



**YENİLEBİLİR SANAT: GASTRONOMİDE YEMEĞİN SANATSAL
BOYUTUNUN İNCELENMESİ**

Doktora Tezi
Sema EKİNCEK

Eskişehir 2020

**YENİLEBİLİR SANAT: GASTRONOMİDE YEMEĞİN SANATSAL
BOYUTUNUN İNCELENMESİ**

DOKTORA TEZİ

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Semra GÜNEY AKTAŞ

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Ocak, 2020

Bu tez çalışması BAP Komisyonu tarafından kabul edilen 1806E231 no.lu proje kapsamında desteklenmiştir.

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Sema EKİNCEK'ın "Yenilebilir Sanat: Gastronomide Yemeğin Sanatsal Boyutunun İncelenmesi" başlıklı tezi 17 Ocak 2020 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Anabilim Dalında, Doktora tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

Üye (Tez Danışmanı) : Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ

Üye : Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY

Üye : Prof. Dr. Suzan Duygu ERİŞTİ

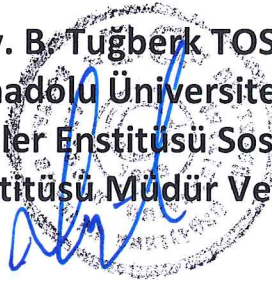
Üye : Doç. Dr. Burak MİL

Üye : Doç. Kemal ULUDAĞ

İmza

.....
.....
.....
.....
.....

Dr.Öğr.Üy. B. Tuğberk TOSUNOĞLU
Anadolu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler
Enstitüsü Müdür Vekili



ÖZET

YENİLEBİLİR SANAT: GASTRONOMİDE YEMEĞİN SANATSAL BOYUTUNUN İNCELENMESİ

Sema EKİNCEK

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ocak, 2020

Danışman: Prof. Dr. Semra GÜNEY AKTAŞ

Bu çalışmanın amacı mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerini, yaratıcılık sürecinde onları besleyen unsurlar ve ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal özelliklerini ortaya koymaktır. Çalışmada temel yorumlayıcı nitel araştırma deseninden yararlanılmıştır. Araştırmanın verileri görsel ve işitsel doküman olan belgesellerden, odak grup görüşmelerinden ve gözlemlerden elde edilmiştir. Bu bağlamda 34 belgesel incelenmiştir. Yaratıcı mutfak ürünlerinin değerlendirildiği odak grup görüşmesi; güzel sanatlar, sanat eğitimi ve gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzman yedi katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında 20 şef gözlemlenmiştir. Elde edilen veriler yaratıcılığın bileşenleri temel alınarak, tümevarımsal analiz yaklaşımıyla çözümlenmiştir. Elde edilen verilerin analizi sonucunda “Yaratıcı birey özellikleri”, “Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar” ve “Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri” olmak üzere üç ana temaya ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda, mutfak sanatçılarının bireysel özelliklerinin yaratıcı birey özellikleri ile benzer olduğu görülmüştür. Buna ek olarak yaratıcılık süreçlerinde onları etkileyen birçok iç ve dış etmenler olduğu ortaya çıkmıştır. Mutfak sanatçılarının yaratıcı mutfak ürünlerinin biçimsel, anlamsal, duygusal, duyuşsal, malzeme ve teknik boyutlarının olduğu görülmüştür. Sonuç olarak yaratıcı mutfak ürünlerinin sanat eserleriyle benzerlik gösteren birçok özelliğinin olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Yaratıcılık, sanatsal yaratıcılık, gastronomi, mutfak sanatları, mutfak sanatçıları.

ABSTRACT

EDIBLE ART: INVESTIGATION OF THE ARTISTIC DIMENSION OF GASTRONOMY

Sema EKİNCEK

Department of Tourism and Hotel Management

Anadolu University, Institute of Social Sciences, January, 2019

Supervisor: Prof. Dr. Semra GÜNEY AKTAŞ

The purpose of this study is to reveal the creative individual characteristics of culinary artists, the factor that affect them in the creative process and the artistic and design features of their products. In this study, the basic interpretive design which one of the qualitative research models is used. The data of the research was obtained from documentaries, which are visual and audio documents and focus group interviews. In this context, 34 documentaries were examined. Focus group discussion on creative cuisine products was realized with seven experts in the field of fine arts, art education and gastronomy and culinary arts. Within the scope of the research, 20 chefs were observed. The obtained data were analyzed by inductive analysis approach based on the components of creativity. As a result of the analysis of the data obtained, three main themes were found: “characteristics of the creative individual”, “factors affecting the creative process” and “artistic and design features of the products”. As a consequence of the research, it is seen that the individual characteristics of culinary artists are similar to the characteristics of creative individual. In addition, there are many internal and external factors that affecting them in their creative processes. It has been seen that the creative culinary products of culinary artists have formal, semantic, sensory, affective, material and technical dimensions. In conclusion, it has been determined that creative culinary products have many features that are similar to the works of art.

Keywords: Creativity, artistic creativity, gastronomy, culinary arts, culinary artists.

TEŞEKKÜR

Benim için danışmandan öte bir yere sahip olan, desteğini tüm yüreğimde hissettiğim ve yoluma her zaman ılık tutan değerli hocam Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ'a,

Tez izleme komitesinde yer alan, tezin ilk halinden son haline gelmesine katkıları olan değerli hocalarım Doç. Dr. Kemal ULUDAĞ ve Doç. Dr. Burak MİL'e

Katkılarıyla tezin son haline gelmesine yardımcı olan değerli Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY'a,

Tezimin ötesinde farklı bir alanda yolumu kaybettiğim anlarda bana her zaman destek veren değerli hocam Prof. Dr. Suzan Duygu BEDİR ERİŞTİ'ye,

Bu süreçte bana destek sağlayan sevgili arkadaşlarım Öğr. Gör. Sefa ÇAVUŞ'a ve Araş. Gör. Dr. Sevcan SARİBAŞ'a,

Dostluklarıyla yanımda olan Dr. Öğr. Üyesi Önder YAYLA ve Öğr. Gör. Şeyda YAYLA'ya,

Her zaman yanımda olan ve olacağından emin olduğum güzel dostum Araş. Gör. Dr. Merve ÖZGÜR GÖDE'ye,

Sevgilerinin ve dualarının gücünü her zaman hissettiğim canım babam İlhan ÖNDER, canım annem Emine ÖNDER ve birbirinden kıymetli iki ablam Gönül ATAŞ ve Sabiha ÖKSÜZ'e,

Bu zorlu yolda desteğini her zaman yanı başımda hissettiğim canım eşim Ali EKİNCEK'e ve bu yola başladığımda minicik bir bebek olmasına rağmen beni asla yormayan güzel oğlum Ömer EKİNCEK'e

Yürekten teşekkürler...

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

17/01/2020

Sema EKİNCEK

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
BAŞLIK SAYFASI	i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	3
ÖZET	4
TEŞEKKÜR	6
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	7
İÇİNDEKİLER	8
TABLolar DİZİNİ.....	11
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	12
RESİMLER DİZİNİ.....	13
1. GİRİŞ.....	14
1.1. Problem.....	15
1.2. Amaç.....	15
1.3. Önem	16
1.4. Tanımlar	18
1.5. Varsayımlar	19
1.6. Sınırlılıklar.....	19
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	20
2.1. Yemek ve Sanat İlişkisi.....	20
2.2. Sanatın Sınıflandırılması ve Mutfak Sanatları	23
2.3. Yaratıcılık Kavramı.....	24
2.3.1. Yaratıcı birey	26
2.3.2. Yaratıcı süreç.....	29
2.3.3. Yaratıcı ürün	30
2.3.4. Yaratıcı çevre.....	31
2.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık.....	31
2.4.1. Gastronomi ve mutfak sanatlarında sanatsal yaratıcılık	32
2.4.2. Yaratıcı mutfak şefleri	33

2.5. İlgili Çalışmalar.....	35
3. YÖNTEM.....	43
3.1. Araştırmanın Deseni.....	43
3.2. Veri Toplama Araçları ve Araştırma Süreci.....	43
3.2.1. Doküman incelemesi	46
3.2.2. Gözlem.....	49
3.2.3. Odak grup görüşmesi.....	50
3.3. Verilerin Analizi ve Yorumlanması	51
3.4. Araştırmada Geçerlik ve Güvenirlik	52
3.4.1. İnandırıcılık	52
3.4.2. Aktarılabirlik.....	53
3.4.3. Tutarlılık	53
3.4.4. Teyit edilebilirlik	53
4. BULGULAR	55
4.1. Dokümanlardan Elde Edilen Verilere İlişkin Bulgular	55
4.1.1. Yaratıcı birey özellikleri	56
4.1.1.1. İçsel motivasyon	56
4.1.1.2. Yaratıcı düşünce.....	64
4.1.1.3. Uzmanlık.....	70
4.1.2. Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar.....	74
4.1.2.1. İç etmenler	75
4.1.2.2. Dış etmenler	80
4.1.3. Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri.....	91
4.1.3.1. Anlamsal boyut.....	91
4.1.3.2. Biçimsel boyut	95
4.1.3.3. Duyusal boyut.....	97
4.1.3.4. Duyuşsal boyut	99

4.1.3.5. Malzeme ve teknik boyut.....	105
4.2. Gözlemlerden Elde Edilen Verilere İlişkin Bulgular.....	110
4.2.1. Yaratıcı birey özellikleri	110
4.2.2. Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar.....	112
4.2.3. Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri.....	113
4.3. Odak Grup Görüşmesinden Elde Edilen Verilere İlişkin Bulgular	115
4.3.1. Anlamsal boyut.....	115
4.3.1.1. Yerel kültürü ve unsurları yansıtmaya	115
4.3.1.2. Ekolojik çevreyi yansıtmaya	116
4.3.1.3. Farklı bir kültür ile sentezleme.....	117
4.3.1.4. İfade aracı olarak kullanma.....	118
4.3.2. Biçimsel boyut.....	120
4.3.3. Duyusal boyut	122
4.3.4. Duyuşsal boyut.....	123
4.3.4.1. Sanat özellikler taşıma	123
4.3.4.2. Toplumsal sorgulama içermeye	126
5. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER.....	128
5.1. Sonuç ve Tartışma.....	128
5.2. Öneriler	135
5.2.1. Uygulamaya yönelik öneriler	135
5.2.2. Yapılacak çalışmalara yönelik öneriler.....	137
6. KAYNAKLAR.....	138
EKLER	147
ÖZGEÇMİŞ	

TABLÖLAR DİZİNİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 3.1. Araştırma soruları ve veri toplama araçları	46
Tablo 3.2 Chef's Table belgeselleri	48
Tablo 3.3 Ödüllere göre şeflerin sayıları.....	49



ŞEKİLLER DİZİNİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 3.1 Araştırma süreci	45
Şekil 4.1 Veri toplama araçları ve bulgu ilişkisi	55
Şekil 4.2 Yaratıcı birey özellikleri temasına ilişkin alt temalar	56
Şekil 4.3 İçsel motivasyon alt temasına ilişkin kodlar	57
Şekil 4.4 Yaratıcı düşünce alt temasına ilişkin kodlar.....	64
Şekil 4.5 Uzmanlık alt temasına ilişkin kodlar.....	70
Şekil 4.6 Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar temasına ilişkin alt temalar.....	75
Şekil 4.7 İç etmenler alt teması	75
Şekil 4.8 Dış etmenler alt teması	80
Şekil 4.9 Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri temasına ilişkin alt temalar	91
Şekil 4.10 Ürünlerin anlamsal boyutuna ilişkin kodlar	92
Şekil 4.11 Ürünlerin biçimsel boyutuna ilişkin kodlar.....	96
Şekil 4.12 Ürünlerin duysal boyutuna ilişkin kodlar	98
Şekil 4.13 Ürünlerin duyuşsal boyutuna ilişkin kodlar	100
Şekil 4.14 Ürünlerin malzeme ve teknik boyutuna ilişkin kodlar	105
Şekil 4.15 Gözlemlere göre mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerine ilişkin alt temalar ve kodlar.....	111
Şekil 4.16 Gözlemlere göre yaratıcılık sürecini besleyen unsurlara ilişkin alt temalar ve kodlar.....	112
Şekil 4.17 Gözlemlere göre ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özelliklerine ilişkin alt temalar ve kodlar.....	114
Şekil 5.1 Mutfak sanatlarında sanatsal yaratıcılığın bileşenleri	129

RESİMLER DİZİNİ

	<u>Sayfa</u>
Resim 4.1 Alain Passard.....	89
Resim 4.2 Michel Troisgros	89
Resim 4.3 Fontana.....	90
Resim 4.4 Massimo Bottura	115
Resim 4.5 Virgilio Martinez.....	116
Resim 4.6 Alain Passard.....	117
Resim 4.7 Adeline Grattard.....	117
Resim 4.8 Niki Nakayama.....	118
Resim 4.9 Dominique Crenn	119
Resim 4.10 Ana Ros.....	121
Resim 4.11 Enrique Olvera	121
Resim 4.13 Grant Achatz	124
Resim 4.12 Kandinsky	124
Resim 4.14 Gaggan Anand.....	125
Resim 4.15 Pollock.....	125
Resim 4.16 Jeong Kwan	125

1. GİRİŞ

Günümüzde yemek, fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın ötesine geçerek insanlara haz veren sanatsal bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Öyle ki artık insanlar karınlarını doyurmak için değil tamamen farklı arayışlar ve beklentilerle yemek yemektedir. Bu bağlamda disiplinlerarası bir alan olarak karşımıza çıkan gastronomi ve mutfak sanatları sanatsal bakış açısı ile de araştırılması gereken bir alana dönüşmüştür.

Alanyazında gastronomi ve yemeğin birçok yazar tarafından sanatsal bakış açısı ile tanımlandığı görülmektedir. Davis ve McBride (2008) mutfak uygulamalarını, heykel sanatı ya da dans gibi, kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biri olarak görmektedir. Strycker'e (2013) göre resim, heykel, yerleştirme, dans ve müziği de kapsayan sanat izleyicilerin görmesi, hissetmesi ve duyması için kısmen duyuşal bir deneyim yaratmakla ilgili iken yemeğin tüm duyuşlarımızı çekme yeteneğı vardır. Bunun yanı sıra "Yiyeceklerin renk, doku, koku, lezzetin kombinasyonu ile hazırlanması ve bu unsurların seçimi ve dönüşümü yaratıcıdır" diyerek yaratıcılığa da vurgu yapmıştır. Bu tanımlamalar incelendiğinde sanata ve yaratıcılığa olan vurgu göze çarpmaktadır. Ancak gastronominin sanat olup olmadığı günümüzde hala tartışılmaktadır. Öte yandan sanatın ne olduğu da hala tartışılmaktadır. Çünkü günümüz sanatının geleneksel sanat uygulamalarından farklı olarak müze, galeri gibi kültürel sanat merkezlerinin dışına çıkarak günlük yaşam ve deneyim alanları içerisinde yer aldığı ve izleyici ile doğrudan etkileşim halinde gerçekleştiğı görülmektedir (İskender, 1991).

Hem bilimin hem de sanatın kullandığı bir kavram olan yaratıcılık, yapısı gereğı gastronomi alanında da sıkça kullanılmaktadır. Bilimsel yaratıcılıkta insanların gereksinimleri önemli iken sanatsal yaratıcılıkta insanların duyguları ve düşünceleri önemlidir. Bu bağlamda mutfak sanatlarında bilimsel yaratıcılığın ötesinde sanatsal yaratıcılığın yer aldığı düşünülmektedir. Sanatsal yaratıcılığın çıktısı sanat eseri olarak görülmektedir. Bu çalışmada, yemeğin sanatsal bir ifade biçimine dönüşmesindeki en büyük etken olarak gastronominin uygulayıcıları olan mutfak sanatçıların yaratıcı birey özellikleri araştırılmıştır. Çünkü yaratıcı olduğu düşünülen bireylerin düşünsel olarak normal kabul edilen bireylerden farklı özelliklere sahip olduğu bilinmektedir. Bu kapsamda çalışmada mutfak sanatçısı olarak görülen şeflerin kişisel yaratıcılık özellikleri, yaratıcılık sürecinde onları besleyen unsurlar ve mutfak ürünleri sanatsal ve tasarımsal bakış açısıyla değerlendirilmeye çalışılmıştır.

1.1. Problem

Sanat, yaratıcılık ve yemek arasındaki ilişki uzun zamandan beri tartışılmaktadır. Akademisyenler antropolojiden sosyolojiye hatta görsel sanat tekniklerine kadar pek çok yaklaşımı kullanarak bu ilişkinin anlamlarını araştırmaya başlamışlardır (Piatti, 2014). Günümüz sanatının birçok disiplinin ilgi alanına girdiğini söylemek mümkündür. Bu alanlardan biri de gastronomidir. Alanyazında yemek ve sanat ilişkisini araştıran çalışmalar (Quinet, 1981; Douglas, 1982; Gazzoli, 1995; Telfer, 1996; Kuehn, 2005; Strycker, 2013; Piatti, 2014) bulunmaktadır. Ancak yapılan tüm bu çalışmalar sanat ya da gastronominin tek boyutu üzerinden incelenmiş ve kavramsal çalışmalarla sınırlı kalmıştır. Öte yandan “pişirme”nin sadece beceri odaklı bir disiplin olarak görülmesi nedeniyle mutfak sanatı ve sanatçıları inceleyen çalışmaların kısıtlı sayıda olduğu görülmektedir (Jeou-Shyan ve Lee, 2007).

Gastronomi alanındaki yaratıcılık çalışmaları ele alındığında çoğunlukla yaratıcılığın aşamaları, yenilik ve yeni bir ürün geliştirme süreçlerinden söz edildiği görülmektedir (Horng ve Hu, 2008; Horng ve Lee, 2009; Horng ve Hu, 2009). Çalışmalarda ürün boyutunda değerlendirmeler yapılmıştır. Ancak yaratıcı olduğu düşünülen bireylerin, düşünsel olarak normal kabul edilen bireylerden farklı özelliklere sahip oldukları bilinmektedir. Mutfak sanatçısı olarak görülen şeflerin kişilik özellikleri ile ilgili çalışmalar bulunmadığı için yaratıcı birey özellikleri de bilinmemektedir. Buna ek olarak mutfak sanatçısı olarak tanımlayabileceğimiz şeflerin sanatsal yaratıcılıklarının, yaratıcılık sürecinde onları besleyen unsurların ve ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal boyutta incelendiği çalışmalar kısıtlı düzeydedir. Bu nedenle çalışmada mutfak yaratıcılığı konusu sanatsal bir bakış açısıyla hem şefler, hem süreç hem de ürünler üzerinden ele alınmıştır.

1.2. Amaç

Çalışmanın temel amacı, mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerinin, yaratıcılık süreçlerini besleyen unsurların ve yaratıcı ürünlerinin özelliklerinin sanatsal bir bakış açısıyla ortaya konulmasıdır. Bu bağlamda araştırmanın alt soruları şu şekildedir:

- Mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özellikleri nelerdir?
- Mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerini besleyen unsurlar nelerdir?
- Mutfak sanatçılarının ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal özellikleri nelerdir?

1.3. Önem

Yemek hazırlamak, pişirmek ve servis etmek; insanların sağlıklı beslenmesini sağlamanın ve yiyeceklerin lezzetlerini ortaya çıkartmanın yanı sıra görselliğe ve konunun göz zevkine de etki eden, kendini ifade etmeye yarayan, toplumsal bir anlam içeren, insanların duyularına hitap etmenin yanında duygularına da etki eden estetik değerlere sahip eylemlerdir.

Yemekteki estetik ve görsel yönün farkına varılması ve güzeli ortaya koyma çabasının artması ile yemek ve sanat ilişkisi önem kazanmıştır. Mutfaktaki yeni yönelimlerin yaratıcılığın ötesine geçerek sanatla ilişkili hale gelmesi mutfak sanatlarında hem mutfak sanatçısı olarak adlandırdığımız kişilerin yaratıcılık sürecini etkilemeye başlamış hem de yemeğin hazırlanmasından sunumuna kadar olan süreçteki tüm aşamalarda belirgin hale gelmiştir.

Gastronomide yemek sunumu, tada olduğu kadar göze de hitap ederek farklı duyular yoluyla sanatsal bir bakış açısına doğru yönelir. Yemek sunumuna sanat çerçevesinde bakıldığında bir tabak bir tuval görevi görmekte, yemek ise lezzet ve sunum olmak üzere iki ayrılmaz parça haline gelmektedir (Deroy, Michel, Piqueras-Fiszman ve Spence, 2014). Bu bağlamda, yetenekli bir şefin temelde yemek pişirme tekniklerine hâkim olması ve bunları etkin bir şekilde kullanmasının yanında mutfak bir sanat olarak ele alması, sunum, süsleme ve tabak tasarımı konularında da başarılı olması gerekmektedir. Sunulan her tabak ise estetik ve güzelliği içinde barındıran birer sanat eseri gibi düşünülebilmektedir. Bir mutfak sanatçısı hazırladığı tabakla yeteneğini, yaratıcılığını ve sanatını gösterebilmeli, alıcıya bunları iletebilmelidir. Çünkü gastronomi görme, koklama, tat alma, dokunma gibi birçok duyuya ve duyguya hitap eden bir deneyimdir. Bu çalışma sanatsal yaratıcılık sonucunda geliştirilen ürünlerin (yemeklerin, tabak sunumlarının ve gastronomik ürünlerin) özelliklerinin tartışılması ve alanyazına kazandırılması açısından önem taşımaktadır.

Gastronomik unsurlar için yapılan seyahatler gün geçtikçe artmaktadır (Povey, 2011). Günümüzde insanlar tatil yaparken ziyaret ettiği yerin kültürünü öğrenmeyi, insanlarını tanımayı ve hatıralarında kalacak deneyimler yaşamayı istemektedirler. Bu nedenle seyahatleri sırasında o bölgede deneyimleyebilecekleri otantik değerlerin peşinden koşmaktadırlar. Bu noktada insanlar yöreye özgü lezzetleri tanımak, mutfak kültürünü anlamak, tadım yapmak, bölgeye özgü ürünlerin yetiştirilmesini ve

toplanmasını görmek, kullanılan farklı araç gereçleri öğrenmek ve en önemlisi de bölgede bulunan ünlü restoranları ziyaret ederek ünlü şeflerin yemeklerini yemek gibi deneyimleri gerçekleştirmek istemektedirler. Öyle ki turist tercihlerinde yemek, etkili bir unsur haline gelmiştir (Scarpato, 2003). Bu bağlamda gastronomi hem istihdam sağlama, hem de ekonomik anlamda bölgeye katkı anlamında önemli bir kaynak haline gelmektedir. Ancak ülkemizde hala gastronomi turizmi istenilen başarıya ulaşamamıştır. Günümüzde restoranlar pazarlama faaliyetlerini farklılaştırmak ve karlılıklarını arttırmak amacıyla gurme kimliği kazanmış restoran olmayı önemsemektedirler. Bu nedenle bu kimliğe sahip restoranların ulusal ve hatta uluslararası ölçüde derecelendirme sistemlerine (Michelin Rehberi, Gault Millau, Le Cordon Bleu vb.) sahip olmaları gerekmektedir. İşletme açısından büyük önem ifade eden derecelendirme sistemleri işletmeye olduğu kadar şefe de ait olmaktadır. Restoranın bu belgeyi alması sadece restoranın değil şefin de marka haline gelmesinde büyük önem taşımaktadır. Öyle ki insanlar bu restoranlarda yemek yemek için kıtalararası yolculuk etmektedirler. Yaratıcı mutfak sanatçıları ve onların ürünlerinin özelliklerinin tanınması, ülkemizde yaratıcı ürünlerin geliştirilmesine ışık tutacaktır. Yaratıcı gastronomik ürünler ise turizm hareketliliğinde yeni bir çekim gücü oluşturacaktır.

Bu çalışmanın gastronomi eğitime de katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Lisans düzeyinde ilk olarak 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi'nde açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne ilginin artmasıyla 2009 yılından sonra bölüm sayısında artış görülmüştür. 2009 yılından bu yana ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin sayısında hızlı bir artış görülmektedir. Bu bölümler 2019 yılı itibarıyla 47 üniversitede bulunmaktadır (YÖK, 2019). Birçok üniversitede turizm fakültelerinin bünyesinde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri; yemeğin hazırlanışından sunumuna kadar bir sanat olduğu felsefesiyle (Gaziantep Üniversitesi, İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Maltepe Üniversitesi, Nişantaşı Üniversitesi, Yeditepe Üniversitesi) güzel sanatlar fakültelerinin çatısı altında da yer almaktadır. Genellikle vakıf üniversitelerinin yeni açılan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin (İstinye Üniversitesi, İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul Medipol Üniversitesi, Beykoz Üniversitesi, Beykent Üniversitesi, Başkent Üniversitesi) sanat ve tasarım fakülteleri bünyesinde yer almaktadır (YÖK, 2019). Üniversitelerde bölüm olarak yaygınlaşmakla birlikte ekonomimizde önemli bir yere sahip olan gastronomi ve yaratıcı mutfak uygulamaları eğitiminde henüz istenilen seviyeye gelinmemiştir (Sarioğlu, 2014). Bu

bağlamda çalışma ile ortaya konulacak olan sonuçların aynı zamanda bu bölümlerin eğitim programlarının planlanmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çünkü mutfak sanatçıları ve ürünlerini farklı kılan noktaların ortaya çıkarılması ile bu bölümlerde eğitim gören öğrencilere bu çıktıları kazandırmak için programların nasıl planlanacağına dair yeni araştırmalar yapılabilecek ve yeni dersler tasarlanabilecektir.

Bu alanın uygulayıcıları olarak yaratıcı şefler büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle gastronomi alanında başarılı mutfak sanatçılarının yetişmesi gastronomi turizmi anlamında da ülkemize büyük katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmanın mutfak eğitiminin ve mutfak ürünlerinin kalitesini arttırmasının, bu mesleğin standartlarını yükseltmesinin ve gastronomi turizmne katkı sağlamasının yanı sıra gastronomide sanatsal yaratıcılık ve sanatsal ürünler üzerine daha fazla araştırma yapılmasına bir temel oluşturması beklenmektedir.

1.4. Tanımlar

Mutfak Sanatı: Yemek bilimi, yemek hazırlama, beslenme, pişirme teknikleri, estetik ve kültür bilgilerini içeren bir disiplindir (Jeou-Shyan ve Lee, 2007).

Mutfak Sanatçısı: Mutfak teknikleri bilgisi ve yeteneğinin yanı sıra kültürel ve sanatsal eğitime sahip olan ve bunları etkin bir şekilde kullanan, mutfağı bir sanat olarak algılayıp bunu yemeklerinin lezzet ve sunumuna yansıtabilen, inovatif çalışan, özgün ve yaratıcı fikirler ve ürünler ortaya koyan uzman şef olarak tanımlanabilir (Jeou-Shyan ve Lee 2007).

Yaratıcılık: Yaratıcılık, benzersiz ve yeni çözümler, fikirler, kavramsallaştırmalar, sanatsal formlar, teoriler veya ürünlerle sonuçlanan zihinsel süreçleri ifade eder (Peng, Lin ve Baum, 2013).

Bilimsel Yaratıcılık: Bilimsel bir problemi çözmek için tasarlanmış olan, bilimsel bir olgu ile ilişkili, bilimsel bilgiyi meydana getiren, ürünü bilim ve teknikle ilgili olan yaratıcı düşünme çeşididir (Hu ve Adey, 2002).

Sanatsal Yaratıcılık: Hislere ve yaşamın kendisine yeni anlamlar katan, kişinin o andaki duygu ve düşüncelerinin yansımaları olan düşünce ve duyguların ön planda olduğu yaratıcılık türüdür (Terzioğlu, 1993; Liang, 2002).

Mutfak Yaratıcılığı: Daha iyi ve daha lezzetli yemekler sunmak için uygulanabilecek yeni yemeklerin veya fikirlerin üretilmesini içerir (Peng, Lin ve Baum, 2013).

Michelin Rehberi: İlk kez 1900 yılında Fransa'da basılan Michelin Rehberi (Rehber Rouge), iyi gastronomi ve mutfak için en saygın sıralama sistemlerinden biridir (Johnson, Surlemont, Nicod ve Revaz, 2005). Michelin Rehberi, tüm konfor ve fiyat kategorilerinde en iyi 5 otel ve restoranın yer aldığı anonim denetimlere ve bağımsızlığa dayanmaktadır. Michelin yıldızı mutfağın tarzından bağımsız olarak; ürünlerin kalitesi, lezzetlerin ve aşçılığın ustalığı, mutfağın kişiliği, paranın karşılığı ve tutarlılık gibi kriterler incelenerek verilmektedir. Bir yıldız “kendi kategorisinde çok iyi bir restoran” olarak kabul edilir, iki yıldız “rotanızı değiştirmeye değer mükemmel bir yemek” görüşünü yansıtırken, üç yıldız “özel bir yolculuğa değer olağanüstü yemekler” anlamını taşımaktadır (Michelin, 2006).

1.5. Varsayımlar

Tarafsız ve nesnel olma misyonları ile yola çıkan belgesel filmlerde dahi, kameranın ve yönetmenin işin içine girmesi, filmleri nesnellikten ve tarafsızlıktan uzaklaştırabilmekte, izleyiciye salt gerçeklikten ziyade yönetmenin perspektifinin aktarılmasına sebep olabilmektedir (Madenoglu, 2009). Araştırmada doküman incelemesinde kullanılan gerçek ve yaşanmış olay ve durumların yaratıcı bir biçimde işlenmesi olarak tanımlanan belgesel filmlerin, doğruyu yansıttığı varsayılmıştır.

1.6. Sınırlılıklar

Bu araştırma sanatsal görüşün öznel nitelik taşıması açısından sınırlılık taşımaktadır. Ayrıca araştırma bulguları; dokümanlar, gözlemlenen şefler ve odak grup görüşmesine katılan uzmanların görüşleri ile sınırlıdır.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

Bu başlık altında mutfak sanatı ve yaratıcılığa ilişkin kuramsal çerçeveye yer verilmiştir. Bu kapsamda mutfak sanatları ve sanat ilişkisi, sanatın sınıflandırılmasında mutfak sanatlarının yeri, yaratıcılık ve yaratıcılığın bileşenleri konularına değinilmiştir. Ayrıca, gastronomi ve mutfak sanatlarında yaratıcılık ayrı bir başlıkta ele alınarak, sanatsal yaratıcılık ile olan ilişkisine yer verilmiştir. Son olarak bu bölümde, mutfak sanatı ve yaratıcılığa ilişkin yapılmış araştırmalar yer almaktadır.

2.1. Yemek ve Sanat İlişkisi

Sanat, evrensel ve net bir tanımı olmadığından üzerinde tartışılan bir olgudur. Sanat 19. yüzyıldan sonra en genel tanımlandığı şekliyle, “bir duygunun, bir tasarımın ya da bir güzelliğin ifadesinde kullanılan metotların tümü, bu metotların sonunda ulaşılan üstün yaratıcılıktır” (Erinç, 2009). Farklı bir tanımda ise sanat “duygu ve düşüncelerin, algıların ve imgelerin (hayallerin, imajların, tasarımların), arzu ve isteklerin güzel, yaratıcı ve özgün bir biçimde çeşitli araçlarla duyulara yansıtılması, iletilmesi ve güzellikler ve incelikler oluşturma sürecidir” (Özsoy & Mamur, 2019). Mengüşoğlu (2008) her çağın kendine özgü bir sanatı olduğunu ve sanat objesinin doğrudan doğruya insanla ilgili olduğunu belirtmiştir.

Farklı yönleriyle tanımlanan sanat, düşünürler tarafından ilgi görmüş ve sanat kuramları ortaya çıkmıştır. Sanatta rol oynayan dört temel öge bulunmaktadır. Bunlar sanatçı, sanat ürünü, alıcı ve tümünün içinde bulunduğu dış dünya (fiziksel ve toplumsal çevre) olarak ele alınmaktadır. Sanatı açıklamada bu dört öge ışığında farklı sanat anlayışı saptamak mümkündür (San, 2008):

1. Yansıtmacı Sanat Kuramı: Sanatı sanat yapan özellikler, eserin dış dünya ile olan ilişkilerinde yatmaktadır. Sanat eseri; insanı, yaşamı, toplumu ve gerçekliği yansıtan bir ayna konumundadır.
2. Anlatımcı Sanat Kuramı: Sanat duyguların anlatımıdır ve sanatın sırrı sanatçıdadır.
3. Duygusal Etki Kuramı: Sanatta alıcıyı ön plana almaktadır. Sanatın özü, alıcısında uyanan estetik beğeni ve coşkuda aranmaktadır.
4. Biçimci Sanat Kuramı: Sanatın özü doğrudan eserin kendinde aranmaktadır. Sanat eserini diğer başka yapıtlardan ayıran özellik kendine özgü yapılarıdır.

Günümüzde bu öğeler hala sanatın eleştirisinde kullanılsa da 20. yüzyılda sanatın tanımı üzerinde farklı tartışmalar ortaya çıkmıştır. Bu akışı değiştiren Dada sanatçısı Marcel Duchamp 1917 yılında New York'ta Çeşme (Fountain) isimli porselen pisuvarı

bir sanat eseri olarak sunmasıyla bir sanat eserini neyin oluşturduğunun yeni bir tanımını ortaya koymuştur. Duchamp'ın hazır bir nesneyi, gündelik hayatın bilinen elemanlarını, galeri, müze mekânına taşıması, kendisinden sonra birçok sanatçıyı ve eylemi etkilemiştir (Girgin, 2014).

Sanattaki bu öncü hareketler günümüz postmodern sanatına da etki etmiştir. Sanatın daha fazla bireyselleşmesi ve özelleşmesiyle postmodern hareket başlamıştır. Postmodernistlere göre; modernizm, gündelik olandan uzaklaşıp mutlak olanı sanatın temel sorunsalı yapmıştır. Postmodernizm ise bu anlayıştan uzaklaşarak sanatı gündelik olanın içinden, gelip geçici şeylerden derlemiştir (Kahraman, 2002). Bu yolla Postmodernizm günlük yaşamda sanat ve estetiği bir araya getirmeyi hedeflemiştir. Postmodern olarak nitelendirilen süreçte görülen birçok sanatsal yaklaşım sadece resim ve heykele karşı alternatif teknik ve malzemeler geliştirmekle kalmamış, gelecek kuşaklar için sanatçının ve izleyicinin rolü ile sanat nesnesinin statüsünü yeniden biçimlendirerek sanat tanımını genişletmiştir (Atakan, 2008). Postmodern sanatta beden ve duyumlar ön planda olmakla birlikte gündelik estetik deneyimler postmodern sanatın ilgi alanıdır. Bu noktada İtalyan sanatçı Maurizio Cattelan'ın 2019 yılında gerçekleştirdiği "Komedyen" ismini verdiği çalışmasında duvara bantlanmış bir muzun Miami Beach'teki Art Basel isimli galeride sergilemesi sanat tanımındaki değişimi vurgulamaktadır. Bu eserde sanat eserinin kalıcılığından ziyade önemli olanın fikir olduğu belirtilmektedir (Pasquini, 2019).

Mutfak sanatları; gıda bilimi, besin hazırlama, beslenme, pişirme teknikleri, estetik ve kültür bilgisini kapsayan bir disiplin (Jeou-Shyan ve Lee, 2007) olarak tanımlanmaktadır. Ancak aşçıların, eleştirmenlerin ve tüketicilerin yiyeceklerle ilgili geleneksel fikirleri, yemeğin bir sanat değil, zanaat ürünü olduğu yönündedir. Bazı yazarlar mutfak hizmetlerini bir zanaat olarak kabul etmişlerdir (Gomez ve Bouty, 2013; Stierand ve Lynch, 2008), bazıları ise bu mutfak hizmetlerini bir endüstri olarak görmektedir (Surlmont ve Johnson, 2005; Ottenbacher ve Harrington, 2007). Çünkü yemeğin, kurallar ve geleneklerle derinden sınırlandırıldığını düşünmektedirler (Myhrvold, 2011).

Aşçılık bir sanat mı yoksa sadece bir zanaat mıdır sorusunu cevaplamak için aşçılık mesleğinin tarihine kısaca bakmak gerekmektedir. İnsanların varoluşundan Avangart Mutfak akımına kadar geçen süreç aşçıların zanaatkâr olarak görüldüğü dönemdir. Özellikle Careme ve Escoffier ile dünyada önemli bir yere gelen klasik Fransız

mutfağında, aşçılar ikincil planda kalmış ve yemeklerin tabaklanması ve sunumu servis personeline verilmiştir. Bu pasifize edilmiş mutfak anlayışı, aşçılığın bir zanaat olarak algılanmasında önemli bir unsur olmuştur. Avangart Mutfak akımı ile belirli kalıpların kırılması ve aşçıların yaratıcılığının ön plana çıktığı bir dönem başlamıştır. Rafine mutfak anlayışının olduğu dönemlerde başarılı olmanın temel belirleyicisi Careme ve Escoffier tarafından oluşturulmuş kural ve tariflerin uygulanmasıdır. Bu kural ve tarifleri en iyi uygulayan şefler, dönem içerisinde en başarılı şefler olarak kabul edilmiştir. Avangart dönem bu kalıpların yıkılması açısından önemlidir. Bu dönem aynı zamanda Nouvelle Mutfak (Yenilikçi Mutfak) akımı olarak da tanımlanmaktadır. Bu mutfak anlayışının temelinde yenilikçilik bulunmaktadır. Bu yeniliklerde en çok dikkat çeken ve mutfağı bir sanat atölyesine çeviren en önemli etkenlerden biri aşçıların tabaklama ve sunum konusunda tüm sorumlulukları üstlenmeleri olmuştur. Bu süreçte aşçılar tarafından hazırlanan tabaklar birer sanat eseri olarak kabul edilmeye başlamıştır. Mutfağı bölümlere ayırarak mutfakta köklü ve önemli değişikliklerin hayata geçirilebilmesini sağlayan Escoffier aşçılığın bir sanat olduğunu ve öyle olmaya devam edeceğini vurgulamıştır (Durand, Rao ve Monin, 2007)

Yemek yapmanın sanat olduğunu destekleyenler yiyeceğin, duyularımızı ve duygularımızı dikkatle seçilen kelimeler veya fırça vuruşları kadar derinlemesine etki edebileceğini, gıda ile olan ilişkimizin oldukça samimi olduğunu, çünkü onu doğrudan tükettiğimizi belirtmektedir. Dolayısıyla, gıdanın sanatı olmaması için bir sebep olmadığını; dolayısıyla doğru ön koşulları sağladığını vurgulamaktadırlar. Yemek sunumuna sanat çerçevesinden bakıldığında tabak bir tuval görevi görmekte, yemek ise lezzeti ve sunumu ile ayrılmaz bir bütün haline gelmektedir (Deroy vd., 2014). Yapılan çalışmalar da bir tabaktaki renk ve denge gibi görsel faktörlerin, yemek yiyen kişinin yemeğe ilişkin algı ve tepkisini etkileyebileceğini göstermiştir (Michel, Velasco, Gatti ve Spence, 2014). Bu noktada sanatsal tasarımda kullanılan tasarım öğe ve ilkelerinin mutfak sanatlarında da kullanılması önemli hale gelmiştir.

Myhrvold (2011) diğer sanat eserlerine göre insanların yemeklerle olan ilişkisinin daha samimi olduğunu belirterek, sanat eseri olan yemeklerin doğrudan tüketildiğini söylemiştir. Bu nedenle ona göre yiyeceğin sanat olamamasının temel bir nedeni yoktur ve yiyecekler de sanata konu olmak için doğru ön koşullara sahiptir. Diğer taraftan, mevzu yiyecekler olduğunda konunun odağı, üretim sürecine ya da yiyeceğin kendisine kaymaktadır.

Bugünkü sanat tarihi, nesiller boyu sanat eleştirmenleri ve tarihçiler tarafından inşa edilmiş sofistike bir entelektüel çerçevenin merceğiyle tartışılmaktadır. Neyin sanat olduğu veya olmadığı bu yapı tarafından belirlenmektedir. Her disiplindeki sanatçılar (ressamlar, fotoğrafçılar, mimarlar, müzisyenler, şairler ve romancılar) bu çerçevede yetişmiş ve birbirleriyle etkileşime girmişlerdir ve bu grubun içerisinde şefler yer almamıştır (Myhrvold, 2011)

2.2. Sanatın Sınıflandırılması ve Mutfak Sanatları

Sanat yüzyıllar boyu çeşitli tanımlamalara sahip olmuştur. Her dönemin sosyal, kültürel, bilimsel, ekonomik fikir dalgalanmalarından etkilenerek farklı biçimlerde ifade edilmiştir (Ersoy, 2002; Erbay, 2014). Sanatın tanımlanmasındaki bu çeşitli ve geniş perspektif sanatın sınıflandırılması sürecinde de karşımıza çıkmaktadır.

Sanatların sistematik sınıflandırılması ilk kez Antik Yunan düşünürü Aristoteles'in Poetika adlı eserinde yapılmıştır (Erinç, 2009). Ardından Rönesans döneminde başlayan katı bir sınıflandırma anlayışı mevcuttur. Bu dönemin katı anlayışını yumuşatma çabası Immanuel Kant (1724-1804) ile birlikte başlamıştır. Öncelikle sanat ve zanaat sınıflandırmasına gitmiştir (Özer, 1990; Erbay, 1999). Kant'ın tanımından sonra George Wilhelm Hegel (1770-1831) ve Eduard von Hartmann (1842-1906) gibi dönem filozofları sınıflandırma yöntemleri geliştirmiş olsalar da Kant'tan etkilenmişlerdir. 19. yy ortalarına gelindiğinde teknoloji ve sanatın bir bütün oluşturduğu Alman Bauhaus ekolü başlamıştır (Özer, 1990; Erbay, 1999). İşte bu dönemde sanatın çeşitli türleri ele alınmış ve başlıca şu üç eğilimde yoğunlaştığı görülmüştür;

- 1) Sanat türlerini doğrudan doğruya sanatların ismine göre ayırmak,
- 2) Bunları hitap ettikleri duyular bakımından sınıflandırmak,
- 3) Özleri, temel öğeleri ya da oluşturdukları malzeme açısından değerlendirmek şeklindedir (Özer, 1990).

Bu üç eğilim temelinde pek çok sınıflandırma yapılsa da Lalo (1951) diğerlerinden farklı bir sınıflandırma şekli ortaya koymuştur. Bu sınıflandırma aşağıda yer almaktadır (Lalo 1951'den aktaran Özer, 1990):

1. Dinleme işitme (Müziğin tümü bu alana girmektedir.)
2. Görme (resim, desen, gravür, baskı vs.)
3. Hareket teknikleri (dans, bale, fiskyeler, ışık oyunları vb.)
4. Eylem (tiyatro, opera, sinema vb.)
5. İnşaat teknikleri (mimari, heykel, peyzaj, bahçe sanatları vb.)

6. Dil (şiiir, edebiyat)
7. Tat, koku, dokunma sanatları (yemek sanatı, koku sanatı, dokunsal ve ısısal strüktürler)

Hitap edilen duyular kısmında koku ve tadın olması nedeniyle mutfak sanatları ilk defa bir sanat sınıflandırmasına bu aşamada girmiştir. Ancak Özer (1990) çalışmasında yukarıdaki sınıflandırmaya içerdği bazı belirsizlikler nedeniyle eleştiriler getirmiştir. Eleştirdiği belirsizlikleri ortadan kaldırdığını düşündüğü kendi sınıflamasını şu şekilde yapmıştır;

1. Mekân sanatları (ister iç, ister dış mekânı ilgilendiren, herhangi bir nedenle mekân düzeni gerçekleştirmeyi amaç edinen sanat dalları)
2. Hacim sanatları (heykel ve üç boyutlu sanat yapıtlarını kapsayan sanat dalları)
3. Yüzey sanatları (öncelikle pür resim sanatı olmak üzere, fotoğrafı da içine alan iki boyutlu sanat dalları)
4. Ses sanatları (müziğin çeşitli dalları)
5. Eylem sanatları (ana malzemesi insan ve toplum aksiyonundan oluşan tiyatro, sinema vb. sanat dalları)
6. Dil sanatları (edebiyatın tümü)
7. Hareket sanatları (dans, bale gibi içeriğinin ağır basan yönü hareket olan sanatlar)
8. Tat sanatları (yemek ve içmekle ilgili sanatlar)
9. Koku sanatları
10. Dokunma sanatları (yani dokunsal, ısısal, nitelikleriyle etkili olan yapıtları geliştiren sanat dalları)

Görüldüğü üzere araştırmacılar tarafından sanatın sınıflandırılmasında mutfak sanatlarına yer verilmiş ve farklı bakış açıları temelinde sınıflandırmalar oluşmuştur.

2.3. Yaratıcılık Kavramı

Yaratıcılık kavramı Latince “creare” sözcüğünden gelen Batı dillerindeki karşılığı “kreativitaer, creativity” sözcüğünden gelmektedir. Sözcük “doğurmak, yaratmak ve meydana getirmek, keşfetmek, yenilik getirmek” anlamındadır. Kökeni çok eskilere dayanmasına karşın 19. yüzyıla kadar sadece güzel sanatlar alanına atfedilerek, deha kelimesi ve olağanüstü güçlerle açıklanmaya çalışılmıştır (San, 2008).

Yaratıcılık, kullanıldığı alan ve bireylerin özelliklerine göre farklı şekillerde algılanarak tanımlanmıştır. Yapılan tanımlarda benzer noktalar bulunmakta fakat ortak bir tanım bulunmamaktadır (Bulut, 2014). Genel olarak yaratıcılık; ortaya yeni bir şey çıkarma/yaratma ve bilinmeyeni keşfetmedir (San, 2003). Bilimsel ve sanatsal yaratıcılık arasında farklılıklar bulunmaktadır. Bilimsel yaratıcılık yeni bir fikri sürdürmek ve ileri

götürmek için var olan mevcut bilgileri içerirken, sanatsal yaratıcılık olmayan bilgiler ile fikirleri yeniden yorumlayarak yeni bir şekilde ortaya koyabilmektedir (Peng, Lin ve Baum, 2013).

Sanat alanında önem kazanan yaratıcılık kavramı eğitim, teknoloji, edebiyat, psikoloji ve tasarım gibi alanlarda da önem kazanarak sorgulanmaya başlanmış bir alandır. Bu nedenle yaratıcılığın tanımlanmasında çok farklı bakış açıları ortaya çıkmıştır. San (2008) yaratıcılığın öyle pek tanımlamalara sığmayan karmaşık bir süreç olduğunu ve yaratıcılık sürecinin, tüm duyuşsal ve düşünsel etkinliklerde, her türlü çalışma ve uğraşın içerisinde var olduğunu söyler. Benzer şekilde zekâ gibi karmaşık bir yapıya sahip olan yaratıcılık da herkesin konuya farklı açılardan bakması nedeniyle tanımlanması zor bir kavramdır (Sternberg, 1985). Genel olarak yeniyi, özgün, orijinal, güzel olarak üretmek yaratıcılık olarak tanımlanabilmektedir (Atalayer, 1994).

Yaratıcılığın her aşamasında akıcılık ve mantıklı düşünce önemlidir. Ancak bunlara ek olarak hem sezgisel hem de imgesel düşünme mutlaka olmalıdır. Ortaya konan farklı düşünceler ve fikirler, farklı düşünme yolları ile çözüme kavuşturulursa o zaman yaratıcılık algısı oluşturulabilir (Demirci, 2007). Rouquette'ye (1992) göre yaratıcılık her bireyde bulunmakta; ancak yaratıcılık özelliğinin ortaya çıkması için gerekli koşulların sağlanması gerekmektedir. Yaratıcı bireyler karmaşık süreçlerden başarılı bir biçimde çıkmak için farklı fikirler ortaya koyarak farklı tekniklerle olması gerekeni yaparlar ve bu süreç onlarda kaygı oluşturmaz. Değişimin gerekliliğe inanan yaratıcı bireyler, kurallara uymaktan ziyade farklılık yaratmak için neler yapabileceklerini düşünür ve bunun için çalışırlar.

Farklı bakış açılarının bulunduğu yaratıcılık kavramında vurgu; kimi zaman süreç, kimi zaman ortaya konan ürün, kimi zaman da kişilik yapısı üzerinedir. Tüm vurguların ortak noktasında, yaratıcılığın yenilikleri ortaya koyması vardır (Öncü, 1992). Diğer taraftan yaratıcılık kavramı bazı noktalarda belirsizliğini korumaktadır. Öyle ki bazı yazarlar yaratıcılığı tanımlamanın esin kaynaklarını kurutabileceğini düşündükleri ve yaratıcılığı büyülü ve sanatsal bir süreç olarak ele aldıkları için yaratıcılıkla ilgili tanım yapmaktan kaçınırlar (Becer, 1993).

Günümüzde birçok sektörde yaratıcılık yaklaşımı her geçen gün önem kazanmakta ve yaratıcılık diğer alanlarda olduğu gibi, sanat, bilim ve kültür bileşenlerinden oluşan mutfakta da ön planda yer almaktadır. Mutfakta da farklı birçok ürün ve malzeme kullanılmaktadır. Bu ürünlerin/malzemelerin birleştirilerek daha farklı ürünler ortaya

konması ancak yaratıcılık ile mümkündür (Horng ve Hu, 2008). Aşçılarının yaratıcılığı ile tüketici tercihleri arasında da bir ilişki bulunmaktadır. Yaratıcılığın daha fazla gelişimi için tüketicilerin tercih ve istekleri göz önünde bulundurularak değişime uyum sağlanması gerekmektedir. Yemek reçetelerini ve pişirme yöntemlerini farklılaştırarak yenilik yaratmak için uğraşan şefler hem bireysel olarak gelişim göstermekte hem de örgütsel gelişime katkı sağlamaktadırlar (Horng ve Hu, 2008).

Rhodes (1961) yaratıcılığın bileşenlerinin yaratıcı kişi (person), yaratıcı süreç (process), yaratıcı ürün (product) ve yaratıcı çevre (press) olmak üzere dört bileşenden (4P) oluştuğunu belirtmektedir. Bu bileşenlere ikna (persuasion) (Simonton, 1988) ve potansiyel (potential) (Runco, 2003) eklenerek yaratıcılığın 6P'si (6P's of creativity) oluşturulmuştur.

Yaratıcılık tanımları incelendiğinde tanımlamaların kişisel bir özelliğe, özgül bir sürece ya da belli bir ürüne odaklandığı görülmüş ve yaratıcılık olgusunun yaratıcı birey, süreç ve ürünün etkin yapısı sonucu oluştuğu belirlenmiştir (San, 2010). Bu bağlamda çalışmada yaratıcılığın temel bileşenlerinden olan yaratıcı kişiler olarak mutfak sanatçıları, yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar ve yaratıcı ürünlerinin özellikleri detaylı olarak incelenmektedir.

2.3.1. Yaratıcı birey

Yaratıcı kişileri meraklı, buluş yapma yetisine sahip, serüvenci düşünen, hayal kuran, denemekten ve araştırmaktan çekinmeyen bireyler olarak tanımlamak mümkündür. Araştıran, merak eden, değişime açık, yenilikçi ve risk almayı seven yaratıcı bireyler, sürekli gelişen ve hızlı değişen süreç ve bunlarla beraber oluşan ürün deneyimleri ile zenginleşmektedir (San, 2010). Yaratıcı bireylerin sahip olduğu en önemli özelliklerin başında öğrenmeye hazır olma durumu, istek ve ilgi bulunmaktadır (Guilford, 1959).

Yaratıcı kişilerin sahip oldukları yetenekler, bireyin yaratıcı davranışları dikkate değer bir ölçüde sergileme gücüne sahip olup olmadığını belirlemektedir. Claxton, Edwards ve Scale-Constantinou (2006) yaratıcı kişiliği tanımlamak için CREATE (merak, dayanıklılık, deneme, dikkat, düşünceli olma ve çevre ayarı) kısaltmasını kullanmışlardır. Bunlara ek olarak, özgünlük genellikle yaratıcılığın temel unsurunu tanımlamak için kullanılmaktadır.

Barron ve Harrington (1981) bireyin yaratıcılık seviyesinin zekâ, kişilik, yaş, cinsiyet ve ilgilenilen alandaki farklılıklar gibi birçok faktöre bağlı olduğunu belirterek yaratıcı bireylerin yüksek estetik değerlere, geniş ilgi alanlarına, yüksek enerjiye, bağımsız bir ruha ve aynı zamanda yüksek özgüvene sahip olduklarını belirtmiştir. Yaratıcı kişilik özellikleri orijinallik, yaratıcılık farkındalığı, mantıksal düşünme, sıra dışı düşünme, yüksek zekâ, sorgulayıcı, bilgili, deneyimli, bağımsız kararlı, risk alan, enerjik, meraklı esprituél, bilinmeyene karşı ilgili, hayal gücü geniş, sanatsal, açık görüşlü, yalnız olmayı seven, sezgisel, duygusal ve etik şeklinde tanımlanmıştır (Sak, 2014).

