultani Bezelye Kavurma, Susamlı Halka, Sütlü Revani, Tahinli Akırtma, Tahinli Baklava Yufkası, Tarçınlı Kayısı Kompostosu, Taş Kadayıf Tatlısı, Taze Börülce Kızartması, Taze Tarhana Çorbası, Taze Vişne Reçeli, Tel Kadayıfı Muhallebi, Terbiyeli Sulu Köfte, Topik, Tuzda Balık, Tuzlu Yoğurtlu Yumurta Kavurması, Yaprak Sarma, Yenidünya Kebabı, Yeşil Mercimek Yemeği, Yoğurt Tatlısı, Yoğurtlu Kebab, Yoğurtlu Pirinç Çorbası, Yoğurtlu Semizotu, Yoğurtlu Tavuk, Yoğurtlu Yarma Çorba, Yumurta Dolması, Yumurtalı Ekmek, Yüksük Çorbası, Zahter Salatası (3), Zeytin Salatası, Zeytinli Ekmek, Zeytinyağlı Barbunya, Zeytinyağlı Biber Dolması, Zeytinyağlı Enginar (2), Zeytinyağlı Kabak		
Sentez (Geliştirilmiş) Reçete	Ananaslı Kereviz Salatası, Antep Fıstıklı El Açması Börek, Arapsaçlı Mısır Unlu Kek, Arpa Şehriyeli Tavuk İncik,Aryıldız Döküm Tavadada Pirzola, Aspir Aromalı Antrikot, Avokadolu Ve Çedar Peynirli Göz Yumurta, Ayvalı Ve Kerevizli Pırasa, Baharatlı Acı Baget, Baklava Yufkasında Mantarlı Börek, Baklava Yufkasında Mantarlı Omlet, Balkabağı Çorbası, Balkabağı Püresi, Balkabaklı Barbunya Çorbası, Balkabaklı Ve Tavuklu Fırın Yemeği, Ballı Frambuaz Dondurmalı Keşkül, Bildırcın Yumurtalı Ekmek Üstü, Biber Pestolu Lezita Jumbo Piliç Fileto, Bifteklı Pirinç Salatası, Bifteklı Pirinç Salatası, Bisküvi Kremalı Kurabiyeler, Brokoli Kiş, Cevizli Mermer Kek, Çedar Peynirli Fırında Mantar, Çedar Ve Göz Yumurtalı Ekmek Üstü, Çedarlı Ve Frenk Soğanlı Göz Yumurta, Çıtır Tavuklar, Çikolatalı Süt, Çilek Soslu Ve İrmikli Muhallebi, Çilekli Dondurma, Çilekli Süt, Çörekli Ve Hellimli Salata, Dana Antrikot, Dantel Desenli Bisküvi, Ebrulu Kek, Ekmek İçinde Ispanaklı Ve Pastırmalı Yumurta, Ekmek Üstü Pizza, Elma Ve Ananas Kompostosu, Elmalı Cevizli Ayva Tatlısı, Enginarlı Ebegümece Salatası, Erikli Ve Muzlu Turta, Etli Pratik Güveç, Fesleğen Soslu Ekmek, Fesleğenli Ve Rokforlu Makarna, Fındıklı Kurabiye, Fındıklı Un Kurabiyesi, Fırında Biberiye Soslu Bütün Piliç, Fırında Domatesli Patates Yemeği, Fırında Domatesli Ve Çedarlı Yumurta, Fırında Etli Biber Dolma, Fırında Kremalı Misket Köfte, Fırında Pastırmalı Patates, Fırında Patatesli Tavuk Baget, Fırında Peynirli Mini Biber, Fırında Sebzeli Piliç Fileto, Fırında Sebzeli Rulo Köfte, Fırında Soslu Kalça But, Fırında Tavuk Kanat, Fıstıklı Güllaç Rulosu, Fıstıklı Ve Tarçınlı Kurabiye, Frambuazlı Sorbeli Küre Çikolata, Göz Yumurtalı Kahvaltı Ekmekleri, Hardallı Tavuk Izgara, Hardallı Ve Portakallı Fırında Baget, Havuç Topları, Havuçlu Bulgur Pilavı, Hindistan Cevizli Ve Kakaolu Kurabiye, Ispanak Köklü Yayla Çorbası, Ispanak Mücveri, Ispanaklı Poğaç, Ispanaklı Ve Kakaolu Kek, Ispanaklı Ve Peynirli Kolay Börek, İtir Çiçekli Limon Reçeli, Izgara Pirzola, Izgara Tavuk Kalçası, Kabak Bayıldı, Kabak Cacığı, Kabaklı Börek, Kabaklı Ve Lorlu Börek, Kağıtta Pirzola, Kakao Bisküvi, Kappa Biberli Yoğurt Çorbası, Kara Orman Meyveli Pasta, Karamelli Yoğurt, Kavurmalı Ve Rokalı Mini Pizza, Kayısılı Dondurma, Kaymaklı Menemen, Kekikli Ve Lorlu Ekmekler, Kerevizli Pırasa Çorbası, Kestane Mantarlı Humus, Kırmızı Patatesli Ve Arpacık Soğanlı Enginar, Kıymalı Ayva Dolması, Kıymalı Çörek Börek, Kıymalı Pilav, Kıymalı Tatlı Patates, Kimyonlu Havuç Püresi, Kinoalı Ve Bulgurlu Ispanak Salatası, Kiraz Domatesli Bildırcın Yumurtası, Kişnişli Ve Tulum Peynirli Yumurta, Köfteli Pizza, Köy Ekmeğinde Kaşarlı Omlet, Krem Peynirli Soslu Tavuk, Kremalı Mantarlı Bagetler, Kuru Domates Simit Üstü, Kurutulmuş Domatesli Açma, Kurutulmuş Domatesli Halka, Kurutulmuş Domatesli Mantar Dolma, Kurutulmuş Domatesli Salata, Kurutulmuş Domatesli Tarhana Çorbası, Kurutulmuş Domatesli Ve Peynirli Çörek, Kuşkonmazlı Omlet, Labneli Kabak Dolması, Lezita Piliç Fileto Li Bulgur Pilavı, Lezita Piliç Tantuni Dürüm, Limon Soslu Ispanaklı Kek, Limonlu Bulgur Pilavı, Limonlu Tart, Lor Tatlısı, Mango Ve Pancar Dilimleri, Mangolu Ve Kumkatlı Dondurma, Mantarlı Ve Mantar Soslu Manti, Marmelatlı Kurabiye, Meksika Fasulyeli Yeşil Salata, Mısırlı Ve Kerevizli Kremalı Çorba, Milföy Kasesinde Orman Meyveli Pasta, Mini Bazlama, Nar Jölesi, Nişastalı Ve Cevizli Kek, Orman Meyveli Dondurma, Orman Meyveli Süt, Paçanga Topları, Pancarlı Kısır, Pancarlı Kolay Tarhana, Pancarlı Püre, Pastırma Turşusu, Pastırmalı	208	48,48%

	Fındık Lahmacun, Patates Pürelı Et Sote, Patates Pürelı Sebze Sote, Patatesli Biftek, Patatesli Pratik Poğaçı, Patatesli Rulo Börek, Patlıcanlı Kış, Patlıcanlı Zeytinyağılı Pilav, Pestolu Tavuk Sırt Pirzola, Petibörlü Balkabağı Tatlısı, Peynirli Menemen, Pırasalı Ve Semizotlu Salata, Pide Krutonlu Kabak Çorbası, Pıdeli Çoban Salatası, Pilav Üstü Lezita Piliç Tantuni, Pirzola Beğendi, Portakallı Kurabiye, Portakallı Ve Nar Ekşili Ördök, Pratik Muhallebi, Pratik Pide Pizza, Preslenmiş Kuzu İncikli Yahni, Profiterollü Pasta, Pudingli Ve Çilekli Helva, Reyhanlı Mini Biber Dolması, Salçalı Ve Kekikli Tost, Sebzeli Mercimek Çorbası, Sebzeli Mini Hamburger, Sebzeli Ve Çörek Hamurlu Biftek, Sebzeli Yayla Çorbası, Sebzeli Yeşil Mercimek Yemeğı, Semizotlu Ve Rokalı Tost, Simit Menemeni, Simit Üstü Avokado, Siyah Havuçlu Kış Çorbası, Soğuk Kabak Çorbası, Soğuk Köz Biber Çorbası, Sütlü Domates Çorbası, Süzme Yoğurt Soslu Lezita Piliç Çıtır Kova, Süzme Yoğurtlu Ve Reyhanlı Manti, Şeftali Püresi, Şeftali Soslu Sütlü Tatlı, Şeftalili Puding, Şeftalili Tart, Tahinli Patates Püresi, Tarçınlı Ve Acı Çikolata Soslu Kurabiye, Tarçınlı Ve Salçalı Zeytinyağılı Barbunya, Tarçınlı Ve Üzümlü Çörek, Tarhunlu Kabak Çiçeğı Dolması, Tavuk Suyuna Makarnalı Çorba, Tavuklu Sandviç, Tavuklu Ve Ispanaklı Tost, Tavuklu Ve Makarnalı Çorba, Taze Sarımsak Soslu Tavuk Sırt Pirzola, Ton Balıklı Domatesli Salata, Vişneli Turta, Yaban Mersinli Şeritli Tart, Yaz Sebzeli Poğaçı, Yaz Sütlacı, Yerli Kuşkonmazlı Ve Pastırmalı Göz Yumurta, Yeşil Mercimekli Ve Erişte Siyez Pilavı, Yoğurtlu Sebze Çorbası, Yufkalı Köfte Rulosu, Zencefilli Ve Vişneli Kek, Zerdeçalı Karnabahar, Zerdeçalı Kuzu Gömleğı, Zerdeçalı Patates, Zerdeçalı Ve Cevizli Ekmek		
Yeni Reçete	Acılı Peynir Soslu Lezita Piliç Lokmaları, Ayvalı Sepet, Bademli Tatlı, Bağışıklık Güçlendirici Çorba, Ballı Hardal Soslu Lezita Piliç Çıtır Kova, Bol Sakallı Keçi Peynirli Ispanaklı Pazı Salatası, Bulgur Köfteli Yer Elması Çorbası, Çıtır Kabak Cipsi, Çilek Pürelı Hafif Tatlı, Domates Soslu Patlıcan Kayıkları, Domatesli Mantarlı Dilimler, Ekmek Hamurundan Ayvalı Tatlı, Enginarlı Ve Mantarlı Çorba, Fasulye Unu İle Kahvaltı, Fırında İstiridyed Mantarlı Sebzeler, Fırında Kahvaltı Tepsisi, Fırında Tahinli Patates, Hamurlu Tavuk Kavurma, Havuçlu Taze Börölce Yemeğı, Hububatlı Kış Çorbası, Ispanak Pürelı Top Köfteler, Ispanaklı Ve Mantarlı Tavuk Çorbası, İncirli Ve Beyaz Çikolata Kremalı Sonbahar Pastası, Kahvaltı Keki, Kajulu Zeytinyağılı Asma Yaprığı Kavurması, Kalp Desenli Rulo Pasta, Kalpli Kek, Kalpli Makarna, Karpuzlu Ve Fesleğenli İçecek, Kayısılı Ve Dondurmalı İçecek, Kırmızı Soğanlı Ve Kinoalı Mantar, Körpe Sebzeli Pirinç Salatası, Közlenmiş Biberli Peynir Dolmaları, Közlenmiş Soğanlı Kurubaklagil Salatası, Krem Peynirli Tava Kekleri, Kurabiye Sandviç, Kuru Üzümlü Ve Peksimetli Salata, Kuru Yaban Mersinli Buğday Salatası, Kütük Pasta, Makarna Köfte Pastası, Mercimek Mantısı, Meyveli Pirinç Salatası, Mısırlı Ve Baharatlı Pirinç Salatası, Mor Lahanalı Ve Havuçlu Maş Fasulyesi Salatası, Patatesli Fırın Tombik, Pazar Kahvaltısı Yemeğı, Peki Anneciğim Omleti, Peynirli Ve Maydanoz Kırpık Börek, Pontik Pastası, Siyah Makarna, Siyah Mercimek Çorbası, Tavuk Etli Bahar Salatası, Tavuk Etli Paylaşım Tepsisi, Tavuklu Kabaklı Çorba, Tavuklu Ve Tane Hardallı Fırın Yemeğı, Ton Balıklı Hamurlu Keseler, Trafik Lambası Tost, Turunç Tatlısı, Unsuz Kek, Unsuz Ve Şekersiz Hindistan Cevizli Kurabiye, Yeşil Mercimekli Pancar Salatası, Yeşil Mercimekli Ve Kinoalı Soğuk Çorba, Yoğurtlu Ve Turşulu Tavuk Salata, Yulaf Ezmeli Ve Sütlü Çorba, Yulaflı Sebzeli Mantar Çorbası, Yumurta Patates Ve Biber Triosu, Yumurtalı Bahar Salatası, Zerdeçalı Kış Çorbası, Zerdeçalı Ve Kerevizli Tavuk Etli Çorba	69	16,08%

Tablo 46 incelendiğinde Yemek Zevki dergisinde Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen geleneksel (standart) reçete, sentez (geliştirilmiş) reçete ve yeni yemek reçeteleri olarak kodlanan 429 yemek reçetesi isimlerini detaylı olarak görmek mümkündür.

