



T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

YEME İÇME EĞİLİMLERİNİN
GASTRONOMİK AKIMLAR ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ
TÜRKİYE ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mesut GENÇ

DANIŞMAN
Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL

Ağustos-2021
BATMAN
Her Hakkı Saklıdır

TEZ KABUL VE ONAYI

Mesut GENÇ tarafından hazırlanan “**Yeme İçme Eğilimlerinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde İncelenmesi Türkiye Örneği**” adlı tez çalışması 27/08/2021 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oy birliği ile Batman Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

İmza

Başkan (Danışman)

Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL

.....

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Caner GÜÇLÜ

.....

Üye

Dr. Öğr. Üyesi S. Emre DİLEK

.....

Yukarıdaki sonucu onaylarım.

Doç. Dr. Ömer Faruk ERTUĞRUL

Enstitü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Bu tezdeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini ve tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

DECLARATION PAGE

I hereby declare that all information in this document has been obtained and presented in accordance with academic rules and ethical conduct. I also declare that, as required by these rules and conduct, I have fully cited and referenced all materials and results that are not original to this work.

Mesut GENÇ

Tarih:

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

YEME İÇME EĞİLİMLERİNİN GASTRONOMİK AKIMLAR ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ TÜRKİYE ÖRNEĞİ

Mesut GENÇ

BATMAN ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

Danışman: Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL

2021, 82 Sayfa

Jüri

Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL

Dr. Öğr. Üyesi Caner GÜÇLÜ

Dr. Öğr. Üyesi S. Emre DİLEK

Bu araştırmanın amacı, Türkiye'deki yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde araştırılması ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak alanında hizmet veren yiyecek içecek işletmelerine bilgi vermektir. Ayrıca bu çalışma ile Ar-Ge faaliyetlerinde ve ürün tanıtım stratejilerinin belirlenmesinde karar vericilere yol gösterilmesi amaçlanmaktadır.

Türkiye'nin her bölgesinden farklı yeme-içme alışkanlıklarına sahip katılımcılara ulaşmak ve gastronomik akımlar çerçevesinde en homojen şekilde incelemek için 1.000.000'den fazla evrene sahip araştırmalarda 384 anket yeterli olurken, 300'ü fiziksel ve 587'si dijital, toplam 887 anket uygulanmıştır. Ancak 772 anket değerlendirildi.

Bu çalışma nicel araştırma yöntemiyle yürütülmüştür. Katılımcılardan toplanan verilerin normal dağılım gösterdiği tespit edilmiştir. Analiz sonuçlarına göre katılımcıların cinsiyetleri ile gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Yaş, eğitim durumu ve aylık gelirleri ile gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri arasında ise bazı boyutlarda anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Elde edilen bilgiler sonucunda çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Füzyon Mutfak, Gastronomik Akımlar, Gıda Tüketimi, Moleküler Mutfak, Yerel Mutfak

ABSTRACT

MS THESIS

INVESTIGATION OF EATING AND DRINKING TENDENCIES IN THE FRAMEWORK OF GASTRONOMIC TRENDS: THE CASE OF TURKEY

Mesut GENÇ

**INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES OF BATMAN UNIVERSITY
THE DEGREE OF MASTER OF SCIENCE IN TOURISM MANAGEMENT**

Advisor: Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL

2021, 82 Pages

Jury

**Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL
Asst. Prof. Dr. Caner GÜÇLÜ
Asst. Prof. Dr. S. Emre DİLEK**

The aim of this research is investigation of the eating and drinking tendencies in Turkey within the framework of gastronomic trends and to provide information to food and beverage businesses serving in the field of molecular cuisine, fusion cuisine and local cuisine in line with the results obtained. In addition, with this study, it is aimed to guide decision makers in Research and Development activities and determining product promotion strategies.

While 384 questionnaires were sufficient in studies with more than 1,000,000 universes in order to reach participants with different eating and drinking habits from every region of Turkey and to examine them in the most homogeneous way within the framework of gastronomic trends, 300 of physical and 587 digital, totally 887 questionnaires were applied. But 772 questionnaires were evaluated.

This study was carried out with the quantitative research method. It was determined that the data collected from the participants showed a normal distribution. According to the results of the analysis, it was determined that there were no significant differences between the genders of the participants and their eating and drinking tendencies within the framework of gastronomic trends. There were significant differences in some dimensions between age, education status, monthly income, and eating and drinking tendencies within the framework of gastronomic trends. As a result of the information obtained, various suggestions were presented.

Keywords: Food Consumption, Fusion Cuisine, Gastronomic Trends, Local Cuisine, Molecular Cuisine

ÖN SÖZ

Tez çalışması süresince bilgi ve birikimleriyle, fikirleriyle, önerileriyle yol gösteren değerli danışman hocam Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL' a, samimiyetini ve değerini hissettiren desteğini hiçbir zaman esirgemeyen sayın Dr. Öğr. Üyesi Volkan GENÇ ve Dr. Öğr. Üyesi Feridun DUMAN' a sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Tez çalışmasının en başından sonuna kadar beni cesaretlendiren, destekleyen ve her zaman yanımda olan hayat arkadaşım Zehra GENÇ ve kızım Ecem Nisa GENÇ' e kalbimi sunuyorum.

Eğitim dönemi boyunca ve sonrasında dostluklarını esirgemeyen değerli arkadaşlarım Ferhat EREN ve Büşra KAYA' ya teşekkür ederim.

Mesut GENÇ

Batman, 2021

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iv
ABSTRACT	v
ÖN SÖZ	vi
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	ix
TABLolar LİSTESİ	xii
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
1.1. Araştırmanın Problemi.....	3
1.2. Araştırmanın Amacı	3
1.3. Araştırmanın Önemi.....	4
1.4. Araştırmanın Varsayımları	5
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	6
1.6. Araştırmanın Hipotezleri	6
İKİNCİ BÖLÜM	8
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	8
2.1. Gastronomi Kavramına Genel Bir Bakış.....	8
2.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi	10
2.3. Geçmişten Günümüze Türk’lerin Yeme İçme Eğilim Süreçleri	12
2.4. Gastronomi ve Küresel Etkisi.....	13
2.5. Gastronomik Akımlar.....	16
2.5.1. Moleküler Mutfak	17
2.5.1.1. Moleküler Mutfakta Kullanılan Teknikler	23
2.5.1.1.1. Jelleştirme	23
2.5.1.1.2. Kapsülleştirme	23
2.5.1.1.3. Köpükleştirme	24
2.5.1.1.4. Soğuk Pişirme	24
2.5.1.1.5. Sous-Vide	24
2.5.1.1.6. Tat ve Koku Transferi	25
2.5.1.1.7. Tozlaştırma	25

2.5.1.1.8. Tütsüleme	26
2.5.2. Füzyon Mutfak.....	26
2.5.3. Yerel Mutfak.....	30
2.5.3.1 Gaziantep Yaratıcı Şehir Hakkında:	34
2.5.3.2. Hatay Yaratıcı Şehir Hakkında:	35
2.6 Türkiye’ de Gastronomik Akımların Türk Mutfağına Etkisi	36
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	39
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE BULGULARI.....	39
3.1. Araştırma Modeli.....	39
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	40
3.3. Veri Toplama Aracı	41
3.4. Veri Analizi	42
3.5. Demografik Bulgular	42
3.6. Çarpıklık Basıklık (Normallik) Analizi.....	43
3.7. Geçerlik ve Güvenirlik Analizi.....	44
3.8. Faktör Analizi	48
3.9. Hipotez Testleri.....	50
3.10. Frekans Analizleri.....	56
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	77
ARAŞTIRMANIN SONUCU ve ÖNERİLERİ	77
4.1. SONUÇ.....	77
4.2. ÖNERİLER	80
4.2.1. Uygulamaya Yönelik Öneriler.....	80
4.2.2. Araştırmacılara Öneriler.....	81
KAYNAKÇA:.....	83
EKLER :	92
EK-1 ÖZGEÇMİŞ	92
EK-2 ANKET FORMU	93

SİMGELER VE KISALTMALAR

AKT: Aktaran

ARGE: Araştırma ve Geliştirme

Füzyon 1 : Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.

Füzyon 10 : Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

Füzyon 11 : Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

Füzyon 2 : Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.

Füzyon 3 : Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.

Füzyon 4 : Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

Füzyon 5 : Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

Füzyon 6 : Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

Füzyon 7 : Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

Füzyon 8 : Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

Füzyon 9 : Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.

GSYİH : Gayri Safi Yurtiçi Hasıla

H: Hipotez

MÖ : Milattan Önce

MS : Milattan Sonra

Moleküler 1 : Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.

Moleküler 10 : Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.

Moleküler 11 : Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.

Moleküler 12 : Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.

Moleküler 13 : Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.

Moleküler 14 : Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.

Moleküler 15 : Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.

Moleküler 16 : Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.

Moleküler 2 : Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.

Moleküler 3 : Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.

Moleküler 4 : Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.

Moleküler 5 : Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.

Moleküler 6 : Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim

Moleküler 7 : Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.

Moleküler 8 : Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.

Moleküler 9 : Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.

TDK : Türk Dil Kurumu

TÜİK : Türkiye İstatistik Kurumu

UCC : Birleşik İletişim Sertifikası

UNESCO : Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu

VD : Ve Diğerleri

Yerel 1 : Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.

Yerel 10 : Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.

Yerel 11 : Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.

Yerel 12 : Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.

Yerel 2 : Yerel halkın yemek yediğı restoranlarda yemeyi tercih ederim.

Yerel 3 : Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.

Yerel 4 : Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.

Yerel 5 : Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.

Yerel 6 : Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.

Yerel 7 : Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.

Yerel 8 : Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.

Yerel 9 : Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1.1. Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmalar

Tablo 2.1. Gastronomi Faklı Tanım Denemeleri

Tablo 2.2. Anonim(a), 2019

Tablo 2.3. Anonim(b), 2019

Tablo 2.4. Anonymous(d), 2019

Tablo 2.5. Moleküler Gastronomi Tanım Denemeleri

Tablo 2.6. Moleküler Gastronomi Çalışmalarının Kronolojik Sıralanması (Dağcıoğlu, 2019).

Tablo 2.7. Diğer Ülkelerde ve Türkiye’ de Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak (Kılıçhan, 2016).

Tablo 2.8. Füzyon Mutfağındaki Gelişmelerin Kronolojik Sıralaması (Exquisite Taste Dergisi (2015) ‘nden aktaran Kılıçhan, 2016).

Tablo 2.9. Yerel Mutfak Kavramı İle İlgili Tanım Denemeleri

Tablo 2.10. Anonim(ö), 2020.

Tablo 3.1. Evren Büyüklüğüne Göre $\alpha = 0.05$ İçin Örneklem Büyüklükleri (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004).

Tablo 3.2. Demografik Bilgiler Tablosu

Tablo 3.3. Çarpıklık Basıklık (Normallik) Analiz Tablosu

Tablo 3.4. Ölçeğin Güvenirlik Analizi Sonuçları (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016).

Tablo 3.5. Moleküler Mutfak Ortalama Verilen Cevap Tablosu

Tablo 3.6. Füzyon Mutfak Ortalama Verilen Cevap Tablosu

Tablo 3.7. Yerel Mutfak Ortalama Verilen Cevap Tablosu

Tablo 3.8. Ölçeğe İlişkin Faktör Analizi Sonucu (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016)

Tablo 3.9. H1 Hipotezinin t-Testi Sonuçları

Tablo 3.10. H2 Hipotezinin ANOVA Sonuçları

Tablo 3.11. H3 Hipotezinin ANOVA Sonuçları

Tablo 3.12. H4 Hipotezinin ANOVA Sonuçları

Tablo 3.13. “Yoğun Aromalara Sahip Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.14. “Alışılmamış Isıda Servis Edilen Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.15. “Sıcak Jöleler İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.16. “Köpük Tekniği İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak Farklı Bir Deneyimdir” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.17. “Yiyecek Ve İçeceklerin Farklı Pişirme Yöntemleriyle Hazırlanması İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.18. “Farklı Dokuya Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.19. “Kokusu Farklı Olan Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.20. “Kıvamını Ayarlamak Amacıyla Katkı Maddeleri İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tüketirim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.21. “Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Fazla Para Harcamaya Razıyım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

- Tablo 3.22.** “Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Bir Yıl Sonrası Bile Olsa Rezervasyon Yaptırmaya Razı Olurum” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.23.** “Sıra Dışı Yemekleri Tatmak İçin Beş-Altı Saat Veya Daha Fazla Zaman Ayırabilirim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.24.** “Yemek Yediğim Restoranda Her Müşteri İçin Ayrı Bir Aşçının Hizmet Vermesi Beni Etkiler” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.25.** “Günde Sadece Bir Defa Hizmet Veren Restoranlardan Hizmet Almak Hoşuma Gider” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.26.** “Yiyecek Ve İçeceklerin Müşteri Gözü Önünde Hazırlanması Beni Çok Etkiler” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.27.** “Yiyecek Ve İçeceği Hazırlayan Personelin Hazırlamış Olduğu Yiyecek Ve İçecekler Hakkında Bilgi Vermesi Hoşuma Gider” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.28.** “Çok Küçük Porsiyonlarda Hazırlanmış Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.29.** “Bir Tabakta Farklı Ulusların Malzemelerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.30.** “Bir Tabakta Farklı Ulusların Pişirme Tekniklerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.31.** “Farklı Mutfak Kültürlerinin Birleşiminden Oluşan, Ancak Birinin Diğerine Baskın Olmadığı Gıdaları Denemekten Hoşlanırım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.32.** “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.33.** “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlılara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.34.** “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.35.** “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.36.** “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Teknikleri Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.37.** “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlılara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.38.** “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.39.** “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.40.** “Yol Kenarındaki Stantlardan Yerel Gıdalar Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
- Tablo 3.41.** “Yerel Halkın Yemek Yediği Restoranlarda Yemeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.42. “Yerel Mutfak İle İlgili Eğitimlere Katılmak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.43. “Ziyaret Ettiğim Yerlerde Denemiş Olduğum Yiyecek ve İçecekleri Daha Sonra Kendim de Hazırlamak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.44. “Yerel Geleneklere Göre Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Sunulan Yerlerde Deneyim Elde Etmek İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.45. “Yiyecek Ve İçecek İle İlgili Festivallerde Yerel Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.46. “Eve Götürmek İçin Yerel Gıdalardan Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.47. “Eve Götürmek İçin Yerel Yiyecek Ve İçecek Tariflerini İçeren Kitapları Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.48. “Eve Götürmek İçin Yerel Mutfak Araç Ve Gereçlerini Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.49. “Yerel İçecekleri Tüketmeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.50. “Yerel Yiyecek Ve İçeceklerin Satıldığı Pazarları Ziyaret Etmeyi İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Tablo 3.51. “Yerel Eğlence Mekânlarına Gitmeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

Şekil 3.1. Araştırma Modeli (Karasar ,2012).

GİRİŞ

Yeme ve içme alışkanlığı fizyolojik bir gereksinim olmanın yanı sıra, sürekli gelişen ve değişen yiyecek ve içecek endüstrisiyle birlikte boş zamanı iyi değerlendirme faaliyeti olarak algılanmaya başlanmıştır. Artık insanlar yeme-içme faaliyetlerine sadece karınlarını doyurmak için değil, dışarda yemek yiyerek atmosfer, manzara ve diğer koşullardan tatmin olmak ve zevk alma duygusunu yaşamak için katılmaktadırlar (Yüncü, 2010). Yeme ve içme faaliyetleri, kültürel ve duysal etkileşimler ile insanlık tarihini ve hayatın merkezini şekillendirecek biçimde farklı şekillerde taşındığı görülmüştür. Dokunmak, görmek, duymak, tatmak ve koklamak yeme ve içmenin duysal aşamalarını sağlarken aynı zamanda bedensel haz ile birlikte bu aşamalara eşlik etmesiyle tatmin duygusu oluşmaktadır (Kanık, 2016).

Her insanın zorunlu ihtiyacı olan yeme ve içme faaliyeti ile ilgili İnceöz (2009), zamana ve yere bağlı olmayan gastronomi turizmi için, her yerde ve her mevsimde gerçekleşebileceğini söylemiştir. Nüfusun önemli bir bölümünün günde en az bir öğünü dışarıda yediği varsayıldığında gıda sektörünün müşteri/tüketici beslenmesinde etkili olduğu açıktır (Haklı ve Çakıroğlu, 2014).

Avrupa’ da son yıllarda ilgi gören ‘iyi yemek yeme’ nin bir akıma dönüşmüş olduğunu belirten Gonca (2009), “gastronomi turları ” ve “ gurme turları ” na yüksek gelir seviyeli entelektüel turistlerin katılım gösterdiklerini ve en çok bu turların rağbet gördüğünü ifade etmektedir.

Günümüzde dünyanın herhangi bir ülkesinin mutfağı bile bizim damak tadımıza, pişirme tekniklerimize oldukça benzemektedir. Bunun en büyük nedeni çok eski zamanlardan günümüze kadar süregelen birbirinden etkilenmiş mutfak kültürlerimizdir. Ülke olarak çok zengin mutfak çeşidine sahibiz ki bu konuda Maviş (2003); Türkiye’ de her bölgenin farklı çeşitte yiyecek ve içecek türlerini bulmanın mümkün olduğunu, her bölgeye özgü beslenme kültürü ve pişirme teknikleri olduğunu söylemektedir.

Gastronomi, insanlığın var oluşuyla başlayan, insanlığın son bulmasıyla sona erecek olan ve bu süreçte devamlı değişecek ve gelişecek olan bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanlığın sürekli değişen maddi ve manevi ihtiyaçlarıyla doğru orantılı şekilde değişim göstermektedir. Tüm bu saydığımız nedenlerle gastronomi, belirli bir kalıba oturturulacak bir kavram olmaktan çıkmaktadır.

Kadınların çalışmaya başlamasıyla insanların dışarıda yemek yeme alışkanlıkları artmış, bu alışkanlıklar farklı gastronomik ihtiyaçları doğurmuş ve 20.yy’ a gelindiğinde

çeşitli mutfak akımları oluşmaya başlamıştır. Bu gastronomik akımlardan moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak akımlarına ikinci bölümde yer verilmektedir.

Gastronominin insanların yaşamları üzerindeki önemi dikkate alındığında toplumların ve bireylerin yeme içme eğilimlerinin belirlenmesi, turizm işletmecilerinin ve pazarlamacılarının ARGE faaliyetlerinde ve strateji belirlemelerinde önemli rol oynamaktadır (Kılıçhan, 2016). Alan yazın incelendiğinde genellikle yabancı turistlerin gastronomik akımlar olan moleküler, füzyon ve yerel mutfak yeme eğilimlikleri ile ilgili çalışmalar yapıldığı fakat bu çalışmaların da sayıca az olduğu görülmüştür. Ancak yerli turistler olan Türk'lerin gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimliliğinin tespitine yönelik yeterli çalışmaların bulunmadığı tespit edilmiştir. Bu çalışma ile alan yazındaki bu eksikliğin giderilmesi ve turizm işletmecileri ve pazarlamacılarından yiyecek içecek sektöründe karar vericilere kadar gastronomi alanıyla ilgili her kesime fikir ve bilgi vermesi amaçlanmıştır.

Birinci bölümde, giriş kısmına yer verilerek araştırmanın problemi, amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları ile hipotezleri açıklanmıştır. İkinci bölümde, araştırmanın kavramsal çerçevesi ile birlikte gastronomi, gastronomik akımlar ve yeme içme eğilimleri ile ilgili konular alt başlıkları ile birlikte açıklanmıştır. Üçüncü bölümde araştırmanın yöntemi ile bulgularına yer verilerek açıklanmıştır. Dördüncü bölümde, araştırmanın sonucuna ve önerilere yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

1.1. Araştırmanın Problemi

Yapılan birçok araştırma gastronominin önemini öne çıkarmaktadır. Örneğin Akgöl (2012)' ün yapmış olduğu çalışmalara göre yabancı turistlerin Türkiye'yi tercih sebeplerinde Türk mutfağı üçüncü sırada yer alırken, Remington ve Yüksel (1998)' in çalışmalarında yiyecek ve içecekler ziyaretçi tatmininde dördüncü sırada yer almaktadır. Ayrıca Türkiye'ye yapılan tekrar ziyaretlerinde ise en önemli etken olduğu belirtilmiştir.

Özellikle turistlerin ilgi odağı sayılabilecek olan ülkemizin 2019 yılında Türkiye' ye 45 milyon 58 bin 286 yabancı ziyaretçi geldiğini ve toplam turizm gelirinin 34,5 milyar dolar (Anonim(c), 2020) olduğu dikkate alınınca turizmin ne kadar önem arz ettiği görülmektedir. Dünyadaki birçok ülkelerin karşılıklı yapmış oldukları anlaşmalar veya anlaşmazlıklar, savaşlar, salgın hastalıklar, seyahat kısıtlamaları gibi politik sebepler başta ekonomi olmak üzere birçok alanı etkileyebilmektedir. Turizm de etkilenen bu alanlardan biri olabilmektedir. Birçok insan için iş kapısı olan bu sektör, yukarıda belirttiğimiz nedenlerden dolayı ülkemize gelen yabancı turist sayısında azalmaya, döviz girdisinde azalmaya ve bunların sonucunda da turizm işletmelerinin zarar etmesine ve insanların işsiz kalmasına neden olabilmektedir. Oysaki yukarıda saydığımız olumsuz etkenler nedeniyle ülkemize yabancı turist gelemediği durumlarda yerli turiste ihtiyaç duyulmaktadır. İlgili alan yazın incelendiğinde turizm ile ilgili yapılan birçok çalışmanın yabancı turistlere yönelik olduğu görülmektedir. Fakat yerli turistler olan Türk'lere yönelik yeterli düzeyde çalışma olmadığı gözlemlenmiştir. Bu çalışma ile Türk'lerin yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar (füzyon mutfak, moleküler mutfak ve yerel mutfak) çerçevesinde incelenmesiyle bir ilk olma özelliği taşıırken aynı zamanda da literatürdeki bu eksikliğin giderilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca turizm alanında ve yiyecek içecek işletmelerinin özel veya kamu sektöründeki karar vericilerinde, geleceğe yönelik planlama, ARGE ve strateji belirlenmesi konularında katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Tez çalışmasını, Türk'lerin yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesiyle ilgili iki amaç etrafında değerlendirmek mümkündür. Bunlardan birincisi uygulamaya yönelik amaçlar, ikincisi kuramsal amaçlarıdır.

Tezin uygulamaya yönelik amaçlarını şöyle sıralamak mümkündür. Turizm çerçevesi içerisinde hizmet sunan yerli ve yabancı özel ve kamu sektörü yöneticilerine ve füzyon mutfak, moleküler mutfak ve yerel mutfak alanında hizmet veren yiyecek ve içecek işletmelerine araştırma sonucunda elde edilen verilerle sağlıklı bilgiler sunmak, yine bu bilgiler ışığında ARGE faaliyetlerinde ve ürün tutundurma stratejilerinin belirlenmesinde karar alıcılara yol göstermesi amaçlanmıştır.

Tezin kuramsal amacı olarak, Cohen ve Avieli'nin (2004) ve Mak, Lumbers, Eves ve Chang (2012) ' in de belirttikleri üzere gastronominin, destinasyon deneyimlerinde oldukça önemli ve etkili olması nedeniyle, Türk'lerin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimlerinin belirlenmesiyle alan yazına katkı sağlanması ve gelecekte yapılacak çalışmalara ilham kaynağı olması amaçlanmaktadır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesi konusu;

- Kuramsal ve uygulanabilir katkı sağlama,
- Denetlenebilir ve sınanabilir veriler elde etme,
- Literatürde henüz yeterince değinilmemiş konuları

ele alması bakımından bu çalışma önem arz etmektedir. Alan yazında, Türk'lerin yeme içme eğilimlerini gastronomik akımlar çerçevesinde ölçen da daha önce bu şekilde kapsamlı hiçbir çalışmanın yapılmamış olmasından dolayı alan yazındaki bu boşluğa katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yapılan literatür araştırmalarına göre çalışmaların çoğu Türk yemeklerinin yabancı turistlerin üzerinde bıraktığı algıya, tutum ve davranışlara, tekrar ziyaret niyetlerine yönelik olduğu görülmektedir. Bu çalışmalardan bazıları Tablo 1.1'de verilmiştir.

Tablo 1.1. Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmalar

Araştırmacı/Yazar	Çalışmalar
Akman ve Hasipek (1999)	Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı İle İlgili Tutum ve Davranışları
Arslan vd. (2002)	Ülkemize Gelmiş Olan Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Düşünceleri ve Önerileri Üzerine Bir Araştırma
Budak ve Çiçek (2002)	Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemekler İle Servis Ortamlarına Bakışları
Örer (1995)	Turistlerde Görülen Besin Zehirlenme Sıklığı İle Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerindeki Etkisi
Rızaoğlu ve Tanrısevdi (2001)	Kuşadasını Ziyaret Eden Yabancıların İdeal Yemek Tercihleri ve Türk Yemeklerinin Bu Tercihlerdeki Yeri
Şanlıer N. (2005)	Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri
Dilsiz B. (2010)	Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)
Çevik N.K. (1997)	Türk Mutfağının, Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi
Kılıçhan R. (2016)	Türkiye’ye Gelen Ziyaretçilerin Gastronomik Akımlara Yönelik Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi
Çakır H.A. (2020)	Gastronomik Deneyimsel Değer, Destinasyon İmajı Ve Davranışsal Niyet İlişkisi: Unesco Gastronomi Şehirlerinde Bir Araştırma
Yavuz, M., ve Özkanlı, O. (2019).	Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği

Yukarıdaki tabloda da görüldüğü üzere yeme – içme alanındaki yapılan çalışmaların bir kısmının yerli turistlerin, çoğu çalışmaların ise Türk Mutfağının yabancı turistlerin üzerinde bıraktığı algıya, tutum ve davranışlara, tekrar ziyaret niyetlerine v.b yönelik olduğu ve bu çalışmaların da sadece bir şehre veya bölgeye özgü çalışmalar olduğu, fakat Türk’lerin yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde belirlenmesi üzerine herhangi bir çalışmanın yapılmadığı görülmekte, bu çalışma ile alandaki bu eksikliğin giderilmesi yönünden önemli bir çalışma olduğu düşünülmektedir.

1.4. Araştırmanın Varsayımları

Araştırmalarda varsayım olarak tanımlanabilen, doğru olarak nitelendirilebilen ve kanıtlanmasına gerek görülmeyen bazı kabuller bulunabilmektedir (Karasar, 2012). Bu araştırmada kabul edilen varsayımlar şunlardır;

- Seçilen örneklem gurubu, evreni temsil etmesi ve araştırmaya veri sağlaması bakımından yeterli olduğu varsayılmıştır.
- Anket katılımcılarının, ankette yöneltilen tüm soruları anlayarak ve doğru bir şekilde cevapladıkları varsayılmıştır.

- Araştırma anketi, Türkiye' nin farklı birçok şehrinden farklı farklı üniversitelere gelen, farklı birçok damak tadı yelpazesine sahip olduğu düşünülen üniversite öğrencileri üzerinden yapılarak ülkenin geneline yapıldığı varsayılmıştır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmalarda araştırmacının yapmak istediği fakat çeşitli nedenlerle yapılmasının mümkün olmadığı bazı sınırlılıklar olabilmektedir. Bu sınırlılıklar araştırmacının bazen maliyet ve fayda açısından bazen de etki ve kontrol alanının dışında olabilmesi durumlarında ortaya çıkabilir (Karasar, 2012). Bu araştırma ile ilgili sınırlılıklar aşağıda belirtilmiştir;

- Araştırma verileri belirli bir zaman diliminde toplandığından farklı dönemlerde toplanan verilerden farklı bulgular ortaya çıkabileceği dikkate alınmalıdır.
- Elde edilen veriler kişisel beyanlara dayalı olduğu için katılımcılar sorulara gerçekte olanı değil de ideal varsaydıkları cevapları vermiş olabilirler.
- Katılımcıların anketi doldurduğu esnada çevresel faktörlerden etkilenebilmektedir.
- Araştırmada, zamandan tasarruf edilmesi ve ekonomik olması bakımından kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır.
- Ural ve Kılıç (2011) ın da belirttiği üzere veri toplamada geniş kitlelere ulaşılabilirliği, ekonomik olması ve fazla sayıda veri elde edilebilmesinden dolayı bu araştırma verisi anket formuyla toplanmıştır. Anket, Likert tipi ölçeklerden oluşmaktadır. Bu nedenle araştırma Likert tipi ölçek ve anket kullanımından doğan tüm sınırlılıkları içermektedir. En büyük sınırlılığı araştırılmak istenen konuyu kullanılan anket formundaki sorular veya ifadelerle kapsayıp kapsamadığıdır.