Yaratıcı bireylerin tutum ve davranışları, olumlu veya olumsuz kişilik özellikleri olarak farklı iki grupta incelenmektedir. Birey, yaratıcılık durumuna göre farklı tutumlar sergileyebilir. Bireyin olumlu kişilik özellikleri; yenilikçi, orijinal, meraklı ve araştırmayı seven, açık düşünceli, hayalci, enerjisi yüksek ve karmaşık, risk almayı seven, esprili gibi tutumlardan oluşurken, olumsuz özellikleri; egoist, tartışma çıkaran ve bunu yapmaktan haz duyan, dalgın ve hiperaktif olma gibi tutumlardan oluşabilmektedir (Davis, 1999).

Bunlar dışında yaratıcı bireyler, yaşanan sorunlar karşısında mantıklı ve olağandışı çözüm yolları bularak sorunların kolaylıkla atlatılmasına katkıda bulunmaktadır. Makul riskler alması ve karmaşıklık karşısında dayanma yeteneği de yaratıcı bireylerin önemli özelliklerindendir (Sternberg ve Lubart, 1999). Csikszentmihalyi (1996) yaratıcı bireylerde ortak olarak bulunan birtakım zıt özellikleri şu şekilde ifade etmiştir:

- Fiziksel enerjileri yüksek olan yaratıcı bireyler, çoğunlukla sakin ve dinlenme durumundadırlar.
- Yaratıcı bireyler aynı anda hem girişken hem de naif olma eğilimi gösterirler.
- Aynı anda hem alçak gönüllü hem de kibirli olabilirler.
- Yaratıcı bireyler hem eğlenceli hem de disiplinlidirler, sorumluluk ve sorumsuzluğu birleştirirler.
- Hem içe hem de dışa dönük olmaya eğilimlidirler.
- Belirli bir yere kadar katı/kesin cinsiyet rollerinden kaçınırlar.
- Yaratıcı bireyler hayal gücü ile fantezi ve köklü bir gerçeklik hissi bulunan iki uç arasında gidip gelirler.
- Geçmişle teması kesmeden şimdiki zamandan koparlar.
- Yaratıcı bireyler bazen isyankâr bazen de muhafazakâr olabilirler.
- Kendi eserlerine karşı çok tutucu olsalar da bir o kadar da objektif tutum sergileyebilirler.

Yaratıcılık söz konusu olduğunda geniş bir hayal gücüne sahip olan birey, farklı fikirleri ön plana çıkararak daha önce etkileşimde bulunmayan kavram veya görsel öğeler arasında bir bağlantı kurar. Hayal gücü ve yeteneğin de etkisiyle daha önce

düşünülmemiş, özgün ve değerli bir şeyler üreten yaratıcı bireyler, üretimden önce tüm bu fikirleri zihinlerinde canlandırabilme yeteneğine de sahiptirler (San, 1985; Adam, 1986).

Gardner (2009) bir alanda yaratıcı olan bireyin tüm alanlarda yaratıcı olduğunun düşünülemeyeceğini vurgulamaktadır. Çünkü her alanın kendine has yöntemi, bilgi ve becerisi bulunmakta ve bu alana yönelik yaratıcı bir eğitim, o alanın yöntemini ve bilgilerini kapsamaktadır. Yaratıcılık kavramında belirli insanların özelliklerinden bahsedilse de bu insanların tam olarak kesin ölçütlerini bulmak zordur. Ancak yaratıcı bireyler genel itibarıyla yeni fikirler oluşturma, sorunları çözme ve düşündüklerini uygulama konusundaki özellikleri ile ön plana çıkmakta, yeni deneyimlere ve yeniliklere açık olma eğilimi göstermektedirler (Mathisen, 2008). Her ne kadar birey yaratıcı özelliklere sahip olsa da bireyin bu yeteneklerini ön plana çıkarması için destekleyici ortamın kendisine sağlanmış olması gerekmektedir (Genç, 2009). Destekleyici ortama sahip olan yaratıcı bireylerin genel olarak taşıdıkları özellikler (Yıldırım R. , 2002):

- Herkesten farklı olmak ve bunu kabullenmek,
- Yargılamayı erteleyebilmek,
- Kavramları oluşturarak ilişkilendirebilmek,
- Hızlı düşünebilmek, kararları çabuk verebilmek,
- Zengin bir hayal gücünün varlığı,
- Fikirlerindeki esneklik,
- Üzerine düşünülen duruma odaklanabilmektir.

Yaratıcı bireyi diğer bireylerden ayıran farklı birçok özellik bulunmakta ve bu önemli özelliklerden birinin de; birey ile çevre arasındaki ilişkiyi oluşturan yaratıcı çevre olduğu göze çarpmaktadır. Yaratıcı birey üretim sürecinde, içinde bulunduğu alanın iç ve dış kaynaklarından etkilenmektedir. Farklı bireylere sağlanan benzer çevre koşulları, bireyin kişilik özelliklerine göre farklı etki yapabilmektedir. Bu durum, bireyin bulunduğu çevreyi veya çevrenin sahip olduğu kültürü diğerlerinden farklı bir şekilde algılamasından kaynaklanmaktadır (Peng, Lin ve Baum, 2013). Birey aynı zamanda çevreden ilham alabilmektedir. İlham kaynakları, hem yeni tasarımlar için bağlamın tanımlanmasında hem de bireysel tasarımların oluşturulmasında ve bilgilendirilmesinde tasarım sürecinde önemli bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda önceki tasarımlar ve diğer fikir kaynakları hem yeni tasarımlar hakkında düşünmek hem de tasarımları başkalarına tanımlamak için bir kelime hazinesi oluşturmaktadır (Eckert ve Stacey, 2000).

2.3.2. Yaratıcı süreç

Yaratıcılık yeni fikirler üretmeye yönelik insana özgü bir düşünsel süreç olarak tanımlanmaktadır. Amabile (1997) yaratıcılığı tanımlarken süreç ile ilintili özelliğine vurgu yapmaktadır. Süreç temelde yeni ve yararlı bir üretim süreci içermek koşulu ile yaratıcılığa dönüşebilir.

Yaratıcı fikirlerin ortaya çıkması belirli bir sürecin tamamlanmasıyla gerçekleşir. Yaratıcılık süreci ile ilgili yapılan araştırmalar incelendiğinde; yaratıcılığın bir zaman aralığını kapsadığını ve bu zamanın birbiriyle iç içe geçmiş parçalardan oluştuğu görülmektedir (Amabile, 1997; Horng ve Hu, 2008). Wallas'ın 1926'da problem çözme süreciyle aynı şekilde tanımladığı yaratıcılık süreci; sorunun tanımlandığı ve ön çalışmanın yapıldığı "hazırlık", özgür fikirlerin üretildiği "kuluçka", sorunun çözümünün bireyin zihninde aniden oluştuğu "aydınlanma" ve çözümün yeniden ele alınarak gözden geçirildiği "değerlendirme" aşamalarından meydana gelmektedir (Sak, 2014).

Yaratma süreci bazı araştırmacılar tarafından beş aşamada ele alınmıştır (Ludwig, 1989; Goeltsch ve Davis, 1994; Malaga, 2000; Lee, Day, Meara, ve Maxwell, 2002). İlk aşama olarak problem açık bir şekilde tanımlanarak, üstünlükler belirlenir. İkinci aşamada belirlenen problemle ilgili detaylı bilgi toplanır. Toplanan bilgiler ışığında bir sonraki aşama olan üçüncü aşamaya geçilir ve fikir üretilir. Dördüncü aşamada da üretilen fikir geliştirilir veya değiştirilir, yani problemin çözümü üretilir. En son aşama olan buluşun uygulandığı aşamada ise çözümün uygunluğunun ve uygulanabilirliğinin değerlendirilmesi yapılır.

Simon (2001) yaratıcılıkta önemli olan noktanın yaratıcılıkla ilgili bir teoriden çok yaratıcı süreçlerin ortaya çıkışını sağlayan unsurların keşfedilmesi olduğunu "Yaratıcılıkla ilgili ayrı bir teoriye ihtiyaç yoktur; insan düşüncesinin yeni, değerli ya da ilginç bir şeyi üretmesinin olası olduğu olağan süreçlerin hangi koşullar altında gerçekleştiği ile ilgili bir teoriye ihtiyacımız vardır" diyerek belirtmiştir. Bu unsurların keşfi ile yeni yaratıcı süreçlerin teşvik edilmesine imkân sağlanacaktır. Bu sebeple yaratıcı süreçleri doğuran şartları ortaya koyacak teorilere olan ihtiyaç, yaratıcılıkla ilgili üretilebilecek diğer teorilerden daha büyük bir ihtiyaçtır diyerek sürecin özelliklerine odaklanılması gerektiğini vurgulamıştır.

Bütün bireylerde ve insan yaşamının her anında var olan bir yeti, günlük yaşamdan bilimsel çalışmalara kadar uzanan geniş bir alanı içine alan süreçler bütünü, bir tutum ve

davranış biçimidir (San, 1979). Sanatçı, yaratıcılık sürecinde ortaya koyacağı ürünle sürekli bir etkileşim halindedir ve bu süre zarfında ürünü inceleme ve gözlemleme durumu içerisinde. Bu durumun içinde olan sanatçı tecrübeleri ve sahip olduğu bilgileri harmanlayarak yeni bir fikir ortaya koymaktadır. Tüm bu eylemlerin anlamlı bir bütünlük içerisinde olduğu sürece yaratma süreci adı verilmektedir (San, 1979).

2.3.3. Yaratıcı ürün

Csikszentmihaly ve Wolfe (2015) tarafından yaratıcılık “orijinal, değer verilen ve uygulanabilir bir fikir veya ürün” olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda yaratıcı ürün yenilikçi ve amaca uygun yaratıcı fikirler, performanslar ya da somut ürünler olabilmektedir. Benzer şekilde (Amabile, 2012) de bir probleme özgün ve uygun bir çözüm bulmak aynı zamanda özgün ve yeni bir ürün ortaya koymak diyerek ürün boyutuna vurgu yapmıştır. Yaratıcılık sürecinin bir çıktısı olan ürün yaratıcılığın değerlendirilmesinde en önemli noktalardan biridir.

Yaratıcı yeni ürünün oluşturulması ile ilgili farklı görüşler bulunmaktadır. Bazı araştırmacılar yeni ürünün mevcut unsurların tekrardan yorumlanmasıyla ortaya çıktığını ve elde olan parçaların yenilikçi anlayışla tekrardan yeni bir bütün haline getirilerek ürün oluştuğunu savunurken (San, 1985), bazı araştırmacılar ise öncesinde hiç oluşmamış fikir veya nesnelerin bir arada kullanımı ile yaratıcı sonuçlar ortaya çıktığını ve yaratıcılığın bu birleşimden ortaya çıkan üçüncü bir nesneye çevirme yeteneği olduğunu (Koestler, 1964) savunmaktadırlar.

Yaratıcı ürün, var olan gerçeklerin tekrardan varlık kazanması veya farkında olunmayan gerçekliklerin ortaya çıkmasıdır. Yaratıcılık ve yaratıcı ürün ilişkisi, yeni ortaya çıkan ve orijinal düşünce çerçevesinde yoğunluk kazanan, yoktan var etmenin temel olduğu süreci kapsamaktadır. Yaratıcı ürün ile ilgili temel vurgu; ürünün yenilikçi, özgün, daha önce yapılmayan, alışılmışın dışında özelliklere sahip olduğu ile ilgilidir. Elde olan bilgilerin, yaratıcılık yeteneği ile özdeşleştirilerek yenilikçi anlayış içinde özgün bir şekilde yorumlanması ile yaratıcı ürün ortaya çıkmaktadır. Yaratıcı ürünün estetik bir heyecan uyandırması, ürünü anlayabilme/algılayabilme yeteneği ile doğru orantılıdır (Onur ve Zorlu, 2017). Yaratıcı ürünler hem bilimsel hem de sanatsal olabilirler.

2.3.4. Yaratıcı çevre

Yaratma işleminin gerçekleştiği ortam veya yaratıcı ortam olarak tanımlanmaktadır. Yaratıcılık üzerindeki çevresel etkiler alanyazında artan bir araştırma odağı olmuştur. Farklı geçmişlere veya kültürlere sahip insanlar yaratıcılık olgusu için farklı ihtiyaçlar gösterir ve farklı çevresel uyarıcılar tarafından yaratıcılığa yönlendirilebilirler (Wong ve Pang, 2003).

Yaratıcılık yeteneğinin gelişmesi ile çevre şartları arasında doğrudan bir ilişki bulunmaktadır. Her birey, belli bir düzeyde yaratıcılık yeteneğine sahip olarak dünyaya gelmekte ve bu yeteneklerini açığa çıkarmada ve geliştirmede çevre önemli bir rol oynamaktadır. Çevreden destek alan bireyler, alamayanlara oranla daha fazla gelişim göstermekte ve yaratıcılıklarını daha rahat şekilde ortaya koymaktadırlar (Saygın, 2003). Bu bağlamda verimli bir çalışma için yalnızca bireylerin yaratıcılık yeteneğine değil, sağlanan şartların da doğru olmasına özen gösterilmelidir.

Yaratıcılığın çevre boyutu incelenirken hem kültürel hem de fiziksel çevrede yaşanacak değişikliklerin ortaya çıkaracağı problemler üzerinde durulmalı ve yaratıcılığın en uygun hangi şartlarda geliştirilebileceği belirlenmelidir (Yavuz, 1996). Çünkü bireylerin düşüncelerini ifade edebilme düzeyleri, onların yaratıcılıklarını da etkilemektedir. Fikirlerin açıkça, özgür bir şekilde söylenebildiği ortamlar, farklı tekniklerin denendiği, yeniliğin ve yaratıcı ürünlerin ortaya çıktığı ortamlar olduğu belirtilmektedir (Avcı, 2012). Bu bağlamda çalışmada çevre, yaratıcılık sürecini besleyen bir unsur olarak ele alınmaktadır.

2.4. Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Yaratıcılık

Yaratıcılık mutfak sanatının en önemli bileşeni ve mutfak mesleğini geliştirme projesinin en temel unsurudur (Jeou-Shyan ve Lee, 2007). Yaratıcılık hem sanat hem teknik hem de bilim çalışmalarında önemli bir unsur olmakla beraber mutfak; bu üç unsuru da kapsamaktadır. Diğer alanlarda olduğu gibi mutfak çalışmalarında da ön planda olan yaratıcılık, yeniliklere ayak uydurmada ve yeni ürün ortaya konmasında şeflere yol gösterici özellik taşımaktadır (Horng ve Hu, 2008). Uygulama açısından bakıldığında genel yaratıcılık kuralları mutfak sanatları yaratıcılığı için de uyarlanabilmektedir. Bu uyarlama ürün, süreç, birey ve çevre açısından yapılmaktadır (Peng, Lin ve Baum, 2013).

Mutfak sanatlarının gelişiminde yaratıcılık bir anahtar niteliği kazanmıştır (Peng, Lin ve Baum, 2013). Mutfaktaki yaratıcılık, olağanın dışında lezzetli ve farklı,

diğerlerinden daha iyi yiyecek-içecek fikirleri ve sunumları ile ilgili olduğu gibi tüm duyulara ve duygulara hitap edebilecek özellikler taşımalıdır. Bu bağlamda mutfaktaki yaratıcılık pek çok yönü ile sanatsal yaratıcılık ile ilişkilendirilebilir.

2.4.1. Gastronomi ve mutfak sanatlarında sanatsal yaratıcılık

Yaratıcılık hem bilimin hem de sanatın kullandığı bir kavramdır. Bilimsel yaratıcılıkta insanların gereksinimleri önemli iken sanatsal yaratıcılıkta insanların duyguları ve düşünceleri önemlidir (San, 2008). Sanatsal yaratıcılık, insanların algıları üzerine bir düşünme ve imleme yetisi katmak ve bunun için de sezgi gücünü kullanabilmektir (Erinç, 1998). Karayağmurlar (1990) sanatsal yaratıcılığın sanatçının taklitçi olarak algılanması yerine yaratıcı olarak algılanmasına neden olduğunu vurgulamıştır. Kagan'a (1993) göre sanatsal yaratıcılık iki türlü ortaya çıkmaktadır. Sanatın iki tür biçimi vardır. Bunlar içsel ve dışsal biçimdir. Sanatın içsel biçimi daha çok zihinsel etkinlik bağlamındadır. Bu durum sanatın imgeler ile somutlaştırılmasını ifade etmektedir. Öte yandan sanatın diğer bir biçimi olan dışsal biçimi daha çok somut durumları kapsamaktadır. Sanatsal imge oluşur ve sanatsal içerik nesnel bir taşıyıcı haline gelir. Sanatsal yaratıcılığın gerçekleşmesi için bazı koşulların meydana gelmesi gerekmektedir. Bunlar (Etike, 1995):

- Deneyimler ve birikimler
- Donanımlı ortam
- Özgür ortam'dır.

Yaratıcılık herhangi bir sanatın özü olduğu gibi mutfak sanatının da özüdür (Jeou-Shyan ve Lee, 2007). Estetiğin ve performansın bir arada sunulduğu mutfak sanatları, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu olarak açıklanmaktadır ve artık yalnızca lezzetli yemekler yapmak bir aşçı için yeterli görülmemekte yapılan yemeklerin en güzel şekilde sunulmasının önemli olduğu vurgulanmaktadır (Arıkan ve Ekincek, 2016).

Görsel algılar sanatsal yaratıcılığın temelini oluşturmaktadır (Karayağmurlar, 1990). Mutfak sanatlarında görsel algılar çok önemlidir. Tabağın ilk servis edildiği andaki verdiği etki lezzetinin algılanmasına etki etmektedir. Tabak süslemesi çok uzun zamanlardan beri var olmaktadır. Bunun yanında ise günümüzde mutfak akımları ile birlikte daha fazla yaygınlaşmıştır. Burada önemli olan nokta yemeğin sunumunun sadece damağa hitap etmediği aynı zamanda göze de hitap ettiğidir. Bu yönüyle yemek sunumu çok algılı bir sanat dalı haline gelmektedir (Dündar Arıkan ve Ekincek, 2016).

Lezzetin yanı sıra görselliğin de öneminin artması ile birlikte günümüzde yemek tüm insanların ilgi duyduğu sanatla ilişkili bir hale gelmiştir. Son yıllarda yapılan çalışmalar bir tabaktaki unsurların renk, denge gibi çeşitli görsel faktörlerin yemek yiyen kişinin yiyecek üzerindeki algı ve tepkisini etkileyebileceğini göstermiştir (Michel, Velasco, Gatti ve Spence, 2014). Yemek sunumu insanlara yemeğin kalitesi hakkında da bilgi vermektedir. Yemeklerin sunumunda çekici süsleme ve sunum gibi görsel uygulamaların kişilerin algısını hatta deneyimlediği yemeğin tadını etkileyebileceğinden bahsedilmiştir (Dündar Arıkan ve Ekincek, 2016).

Mutfak yaratıcılığında fiziksel ve eğitsel ortamlar önemlidir (Horng ve Hu, 2009). Yaratıcı yemek pişirme sürecini analiz etmek, şefin fikirlerinin üretilebileceği çeşitli yolları anlamak demektir (Horng ve Hu, 2009). Aynı zamanda sanatın bir tekniğinin olması gerektiği vurgulanmaktadır. Bu bağlamda içinde birçok tekniği barındıran ve görselliği olan mutfak uygulamaları da sanat olarak kabul edilmektedir (Brown, 2006). Yaratıcı yemek pişirme sürecini analiz etmek, şefin fikirlerinin üretilebileceği çeşitli yolları anlamak demektir (Horng ve Hu, 2009).

Gastronominin bir sanat formu olarak yorumlanması gerekmektedir. Yeterli beceri ile yapılması şartıyla herhangi bir insan faaliyeti sanat konusu olabilmektedir. Birçok alanda sanatsal yaratıcılık sürecinde, gerçekliğin bazı yönleri ile sanatçıların öznelliğinin bazı yönleri arasında etkileşim olduğu görülmektedir. Sanat eseri ise bu etkileşimin belirginleştirilerek ifade edilmesidir (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

Hayatta kalmak için bir gereklilik olan yemek, saf beslenmekten başka bir amaç için yapıldığında genellikle sanat için yapılmaktadır ve tıpkı diğer sanat türlerinde olduğu gibi duygularımızı da etkilemektedir (McBride, 2010). Bu sanatın yaratılmasının arkasında hem bilimsel hem de sanatsal bilgilere sahip olan şefler bulunmaktadır (Zopiatis, 2010).

2.4.2. Yaratıcı mutfak şefleri

Mutfak ve sanat kavramları, birbirleri ile sürekli bir etkileşim halindedirler. Bu etkileşimin oluşumunda ve gelişiminde en büyük roller şeflerindir. Şefler, geçmiş zamanlarda modern yönetim ve yenilikçilik kavramlarından uzak olarak kendilerinden daha tecrübeli kişiler tarafından eğitilmişlerdir (Jeou-Shyan ve Lee, 2007). Dolayısıyla bu eğitimler sonunda şefler, küresel bakış çerçevesinden yoksun olarak yetişerek, daha çok küçük ve orta ölçekli işletmelerde iş hayatına devam etmektedirler. Özellikle son

yıllarda yemek eğitimine verilen önemin artmasıyla birlikte yiyecek içecek eğitimi için üst seviyelerde okullar açılmıştır. Yaşanan bu değişim ve gelişim sonucu küresel bakış açısına sahip, mutfak sanatları alanında bilgili ve yetenekli dolayısıyla da yaratıcı şefleri ortaya çıkararak profesyonelleşme ve yenilikçilik sürecinde önemli bir adım atılmıştır.

Genel olarak her alan, yaratıcılık için yaratıcı davranış gerektirmektedir. Ancak mutfaktaki yaratıcılığın bir gerekliliği olarak daha çok yöntem bilgisi ve yeteneklerin var olması gerekmektedir. Bu bağlamda aşçılar yemek pişirme yöntemlerini, doğrama tekniklerini, bıçak kullanma tekniklerini, beslenmenin temel ilkelerini ve bilimini, yemek hazırlık sürecinden sunuma kadar geçen sürede hijyen bilgisini ve yemeğin tarihçesini bilmek durumundadırlar. Tüm bu bilgilerin varlığı ve yaratıcılık bileşiminden bütüncül bir yaratıcı şef ortaya çıkmaktadır (Peng, Lin ve Baum, 2013).

Birçok sanatçı gibi, elit şefler yaratıcı çekiciliği olan ürünleri tasarlamalı ve kendine özgü bir stil geliştirmelidir (Leschziner, 2015). Mutfak sanatçıları, kültürel ve sanatsal eğitimin yanı sıra mesleki bilgi ve becerilere sahip olmalıdır. Şefler yaratıcı ürün oluştururken sahip olduğu bilgileri sentezleyerek, ürünleri yeniden yorumlayabilir veya estetik bir heyecan uyandırmak adına alışılmışın dışına çıkarak orijinal bir ürün ortaya koyabilir.

Aşçılık, yemekleri uyarlama ve tadı hoş hale getirme sanatıdır (This, 2005). Aşçılık mesleğini icra eden zanaatkârlar, artık sanatçı olarak tanımlanmaktadır. Şeflerin sanatçı olarak tanıtılmasına en belirgin örnek yenilikçi ve yaratıcı mutfağı ile adından söz ettiren Ferran Adrià'dır. Özellikle "tekno-mutfağı" ile tanınan en etkili şeflerden biri olan Adrià, beş yılda bir Kassel'de düzenlenen çağdaş sanat sergisi olan Documenta'ya bir sanatçı olarak davet edilen tek şef olmuştur. Şeften "sanatçıya" dönüşümün bir sonucu olarak, Adrià Documenta 12'ye (2007) katılmış ve El Bulli'yi sanatsal etkinliğin başka bir mekânına dönüştürmüştür (Domene, 2013). Mutfak inovasyonu üzerine yayınlanan çalışmaların çoğu da Michelin yıldızlı şeflerin veya Ferran Adrià gibi inovatif liderlerin mutfaklarına odaklanmıştır (Albors-Garrigos, Barreto, García-Segovia, Martínez-Monzó, ve Hervás-Oliver, 2013).

Mutfak sanatçıları tarafından yaratılan yemekler, insanlar tarafından merakla karşılanmaktadır. Michelin gibi profesyonel bültenlerin yayınlanması sadece işyerinin daha iyi bilinmesini sağlamakla kalmayıp, bunu hak eden kişilerin (şeflerin) de tanınmasını sağlamaktadır (Capatti ve Montanari, 2003). Bu şeflerin de diğer şeflerden ayıran farklı yönleri olduğu düşünülebilir. Bu anlamda yaratıcılık süreçlerinde onlara

ilham veren bazı kaynaklar bulunmaktadır. Michelin yıldızlı şeflerin yeni ürün geliştirirken ilham kaynaklarının meslektaşlarının restoranlarını ziyaret, yemek literatürü, yeni pişirme teknolojisi, gıda pazarlarını ziyaret etmek, yemek şovları, yurtdışına seyahat etmek, önceki işverenlerden gelen deneyimler ve müşterilerden gelen fikirlerden oluştuğunu belirtmiştir (Ottenbacher ve Harrington, 2007).

Alanyazında yaratıcı şeflere yönelik olarak master şef, michelin şef, elit şef, yemek tasarımcısı, mutfak sanatçısı gibi farklı adlandırmalar yer almaktadır. Bu tanımlamalara genel olarak bakıldığında bu şeflerin diğer şeflerden farklı bazı niteliklerinden söz edildiği görülmektedir. Bu nedenle mutfak sanatçısı olarak da isimlendirebileceğimiz bu şeflerin normal bir aşçıdan farklı yönleri de bulunduğu düşünülmektedir.

2.5. İlgili Çalışmalar

Gastronomi ve mutfak sanatları alanının sanat ve yaratıcılık boyutuyla ele alındığı çalışmalar incelendiğinde çalışmaların çoğunlukla mutfağın işlevselliği, yemek pişirmenin sanat olması, tüketicinin yemeğe sanatsal bakışı, yemeğin sanatsal boyutu, yemeğin estetiği ve mutfaktaki yaratıcılık süreci gibi konulara değindiği görülmektedir (Quinet, 1981; Wood, 2000; Gazzoli 1995, Brady, 2005; Horng, Hu, ve Lin, 2007; Horng ve Hu, 2008; Zopiatis, 2010 ve Peng, Lin, ve Baum, 2013). Bu başlık altında bu konuyla ilgili gerçekleştirilmiş çalışmalara yer verilmektedir.

Quinet (1981) çalışmasında mutfağın işlevselliği ile sanat eserinin öz niteliklerinin estetik açıdan değerlendirilmesine odaklanmaktadır. Geleneksel sanat eleştirisi söyleminde, bu ilişki sorunludur çünkü çoğu yiyeceğin işlevsel ve kalıcı olmayan doğasının kalıcı bir estetik kaliteye sahip olamayacağı anlamına gelir. Bununla birlikte, Quinet, yiyeceklerin bir sanat nesnesinin yapımına katkıda bulunabilecek kadar çok işlevsel nitelikleri olduğuna karar verir. Sonuç olarak, yine de değer yargıları gereklidir çünkü yemeğin her kombinasyonu bir sanat eserinin yapımına yol açmaz (Wood, 2000).

Douglas (1982), çalışmasında gıda ve yemek pişirmenin ne tür bir sanat olduğu üzerine yoğunlaşarak, ilgili sanat formları arasında karşılaştırmalar yapmak istemiştir. Bunu yaparken, gıda sistemlerinin modellenmesini araştırmış ve gıda sistemi ile diğer sanatsal sistemler arasında benzer kalıplar olup olmadığını belirlemeye çalışmıştır. Douglas, yiyeceklerin belirli modelleme kurallarını diğer sanat formlarıyla paylaştığını, ancak gıdada bunların daha esnek olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bununla birlikte, bu

argümanı hiçbir ayrıntıyla geliştirmemekte, yemeğin doku ve lezzetinin gıda üzerindeki farklı sanatsal nitelikleri destekleyebileceğini düşünmektedir (Wood, 2000).

Gazzoli (1995) iyi bir aşçının müşteri gereksinimlerine odaklanarak sanatsal bakış açısını geliştirmesi gerektiğini öne sürmüştür ve müşteri gereksinimlerine odaklanmanın yaratıcılık üzerinde etkili olabileceğini belirtmiştir. Ayrıca, mutfak yaratıcılığının kalitesinin sadece kişisel yaratıcılık ve müşteri istekleri ile değil aynı zamanda restoran sektörünün gelir sağlama baskısı ile şekillendiği görülmektedir (Horng ve Hu, 2008).

Telfer (1996) çalışmasında gıdanın sanatsal potansiyelini ele alarak gıda maddesinin "sanat eseri" olabileceğini belirleyen genel bir metot kullanmıştır. Yemeğin sanat olup olamayacağını değerlendirme ve sınıflandırma yapma yoluyla ele alınmıştır. Çalışmada Telfer, estetik değerlendirme için estetik tepki kavramını ve sanatsal sınıflandırma için sade bir kurumsal teori kullanır ve gıdanın doğası gereği geçici (tüketilen), temsilci olmadığı ve bir duygu taşımadığına karar verir. Bu nedenle gıdanın yalnızca ikincil anlamda sanat olduğu sonucuna ulaşır. Telfer (1996), Quinet'in üzerine ekleme yaparak sanat ve zanaat, estetik ve işlevsellik arasında bir ayırım yapmayı reddetmektedir. Her ikisi de sanatçıların çabalarını ürünleri ve yaratım süreci üzerinden ele alır. Telfer ayrıca, sanatın sadece sanat camiası tarafından tanımlanması gerektiğini düşünenler ve bazı temel değerlere ilişkin olarak sanatı tanımlayanlar arasındaki tartışmalara özgü sorunlarla ilgilenmiştir. Telfer'e göre bu iki görüş arasındaki gerginlik büyük önem taşımaktadır. Bazı yiyecekler sanat amaçlıdır ve sanattır. Bazı yiyecekler (rutin yemekler) sanatçının niyetinden bağımsız olarak asla sanat değildir.

Kuehn (2005) ise çalışmasında hem Telfer'in iddialarına yanıt olarak hem de Telfer'in bulunduğu yere çok önemli ve derin bir sanat biçimi olarak gıdayı yerleştirme girişiminde bulunmaktadır. Çalışma sonucunda yemek yeme davranışının karmaşıklığı beslenme ve zevkin ötesinde, yaşamsal ve yaşamı değiştirebilir olduğunu vurgulamıştır. Ona göre yemek çok temel ve erişilebilir düzeyde estetik etkileşimin bir parçasıdır. Eğer bu kelimeyi kullanmak istiyorsak da o bir "sanat"tır.

Brady (2005) koku ve tatların estetik konusuna dâhil edilmesinin nedenini anlattığı çalışmasında, koku ve tadın tek başına değer verilmeyi hak ettiğini, bizi çevremizde yönlendirdiklerini ve bulduğumuz anlam ve değere katkıda bulunduklarını ifade etmiştir. Estetik duyarlılığın geliştirilmesinin genel olarak değerli bir etkinlikse koku ve tat alma becerisi kazanmanın da bunun bir parçası olması gerektiğini vurgulamıştır.

Horng, Hu, ve Lin (2007) oluşturdukları modelde, mutfak performansı üzerindeki yeni fikir hazırlama, fikri tasarlama, fikri geliştirme ve yaratıcılığının doğrulanması üzerindeki etkiyi çalışmışlardır. Çalışmalarında yapısal eşitlik modellemesini kullanmışlardır. Çalışma sonucunda mutfak yaratıcılık sürecinin dört boyutu (yeni fikir hazırlama, fikri tasarlama, fikri geliştirme ve yaratıcılığın doğrulanması) ile şeflerin yaratıcı performansları arasında doğrudan bir ilişki çıkmıştır.

Horng ve Hu (2008) uyarladıkları mutfak yaratıcılık süreci modelinin aşamalarını şu şekilde açıklamışlardır: “Yeni fikirlere hazırlık aşaması”; veri toplama ve yeni bilgi ile eski deneyimleri sentezlemeyi kapsamaktadır. “Fikri tasarlama aşaması”; fikir seğıimi, sentez, kıyaslanabilir aktarım ve eski veya konuyla ilgisiz bölümleri ayırma ya da vazgeçilmesini, “fikri geliştirme aşaması”; ortak nitelikleri bulma, zihin açma veya ilham arama, temel sorunların nasıl çözüleceğini bulmak, “fikri değerlendirilme aşaması”; kavramların ve tekniklerin değerlendirilmesi ve nihai ürün fikrinin oluşturulması detaylarını içermektedir.

Horng ve Hu (2009) bir mutfak sanatçısının (veya şefin) gözlemlenmez yaratıcılık süreci ile gözlemlenebilir yaratıcı performansı arasındaki ilişkiye baktıkları çalışmalarında bir model geliştirmişlerdir. Bu model ile yaratıcı mutfak sürecinin dört boyutu test edilmiştir. Çalışmanın sonucunda yaratıcılığın sadece mutfak sanatları için değil diğer sanat dalları için de anlaşılmasının güç olduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca dört aşamalı olan yaratıcılık sürecinin sanatçının yaratıcı performansına doğrudan etkisi olduğu da tespit edilmiştir.

Horng ve Hu (2009) yaptıkları çalışmada yaratıcı mutfak sürecinin yaratıcı mutfak performansına etkisini ve yaratıcı mutfak müfredatının mutfak sanatları öğrencilerinin yaratıcılık sürecine ve yaratıcılık performansı üzerine etkisini analiz etmişlerdir. Konaklama yöneticiliğinde eğitim alan 43 öğrenci ile yarı deneysel desen olan bir araştırma yapılmıştır. Çalışmanın sonucunda yaratıcı mutfak sürecinin sınırlı olarak yaratıcı mutfak performansına etki ettiği görölmüştür. Fakat yaratıcı mutfak müfredatının uygulanmasından sora yapılan testlerin sonuçlarında öğrencilerin yaratıcılık sürecinde iyileşme görölmüştür.

Horng ve Lee (2009) çalışmasında mutfak yaratıcılığının gelişimini etkileyen dışsal çevresel faktörleri araştırmayı ve analiz etmeyi amaçlamıştır. Derinlemesine görüşmeler ve içerik analizi kullanıldıkları çalışmada ünlü ve ödüllü 13 mutfak sanatçısı ile görüşmeler gerçekteştirmişlerdir. Çalışmanın bulgularına göre mutfak sanatçılarının

yaratıcılığı ile çevrelerinin kalitesi arasında yakın bir ilişki olduğu ve bu nedenle mutfak yaratıcılığına elverişli fiziksel, sosyal, kültürel ve eğitimsel bir ortamın geliştirilmesi gerektiğinin önemli olduğu sonucuna varmışlardır.

Zellner, Lankford, Ambrose ve Locher (2010) çalışmalarında bir tabaktaki gıdaların sunumunda denge ve karmaşıklığın (renk eklenmesiyle arttırılan) olup olmadığını araştırmışlardır. Araştırma sonucunda bu faktörlerin sunumun cazibesini, sanat eserlerinin çekiciliğini etkilediği ölçüde etkilediğine ulaşmışlardır. İki değişkenden oluşan (tek renkli-dengeli, renkli-dengeli, tek renkli-dengesiz ve renksiz-dengesiz) dört farklı sunumla yemeği deneme istekliliği ve gıdayı beğenileri ölçülmüştür. Renk, dengeli sunumun cazibesini arttırırken, dengesiz sunumun çekiciliğini arttırmamıştır. Denekler tek renkli sunumları denemeye renkli olanlardan daha fazla istekli oldukları görülmüştür. Ancak renk ve dengenin tada herhangi bir etkisi olmamıştır. Dolayısıyla, çalışma sonuçlarına göre; bir yemeğin sunumunda renk ve dengenin değiştirilmesi çekiciliğini etkilerken, yemeğin lezzetinin beğenilme derecesini etkilememektedir.

Zopiatis (2010) çalışmasında şefin perspektifinden, alanda başarılı bir kariyer için gerekli olan yeterlilikleri ve bu yeterliliklerin kazanılma düzeyini araştırmıştır. Kıbrıs'ta çalışan şeflere 27 uzmanlık maddesinden oluşan bir anket uygulanmıştır. Araştırmanın sonucuna göre şeflerin teknik yeterliliklerinin çok önemli olduğu vurgulanmasına karşılık kavramsal boyutların (yaratıcılık, uyumluluk) daha az önem gördüğü ifade edilmiş ve şefin mesleğinin gastronomi sanatı ile yönetim bilimi arasında iyi bir dengeye sahip olması gerektiği belirtilmiştir.

Resim, heykel, yerleştirme, dans ve müziği de kapsayan sanat izleyicilerin görmesi, hissetmesi ve duyması için kısmen duysal bir deneyim yaratmakla ilgilidir. Belki de başka herhangi bir disiplinden ziyade, yemeğin tüm duyularımızı çekme yeteneği vardır. Yiyeceklerin renk, doku, koku, lezzetin kombinasyonu ile hazırlanması ve bu unsurların seçimi ve dönüşümü yaratıcıdır (Strycker, 2013).

Peng, Lin, ve Baum (2013) çalışmalarında mutfak yaratıcılığını ve bunun mutfak eğitiminde uygulanabilirliğini Çin kültüründen olan sektördeki ve akademik şeflerin bakış açısıyla değerlendirmişlerdir. Çalışma karma araştırma yöntemiyle yapılmıştır. Araştırmanın sonucunda mutfak yaratıcılığının genel olarak yaratıcılığa belirli şartlarla uyabileceği ortaya çıkmıştır. Eğitilebilirlik konusunda ise mutfak yaratıcılığının kalitesini ve miktarını artırmak ve ilerletmek için mutfak yaratıcılığı eğitilebilir çıkmıştır.

Bouty ve Gomez (2013) mutfaktaki yaratıcılığın sırasıyla “yaratıcı takım çalışması”, “fikir geliştirme” ve “adlandırma” olmak üzere farklı üç yönü olduğunu belirtmektedir. Yaratıcı takım çalışması, mutfakta özellikle yönetim bağlamında yaratıcılıkla ilgili iken, fikir geliştirme ve adlandırma mutfakta ürün geliştirme süreci ile ilgilidir. Mutfakta ortaya konan yeni ve değişik lezzetlerin, şeflerin bilgisi, deneyimi, yetenekleri ve yaratıcılıklarının bütünleşmesi sonucu planlı bir şekilde ortaya çıktığını savunan Bouty ve Gomez, bu lezzetlerin tesadüfi bir şekilde ortaya çıkmadığını ve arkasında yatan asıl nedenin de yaratıcılık olduğunu belirtmiştir.

Piatti (2004) gerçekleştirmiş olduğu çalışmasında rafine mutfak (haute cuisine) ve sanat ilişkisini incelemiştir. Eğer sanat uygun malzemeleri kullanarak, bir kavram geliştiriyor, en gelişmiş becerileri kullanıyor ve yeniyi tanıtarak ya da klasik olanı yeniden tasarlıyorsa tüm bunlar rafine mutfak için de doğrudur.

Michel, Velasco, Gatti ve Spence (2014) bir tabağa mutfak öğelerini sanatsal esin kaynağı ile yerleştirmenin, yemek yiyen kişinin beklentilerini ve dolayısıyla yiyecek deneyimini değiştirecek nitelikte olup olmadığını değerlendirmek için tasarlanmış bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Bir salata tabağı, üç farklı sunumla düzenlenmiştir: Tabaklardan ilki basitçe hazırlanmış (salatanın tüm malzemeleri birlikte koyulmuş), ikincisi Kandinsky'nin tablolarından biri gibi görünecek şekilde düzenlenmiş, sonuncusu ise düzgün (ama sanatsal olmayan) bir biçimde düzenlenmiştir. Katılımcılar beklenti ve gerçek duysal deneyimlerinin ölçüldüğü iki ankete katılmışlardır. Tüketimden önce, sanattan esinlenen sunuma yönelik sonuçların daha sanatsal, daha karmaşık ve diğer sunumlardan daha çok beğenilmiştir. Ayrıca tüketiciler Kandinsky'den ilham alınarak hazırlanan tabağa daha fazla ödemeye hazır. İlginç bir şekilde, tüketimden sonra, sonuçlar sanatsal esin kaynağı sunum için daha lezzetli olduğunu ortaya koymuştur. Bu sonuçlar yemeği estetik bir şekilde sunmanın yemek deneyimini güçlendireceğini göstermiştir. Özellikle sanatsal (görsel) etkilerin kullanımı bir tüketicinin lezzet derecesini arttırabilir.

Stierand, Dörfler, ve MacBryde (2014) rafine mutfakta (haute cuisine) yenilik süreçlerini ve kişisel yaratıcılık anlayışı üzerine çalışmışlardır. Aynı zamanda sosyo-kültürel sistemlerin çeşitlerini yaratıcılık açısından ele almışlardır. Çalışmada öncelikle sektörde yaratıcılık ve inovasyon kavramsal olarak bahsedilip daha sonra şeflerle derinlemesine görüşmeler yapmışlardır. Böylelikle şeflerin inovasyon sürecinin yaratıcılık kısmında genellikle sezginin etkili olduğunu tespit etmişlerdir.

Kudrowitz, Oxborough, Choi, ve Stover (2014) gerçekleştirdikleri çalışmada şeflerin yenilikçi ve pazarlanabilir ürünler yaratmak için kullandıkları yöntemleri araştırarak bu bulguları diğer tasarım araçlarıyla karşılaştırmışlardır. Çalışmada şeflerle yapılan görüşmeler ve tasarım süreçlerinde ön konseptinden sunumuna kadar olan süreçteki detayları anlamak için gözlemler yapılmıştır. Çalışma sonucunda şeflerin ve tasarımcıların yenilikçi ürünler üretmek için aynı tekniklerden birkaçını kullandığı ve şeflerin kullandığı yöntemlerin SCAMPER (yerine koymak, birleştirmek, uyarlamak, değiştirmek / büyütmek, başka bir şekilde kullanmak, ortadan kaldırmak, tersine / yeniden düzenlemek) yaratıcılık tekniğine göre sınıflandırılabilirdiği görülmüştür. Ayrıca şeflerin yenilikçi fikirler ve başarılı deneyimler üretmek için oyun, sürpriz ve mizahtan faydalandığı ortaya koyulmuştur.

Slavich, Cappetta ve Salvemini (2014) yaptıkları araştırmada şeflerin ilham kaynaklarını; kendi mutfak tekniğine ve tarihine hâkimiyet, yabancı mutfak gelenekleri, sanat, mimari, parfüm ve hatta sokaktaki vitrinler olarak tanımlanmışlardır. Ayrıca, şefler fikirlerini bir çalışmanın ürünü olarak da tanımlamaktadır. Şefler yaratıcı ürünler oluşturmak için metinler yazmakta ve renkli kalemle eskiz yapmaktadır. Diğer taraftan, şefler kafalarında ne olduğunu başkalarına açıklamakta zorlanmak ve hatta açıklayamamaktadırlar. Çalışmada yaratıcılığın aşçılar tarafından yeri geldiğinde geliştirilebilecek bir uygulama olduğu belirtilmiştir. Bu bakımdan, yaratıcı ekip çalışması gelecekteki seçkin şeflerin oluşmasında özel bir öneme sahiptir; çünkü onları yaratıcı pratiğe dâhil etmek için eşsiz bir fırsatı temsil etmektedir. Seçkin şefler dış ortamlar ve unsurlarla ne kadar çok etkileşime girerse, o kadar fazla fikir üretebilirler. Yeni gastronomik deneyimler ve lezzetler yaratmak, şeflerin diğer sanatçılarınkine benzer şekilde dünyayla etkileşime girmesini gerektirir.

Aubke (2014) çalışmasında Almanya'daki Michelin yıldızlı şeflerin sosyal ağ analizi yöntemiyle kariyer sürecine odaklanarak, mutfak alanının yaratıcı sıcak noktalarını belirlemeyi amaçlamıştır. 262 şefin kariyer yörüngesinin analizini gerçekleştirdiği çalışmasında mutfak ağının yoğun bir çekirdek içerdiği görülmüştür. Bazı üretken şeflerin kendisini çevreden izole tuttukları, farklı yıldız seviyelerindeki şeflerin aynı yıldız seviyesindeki şeflere göre daha çok etkileşimde bulundukları tespit edilmiştir. Son olarak sosyal ağ analizinin gelecekteki yaratıcı süreç çalışmaları için bir metodoloji olarak kullanabileceği sonucuna ulaşmışlardır.

Lin ve Baum (2016) Tayvan'daki mutfak endüstrisinde uygulanan yaratıcılığın kökenini araştıran çalışmalarında mesleki bilgi ve deneyimlerin mutfak yaratıcılığını şekillendirdiğini belirtmişlerdir. En iyi restoranlarda ve beş yıldızlı otellerde çalışan 36 tane Çin ve Batı mutfak şefinden elde ettikleri verilere göre mutfak endüstrisinde uygulanan yaratıcılığın rolünün, Tayvan'daki mutfak değişimi ve gelişiminde önemli bir rol oynadığı sonucuna varmışlardır.

Borkenhagen (2017) çalışmasında röportajlar ve katılımcı gözlem yoluyla toplanan verileri kullanarak, modernist şeflerin bilimi yaratıcı bir alanda kullanmanın potansiyel zorluklarında nasıl kaldıklarını açıklamaya çalışmıştır. Bilimin, modernist şeflerin geleneksel yöntemlere göre çok çeşitli yenilikler ve geliştirmeler üretmesine imkân sağladığını ancak bunun yanında bilimsel değerlerin benimsenmesinin, mutfak yaratıcılığının öznel ve sezgisel özelliklerine karşıt bir durum oluşturduğunu belirtmiştir. Bilimin temel kurallarına bağlı kalmak koşuluyla özgün eserler ortaya koymanın şeflerin yaratıcılıklarını baskıladığı sonucuna ulaşmıştır.

Lu (2017) çalışmasında çevresel deneyimlerin, deneyim derecesinin ve yenilikçi bilişsel stillerin ürün yaratıcılığı üzerindeki etkisini incelemiştir. Bilişsel sınırlamaların aşılması ve yaratıcılığın artırılmasının tasarım eğitimindeki önemini araştıran çalışmada yenilikçi bilişsel stillerin yaratıcılığı önemli ölçüde etkilediği sonucuna ulaşmıştır. Buna göre düşük inovasyona sahip öğrencilerin yaratıcılığı, çevresel deneyim ile büyük ölçüde artmıştır. Yüksek inovasyona sahip öğrencilerin yaratıcılığı da çevre deneyimi ile daha düşük bir oranda artırılmıştır. Aynı zamanda öğrencilerin deneyimlerinin derecesi yüksekse, yenilikçi bilişsel stil ile yaratıcılık arasındaki ilişkinin zayıf olduğu, eğer öğrencilerin deneyimlerinin derecesi düşükse, yenilikçi bilişsel tarz ile yaratıcılık arasında tespit edilen ilişkinin güçlü olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Youssef, Sanchez, Woods ve Spence (2018) yaptıkları çalışmada "Jastrow's Bistable Bite" (1899) isimli ünlü yanılsamasının yenilebilir bir versiyonunu gerçekleştirmiştir. Ördek ve tavşan eti kullanarak farklı rotasyonlarda sunum yapmışlardır. Katılımcılardan sunulan bu yemeğin ördek mi tavşan mı olduğunu belirlemelerini istedikleri çalışma sonucunda görmenin lezzet algısındaki etkisi ve sürdürülebilirlik gibi konular irdelenmiştir.

Velasco, Hyndman ve Spence (2018) çalışmalarında görsel estetik üzerine araştırma yapmışlardır. Daha çok tercih edilen görsel estetik ürünlerinin tatlılıkla eşleştiğini belirttikleri çalışmalarında yazı tipi karakterlerinin belirli tat özellikleri ile

ilişkili olabileceğini incelemişlerdir. Eğrisellik içeren yazı tiplerinin keskin hatlara sahip yazı tiplerinden daha çok tatlılık algısı içerdiğini belirtmişlerdir. Çalışma sonucuna göre, yazı tipinin, yiyecek ve içecek sektöründe ve marka deneyimlerinin tasarımında potansiyel olarak yararlı olabileceği söylenebilir.

Roque, Guastavino, Lafraire ve Fernandez (2018) gerçekleştirdikleri çalışmada tüketicilerden, iki şef tarafından hazırlanan aynı yemeğin 16 farklı tabak tasarımını yaratıcılık, bağlama uygunluk, yenilik ve genel beğenme açısından değerlendirmelerini istemişlerdir. Çalışmanın sonucuna göre katılımcıların sanat ve estetikle ilgili sunumlara ilgi gösterdiği ayrıca dengeli ve renk uyumuna sahip tabağın dengesiz veya tek renkli tabağa göre daha çok tercih sebebi olduğu sonucuna varmışlardır.



3. YÖNTEM

Bu bölümde araştırma deseni, veri toplama araçları, araştırma süreci, elde edilen verilerin nasıl analiz edildiği, araştırmanın geçerlik ve güvenilirliği gibi konulara yer verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Deseni

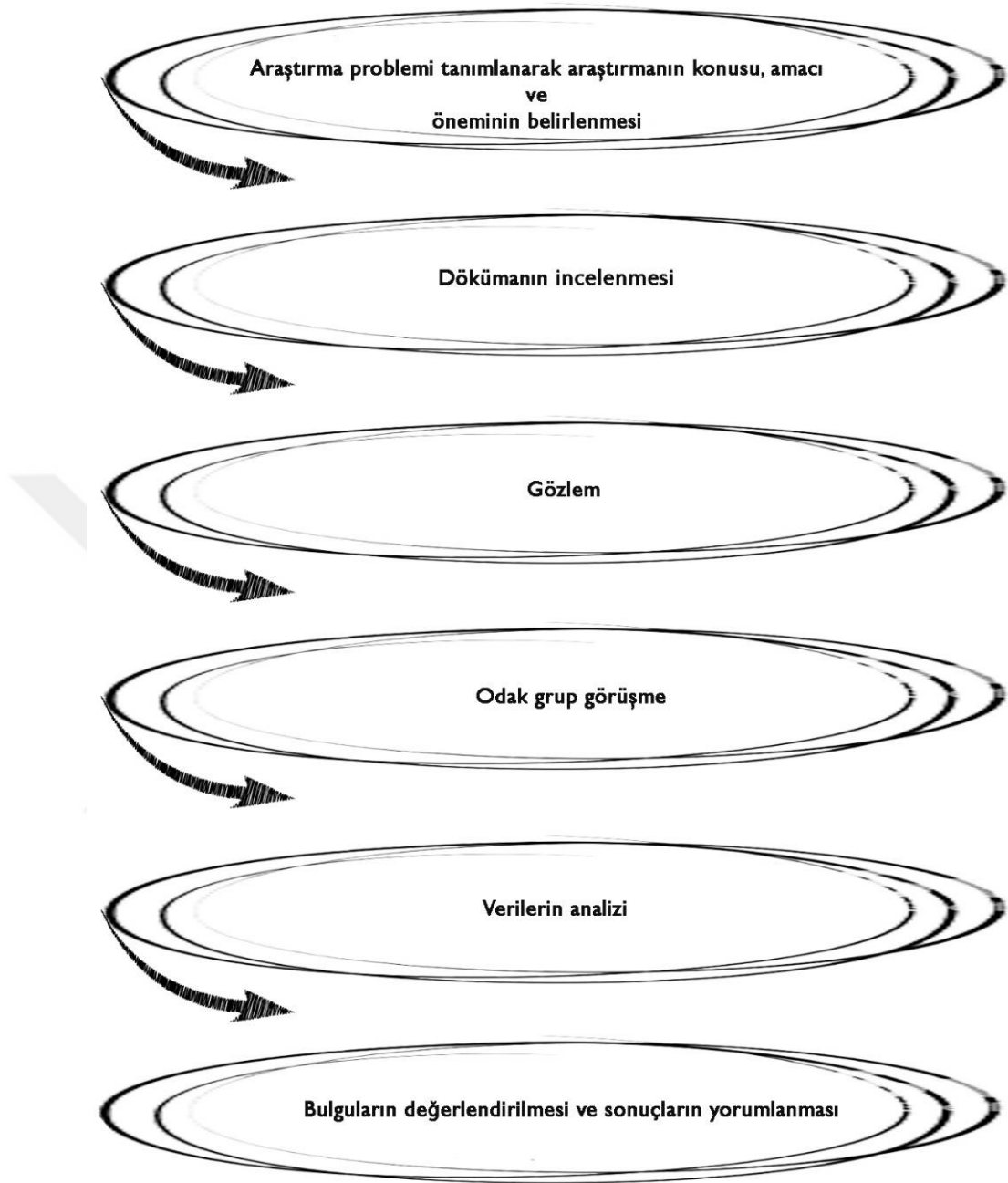
Mutfak sanatçılarının niteliklerinin, yaratıcılık süreçlerini besleyen unsurların ve yaratıcı ürünlerinin niteliğinin sanatsal yaratıcılık açısından incelendiği bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, “gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma” olarak tanımlanmaktadır (Creswell, 2013; Patton, 2014).