Şekil 32: Yemek Zevki Dergisinde Türk Mutfağına Ait Olduğu Tespit Edilen Yemeklerin Reçete Dağılımı



Tablo 46 verilerinden yola çıkılarak oluşturulan Şekil 32 verileri incelendiğinde en yüksek oranın 208 reçete ile “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”ye ait olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Yemek Zevki dergisinde, Türk mutfağı ekseninde yer yer orijinal tariflere farklı bir bakış getiren, yer yer dünya mutfağı ile birleşen ya da içeriğinde kullanılan ana malzemeye ilaveten farklı ve/veya türdeş bir malzeme eklenerek yeni yorum getirilmiş “Sentez (Geliştirilmiş) Reçete”lerden oluşturulduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda Yemek Zevki dergisinde geleneksel Türk mutfağından yemeklere yeni reçetelere oranla daha fazla yer verildiği, yazarlar tarafından oluşturulan sentez reçetelerde gelenekseli yitirmeden modernize edildiği; yeni reçetelerin ise Türk mutfağına ait yerel yiyecek malzemeleri ve yemek pişirme yöntemleri kullanılarak yeni ve özgün bir yorumla oluşturulduğu söylenebilir.

4.4. Lezzet, Lokma, Sofra ve Yemek Zevki Dergilerinde Yemek Reçetelerinin Yazarları ve Tanıtıcıları

Araştırmanın beşinci alt probleminde cevabı aranan soru şudur: *Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde gastronomi kültürü içerisinde yer alan yemek reçetelerinin yazarları ve tanıtıcıları kimlerdir?*

Araştırma kapsamında belirlenen 4 yemek dergisinde Lezzet 436, Lokma 779, Sofra 891 ve Yemek Zevki 476 olmak üzere toplam 2582 yemek reçetesinin 147 yazar, 30

marka ve 20 yiyecek - içecek işletmesine ait olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. 845 yemek reçetesinin ise yazarının belli olmadığı tespit edilmiştir.

4.4.1. Lezzet dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin yazarları içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 436 adet yemek reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçetelerinin ait olduğu yazar bilgisi detaylı olarak Tablo 47’de sunulmuştur.

Tablo 47: Lezzet Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi

Kategori	Marka / Mekan Adı	Yazar Adı	Yazar Unvanı	Frekans	Yüzde
Kişi		1. Arzu Yurtseven	Şef	6	1,38%
		2. Aydan Üstkanat	Yemek Yazarı, Stilisti, Fotoğrafçısı	21	4,82%
		3. Ayten Alpün	Youtube Influencer	8	1,83%
		4. Belkıs Boyacıgiller ve	Şef	6	1,38%
		5. Özge Şen			
		6. Bergüzar Erden	İnstagram Influencer	20	4,59%
		7. Beyza Yılmaz	İnstagram Influencer	1	0,23%
		8. Bingül Mete	Pasta Şefi	5	1,15%
		9. Canan Tez Türer	İnstagram Influencer	1	0,23%
		10. Deniz Orhun	Ziraat Mühendisi, Master Şef	18	4,13%
		11. Derya Kılıç	İnstagram Influencer	1	0,23%
		12. Dilek Pfeiffer	İnstagram Influencer	1	0,23%
		13. Ekrem Çağatay	Şef	2	0,46%
		14. Elif Edes Tapan	Şef, Proje Danışmanı, Yazar, Öğretim Görevlisi	26	5,96%
		15. Gamze Baş	Çikolata Şefi	8	1,83%
		16. Hakan Özfirıncı	Şef, Öğretim Görevlisi	5	1,15%
		17. Hayat Tuana	İnstagram Influencer	1	0,23%
		18. Hülya Çakır	Lezzet, İnstagram Influencer	63	14,45%
		19. İnci Bak	Şef	58	13,30%
		20. Jale Balcı	Şef ve Yemek Kitabı Yazarı	20	4,59%
		21. Jaume Puigdengolas	Kerten Hospitality Kurumsal Şefi	4	0,92%
		22. Lezzet Mutfak Studio	-	24	5,50%
		23. Melda Farimaz	Şef	4	0,92%
		24. Michael Riemenschneider	(Ünlü Alman) Şef	4	0,92%
		25. Müge Kaya	Fotoğraf Sanatçısı	1	0,23%

		26. Nermin Gül	TV Programcısı, Yazar, Şef, Eğitimci,	10	2,29%
		27. Nurşen Aksoy	Blogger	6	1,38%
		28. Özge Kutlu	İnfluencer	1	0,23%
		29. Selçuk Ceylan	Şef	1	0,23%
		30. Serra Müftüoğlu	İç Mimar, Tasarımcı	8	1,83%
		31. Şehnaz Doğan ve 32. Arzu Menekşe	Şef Uzman Diyetisyen	6	1,38%
		33. Şenay Özbilgin	Instagram Influencer	1	0,23%
		34. Şimal Çınar	Instagram Influencer	1	0,23%
		35. Tuba Bilen	Instagram Influencer	1	0,23%
		36. Zeynep Ağaoğulları	Şef, Yemek Stilisti	3	0,69%
		37. Zeynep Dinç	Tarif Geliştirici, Yemek Stilisti ve Fotoğrafçısı	46	10,55%
	Yazarı Belli Olmayan Yemek Reçetesi	-	-	5	1,15%
Marka	Collaquin	38. Buse İpkırmaz Bahçeci	Uzman Diyetisyen	1	0,23%
		39. Ayhan Kara	Main Şef	1	0,23%
		40. Sıla Çakır	Diyetisyen	1	0,23%
		41. Gözde P. Eyüboğlu	Diyetisyen	1	0,23%
	Danone Danette	-	-	1	0,23%
	Dr. Oetker	-	-	2	0,46%
	Pınar Aç Bitir	-	-	6	1,38%
	Pınar Krema	-	-	6	1,38%
	Ülker Bizim Yağ	-	-	5	1,15%
	Cabbar (İstanbul)	-	-	6	1,38%
Mekan	Graze (İstanbul)	-	-	5	1,15%
	Mille Luci Cafe & Patisserie (İstanbul)	-	-	2	0,46%
	Şölen Boutique (İstanbul)	-	-	2	0,46%
	Toplam Yemek Reçetesi			436	100%

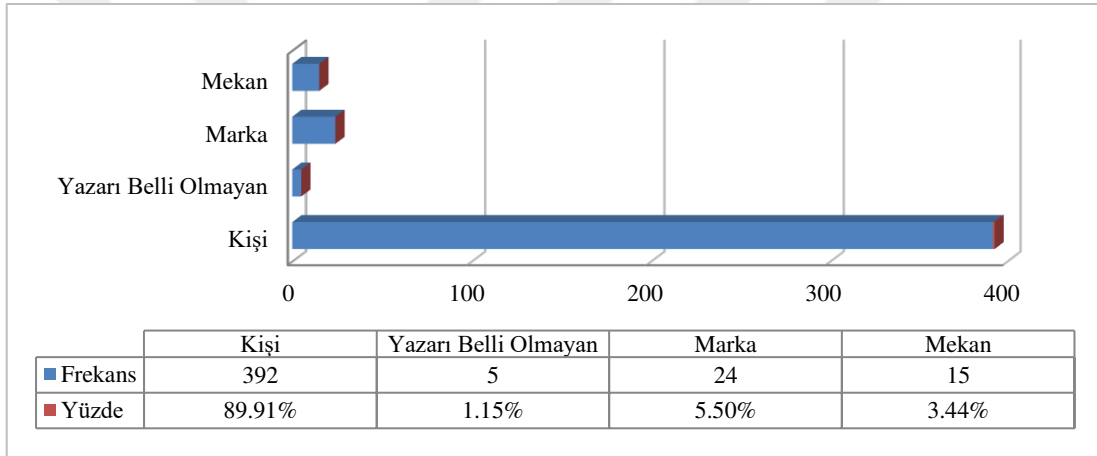
Lezzet dergisinde yer alan 436 adet yemek reçetesi yazarının “Kişi”, “Marka” ve “Mekan” başlıklarında olduğu tespit edilerek 3 kategoriye ayrılmıştır. Tablo 47 incelendiğinde unvanları Master Şef, Main Şef, Şef, Öğretim Görevlisi, Yemek Kitabı Yazarı, Yazar, Yemek Fotoğrafçısı, Yemek Stilisti, Tarif Geliştirici, Influencer, Blogger, İç Mimar, Tasarımcı ve Diyetisyen olarak değişiklik gösteren toplam 41 yazar olduğu görülmektedir. Söz konusu yazarlar “Kişi” kategorisinde kodlanmış olup 63 reçete ile en fazla yemek reçetesi yazarı Hülya Çakır’a aittir. Hülya Çakır aynı zamanda Lezzet dergisinin yayın kurulunda olup sosyal medya uygulaması Instagram’da da yemek reçetelerini paylaşmaktadır. Şef, İnci Bak 58 yemek reçetesi ile 2’nci, Tarif Geliştirici, Yemek Stilisti ve Fotoğrafçısı Zeynep Dinç ise 46 yemek reçetesi ile en fazla reçeteye

sahip 3'üçüncü yazardır. Lezzet dergisinde yazarı belli olmayan 5 yemek reçetesi yer almakta olup bu oran %1,15 ile oldukça düşük olduğu söylenebilir.

“Marka” kategorisi incelendiğinde 6 markanın toplam 24 yemek reçetesi paylaştığı görülmektedir. Collaquin markasının Main Şef ve Diyetisyen olmak üzere 4 yemek reçetesinin yazarı belirli olup diğer 5 markanın yemek reçetesinin yazarı bilinmemektedir. Toplam 12 yemek reçetesi ile en fazla reçeteye sahip olan marka ise Pınar’dır.

“Mekan” kategorisi incelendiğinde 4 yiyecek-içecek işletmesinin toplam 15 yemek reçetesi paylaştığı, en fazla reçeteye sahip işletmenin ise Cabbar (İstanbul) olduğu görülmektedir.

Şekil 33: Lezzet Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı



Tablo 47’den elde edilen Şekil 33’e göre Lezzet dergisinde 392 yemek reçetesi ve %89,91 oranı ile “Kişi” başlığı açık ara ilk sırada yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkarak Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lezzet dergisi yemek reçeteleri yazarları ve tanıtıcılarının Master Şef, Main Şef, Şef, Öğretim Görevlisi, Yemek Kitabı Yazarı, Yazar, Yemek Fotoğrafçısı, Yemek Stilisti, Tarif Geliştirici, Influencer, Blogger, İç Mimar, Tasarımcı ve Diyetisyen olarak unvanları değişiklik gösteren kişilerden oluştuğu söylenebilir.

4.4.2. Lokma dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Lokma dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin yazarları içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 779 adet yemek reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçetelerinin ait olduğu yazar bilgisi detaylı olarak Tablo 48’de sunulmuştur.