1.6. Araştırmanın Hipotezleri

Bu çalışmada Türk'lerin gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimlerinin belirlenmesi ile ilgili aşağıdaki hipotezler öne sürülmüştür;

H1: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

H2: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile eğitim durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

H3: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile aylık gelir durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

H4: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile yaş durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi Kavramına Genel Bir Bakış

Gastronomi kelimesi Yunanca mide (gastri) ve kural, yasa (nomos) sözcüklerinin birleşimiyle meydana gelirken (Tez, Z.,2012), kökeninin Antik Yunan dönemine kadar uzadığı ve gastronominin her alanda detaylı bilgi birikimiyle insanların beslenmesini ve refahını ilgilendirdiğinden bahsedilmiştir (Akgöl, 2012).

Literatürde gastronomi ile ilgili yapılan tanım denemelerinin çokluğu farklı bilim dallarıyla bağlantılı olmasından dolayıdır. Altınel (2009) gastronomi için sadece yeme içme çerçevesinde değil, sosyoloji, ziraat, tıp bilimleri, antropoloji, çevrebilim, kimya, geleneksel bilgiler, ekonomi ve modern teknolojiyle de ilişki içerisinde olduğunu belirtmiştir.

Gastronomi konusunda daha kapsamlı ve farklı tanım denemeleri yapılmadan önce ilk dönemlerde “gösteriş için süslü ve kapsamlı yemekler” şeklinde tanım yapılarıdır (Barkat ve Vermignon, 2006). Gastronominin farklı tanım denemelerine Tablo 2.1’ de görebiliriz;

Tablo 2.1. Gastronomi Farklı Tanım Denemeleri

Richards (2002)	Yemeğin hazırlanışı, pişirilmesi, sunumu ve tüketilişinin bir yansımasıdır.
Eren (2007)	İçecek ve yiyeceklerin tarihsel gelişiminden başlayarak içinde barındırdığı bilimsel ve sanatsal unsurlarla tüm özelliklerinin anlaşılması, geliştirilerek ve uygulanarak günümüze uyarlanması çalışmalarıdır.
Scarpato (2000)	Yiyeceğin hazırlanması, üretimi ve sunumu ile birlikte yeme ve pişirme özelliklerini de barındırmasıdır.
(Baysal ve Küçükarslan 2003)	Yenilebilen tüm maddelerin sağlık açısından uygun olması gerekmeyen ama hijyenik olabilen, azami göz ve damak zevkine hitap edebilen, yemeye hazır olarak sofraya getirilmesindeki süreçtir.
Santich (2004)	“Yaşama sanatı” olarak, yemeden ve içmeden zevk alma, bilgi ve becerileri öğrenmedir.
Hatipoğlu (2010)	Belirli ülke ve bölgelerin, mutfak gelenek göreneklerini kapsayan, iyi yiyecek tüketme bilim ve sanatıdır.
Hall vd. (2003)	Ünlü bir şef tarafından hazırlanan yemekleri denemek, yiyeceklerin farklı üretim aşamalarını görmek, özel olarak hazırlanmış yemeği tatmaktır.
Gillespie ve Cousins (2001)	Besinlerden nasıl daha fazla haz alınabileceğini ve bu hazzın sınırlarının nasıl aşılabileceğini araştıran bilim dalıdır.
Çavuşoğlu (2011)	Yemek ile kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen sanat ve bilim dalıdır.

Gastronomi, sosyal bilimlerle (yönetim, sosyoloji, işletmecilik, ekonomi, pazarlama, psikoloji vb.) ve fen bilimleri (kimya, fizik ve biyoloji) ile ilişkili olup bu

bilimler açısından zengin bir çalışma ve araştırma alanıdır. Fen bilimlerine, uygun üretim süreçleri ile besinlerin hem fiziksel hem kimyasal hem de biyolojik açıdan bozulmasının önüne geçilmesi ve bunların geliştirilmesi için ihtiyaç duyulmaktadır (Ilhan, 2011; Özçil, 2012).

İnsanların herhangi bir nedenle seyahat etmeleri, bir işletmede konaklamaları, alışveriş yapmaları v.b birçok nedenlerle sosyal aktivitelerde bulunmaları ve bu aktiviteler sırasında vücudun gereksinimi olan yiyecek ve içecek tüketmeleri gastronomiyi sosyal bilimler açısından önemli kılmaktadır. Öyle ki insanlar sadece lezzetli yiyecek ve içecek için bile seyahat etmektedirler. Bu konuda Lin v.d (2011) içecek ve yiyecekleri tatmak için seyahat etme veya en azından seyahatin bir bölümünde içecek ve yiyecekleri tatma motivasyonu ile hareket etme şeklinde belirtmiştir. Bu tanımlamadan yola çıkarsak gastronominin turizm açısından da çok önemli bir yere sahip olduğu kanısına varabiliriz. Özellikle 1983’ den bu yana turizm ve gastronomi kavramları birlikte değerlendirilmiştir (Belisle, 1983; Hobsbawm ve Ranger, 1983). Gastronomi, turizmde ziyareti güdüleyen önemli bir unsur (Akgöl, 2012) ve motivasyon nedeni (Wolf, 2006) olması bakımından gastronomi turizminin oluşmasında önemli bir faktördür.

Yeme içme faaliyetlerini bir toplumda olağan gereksinimden ziyade daha çok keyif ve mutluluk veren bir faaliyet olduğunu dile getiren Scarpa (2002), insanların ihtiyaçlarını karşılarken aynı zamanda bundan zevk de almak istediklerini ortaya koymaktadır. Yapılan araştırmalar ve çalışmalar insanların sadece yeme-içme faaliyetlerini tüketirken değil aynı zamanda üretirken de aynı mutluluk ve keyfi de aldıklarını ve bunun için para, zaman ve emek harcadıklarını göstermektedir. Bu konuda Richards (2002) bir araştırmasında insanların, farklı mutfak geleneklerinin nasıl var olduğunu deneyimlemek için yemek yapmayı öğrenmeyi, kullanılan içerik malzemeleri hakkında bilgi sahibi olabilmeyi istediklerine değinmiştir.

Yapılan literatür çalışmalarında gastronominin boyutları tüketicilerde ve üreticilerde farklı şekillerde tanımlandığı görülmüştür. Tüketicilerde, “iyi yiyecek ve içecekten hoşlanma; iyi yemek yeme konusunda abartılı aşk; lüks yiyeceklerle düşkünlük ve tutku olarak” tanımlanırken, üreticilerde “mükemmel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama sanatı ve bilimi; iyi yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi; yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır” şeklinde tanımlamalar yapılmıştır (“Yeme İçme Bilimi ve Sanatı”, www.culinaryturkey.com ‘dan aktaran Dilsiz, 2010).Tüm bu tanım denemelerindeki farklılıklar bize

göstermektedir ki ; Santich (2004)' inde belirttiği gibi bir bölgenin veya ülkenin gastronomik özellikleri (bir yere özgü yiyecek ve içecekler, restoranlar ve yemekler), gastronomik karakterleri (tüketilen ve üretilen içeceklerin-yiyeceklerin türüyle ilgili) ve gastronomi turizmi (turizm yapısında içecek ve yiyecek üzerine odaklı, özellikle de gastronomik unsurlar) birbiriyle ilişkisi bulunsa da net bir tanımın yapılması oldukça güçtür.

İnsanların farklı içecek ve yiyeceklerden duydukları haz duyguları ile ilgili olarak “Zevkin Felsefesi” isimli eserinde Brillat Savarin; “Yeni bir yemeğin bulunuşu, insanı yeni bir yıldızın bulunuşundan daha mutlu kılar” demiştir (Dilsiz, 2010). Bu da bize göstermektedir ki yiyecek ve içecek tüketmek maddi olarak ne kadar gerekliyse, en az bir o kadar da manevi doyum için gereklidir.

İnsanların yeme – içmede ki farklılık arayışları zamanla moleküler, füzyon ve yerel mutfakların oluşumuna zemin hazırlamış, Rafine mutfağın önemini ortaya çıkarmış olduğunu görmekteyiz. Rafine mutfağını Kırım (2006) ,yiyecek – içeceklerin zaruri ihtiyaçları karşılamasından ziyade, deneyim ve zevk için daha sistematik ve bilimsel bir şekilde özenle hazırlanılması, pişirilip sunuma hazır bir şekilde getirilmesi olarak açıklamaktadır.

2.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Akdeniz bölgesinde MS 4. yy yayınlanan Sicil Yunan Aristokratlarının en eski kitabı olan “Gastronomia” şarap ve yiyecek rehberi olarak insanların beslenmesine katkı sunacak niteliktedir (Wilkins ve Hill, 1994).

Yunan yazar Athenee, içkiler, yemekler ile eski filozof ve tarihçilerin yaşam tarzlarına ilişkin geniş kapsamlı yazılar yazmaya Gastronomi teriminin keşfinden yaklaşık 200 yıl sonra başladığı bilinmektedir. Açıcılık ve yemekler hakkında Yunan ve Roma imparatorluğu devrinde birçok yazar araştırmalar kaleme almış ise de gastronomi niteliğini tam anlamıyla karşılamadığı görüşünde birleşmişlerdir(Scarpa, 2002).

Gastronomi köken ve doğuş yeri olarak Yunanlılara dayansa da gelişimi daha çok Fransızlara dayanmıştır diyebiliriz. Öyle ki; gastronomi bilimiyle ilgili, Fransız Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından detaylı bir şekilde kaleme alındığı, 1825 yılında Savarin’ in İngilizceye çevrilmiş” Tat Fizyolojisi ” orjinal adıyla “ La Physiologie Dugout ” isimli eseri yayınlanmış, Savarin kitabında kimya ve fizik açılarından lezzet ve yemek konularını ele alarak yeni bir anlayışın oluşumuna öncülük etmiştir (Savarin, 1994’ten aktaran Bahçe vd., 2013).

Prosper Montagne ‘in yazdığı gastronomi alanında temel ansiklopedi olarak kabul gören Larousse Gastronomique isimli kitapta (Aksoy ve Şahin, 2017) gastronomi kavramını ilk olarak Fransa’ da 1801 yılında “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” kitabında Joseph Berchoux’ un kullandığını, Fransız Akademisi’nce 1835 yılında resmen onaylanıp sözlüğe giren Charles Monselet’ in “bütün yaş ve şartlarda tadılabilen haz” olarak tanımlaması (Larousse Gastronomique, 1988; Scarpa, 2002; Mil, 2009; Göker, 2011), ve yine Fransızcada “yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” gibi birçok tanımlarla gastronomi kavramı karşımıza çıkmaktadır (Larousse Gastronomique 1988’den aktaran Çakır, 2009; Can vd., 2012).

Günümüze kadar ulaşan bir çok içecek ve yiyecek, kâşifleri tarafından daha sonra tekrar yapılabilmesi veya gelecek nesillere aktarılabilmesi gibi farklı nedenlerle somutlaştırılarak aktarılmaya ve kalıcı hale getirilmeye çalışılmıştır. M.Ö.I.y.y – M.S.III.y.y arasında yaşayan Latin Apicius’ lar tarihteki ilk yemek tarifini yapanlar olarak düşünülmektedir. Mezopotamya arkeologları yaptıkları çalışmalarda; IX.y.y ait rölyeflerde, yemekte kullanılacak olan hayvanın kesiminden ayıklanmasına, ekmeğin fırında pişirilmesine, kömür veya odun ateşinde pişirilmesine, kısacası yemeğin hazırlanışından son şeklini alana kadar olan tüm aşamalar çeşitli şekil ve resimlerle anlatıldığı, ayrıca M.Ö.1700’ lü yıllara ait kil tabletlere çivi yazısıyla yemek tarifi yazılmış olduğu görülmüştür. (Fumey ve Etcheverria, 2007).

17.yy’ da Fransa’ da Kral XIV.Louise’ nin mutfak sanatlarına olan ilgisi ve 1651 yılında François Pierre’ nin yayımladığı “Fransız Şef” isimli kitap rafine mutfağının Fransa’da oluşmaya başlamasında etkili olmuştur (Beaugé, 2012; Aksoy ve Üner, 2016).

Yemeğin tüketilene kadar ki her aşamasının ayrı bir sanat olarak ele alındığını söylemek mümkündür. Bu aşamalardan biri olan pişirme sanatında ise Ciğerim (2001), gerçek manada temellerinin Mezopotamya’ da atıldığını, zaman içerisinde Çin ve Anadolu mutfağı olarak ayrıldığını, Çin mutfağının Japon mutfağını, Anadolu mutfağının ise Mısır mutfağını geliştirdiğini, Mısır mutfağının Eski Yunan mutfağını etkilediğini, Eski Yunan mutfağının Roma mutfağını, Roma mutfağının Fransız mutfağını ve Fransız mutfağının da İngiliz mutfağını etkilediğini ve böylece milletlerin kendi mutfak kültürlerinin oluştuğunu belirtmiştir.

2.3. Geçmişten Günümüze Türk'lerin Yeme İçme Eğilim Süreçleri

Türk'lerin tarih sahnesinde yer almaya başlamalarından itibaren beslenmeye çok fazla önem verdiklerini dile getiren Talas (2005), yemenin ve içmenin sosyal hayatta her zaman için önemli faktör olduğunu, Türk idarecilerinin de halkını çıplak ve aç bırakmamayı her zaman için ana ilke olduğunu dile getirmiştir.

Türk'ler, göçebe hayat sürmelerinin etkisiyle farklı kültürlerle etkileşim sağlamış, mutfaklarına çeşitlilik kazandırmışlardır. Zengin Türk mutfak kültürünün meydana gelmesinde, baharatı Güney Asya' dan, meyve ve sebzeleri Akdeniz' in çevresinden, tahılları Mezopotamya' dan almasıyla oluşmuştur (Ciğerim, 2001)

Türk'ler M.Ö.220' ye kadar Orta Asya' da yaşamlarını sürdürmüş daha sonra göç etmişler, üç kıtada 17 imparatorluk ve 120 devlet kurmuşlardır (Dilsiz, 2010). Orta Asya Türk'leri, hayvancılık ve tarımla uğraşmış (Argıllı, 2005), Beylikler ve Selçuklular döneminde beslenme ve mutfak alışkanlıklarını devam ettirmiş, Osmanlı İmparatorluğu dönemine gelindiğinde Türk Mutfağı büyüyerek önem kazanmış, 19.yy 'a gelindiğinde farklı uygarlıkların mutfaklarından özellikle Fransız ve İngiliz mutfaklarından etkilenmişlerdir (Toygar, 2001).

Tezcan (1997) Türk'lerin İslamiyet' e girmesiyle birlikte Türk Mutfağında pek çok gelenekler ve uygulamalar yarattığına değinmiştir. Özellikle İslamiyet' ten sonra Arap Mutfağı etkisini Türk Mutfağı'nda daha çok hissettirmeye başlamıştır (Baysal vd., 1996).

Beylikler ve Selçuklular dönemine (1038-1299) ait önemli eserlerden olan “Kutatgu Bilig” ve “Divanü Lugat-it Türk” adlı eserlerde sofranın kuralları ve yemek törenlerine ait bilgiler verilmekte, “Dede Korkut Hikayeleri” ‘nde de yine döneme ait yemeklere değinilmekte olduğunu görmekteyiz (Halıcı, 1999). Aktaş (2005) bu dönem için, Türk Mutfağı için çeşitli pişirme tekniğinin kullanıldığı önemli bir süreç olduğunu ifade etmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu' nun (1299-1923) kurulduğu coğrafyaya baktığımızda kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Akdeniz, batısında Ege Denizi ve bu denizlere bağlı İstanbul ve Çanakkale boğazları ile bunları Marmara Denizi ile birbirine bağlayan stratejik bir konumda olması bu coğrafyanın zengin nimetlerinden yemek açısından da yararlanılmasına imkân sağlamıştır. Bu denli zengin bir coğrafya dört mevsim iklime buna bağlı olarak çok çeşitli bitki örtüsüne ve beraberinde sebze ve meyve çeşitliliğini sağlamıştır (Dilsiz, 2010). Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk Mutfağı en görkemli dönemini 16.yy da yaşamıştır. Bunun nedenlerinden biride çok geniş

coğrafyada hüküm sürmesi ve böylelikle de farklı kültürlerden etkilenmesidir (Tuncel, 2000). İnsanlar gastronomik faaliyetlerinde devamlı kendi yöreleriyle, kendi ülkeleriyle kısacası kendi sınırlarıyla bağımlı kalmamış, farklı lezzetlerin peşinden giderek farklı haz ve duyguları da deneyimlemişlerdir. Osmanlı İmparatorluğu'nda padişah II. Mahmud sarayın mutfağında çalışan Hüseyin isimli aşçıyı 1837 yılında Viyana' ya batının yemek pişirmedeki yöntemlerini öğrenmesi ve aşçılık becerilerini geliştirmesi için iki yıl süreyle göndermiştir (Samancı, 2006). Deniz ürünleri tüketiminin oldukça arttığı dönem, 1453 yılında Fatih Sultan Mehmet' in İstanbul' u fethetmesiyle başlamış (Ünver, 1952), 19.yy da Batı ülkeleriyle ilişkilerin artması sonucu mutfak kültürümüz Avrupa'dan etkilenmiştir. Osmanlı dönemine ait ilk yemek kitabı 1844 yılında yayınlanan “Melceü't- Tabbahin” (Aşçıların Sığınağı) isimli kitaptır (Acar Tek ve Sürücüoğlu, 2014). Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafi alana sahip olması Türk Mutfağının gelişmesindeki en büyük etmenlerdendir. Türk Mutfağının gelişmesinde ve değişmesinde etkileşim içerisinde bulundukları Batı toplumları önemli rol oynamıştır. Bu etkileşim tek taraflı değil karşılıklı olmuş, Türk Mutfağı da aynı zamanda diğer mutfak kültürlerini etkilemiştir. Örneğin, Türk Mutfağına makarna İtalyan mutfağıyla, pasta Fransız mutfağıyla girmiştir. Bununla birlikte Anadolu' da kırsal kesimde uzun yıllardır tüketilen, buğday unu hamuru ile yapılan eriştenin makarna adıyla İtalya' ya geçtiği düşünülmektedir (Baysal, 1993). Yapılan çalışmalar sonucunda edinilen bulgulara göre Osmanlı mutfağına ait yemekler lezzet açısından Avrupa ülkelerinden daha üstün olmasına rağmen tanıtımının tam anlamıyla yapılamamasından dolayı başarısını ispat edememiştir (Yaman, 1988).

Tanzimat' ın ilanı ile birlikte batılılaşma hareketinin de etkisiyle yemek kültüründeki değişimler Türk mutfağına da yansımış, Cumhuriyet' in ilanı ile (1923 yılı ve sonrası) devam etmiştir (Dilsiz, 2010). İkinci Dünya Savaşı'nın sonuna kadar (1942) tüm dünya bu savaştan etkilenmiş, üretimin azalmasıyla gıda maddeleri de azalmış böylece tüketim yavaşlamış, Türkiye' de yaşanan siyasi krizler olumsuz bir şekilde Türk mutfağını da etkilemiştir (Orkun, 2009). 1980' li yıllardan itibaren ülkede üretim arttıkça Türk mutfağındaki bu olumsuzlukların da giderildiği söylenebilir.

2.4. Gastronomi ve Küresel Etkisi

Mutfaklardaki değişim süreçleriyle ilgili Özdemir (2001), sosyolojik, teknolojik ve ekonomik değişimlerle aynı paralelde, insanlığın avcılık ve toplayıcılık yaptığı tarih öncesi devirlerdeki beslenme davranışlarından, günümüzdeki çeşitli restoranların ve

otellerin ticari mutfaklarına kadar değişim süreçleri geçirdiğinden bahsetmiştir. Mutfak, tarihsel geçmişi içerisinde köklü dönüşüm ve önemli gelişmelerin 16. yy ile 21. yy ‘ lar arasındaki dönemde olduğu görülmektedir (Aksoy ve Üner 2016). 20. yy’ da yiyecek ve içecek endüstrisinin dönüm noktası insanların evde yemek yeme alışkanlıklarının dışarıda yemek yemeye dönüşmesiyle başlamış ve bu dönüşümle beraber farklı mutfak akımları da ortaya çıkmış olduğu görülmektedir (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan 2016).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2018 yılı verilerine göre Türkiye’ den yurtdışına giden Türk vatandaşı sayısı 8.657.219 dur. Bu sayıya 0 – 14 yaş grubundaki kişiler dâhil edilmediği görülmektedir. Bir önceki yıl olan 2017 yılında ise bu sayı 9.440.457 kişi olarak belirlenmiştir. Yaklaşık Türkiye’deki her on kişiden birinin yurt dışına çıkmış olduğu görülmektedir. Bu açıdan Türk’lerin yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde belirlenmesi yurt dışı işletmeleri açısından önem arz edeceği düşünülmekte, işletmelerin yapılan bu çalışma neticesinde yiyecek ve içeceklerini dizayn etmelerine yardımcı olacağı düşünülmektedir.

Tablo 2.2. Anonim(a), 2019

Gidilen Ülkelere Göre Yurt Dışına Giden Vatandaşlar, 2016-2018			
Ülke	2016	2017	2018
Toplam	8 062 065	9 440 457	8 657 219
A.B.D.	313 654	157 896	155 198
Almanya	531 933	452 412	347 638
Avustralya	10 619	12 393	11 298
Avusturya	81 899	124 976	49 303
Azerbeycan	212 274	256 138	222 599
Belçika	43 672	66 322	18 028
Bulgaristan	782 997	807 645	843 916
Danimarka	14 286	10 018	4 395
Fransa	136 130	194 715	75 623
Gürcistan	1 173 182	1 000 278	777 177
Hollanda	87 792	90 326	32 987
İngiltere	51 937	67 004	19 718
İran	243 559	281 443	292 517
İspanya	110 873	79 384	27 379
İsrail	16 855	22 179	16 962
İsveç	13 485	9 351	7 026

İsviçre	61 779	82 971	15 827
İtalya	215 390	291 788	142 511
Japonya	1 394	6 475	3 723
Kanada	34 962	17 932	9 971
Rusya Federasyonu	83 375	73 399	95 166
Suriye	-	-	-
Tunus	13 143	17 020	5 360
Ukrayna	114 593	168 911	192 421
Yunanistan	785 905	921 262	781 753
Afrika ülkeleri	151 853	156 701	128 584
Amerika ülkeleri	22 004	58 463	53 867
Bağımsız Devletler Topluluğu	123 627	154 629	182 785
Batı Asya ülkeleri	1 580 512	2 342 643	2 911 197
Diğer Avrupa ülkeleri	287 100	502 476	339 370
Doğu Asya ülkeleri	26 798	31 874	20 307
Güney Asya ülkeleri	69 752	84 593	144 695
Güney Doğu Asya ülkeleri	-	-	-
OECD ülkeleri(Diğer)	130 629	201 873	89 304
Diğer ülkeler	86 972	68 850	103 764
Beraberindeki kişi sayısı	447 128	626 116	534 848

Türkiye ikametli yurt dışına giden vatandaşların beraberindeki(0-14 yaş grubundaki) kişi sayısı toplama dâhildir.

Beş bin(5 000)'den az gözlem değerinde örneklem büyüklüğü güvenilir tahmin için yeterli değildir.

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

"Güney Doğu Asya ülkeleri" 2010 yılından itibaren "Diğer ülkeler" içinde verilmiştir.

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2018 yılı yurtiçinde ikamet edenlerden yurtiçi seyahat yapanların seyahat ve geceleme sayısı ile harcama verilerine göre 78.523 bin seyahat sayısı, 633.721 bin geceleme sayısı, 8.1 gün ortalama geceleme sayısı, 40.266.153 bin seyahat harcaması, 513 tl ortalama harcama yapıldığı görülmektedir. Bir önceki yılda 77.179 bin seyahat sayısı, 665.194 bin geceleme sayısı, 8.6 gün ortalama geceleme sayısı, 35.305.804 bin seyahat harcaması, 457 tl ortalama harcama yapıldığı,

2016 yılında ise 68.450 bin seyahat sayısı, 605.608 bin geceleme sayısı, 8.8 gün ortalama geceleme sayısı, 28.033.083 bin seyahat harcaması, 410 tl ortalama harcama yapıldığı görülmektedir. TÜİK verileri bize, her geçen yıl bir önceki yıldan daha çok Türk vatandaşının ülke içerisinde seyahat ettiğini, gecelediğini ve harcama yaptığını göstermektedir. Bu açıdan Türk vatandaşlarının yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde belirlenmesi yurtiçi işletmeleri açısından önem arz edeceği düşünülmekte, işletmelerin yapılan bu çalışma neticesinde yiyecek ve içeceklerini dizayn etmelerine yardımcı olacağı düşünülmektedir.

Tablo 2.3. Anonim(b), 2019

Yurtiçinde ikamet edenlerden yurtiçi seyahat yapanların seyahat ve geceleme sayısı ile harcamaları, 2016-2018					
Yıllar	Seyahat sayısı (Bin)	Geceleme sayısı (Bin)	Ortalama geceleme sayısı	Seyahat harcaması (Bin TL)	Ortalama harcama (TL)
2016	68 450	605 608	8,8	28 033 083	410
2017	77 179	665 194	8,6	35 305 804	457
2018	78 523	633 721	8,1	40 266 153	513

2.5. Gastronomik Akımlar

Mutfak akımlarının doğması 20.yy ‘da yiyecek içecek endüstrisinin canlanmasıyla oluşmuştur. 1920 lerde Amerika’da Sokak yiyeceği olarak ortaya çıkan hot dog, fast food akımının ilkidir. Ardından 1948’de Kaliforniya’ nın San Bernardino şehrinde Richard ve Maurice McDonald tarafından dünyada ilk kez arabaya servis hizmeti veren fast food restoranı kurulmuştur. 1960’ lı yıllara gelindiğinde ise arabaya servis hizmeti yerini restoran içerisinde hızlı yiyecek servisi (quick service) hizmetine bırakmıştır (Özdoğan, Özdoğan ve Türeci, 2014).

İtalya’ nın başkenti Roma’ da bulunan Piazza di Spagna meydanında fast food restoranı olan McDonald’s ın açılmasına tepki olarak 1989 yılında Carlo Petrini tarafından slow food akımı başlatılmıştır (Bucak, 2014). Slow food; gastronomik sürdürülebilirliği ve ortak kültürü hedeflerken, yerel ürün, üretim, yeme ve pişirme geleneklerinin sürdürülebilirliğini de amaçlamaktadır (Bucak, 2014). Slow food’ un bu amaç ve hedefleri, yerel mutfak akımının amaç ve hedefleriyle örtüşür nitelikte olduğunu söyleyebiliriz.

Yemek kültürünün modernleşmesi ve düzenlenmesi son iki asırlık gıda ile alakalı tüm değerlerde değişim gösterdiği aşikârdır. Modern tüketim toplumları, gıda tüketimini sadece açlığı bastırmak için değil, neler içerdiklerini, yeni ne tür tatlara ulaşabileceklerini merak etmektedirler. Lokanta mutfakını; tüketicilerin

talepleri, nouvelle cuisine (yeni mutfak) akımındaki değişimler ve bilimin gastronomi ile birleşmesi kimya laboratuvarına dönüştürmüştür (Freedman, 2008; Tez, 2015).