Bu çalışmada, mutfak sanatçılarının sanatsal yaratıcılık süreci ayrıntılı bir biçimde ortaya çıkarılmaya çalışıldığı için temel yorumlayıcı nitel araştırma deseni kullanılmıştır. Temel yorumlayıcı nitel araştırma deseninde katılımcıların dünyayı nasıl gördükleri, yaşamlarını nasıl yorumladıkları ve deneyimleri ayrıntılı bir şekilde ele alınır (Merriam, 2013). Temel yorumlayıcı desende araştırmacıların temel amacı bireylerin bulundukları durumları ve yaşadıkları olayları nasıl anlamlandıklarını ortaya koymaktır (Yetişir, 2016). Bu bağlamda çalışmada da mutfak sanatçılarının yaratıcı kişilik özellikleri, yaratıcılık sürecinde onları besleyen unsurlar ve ürünlerinin nitelikleri sanatsal ve tasarımsal açıdan ele alınarak yorumlanmıştır.

3.2. Veri Toplama Araçları ve Araştırma Süreci

Bir araştırmada kullanılacak veri toplama araçları genel olarak araştırmanın kuramsal temelleri, amacı, problemi ve belirlenen katılımcıları çerçevesinde belirlenmektedir (Merriam, 2013). Bu araştırma sanatsal yaratıcılığın ortaya çıkmasında etkili olan bileşenleri ve mutfak sanatçılarının ürünlerindeki sanatsal yaratıcılığı anlamaya odaklanılmaktadır. Sanatsal yaratıcılık kavramı nicelik, yoğunluk, frekans ya da aritmetik ortalamalarla açıklanıp ölçülemez. Sanatsal yaratıcılık sanatçının bireysel özellikleri, süreci besleyen unsurlar ve ürünlerin özellikleriyle ortaya çıkar. Bu nedenle çalışmanın bu bölümü pozitivist epistemoloji ile açıklanamaz. Bu araştırma, deneyimlerin nasıl yaratıldığı ve anlamlandırıldığına vurgu yapan anlamacı (konvensiyonalist)

epistemoloji ile değerlendirilebilir. Anlamacı epistemolojide bilgi öznel ve gerçekliği, araştırmayı yürüten kişinin yaratıları veya inşaları olarak görür. Araştırmacının estetik veya moral değerleri devreye girer. Gastronomik ürünlerin ortaya çıkarılmasında etkili olan sanatsal yaratıcılıkta ve bu ürünlerin değerlendirilmesinde insanların inançları, eğitimleri, değerleri, kurallar, tasarım unsuları, sanatsal kuramlar, anılar, deneyimler diğer bir ifade ile insan ve yaşamsal süreçler iç içedir. Böyle bir durumda ampirik veriler kullanarak neden sonuç ilişkilerine odaklanan nicel araştırma teknikleri sürecin ve ürünlerin nasıl yaratıldığı ve anlamlandırıldığını çözümlemek için yeterli olmayacağından bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak doküman incelemesi, gözlem ve odak grup görüşmesinden yararlanılmıştır (Şekil 3.1). Birden fazla teknikle farklı kaynaklardan veri toplanmasının en önemli sebebi veri çeşitliliği ile daha güvenilir adımlarla ilerleme isteğidir.



Şekil 3.1 Araştırma süreci

Araştırma sorularına karşılık gelen veri toplama araçları ise Tablo 3.1’de yer almaktadır.

Tablo 3.1. Araştırma soruları ve veri toplama araçları

Araştırma soruları	Veri toplama araçları
Mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özellikleri nelerdir?	Doküman incelemesi (Belgesel) Gözlem
Mutfak sanatçılarının yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar nelerdir?	Doküman incelemesi (Belgesel) Gözlem
Mutfak sanatçılarının ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal özellikleri nelerdir?	Doküman incelemesi (Belgesel) Gözlem Odak grup görüşmesi

3.2.1. Doküman incelemesi

Ele alınan konuyla ilgili olgu ve olaylar hakkında bilgi içeren belgelerin analiz edilmesiyle veri sağlanmasına doküman incelemesi denilmektedir (Karataş, 2015). Raporlar, kitaplar, arşiv dosyaları, video ve ses kayıtları, fotoğraflar doküman incelemesi için uygun kaynaklardır. Film, video ve fotoğraf gibi görsel malzemeler de tek başına bir araştırmanın temel veri toplama aracı olarak kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Film, video ve fotoğraflara doküman incelemesi yapılmasının bazı avantajları vardır. Bunlar (Yıldırım ve Şimşek, 2013):

- Yüz ifadeleri, vücut hareketleri gibi sözel olmayan davranışları gözlemlene ve süreklilik sağlar.
- Birden fazla ve farklı zamanlarda aynı davranışları izleme olanağı verir.
- Nadiren oluşan ve tekrarı güç durumlarının izlenmesini sağlar.
- Bu dokümanlar birçok araştırmacı tarafından farklı zamanlarda farklı araştırmalar için kullanılabilir.

Bu araştırma görsel işitsel doküman olarak Chef's Table belgesellerinden yararlanılmıştır. Bazı araştırma alanlarında konu ile ilgili pek çok bilgi görüşme ve gözlem yapmaya gerek kalmaksızın belge inceleme yoluyla elde edilebilmektedir. Bu durum araştırmacıya zaman ve kaynak tasarrufu olanağı vermektedir (Karataş, 2015). Doküman incelemesi beş aşamada yapılmaktadır. Bunlar (Yıldırım ve Şimşek, 2013):

1. Dokümana ulaşma

2. Orijinalliğini kontrol etme
3. Dokümanları anlama
4. Veriyi analiz etme
5. Veriyi kullanma

Film sanatının yemek sanatıyla buluştuğu yer olarak adlandırılan (Gelb, 2016) Chef's table dünyanın en iyi restoranlarının şeflerinin hikâyelerini göstermektedir. Her bölüm belirli bir şefin hikâyesini gerçekliğiyle anlatmakta olan belgeseller Emmy En İyi Belgesel veya Kurgusal Olmayan Program dalında birkaç kez aday olmuş ve Uluslararası Belgesel Birliği ödülünü kazanmıştır (Ulver ve Klasson, 2018).

Bu belgeseller izleyiciye şeflerin kişilik özelliklerini, yaratıcı yemek fikirlerini nasıl ortaya çıkardığını, yaratıcılık süreçlerinde onları etkileyen unsurları ve tabak sunumlarının görsel ve sanatsal yönünü ortaya koymaktadır. Chef's Table belgeselleri altı sezon olarak yayınlanmıştır. Bunun yanında bir sezonda Chef's Table France yayınlanmıştır. Birinci, ikinci, üçüncü sezon altı bölümden oluşmaktadır. Dördüncü sezon da pasta şeflerinin yer aldığı dört bölüm bulunmaktadır. Beşinci, altıncı sezon ve Chef's Table France'da dörder bölüm bulunmaktadır. Bu bağlamda toplam 34 belgeselin doküman incelemesi yapılmıştır. İncelenen belgeseller ve şefler Tablo 3.2'de gösterilmektedir.

Tablo 3.2 *Chef's Table* belgeselleri

Sezon/ Bölüm	Şefin Adı	Restoranın Adı	Ülkesi	Cinsiyeti	Süresi	
1/1	Massimo Bottura	Osteria Francescana	İtalya	E	54 dk	
½	Dan Barber	Blue Hill farm	ABD	E	51 dk	
1/3	Francis Mallmann	Patagonia Sur	Arjantin	E	49 dk	
¼	Niki Nakayama	N/Naka	ABD	K	42 dk	
1/5	Ben Shewry	Attica	Avusturalya	E	46 dk	
1/6	Magnus Nilsson	Jarpen	İsveç	E	46 dk	
2/1	Grant Achatz	Alinea	ABD	E	55 dk	
2/2	Alex Atala	D.O.M.	Brezilya	E	51 dk	
2/3	Dominique Crenn	Atelier Crenn	ABD	K	46 dk	
2/4	Enrique Olvera	Pujol	Meksika	E	47 dk	
2/5	Ana Roš	Hiša Frnko	Slovenya	K	43 dk	
2/6	Gaggan Anand	Gaggan	Tayland	E	48 dk	
3/1	Jeong Kwan	Chunjinam Hermitage/ Baeyangsa Temple	Güney Kore	K	58 dk	
3/2	Vladimir Mukhin	White Rabbit	Rusya	E	54 dk	
3/3	Nancy Silverton	Osteria Mozza	ABD	K	45 dk	
¾	Ivan Orkin	Ivan Ramen	Japonya	E	52 dk	
3/5	Tim Raue	Restaurant Tim Raue	Almanya	E	49 dk	
3/6	Virgilio Martinez	Central	Peru	E	51 dk	
4/1	Christina Tosi	Milk Bar	ABD	K	47 dk	
4/2	Corrado Assenza	Caffe Sicilia	İtalya	E	47 dk	
4/3	Jordi Roca	El Celler de Can Roca	İspanya	E	48 dk	
4/4	Will Goldfarb	Room 4 Dessert	Endonezya	E	45 dk	
5/1	Christina Martinez	El Compadre/ South Philly Barbacoa	ABD	K	51 dk	
5/2	Musa Dağdeviren	Çiya	Türkiye	E	50 dk	
5/3	Bo Songvisava	Bo.Lan	Tayland	K	49 dk	
5/4	Albert Adria	El Bulli – Tickets	İspanya	E	45 dk	
6/1	Mashama Bailey	The Grey	ABD	K	50 dk	
6/2	Dair Cecchini	Solociccina	İtalya	E	47 dk	
6/3	Asma Khan	Darjeeling Express	İngiltere	K	46 dk	
6/4	Sean Brock	Husk	ABD	E	56 dk	
Fransa Sezonu	1	Alain Passard	Arpège	Paris	E	45 dk
	2	Alexandre Coullin	La Marine	Noirmoutier	E	45 dk
	3	Adeline Grattard	Yam'tcha	Paris	K	46 dk
	4	Michel Troisgros	Troisgros	Roanne	E	49 dk

Belgeseller genel olarak incelendiğinde 11 kadın, 23 erkek yaratıcı şefin yer aldığı görülmektedir. Restoranlar dünya çapında kabul görmüş olan ödüllere sahiptirler. Belgesellerin ortalama süresi 48 dakikadır. Dökümü gerçekleştirilen belgesellerin toplam süresi 1654 dakikadır.

3.2.2. Gözlem

Nitel araştırma yöntemlerinde yaygın olarak kullanılan veri toplama yöntemlerinden biri de gözlemdir (Yıldırım A. , 1999). Gözlem belirli bir amaç için, bir nesne, olay ya da ilişkinin sistematik olarak incelenmesi süreci olarak tanımlanmaktadır. İki çeşit gözlem türü vardır. Bunlar katılımcı gözlem ve katılımcı olmayan gözlemdir. Araştırma kapsamında yapılan katılımcı olmayan gözlemde araştırmacı, gözlemlediği olaya katılmayarak sadece dışarıdan gözlem yapmıştır. Gözlem 30.11.2019 tarihinde İstanbul’da gerçekleşen “Gastromasa” konferansında gerçekleşmiştir. “Gastromasa” konferansına davetli konuşmacı olarak katılan 20 yaratıcı şefin konuşmaları ve yaptıkları yemekler izlenerek notlar tutulmuştur. Gastromasa’ya sunum yapmak üzere davet edilen bu şefler başarılı ve gastronomi alanında ödüllere sahiplerdir. Bu özellikleriyle yaratıcı şeflerin sanatsal yaratıcılık yönlerini tespit etmek için uygun örnekler oluşturacağı kabul edilmiştir. Sahip oldukları ödüllere göre şeflerin sayıları tabloda yer almaktadır (Tablo 3.3).

Tablo 3.3 Ödüllere göre şeflerin sayıları

Ödül	Şef sayısı
Michelin*	5
Michelin**	4
Michelin***	4
50th Best	6
En İyi Pasta Şefi	1
Toplam	20

Gözlemde şeflerin konferans sırasındaki konuşmalarının içeriğinin net olarak nasıl olacağı öncesinden bilinmediği için yapılandırılmamış gözlem formu kullanılmıştır. Gözlem formunda araştırma amacına uygun olarak mutfak sanatçılarının “yaratıcı birey özellikleri, yaratıcılık süreçlerini besleyen unsurlar ve ortaya koydukları ürünlerin sanatsal ve tasarımsal yönleri” olmak üzere üç soruya odaklanılmıştır. Araştırmanın konusunu oluşturan yaratıcılığa ve sanata yönelik her söylem ve hareket gözlem formuna kaydedilmiştir. Her konuşmacı ortalama 25 dakika sahnede kalmıştır. Bu konferansta şeflerden birçoğu gerçekleştirdiği yaratıcı ürünleri de sunarak detaylı bilgiler vermişlerdir.

3.2.3. Odak grup görüşmesi

Mutfak sanatçılarının ürünlerinin yaratıcı niteliklerinin belirlenmesi hedeflenen bu araştırmada uzman görüşü alınabilmesi için odak grup görüşmesi yapılmıştır. Odak grup görüşmesi araştırma konusu üzerine bilgisi olan insanlarla görüşmenin yapıldığı bir veri toplama yöntemidir (Merriam, 2013). Karar verme sürecinde birçok kişiden oluşan grup süreci kullanmanın araştırmaya pek çok yararı vardır. Bunlar (Mertler, 2006; Yıldırım ve Şimşek, 2013):

- Grup etkileşimi aracılığıyla insanların düşünce ve deneyimlerinin paylaşılması,
- Grup görüşmelerinin etkileşimli bir süreç olması,
- Daha fazla örnekleme kısa sürede ulaşılması,
- Yapılan bir tartışma sonucunda aynı konuya yönelik farklı bakış açılarının ortaya çıkması,
- Grupların bireylere göre daha yaratıcı olması,
- Sorunların daha hızlı çözülebilmesi,
- Toplanan verilerin daha zengin olması,
- Kısa sürede ve daha fazla sayıda seçenek üretilebilmesidir.

Odak grup görüşme süreci aşağıdaki adımlardan oluşmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2013):

- Araştırma amacının kullanılacak yöntem açısından gözden geçirilmesi
- Araştırma sorularından yola çıkılarak odak grup görüşme sorularının geliştirilmesi
- Yer ve teknoloji planlaması
- Bütün sürecin pilot denemesinin yapılması
- Katılımcıların belirlenmesi ve davet edilmesi
- Yönetici özellikleri ve çalışmanın gerçekleştirilmesi
- Verinin düzenlenmesi ve analizi

Odak grup görüşmelerinde ideal katılımcı sayısı 6-8 kişidir. Daha geniş grupların yönetilmesi zor olduğu gibi bu gruplarda bilgiyi anlamak ve kontrol etmek de karmaşık

bir hal alabilir. Odak grup görüşmesi katılımcılarının belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemlerinden “maksimum çeşitlilik örnekleme” kullanılmıştır. Maksimum çeşitlilik örneklemede, farklı düşünce ve önerilerin keşfedilmesini en üst düzeye çıkarmak için çeşitli uzmanlık alanlarından kişilerin bir araya getirilmesinin avantaj yaratacağı belirtilmektedir (Kitzinger, 1995; Yıldırım ve Şimşek, 2013; Patton, 2014). Bu bağlamda katılımcılar çalışma amacına uygun olacak şekilde sanat eğitimi, güzel sanatlar ve gastronomi alanındaki yedi uzmandan oluşmuştur. Çalışmada araştırmacı, katılımcıların gönüllüğünü dikkate alarak 8 kişilik bir grup oluşturulmuştur. Odak grup görüşmesinin yapılacağı gün bir katılımcı komisyon toplantısına katılması gerektiğini ifade ederek odak grup görüşmesine katılamayacağını araştırmacıya bildirmiştir. Görüşmenin gerçekleştirilmesi için Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi’nde uygun bir derslik tahsis edilmesi sağlanmıştır.

Odak grup görüşmesinde “Mutfak sanatçılarının ürünlerinin sanatsal özellikleri nelerdir?” sorusuna yanıt aranmıştır (Ek 1). Uzman görüşmesinde incelenmek üzere belgesellerden elde edilen şeflerin gerçekleştirmiş olduğu 15 tane yaratıcı mutfak ürünü katılımcılara sunulurken her görsel üzerinde yorumlama yapmaları istenmiştir. Araştırmacı, görüşme başında izin alarak görüşmenin tamamını ses kayıt cihazı ile kayıt altına almıştır. Daha sonra ses kayıtlarının dökümlerini yapmıştır. Görüşme yedi uzman katılımı ile 60 dakika sürmüştür.

3.3. Verilerin Analizi ve Yorumlanması

Temel yorumlayıcı nitel araştırma bir anlamın ya da fenomenin nasıl oluştuğunun tespit edilmesinde kullanılabilir. Temel yorumlayıcı desenin bu temel amacına ulaşabilmek için görüşmeler, gözlemler, doküman analizinden yararlanılır ve araştırma tümevarımsal şekilde oluşturulur (Merriam ve Grenier, 2019). Bu çalışmada da veriler tümevarımsal analizle (içerik analizi) çözümlenmiştir. Tümevarımsal analiz verilerin kodlanması yoluyla belirlenen durumla ilgili gerçekleri ve gerçekler arasındaki ilişkileri ortaya çıkarmak için yapılmaktadır (Miles ve Huberman, 1994). Araştırmada veriler önce kodlanmış, daha sonra kodlanan verilerden temalar ve temalardan ana temalara (kategorilere) ulaşılmıştır.

Çalışma kapsamında öncelikle tüm sezon Chef’s Table belgeselleri izlenmiş ve belgeseller deşifre edilmiştir. Görsel dokümanların incelenmesi araştırmacıya birden fazla ve değişik aralıklarla aynı davranışları izleme olanağı sağladığı için (Yıldırım ve

Şimşek, 2013) belgeseller araştırmacı ve alanda uzman olan bir kişi tarafından farklı zamanlarda iki kere izlenmiştir. Bu izlemeler esnasında odak grup görüşmesinde kullanılacak görsellerin seçimi de yapılmıştır. Belgesellerden elde edilen verilere ilişkin bulgulara yer alan alıntılarının sonuna her sezon ve bölüm numarasını içeren birer kod numarası (S1/1, S1/2, S1/3, ..., S6/4) verilmiştir.

Benzer şekilde gözlem ve odak grup görüşmelerinin dökümleri yapılmış ve düzenlenmiştir. Ardından gerçekleştirilen dökümler NVivo 12 programına yüklenmiştir. Analiz sürecinde üç tane uzmandan görüş alınmıştır. İlki gastronomi alanından diğer ikisi de sanat eğitimi alanında doktorasını tamamlamış uzmanlardır. Araştırmacı ve bir uzman bağımsız olarak kodlama yapmışlardır. Daha sonra bu alan uzmanı ve araştırmacı bir araya gelerek, farklılaşan kodlar üzerinde uzlaşmaya varmışlardır. Diğer iki uzman ise ortaya çıkan kodların temalar altında uygun olup olmadığına yönelik görüşlerini belirtmişlerdir. En son olarak uzmanlardan alınan dönütlerle görüş birliğine varılmış ve ardından kodlara son biçimi verilmiştir. Daha sonra kodlar arasındaki ilişkiler de göz önüne alınarak kodlanan veriler içeriklerine göre kategorilerde toplanmıştır. Oluşturulan tüm kategoriler betimlenerek temalar altında özetlenip açıklanmıştır (Miles ve Huberman, 1994). Son olarak, ortaya çıkarılan kodlar ve temalar karşılaştırılarak ortak temalar oluşturulmuştur. Gözlem verilerinin bulgularında kodlama yapılırken katılımcıları ifade etmek için araştırmacı tarafından verilen kod isimlerin (K1, K2, ..., K20) kullanılması tercih edilmiştir. Benzer şekilde odak grup görüşmesinden elde edilen verilere ilişkin bulgulara görüşmeye katılan uzmanlara (U1, U2, ..., U7) ve görüşmede kullanılan görsellere (G1, G2, ..., G10) şeklinde birer kod numarası verilmiştir.

3.4. Araştırmada Geçerlik ve Güvenirlik

Nitel araştırmalarda iç geçerlik kavramı yerine inandırıcılık, dış geçerlik kavramı yerine aktarılabilirlik, iç güvenirlilik yerine tutarlılık, dış güvenirlilik yerine de teyit edilebilirlik kavramları kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğinin sağlanmasında bu ölçütler dikkate alınmıştır.

3.4.1. İnandırıcılık

Nitel araştırmalarda inandırıcılığın sağlanabilmesi için derinlemesine veri toplama, uzun süreli etkileşim, veri çeşitlemesi ve uzman incelemesi gibi yollardan yararlanılabilmektedir.

Araştırma kapsamında birden fazla veri toplama tekniğinin kullanılarak araştırmanın inandırıcılığı artırılmaya çalışılmıştır. Patton (1999) veri çeşitlenmesini (üçgenleme/triangulation) nitel araştırmada kapsamlı bir olguyu açıklamak için birden fazla yöntem ya da veri kaynağını kullanma şeklinde açıklamıştır. Çalışmada görsel ve işitsel dokümanlar, gözlem ve odak grup görüşmesi ile veri çeşitlenmesi yapılmıştır. Ayrıca kişilerin aynı konu üzerinde söylemiş olduklarının zaman içindeki tutarlılığının test edilmesi bir veri çeşitleme yöntemidir. Hem belgesellerde yer alan hem de konferansa konuşmacı olarak katılan şeflerin belgesel anlatımlarıyla gözlem deşifreleri karşılaştırılmıştır. Verilerin birbiriyle tutarlı olduğu ve doygunluğa ulaştığı görülmüştür.

3.4.2. Aktarılabirlik

Nitel araştırmalarda “genelleme” yerine “aktarılabirlik” kavramı kullanılır. Çünkü nitel araştırma olay ve olguları derinlemesine incelediğinden araştırma sonuçlarının genellenmesi mümkün değildir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Bunun yerine okuyucuda olay ve olguların bulunduğu bağlam, benzer ortamlara ve süreçlere ilişkin bir anlayış yaratma daha önemlidir. Bulgular önce doğrudan alıntılarla verilmiş ve daha sonra yorumlarla desteklenmiştir. Böylece bulguların birbirleriyle hem anlamlılığı ve bütünlüğü hem de birbirlerine transfer edilmesi sağlanmıştır. Araştırma sürecinde gastronomi, sanat ve yaratıcılığa ilişkin alanyazın sürekli okunmuştur. Ulaşılan kavramsal çerçeve veri analizinde ve bulguların yazımında belirleyici olmuştur.

3.4.3. Tutarlılık

Araştırma amaçları açık bir şekilde belirtilmiş ve elde edilen verilerin araştırmanın amaçlarıyla tutarlılığı sağlanmıştır. Bulgular açıklanırken araştırmada kullanılan farklı yöntem verileri aynı anda birbirini tamamlayacak şekilde kullanılmıştır. Araştırmanın sonuçları yazılırken elde edilen bulgulara bağlı kalınmıştır.

3.4.4. Teyit edilebilirlik

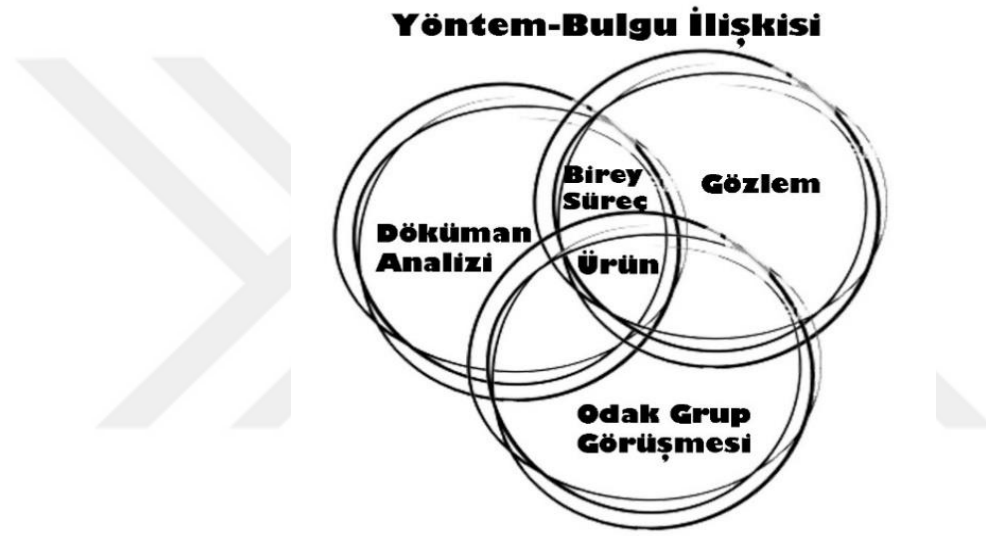
Araştırmanın teyit edilebilirliğinin sağlanması için kod ve temaların oluşturulması sürecinde başka araştırmacılardan yardım alınmıştır. Araştırma verileri analiz edildikten sonra da oluşturulan kod ve temalar uzmanlara sunularak kontrol edilmesi sağlanmıştır. Buna ek olarak araştırmacı tarafından analiz aşamasında kullanılan tüm veriler gerekli görüldüğü takdirde incelenebilmesi için saklanmıştır. Buna ek olarak bilgisayar destekli

programlar şeffaflığı artıran araçlar olarak ifade edilmektedir (Tıkaç, 2015). Bu araştırmada da nitel verilerin analizinde NVivo 12 programı kullanılmıştır. Bu da araştırmanın teyit edilebilirliğine katkı sağlayan bir başka yoldur.



4. BULGULAR

Bu bölümde araştırma soruları temel alınarak, araştırma kapsamında elde edilen veriler sunulmuştur. Bu bağlamda araştırmanın bulguları; “Yaratıcı birey özellikleri”, “Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar” ve “Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri” olmak üzere üç ana tema doğrultusunda açıklanmıştır. Ayrıca bu kısımda araştırmacının ve katılımcıların görüşlerini yansıtan çeşitli alıntılara ve yorumlara yer verilmiştir. Araştırma amaçlarından hareketle oluşturulan araştırma sorularının her biri farklı tema altında yer almıştır.



Şekil 4.1 Veri toplama araçları ve bulgu ilişkisi

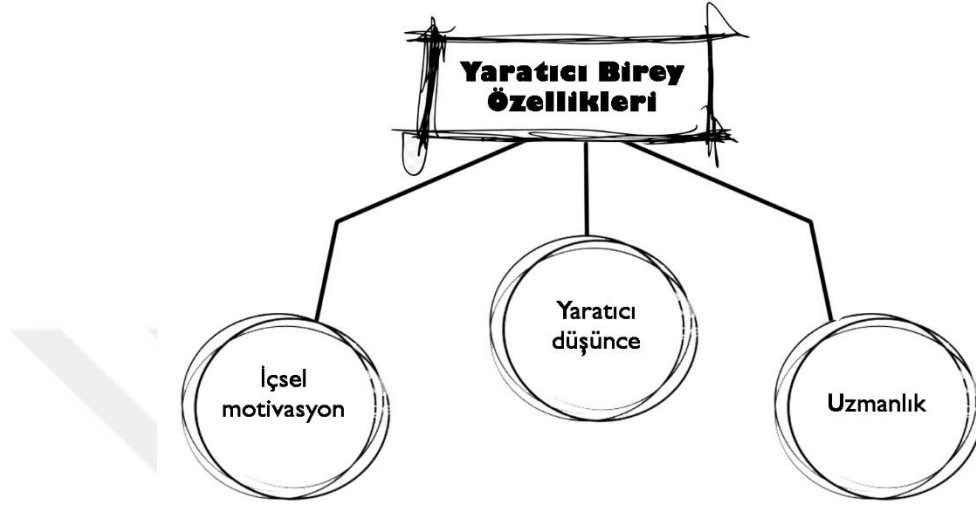
Çalışma kapsamında farklı veri çeşitleri kullanılarak elde edilen bulgular sınıflandırılmıştır. Bu bağlamda doküman analizi ve gözlemlerden elde edilen bulgular birey, süreç ve ürün temaları içinde yer alırken; odak grup görüşmesinden elde edilen veriler sadece ürün temasına yönelik sorular içerdiğinden ürün teması içinde yer almıştır.

4.1. Dokümanlardan Elde Edilen Verilere İlişkin Bulgular

Dokümanlardan elde edilen verilere ilişkin yapılan tümevarımsal içerik analizi sonucunda üç ana temaya ulaşılmıştır. Dokümanlara ilişkin bulgular; “yaratıcı birey özellikleri”, “yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar” ve “ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri” temaları altında incelenmiştir.

4.1.1. Yaratıcı birey özellikleri

Bu kısımda çalışmanın “Yaratıcı mutfak sanatçılarının bireysel özellikleri nelerdir?” sorusuna odaklanılarak, mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerine yer verilmiştir. Yaratıcı birey özelliklerine ilişkin alt temalar **Şekil 3.1**’de sunulmuştur.



Şekil 4.2 Yaratıcı birey özellikleri temasına ilişkin alt temalar

Şekil 4.2’de görüldüğü gibi belgesellerin analizi sonucunda mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özellikleri; “içsel motivasyon”, “yaratıcı düşünce” ve “uzmanlık” alt temaları altında toplanmıştır. Aşağıda bu alt temalar altında yer alan kodlar açıklanarak, bulgular ve yorumlar verilmiştir.

4.1.1.1. İçsel motivasyon

Görsel ve işitsel bir doküman olan belgesellerin analizi sonucunda elde edilen bulgulara göre, yaratıcı mutfak sanatçılarının bireysel özellikleri ana teması altında yer alan içsel motivasyon alt temasına yönelik kodlar Şekil 4.3’de gösterilmiştir.



Şekil 4.3 İçsel motivasyon alt temasına ilişkin kodlar

Yaratıcı mutfak sanatçılarının bireysel özellikleri içsel motivasyon alt teması altında “araştırmacı”, “kararlı”, “çalışkan”, “enerjik”, “tutkulu”, “özgüveni yüksek”, “hırslı”, “mükemmeliyetçi”, “sabırlı”, “yetenekli”, “meraklı” ve “eğlenceli”, şeklinde ortaya çıkmıştır.

4.1.1.1.1. Araştırmacı

Mutfak sanatçılarının “araştırmacı” olmalarına yönelik ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının araştırmayı sevdikleri ve öğrenmeye hevesli olduklarına dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Hep araştırıyorum. (F1).

Benim için öğrenmek ve evrilmek çok önemli. (S1/1)

Bana tüm vaktini okuyarak mı harcayacaksın? diye sorarlardı (S1/2)

Onu farklı kılan araştırmacı gazeteci kimliği. (S1/2 Yemek Eleştirmeni)

Bazı Arjantin yemeklerini pişiriyordum ve kitaplarım vardı. Aşçılık hakkında güzel kitaplarım vardı ve sürekli öğrenmeye çalışıyordum. (S1/3)

Hep kim olduğumu araştırdım, bunu hâlâ yapıyorum. Önemli olan hayatının sonuna kadar bir öğrenme süreci yaşamak. (S2/3)

Mutfak sanatçılarından bazıları (S1/5, S1/6, S2/5 ve S2/6) malzemelere odaklanarak malzemeler ve teknikler üzerinde araştırmalar yaptığını şu şekilde belirtmiştir:

Bir gün bu malzemenin azametini çözeceğim. Onu pişirmenin en lezzetli ve en doğal yolunu bulacağım. (S1/5)

Üretim ve tekniğin bilgisine varmak uzun bir süreçtir. Birçok şef, bunun şefin işi olduğunu bile düşünmez. Ama bu yaklaşım yapıcı değil. Bilakis çok tembelce. Bunun gibi restoranlar için her şeyi olduğu gibi kabullenmemek çok önemli. Ama aslında, ilginizi çeken her şeyde olduğu gibi gidip araştırabilirsiniz, ne nerede, neden var? Ve nasıl daha iyi hale gelir, anlam kazanır? (S1/6)

Arkasından beş uzun öğrenme yılı geldi. Uzun süre deney yaptım. Her şeyi öğrenmek istiyordum. Yeni yemeklerimi konuklar üzerinde deniyordum. (S2/5)

Bu en güzel iş diyordum. Altı ay sürekli yemek pişirdim, öğrendim ve anladım. (S26)

İncelenen şeflerden bazılarının (S3/2 ve S3/6) kendi yöresi ve mutfağı ile ilgili araştırmalar yaptığını, bazı şeflerin (S4/1, S5/2 ve S1/6) ise farklı mutfaklara yönelik araştırmalar yaptığı görülmüştür. Buna yönelik ifadeler ise şu şekildedir;

Yeni bir kitap için araştırma yapmaya başladım. Yani, insanlarla görüşmek ve tarifler öğrenmek için İskandinav bölgesini gezdim. Yemeğe karşı kültürel yaklaşımları bulmak ve kaydetmek için. (S1/6)

O eski Rus mutfağını canlandırmaya çalışıyor. O ve ekibi aylarca kütüphanelerde eski tarifleri keşfettiler. (S3/2)

Peru'nun değişik yörelerinden malzeme getiriyoruz ve türleri tanımlıyoruz. Peru'nun yemek malzemelerini araştırmaya başladığımızda daha derine inip insanlarla bağ kurmak istedik. Araştırmamızda her ürün hakkında birçok hikâye olduğunu öğrendik. Aradan geçen dört yıldan sonra fark ettim ki hiçbir şey bilmiyoruz. Birazcık biliyoruz. O kadar. Hâlâ öğreniyorum. (S3/6)

Kendimi değişik bölgelerin turtalarını okumaya kaptırmıştım. Güneyde, evde pek bir şey kalmadığında yaptıkları Amerikan tatlısı satranç turtasını okumuştum. (S4/1)

Kebaplar, dönerler, dolmalar ve mantılar var. Onun gibi bir araştırmacının bakış açısından bu çok heyecan verici. O sadece bir şef değil. O bir yemek arkeoloğu. Bu fikrimi kitaba dönüştürmeyi düşündüm. İnternette, Google'dan bakıp hazırlanan bir kitap olmayacaktı. Bizzat saha çalışmalarıyla yapılması gerekiyordu. (S5/2)

Öte yandan S3/5 ise “kendime ‘Başarılı şefler ne yapıyor?’ diye sordum. O sıralarda Alman şefler, Alman etkisiyle Fransız lüks yemekleri yapmaya çalışıyorlardı. Ben de o mutfağı incelemeye başladım ve bütün paramı yemek kitaplarına lüks yemek dergilerine harcadım. Hepsini okudum.” ifadesi ile mesleğin başındayken başarılı şefleri örnek almak için okuyarak araştırmalar yaptığını vurgulamıştır.

Yukarıdaki ifadelerde şefler, araştırmanın ve öğrenmenin kendi gelişim süreçlerinde önemini ifade etmektedirler. Bu bulgulara göre, yaratıcı birey olarak tanımlanan mutfak sanatçılarının araştırmacı bir kimliğe sahip olduğu söylenebilir.

4.1.1.1.2. Kararlı

Mutfak sanatçılarının içsel motivasyon altında yer alan bir diğer bireysel özelliği “kararlı” olmalarıdır. Şeflerin kariyerlerini geliştirmek için ısrarcı oldukları ve pes

etmedikleri görülmüştür. Bu özelliklerini ortaya koymaya yönelik olarak ifadeleri şu şekildedir:

Mashama işleri kendi yolunda yapmaya kararlıydı. Evet. Güçlü bir kişiliğe sahipti, bebek olarak bile. (S6/1)

... Kaybetmek bir seçenek değildi. Kazanmak için her savaşa giriyorum. Nasıl yapacağımı bilmiyordum, bu yüzden kanatlandım. Müşterilerle konuşmaya başladım. (S6/3)

Pes etmeyenler diğerlerinin ilgisini çeker. Bence onun damarlarından kararlılık akıyor. Asla pes etmiyor. Asla. (S1/2)

O yerin temelde benim için işi yoktu. Ama şef açık bir şekilde "Hayır, burada çalışamazsın." demedi. Bu onun açısından bir hataydı çünkü ertesi gün oraya tekrar gittim ve birkaç hafta boyunca neredeyse her sabah. Sanırım benden bıktı. Sabah sigarası keyfini bozuyordum. Beni mutfığa davet etti. (S1/6)

Aşçılık insanların zorunluluktan yaptığı bir şey olarak kabul ediliyordu. İnsanların düşüncelerine aldırmadım. (S2/4)

Menümüz için birçok şeyi değiştirmek zorunda kaldım. Bazı müşterilerimi kaybedeceğimi biliyordum. Hatta çok sayıda müşteri kaybettim. Ama bu fikri gerçekleştirmek benim için saplantı olmuştu. (S3/6)

Başka bir şey istiyordum dedim. ... gideceğimi biliyordum ve gittim. New York'a taşındım. Daha önce oraya hiç gitmemiştim. Özgeçmişim hazırды, çok kısıydı. Yola koyuldum. (S4/1)

Taylandlılar müşteri ne isterse onu sunar. Lezzetleri yumuşatıyorlar. Ama benim restoranımda bunu yapmayacağız. O kararlıdır. Kesinlikle korkusuzdur. (S5/3)

O inandığı şey için son nefesini verene kadar savaşıyor. (S3/5)

Bu masada otururken, Åre'de aşçılık okumak istediğini söyledi. Biz de ona Burada da iyi bir aşçılık okulu var dedik. Sonra o da "Ama bu okul en iyisi, Kararım bu!" dedi. (S1/6)

Mutfak sanatçılarının ifadelerine bakıldığında yaptıkları işin zorluklarına karşı kararlı oldukları anlaşılmaktadır. Aynı zamanda çevredeki insanların düşünce ve yargılarına da aldırmadan kararlı bir şekilde yollarına devam ettikleri görülmüştür.

4.1.1.1.3. Çalışkan

Mutfak sanatçılarının "çalışkan" alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının çok çalıştıklarını ve çalışmanın gerekliliğini vurguladıkları görülmektedir. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Hayatım belirsizliğin kıyısında bir yaşam biçimidir. Güvenli bir yolda gelişim gösteremezsiniz. Her birimiz hayatta bir şeyler başarmalıyız. Bu çok çalışarak olur. (S1/3)

İyi işler çıkarmak istiyorsak mutfakta 7-8 saat geçirmeliyiz. İşin sırrı budur. (F1)

Hamiyleyken çalışma düzenim değişmedi. Her gün mutfaktaydım. Kimseye söylemedim. Hamileliğimi önlüğümle saklıyordum. (F3)

Günde 16, 17, 18 saat çalışıyordum. TV izlemiyor, dünyada olanlar hakkında hiçbir şey bilmiyordum. Yemek yapıyordum. (S3/5)

Bir restoranda yükselmek istediğinizi göstermek istiyorsanız, yapmanız gereken şeyler vardır. Herkesten önce gelip geç gidersiniz. Müşteriler gelmeden önce ekip için yiyecek bir şeyler hazırlarsınız. (S4/1)

Ben yaratıcılığa odaklanmıştım, zihnim sürekli çalışıyordu. İster kıyafet alırken, ister sinemada ya da gecenin üçünde sürekli çalışıyordu. Ya yok olursunuz ya da yeni bir yol bulursunuz. Tickets'in tarzını yaratmak için günde 15 saat çalıştık. (S5/4)

Fransız Aşçılık Akademisi'ne gidiyor, Bouley'de çalışıyordu, bu harikaydı. İşini yapıyordu. O kadar rahat ve kolay biri ki, ne kadar hırslı ve çalışkan olduğunu gözden kaçırıyorsunuz. (S4/1)

Belgesellerden alınan veriler analiz edildiğinde şeflerle ilgili bilgiler veren diğer kişiler şefler için kariyerlerinin zirvesine geldiklerinde bile yoğun çalışmaya devam ettiklerine dair ifadeler kullanmışlardır.

Hızlı öğrenirdi ve çok çalışırdı. Zamanının büyük kısmında çalışırdı. Onun yazılar yazan bir düşünür olduğunu sanıyorlar ama o gerçekten çalışan bir şef. Kariyerinde bu kadar ilerleyen diğer şefler böyle yapmıyor. O ise sürekli orada. (S1/2'nin çalışma arkadaşı)

Konumundaki birçok insanın tersine hâlâ ellerini kirletmekten hoşlanır, hâlâ yiyeceklerle uğraşmayı sever. O bir sorunu ele aldığı anda, çözene kadar bırakmaz. Herhangi bir şey üzerinde çok fazla çalışır. Aynı şeyi tekrar tekrar, binlerce kez yapar. (S3/3 yemek eleştirmeni)

Bu bulgular, şeflerin yoğun çalışma şartları içerisinde oldukları, denemeler yaparak kendi alanlarında ilerleme gösterdikleri ve fiziksel olarak çalışmanın yanı sıra zihinsel olarak da sürekli çalıştıklarını kanıtlar niteliktedir.

4.1.1.1.4. Enerjik

Mutfak sanatçılarının bir diğer özelliğinin “enerjik” olduğu görülmüştür. F2 “Durağan olamayız. İlerlemek için hareket lazım.” diyerek kendini ifade ederken, bir anısından söz etmiş ve “Lisede müdür annesini okula çağırıyor ve bu çocuk okuyamaz hep hayal kuruyor, durmadan konuşuyor ve yerinde durmuyor, bütün bu enerjiyi kanalize edecek bir şey yapmalı diyor.” ifadeleriyle enerjik yapısını ortaya koymuştur. Buna ek olarak S1/1 hakkında eşi “O bir rock n' rollcu. Heyecanlı, dinamik biri. Günün 24 saati harekete hazır gibi görünüyor. O peşinden kovalamanız gereken biri.” diyerek onun enerjik biri olduğunu vurgulamıştır. Benzer şekilde bu alt temaya yönelik şu ifadelere ulaşılmıştır:

Francis bir şeyleri gerçekleştirme enerjisine sahip. (S1/3'ün ekip arkadaşı)

Japonya'da en iyi ramen yapan yer oldu. On beşindeki bir gencin enerjisine sahip. Konuşkan. (S34 Eleştirmen)

Çocukken çok yakındık. Virgilio hiperaktif, Kurallara uyma ve düzenli olma konusunda çok zorlanırdı. Bu konuda gerçekten çok zorlanırdı. (S3/6 kardeşi ve iş arkadaşı)

Cristina başardı. Enerjisini sevgiden alarak bütün bu insanlar için direndi. Cristina enerjisini yemeklerine aktarmayı başarıyor. O böyle biri. (S5/1 Şef ve yazar)

4.1.1.1.5. Tutkulu

Mutfak sanatçılarının ifadelerinden hareketle yemeğin onlar için bir tutku haline geldiği görülmüştür. Aşağıda şeflerin bazı paylaşımlarına yer verilmiştir:

Onun lokantasında, belli temel ilkeler olduğunu ama o parametreler içinde yaratıcılığa çok yer olduğunu fark ettim. Tamamıyla özgürleştirici bir şeydi. Ondan sonra hamur işinden başka bir şey düşünemez oldum. Sanırım ilk o zaman saplantılı olduğumu fark ettim. (S3/3)

İnanılmaz derecede tutkulu, heyecanlı ve ilham verici birisidir. (S6/3)

Yemeklere olan aşkına ilk defa ekmekte tanık olmuştum. (S1/2)

Onun hayal gücüyle, saplantıları ve tutkularıyla yorumladığı bir versiyonu gibi. (S1/6)

Çok tutkuludur, özellikle de yemek ve müzik konusunda. Hepinizin yemeklere ciddiyetle yaklaşmanızı istiyorum. (S2/6)

Altı ay sürekli yemek pişirdim, öğrendim ve anladım. Bu benim tutkumdu. (S2/6)

Davranış biçimi tuhaftır. Ama Berlin'e çok uyar. O her zaman ihtiraslı ve açık sözlü olmuştur. (S3/5)

Başlangıçta hedefim seyahat etmektir. Mutfaklarda çalışmak bahaneydi. Bu bahane tutkum hâline geldi. (S3/6)

Yemeğin gücüne inanıyorum. Yemeklerimi sevgi, güç ve tutkuyla yapıyorum. Yemek yoluyla evimizi bulabiliriz. (S5/1)

O kadar genç ve tutkuluyunuz her şeyi yapabileceğinizi düşünürsünüz. Yaparsınız. (S5/3)

Lokomotif gibi hiç durmuyordum. Yüzüm solmuştu, torbalarım vardı ama bu işe aşıktım. (S4/1)

Bu bulgulara göre, şeflerin işlerini gerçekleştirirken heyecan duydukları ve kendilerini özgür hissettikleri görülmüştür. Şefler ifadelerinde işlerine karşı duydukları aşk, heyecan ve tutkudan söz etmiştir.

4.1.1.1.6. Özgüveni yüksek

Belgesellerin analizi sonucunda elde edilen bulgulara göre, mutfak sanatçılarının yaptıkları işte kendilerine çok güvendikleri görülmüştür. Bu bulguya yönelik olarak aşağıdaki ifadeler yer verilmiştir:

Küçük bir kasaba olmasına rağmen orada kalmakta inat ediyor. Çünkü yerinin orası olduğuna inanıyor. Ayrıca vizyonuna da güveniyor. (F/2)

Yemek yapmak, yaparken kendime tamamen güvenebildiğim tek şey. Bir yemeği planlarken zihnimi tamamen kapatırım. (S1/4)

Konuklar ne ister diye düşünmek yerine kendi istediğim yemekleri yapacak özgüvene eriştim. (S2/6)
Geçen her haftada, her yılda özgüven kazanıyorsunuz ve vizyonunuz netleşiyor. Bu yüzden dokuz yıl boyunca o vizyon keskin bir şekilde odaklandı. (S1/5)

O, ülkenin iki Michelin yıldızlı ilk kadın şefi. Bu çok önemli bir şey. Onunla tanıştığım ilk günü hatırlıyorum. Her şeyiyle "şef" dedirtiyordu. Uzun boyluydu, özgüvenliydi, zekiydi ve çok yetenekli biriydi. Büyük bir şef olmaya karar verilmez. Yeteneğiniz ya vardır ya da yoktur. (S2/3)

Mole madre hiç unutamadığım bir yemek olmuştur çünkü böyle bir restoranda ana yemeğin bir sos olması çok şaşırtıcı. Sosun içeriğinde bazı şeylerin eksik olduğunu veya sosta bir tuhaflık olduğunu düşünün. Tabakta başka bir şey yok. O anda anlıyorsunuz ki, bunun arkasında kendine çok güvenen, ne yaptığını bilen bir şef var. (S2/4)

Konuklar ne ister diye düşünmek yerine kendi istediğim yemekleri yapacak özgüvene eriştim. Tayland'da kendi ormanımın aslanıyım. Memleketimde de aslan olmak istiyorum. (S2/6)

Mutfak sanatçılarının ifadelerinden yola çıkılarak özgüveni yüksek olan ve güçlü kişiliğe sahip kimseler olduğu görülmüştür. Bu şefler insanların beklentilerini karşılamaktan öteye geçerek, kendi istediklerini yaratıp sunan ve vizyonlarına da güvenen kişiler olduğu söylenebilir.

4.1.1.1.7. Hırslı

Mutfak sanatçılarının mesleklerinde uzman olmalarının hırslı olmaları, insanların düşüncelerine aldırmamaları, azimle çalışmaları ve vazgeçmeden hırsla denemelerine bağlı olduğunu aşağıda yer alan ifadelerle belirtmişlerdir.

Hırslım çok güçlüydü ve ilk kez, daha yeni baba olmama dayanıyordu. Tanınmak için çok hırslıydım. Ödüller kazanmak için. (S1/5)

Aşçılık insanların zorunluluktan yaptığı bir şey olarak kabul ediliyordu. O sıralarda idollerim Jean-Georges, Daniel ve New York'ta restoranları olan şeflerdi ve Times dergisinden dört yıldız alıyorlardı. Böylece New York'ta okul aramaya başladım. İnsanların düşüncelerine aldırmadım. (S2/4)

Kocası Kaliforniya'nın en iyi ızgara şefiydi. Ama Nancy'nin estetiği restoran için her zaman çok önemli oldu. Bence ikisi arasında o daha hırslıydı. (S3/3)

Başka bir şey istiyordum dedim. Çok üzücü olduğunu biliyordum. Ancak gideceğimi biliyordum ve gittim. New York'a taşındım. Daha önce oraya hiç gitmemiştim. Özgeçmişim hazır, çok kısaydı. Yola koyuldum. (S4/1)

Eğer çok azimli biriyse ve çok şey başarmak istiyorsanız. Bir yerde insanları incitebilirsiniz. Bir restoran işletmek hayatınız olur. Bu normal sekiz saatlik bir mesai değildir. Bu 24 saatlik bir iştir. (S1/5)

Ben, sadece iyi bir pastacı değil, oranın gelmiş geçmiş en iyi pastacısı olmak istiyordum. (S4/1)

4.1.1.1.8. Sabırlı

Mutfak sanatçılarının bir diğer içsel motivasyonu ise “sabırlı” olmalarıdır. Bu bulguya yönelik olarak aşağıdaki ifadeleri belirtmişlerdir:

Çok acılı bir aşçılık eğitimi aldım. Başaramayacağımı düşündüm. Sabahları hep doğrama yaptım mükemmel bir şekilde yapabilmek için. Ama sebat ettim. (F1)

Pes etmeyenler diğerlerinin ilgisini çeker. Bence onun damarlarından kararlılık akıyor. Asla pes etmiyor. Asla. (S1/2)

Sebat. Sebat. Yaptığın işte sebat etmelisin. Çünkü çok şeye katlandın. Sonra yarıda bırakmak. Sonunda o onayı almak ve "aferin" denmesi beni çok mutlu etti. (S2/5)

Şeflerin ifadelerinden yola çıkılarak en zor anlarında dahi sabırlı davrandıkları ve kararlı olmaktan vazgeçmedikleri görülmüştür.

4.1.1.1.9. Mükemmeliyetçi

Mutfak sanatçılarının kişilik özelliklerinden biri de “mükemmeliyetçi” olmalarıdır. Bu özelliğe yönelik olarak yaratıcı şeflerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

Üç yıldızlı restoran çok zordur çünkü tıpkı sanatçılar gibi hep yargılanırlar. ... Her şey mükemmel olmalı. Her şey her zaman mükemmel olmalı. Çok titiz olmak zorunda. (F1)

Mükemmel mi? Değilse, nasıl mükemmel yapabiliriz? Mükemmeliyet peşinde koşma tutkunu oldum. (S21)

Ekmek yaparken kırıntıya bakarım. Mayalanırken ki kabarcıklarına bakarım. Hamurun kabarmasına bakarım. Hep bir yanlıs görürüm. Verdiğim şekil mükemmel değildi. Kesiklerim harika değildi. Somuna istediğim kadar açık gövde veremedim. (S33)

Bu bulgulara göre, mutfak sanatçılarının yaptıkları işlerde sürekli hatalar bularak en mükemmele ulaşmaya çalıştıkları görülmüştür. Buna ek olarak bulundukları konumdan dolayı daha fazla sorumluluk hissettikleri, daha fazla araştırmaya motive oldukları ve konumlarını daha iyi yerlere taşımaya yönelik bir çabanın sonucu olarak da mükemmeliyetçi oldukları söylenebilir.

4.1.1.1.10. Yetenekli

Mutfak sanatçılarının iç motivasyon alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının “yetenekli” oldukları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Büyük bir şef olmaya karar verilmez. Yeteneğiniz ya vardır ya da yoktur. Profesyonel, ciddi, yetenekli, becerikli. (S2/3)

Ama doğuştan yeteneğe baktığımızda, adil olmak gerekirse dünyada Albert Adrià'dan daha iyi bir aşçı yoktur. (S5/4)

Onu çalışırken gördüğünüzde, hamuru bir kumaş gibi işlediğini hissediyorsunuz. Hamura, sanki sergideymiş gibi bakıyor ve kendisine, onunla ne yapabileceğini, biçimiyle ilgili olarak ona nasıl saygı gösterebileceğini soruyor. İnanılmaz şeyler yaptığını gördüm. Biraz aşırı biridir. Bu, onun karizmasının bir parçasıdır. Mutfak, müzik, heykel, resim her şey burada. (F1)

Yukarıdaki ifadelerden yola çıkılarak yeteneğin bu meslekte önemli bir yere sahip olduğu görülmüştür. Bu bağlamda yetenek; yaratıcı mutfak sanatçısının performansını güçlendiren, doğuştan gelen, eğitim ve kişinin ilgisi ile zenginleştirilebilen bir kapasite olarak ifade edilebilir.