Tablo 48: Lokma Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi

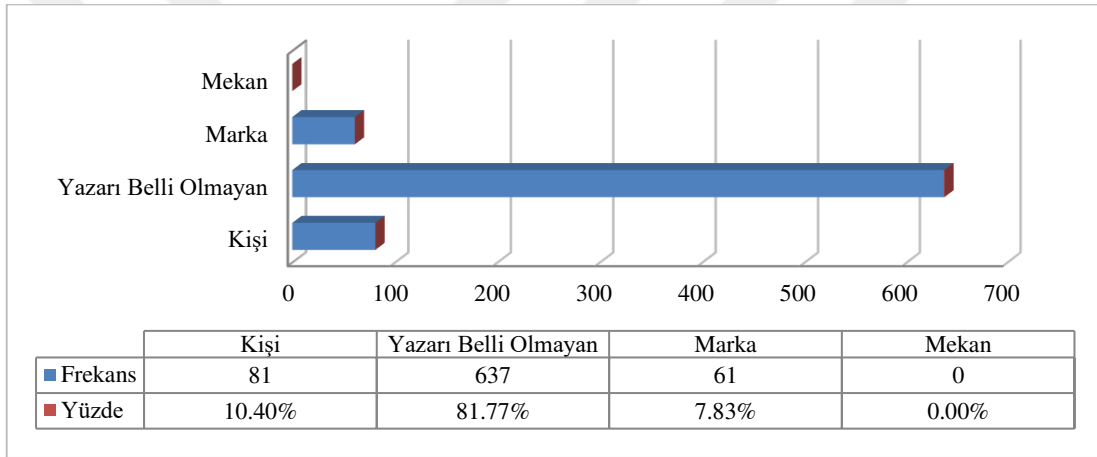
Kategori	Marka / Mekan Adı	Yazar Adı	Yazar Unvanı	Frekans	Yüzde
Kişi		Beyza Nur Kaymak	Lokma Dijital Yayın Yönetmeni	9	1,16%
		Burçin Bilge	Yemek Direktörü Prop ve Yemek Stilisti	8	1,03%
		Hatice �zdemir Tülün	Lokma Dergisi Genel Yayın Yönetmeni	6	0,77%
		Kübra Hançer	Diyetisyen, Lokma Dergisi Yemek Direktörü Asistanı	9	1,16%
		Melis Kayacık	Lokma Dergisi Fotoğraf Sanatçısı	8	1,03%
		Reyhan Cerit Bala	Lokma Sanat Yönetmeni	10	1,28%
		Sezer Al�inkaya	Lokma Dergisi Fotoğraf Sanatçısı	8	1,03%
		Tuba �zt�rk �zdil	Lokma Dergisi Editörü	9	1,16%
		Yasemin Darbaz Karaca	Lokma Dergisi Tasarım Direktörü	14	1,80%
		Yazarı Belli Olmayan Yemek Reçetesi	-	637	81,77%
Marka	Dr. Oetker	-	-	4	0,51%
	Fakir Hausgerate	-	-	10	1,28%
	Konya Büyükşehir Belediyesi	-	-	14	1,80%
	�lker Bizim Yağ	-	-	3	0,39%
	Vestel	-	-	30	3,85%
Toplam Yemek Reçetesi				779	100%

Lokma dergisinde yer alan 779 adet yemek reçetesi yazarının “Kişi” ve “Marka” kategorilerinde kodlanmış olup “Mekan” başlığında hiçbir kodlama yer almamıştır. Tablo 48 incelendiğinde Lokma dergisi ekibinden unvanları Dijital Yayın Yönetmeni, Genel Yayın Yönetmeni, Diyetisyen, Yemek Direktörü, Yemek Direktörü Asistanı, Fotoğraf Sanatçısı, Sanat Yönetmeni, Editör ve Tasarım Direktörü olarak değişiklik gösteren toplam 9 yazar olduğu görülmektedir. Söz konusu yazarlar “Kişi” kategorisinde kodlanmış olup 14 reçete ile en fazla yemek reçetesi yazarı Lokma Dergisi Tasarım Direktörü Yasemin Darbaz Karaca’dır. Yemek reçetesi yazarlarının Lokma dergisi ekibinden oluşmasının nedeni Covid-19 pandemisi nedeni ile Türkiye’de uygulanmaya başlayan sokağa çıkma

yasaklarıdır. Lokma 66'ncı dergi sayısında yer alan bu uygulama “*Lokma Evde, Ekip Mutfakta*” başlığıyla ifade edilmiştir. Dergi ekibi kendi evlerinde, mutfaklarında hazırda var olan ürünler ile 19 Ramazan menüsü oluşturarak okuyucuları ile paylaşmışlardır.

Yine Tablo 48 incelendiğinde 637 adet yemek reçetesinin yazar bilgisinin paylaşılmadığı görülmektedir. 66'ncı sayfa haricinde diğer 11 Lokma dergisinde yemek reçetesi yazarı bilgilerinin sayfada paylaşıldığı bir uygulama olmadığı tespit edilmiştir. “Marka” kategorisi incelendiğinde 4 marka ve 1 Belediyenin (Konya Büyükşehir Belediyesi) toplam 61 yemek reçetesi paylaştığı görülmektedir. Vestel, toplam 30 yemek reçetesi ile en fazla reçeteye sahip olan markadır.

Şekil 34: Lokma Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı



Tablo 48'den elde edilen Şekil 34'e göre Lokma dergisinde %81,77 oranı ile “yazarı belli olmayan” başlığı ilk sıradadır. “Kişi” %10,40 ile ikinci, “Marka” başlığı ise %7,83 ile üçüncü sırada olup “Mekan” başlığında hiçbir kodlama gerçekleştirilmemiştir.

Lokma dergisinde 637 yemek reçetesinin “Yazarı Belli Olmayan” başlığı altında en çok yemek reçetesinin üretildiği dikkat çekici bir bulgudur. Bu bağlamda derginin künye sayfaları incelendiğinde derginin Yemek Direktörü'nün Burçin Bilge, Yemek Direktörü Asistanı'nın ise Kübra Hançer olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bu bağlamda 637 adet yemek reçetesinin yazarının Burçin Bilge ve Kübra Hançer olduğu varsayıldığında Lokma dergisi yemek reçetelerinin yazarları ve tanıtıcılarının Yemek Stilisti ve Diyetisyen unvanına sahip olan kişiler olduğu söylenebilir.

4.4.3. Sofra dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin yazarları içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 891 adet yemek reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçetelerinin ait olduğu yazar bilgisi detaylı olarak Tablo 49’da sunulmuştur.

Tablo 49: Sofra Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi

Kateg ori	Marka / Mekan Adı	Yazar Adı	Yazar Unvanı	Frekans	Yüzde
Kişi		1. Arzu Aygen Uyumaz	Instagram Influencer	13	1,46%
		2. Arzu Aygen Uyumaz / �lfet Aygen	Kitap Yazarı	6	0,67%
		3. Arzu �zmen	-	5	0,56%
		4. Asuman Kerkez	şef, Tv Programı Yapımcısı ve Sunucusu	22	2,47%
		5. Ayça Kaya	İç Hastalıkları ve Obezite Uzmanı Doktor	1	0,11%
		6. Azize İrioğlu	Instagram Influencer	1	0,11%
		7. Bahar şamhili Tanju	-	10	1,12%
		8. Belkıs Zora �zdamar	Instagram Influencer	2	0,22%
		9. Berrin Yiğit	Diyetisyen	9	1,01%
		10. Betül Tunç	Instagram Influencer	13	1,46%
		11. Canan Tezt�rer	Instagram Influencer	1	0,11%
		12. Claudio Chinali	Executive Chef	3	0,34%
		13. �etin �ınar	Sous Chef	5	0,56%
		14. Deniz Doğu	Pula İstanbul Vatering Ortağı	3	0,34%
		15. Dilara Koçak	Diyetisyen ve Beslenme Uzmanı	1	0,11%
		16. Dilek Yeğins�	Spiker, Sunucu, Influencer	2	0,22%
		17. Dilşat Yaşar	Yemek Yazarı	35	3,93%
		18. Emine Tunadan	-	4	0,45%
		19. Eyüp Kemal Sevinç	Executive Chef	1	0,11%
		20. Gamze Olgun	Instagram Influencer	11	1,23%
		21. Gönül Paksoy	Tasarımcı, Yemek Kitabı Yazarı	1	0,11%
		22. Gülen Yıldız ��ler	Mimar	14	1,57%
		23. Gülhan Kara	Gastronomi Yazarı, Eğitmen şef	1	0,11%
		24. G�lşem Yılmaz	Yemek Yazarı	5	0,56%
		25. Hande Ciğer	Instagram Influencer	1	0,11%
		26. Hatice Akkaya Güzel	Instagram Influencer	1	0,11%
		27. Hatice Bonafe	Instagram Influencer	2	0,22%
		28. Ilgın Beaton	-	3	0,34%

	29.	Iryna Okur	Instagram Influencer	5	0,56%
	30.	İlknur Şenel	Instagram Influencer	20	2,24%
	31.	İnci Bak	Gıda ve Yemek Stilisti	55	6,17%
	32.	İnci Bulut	Instagram Influencer	5	0,56%
	33.	Kaan Yeğinsü	Influencer	2	0,22%
	34.	Kevser Başkara	Vegan Diyetisyen	5	0,56%
	35.	Leyla Çemç Yavşan	Instagram Influencer	20	2,24%
	36.	Maria Ekmekçioğlu	İşletmeci, Yemek Kitabı Yazarı	5	0,56%
	37.	Melis Çolak	Aşçı, Yemek Stilisti	13	1,46%
	38.	Merve Aydın	Instagram Influencer	5	0,56%
	39.	Müjgan Yurtseven	Instagram Influencer	34	3,82%
	40.	Nedim Atilla	Gazeteci, Gastronomi Yazarı	1	0,11%
	41.	Nilay Tulum	Şef, Mutfak Sırları Blogunun Kurucusu	3	0,34%
	42.	Özlem Demir	-	4	0,45%
	43.	Özlem Mekik	İşletmeci, Gastronomi Yazarı Ve Aşçı	1	0,11%
	44.	Pelin Bozkurt Bilgiç	Instagram Influencer	20	2,24%
	45.	Pınar Ayık	Instagram Influencer	15	1,68%
	46.	Samira Jovi / Ezgi Dedebaş Uğur	Fizik Mühendisi / Gıda Mühendisi	2	0,22%
	47.	Seda Bozkurt	Instagram Influencer	1	0,11%
	48.	Selma Şen	-	11	1,23%
	49.	Senur Akın Biçer	Arnica Yönetim Kurulu Başkanı	1	0,11%
	50.	Sercan Çam	Instagram Influencer	2	0,22%
	51.	Sibel Topçuoğlu Dedeoğlu	Kahraman Maraş Mutfak Kültürü Araştırmacısı	1	0,11%
	52.	Silva Özyerli	Yemek Kitabı Yazarı	8	0,90%
	53.	Şaziye Lofcalı	Instagram Influencer	1	0,11%
	54.	Tuba Özçakmak	Instagram Influencer	9	1,01%
	55.	Yeliz Gül Ege	Antalya Tanıtım Vakfı (ATAV) Başkanı	1	0,11%
	56.	Yıldız Şahinler	Instagram Influencer	29	3,25%
		Yazarı Belli Olmayan Yemek Reçetesi	-	176	19,75%
		Yazarı Bellirsiz, Sunum Stilisti Olan Yemek Reçetesi I			
	57.	Neslihan Algünerhan	Yemeğin Sunum Stilisti	3	0,34%
		Yazarı Bellirsiz, Sunum Stilisti Olan Yemek Reçetesi II			
	58.	Selma Şen	Yemeğin Sunum Stilisti	139	15,60%
Marka		Bağdat Baharat	-	7	0,79%
		Beypiliç	-	3	0,34%
		Dr. Outker	-	38	4,26%
		Hüner	-	1	0,11%
		Lezita	-	8	0,90%
		Metro Türkiye	Gastronometro Şefler	3	0,34%
		Pınar Beyaz	59. Gamze Olgun	1	0,11%
		Pınar Labne	60. Danilo Zanna	3	0,34%
		Reis Bakliyat	-	15	1,68%

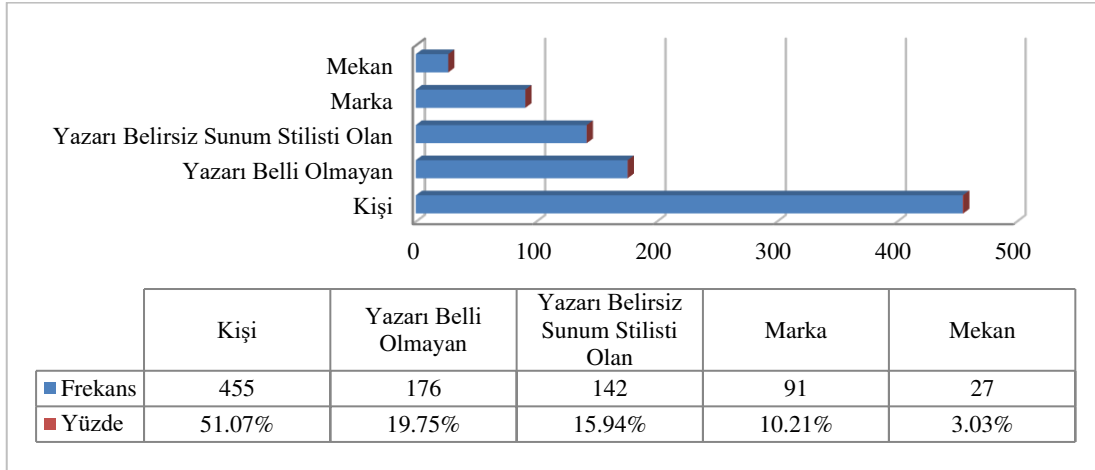
	Sabri Ülker Gıda Araştırmaları Enstitüsü Vakfı	-	-	2	0,22%
	Tukaş	-	-	2	0,22%
	Ülker Bizim Yağ	-	-	6	0,67%
	Yayla Bakliyat	-	-	2	0,22%
Mekan	7 Mehmet Restoran (Antalya)	-	-	4	0,45%
	Asmani Restoran (Antalya)	-	-	4	0,45%
	Babayani Kulüp Restoran (Antalya)	61. Murat Gerdan	İşletme Sahibi	4	0,45%
	Cibalikapı Balıkçısı (İstanbul)	62. Behzat Şahin	İşletme Sahibi	11	1,23%
	Hilmi Beken Restoran (Antalya)	63. Semih Beken,	İşletme Sahibi	4	0,45%
		64. Melih Beken			
Toplam Yemek Reçetesi				891	100%