Gastronomik akımlar olan moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfakların insanların gıda ihtiyaç ve isteklerinin yanı sıra bu gıdaları tüketirken ve üretirken zevk, haz ve tatmin edici duygular yaşaması için sürekli geliştiğini ve büyüdüğünü söyleyebiliriz. Öyle ki, dünyanın birçok yerinde birçok restoranlar insanların bu talepleri doğrultusunda “ Yaşamak için yemekten yemek için yaşamaya “ prensibiyle sürekli rekabet halindedirler. Güler (2005) bu konuda, hizmet ve ürünlerinde farklılık yaratabilen yiyecek ve içecek işletmelerinin rekabet edebileceğine değinmiştir. Rekabet ortamında farklılıklarıyla dünyaca ünlü moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfaklara sahip restoranların sıralandığı “The Worlds 50 Best Restaurants” isimli sitede, 2018 yılında Türkiye’ den Mikla 44. sırada dünyanın en iyi 50 restoranları listesine girerken, 2019 yılında ise Türkiye’ den sıralamaya ancak 52. sırada Mikla ve 110. sırada Neolokali isimli restoranlar girebilmişlerdir (Theworlds50best, 2019). “The Worlds 50 Best Restaurants” ın 2019 yılına ait sıralamasından ilk on restoran adı, ülke ve şehir adı ve menü içeriği aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2.4. Anonymous(d), 2019

Sıra no	Restoranın Adı	Bulunduğu Şehir ve Ülke	Menü İçeriği
1	Mirazur	Menton, Fransa	Füzyon Mutfak
2	Noma	Kopenhag, Danimarka	Moleküler ve Füzyon Mutfak
3	Asador Etxebarri	Atxondo, İspanya	Yerel Mutfak
4	Gaggan	Bangkok, Tayland	Moleküler Mutfak
5	Geranium	Kopenhag, Danimarka	Yerel ve Moleküler Mutfak
6	Central	Lima, Peru	Yerel ve Füzyon Mutfak
7	Mugaritz	San Sebastian, İspanya	Moleküler Mutfak
8	Arpege	Paris, Fransa	Yerel Mutfak
9	Disfrutar	Barselona, İspanya	Yerel ve Moleküler Mutfak
10	Maido	Lima, Peru	Füzyon Mutfak

2.5.1. Moleküler Mutfak

1980’ li yıllarda fizik profesörü olarak Oxford Üniversitesi’nde görev yapan Nicolas Kurti ve Herve This tarafından “Moleküler Gastronomi” terimi ilk kez ortaya atılmıştır (Özdoğan, 2014). Moleküler gastronomi için; var olan olay, durum ve olguları ortaya koyarken aynı zamanda da bunlar arasındaki süreçleri ve nedenleri araştıran bir bilimsel disiplin olduğunu söyleyen This (2013), moleküler mutfak için ise, bu bilgileri kullanan ve bu bilgiler doğrultusunda üretilen araç, malzeme, teknik ve yöntemleri

kullanan bir yenilikçi akım olduğunu dile getirmiştir. Farklı doku, görüntü ve tatlarda ürünler elde etmek için molekül yapıları değiştirilen yiyecek ve içecekler moleküler gastronominin en temel özelliğini oluştururken, bu bilgilerden hareketle müşterilere farklı doku, görüntü ve tatlarda molekül yapıları değiştirilmiş yiyecek ve içecek sunmak moleküler mutfakın hedeflerindendir (Vega ve Ubbink, 2008; Kızılırmak ve Albayrak, 2013; Doğdubay ve Saatçı, 2014; Özdoğan, 2014; Kurgun, 2016).

Moleküler gastronomi uygulamaları sonucunda eğer ortaya ürün çıkıyorsa bu durum “Moleküler Mutfak” olarak ifade edilir (Çözeli ve Doğdubay, 2017). Yani moleküler mutfak, moleküler gastronomiyle ortaya çıkarılan bilgilerin kullanılmasıyla oluşan bir mutfak akımıdır. Moleküler mutfakta çalışan şefler bilindik pişirme yöntemlerinden farklı olarak moleküler gastronomideki pişirme tekniklerini uygularlar. Örneğin, tava, tencere gibi araçlar kullanılmaz, bunların yerine cam huniler, vakum makinesi, deney tüpleri, borular, pipetler gibi laboratuvar malzemeleri kullanılır. Ayrıca moleküler mutfakta gıda yapımında kullanılan ürünlerde farklılık göstermekte, un, şeker, tuz yerine çoğunlukla doğadan elde edilen ürünler kullanılır (Çözeli ve Doğdubay, 2017).

Yapılan literatür araştırmalarında moleküler gastronomi ile ilgili birçok tanım denemelerinin yapıldığı görülmüş ve bunlardan bir kaçı aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

Tablo 2.5. Moleküler Gastronomi Tanım Denemeleri

Herve This (2013a)	Yemek pişirme sürecinde meydana gelen fiziksel ve kimyasal olayları araştıran bilimsel disiplin
Edwart Stuart'a (2012)	Bilimin araştırma ve uygulamalarını anlamayı, yenilikçi ve yaratıcı gastronomik deneyimleri
Rodgers ve Young'a (2008)	Mutfaktaki fonksiyonel bileşenlerin bilimsel prensiplerle kullanılması, ayrıca endüstriyel gastronomi ürün standardının sağlanması ile endüstriyel ürünlerin besin, doku, lezzet ve görünüm kalitesini artırmak amacıyla gıda teknolojistleri ve mutfak uzmanları (şefler) tarafından kullanılması için keşfedilen bilgiler
Linden vd. (2008)	Normal bir mutfakta hazırlanan gıdaların geliştirilmesi, oluşturulması ve özellikleri ile ilgilenen bilim dalı
Aksoy ve Üner (2016)	Yemek pişirmeyi ilk bilimsel devrim ve tat değişkenlerine yol açan, sindirimi kolaylaştıran biyokimyasal değişimlerin deney ve gözlem yolu ile keşfi
Choi ve Han (2015)	Bir ürünün fizik veya kimya yoluyla güvenliğini, tadını ve görsel etkilerini arttırmaktır.

Kurti ile 1990 yılında bir araya gelen This (2013a) yemeklerde pişerken meydana gelen kimyasal ve fiziksel olayların bilimsel çerçevede incelenmesi konusunda eksikliğin olduğunu, bu eksikliğin giderilmesi için moleküler gastronomi alanında birçok çalışmalara başlamışlardır (Pedersen vd., 2006). 1998 yılı Kurti’ nin vefatına kadar yapılan tüm çalışmalar “moleküler ve fiziksel gastronomi” olarak

tanımlanmışken, Kurti' nin vefatından sonra bu disiplin kısaltılarak “ moleküler gastronomi” adını almıştır (This, 2013b).

İlk çalıştay, 1992 yılında Nicholas Kurti, Harold McGee, Elisabeth Thomas ve Herve This' in konuk yöneticiliği ile yapılmıştır. Sempozyum başlığı "pişirme sırasında yenilebilir maddelerin fizikokimyasal dönüşümleri ve onların tüketimi ile ilişkili duyuşsal fenomenlerin incelenmesi" olarak belirlenirken, bu çalıştaylar iki yılda bir gerçekleştirilerek 2005 yılına kadar şefleri ve bilim insanlarını bir araya getirmiştir (Linden vd., 2008).

Kurti ve This yemeğin sanatsal, teknik ve sosyal olmak üzere üç boyutuyla dikkate almışlardır. Yeni disiplinin çalışma hayatına yemeğin sanatsal bileşenini, teknik bileşenlerini ve sosyal bileşenlerini dahil etmişlerdir (This, 2011; This, 2013a; This, 2013b; Linden vd., 2008).

Kurti ve This dışında moleküler gastronominin gelişimine Peter Barham ve Harold McGee' de katkıda bulunmuşlardır. Amerikalı bilim insanı olan Harold McGee, kimya ve mühendislik alanında çalışmıştır. İngiliz fizikçi olan Peter Barham ise “Guinness Rekorlar Kitabı” na sıvı nitrojen kullanıp en hızlı dondurma üreten insanı olarak geçmiştir (Ivonic, Mıkınac ve Perman, 2011; Snitkjaer, 2010; Linden vd., 2008; Yılmaz ve Bilici, 2013).

Moleküler gastronomi 20. yy sonlarından itibaren geliştirildiği kabul edilse de yüzyıllar öncesinden daha geneli kapsayan çalışmaların olduğu görülmüştür (Dağcıoğlu 2019). Dağcıoğlu (2019)' nun Herve This' den aktardığı, söz konusu çalışmaların kronolojisine Herve This tarafından 2005 yılında yayınlanan “Molecular Gastronomy: Exploring The Science and Flavor” isimli kitabından derleyerek aşağıdaki tabloda verilmiştir:

Tablo 2.6. Moleküler Gastronomi Çalışmalarının Kronolojik Sıralanması (Dağcıoğlu, 2019).

3. yy	Et fermentasyonu üzerine kayıtları içeren papirüslerin keşfi
1475	Sacchi'nin De honesta voluptate et valetudine adlı yemek kitabının yayını
16. yy	Denis Papin'in, kemiğin suyunu yapmak için basınçlı pişirme yöntemi araştırması ve 'digestor' isimli makina tasarımı
1742	François Marin'in 'La suite des dons de Comus' adlı yayını
1773	Antoine Baumé'nin et suyu tabletleri (bulyon) çalışmaları
1776	Benjamin Thompson'un 400 sayfalık 'On the Construction of Kitchen Fireplaces and Kitchen Utensils Together with Remarks and Observations Relating to the Various Processes of Cookery and Proposals for Improving That Most Useful Art' adlı kitabının yayını
1783	Antoine Laurent de Lavoisier'in et suyu incelemeleri
1800	Antoine-Augustin Parmentier'in patates ve ekmeklik unla ilgili çalışmaları
1806	A. Viard'ın 'Le cuisinier impérial, ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes' yazın yayını
1821	Friedrich Christian Accum'un Londra'da 'Culinary Chemistry: Exhibiting the Scientific Principles of Cookery, with Concise Instructions for Preparing Good and Wholesome Pickles, Vinegar, Conserves, Fruit Jellies, Marmalades, and Various Other Alimentary Substances Employed in Domestic Economy, with Observations on the Chemical Constitution and Nutritive Qualities of Different Kinds of Food' adlı kitabı yayınlaması
1825	Jean-Anthelme Brillat-Savarin'in Tadın Fizyolojisi (Physiology of Taste) eserinin yayını
1847	Justus von Liebig'in Yeni Kimya Mektupları yayını
1850-1870	Michel-Eugène Chevreul'un yağları analizi ve onların kimyasal yapısını keşfi, sebze yemekleri üzerine çalışmaları
1900	Emil Fischer'in şeker kimyası üzerine çalışmaları
1900	Louis-Camille Maillard'ın gliserol ve şekerlerin aminoasitlerle tepkimesi (bu tepkime, 'Maillard Reaksiyonu' olarak literatüre geçmiştir.) konulu doktora tezinin yayınlanması
1907	Royal Institution'un, Londra'da sıvı azotlu dondurma üretimi
1920-1950	Edouard de Pomiane'ın 'Gastrotechnics' çalışmaları
1969	Nicholas Kurti'nin deneyleri ve Londra Kraliyet Enstitüsündeki 'Mutfaktaki Fizikçi' adlı bir konuşması
1980	Hervé This'in ilk deneyleri (23 Mart 1980)
1984	Harold McGee'nin mutfak bilimi, tarihi ve kültürü konulu 'On Food and Cooking' adlı kitabının yayınlanması
1990	Harold McGee'nin, 'The Cook Curious' adlı yeni kitabı için deneyleri
1992	Uluslararası Moleküler Mutfağın Geliştirilmesi Konferansı
1995	Collège de France'da ilk moleküler gastronomi laboratuvarının yaratılması - Chantilly çikolatası (çikolata mousesi) keşfi
1998	Peter Barham, sıvı azot deneyleri
1999	Fransız Moleküler Gastronomi Günleri başlangıcı (her yıl)
2000	Moleküler gastronomiyle ilgili ilk komple laboratuvar INRA'nın girişimiyle bir aylık dergi ve moleküler gastronomi seminer programları oluşturulması - okullarda deneysel atölyelerin tanıtımı
2001	Kopenhag Üniversitesi'nde Thorvald Pedersen tarafından yapılan deneyler - mutfak okullarındaki moleküler gastronomi atölyeleri
2002	Quebec'te Moleküler Mutfağı içeren mutfak okulları için yeni bir program kimliği, kimya endüstrisinin en ileri tekniklerini restoran sahiplerine iletmek olan Inicon programının başlangıcı
2004	Hautes Enstitüsü Vakfı 'Etudes du Goût (Lezzet Çalışmaları)' Gastronomi ve Sofra Takımı tarafından tarımsal yaratıcılığın tanıtımı
2005	İsviçre Moleküler Gastronomi Derneği nin Oluşturulması Arjantin'in Moleküler Gastronomi Derneği nin Oluşturulması
2006	Küba da Moleküler Gastronomi Derneği nin Oluşturulması - Bilimler Akademisinde Bilim ve Gıda Kültürü Vakfı Oluşturulması -Franche Comté de Bilim ve Gıda Kültürü Vakfı'nın ilk Bölgesel Merkezi oluşturuldu

Farklı aroma ve kıvamlara sahip olan küçük yiyecekler, aynı miktarda tek bir yiyecek yemekten daha fazla tatmin edici duygular vermektedir diyen Ruiz (2013), insanların tek düze yemek yemekten ziyade daha çok damak tadını şaşırtıcı, farklı lezzetleri tüketerek haz duyduklarını dile getirmektedir.

Türkiye’ de birçok özel işletmeler, kamu ve üniversiteler moleküler gastronomi ile ilgili uygulamaları desteklemekte, konuyla ilgili yarışmalar düzenlenmekte, akademik araştırmalar ve eğitim faaliyetleri düzenlenmekte, bilim insanlarına ve mutfak çalışanlarına yönelik eğitim, kurs ve seminerler düzenlenmektedir (Erdem ve Akyürek, 2017; Akoğlu vd., 2017).

Moleküler mutfak alanıyla ilgili Erdem Dirbali’ nin sosyal medyadan paylaşımlar yaparak gerek bilim insanlarına gerekse de alanla ilgili şeflere ilham vermiş, bu alanda uzun yıllar edindiği tecrübe ve deneyimleri Türk mutfağına uygulamış ve moleküler Türk mutfağı ile ilgili çeşitli seminerler vermiştir (Dirbali, 2016).

Moleküler mutfak alanıyla ilgilenen ilk Türk bilim insanı Yrd. Doç. Dr. İlkay Gök olmuştur (Gök, 2012). Almanya’ ya 2015 yılında bir proje kapsamında Türkiye’ den bir grup eğitimci moleküler gastronomi eğitimi için gönderilmiştir. Bu proje, “Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı” ve “Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü” öğretim üyesi Yrd. Doç. Dr. Mustafa Aksoy’un koordinesinde gerçekleştirilmiştir. Moleküler gastronomi alanında eğitim alan eğitimciler “Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi” nde bu alanda eğitim gören öğrencilere sertifikalı eğitim vererek, moleküler gastronomi alanında eğitim veren ilk kuruluş olmuşlardır. Moleküler gastronominin Türkiye’ de uygulama alanının genişletilmesine ve tanınırlığını arttırmasına, “Gazi Üniversitesi Gastronomi Bölümü” nde yüksek lisans, lisans ve doktora müfredatına alınarak okutulup uygulama yapılması büyük katkı sağlamıştır (Sezgi, 2018).

İngiltere, İrlanda, Lübnan, Fransa, İspanya ve Danimarka son yıllarda moleküler mutfağın yaygın olarak kullanıldığı ülkelerdendir. Moleküler mutfak uygulayıcısı bazı restoran işletmelerine değinecek olursak; Fransa’da Pierre Gagnaire Restoran, İngiltere’de The Fat Duck Restoran ve Anthony’s Restoran, Danimarka’ da Grand Hotel Villa Noma Restoran , İspanya’ da El Bulli Restoran ve İtalya’ da Serbellione Restoran (Özdoğan, 2014). Türkiye’ de ise özellikle son yıllarda Ankara, Antalya, İstanbul ve İzmir’ de moleküler mutfağı uygulayan restoranların sayısında artış olduğu öne sürülmektedir (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016).

Tablo 2.7. Diğer Ülkelerde ve Türkiye’ de Moleküler Gastronomi ve Moleküler Mutfak (Kılıçhan, 2016).

ÜLKELER	MOLEKÜLER GASTRONOMİ EĞİTİM KURUMLARI	MOLEKÜLER MUTFAK RESTORANLARI VE ŞEFLERİ
Arjantin	Mariano Moreno Institute	Aramburu – Gonzalo Aramburu La Vineria De Guelterio Bolivar – Alejandro Digilio
Avustralya	Victoria Üniversitesi Le Cordon Bleu	Gastro Park – Grant King The Bentley – Brent Savage
Belçika	Humber College	Appriori – Kristof Coppens L’Air Du Temps – Sang-Hoon Degeimbre
Kanada	Humber Continuing Education	BarChef – Frankie Solarik
Danimarka	Kopenhag Üniversitesi	Noma – Rene Redzepi
Almanya	Molekulares Kochen	Amador – Juan Amador Maramoto – Cristiano Rienzner
Yunanistan	Le Monde	Funky Gourmet – Georgianna Hilianaki ve Nick Roussos
İtalya	University of Gastronomic Sciences Italian Culinary Institute	Glass Hostaria – Cristina Bowerman Metamorfosi – Roy Caceres Osteria Franciscana - Massimo Bottura
Japonya	Le Cordon Bleu	Aronia – Yoshiaki Takazawa Edition – Koji Shimomura
Malezya	KDU Üniversitesi	Senses – Michael Elfwing
Hollanda	Le Cordon Bleu	Oud Sluis – Sergio Herman
Portekiz	Adelaide Üniversitesi	Belcanto – Jose Avillez
Singapur	Temasek Polytechnic	Tippling Club – Ryan Clift
Türkiye	*Okan Üniversitesi *Gazi Üniversitesi *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi *Adnan Menderes Üniversitesi *Özyeğin Üniversitesi *Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi İstanbul *İzmir Mutfak Sanatları Akademisi *EKS Mutfak Akademisi *MSA - Mutfak Sanatları Akademisi	Mimolett – Murat Bozok Topaz – Tevfik Alparslan Lucca – Cevat Yıldırım Izaka – İlhan Zeytun LaCampana – Üstün Türkmen Alancha – Murat Deniz Temel MyGate – Yasin Sözen Trilye Restoran – Ali Açıkgül Le Meridien – Tarkan Özdemir Tüyap Palas Hotel - Erdem Dirbalı Ritz Carlton İstanbul - Volkan Çengel Rixos Downtown Antalya – Şeref Özalp Ramada Plaza Antalya – Cüneyt Dalgın Divan – Serdar Yıldız

2.5.1.1. Moleküler Mutfakta Kullanılan Teknikler

Moleküler mutfakta tütsüleme, kapsülleştirme, soğuk pişirme, tat ve koku transferi, jelleştirme, köpükleştirme, sous-vide pişirme ve tozlaştırma teknikleri kullanılmaktadır.

2.5.1.1.1. Jelleştirme

Hidrokolloidlerden yararlanılarak jelleştirme işlemi yapılmaktadır. Kırılğan, elastik, yumuşak, sıkı gibi farklı birçok doku bu işlemde kullanılan maddenin dozuna ve doğasına göre elde edilebilmektedir. Farklı dokular yapabilmenin yanı sıra akışkan veya sıvı maddelerin katılaştırılması için de kullanılmaktadır. Bu teknik sayesinde çok az miktarda katkı gıda maddesi kullanılsa bile yüksek oranda su tutulabilmektedir. Jelleştirme işlemi için kullanılan katkı gıda maddesi homojen dağılarak stabil (sağlam, dengeli, değişmez) bir yapı oluşturur. Bu sayede jölemsi, akıcı, dayanıklı bir yapı oluşmaktadır. Her şeyin belirli oranda olması gereken bu işlemde jelleştiricinin fazla oranda kullanılması aromayı ve tadı olumsuz etkilemekte, doğru oranda kullanılması ise geç eriyen, iyi yapı, dayanıklı ve düzgün tekstürlü bir ürün elde etmeyi sağlamaktadır (Aksoy ve Üner, 2016 ; Arslan, 2011; Kadağan, 2015; Köksoy, 2003; Özel ve Durlu Özkaya, 2016; Şimsek, 2011; Tayar ve Çıbık, 2013).

2.5.1.1.2. Kapsülleştirme

Bulli tarafından 2003 yılında dünyaya tanıtılan bu teknik “bir sıvının başka bir sıvı banyosu içerisinde kontrollü jelleşmesi” ile gerçekleştirilmektedir. Kapsüllerin esnek olması istenilen şeklin verilmesine olanak sağlamaktadır. Farklı boyutlarda hazırlanabilmektedir. Büyük olanlarına yumurta, ravyoli ve gnocchi, küçüklerine ise havyar ismi verilmektedir. İnce zar ile kaplı jelimsi dokulara sahip olan kapsüller, içerisinde tatlandırılmış sıvı barındırırlar. İnce zar sayesinde ağız içinde küçük bir basınçla patlayan kapsül lezzet deneyimini eşsiz kılar. Farklı doku ve tatlar üretmek için kapsül içindeki sıvıya süspansiyonla sıvı içerisinde asılı kalacak şekilde katı maddeler eklenebilir (Akerdem, 2009; Ruiz, Calvarro, Roldan ve Pulgar, 2013; Tayar ve Çıbık, 2013).

2.5.1.1.3. Köpükleştirme

Sifon veya köpük makinesi yardımıyla, katkı maddeleri katılarak katı gıdaların veya sıvı gıdaların sularının köpürtülmesi işlemidir. Gıdaların uzun süre boyunca aynı yapıda kalması, hazırlanan köpüğün kıvamını ve yoğunluğunu arttırmak için emülgatör içeren katkı maddeleri bu teknikte kullanılmaktadır (Aksoy ve Üner, 2016; Arslan, 2011; Şimşek, 2011; Tayar ve Çıbık, 2013). Yiyeceğin içerdiği proteinden yararlanılarak köpükleştirme tekniği kullanılır (Dirbali, 2016). Yiyeceğin içerdiği protein ne kadar yüksek olursa form kazanması o kadar kolay olmaktadır (Arbolea v.d, 2008).

2.5.1.1.4. Soğuk Pişirme

İlk kez bu yöntem "Scientific American" isimli dergide 1994' de yayınlanan "Kimya ile Pişirme" isimli çalışmada geçmektedir. Soğuk pişirme tekniğinde sıvı azot kullanılmaktadır. Çok hızlı soğutma özelliği olmasından dolayı başta dondurma yapımı olmak üzere birçok soğuk gıdaların üretimi için kullanılmaktadır. Kullanımı tehlike oluşturabilecek olan sıvı azot maddesinin, kullanımı esnasında koruyucu gözlük ve eldiven kullanılmalı, ürün yapım aşamasında kullanılırken uygun koşullar sağlanmalı ve aşırı dikkat edilmelidir. Gözle veya elle teması halinde ciddi rahatsızlıklara yol açabilmektedir. Soğuk pişirme yöntemiyle hazırlanan gıdaların tüketilmesi de dikkat gerektirmektedir. Aksi takdirde dilde yaralanmalara sebep olabilmektedir (Aksoy ve Üner, 2016; Durlu Özkaya v.d., 2015; Özel ve Durlu-Özkaya, 2016; This, 2013a).

2.5.1.1.5. Sous-Vide

1960' lı yıllara gelindiğinde plastik torbanın buluşuyla Sous-vide tekniği gelişim göstermiştir. 1967 yılında Fransa'da şef George Pralus restoranında yaptığı çalışmalarda kaz ciğerinde aşırı hacim kaybını önlemek için bu tekniği bulmuş ve kullanmıştır. Bu teknik sayesinde hem lezzetinin arttığı hem de fire kaybının ciddi oranda azaldığı görülmüştür. Dönemin endüstriyel alanında ünlü bilim insanı Dr. Bruno Goussault, Sous-vide tekniğinde gıdaların hijyen ve sağlık konularında yaptığı çalışmalarla ve gıdaları vakumlamayla ilgili farklı bir boyut kazandırmıştır. Yıllar süren araştırma-geliştirme çalışmaları sayesinde bugünkü halini alan Sous-vide tekniği dünyaca benimsenmiştir (Myhrvold, Young ve Bilet, 2011).

Sous-vide tekniği, gıda maddelerinin paketlenip vakumlanarak hassas ısı derecesinde ayarlanmış su havuzlarında pişirme yöntemidir. Bu yöntemle pişirilen yiyeceğın kokusu, lezzeti, besin değeri, görünümü ve fiziksel yapısı bozulmamaktadır (Rodgers ve Young, 2008). Bu pişirme tekniğiyle, 55-65 °C aralığındaki düşük sıcaklıkta hazırlanmış su küvetleri içinde saatlerce bekletilerek etin pişirilmesinin en önemli avantajı, etin dokusunun çekici bir görünüm kazanması, sert olan kısımlarının yumuşaması ve renginin daha uygun olmasıdır. Bu tekniğın bir diğeri avantajı ise hem zaman ve sıcaklık faktörlerini kontrol altına alarak üründe tadı, rengi ve dokuyu olumlu etkilemek, hem de ürünün hazırlık aşamasındaki değışimlere dayanıklılığın sağlamaktır (Mortensen vd., 2012; Ruiz vd., 2013).

2.5.1.1.6. Tat ve Koku Transferi

Doğal aromaya sahip gıdalar, çevreye yaydıkları kokular ve damakta oluşturdıkları aroma ve tatla birçok insanın dikkatini çekmeyi başarmıştır. This ve Kurti' nin oluşturduğu akım sayesinde aromatik lezzetler yiyecek ve içeceklerde çeşitli formlarda sunulmaya başlanmıştır. Bu yeni akım sayesinde aromatik gıdaların kullanıldığı yiyecek içecek formlarındaki olumlu etkiden yararlanılmak istenmiş böylece yeni koku ve tatlara sahip yeni ürünler geliştirilmiştir. Tat ve koku transferi için iki yöntemden bahsedebiliriz. Birinci yöntem; ürüne aktarmak istediğimiz kokuyu sifona hapsedip ürünün içine aktarma yöntemidir. İkinci yöntem ise, ürünü aromatik gıdalarla kaplayarak sous-vide yöntemiyle pişirilmesini sağlamak veya aromatik gıdanın ürüne enjekte edilmesi yöntemiyle tat ve koku aktarımı yapmak (Bianchi, 2015; De Solier, 2010).

2.5.1.1.7. Tozlaştırma

Bu teknik iki şekilde yapılmaktadır. Birinci yöntem, katı veya sıvı gıdalar sıvı azot içerisine atılır ve donması sağlanır. Donan gıdalar istenilen büyüklüklerde parçalara ayrılmasıyla gerçekleştirilir. İkinci yöntem ise, yüksek yağ oranına sahip sıvıları ince ve kuru toz parçacıkları haline getirilmesi işlemidir. Bu işlem için maltodekstrine ihtiyaç duyulmaktadır. Maltodekstrin, çok düşük yoğunluğa sahiptir ve tapyoka isimli nişastadan elde edilir. Düşük yoğunluğa sahip maltodekstrin, yüksek oranlı yağa sahip karışıma eklenir. Ekleme işlemi ürün toz kıvamına gelinceye kadar

devam eder. Bu yöntemle Ege Üniversitesi zeytinyağı tozunu elde etmiştir (Durlu Özkaya vd., 2015).

2.5.1.1.8. Tütsüleme

Bu yöntem daha çok balıklar ve etler için kullanılmaktadır. Tütsüleme işleminde defne, kekik, elma, kiraz gibi aromalı talaşlardan yararlanılır. Balık veya etler sous-vide yöntemiyle pişirildikten sonra tütsüleme işlemine tabi tutulurlar. Servise hazır olan gıdalar servisten önce cam fanus ve tütsü makinesinin yardımıyla aromaya sahip talaş dumanının etkisine maruz bırakılır. Tütsüleme işleminden sonra tüketime hazır olan bu gıda tüketicisinin önünde cam fanusun açılmasıyla ortama koku ve dumanının yayılması daha çok ilgi çekmektedir (Durlu-Özkaya vd., 2015; Ünüvar, 2007).

2.5.2. Füzyon Mutfak

Dilimize “füzyon” olarak geçen Fransızca da “fusion” kelimesinin Türk Dil Kurumu’ndaki anlamı “birleşme, kaynaşma” dır (Anonim(e), 2020). Füzyon mutfağa giriş yapmadan önce, füzyon mutfakın ortaya çıkışındaki önemli etmenlerden biri olan Avangart mutfağa değinmekte fayda vardır. 1960’ lara kadar hakimiyetini sürdüren klasik Fransız mutfak akımı en yüksek seviyelere Auguste Escoffier ile ulaşmıştır. Yenilikçi hareket olarak “Avangart” mutfakın ortaya çıkışı 1960’ lı yılların sonlarına denk gelmektedir (Aksoy ve Üner, 2016). Avangart mutfağa “şok mutfak”, “ilerici mutfak” veya “avent gerde mutfak” da denilmektedir.