4.1.1.1.11. Meraklı

Mutfak sanatçılarının içsel motivasyon altında yer alan bir diğer kişisel özelliği de “meraklı” olmalarıdır. Bu şefler yaratıcılıklarını beslemek için merak duygusunu kullanmışlardır. Bu özelliklerini ortaya koymaya yönelik olarak ifadeleri şu şekildedir:

O her zaman her konuda meraklı olmuştur. (S3/6)

O anda aşçılığa âşık oldum. Benim için aşçılık yemek pişirmek değildi. Meraktı. Nesnelerle oynamaktı. (S2/1)

Şeflerin ifadeleri incelendiğinde meraklı kişilik yapısının ve merak ettiklerinin üzerine gitmenin bir yaratıcı kişilik unsuru olduğu görülmektedir.

4.1.1.1.12. Eğlenceli

Belgesellerden elde edilen veriler incelendiğinde mutfak sanatçılarının eğlenceli ve espritüel bir yapıya sahip oldukları görülmüştür. “Eğlenceli” alt temasına yönelik ifadeler ise şu şekildedir:

Yani epey havalı biriydi. Daha önce bir şefle de tanışmamıştım. Yani işte şef oradaydı ve bunu yaparak... Eğlenceli oluyordu. (S1/1 eşi)

Çok şakacıdır. Komedyendir. Viagra adlı bir yemeği var, Yoğurt Patlaması, Keçiye Kim Öldürdü?

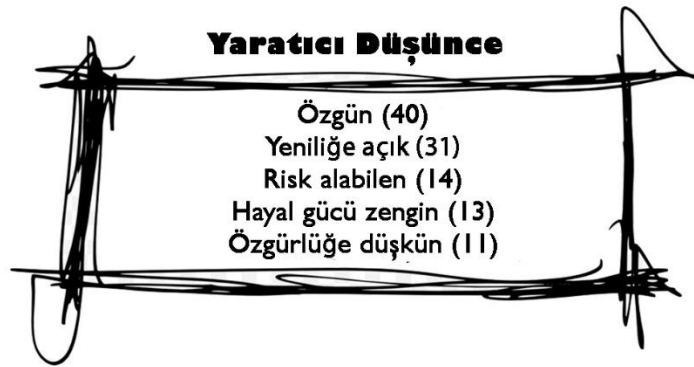
Çok ciddi değil. Komik ve eğlenceli. Gerçekten çok eğlenceli biridir. Bıyık altından güler. (S2/6)

Dünyanın en iyi 50 restoranı bölge başkanı)

İfadeler incelendiğinde mutfak sanatçılarının eğlenceli ve espritüel olmalarının yaratıcılığın bir göstergesi olduğu düşünülebilir.

4.1.1.2. Yaratıcı düşünce

Belgesellerin analizi sonucunda elde edilen bulgulara göre, yaratıcı mutfak sanatçılarının bireysel özellikleri ana teması altında yer alan “yaratıcı düşünce” alt temasına yönelik kodlar Şekil 4.4’de gösterilmiştir.



Şekil 4.4 Yaratıcı düşünce alt temasına ilişkin kodlar

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcı düşünce alt teması altında “özgün”,

“yeniliğe açık”, “risk alabilen”, “hayal gücü zengin” ve “özgürlüğüne düşkün” yer almaktadır. Bu bulgulara ilişkin ifadeler aşağıda açıklanmıştır.

4.1.1.2.1. Özgün

Mutfak sanatçılarındaki yaratıcı düşünce alt teması altındaki ifadeler analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının “özgün” kişiler olduğu görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir:

Hayalimiz yaratıcı, çağdaş yemekler yapmaktı. Bu bizim için farklı bir şey yaratma fırsatıydı. Her şeyi yıkma, sıfırdan başlama, "Gerçek bir restoran inşa edeceğiz" deme fikri buradan çıktı. (F1)

Noirmoutier gastronomi açısından çekici bir yer değil. Fakat o adeta bir sihirbaz. Ona sardalya gibi sıradan bir balık verin onula harika bir şey yapacaktır. (F2 çalışma arkadaşı)

Yemeği şarap yerine çayla sunmaya başlıyorlar. (F3)

Onunla ilgili sevdiğim şeylerden biri, tek bir malzemeye bile dokunmadan hep bir şeyler ortaya çıkarmasıdır. (S1/1)

Alışılmışın dışında işler yapacağım, Po Nehri'nde akıntıya karşı yüzerek ilerleyeceğim. Bu yüzden Modena'nın klasik geleneksel yemeklerinden yeni bir mutfak yarattım. (S1/1)

Mütevazı özgünlük (S1/2 yemek eleştirmeni)

Onunla çalışmanın en zor yanı, sürekli hareket halinde olmak sınırları zorlamak, yenilikler aramak ve yaptıklarımız için yeni yollar keşfetmek. (S1/2 çalışma arkadaşı)

Her seferinde tamamen farklı bir menü servis etti. (S1/4)

Özel yemek deneyimi sunan bir restoran kurmak kolay değildir. Issız bir yerde böyle bir restoran kurmak ise imkansızdır. Onun yarattığı şey çok özel. ... Bu yüzden sıra dışı ve sıra dışılığa keşfettiğiniz yeni bir yemek olur. (S1/6 Yemek eleştirmeni)

İşin aslı, onlar yemek kitapları okudu. Ama o, okumadı. Yarattı. (S1/6)

Hep şöyle derdim, "Neden bunu tabak olarak kullanamıyoruz?" Tabak imalatçılarının belirlediği ölçeklerle sınırlı olmamız şef olarak asabımı bozuyordu. Neden üzerinden yiyebileceğimiz bir masa örtüsü olmasın? İnsan neden çatalla veya kaşıkla yemek zorunda? (S2/1)

Kendisine şöyle sorular soruyor: "Bunu yüzdürebilir miyim? Bunu görünmez yapabilir miyim? Bu yiyeceği konukların önünde gizleyebilir miyim?" Grant için yaratıcılık olanaksız olanı, yapılmamış olanı yeni bir şeyi yapmak demek. (S2/1)

Onun menüsü çok özgün. Önünüzde yepyeni bir dünya açıyor. Onun yemeklerini başka yerde yiyemezsiniz. (S2/5)

Özgün tarifleri alıp onları tam bir dönüşümden geçirerek bir gün bütün dünyada pişirilecek güzel yemekler hâline sokmak benim için önemli. ... Özgün biçimde pişiriyorduk. (S3/2)

Hiçbir şeyi benden beklenildiği gibi yapmayan biriydim. (S3/4)

Tim farklı bir şey yapmak istedi. O kendi evrenini yaratmakla kalmadı, yeni bir yemek pişirme tarzı yarattı. Bütün ayrıntılar, bütün bardaklar bütün yemekler onu yansıtıyor. (S3/5)

Christina özgün bir Amerikalı şef. (S4/1)

Yeni bir tatlı yaratmak için çocukluğumun tatlarını kullanabileceğimi fark ettim. Denizin verdiği

duyguyu, istiridye açarken hissettiğim duyguyu düşündüm. Anılar canlanmaya başladı. Böylece yeni yeni şeyler yaratmaya başladım. (S4/2)

Roca kardeşlerin restoranı El Celler de Can Roca, dünyanın en sıra dışı restoranlarından biridir. (S4/3)

Jordi'nin o eseri dünyadaki o güzel şeylerden biridir. ... Ortaya bambaşka bir şey koymuştu. Sihir etkisi. Farklı düşünmenin, zıt düşüncenin, çoğunluğa karşı gelmenin etkisi. (S4/3)

Dükkânda klasik müzik çalmak gibi bir fikrim vardı. Müşteriler, Carmina Burana veya Chopin dinlerken dükkânda kebab yiyeceklerdi. ... Böylelikle yemekte bir yenilik başladı. (S5/2)

Albert'in dünyaya armağanı budur. Bu hiçbir sınır olmadığı düşüncesidir. Hiçbir kural yok. Hiçbir limit yok. (S5/4)

Yukarıdaki ifadeler incelendiğinde, yaratıcı mutfak sanatçılarının keşfetmeye açık ve sıra dışı fikirli, özgün kişiler oldukları görülmüştür. Ayrıca kurallara bağlı kalmadan üreten, eşsiz menüler ve yemekler yaratan şefler olduğu söylenebilir. Yaratıcı mutfak sanatçısı olabilmek için eşsiz ve orijinal ürünler yaratmak, özgün bir kişiliğe sahip olmak önem taşıyan özelliklerdir.

4.1.1.2.2. Yeniliğe açık

Yaratıcı düşünce alt teması altındaki ifadeler analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının “yeniliğe açık” kişiler olduğu görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir:

Her gün aynı şeyi yapmak istemiyorum. Hayatımda en mutlu an yeni bir tat yeni bir hareket bulduğum zamandır. 3 yıldızlı restoran çok zordur. Sanatçılar gibi hep yargılanırlar. Sürekli yenilikler yapmak zorundasınız. (SF1)

Geleneksel bir restoran değiliz. Sabah geldiğimde ne yapacağımı bilmiyorum. Ekibime bugün şunu şunu yapacağız diyorum. 30 dk. sonra hayır bunu yapmayalım deyip değiştirelim diyorum (SF2)

Arpège'de içgüdülerimizle çalışırız. Yemekler her gün, hatta her serviste değişebilir. Tariflerde hiçbir şey yazmaz. Bahçelerden gelenlerle yemekler yapılıyor. Arpège'in büyüü bu. Arpège'de mutfak defteri yoktur. (F1 yardımcı şef)

Geçmişin gölgesini hissediyordum. 15 yıl çok sıkıntılı geçti. 47 yıl içinde üç kez Michelin yıldızı alan bu restoranda tarihin ağırlığı var. Her gün Kuzu kulaklı Somon pişiriyordum. Bu yemek zamanında yenilikçiydi. Ama benim vizyonum geleceğe dönük. Kendimi geçmişten kurtarma ihtiyacı hissediyordum. (S1/4)

Ama günümüzde oraya girdiğinizde, ona ait bir evrene giriyorsunuz. O son derece meraklı biri, bu da onu başka kültürler ve lezzetler keşfetmeye itiyor ve hepsini mutfağına dâhil ediyor. Onun için öğrenmek ve evrilmek çok önemli. (S1/1)

Kanguru yemeği gibi bir yemek geliştirirken farklı yöntemler denemek istersiniz. ... Şöyle düşünürsünüz: "Bir gün bu malzemenin azametini çözeceğim. Onu pişirmenin en lezzetli ve en doğal yolunu bulacağım." (S1/5)

O bir kaşıftı. Baharatları denemek istedi. Tuz koymamız gereken yerde tatlandırmak istedi. Şekerli yerine ekşi denedi. Onun sınırları yoktu. (S1/6)

Aynı şeyi tekrar yapmak bana sıkıcı geliyor. Restoranın bütün felsefesi "Bu yeni yine yeni, yine yeni ve yine yeni" olacaktı. Yaratıcılık ve yenilik hakkında konuşuruz. Şimdi kendimize soruyoruz "Son on yıldır yaptıklarımızı silip yeni baştan başlayabilir miyiz?" (S2/1)

Başka şeyler yapmak istiyorum ya da o yemekten sıkılıyorum. Ne zaman mutfağa girsem menüyü değiştirmeye çalışıyorum. Hep değiştiriyorum. Fikrimi hep değiştiriyorum. Değişikliği seviyorum. Bir plana saplanıp kalmayı sevmiyorum. (S2/4)

Tamam, menü değişiyor. Her şey değişiyor. Bu hafta, birçok yemeğin son haftası. (S2/6)

Bu küçük balık üç yıl sonra havyar verecek. Üç yıl mı? Güzel. Dolaşırken yeni ve ilginç ürünler keşfettim. İnsanlar her şeyi farklı yapıyordu. (S3/2)

Bu özgürlük ramene özgüdür. Şefin deneyimi çok önemlidir. Ramen yapmayı seçtim çünkü canım ne isterse yapabiliyorum. (S3/4)

Kendi kendime "Hepsini boş ver ve değiş." dedim. (S3/5)

Keşfedilmeyi bekleyen bir sürü şey var. Saplantım insanların hiç tanımadığı bu yeni şeyleri keşfetmek. (S3/6)

Virgilio'nun maceracı ve kâşif bir ruhu vardır. Ama küçükken keşifler yapmak hayatının bir parçası değildi. Menüyü sürekli değiştiririm. Hepsini bir günde değiştiririm. (S3/6)

Yeni bir tatlı yaratmak için çocukluğumun tatlarını kullanabileceğimi fark ettim. Böylece yeni yeni şeyler yaratmaya başladım. Tatlı ile tuzlu arasındaki engelleri kaldırmaya başladım. Bu, Sicilya mutfağında sapkınlık olarak kabul ediliyordu. (S4/2)

O an Jordi ortaya bambaşka bir şey koymuştu. Sihir etkisi. Farklı düşünmenin, zıt düşüncenin, çoğunluğa karşı gelmenin etkisi. (S4/3)

Tıbbi bitkileri tatlı menüsüne koymak kesinlikle bir yenilik. Ama tam bir uyum oldu. (S4/4)

Yaratıcılığın sonu yoktur. Bir tekniğin veya bir kavramın ardından bir başkası gelir. Bu böyle sürüp gider. (S5/4)

Bu bulgulara göre, yaratıcı mutfak şefleri yeniliğe, değişime ve keşfetmeye açık kişiler olarak tanımlanabilir. Yaratıcı şeflerin yenilik arayışında sınır tanımayan insanlar oldukları görülmüştür.

4.1.1.2.3. Risk alabilen

Mutfak sanatçılarının yaratıcı düşünce alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının "risk alabilen" kişiler olduğu görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadeler yer verilmiştir:

Michelin yıldızlarını bile kaybetmeyi göze aldı (F1)

Yemek robot gibi aynı olsa insanın canı yemek istemez. Bu tabi ki risk, yemek berbat da olabilir. (F3)

Ama başladığı zamanlarda, tüm İtalya ona karşıydı. Onu uzun zamandır İtalya'da karşılaşmadıkları risk almaya istekli biri olarak görmeye başladılar. (S1/1 yemek eleştirme)

Hayatım belirsizliğin kıyısında bir yaşam biçimidir. Güvenli bir yolda gelişim gösteremezsiniz. Her birimiz hayatta bir şeyler başarmalıyız. Bu çok çalışarak olur ve çok fazla risk alarak. Büyümek ve gelişmek için biraz belirsizliğin kıyısında olmalısınız. (S1/3)

Yaratıcılık ve yenilik hakkında konuşuruz. Onun yaptığı şeyin özündeki bu. Risk almadan yaratıcı ve yenilikçi olamazsınız. Bunu yapmanın bir zorunluluk olduğunu düşünüyorum. (S2/1)

Risk alıyor. Şu anda kendine çok güveniyor. Tamamen farklı bir insan. (S3/4)

Yeni bir tatlı yaratmak için çocukluğumun tatlarını kullanabileceğimi fark ettim. Böylece yeni yeni şeyler yaratmaya başladım. Tatlı ile tuzlu arasındaki engelleri kaldırmaya başladım. Bu, Sicilya mutfağında sapkınlık olarak kabul ediliyordu. (S4/2)

Bir restoranınız olduğunu, her an tutuklanabileceğinizi ve uğrunda çalıştığınız her şeyin elinizden alınabileceğini düşünün. Onun yaşam gerçeği budur. (S5/1)

Taylandlılar müşteri ne isterse onu sunar. Lezzetleri yumuşatıyorlar. Ama benim restoranımda bunu yapmayacağız.” O kararlıdır. Kesinlikle korkusuzdur.” (S5/3)

Bir artı birin daima iki ettiğini düşünürseniz asla değişik bir şey yapamazsınız. Cüret edenler bir artı birin üç ettiğini düşünenlerdir. Onlar cesurdur. Onlar avangarttır. (S5/4)

Yukarıdaki bulgulara bakıldığında, yaratıcı mutfak şeflerinin belirsizliğin kıyısında kalarak gelişip öğrenebileceklerini düşündükleri söylenebilir. Şeflerin insanların beklentilerini karşılamının ötesinde kendi istediklerini yaparak ödülleri kaybetmeyi göze alan, cesaretli kişiler oldukları görülmüştür.

4.1.1.2.4. Hayal gücü zengin

Mutfak sanatçılarının yaratıcı düşünce alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının “hayal gücü zengin” kişiler olduğu görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir:

O bir hayalperest. Peru yemeklerinin sahip olduğu potansiyeli bulmaya çalışıyor. (S3/6)

Hayaller kurmaya başladım. Ada sunduğumuz yemeklerin yaratıcılığına katkıda bulunuyor. Hayal ediyorum. (F2)

"Bilemiyorum. Pek dikkat etmedim. Mozarellayı görünmez hale getirmekle ilgili bir şey düşünüyordum. Düşünsene, onu içsen ve tadı domatesli mozarella gibi olsa çok harika olmaz mıydı?" (S1/1)

Hayallerini gerçekleştiren, fikirlerle dolu biri. (S1/3)

Gece yatağıma yatabilir ve ne hakkında istersem hayal kurabilirdim (S1/3)

İsveç'e varır ve masal gibi dev bir av köşkü ile bir çiftlik görürsünüz. Kadim bir İskandinav sığınağı bulmuş gibi olursunuz. Onun hayal gücüyle, saplantıları ve tutkularıyla yorumladığı bir versiyonu gibi. (S1/6 yemek eleştirmeni)

Lisede müdür annesini okula çağırıyor ve bu çocuk okuyamaz hep hayal kuruyor, durmadan konuşuyor ve yerinde durmuyor diyor. Bütün bu enerjiyi kanallı edecek bir şey yapmalı diyor. (F2)

Atelier Crenn düşümin bir parçasıydı. Ama düşün gerçekleştiğinde, artık o bir düşünce olmuyor.

Başka düşler seni buluyor. (S2/3)

Harikulade, çok yoğun. Çok karmaşık ama çok basit. Bu hayal gücünün teknik karşısındaki zaferi. (S2/4)

O, muzip bir aşçılık düş gücü olan gerçekten bilgili bir şef. (S2/5)

Malena ve Pia restorana sistem getiriyor, o da hayal ediyor ve keşfediyor. (S3/6)

Yarattığım ilk tatlıyı hatırlıyorum. ... Tadını kafamda hayal ettim. Yeni bir şey olacaktı. Harika olacaktı. Dondurucudan çıkarıp tabağa koyduğumda hayalimdeki şeye hiç benzemiyordu. (S4/3)

Yukarıdaki ifadelerle bakıldığında, yaratıcı mutfak sanatçıların hayal gücü zengin kişiler oldukları ve bu hayallere ulaşıldığı anda yeni bir hayalin peşinde koştukları görülmüştür. Yaratıcı mutfak sanatçısının hayalperest ve keşfetmeye açık olmalarının önem taşıyan özellikler olduğu söylenebilir.

4.1.1.2.5. Özgürlüğüne düşkün

Mutfak sanatçıların yaratıcı düşünce alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçıların “özgürlüğüne düşkün” kişiler olduğu görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelerle yer verilmiştir:

Ve gördüğüm tüm o şeyler bir yerlerde çok özgür bir dünya olduğunu hayal etmemi sağladı.

Küçüklüğümde beri, beni hayatta en çok çeken şey özgürlüktü. Sadece kendime inanma özgürlüğü ve başkalarının beni yönlendirmesine izin vermemek. Ben kendimin olmak istedim. Ne istediysen yapmak istedim. Ama ben özgürlüğüm konusunda çok inatçıydım. (S13)

... Yani o başkalarının beklentilerine hiç aldırılmaz. Yapmak istediği şeyi yapar. Bunu yemeklerinde görürsünüz, çok takdir ettiğim bir şey. (S22)

Bir de değişken duygusal, özgür ruhlu yönü. (S23)

Fark ettim ki kurallarla çevrili bir yaşam çok kısıtlayıcı gelebiliyor. İnsanı tanımlayan şey özgürlük. (S25)

Özgür olabilmek için yalnız olmam gerektiğini düşünüyordum. (S31)

Hep gözünün önünde olmuştum ama burada o hayattan kurtuldum. Özgürlüğü tattım. (S32)

Ama onun lokantasında, belli temel ilkeler olduğunu ama o parametreler içinde yaratıcılığa çok yer olduğunu fark ettim. Tamamıyla özgürleştirici bir şeydi. (S33)

Ramenin sevdiğim tarafı çok özgür olması. Kural yok. Kural kitabı yok. (S34)

O hiperaktif, kurallara uyma ve düzenli olma konusunda çok zorlanırdı. Bu konuda gerçekten çok zorlanırdı. (S36)

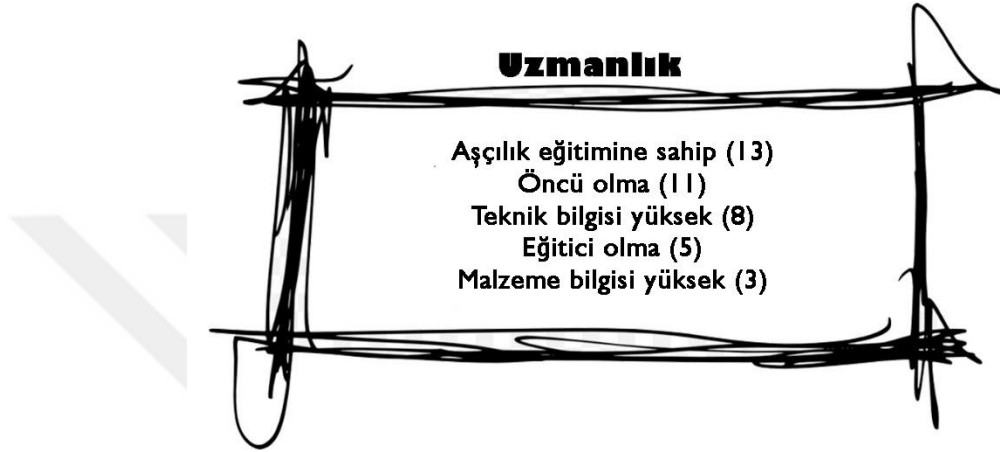
Sınırı yok. Mutlak özgürlük var. Kuralları atlıyoruz diyelim. Bir artı bir, üç eder. (S54)

Yukarıdaki bulgulara bakıldığında, yaratıcı mutfak sanatçıların özgürlüğüne düşkün olmaları nedeniyle sınırlandırılmış ve standartları olan yemek ve menülerle çalışmak istemedikleri görülmüştür. Bunun yerine yaratıcılığa yer veren belirli parametreleri olmayan ürünleri ve çalışma ortamını tercih ettikleri anlaşılmıştır. Bu

bağlamda yaratıcı mutfak sanatçılarının kurallara bağlı kalmadan eşsiz menüler ve orijinal yemekler yaratan özgün şefler olduğu söylenebilir.

4.1.1.3. Uzmanlık

Belgesellerin analizi sonucunda elde edilen bulgulara göre, yaratıcı mutfak sanatçılarının bireysel özellikleri ana temasının altında yer alan “uzmanlık” alt temasına ilişkin kodlar Şekil 4.5.’de gösterilmiştir.



Şekil 4.5 Uzmanlık alt temasına ilişkin kodlar

Yaratıcı mutfak sanatçılarının bireysel özelliklerini açıklayan uzmanlık alt teması altında “aşçılık eğitime sahip”, “öncü olma”, “teknik bilgisi yüksek”, “eğitici olma” ve “malzeme bilgisi yüksek” şeklinde ortaya çıkmıştır. Amabile (1997) bireysel yaratıcılığın bir bileşeni olarak ele aldığı uzmanlığı; tüm yaratıcı çalışmaların temeli olarak görmüştür. Ayrıca belirli bir alanda yaratıcı ürün oluşturmak için gerekli bilgi, teknik yeterlilik gibi noktaları uzmanlık içerisinde değerlendirmiştir.

4.1.1.3.1. Aşçılık eğitime sahip

Mutfak sanatçılarının “uzmanlık” alt teması altındaki ifadeler analiz edildiğinde “aşçılık eğitime sahip” olduğuna yönelik ifadelerin yer aldığı görülmüştür. Bu konuya ait ifadeler aşağıda yer almaktadır:

Çok acılı bir aşçılık eğitimi aldım. Sabahları hep doğrama yaptım mükemmel bir şekilde yapabilmek için. (F1)

Ailemin evinden ayrıldım ve aşçılık okuluna gittim. Aşçılık okulundan sonra çok daha iyi olabileceğimi düşündüğüm bir yere gittim ve benim için orası Paris'ti. Orada bu işin geleneği vardır ve bu zorlu ve muhteşemdir. (S1/6)

Lokanta ve aşçılık okulu eğitimi almıştım. (S2/1)

Ve aşçılık okuluna gittim. (S2/2)

Tam bir Avrupa eğitimiyle büyüdüm. Sadece Fransız mutfağı, o kadar. Aşçılık okuluna başlayınca

çok mutlu oldum. Teknikler ve soteleme konusunda çok tutkuluydum. Bir yemek yapma makinesi gibi olmuştum kendimi aşmıştım. Tek bir gün bile ders kaçırmadım. Şeref öğrencisi olarak mezun oldum. (S2/4)

"Seni tek heyecanlandıran şey yemek. Belki de aşçılık okuluna gidip aşçılık işine girmelisin." dedi. "Çok iyi fikir." dedim. Aşçılık okuluna gittim ve nefret ettim. (S3/4)

Aşçılık okulunda, güzelliğe ve mükemmeliyete düşkün çılgın ustaların yanında çalıştığımdan, iş pasta süslemeye geldiğinde... Beni öyle yordular ki, "Pasta krema kaplanmamalı." demeye başladım. (S4/1)

Pastacılık okulu için Paris'e gittiğimde bunun kötü bir kariyer seçimi olduğunu söylediler. (S4/4)
Liseden sonra aşçılık okuluna başvurmak istedim. Üniversite diploması şart. Annemle pazarlık ettim, bir restoran ve catering idaresi lisans programı seçtim çünkü aşçılığa en yakın diplomalı program oydu. (S5/3)

Roca kardeşlerin restoranı El Celler de Can Roca, dünyanın en sıra dışı restoranlarından biridir. Bunun sırrı her kardeşin kendi alanında uzman olmasıdır. (S4/3)

Şeflerin aşçılık eğitimine sahip oldukları, bunun kariyerlerinde önemli bir yere sahip olduğunu belirtmişlerdir. Bu bulgulara bakıldığında şefler aşçılık eğitimini zorlu bir dönem olarak tanımlamışlardır. Mutfak sanatçılarının yaratıcılığına hâkim olmak için, mesleki bilgi ve becerilerin temel oluşturduğu söylenebilir.

4.1.1.3.2. Öncü olma

Mutfak sanatçılarının içsel motivasyonlarından biri de öncülük eden bireysel yapılarıdır. Bu özelliğe yönelik ifadeler şu şekildedir:

Alain herkesin bakış açısını değiştirdi. İnsanlar yeme tarzını değiştirdi. (F1)

Etik restoran sahiplerinin sesi olma görevini büyük bir sorumlulukla üstlendi (S1/2)

Şeflerin rolü çok büyük. Şu an asla sahip olmadığımız bir gücümüz var. Daha iyiye gidilmesini sağlayabiliriz. (S1/2)

Massimo'nun sanatçı hissi daha önce karşılaştığım hiçbir şeye benzemiyor. Massimo'nun yaptığını yapabilen kimse yok. Bugün, o İtalya'da bir ikon. (S1/1)

Amacı insanları restoranında güzel yemeklerle beslemekle sınırlı değil. Bulunduğu toplumu ve nihayetinde dünyayı değiştirmeyi amaçlıyor. Bu daha önce hiçbir aşçının kendisini koymadığı bir yer. Bence artık aşçıların rolü daha ön planda çünkü daha önce sahip olmadığımız bir güce sahibiz. Yakın zamana kadar aşçılar mutfak zindanlarında yaşardı ve sesleri duyulmazdı. Bu artık tamamen değişti aşçıların şu andaki ünlü konumları hakkındaki fikriniz ne olursa olsun. İzlenecek doğru yol, bu fikirlerin yayılmasını sağlamak için aşçıları kullanmaktır. (S1/2 saygın yemek eleştirmeni)

"Aile üyelerim bu alanda özgürce yürüyemezdi ve şimdi burada yönetici şef olmak" (S6/1), Kızımız Jim Crow dönemindeki bir binada baş şef. Gözlerimizi nasıl başaracağımızın yepyeni bir yoluna açtı. (S6/1 ailesi)

Francis ayrıca kitap da yazıyor. 30 yıl boyunca birçok kitap yazdı ve onca zaman boyunca

televizyona da çıktı. O Latin dünyasının en büyük yemek yıldızı. (S1/3)

Bugün o çok önemli biri çiftçilerin, toprak sahiplerinin, zanaatkarların haklarını savunuyor İnsanlar daha üretken bir gıda zinciri oluşturabilsinler diye politika yapıyor. (S2/2)

On beş yıl önce kimse Meksikalı bir şeften söz etmiyordu. Çok ünlü oldu. Ama bundan da önemlisi, dünyanın dikkatini Meksika yemek kültürüne çekti. Bence o bu hareketin en önünde yer almaktadır. (S2/4)

Tolmin peyniri çevremizin en güzel ifadelerinden biridir. O yüzden peyniri eskitme kararımız çok önemli. Ne bu vadide ne de Slovenya'da peynir eskiten birine hiç rastlamadım. Ben de peyniri mahzenimde eskitmeye başladım. Şu anda Slovenya'nın gastronomik ünü Avrupa'da parlıyor. Bence bu daha başlangıç. (S2/5)

Hint mutfağından ciddi şefler çıkmaz diye bir düşünce vardır. Gaggan bunu değiştiriyor. (S2/6)
Dünyanın en iyi aşçısı olma arzusunu gizlemiyor. Uluslararası arenaya çıkıp Rusların neler yapabildiğini herkese gösteren ilk kişi o. Bu akım, bir mutfak akımından daha ileri bir şey. Çok iyi bir akım ve ilerleme kaydediyor. Bütün sistemi değiştirebilir, değiştiriyor da. Biz kendimizi değiştirdiğimizde, toplum da değişecek. (S3/2)

Asya tatlarını kullanan öncülerden biriydi ve bunu Almanya'da lüks bir restoranda yapıyor. O, Berlin'in ikonlarından. Onun hikâyesi yoluyla Berlin'i anlayabilirsiniz. Berlin'in en önemli şefidir. O, Berlin'i yemek konusunda Almanya'nın en çekici kenti yapan kişilerden biridir. (S3/5)
Christina inanılmaz bir pop kültürü fenomeni yarattı. Milk Bar bir pastane imparatorluğudur. İnsanların tatlı yeme alışkanlıklarını değiştirdi. (S4/1)

Yaratıcılığıyla bütün bir Sicilyalı pasta şefi kuşağına ilham kaynağı olmuştur. (S4/2)

Şef herkese örnek oluşturuyor. Sıfır karbon salınımı için uğraşıyoruz. O, Asya'nın en iyi kadın şefi seçilince bunu platform olarak kullandı. Karşı karşıya olduğumuz çevre sorunları hakkında konuşuyor, plastik kullanmanın kötülüğü, organik çiftçilerin neden önemli olduğu konusunda insanlara ders veriyor. O inandığı şey için son nefesini verene kadar savaşıyor. Dünyayı değiştirmek için şef olarak gücümü kullanmaya karar verdim. Mücadele etmeliyiz. Yiyeceğimiz için. Tayland'ımız için. Tüm dünyamız için... (S3/5)

2000'lerin başında, El Bulli dünyanın en ünlü ve etkili restoranıydı. El Bulli'ye gitmek, Papa'yı ziyarete gitmek gibiydi. O ve ağabeyi Ferran, El Bulli'de modernist mutfağı yarattı. 2003 yılında El Bulli artık bir ikon olmuştu. Ferran çok ama çok ünlüydü. Time dergisi onu dünyanın en önemli 100 kişisi arasında gösteriyordu. (S5/4)

Yukarıdaki ifadeler incelendiğinde, mutfak sanatçılarının bulunduğu toplumun kültürünü ön plana çıkarmak, topluma ve diğer şeflere örnek olma gibi konularda öncü birer kişi oldukları görülmüştür. Bu bulgulardan hareketle, şeflerin toplumun bakış açısını değiştirme ve bulunduğu toplumda ikon olarak görülme gibi nitelikleri bulunduğu söylenebilir.

4.1.1.3.3. Teknik bilgisi yüksek

Mutfak sanatçılarının uzmanlık alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının teknik bilmenin önemine dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Aşçılığın sanatı, bir şeyi doğrayıp ateşe atmak değildir. Sucuğun veya soğuk etlerin nasıl hazırlandığını bilmektir. Bunlar gerçekten bilgi gerektirir. (S1/2)

Arjantin'in Cordoba eyaletinde bir teknik vardır. Bir parça eti, çok temiz bir miktar çamurla kaplar ve sonra odun fırınına koyarsınız. Bu çok eski bir pişirme tekniğidir. Burada, gölün etrafını dolaşırsanız bu güzel kilden bulursunuz. "Bu kil içinde balık ne güzel pişer." diye düşündüm. (S1/3)

Geleneksel kaiseki ustaca hazırlanır. Tatlar çok hafiftir. Tarzı çok resmidir. Sanatsallığa yer yoktur. Ama burada daha zengin pişirme yöntemleri kullanıyoruz. Bizimkini daha ilginç kılan şey bu. (S1/4)

Klasik bir Michelin yıldızlı mutfağın her kısıtlamasından kurtulmuştu. Her şeyi kendi yöntemiyle yapıyordu, başka türlü, asla. (S1/6)

Onunla birlikte olmak çok özel bir deneyimdi. Bilmediğim teknikler hiç tatmadığım lezzetler, yabancı olduğu malzemeler öğrendim. Ama tekniğinden çok felsefesi beni etkiledi. (S3/1)

Aklımda bir tatlı fikri vardı. "Sahilde bir Gün" adını verdik. Ana fikir, bir tatlının insanı belli bir ana götürebileceğiydi. Safran şurubu kullandık. Altın rengi sıcaklık duygusu uyandırıyor. Denizin ferahlık veren esintisi sprey içindeki tuzlu suydı. Aksesuarlar ve plaj havlusu vardı. Kızarmış jambonla pasta kreması yaptık. Biralı greyfurt jölesi. Simgesel imgeler vardı. İnteraktif, yağı karbonatlaştırmak gibi teknik ilerlemeler gösteriyordu. (S4/4)

Ailesinde kuşaklar boyu uygulanan teknikleri kullanır. Daha önce taco yedim. İyi taco'lar yedim ama bu kadar nefis bir taco beni hayrete düşürüyor. (S5/1)

Tay yemeklerinin en önemli özelliği kullanılan malzemelerdir. Ama malzemenin iyi olması yeterli değil. Geleneksel yöntemlerle pişirilmelidir. Organik ürün kullandığımız, her şeyi sıfırdan pişirdiğimiz, geleneksel yöntemlerle yetiştirilmiş ürünler kullandığımız için yemeklerimiz daha lezzetli. (S5/3)

Yukarıdaki ifadeler incelendiğinde, mutfak sanatçılarının farklı tekniklere karşı ilgi duydukları ve farklı teknikleri bilmelerinin ürünlerinin özgünlüklerine katkı sağladığı söylenebilir.

4.1.1.3.4. Eğitici olma

Mutfak sanatçılarının uzmanlık alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının “eğitici” yönlerine yönelik ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir:

Müşteriler kültürlerini öğrenir ve geçmişle ilgili hikâyeleri dinlerler. Bu sorumluluğu insanları yemek pişirme yoluyla eğitmek gibi hiss ediyorum. (S6/1)

Tüm restoranlara daha önce hiçbir yerde yemek pişirmemiş genç çıraklar alıyoruz ve onları eğitiyoruz. (S1/3)

Jeonju Üniversitesi, Mutfak Sanatları Bölümü'nde ders veriyorum. Vejetaryen yemek yapımı üzerine beş yıldır ders veriyorum. (S3/1)

Annem bana gelecek türümüzü yaşatmak için tohumluk olduğumu söyledi. Böyle başladı, ben aldım o görevi. Ama şimdi bu bilgileri bizden sonraki nesillere bırakmam çok önemli. Şimdi bu kültürün taşıyıcıları, onlar (gençler). Bunu gün bitinceye kadar daha en az on defa tekrarlayacağız. (S5/2)
Ama benimle çalışmak isteyen herkesi yetiştirmeliyim, bilgilerimi paylaşmalıyım çünkü Tay mutfağı için savaşmalıyım. (S5/3)

Bu bulgulardan hareketle, mutfak sanatçılarının yemek yoluyla insanları eğitmek, şef adayları ile bilgilerini paylaşarak kendi kültürlerini ve mutfaklarını daha ileri düzeye taşıyabilmek gibi amaçlarının olduğu söylenebilir.

4.1.1.3.5. Malzeme bilgisi yüksek

Mutfak sanatçılarının uzmanlık alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının malzeme bilgisinin önemine dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Virgilio bu uzak bölgelere gidiyor, o ekosistemdeki bütün yiyecek malzemelerini görüyor ve onları tabakta yan yana getirmenin bir yolunu buluyor. O yemek o bölgenin tablosu oluyor. Bu yemekler sayesinde, Peru'nun o bölgesindeymiş gibi hissediyorsunuz. (S3/6)

Peru'nun yemek malzemelerini araştırmaya başladığımızda daha derine inip insanlarla bağ kurmak istedik. Araştırmamızda her ürün hakkında birçok hikâye olduğunu öğrendik. (S3/6)

Pasta şefinin görevi klasik İtalyan pastaları yapmaktır, derdi. Ama mutfak tekniklerini bilmek yeterli değil. İnsan doğadaki ham maddeleri tanımalı ve toprağa saygı duymalı. Müşteriler pastalarımızı tattıklarında malzemenin kalitesini fark edebilmeli. (S4/2)

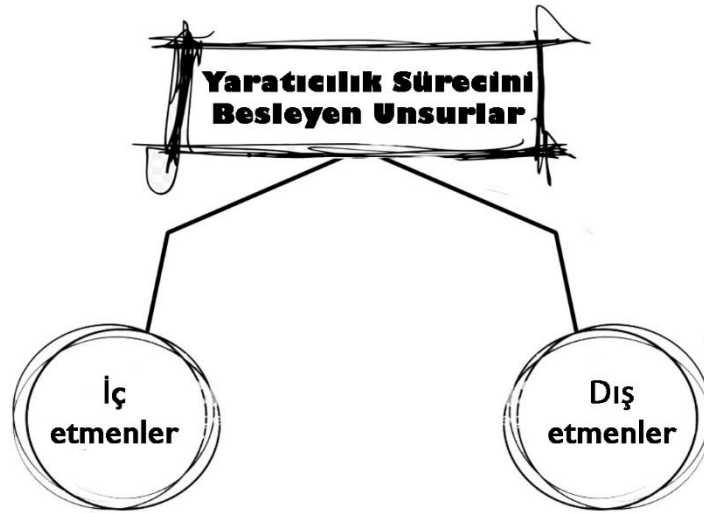
Amazon'daki malzemelerin Brezilya'da ve yurt dışında bilinenlerden çok farklı olduğunu fark etmiştir. (S2/2)

Kullandığı her malzemenin tarihini bilir, onu bu kadar özel yapan da budur. (S4/2)

Bu ifadeler bakıldığında, mutfak sanatçılarının malzeme bilgilerinin yüksek olmasının yaratıcılıklarına ve bu alandaki uzmanlıklarına katkı sağladığı görülmüştür.

4.1.2. Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar

Bu kısımda mutfak sanatçılarının yaratıcılık sürecine odaklanılarak, “Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerini besleyen unsurlar nelerdir?” sorusuna odaklanılmıştır. Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlara yönelik alt temalar **Şekil 4.6**'de yer almaktadır.

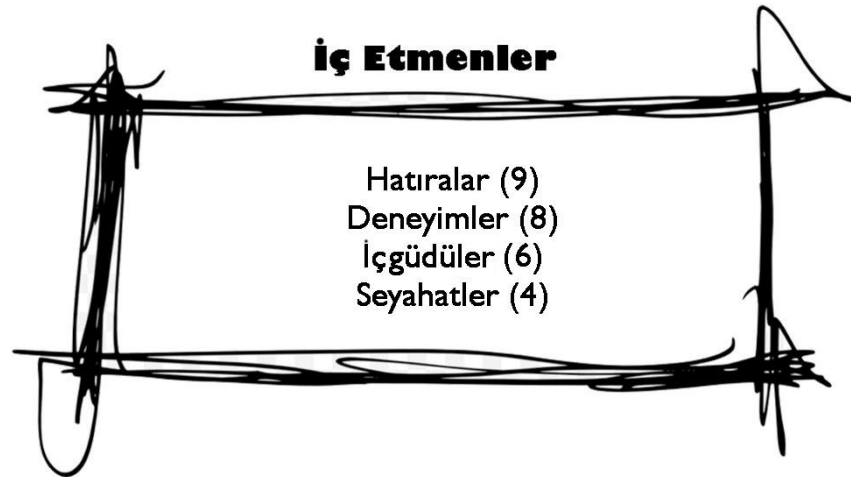


Şekil 4.6 Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar temasına ilişkin alt temalar

“Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar” teması altında; “iç etmenler” ve “dış etmenler” olmak üzere iki alt temaya ulaşılmıştır. Aşağıda bu alt temalar altında yer alan kodlar açıklanarak, bulgular ve yorumlar verilmiştir.

4.1.2.1. İç etmenler

Süreç ana temasının alt temalarından biri olan iç etmenlerde “hatıralar”, “deneyimler”, “içgüdüler”, “seyahatler” ve konuları ele alınmıştır (Şekil 4.7).



Şekil 4.7 İç etmenler alt teması

4.1.2.1.1. Hatıralar

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerinde etkilendikleri iç etmenlerden biri de hatıralardır. Bu bulguya yönelik ifadeler şu şekildedir:

Büyükannemin pişirdiği her şey cennetti. Büyükannemin yemeğinin tadı, babamın gelenekleri ve

annemin kutlama sevgisi hepsi oradaydı. (S6/2)

Tabii, hayatımın ilk yıllarından itibaren bu aile ortamı duyularımı eğitti ve bana ellerimle çalışma arzusu verdi. Çocukken gördüğüm her şeyi uyguladım. El hareketlerini taklit ettim. 14 yaşındayken şef olmaya karar verdim. (F1)

Sanatçı mutfağı dediğimiz budur. Yamtcha'ya gittiğinizde onun ailesini çocukluğunu, her şeyi hissedersiniz. Fransa'dayız ama bir ayağımız Çin'de gibi olur. (F3)

Bütün ailemle birlikte mutfakın üstünde yaşıyordum. Çocukken şarap mahzeni bizim için bir olasılıklar labirenti gibiydi. Saklambaç oynardık. Diğerleri hep bulunurdu ama beni asla bulamazlardı. Mutfak kokularını ve seslerini hatırlıyorum. Yoğunluğu, stresi, duygu patlamasını duyabiliyordum. Bütün hayatımı mutfak adamak istediğimden emindim. Bir mutfak ortamında doğduğum gerçeği düşünüldüğünde bu kaçınılmaz bir gelişmeydi. (F4)

Yemeklerdeki en önemli malzemelerden biri hatıralardır. Onun tat hafızası ve ortaya çıkışı şekli ve o hatıraları alıp modern bir şekilde yeniden yorumlamasıdır. ... Çünkü yarattığım birçok eserde sizi o ana götürmek istediğimi görürsünüz. Çocukluğunuza. ... Benim fikrim, lazanyanın bu köşesini buraya gelen herkese sunmak benim ve kardeşlerimin tecrübelerini yaşatmak ve her bir çocuğuna lazanyanın o kısmını sevdirmektir. (S1/1)

Yemeğin hayatıma bir imge olarak dâhil olması sekizinci yaşına rastlar. Ebeveynlerimle Patagonya'da, bir ağaç altındaki küçük bir restorana öğle yemeği için davet edilmiştik. O gün yemekte ne olduğunu hatırlamıyorum. Ama ambiyans ve çevrede olan biten beni gerçekten etkiledi. Sanırım yemek işine onun teatrallığı yüzünden girdim. Çiçekler, masalar, müzik, dekor. Mutluluk. (S1/3)

Böyle zamanlarda aklım beş yaşındayken ilk aşçılık tecrübelerime gidiyor. Tüm o aşçılık tecrübesi çocukluğumdan bu yana tam 38 yıllık. Hayatınız boyunca yediğiniz her şey lezzet hafızanızı oluşturuyor. Çeşitli tarzı ve tecrübeyi yaşadıkten sonra bunların üzerine koyarak ilerleyebiliyorsunuz. Neyin işe yarayıp yaramayacağını bilinçaltınızda anlayabiliyorsunuz. (S1/5)

Norm Amcam lokantada aşçılık yapıyordu. Birkaç patates kızartmasını alıp turşuyu bunlara sardı ve ağzına attı. Ben de onu izledim. ... İsteksizce küçük bir parça yedim harikuladeydi. "Korkunç görünüyor. İğrenç görünüyor Neden bu kadar lezzetli?" diye sordum. Neden lezzetli olduğunu adım adım anlattı. Nişasta var, yağ var, asit var, tuz var. Her şey dengeli. O anda aşçılığa âşık oldum. (S2/1)

Eski günlerde, ben çocukken Brezilya'nın uzak yerlerine giderdik ve Amazonas'ta, Pantanal'da, Atlantik Yağmur Ormanı'nda avlanır, balık tutardık. Bir balığı veya herhangi bir hayvanı öldürürsen onu temizleyip hayvanın tamamını yemek zorunluydu. Ne öldürdüğümüz önemli değildi. Bu belki benim yiyeceklerle ve yemek pişirmekle ilk ilişkimdi. (S2/2)

Anılar aslında kim olduğunu anlamanın aracı. Dominique yemeklerinden söz ederken, sıkça "kişisel" sözcüğünü kullanıyor. Onun için bu, anılarının, bakış açısının, duygularının ifadesi bu da birçok şefin arzuladığı bir şey ama onun için çok önemli. ... Bence Dominique esinini hem Bretonya'dan ve çocukluğundan hem de şu anda Kaliforniya'daki yaşamından alıyor. (S2/3)

Şimdi New York'taki restoranım Cosme'de ahtapot kızartma yapıyoruz. Ahtapotu mısır nişastasına buluyoruz sonra da kajuyla yapılmış mole ile servis ediyoruz. Böylece, çocukluğumdaki güzel

anlar menüde bir biçimde yer alıyor. İnsanlar restorana kutlama için geliyor. Bu yüzden beni mutlu eden bir yemeği yapmak anlamlı oluyor. (S2/4)

Derler ki, insanın kişiliği çocukluğunda gelişir. Ben de yemeği öyle sevdim işte. (S2/6)

Altı, yedi yaşlarındayken yemek yapmaktan çok hoşlanırdım. Annemin erişte yapışını görmüştüm. Bir gün, tarlada çalışan annemle babam için erişte yapmaya çalıştım. Erişte yapmayı bitirmek üzereydim ki annemle babam eve geldi. Annem bana baktı ve sordu. "Bunu yapmasını nereden öğrendin?" diye sordu. "Seni seyrederek öğrendim." dedim. "Seni mutlu etmek için." Omzumu okşadı ve "İleride iyi yaşayacaksın." diyerek beni övdü. Annemin sevgisini hissedince onun gibi olmak istedim. (S3/1)

Tim her zaman ihtiraslı ve açık sözlü olmuştur. Bence bu büyüme şekliyle ilgili. Çok zor bir çocukluk geçirmiş olmalı. Tim, Berlin'in tehlikeli semtlerinden Kreuzberg'de büyüdü. Gidilmeyecek bir semt olarak kabul edilirdi. Sokak çetelerinde kavgalar ediyordu. Bazen aç kalıyordu. Sokak çocuğuydu. (S3/5)

Virgilio'nun maceracı ve kâşif bir ruhu vardır. Ama küçükken keşifler yapmak hayatının bir parçası değildi. (S3/6)

... Pastacılığı seviyorum çünkü büyükannemleri hatırlatıyor. Kurabiye hamuru çalıyormuş gibi hissediyorum, onlarla birlikteymişim, onlar gibiymişim gibi hissediyorum. (S4/1)

Usta şef Roberto ile laboratuvarında oynardım. Orası benim için çocuk parkıydı. Roberto bana, bir kilo un getirmek, badem getirmek, bal kavanozunu getirmek gibi, evde verilenlere benzer küçük işler verirdi. ... Bütün bunlar ağızma yayıldığında, "Bunu daha önce de tatmıştım." dedim ve anılar canlanmaya başladı. Bu bana ilham verdi. Yeni bir tatlı yaratmak için çocukluğumun tatlarını kullanabileceğimi fark ettim. Böylece yeni yeni şeyler yaratmaya başladım. (S4/2)

Babamın yaptığı şeyi severdim. Çukurda ateş yakışını, yaprakların kokusunu hatırlıyorum. Kuzuların kesildiğini hatırlıyorum. Kuzunun kafasını kesip, derisini yüzmeyi öğrenmek hoşuma gitti. Bunlar benim için çok güzel anılardır. ... Altı yaşından beri barbacoa pişiriyorum. Yine de barbacoa pişirirken sihirli bir şey yaptığım duygusuna kapılıyorum. İçim sevinçle dolar. (S5/1)

Oldukça kalabalık bir ailede büyüdüm. Beş kardeşiz. Masada her zaman yemek olan bir evde büyüdük. Yemeklerin hepsi farklıydı. Bir sürü Çin yemeği, bir sürü Batı yemeği. Ama en çok Tay yemeklerini severdim. Uzun saatler babamla yemek pişirirdim. Mutfakta onunla harika vakit geçirirdim. İstedğim her şeyi yapmama izin verirdi. Çok eğlenceliydi. Böylece yemek yapmayı sevmeye başladım. (S5/3)

Hatıralar şefler için süreç içerisinde yaratıcılıklarını besleyen bir unsur haline gelmiştir. Belgesellerden alınan veriler incelendiğinde şeflerin çoğunlukla çocukluklarında geçirdikleri zamanlardan ve biriktirdikleri anılardan etkilendikleri görülmektedir. Şeflerin aileleriyle geçirdikleri zamanlar, yaşadıkları zorluklar, mesleğe ilk adım attıkları anlardaki yaşadıkları "hatıralar" teması altına toplanmıştır. Öyle ki şeflerden bazıları hatıralarına yer etmiş tatları günümüzde tekrar servis etmeyi hedeflemişlerdir.

4.1.2.1.2. Deneyimler

Mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerini besleyen iç etmenler alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının deneyimlerinden etkilendiği görülmüştür. Şeflerin yaşadıkları deneyimlere bakıldığında bir restoranda geçirilen zaman ya da bir yemeğin tadımı öne çıkmaktadır. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir:

Onu barbacoa hazırlarken gördüğünüzde, onun eline bir kasap bıçağı, biraz da et geçirmiş biri olmadığını, bu işi uzun zamandır yaptığını hemen anlarsınız. (S5/1)

İlk defa o zaman bir işten kovulmuştum. Bu yüzden bu tecrübemden çok şey öğrendim. (S1/2)

Ebeveynlerimle Patagonya'da, bir ağaç altındaki küçük bir restorana öğle yemeği için davet edilmiştik. Yazdı ve herkes şık giyinmişti. Masada çiçekler vardı. O gün yemekte ne olduğunu hatırlamıyorum. Ama ambiyans ve çevrede olan biten beni gerçekten etkiledi. Ve... Sanırım yemek işine onun teatrallliği yüzünden girdim. Çiçekler, masalar, müzik, dekor. Çocukluğumdan gelen tüm hatıralarımı, maceralarımı, tecrübelerimi araç olarak kullanmalı. (S1/3)

14 yaşındayken iki kardeşin işlettiği küçük bir yerde işe girdim. İsmi Time Out Cafe'ydı. Mutfak duvarındaki oyuktan yemek yenen kısmı görebiliyordum. Müşterilerin yemeklerini yediklerini görebiliyordum. İnanılmaz bir histi. Buna vurulmuştum. Önünüzdeki tabakta bir şeyler yanlış ve tek yapmak istediğin ise daha önce aklına gelmeyen malzemeyi alıp içine koymak oluyor. Böyle zamanlarda aklım beş yaşındayken ilk aşçılık tecrübelerime gidiyor. (S1/5)

Harika bir taco ortaya çıkarmak için tacounun nasıl yapıldığını bilmeniz lazım. Şemalardan, taco hakkındaki vaka çalışmalarından söz etmiyorum. Tek söylediğim, iyi bir tacounun ağızda bıraktığı tadı bilmeniz için çok fazla taco yemeniz gerektiği. (S2/4)

Yaratıcı biri olarak, deneyimlerinizin etkisi altında kalırsınız. (S1/6)

Bu bulgulara göre şeflerin hem deneyimlerinin etkisinde kalarak çok fazla şey öğrendikleri, hem de çocukluk deneyimlerinin tat hafızalarına ve bilgilerine katkı sağladığı anlaşılmıştır.