Sofra dergisinde yer alan 891 adet yemek reçetesi yazarının “Kişi”, “Marka” ve “Mekan” başlıkları olmak üzere 3 kategoride kodlama yapılmıştır. Tablo 49 incelendiğinde Lokma dergisinde reçete yazarı belli olmayan 318 yemek reçetesi tespit edilmiş olup 176’sının yazarına dair hiçbir bilgi yer almadığı, 3’ünün reçete yazarı belli olmayıp Yemeğin Sunum Stilistinin Neslihan Algünerhan; 139’unun ise Yemeğin Sunum Stilistinin Selma Şen olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. 455 adet reçetenin ise yazarı belirtilmiş olup unvanları Executive Chef, Sous Chef, Eğitmen Şef, Şef, Aşçı, Yemek Stilisti, Diyetisyen, Beslenme Uzmanı, Uzman Doktor, Fizik Mühendisi, Gıda Mühendisi, Gastronomi Yazarı, Yemek Kitabı Yazarı, Mutfak Kültürü Araştırmacısı, Gazeteci, Influencer (içerik üretici), İşletme Sahibi, Mimar, Tasarımcı, Spiker ve Sunucu olarak değişiklik gösteren toplam 64 yazar olduğu görülmektedir. Söz konusu yazarlar “Kişi” kategorisinde kodlanmış olup 55 reçete ile en fazla yemek reçetesi Gıda ve Yemek Stilisti İnci Bak’a aittir. Yemek Yazarı Dilşat Yaşar 35 yemek reçetesi ile 2’nci, Instagram Influencer (içerik üretici) Müjgan Yurtseven ise 34 yemek reçetesi ile en fazla reçeteye sahip 3’üçüncü yazardır.

“Marka” kategorisi incelendiğinde 13 markanın toplam 91 yemek reçetesi paylaştığı görülmektedir. Pınar Beyaz markasının 1 yemek reçetesinin yazarı Gamze Olgun, Pınar Labne markasının ise 3 yemek reçetesinin yazarının aynı zamanda reklam yüzü olan Ünlü Şef Danilo Zanna’dır. Metro Türkiye markası ise 3 yemek reçetesinin Gastronomi Şeflerine ait olduğunu belirtmiştir. “Marka” kategorisinde kodlanan diğer 84 reçetenin kim tarafından oluşturulduğu bilinmemektedir. Kategorinin 38 reçete (4,26%) ile en yüksek reçeteye sahip markası ise Dr. Outker’dır.

“Mekan” kategorisi incelendiğinde 5 yiyecek-içecek işletmesinin toplam 27 yemek reçetesi paylaştığı, en fazla reçeteye sahip işletmenin ise Cibalikapı Balıkçısı (İstanbul) olduğu görülmektedir. Söz konusu 11 reçete Cibalikapı Balıkçısı İşletme Sahibi Behzat Şahin’e ait olduğu belirtilmiştir.

Şekil 35: Sofra Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı



Tablo 49’den elde edilen Şekil 35’e göre Sofra dergisinde 455 yemek reçetesi ve %51,07 oranı ile “Kişi” başlığı en yüksek değer ile ilk sırada yer almaktadır. Bu verilerden yola çıkarak Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Sofra dergisi yemek reçeteleri yazarları ve tanıtıcılarının unvanları Executive Chef, Sous Chef, Eğitimci Şef, Şef, Aşçı, Yemek Stilisti, Diyetisyen, Beslenme Uzmanı, Uzman Doktor, Fizik Mühendisi, Gıda Mühendisi, Gastronomi Yazarı, Yemek Kitabı Yazarı, Mutfak Kültürü Araştırmacısı, Gazeteci, Influencer (içerik üretici), İşletme Sahibi, Mimar, Tasarımcı, Spiker ve Sunucu olarak değişiklik gösteren kişilerden oluştuğu söylenebilir.

4.4.4. Yemek Zevki dergisi yemek reçeteleri yazarlarının analizi

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisi makalelerinde yer alan yemek reçetelerinin yazarları içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde 476 adet yemek reçetesinin yer aldığı tespit edilmiştir. Söz konusu yemek reçetelerinin ait olduğu yazar bilgisi detaylı olarak Tablo 50’de sunulmuştur.

Tablo 50: Yemek Zevki Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Analizi

Kategori	Marka / Mekan Adı	Yazar Adı	Yazar Unvanı	Frekans	Yüzde
Kişi		1. Aslıhan Işın	-	1	0,21%
		2. Aysun Ulutaş Avşalak	Blogger	2	0,42%
		3. Ayşe Söylemez	Blogger	1	0,21%
		4. Doğa Çitçi	Şef	1	0,21%
		5. Ecem Ocak	Uzman Diyetisyen	1	0,21%
		6. Ekrem Çağatay	-	5	1,05%
		7. Esra Dinçer	Uzman Diyetisyen	4	0,84%
		8. Eyüp Kemal Sevinç	EKS Mutfak Akademisi Kurucu Şefi	8	1,68%
		9. Feyzan Ersinan	Yemek Kitabı Yazarı	4	0,84%
		10. Hatice Öncel	Blogger	2	0,42%
		11. Hayal Demirkol	-	11	2,31%
		12. Huriye Ersoy	-	8	1,68%
		13. Hülya Göksan	-	5	1,05%
		14. İnci Bak	Gıda ve Yemek Stilisti	215	45,17%
		15. İnci Ülgen Bozyiğit	Şef, Yemek Stilisti, Konsept ve Menü Tasarımı Danışmanı	4	0,84%
		16. Kevser Başkara	Beslenme ve Diyet Uzmanı	1	0,21%
		17. Metin İşçi	Executive Chef	10	2,10%
		18. Müşerref Kartaler	-	18	3,78%
		19. Özgür Bakır	Fotoğraf Sanatçısı	12	2,52%
		20. Rafet İnce	Executive Chef	5	1,05%
		21. Sema Temizkan	-	4	0,84%
		22. Umut Ulaş	-	4	0,84%
		23. Yıldız Öz Samaha	-	4	0,84%
Marka	Yazarı Belli Olmayan Yemek Reçetesi	-	-	27	5,67%
	Aryıldız	İnci Bak	Gıda ve Yemek Stilisti	12	2,52%
	Beypiliç	-	-	6	1,26%
	Bonfilet	-	-	2	0,42%
	Bu Piliç	-	-	8	1,68%
	Dr. Oetker	-	-	8	1,68%
	Koroplast	-	-	1	0,21%
	Lezita	İnci Bak	Gıda ve Yemek Stilisti	8	1,68%
	Oba Un	-	-	2	0,42%
	Profilo	-	-	-	1,26%
	Sabri Ülker Vakfı	-	-	1	0,21%
	Safya Ayçiçek Yağı	-	-	6	1,26%
	Simfer Fırın	İnci Bak	Gıda ve Yemek Stilisti	4	0,84%
	Söke Un	-	-	4	0,84%

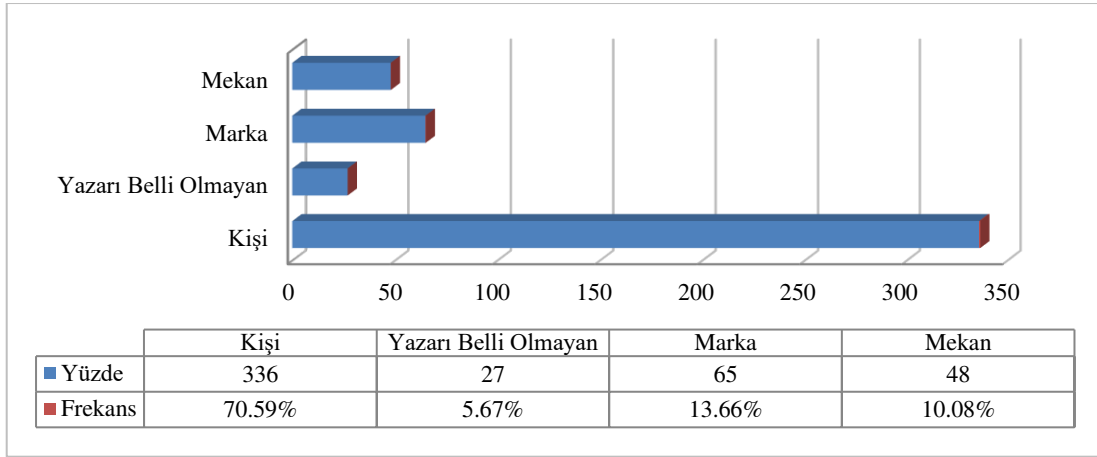
	Ülker Bizim Yağ	-	-	3	0,63%	
Mekan	Aila (İstanbul)	24.	Emre İnandır	Chef De Cuisine	5	1,05%
	Antakya Kahvaltı Evi	25.	Özgür Ildır Öksüz	Antakya Gastronomi Derneği Üyesi	6	1,26%
	Beyturan Lokanta (İzmir)	26.	Şeref Artagan	İşletme Sahibi	1	0,21%
	Fonduralı Yeniköy (İstanbul)	27.	Serdal Akdağ	Executive Chef	5	1,05%
	Glens İstanbul	28.	Murat Taşdemir	Executive Chef	5	1,05%
	Izaka Restaurant (İstanbul)	29.	Ramazan Demir	Executive Chef	4	0,84%
	Lacivert (İstanbul)	30.	Hüseyin Ceylan	Executive Chef	8	1,68%
	Muutto (İstanbul)	31.	Umut Karakuş	Muutto Kurucu Şefi	5	1,05%
	Nazzcakes (İstanbul)	32.	Nazlıhan Akçay	Pastacı	5	1,05%
	Sheraton Grand Adana	33.	Koray Türk	Executive Chef	4	0,84%
Toplam Yemek Reçetesi				476	100%	

Yemek Zevki dergisinde yer alan 476 adet yemek reçetesi yazarının “Kişi”, “Marka” ve “Mekan” başlıkları olmak üzere 3 kategoride kodlama yapılmıştır. Tablo 50 incelendiğinde 336 adet yemek reçetesinin unvanları Chef De Cuisine, Executive Chef, Kurucu Şef, Şef, Pastacı, Yemek Stilisti, Konsept ve Menü Tasarımı Danışmanı, Beslenme - Diyet Uzmanı, Uzman Diyetisyen, Yemek Kitabı Yazarı, Fotoğraf Sanatçısı, ve Blogger olarak değişiklik gösteren toplam 33 yazar olduğu görülmektedir. Söz konusu yazarlar arasında “Kişi” kategorisinde 215 reçete ile en fazla yemek reçetesi Gıda ve Yemek Stilisti İnci Bak’a aittir. Dergide yazarı belli olmayan yemek reçetesi ise 27’dir.

“Marka” kategorisi incelendiğinde 14 markanın toplam 65 yemek reçetesi paylaştığı görülmektedir. Kategorinin en yüksek reçeteye sahip markası ise 12 reçete (2,52%) ile Aryıldız’dır. Aryıldız’ın 12 reçetesi ile birlikte Lezita ve Simfer Fırın markalarının da yemek reçetesi yazarı İnci Bak’tır. Bu bağlamda İnci Bak’ın diğer yazarlar arasında en fazla yemek reçetesine sahip olan en verimli yazar olduğu söylenebilir.

“Mekan” kategorisi incelendiğinde 10 yiyecek-içecek işletmesinin toplam 48 yemek reçetesi paylaştığı, en fazla reçeteye sahip işletmenin ise Lacivert (İstanbul) olduğu görülmektedir. Söz konusu 8 reçetenin Lacivert Executive Chef’i Hüseyin Ceylan’a ait olduğu belirtilmiştir. Diğer 9 yiyecek-içecek işletmesinde de yemek yazarları bilgisi paylaşılmıştır.