Mutfakların ulusal sınırları aşarak küreselleşmesi avangart akım ile başlamıştır. Farklı mutfaklara özgü pek çok malzeme, tarif ve yöntemin aynı mutfaklarda bir araya gelmesi, kültürler arası etkileşimin hızla artmasıyla olmuştur (Scarpato, 2003). Bunun sonucunda farklı uluslara ait mutfakların aynı mutfakta bir araya gelip birleşmesiyle “Füzyon Mutfak Akımı” ortaya çıkmıştır. Füzyon mutfak akımı farklı isimlerle de anılmaktadır. Bunlar, dünya mutfak, kültürlerarası mutfak, yeni küresel mutfak, çok kültürlü mutfak ve eklektik mutfak gibi isimlerdir (Aksoy ve Üner, 2016).

Füzyon mutfak için; en az farklı iki ulusa ait mutfak kültürünün, bir mutfak kültürünün diğerine baskın olmayacak biçimde, bilinçli bir çabayla yeni, özgün ve farklı tatlar oluşturmak için aynı tabakta birleştirilmesi olarak nitelendirilebilir (Doğdubay ve Saatçı, 2014; Sarıoğlu, 2014). 1980’li yıllarda Uzakdoğu malzeme ve tekniklerinin

Batı malzeme ve teknikleriyle birleştirilmesi sonucu ortaya çıkmıştır (Sandıkçı ve Çelik, 2007; Doğdubay, Girgin ve Giritlioğlu, 2007).

Farklı yörelere, uluslara ait olan yemek pişirme malzeme ve tekniklerinin bilinçli olarak aynı tabakta buluşmasıyla oluşan özgün, yenilikçi ve yaratıcı bir mutfak olarak füzyon mutfağı tanımlanmaktadır (Uyar ve Zengin, 2015; Sandıkçı ve Çelik, 2007; Mil, 2009). Başka bir füzyon mutfağı tanımında ise Doğdubay vd. (2007), çeşitli ulusların mutfaklarına ait özel yemeklerin birbirleriyle buluşturularak farklı bir mutfağın oluşması olarak tanımlanmaktadır. Yine benzer bir tanımda ise; farklı ulusların mutfaklarına ait malzeme, pişirme tekniği ve işleme gibi işlemlerin birleştirilmesi, sentezlenmesi ve sonunda ortaya çıkan yemeğin her iki ulusa ait mutfakta yer alan yemeklerden çok farklı olması esastır (Can, Sünnetçioğlu ve Durlu-Özkaya, 2012).

Kırım (2005), füzyon mutfağına ait bir tabakta sadece bir ulusun mutfak özelliklerinin değil, birden çok ulusun mutfak malzeme ve tekniklerinin bir tabakta birleşmesiyle oluştuğunu dile getirmiştir.

Araştırmacılar Sandıkçı ve Çelik (2005) “yöresel mutfakların birleşimini füzyon mutfağı uygulamaları kapsamında değerlendirileceğini” savunurken, Doğdubay ve arkadaşları (2007) ‘nın da “füzyon mutfak uygulamalarını uluslararası mutfaklar kapsamında değerlendirmek gerektiğini” söylemektedir.

Tablo 2.8. Füzyon Mutfağındaki Gelişmelerin Kronolojik Sıralaması (Exquisite Taste Dergisi (2015) ‘nden aktaran Kılıçhan, 2016).

Yıl	Gelişme
1850	Mütevazı bir ev dekoruna sahip ilk Güney Çin (Kanton) restoranı San Francisco’da açıldı.
1884	Londra’daki ilk Japon restoranı Nippon Rioriya, Japon şef Matsusawa tarafından açıldı.
1885	Louis Sherry tarafından New York’da Japon yemekleri sunan Mikado restoranı açıldı.
1959	Denver’da Chada Thai ismiyle Thai yemekleri sunan restoran açıldı.
1961	New York’da Viet Nam ismiyle Vietnam mutfağından yemekler sunan restoran açıldı.
1983	Wolfgang Puck, Kaliforniya eyaletinin Santa Monica şehrinde Chinois isimli restoran açtı.
1987	Şef Nobuyuki Matsuhisa, Nobu isminde ilk Peru-Japon restoranını Beverly Hills’de açtı.
1989	Şef Norman Van Aken, bir sempozyumda Amerikan mutfağında füzyonun yerinden bahsetti.
1992	Şef Jean-Georges Vongerichten Manhattan’da Vong isminde Fransız-Thai restoranı açtı.
1994	Hugh Carpenter, Fusion Food Cook-Book isimli kitabında füzyon mutfağı tariflerine yer vermiştir.
2001	Albert Sonnenfeld, Food: A Culinary History isimli kitabında füzyon mutfağı tanımlamıştır.
2009	Şef David Chang, Momofuku isimli restoranında füzyon mutfağı yemeklerine yer vermiştir.
2010	Şef Danny Bowien, San Francisco’da Mission Cheese isimli Meksika-Çin füzyon mutfağı sunan restoran açtı.
2013	Şef Danny Bowien, Manhattan’da Mission Cantina isimli Meksika-Çin füzyon mutfağı sunan restoran açtı.
2016	Günümüzde füzyon mutfağı popülarlığını sürdürmekte ve pek çok ülkede yeni restoranlar açılmaktadır.

Durlu-Özkaya (2009), Türk mutfağının oluşumunda Orta Asya’ dan gelen sade yemek kültürü ile zengin mutfak kültürüne sahip Selçuklu mutfağı ve Osmanlı mutfağının birleşmesiyle oluştuğuna değinmiştir. Mil (2009) ise Türk mutfağının geniş

bir mutfak kültürüne sahip olmasını, Anadolu topraklarında yaşamış eski topluluklara ve komşu uygarlıkların (Antik Yunan, Mısır, Sümer gibi) mutfak kültürlerinden etkilenmesine bağlamıştır.

Türk mutfağının zengin içeriği için bazı kaynaklar “ kendiliğinden oluşan bir füzyon mutfak” değerlendirmesi yapsa da (Pakman 2014; Mil 2009; Kırım 2005), Türk mutfağı, İtalyan mutfağı ve Fransız mutfağı gibi köklü mutfakların bilinçli bir birleştirme sonucu oluşmadığı için füzyon mutfağı olarak değerlendirmenin yanlış olduğunu (Can vd., 2012) dile getirenler de vardır.

Yukarıdaki bilgilere dayanarak ve füzyon mutfağına ait çalışmalar incelendiğinde füzyon mutfağını iki ana başlığa ayırmanın daha isabetli olacağı düşünülmüştür. Bunlardan birincisi; kendiliğinden oluşan füzyon mutfak. İkincisi; bilinçli bir çaba sonucunda oluşan füzyon mutfak. Kendiliğinden oluşan füzyon mutfak için; köklü bir geçmişi olan devletlerin, tarihi boyunca hüküm sürdüğü coğrafyalardan, savaşlardan, barışlardan, ticaretlerden kısacası diğer uluslarla etkileşim içerisinde bulunduğu her alanda, karşılıklı mutfak kültürlerinin etkilenmesi sonucu oluşan mutfaktır diyebiliriz. Bilinçli bir çaba sonucunda oluşan füzyon mutfak için ise; farklı uluslara ait mutfakların o mutfaklara hâkim şefler ve aşçılar eliyle bir tabakta birleştirilerek hiçbir ulusa ait olmayan yeni bir tabak oluşturulmasıdır diyebiliriz. Kendiliğinden oluşan füzyon mutfak zamanla kendiliğinden oluşurken, bilinçli bir çaba sonucunda oluşan füzyon mutfak aşçı ve şeflerin bilgi birikimiyle kısa sürede oluşturulmaktadır.

Alan yazında füzyon mutfak türleri üç grupta incelenmiştir. Bunlar, kıtasal füzyon, bölgesel füzyon, alt-bölgesel füzyon mutfaklarıdır.

- Kıtasal Füzyon Mutfağı; Batı ülkelerinin mutfakları ile Asya ülkeleri mutfaklarının birleşmesiyle oluşmuştur.
- Bölgesel Füzyon Mutfağı; farklı bölgelerden ve farklı kıtalardaki ülkelerin mutfaklarının birleşmesiyle oluşmuştur.
- Alt-Bölgesel Füzyon Mutfağı; bir ülkenin farklı alt bölgelerine ait mutfakların veya bir eyaletin farklı alt bölgelerine ait mutfaklarının birleşmesiyle ortaya çıkmıştır (Evangelista 2015 den aktaran Kılıçhan, 2016).

Küreselleşmenin de etkisiyle dünya genelinde insanlar füzyon mutfağına yönelerek uluslararasılaşmış yemekler tüketmeye başlamışlardır (Sokolov, 1991). Dünyanın birçok yerinde füzyon mutfağını uygulayan restoranlar olduğu gibi, ülkemizde de

füzyon mutfağını uygulayan restoranlar bulunmaktadır. Türkiye’ de füzyon mutfağında öncü birkaç restoranları sıralayacak olursak;

- Mikla Restaurant; İstanbul’ da bulunmaktadır. "Dünyanın En İyi 100 Restoranı" listesine girmeyi başarmış olan Mikla’ da menülerin çoğu Türk-İskandinav mutfağının birleşiminden oluşmuştur.
- Yeni Lokanta; İstanbul’ da bulunmaktadır. Deniz börülceli levrek salata, vişneli kısır gibi menüler bulunmakla birlikte, menüler mevsimsel olarak değişmektedir.
- Banyan; İstanbul’ da bulunmaktadır. Asya füzyon mutfağı sunulmaktadır. Meşhur menüleri ,”Banyan orange beef” ve “Kıvırcık saçlı çitir kalamar roll” dur.
- 1924 istanbul; İstanbul’ da bulunmaktadır. Doğu Avrupa füzyon mutfağı sunulmaktadır.Tavuk kievski ve dana strogonoff gibi gibi lezzetleriyle ünlüdür.
- Cezayir Restaurant; İstanbul’ da bulunmaktadır. Fransız füzyon mutfağı sunulmakta ve menü içeriğinde limonlu zencefilli cheesecake, ekşili köfte, bademli kuzu pirezola gibi farklı lezzetler sunulmaktadır.
- Vogue Restaurant; İstanbul’ da bulunmaktadır. "Dünyanın En İyi Restoranları" listesinde yer alırken menüsündeki yufkaya sarılı karides, yoğurtlu kebab, Vogue salata, kestaneli sufle gibi tatlarla da adından söz ettirmektedir.
- İnari Sushi Omakase; İstanbul’ da bulunmaktadır. Japon füzyon mutfağı sunulmaktadır. Sushi, fuji roll ve kirohana roll ünlü menülerindendir.
- Deraliye Osmanlı Saray Mutfağı; İstanbul’ da bulunmaktadır. Osmanlı mutfağı sunulmaktadır. Kavun dolması, vişneli yaprak dolması, karides pilaki gibi lezzetlerle ön plana çıkmaktadır. (Anonim(f), 2020).
- Windows On The Bay; İzmir’ de bulunmaktadır. Uzakdoğu ve Avrupa mutfağı sunulmaktadır. Ünlü menüleri “dil balığı fletosu” ve “jumbo karides ile wokeme yosunu eşliğinde jülyen sebze üzerinde limon hollondez” dir.
- Guest; Adana’ da bulunmaktadır. Menüleri Türk, Fransız ve İtalyan mutfaklarının harmanlanmasıyla oluşturulmuştur. Meşhur menüsü “tropik meyveli Guest Chicken” ile “Kivili Tavuk Salatası” dır.
- Le Trio - Atelier Michelle; İzmir’ de bulunmaktadır. Fransız, İtalyan, Türk, Çin ve Japon mutfağından oluşan menüler bulunmaktadır. En önemli menüsü Trio Bonfile’ dir (Füzyon Mutfağın 10 adresi, 2020).

2.5.3. Yerel Mutfak

“Yerel” kelimesi İngilizce’ de “local”, Türk Dil Kurumu'nun sözlüğünde; "yöresel", "lokal", “sınırlı bir yerle ilgili olan, mevzii” olarak açıklanmaktadır (Anonim(g), 2020).

Yerel gıda kavramı ile ilgili literatürde farklı tanım denemeleri bulunmaktadır. Bu tanım denemelerinin bazılarında kültür ve mesafe kavramları da yer almaktadır. Örneğin; Inwood, Sharp, Moore ve Stinner (2009) "bir bölgede üretilen ve o bölgenin yerel kültürünü yansıtan yiyecek ve içecekler" olarak tanımlarken, Wilkins, Bokaer-Smith ve Hilchey (1996) aynı bölge, ülke veya yakın yerlerde üretimi yapılan yiyecekler ve içecekler olarak tanımlanmıştır. Bir diğer tanımda ise yerel gıda; bir bölgede yetiştirilen, çiftçi pazarlarından veya doğrudan üreticiden alınabilen ürünlerdir (Sharma, Gregoire ve Strohbehn, 2009). Bir ürünün yerel gıda olarak tanımlanabilmesi için üretim mesafesinin yaklaşık 80 km (50 mil) (Onozaka, Nurse ve McFadden, 2010), bir başka tanımda ise yaklaşık 322 km (200 mil) (Kang ve Rajagopal, 2014) olması gerektiği belirtilmiştir.

Tüm bu tanım denemelerinden yola çıkarak bir ürünün yerel gıda özelliği taşıyabilmesi için;

- Tüketim yeri ile üretim yeri arasında belirli mesafe olması,
- Doğrudan üretici veya çiftçi pazarlarından temin edilebilmesi,
- Belirli bir bölge sınırları içerisinde üretiminin yapılması,

gerektiği anlaşılmaktadır (Özdemir, Yılmaz, Çalışkan ve Aydın, 2015). Kılıçhan (2016) yerel gıda kavramı için, yerel mutfakta üretilen ve kullanılan yiyecek - içecek malzeme ve ürünleri olarak tanımlamaktadır.

Yerel mutfak kavramı ile ilgili literatürde farklı tanım denemeleri bulunmaktadır. Bunlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2.9. Yerel Mutfak Kavramı İle İlgili Tanım Denemeleri

Horng ve Tsai (2012)	Bir ülkenin ya da bölgenin kendine özgü mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlayan gıda ürünlerini, yemeklerini ve yemek pişirme tekniklerinin bütünü.
Durlu Özkaya (2009)	Bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, sunumunda kullanılan araç ve gereçler, mutfakın konumu, mimarisi, yemek törenleri ve bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalardan oluşan kendine özgü kültürel bir yapı.
Kim vd. (2009)	Yerel bir bölgede üretilen yöreye özgü yiyecek ve içecekler.
Su ve Horng (2012)	Toplumlar ve bölgeler arasındaki kültürel farklılıkları ortaya çıkaran önemli bir unsur.
Kılıçhan (2016)	Yerel gıda ürünlerinin kullanıldığı ve yerel kültürün izlerini taşıyan özgün yemeklerin sunulduğu bir mutfak.

Küresel dünyadan uzaklaşarak yerelleşme hareketine dâhil olmak isteyen insanlar, özellikle seyahatleri esnasında gittikleri yerlerin yerel yiyeceklerine yönelmekte, yerel mutfakların farklı lezzetlerini keşfetmektedirler (Shenoy, 2005). Gastronomi turistleri yerel yiyecek-içecekleri deneyimlemek için seyahat etseler de, özgün ve farklı tatları deneyimlemek gastronomi turistleri için önemlidir (Yüncü, 2009; Durlu-Özkaya ve Can, 2012; Surenkok ve arkadaşları, 2010).

Gökdeniz (2015), turizme katılan kişilerin yeme içme faaliyetlerinden beklentilerinin genellikle rekreatif amaçlı olduğu, farklı sunum ve tatları deneyimlemek ve yöre kültürünü tanımak için yerel mutfakı tercih ettiklerini öne sürmektedir.

Turizmin önemli bir parçasının da yöresel yemekleri tatmanın olduğunu ifade eden Hjalager ve Richards (2002), yöresel yemekleri tatmanın hem eğlence hem de bir kültürel aktivite olduğunu ileri sürmüştür.

Türkiye’ de her bölgenin, kendini diğer bölgelerden ayıran kendine özgü beslenme kültürü ve pişirme teknikleri vardır (Maviş, 2003). Bu sayede her bölge yerel mutfak kültürüne bir zenginlik katmaktadır.

Bir yiyecek veya içeceğin o yere özgü kültürel miras olduğu UNESCO tarafından tescillenmektedir. UNESCO ya kısaca değinecek olursak, İngilizce “United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization” kelimelerinin baş harfleriyle oluşturulan UNESCO, dilimize "Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu" olarak geçmiştir. UNESCO ‘nun misyonu; eğitimi, barışı, beşeri ve sosyal bilimleri, doğa bilimleri, bilgiyi ve kültürü insanlığın zihninde inşa etmektir. Üç organı bulunan

UNESCO’ nun merkezi Paris’ tedir. Bu organlar, Yürütme Kurulu, Genel Konferans ve Sekreterliktir.

Türkiye 20.05.1946 tarih ve 4895 sayılı kanunla UNESCO sözleşmesini onamıştır. Bu onamayla birlikte “UNESCO Kuruluş Sözleşmesi” nin 7. Maddesine göre “UNESCO Genel Direktörlüğü” nün Türkiye’ deki yasal ve tek temsilcisi olan “UNESCO Türkiye Milli Komisyonu” 25.08.1949 tarihinde faaliyet göstermeye başlamıştır (Anonim(i), 2020).

2004 yılında “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı” kurulmuştur. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’ nın kurulmasında ki amaç; yaratıcılığı belirlenen şehirler arasında sürdürülebilir kalkınma ve uluslararası işbirliğini geliştirmektir. Yaratıcı Şehirler Ağı; film, edebiyat, müzik, halk sanatları ve zanaat, medya sanatları, tasarım ve gastronomi olmak üzere yedi temayı içermektedir. Gastronomi temasında ülkemizi Hatay ve Gaziantep temsil etmektedir. İtalya’nın Fabriano şehrinde 2019 yılında gerçekleştirilen, Brezilya’nın Santos kentinde 2020 yılında gerçekleştirilecek olan ve İstanbul’da 2021 yılında gerçekleştirilmesi planlanan “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Yıllık Konferansı” na ev sahipliği yapması planlanmıştır (Anonim(j), 2020).

Bir şehrin gastronomi alanında “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı” na dâhil edilebilmesi için şu kriterlerin yerine getirilmesi gerekmektedir (Giritlioğlu, 2016);

- Bölgenin veya kent merkezinin karakteristiğine sahip iyi gelişmiş bir gastronomiye sahip olmak,
- Çeşitliliği zengin, geleneksel mutfak kültüründe kullanılan yerel ürünlere sahip olması,
- Aşçılık okullarında biyolojik çeşitlilik ile ilgili koruma programlarının ders müfredatında yer alması,
- Yerel ürünlerin üretiminin ve kullanılmasının teşvik edilmesinin yanında doğaya saygı ve sürdürülebilirlik anlayışının da benimsenmesi,
- Teknolojik ve endüstriyel gelişmelere rağmen ayakta kalabilmiş geleneksel mutfak uygulamalarına, yerel bilgi, birikim ve metotlarına sahip olmak,
- Bünyesinde çok fazla sayıda geleneksel restoran ve/veya şefi barındıran aktif gastronomi topluluklarının mevcudiyeti,
- Geleneksel gıda endüstrisi ve marketlerinin bulunması,
- Eğitim kuruluşlarında toplumun sağlığı ve mutluluğu açısından beslenmenin teşvikine yönelik çalışmaların olması,

- Gastronomi yarışmaları, festivalleri, ödülleri ve farklı geniş kapsamlı tanıtım faaliyetlerine ev sahipliği yapmasıyla birlikte bunun gelenek halinde devam etmesi, ilkelerinin yerine getirilmesi gerekmektedir.

Bu ilkelerin yerine getirildiği ve UNESCO tarafından Temalara Göre Yaratıcı Şehirler Ağına Dâhil Olan Şehirler (Anonim(k), 2020) sıralamasındaki Gastronomi Şehirleri aşağıdaki gibidir,

- Hatay (Türkiye)
- Gaziantep (Türkiye)
- Burgos (İspanya)
- Östersund (İsveç)
- Zahle (Lübnan)
- Popayán (Kolombiya)
- Phuket (Tayland)
- Paraty (Brezilya)
- Parma (İtalya)
- Dénia (İspanya)
- Bergen (Norveç)
- Shunde (Çin)
- Chengdu (Çin)
- Buenaventura (Kolombiya)
- Tucson (A.B.D.)
- Panama (Panama)
- Macao Özel Yönetim Bölgesi
- Jeonju (Güney Kore)
- Belém (Brezilya)
- Florianopolis (Brezilya)
- Alba (İtalya)
- San Antonio (Amerika Birleşik Devletleri)
- Cochabamba (Bolivya)
- Tsuruoka (Japonya)
- Ensenada (Meksika)
- Rasht (İran İslam Cumhuriyeti)

UNESCO'nun Temalara Göre Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil Olan Şehirler listesindeki Hatay ve Gaziantep şehirlerimize ilgili başlıklar altında kısaca değineceğiz.

2.5.3.1 Gaziantep Yaratıcı Şehir Hakkında:

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Gaziantep, Demir Çağı'ndan bu yana kültürel kimliğinin merkezinde yer alan uzun gastronomik tarihi ile tanınmaktadır. Günümüzde yerel ekonominin ana itici gücü gastronomidir. 2.101.157 (Anonim(l), 2021) nüfuslu bir şehirde, aktif nüfusun% 60'ı gastronomi alanındaki sektörler tarafından istihdam edilmekte ve işletmelerin% 49'u kuru meyveler, tahıllar ve baharatlar dâhil olmak üzere esas olarak gıdaya adanmıştır. Gastronomi Gaziantep'te aynı zamanda sosyal uyum, kültürlerarası diyalog ve şenlik ile eş anlamlıdır.

“Gaziantep Fıstık Kültür ve Sanat Festivali” kenti canlandıran ve halk sanatını, edebiyat, müzik ve gastronomi ile birleştiren geniş performans yelpazesi ile amiral gemisi etkinliği olmuştur. Diğer yerel festivaller arasında, Gaziantep'in antik İpek Yolu'ndaki yerinden miras kalan neredeyse tüm şehri bir araya getiren yerel mutfakların çeşitliliğini paylaşmak için eşsiz bir 3 günlük etkinlik olan “Shira Festivali” de vardır. Şehir, özellikle çevre sorunlarıyla ve yoksullukla mücadele ederek sürdürülebilir şehirlerin gelişimini teşvik etmeyi amaçlayan İpek Yolu Belediye Başkanları Forumu'nda kardeş şehirlerle işbirliğini arttırmak için bu seçkin jeokültürel konumdan faydalanmaktadır.

Belediye, eko-park oluşturulması, çevre koruma planı ve iklim değişikliği eylem planı gibi birçok ekolojik ve çevresel program aracılığıyla sürdürülebilir kalkınmayı desteklemeye ve kentsel yaşam kalitesini iyileştirmeye güçlü bir bağlılık göstermektedir. Bu üçüncü program, şimdiye kadar kullanılmayan fıstık kabuklarını hem endüstriyel hem de konut kullanımına fayda sağlayacak şekilde öngörülen yenilikçi bir enerji kaynağına dönüştürerek yenilenebilir enerji üretimi ile uyumludur.

Yaratıcı bir Gastronomi Şehri olarak Gaziantep şunları öngörmektedir:

- Bölgelerin Mutfakları projesi ile kültürlerarası diyalogu geliştirmek, hem ekonomik hem de yemek yiyen insanlar için bilgi birikimini diğer köylülerle hem pişirmek hem de paylaşmak üzere tam donanımlı mutfaklar oluşturmayı amaçlamaktadır.
- Savunmasız gruplara ve engelli kişilere yaratıcı işletmelerin oluşturulması ve yönetimi konusunda eğitim kursları sunarak Engelsiz Atelier projesi yoluyla sosyal içermenin artırılması.

- Özellikle eski İpek Yolu'nun yemek kültürünün tarihi konusunda araştırma yaparak ve diğer Gastronomi Yaratıcı Şehirleriyle veri toplayarak seviyeli işbirliğini teşvik etmek.
- Deneyimleri ve know-how'ı diğer Yaratıcı Gastronomi Şehirleri ile paylaşmak için “Uluslararası Gastronomi Festivali” düzenlemek (Anonim(m), 2020).

2.5.3.2. Hatay Yaratıcı Şehir Hakkında:

Türkiye'nin güneyinde, Amik vadisinin kalbinde yer alan Hatay, antik İpek Yolu üzerindeki konumundan miras kalan çok kültürlü bir kimliği kabul etmektedir. Hatay, İpek Yolu'nun Akdeniz'e açılan kapısı olarak hizmet vermiş ve yüzyıllardır baharat ticaretinin merkezi olmuştur. 13 dünya medeniyetinin gastronomik kimliğini Akdeniz, Anadolu ve Ortadoğu mutfaklarıyla etkileyerek şekillendirdiği bilinmektedir. Ilıman iklimi ile bölge, artık Hatay'ın GSYİH' sının % 60'ını sağlayan bir endüstri olan tıbbi ve aromatik bitkilerin yetişmesine izin veren son derece zengin bir flora içermektedir.

Hatay Künefe Festivali, Hatay Tarım Fuarı ve Hatay Kent Konseyi de dâhil olmak üzere çeşitli gastronomi temalı festivaller ve çeşitli yerel gıda kültürü ve tarımını teşvik etmek için festivaller ve etkinlikler düzenlemektedir. Gastronomiyi sosyal içerme aracı olarak gören şehir, yeni istihdam fırsatları yaratarak kadınları daha da güçlendirmek için çeşitli girişimlerde bulunmaktadır. Ayrıca ek olarak, Belediye'nin güçlü desteğiyle, 2016 yılında sosyal olarak kapsayıcı bir istihdam yaratmak için Down Café kurulmuş ve tüm çalışanları engelli insanlar ve gönüllü annelerden oluşmaktadır.

Büyükşehir Belediyesi, çeşitli gıda kültürünün yanı sıra zengin bitki örtüsünü tarım teşvikleri ve mikrokredi yoluyla daha fazla teşvik etmek ve korumak için bir dizi strateji ve politika üstlenmektedir. Hatay Aşçılar ve Şekerleme Derneği gibi sağlıklı beslenme, organik tarım ve gıda güvenliğine odaklanan uzman kuruluşları desteklemektedir. Şehir ayrıca sürdürülebilir gıda sistemleri ile ilgili farkındalığı artırmak amacıyla yüksek teknoloji çiftçiliği, permakültür, bahçecilik terapisi ve biyolojik çeşitlilik konularında çiftçilere yönelik eğitimleri de desteklemektedir.

Yaratıcı bir Gastronomi Şehri olan Hatay şunları öngörmektedir:

- Gastronomi alanındaki profesyonel fırsatları artırmak için perakendeciler, çiftçiler, tedarikçiler ve kadınlardan oluşan bir tarım gıda parkı kurulması.
- Şefler ve profesyoneller için sertifika programları, işbirliği fırsatları ve bilgi aktarımı sağlayacak Gıda Akademisi'ni düzenlemek.

- Hatay Gıda Projesi ve Gıda Akademisi aracılığıyla diğer Yaratıcı Şehirler'den gastronomiyle ilgili alanlardaki şefler ve öğrencilerle işbirliği yapmak.
- Dünya Gastronomi Mutfak Sergisi'nin düzenlenmesi; diğer UCCN şehirlerini kapsayan etkinlik yapmak.
- Tarımsal gıda ve gastronomi ile ilgili işletmelerde eğitim ve mentorluk yoluyla çocuklar ve kadınların güçlendirilmesi (Anonim(n), 2020).

2.6 Türkiye’ de Gastronomik Akımların Türk Mutfağına Etkisi

Türkçe’ de “mutfak” olarak kullanılan kelime, Arapça’ da “yemek pişirilen yer“ anlamında olan “ matbah “ kelimesinden geçmiştir (Maviş 2003 ; Ünsal 2011; Emiroğlu 2012).