4.1.2.1.3. İçgüdüler

İçgüdü “Bir canlı türünün bütün bireylerinde akıl ve düşünceden bağımsız olarak doğuştan gelen bilinçsiz her türlü hareket ve davranış” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2020). Şefler için içgüdülerine göre yemek hazırlamak önemlidir. Bu esnada tüm düşüncelerden bağımsız bir şekilde sadece içlerinden geldiği gibi yemek hazırlama fırsatı bulurlar. Yaratıcı şeflerin belirli standartlar doğrultusunda çalışmamaları da içgüdülerine yönelik çalışmalarından dolayı olabilmektedir. F1 ve F3 yazılı bir tariflerinin olmamasını içgüdüleri ile çalışmalarına bağlamaktadırlar.

Arpege'de içgüdülerimizle çalışırız. Yemekler servisler her gün değişebilir. Tarifte hiçbir şey yazmaz bahçeden gelenle yemekler yapılır. Hiç tarif yazmamış. Hiçbir şey kaydetmiyor çünkü bu

şekilde arayışa yöneldiğini düşünüyor. Geçen yıl yaptığı yemekleri bu yıl yapmak istemiyor. (F1)
Yamtcha her şeyden önce sevginin ve coşkunun olduğu bir mutfak. Yazılı tarif yok. Ekip tarife saptanırsa her şey donakalır. Yürekleleriyle hareket edemezler. Sosları hiç tartmayız. Hep içgüdüsel koyarız. ... Mutfağınız içsel yaşamınızın yansımasıdır. Önemli olan kalbinizden kişiliğinizden bir şey vermektir. (F3)

Yemek yapmak, yaparken kendime tamamen güvenebildiğim tek şey. Bir yemeği planlarken zihnimi tamamen kapatırım. Sadece hislerimle ilerlerim. Bu burada olmalı. Bu burada olmalı. Bu böyle daha iyi gibi. İnsanların meditasyon halinde girdikleri duruma benziyor aklımdan geçenleri dinlemeyip sadece anın hissettirdiklerini yapıyorum. Böyle anlarda kafamın içinde bir şarkı çalıyor. Nasıl sustururum bilmiyorum. (S1/4)

Nancy lezzet tanrıçası oldu. Muhtemelen kendisini büyük şeflerin kulvarında görmüyor. Zaten bence bunu bir yarışma gibi görmüyor. Umurunda değil. Amacı galip gelmek değil. Kendi iç dünyasını ifade ediyor. (S3/3)

Tüm benliğimle, tüm ruhumla beni yansıtıyordu. Tim kendi evrenini yaratmakla kalmadı, yeni bir yemek pişirme tarzı yarattı. (S3/5)

Biz, yaratıcılığın dilini konuşuyoruz ve rüyaların dilini. (S1/1)

İyi Tay yemeği aşçının içgüdüüne bağlıdır. Çalışmakla başarılamaz. Bu doğal tarz insanın içinde vardır. Bo'da bu kesinlikle var. (S5/3)

4.1.2.1.4. Seyahatler

Şefleri yaratıcılık sürecinde besleyen bir diğer etmen ise seyahatlerdir. Bu temaya yönelik olarak şeflerin ifadeleri şu şekildedir:

Son 30 yıl boyunca haftada ortalama dört ya da beş kez uçağa biniyorum. Yani uçağa biniyorum ve muhtemelen her iki günde bir konumumu değiştiriyorum. Bu benim için bir ilaç gibi. Düzenli bir şekilde yapıların, insanların ambiyansın ve dillerin değişmesine ihtiyacım var. Bunlar çok ilham verici şeyler. Çok romantik şeyler. Nefes almamı sağlıyorlar. Ürpermemi sağlıyorlar. Yaşamamı sağlıyorlar. (S1/3)

Peru hakkında araştırma yapmak için bir yıl seyahat etmeye karar verdim. İlham arıyordum. (S3/6)

... İnsanlarla görüşmek ve tarifler öğrenmek için İskandinav bölgesini gezdim. Yemeğe karşı kültürel yaklaşımları bulmak ve kaydetmek için. Bu yolculuklar sırasında varlığından haberdar olmadığım çok şey buldum. Şimdi restoranda yaptığımız şeyde de bundan etkilendik. (S1/6)

Oaxaca'ya sık sık gitmeye başladım. Yemekten hoşlanıyorsanız Oaxaca sihirli bir yer. Çok çeşitli mutfakları var. Oaxaca'ya gittiğimde değişik çeşitlerde mole keşfettim. Hiç yemediğim kırmızı ve sarı mole'leri keşfettim. Fark etmeye başladım ki, harika geleneklerimiz muhteşem mutfaklarımız, olağanüstü malzemelerimiz var. (S2/4)

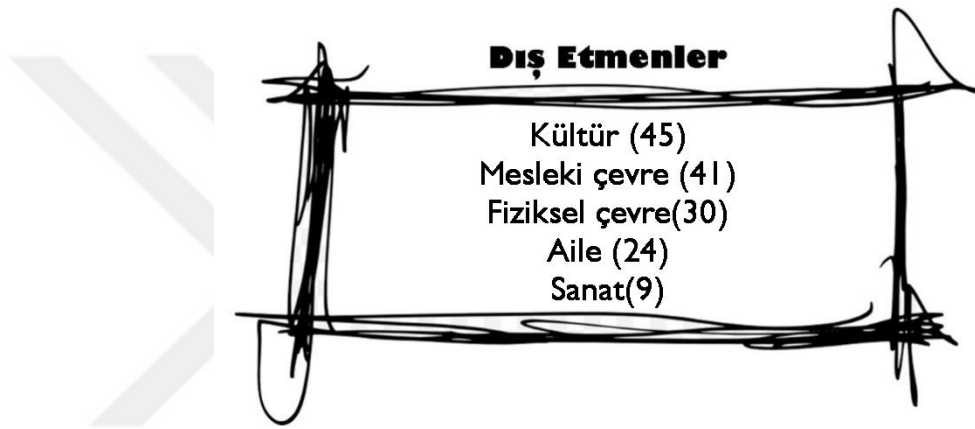
Pek çok yerel yemeğimiz var ve bu yemeklerimizden kimsenin haberi yok! Neredeyse oldu. Yaşlı insanlarla konuşup yaşamış oldukları tarihi ve birikimlerini özömsüyordum. Bütün bu bilgileri derledim ve tekrar İstanbul'a döndüm. (S5/2)

Bulgulara bakıldığında seyahat etmenin mutfak sanatçıların yaratıcılık sürecine etkisi

olduğu görülmüştür. Çünkü seyahat ederek tamamen yeni bir ortama girildiğinden, yeni mutfak becerileri ve yöntemlerinin gözlemlenebilir ve bu bağlamda mutfak sanatçısı için yeni düşünme yollarının ortaya çıktığı söylenebilir. Seyahatler aynı zamanda şeflere araştırma yapma ve yereli tanıma olanağı sağlamaktadır. Böylelikle şefler yaratıcılık süreçlerini zenginleştirme fırsatı yakalarlar.

4.1.2.2. Dış etmenler

Görsel ve işitsel bir doküman olan belgesellerin analizi sonucunda elde edilen bulgulara göre, yaratıcı mutfak sanatçılarının süreç ana teması altında yer alan “dış etmenler” alt temasına yönelik alt tema ve kodlar Şekil 4.8’de gösterilmiştir.



Şekil 4.8 Dış etmenler alt teması

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerinde etkilendikleri dış etmenler “kültür”, “mesleki çevre”, “fiziksel çevre”, “aile” ve “sanat” olarak ortaya çıkmıştır.

4.1.2.2.1. Kültür

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerinde etkilendikleri dış etmenlerden biri “kültür”dür. Kültür alt teması altında “yerel kültürden etkilenme” ve “farklı kültürden etkilenme” olmak üzere iki farklı koda ulaşılmıştır. Bu konuya ilişkin ifadeler iki ayrı başlıkta ele alınmıştır.

4.1.2.2.1.1 Yerel kültürden etkilenme

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yerel kültürden etkilendiği görülmüştür. Bu bulguya yönelik açıklamalar şu şekildedir:

Modena'nın klasik geleneksel yemeklerinden yeni bir mutfak yarattım. (S1/1)

İnsanlarla görüşmek ve tarifler öğrenmek için İskandinav bölgesini gezdim. Yemeğe karşı kültürel yaklaşımları bulmak ve kaydetmek için. (S1/6)

O ortaya çıkıp daha modern bir Brezilya mutfağı olasılığını ortaya çıkardı. (S2/2)

O yiyerek büyüdüğü yiyeceklere hiçbir Meksika restoranı şefinde olmayan özel bir yaklaşım geliştirdi. Onun Meksika mutfağını modernleştirdiğine hiç kuşku yok. Ama onun modernleştirme anlayışı "Eskileri atıp geleceğe bakalım" şeklinde değil "Eskileri tutalım eskide iyi olanı tutalım." şeklinde. Bu, eskinin yemeğini kullanarak yemeği geleceğe taşımaya yeni bir yaklaşım. (S2/4)

Onun hakkında güzel olan şey, Fransa'da okuduğu beyaz masa örtüsünden Gürcistan'ın Savannah'daki Güney geleneğine kadar her şeyi ifade edebilmesidir. Yemeğinde bir tür bir köprü var. (S6/1)

Mutfaktaki dehası farklı Slovenya geleneklerini alıp onları ince bir ayarla modernleştirmeyi çok iyi bilmesinden geliyor. Yerel gelenekleri bilmek bir şefin kendi yaratılarını üzerine inşa edeceği temeldir. Onun bu geleneği ayakta tutmakta önemli bir rolü var. (S2/5)

Onun yemeklerinin kökleri Hindistan'ın farklı bölgeleridir. Hepsinin kökeninde sokak yiyecekleri vardır. Ne kadar gelişmiş veya çılgın olsalar da hepsinin kökeninde çok yerel, çok yöreye özgü bir şey vardır. (S2/6)

O çok önemli bir iş yapıyor. Eski Rus mutfağını, eski tarifleri yeniden keşfediyor ama onları kendi tarzının filtresinden öyle geçiriyor ki, halk için ilginç bir şey oluyor. Mutfağımızda çeşitlilik olduğunu gösteriyor. (S3/2)

O, İtalyan yemeklerini alıyor ve onlara kendi estetiğini katıyor. (S3/3)

O Berlin'i ve yemek yemeyi temsil ediyor. (S3/5)

And ve Amazon topluluklarına neler olduğunu göstermek istiyoruz. Malzemeleri ve kültürümüzü paylaşmanın en iyi yolu bu. (S3/6)

Bu geleneklere hâlâ bağlıyım... Barbacoa çok eskiye dayanan bir gelenektir. ... Geleneksel olarak barbacoa çukurda pişirilir. (S5/1)

Kültürün zenginliği yemek tarihiyle çok alakalıdır. ... Geçmişte nasıl yaparlarmış? Anneleri nasıl yapmış? Bu geleneklerin ve kültürlerin yaşaması onun için önemli. Yoksa yok olacaklar. Gördüm ki eski neslin bilgilerini çok geçmeden toparlamam gerekiyor. Bu sayede en azından bir sonraki nesil eskiden böyle bir kültür olduğunu öğrenir. (S5/2)

Peru'nun her bölgesinde bizim bilmediğimiz bilgileri bilen topluluklar var. Yani toplulukları tanımak zenginleştirici bir deneyim oldu. ... En önemlisi bu ürünleri yetiştiren insanlarla kurduğumuz ilişkiler. Onların tecrübelerini öğrenmek istiyoruz. (S3/6)

Geleneksel Tay lezzetlerini sunuyoruz. Baharatlı yiyemiyorsunuz diye az baharatlı yapmayacağız. Yaşlı kuşaklar yemeklerin daha çok zevkine varıyor çünkü büyük annelerinin yaptığı yemeklere çok benziyor. (S5/3)

Bu bulgulardan hareketle, mutfak sanatçılarının yerel kültüründen etkilendiği görülmüştür. Şefler kendi geleneksel kültüründen etkilenecek daha modern bir mutfak yaratmışlardır. Yerel mutfağa yönelik bilgileri yerel toplumdan öğrendiklerini belirtmişlerdir. Şefler kendi kültürünü ve geleneklerini temel alarak kültürüne ait öğeleri ön plana çıkartmayı amaçlamıştır.

4.1.2.2.1.2 Farklı kültürlerden etkillenme

Yaratıcı mutfak sanatçılarının farklı kültürlerden etkilendiği görülmüştür. Bu bulguya yönelik açıklamalar şu şekildedir:

Çok ilkel pişirme yöntemleri kullansa da teknikleri Avrupa'nın muhteşem Fransız restoranlarından etkilmiştir. Fransız kültürüne ve yemeklerine tutkulu bir aşk duyuyordu. (S1/3)

Bu Amazon geçmişini ve ormana dair bilgisini klasik Fransız tekniğiyle birleştirerek ve aynı zamanda Avrupa avangardına açık olarak çok güçlü bir kişisel mesajı olan bir karışım yaratmıştır. (S2/2)

O Çin mutfağının bütün tekniklerini aldı, bunları güzel Fransız ürünlere uyguluyor. Fransa ve Çin'in bütün tatlarının karışımıdır. Bana şevk veren şey bu. (F3)

Düşündüm ki, eğer onlar İspanya'ya özgü bir şeyi fethedip İspanyollara kabul ettirebiliyorlarsa ben de aynı şeyi Hindistan'da yapmalıyım. İspanyollar için zeytin neyse, Hintliler için de yoğurt odur. Hindistan'da çok önemlidir, semboliktir. Yuvarlak zeytini görünce, "Neden ben de yuvarlak yoğurt yapmayayım?" dedim. (S2/6)

O sırada Asya'ya ilk seyahatimi yaptım ve doğrudan Singapur'a gittim. İlk kez Asya yemekleri sunan bir lüks yemek restoranına gidiyordum. Şeye benziyordu... Nasıl desem? Hiçlikten cennete gitmeye! (S3/5)

Beze çok klasik bir şeydir. Belli bir şekilde yapılır. "Burada olması gerektiği gibi yapacağım." dedi. Bu, artık beze Fransız mutfağına ait değil, demenin bir başka şekliydi. Yeni Endonezya pasta geleneğine ait, Bali'ye özgü bir beze olması önemliydi. (S4/4)

Mutfak sanatçılarının yaratıcılık sürecinde farklı mutfak kültürlerinden, tekniklerden ve malzemelerden etkilendiği görülmüştür. Bu bulgulardan hareketle farklı kültürler de yaratıcılığı besleyen unsurlardan biri olarak görülebilir.

4.1.2.2.2. Mesleki çevre

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerinde etkilendikleri dış etmenlerden biri de mesleki çevredir. Fiziksel çevre altında yer alan kodlar “başarılı şefler”, “başarılı restoranlar”, “ekip ruhu” ve “ödülleri” şeklinde olduğu görülmüştür.

4.1.2.2.2.1 Başarılı şefler

Mutfak sanatçılarının “mesleki çevre” alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının başarılı şeflerin süreçlerine etki ettiğine dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Aşçılardan ve şeflerden öğrendiklerim benim için çok ilginçti. Bana bir sürü Avrupa teknolojisi ve pişirme tarzı öğretiler. (S3/2)

14 yaşındayken, Fransa'nın en iyi şeflerinden birinin çırağı olma şansını yakaladım. Öğretmenliği en yüksek kalitedeydi ama son derece zordu. Bana her şeyi bu büyük şef öğretti. (F1)

Tüm kariyerim boyunca Prune'u duymuştum. Gabrielle Hamilton'un Prune'da yaptıklarının çoğu, tuzlu bisküvi krakerleri gibi bir çeşit düşük malzemeyi alıp onlarla büyüğü şeyler yapıyordu. Çoğu

şefin bunu düşünmemiş olabileceği şekilde. Gabrielle'in pişirdiği yemek türü çok basitti, birkaç malzemeyi alıp gerçekten şarkı söyletiyordu. (S6/1)

1978'de Paris'te, özgünlüğü ve yaratıcılığıyla tanınmış büyük bir şef vardı. Herkes bu büyük şefle çalışmam gerektiğini söylüyordu. Restoranın üç yıldızı vardı. Bana, kendisini izleyerek öğrenmeyi öğretti. Sıra dışı tatlarla ilgili fikirlerini tatların tuhaf uyumlarını kendi farklı pişirme tarzını öğretti. Paha biçilmezdi. Bir zenginlik, bir hazineydi. O zaman bir gün bu evin sahibi olacağımı, üstadım gibi üç yıldızım olacağımı söyleseydiniz size asla inanmazdım. (F1)

O, Alain Ducasse'den bir telefon aldı. Herkes o büyük, ünlü şeften bahsediyordu. Ducasse dedi ki, "Hotel de Paris'e gelmek ister misin? Ekibime makarna ve tortellini yapmayı öğretmen için seni burada ağırlamak bir onurdur." Bu çok büyük bir fırsattı ve güzel bir tecrübe oldu. (S1/1)

LaBrea Bakery'de Nancy Silverton ile çalışmak için Los Angeles'a gittim. O sırada orası Amerika'nın en iyisi olarak görülüyordu ve ekmeğe olan bakışımızı yeniden tanımlamayı amaçlıyorlardı. Ekmek pişirmeyi öğreneceksem en iyisinden öğrenmeliydim. Oraya gidip kapısında bana bir iş vermesi için yalvardım. Oraya bu şekilde girdim. (S1/2)

Ferran Adrià hiç kuşkusuz en önemli şeflerden biridir. O size onay verirse tüm dünya da "Tabii, elbette öyle" der. Bence olan buydu. Efsanevi bir şef benim tanıtımında sahneme çıkmış. Çok gururlandım. Bu, meslek hayatımdaki dönüm noktasıydı. (S2/2)

Benim için Julia Child Amerikan aşçılığının en önemli figürlerinden biri. (S3/3)

Gastón Acurio son derece devrimci bir aşçı. Peru'nun en önemli şefiydi. İlham kaynağım oldu. (S3/6)

Wylie Dufresne için çalışmaya başlayana kadar kimse fikirlerime değer vermiyordu. Restoranı son derece ünlü, oldukça gösterişli, moda bir restorandı, Wylie de restoranın beyni, yaratıcı, sanatsal şefiydi. İyi bir pasta şefinin nasıl olduğunu görmüştüm. (S4/1)

İspanya'ya gittiğimde Albert Adria 'yla çalışacağımı söylediler. El Bulli'de yapılan birçok harika şeyin arkasında Albert vardı. Tatlılar ve restoranlar için yeni bir üslup yaratmıştı. Yiyecekler yeni ve anlamlıydı. Özel bir yerde olduğumu biliyordum. Bir gün Albert'le yürüyorduk, gökyüzüne baktı, "Şu bulutu yapmak istiyorum." dedi. Yaptı da. Dünyaya çok farklı bir gözle bakıyordu. (S4/4)

... Böylece, David'in Londra'daki restoranı Nahm'a gittim. David Tay yemekleri konusunda ihtiyacım olan temeli verdi. (S5/3)

Mutfak sanatçıların besleyen unsurlardan biri başarılı şeflerin yanında çalışmaları ve onlardan edindikleri bilgiler olduğu belirtilmiştir. Bu kısımda en fazla ön plana çıkan şef Ferran Adrià olmuştur. Şeflerin çoğunlukla Ferran Adrià'dan etkilendikleri ve onun mutfağında çalışmak istedikleri görülmüştür.

4.1.2.2.2 Başarılı restoranlar

Mutfak sanatçılarının "mesleki çevre" alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçıların yaratıcılık sürecine başarılı restoranların etki ettiği görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadeler yer verilmiştir:

Restoran yaşamına âşık oldum. Bir yıl sonra Bouley adında bir restoranda iş buldum. New York

Times'tan dört yıldız almıştı ve o dönem New York'un en ünlü restoranlarındandı. (S4/1)

Telefon yanımdaydı, ilk tercihim aramaya karar verdim ve El Bulli'yi aradım. ... İki yıl bekleddikten sonra, masanın altında yetkililerden saklanırken dünyanın en iyi restoranına iş için telefon ediyordum. Kabul edilince kendimi büyükler kulübüne ait hissettim. (S4/4)

Biz de en iyi restoranlara gittik. Ona esin vermek ve restoranı geliştirip ortaya güzel bir şey çıkarmak istiyordum. Valter'la harika bir İtalyan restoranına gittik. Polentalı, raventli ve ciğerli bir yemek hatırlıyorum. Benim için çok yeniydi, çok farklıydı. (S2/5)

Gaggan bir gün beni arayıp "Ferran Adrià'yı tanır mısın?" dedi. "Pek tanımam. Ama tanışmıştık." dedim. O sırada El Bulli dünyada bir numaraydı. Gaggan "Orada staj yapmak istiyorum. Beni tanıştırebilir misin?" dedi. ... Gitti, ne aradığımı biliyordu, onu buldu... Evet, istediğim renk bu. ...çok etkilenmiş olarak geldi ve kendi yerini açmaya karar verdi. (S2/6)

Mutfak sanatçıların besleyen unsurlardan biri de başarılı restoranlardır. Başarılı restoranların yaptıkları şeflerin büyümesine ve gelişmesine katkı sağlayarak onlara farklı bakış açıları kazandırmıştır.

4.1.2.2.3 Ekip ruhu

Mutfak sanatçılarının “mesleki çevre” alt teması altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçıların ekip ruhunun süreçlerine etki ettiğine dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

İnsanlar yemeğini fark etmeye başlamıştı. Meşgul olmaya başladık. Takım olarak büyüdüğümüzü görebiliyordunuz. O mutfaktaki bağ çok güçlüydü. (S6/3)

Yıllar geçtikçe seninle birlikte çalışan seni çok iyi tanıyan hayallerin ne olduğunu bilen bir ekip kurarsın. Biz sürekli dolaşan bir ekibiz. Bizim bir enerjimiz var. Dışarıdaki insanları çeken bir enerji. ... Ekibimde sevdiğim ruh işte bu. Ekibin tamamı ile çalışmanın keyfini seviyorum. (S1/3)

Bence böyle daha büyük olabilirsin. Çünkü yanında seni bir sonraki düzeye iten bir ekip var. Konu sen değilsin. Ekibin. (S2/3)

Yani, kuralları değiştiren bir şey başarmak için bir ekip gerekiyor. Central'in araştırma ekibiyiz. Central sadece Virgilio demek değil. Ortak çalışmaya dayalı bir yer. Yaptıklarını etrafındakilerin tamamlamasına ihtiyacı var. (S3/6)

Wylie mutfığa geldi, "Bunu sen mi yaptın?" diye sordu. Sonra değerlendirmesini yaptı. Beni her gün zorlardı. Böylece bir rutin başlattık. Haftada bir gün damla çikolatalı kurabiye, bir gün İngiliz muffini hazırlıyordum, o da kritiğini yapıyordu. (S4/1)

Hiç ünlü olmaya çalışmadım. Ekip çalışmasına inanırım. Ekibi korurum bireyi değil. Şeflere biraz fazla önem veriyorlar diye düşünüyorum. (S5/4)

Mutfak sanatçıların ifadelerinden yola çıkarak ekip ruhunun, takım halinde etkileşimli ve uyumlu bir şekilde çalışmanın yaratıcılık süreçlerinde etkili bir unsur olduğu görülmüştür. Bu bağlamda mutfığın etkileşimli bir şekilde takım çalışmasını gerektiren bir ortam olduğu anlaşılmaktadır.

4.1.2.2.4 Ödüller

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerinde etkilendikleri dış etmenlerden biri de ödüllerdir. Bu bulguya yönelik ifadeler şu şekildedir:

Aşçılık anlamında 3. Michelin yıldızdan sonra doğdum. İnsanı itiyor. Daha ileri gitmenizi sağlıyor.

(F1)

Bir yıldız alınca her şeyi sorguluyorsunuz. Geleneksel yemekler yapıyorduk ama hayalimiz yaratıcı, çağdaş yemekler yapmaktı. Bu bizim için farklı bir şey yaratma fırsatıydı. Her şeyi yıkma sıfırdan başlama. İki yıldızdan sonra la marine fütürist, gastronomik ve sanatsal oldu. (F2)

Yıldızı alınca her şey daha çılgın hal aldı. (F3)

Michelin ve müşteriler baskı yapıyordu. Küçük değişiklikler yaparsa üç yıldız kaybetme tehlikesi vardı. (F4)

Ama Hindistan'da en iyi şef olma arzum vardı ama henüz değilim. Asya'nın en iyi 50'si. Ödül gecesi bir şef için en heyecanlı gecedir çünkü hangi sırada olduğun söylenmez. Asya'daki en iyi restoranlar arasında mıyım? (S2/6)

2006 sonunda, Gault Millau'nun editörü beni aradı. Yılın Şefi unvanını bana vereceklerini söyledi.

Bu unvanı alan en genç şeflerden biriydim. O noktada istediğim her şeye sahiptim. (S3/5)

Bu bulgulara göre mutfak sanatçıları Michelin, Gault Millau, 50th Best gibi farklı ödüllerin yaratıcılık süreçlerinde etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Mutfak sanatçıları ödüllerin; gelişimlerine katkı sağladığını, onları başarıya iten bir güç olduğunu ve kendilerine şevk verdiğini belirtmişlerdir.

4.1.2.2.3. Fiziksel çevre

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerinde etkilendikleri dış etmenlerden biri fiziksel çevredir. Fiziksel çevre altında yer alan ifadeler “doğa”, “ekolojik duyarlılık” ve “yaşadığı yer” şeklindedir.

4.1.2.2.3.1 Doğa

Mutfak sanatçılarının fiziksel çevre kodu altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının doğadan etkilendiklerine dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

İnsanların doğayla bütünleştiğini düşünmek isterim. Yüzde yüz tam buğday. Yüzde on olduğu için tam buğday değil. Tam yüzde yüz. Bunu herkese ulaştırmalıyız. Menüün amacı parçaları tekrar birleştirmektir. Bunu da toprağın bize sunduklarıyla başarabiliriz. (S1/2)

Doğayı tanır. Ormanı tanır. “Çocukluğumdan beri, doğadan keyif alma olasılığı beni hep büyülemiştir. Her bir yapraktan, böcekten, kuştan veya balıktan keyif almak.” (S2/2)

Peru, en çok biyolojik çeşitliliği olan ülkelerden. (S3/6)

Köklerim Sicilya'da, yaşadığım ve çalıştığım topraklarda. Temiz hava, mavi gökyüzü, kurumuş yabani bitkilerin koyu sarısı. Işık, sesler, renkler dünyanın en iyi ürünlerinin yetiştiği muhteşem

bir toprak. (S4/2)

Jordi aromalardan esinlenir. Çevredeki, ormandaki, doğadaki kokulardan. Ne zaman yeni bir şey yaratamayacakmış gibi görünse... Birden bu esinden yepyeni bir lezzet doğar. (S4/3)

Bahçelerim esin kaynağıdır. (F1)

Yaratıcı mutfak sanatçılarının ifadelerine bakıldığında doğanın etkileyici bir unsur olduğu görülmüştür. Şeflerin doğadan esinlenerek bunları işlerine yansıttıkları söylenebilir.

4.1.2.2.3.2 Ekolojik duyarlılık

Mutfak sanatçılarının “fiziksel çevre” altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının ekolojik duyarlılıklarının süreçlerine etki ettiğine dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Bir hayvan doğduğunda, ona mümkün olan en iyi yaşamı vermeye çalışmalıyız ve hayvan elimizde öldüğünde, hayvanın armağanına saygı göstermeye çalışıyoruz. Bir hayvanı sadece bir biftek veya fileto için öldürmenin doğru olduğunu düşünmüyorum. Bunu müşterilerime anlatmaya çalıştım. (S6/2)

Bu neden daha iyi? Neler yeni? Neler iyi? Neler farklı? Her şeyi sorguladığınızda, hızlıca vardığınız yer etik değerler biyolojik kavramlar ve daha derin sorulardır. Gezegeni nasıl kullanacağız? Komşularımıza nasıl davranmalıyız? Geleceğe karşı sorumluluklarımız neler? Doğaya iyi davranırsanız, size ödül olarak harika yiyecekler verir. Sürdürebilir yiyecek hareketi konusunda da oldukça umutluyum. (S1/2)

Bu bir saygı gösterme biçimiydi, yaşama ve bana doğal çevreye saygı göstermeyi ve sadece yiyeceğimiz kadarını almayı öğretti. Biz Tanrı değiliz. Doğanın minnacık bir parçasıyız. (S2/2)

İnsan doğadaki ham maddeleri tanımalı ve toprağa saygı duymalı. Müşteriler pastalarımızı tattıklarında malzemenin kalitesini fark edebilmeli. (S4/2)

O aynı zamanda olabildiğince etik olmaya çalışıyor. Bu da restoranlarının elden geldiğince sürdürülebilir olduğu anlamına geliyor. Ürünleri organik yetiştirebilsinler diye küçük çiftçilerle çalışıyoruz. Organik ürün kullandığımız, her şeyi sıfırdan pişirdiğimiz, geleneksel yöntemlerle yetiştirilmiş ürünler kullandığımız için yemeklerimiz daha lezzetli. (S5/3)

4.1.2.2.3.3 Yaşadığı yer

Mutfak sanatçılarının “fiziksel çevre” altındaki ifadeleri analiz edildiğinde mutfak sanatçılarının yaşadıkları yerden etkilendiklerine dair ifadeler kullandıkları görülmüştür. Bu bağlamda aşağıda bazı ifadelere yer verilmiştir.

Elemanlarım bir yemeğin nasıl yaratıldığını sorduğunda basit bir kayanın üstüne oturursun etrafa bakar ve düşünürsün dedim. Ada sunduğumuz yemeklerin yaratıcılığına katkıda bulunuyor. (F2)

Bence o esinini hem Bretonya ve çocukluğundan hem de şu anda Kaliforniya'daki yaşamından alıyor. (S2/3)

Ben bu şehrin parçasıyım. Burası benim evim. Ait olduğum yer. (S3/5)

Peru'da her zaman bir bilinmezlik duygusu vardır. Bilinmeyen bir bölge. Bilinmeyen Amazon. ... Onun yaptığı şeyi anlamamanın en iyi yolu tam olarak Peru'nun ne olduğunu anlamaktır. Peru, en çok biyolojik çeşitliliği olan ülkelerden. Her bölge tamamıyla farklı. O bu uzak bölgelere gidiyor, o ekosistemdeki bütün yiyecek malzemelerini görüyor ve onları tabakta yan yana getirmenin bir yolunu buluyor. O yemek o bölgenin tablosu oluyor. Bu yemekler sayesinde, Peru'nun o bölgesindeymiş gibi hissediyorsunuz. (S3/6)

O Noto'lu, ailesi Noto'lu, tarihi Noto'lu. Yediğiniz her şeyde o yörenin tadını alıyorsunuz. Köklerimiz Sicilya'da, yaşadığım ve çalıştığım topraklarda. ... Corrado'yu en çok etkileyen şey adasıdır (S4/2)

4.1.2.2.4. Aile

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yaratıcılık süreçlerinde etkilendikleri dış etmenlerden biri ailedir. Mutfak sanatçılarının bir kısmı aileyi bu işi seçmelerinde etkili olan bir unsur olarak tanımlamışlardır. Özellikle çocukluk dönemlerinde büyükannelerinden etkilendiklerini belirtmişlerdir. Bu bulguya yönelik ifadeler şu şekildedir:

Harika aşçı olan bir büyükannem vardı. Yemekleri çok güzel kokardı. Büyükannem bana leziz bir pişirme anlayışı kazandırdı ve hayatım boyunca sürdüreceğim bu ateş ekolünü öğretti. Tarifler var ama asla onun kadar güzel yapmayı başaramadım. Bazen bir sır sakladığını düşünüyorum. Her şeyi açıklayan bir cümle var. Çok kısa bir cümle. 14 yaşındayken şef olmaya karar verdim. Fikrimi hiç değiştirmedim. (F1)

... Eve gelirdim, masanın etrafına oturur ve akşam yemeği yerim. Büyükannem orada olurdu. Çok parası yoktu, ama pişirme şekli çok cömertti. Yemek pişirme sadece bize ne kadar sevdiğini bize bildirmenin bir yoluydu ve bu benim hayatımın çok şiirsel bir dönemiydi. Birçok ilişkinin kalbinin bir yemekle çevrili olduğunu buldum. Gerçekten hayatın ne olduğunu ve hayattan ne istediğimi pekiştirdi. (S6/1)

Çocukken son derece şanslıydım. Çok sanatçı bir ailede doğdum, elin her yerde olduğu bir ailede. Büyükannem aşçıydı. Babam müzisyendi. Annem dikiş dikmeyi çok severdi. Büyükbabam da heykeltıraştı. Ağaçla çalışırdı. Tabii, hayatımın ilk yıllarından itibaren bu aile ortamı duyularımı eğitti ve bana ellerimle çalışma arzusu verdi. Çocukken gördüğüm her şeyi uyguladım. El hareketlerini taklit ettim. (F1)

Bana "Hayatının tarifi nedir?" diye sorduklarında tortellino derim. Ama çiğ tortellino Çünkü o zaman çaldığım çiğ tortellinolar bir saniye önce büyükannemin elinden çıkmış olurdu. Bu yüzden yemek benim için çok önemlidir. Çünkü yarattığım birçok eserde sizi o ana götürmek istediğimi görürsünüz. Çocukluğunuza. (S1/1)

Büyükbabam Blue Hill Çiftliği'nin 1960'lardaki büyüleyici güzelliğinden sık sık bahsederdi. Güneşle birlikte çok güzel oldu. Her yaz tek istediğim çiftlikte olmaktı. Tarlalarda saatlerce yorucu bir şekilde çalışıp ağır saman balyalarını ahıra taşırdım. (S1/2)

Bu bulgulara göre mutfak sanatçılarının büyükannelerinin mutfağından yani geleneksel mutfaktan etkilendikleri ve bunun mutfakta uzmanlaşmalarında etkili

olduğunu belirtmişlerdir. Bazı şefler ise ebeveynlerinden etkilendiklerini şu ifadelerle belirtmişlerdir:

Ama diğer kardeşlerimle kıyasladığım zaman ben daha şanslıyım. Ben annemle daha çok vakit geçirirdim. Bütün gelenek, görenekleri, yaşadığım bölgedeki çoğu geleneği, hepsini annemden öğrendim. Annem, yağlı köfteyi ara yemek şeklinde yapardı. Ben de daha bitirmeden bir parça alırdım. (S5/2)

Oldukça kalabalık bir ailede büyüdüm. Beş kardeşiz. Masada her zaman yemek olan bir evde büyüdük. Yemeklerin hepsi farklıydı. Bir sürü Çin yemeği, bir sürü Batı yemeği. Ama en çok Tay yemeklerini severdim. Uzun saatler babamla yemek pişirirdim. Mutfakta onunla harika vakit geçirirdim. İstediğim her şeyi yapmama izin verirdi. Çok eğlenceliydi. Böylece yemek yapmayı sevmeye başladım. (S5/3)

Tat almaya ve yemek yapmaya dair ilk anılarımdan biri babam ve dedemleydi. (S2/2)

Hatırlıyorum, küçükken babamı izlerdim. Her zaman çok tutkuluymdu, mutlu ve heyecanlıydı. Babamın yaptığı şeyi severdim. Çukurda ateş yakışını, yaprakların kokusunu hatırlıyorum. (S5/1)

Ona bir kere "Niye restorana kendi adını verdin?" diye sordum. Dedi ki, "Asla kendi adımı vermedim. Babamın adını verdim, ben onun sayesinde buradayım. (S2/3)

Babası ulusal hükümette Bretonya temsilcisiymiş. Siyasetçi olmanın yanı sıra sanatçıymış da. Ressammış ve sanırım onu da istediği şekilde sanat yapmaya teşvik etmiş. (S2/3)

Annemin erişte yapışını görmüştüm. Bir gün, tarlada çalışan annemle babam için erişte yapmaya çalıştım. Bugün bile güzel bir şey gördüğümde veya güzel bir yemek yaptığımda veya gördüğümde, annemle babamın enerjisine ve erdemine teşekkür ediyorum. Yaptığım yemekler annemle babama olan şükranımın bir ifadesi. Kendim olmama izin verdiler. (S3/1)

Beş kuşaktır önemli Rus aşçıları yetiştiren bir aileden geliyor. ... Babamın mutfakta yaptığını gördükten sonra, ne olmak istediğime karar verdim. "Aşçı olmak istiyorum. Şef olmak istiyorum. Senin gibi olmak istiyorum. Ama daha iyi olmak istiyorum." dediğini hatırlıyorum. O sırada 12 yaşındaydı. (S3/2)

Elma yere düşünce zedelenir. Onları satamazsın. O yüzden büyükannem o elmalarla elma püresi ya da elmalı tatlı yapardı. Hatta elma püresi yaparken kabukları da kullanırdı. Hiçbir şeyi ziyan etmezdi. Annemin annesinin yanında durup onunla aynı tarifi yapabileceğimi söylerdim ama her nedense onunki hep daha iyi olurdu. (S4/1)

Bütün ailemle birlikte mutfağın üstünde yaşıyordum. Annem, babam, amcam ve yengem vardı. Mutfağın kokularını ve seslerini hatırlıyorum. Yoğunluğu, stresi, duygu patlamasını duyabiliyordum. Bütün hayatımı mutfığa adanmak istediğimden emindim. Beni ayartıyordu. (F4)

Bazı mutfak sanatçılarının ise yaratıcı bir şef olma sürecinde en fazla eşlerinden etkilendiklerini ve destek gördüklerini belirtmişlerdir. Buna yönelik ifadeler ise şu şekildedir:

Mari şunu diyen ilk kişiydi... "Bence çok başarılı olacaksın." "Ne yaparak?" diyordum. "Bilmem, bir şey. Harika bir şey yapacaksın." İlk kez biri bana böyle bir şey söylüyordu. Bu benim için çok önemliydi. Bana ilham verdi. (S3/4)

Lara, beni çok iyi anlıyor ve o, bir şeylere bakış açımı değiştirmemi sağlayabilecek belki de dünyadaki tek insan. Lara ile birlikte daha iyi biri oluyorum, anlıyor musunuz? Daha derin biri. Kapıları o açtı. ... Lara'yla ilgili en iyi şeylerden biri onu Modena'dan alıp ona dünyayı, sanatı ve hayatın diğer yönlerini gösterdi. Modena'da kalmış olsaydı anlamayacağı şeyleri gösterdi. (S1/1)

Pia benimle mutfakta. Malena benimle Amazon'da ve Andlar'da çalışır. Aile olarak çok iyi çalışıyoruz. Beni anlıyorlar. (S3/6)

Bugün Çiya varsa sadece Musa Dağdeviren sayesinde değil. Çünkü Zeynep'in müthiş katkıları var. Çiya, ikimizin meyvesi diye düşünüyorum. (S5/2)

Bu bulgulara göre, mutfak sanatçılarının en fazla etkilendiği dış etmenlerden birinin aile olduğu görülmüştür. Bulgulara bakıldığında, bireyin en yakın çevresi olan ailenin yaratıcılığı etkileyen önemli etmenlerden biri olduğu görülmüştür.

4.1.2.2.5. Sanat

Görsel ve işitsel bir doküman olan belgesellerin analizi sonucunda yaratıcı mutfak sanatçılarının sanattan etkilendiği görülmüştür. Bu bulguya yönelik açıklamalar şu şekildedir:



Resim 4.1 Alain Passard

Bir gün bale izliyordum. Harikuladeydi, zarafet doluydu. Kadınlarla erkekler arasında inanılmaz incelik vardı. O imgeler beni çok etkiledi. Ve aşçılık anlamında bu zarafeti, bu inceliği mutfağıma nasıl aktarırım diye kendime sordum. Aklıma yarım tavuk ile yarım ördeği alıp onları dans ettirme fikri geldi. Onları birbirine dikip, sonra da pişirerek. (F1)



Resim 4.2 Michel Troisgros



Resim 4.3 Fontana

Ressam Fontana'dan esinlendiğim İtalya seyahatinden henüz dönmüştüm. Fontana'nın tarzı, doku ve renk kontrastı yaratmaktı. Ben de trüf ile sütün kontrast oluşturduğu bir yemek yaratmak istiyordum. İlk kez servis ettiğimde masada trüf hemen kestim. Trüf derhal açılıyor ve siyah rengi görülüyor. Çok şaşırtıcı oluyordu. Bıçakla dilimlemeye başladığım anda, beyaz sütün ve siyah yer mantarının zıtlığı bana Fontana'nın çalışmalarını hatırlatıyordu. (F4)

Üç Michelin yıldızlı bir restoran sahibi olmanın ne demek olduğuna dair kendi tarifini buldu. Onun için bu, sanatla, müzikle mekânla ve malzemelerle ilgili. Sadece yemekle ilgili değil. Yemeğin arkasında yatan tüm konsept onu çok daha ilgi çekici kılıyor. ... Onun sanatçı hissi daha önce karşılaştığım hiçbir şeye benzemiyor. (S1/1)

... 1997 yılında, Venedik Bienali'ndeydik. Büyük İtalyan sanatçıların eserlerinin olduğu İtalya Salonu'na girdik. ... İşte o zaman sanat, onun için gerçekten değerli olmaya başladı. Sanat, yıllar içerisinde bir şekilde onun mutfağının arka kapısından içeri giriverdi ve düşündüğü tarifler üzerinde müthiş bir etkisi oldu. (S1/1)

Başka alanlarda esin kaynağı bulabileceğimizi Alinea'da daha en baştan anlamıştık. Sanat galerilerine gidiyor ve dev ölçekli tablolar görüyorduk. Hep şöyle derdim, "Neden bunu tabak olarak kullanamıyoruz?" (S2/1)

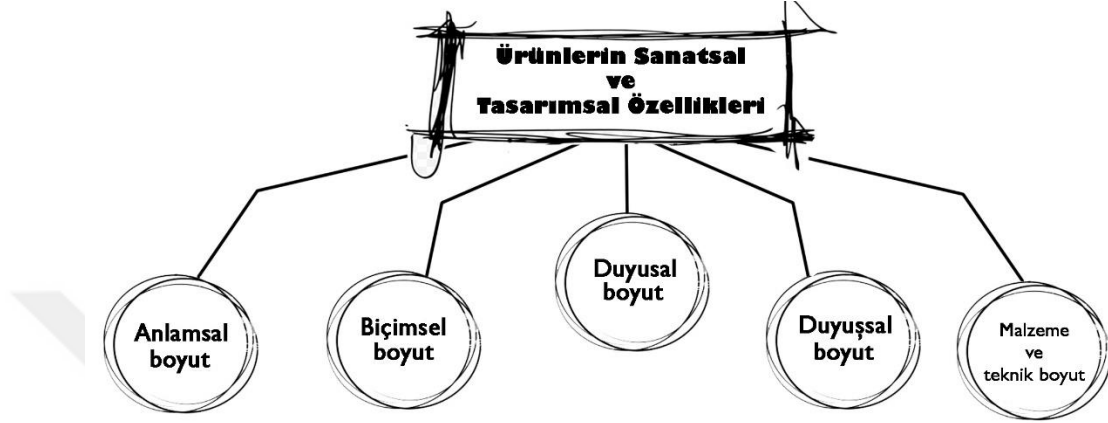
... Ertesi gün mutfağa girdim ve "Müzik açık kalabilir." dedim. Her şey bir anda değişti. Aşçılar yaptıkları işten keyif almaya başlayınca performansları arttı ve işte o zaman daha fazla müşteri gelmeye başladı. (S2/4)

Pink Floyd 20 dakikalık bir şarkı yapıp güzel bir şey ortaya çıkarabiliyorsa ben de yalnızca tek bir köri içeren 23 ayrı Hint yemeği çıkarabilirim dedim. (S2/6)

Yukarıdaki bulgulara göre, mutfak sanatçıları yaratıcılık sürecinde sanattan etkilendikleri ve bunu yaratıcı ürünlerine yansıttıkları görülmüştür. Bir sanat müzesini gezmenin, sanatla iç içe olmanın ve sanattan esinlenmenin yaratıcılığı etkilediği anlaşılmıştır.

4.1.3. Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri

Bu kısımda öncelikle sürece odaklanılarak, çalışmanın “Yaratıcı mutfak sanatçılarının ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal özellikleri nelerdir?” sorusuna cevap aranmıştır. Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri altında yer alan alt temalar Şekil 4.9’de yer almaktadır.



Şekil 4.9 Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri temasına ilişkin alt temalar

Mutfak sanatçılarının gerçekleştirdiği yaratıcı ürünlerin sanatsal ve tasarımsal açıdan sorgulandığı bu kısımda, ürünler “anlamsal boyut”, “biçimsel boyut”, “duyusal boyut”, “duyuşsal boyut” ve “malzeme ve teknik boyut” olmak üzere beş alt tema altında incelenmiştir. Aşağıda bu alt temalar altında yer alan kodlar açıklanarak, bulgular ve yorumlar verilmiştir.

4.1.3.1. Anlamsal boyut

Ürünlerin yansıttığı anlamsal boyutlara bakıldığında bunlar karşıdaki kişiyle iletişim kurmaya yönelik dört alt temadan oluşmaktadır. Bunlar “sanatçıyı yansıtma”, “hikaye içerme”, “mesaj içerme” ve “özgün isme sahip olma” şeklindedir.



Şekil 4.10 Ürünlerin anlamsal boyutuna ilişkin kodlar

4.1.3.1.1. Sanatçıyı yansıtırma

Şeflerin yaptıkları yemeklerin sanatçıyı yansıtarak, bir ifade biçimi olarak kullanıldığı görülmüştür. Şefler yemekleri ile kendisine ait bir geleneği (S6/1), kendi geçmişlerini ve hatıralarını (S6/2, F3, S1/1), ülkelerinin hikâyelerini (F2), içsel yaşamlarını (F3), kişiliklerini (S1/4, S1/5, S2/2 ve S3/5) ifade etmişlerdir.

Yemeğinde bir tür bir köprü var. Kendi kişisel mutfağını yaratıyor ve bu yüzden bunu yansıtıyor. Çok mütevazı başlangıçlarınız var ve daha sonra zengin ve sofistike bir şeyle zirveye çıkıyorsunuz. Onları gerçekten bir araya getiren şey sadece eski moda bir sos. Bu plaka üzerinde küçük bir kız olarak Mashama ve aynı zamanda plaka üzerinde yetişkin bir mutfak gücü olarak Mashama. Onun mutfak yolculuğunu gösteriyor. (S6/1)

Restorani açtıktan sonra hayat yavaş yavaş geri dönmeye başladı. Büyükanneemin yemeğinin tadı, babamın gelenekleri ve annemin kutlama sevgisi hepsi oradaydı. Ailem gibi geliyor. (S6/2)

Sanatçı mutfağı dediğimiz budur. Yamtcha'ya gittiğinizde onun ailesini çocukluğunu, her şeyi hissedersiniz. (F3)

Mutfağınız içsel yaşamınızın yansımasıdır. Önemli olan kalbinizden kişiliğinizden bir şey vermektir. (F3)

Yemeklerindeki en önemli malzemelerden biri hatıralardır. Onun tat hafızası ve ortaya çıkışı şekli ve o hatıraları alıp modern bir şekilde yeniden yorumlamasıdır. (S1/1)

Yemeklerim kişiliğimi yansıtır. Yemek yaparken elimden geldiğince kendimi katmaya çalışırım. Yemekleri yiyenler bunu kavrar ve benim nasıl biri olduğumu anlayabilir. ... Kültürümden dolayı yüksek sesli, küstah ifadeler beni rahatsız eder. Ama bunu yemeğimde yapabilirim. Yemek egomanyak olabilir. Aşırı ve agresif olabilir. Benim kişisel olarak olmaktan hoşlanmayacağım her şekilde olabilir. . (S1/4)

Siz daha farkına varmadan yemek üstüne yemek sizi baştan çıkarır. Orada yemek yemek, ruhunu

yemeğin içine koymuş birine bakmak gibidir. Ben'in dünyanın geri kalanına verdiği şeyi tarif etmek gerekirse sanırım kendinden büyük bir parça veriyor. Bütün o yemeklerin içinde Ben'den bir parça var. Onun yemeği hayatındaki anların duygusal bir karşılığı gibi. (S1/5)

Avrupa avangardına açık olarak çok güçlü bir kişisel mesajı olan bir karışım yaratmıştır. (S2/2)

Yemeklerimin dünyadaki bütün yemeklerden farklı olmasını istiyorum. Bu benim kendimi ifade tarzım, kişiliğimi ifade tarzım. ... Tüm benliğimle, tüm ruhumla beni yansıtıyordu. Tim kendi evrenini yaratmakla kalmadı, yeni bir yemek pişirme tarzı yarattı. ... Bütün ayrıntılar, bütün bardaklar, bütün yemekler beni yansıtıyor. Kendi evrenimi yarattım. (S3/5)

Kuşaklardır cannoli yapıyoruz. Kimin hangi cannolo'yu açtığı bellidir çünkü merdanelerimizle kişiliğimizi katarız. (S4/2)

4.1.3.1.2. Hikaye içerme

“Hikâye içerme” alt teması altında şeflerin genel olarak yemeklerinin hikâyelerini sunma, yemeği şiirsel olarak ifade etme, yemek yoluyla iletişim ve ilişki kurma şeklinde ifadeler bulunmaktadır. Şeflerden S2/3, S3/1, S3/6 ve S5/1 yemekleri yoluyla insanlarla ile iletişime geçtiğini belirtmişlerdir.

Ben menü değil, hikâye servis ediyorum. Ruhumu servis ediyorum. Bir sohbet servis ediyorum ve sizin de katılmanızı istiyorum. Benimle diyaloga girin istiyorum. (S2/3)

Yemekleri yoluyla insanlar arasında daha fazla anlayış ve iletişim olmasını istiyor. Taco'ları yoluyla kalbinize ulaşmak istiyor. (S5/1)

En önemlisi bu ürünleri yetiştiren insanlarla kurduğumuz ilişkiler. Onların tecrübelerini öğrenmek istiyoruz. Öğrenince de, konuklarımıza bu malzemelerin arkasındaki And ve Amazon topluluklarına neler olduğunu göstermek istiyoruz. Malzemeleri ve kültürümüzü paylaşmanın en iyi yolu bu. (S3/6)

Yemekleri yoluyla adasının hikâyesini anlatıyor. Toprağını masaya koyuyor. (F2)

Yemek yoluyla herkesle iletişim kurmak istiyorum. Jeonju Üniversitesi, Mutfak Sanatları Bölümü'nde ders veriyorum. Vejetaryen yemek yapımı üzerine beş yıldır ders veriyorum. (S3/1)

Şeflerden S6/3 ve S4/1 ise yemeklerin insanların duygusal bağı olduğunu vurgulayarak yemeklerin hikâyeleri olduğunu ifade etmiştir.

Darjeeling Express'e gittiğinizde, Asma size her yemeğin tarihini ve belki de ailesi veya Hindistan'ın tarihi tarafı ile nasıl ilişkili olduğunu söyleyecek, aynı zamanda onun ve mutfağında yemek pişiren insanların yiyeceklerle olan duygusal bağlantısı o yapar. “Onlara yemeklerin hikâyelerini anlatacağım. Onların elini tutup yanına alıyorum. Amacım, birinin seni kucaklamış gibi hissetmesini sağlamak. Yiyecek böyle olmalı. Pişirdiğim yemekleri yerken insanların gözlerini görmekten mutluluk duyuyorum. Bu duygu, birinin ruhunu hazırladığınız bir şeyle aydınlatılabildiğinizde, bu bir ayrıcalık ve onurdur. Yemek yapmaya başladığımda, insanların onlara gerçekten, gerçekten heyecan verici, mutlu zamanları hatırlatan bir şey olmasını istedim. (S6/3)

Asma size bütün yemeklerin tarihini anlatıyor ailesinin ve Hindistan'ın tarihiyle ilişkisini anlatacaktır. Ama aynı zamanda kendisinin ve ekibinin yemekle olan duygusal bağı da anlatır.

Mutfağında Kalküta sokak yemeklerinden ailesinden gelen saray etkisine kadar çeşitli yemekler bulunuyor. (S6/3)

Annemin annesinin yanında durup onunla aynı tarifi yapabileceğimi söyledim ama her nedense onunki hep daha iyi olurdu. Ama sanırım o aslında, yiyecek yoluyla gösterilen sevginin, ilginin, şefkatin zihinsel, duygusal veya bilimsel olarak damakta bıraktığı lezzetin güzelliği. Onun yaptıkları her zaman daha güzel olurdu. Büyükanнем, teyzelerim, annem hepsi fırın kullanırdı. (S4/1)

Yemekleri yoluyla adasının hikâyesini anlatıyor. Toprağını masaya koyuyor. (F2)

4.1.3.1.3. Mesaj içirme

Belgesellerden elde edilen veriler incelendiğinde şeflerin yaptıkları ve sundukları yemeklerle bir mesaj iletme isteğinde oldukları da görülmektedir. Öyle ki şeflerden S1/2 bu mesajın bulunmasının bir zorunluluk olduğunu ifade etmiştir.