Şekil 36: Yemek Zevki Dergisi Yemek Reçetesi Yazarlarının Dağılımı



Tablo 50’den elde edilen Şekil 36’ya göre Yemek Zevki dergisinde 336 yemek reçetesi en yüksek sayı ile ilk sırada yer almaktadır. Bu sayı %70,59 oranında olup derginin yemek reçeteleri yazarları ve tanıtıcılarının “Kişi” başlığında kodlanan yazarlar tarafından üretildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi Yemek Zevki dergisinde yemek reçetelerinin unvanları Chef De Cuisine, Executive Chef, Kurucu Şef, Şef, Pastacı, Yemek Stilisti, Konsept ve Menü Tasarımı Danışmanı, Beslenme - Diyet Uzmanı, Uzman Diyetisyen, Yemek Kitabı Yazarı, Fotoğraf Sanatçısı ve Blogger olarak değişiklik gösteren kişiler tarafından oluşturulduğu söylenebilir.

SONUÇ

“Yemek, kim olduğumuz duygusunu inşa etmek ve sonraki nesillere devretmek için simgesel ve kültürel bir aktarım aracıdır” (Lake ve Oh, 2007, s. 194).

Günümüz dijital medya çağında, yazılı medya halen önemli bir güç olmaya devam etmekte ve halen gündem belirleyiciler olarak çalışmaktadır. Bir kitle iletişim aracı olarak dergiler, çeşitli anlamlar ve mesajların bulunduğu metin ve görsellerden oluşan bir mecradır.

Kitle iletişim araştırmalarında en eski ve en sık kullanılan yöntemlerden biri olan içerik analizi ile metinlerin, düşüncenin ve hatta teorinin açıklayıcı bir gerçeklikte sunulması sağlanır (Hurwitz ve ark., 2018, s. 532).

Gastronomi kültür inşasının somut verilerle ortaya koyabilmesi için gazeteler, yemek kitapları ve dergileri, radyo ve televizyon programları, sinema filmleri, web siteleri ve yemek blogları gibi çeşitli medya kaynakları veri toplamak için akla gelen ilk seçeneklerdendir.

Yaşam tarzı medyası olma özelliği taşıyan yayınlar alternatifler sunar, küresel kültürden izler taşır, yönlendiricidir, imaj ve kimlik oluşturur, özünde bireyleri sistemle uyumlandırır ve onları birbirine yakınlaştırır (Hanusch, 2012, s. 4). Kitle iletişiminin yazılı kaynaklarını oluşturan, yemek dergileri dünya genelinde oldukça yaygın olup yeme içmeye dair pek çok konuya değinmektedir. Bu yönleriyle dergiler etkili araştırma kaynaklarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Genel olarak dergi içerikleri kendi okuyucu kitlelerine sesleniyor gibi görünse de aslında toplumun tümüne belirli yaşam tarzlarını, ideolojik yaklaşımları işaret ederler. Yemek dergilerinin içerikleri, yemek aracılığıyla görsel ve kültürel kodlar taşıyan mesajlar üretirken, aynı zamanda mutfak kültürlerinin görünür olmasını sağlayarak bir nevi gastronomi kültürü inşa ettiği söylenebilir. Bu bağlamda bu tez çalışmasında araştırma alanı olarak yazılı medya türü olan Türkiye’de yayınlanan yemek dergileri seçilmiştir.

Türk mutfak kültüründe günümüze kadar gerçekleşen siyasi, sosyolojik, ekonomik ve teknolojik değişimlerin etkisini halen görmek mümkündür. Ancak bu değişimlerin ilk izleri matbaanın Türkiye’ye gelmesi ile birlikte Meşrutiyet dönemi ve sonrasında

görülmeye başlanmıştır. Yemek kitapları, dergiler ve gazeteler yoluyla birbirlerinden oldukça farklı mutfakların yiyecek pişirme, saklama ve sunma özellikleri “ulusal” bir repertuar içinde kodlanmaya başlamıştır. Bu noktadan hareketle bu tez çalışmasında içerik analizi yardımıyla gastronomi kültürü inşasında medyanın rolü aydınlatılmaya çalışılmıştır.

Yemek dergilerinde gastronomi kültürünün inşasını somut verilerle ortaya koyabilmek adına çalışma kapsamına dâhil edilen 4 yemek dergisinin Ocak-Aralık 2020 tarihleri arasındaki 1 yıllık yayınları içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir.

Jensen ve Jankowski’ye göre (1993), toplumsal ve politik bilginiz ile dünya görüşlerimizin çoğu her gün okuduğumuz veya gördüğümüz düzinelerce medya metinlerinden gelir. Medya metinlerinin ne dediğini bilmek günlük hayatımızda önemlidir ve sonuç olarak basılı medya alanındaki metodolojik bir araştırma, çalışma ortamı hakkında medyanın ne söylediğini ortaya çıkarma anlamında en önemli görevlerden biridir (Jensen ve Jankowski, 1993, s. 137). Basılı medyanın ne söylediğini ortaya çıkarma anlamında içerik analizi araştırmaları en sık kullanılan, önemli bir metodolojik yaklaşım olmaya devam etmektedir (McCombs, 2004, s. 14).

Bilindiği üzere, içerik analizinin tanımlayıcı amacı karmaşıklığın indirgenmesidir. Veriler elde edilirken araştırmaya en uygun düşen sorulara cevap vermeli, sorular araştırma konusuna uygun düzenlenmelidir (Bonfadelli, 2012, s. 82). Bu bağlamda bu araştırmanın amacı ve soruları doğrultusunda içerik analizi gerçekleştirilirken, verilerin kodlanması, kavramlar aracılığıyla temaların bulunması, kodların, ana ve alt temaların düzenlenmesi, toplanan tüm verilerin sayılması şeklinde dört aşamada kullanılmıştır. Söz konusu dört aşama: dergilerin tüm sayfaları, içerikte yer alan yemek makaleleri, yemek reçeteleri, yemek reçetelerini oluşturan yazarlar olmak üzere dört grupta uygulanmıştır. Araştırma kapsamına dahil edilen yemek dergilerinde öncelikle genel yapı, biçim ve içerik dağılımı analiz edilmiş, ardından gastronomi kültürünün nasıl inşa edildiği dergi kapakları, yemek makaleleri, yemek reçeteleri ve yemek reçetesi yazarları üzerinden okunmuştur.

Bu kapsamda ayda bir yayın yapan Lokma (12 sayı), Sofra (12 sayı) ve Yemek Zevki (12 sayı) dergileri ile iki ayda bir yayın yapan Lezzet (6 sayı) dergisi içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. Lokma dergisinin Nisan ve Mayıs, Sofra dergisinin Mayıs, Temmuz, Eylül ve Kasım sayılarında çıkardıkları 6 ek dergi de araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Bütünlüğü bozmamak adına 6 ayrı dergi ilgili aylarda ilgili dergilerin sayfa sayılarına eklenmiş, toplamda 42 dergi üzerinde analizler gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda

araştırmanın verileri Lezzet 546, Lokma 1300, Sofra 1312 ve Yemek Zevki 840 sayfa olmak üzere toplamda 3998 sayfa üzerinden elde edilmiştir.

3998 sayfa, içerik analizi yöntemiyle incelendiğinde dergi içerikleri on kategoriye ayrılmıştır. Söz konusu on kategori ön kapak, önsöz, künye, fihrist, içindekiler, yemek makaleleri (makale), reklam, haber, tanıtım ve diğer olarak kodlanmıştır.

Ocak-Aralık 2020 yayın dönemi içerisinde incelenen 4 dergide de “Makale” başlığı en yüksek oranda içeriklerde yer bulmuştur. Buna göre; Lezzet dergisinin toplam 546 sayfası içerisinde 390 sayfanın makalelerden oluşturulduğu; söz konusu rakamın içerik genelinin %71,43’nü kapsadığı, Lokma dergisinin toplam 1300 sayfası içerisinde 942 sayfanın makalelerden oluşturulduğu; söz konusu rakamın içerik genelinin %72,46’sını kapsadığı, Sofra dergisinin toplam 1312 sayfası içerisinde 914 sayfanın makalelerden oluşturulduğu; söz konusu rakamın içerik genelinin %69,66’sını kapsadığı, Yemek Zevki dergisinin toplam 840 sayfası içerisinde 461 sayfanın makalelerden oluşturulduğu; söz konusu rakamın içerik genelinin %54,88’ini kapsadığı tespit edilmiştir.

Tüm bunlarla birlikte dergilerde üretilen içeriklerin sayfa sayıları incelendiğinde makale, haber ve tanıtım olarak kodlanan sayfa sayılarının - her dergide değişmekle birlikte - ilkbahar, yaz, sonbahar veya kış mevsimlerinde azalma ve artış saptanmıştır. Bu veriler ışığında yemek dergilerinin sayfa dağılımında mevsimsel değişimin etkisinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre; Lezzet dergisinde makale olarak kodlanan sayfa sayıları kış ve sonbahar aylarında en yüksek; yaz ve ilkbahar mevsiminde en düşüktür. Reklam sayfaları ise ilkbahar ve yaz aylarında en yüksek; kış ve sonbahar aylarında en düşüktür. Lokma dergisinde makale olarak kodlanan sayfa sayılarının ilkbahar mevsiminde en yüksek; son bahar mevsiminde en düşüktür. Reklam sayfaları ise ilkbahar mevsiminde en yüksek; yaz mevsiminde en düşüktür. Sofra dergisinde makale olarak kodlanan sayfa sayıları ile reklam olarak kodlanan sayfa sayılarının birbirlerine paralel olarak sonbahar mevsiminde en yüksek, yaz mevsiminde en düşüktür. Yemek Zevki dergisinde makale olarak kodlanan sayfa sayıları ile reklam olarak kodlanan sayfa sayılarının birbirlerine paralel olarak ilkbahar mevsiminde en yüksek, sonbahar mevsiminde en düşüktür. Ulaşılan bu bulgu Şavkay’ın (2000, s. 11) “*Türk mutfağında göze çarpan bir özellikte her zaman mevsimlere saygılı davranmış olmaları vardır*” söylemiyle tam olarak örtüşmektedir.

Dergilerin genel içeriklerini ortaya koymak amacıyla önsöz sayfaları içerik analizi yöntemiyle incelenmiş ve nitel verilerle sunulmuştur. Buna göre; Lezzet dergisi 6 önsöz

sayfasında mevsiminde sebze-meyve tüketimi, Korona Virüs için sağlıklı beslenme önerileri ve özel günler için sunulan yemekler ile gündemdeki konulara; İspanyol, Alman, Endonezya mutfağı ile dünya mutfağına; Boşnak, Gaziantep ve Adana mutfağı ile yöresel mutfağa yer verildiği saptanmıştır. 3 önsöz sayfasında ise İngiliz kültürüne ait olan “5 çayı” ifadesi tespit edilmiştir. Türkiye’nin en çok çay tüketen ülkelerden biri olduğu, Türk ve milli kimlik içinde çayın önemli bir yere sahip olduğu bilinen bir gerçektir. Ancak “5 çayı” İngiliz mutfak kültürüne ait bir öğün olarak bilinmektedir. Bu bağlamda Lezzet dergisinin okur kitlesine belirli aralıklarla Batılı tarzda gastronomi kültürünü tanıttığı söylenebilir. Lokma dergisi 12 önsöz sayfasında Lokma dergisi genel yayın yönetmeni Hatice Özdemir Tülün’ün öznel ifadelerle daha çok başvurulmuş; önsöz ile dergi içerikleri arasında bire bir bağlantı bulunamamıştır. Genel yapı Türk mutfak kültürü ve İslami anlayış vurguları içinde olsa da farklı sayıların önsöz sayfalarında adı geçen “trileçe, magnolia ve noodle” ifadeleri ile okur kitlesine dünya mutfak kültüründen yemekler tanıtılmıştır. Sofra dergisi 12 önsöz sayfasında Anadolu ve Türk mutfak kültürüne sık sık vurgu yapmış; tohum, sürdürülebilir gıda, atıksız mutfak konuları ile var olan gıdanı korunması ve sonraki nesillere aktarılması konularında okur kitlesinin sofrasına ve geleneğine sahip çıkması konularında farkındalık sağlamıştır. Yemek Zevki dergisi 12 önsöz sayfasında mevsiminde sebze ve meyveleri kullanılmasına vurgu yapmış; özel gün yemekleri, sağlıklı beslenme, gıda güvenliği, hijyen ve alışagelmışin dışında yemek önerileri ile okur kitlesine beslenme konularında farkındalık sağlamış; pratik ve kolay yemeklere sıkça değinerek okur kitlesini mutfağa girmeye teşvik etmiştir. Önsöz sayfalarında karşılaşılan çay saati reçeteleri, tiramisu, Alman pastası, frigo, donut, profiterol ve crumble gibi tatlılar, Fransız, İtalyan ve Japon mutfakları gibi ifadelerle okur kitlesine belirli aralıklarla dünya mutfak kültüründen yemekler tanıtılmıştır. Ayrıca Anadolu mutfağı, Adana mutfağı, Antakya mutfağı, Ramazan ve Kurban Bayramı tarifleri ile Türk mutfak kültürü ile ilgili içeriklerinde önsözde yer aldığı tespit edilmiştir.