Aktaş ve Özdemir (2012) mutfak kavramını iki şekilde tanımlamıştır. Bunlardan biri fiziksel boyutu, diğeri kültürel boyutudur. Fiziksel boyutuyla mutfak, yiyecek-içeceklerin hazırlanıp pişirildiği, sunulduğu ve tüketildiği mekânlardır. Kültürel boyutuyla ise mutfak, yiyecek-içecekleri hazırlarken kullanılan araç-gereçleri, yemek törenlerini ve pişirirken püf noktalarını gösteren, bir millete özgü olan kültürü ifade eden boyuttur. Bu durum bize göstermektedir ki; mutfak kavramı, sadece yiyecek ve içecek üretiminin yapıldığı çalışma mekânı değil, aşçıların deneyim ve bilgilerinin hayal gücü ve sezgileri ile birleştirildiği, simyacı gibi yaratıcı yönlerinin kullanıldığı mekânlardır (Ray 2008).

Hall ve Mitchell (2002) üç çeşit değişim dalgasının mutfak kültürünü etkilediğini söylemektedir. Bunlardan birincisi 15. yy. ve 19. yy. arasındaki dönemde keşfedilen yerlerdeki artış ve ticaretin yoğunlaşması sonucunda Avrupa’ ya çeşitli birçok gıda maddeleri taşınmıştır. Bunun sonucunda aynı zamanda ikinci değişim dalgası da olan 17. yy ve 20. yy arasında büyük göçler olmasıyla birlikte bu göçler sonucunda insanlar, yeni göç yerlerine kendi mutfak kültürlerini taşıyarak yerel mutfakların yeniden şekillenmesinde rol almıştır. Üçüncü dalga ise, ulaşım ve iletişim ağlarındaki gelişmeler neticesinde gerçekleşmiştir (Hall ve Mitchell 2002’den aktaran Gürsoy 2016). Küreselleşme sürecinin de hızlanmasına neden olan ulaşım ve iletişim ağlarındaki gelişmeler, yiyecek-içeceklerin dünyada daha hızlı ve kolay bir şekilde mekân ve zaman sınırlaması olmadan öğrenilmesine ve hareket etmesine imkân sağlamıştır (Kanık 2016).

Paris’ te 1765 yılında ilk defa modern anlamda yiyecek-içecek işletmesi faaliyet göstermiş, daha sonraki dönemlerde özellikle 19. yy ve 20. yy ‘da açılan otellerde

yiyecek ve içecek hizmeti sunulmaya başlanmıştır. Türkiye ‘ de ise modern anlamda yiyecek ve içecek hizmeti veren ilk otelin “Pera Palace” ismiyle 1892‘ de İstanbul’ da açıldığı ifade edilmektedir (Denizer 2005; Maviş 2005).

“The Worlds 50 Best Restaurants” isimli internet sitesinde dünyanın en iyi 50 restoranlarının sıralandığı bir yapıya benzer olarak, Türkiye’ de ilk kez 2017 yılında “İncili Gastronomi Rehberi” adıyla sadece Türkiye’ deki bazı büyükşehirlerdeki restoranları değerlendiren, sıralayan ve her yıl bu sıralamayı yeniden güncelleyen bir yapıyla sunmaktadır. “İncili Gastronomi Rehberi” nin en iyi restoranlara 5 incili değerlemesi yaparak, 2019 yılına ait 5 inciliden 1 inciliye doğru sıraladığı restoranları aşağıdaki tabloda verilmiştir. Bu tabloda 5 incili üç restorana, 4 incili ilk on restorana, 3 incili ilk on restorana, 2 incili ilk on restorana ve 1 incili ilk on restorana yer verilmektedir.

Tablo 2.10. Anonim(ö), 2020.

Sıra No	Restoran Adı	Şehir	Tür	İncili Sayısı
1	Mikla	İstanbul-Beyoğlu	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	5 incili
2	Neolokal	İstanbul-Beyoğlu	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	5 incili
3	Maça Kızı	Bodrum-Bodrum	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	5 incili
4	Seraf	İstanbul-Bğcılar	Geleneksel	4 incili
5	Lacivert	İstanbul-Beykoz	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	4 incili
6	Beyti	İstanbul-Bakırköy	Et Lokantası, Kebapçı	4 incili
7	İsokyo	İstanbul-Şişli	Uzak Doğu	4 incili
8	Sunset	İstanbul-Beşiktaş	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	4 incili
9	Trilye	Ankara-Çankaya	Balık Lokantası	4 incili
10	Dragon	İstanbul-Şişli	Uzak Doğu	4 incili
11	ChineseRestaurant Kıyı Restaurant	İstanbul-Sarıyer	Balık Lokantası	4 incili
12	Yeni Lokanta	İstanbul-Beyoğlu	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	4 incili
13	Çiya lokantası	İstanbul-Kadıköy	Geleneksel Mutfak	4 incili
14	Balmumu Lokanta	İzmir-Alsancak	Geleneksel Mutfak	3 incili
15	Frankie	İstanbul-Şişli	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	3 incili
16	Bağarası	Bodrum-Bodrum	Geleneksel Mutfak	3 incili
17	Bizim Lokanta	İzmir-Konak	Geleneksel Mutfak	3 incili
18	Uğur Lokantası-Adil Müftüoğlu	İzmir-Çankaya	Geleneksel Mutfak	3 incili
19	Yelken Balık	Ankara-Çankaya	Balık Lokantası	3 incili
20	Bi Nevi Deli	İstanbul-	Şef Restoranı, Bistro,	3 incili

21	İsabey Bağ Evi	Beşiktaş İzmir-Menderes	Brasserie Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	3 incili
22	Mittag	İstanbul-Sarıyer	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	3 incili
23	Divan Safranhan	Ankara-Ulus	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	3 incili
24	Markus	İstanbul-Sarıyer	Et lokantası-Kebapçı	2 incili
25	Chalet	İstanbul-Beşiktaş	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	2 incili
26	Can Oba Restaurant	İstanbul-Fatih	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	2 incili
27	Bistro Cumba	İzmir-Bornova	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	2 incili
28	Musto Bistro	Bodrum-Bodrum	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	2 incili
29	Denizkızı Balık Restaurant	İzmir-Güzelbahçe	Balık Lokantası	2 incili
30	Grey Food ve Drink	İstanbul-Şişli	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	2 incili
31	The Populist	İstanbul-Şişli	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	2 incili
32	Adabeyi Balık	İzmir-Konak	Balık Lokantası	2 incili
33	Balıkçı Yılmaz	İstanbul-Sarıyer	Balık Lokantası	2 incili
34	La Boom	İstanbul-Sarıyer	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	1 incili
35	Lale İşkembecisi	İstanbul-Beyoğlu	Geleneksel Mutfak	1 incili
36	Garos	Bodrum-Bodrum	Balık Lokantası	1 incili
37	Meşhur Tavacı Recep Usta	İzmir-Konak	Geleneksel Mutfak	1 incili
38	Havuzlu Restaurant	İstanbul-Fatih	Geleneksel Mutfak	1 incili
39	Midyeci Şehmus Usta	Bodrum-Bodrum	Balık Lokantası	1 incili
40	Giritli	İstanbul-Fatih	Meyhane	1 incili
41	Nikki Beach	Bodrum-Bodrum	Şef Restoranı, Bistro, Brasserie	1 incili
42	Havuzbaşı Restaurant	Bodrum	Et Lokantası-Kebapçı	1 incili
43	Butcha Steak House Grill ve Bar	İstanbul-Şişli		
	Kiva Bomonti	İstanbul-Şişli	Meyhane	1 incili

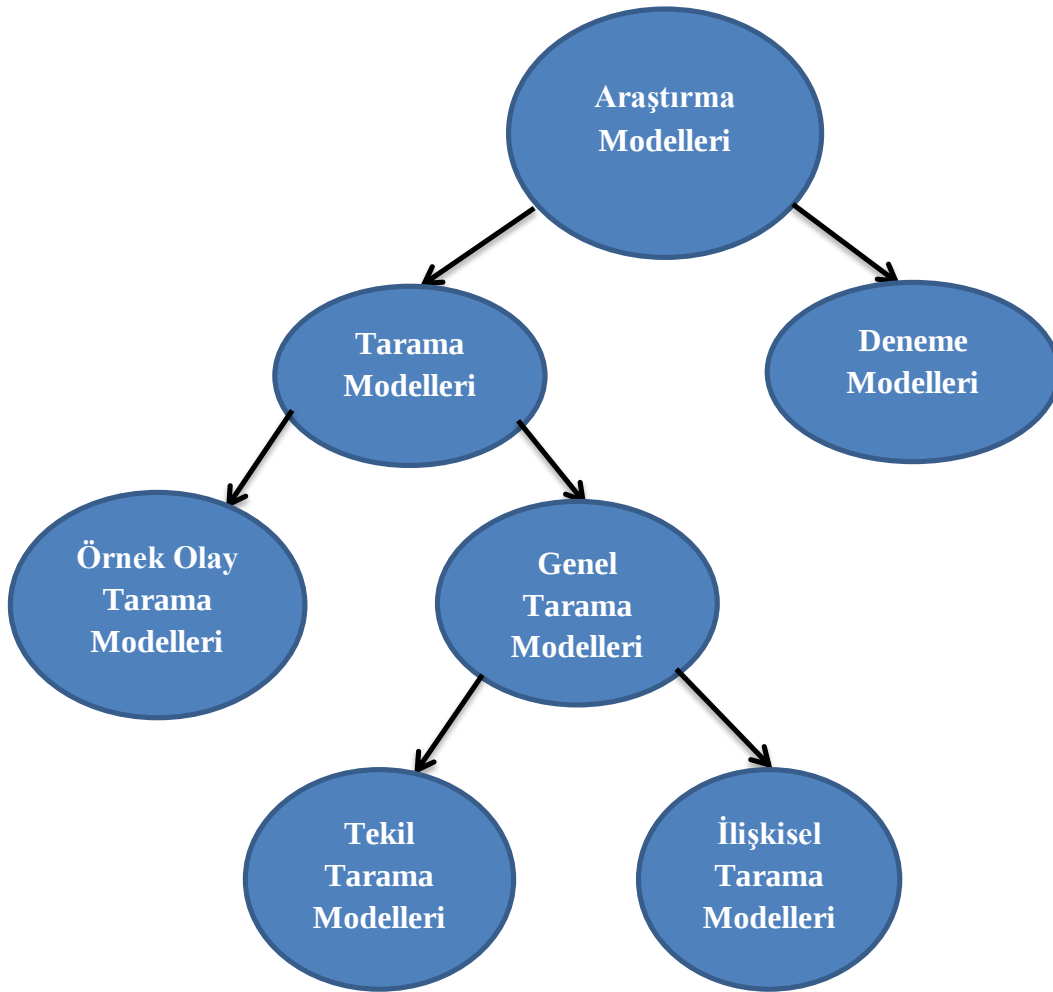
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE BULGULARI

Bu bölümde yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesi ile demografik özellikler arasındaki ilişkiler ortaya konulacaktır. Araştırmanın modeli, evreni ve örnekleme, veri toplama aracı ve süreci, yapılan testler ve analizler açıklanacak ve işlenecektir.

3.1. Araştırma Modeli

Karasar (2012) araştırma modelini, verilerin ekonomik olarak ve amacına uygun bir biçimde toplanabilmesi için uygun koşulların sağlanabilmesi olarak tanımlamaktadır.



Şekil 3.1. Araştırma Modeli (Karasar ,2012).

Yukarıda genel çerçevesi çizilmiş olan araştırma modeline göre; bu çalışmanın araştırma modeli genel tarama modelleri olan tekil tarama modeli ve ilişkisel tarama modeli olduğu söylenebilir.

Karasar (2012), geçmişte olmuş veya şuanda var olan bir durumun betimlenmesini amaçlayan araştırma modelinin tarama modeli olduğuna değinmektedir.

Genel tarama modeli ile hem tekil tarama modelinin hem de ilişkisel tarama modelinin kullanılabileceğini Karasar (2012) çalışmasında belirtmektedir. Bu çalışma, katılımcıların yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde karşılaştırmalar yapılmasıyla ilişkisel tarama modeli özelliği taşıdığını, araştırma sorularında katılımcıların demografik özellikleri ile ilgili bilgilerin olması ile de tekil tarama modelinin özelliğini taşıdığına işaret etmektedir (Kılıçhan, 2016).

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Coşkun v.d (2010) evreni; araştırmacının çalışma alanı olan, örneğini seçtiği ve elde ettiği sonuçları genelleştirdiği bir grup olarak açıklamışlardır. Karasar (2012) örneklemi; belirlenen bir evrenden o evreni temsil ettiği kabul edilen belirli kurallar çerçevesinde seçilmiş küçük küme olarak tanımlamaktadır. Evreni temsil ettiği kabul edilen örneklemin elde edilebilmesi için belirli kurallar içerisinde yapılan işleme örnekleme denilmektedir (Karasar, 2012).

En ideal olan en kolay bulunan denektir. Bu nedenle araştırmada katılımcıların seçiminde kolayda örnekleme tekniğine başvurulmuştur. Kolayda örneklemede esas, ankete katılım gösteren herkesin örnekleme dahil edildiği bir teknik olmasıdır (Coşkun vd., 2010).

Örnekleme büyüklüğü ile ilgili Comrey ve Lee (1973); 1000 örnekleme “mükemmel”, 500 örnekleme “çok iyi”, 300 örnekleme “iyi”, 200 örnekleme “orta”, 100 örnekleme “zayıf” olarak değerlendirmiştir.

Tablo 3.1. Evren Büyüklüğüne Göre $\alpha=0.05$ İçin Örneklem Büyüklükleri (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004).

Evren Büyük- lüğü	±0.03 örnekleme hatası (d)			±0.05 örnekleme hatası (d)			±0.10 örnekleme hatası (d)		
	p=0.5	p=0.8	p=0.3	p=0.5	p=0.8	p=0.3	p=0.5	p=0.8	p=0.3
	q=0.5	q=0.2	q=0.7	q=0.5	q= 0.2	q=0.7	q=0.5	q= 0.2	q=0.7
100	92	87	90	80	71	77	49	38	45
500	341	289	321	217	165	196	81	55	70
750	441	358	409	254	185	226	85	57	73
1000	516	406	473	278	198	244	88	58	75
2500	748	537	660	333	224	286	93	60	78
5000	880	601	760	357	234	303	94	61	79
10000	964	639	823	370	240	313	95	61	80
25000	1023	665	865	378	244	319	96	61	80
50000	1045	674	881	381	245	321	96	61	81
100000	1056	678	888	383	245	322	96	61	81
1000000	1066	682	896	384	246	323	96	61	81
100 milyon	1067	683	896	384	245	323	96	61	81

Bu araştırmada yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesinde Türkiye örneği araştırılacağından, evrenimizin büyüklüğü Türkiye’ nin 2019 yılında 83 milyon 154 bin 997 kişi (Anonim(p), 2020) olduğundan yukarıdaki bilgilere dayanarak örneklem sayımızın en az 384 olması yeterli kabul edilmektedir. Ancak araştırmadaki amacımız örneklem yeter sayısına ulaşabilmek değil, evreni temsil edebilecek azami örneklem sayısına ulaşmak olduğundan (Kılıçhan, 2016), daha doğru tahminlerde bulunabilmek ve daha fazla gerçek puanlara yaklaşabilmek için örneklem büyüklüğünü arttırmak gerektiğinden (Kline, 1994), örneklem sayısı 384 ile sınırlandırılmamış, 300 anket fiziki olarak 587 anket dijital ortamda katılımcılara ulaştırılarak toplamda 887 anketin doldurulması sağlanmıştır. Toplanan 887 anketten 772 anket analize uygun görülmüştür. Anket verileri 22/05/2019 tarihi ile 25/09/2020 tarihi arasında toplanmıştır.

3.3. Veri Toplama Aracı

Araştırmada anket formu, veri toplama aracı olarak kullanılmıştır. Anket formunun veri toplama aracı olarak tercih edilmesinin nedeni ise az maliyetle fazla sayıda veriyi kısa zamanda ve kolay bir şekilde geniş katılımcı kitlesinden toplanmasına olanak sağlamasıdır (Karasar, 2012).

Anket formunda, katılımcıların demografik özelliklerini ortaya çıkarmak amacıyla açık uçlu sorulara ve Karamustafa vd.'nin (2016) geliştirdiği “Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği” ‘ne ait 39 maddelik ifadeden oluşan sorulara yer verilmiştir.

Araştırmanın anketleri örnekleme yöntemlerinden; olasılığa dayalı olmayan kolayda örnekleme tekniği ile katılımcılara uygulanmıştır. 11 Mart 2020 tarihinde ülkemizde görülen covid-19 virüsü nedeniyle alınan önlemler neticesinde tüm üniversitelerde uzaktan eğitim vermeye başlanmış, bu nedenle pandemiden önce sadece 300 anket fiziki olarak doldurulması sağlanmış, geri kalan 587 anket de dijital ortamda farklı üniversitelerdeki katılımcılara ulaştırılarak doldurmaları sağlanmıştır.

3.4. Veri Analizi

Anket formlarından elde edilen veriler SPSS 21.0 (Statistical Package for the Social Sciences) programından yararlanılarak analiz yapılmıştır. SPSS 21.0 programına veri girişi sağlanmış kodlama hataları kontrol edilmiştir. Elde edilen verilerle demografik bulgulara yer verilmiş çarpıklık basıklık (normallik) analizi, geçerlik ve güvenirlik analizi, faktör analizi, hipotez testleri başlığı altında anova ve t testi analizleri yapılmıştır.

3.5. Demografik Bulgular

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik özelliklerine ait frekans ve yüzdelik dağılım verilerine Tablo 3.2.'de yer verilmiştir.

Tablo 3.2. Demografik Bilgiler Tablosu

Gruplar	Demografik Özellikler	Frekans	Geçerli Yüzde %
Cinsiyet	Erkek	283	36,7
	Kadın	489	63,3
	Toplam	772	100
Yaş	20-25	539	69,8
	26-30	153	19,8
	31-40	64	8,3
	41-50	16	2,1
	Toplam	772	100
Eğitim Durumu	Ön lisans	196	25,4
	Lisans	469	60,8
	Lisans Üstü	107	13,9
	Toplam	772	100
Aylık Gelir Düzeyi	0-500	325	42,1
	501-1000	162	21
	1001-1500	59	7,6
	1501-2000	45	5,8
	2000 üstü	181	23,4
	Toplam	772	100

Tablo 3.2 incelendiğinde 772 katılımcıdan (%)36,7'siyle 283'ünü erkeklerin, (%)63,3'üyle 489'unu kadınların oluşturduğunu görmekteyiz. Katılımcıların (%)25,4'üyle 196 kişinin eğitim durumunun önlisans, (%)60,8'iyle 469 kişinin eğitim durumunun lisans, (%)13,9'uyla 107 kişinin eğitim durumunun lisans üstü kişilerden oluştuğunu görmekteyiz. Eğitim durumu tablosuna göre katılımcıların büyük bir kısmının (%)60,8'iyle lisans düzeyinde, küçük bir kısmının ise (%)13,9 ile lisans üstü düzeyinde eğitime sahip oldukları görülmektedir. Katılımcıların (%)42,1'iyle 325 kişinin aylık gelir düzeyinin 0-500 tl , (%)21'iyle 162 kişinin aylık gelir düzeyinin 501-1000 tl , (%)7,6'sıyla 59 kişinin 1001-1500 tl, (%)5,8'iyle 45 kişinin aylık gelir düzeyinin 1501-2000 tl, (%)23,4'üyle 181 kişinin aylık gelir düzeyinin 2000 tl üstü olduğunu görmekteyiz. Aylık gelir tablosunda katılımcıların büyük bir kısmının (%)42,1'iyle 0-500 tl arasında düşük gelirli olduğu görülmektedir. Küçük bir kısmının (%)5,8'iyle 1501-2000 tl arasında olduğu görülmektedir. Katılımcıların (%)69,8'iyle 539 kişinin 20-25 yaş aralığında, (%)19,8'iyle 153 kişinin 26-30 yaş aralığında, (%)8,3'üyle 64 kişinin 31-40 yaş aralığında, (%)2,1'iyle 16 kişinin 41-50 yaş aralığında olduğunu görmekteyiz. Yaş aralığının küçük bir kısmının (%)2,1'iyle 41-50 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Yaş aralığının büyük bir kısmının ise (%)69,8 ile 20-25 yaş aralığında genç katılımcılardan oluşması, çalışmanın sonucunda çıkan değerlendirmelerin uzun süre geçerliliğini koruyacağı anlamı da taşımaktadır.

3.6. Çarpıklık Basıklık (Normallik) Analizi

Çarpıklık ve basıklık (%)95 güven aralığında ve -1,5 ile +1,5 değer aralığında olmalıdır (Tabachnick ve Fidell, 2013). Araştırmada kullanılan anketin 3 boyutu olan moleküler, füzyon ve yerel mutfak boyutunun ifadelerinin çarpıklık ve basıklık değerleri şu şekildedir;

Tablo 3.3. Çarpıklık Basıklık (Normallik) Analiz Tablosu

Gastronomik Akımlar		İstatistik Değer Aralığı
Moleküler Mutfak	Çarpıklık (Skewness)	-,415
	Basıklık (Kurtosis)	,217
Füzyon Mutfak	Çarpıklık (Skewness)	,019
	Basıklık (Kurtosis)	-,779
Yerel Mutfak	Çarpıklık (Skewness)	,098
	Basıklık (Kurtosis)	-,522

Moleküler mutfak boyutunun ifadelerinin çarpıklık (skewness) -,415 ve basıklık (kurtosis) ,217 değeri -1,5 ile +1,5 değerleri arasında olduğu için normal dağılım göstermiştir (Tabachnick ve Fidell, 2013).

Füzyon mutfak boyutunun ifadelerinin çarpıklık (skewness) ,019 ve basıklık (kurtosis) -,779 değeri -1,5 ile +1,5 değerleri arasında olduğu için normal dağılım göstermiştir (Tabachnick ve Fidell, 2013).

Yerel mutfak boyutunun ifadelerinin çarpıklık (skewness) ,098 ve basıklık (kurtosis) -,522 değeri -1,5 ile +1,5 değerleri arasında olduğu için normal dağılım göstermiştir (Tabachnick ve Fidell, 2013).

3.7. Geçerlik ve Güvenirlik Analizi

Geçerlilik, ölçülmesi amaçlanan özelliğin, başka özelliklerle karıştırmadan doğru bir şekilde ölçülebilme derecesidir (Akalin, 2015). Geçerliliği sağlanmış bir ölçekte en önemli özellik güvenilir olmasıdır. Güvenirlik, ölçüm sürecinde işlemin tekrarlanabilir olması veya tekrarlardaki tutarlılıktır (Alpar, 2012). Ölçeğin geçerliği ve güvenirliliği Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından “Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği “ adlı çalışmada sınanmıştır. Ölçeğin geçerliliği yapılmış anketler olmasından dolayı geçerlilik analizine gerek duyulmamıştır (Genç, 2013).

“Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği “ adlı çalışmada ölçeğin kapsam ve yapı geçerliliği Lawshe tekniğine göre KGO ve KGİ yapılmış ve geçerlilik sağlanmıştır. Güvenirlik hesaplamada Cronbach’s Alpha yöntemine göre alfa katsayıları ,80 ile 1,00 arasında, ikiye bölme yöntemine göre alfa katsayıları ,80 ile 1,00 arasında, Guttman yönteminde Lambda katsayıları ,700’den yüksek olduğu, paralel yonteme ve kesin paralel yonteme göre yansız tahmin değerleri ile tahmin edilen

güvenirlik kat sayı değerleri birbirine çok yakın olmasından dolayı güvenilirliğinin yüksek olduğunu söylemek mümkündür (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan 2016).

Tablo 3.4. Ölçeğin Güvenirlik Analizi Sonuçları (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016).

Kullanılan Yöntem	Moleküler Mutfak Yeme Eğilimliliği	Füzyon Mutfak Yeme Eğilimliliği	Yerel Mutfak Yeme Eğilimliliği	Ölçeğin Tamamı
Cronbach's Alpha Yöntemi	,935	,917	,929	,949
İkiye Bölme Yöntemi	,874	,856	,871	,932
a) İlk Yarı İkiye Bölme Yöntemi	,905	,862	,892	,930
b) İkinci Yarı Guttman Yöntemi	Lambda 1: ,876 Lambda 2: ,938 Lambda 3: ,935 Lambda 4: ,868 Lambda 5: ,917 Lambda 6: ,952	Lambda 1: ,833 Lambda 2: ,918 Lambda 3: ,917 Lambda 4: ,881 Lambda 5: ,890 Lambda 6: ,926	Lambda 1: ,852 Lambda 2: ,931 Lambda 3: ,929 Lambda 4: ,881 Lambda 5: ,906 Lambda 6: ,938	Lambda 1: ,925 Lambda 2: ,952 Lambda 3: ,949 Lambda 4: ,708 Lambda 5: ,938 Lambda 6: ,938
Paralel Yöntem	,935 Yansız: ,935	,917 Yansız: ,917	929 Yansız: ,930	,949 Yansız: ,949
Kesin Paralel Yöntem	,933 Yansız: ,934	,916 Yansız: ,917	,928 Yansız: ,929	,929 Yansız: ,930

Ayrıca ölçeğin her bir boyutu kendi başlığı altında bir kez daha Cronbach Alpha yöntemi kullanılarak değerlendirilmiştir. Nitekim Cronbach Alpha yöntemi sosyal bilimlerde en çok kullanılan yöntemdir (Eren, 2020). Yapmış olduğumuz çalışma için her bir mutfağı tek tek ele alacak olursak Kayış (2010)'ın güvenilirlik aralığına göre;

,00 < a < ,40 ise ölçek güvenilir değil,

,40 < a < ,60 ise ölçek düşük güvenilirlikte,

,60 < a < ,80 ise ölçek oldukça güvenilir,

,80 < a < 1,00 ise ölçek yüksek güvenilirlikte,

(a = Cronbach's Alpha)

Moleküler Mutfak

Cronbach's Alpha	,827
------------------	------

Cronbach's Alpha değeri ,827 olduğu için $,80 < a < 1,00$ aralığında ölçek yüksek güvenilirliktedir.

Tablo 3.5. Moleküler Mutfak Ortalama Verilen Cevap Tablosu

	Ortalama	Kişi sayısı
*Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.	3,0181	772
*Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	3,7591	772
*Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.	3,8562	772
*Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.	3,1969	772
*Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.	2,4249	772
*Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.	2,8718	772
*Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.	3,2358	772
*Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.	3,5997	772
*Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.	3,4534	772
*Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.	4,1438	772
*Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.	3,8847	772
*Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.	3,1308	772
*Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.	3,6179	772
*Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.	2,2461	772
*Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.	1,9443	772
*Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	3,5466	772

16 değişkenin standart sapma değerlerine baktığımızda “Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum” un en yüksek ortalama değerini aldığını ve en çok “ara sıra” olarak ifade edildiğini söyleyebiliriz. Aynı şekilde “Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.” in ise en düşük ortalama değerini alarak en az “sık sık” olarak ifade edilmiştir.

Füzyon Mutfak

Cronbach's Alpha	,954
------------------	------

Cronbach's Alpha değeri ,954 olduğu için $,80 < a < 1,00$ aralığında ölçek yüksek güvenilirliktedir.

Tablo 3.6. Füzyon Mutfak Ortalama Verilen Cevap Tablosu

	Ortalama	Kişi sayısı
*Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.	2,7876	772
*Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.	2,8588	772
*Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.	2,9003	772
*Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	2,7539	772
*Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	2,7617	772
*Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	3,0142	772
*Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	2,7474	772
*Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	2,7979	772
*Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	2,8264	772
*Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	3,0376	772
*Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	2,8005	772

11 değişkenin standart sapma değerlerine baktığımızda “Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.” in en yüksek ortalama değerini aldığını ve en çok “orta sıklıkta” olarak ifade edildiğini söyleyebiliriz. Aynı şekilde “Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.” in ise en düşük ortalama değerini alarak en az “sık sık” olarak ifade edilmiştir.

Yerel Mutfak

Cronbach's Alpha	,872
------------------	------

Cronbach's Alpha değeri ,872 olduğu için $,80 < a < 1,00$ aralığında ölçek yüksek güvenilirliktedir.

Tablo 3.7. Yerel Mutfak Ortalama Verilen Cevap Tablosu

	Ortalama	Kişi sayısı
*Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.	3,0065	772
*Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim.	2,3005	772
*Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.	2,8109	772
*Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.	2,5181	772
*Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.	2,4909	772
*Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.	2,3303	772
*Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.	2,2979	772
*Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.	3,2694	772
*Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.	2,8718	772
*Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.	2,2111	772
*Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.	2,3821	772
*Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.	2,5492	772

12 değişkenin standart sapma değerlerine baktığımızda “Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim” in en yüksek ortalama değerini aldığını ve en çok “orta sıklıkta” olarak ifade edildiğini söyleyebiliriz. Aynı şekilde “Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.” in ise en düşük ortalama değerini alarak en az “sık sık” olarak ifade edildiğini görmekteyiz.