Tüm okların size, yani aşçıya çevrilmediği bir menü veya mutfak hazırlamanın çok iyi yönleri var. Yediğiniz yemeğin veya yediğiniz yerin daha büyük bir şeyin göstergesi olması gibi. Restoranın bir üst mesajı veya amacı olması gibi. Gerçekten bir şeyle ilgili olması. Çünkü eğer on yıl önce yola çıktığımız felsefeyi bütün kalbimizle uygulayacaksak... Yeni bir düşünce zincirinin başlangıcı... Bunu yapmanın bir zorunluluk olduğunu düşünüyorum. (S2/1)

S1/3 ise insanlara kişisel bir mesaj göndererek “Her zaman ıssız yerlerde, yabanda ateş ile pişiririm. Yani mesajım: sandalyenden, koltuğundan, ofisinden kalk ve dışarı çık. Evet, oraya ve oraya ve oraya.” ifadesini kullanmıştır. Şeflerden S1/5 verdiği mesajla insanları geçmişlerine döndürmek istemiştir.

Elde etmeye çalıştığım şey bu. İnsanları hayatlarının o dönemlerine döndürmeye çalışıyorum. Onları seven kişilerin çok anlamlı ve tatminkâr bir şekilde onlar için yemek pişirdikleri günlere. (S1/5)

S4/2, S4/3 ve S5/3 yemeklerinde yerelliğe özgü mesajlar vermektedir. Şeflerin mesaj vermesindeki temel amaç yerel ürünleri kullanmayı özendirme, kültürü ve gelenekleri korumaktır.

Kültürümüzü ve geleneklerimizi korumak, paylaşmak ve onurlandırmak istiyorum. Ürünlerimizin hepsine bu topraklara ait bir perspektif vermek istiyorum. ... Bir kat beyaz badem, bir kat yeşil Antep fıstığı. Adı, Terra Nostra çünkü "toprağımız"ı simgeliyor. (S4/2)

Manel bu koyunlardan ithal edip ırkı kurtarmaya karar vermişti. Yepyeni bir şeydi. Bu koyunların sütünden süt reçeli yapmaya karar verdik. Az bulunuyordu. Yeniydi. Yeğenim Marti de bu sıralarda doğmuştu. Marti'yi kokladığımda süt kokusu alırdım. Şefkat dolu bir andı. O koyunun sütünden tadı harika olan bir süt reçeli yapıyordu. "Bu süt reçeliyle tatlı yapmalıyız." dedik. O koyun ırkının özelliklerine dayalı bir tatlı yaptık. Tabanı, o koyunun sütünden elde edilmiş süt reçeli, peynir köpüğü ve dondurmadan oluşuyor. Bir de koyunun kürkünü temsilen pamuk şeker var. Bütün bebeklerin başı süt kokar çünkü tek tükettikleri şey süttür. Bu tatlı o şefkat duygusuna

bir göndermedir. Bebeği yatağa yatırmak gibi. (S4/3)

Bu da restoranlarının elden geldiğince sürdürülebilir olduğu anlamına geliyor. Onun amacı ödül ve övgü kazanmak değil, inandığı şeyi yapmak. ... Böylece insanlar Tay mutfağının karmaşıklığını anlar. Aynı zamanda da gerçek Tay yemeklerini yiyebileceklerini anlarlar. ... Tayland'da Tay yemeklerinin vitrini olmak istiyoruz. Yabancılar, geleneksel Tay yemeklerini, Tay halkına da sahip oldukları şeyden gurur duyabileceklerini göstermek istiyorum. Gerçekliğin doğrulanması kimse başarılı olacağını düşünmezken yapılır. ... Önceleri Tay mutfağını, olması gerektiği gibi koruma sorumluluğu hissediyordum. Ama çevre hakkında bilgi edindikçe ve toplum olarak çevreye ne yaptığımızı öğrenince hayattaki önemli şeylerin önceliğini yeniden belirledim. Konu sadece yemek pişirmek değil. Yemek yemek değil. (S5/3)

4.1.3.1.4. Özgün isme sahip olma

Yaratıcı mutfak sanatçılarının yemekleri olduğu kadar yemeklerinin isimlerinin de özgün olduğu görülmüştür. Bu kısma yönelik olarak şeflerin yemek isimlerinden örnekler aşağıda sunulmaktadır.

Bu çok güzel. Kırılmış gibi yeniden tamir edelim." O an beni anlamadı. Ama bana çok güvenirdi ve dedi ki, "Tamam, deneyelim." Limonlu zabaglione'yi aldık ve tabağa yaydık. Sonra aynısını müthiş bir keskinlikle başka bir tabakta da kopyaladık böylece bilerek yaptığımızı düşünüp özel hissedeceklerdi. Böylece "Tüh! Limonlu turtayı düşürdüm." tarifi doğmuş oldu. (S1/1)

Yemeklerimin isimleri; Yer Mantarı Olmayı Bekleyen Patates, Aman Geyiğim!, Ekmek Altındır, Lazanyanın Gevrek Kısmı (S1/1)

Aklımda bir tatlı fikri vardı. "sahilde bir gün" adını verdik. Ana fikir, bir tatlının insanı belli bir ana götürebileceğiydi. Safran şurubu kullandık. Altın rengi sıcaklık duygusu uyandırıyor. Denizin ferahlık veren esintisi spre' içindeki tuzlu suydı. Aksesuarlar ve plaj havlusu vardı. Kızarmış jambonla pasta kreması yaptık. Biralı greyfurt jölesi. Simgesel imgeler vardı. İnteraktif... (S4/4)

Gübrede Pişmiş Mantar, Yedigâr Domates (S1/2)

Kar Yengeci ve Ekşi Yapraklar, Orta Pişmiş Naneli Patates, Ağaç Kabuğunda Kral George Mezgiti, Domuz Eti, Küflü Mısır ve Limon Aspen Armutlar (S1/5)

4.1.3.2. Biçimsel boyut

Ürünlerin biçimsel boyutlarına bakıldığında bunlar, “tasarım ilkeleri” “tasarım öğeleri” olmak üzere iki başlıktan oluşmaktadır.



Şekil 4.11 Ürünlerin biçimsel boyutuna ilişkin kodlar

4.1.3.2.1. Tasarım ilkeleri

Tasarım ilkeleri alt teması altında “denge” ve “sadelik” konuları üzerinde durulmaktadır.

Şeflerin yemeklerini tasarlama sürecine bakıldığında tasarım ilkelerinden dengenin önemi dikkat çekmektedir. Şefler hazırladıkları yemeklerin tadında dengeyi aramaktadırlar (F1, S1/5, S2/5 ve S5/3). S4/2 ise dengeyi yemeğin hem doyurucu olmasında hem de sağlıklı olmasında bulmuştur. Dengeye yönelik verilen ifadeler aşağıda verilmektedir.

Ama sonunda dengeyi buldum. Hala çoğunlukla sebze var ama menüye kümes hayvanı, kabuklu deniz ürünleri ve balık ekledim. (F1)

Bir yemeği ilk defa tadarken daha önce karşılaşmadığım bir şey istiyorum. Sonra aradığım şey ise denge ve malzemeler gibi basit şeyler. (S1/5)

Ama sonra yediğinizde ne kadar güzel bir yemek olduğuna şaşıırıyorsunuz. Uykuluğun sadeliği ve yumuşaklığı kalamarın kıtırılığıyla dengelenmiş. Her şey vurgulanıyor. Tatlar birbirine karışıyor ve bunun nasıl olduğunu anlatmanız mümkün olmuyor. Bu deha nereden geliyor? (S2/5)

Yıllarca aynı tarifler ve malzemelerle çalıştıktan sonra, 2000'lerin başında yenilik yapmak istedim. Yeni bir lezzet yaratmak, tatlıda sınırları zorlamak istiyordum. Aklıma granita geldi. "Bunu neyle sunabiliriz?" diye kendime sordum. Denizin verdiği duyguyu, ıstiridye açarken hissettiğim duyguyu düşündüm. Birden kafama dank etti: ıstiridye ile bademi bir araya getir. Asla bir araya gelmeyecek bu ikiliyi bir araya getir. Doyurucu ve sağlıklı. Mükemmel bir denge diye düşündüm. Deniz suyu ile o tatlılığın bileşimi, taze koparılmış meyveyi yemek gibi. (S4/2)

Tay mutfağının yanlış anlaşılan yönlerinden biri, sadece tatlılarda değil, her şeyde bolca şeker olmasıdır çünkü lezzetler arasında bir denge vardır. (S5/3)

Buna ek olarak da mutfak sanatçılarının ürünlerindeki sadelik de şu ifadelerle vurgulanmıştır:

İlk tabak, Massimo'nun yaptığı ve benim yediğim ilk tarif kadifemsi bir enginar çorbasıydı. Çok sade bir yemektir ve tadı çok özeldir. Kalbe hitap ediyordu. Beni fetheden şey buydu. (S1/1)

Tabaklar oldukça sade. Bunu yapmamın sebebi asıl amacımızdan uzaklaşmak istememem. Yemeğinin tadının, yemeğin bir bütün olarak tadının gittikten uzun süre sonra bile sizinle kalması için. (S1/2)

Bu düzey tam bir ustalıktır, sanatsallık değildir. Bu da onu birçok Michelin yıldızlı, süslü şeyler yapan şeften ayırır. Nancy'nin süs, kandırmaya ihtiyacı yoktur. Yemeği süslemez bile. Yemeği olduğu gibi sunar. (S3/3)

Tuzlu suda yüzdükten sonra, o sabah koparılmış bir meyveyle ferahlardık. Deniz suyu ve dalından koparılmış meyve. Taptaze, lezzetli, güzel son derece basit. Toprağımızın basitliğinin değerini öğrendim. (S4/2)

4.1.3.2.2. Tasarım öğeleri

Tasarım öğeleri alt teması doku ve renk boyutu olarak ikiye ayrılmıştır. Belgesellerden elde edilen veriler incelendiğinde iki şefin (S2/5 ve S4/2) yaptıkları yemeklerin dokusu hakkında bilgi vermişlerdir. Her iki şefte yemeklerinin yumuşak bir dokuya sahip olduğunu belirtmişlerdir.

Ama sonra yediğinizde ne kadar güzel bir yemek olduğuna şaşıırıyorsunuz. Uykuluğun sadeliği ve yumuşaklığı kalamarın kıtırılığıyla dengelenmiş. Her şey vurgulanıyor. Tatlar birbirine karışıyor ve bunun nasıl olduğunu anlatmanız mümkün olmuyor. Bu deha nereden geliyor? (S2/5)

Gelato yumuşaktır. Kremsidir. Müşteriler hep daha fazla ister. Özel olan kaliteli yapmak değil, yapmayı bilmemiz. (S4/2)

Fontana'nın tarzı, doku ve renk kontrastı yaratmaktı. Ben de trüf ile sütün kontrast oluşturduğu bir yemek yaratmak istiyordum. (F4)

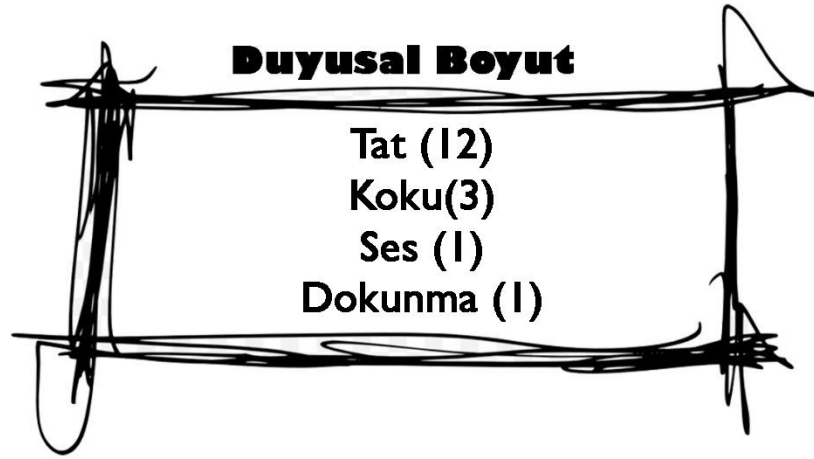
Elde edilen veriler incelendiğinde tasarım öğelerinden biri olan renk öğesinin iki şef tarafından özellikle vurgulandığı görülmektedir. Şeflerden yapılan alıntılar aşağıda verilmiştir.

O son derece romantik biri. Rengi seviyor. (S1/3)

Tabaktaki şeyi canlandırmak için renkleri, dilleri, resimleri, duyguları kullanmalıdır. (S1/5)

4.1.3.3. Duyusal boyut

Şeflerin yaptıkları yemeklerin duysal boyutu altında “tat”, “koku”, “ses” ve “dokunma” olmak üzere dört alt tema oluşmuştur (bk. Şekil 4.12).



Şekil 4.12 Ürünlerin duysal boyutuna ilişkin kodlar

4.1.3.3.1. Tat

Belgesellerden alınan veriler incelendiğinde şeflerin hazırladığı ürünlerdeki tatlarla ilgili övgü dolu söylemleri olduğu görülmüştür. Şefler tattıkları yeni lezzetlerin kendilerinde bıraktıkları hissi coşkulu bir şekilde ifade etmektedirler. Bu açıdan bakıldığında tat boyutu yaratıcı şefler için oldukça önemlidir.

Yediğiniz şeylerin tadı şu ana kadar yediğiniz her bezelyeden ve her turptan daha iyi oluyor. Havucun havuçluğunu ortaya çıkaran bir havuç. Onun yakalamak istediği şey, yedikten sonra "bunun tadı böyle miymiş?" dedirtebilmek. "Bana bundan bahset." "Nasıl bu kadar güzel?" ... Bir aşçı olup lezzetli yemekler sunmak için bu işe başladı... ... Tabaklar oldukça sade. Bunu yapmamın sebebi asıl amacımızdan uzaklaşmak istememem. Yemeğinin tadının, yemeğin bir bütün olarak tadının gittikten uzun süre sonra bile sizinle kalması için. (S1/2)

Çok küçük bir lokma olabilir, ona şöyle bir bakıp küçük ve güzel bir deniztarağı olduğunu düşünürsünüz. Ama yedikten sonra ağzınızda bir lezzet patlaması olur. (S1/4)

Beni vuran, tadın yoğunluğu. İçindeki her malzemeyi hissediyorsunuz her küçük eti, balık parçasını, yaprağı. Gerekli bu. (S1/6)

Bir şey yiyip onu ebediyen hatırlayabilirsiniz. Domatesi ilk tadışımı hatırlıyorum. Muhtemelen üç veya dört yaşındaydım. Bahçeye gittim onu ağzıma götürdüm ve hatırlıyorum, yumuşak ve suluydu ama onda öyle bir şey vardı ki, yemeden duramıyordum. O domates artık yok ama o an ebediyen var. O deneyim kalıcı. (S2/3)

Bize birer tortilla verdi biraz tuz serpti, biraz da lime sıkı dürüm yaptık ve yedik. O yıl yediğim en iyi şeylerden biriydi. Harika bir lezzeti vardı. Lezzetin özüne ulaşıyor. (S2/4)

Çanakları tartışma götürmez bir şekilde lezzetli. O ramen çanağının üstündeki piliç yağı katmanı yediğim en leziz piliç yağı ve ben piliç yağına bayılırım. (S3/4)

Huatia patatese eşsiz bir tat veriyor. Bölgenin özünü veriyor. İçinize o bölgeden bir parça girmiş oluyor. (S3/6)

Annemin annesinin yanında durup onunla aynı tarifi yapabileceğimi söyledim ama her nedense onunki hep daha iyi olurdu. Ama sanırım o aslında, yiyecek yoluyla gösterilen sevginin, ilginin, şefkatin zihinsel, duygusal veya bilimsel olarak damakta bıraktığı lezzetin güzelliği. Onun yaptıkları her zaman daha güzel olurdu. Büyükanнем, teyzelerim, annem hepsi fırın kullanırdı. (S4/1)

Caffè Sicilia'da yaptığımız gelato çok farklıdır. Lezzetli, aromalı ve yoğun olması için kaliteli malzeme bulmaya çalışırım. (S4/2)

Organik ürün kullandığımız, her şeyi sıfırdan pişirdiğimiz, geleneksel yöntemlerle yetiştirilmiş ürünler kullandığımız için yemeklerimiz daha lezzetli. Giderek daha fazla insan gerçek tatlar için BoLan'a geliyor. (S5/3)

Al, tadına bak. Parmigiano... Parmigiano'nun tadı, mükemmel tattır. Tatlı, tuzlu, ekşi ve acının muhteşem dengesidir. Biliyorum bir şey hissetmiyorsunuz ama her şey burada. Damağınız der ki, "Biraz daha alabilir miyim lütfen?" Çok sade bir yemekti ve tadı çok özeldi. Kalbe hitap ediyordu. Beni fetheden şey buydu. (S1/1)

4.1.3.3.2. Koku

Şeflerden S2/1 kokunun geçmiş ile bağ kurduğunu ifade ederken, S1/1 yiyeceklerden aldığı kokunun duygularına etki ettiğini söylemiştir.

Peki, Carlo, açalım. Koku muhteşem. Koku muhteşem. Ne zaman böyle bir peyniri açsam duygulanırım, anlıyor musunuz? (S1/1)

Anılar açısından aroma benim için her zaman son derece önemli olmuştur. Kızarmış hindi kokusu beni hemen on yaşına, Şükran Günü'nde ailemle birlikte olduğum zamana götürür. Bu çok güçlü bir şey. Harika bir yemek tecrübesi yaratmak için bunu yakalayabilerseniz, kontrol edebilirsiniz... Bence çok çekici. Deneyime kokuları katmayı düşünmeye başladım. Çeşnilere nasıl aroma katılır? (S2/1)

4.1.3.3.3. Ses

S1/1 yemeği pişirirken ortaya çıkan sesleri dinlemenin şef açısından önemini vurgulamıştır. Yemeğin sesi ile yemek hakkında bilgi sahibi olunacağını belirtmiştir.

Parmigiano Reggiano peyniri üretmenin kısa yolu yoktur ve bu sebepten, peyniri tatmayız ama onu dinleriz. Evet, ses bizim için röntgen cihazı gibidir. İçinde ne olduğunu böyle görürüz. (S1/1)

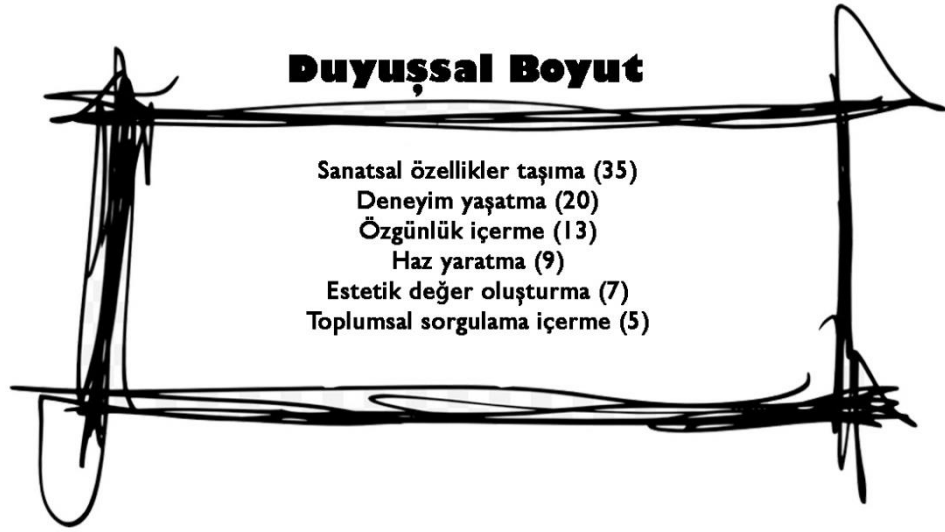
4.1.3.3.4. Dokunma

Şeflerden F1 "Dokunma duyusunu tatma duyusundan daha fazla seviyorum." diyerek dokunma duyusunun önemini vurgulamıştır.

Süt ineği hayatı boyunca ot yiyordu. Güzel bir çiftlikte, açık alanda otlayabiliyordu. Daha fazla tat, daha fazla doku hissediyordunuz. (S1/6)

4.1.3.4. Duyuşsal boyut

Duyuşsal boyut alt teması incelendiğinde bu tema "sanatsal özellikler taşıma", "deneyim yaşatma", "özgünlük içermek", "haz yaratma", "estetik değer oluşturma" ve "toplumsal sorgulama içermek" kodları ile incelenmiştir.



Şekil 4.13 Ürünlerin duyuşsal boyutuna ilişkin kodlar

4.1.3.4.1. Sanatsal özellikler taşıma

Belgesellerden elde edilen veriler incelenirken şeflerin yaptıkları yemekleri sanatın diğer alanları ile ilişkilendirmesine veya benzetmesine de bakılmıştır. Buna göre F2, S1/5, S2/3, S3/4 ve S3/6 yaptıkları yemekleri bir başka sanat eserine benzetmişlerdir. S1/1, S1/4 ve S1/6 ise yemeklerini bir başka sanat dalı ile ilişkilendirmişlerdir.

Yemeklerini bir tablo gibi sunuyor. ... İki yıldızdan sonra La Marine fütürist, gastronomik ve sanatsal oldu. Biraz aşırıydı. (F2)

Massimo tabakta yemekten başka bir şey sunuyor. Dünyanın en iyi restoranlarından birinin hedefi bu. Üç Michelin yıldızlı bir restoran sahibi olmanın... Ne demek olduğuna dair kendi tarifini buldu. Massimo için bu, sanatla, müzikle mekânla ve malzemelerle ilgili. (S1/1)

Bu güzel, sanatsal sahnede bulunmaktasınızdır. (S1/3)

Sadece hislerimle ilerlerim. Bu burada olmalı. Bu burada olmalı. Bu böyle daha iyi gibi. İnsanların meditasyon halinde girdikleri duruma benziyor aklımdan geçenleri dinlemeyip sadece anın hissettirdiklerini yapıyorum. Böyle anlarda kafamın içinde bir şarkı çalıyor. Nasıl sustururum bilmiyorum. ... Kariyerimin başlarında motivasyonum kendimi kanıtlama isteğimdi. Ama artık yemek pişirmeye duyduğum his tamamen farklı bir şeye dönüştü. İnsanları memnun etmeyi düşünmeden bunu kendim için yapmaktan keyif alıyorum. (S1/4)

Yemek odasına girersiniz, her şey masaya odaklanmıştır ışık yemeğin üstünde parlar. Tam tiyatro. Yenilebilir bir sanat eserine dönüştüren birinin önünde neredeyse diz çökersiniz. ... Eşsiz bir şey yapıyorsanız harika bir şey yapıyorsanız, insanlar onu keşfedeceklerdir. Sanırım biraz peri masalı gibi, değil mi? (S1/5)

Ama yemek kültüründe enteresan ve biraz da korkutucu olan şey pratiği bıraktığınız anda, hızla ölmeye başlamasıdır. Bir nesil sonra, geride elleriyle bir şey yapmayı bilen kimse kalmaz ve üç nesil sonra kalan tek şey fotoğraflar olacaktır. Geriye dönüp 1000 sene önce birinin yemekle neler

yaptığını anlayamazsınız. Heykel ve resimde olduğu gibi değildir. Mermere bakıp, kazınmış şeyler görüp kadim Yunan dersiniz ve nasıl yapıldığını görürsünüz. Ama kadim Yunan'dan korunmuş etler kalmaz. Bize neyi nasıl yaptıklarını gösteremezler. (S1/6)

"Restoranda konukların deneyiminin öğeleri nelerdir? Ve biz bunu nasıl değiştiririz?" Yaratıkları şey, bir restorana benzeyen ve insanda yemek yediği duygusunu uyandıran bir yerdi. Oysa gerçekte bir tecrübe yaşıyorsunuz ve bunun bir yemek mi, tiyatro mu gösteri mi veya terapi mi ya da her ne olduğuna karar veriyorsunuz. (S2/1)

Atelier Crenn'de masaya oturunca önünüze şiir şeklinde bir menü gelir. Bu, sanatın tonunu belirler. (S2/3)

Pink Floyd 20 dakikalık bir şarkı yapıp güzel bir şey ortaya çıkarabiliyorsa ben de yalnızca tek bir köri içeren 23 ayrı Hint yemeği çıkarabilirim dedim. (S2/6)

Ramen lokantaları sanatsal ve ticari olarak ayrılabilir. Ticari olanlar çok yaygındır. Hazır malzemeyi bir araya getirir ve sunarlar. Sanatsal lokantalar kendi tariflerini elle yaratırlar ve kendileri sunarlar. Ama Japon ramen sanatçıları bile ramen eriştesi yapma konusunda zorlanırlar. (S3/4)

Her bölge tamamıyla farklı. Virgilio bu uzak bölgelere gidiyor, o ekosistemdeki bütün yiyecek malzemelerini görüyor ve onları tabakta yan yana getirmenin bir yolunu buluyor. O yemek o bölgenin tablosu oluyor. (S3/6)

Çılgın tatlılar yaptığını duyuyorsunuz. Sihir gibi. Tatlı birden ana yemek oldu. Will yeni avangart dönemi getirdi. Tatlının harikulade ve entelektüel bir şekilde sanata, müziğe ve sinemaya gönderme yapabileceğini kanıtladı. Will tatlıyı kültürel bir hareket derecesine yükseltti. (S4/4)

4.1.3.4.2. Deneyim yaşatma

Belgesellerden alınan veriler incelendiğinde yemeğin beslenmenin ötesinde insanlara deneyim yaşatmak gibi bir amacının olduğu görülmüştür. Bu bulguya yönelik ifadeler şu şekildedir:

Yemekleriyle insanlara deneyim yaşıyor. (F2)

Sadece yemekle ilgili değil. Yemeğin arkasında yatan tüm konsept onu çok daha ilgi çekici kılıyor.

Restorana ne zaman gitsem, gördüklerimden büyülenirim. (S1/1)

Sonrasında getirdikleri bol miktarda yiyecek hem güzel, hem mevsiminde, hem de leziz oluyor.

Muhteşem bir tecrübe. (S1/2)

Oradaki her şey yemeğe odaklanabilmek için birer araç. İlk tabak masaya geldiği anda ensenizdeki tüyler diken diken oluyor. Çok özel ve hakiki bir tecrübe yaşayacağınızı anlıyorsunuz. (S1/4)

Alinea'da aslında bir deneyim yaratmaya çalışıyoruz. Herkes ilk çıktığı kişinin kolonyasının veya parfümünün kokusunu aldığı anı hatırlar. O kokuyu hemen hatırlarsınız. Nerede veya kaç yaşında olduğunuz hiç fark etmez. Aroma ile oynadıklarında, yemeği gerçek bir duygusal deneyime dönüştürüyorlar. Yemek yapmanın duygu bileşenini çeşni olarak kullanıyoruz. Tuz koyuyorsunuz, şeker koyuyorsunuz, sirke koyuyorsunuz nostalji koyuyorsunuz. İnsanları etkileyebiliyorsanız, başka bir boyuta geçiyorsunuz. Sadece yemek değil. Sadece restoran değil veya yemek yemek

değil. Daha başka bir şey. (S2/1)

İnsanları hayatlarının o dönemlerine döndürmeye çalışıyorum. Onları seven kişilerin çok anlamlı ve tatminkâr bir şekilde onlar için yemek pişirdikleri günlere. (S1/5)

Yarattıkları şey, bir restorana benzeyen ve insanda yemek yediği duygusunu uyandıran bir yerdi. Oysa gerçekte bir tecrübe yaşıyorsunuz. ... Alinea'da aslında bir deneyim yaratmaya çalışıyoruz. Konukların şaşkınlık duygusu yaşamasını istiyorum. "Şimdi ne olacak?" "Ne olacağını biliyorum" dememeliler. Umulmadık şeyler ummalılar. (S2/1)

Kışkırtıcı olan şeyler yapar ve insanları şaşırtmaya ve tatmin etmeye devam edecek. "Konuklarınızı yaptığınız şey hakkında düşündürmek zordur. Benim 23 yemeklik menümü alırsanız, düşünmeye başlarsınız. Onları düşündürürseniz Hint yemeklerinin inanılmaz olabileceğini anlarlar." (S2/6)

Jeong Kwan'ın yemeklerini bir ay boyunca her gün yiyip, ne olduğunu görmek isterdim. Kendimi çok iyi hissedeceğimi düşünüyorum. Manastırda Kwan'ın yemeklerini yiyince insan kendini değişmiş hissediyor. (S3/1)

Kendi yemek tarzımı yarattım. Daha dayatmacı, daha etkili, müşterileri lezzetle ilgili sınırlarını aşmaya kışkırtan. (S3/5)

Central'de, Peru'yu dikey bir şekilde göstermeye çalışıyoruz. Restoranda, deniz seviyesinden 4000 metre yukarıdan gelen bir yemek yiyor ve And deneyimi yaşıyorsunuz. Sonra denize iniyor vadilere çıkıyor arkasından Amazon'a gidiyorsunuz. En önemlisi bu ürünleri yetiştiren insanlarla kurduğumuz ilişkiler. Onların tecrübelerini öğrenmek istiyoruz. Dünyanın her yerinden insanlar, bu menü yoluyla Peru deneyimi yaşamak için Central'e gelmeye başladı. (S3/6)

Toprak, mutfağımızda bir duyguyu açıklamak, nostaljiyi veya melankoliyi tarif etmek için kullanılır. Islak toprak kokusu hepimizin hafızasındadır. Hangi kültürden olursa olsun herkesin. Bu yüzden bu malzeme sihirlidir. Beni bir anıya götürüp yaşatacak, hepimizi kökenimize bağlayacak bir tatlı yapmayı hep isterdim. O anı, henüz yağmur yağmış bir ormana yapılan bir gezi. Herkes toprakla oynamış, kazara da yemiştir, bu yüzden de o tat, bütün çocukluk anılarının olduğu hipotalamustadır. Bu tatlı da o anıları canlandırıyor. (S4/3)

Restoranı Çiya bir yemek müzesi. Çiya'ya gitmek Türkiye'nin bütün köylerini ve kentlerini aynı anda ziyaret etmişsiniz duygusu uyandırır. Bölgesel yemekler orijinal şekilde yapılır. (S5/2)

Müşteriye gerçek şeyi göstermek istiyoruz. Geleneksel Tay lezzetlerini sunuyoruz. Bazı insanlar restoranımı terk ediyor. Yemeklerimizi yememeye karar verdiklerinde daha mutlu oluyoruz. Çünkü daha en başından kafa hazır değilse deneyim başarısız olur. (S5/3)

S4/4 ise yemeklerine interaktif bir anlam katarak deneyimi farklı hale getirmeyi hedeflemiştir.

Orada ne yapmak istediğimi çok iyi biliyordum. İnteraktif şeyler yapmayı çok istiyordum. Şıringa kullanıyorduk, duysal yoksunluk deniyorduk. Göz bağlıyor, ışıkları söndürüyorduk. Kelepçe bile vardı. Aklımda bir tatlı fikri vardı. "Sahilde bir Gün" adını verdik. Ana fikir, bir tatlının insanı belli bir ana götürebileceğiydi. Safran şurubu kullandık. Altın rengi sıcaklık duygusu uyandırıyor. Denizin ferahlık veren esintisi sprej içindeki tuzlu suydur. Aksesuarlar ve plaj

havlusu vardı. Simgesel imgeler vardı. İnteraktifli. (S4/4)

4.1.3.4.3. Özgünlük içirme

“Özgünlük içirme” konusuna yönelik ifadeler incelendiğinde, şeflerin ortaya koydukları yemeklerin insanları şaşırtan durumları içerdiği görülmektedir. Şefler konukların şaşkınlık duygusu hissetmesini (S2/1, S2/4), S2/6, S3/4, S3/5), yemek deneyiminin sürpriz içermesini (S2/2), yemeğin sihirli olmasını (S4/3 ve S5/4) ifade etmişlerdir.

Konukların şaşkınlık duygusu yaşamasını istiyorum. "Şimdi ne olacak?" "Ne olacağını biliyorum" dememeliler. Umulmadık şeyler ummalılar. Hep bir yanlış anlama olduğunu düşünüyorum test tüplerinde, petri kaplarında bir şeyler yetiştirdiğimizi sanıyorlar. Oysa sorumlu şefler olarak satın alıyoruz. Yani, harikulade bir ürünle başlıyoruz daha sonra çeşitli şekillere sokuyoruz. ... Bir entrika ve gizem hissi uyandırıyor, çünkü neden bir ateş var bilmiyorsunuz. Sonra sizi kandırıyor ve ateşin oraya çam dallarına takılı unagi ile eriği ısıtmak için konduğunu düşündürtüyorum. Bir noktada, siz diğer şeyleri yerken başgarson geliyor, ateşi kenara alıyor ve onu ar alıyor. Ortada, kombuya sarılı bir tavuk budu var ateşin içinde saklı olarak pişiyor. İnsanlar "Önümüzde pişiriyormuşsunuz. Farkında değilmışiz" diyor. Yani, yarım saat içinde sekiz değişik şey yiyorsunuz ve hepsi birbiriyle bir şekilde bağlantılı. Benim için önemli olan şey konuğun bir şey keşfettiğini hissetmesi. (S2/1)

Sürprizler, kışkırtmalar, yarılmalar var. ... Yani, geleneksel bir restorandaki gibi tamamen güvenli bir deneyim değil. Olay insanları zorlamak onları biraz rahatsız etmek. Bunu lezzetli olmak için yapmıyoruz. "Vay be!" dedirtmek için yapıyoruz. (S2/2)

Mole madre hiç unutamadığım bir yemek olmuştur çünkü böyle bir restoranda ana yemeğin bir sos olması çok şaşırtıcı. Sosun içeriğinde bazı şeylerin eksik olduğunu veya sosta bir tuhaflik olduğunu düşünün. Tabakta başka bir şey yok. (S2/4)

Kışkırtıcı olan şeyler yapar ve insanları şaşırtmaya ve tatmin etmeye devam edecek. Konuklarınızı yaptığınız şey hakkında düşündürmek zordur. Benim 23 yemeklik menümü alırsanız, düşünmeye başlarsınız. Onları düşündürürseniz Hint yemeklerinin inanılmaz olabileceğini anlarlar. (S2/6)

Biraz batılıydı ama hâlâ ramendi. Şaşırtıcı ve devrimciydi. (S3/4)

Wasabili istakozu Tim'in insanı şaşırtma becerisini sergiliyor. Istakozun tadı o kadar baharatlı ki, Tim'den yumruk yemiş gibi hissediyorsunuz. (S3/5)

Yağmurlu Orman... Ona tatlı diyorlar ama bence o, büyük bir sürpriz. Tatlı masaya getirildiğinde, müşterinin önünde, küçük bir buz topundan bir dikit yaratılması büyük bir sürpriz. Yani, o bir sürpriz. Bir oyun. Sihir etkisi. Farklı düşünmenin, zıt düşüncenin, çoğunluğa karşı gelmenin etkisi. (S4/3)

Sihre bayılırım. Sihirbaz olmak için cesur olmak lazım, ben de cesurum. Sihir yanılısamadır. Biz de Tickets'ta o yanılısamayı vermek istiyoruz. (S5/4)

4.1.3.4.4. Haz yaratma

Bu tema ile ele alınmak istenen ana amaç yemeklerin insanların açlıklarını gidermenin ötesinde ruhlarını beslemesi ve haz yaratmasıdır. Aşağıdaki ifadeler yemeklerin insanların tutkularına (F3), duygularına (S1/4, S2/2, S2/3, S3/3) ve düşüncelerine (S4/1 ve S4/2) etki ettiğini ifade etmişlerdir.

Bu restoran ile diğerleri arasındaki en temel fark elle dokunabilir değildir. Bir duygudur. Yemeklerine koyduğu gerçek bir tutku var. (F3)

Burada çalışmaya başlamadan, burada ilk yemeğimi yediğimde duygulanmışım. Bir restorana gidip yemek yüzünden duygulanmak sık yaşanmaz. Her yemeğe kalbini koyduğunu hissetmişim. (S1/4)

İnsanın herhangi bir şeyi duygulara dönüştürebilme yeteneği. (S2/2)

Yemekler gelince onları gözlerinizle yiyorsunuz. Onun yemeklerinde çok duyu var. Dominique yemeklerinden söz ederken, sıkça "kişisel" sözcüğünü kullanıyor. ... Tuzlu suya dokundum İçinizdeki bir şeyi tetikliyorum içinizdeki anıları ve deniz kabuğunu kulağıma tutuyorum Eğer bunu yaparsam, doğru şeyi yaptığımı biliyorum. Okyanus hassaslığıyla bir dalga geldi Tanımadığım insanlar beni büyülüyor. (S2/3)

Çünkü oradaki yemek çok besleyicidir, sadece damağınız için değil, ruhunuz için de. Sonuçta çok basit ve mükemmel. (S3/3)

Virgilio'nun menüsünü hissediyorsunuz. Sizi düşündürüyor. İnsana çoktan keşfettiğini düşündüğü alanlarda keşifler yaptırıyor. İnsan bazen şef olarak "Bunu niye ben düşünmedim?" diyor. Yani harika. (S3/6)

Kurabiyeyi verdiği hazzın güzelliği için ve kendinizi özgür hissedip "Biliyorum, bu kurabiye diyetime iyi gelmeyecek ama bana mutluluk verecek ve hayatın kısa olduğunu, yediğim kurabiyeleri dert etmememi hatırlatacak." demek için yersiniz. (S4/1)

Yediğinizde farkı anlarsınız. Lezzetin zenginliği, tatlardaki çeşitlilik, ağzınıza ama aynı zamanda zihninize bir ferahlık verir. (S4/2)

4.1.3.4.5. Estetik değer oluşturma

Estetik değer temasında vurgulanmak istenen şeflerin yemeklerini sunarken bir estetik kaygıyı taşımalarıdır. S3/3 yemeklerinin sunumunda kendi estetik değerlerini ortaya koymaktadır.

Nancy, Kaliforniya mutfağını keşfeden insanlardan biridir. İtalyan yemeklerini alıyor ve onlara kendi estetiğini katıyor. Yemekleri doğrudan doğruya toprağa bağlı. ... Kocası Kaliforniya'nın en iyi izgara şefiydi. Ama Nancy'nin estetiği restoran için her zaman çok önemli oldu. Bence ikisi arasında o daha hırslıydı. (S3/3)

4.1.3.4.6. Toplumsal sorgulama içerme

Mutfak sanatçıları yemekleriyle toplumsal durumlara da gönderme yapmaktadırlar. Bazı şeflere göre toplumsal konular yemeğin içerisinde ele alınabilmektedir. Böylelikle

şef sunduğu yemekle insanları düşündürmeyi de hedeflemektedir. Veriler incelendiğinde şeflerin vejetaryenliğe, yerlilere saygıya ve yediklerimizin önemine dikkat çekmişlerdir.

Veteriner hayvanlarla ilgilenir ve kasap, insanlara her şeye değer vermeniz gerektiğini öğretmenin en önemli görevine sahip olan kasaptır. Şimdi yerimin nerede olduğunu biliyorum.

Kasabın doğrama tahtasının arkasında. Bu benim dünya merkezim. (S6/2)

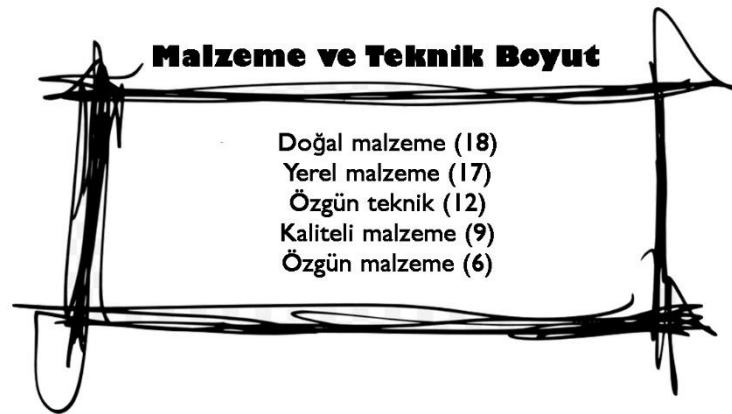
Bölge yerlilerinin hakkımızda ne düşündüğünü hayal edebiliyor musunuz? Ölmemi istediler. Büyükanne'nin tarifini mahvedemezsin. Hakiki tortellinoda bir kaşık içinde on tortellino olur. Onlara bir kaşık dolusu yemek bile vermiyordu. Ama aynı zamanda diyordu ki: "Burada altı tortellini var. Her birine saygı duymalısınız." (S1/1)

Özel yumurtalar için ürettiğiniz kırmızıbiberleri görebilir miyiz? Kırmızıbiber yumurtaları için. Biberleri püre haline getirip tavuklara yedirmeyi düşündük. Mike bize yoğun bir kırmızıbiber türü yetiştirmeyi önerdi böylece tavuğun yediği biber yumurtayı kırmızı yapacaktı. -Kırmızı pigment 10 kat fazla. -Yok artık. Tanrım, bu harika. Michael Pollan "Ne yersen osundur." demişti. Ama aynı zamanda yediğinin yediklerini yersin. Bunu eyleme dökme şansımız var insanlara yedikleri şeyleri düşündürmenin ötesinde yediklerinin yediklerini düşündürmek için. (S1/2)

Buraya gelen insanlar da bu konuyla oldukça ilgili. Bu nedir? Nereden? Kim yetiştiriyor? Bana nasıl geldi? Peki ya bu nedir? Bu da bir sohbetin başlangıcı oluyor. Çiftlikten gelen otlarla başlayacağız. Dalında domatesler. Bu farklı bir restoran anlayışı çünkü insanları eğitmeyi amaçlıyor. ... Bu gerçekten doğanın bir hediyesi. Doğaya iyi davranırsanız, size ödül olarak harika yiyecekler verir. Sürdürebilir yiyecek hareketi konusunda da oldukça umutluyum. (S1/2)

4.1.3.5. Malzeme ve teknik boyut

Malzeme ve teknik boyut alt teması incelendiğinde “doğal malzeme”, “yerel malzeme”, “özgün teknik”, “kaliteli malzeme”, “özgün malzeme” kodları altında incelenmiştir.



Şekil 4.14 Ürünlerin malzeme ve teknik boyutuna ilişkin kodlar

4.1.3.5.1. Doğal malzeme

Şeflerin hazırladıkları yemeklerde kullandıkları malzemelere bakıldığında doğal, katkısız ürünleri tercih ettikleri görülmektedir. Şefler zamanında ve doğal yollarla yetiştirilen sebze ve meyvelerin yemeklerine farklılık kattığını ifade etmişlerdir. Öyle ki şeflerin malzemeleri nereden temin ettiklerine bakıldığında kendi bahçelerinden ve çiftliklerinden temin ettikleri görülmektedir. Bu bağlamda şeflerin sadece malzemeye değil malzemenin ortaya çıkma biçimine de odaklandıkları söylenebilmektedir. F1 kendi bahçesinin olmasının yaratıcılığını arttırdığını ifade ederken S1/2 doğal ürünlerin yeni fikir ortaya çıkarmayı kolaylaştırdığını söylemiştir.

Her gün bahçeden ne geldiyse onla yemek yapar. Ürüne bakar ve onla ne yapacağını sorar. Sebzelerini kendi yetiştiriyor. Sebzelerin bahçeden sofraya gelmesini icat etti. ... Bahçecilerimiz sanatçıdır. Bahçeciler hayat arkadaşımıdır. Yaratıcı olmamı sağlayan onlardır. ... İki bahçesi var ikisinin de toprağı farklı. Çünkü farklı türde sebzeler için bu gerekli (F1)

Yediğiniz şeylerin tadı şu ana kadar yediğiniz her bezelyeden ve her turptan daha iyi oluyor. Havucun havuçluğunu ortaya çıkaran bir havuç. Onun yakalamak istediği şey, yedikten sonra "bunun tadı böyle miymiş?" dedirtebilmek. "Bana bundan bahset." "Nasıl bu kadar güzel?" ... Bu, aşçının dünyadaki yerine ilişkin yepyeni bir fikir. Sıradaki yemeğiniz bir dilim ekmek. Bir tost dilimi. Ama bu çok özel bir tost çünkü yeni bir unla yapıldı. ... Çiftlikten masaya taşımının zirvesi... Çiftlik odaklı, mevsimine göre pişiriyor. O gün çiftlikten gelenleri kullanıyor. Şu anda da çiftlikten masaya hareketinin mevsimindeyiz. (S1/2)

S3/1 ve S5/3 kimyasal kullanımından kaçınılması gerektiğini, bitkilerin kendi doğal döngüsünde büyümesi gerektiğini vurgulamıştır.

İnsanoğlu açgözlülüğü nedeniyle bitkilerin daha hızlı, daha çok ve daha güzel büyümesini ister. Bu yüzden bazıları kimyasallar kullanır. Bense bitkilerimin istedikleri gibi büyümelerine izin veriyorum. (S3/1)

Bazen bir yaban domuzu gelir ve bir kabağı yer. Sorun değil. Doğa böyle." diyor. Her yer böcek dolu ama o "Onlar da doğanın parçası. Onları kovmam." diyor. "Vay be. Organik mi? Organik bunun yanında solda sıfır kalır." dedim. (S3/1)

Taylandlılar artık sıfırdan yemek pişirmeyi bilmiyor. Endüstriyel, işlenmiş ürünler kullanıyorlar. ... Tayland'da organik ürün olması lazım." diyorduk. Neler olduğunu görmek için çiftliklere gitmeyi kararlaştırdık. Değişik çiftliklere giderek ürünlerini nasıl ürettiklerini görmek istiyorduk. Bütün Tayland'ı dolaştık. Çoğunlukla sebze mi yetiştiriyorsunuz? Bu çiğ yenabilir. Tatlı ve lezzetlidir. Çiftliklerin kimyasal kullanıp kullanmadıkları hemen anlaşılır. Organik üreticilerin yok olmakta olduğunu öğrendik. Sonunda organik ürün satan birilerini bulduk. Hemen onlara yapıştık ve ilişkimizi geliştirdik. (S5/3)

S3/3 ve S4/4 ise malzemelerin tazeliğinin yemeğin üzerine olan olumlu etkisinden bahsetmişlerdir.

Çok basit yemekler yapıyorduk ama çok taze şeyler pişiriyorduk. Pişirmekten hoşlandığımız yemeklerin taze malzemeye çok bağlı olduğunu fark ettik. (S3/3)

Bali'nin en güzel yanı, her şeyin, başka hiçbir yerde olmadığı kadar taze olması. Kahve, şeker, vanilya, muskat, tarçın. Bir pasta şefi için burası dünyanın en harika yerlerinden. (S4/4)

4.1.3.5.2. Yerel malzeme

Şeflerin yerel malzeme kullanımına ilişkin veriler incelendiğinde restoranlarının bulunduğu bölgedeki yerel ürünleri tercih ettikleri görülmektedir. Ürünleri tedarik sürecinde uzaktan gelecek ürünleri tercih etmediklerini ve yerinde yetişen ürünleri kullandıklarını ifade etmişlerdir. (F2, S1/1, S3/2 ve S4/2).

Ürünlerimi tanıtmak onların var olduğunu göstermek önemli. Çok uzaklardan gelen ürünler kullanmayız. Bu yüzden esnaf çok önemli. (F2)

Tüm tarifler, geleneksel Modena malzemeleri ile yapılır. Ama bir restoranın kullandığından farklı şekillerde kullanılarak. (S1/1)

Bu şeyler hakkında konuşan dünyadaki tek şef oydu. Birdenbire Vladimir her yerdeydi. Asıl soru şuydu, "Kim Rus ürünleriyle çalışır?" "Vladimir Mukhin. Ona bakın. Ne yapıyor? O yapabiliyorsa demek ki mümkün." Tüm aşçılar Rus malzemeleri kullanmaya başladı. (S3/2)

Corrado'yu en çok etkileyen şey adasıdır. Kullandığı her malzemenin tarihini bilir, onu bu kadar özel yapan da budur. O, Bay Sicilya'dır. (S4/2)

Şeflerin yerel ürünleri tercih etmesinin bir diğer sebebi ise yerel malzemeleri insanlara duyurmaktır. (S1/5 ve S2/5).

Bir restorana gidip menüde risotto gördüğümde içimde Avustralya'ya dair bir duygu uyandırmadı. İşe Avustralya'nın yerel malzemeleriyle başlamamızın bir sebebi de buydu. Bu malzemelerin yüzde 99,9'unu çoğu insan duymamıştır bile. Bunlar halkın hiç de aşına olmadığı şeyler. Avustralya'nın bu gizli boya kutusunda oynayacak çok fazla lezzet var. ... Onun detaylı hazırlanmış yemeği. Geldiği yerde yani toprakta pişen patates ve yalnızca patatesten ibaretti. Ama hayatınızda yediğiniz en ama en iyi patates ve mütevazı bir patatesi... (S1/5)

Ne bu vadiye ne de Slovenya'da peynir eskiten birine hiç rastlamadım. Ben de peyniri mahzenimde eskitmeye başladım. Onlara baktım, çevirdim temizledim, yıkadım. Üç yıl sonra çok iyi olduğunu fark ettim. Bir lokma yediğinizde tadı ağzınızı kaplıyor. Üç yıllık Tolmin peyniri olağanüstü bir peynirdir. Dünyanın en iyi peynirleriyle yarışabilir. Geleneksel bir malzemeyi kullanmak bize başlangıç için sağlam bir temel sağlıyor. O yüzden menüde içi doldurulmuş makarna var. İçi Soča Vadisi'nin tepelerinden gelen peynirle dolduruluyor. (S2/5)

Aynı zamanda yerel ürünlerin tercih edilmesi özgün ürün kullanımını da beraberinde getirmektedir. (S2/4 ve S3/6).

Chicatana kanatlı karıncadır ve Meksika'nın güney bölgesinde ilk yağmurlarla ortaya çıkar. Yıl içinde sadece dört beş gün chicatana olur, o kadar. Benim için bu lüksün tarifidir, çünkü sadece dört gün bulabiliyorsunuz ve çok özel bir yerde bulunuyor. Zıtlıklar derken bunu kastediyorum. Her zaman yiyeceğiniz olsaydı muhtemelen chicatana karıncalarını yemezsiniz. Karnınız aç

olmasaydı, muhtemelen solucan yemezsiniz. Ama bu yoksulluk sayesinde lezzetli olan şeyler bulduk. (S2/4)

Central'de menüye çok eşsiz bir yaklaşımımız vardır. Yüz seksen çeşit malzeme kullanırız, bunların yaklaşık yarısı bilinmez. ... Bu hemen Central'e gitsin, hemen pişirelim. Diğerleri incelenmek üzere burada kalsın. Bir ürün Central'e geldiğinde bir sürü deneme yaparız. Bütün ekip katılır. Sürekli deneme yaparız. Virgilio deneme yapar ve sonunda ne yapabileceğimize karar veririz ve menüye koyarız. ... Peru çok çeşitlilik içeren bir yerdir. (S3/6)

S3/3 ve S5/3'e göre yerellik tazeliği de beraberinde getirmektedir.