Dergilerin ön kapakları ve makalelerde gastronomi içerikleriyle ilgili önce çıkan temaların belirlenmesi üzere yeni kodlamalar ile nicel içerik analizi uygulanmıştır. 42 derginin ek sayıları da incelemelere dahil edilerek toplamda 48 sayfa ön kapak; 785 makaleye ulaşılmıştır. Dergilerin içeriğinde yer alan alışveriş, moda, teknoloji, astroloji vb. gibi yemek makalesi olmayan ve diğer olarak kodlanan toplam 138 makale analizler dışında tutularak 650 makale üzerinde kodlamalar gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada içerik analizi yapılırken, Fusté-Fornéa ve Masip’in (2018) basılı medyada gastronomi ve gıda

temelli içeriklerin incelenmesi için metodolojik bir tasarım önerisi sunduğu çalışması referans alınmıştır. “Üretim”, “Tanıtım”, “Yemek ve Toplum” olarak üç ana tema ile “Ürün”, “Yemek”, “İçecek”, “Şefler/Ünlüler”, “Dünya Mutfağı”, “Yöresel Mutfak”, “Mekân”, “Etkinlik”, “Kitap”, “Ürün Yerleştirme”, “Yemek ve Turizm”, “Yemek ve Sanat”, “Yemek ve Sağlık”, “Vegan/Vejetaryen”, “Özel Gün”, “Öğün”, “Kavram”, “Trend”, “Atıksız Mutfak”, “Pratiklik” olmak üzere yirmi alt temaya ayrılmıştır. Buna göre; Lezzet dergisi 6 ön kapağında öne çıkan ana tema %50,00 oranı ile “Üretim”, alt tema %33,33 oranı ile “Yemek” ve “Özel Gün” olarak belirlenmiştir. Ulaşılan bir diğer bulgu dergilerin ön kapaklarındaki fotoğraf ve başlık kullanımı ile iç sayfalarda yer alan ilgili içeriklerin başlıklarının tutarlı bulunmamasıdır. Lezzet dergisi içeriğinde tespit edilen 99 makalede öne çıkan ana tema %45,45 oranı ile “Üretim”, alt tema %26,26 ile “Ürün” olarak belirlenmiştir. Lokma dergisi 12 ön kapağında öne çıkan ana tema %50,00 oranı ile “Üretim”, alt tema %35,71 oranı ile “Yemek” olarak belirlenmiştir. Lokma dergisi içeriğinde tespit edilen 146 makalede öne çıkan ana tema %54,79 oranı ile “Üretim”, alt tema %28,08 ile “Ürün” olarak belirlenmiştir. Sofra dergisi 12 ön kapağında öne çıkan ana tema %43,75 oranı ile “Üretim”, alt tema %25,00 oranı ile “Ürün” olarak belirlenmiştir. Sofra dergisi içeriğinde tespit edilen 227 makalede öne çıkan ana tema %44,06 oranı ile “Tanıtım”, alt tema %18,50 ile “Ürün” olarak belirlenmiştir. Yemek Zevki dergisi 12 ön kapağında öne çıkan ana tema %50,00 ile “Yemek ve Toplum”, alt tema ise %41,67 ile “Özel Gün” olarak belirlenmiştir. Yemek Zevki dergisi içeriğinde tespit edilen 179 makalede öne çıkan ana tema %44,15 oranı ile “Yemek ve Toplum”, alt tema %18,44 ile “Yemek ve Sağlık” olarak belirlenmiştir. Elde edilen bulgular sonucunda 4 dergide de kapak ve makale konu dağılımlarında Batılı tarzda mutfak kültürüne rastlanılmış olsa da çoğunluğun Türk mutfak kültürü bağlamında olduğu tespit edilmiştir. Sonuç olarak ön kapak ve makalelerde gastronomi içerikleriyle ilgili içerikleriyle ilgili öne çıkan temaların çoğunluğu Türk Mutfağı ekseninde olmak üzere, mevsimde bakliyat, sebze veya meyve gibi bir ürün ile belirli güne özel, belirli bir yemeğin üretimini ele alan, yemeğin sağlık boyutu hakkında da bilgi veren içeriklerden oluşturulduğu tespit edilmiştir.

4 dergide yer alan yemek reçetesi yazarlarına içerik analizi yapıldığında ise yazarlar “Kişi”, “Marka” ve “Mekân” olmak üzere 3 kategoride kodlanmıştır. Lezzet 436, Lokma 779, Sofra 891 ve Yemek Zevki 476 olmak üzere toplam 2582 yemek reçetesinin 147 yazar, 30 marka ve 20 yiyecek - içecek işletmesi tarafından yazdığı; 845 yemek reçetesinin ise yazarının belli olmadığı tespit edilmiştir. Buna göre 4 dergide de en yüksek oran “Kişi”

kategorisinde gerçekleşmiş olup yazarların oğunlu şef, Aşçı, ğretim Görevlisi, Yemek Kitabı Yazarı, Yemek Fotoğrafçısı, Yemek Stilisti, Tarif Geliştirici ve Diyetisyen unvanlarına sahip kişilerdir. Gıda ve Yemek Stilisti İnci Bak Lokma dergisi haricinde diğer üç dergide de yemek reçetesi yazarı olarak yer almıştır. Bu bağlamda İnci Bak'ın diğer yazara oranla toplam 328 yemek reçetesi ile en fazla yemek reçetesine sahip en verimli yazar olduğu tespit edilmiştir.

4 dergilerde yer alan yemek reçetelerine odaklanıldığında toplam 2582 yemek reçetesi tespit edilmiştir. Reçeteler yemek çeşitlerine göre orba, Sebze / Zeytinyağlı, Kırmız Et, Beyaz Et, Balık / Deniz Ürünleri, Salata, Bakliyat, Pilav/ Makarna, Hamur İşi /Ekmek, Yumurta Yemeği, Sokak Yemeği, Tatlı, İçecek ve Diğer olmak üzere 14 kategoride kodlanmıştır. 4 dergide de 14 kategoride de kodlama gerçekleştirilmiştir. Buna göre; Lezzet dergisinde 436, Lokma dergisinde 779, Sofra dergisinde 891, Yemek Zevki dergisinde 476 adet yemek reçetesi tespit edilmiş olup 4 yemek dergisinde de en yüksek oranın Tatlı” reçetelerine ait olduğu tespit edilmiştir.

4 dergide tespit edilen toplam 2582 yemek reçetesi dergilerde belirtilen dünya mutfaklarına göre yeniden sayılmış ve toplam 383 yemek reçetesinin dünya mutfaklarına ait olduğu tespit edilmiştir. Buna göre; Lezzet dergisinde 111, Lokma dergisinde 116, Sofra dergisinde 109 ve Yemek Zevki dergisinde 47 yemek reçetesi dünya mutfağına ait olup en yüksek oran “Tatlı” reçetelerine aittir. 4 dergilerde yer alan ve dünya mutfağına ait olduğu tespit edilen 383 yemek reçetesine üçüncü bir içerik analizi gerçekleştirilerek reçetenin ismi, ait olduğu kıta ve ülkelerine göre kodlanmıştır. Sonuç olarak 4 dergide de dünya mutfağı arasında ne çıkan ilk üç dünya mutfağının, Fransa, ABD ve İtalya olduğu, en fazla yemek reçetesinin ise Fransız mutfağına ait olduğu tespit edilmiştir.

4 yemek dergisinde Türk mufası özelinde gastronomi kültürünün nasıl inşa edildiğini ortaya koymak amacıyla dergilerde yer alan yemek reçetelerine odaklanıldığında ise 4 dergide tespit edilen 2199 yemek reçetesinin Türk mutfak kültürünün ürün, malzeme, pişirme teknikleri vb. gibi özelliklerini kapsadığı tespit edilmiştir. Buna göre; Lezzet dergisinde 325, Lokma dergisinde 663, Sofra dergisinde 782 ve Yemek Zevki dergisinde 429 yemek reçetesi Türk mutfak kültürü içerisinde kodlanmış olup en yüksek oran yine “Tatlı” reçetelerine aittir. 2199 yemek reçetesine Geleneksel (Satandart) Reçete, Sentez (Geliştirilmiş) Reçete ve Yeni Reçete olarak üç kategoride kodlama gerçekleştirildiğinde ise 4 dergide de en yüksek oran Sentez (Geliştirilmiş) Reçeteye aittir. Söz konusu

reçetelerde Türk mutfağı ekseninde yer yer orijinal tariflere farklı bir bakış getiren, yer yer dünya mutfağı ile birleşen ya da içeriğinde kullanılan ana malzemeye ilaveten farklı ve/veya türdeş bir malzeme eklenerek yeni yorum getirilmiştir. Bu bağlamda yemek dergilerinde geleneksel Türk mutfağından yemeklere yeni reçetelere oranla daha fazla yer verildiği, yazarlar tarafından oluşturulan sentez reçetelerde gelenekseli yitirmeden modernize edildiği; yeni reçetelerin ise Türk mutfağına ait yerel yiyecek malzemeleri ve yemek pişirme yöntemleri kullanılarak yeni ve özgün bir yorumla oluşturulduğu sonucuna ulaşılmıştır. Özellikle geleneksel reçetelerin çoğunluğunun Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinden itibaren Türk mutfağına eklenen reçetelerle birlikte, Türk mutfağı ekseninde hem geleneksel hem de yeni yemek reçetelerinden oluşturulduğu, az sayıda da olsa Yöresel (Anadolu) mutfak kültürüne ait reçetelerin paylaşıldığı görülmüştür.

Bu anlamda Türk mutfağı tarihsel süreç içinde hem kendi mutfak kültürünü korumak, hem de farklı kültürlerle bir arada yaşamak arzusuyla sentez ve/veya entegrasyon ile kendisi olmaktan vazgeçmeksizin bir üst kimlikle birleşebilme özelliğini söz konusu dergilerle yine göstermiştir. Böylece Türkiye’de yayınlanan yemek dergileri sayesinde okuyucu, hem alışkın olduğu lezzetlere yakın olup hem de yeni, farklı ve özgün tat arayışlarının karşılığını bulabilecektir. Diğer bir ifade ile Türkiye’de yayınlanan yemek dergilerinde yabancı ve farklı tatların yabancılıklarından arındırılarak ulusal olana dönüştürüldüğü söylenebilir.

Ayrıca Türkiye’de 19’uncu yüzyılın ortalarından itibaren yemek kitapları ve dergilerde hem geleneksel (alaturka) hem de modern (alafranga) yemekleri bir arada bulundurmaları özelliği günümüzde de benzerlik gösterdiği söylenebilir. Bu bulgu Talas’ın “*Faydalı olan unsurların alınıp, yine faydalı olan farklı kültürleri özelliklerini yitirmeden sentezleyerek yeni ürünler ortaya çıkarmak Türk mutfağının diğer mutfaklardan ayrı bir yere ve haklı bir üne sahip olmasının en temel sebebidir*” (Talas, 2005, s. 280) söylemine tam olarak karşılık gelmektedir.

Farklı kültürleri veya geleneklerin bir toplumda barındırılması için “kültürün içine dahil etme, sentezleme ve bütünleştirme” işlevleri (Costa-Lascoux,1994) gastronomi kültürünün inşasında Türk mutfağı bağlamında yemek dergilerinde açıkça görülmektedir.

Yapılan çalışma kapsamında Türkiye’de yayınlanan 4 yemek dergisinin gastronomi kültürünü üretim, tanıtım, yemek ve toplum ara kesitinde Türk mutfağı ekseninde geleneksel, sentez ve yeni yemek tarifleri üzerine inşa edildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Bu sonuca ek olarak; Dergi içeriğinin bir parçası olan ve yemek ve okuyucu arasında bağ kurması açısından oldukça önem arz eden fotoğraflamaların her derginin kendi ekibi tarafından özgün ve özel olarak gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Dergilerde yer alan yemeklerle ilk iletişimin görsel iletişim ile sağlandığı düşünüldüğünde yemeklerin sunumu ve fotoğraflanmasında yemekler görsel olarak çekici bir biçimdedir. Bu bağlamda Türk mutfağında her zaman görseli sade ve basit ama kusursuz bir şekilde hazırlanmış lezzetli yemeklerin yerini göreselliği, sunumu rengi ve kompozisyonuna önem verilen tabakların aldığı söylenebilir.