3.8. Faktör Analizi

Faktör analizi, birbiriyle ilişkisi olan çok sayıda değişkeni sayıca az, birbirinden bağımsız ve anlamlı faktörler haline getiren çok değişkenli istatistik tekniğidir (Kalaycı, 2010). Bu çalışmada kullanılan ölçeğin faktör analizi Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından “Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği “ adlı çalışmada sınanmıştır. Buna göre, ölçek geliştirme sürecinde verilerin faktör analizine

uygunluğunu değerlendirmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ve Barlett Küresellik testi yapılmıştır.

Ölçeğin Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri ,908 olduğu ve ,90 dan büyük olduğundan örneklem yeterliliği “mükemmel” olarak nitelendirilebilir (Kalaycı, 2010). Bartlett Küresellik testi sonuçlarının 6659,421 olduğu ve ölçeğin anlamlılık derecesinde olduğu tespit edilmiştir. Her iki testin sonuçlarının da olumlu olması nedeniyle faktör analizine geçilmiş, toplam 43 maddelik ölçeğe faktör analizi uygulanmıştır. Temel Bileşen Analizi (Principal Component Analysis- PCA) ve Varimax tekniği ile herhangi bir faktöre boyutlanmayan maddeler ölçekten çıkarılarak 39 maddeye düşürülmüştür. Faktör analizinde ölçeğin varyans oranının (%)55,083 olduğu ve maddelerin üç boyutta toplandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç ,50 olan minimum varyans oranının üzerinde olduğu için kabul edilebilir düzeydedir (Habing, 2003). Ölçeğe ilişkin faktör analizi Tablo 3.8’ de verilmiştir.

Tablo 3.8. Ölçeğe İlişkin Faktör Analizi Sonucu (Karamustafa, Birdir ve Kılışçıhan, 2016)

Tablo 10.1: Özgüç Mutfak Yeme Eğilimlilik Ölçeği (Faktör Yüklülük, Ortalama, Standart Sapma, Cronbach's Alpha)								
Faktörler / Maddeler	Faktör Yük Değerleri			Eş Kökenlik	Öz Değeri	Açıklanan Varyans	Ortalama	Alfa
	1	2	3					
Moleküler Mutfak Yeme Eğilimliliği								
Moleküler 18	,768			,594			3,50	
Moleküler 17	,748			,647			3,38	
Moleküler 1	,741			,564			3,48	
Moleküler 19	,718			,557			3,44	
Moleküler 12	,717			,566			3,29	
Moleküler 4	,709			,516			3,41	
Moleküler 3	,697			,540			3,28	
Moleküler 16	,683			,587	13,432	20,108	3,43	,935
Moleküler 15	,675			,668			3,25	
Moleküler 5	,650			,432			3,43	
Moleküler 20	,645			,511			3,50	
Moleküler 6	,643			,489			3,58	
Moleküler 2	,628			,520			3,44	
Moleküler 13	,625			,520			3,50	
Moleküler 7	,606			,420			3,38	
Moleküler 14	,525			,537			3,39	
Füzyon Mutfak Yeme Eğilimliliği								

Füzyon 7	,779	,657			3,81	
Füzyon 5	,748	,601			3,80	
Füzyon 4	,717	,569			3,83	
Füzyon 9	,708	,608			3,73	
Füzyon 1	,687	,549			3,80	
Füzyon 10	,673	,546	3,049	15,815	3,73	,917
Füzyon 6	,670	,575			3,73	
Füzyon 11	,667	,525			3,86	
Füzyon 8	,664	,520			3,82	
Füzyon 3	,650	,474			3,76	
Füzyon 2	,622	,439			3,78	
Yerel Mutfak Yeme Eğilimliliği						
Yerel 3	,775	,668			4,39	
Yerel 9	,770	,639			4,32	
Yerel 8	,760	,614			4,33	
Yerel 12	,748	,607			4,54	
Yerel 10	,746	,624			4,44	
Yerel 4	,736	,585	5,001	19,159	4,33	,929
Yerel 7	,730	,556			4,39	
Yerel 11	,717	,530			4,51	
Yerel 6	,692	,528			4,40	
Yerel 5	,673	,500			4,44	
Yerel 1	,663	,481			4,48	
Yerel 2	,643	,423			4,46	

“Faktör Çıkarma Yöntemi: Temel Bileşenler Analizi; Döndürme Yöntemi: Varimax

Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliği: %90,800

Bartlett Küresellik Testi için Ki-Kare: 6659,421; sd: 741; $p < 0,000$

Açıklanan Toplam Varyans: %55,083

Ölçeğin Tamamı İçin Güvenirlilik Katsayısı: ,949”

3.9. Hipotez Testleri

Çalışmada geliştirilen hipotezlere uygulanacak olan varyans analizi (ANOVA) ve t-testi sonuçlarına bu başlık altında yer verilecektir. ANOVA, ikiden fazla bağımsız değişkende aritmetik ortalama değerleri birbirinden farklılık gösterip göstermediğinin araştırılması için kullanılmıştır. t-testi ise bağımlı değişkendeki değişimlerin, bağımsız değişkenlerde değişim gösterip göstermediğini belirlemek için kullanılan bir test olup bağımlı değişkenin en fazla iki olduğu durumlar için kullanılmaktadır (Kozak,2014).

Geliştirilen hipotezlerden H1 hipotezine t-testi, H2, H3, H4 hipotezlerine ANOVA analiz testleri uygulanmıştır.

H1: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

H2: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile eğitim durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

H3: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile aylık gelir durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

H4: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile yaş durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

Araştırmanın **H1** hipotezi aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

H1: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimlerinin cinsiyet değişkeniyle anlamlı bir farklılık olup olmadığını tespit etmek için t-testi yapılmıştır. Varyansların homojenliği sınanmak üzere Levene testi gerçekleştirilmiş çıkan sonuçlara göre; moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p=,052$ ve $p>0,05$), füzyon mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p=,565$ ve $p>0,05$) ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p=,669$ ve $p>0,05$) varyanslarının homojen olduğu görülmektedir. T-testi sonuçları Tablo 3.9' de verilmiştir.

Tablo 3.9. H1 Hipotezinin t-Testi Sonuçları

Gastronomik Akımlar	cinsiyet	N	Aritmetik ortalama	Standart Sapma	t Değeri	p Anlamlılık Düzeyi
Moleküler Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	Erkek	283	3,1955	,69678	-1,652	,099
	Kadın	489	3,2747	,60815		
Füzyon Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	Erkek	283	2,8310	1,05107	-,270	,788
	Kadın	489	2,8518	1,02261		
Yerel Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	Erkek	283	2,6390	,77450	1,438	,151
	Kadın	489	2,5562	,76834		

*n:772; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi: $p < 0.05$

Ölçek Değerleri: 1. Her zaman, 2. Sık sık, 3. Orta sıklıkta, 4. Ara sıra, 5. Asla-hiç.

Yapılan t-testi analiz sonuç tablosuna göre katılımcıların moleküler mutfak ($p = ,099$ ve $p > 0,05$), füzyon mutfak ($p = ,788$ ve $p > 0,05$) ve yerel mutfak ($p = ,151$ ve $p > 0,05$) yeme içme eğilimleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Buna göre **H1 hipotezi kabul edilmiştir.**

Araştırmanın **H2** hipotezi aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

H2: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile eğitim durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimlerinin eğitim durumları değişkeni ile arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek için ANOVA testi yapılmış ve sonuçları Tablo 3.10'da verilmiştir. Varyansların homojenliği sınanmak üzere Levene testi gerçekleştirilmiş çıkan sonuçlara göre; moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ($p = ,029$ ve $p < 0,05$) varyansının homojen olmadığı, füzyon mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p = ,469$ ve $p > 0,05$) ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p = ,462$ ve $p > 0,05$) varyanslarının homojen olduğu görülmektedir. Tablo 3.10' dan görüldüğü üzere katılımcıların yerel mutfak yeme içme eğilimliliği ($F: 0,200$ ve $p < 0,05$) ile eğitim durumları arasında anlamlı farklılıklar olduğu, moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ($F: 1,033$ ve $p > 0,05$) ve füzyon mutfak yeme içme eğilimliliğinin

(F:1,465 ve $p>0,05$) eğitim durumları arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Buna göre **H2 hipotezi kısmen kabul edilmiştir.**

Tablo 3.10. H2 Hipotezinin ANOVA Sonuçları

	Eğitim Durumu	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	p Anlamlılık Düzeyi	Çoklu Karşılaştırma
Moleküler Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A Önlisans	196	3,2956	,72039	1,033	0,356	Farklılık yok
	B Lisans	469	3,2375	,60409			
	C Lisansüstü	107	3,1898	,65651			
Füzyon Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A Önlisans	196	2,9286	1,00844	1,465	0,232	Farklılık yok
	B Lisans	469	2,8378	1,04997			
	C Lisansüstü	107	2,7179	,99319			
Yerel Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A Önlisans	196	2,7015	,80095	0,2	0,02	LSD A > B ve C
	B Lisans	469	2,5689	,74920			
	C Lisansüstü	107	2,4533	,78942			

*n:772; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi: $p<0,05$

Ölçek Değerleri: 1. Her zaman, 2. Sık sık, 3. Orta sıklıkta, 4. Ara sıra, 5. Asla-hiç.

Ön lisans, lisans ve lisansüstü düzeyinde eğitim durumuna sahip olan katılımcıların füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliği moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinden daha olumludur.

Yerel mutfak yeme içme eğilimliliğine LSD istatistiği uygulanarak anlamlı farklılıkların hangi eğitim durumları arasında olduğu tespit edilmiştir. Buna göre yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinde eğitim durumuna göre farklılıklar önlisans mezunları ile lisans ve lisans üstü mezunları arasındadır. Ortalamalar incelendiğinde önlisans mezunlarının yerel mutfak yeme içme eğilimliliği lisans ve lisansüstü mezunlarından daha anlamlı değerlendirdiği söylenebilir.

Araştırmanın **H3** hipotezi aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

H3: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile aylık gelir durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimlerinin aylık gelir durumları değişkeni ile arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek için ANOVA testi (Tablo 3.11) yapılmış, varyansların homojenliği sınanmak üzere Levene testi gerçekleştirilmiştir. Testin sonuçlara göre; moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ($p=,002$ ve $p<0,05$) varyansının homojen olmadığı, füzyon mutfak yeme

içme eğilimliliğinin ($p=,638$ ve $p>0,05$) ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p=,353$ ve $p>0,05$) varyanslarının homojen olduğu görülmektedir. Tablo 3.11 sonuçlarına göre katılımcıların moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ($F: 3,38$ ve $p<0,05$) ile aylık gelir durumları arasında anlamlı farklılıklar olduğu, füzyon mutfak yeme içme eğilimliliği ($F:0,873$ ve $p>0,05$) ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($F:0,547$ ve $p>0,05$) aylık gelir durumları arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Buna göre **H3 hipotezi kısmen kabul edilmiştir.**

Tablo 3.11. H3 Hipotezinin ANOVA Sonuçları

	Aylık Gelir	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P Anlamlılık Düzeyi	Çoklu Karşılaştırma
Moleküler Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A 0-500	325	3,3242	,57762	3,38	0,009	LSD
	B 501-1000	162	3,2666	,58526			A>D,E
	C 1001-1500	59	3,1801	,70109			B>D
	D 1501-2000	45	3,0500	,66420			
	E 2000 üstü	181	3,1557	,75218			
Füzyon Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A 0-500	325	2,8797	1,03024	0,873	0,479	Farklılık yok
	B 501-1000	162	2,8760	1,00748			
	C 1001-1500	59	2,8629	1,05847			
	D 1501-2000	45	2,5899	,97636			
	E 2000 üstü	181	2,8091	1,06450			
Yerel Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A 0-500	325	2,6200	,76404	0,547	0,701	Farklılık yok
	B 501-1000	162	2,5520	,73363			
	C 1001-1500	59	2,6525	,77096			
	D 1501-2000	45	2,5000	,75399			
	E 2000 üstü	181	2,5576	,82291			

*n:772; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi: $p<0,05$

Ölçek Değerleri: 1. Her zaman, 2. Sık sık, 3. Orta sıklıkta, 4. Ara sıra, 5. Asla-hiç.

Katılımcıların ortalama verdikleri cevaplar değerlendirildiğinde; füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinden daha olumlu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğine LSD istatistiği uygulanarak anlamlı farklılıkların hangi aylık gelir durumları arasında olduğu tespit edilmiştir. Buna göre moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinde aylık gelir durumuna göre farklılıklar 0-500 tl ile 1501-2000 tl ve 2000 tl üstü arasında, 501-1000 tl ile 1501-2000 tl arasındadır. Ortalamalar incelendiğinde 0-500 tl aylık gelir durumu olanların moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği 1501-2000 tl ve 2000 tl üstü aylık gelir durumu olanlardan, 501-1000 tl aylık gelir durumu olanların moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği 1501-2000 tl aylık gelir durumu olanlardan daha anlamlı değerlendirdiği söylenebilir. Kısaca gelir düzeyi arttıkça moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinin düştüğü söylenebilir.

Araştırmanın **H4** hipotezi aşağıdaki gibi ifade edilmiştir.

H4: Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimleri ile yaş durumları arasında anlamlı ölçüde bir farklılık yoktur.

Katılımcıların gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimlerinin yaş durumları değişkeni ile arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemek için ANOVA testi , varyansların homojenliği sınanmak üzere Levene testi gerçekleştirilmiş ve sonuçlar Tablo 3.12’de verilmiştir. Test sonuçlarına göre; moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ($p=,016$ ve $p<0,05$) varyansının homojen olmadığı, füzyon mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p=,541$ ve $p>0,05$) ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($p=,593$ ve $p>0,05$) varyanslarının homojen olduğu görülmektedir. Tablo 3.12’ den görüldüğü üzere katılımcıların yerel mutfak yeme içme eğilimliliği ($F: 2,907$ ve $p<0,05$) ile yaş durumları arasında anlamlı farklılıklar olduğu, moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ($F:2,005$ ve $p>0,05$) ve füzyon mutfak yeme içme eğilimliliğinin ($F:1,707$ ve $p>0,05$) yaş durumları arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Buna göre **H4 hipotezi kısmen kabul edilmiştir.**

Tablo 3.12. H4 Hipotezinin ANOVA Sonuçları

	Yaş Durumu	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P Anlamlılık Düzeyi	Çoklu Karşılaştırma
Moleküler Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A 19-25 Yaş Arası	539	3,2795	,61022			
	B 26-30 Yaş Arası	153	3,1450	,67344	2,005	,112	Farklılık yok
	C 31-40 Yaş Arası	64	3,1846	,82649			
	D 41-50 Yaş Arası	16	3,3125	,49948			
Füzyon Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A 19-25 Yaş Arası	539	2,8553	1,01426			
	B 26-30 Yaş Arası	153	2,7261	1,04431	1,707	,164	Farklılık yok
	C 31-40 Yaş Arası	64	2,9290	1,14024			
	D 41-50 Yaş Arası	16	3,2614	1,01171			
Yerel Mutfak Yeme İçme Eğilimliliği	A 19-25 Yaş Arası	539	2,6348	,75281			
	B 26-30 Yaş Arası	153	2,4423	,78943	2,907	,034	LSD
	C 31-40 Yaş Arası	64	2,4974	,84267			A>B
	D 41-50 Yaş Arası	16	2,6979	,77333			

*n:772; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi: $p<0,05$

Ölçek Değerleri: 1. Her zaman, 2. Sık sık, 3. Orta sıklıkta, 4. Ara sıra, 5. Asla-hiç.

Katılımcıların yerel mutfak ve füzyon mutfak (41-50 yaş hariç) yeme içme eğilimliliği moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinden daha yüksektir.

Yerel mutfak yeme içme eğilimliliğine LSD istatistiği uygulanarak anlamlı farklılıkların hangi yaş durumları arasında olduğu tespit edilmiştir. Buna göre yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinde yaş durumuna göre farklılıklar 19-25 yaş aralığı ile 26-30 yaş aralığı arasındadır. Ortalamalar incelendiğinde 19-25 yaş aralığında olanların yerel mutfak yeme içme eğilimliliği 26-30 yaş aralığında olanlardan daha anlamlı değerlendirdiği söylenebilir.

3.10. Frekans Analizleri

Katılımcıların “Yoğun Aromalara Sahip Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.13’de gösterilmiştir.

Tablo 3.13. “Yoğun Aromalara Sahip Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yoğun Aromalara Sahip Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	74	9,6
Sık sık	143	18,5
Orta Sıklıkta	294	38,1
Ara sıra	217	28,1
Asla/Hiç	44	5,7
Toplam	772	100,0

“Yoğun Aromalara Sahip Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım” ifadesine en yüksek (%)38,1 ile 294 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)5,7 ile 44 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Alışılmamış Isıda Servis Edilen Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.14’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.14. “Alışılmamış Isıda Servis Edilen Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Alışılmamış Isıda Servis Edilen Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	41	5,3
Sık sık	73	9,5
Orta Sıklıkta	148	19,2
Ara sıra	279	36,1
Asla/Hiç	231	29,9
Toplam	772	100,0

“Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker” ifadesine en yüksek (%)36,1 ile 279 kişi ara sıra yanıtını vermiştir. En düşük (%)5,3 ile 41 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların “**Sıcak Jöleler İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İsterim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.15’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.15. “Sıcak Jöleler İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Sıcak Jöleler İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İsterim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	37	4,8
Sık sık	58	7,5
Orta Sıklıkta	143	18,5
Ara sıra	275	35,6
Asla/Hiç	259	33,5
Toplam	772	100,0

“Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim” ifadesine en yüksek (%)35,6 ile 275 kişi ara sıra yanıtını vermiştir. En düşük (%)4,8 ile 37 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların **“Köpük Tekniği İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak Farklı Bir Deneyimdir”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.16’da gösterilmiştir.

Tablo 3.16. “Köpük Tekniği İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak Farklı Bir Deneyimdir” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Köpük Tekniği İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak Farklı Bir Deneyimdir”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	97	12,6
Sık sık	131	17,0
Orta Sıklıkta	193	25,0
Ara sıra	225	29,1
Asla/Hiç	126	16,3
Toplam	772	100,0

“Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir” ifadesine en yüksek (%)29,1 ile 225 kişi ara sıra yanıtını vermiştir. En düşük (%)12,6 ile 97 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların **“Yiyecek Ve İçeceklerin Farklı Pişirme Yöntemleriyle Hazırlanması İlgimi Çeker”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.17’de gösterilmiştir.

Tablo 3.17. “Yiyecek Ve İçeceklerin Farklı Pişirme Yöntemleriyle Hazırlanması İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yiyecek Ve İçeceklerin Farklı Pişirme Yöntemleriyle Hazırlanması İlgimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	232	30,1
Sık sık	184	23,8
Orta Sıklıkta	195	25,3
Ara sıra	118	15,3
Asla/Hiç	43	5,6
Toplam	772	100,0

“Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker” ifadesine en yüksek (%)30,1 ile 232 kişi her zaman yanıtını vermiştir. En düşük (%)5,6 ile 43 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Dokuya Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.18’de gösterilmiştir.

Tablo 3.18. “Farklı Dokuya Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Dokuya Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	123	15,9
Sık sık	171	22,2
Orta Sıklıkta	219	28,4
Ara sıra	200	25,9
Asla/Hiç	59	7,6
Toplam	772	100,0

“Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim” ifadesine en yüksek (%)28,4 ile 219 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)7,6 ile 59 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Kokusu Farklı Olan Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.19’da gösterilmiştir.

Tablo 3.19. “Kokusu Farklı Olan Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
“Kokusu Farklı Olan Yiyecek Ve İçeceklerden Hoşlanırım”

	Frekans	Yüzde
Her zaman	79	10,2
Sık sık	118	15,3
Orta Sıklıkta	226	29,3
Ara sıra	240	31,1
Asla/Hiç	109	14,1
Toplam	772	100,0

“Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım” ifadesine en yüksek (%)31,1 ile 240 kişi ara sıra yanıtını vermiştir. En düşük (%)10,2 ile 79 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların **“Kıvamını Ayarlamak Amacıyla Katkı Maddeleri İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tüketirim”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.20’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.20. “Kıvamını Ayarlamak Amacıyla Katkı Maddeleri İle Hazırlanan Yiyecek Ve İçecekleri Tüketirim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

	Frekans	Yüzde
Her zaman	50	6,5
Sık sık	79	10,2
Orta Sıklıkta	163	21,1
Ara sıra	318	41,2
Asla/Hiç	162	21,0
Toplam	772	100,0

“Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim” ifadesine en yüksek (%)41,2 ile 318 kişi ara sıra yanıtını vermiştir. En düşük (%)6,5 ile 50 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların **“Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Fazla Para Harcamaya Razıyım”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.21’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.21. “Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Fazla Para Harcamaya Razıyım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Fazla Para Harcamaya Razıyım”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	79	10,2
Sık sık	96	12,4
Orta Sıklıkta	171	22,2
Ara sıra	248	32,1
Asla/Hiç	178	23,1
Toplam	772	100,0

“Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım” ifadesine en yüksek (%) 32,1 ile 248 kişi arasına yanıtını vermiştir. En düşük (%)10,2 ile 79 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların “**Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Bir Yıl Sonrası Bile Olsa Rezervasyon Yaptırmaya Razi Olurum**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.22’de gösterilmiştir.

Tablo 3.22. “Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Bir Yıl Sonrası Bile Olsa Rezervasyon Yaptırmaya Razi Olurum” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Sıra Dışı Yiyecek Ve İçecekleri Tatmak İçin Bir Yıl Sonrası Bile Olsa Rezervasyon Yaptırmaya Razi Olurum”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	48	6,2
Sık sık	46	6,0
Orta Sıklıkta	103	13,3
Ara sıra	125	16,2
Asla/Hiç	450	58,3
Toplam	772	100,0

“Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum” ifadesine en yüksek (%)58,3 ile 450 kişi asla/hiç yanıtını vermiştir. En düşük (%)6,0 ile 46 kişinin yanıtı sık sık olmuştur.

Katılımcıların “**Sıra Dışı Yemekleri Tatmak İçin Beş-Altı Saat Veya Daha Fazla Zaman Ayırabilirim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.23’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.23. “Sıra Dışı Yemekleri Tatmak İçin Beş-Altı Saat Veya Daha Fazla Zaman Ayırabilirim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Sıra Dışı Yemekleri Tatmak İçin Beş-Altı Saat Veya Daha Fazla Zaman Ayırabilirim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	60	7,8
Sık sık	58	7,5
Orta Sıklıkta	133	17,2
Ara sıra	181	23,4
Asla/Hiç	340	44,0
Toplam	772	100,0

“Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim” ifadesine en yüksek (%)44,0 ile 340 kişi asla/hiç yanıtını vermiştir. En düşük (%)7,5 ile 58 kişinin yanıtı sık sık olmuştur.

Katılımcıların **“Yemek Yediğim Restoranda Her Müşteri İçin Ayrı Bir Aşçının Hizmet Vermesi Beni Etkiler”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.24’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.24. “Yemek Yediğim Restoranda Her Müşteri İçin Ayrı Bir Aşçının Hizmet Vermesi Beni Etkiler” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yemek Yediğim Restoranda Her Müşteri İçin Ayrı Bir Aşçının Hizmet Vermesi Beni Etkiler”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	185	24,0
Sık sık	95	12,3
Orta Sıklıkta	144	18,7
Ara sıra	130	16,8
Asla/Hiç	218	28,2
Toplam	772	100,0

“Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler” ifadesine en yüksek (%)28,2 ile 218 kişi asla/hiç yanıtını vermiştir. En düşük (%) 12,3 ile 95 kişinin yanıtı sık sık olmuştur.

Katılımcıların **“Günde Sadece Bir Defa Hizmet Veren Restoranlardan Hizmet Almak Hoşuma Gider”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.25’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.25. “Günde Sadece Bir Defa Hizmet Veren Restoranlardan Hizmet Almak Hoşuma Gider” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Günde Sadece Bir Defa Hizmet Veren Restoranlardan Hizmet Almak Hoşuma Gider”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	75	9,7
Sık sık	83	10,8
Orta Sıklıkta	154	19,9
Ara sıra	210	27,2
Asla/Hiç	250	32,4
Toplam	772	100,0

“Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider” ifadesine en yüksek (%)32,4 ile 250 kişi asla/hiç yanıtını vermiştir. En düşük (%)9,7 ile 75 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların “**Yiyecek Ve İçeceklerin Müşteri Gözü Önünde Hazırlanması Beni Çok Etkiler**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.26’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.26. “Yiyecek Ve İçeceklerin Müşteri Gözü Önünde Hazırlanması Beni Çok Etkiler” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yiyecek Ve İçeceklerin Müşteri Gözü Önünde Hazırlanması Beni Çok Etkiler”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	289	37,4
Sık sık	193	25,0
Orta Sıklıkta	149	19,3
Ara sıra	93	12,0
Asla/Hiç	48	6,2
Toplam	772	100,0

“Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler” ifadesine en yüksek (%)37,4 ile 289 kişi her zaman yanıtını vermiştir. En düşük (%)6,2 ile 48 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Yiyecek Ve İçeceği Hazırlayan Personelin Hazırlamış Olduğu Yiyecek Ve İçecekler Hakkında Bilgi Vermesi Hoşuma Gider**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.27’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.27. “Yiyecek Ve İçeceği Hazırlayan Personelin Hazırlamış Olduğu Yiyecek Ve İçecekler Hakkında Bilgi Vermesi Hoşuma Gider” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yiyecek Ve İçeceği Hazırlayan Personelin Hazırlamış Olduğu Yiyecek Ve İçecekler Hakkında Bilgi Vermesi Hoşuma Gider”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	365	47,3
Sık sık	189	24,5
Orta Sıklıkta	137	17,7
Ara sıra	58	7,5
Asla/Hiç	23	3,0
Toplam	772	100,0

“Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider” ifadesine en yüksek (%)47,3 ile 365 kişi her zaman yanıtını vermiştir. En düşük (%)3,0 ile 23 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Çok Küçük Porsiyonlarda Hazırlanmış Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.28’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.28. “Çok Küçük Porsiyonlarda Hazırlanmış Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Çok Küçük Porsiyonlarda Hazırlanmış Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	71	9,2
Sık sık	79	10,2
Orta Sıklıkta	199	25,8
Ara sıra	203	26,3
Asla/Hiç	220	28,5
Toplam	772	100,0

“Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker” ifadesine en yüksek (%28,5) ile 220 kişi asla/hiç yanıtını vermiştir. En düşük (%)9,2 ile 71 kişinin yanıtı her zaman olmuştur.