Yemekleri doğrudan doğruya toprağa bağlı. Bu yolla Güney Kaliforniya'nın o harika tarım bölgesini yansıtıyor. Yerel pazarlardan meyve sebze satın alıyorduk. Çok basit yemekler yapıyorduk ama çok taze şeyler pişiriyorduk. Pişirmekten hoşlandığımız yemeklerin taze malzemeye çok bağlı olduğunu fark ettik. (S3/3)

"Tayland'da organik ürün olması lazım." diyorduk. Neler olduğunu görmek için çiftliklere gitmeyi kararlaştırdık. Değişik çiftliklere giderek ürünlerini nasıl ürettiklerini görmek istiyorduk. Bütün Tayland'ı dolaştık. Çiftliklerin kimyasal kullanıp kullanmadıkları hemen anlaşılır. Organik üreticilerin yok olmakta olduğunu öğrendik. Sonunda organik ürün satan birilerini bulduk. Hemen onlara yapıştık ve ilişkimizi geliştirdik. Tayland'daki malzemelerin gerçek Tay mutfağının sırrı olduğunu öğrendik. Birdenbire her şey berraklaştı. Tay malzemelerinin lezzetini vurgulamak için menüyü değiştirdik. (S5/3)

4.1.3.5.3. Özgün teknik

Yaratıcı şefler için özgün malzeme kullanmak ne kadar değerliyse; özgün mutfak tekniklerinin kullanılması da önemlidir. Şefler bu teknikler ile en basit ve geleneksel malzemelerle bile yaratıcı yemekler hazırlayabilmektedirler. Şeflerin farklı ve özgün teknik kullanımına yönelik ifadeleri şu şekildedir:

Tüm tarifler, geleneksel Modena malzemeleri ile yapılır. Ama bir restoranın kullandığından farklı şekillerde kullanılarak. (S1/1)

Onun detaylı hazırlanmış yemeği. Geldiği yerde yani toprakta pişen patates ve yalnızca patatesten ibaretti. Ama hayatınızda yediğiniz en ama en iyi patates ve mütevazı bir patatesi... (S1/5)

Herkes bir tekniği kopyalamayı öğrenebilir. Ama bu yaratıcı bir yaklaşım olmaz. Asıl ilginç olan gerçek gelişimdir. Bu, birkaç hafta ya da senede olacak bir şey değildir. Ama benim için gerçek yaratıcılığın temelidir. (S1/6)

"Elimizde şöyle harika bir şey var. Niteliğini bozmadan daha önce kimsenin görmediği bir şeye nasıl dönüştürürüz?" Değişik şekillerde kesebiliriz, püre yapabiliriz, köpük yapabiliriz. ... Ocak ayında, tadilat yapmak için restoranı kapatıyoruz. Bu arayışı yeni teknikler yaratmak ve yeni tarz servis bulmak için kullanacağız. (S2/1)

Enrique'nin o moleyi hazırladığını duyduğumda buna inanamadım. Şarap yapımında buna solera tarzı denir. Bir miktar eski şaraba yeni şarap katarsınız. Enrique bu sosu o fikri kullanarak yapıyor. (S2/4)

Yedikten sonra harikulade ve çok lezzetli olduğunu düşündüm. Ivan'ın kızarmış domatesi Japonya'da kimsenin aklına gelmemiş bir fikirdi. Biraz batılıydı ama hâlâ ramendi. Şaşırtıcı ve devrimciydi. (S3/4)

Peru'da başka hiçbir mutfakta olmayan Peru malzemelerine bilimsel bir yöntem getiriyor. Huatia, sıcak kayalarla, biraz kil ve biraz toprakla yapılan bir fırındır. İyice yandıktan sonra fırın kırılır. Patatesler toprağın üstünde, hatta altında pişirilir. Huatia bizim için çok önemli bir teknik (S3/6) Albert imkânsızı mümkün kılan yeni yemekler yaratmaya başladı. Ferran ve Albert yeni teknikler geliştirmek, sınırları zorlamak için bir yer istiyordu. (S5/4)

Tay yemeklerinin en önemli özelliği kullanılan malzemelerdir. Ama malzemenin iyi olması yeterli değil. Geleneksel yöntemlerle pişirilmelidir. (S5/3)

4.1.3.5.4. Kaliteli malzeme

Şeflerin malzemelere yönelik ifadeleri incelendiğinde malzemenin kalitesinin de yaratıcı mutfak ürünü ortaya koymak için önemli olduğu görülmüştür. En iyi malzemeleri bulmak ve kullanmak şefler için yaratıcılığın ilk adımıdır (S1/1, S1/2, S2/2, S2/4 ve S5/3). Bunun yanı sıra S4/2 ürünün kalitesinin üreticiye bağlı olduğunu vurgulayarak öncelikle üreticiye bakılması gerektiğini söylemiştir.

Bu adam sadece peynire değil, kabuğuna da saygı duyuyor. İşte onun tipik tarzı bu. En iyi malzemeleri en iyi şekilde kullanıyor. (S1/1)

İyi malzemelerinizin yoksa iyi yemek yapamazsınız. Ben bir aktivist değilim. Kartvizitime bunu yazmazdım. Ama şu ana kadar anladığım şey ki şimdiye kadar bunu yanlış çıkaran bir kanıtla rastlamadım en iyi tadı aramaya başladığınızda en iyi malzemeleri arıyorsunuz demektir. (S1/2)

Lezzetli yemek yapmak istiyorsak, muhteşem malzemelerimiz olmalı. (S2/2)

Yani, çok fazla yağ olduğu için çok fazla "lezzet" vardır. Yağa başvurmak kolay bir yöntemdir. Ama bence gerçek lezzet malzemenin kalitesinden gelir. Pujol'da, yağa yüklenmeden son derece mükemmel tacolar yapabiliyoruz. Harika avokadolar temin edebiliyoruz. Oaxaca'da Luis bize çok güzel domatesler satıyor. (S2/4)

Pasta şefinin görevi klasik İtalyan pastaları yapmaktır, derdi. Ama mutfak tekniklerini bilmek yeterli değil. İnsan doğadaki ham maddeleri tanımalı ve toprağa saygı duymalı. Müşteriler pastalarımızı tattıklarında malzemenin kalitesini fark edebilmeli. Ham madde satın alırken topraklarımızdaki çiftçilere giderim. Ürünü üreten kişide kalite yoksa üründe de kalite olmaz. İşlerinin kalitesinden anlayan çiftçiler bulmanız gerekir. (S4/2)

Tay yemeklerinin en önemli özelliği kullanılan malzemelerdir. Şef olarak bir süper kahraman değilim. Malzemelerimin iyi olması gerekir. İyi malzemem yoksa iyi yemek yapamam. (S5/3)

4.1.3.5.5. Özgün malzeme

Yaratıcı şefler için özgün olmak bir kişilik özelliğidir. Bu şefler bu özelliklerini özgün malzemelerle desteklemektedirler. Yemeklerinde daha önce düşünülmemiş yeni

malzemeleri kullanmaları özgün ürün ortaya çıkarmalarına yardımcı olmaktadır. Bu bağlamda şeflerden sunulan alıntılar şu şekildedir:

Bu, aşçının dünyadaki yerine ilişkin yepyeni bir fikir. Sıradaki yemeğiniz bir dilim ekmek. Bir tost dilimi. Ama bu çok özel bir tost çünkü yeni bir unla yapıldı. (S1/2)

Central'de menüye çok eşsiz bir yaklaşımımız vardır. Yüz seksen çeşit malzeme kullanırız, bunların yaklaşık yarısı bilinmez. (S3/6)

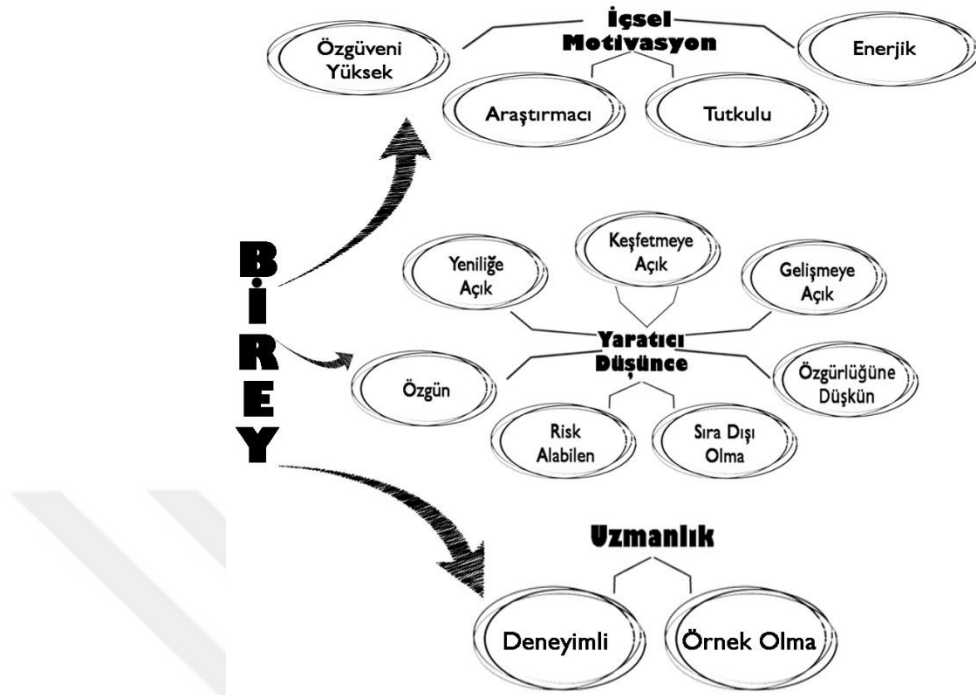
Pastanın temelinde beze vardır. İçinde sadece iki şey vardır. Yumurta akı ve şeker. Bezeyi herkes sever. Harikadır. Tek sorun çok tatlı olmasıdır. Yenilemez. Beze tarihinde daha az tatlı bir beze fikri mevcut değildi. Bu sorunu çözmeye ehil olduğumuza inanıyordum. Bali'ye gelince inanılmaz bir doğal ürün olan hurma şekerine kafayı taktım. Bu, yenilenebilir bir şeker kaynağı. Ağzınızda lezzetli bir tat bırakır, tatlıdan daha baskındır. Aklıma hurma şekeri kullanarak daha az tatlı beze yapma fikri geldi. (S4/4)

4.2. Gözlemlerden Elde Edilen Verilere İlişkin Bulgular

Bu bölümde araştırmacı tarafından gerçekleştirilen gözlemlerin içerik analizinden elde edilen bulgular, araştırmanın bütünlüğünü sağlamak için amaçlar temel alınarak, “mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özellikleri”, “mutfak sanatçılarının yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar” ve “mutfak sanatçılarının ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal özellikleri” olmak üzere üç başlık halinde sunulmuştur. Bu ana temaların her birindeki bulgular alt tema ve kodlardan yapılan alıntılar şeklinde sunulmaktadır. Aşağıda gözlemlenen 20 şefe yönelik bulgular verilmektedir. Bu kısımda yer alan üç şef aynı zamanda doküman analizi kısmında incelenen belgesellerin analizinde yer alan şeflerdir.

4.2.1. Yaratıcı birey özellikleri

Gözlemlenen 20 şefin anlatımlarından yola çıkıldığında elde edilen bulgulara göre; doküman analizine paralel olarak “içsel motivasyon”, “yaratıcı düşünce” ve “uzmanlık” olmak üzere üç alt temaya ulaşılmıştır.



Şekil 4.15 Gözlemlere göre mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerine ilişkin alt temalar ve kodlar

Şeflerin özgüveni yüksek (K2, K5), araştırmacı (K7, K14, K17), tutkulu (K1) ve enerjik (K6) oldukları görülmüştür. Şeflerin yaratıcı düşünce alt teması altında ise; yeniliğe açık (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K20), keşfetmeye açık (K2, K3, K4), gelişmeye açık (K1), özgürlüğüne düşkün (K1, K3), sıra dışı (K3, K4), risk alabilen (K6, K7) ve özgün (K3, K4) oldukları görülmüştür. Buna ek olarak, bulundukları toplumda örnek olarak alındıkları (K1, K2, K3) ve deneyimli (K1, K16) oldukları bulunmuştur. Bireysel özellikler temasına yönelik kodlar Şekil 4.4’de gösterilmiştir. Konuyla ilgili olarak şeflerin ifadeleri şu şekildedir:

K1: Genç örnek şeflere ihtiyaç var. ... Yenilenmek ve gelişmek için mevsimlik çalışıyoruz. ... İlham noktamız özgür olma ve istediğini sunmak. ... Arjantin’de 15 yıllık bir deneyimim var.

K2: Kendine güvenmek ve fikrine güvenmek önemli. Herkesin hikâyesi vardır yeniliğe açık olun.

K3: Özgürlük ve yenilik çok önemli.

K4: Cesaretli olmalıyız.

K5: Yemek benim için bir tutku

K7: 6 kişilik bir grupta, Arjantin’in 23 yerinden veri topladık. Farklı kişilerden orijinal bilgiler ve şeflerle paylaştık.

K14: Mutfağı laboratuvar haline getirdik. Araştırmacılara ve tarihçilere ihtiyaç duyulan bir alanda çalışıyoruz. ... Diyet ve beslenme uzmanıyla çalışıyoruz.

K15: 16 yıllık deneyimim var. Genç şeflere örnek oluşturacak projelerden söz etmek istiyorum. Bu

şekilde genç şeflere deneyimlerimizi aktarıyoruz.

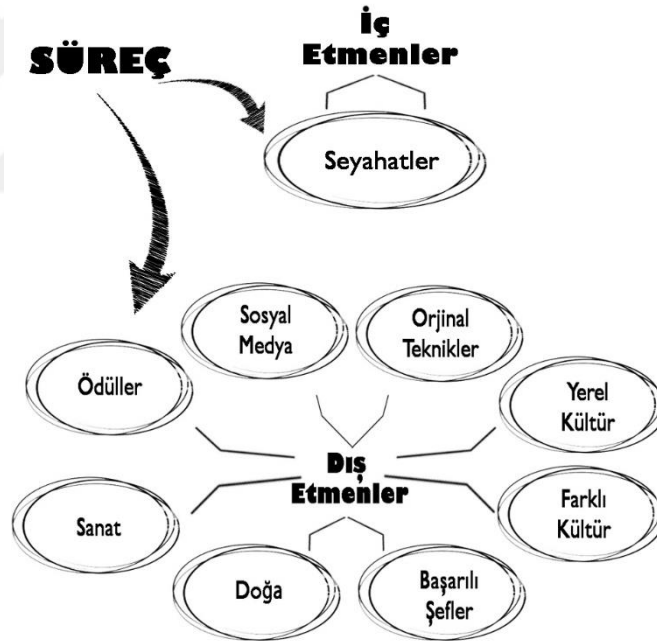
K16: 23 yıl El Bulli de deneyimi var.

K17: Sürekli keşfediyoruz. Araştırma ekibimiz var.

K20: Yeni ürünler, lezzetler ve fikirler geliştirmek önemli.

4.2.2. Yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar

Gözlemlenen 20 şefin ifadelerinden yola çıkılarak elde edilen bulgulara göre şeflerin yaratıcılık sürecini besleyen unsurlar; “iç etmenler” ve “dış etmenler” olmak üzere iki alt temada yer almıştır. İç etmenler içerisinde yer alan seyahatlerin (K1, K17, K18) şefleri besleyen bir etmen olduğu görülmüştür. Dış etmenler ise ödüller (K11), sosyal medya (K2), orijinal teknikler (K16), yerel kültür (K1, K4, K5, K13, K16, K17), farklı kültür (K2, K5, K11), başarılı şefler (K2, K19), doğa (K1, K3, K13, K17) ve sanat (K3, K11) şeklindedir. Süreci besleyen unsurlar temasına yönelik kodlar Şekil 4.16’de gösterilmiştir.



Şekil 4.16 Gözlemlere göre yaratıcılık sürecini besleyen unsurlara ilişkin alt temalar ve kodlar

Süreçte şefleri etkileyen faktörlere yönelik olarak belirttikleri noktalar şu şekildedir:

K1: Otantik mutfağın ön plana çıkarılması gerekiyor. Sizin olmayanı kullanmak anlamlı değil. Kim olduğumu biliyorum.. ... Küçük üreticiyi desteklemeliyiz. ... Seyahatlerimde birçok şey keşfediyorum.

K2: Diğer şefler ve sosyal medyadaki iletişim teknikler artık korumak yerine paylaşıyor. ... Diğer

kültürler yeni insanlar yeni yemekler yeni yerler yeni fikir için iyi bir yoldur. Kadim koruma teknikleri tütsüleme gibi orijinal teknikler yeni bir aroma için ilham verir. Kültürü paylaşmak geçmişini paylaşmak önemli bir nokta.

K3: Doğa ve yürüyüş müzisyen ve ressamı etkilediği gibi beni de etkiliyor.

K4: Kültürden esinleniyorum. Geleneği yeni jenerasyon için açıklayıcı hale getiriyorum. İtalyan geleneğinin farklı teknik ve malzemelerle birleştiriyorum.

K5: Farklı kültürlerden etkileniyorum.

K11: Yaratıcılık için geleneksel mutfaktan başlamak gerekir. Ama farklı kültürler, ürünler ve seyahatler çok çalışmak. İyi restoranlarda iyi şeflerle çalışma fırsatı yakaladım. Bu şekilde ilham aldığımı söyleyebilirim. Ekip çalışması da önemli.

K13: Doğa, renkler ve ürünün kendisinden esinleniyorum. Tabağım deseninde bile bu yörenin toprak ve yosunuyla yaprak şeklinde bir desen var.

K14: Babam şef. Büyükanne tanıdığım en yetenekli şef. Geçmişten aldıklarımı ürünlerime yansıtıyorum. Kişiliğimle ilişkilendirerek sunuyorum.

K16: Neoklasizmden etkilendik her şeyin bir sebebi var. ... Ürünleri farklı şekillerde ve farklı yöntemler uygulayarak üretiyoruz.

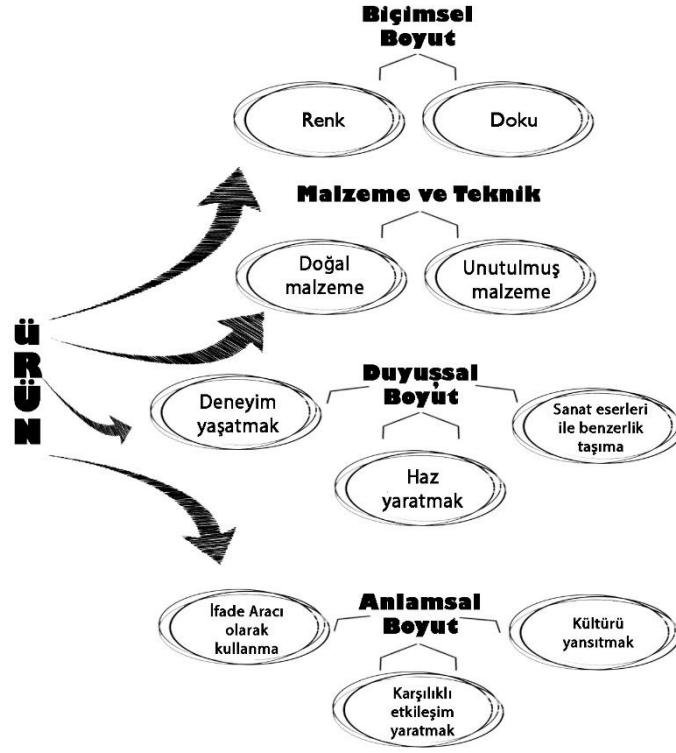
K17: Bulunduğumuz yörenin ekosisteminden etkileniyoruz. Amazondaki farklı malzemeler, farklı teknikleri öğrenerek sunuyoruz. Amazon nehri, deniz, ormanlar, yüksek rakımlar, dağlar, tarım arazileri ve bitkilerden ilham alıyoruz.

K19: Ferran Adrià ile çalıştı.

K20: Yerel kültürü tanıtmak önemli.

4.2.3. Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri

Gözlemlenen 20 şefin anlatımlarından yola çıkılarak elde edilen bulgulara göre şeflerin yaratıcı ürünlerinde yer alan boyutlar “biçimsel boyut”, “malzeme ve teknik boyut”, “duyuşsal boyut” ve “anlamsal boyut” olmak üzere dört alt temada yer almıştır. Biçimsel boyut altında renk (K8) ve dokuya (K2) yönelik kodlar yer almıştır. Şefler malzeme ve teknik boyut altında doğal (K13) ve unutulmuş malzemeleri (K1) kullandıklarını belirtmişlerdir. Duyuşsal boyut altındaki ifadelerinde deneyim yaşatmak (K8, K13, K14, K15), haz yaratmak (K5) ve sanata yakınlığa (K8, K15) yönelik ifadeler kullanmışlardır. Anlamsal boyut altında ise; ürünlerini ifade aracı olarak kullanma (K8, K20), ürünleri ile karşılıklı etkileşim kurma (K14, K19) ve kültürlerini yansıtmaya (K17, K20) gibi ifadelerle yer vermişlerdir. Ürün temasına yönelik kodlar Şekil 4.17’te gösterilmiştir.



Şekil 4.17 Gözlemlere göre ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özelliklerine ilişkin alt temalar ve kodlar

K1: Unutulmuş ürünleri kullanıyorum. Odağımda organik sürdürülebilir hammaddeler var. Ama modern teknikler kullanıyorum. Çevreye saygı duymak en önemli nokta

K2: Dokuda kontrast önemli, dokuda, kırırlık ve yumuşaklık bir arada olmalı.

K3: Sebzenin potansiyelini ortaya çıkararak sıra dışı ürünler geliştirmeyi amaçlıyoruz.

K5: Tipik malzemeler kullanıyorum. ... Gıdanın ötesine geçmeye çalışıyorum.

K6: Hangi balık hangi sezonda avlanmalı? Hangi anda ateşe koyulacak, iklime göre hangi pişirme yöntemi kullanılacak örneğin ne zaman ızgara yapılmalı? Izgarayı yapan aşçı denizci olmalı. ... İklimi dışında avlanma ve pişirmeye dikkat edilmeli.

K7: Keçi peyniri gibi bir malzemeden esinlenerek bölgeye özgü ürünleri geliştiriyor.

K8: Kendimi tatlı ve renklerle ifade ediyorum. Çikolatadan yenilebilir kalemler ve tablolar yapıyorum. Bence tatlı tamamen tatlı olmak zorunda değil 5 duyuya hitap ederek tadımla bir bağlantı sağlamaya çalışıyorum. Bu bir sanat.

K12: Farklı ürünler yapıyorum örneğin bu ürünümdede kakao çekirdeği kabuğunun da kullanıldığını göstermek istedim. Ürünün özüne inme ve kendisini farklı şekillerde sunmak gerekiyor. Örneğin kakao çayı...

K13: %100 yerel malzeme kullanıyoruz, doğaya saygı duyulmalı. ... Mevsiminde yapılmalı dondurucu sadece dondurmalar için var. ... Unutulmaz bir deneyim yaratmak önemli.

K14: Ürünlerimde karşılıklı etkileşimi amaçlıyorum. Tat, bölgeye saygı, kimlik, kültürel miras, çaba, merak, bilgi, deneyim, yenilik, duygulara hitap etme önemli olduğunu sunumu ile vurgulamıştır.

K15: Taze malzemelerle eşsiz bir deneyim sunmayı amaçlıyor... Tüm duyuları kapsayan kalıcı bir deneyim.

K16: Ürüne saygı duymak önemli. Sıra dışı ne yenilikçi ürünler geliştiriyoruz.

K17: Yerel üreticilerle olan güven bağı, en kaliteli girdileri elde etmemizi ve bunları kullanmanın en iyi yolunu öğrenmemizi sağlar. Farklı ve bilinmeyen malzemeleri alıp nasıl kullanabileceğimizi araştırıyoruz.

K19: Doğal ürünler, başarılı üreticiler ve ilham alınarak yapılan işlerle tabak oluşturuyoruz”

K20: Yerel ürünler, yerel teknikler...

4.3. Odak Grup Görüşmesinden Elde Edilen Verilere İlişkin Bulgular

Odak grup görüşmesinde “Yaratıcı mutfak sanatçılarının ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal özellikleri nelerdir?” sorusuna cevap aranmıştır. Görüşmede uzmanlar belgesellerde yer alan mutfak sanatçılarının ürünlerinin görselleri üzerinden gerçekleştirdiği analizde temaların “anlamsal boyut”, “biçimsel boyut”, “duyusal boyut” ve “duyuşsal boyut” olmak üzere dört tema altında toplandığı görülmüştür.

4.3.1. Anlamsal boyut

Odak grup görüşmesinde elde edilen verilerin analizi sonucu oluşan anlamsal boyut ana temasının altında yerel kültürü ve unsurları yansıtmaya, toplumsal sorgulama, ekolojik çevre, farklı bir kültür ile sentezleme ve kendini ifade etme şeklinde beş alt tema oluşmuştur.

4.3.1.1. Yerel kültürü ve unsurları yansıtmaya

Odak grup görüşmesi kapsamında incelenen görsellere yönelik uzmanların ifadelerine bakıldığında mutfak sanatçılarının ortaya koyduğu yaratıcı ürünlerde geleneksel, yöresel ve yerel değerleri ürünlerine yansıttığı görülmüştür.



Resim 4.4 Massimo Bottura

Modena'nın klasik geleneksel yemeklerinden yeni bir mutfak yaratan Bottura, geleneksel bir peynir olan Parmigiano Reggiano'nun beş farklı evresini bir arada sunmuştur (Resim 4.4). Bu bulguya yönelik olarak U1 *“Temelde sanatta bizi en besleyen unsurlardan biri yerel yöresel uzantılar, geleneksel bakış açısını sorgulamaktır.”*, U3 *“Babaannesinden aldığı bir geleneği çağdaşa dönüştürdü.”* ve U4 *“Bu da sanatın süreci içerisinde serüvene benzer bir durum.”* diyerek mutfak sanatçısının yerel mutfak temelinde bir ürün yarattığını belirtmiş ve sanatta olan bir benzerliği de vurgulamıştır.

4.3.1.2. Ekolojik çevreyi yansıtma



Resim 4.5 Virgilio Martinez

Odak grup görüşmesi sırasında gösterilen bazı görseller için uzmanlar ürünlerin doğayla ilgili bir çağrışımı olduğunu ifade etmişlerdir. Örneğin Resim 4.5'i tasarlayan mutfak şefi ürünlerinde çoğunlukla doğadan etkilenmektedir ve oradaki ürünleri kullanmaktadır. Bu bağlamda Resim 4.5 ile ilgili şefler şu ifadeleri kullanmışlardır:

U2: Terrarium gibi.

U2: Tüm yemeklerine baktığımızda aynı kişiye ait olduğunu söylemek çok zor.

U1: Bildiğiniz doğadan fotoğrafları alıp tabağa aktarmış gibi.

U2: Ama ilk gösterdiğin tabakta her şey sıkıştırılmış büyüklükler birbirine çok yakın belki renk anlamında öne çıkanlar var ama sıkıştırılmış. Bir nefes alma ihtiyacı hissettiğin de eserde onu göremiyorsun.

U4: Estetik kaygı hiç taşımamış.

U2: Daha dekoratif desen havasında.

U1: Kullandığı ürünle ürün çevresini tabağa taşımış.



Resim 4.6 Alain Passard

Aynı şekilde Resim 4.6 içinde uzmanlar tarafından doğadan esinlenmeye yönelik işaretler olduğu söylenmiştir.

U4: simetri var ama simetriyi bozacak küçük şeylerde var.

U3: Bana bir mikroskop altı görüntüsü gibi geldi. Kendi yetiştirdiği sebzeler olduğu için büyük bir ihtimalle içeriğe dikkat etmemizi istiyor diye düşündüm.

U1: Sanatçının elinde malzeme neyse o kaygısıyla aynı.

U3: Kompozisyon açısından oldukça durağan her şey eşit ve stabil. Heyecan yaratmıyor.

4.3.1.3. Farklı bir kültür ile sentezleme

Odak grup görüşmesi kapsamında incelenen görsellere yönelik uzmanların ifadelerine bakıldığında mutfak sanatçılarının farklı toplumların kültürlerinden etkilendikleri ve bilgilerini bu kültürler ile sentezleyerek ürünlerine yansıttığı görülmüştür.



Resim 4.7 Adeline Grattard

Örneğin Resim 4.7'nin yaratıcısı Fransız bir şeftir. Fakat sahip olduğu restoranda Çin mutfak teknikleriyle Fransız yemekleri servis etmektedir. Bu

bağlamda şefler görseli gördüklerinde şefin ürününde sanatsal kaygı yerine iki farklı kültürün birleşimini net bir şekilde gördüklerini ifade etmişlerdir. Bu bağlamda görselle ilgili ifadeler şu şekildedir:

U1: *Ben burada özenle yapılmış servis görüyorum. Sanatsal kaygı yok gibi. Zarif ince düşünülmüş bir sunum.*

U3: *Yemekten çok çaydanlık ve tabak dikkat çekiyor.*

U1: *Normal bir sunum olarak kalmış.*

U6: *Buradaki yaratıcılık Çin tekniklerini Fransız yemeklerinde kullanması.*

4.3.1.4. İfade aracı olarak kullanma

Odak grup görüşmesi kapsamında incelenen görsele (Resim 4.8) yönelik uzmanların ifadelerine bakıldığında mutfak sanatçısının ürünlerinde kendini ve iç dünyasını ifade ettiği görülmüştür.



Resim 4.8 Niki Nakayama

Mutfak sanatçısı yemeklerini geleneğe bağlı kalmayarak, hislerine ve tutkularına göre yaptığını belirtmektedir. Bu görsele yönelik bulgulara göre U4 “*Tabi bu ekspresif bir benzetme bu. Sanatta dışa vurma gibi. Daha ifadeci bir yaklaşım.*”, U3 ise “*Balıktan yola çıktığı için deniz altında çok daldığım için daldığımızda aradığımız deniz tavşanları var. O deniz tavşanlarına benzettim. Bir taraftan hem bir balığı kullanıyor hem de bir deniz canlısına gönderme yapıyormuş gibi geldi bana aslında kendi içinde bir felsefesi var gibi.*” diyerek farklı benzetme ve değerlendirmelerde bulunmuştur.



Resim 4.9 Dominique Crenn

Odak grup görüşmesi kapsamında incelenen Resim 4.9'daki görsele yönelik uzmanların ifadelerine bakıldığında, mutfak sanatçısının ürününü kendi anıları ve duygularının bir ifadesi olarak yorumladığı görülmüştür. Ancak sunum değerlendirilirken öncelikle tabağın dikkat çektiği belirtilmiştir. Buna yönelik olarak U1 “*Tabak daha çok dikkat çekiyor. Yani bağlamı güçlendirmiş. Öznenin kendisi geri planda kalmış.*” demiş U4 ise “*Aynen. Ürünün sergilendiği alan ile birlikte anlam kazanması da çok sorgulanan şeylerden bir tanesi. Onun için bu yemeğinde tabağı çok önemli olmuş. Başka bir tabakta bu böyle görünür müydü o ormanda yürüyüş ismiyle örtüşür müydü bilemiyorum.*” diyerek tabağa vurgu yapmıştır. U3 ise, “*Mesela ne olduğu kesinlikle anlaşılmıyor. Daha çok yeşilin içinden kayboluş ve ormanın içinde kayboluş gibi bir his. Background da kullandığı yeşilde onu tam destekliyor. Ben olsam belki farklı bir sunum kullanırdım.*” Diyerek kayboluş gibi bir histen söz etmektedir. Tabak ve yemeğin bir geçiş noktası olmamasını U5 “*Tabak nerde bitiyor nerde başlıyor yemek nerde tam olarak belli değil.*” İfadeleriyle belirtirken, U1 “*Bu çalışmayı tabakla birlikte bütünsel olarak değerlendirmek gerekiyor. Öncekilerde öyle bir ayırım yapabiliyorduk. Burada bütünsel baktığınızda estetik form bizim daha çok hoşumuza gidiyor. Ama birbirinden ayırma söz konusu olduğunda aynı etkiyi yakalayamıyoruz. Çok iç içe geçmiş durumda. Belki böylede olmalı bilmiyorum bu da yeni bir bakış açısı. Tabağında formun bir bileşeni gibi olması da yeni bir anlayış olabilir.*” diyerek bütünsel bir değerlendirme yapılması gerektiğini belirtmiştir. U2 ise “*Heykelde stant vardır bazen ayrı bir öğedir. Bazen heykelin bir parçasıdır. Ya da resimdeki çerçeve.*” ifadesi ile farklı sanat dallarından heykel ve resme gönderme yapmıştır. U2 “*Özellikle işlevsel sanat alanlarından biri mimarlık. Mimarlıkta şunu tartışıyoruz. Form mu fonksiyon mu? Bir taraftan estetik bir taraftan işlev çok önemli. Burada daha çok estetik form çok önemli.*” U3 “*Aslında başka*

yerde kullanılamayacak bir tabak.” derken U2 “Mimari de öyle bazen işlev önemlidir bazen biçime forma bağlıdır.” diyerek form ve fonksiyon açısından değerlendirme yaparak mimariye gönderme yapmış ve bu görselin estetik açıdan güçlü olduğunu belirtmiştir.

Görselde babası ile anılarını yansıtan sanatçının ürününe yönelik olarak U3 “Aslında yine baba öldüyse hikâyesine getirirsen biraz daha düş hayal giriyor. Mesela böğürtlenin rengi bile soluk. Aslında hafif bir yeşil perdesi arkasından bakıyormuşuz gibi de bir his var.” demiştir. U7 “Babasıyla olan anılarından dolayı bireysellik ön planda. Yaratıcı süreçte bireysellik. Kendi yaşantısını konu etmiş.” Buna ek olarak U1 “öznel sorgulama yapmış aslında.” demiş ve sanatçının kendisini ifade ettiğini belirtmiştir.

4.3.2. Biçimsel boyut

Uzmanların 15 görseli inceleyerek sanatsal ve tasarımsal açıdan yorumladıkları odak grup görüşmesinde biçimsel özellikleri doku, bütünlük, hareket, form, derinlik, asimetriklik, renk, kompozisyon açısından değerlendirmişlerdir. Uzmanlardan U1 görseller ile ilgili değerlendirme yaparken “Tabii doku konusu öne çıkıyor. Bütünlük ve süreklilik dediğimiz bir ilke öne çıkıyor. Geşalt ile de ilişkilendirebiliriz bunu.” “Ritim, dokusal etkiler.” ifadesi ile görselleri tasarım öğelerinden doku ile ilişkilendirmiştir.

Görseller uzmanlar tarafından tasarım ilkelerinden olan hareket açısından da değerlendirilmiştir. Bu bağlamda hareket ile ilgili aşağıdaki ifadeler kullanılmıştır.

U3: Yatayda bir yemeğin dikeyde bir süsleme ile kullanılması yemeğin durağanlığını yukarıya doğru bir hareketle şekillendirmesi güzel olmuş. (G1)

U2: Daha dinamik bir forma dönüşmüş. (G1)

U2: Temel tasarım anlamında kompozisyon öğeleri açısından zengin. Hareketli bir tasarım olmuş. (G2)

U1: Hareketli bir tasarım (G2)

Tasarım sürecinde tasarım öğelerinden olan formun kullanılması da önemlidir. Uzmanların değerlendirmesi sonucunda yaratıcı şeflerin yaptıkları yemeklerin sunumunda forma ilişkin bulguların olduğu görülmektedir.

U3: Evet derinlik anlamında bakarsak bir form gibi (G1)

U2: Boyutlu yataydan dikeye, heykelsi bir forma dönüştürmüş. (G1)

U6: Dairesel formlar.(G6)



Resim 4.10 Ana Ros

Uzmanlar görseller üzerine değerlendirme yaparken tasarım ilkelerinden olan asimetrikliğe de vurgu yapmışlardır.

U1: Asimetriklik var. (G2)

U2: Asimetrik olmasına rağmen bir denge var. (G2)

U4: Simetri var ama simetriyi bozacak küçük şeylerde var. (10)

Tasarım ilkelerinden biri olan espas konusu da görsellerinden incelenmesinde ele alınmıştır.

U1: Espaslar iyi değerlendirilmiş. (G2)

U4: Espası da boş dolu alan gibi. Benzer öğeler var. (G2)

U1: Ama ben onu baştan başka bir şey gibi algıladım. Hakikaten boşluk doluluk etkisi yaratmak için içi boş zannediyorum. (G2)

Uzmanlardan U4 görselleri değerlendirirken “Renk ögesi yine önemli görünüyor.” “Sadece renk çeşitliliği yapılmış (G5)” “renk ögesi var ama sınırlandırılmış.” diyerek renk ögesine dikkat çekmiştir.



Resim 4.11 Enrique Olvera

Tabak tasarımında da diğer sanat dallarında olduğu gibi kompozisyona yönelik öğeler önemlidir. Bu bağlamda uzmanlar görselleri değerlendirirken bu açıdan da bakmışlardır.

U1: Mesela kompozisyonun arka plan ilişkisi koyu açık olması bunlardan bahsedebiliriz belki. (G2)

U3: Doğru bir tabak kullanmış. Öndeki bütün açık objeler için koyu bir arka plan olması. Derinlik yaratmış gibi. (G2)

U1: Tabak dâhil edilmiş arka plan etkisi yok burada. (G4)

Ö. Kompozisyon açısından oldukça durağan her şey eşit ve stabil. Heyecan yaratmıyor. (G10)

Tasarım ilkelerinden olan çizgi ile ilgili olarak U4 “Sarı çizgisel bir şey konmuş o ne acaba ?” “Tekrarları var zıtlıkları var. Çizgisel hareket etkileri var. Büyük küçük ilişkisi var. Bayağı temel tasarım yapmış yani.” diyerek görsellerde çizgisel bir boyut olduğunu ifade etmiştir. Uzmanlardan U1 “Aykırı öge yok. Zıtlık oluşturan ya da öne çıkan. Çok bütünsel.” ifadesi ile tasarım ilkelerine gönderme yapmıştır. Son olarak U2 “Temel tasarım öğelerini görüyoruz yine, büyük küçük öğeler kullanılmış” diyerek görseli tasarım öğelerinden olan hiyerarşi açısından değerlendirilmiştir.

4.3.3. Duyusal boyut

Odak grup görüşmesinde uzmanlara görselleri gördüklerinde hissettikleri koku ve tat duyusunun nasıl olduğu sorulmuştur. Bu soruya yönelik ifadeler şu şekildedir:

U1: Mesela görselden koku hissi diyorsun ya bu da alıcı kitlenin özelliklerine göre şekilleniyor. Aynı sanat alıcısında olduğu gibi. Mesela ben kendi açımdan az önceki görselde birazcık daha bir koku hissini sorgulamaya çalışırken bu görselde biraz daha uzağım çünkü deniz ürünlerine alerjim var. (G2)

U3: Beş temel tat ya da koku üzerinden gidebilir. Burada ekşi yerine daha deniz odaklı gibi algılanabilir. Bilmiyorum içinde ne var ama bende deniz araması uyandırdı. (G2)

U2: Birde sanki burada görsel zenginliğin yanında tat zenginliğinde var herhalde. (G2)

U5: Bende şöyle bir his uyandırdı. Şimdi biz tabaktaki her şeyi yiyebilmeliyiz. Demek ki balık ve menekşe beraber lezzetli olabilir hissi uyandırdı. (G2)

U2: Sonuçta tanıdığımız şeylere benzetmeye çalışıyoruz. Burada görselde tat ve koku aramaya başlıyoruz. (G2)

U5: Şimdi hiç bilmeden soruyorum. Renklerin tat hissine etkisi varsa eğer yoğunlukla kahverengi olduğu için bana kakao tadı hissi geliyor. (G4)

U7: Bende de. Çikolata gibi. (G4)

U1: Bende sütlü tatlı. (G4)

U4: Böğürtlenle birlikte ekşimtırak bir tatta geliyor. (G4)

U4: Bana da mantarın dokusu tabakta da devam etmiş. Her şey mantar ağırlıklı gibi. (G4)

U5: *Kıtır bir şey yapmış. (G4)*

U2: *Form fonksiyon dedik ya bunda yemek tat daha ön planda. (G5)*

U4: *Tabi tatlar konusunda çok bir şey söyleyemiyoruz. (G6)*

U4: *Ben bunu tatmak istemem (G7)*

U6: *Değişik bir tat gibi duruyor. (G9)*

Yedi uzmanla gerçekleştirilen odak grup görüşmesi bulgularına bakıldığında mutfak sanatçılarının genel olarak “Kültürel öğeler”, “Ekolojik çevre”, “Kişisel yaşantı” ve “Sanatsal etkiler”, “İfade aracı olarak kullanma” ve “Toplumsal sorgulama” gibi temellerden yola çıkarak mutfak ürünlerini oluşturdukları görülmüştür. Bunun yanı sıra biçimsel olarak tasarım ilke ve öğelerinden faydalanmışlardır.

4.3.4. Duyuşsal boyut

Duyuşsal boyut ana teması altında sanat eserleriyle ilişkilendirme alt teması ortaya çıkmıştır.

4.3.4.1. Sanat özellikler taşıma

Yedi uzmanla yaratıcı mutfak ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal olarak incelendiği odak grup görüşmesinde uzmanların mutfak ürünlerinin sanatla olan benzerliklerini vurgulayarak değerlendirdikleri görülmüştür. Örneğin U4: “... *Ama şey var mesela, hani sanatta plastik sanatlarda klasik anlamda o sanat yapıtını bitiminden sonra olabildiğince uzun ömürlü kalması gerekiyor. Mutfak sanatlarında bu durum nasıl? Bu eser tamamlandıktan sonra yenmesi beş dakika.*” Diyerek mutfak sanatlarındaki kalıcılık konusunu sorgulamıştır. Bu noktada U1 “*En son sergilenen muz örneğini düşünersek. Sanatçı performansını aldı ve yedi biliyorsun.*” şeklinde bir cevap vermiş ve çağdaş sanatın kalıcılığa odaklanmadığını vurgulamıştır. U5 “*Hocam biz mutfak sanatları ile ilgili okuduğumuzda evet kalıcı olmuyor ama teknik üzerine yapıldığı için sanat olarak kabul edilebileceğini gördük.*” diyerek mutfak sanatlarının teknik boyutunu vurgulamıştır. U2 ise, “*Yok oraya gitmeye gerek yok performanslar artık çok şey anlık. Çağdaş sanatta bu kabul gördü. Sanatın kendi öz alanı içinde de bu var. Yani bir süreçte var olan ama hızlı yok olan. Özellikle yok edilen sanat eserleri var. Kalıcılık artık her sanat eseri için olmazsa olmaz özellik olmaktan çıktı.*” ifadelerini kullanmıştır. U1 “*Aslında her performans oluş biçimi yani süreçte neler yaşanıyor, nasıl yansıtılıyor. Sanatın tanımını ortaya koyan şeyler de o. Yani sanat mıdır değil midir tartışmasında ortaya çıkan üründen ziyade teknik ya da malzemeden bunu tartışabiliriz.*” demiş ve U2 “*Belki burada mutfaktaki üretim süreci, hazırlanış ve sofraya geliş belki yendiği ana*

kadar bu süreç bile bir boyut olarak ele alınabilir.” diyerek mutfak sanatlarının farklı aşamalarının sanat olarak değerklen82dirilebileceğini belirtmiştir.



Resim 4.13 Grant Achatz



Resim 4.12 Kandinsky

Uzmanlar Resim 4.13’u değerklendirmiş ve mutfak sanatçısının ürününü Kandinsky’nin eserlerine benzettiklerini belirtmişlerdir. Buna yönelik olarak U4 “*Bunu gördüğümde Kandinsky aklıma geldi.*” demiş ve diğer uzmanlar da bu görüşe katılmışlardır. Görsele yönelik olarak U2 “*Zaten belgeselin başlangıcı da bir müzede başlıyor. Müzeyi geziyor, ben niye bunu tabağında yapamayayım diyor.*” diyerek şefin sanattan ilham alarak tabağını hazırladığını belirtmiştir. Bu görsele yönelik olarak U7 “*Ve özgürlük var. Daha geniş alan.*” ifadesi ile şefin bakış açısını yorumlamıştır. U5 ise görsele yönelik ifadesini “*Bu görsel bende şöyle bir his oluşturdu. Diğer ikisi yenilebilir. Evet ben onları yerim, kaşık çatal kullanırım ama buna dokunamama gibi geliyor. Yiyemem gibi geliyor.*” demiş ve U7 “*Sanat eserlerine daha yakın olduğu için olabilir.*” diyerek görselin sanat eserlerine yakın olduğunu ifade etmiştir. U1 “*Ama şeyi hissediyoruz. Bir öncekinde bu geleneksel öğeleri hissedebiliyorsun. Bunu da modern kültürün uzantılarını yorumlayabiliriz. Tabi hakikaten içinde bulunulan ortam bağlar yaşadığı kültür çok etkili bence bu şefler adına. Ve o çerçevede daha modernist.*” diyerek bu görselin daha modernist olduğunu belirtirken, U3 “*... Biraz Miro gibi.*” diyerek başka bir sanatçıyla ilişkilendirmiştir.



Resim 4.14 Gaggan Anand



Resim 4.15 Pollock

Odak grup görüşmesi kapsamında incelenen Resim 4.14'deki görsele yönelik mutfak sanatçısının yöresel mutfağı temel alarak hayal gücüyle yorumladığı ve ürünlerine yansıttığı görülmüştür. Görsele yönelik uzmanların ifadelerine bakıldığında Pollock'un eserlerine benzetmiştir.



Resim 4.16 Jeong Kwan

Odak grup görüşmesi sırasında ürünlerden Resim 4.16'de sanat dallarından biri olan mimariye de benzetilmiştir. Bu bağlamda görsel ile ilgili şu ifadeler yer almıştır.

U4: Görsele odaklanınca gaudiyi gördüm. Sangrada familiadaki yansımalar var. Ruhani bağı çağrışımla kurdum.

U5: *Çağdaş bir yaklaşımda var galiba çünkü bu yemek börekmiş. Adına bakmasam börek demezdim.*

Yukarıda uzmanların mutfak sanatlarına yönelik olarak ifadeleri incelendiğinde, mutfak sanatındaki ürünleri *kalıcılık* açısından değerlendirdikleri görülmüştür. Bu bağlamda mutfak ürünlerinin sanatsal açıdan değerlendirildiğinde birçok noktada sanatsal yaratıcılık kapsamında ele alınacak noktalarının ön planda olduğu görülmüştür.

4.3.4.2. Toplumsal sorgulama içirme

Odak grup görüşmesinde uzmanlar yedinci görseli değerlendirirken görseli önce isim üzerinden değerlendirmişlerdir. Bu bağlamda “Keçi yi kim öldürdü?” isimli tabağın bir toplumsal sorgulamayı beraberinde getirdiğini vurgulamışlardır. Bu bağlamda uzmanlar şu ifadeleri kullanmışlardır:

U4: *Ay bunu yiyemeyiz herhalde.*

U1: *Sen söylemesen Hint mutfağı demem buna.*

U4: *Şimdi ister istemez oradaki kırmızı etle o hayvanın öldürülmesine gönderme yapıyor. Bende şey uyandırdı. Sanat bir süre olaylar savaşlar İsa'nın Çarmığa gerilmesi gibi konularda kan ögesinden sıyrılmış bir şekilde anlatılıyordu. Ama daha sonra günümüzde olayın kendi özünde olan o şiddet verilecek, yalınlaştırmadan uzaklaşılacak. Günümüz sanatının estetik olma ile olmama arasındaki sorgulamayı gördüm. Bu hayvanı öldürerek yiyoruz imajının anlamını güçlendirmeye yönelik bir şey yapıldığı görülüyor.*

U4: *Belki yenmesin diye yaptı. Tepkisel olabilir.*

U7: *İnsanlara suçluluk duygusu vermek olabilir.*

U4: *Diğerleri daha estetize edilmiş merak uyandıran tatma arzusu verirken burada daha toplumsal bir sorgulamaya götürüyor.*

U5: *Çünkü o kırmızı sos yenilebilir durmuyor ama etin altındaki sos yenilebilir duruyor.*

U7: *O kırmızı sos bana yapay bir boya gibi geliyor.*

U6: *Büyük ihtimalle bol baharatlı o.*

U1: *Ama izleyiciye bir taraftan sorgulattıyor.*

U4: *Aslında estetikten öte sorgulama var. Ama sanat ve tasarım öğelerini kullanılmış.*

U5: *Bu şefin imza yemeği mi bu, bu da önemli. Eğer buysa şöyle bir anlam veriyor şef ben size kafa tutuyorum. Öldürülen bir hayvanı yiyorsunuz bende bunu size vurguluyorum ama sizde geliyorsunuz. Ciddi anlamda şefte özgüven var. Cesur. Bu belgesellerin çoğuna baktığımızda bu şefler bir süre kafaları atıyor işi bırakıyor sonra geri dönüyor falan.*

U1: *Buna kuluçka dönemi deniyor. Aynı sanatçılarıdaki yaklaşım tavrı var.*

U4: *Bu konuşmalar bana “Dünyevi Zevkler Bahçesi” eserini çağrıştırdı. Aslında bu dünyaya ait olan zevklerimizin bize verdiği hazların başka canlılara zarar verdiği gibi.*

U7: *Bir de şefin bu yemeği yapmasındaki alt nedenler acaba neden bunu yaptı*

U2: *İşte şef birçok soru işareti oluşturuyor. Merak oluşturuyor.*

U5: *Bir Fransız şef var vejetaryen oluyor ve artık sebze yemeği yapmaya başlıyor.*

U4: İşte bu dünya görüşünün değişmesinin sanata yansıması.

U2: Bu şefler adına kesinlikle şundan bahsedemeyiz. Evet işlevsel ürün ortaya koyacağım değil estetik bir sorgulama var. Bu çerçevede kendilerini besleme gereksinimleri var. Bu noktalar özgünlük arayışı ile ilişkilendirilebilir.

U1: Nabza göre şerbet yok. Kitleye göre üretim yok.



5. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu başlık içerisinde çalışmadan elde edilen bulgular kapsamında ulaşılan sonuçlar, sonuçlar ve tartışma başlığı altında sunulmuştur. Öneriler başlığı altında ise uygulamaya ve yapılacak çalışmalara yönelik önerilere yer verilmiştir.

5.1. Sonuç ve Tartışma

Bu çalışmada mutfak sanatçıları olarak adlandırılan yaratıcı şeflerin bireysel özellikleri, yaratıcılık sürecinde onları besleyen unsurlar ve ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal nitelikleri ortaya koyulmuştur. Çalışmada 34 yaratıcı şefin yer aldığı görsel ve işitsel olan doküman olarak belgesellerden, 20 yaratıcı şefe yönelik yapılan gözlemlerden ve yedi uzmanla gerçekleştirilen odak grup görüşmelerinden elde edilen verilerin içerik analizi NVivo 12 programı kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırmada inandırıcılığın sağlanabilmesi için veri çeşitlemesi ve uzman incelemesi gibi yollardan yararlanılmıştır. Çalışma sonucunda ortaya çıkan mutfak sanatlarındaki sanatsal yaratıcılığın bileşenleri Şekil 5.1’de verilmiştir.

Yaratıcı Birey Özellikleri	Yaratıcılık Sürecini Besleyen Unsurlar	Ürünlerin Sanatsal ve Tasarımsal Özellikleri
<u>İçsel Motivasyon</u> Araştırmacı Çalışkan Eğlenceli Enerjik Hırslı Kararlı Meraklı Mükemmeliyetçi Özgüveni yüksek Sabırlı Tutkulu Yetenekli <u>Yaratıcı Düşünce</u> Özgün Hayal gücü zengin Özgürlüğüne düşkün Risk alabilen Yeniliğe açık Keşfetmeye açık Gelişmeye açık Sıra dışı <u>Uzmanlık</u> Aşıcılık eğitimine sahip Malzeme bilgisi yüksek Teknik bilgisi yüksek Deneyimli Eğitici olma Öncü olma Örnek olma	<u>İç Etmenler</u> Hatıralar İlgüdüler Seyahatler Deneyimler <u>Dış Etmenler</u> Kültür - Yerel kültür - Farklı kültür Mesleki çevre - Başarılı şefler - Başarılı restoranlar - Ekip ruhu - Ödüller Fiziksel çevre - Doğa - Ekolojik duyarlılık - Yaşadığı yer Aile Sanat Sosyal medya Orijinal teknikler	<u>Anlamsal Boyut</u> Hikaye içirme Mesaj içirme Özgün isime sahip olma Sanatçıyı yansıtma Karşılıklı etkileşim yaratma Kültürü yansıtma - Yerel kültür ve unsurlar - Farklı kültürler ve unsurlar Ekolojik çevreyi yansıtma <u>Biçimsel Boyut</u> Tasarım öğeleri Tasarım ilkeleri <u>Duyusal Boyut</u> Tat Koku Ses Dokunma <u>Duyuşsal Boyut</u> Sanatsal özellikler taşıma Deneyim yaşatma Estetik değer oluşturma Haz yaratma Özgünlük içirme Toplumsal sorgulama içirme <u>Malzeme ve Teknik Boyut</u> Doğal malzeme Özgün malzeme Özgün teknik Kaliteli malzeme Yerel malzeme Unutulmuş malzeme

Şekil 5.1 Mutfak sanatlarında sanatsal yaratıcılığın bileşenleri

Mutfak sanatçılarının bireysel özellikleri *içsel motivasyon*, *uzmanlık* ve *yaratıcı düşünce* temaları altında toplanmıştır. Mutfak sanatçılarının işlerine yönelik *içsel motivasyon* özellikleri; araştırmacı, çalışkan, eğlenceli, enerjik, hırslı, kararlı, meraklı, mükemmeliyetçi, öncü, yüksek özgüvenli, sabırlı, tutkulu ve yetenekli bireyler olmaları şeklinde ortaya çıkmıştır. Bu özellikler mutfak sanatçılarının azimle çalıştıklarını göstermektedir. Ayrıca özgüveni yüksek bireyler olarak mutfak sanatçılarının istedikleri

ürünleri, insanların beklentilerini dikkate almadan kendilerini tatmin etmek adına ürettikleri de görülmektedir.