Küresel çapta yaşanan pandemi sebebiyle Türk mutfağının şifalı özelliğine sıklıkla vurgu yapılarak sağlık, beslenme ve güçlü bağışık vurguları Türk mutfağı ile Batı mutfağından eklemlenen yemek reçetelerine dikkat çekilmiştir. Buna göre Yine pandemi sebebiyle uygulanan karantina ve sokağa çıkma yasaklarında ekmek tarifleri ile sokak yemekleri olarak ifade edilen yemeklerin evde pratik ve kolayca nasıl hazırlanacağı paylaşılmış, evde kalınan süre içerisinde beslenme ve kilo problemlerine karşı alınabilecek önlemler, yemek reçeteleri, uzman doktor ve diyetisyen eşliğinde sunulmuştur.

İçeriklerde ağırlıklı olarak mevsiminde bir ürünün ana malzeme olarak kullanıldığı; o ürünün çorbasından tatlısına, hamur işinden salatasına, pilavından zeytinyağına pek çok şekilde değerlendirilebileceği fikri aktarılmıştır. Özellikle “atıksız mutfak” vurgusu ile zaman zaman okuyucuya artan yemeğin veya sebze - meyve kabuklarının çöpe atılması yerine yeni bir işlemde geçerek yeniden sofraya kazandırılmasıyla sosyal sorumluluk sağladığı tespit edilmiştir.

4 dergide yer alan tüm yemek reçeteleri amatör ve profesyonel olmak üzere mutfağa ilgi duyan her bireye hitap edecek şekilde kolay ve orta kolay seviyede olduğu tespit edilmiştir.

Vegan/vejetaryen beslenme diğer beslenme tarzlarına oranla içerikte daha fazla yer bulmuş, sadece vegan/vejetaryen yemekler pişiren yiyecek içecek işletmeleri ile vegan/vejetaryen (vegitisyen) diyetisyenler ile söyleşi gerçekleştirilerek tanıtım

sağlanmıştır. Gıda intoleransı olan okuyuculara yönelik içeriklerin oldukça az oranda olduğu tespit edilmiştir.

1 yıllık yayın dönemi içerisinde dergilerde yöresel mutfak bağlamında Adana, Anadolu, Akdeniz Diyarbakır, Erzurum, Gaziantep, Hatay/Antakya, Konya, İstanbul mutfağının tanıtıldığı tespit edilmiştir. 1 yıllık yayın dönemi içerisinde dergilerde dünya mutfağı bağlamında ABD Afganistan, Almanya, Arjantin, Avustralya, Balkanlar, Belçika, Bosna Hersek, Brezilya, Çin, Endonezya, Ermenistan, Fas, Filipinler, Fransa, Gürcistan, Hindistan, Hollanda, İngiltere, İran, İskandinav, İskoçya, İspanya, İsveç, İsviçre, İtalya, Japonya, Lübnan, Macaristan, Meksika, Özbekistan, Peru, Portekiz, Rusya, Tayland, Thai, Vietnam, Yeni Zelanda, Yugoslavya ve Yunanistan mutfağının yemek reçetelerinin yer aldığı tespit edilmiştir.

Türk mutfak kültüründe halen var olan ve her yıl muharrem ayının on üçüncü gününde halk mutfağında pişirilen aşure reçetesinin, 4 yemek dergisinde ilgili tarihlere denk gelecek şekilde paylaşıldığı tespit edilmiştir. Kuru erzaktan yapılan bir nevi tatlı aşı olan aşurenin pişirilme amacı başkalarıyla paylaşmaktır (Samancı, 2016a, s. 85). Yine Ramazan ve Kurban Bayramlarında Türk mutfağında geleneksel olarak pişirilen yemeklerin 4 dergide de yer aldığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda yemek dergilerinin yemek ve toplum arakesitinde Türk mutfak kültürüne önem verildiği söylenebilir. Aşure günü ile dini bayramlardaki geleneksel yemeklerin, aradan yüzyıllar geçmesine rağmen yemek dergileri ile hayattaki canlılığını korumakta olduğu söyleyebiliriz.

Son olarak, bu araştırma yemek dergilerindeki gastronomi içeriklerin hem dinamiklerini hem de varlığını daha iyi anlamaya katkıda bulunmaktadır. Araştırmanın Türkiye’de ilk olması, araştırmada kullanılan yöntem ve kuramsal çerçevenin farklı bağlamlarda benzer ayrıntılı çalışmalar yapmaya hizmet edebilir. Medyada büyük bir alana sahip dergi, gazete ve yemek blogları yemek makaleleri ve yemek reçeteleri bağlamında araştırılmayı bekleyen alanlardır. Bu ve benzeri çalışmaların artarak devam etmesi, Türkiye’de gastronomi kültürünün inşasında medyanın rolünü daha net açıklamamıza imkan tanıyacaktır.

KAYNAKÇA

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish* (9/11), 1-16.
- Ahiska, M., ve Yenal, Z. (2006). *Aradığınız kişiye şu an ulaşamıyor: Türkiye’de hayat tarzı temsilleri ; 1980 - 2005*. İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi.
- Ahmad, F. (2006). *Bir kimlik peşinde Türkiye*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Akdemir, N. (2020). Cumhuriyet döneminde yemek kültürü. *Yemek, kültür ve toplum* (s. 193-214). Ankara: Nobel.
- Akın, E. (2015). *Essential Turkish cuisine*. New York: Stewart, Tabori & Chang.
- Akkor, M. Ö. (2014). *Practical recipes in Turkish cuisine*. New York: Blue Dome Press.
- Albayrakmedya. (2020). *Lokma Dergisi*. 30 Nisan, 2020 tarihinde Albayrak Medya: <https://www.albayrakmedya.com/markalar/lokma-dergisi/> adresinden alındı
- Anonim. (2010). *Sofra Hakkında*. Nisan 30, 2021 tarihinde 444Dergi: <https://444dergi.com/sofra> adresinden alındı
- Araz, N. (2000). *Osmanlı mutfağı - Hünkar beğendi - 700 yıllık mutfak kültürü* (s. 7-20). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M. (1982). Türk mutfağına genel bir bakış. *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri* (s. 19-33). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., & Taylor, B. (2004). *Food and Cultural Studies*. New York: Taylor & Francis Group.
- Aslan, S., ve Alkış, M. (2015). Osmanlı’dan cumhuriyete geçişte türkiye’nin modernleşme süreci: laikleşme ve ulusal kimlik inşası. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi* , 6 (1), 18-33.
- Avcıkurt, C., Sarioğlu, M., & Girgin, G. K. (2007). Yiyecek-içecek olgusuna sosyolojik bir bakış. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, (s. 1-7).

- Aziz, A. (1982). *Toplumsallaşma ve kitlesel iletişim*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basın-Yayın Yüksek Okulu Yayınları.
- Babbie, E. (2004). *The Practice of Social Research*. United States: Cengage Learning.
- Balta Peltekoğlu, F. (2014). Dergiciliğin gelişimi ve Türkiye'de kadın dergileri. *Marmara İletişim Dergisi*, 9 (9), 113-140.
- Barthes, R. (2013). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. c. counihan. *Food and Culture A Reader* (s. 23-30). New York: Routledge.
- Baysal, A. (1993). Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değişimler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 12-20.
- Baysal, A.; Merdol, T. K.; Başoğlu, S.; Çiğirim, N. ve Sacır, H. (2005). *Türk mutfağından örnekler*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
- Beşirli, H. (2020). Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi üzerine değerlendirmeler. *Kültür ve kimlik: Disiplinlerarası yaklaşımlar* (s. 9-24). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Beşirli, M. (1999). Osmanlı'da modernleşme ve aydınlar 1789-1908. *Dini Araştırmalar*, 2 (5), 131-157.
- Bilgin, A. (2016). Osmanlı başkentinin iâşesi ve İstanbul mutfak kültürü. *Osmanlı Mutfacı* (s. 2-25). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Bilgin, N. (2007). *Kimlik inşası*. İzmir: Aşina Kitaplar.
- Bonfadelli, H. (2012). *Medya içeriklerinin analizi*. (A. Can, Çev.) Konya: Tablet Basım Yayın.
- Bourdieu, P. (1984 [1979]). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Cambridge: Harvard University Press.
- Börekçi, M. (2010). Atatürk - dil ve kültür. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 12 (31), 15-21.
- Brillat-Savarin, J. (2015). *Lezzetin fizyolojisi - mutfak üzerine düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Brown, D. (2004). Haute cuisine: food journalism, once a throwaway compendium of recipes and 'what's hot' articles, has gone upscale. *American Journalism Review*, 26 (1), 50-56.

Büyüktuncer, Z., ve Yücecan, S. (2009). Türk mutfağının beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi* , 93-100.

Castells, M. (2008). *Enformasyon çağı: ekonomi, toplum ve kültür cilt: 1 ağ toplumunun yükselişi*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Castells, M. (2006). *Enformasyon çağı: ekonomi, toplum ve kültür cilt: 2 kimliğin gücü*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Certeau, M. d. (1988). *The practice of everyday life*. Berkeley: University of California Press.

Cole, J. M. (2015). Thrift and the value o scarce resources: a circuit of culture approach to the production, representation and consumption of the cultural value of thrift through the lens of food magazines. Department of Media and Communication University of Leicester. Doctor of Philosophy Theses. England.

Costa-Lascoux, J. (1994). *Les lois 'Pasqua': une nouvelle politique de l'immigration?* Regardssur l'Actualite no. 199 (March), 19-43.

Counihan, C., and Esterik, P. V. (2013). *Food and culture a reader*. New York: Routledge.

Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, 4-5.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 105-125.

DHA. (2021, Mart 18). *Dünya devi, 'Maraş dondurması' davasını kaybetti*. Mart 29, 2021 tarihinde sozcu.com.tr: <https://www.sozcu.com.tr/2021/ekonomi/dunya-devi-maras-dondurmasi-davasini-kaybetti-6321211/> adresinden alındı

Diñçel, E., Bostan, K., Yalçın, S., ve Alçay, A. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi* (37), 83-93.

Doğan, İ. (2004). *Vatandaşlık demokrasi ve insan hakları*. Ankara: Pegem.

Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101 (1), 61-81.

Dündar Arıkan, A., ve Ekincek, S. (2016). Yemeklerin görsel sunumu. *Bir iletişim biçimi olarak gastronomi* (s. 19-42). Ankara: Detay Yayıncılık.

English, P., and Fleischman, D. (2017). Food for thought in restaurant reviews. *Journalism Practice* (13), 90–104.

Ertaş, Y., ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 117-136.

Faroghi, S. (2005). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam ortaçağdan yirminci yüzyıla*. İstanbul: Tarih Vakfı.

Ferguson, P. P. (2004). *Accounting for taste: the triumph of french cuisine*. Chicago and Londra: The University of Chicago Press.

Findley, C. V. (2005). *Dünya tarihinde Türkler*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Cyprus International University*, 20 (80), 129-140.

Fiske, J. (1990). *İletişim çalışmalarına giriş*. (S. İrvan, Çev.) Ankara: Bilim ve Sanat.

Franzosi, R. (2008). *Content Analysis: Objective, Systematic and Quantitative Description of Content*. Los Angeles: Sage.

Fusté-Forné, F. (2020). Reading about gastronomy - an approach to food contents in new york city's newspapers. *Journalism and Media* (1), 18–25.

Fusté-Forné, F., and Masip, P. (2018). Food in journalistic narratives: a methodological design for the study of food-based contents in daily newspapers. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14, 14-19.

Fusté-Forné, F., and Masip, P. (2019). Food and journalism: Storytelling about gastronomy in newspapers from the U.S., and Spain. L. Vodanovic içinde, *In Lifestyle Journalism: Social Media, Consumption and Experience* (s. 129-140). Abingdon: Routledge.

- Genç, R. (1997). *Kasgarlı Mahmud'a göre XI. yüzyılda Türk dünyası*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Gençtürk Hızal, S. G. (2013). *Cumhuriyetin "ilanı"*. Ankara: BilgeSu.
- Giard, L. (2015). *Gündelik hayatın keşfi - II: konut, mutfak işleri*. (Ç. Eroğlu, ve E. Ataçay, Çev.) Ankara: Dost Kitapevi.
- Gillespie, C. (2002). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth-Heinemann: Oxford.
- Girgin, G. K.; Demir, Ö., ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve Türk mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 5 (2), 219-229.
- Golino, A. (2014). Food from a sociological perspective. *Italian Sociological Review*, 4 (2), 221-233.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. (M. G. Güran, çev.) İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gökçe, N. (2016). Türkiye'de yöresel mutfaklar. *Yöresel Mutfaklar* (s. 2-33). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hanusch, F. (2012). Broadening the focus: the case for lifestyle journalism as a field of scholarly inquiry. *Journalism Practice* 6 (1), 2-11.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: the impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavours in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (2/3), 129-152.
- Hegarty, J.A. (2005), Developing “Subject Fields” in Culinary Arts, Science and Gastronomy, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (1), 5-13.
- Hegarty, J.A. and Antun, J.M. (2007), Celebrate Culinary Science and Gastronomic Knowledge, *Journal of Culinary Science and Technology*, 5 (4), 1-7.
- Hughes, K. (2010, 19 June). Food Writing Moves from Kitchen to Bookshelf. *Guardian Review*, s. 2-4.