Katılımcıların “**Bir Tabakta Farklı Ulusların Malzemelerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.29’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.29. “Bir Tabakta Farklı Ulusların Malzemelerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Bir Tabakta Farklı Ulusların Malzemelerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	176	22,8
Sık sık	147	19,0
Orta Sıklıkta	191	24,7
Ara sıra	181	23,4
Asla/Hiç	77	10,0
Toplam	772	100,0

“Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim” ifadesine en yüksek (%)24,7 ile 191 kişi yanıtını orta sıklıkta vermiştir. En düşük (%)10,0 ile 77 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların **“Bir Tabakta Farklı Ulusların Pişirme Tekniklerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.30’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.30. “Bir Tabakta Farklı Ulusların Pişirme Tekniklerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Bir Tabakta Farklı Ulusların Pişirme Tekniklerini Birleştiren Lezzetleri Tatmayı Tercih Ederim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	148	19,2
Sık sık	152	19,7
Orta Sıklıkta	213	27,6
Ara sıra	179	23,2
Asla/Hiç	80	10,4
Toplam	772	100,0

“Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim” ifadesine en yüksek (%)27,6 ile 213 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)10,4 ile 80 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların **“Farklı Mutfak Kültürlerinin Birleşiminden Oluşan, Ancak Birinin Diğerine Baskın Olmadığı Gıdaları Denemekten Hoşlanırım”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.31’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.31. “Farklı Mutfak Kültürlerinin Birleşiminden Oluşan, Ancak Birinin Diğerine Baskın Olmadığı Gıdaları Denemekten Hoşlanırım” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Mutfak Kültürlerinin Birleşiminden Oluşan, Ancak Birinin Diğerine Baskın Olmadığı Gıdaları Denemekten Hoşlanırım”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	128	16,6
Sık sık	166	21,5
Orta Sıklıkta	216	28,0
Ara sıra	179	23,2
Asla/Hiç	83	10,8
Toplam	772	100,0

“Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım” ifadesine en yüksek (%)28,0 ile 216 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)10,8 ile 83 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.32’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.32. “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	161	20,9
Sık sık	170	22,0
Orta Sıklıkta	215	27,8
Ara sıra	150	19,4
Asla/Hiç	76	9,8
Toplam	772	100,0

“Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker” ifadesine en yüksek (%)27,8 ile 215 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)9,8 ile 76 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlılara Sahip Olan Yiyecek Ve**

İçecekler İlgilimi Çeker” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.33’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.33. “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlarla Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlarla Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	164	21,2
Sık sık	163	21,1
Orta Sıklıkta	201	26,0
Ara sıra	181	23,4
Asla/Hiç	63	8,2
Toplam	772	100,0

“Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlarla sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker” ifadesine en yüksek (%)26,0 ile 201 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)8,2 ile 63 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların **“Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”** ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.34’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.34. “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	129	16,7
Sık sık	127	16,5
Orta Sıklıkta	216	28,0
Ara sıra	204	26,4
Asla/Hiç	96	12,4
Toplam	772	100,0

“Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker” ifadesine en

yüksek (%)28,0 ile 216 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)12,4 ile 96 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.35’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.35. “Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Kültürlere Ait Yiyecek Ve İçecek Malzemelerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	156	20,2
Sık sık	174	22,5
Orta Sıklıkta	211	27,3
Ara sıra	171	22,2
Asla/Hiç	60	7,8
Toplam	772	100,0

“Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker” ifadesine en yüksek (%)27,3 ile 211 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)7,8 ile 60 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Teknikleri Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.36’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.36. “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Teknikleri Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Teknikleri Bir Araya Getirilerek Sıra Dışı Bir Şekilde Sunulan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	142	18,4
Sık sık	167	21,6
Orta Sıklıkta	234	30,3
Ara sıra	163	21,1
Asla/Hiç	66	8,5
Toplam	772	100,0

“Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker” ifadesine 234 kişi orta sıklıkta yanıtını verirken 66 kişinin yanıtı ise asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlarla Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.37’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.37. “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlarla Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Tatlarla Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	141	18,3
Sık sık	166	21,5
Orta Sıklıkta	218	28,2
Ara sıra	180	23,3
Asla/Hiç	67	8,7
Toplam	772	100,0

“Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlarla sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker” ifadesine en yüksek (%)28,2 ile 218 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)8,7 ile 67 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.38’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.38. “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Sıra Dışı Kokulara Sahip Olan Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	118	15,3
Sık sık	129	16,7
Orta Sıklıkta	226	29,3
Ara sıra	204	26,4
Asla/Hiç	95	12,3
Toplam	772	100,0

“Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker” ifadesine en yüksek (%)29,3 ile 226 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%) 12,3 ile 95 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.39’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.39. “Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Farklı Mutfak Kültürlerine Ait Pişirme Tekniklerinin Bir Araya Getirilmesi İle Hazırlanan Özgün Yiyecek Ve İçecekler İlgilimi Çeker”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	149	19,3
Sık sık	161	20,9
Orta Sıklıkta	222	28,8
Ara sıra	175	22,7
Asla/Hiç	65	8,4
Toplam	772	100,0

“Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker” ifadesine en yüksek (%)28,8 ile 222 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)8,4 ile 65 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Yol Kenarındaki Stantlardan Yerel Gıdalar Satın Almak İsterim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.40’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.40. “Yol Kenarındaki Stantlardan Yerel Gıdalar Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yol Kenarındaki Stantlardan Yerel Gıdalar Satın Almak İsterim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	119	15,4
Sık sık	152	19,7
Orta Sıklıkta	199	25,8
Ara sıra	209	27,1
Asla/Hiç	93	12,0
Toplam	772	100,0

“Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim” ifadesine en yüksek (%)27,1 ile 209 kişi ara sıra yanıtını vermiştir. En düşük (%)12,0 ile 93 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Yerel Halkın Yemek Yediği Restoranlarda Yemeyi Tercih Ederim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.41’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.41. “Yerel Halkın Yemek Yediği Restoranlarda Yemeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yerel Halkın Yemek Yediği Restoranlarda Yemeyi Tercih Ederim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	196	25,4
Sık sık	273	35,4
Orta Sıklıkta	196	25,4
Ara sıra	89	11,5
Asla/Hiç	18	2,3
Toplam	772	100,0

“Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim” ifadesine en yüksek (%)35,4 ile 273 kişi sık sık yanıtını vermiştir. En düşük (%)2,3 ile 18 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Yerel Mutfak İle İlgili Eğitimlere Katılmak İsterim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.42’de gösterilmiştir.

Tablo 3.42. “Yerel Mutfak İle İlgili Eğitimlere Katılmak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
“Yerel Mutfak İle İlgili Eğitimlere Katılmak İsterim”

	Frekans	Yüzde
Her zaman	163	21,1
Sık sık	164	21,2
Orta Sıklıkta	191	24,7
Ara sıra	164	21,2
Asla/Hiç	90	11,7
Toplam	772	100,0

“Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim” ifadesine en yüksek (%)24,7 ile 191 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)11,7 ile 90 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Ziyaret Ettiğim Yerlerde Denemiş Olduğum Yiyecek ve İçecekleri Daha Sonra Kendim de Hazırlamak İsterim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.43’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.43. “Ziyaret Ettiğim Yerlerde Denemiş Olduğum Yiyecek ve İçecekleri Daha Sonra Kendim de Hazırlamak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

	Frekans	Yüzde
Her zaman	184	23,8
Sık sık	216	28,0
Orta Sıklıkta	206	26,7
Ara sıra	120	15,5
Asla/Hiç	46	6,0
Toplam	772	100,0

“Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim” ifadesine en yüksek (%)28,0 ile 216 kişi sık sık yanıtını vermiştir. En düşük (%)6,0 ile 46 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “Yerel Geleneklere Göre Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Sunulan Yerlerde Deneyim Elde Etmek İsterim” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.44’de gösterilmiştir.

Tablo 3.44. “Yerel Geleneklere Göre Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Sunulan Yerlerde Deneyim Elde Etmek İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yerel Geleneklere Göre Yiyecek Ve İçecek Hizmeti Sunulan Yerlerde Deneyim Elde Etmek İsterim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	200	25,9
Sık sık	220	28,5
Orta Sıklıkta	177	22,9
Ara sıra	123	15,9
Asla/Hiç	52	6,7
Toplam	772	100,0

“Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim” ifadesine en yüksek (%)28,5 ile 220 kişi sık sık yanıtını vermiştir. En düşük (%)6,7 ile 52 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “Yiyecek Ve İçecek İle İlgili Festivallerde Yerel Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.45’ da gösterilmiştir.

Tablo 3.45. “Yiyecek Ve İçecek İle İlgili Festivallerde Yerel Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yiyecek Ve İçecek İle İlgili Festivallerde Yerel Yiyecek Ve İçecekleri Denemeyi Tercih Ederim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	229	29,7
Sık sık	218	28,2
Orta Sıklıkta	188	24,4
Ara sıra	115	14,9
Asla/Hiç	22	2,8
Toplam	772	100,0

“Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim” ifadesine en yüksek (%)29,7 ile 229 kişi her zaman yanıtını vermiştir. En düşük (%)2,8 ile 22 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “Eve Götürmek İçin Yerel Gıdalardan Satın Almak İsterim”

ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.46’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.46. “Eve Götürmek İçin Yerel Gıdalardan Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
“Eve Götürmek İçin Yerel Gıdalardan Satın Almak İsterim”

	Frekans	Yüzde
Her zaman	248	32,1
Sık sık	190	24,6
Orta Sıklıkta	209	27,1
Ara sıra	106	13,7
Asla/Hiç	19	2,5
Toplam	772	100,0

“Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim” ifadesine en yüksek (%)32,1 ile 248 kişi her zaman yanıtını vermiştir. En düşük (%)2,5 ile 19 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “Eve Götürmek İçin Yerel Yiyecek Ve İçecek Tariflerini İçeren Kitapları Satın Almak İsterim” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.47’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.47. “Eve Götürmek İçin Yerel Yiyecek Ve İçecek Tariflerini İçeren Kitapları Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu
“Eve Götürmek İçin Yerel Yiyecek Ve İçecek Tariflerini İçeren Kitapları Satın Almak İsterim”

	Frekans	Yüzde
Her zaman	124	16,1
Sık sık	101	13,1
Orta Sıklıkta	168	21,8
Ara sıra	201	26,0
Asla/Hiç	178	23,1
Toplam	772	100,0

“Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim” ifadesine en yüksek (%)26,0 ile 201 kişi ara sıra yanıtını vermiştir. En düşük (%)13,1 ile 101 kişinin yanıtı sık sık olmuştur.

Katılımcıların “**Eve Götürmek İçin Yerel Mutfak Araç Ve Gereçlerini Satın Almak İsterim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.48’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.48. “Eve Götürmek İçin Yerel Mutfak Araç Ve Gereçlerini Satın Almak İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Eve Götürmek İçin Yerel Mutfak Araç Ve Gereçlerini Satın Almak İsterim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	140	18,1
Sık sık	167	21,6
Orta Sıklıkta	202	26,2
Ara sıra	178	23,1
Asla/Hiç	85	11,0
Toplam	772	100,0

“Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim” ifadesine en yüksek (%)26,2 ile 202 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)11,0 ile 85 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Yerel İçecekleri Tüketmeyi Tercih Ederim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.49’da gösterilmiştir.

Tablo 3.49. “Yerel İçecekleri Tüketmeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yerel İçecekleri Tüketmeyi Tercih Ederim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	232	30,1
Sık sık	254	32,9
Orta Sıklıkta	188	24,4
Ara sıra	87	11,3
Asla/Hiç	11	1,4
Toplam	772	100,0

“Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim” ifadesine en yüksek yanıtı (%)32,9 ile 254 kişi sık sık olarak verirken en düşük (%)1,4 ile 11 kişi asla/hiç yanıtını vermiştir.

Katılımcıların “**Yerel Yiyecek Ve İçeceklerin Satıldığı Pazarları Ziyaret Etmeyi İsterim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.50’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.50. “Yerel Yiyecek Ve İçeceklerin Satıldığı Pazarları Ziyaret Etmeyi İsterim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yerel Yiyecek Ve İçeceklerin Satıldığı Pazarları Ziyaret Etmeyi İsterim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	222	28,8
Sık sık	217	28,1
Orta Sıklıkta	186	24,1
Ara sıra	110	14,2
Asla/Hiç	37	4,8
Toplam	772	100,0

“Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim” ifadesine en yüksek (%)28,8 ile 222 kişi her zaman yanıtını vermiştir. En düşük (%)4,8 ile 37 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

Katılımcıların “**Yerel Eğlence Mekânlarına Gitmeyi Tercih Ederim**” ifadesine verilen yanıtlara ilişkin analiz sonuçları Tablo 3.51’ de gösterilmiştir.

Tablo 3.51. “Yerel Eğlence Mekânlarına Gitmeyi Tercih Ederim” İfadesine İlişkin Analiz Tablosu

“Yerel Eğlence Mekânlarına Gitmeyi Tercih Ederim”		
	Frekans	Yüzde
Her zaman	182	23,6
Sık sık	205	26,6
Orta Sıklıkta	210	27,2
Ara sıra	129	16,7
Asla/Hiç	46	6,0
Toplam	772	100,0

“Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim” ifadesine en yüksek (%)27,2 ile 210 kişi orta sıklıkta yanıtını vermiştir. En düşük (%)6,0 ile 46 kişinin yanıtı asla/hiç olmuştur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN SONUCU ve ÖNERİLERİ

4.1. SONUÇ

Gastronomi, insanlığın var oluşuyla başlayan, son bulmasına kadar devam edecek olan ve bu süreçte sürekli değişecek ve gelişecek olan bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Gastronomideki bu değişim ve gelişim insanların bulundukları coğrafyaya, kültüre, ekonomiye, maddi ve manevi durum gibi birçok etkene bağlı olarak değişmektedir. Saydığımız etkenlerden bazılarını ele alarak yapmış olduğumuz bu çalışmada Türk'lerin yeme içme eğilimleri gastronomik akımlar (füzyon mutfak, moleküler mutfak ve yerel mutfak) çerçevesinde incelenmiştir.

Araştırmada katılımcıların demografik özellikleri ile yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar (füzyon mutfak, moleküler mutfak ve yerel mutfak) çerçevesinde incelenmesi amacıyla anket uygulaması yapılmıştır. Kolayda örnekleme ile 300 kişiden fiziki, 587 kişiden dijital olarak anket doldurmaları sağlanmış, bunların içerisinde 772 adet anket kullanıma uygun görülmüş ve SPSS programı ile analizleri yapılmıştır. Yapılan analizlerden elde edilen bulgular tablolar halinde verilmiş ve sonuçlar yorumlanmıştır.

Gastronomi alanında daha önceden yapılmış çalışmalar incelendiğinde, yapılan araştırmanın sonuçlarına benzer sonuçların alındığı görülmektedir. Örneğin, Demirbilek (2018)'in yerli turistlere yönelik yapmış olduğu çalışmada katılımcıların çoğunluğunun kadınlardan, yaş gruplarının 18-24 yaş aralığında, lise ve lisans düzeyinde eğitim alan katılımcıların birbirine yakın ve diğer eğitim düzeylerine göre yüksek oranda olduğu ve yine katılımcıların büyük çoğunluğunun 0-1500 tl gelir düzeyinde katılımcıdan oluştuğu görülmektedir. Çakır (2020)' in yerli turistlere yönelik yapmış olduğu çalışmada kadınların erkeklerden daha fazla katılım gösterdiği, katılımcılarının çoğunun lisans düzeyinde olduğu, orta gelire (3501-5000 tl) sahip ve genç yaşta katılımcılardan oluştuğu görülmüştür. Kadınların erkeklerden daha fazla katılım göstermesinin nedeni olarak; erkek ve kadın arasındaki ayrımın ortadan kalkmasıyla kadınların büyük bir kısmının çalışmaya başladığını ve ekonomik bağımsızlığa sahip olduklarını söylemek mümkündür. Çalışan kadınların sayılarının artmasıyla dışarıda yeme içme eğilimi de artış göstermiştir (Tayar ve Hecer, 2016).

Kılıçhan (2016)'ın yabancı turistlere yönelik gastronomi ile ilgili yapmış olduğu çalışmada erkeklerin kadınlardan daha fazla katılım gösterdiği sonucuna ulaşmıştır. Bu durumda yerli ve yabancı turistlerin gastronomiye ilgileri bakımından yabancı turistlerden erkekler gastronomiye daha fazla ilgi duyarken, yerli turistlerden ise kadınların gastronomiye daha fazla ilgi duyduklarını görmekteyiz. Yapılan araştırmada moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimlerinde cinsiyete göre anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Kılıçhan (2016)'ın yabancı turistlere yönelik yapmış olduğu çalışmada ise moleküler mutfak ve füzyon mutfak yeme içme eğilimlerinde anlamlı bir farklılık olduğu, yerel mutfak yeme içme eğiliminde ise anlamlı bir farklılık olmadığı görülmüştür. Bu yönüyle yerli ve yabancı turistler bakımından gastronomik akımlar çerçevesinde yeme içme eğilimlerinin farklılık gösterdiği söylenebilir.

Katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde lisans düzeyinde katılımın fazla olduğu görülmektedir. Bu durumun nedeni olarak üniversitelerde önlisans ve lisansüstü düzeyinde eğitim görenlerin sayıca az olmasını, lisans düzeyinde eğitim görenlerin ise sayıca fazla olmasını söyleyebiliriz. Araştırmada katılımcıların eğitim durumları ile yerel mutfak yeme içme eğilimliliği arasında anlamlı farklılıklar olduğu, moleküler mutfak ve füzyon mutfak arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Kılıçhan (2016) ise çalışmasında yabancı turistlerin eğitim durumları ile moleküler mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliği arasında anlamlı farklılıklar olduğunu, füzyon mutfak arasında anlamlı bir fark olmadığını tespit etmiştir. Bu yönüyle her iki çalışma dikkate alındığında yerli turistler ile yabancı turistler arasında eğitim durumlarına göre moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinin farklı sonuç verdiği, yerel mutfak ve füzyon mutfak yeme içme eğilimliklerinin benzer sonuç verdiğini görmekteyiz.

Araştırmada katılımcıların büyük bir kısmının düşük gelirli olduğu görülmüştür. Katılımcıların çoğunun üniversite öğrencisi olduğu göz önüne alındığında aylık gelir durumunun düşük seviyede olması beklenen bir durumdur. Katılımcıların ortalama verdikleri cevaplar değerlendirildiğinde füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğinden daha olumlu olarak değerlendirildiğini görmekteyiz. Katılımcıların moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ile aylık gelir durumları arasında anlamlı farklılıklar olduğu, füzyon mutfak yeme içme eğilimliliği ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliğinin aylık gelir durumları

arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Kılıçhan (2016)'nın yabancı turistlere yönelik yapmış olduğu çalışmada ise katılımcılarının çoğunun orta gelir düzeyine sahip kişilerden oluştuğu, katılımcıların moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimlerinin aylık gelir durumlarına göre anlamlı farklılıklar olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bu durumda yerli turistler ile yabancı turistler arasında aylık gelir durumlarına göre moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği arasında benzer sonuçların olduğu, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimliliği arasında farklı sonuçların olduğu görülmektedir.

Araştırmaya katılanların büyük bir kısmının genç yaş (20-25) gurubunda oldukları görülmüştür. Katılımcıların yerel mutfak yeme içme eğilimliliği ile yaş durumları arasında anlamlı farklılıklar olduğu, moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği ve füzyon mutfak yeme içme eğilimliliğinin yaş durumları arasında anlamlı farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir. Kılıçhan (2016)'nın yabancı turistlere yönelik yapmış olduğu çalışmada ise katılımcılarının yaş guruplarının birbirine yakın sayıda oldukları ancak 30-39 yaş aralığındaki katılımcıların biraz daha fazla olduğu, katılımcıların moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak yeme içme eğilimlerinin yaş durumlarına göre anlamlı farklılıklar olduğu sonucuna ulaşmıştır. Buna göre yerli turistler ile yabancı turistler arasında yaş durumlarına göre moleküler mutfak ve füzyon mutfak yeme içme eğilimliliği arasında benzer sonuçların olmadığı, yerel mutfak yeme içme eğilimliliği arasında benzer sonuçların olduğu görülmektedir.

Araştırma bulgularından elde edilen sonuçlar ile başka araştırmacıların yerli turistlere yönelik yapmış oldukları çalışmalar değerlendirildiğinde ortaya çıkan sonuçlar benzer niteliktedir. Yabancı turistlere yönelik yapılan çalışma değerlendirildiğinde ise kısmen benzerlikler olduğu görülmektedir.

Katılımcıların yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesi amacıyla 39 ifadenin değerlendirilmesi istenmiş;

Moleküler mutfak yeme içme eğilimliliği kapsamında yöneltlen 16 ifadeden; “Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum” ifadesine en yüksek (%)58,3 ile 450 kişi olumsuz değerlendirmişlerdir. “Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider” ifadesine en yüksek (%)47,3 ile 365 kişi olumlu değerlendirmişlerdir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda

katılımcıların moleküler mutfak yeme içme eğilimliliğine yönelik 16 ifadeden 5 tanesine olumlu, 11 tanesine olumsuz tercihte bulundukları görülmüştür. Bu nedenle

Türk'lerin moleküler mutfağa yönelik algılarının olumsuz yönde olduğunu söylemek mümkündür.

Füzyon mutfak yeme içme eğilimliliği kapsamında yöneltilen 11 ifadeden; “Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker” ifadesine en yüksek (%)30,3 ile 234 kişi olumlu değerlendirmiştir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda katılımcıların füzyon mutfak yeme içme eğilimliliğine yönelik 11 ifadenin tamamını olumlu tercihte bulundukları görülmüştür. Bu nedenle Türk'lerin füzyon mutfağa yönelik algılarının olumlu yönde olduğunu söylemek mümkündür.

Yerel mutfak yeme içme eğilimliliği kapsamında yöneltilen 11 ifadeden; “Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim” ifadesine en yüksek (%)27,1 ile 209 kişi olumsuz değerlendirmiştir. “Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim” ifadesine en yüksek (%)35,4 ile 273 kişi olumlu değerlendirmiştir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda katılımcıların yerel mutfak yeme içme eğilimliliğine yönelik 12 ifadeden 10 tanesine olumlu, 2 tanesine olumsuz tercihte bulundukları görülmüştür. Bu nedenle Türk'lerin yerel mutfağa yönelik algılarının olumlu yönde olduğunu söylemek mümkündür.

4.2. ÖNERİLER

Araştırma sonucunda elde edilen bulgulara göre hem uygulamaya yönelik hemde araştırmacılara yönelik öneriler sunulmuştur.

4.2.1. Uygulamaya Yönelik Öneriler

Yapılan literatür çalışmalarına göre Türk Mutfağı'na ait damak tadının, gastronomik akımlardan füzyon mutfak ve yerel mutfağa daha yakın olduğunu söylemek mümkündür. Türk'ler tarih boyunca farklı kıtalarda bulunmuş, zengin yerel mutfak kültürlerini bünyesine katmış ve bunların birleşiminden oluşan füzyon mutfağa ait damak tadına da aşinalık kazanmıştır. Öyleki Türk halkının hanesinde aynı sofrada hem yerel hem de füzyon mutfağına ait yiyecek ve içecekler bulabilmek mümkündür. Araştırma sonuçları da literatürü destekler nitelikte, Türk halkının füzyon mutfak ve yerel mutfak akımına karşı olumlu, moleküler mutfak akımına karşı ise olumsuz olduğu

sonucuna ulaşmıştır. Molekül yapıları değiştirilerek hazırlanan yiyecek ve içeceklerin Türk Mutfağı'nda çok fazla yer almaması moleküler mutfak akımının olumsuz değerlendirilmesine neden olduğu düşünülmektedir. Türk halkına gastronomi alanında hizmet vermek isteyen yerli ve yabancı, özel ve kamu sektörü yöneticilerinin ve yiyecek ve içecek işletmelerinin bulundukları pazarda daha uzun süre devamlılıklarını sürdürebilmeleri için füzyon mutfak ve yerel mutfağa yönelik ürün tutundurma ve geliştirme stratejileri belirlemelerinde fayda olduğu, moleküler mutfak için ise daha fazla tanıtım ve ulaşılabilirliği sağlamaya yönelik adımlar atılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

Turizm çerçevesi içerisinde hizmet sunan yerli ve yabancı özel ve kamu sektörü yöneticilerine ve füzyon mutfak, moleküler mutfak ve yerel mutfak alanında hizmet veren yiyecek ve içecek işletmelerine bu çalışma sonucunda elde edilen veriler ve analizler ışığında hem potansiyel müşterilerini tanıma hem de müşterilerine göre mutfağını dizayn etme hakkında fikir sunacağı düşünülmektedir. Araştırma sonucunda elde edilen bulgulara göre; araştırmaya katılım gösterenlerin çoğunlukla genç yaşta (20-25) kişilerden oluşması, araştırma sonucunda elde edilen verilerin uzun süre kullanılabileceğini göstermektedir. Kadınların erkeklerden daha fazla gastronomi alanına ilgi duyması işletmelerin iş yerlerinde kadınlara yönelik (görsel, işitsel v.b) gerekli düzenlemeleri gerçekleştirmeleri tavsiye edilmektedir. Müşterilerin ürünlere ulaşımını kolaylaştırmak için tüm gelir düzeyine hitap edebilecek ürünler sunulmalı, özellikle düşük gelirli müşterilere yönelik stratejiler belirlenmelidir.

Bu bilgiler ışığında Araştırma-Geliştirme faaliyetlerinde ve ürün tutundurma stratejilerinin belirlenmesinde karar alıcılara yol göstermesi bakımından bu çalışmanın faydalı olacağı düşünülmektedir.

4.2.2. Araştırmacılara Öneriler

Yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde bölgesel olarak incelenmesi tavsiye edilmektedir. Bölgesel olarak incelenmesi ile alan yazına bilgi zenginliği katılacak ve gastronomi alanında faaliyet gösteren işletmelere ve karar alıcılara fikir sunması bakımından katkı sağlayabilecektir. Ayrıca bölgesel çalışmayla hem o bölge hakkında bilgi sunması hemde farklı bölgelerle karşılaştırma yapılarak benzerliklerin ve farklılıkların ortaya çıkarılması sağlanabilecektir. Benzerliklerin temelleri, farklılıkların nedenleri gibi ayrıca çalışmalar da yapılabilir.

Türkiye Cumhuriyeti sınırları içerisinde farklı birçok etnik kökene sahip insanlar bulunmaktadır. Belirli bir etnik kökene sahip insanların yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesi tavsiye edilmektedir. Etnik olarak incelenmesi ile insanların ortak paydaşları olan dil, kültür, ırk gibi özelliklerinin yeme içme eğilimleri üzerindeki etkileri değerlendirilebilir.

KAYNAKÇA:

- Acar Tek, N., ve Sürücüoğlu, M. S. (2014). Basılmış olan ilk Türk yemek kitabı “*Melceü't-Tabbahin*”. Gazi Türkiyat, 14, 225-229.
- Akalın, M. (2015), *Örnek Açıklamalarıyla Sosyal Bilimlerde Araştırma Tekniği-Anket*. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 152.
- Akerdem, F., (2009). *Moleküler Kokteyller*, Gusto Dergisi, 9(9), 30-37.
- Akgöl Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Akman, M. ve Hasipek, S. (1999). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı İle İlgili Tutum ve Davranışları*. Beslenme ve Diyet Dergisi 28: 2.
- Akoğlu, A., Çavuş, O. ve Bayhan, İ. (2017). *Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San Sebastian, İspanya Örneği*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 43-59.
- Aksoy, M. ve Şahin, A. (2017). *Yiyecek İçecek Eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları İle Kulinoloji Programlarına Dair Bir Karşılaştırma*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 7-20.
- Aksoy, M. ve Üner E. H. (2016). *Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 1-17.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık, 3-4.
- Alpar, R. (2012). *Uygulamalı İstatistik Ve Geçerlik-Güvenirlik*. Ankara: Detay Yayıncılık, 411.
- Altinel, H., (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*, (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, Spss Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık, 131-145.
- Anonim(a), 2019, *2016, 2017, 2018 Yıllarına Ait Yurt Dışına Giden Türk Vatandaşları TÜİK Verileri*, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist> [Erişim Tarihi: 08.01.2020]
- Anonim(b), 2019, *2016, 2017, 2018 Yıllarına Ait Yurtiçi Seyahat Eden Türk Vatandaşlarının Seyahat Sayısı, Geceleme Sayısı, Ortalama Geceleme Sayısı, Seyahat Harcamaları Tutarı Ve Ortalama Harcama Tutarları TÜİK Verileri*, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist> [Erişim Tarihi: 09.01.2020]
- Anonim(c), 2020, *Türkiye'nin 2019 Turist Sayısı Ve Turizm Geliri*, <https://www.turizmajansi.com/haber/iste-turkiye-nin-2019-turist-sayisi-ve-turizm-geliri-h35213> . [Erişim Tarihi : 24.07.2020].
- Anonim(e), 2020, *Türk Dil Kurumu, Güncel Türkçe Sözlük*, <https://sozluk.gov.tr/?kelime=> . [Erişim Tarihi: 08 Şubat 2020].
- Anonim(f), 2020, *Füzyon Mutfağını Deneyebileceğiniz İstanbul Mekanları, Füzyon Mutfağının 10 Adresi*, (<https://www.hurriyet.com.tr/fuzyon-mutfagin-10-adresi-3809495> , [Erişim Tarihi: 19 Şubat 2020]).
- Anonim(g), 2020, *Türk Dil Kurumu*, <https://sozluk.gov.tr/?kelime=yerel%20okuyucu> , [Erişim Tarihi: 23 Şubat 2020].

Anonim(i), 2020, *Unesco Türkiye Millî Komisyonu*, <http://www.unesco.org.tr/Pages/96/2/UNESCO> , [Erişim Tarihi: 02.03.2020].