Mutfak sanatçılarının mevcut fikirleri bir araya getirme kapasiteleri ve sorunların çözümlerine yaklaşımları *yaratıcı düşünce* teması altında incelenmiştir. Şeflerin hayal gücü zengin, özgün, özgürlüğüne düşkün, risk alabilen ve yeniliğe açık bireyler olduğu görülmüştür. Leschziner (2015) de çalışmasında sanatçılar gibi elit şeflerin de kendine özgü stilleri olmaları gerektiğini belirtmiştir. Bu özellikler yaratıcı bireylerin özellikleri ile paralellik göstermektedir (Guilford, 1959; Barron ve Harrington, 1981; Csikszentmihalyi, 1996; Piirto, 2004; Gardner, 2009; Sak, 2014). Dolayısıyla mutfak sanatçıların yaratıcı birey özelliği taşıdığı görülmüştür. Dünya çapında ödüllü restoranlardaki mutfak sanatçılarının yaratıcılıklarının bilimsel yaratıcılığın ötesine geçerek sanatsal yaratıcılığa daha yakın olduğu görülmektedir. Bu noktadan hareketle mutfak sanatçıları ve sanatçıların benzer nitelikler taşıdığı söylenebilir.

Mutfak sanatçılarının *uzmanlık* alanındaki bilgi ve deneyimlerinin yaratıcılıkları üzerinde olumlu bir etkiye sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda çalışmada yer alan şeflerin aşçılık eğitime sahip olması, teknik ve malzeme bilgisinin güçlü olması ve deneyimli olması bu kişilerin uzmanlıklarına katkı sağlamıştır. Benzer şekilde Amabile (1997) mutfak sanatçılarının kendi alanlarında yeterli bilgi ve deneyime sahip değillerse yaratıcılıklarını ortaya koyamayacaklarını belirtmiştir. Gardner (2009) ise; bir alanda yaratıcı olan bireyin tüm alanlarda yaratıcı olduğunun düşünölemeyeceğini söyleyerek, uzmanlığa vurgu yapmaktadır. Buna ek olarak çalışma sonucunda mutfak sanatçılarının uzmanlıkları ile ölkelerinde ikon olarak tanımlandıkları ve topluma öncölük edecek bireyler olarak göröldükleri tespit edilmiştir. Bu sonuç şefliğin saygıdeğer bir meslek haline dönuştüğü ve şeflerin toplum açısından önemsenen ve dikkate alınan bireyler olduğunu göstermektedir. Bu durumda şeflerin bilgilerini paylaşan kişiler olmaları, yani eğitici özellikler taşımalarının etkili olabileceği düşünölebilir.

Mutfak sanatçılarının *yaratıcılık sürecini besleyen unsurlara* bakıldığında, *iç ve dış etmenler* olmak üzere iki alt temaya ulaşılmıştır. Mutfak sanatçıların yaratıcılık sürecine etki eden dış etmenlere bakıldığında *aile, fiziksel çevre, kültür, mesleki çevre* ve *sanat* alt temalarına ulaşılmıştır. Şefleri besleyen dış etmenlerin başında aile gelmektedir. Şefler bu mesleğe başlamalarında ve yaratıcılıklarının gelişimlerinde ailelerinden etkilendiklerini belirtmişlerdir. Aynı şekilde Sak (2014) de yaratıcılığın gelişiminde ilk ve en önemli dış etmenlerden birinin aile olduğunu belirtmiştir. Şeflerin hem yerel

kültürden ve hem de farklı kültürlerden etkilendikleri görülmüştür. Çünkü kültür, yaratıcılık çalışmalarında bireyi etkileyen önemli bir unsurdur (Ludwig, 1992). Kültürün vazgeçilmez bir parçası olan yemek (Beşirli, 2010) de mutfak sanatçılarının yaratıcı ürünleri olmaları nedeniyle bu çalışmanın odağında yer almaktadır. Mutfak sanatçılarının yerel kültür üzerine şekillendirdiği özgün nitelikli malzeme, teknik ve sunum arayışları da bunu doğrulamaktadır. Bazı mutfak sanatçılarının farklı mutfak kültürlerinden de etkilendiği ve bu etkileri yerel mutfakla birleştirdiği görülmüştür. Şeflerin fiziksel çevre bağlamında; doğadan, yaşadıkları coğrafyadan ve ekolojik problemlere karşı duyarlılıklarından etkilendikleri sonucuna ulaşılmıştır. Mutfak sanatçılarının yaratıcı ürünler geliştirmelerinde *mesleki çevrelerinin* de etkili olduğu belirlenmiştir. *Başarılı restoranlarda, başarılı şeflerle, ekip ruhunu yaşayarak çalışmaları ve ödüller almaları* mesleki çevrenin bileşenleri olarak değerlendirilmiştir. Şefler başarılı restoranlar ve şeflerin yaratıcılıklarını beslediğini belirtmişlerdir. Öte yandan gastronomi alanındaki ödüllerin teşvik edici bir etkisi olduğu ve yaratıcı gelişimlerine katkı sağladığı bulunmuştur. Ayrıca bu alanda ekip ruhunun önem ve katkısını belirtmişlerdir. Benzer şekilde Bouty ve Gomez de (2013) çalışmasında takım çalışmasının önemine değinmiştir. Buna ek olarak mutfak sanatçılarını etkileyen etmenlerden biri olan sanat alt teması altında; sanatsal etkinliklere katılma, filmler, kitaplar, sanat galerileri ve müzelerin bulunduğu görülmüştür.

Mutfak sanatçılarının yaratıcılıklarında etkisi olan *iç etmenler* ise; *hatıralar, içgüdüler, seyahatler ve deneyimlerdir*. Hatıraların mutfak sanatçılarının yaratıcılığına etki eden önemli etmenlerden biri olduğu görülmüştür. Özellikle çocukluk hatıraları ve o dönemde etkilendikleri etmenler büyük önem taşımaktadır. Çalışmanın sonucunda mutfak sanatçılarının iç yaşantısının bir parçası olan rüyaların ve hislerin yaratıcılık süreçlerinde önem taşıdığı tespit edilmiştir. Benzer şekilde Geçten (2002) de insanların günlük yaşamında kurduğu düşlerde ya da rüyalarında sanat yapıtları ürettiğini belirtmiştir. Ayrıca şeflerin gerçekleştirdikleri seyahatler ve edindikleri deneyimler de yaratıcılıklarını beslemektedir. Bu bulguya benzer olarak, Ottenbacher ve Harrington (2007) de Michelin yıldızlı şeflerin yeni bir ürün geliştirme sürecinde yurtdışına yaptıkları seyahatlerden ve önceki işverenlerden gelen deneyimlerden etkilendiğini söylemiştir. Mutfak sanatçılarının yaratıcı fikirlerini oluştururken hatıralar, içgüdüler, seyahatler ve deneyimlerden ilham alarak ürüne dönüştürdüğü görülmüştür. Eckert ve

Stacey'e (2000) göre de tasarım sürecindeki ilham kaynakları, yeni ve özgün tasarımların yaratılmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Ürünlerin sanatsal ve tasarımsal özellikleri ana teması altında; anlamsal, duyuşsal, duyuşsal, biçimsel, malzeme ve teknik olmak üzere beş alt temaya ulaşılmıştır. Ürünlerin anlamsal boyutu altında; sanatçıyı yansıtma, hikaye içermek, kültürü yansıtma, mesaj içermek, özgün isme sahip olma, ekolojik çevreyi yansıtma gibi özellikleri olduğu görülmüştür. Ürünler sahip oldukları özgün isimler ve hikayeleri ile tüketiciyi etkilemekte ve tüketiciyle etkileşim yaratmaktadır. Bu anlamda incelenen yaratıcı ürünler; insanların beslenmesinin ötesinde bir mesaj ileten, tüketici ile etkileşim yaratan ve sanatçıyı yansıtan bir çeşit ifade aracı olarak kullanılmaktadır.

Biçimsel boyuta yönelik sonuçlara bakıldığında, mutfak sanatçılarının ürünlerini oluştururken tasarım öğe ve ilkelerini temel alarak estetik ürünler ortaya koydukları görülmüştür. Bu bağlamda mutfak sanatları alanında en fazla renk, doku, bütünlük, hareket, form, derinlik, asimetrik denge, kompozisyon öğe ve ilkelerinden faydalanmaktadırlar. Sunum araç ve gereçlerinin seçimi de bütünlüğü oluşturan tasarımı güçlendiren bir unsur olarak görülmüştür.

Mutfak sanatçılarının ürünlerindeki *duyuşsal boyut* incelendiğinde, ürünlerin tüm duyulara hitap ederek, duyguları etkilediği ortaya çıkmıştır. Duyuşsal boyuttaysa mutfak sanatçılarının ürünleri ile deneyim yaşatma, estetik değer oluşturma ve haz yaratma gibi amaçları bulunmaktadır. Ayrıca ürünlerin özgünlük ve toplumsal sorgulama içermesiyle de sanat eseri özellikleri taşıdığı görülmüştür. Mutfak sanatçılarının doğal, özgün, kaliteli ve yerel malzemeler kullandıkları ve özgün teknikler geliştirdikleri tespit edilmiştir.

Çalışma sonucunda elde edilen gözlem sonuçları ile dokümanlardan elde edilen sonuçların birbirini destekler nitelikte olduğu görülmüştür. Bu bağlamda mutfak sanatçılarının bireysel özelliklerinin deneyimli, gelişmeye ve keşfetmeye açık olduğu gözlemlenmiştir. Süreçlerinde ise sosyal medya ve internetten de etkilendikleri görülmüştür. Ürünlerinde orijinal teknikler kullandıkları, unutulmuş ürünleri canlandırmak istedikleri ve yerel kültürü yansıtmayı amaçladıkları anlaşılmıştır.

Odak grup görüşmesinin temel konusunu mutfak sanatçılarının yaratıcı ürünlerinin sanatsal ve tasarımsal açıdan değerlendirmesi oluşturmaktadır. Bu bağlamda mutfak sanatçılarının ortaya koydukları yaratıcı ürünlerin, tasarım ilke ve öğeleri bağlamında nitelikleri sorgulanmış ve sanatla ilişkileri yorumlanmıştır. Odak grup görüşmeleri sonucunda; anlamsal, duyuşsal, duyuşsal ve biçimsel olmak üzere dört alt temaya

ulaşılmıştır. *Anlamsal boyut* kapsamında yaratıcı ürünler; yerel kültürü, ekolojik çevreyi ve farklı bir kültür sentezini yansıtmaya gibi özelliklerinin yanında mutfak sanatçısının ifade biçimi olarak tanımlanmıştır. *Biçimsel boyut* alt teması altında; mutfak sanatçılarının yaratıcı ürünlerinde tasarım ilke ve öğelerini kullandıkları belirlenmiştir. Mutfak sanatçılarının tasarım bilgilerinin güçlü olduğu ve bunu ürünlerine yansıttıkları ortaya çıkmıştır. *Duyusal boyut* incelendiğinde, uzmanlar görsel üzerinden tat ve koku gibi unsurları bireysel deneyim ve kültürel özellikleri kapsamında değerlendirmiştir. Ürünün *duyuşsal boyutuna* ilişkin değerlendirmelerde uzmanlar, mutfak sanatının çağdaş bir sanat olarak ele alınabileceğini bu bağlamda mimari, resim, heykel gibi sanat dalları ile benzerlik taşıdığını, aynı zamanda çağdaş sanatlara da yakın olduğunu vurgulamışlardır. Uzman görüşleri, mutfak sanatlarının uygulamalı bir sanat olarak birçok sanat dalına yakın olduğuna işaret etmektedir. Horng ve Hu (2008) de çalışmasında gastronomi ve mutfak sanatlarını heykel gibi bir plastik sanat olarak sınıflandırılabilirliğini belirtmiştir. Ürün boyutu değerlendirildiğinde sanat eseri olma nitelikleri ile yaratıcı mutfak ürününün yaratma ve değerlendirme ölçütlerinin uyumlu olduğu görülmüştür.

Şeflerin; kişiliğini ve geçmişini ürüne yansıtmak, geleneksel mutfağı modern şekilde sunarak yeni bir yorum getirmek, farklı kültürleri sentezlemek, insanları düşündürmek ve bazı sorunları vurgulamak, sanat eserlerine benzetmeler yapmak ve sürdürülebilirlik konusuna dikkat çekmek gibi amaçlarla yaratıcı ürünler sunduğu ortaya çıkmıştır. Gastronomide ortaya koyulan ürünün kültürel bir geçmişi, toplumsal olarak bir anlamı, içerdiği mesajı, duyulara ve duygulara hitap edebilme özelliklerinin bulunduğu görülmüştür. Bu noktada mutfak sanatçılarının hazırladığı yemekler ürün hakkında birçok ipucu içerirken şef ile ilgili de birçok şeyi yansıtmaktadır. Tüm bu sonuçlar bütünsel olarak ele alındığında yaratıcı mutfağın sanatsal yönünün baskın bir hale dönüştüğü görülmektedir.

Yaratıcı mutfak sanatçılarının incelendiği bu çalışma sonucunda bazı şeflerin sanatsal ürünler ortaya koyarken bazılarının ise tasarım öge ve ilkelerine uygun olarak hazırlanmış ürünleri sundukları görülmüştür (Gomez ve Bouty, 2013; Stierand ve Lynch, 2008). Bu durum mutfak sanatçılarının kullandıkları üstün yaratıcılığın bir ürünü olarak kabul edilebilir. Bu noktada Erinç'in (2009) sanat tanımında olduğu gibi bir duygunun, bir tasarımın ya da bir güzelliğin ifadesinde kullanılan yöntemlerdeki üstün yaratıcılık, mutfak sanatları içinde var olan bir kavram olarak ele alınabilir.

Çalışma sonucunda yemeğin sanatsal boyutu incelenmiş ve mutfak sanatçısına özgü birçok nitelikten söz edilmiştir. Bu bağlamda her mutfak şefine mutfak sanatçısı, her mutfak ürününe de sanat ürünü demek mümkün değildir.

Yemek ve sanat denildiğinde iki boyutlu bir ilişkiden söz edilebilir. Bunlardan ilki yemeğin ya da yiyecek malzemesinin sanatçı tarafından sanat içerisinde bir malzeme olarak kullanılması diğeri ise yemeğin mutfak sanatçıları tarafından estetik değer, özgünlük ve yaratıcılık boyutları ile bir sanat alanına dönüşmesi olarak düşünülebilir.

Mutfağın yalnızca ustalık, beceri, zarafet ve hüner gerektiren faaliyetlerden oluştuğunu düşüncesi, gastronominin henüz bir bilim, mutfaktaki uygulamaların ise sanat alanı olarak görülmediği ve aşçı ve mutfak sanatçısı arasında herhangi bir ayrımın olmadığı bir döneme ait bir düşüncedir. Benzer bir anlayışın aslında yüksek sanat olarak adlandırılan sanatlarda da söz konusu olduğu görülmektedir. Shiner (2004) çalışmasında 18. yüzyıldan önce sanatçı ve zanaatkâr terimleri arasında herhangi bir ayrımın söz konusu olmadığı ve bu terimlerin birbirlerinin yerine kullanıldığı dile getirilmektedir.

Moda tasarımı, endüstriyel sanatlar gibi uygulama alanı olan tüm sanat dallarında olduğu gibi mutfak sanatları da bir ihtiyacı gidermeye yönelik olarak günlük yaşamın bir parçası olduğundan geleneksel bir zanaat olarak görülmeye eğilimindedir. Öte yandan sanat eserinin kalıcılığı konusunda da çeşitli eleştiriler bulunmaktadır. Çünkü postmodern dönemin etkisiyle ortaya konulan eserlere bakıldığında ürünün kalıcılığı tartışabilir hale gelmiştir. Bu noktada Pasquini'nin (2019) de vurguladığı gibi bir sanat eserinde kalıcık değil fikir önemlidir. Zanaat ve tasarım yönü vurgulanmakta olan yemeğin fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın ötesinde bir anlam taşıması, tüm duylara ve duygulara hitap etmesi, ifade aracı olarak kullanılması sanatsal olarak ele alınmasını mümkün kılmaktadır. Çalışmanın bu sonucu McBride (2010) ve Zopiatis'in (2010) çalışma sonuçları ile paralellik göstermektedir.

Çalışma sonucunda bir sanat ürünü olarak yemeklerin sanata farklı bir anlam ve bakış açısı getirdiği görülmüştür. Mutfak sanatı ürünlerinin sadece fizyolojik ihtiyaçları gidermeye yönelik olarak tekniklere odaklanmış bir zanaat ya da tasarım olarak algılanması, üstün nitelikli mutfak ürünlerin varlığının farkında olunmamasından ya da sanatsal bilgi ve deneyimle değerlendirilmemesinden kaynaklanabilir. Bu araştırma sonucunda mutfak sanatçıları diğer şeflerden ayıran yaratıcı birey özelliklerine sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Buna ek olarak üstün nitelikli yaratıcı bir ürün olarak yemeklerin belirli bir felsefeye dayalı olarak yaratılan, tüm duylara hitap eden sanatsal tasarım

süreci ve yaratıcılığı içerisinde barındıran ve alıcılarda çeşitli hazlar yaratan eserler olduğu görülmüştür. Öyle ki mutfak sanatlarının, görselliğin ötesine geçerek alıcı kitlesinde koku, tat gibi farklı duylara ve duygulara hitap ettiği ve böylelikle alıcıdaki haz boyutunu çeşitlendirdiği açıklık kazanmıştır.

5.2. Öneriler

Araştırma sonuçlarına göre uygulamaya ve yapılacak çalışmalara yönelik öneriler ilgili başlıkta anlatılmıştır.

5.2.1. Uygulamaya yönelik öneriler

Araştırmadan elde edilen sonuçlar topluca değerlendirildiğinde gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki uygulayıcılara aşağıdaki konularda önerilerde bulunulabilir:

- Ülkemizde yer alan köklü kültürel değerleri yansıtmak için yaratıcı mutfak sanatçılarının belirlenen niteliklere sahip olabilmesi için doğru bir biçimde yetiştirilmesi ve eğitilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda şeflere yerel kültür ve otantik değerlerin yanı sıra sanatsal tasarımın temelleri ve sanatsal yaratıcılığa yönelik bilgiler de verilmelidir.
- Gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim gören öğrenciler için temel tasarım, yaratıcılık ve sanat alanı derslerinin verilmesi büyük önem taşımaktadır. Disiplinlerarası bir alan olan gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde bu alanlara ait derslerin sayısı arttırılmalıdır. Eğitim sistemi içinde verilecek olan yaratıcı eğitim uygulamalarıyla da yaratıcılık potansiyelinin geliştirilebileceği düşünülmektedir.
- Sanat etkinliklerine katılımın teşvik edilmesi ve sanat kulüplerinin kurulması şef adayları ya da öğrencilerin entelektüel açıdan gelişimine katkı sağlayacaktır.
- Çalışma sonucunda malzeme temelinde düşünüldüğünde coğrafya ve doğal çevrenin çok önemli olduğu görülmüştür. Bu bağlamda şef adaylarına doğal çevre, doğal coğrafya, dünya coğrafyası, kültür coğrafyası, gıda coğrafyası, coğrafi görünüm ve ekosisteme yönelik eğitimler verilmelidir. Örneğin bölgeye özgü yenilebilir otlar gibi dersler ve saha çalışmalarının şef adaylarına verilmesi şefleri farklılaştırarak, yaratıcılıklarına katkı sağlayabilir.

- Bu alanda uzmanlaşmak isteyenlerin teknik gezilere katılmalarının ve seyahat etmelerinin teşvik edilmesi önem taşımaktadır. Gastronomi alanında yapılan yarışmalar da bu alanın sanatsal yönünü vurgular niteliktedir. Bu nedenle sanatsal yönün ön planda tutulduğu mutfak sanatlarındaki yarışmalara katılmaları da teşvik edilmelidir.
- Bu alanda yetişen şef adaylarına yönelik seminerler düzenlenerek başarılı mutfak sanatçıları ile öğrencilerin buluşmaları sağlanmalı hatta staj ve deneyim kazanmaları açısından bu kişilerle çalışmaları teşvik edilmelidir.
- Mutfak sanatçılarına dönüşmek isteyen şeflerin; duygularını anlama, anlamlandırma ve yansıtmaları büyük önem taşımaktadır. Bu noktada bu kişilere yaratıcı drama dersinin verilmesi faydalı olabilir. Çünkü yaratıcı drama yönteminin şeflere insanlarla kaynaşma fırsatı yaratarak iletişim kurma, kendini ifade edebilmelerine olanak sağlama ve empati kurma gibi kazanımlar sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca şefler çevreye, bölgeye, ülkeye, dünyaya karşı daha duyarlı insanlar haline dönüşebileceklerdir.
- Bu alanda yetişecek kişilerin özgün değerlerinin keşfi önemli bir noktadır. Bu nedenle saha araştırmaları yapabilmeleri dolayısıyla saha çalışmaları için araştırma yöntem ve tekniklerini öğrenmeleri önemlidir.
- Bu alanda verilmesi gereken uluslararası alanda kabul görmüş temel teknik ve yöntemler elbette öğrencilere verilmelidir. Ancak çalışma sonucunda görülen en önemli nokta özgün yemek ve özgün tekniklerin kaybolmaması gerektiğidir. Hatta bu yöntemler tamamen eğitim programlarına da dâhil edilmelidir. Türk mutfakını ve şefleri farklı kılacak en önemli nokta yerel malzeme ve yerel tekniklerle ön plana çıkabilmektir.
- Bunun yanında yerel ürünlerin hem üretiminin teşvik edilmesi hem de kullanımına yönelik araştırmaların artırılması gerekmektedir.
- Diğer yandan iyi şeflerle çalışmak ve farklı restoranları görmek büyük önem taşımaktadır. Bu tarz deneyimler şeflerin yaratıcılığını besleyen dış unsurlar arasında yer almaktadır. Eğitim alanında da öğrencilere bu tarz fırsatlar sunabilmek önemli bir noktadır.

5.2.2. Yapılacak çalışmalara yönelik öneriler

Araştırmadan elde edilen sonuçlar değerlendirildiğinde gastronomi alanında yapılacak araştırmalara yönelik aşağıdaki konularda önerilerde bulunulabilir:

- Araştırma kapsamında dünyaca ünlü ve yaratıcı şeflere odaklanılmıştır. Bu kapsamda bundan sonraki çalışmalar da Türk şefler de aynı bağlamda incelenerek karşılaştırmalar yapılabilir.
- Şeflerin öncü kişiler olması sonucuna paralel olarak şeflerin toplum tarafından nasıl algılandığı ve insanların tutum ve düşünceleri konusunda araştırmalar yapılabilir.
- Şeflerin sanatsal yaratıcılığına ek olarak gelecek çalışmalarda örgütsel yaratıcılıklarına odaklanılarak yaratıcılığı engelleyen unsurların neler olduğu ortaya konulabilir.
- Çalışma görsel ve işitsel bir doküman olan belgesellerin gastronomi alanında incelenmesi ile gerçekleştirilmiş bir çalışmadır. Bu kapsamda görselliğin önemli bir yere sahip olduğu gastronomi ve mutfak sanatları alanında daha fazla görsel araştırma yöntemleri kullanılmalıdır.
- Farklı tek bir kültürden gelen mutfak sanatçıları ve farklı kültürden gelen uzmanların değerlendirici olarak yer alacakları bir araştırmada farklı sonuçlara ulaşılabileceği düşünülmektedir.
- Sanatsal yaratıcılığı yüksek olan şefler bu çalışma sonuçları kapsamında belirlenebilmesi adına ölçek geliştirme çalışmaları gerçekleştirilerek bu kişiler daha derinlemesine incelenebilir.

6. KAYNAKLAR

- Adam, J. L. (1986). *Conceptual blockbusting: A guide to better ideas (3rd ed.)*. Reading, MA: Addison-Wesley.
- Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 19-35.
- Amabile, T. M. (1997). Motivating creativity in organizations: On doing what you love and loving what you do. *California management review*, 40(1), 39-58.
- Amabile, T. M. (2012). Componential theory of creativity. *Harvard Business School*, 12(96), 1-10.
- Atakan, N. (2008). *Sanatta alternatif arayışlar*. İzmir: Karakalem Kitabevi.
- Atalayer, F. (1994). *Görsel sanatlarda estetik iletişim*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 770, Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları, No: 6.
- Aubke, F. (2014). Creative hot spots: A network analysis of German Michelin-starred chefs. *Creativity and Innovation Management*, 23(1), 3-14.
- Avcı, U. (2012). Öğrenme yönelimliliğin yenilik performansı üzerine etkisi: Muğla mermer sektöründe bir inceleme. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 5(10), 121-138.
- Barron, F., & Harrington, D. (1981). Creativity, intelligence and personality. *Annual Review of Psychology*, 32, 440-463.
- Becer, E. (1993). *Yaratıcılık ve grafik tasarım*. eArşiv Anadolu : <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/1032/98748.pdf?sequence=1> adresinden alındı
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Borkenhagen, C. (2017). Evidence-based creativity: Working between art and science in the field of fine dining. *Social Studies of Science*. Sage Publications, Ltd., 47(5), 630-654.
- Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). Creativity in Haute Cuisine: Strategic Knowledge and Practice in Gourmet Kitchens. *Journal of Culinary Science and Technology*. 11(1), 80-95.
- Brady, E. (2005). Sniffing and savoring: The aesthetics of smells and tastes. *The aesthetics of everyday life*, 177-193.

- Bulut, Y. (2014). Meslek yüksekokulu öğrencilerinin yaratıcılık açısından kendilerini değerlendirmeleri ile yaratıcılık düzeyleri arasındaki ilişkinin incelenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi/Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Capatti, A., & Montanari, M. (2003). *Italian cuisine: a cultural history*. New York: Columbia University Press.
- Claxton, G., Edwards, L., & Scale-Constantinou, V. (2006). Cultivating creative mentalities: A framework for education. *Thinking skills and creativity*, 1(1), 57-61.
- Creswell, J. W. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. (Çev: M. B. Demir) Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Csikszentmihaly, M., & Wolfe, R. (2015). New conceptions and research approaches to creativity: implications of a systems perspective for creativity in education. M. Csikszentmihaly (Ed.) *The systems model of creativity* içinde (s.161-184). Dordrecht: Springer.
- Csikszentmihalyi, M. (1996). *Creativity: Flow and the psychology of discovery and invention*. New York: Harper Collins.
- Davis, G. A. (1999). *Barriers to creativity and creative attitudes* (Cilt 1). Encyclopedia of creativity.
- Davis, M., & McBride, A. (2008). The state of American cuisine. New York: The James Beard Foundation.
- Demirci, C. (2007). Fen bilgisi öğretiminde yaratıcılığın erişimi ve tutuma etkisi. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 32(32), 65-75.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): from decoration to creation. *Flavour*, 3(1), 6.
- Domene, M. (2013). El Bulli: Contemporary intersections between food, science, art and late capitalism. *Barcelona Investigación Arte Creación*, 1(1), 100-126.
- Durand, R., Rao, H., & Monin, P. (2007). Code and conduct in French cuisine: Impact of code changes on external evaluations. *Strategic Management Journal*, 28(5), 455-472.
- Dündar Arıkan, A., & Ekincek, S. (2016). Yemeklerin Görsel Sunumu. H. Yılmaz (Ed.) *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde (s.19-43). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Eckert, C., & Stacey, M. (2000). Sources of inspiration: A language of design. *Design studies*, 21(5), 523-538.
- Erbay, M. (1999). Sanatın felsefi açıdan sınıflandırılması. *Anadolu Sanat Dergisi*(10), 54-58.
<https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/904/141070.pdf?sequence=1> adresinden alındı
- Erbay, M. (2014). Kültür ve toplum üzerinden sanat ve bilim arasındaki ilişki (The relationship between art and science through culture and society). *Art - Sanat Dergisi*, (2), 183-193.
- Erinç, S. M. (1998). *Sanatın boyutları*. İstanbul: Çınar Yayınları .
- Erinç, S. M. (2009). *Resmin eleştirisi üzerine*. Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Ersoy, A. (2002). *Sanat kavramlarına giriş*. İstanbul: Yorum Sanat Yayıncılık.
- Etike, S. (1995). *Sanat eğitimi yazıları*. Ankara: İlke Kitapevi .
- Gardner, H. (2009). Çoklu zeka kuramı – yaratıcılık – gelecek için beş akıl. (Çev: R. Sağ ve H. Kale). *1. Uluslararası Yaşayan Kuramcılar Konferansı*. Burdur: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi.
- Gazzoli, J. J. (1995). The recipe for" three star" management success. *Trusts And Estates-Atlanta*, 134, 8-15.
- Geçtan, E. (2002). *Psikanaliz ve sonrası*.(10. Basım). İstanbul: Metis Yayınları.
- Genç, R. (2009). *Profesyonel yöneticinin yöntem ve kavramları*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Girgin, F. (2014). Çağdaş sanatta, sanatın malzemesi olarak mekan. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(11), 214-234.
- Goeltsch, D. L., & Davis, S. B. (1994). *Introduction to total quality: Quality, productivity, competitiveness*. New York: Macmillian College Publishing.
- Guilford, J. P. (1959). Creativity and its cultivation. *Traits of Creativity*, 142-161.
- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Hornig, J. H., Hu, M. L., & Lin, L. (2007). A path model of the creativity process and culinary performance. *25th EuroCHRIE Conference*. Leeds England.

- Horng, J. S., & Lee, Y. C. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.
- Horng, J. S., & Hu, M. L. (2008). The mystery in the kitchen: Culinary creativity. *Creativity Research Journal*, 20(2), 221-230.
- Horng, J. S., & Hu, M. L. (2009). The creative culinary process: constructing and extending a four-component model. *Creativity Research Journal*, 21(4), 376-383.
- Horng, J. S., & Hu, M. L. (2009). The impact of creative culinary curriculum on creative culinary process and performance. *Journal of Hospitality, Leisure, Sports and Tourism Education*, 8(2), 34.
- Horng, J. S., & Lee, Y. C. (2009). What environmental factors influence creative culinary studies? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(1), 100-117.
- Hu, W., & Adey, P. (2002). A scientific creativity test for secondary school students. *International Journal of Science Education*, 24(4), 389-403.
- Jeou-Shyan, & Lee, H. Y. (2007). What does it take to be a creative culinary artist? *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(2-3), 5-22.
- Johnson, C., Surlemont, B., Nicod, P., & Revaz, F. (2005). Behind the stars: A concise typology of Michelin Restaurants in Europe. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46(2), 170-187.
- Kagan, M. (1993). *Estetik ve sanat dersleri*. (Çev: A. Çalışlar) Ankara: İmge Kitapevi.
- Kahraman, H. B. (2002). *Sanatsal gerçeklikler, olgular ve öteleri*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Karayağmurlar, B. (1990). Sanatta yaratıcılık ve eğitim. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Kitzinger, J. (1995). Qualitative research: Introducing focus groups. *British Medical Journal*, 311, 299-302.
- Kudrowitz, B., Oxborough, A., Choi, J. H., & Stover, E. (2014). The chef as designer: classifying the techniques that chefs use in creating innovative dishes. *Design Research Society Conference 2014, June 16-19*, Umea, Sweden.

- Kuehn, G. (2005). How Can Food Be Art? *The aesthetics of everyday life*, 194-212. Retrieved 03 15, 2017, from <http://ebookcentral.proquest.com/lib/anadolu/detail.action?docID=895209>
- Lee, J. E., Day, J. D., Meara, N. M., & Maxwell, S. (2002). Discrimination of social knowledge and its flexible application from creativity: a multitrait-multimethod approach. *Personality and Individual Differences*, 32(5), 913.
- Leschziner, V. (2015). Exploring the world of elite chefs . V. Leschziner içinde, *At the chef's table: Culinary creativity in elite restaurants*. Stanford University Press.
- Liang, J. C. (2002). Exploring scientific creativity of eleventh grade students in Taiwan (Doctoral dissertation).
- Lin, P. M., & Baum, T. (2016). The meaning of applied creativity in the culinary industry. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 17(4), 429-448.
- Lu, C. C. (2017). Interactive effects of environmental experience and innovative cognitive style on student creativity in product design. *International Journal of Technology & Design Education*, 27(4), 577-594.
- Ludwig, A. M. (1989). Reflections on creativity and madness. *American Journal of Psychotherapy*, 43(1), 4-14.
- Ludwig, A. M. (1992). Culture and creativity. *American Journal of Psychotherapy*, 46(3), 454-469.
- Malaga, R. A. (2000). The effect of stimulus modes and associative distance in individual creativity support systems. *Decision Support Systems*, 29(142), 25-141.
- Mathisen, G. M. (2008). The relationship between creative personality composition, innovative team climate, and team innovativeness : An input – process – output Perspective. *Journal of Creative Behavior*, 42(1), 13-31.
- McBride, A. E. (2010). Food porn. *Gastronomica*, 10(1), 38-46.
- Mengüşoğlu, T. (2008). *Felsefeye giriş (11. Baskı)*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel araştırma: Desen ve uygulama için bir rehber*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Merriam, S. B., & Grenier, R. S. (2019). *Qualitative research in practice: Examples for discussion and analysis*. John Wiley & Sons.
- Mertler, C. A. (2006). *Action research: Teachers as researchers in the classroom*. Sage.

- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(1), 7.
- Michelin. (2006). *Michelin Guide Deutschland 2006*. Michelin Travel Publications.
- Miles, M. B., & Huberman, M. A. (1994). *An expanded sourcebook qualitative data analysis*. Londra : Sage.
- Myhrvold, N. (2011). The art in gastronomy: a modernist perspective. *Gastronomica*, 11(1), 13-23.
- Onur, D., & Zorlu, T. (2017). Yaratıcılık kavramı ile ilişkili kuramsal yaklaşımlar. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 6(3).
- Ottenbacher, M., & Harrington, R. J. (2007). The innovation development process of Michelin-starred chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(6), 444-460.
- Öncü, T. (1992). Yaratıcılığın betimlenmesi ve yaratıcılık üzerine çevresel etkiler. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Felsefe Bölümü Dergisi*, 14(1), 255-264.
- Özer, B. (1990). Sanatı sınıflandırmada çağdaş sistemler ve bir öneri. Ö. N. Soykan (Ed.) *Sanat ve Felsefe içinde*. Ankara: Ara Yayıncılık.
- Özsoy, V., & Mamur, N. (2019). *Görsel sanatlar öğrenme ve öğretim yaklaşımları*. Ankara: Pegem Akademi.
- Pasquini, M. (2019). Retrieved from Performance Artist Takes Banana — which Sold for \$120K — Off the Wall at Art Basel and Eats It. People.Com, N.PAG.: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=edb&AN=140235280&lang=tr&site=eds-live>
- Patton, M. Q. (1999). Enhancing the quality and credibility of qualitative analysis. *Health services research*, 34(5 Pt 2), 1189-1208.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel araştırma ve değerlendirme yöntemleri*. (Çev: M. B. Demir) Ankara: Pegem Akademi.
- Peng, K. L., Lin, M. C., & Baum, T. (2013). The constructing model of culinary creativity: an approach of mixed methods. *Quality & Quantity*, 47(5), 2687-2707.
- Piatti, C. (2014). Art and haute cuisine: A contribution. P. Stupples (Ed.) *Art and Food içinde*, Newcastle-upon-Tyne: Cambridge Scholars Publishing.
- Piirto, J. (2004). *Understanding creativity*. Scottsdale: Great Potential Press.

- Povey, G. (2011). Gastronomy and tourism. S. H. Peter Robinson (Ed.) *Research Themes for Tourism* içinde, (s. 233-247). London: CABI.
- Quinet, M. L. (1981). Food as art: The problem of function. *British Journal of Aesthetics*, 21(2).
- Rhodes, M. (1961). An analysis of creativity. *The Phi Delta Kappan*, 42(7), 305-310.
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.
- Runco, M. A. (2003). Education for creative potential. *Scandinavian Journal of Educational Research*, 47(3), 317-324.
- Sak, U. (2014). *Yaratıcılık gelişimi ve geliştirilmesi*. Ankara: Vize Yayıncılık.
- San, İ. (1979). Yaratıcılık iki düşünme biçimi ve çocuğun yaratıcılık eğitimi. *Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 12(1-4), 117-190.
- San, İ. (1985). *Sanat ve eğitim: yaratıcılık-sanat sorunları, kuramları ve eleştirisi-eğitimle ilişkiler*. Ankara: Ankara Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Fakültesi.
- San, İ. (2003). *Sanat eğitimi kuramları (2. Baskı)*. Ankara: Tan Yayınları.
- San, İ. (2008). *Sanat ve eğitim: Yaratıcılık, temel sanat kuramları, sanat eleştirisi yaklaşımları*. Ankara: Ütopya.
- San, İ. (2010). *Sanat eğitimi kuramları*. Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Sarioğlu, M. (2014). A theoretical research on the constraints of development of gastronomy education in Turkey. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 116, 260-264.
- Saygın, O. (2003). *Kişisel değişim stratejileri*. İstanbul: Hayat Yayıncılık.
- Scarpato, R. (2003). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. . A.-M. Hjalager, & G. Richards (Ed.), *Tourism and gastronomy* içinde, (s. 65-84). London: Routledge.
- Shiner, L. (2004). *Sanatın icadı: Bir kültür tarihi. (Çev: İ. Türkmen) 1. Basım*. . İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Simon, H. A. (2001). Creativity in the arts and the sciences. *The Kenyon Review*, 23(2), 203-220.
- Simonton, D. K. (1988). Age and outstanding achievement: What do we know after a century of research? *Psychological bulletin*, 104(2), 251.

- Slavich, B., Cappetta, R., & Salvemini, S. (2014). Creativity and the Reproduction of cultural products: The experience of Italian Haute Cuisine chefs. *International Journal of Arts Management*, 16, 29-71.
- Sternberg, R. J. (1985). Implicit theories of intelligence, creativity and wisdom. *Journal of Personality and Social Psychology*, 49, 607-627.
- Sternberg, R. J., & Lubart, T. I. (1999). The concept of creativity: Prospects and paradigms. R. J. Sternberg (Ed.), *Handbook of creativity* içinde, (Cilt 3-15). New York: Cambridge University Press.
- Stierand, M., Dörfler, V., & MacBryde, J. (2014). Creativity and Innovation in Haute Cuisine: Towards a systemic model. *Creativity and Innovation Management*, 23(1), 15-28.
- Strycker, J. (2013). From Palate to Palette: Can Food be Art? Retrieved 05 10, 2017, from <http://createquity.com/2013/01/from-palate-to-palette-can-food-be-art/>
- Telfer, E. (1996). *Food for thought : Philosophy and food*. London: Routledge. Retrieved 04 04, 2017, from <https://ebookcentral.proquest.com/lib/anadolu/reader.action?docID=168836&ppg=8>
- Terzioğlu, T. (1993). Bilimde yaratıcılık, yaratıcı bilim adamı. *Yaratıcılık ve Eğitim, Türk Eğitim Derneği, Eğitim Dizisi.*, 17, 25-26.
- This, H. (2005). *Molecular Gastronomy - Exploring the Science of Flavor*. (Çev: M. B. Debevoise) New York: Columbia University Press.
- Tıkaç, S. (2015). Nitel veri analiz programlarının veri analizinde kullanımı: NVivo'ya bir bakış. F. N. Bayyurt içinde, *Nitel araştırma yöntem, teknik, analiz ve yaklaşımlar* (s. 360-370). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Ulver, S., & Klasson, M. (2018). Social magic for dinner? The taste script and shaping of foodiness in Netflix's Chef's Table. Z. Arsel, & J. Bean içinde, *Taste, Consumption and Markets* (s. 38-56). Londra: Routledge.
- Velasco, C., Hyndman, S., & Spence, C. (2018). The role of typeface curvilinearity on taste expectations and perception. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 63-74.
- Wong, S., & Pang, L. (2003). Motivators to creativity in the hotel industry-perspectives of managers and supervisors. *Tourism Management*, 24, 551-559.

- Wood, R. C. (2000). *Is food an art form? Pretentiousness and pomposity in cookery wood*. (R. C. Wood, Ed.) Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Yavuz, H. (1996). *Yaratıcılık*. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.
- Yetişir, M. İ. (2016). Rehberli araştırma-sorgulamaya dayalı fizik öğretimi: Öğretmen adaylarının akademik başarıları ve uygulama hakkındaki görüşlerinin incelenmesi. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 49(1), 159-182.
- Yıldırım, A. (1999). Nitel araştırma yöntemlerinin temel özellikleri ve eğitim araştırmalarındaki yeri ve önemi. *Eğitim ve Bilim*, 23(112).
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, R. (2002). *Yaratıcılık ve yenilik (3. Baskı)*. İstanbul: Sistem Yayıncılık.
- Youssef, J., Sanchez, C. C., Woods, A. T., & Spence, C. (2018). “Jastrow’s bistable bite”: what happens when visual bistable illusion meets the culinary arts?, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 16–24.
- YÖK. (2019). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Fakülte) Programı Bulunan Tüm Üniversiteler*. Yükseköğretim Kurulu: <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024> adresinden alındı
- Zellner, D. A., Lankford, M., Ambrose, L., & Locher, P. (2010). Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. *Food Quality and Preference*, 21(5), 575-578.
- Zopiatis, A. (2010). Is it art or science? Chef’s competencies for success. *International Journal of Hospitality Management*, 29(3), 459-467.

EKLER

EK 1- Odak Grup Görüşme Formu

GÖRÜŞME YAZILI İZİN FORMU

Sayın Katılımcı,

Öncelikle gerçekleştirmeyi planladığımız görüşmeye katılmayı kabul ettiğiniz için teşekkür ederiz. Bu form yazılı izninizle birlikte sizi araştırmanın amaç, kapsam ve içeriğiyle ilgili bilgilendirmeyi amaçlamaktadır.

Çalışmanın temel amacı, mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerinin, yaratıcılık süreçlerini besleyen unsurların ve yaratıcı ürünlerinin özelliklerinin sanatsal bir bakış açısıyla ortaya konulmasıdır.

Gerçekleştirilecek görüşmede araştırma verilerinin geçerlik ve güvenilirliğini sağlamak, veri kaybını önlemek amacıyla ses kaydının yapılması planlanmaktadır. Sizinle gerçekleştirilen görüşmede alınan ses kaydı bilimsel araştırmalar dışında hiçbir yerde kullanılmayacaktır.

Çalışmayla ilgili her türlü görüş, öneri ve sorularınız için aşağıdaki iletişim adreslerinden bize ulaşabilirsiniz. Zaman ayırdığınız ve araştırmaya katkıda bulunmayı kabul ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Lütfen aşağıdaki şartlardan onayladıklarınızın karşısındaki evet kutucuğunu, onaylamadıklarınızın karşısındaki hayır kutucuğunu işaretleyiniz.

	Evet	Hayır
Görüşmenin SES kaydının alınmasını onaylıyor musunuz?		

Yukarıda Belirtilen Şartlar Taraflarca Kabul Edilmiştir

Katılımcı Onayı

İmza

Araştırmacı Onayı

İmza

İletişim:

Araştırmacı: Arş. Gör. Sema EKİNCEK

Tel: 0222 335 0580/2144

Adres: Anadolu Üniversitesi, Turizm

Fakültesi, Yunussemre Kampusu, 26470 Eskişehir

e-mail: semaekincek@anadolu.edu.tr

GÖRÜŞME BİLGİLENDİRME FORMU

Araştırmanın amacı:

Çalışmanın temel amacı, mutfak sanatçılarının yaratıcı birey özelliklerinin, yaratıcılık süreçlerini besleyen unsurların ve yaratıcı ürünlerinin özelliklerinin sanatsal bir bakış açısıyla ortaya konulmasıdır.

Giriş

“Yenilebilir Sanat: Gastronomide Yemeğin Sanatsal Boyutunun İncelenmesi” başlıklı tez kapsamında sizinle görüşme yapmak istiyoruz.

- ❖ Yapacağımız tüm görüşmelerde paylaşılan bilgiler, sadece bu araştırmada kullanılacak ve onayınız alınmadan başka bir amaçla kullanılmayacaktır.
- ❖ Görüşmeye başlamadan önce belirtmek istediğiniz herhangi bir şey veya sormak istediğiniz herhangi bir soru var mı?
- ❖ Şimdi izninizle sorularıma geçmek istiyorum.

Katılımcı:

Tarih:

Yaratıcı Mutfak Ürünleri Değerlendirme Soruları

1. Sizce bu yemek görselinde çizgiler, renkler ve şekiller nasıl düzenlenmiştir?
2. Sizce mutfak sanatçısı neden böyle bir yemek yapmış olabilir?
3. Yemek görseli size ne tür bir koku hissi veriyor?
4. Yemek görseli size nasıl bir tat hissi veriyor?
5. Sizce bu yemek görseli güzel midir? Neden?
6. Bu yemek sizde ne tür anlamlar yaratıyor?
7. Sizce bu yemek görselinin sanat eserleriyle benzerlikleri nelerdir?
8. Sizce bu yemek görselinin sanat eserleriyle farklılıkları nelerdir?

ÖZGEÇMİŞ

1. **Adı Soyadı:** Sema EKİNCEK

2. **Doğum Tarihi:** 15.06.1986

3. **Unvanı:** Araştırma Görevlisi

4. **Öğrenim Durumu:** Doktora

Derece	Alan	Üniversite	Yıl
Doktora	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	2020
Yüksek lisans	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	2014
Lisans	Turizm İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	2010

Uluslararası Diğer Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- Günay Aktaş Semra, Yayla Önder, Ekincek Sema (2019). Cultural Landscapes of Aviation Park in Terms of Visitors' Viewpoint: Case of Eskişehir Aviation Park. *Tourism, Leisure and Global Change*, 5, (535-541).
- Ekincek Sema, Özgür Göde Merve (2019). Evaluation of Participants' Gains of Cooking Competitions. *Tourism, Leisure and Global Change*, 5, (348-355).
- Ekincek Sema, Günay Aktaş Semra (2019). Evaluation of Chefs' Design Process and Presentation Criteria. *Tourism, Leisure and Global Change*, 5, (425-432).
- Ekincek, S., Gode, M. O., Oncel, S., & Yolal, M. (2017). Gastronomy and Culinary Arts Education in Turkey: Department Heads' perspective. *Studia Universitatis Babeş-Bolyai, Negotia*, 62(1).
- Ekincek, S., & Aksöz, E. O. Evaluation of the Cittaslow Administrators to the Process of Cittaslow Participation and Sustainability. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(4), 171-190.

Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

- Konuk, İ. ve Ekincek S. (2018). Mevlevi ve Uluslararası Mutfak Organizasyon Yapısının Karşılaştırılması: Kavramsal Bir Çalışma. VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 981-991. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)
- Ekincek, S., Yayla Ö. & Özgür Göde, M. (2018). Tüketicilerin Menülere Yönelik Beklentilerinin Belirlenmesi: Eskişehir Örneği. VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 981-991. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4341865)
- Yayla Ö., Ekincek, S. & Günay Aktaş S. (2018). Gastronomi Alanındaki Coğrafi İşaretlerin İncelenmesine Yönelik Bir Çalışma.VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu

Akdeniz Turizm Sempozyumu, 1338-1344. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4341873)

- Ekincek, S. & Günay Aktaş S. (2017). Yemek Konulu Festivaller: Gurmefest Ziyaretçilerinin Katılım Motivasyonlarının Değerlendirilmesi. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik (The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3740493)
- Ekincek, S. & Günay Aktaş S. (2017). Şeflerin Mutfak Sanatı ve Sanatçılarına İlişkin Bakış Açılarının Belirlenmesi. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik (The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability) (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3740460)
- Sipahi, S. & Ekincek, S. (2018). The use of metaphors in the interpretation of taste experience. 11th Tourism Outlook Conference (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4563209)
- Güler, S. & Ekincek, S. & Özgür Göde, M. (2015). Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm başkanlarının bölüme ilişkin değerlendirmeleri. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi (Özet Bildiri/)(Yayın No:2018278)

Yazılan Uluslararası Kitaplar veya Kitap Bölümler

- Özgür Göde Merve, Ekincek Sema, Yüncü Hilmi Rafet, (2019). Sürdürülebilirlik ve Yeşil Restorancılık. Melik Kamışlı (Ed.). İşletme ve Finans Yazıları-III içinde. Ankara: Beta Yayıncılık.
- Ekincek, S. (2019). Sosisler ve Islem Görmüş Yiyecekler. (Kitap bölümü tercümesi) Elif Denizci (Ed.). Profesyonel Aşçılık içinde. Ankara: Nobel Yasam.
- Ekincek, S. (2019). Orta Amerika'da Turizm, Güney Amerika'da Turizm, Karayiplerde Turizm. Orhan İçöz ve Muzaffer Uysal (Ed.). Turizm Ansiklopedisi içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.

Ulusal Hakemli Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- Zencir, E., Özoğul, T., Göde, M. Ö., & Ekincek, S. (2018). Yöresel Yemeklerin Ön Standart Tarifeleri Hazırlanarak Yiyecek İçecek İşletmelerinde. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 387, 418.
- Sipahi, S., Ekincek, S., & Yılmaz, H. (2017). Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381, 396.
- Ekincek Sema, Öncel Sibel (2017). Sosyal Medyadaki Restoran Tüketici Yorumlarının Değerlendirilmesi: Foursquare Örneği - Evaluation of Restaurant Consumers Reviews in Social Media: The Case of Foursquare. *Journal of Business Research - Turk*, 9(2), 404-419.
- Ekincek, S., Arıca, R., & İlbaý, B. (2015). Müzekart Kullanıcılarının Yarar Algıları Üzerine Bir Araştırma: Ayasofya ve Topkapı Müzeleri Örneği. *Dumlupınar University Journal of Social Science/Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (45).

Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında Basılan Bildiriler:

- Ekincek Sema,Önçel Sibel (2016). Sosyal Medyadaki Restoran Tüketici Yorumlarının Değerlendirilmesi Foursquare Örneği. 17. Ulusal Turizm Kongresi, 1016-1024. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3259386)
- Sipahi Setenay,Ekincek Sema,Yılmaz Hakan (2016). Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi. 17. Ulusal Turizm Kongresi, 1200-1212. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3259548)
- Aksöz Emre Ozan, Ekincek Sema (2014). Sakin Şehir Yöneticilerinin Sakin Şehir Hareketine Katılım ve Basvuru Sürecine Yönelik Algılarının Değerlendirilmesi. Eko-Gastronomi Kongresi (Özet Bildiri)(Yayın No:2844202)

Diğer Yayınlar

- Arıkan, A.D. ve Ekincek, S. (2016). Yemeklerin Görsel Sunumu. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi (kitabı içinde bölüm). (Ed.: Yılmaz, H.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, H. ve Ekincek, S. (2016). Gurmeler ve İletişim. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi (kitabı içinde bölüm). (Ed.: Yılmaz, H.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Zencir, E. ve Ekincek, S. (2015). Özel Durumlarda Olanların Beslenmesi. Beslenmenin Temel İlkeleri (Kitabı İçinde Bölüm). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Zencir, E. ve Ekincek, S. (2015). Beslenme Eğitimi. Beslenmenin Temel İlkeleri (Kitabı İçinde Bölüm). (Ed.: Atkoşar, Z.)Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

Ulusal ve Uluslararası Projeler.

- Yiyecek İçecek İşletmelerine Yönelik Menü Sertifikasyon Sistemi Önerisi Eskişehir Örneği, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi, Araştırmacı, 08/03/2016- 26/10/2018 (Ulusal)
- Turizm Fakültesi Öğretim Programlarının Değerlendirilmesi: Anadolu Üniversitesi Örneği, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi, Araştırmacı, 30/09/2015- 01/12/2017 (Ulusal)
- Yöresel Yemek Reçetelerinin Standart Hale Getirilmesi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi, Araştırmacı, 03/06/2016-01/12/2017 (Ulusal)
- Specialized Education on Korean Cuisine at Anadolu University in 2019 (Kore Mutfağı Kursu), Uluslararası Destekli Projesi, Yürütücü, 01/09/2019-31/12/2019 (Uluslararası)
- Gastronominin Ürün Odaklı Geliştirilmesinin Türk Mutfağı İmajı Üzerindeki Etkisi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi, Araştırmacı, 06/07/2018 (Devam ediyor) (Ulusal)
- Füzyon Mutfak Oluşturulmasına Yönelik Bir Çalışma: Türk ve Kore Mutfaklarının Sentezi, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi, Araştırmacı, 11/11/2019 (Devam ediyor) (Ulusal)
- Yemek ve Sanat İlişkisinin İncelenmesi: Mutfak Sanatçıları ve Sunumları Üzerine Bir İnceleme, Yükseköğretim Kurumları Tarafından Destekli Bilimsel Araştırma Projesi, Araştırmacı, 08/2018 (Devam ediyor) (Ulusal)