Hurwitz, L. B., Alvarez, A. L., Lauricella, A. R., Rouse, T. H., Montague, H., and Wartella, E. (2018). Content analysis across new media platforms: methodological considerations for capturing media-rich data. *New Media & Society*, 20 (2), 532–548.

Hyman, H. (1963). *Mass media and political socialization the role of patterns of communication*. Princeton: L. Pye.

Ichijo, A., ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P. M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Jensen, K., and Jankowski, N. (1993). *Metodologías cualitativas de Investigación en comunicación de masas*. Barcelona: Borsch.

Jones, S., and Taylor, B. (2013). Food journalism. B. T., O. R. *Specialist Journalism* (s. 96-106). New York: Routledge.

Kapani, M. (1987). *İnsan haklarının uluslararası boyutları*. Ankara: Bilgi Yayınevi.

Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle devriale: küreselleşme, kimlik, teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.

Koçak, A., ve Arun, Ö. (2006). İçerik analizi çalışmalarında örneklem sorunu. *Selçuk İletişim*, 4 (3), 21-28.

Koşay, H. Z. (1982). Eski Türkler'in ana yurdu ve yemek adları. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (s. 47-56). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Köymen, M. A. (1982). Selçuklular zamanında beslenme sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (s. 35-45). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

- Krippendorff, K. (2004). *Content analysis: an introduction to its methodology*. California: Sage Publications.
- Kristensen, N. N., and From, U. (2012). Lifestyle journalism: blurring boundaries. *Journalism Practice* (6), 26-41.
- Kul, N. (2019). *Mutfak, kimlik, diplomasi - Türkiye'de gastro diplomasi*. Ankara: Tün Kitap.
- Kutlu, T. Ö. (2016). Yazılı medyada gastronomi: gazete ve dergi. *Gastronomi ve medya* (s. 56-87). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Küçükkömürler, S., ve Kaya, Ü. C. (2020). Türkiye'de küreselleşme ve yemek kültürü. *Yemek, kültür ve toplum* (s. 393-433). Ankara: Nobel.
- Lake, E. S. and Oh. M. (2007). "The sociology of food & eating." p. 186-196 in C. Bryant and D. Peck (eds.), *21st Century Sociology*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Levi-Strauss, C. (1966). *The Culinary Triangle*. New Society.
- Levi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked*. London: Jonathan Cape.
- MacBride, S. (2003). *Many voices one world*. New York: Rowman & Littlefield Publishers.
- Mapes, G. (2015). The Construction of an elite middle-class: foodie discourse in bon appétit magazine. Faculty of the Graduate School of Arts and Sciences of Georgetown University. Master Theses. Washington, DC.
- Mardin, Ş. (1998). *Yeni Osmanlı düşüncesinin doğuşu*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- McCombs, M. (2004). *Setting the agenda: the mass media and public opinion*. Cambridge: Polity Press.
- MEB. (2012). *Yiyecek içecek hizmetleri - yeni yemek reçeleri*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Mennell, S. (1996). *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Urbana: University of Illinois Press.

- Mil, B. (2019). Kültürel sermaye birikimi olarak gastronomi. *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* (s. 35-45). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Miller, J., & Deutsch, J. (2009). *Food Studies An Introduction to Research Methods*. Bloomsbury: Berg Publishers.
- Mills, C. W. (1979). *Toplumbilimsel düşün.* (Ü. Oskay, Çev.) Ankara: Kültür.
- Mutlu, E. (2008). *İletişim sözlüğü*. Ankara: Ayraç Yayıncılık.
- Neuendorf, K. A. (2017). *The content analysis guidebook*. United States of America: SAGE Publications.
- Norville, G.L. (2010) A longitudinal content analysis of topic coverage and elitist frames in gourmet magazine: 1945-2008. Department of Journalism in the Graduate School of The University of Alabama. Master Theses. Tuscaloosa, Alabama.
- Oktay, A. (1995). *Türkiye'de popüler kültür*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi bilimine giriş*. İstanbul: Der Yayınları.
- Olgundeniz, S., ve Çatalcalı, A. (2013). Dergi kapaklarında kullanılan haber başlıklarının dili ve söylemi: diyet ve moda haberleri aracılığıyla oluşturulan kadın kimlikleri. *Selçuk İletişim*, 7 (2), 174-191.
- Onaran, B. (2019). *Mutfakta tarih yemeğin politik serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Özdoğan, O. N., ve Özdoğan, Y. G. (2018). Osmanlı saray mutfak hiyerarşisi. *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 138-151). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özer, İ. (2002). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e sosyal yaşam. *Türkler Ansiklopedisi (cilt 14) Osmanlı* (s. 275-291). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Pagano, Jennifer (2019) The evolution of sunset magazine's cooking department: the accommodation of men's and women's cooking in the 1930s. Food Studies. University of the Pacific. Master Theses. Stockton, CA.
- Poole, G. (2003). Reel meals: food and public dining, food and sex, food and revenge. *Viands, Wines And Spirits: Nourishment and (in) Digestion In The Culture of Literacy: Essays In Cultural Practice* (s. 9-30). Katowice: Uniwersytetu Slaskiego.

Pujol, A. (2009). Cosmopolitan taste: the morphing of new Catalan cuisine. *Food, Culture & Society* (12), 437-455.

Samancı, Ö. (2006b). 19. yüzyıl istanbul mutfağı'nda yeni lezzetler. *Yemek ve Kültür* (6), 86-96.

Samancı, Ö. (2006). 19. yüzyılın ikinci yarısında osmanlı elitinin yeme-içme alışkanlıkları. *Soframız Nur Hanemiz Mamur - Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (s. 185-208). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Samancı, Ö. (2018). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü. *Türk Mutfak Kültürü* (s. 86-105). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi .

Samancı, Ö. (2016a). Halk mutfağı - yemekler: genel özellikler, pişirme teknikleri ve uygulamalar. *Osmanlı mutfağı* (s. 50-92). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

Samancı, Ö. (2016b). Osmanlı mutfağında modernleşme. *Osmanlı mutfağı* (s. 172-193). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31 (2), 205-210.

Samancı, Ö. (2015). Yenileşme ve Cumhuriyet dönemlerinde İstanbul mutfak kültürü. *Antik çağdan 21. yüzyıla büyük İstanbul tarihi* (s. 201-215). İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi ve ISAM.

Sandıkçıoğlu, T. (2018). Türk mutfağının tarihsel gelişimi. *Türk mutfak kültürü* (s. 2-21;140-161). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

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. *International Journal of the Humanities* , 6 (5), 53-58.

Sarıışık, M. (2019). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Sauner, M. H. (2008). Kalbe giden yol mideden geçer, günümüz türkiyesi'nin beslenme alışkanlıkları. *Türk mutfağı* (s. 261-282). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9 (2), 1-12.

Schick, İ. C. (2019). *Osmanlı hanımları mutfakta*. İstanbul: İletişim Yayıncılık.

Seyitoğlu, F., ve Çalışkan, O. (2018). Akademik disiplin olarak gastronomi: kavramsal bir çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15 (3), 523-537.

Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17 (3), 321–336.

Smith, A. D. (1999). Gastronomy or geology? *Myths and memories of the nation* (s. 163-186). New York: Oxford University Press.

Solmaz, Y., ve Dülger Altınır, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.

Sökmen, C., ve Özkanlı, O. (2018). Gastronomi turizmi alanyazının gelişimi: journal of tourism and gastronomy studies dergisinde yayımlanan makaleler üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 99-127.

Sözeri, V. (2018). *Lezzet*. 30 Nisan, 2021 tarihinde Doğan Burda Dergi: <https://doganburda.com/yayin-detay/ozel-ilgi/aylik/lezzet> adresinden alındı

Sürücüoğlu, M. S., ve Özçelik Özfer, A. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *İcanas Kongresi*, 1289-1310.

Sürücüoğlu, M., ve Akman M. (1998). Türk mutfagının tarihsel gelişimi ve bugünkü değişim nedenleri. *Standart Dergisi* (439), 42-53.

Şahin, H. (2018). Orta asya, selçuklu ve beylikler dönemi Türk mutfak kültürü. *Türk mutfak kültürü* (s. 22-49). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank.

Şenel, P., ve Küçükşahin, E. (2018). Gastronomi ve medya ilişkisi. *Gastronomi ve Medya* (s. 3-19). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Şimşek, A. (2020). Osmanlı döneminde yemek kültürü. *Yemek kültür ve toplum* (s. 177-192). Ankara: Nobel.

- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte türk beslenme kültürü ve Mehmet Ersöz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (18), 273-283.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Toygar, K. (1982). Değişen Türk mutfacı. *Türk Mutfacı Sempozyum Bildirileri* (s. 153-160). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- TPMK. (2018). *Coğrafi işaret nedir?* Mart 2021, 29 tarihinde ci.gov.tr: <https://www.ci.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fafi-i%C5%9Faret-nedir> adresinden alındı
- Tunç, A. (2001). *Bir maniniz yoksa anneler size gelecek*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Tunçay, G. Y. (2018). Sağlık Yönüyle vegan/vejetaryenlik. *Eurasian Journal of Health Sciences Eurasian*, 1 (1), 25-29.
- Tyler, A. (2016). Media and gastronomy. *Gastronomy, tourism and the media* (s. 152-217). Toronto: Channel View Publications.
- Uğur, A.; Demir, M.; Schick, I. (2019). *Osmanlı hanımları mutfakta, Osmanlıca kadın dergilerinde yemek ve mutfaca dair makaleler*. İstanbul: İletişim.
- Uluyağcı, C. (2016). Bireylerarası iletişim ve iletişim araçları. *Bireylerarası iletişim* (s. 106-123). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- UNESCO. (2020a). *Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices*. Mart 25, 2020 tarihinde unesco.org: [https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country\[\]=00228&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs](https://ich.unesco.org/en/lists?text=&country[]=00228&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs) adresinden alındı
- UNESCO. (2020b). *UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı*. Mart 25, 2020 tarihinde unesco.org.tr: unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yaratıcı-Şehirler-Ağı adresinden alındı
- Ünal, M. A. (2002). Osmanlı devri Türk kültür ve medeniyetinin temel özellikleri. *Türkler Ansiklopedisi (cilt 9) Osmanlı* (s. 95-105). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Ünsal, A. (2020). *İktidarların sofrası-yemek siyaset ve simgesellik*. İstanbul: Everest Yayınları.

Ünver, S. (1982). Selçuklular, beylikler ve osmanlılarda yemek usulleri ve vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (s. 1-13). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Vitoux, J. (2019). *Gastronomi*. Ankara: Dost Kitapevi.

Voss, K. (2012). Food journalism or culinary anthropology? re-evaluating soft news and the influence of Jeanne Voltz's food section in the Los Angeles Times. *American Journalism* , 29 (2), 66-91.

Wilson, T. L. (2003). Tasty Selections: an evaluation of gourmet food magazines. *Journal of Agricultural & Food Information*, 48-66.

Wimmer, R. D., and Dominick, J. R. (2010). *Mass media research: an introduction*. Wadsworth: Cengage Learning.

Yapar Gönenç, A. (2008). Türkiye'de dergiciliğin tarihsel gelişimi. *İletişim Fakültesi Dergisi* , 63-78.

Yapar Gönenç, A. (2013). *Dergicilik üzerine*. Ankara: Koyu Kitap.

Yemek Zevki. (2020). *Yemek Zevki*. Nisan 30, 2021 tarihinde <https://yemekzevki.com.tr/hakkimizda/> adresinden alındı

Yenal, Z., ve Ahiska, M. (2006). *Aradığınız kişiye şu an ulaşamıyor Türkiye'de hayat tarzı temsilleri 1980-2005*. İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi.

Yerasimos, S. (2002). *Sultan sofraları, 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yıldırım, E. (2019). Yemek, ulusal kimlik ve milliyetçilik ilişkisi üzerine: “çiya” markası ve “turquality” programı örnekleri üzerinden bir yaklaşım denemesi. *Ekonomi, Politika & Finans Araştırmaları Dergisi* , 4 (2), 188-203.

Yılmaz, H., ve Bekar, A. (2019). Popüler kültür ve gastronomi. *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* (s. 47-60). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yılmaz, H., ve Şenel, P. (2016). Kitle iletişiminde gastronomi. *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s. 43-60). Ankara: Detay Yayıncılık.

Zábrowská, K. (2017). Using gastronomy heritage as a part of lifestyle studies. *Athens Journal of Tourism*, 4 (3), 237-248.