Anonim(j), 2020, *Türkiye'nin Unesco'da Yeni Başarısı*, <http://www.unesco.org.tr/Home/AnnouncementDetail/348?slug=T%C3%9CRK%C4%B0YE%E2%80%99N%C4%B0N-UNESCO%E2%80%99DA-YEN%C4%B0BA%C5%9EARISI!--UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-%C5%9Eehirler-A%C4%9F%C4%B1-15.-Y%C4%B1ll%C4%B1k-Konferans%C4%B1-2021-y%C4%B1ll%C4%B1nda-%C4%B0stanbul%E2%80%99da-ger%C3%A7ekle%C5%9Ftirilecek> , [Erişim Tarihi: 02.03.2020].

Anonim(k), 2020, *Temalara Göre Yaratıcı Şehirler Ağına Dâhil Olan Şehirler*, <http://www.unesco.org.tr/Home/Page/519?slug=Temalara-G%C3%B6re-Yarat%C4%B1c%C4%B1-%C5%9Eehirler-A%C4%9F%C4%B1na-D%C3%A2hil-Olan-%C5%9Eehirler> , [Erişim Tarihi: 02.03.2020].

Anonim(l), 2021, <https://www.nufusu.com/il/gaziantep-nufusu>, [Erişim Tarihi: 29.07.2021].

Anonim(m), 2020, *Yaratıcı Şehirler Ağı Gaziantep*, <https://en.unesco.org/creative-cities/gaziantep> , [Erişim Tarihi: 03.03.2020].

Anonim(n), 2020, *Yaratıcı Şehirler Ağı Hatay*, <https://en.unesco.org/creative-cities/hatay> , [Erişim Tarihi: 03.03.2020].

Anonim(ö), 2020, *İncili Gastronomi Rehberi*, <http://inciligastronomirehberi.hurriyet.com.tr/> [Erişim Tarihi: 05.01.2020].

Anonim(p), 2020, *Türkiye'nin Nüfusu Belli Oldu*, <https://www.trthaber.com/haber/turkiye/turkiyenin-nufusu-belli-oldu-458607.html> . [Erişim Tarihi : 31.07.2020].

Anonymous(d), 2019, *The Worlds 50 Best Restaurants (2019)*. “Dünyanın En İyi 50 Restoranı”, www.theworlds50best.com, [Erişim: 30.12.2019].

Arbolea, J. C., Olaborieta, I., Luis-Aduriz, A., Lasa, D., Vergara, J., Sanmartin, E., Itturriaga, L., Duch, A. and Martinez de Maranon, I., (2008). *From the Chef's Mind to the Dish: How Scientific Approaches Facilitate the Creative Process*, Food Biophysics, 3, 261-268.

Argıllı, E. (2005), *Elif'in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif*, İstanbul: Omega Yayınları, 14.

Arslan, E. ve ark. (2002). *Ülkemize Gelmiş Olan Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Düşünceleri ve Önerileri Üzerine Bir Araştırma*. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözüm Önerileri Sempozyumu Bildiri Kitabı, 152-162, Alanya.

Arslan, G., (2011). *Gıda Katkı Maddeleri ve Yeni Yapılan Dioksimlerin Gıda Katkı Maddesi Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Denizli, 116-128.

Bahçe, S., Yüksek, G., Öney, H. ve Çiçek, D. (2013). *Alternatif Turizm*. Eskişehir: Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

Barkat, M. S. ve Vermignon V. (2006). *Gastronomy Tourism: A Comparative Study of two French Regions: Brittany and La Martinique, Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference* Malta: 25-27 Mayıs 2006.

Baysal, A. ve Küçükarslan. N. (2003). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Kitabevi.

Baysal, A.(1993). *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara, 39.

Baysal, A.; Merdol, T.K.; Saçır, H.; Taşçı, N.C. ve Başoğlu, S. (1996), *Türk Mutfağından Örnekler*, Kültür Bakanlığı Yayınları:1570, Ankara, 3.

- Beaugé, B. (2012). *On the Idea of Novelty in Cuisine: A Brief Historical Insight*. International Journal of Gastronomy and Food Science, 1(1): 5-14.
- Belisle, F. (1983). *Tourism and Food Production in the Caribbean*, Annals of Tourism Research, 10: 497-513.
- Bianchi, A., (2015). *The Mediterranean Aromatic Plants and Their Culinary Use, Natural Product Research: Formerly Natural Product Letters*, 29(3), 201-206.
- Brillat-Savarin, J-A. (1994). *La Physiologie du Goût*. Penguin, London (Anne rayton, Trans.; *As the Physiology of Taste*, 1. Baskı. 1826). London: Penguin.
- Bucak, T. (2014). *Slow Food Akımı, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar ve Başarı Hikâyeleri*, 1.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 21-22.
- Budak, n. ve Çiçek, B. (2002). *Yabancı Turistlerin Ülkemizde Yemek Kültürüne İlgileri ve Yemekler İle Servis Ortamlarına Bakışları*. Turizmde Sağlık ve Beslenme Sorunları ve Çözümler Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 133-139, Alanya.
- Can A., Sünnetçioğlu, S. ve Durlu-Özkaya, F. (2012). *Füzyon Mutfak Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Ge-lişimine Katkısı*, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 6-9 Aralık 2012, Antalya: 873-882.
- Choi, NE ve Han, JH (2015). *Lezzet Nasıl Çalışır: Lezzet ve Aroma Bilimi* . John Wiley ve Oğulları, 191.
- Çiğirim, N. (2001). *Batı ve Türk Mutfak-ı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfak-ının Yerine Bir Bakış*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 28, 49-61.
- Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). *Food İn Toursim: Attraction And Impediment*. Annals of Tourism Research, 31(4), 755-778.
- Comrey, A. L., ve Lee, H. B. (1973). *A First Course In Factor Analysis*. New York: Academic Press.
- Çakır, H.M. (2020). *Gastronomik Deneyimsel Değer, Destinasyon İmajı ve Davranışsal Niyet İlişkisi: Unesco Gastronomi Şehirlerinde Bir Araştırma*, Doktora Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Çakır, M. (2009). *Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü*, Türofed, 30: 48-50.
- Çavuşoğlu, M. (2011). *Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. N. Avcı ve Ö. K. Tüfekci içinde, I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı (s. 527-538). Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Çevik, N.K. (1997). *Türk Mutfak-ının, Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi*, 5.Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Sektörün Bildirileri, Ankara: Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları.
- Çözeli, F. ve Doğdubay, M. (2017). *Endüstri 4.0 Sanayi Devriminin Moleküler Mutfakta Uygulanabilirliği*. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlu ve G. K. Girgin içinde, Gastronomi Üzerine Araştırmalar (s. 471-486). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dağcıoğlu, P. (2019). *Tüketicilerin Moleküler Gastronomi Ürünlerine Olan Tutumlarının Değerlendirilmesi: Didim Örneği*, (Yüksek Lisans Tezi). Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yiyecek İçecek İşletmeciliği ABD., 26-28.
- De Solier, İ. (2010). *Liquid Nitrogen Pistachios Molecular Gastronomy*, El-Bulli and Foodies, Sage Journals, 13(2), 27-33.

Demirbilek, E. (2018). *Gastronomi festivallerinin başarısını etkileyen faktörler: Ege Bölgesi örneği* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü), 107.

Denizer, D. (2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Dilsiz, B., (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*, (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, 3-50.

Dirbali, E., (2015). *Erdem Dirbali ile Moleküler Gastronomi Üzerine Doğrudan İletişim*. Tüyap Palas, İstanbul.

Doğdubay, M. ve Saatçı, G. (2014). *Menü Mühendisliği*. Ankara: Detay Yayıncılık, 42-43.

Doğdubay, M., Girgin G. K. ve Giritlioğlu İ., (2007). “*Yiyecek-İçecek Endüstrisinde Bir Pazarlama Stratejisi Olarak Ürün Geliştirme Çalışması (Füzyon Mutfak Uygulaması)*”, I. Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu, 21-23 Kasım 2007, 39.

Durlu Özkaya, F., Aksoy, M., Eren, R., Işın, A. ve Koç, B., (2015). *Moleküler Gastronomi Yiyecek İçecek Eğitiminde Yenilik Projesi Eğitim Notları*, Ankara, Gazi Üniversitesi.

Durlu-Özkaya, F. (2009). *Türk Mutfağında Zeytinyağı*. Göğüş F., Özkaya M.T., ve Ötleş S. (Edt.), Zeytinyağı içinde ,Ankara: Eflatun Yayınevi, 252-263.

Edwart-Stuart, R., (2012). *Dünya’ nin En İyi 50 Restoranları Belli Oldu Türkiye’den Tek Bir Restoran Listeye Girdi*, Molecular Gastronomy in the UK, Journal of Culinary Science ve Technology, 97-105.

Emiroğlu, K. (2012). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. Birinci Basım. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 115.

Erdem, B., Akyürek, S. (2017). *Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi, 5(2), 103-126.

Eren, F. (2020). *Batman İlinde Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Girişimcilik Yöneliminin İşletme Performansına Etkisi*. Batman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Batman.

Eren, S. (2007). *Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi*, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.

Freedman, P., (2008). *Yemek Damak Tadının Tarihi*, Çevr. Nurettin Elhüseyni, (1. Baskı), İstanbul, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık, 260.

Fumey, G. ve Etcheverria, O.(2007). *Dünya Mutfakları Atlası : Asurlularda İlk Yemekler*, NTV yayınları Doğuş Grubu İletişim Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., Mas Matbaacılık A.Ş., Çev: İsmail Yerguz, Eylül 2007, 11.

Genç, V. (2013). *Alanya’daki Turizm İşletmelerinde Çalışanların Duygusal Emek ve Duygusal Zeka Düzeylerinin İş Tatminine Etkileri*. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale, 81.

Giritlioğlu, İ., İpar, M. S., ve Karakan, H. İ. (2016). *Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Üyeliğinin Gaziantep Şehrine Olası Avantajları Üzerine Bir Araştırma*. In Congress Book, 72.

Gonca, G. (2009). *Gastronomi ve İnovasyon*, www.acikarsiv.atilim.edu.tr/browse/25/goncaguzel.pdf.

Gök, İ., (2012). *Moleküler Mutfak*, http://foodinlife.com.tr/makale/511/Molekuler_Mutfak.html.

Gökdeniz, A. (2015). “*Yaşayan Mutfak Ayvalık*” Proje Kitabı. Ankara: Detay Yayıncılık, 60.

Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Güler, S. (2005). *İstanbul'daki Beş Yıldızlı Otel Restoranlarının Rekabet Stratejilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Uygulama*. Eskişehir, T.C. Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Yayınları, No: 8, 3.

Gürsoy, İ. T. (2016). *Küreselleşme ve Yerelleşme Ekseninde Gastronomi ve Turizmin Etkisi*. İçinde: H. Kurgun ve D. B. Özşeker (Editörler), *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık, 64-83.

Habing, B. (2003). *Exploratory factor analysis*. University of South Carolina-October, 15.

Haklı, G. ve Çakıroğlu F. P. (2014). *Toplu Yemek Üreten İşletme Mutfaklarının Hijyen Durumlarının Değerlendirilmesi*. DBHAD Uluslararası Hakemli Beslenme Araştırmaları Dergisi, Cilt: 01, Sayı: 02, 26, 31, 25-35.

Halıcı, N. (1999). *Siniden Tepsie Klasik Türk Mutfağı*. Numune Matbaacılık, 168.

Hall, M. ve Sharples, L. (2003). *Food Tourism Around The World*, İçinde M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne, *The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste*, 1-25. Londra: Butterworth Heinemann.

Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Hobsbawm, E. ve Ranger T. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Yayınları.

Horng, J. S., ve Tsai, C. T. S. (2012). *Culinary Tourism Strategic Development: An Asia-Pacific Perspective*. International Journal of Tourism Research, 40-55.

Inwood, S. M., Sharp, J. S., Moore, R. H., ve Stinner, D. H. (2009). *Restaurants, Chefs And Local Foods: Insights Drawn From Application Of A Diffusion Of Innovation Framework*. Agriculture and Human Values, 177-191.

Ivonic, S., Mikınac, K. and Perman, L., (2011). *Molecular Gastronomy in Function of Scientific Implementation in Practise*, UTMS Journal of Economics, 139-150.

İlhan, I. (2011). *Gastronomi: Yeme-İçme Bilim ve Sanatı*. <http://yemek.meltem.gen.tr/?yazi=19>, Erişim tarihi: 1 Mayıs 2013.

İnceöz, S.(2009). *Turistlerin Seyahat Motivasyonunun Belirlenmesinde Türk Mutfağına Yönelik Bir Durum Değerlendirmesi*, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.

Kadağan, S., (2015). *Sütlaç, Keşkül ve Kazandibi Üretiminde Hidrokolloid Kullanımı*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Denizli, 14.

Kalaycı, Ş. (2010). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*, Ankara: Asil Yayınları, 321-322.

Kang, S., ve Rajagopal, L. (2014). *Perceptions Of Benefits And Challenges Of Purchasing Local Foods Among Hotel Industry Decision Makers*. Journal of Foodservice Business Research, 301-322.

Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 9, 43.

Karamustafa, K., Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). *Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği*. Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi, 29-69.

Karasar, N. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 67-87,110,111,182.

Kayış, A. (2010). *Güvenirlilik Analizi*. Kalaycı, Ş. (Ed.). SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri. Ankara: Dinamik Akademi Yayınları, 403-419

Kılıçhan, R.(2016), *Türkiye'ye Gelen Ziyaretçilerin Gastronomik Akımlara Yönelik Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi*, Yayınlanmış Doktora Tezi, Mersin; Mersin Üniversitesi, 52,72,124.

Kırım, A. (2005). *Füzyon Mutfağı Nedir? Bize Ne Kadar Uyar?* <http://www.hurriyet.com.tr/fuzyon-mutfagi-nedir-bize-ne-kadar-uyar-326530> . Erişim Tarihi: 08 şubat 2020.

Kırım, A. (2006). *Dünyaca Ünlü Rafine Fransız Mutfağı Nasıl Ortaya Çıktı*, <http://www.hurriyet.com.tr/dunyaca-unlu-rafine-fransiz-mutfagi-nasil-ortaya-cikti-4795859> (Erişim Tarihi: 05.01.2020).

Kızılırmak, İ. ve Albayrak, A. (2013). *İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfağın İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma*. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05 – 08 Aralık, Kayseri, 55-72.

Kim, Y. G., Eves, A., ve Scarles, C. (2009). *Building a model of local food consumption on trips and holidays: a grounded theory approach*. International Journal of Hospitality Management, 423-431.

Kozak, N. (2014). *Turizm Pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık, 152.

Köksoy, A., (2003). *Ayranın Yapısal Özelliklerinin İyileştirilmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya, 11.

Kurgun O. V. (2016). *Gastronomide Trendler*. İçinde: H. Kurgun ve D. B. Özşeker (Editörler), *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık, 85-116.

Lang, J. H. (1988). *Larousse Gastronomique*. Londra: Crown.

Lin, Y. C., Pearson, E. T. ve Liping, A. (2011). *Food As A Form Of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective*, Tourism And Hospitality Research, 30-48.

Linden, V. E., McClements, D. J. and Ubbink, J., (2008). *Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-Based Cooking?*, Food Biophysics, 3, 246-254.

Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., ve Chang, R. C. (2012). *Factors influencing tourist food consumption*. International Journal of Hospitality Management, 928-936.

Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 58-61.

Maviş, F. (2005). *Menü Planlama Tekniği*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Mil, B. (2009). *Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Dünya*, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan 2009, Antalya.

Morch-Mortensen, L., Bom Frost, M., Skibsted, L. H. ve Risbo, J., (2012). *Effect of Time and Temperature on Sensory Properties in Low-Temperature Long-Time Sous-Vide Cooking of Beef*, Journal of Culinary Science ve Technology, 75-90.

Myhrvold, N., Young, C. ve Bilet, M., (2011). *Modernist Cuisine, The Art and Science of Cooking*, 228.

Onozaka, Y., Nurse, G., ve McFadden, D. T. (2010). *Local Food Consumers: How Motivations And Perceptions Translate To Buying Behavior*. Choices, 1-6.

Orkun, N. D. (2009). *Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek Kültürü*, İstanbul-Beyoğlu 2002-2009, 91.

Örer, N. (1995), *Turistlerde Görülen Besin Zehirlenme Sıklığı İle Otellerin Sanitasyon Şartlarının Etkileşimi ve Türk Mutfağının Turistlerin Ülkemize Tekrar Gelişlerindeki Etkisi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara; Hacettepe Üniversitesi.

Özçil, A. (2012). *Bir Mutfak, Dünya Kadar Lezzet*. <http://www.kibrisgazetesi.com/printa.php?col=146&art=19749>, Erişim tarihi: 1 Mayıs 2013.

Özdemir B., Yılmaz G., Çalışkan O., ve Aydın A. (2015, Çanakkale). *Şeflerin Yerel Yiyeceğe İlişkin Algılamaları İle Yerel Yiyecek Satın Alma Niyetleri Arasındaki İlişki*. 16. Ulusal Turizm Kongresinde sunulan bildiri. Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Çanakkale.

Özdemir, B. (2001). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (All-Inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, 13.

Özdoğan, O. N., Gül Özdoğan, Y. ve Tütüncü, S. (2014). *Fast Food Akımı, Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar ve Başarı Hikayeleri*, 1.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 1-3, 214-221.

Özel, K. ve Durlu Özkaya, F., (2016). *Moleküler Gastronomide Zeytinyağı*, Zeytin Bilimi Dergisi, 49-59.

Pakman, V. (2014). *Dünyanın İlk "Füzyon Mutfağı" Osmanlı'nın Saray Mutfagıdır*. <http://www.vasfipakman.com/dunyanin-ilk-fuzyon-mutfagi-osmanlininsaray-mutfagidir/> . Erişim Tarihi: 09 Şubat 2020.

Pedersen, T., Meyer, C., Nursten, H. and Redzepi, R., (2006), *Gastronomy: the Ultimate Flavour Science?*, Flavour Science: Recent Advances and Trends, 611- 616.

Ray, K. (2008). Nation and Cuisine: *The Evidence From American Newspapers* Ca. 1830-2003. Food and Foodways, 259-297.

Remington, M., ve Yüksel, A. (1998). *Tourist Satisfaction And Food Service Experience: Results And Implications Of An Empirical Investigation*. Anatolia, 37–57.

Rızaoğlu, B. ve Tanrısevdi, A. (2001), *Kuşadasını Ziyaret Eden Yabancıların İdeal Yemek Tercihleri ve Türk Yemeklerinin Bu Tercihlerdeki Yeri*, I. Turizm İşletmeciliği Kongresi, Başkent Üniversitesi, İktisadi İdari Bilimler Fakültesi, Ankara.

Richards, G. (2002). *Tourism Gastronomy*. İçinde A-M. Hjalager & G. Richards (Editörler), *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption*?Londra: Routledge, 3-20.

Rodgers, S. ve Young, N. W. G., (2008). *The Potential Role of Latest Technological Developments Including Industrial Gastronomy in Functional Meal Desing*, Journal of Culinary Science ve Technology, 170-187.

Ruiz, J., Calvorra, J., Sanchez del Pulgar, J. and Roldan, M., (2013). *Science and Technology for New Culinary Techniques*, Journal of Culinary Science ve Technology, 66-79.

Samancı, Ö. (2006). *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları*. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. İstanbul: Kitap Yayınevi, 186.

Sandıkçı, M. ve ÇELİK, S. (2005). *Füzyon Mutfak Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyeti Açısından Önemi*, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya, 42.

Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2007). *Füzyon Mutfak Uygulamaları ve Misafir Memnuniyeti Açısından Önemi*, 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs, Antalya, 41-54.

Santich, B. (2004). *The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training*, Hospitality Management, 15-24.

Sarioğlu, M. (2014). *Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis)*. International Journal on New Trends in Education and Their Implications, July, 64-70.

Scarpato, R. (2000). *New Global Cuisine: the Perspective of Postmodern Gastronomy Studies*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Melbourne: RMIT Üniversitesi.

Scarpato, R. (2002). *Tourism Gastronomy*, İçinde A-M Hjalager ve G. Richards (Editörler). *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies*. Londra: Routledge, 51-59.

Scarpato, R. ve Daniele, R. (2003). *New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy*. İçinde: C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis ve B. Cambourne (Ed.) *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*, Oxford: Butterworth-Heinemann, 296-313.

Sezgi, G. (2018). *Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 31-34.

Sezgi, G. ve Durlu Özkaya, F., (2016). *Moleküler Gastronomide Zeytin*, Zeytin Bilimi Dergisi, 111-117.

Sharma, A., Gregoire, M. B., ve Strohhahn, C. (2009). *Assessing Costs Of Using Local Foods In Independent Restaurants*. Journal of Foodservice Business Research, 55-71.

Shenoy, S. S. (2005). *Food Tourism And The Culinary Tourist*. Unpublished master thesis, A thesis presented to Graduate School of Clemson University, South Carolina.

Snitkjær, P., (2010). *Investigations of Meat Stock From A Molecular Gastronomy Perspective*, University of Copenhagen, Denmark, 4.

Sokolov, R. A. (1991). *Why We Eat What We Eat: How The Encounter Between The New World And The Old Changed The Way Everyone On The Planet Eats*. New York: Summit.

Su, C. S., ve Horng, J. S. (2012). *Recent developments in research and future directions of culinary tourism: A review*. Intech Open Access Publisher.

Surenkok, A.; Baggio, R.; Corigliano M., Antonioli (2010), *Gastronomy And Tourism In Turkey: The Role Of Itcs*, Information and Communication Technologies in Tourism, 567-578.

Şanlıer, N. (2005). *Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfak Hakkındaki Görüşleri*, Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, Cilt:25, Sayı:1, sy. 213-227

Şimşek, H., (2011). *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, Fazilet Neşriyat, 117-127.

Tabachnick and Fidell, (2013) B.G. Tabachnick, L.S. Fidell *Using Multivariate Statistics (sixth ed.)* Pearson, Boston.

Talas, M (2005), *Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri*, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 273-283.

Tayar, M. ve Çıbık, R., (2013). *Gıda Kimyası*, Bursa, Dora Basım Yayın Dağıtım, 125, 195-199, 233.

Tayar, M., ve Hecer, C. (2016). *Hazır Yemek Sistemleri*. Bursa: Dora Yayıncılık, 4-5.

Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.

Tez, Z., (2015). *Lezzetin Tarihi, Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, İstanbul, Hayykitap, 105.

Tezcan, M. (1997), *Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 141.

This, H., (2011). *Molecular Gastronomy in France*, Journal of Culinary Science ve Technology, 140-149.

This, H., (2013a). *Celebrate Chemistry, Recent Results of Molecular Gastronomy*, European Rewiev, 158-174.

This, H., (2013b). *Molecular Gastronomy is a Scientific Discipline and Note by Note Cuisine is the Next Culinary Trend*, Flavour Journal, 1-8.

Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler*. Ankara, 13, 29.

Tuncel, M. (2000), *Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir, 50.

Ural A., ve Kılıç İ. (2011). *Bilimsel Araştırma Süreci ve Spss İle Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 56.

Uyar, H., ve Zengin B. (2015). *Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması*. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 355-376.

Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. İstanbul: NTV Yayınları, 21.

Ünüvar, Ş., (2007). *Gıda/Besin Teknolojisi*, Nobel Yayınları, 153-158.

Ünver, S. (1952), *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul, 42.

Vega, C. ve Ubbink, J. (2008). *Molecular Gastronomy: A Food Fad or Science Supporting Innovative Cuisine?*. Trends in Food Science ve Technology, 372-382.

Walker, R.L. (1976). *Social Survey Techniques: A note on the 'Drop and Collect' Method*. Area, 284-288.

Wilkins, J. L., Bokaer-Smith, J., ve Hilchey, D. (1996). *Local Foods And Local Agriculture: A Survey Of Attitudes Among Northeastern Consumers*. Project Report. Division of Nutritional Sciences. Cornell Cooperative Extension.

Wilkins, J. ve Hill, S. (1994). *The Life of Luxury*. Blackawton, Totnes: Prospect Books.

Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism the Hidden Harvest*. ABD-Lowa: Kendall/Hunt Yayıncılık Şirketi.

Yaman, R. (1988). *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 25-30 Eylül, 320.

Yavuz, M., & Özkanlı, O. (2019). *Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği*. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi.

Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık, 50.

Yılmaz, H. ve Bilici, S., (2013). *Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını*, Jotags Dergisi, 20-25.

Yüncü, H. R. (2009), "Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası", 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.

Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yayılası*. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, S. Şengel (Editör), Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, Ankara, 28-34.

EKLER :**EK-1 ÖZGEÇMİŞ****KİŞİSEL BİLGİLER**

Adı Soyadı : Mesut GENÇ
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti

EĞİTİM

Derece	Adı	Bitirme Yılı
Üniversite	: Anadolu Üniversitesi/İşletme Fakültesi/Konaklama İşletmeciliği	2017
Yüksek Lisans:	Batman Üniversitesi / Turizm İşletmeciliği A.B.D.	2021

YAYINLAR

Genç V., Kaya B., Eren F., Genç M., Yıldırım S.M. (2019), Spor Etkinliklerine Katılım Motivasyonunun, Destinasyon İmajı ve Seyahat Motivasyonlarına Etkisi: Uluslararası Batman Yarı Maratonu Örneği, *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 2(1), 67-77

EK-2 ANKET FORMU

**YEME İÇME EĞİLİMLERİNİN
GASTRONOMİK AKIMLAR ÇERÇEVESİNDE İNCELENMESİ**

Sayın katılımcı;

Bu anket çalışması, yükseköğretim kurumlarında eğitim alan öğrencilerin, yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde belirlenmesi amacıyla yapılmaktadır. Bu araştırmada yapacağınız yardım ve göstereceğinize inandığımız yakın ilgiye teşekkür ederiz.

Prof. Dr. İnci TÜRK TOĞRUL

Mesut GENÇ

Cinsiyet: ☐ Erkek ☐ Kadın

Eğitim Durumu: ☐ Ön lisans ☐ Lisans ☐ Lisans üstü

Aylık Geliriniz: ☐ 0-500 ☐ 501-1000 ☐ 1001-1500 ☐ 1501-2000 ☐ 2000 üstü

Doğum Yılıınız :

Üniversiteniz: **Bölümünüz:**

Çalışmamızın sonucunu öğrenmek istiyorsanız lütfen mail hesabınızı yazınız :

Aşağıdaki soruları sıklık durumuna göre cevaplayınız?

SN		Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
1	Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
2	Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
3	Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
4	Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
5	Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
6	Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
7	Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
8	Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
9	Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
10	Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için bir yıl sonrası bile olsa rezervasyon yaptırmaya razı olurum.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
11	Sıra dışı yemekleri tatmak için beş-altı saat veya daha fazla zaman ayırabilirim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
12	Yemek yediğim restoranda her müşteri için ayrı bir aşçının hizmet vermesi beni etkiler.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
13	Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
14	Yiyecek ve içeceklerin müşteri gözü önünde hazırlanması beni çok etkiler.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
15	Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
16	Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç

17	Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
18	Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
19	Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
20	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
21	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlılara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
22	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
23	Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
24	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
25	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlılara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
26	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
27	Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç

28	Yol kenarındaki stantlardan yerel gıdalar satın almak isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
29	Yerel halkın yemek yediği restoranlarda yemeyi tercih ederim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
30	Yerel mutfak ile ilgili eğitimlere katılmak isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
31	Ziyaret ettiğim yerlerde denemiş olduğum yiyecek ve içecekleri daha sonra kendim de hazırlamak isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
32	Yerel geleneklere göre yiyecek ve içecek hizmeti sunulan yerlerde deneyim elde etmek isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
33	Yiyecek ve içecek ile ilgili festivallerde yerel yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
34	Eve götürmek için yerel gıdalardan satın almak isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
35	Eve götürmek için yerel yiyecek ve içecek tariflerini içeren kitapları satın almak isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
36	Eve götürmek için yerel mutfak araç ve gereçlerini satın almak isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
37	Yerel içecekleri tüketmeyi tercih ederim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
38	Yerel yiyecek ve içeceklerin satıldığı pazarları ziyaret etmeyi isterim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç
39	Yerel eğlence mekânlarına gitmeyi tercih ederim.	Her zaman	Sık sık	Orta sıklıkta	Ara sıra	Asla - hiç

Gösterdiğiniz ilgi için teşekkürler.