



## Füzyon Mutfak Yeme Eğiliminin Demografik Özellikler Üzerinden İncelenmesi (Analyzing Fusion Cuisine Eating Tendency Based on Demographic Characteristics)

\* Sinem DİKME<sup>a</sup> , Semra AKAR ŞAHİNGÖZ<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Türkiye

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 24.07.2023

Kabul Tarihi: 22.09.2023

### Anahtar Kelimeler

Füzyon

Füzyon mutfak

Akım

Gastronomi

### Öz

1600’lerde seçkin mutfakla başlayan mutfak akımları, Fransız İhtilali, Sanayi Devrimi ve sonrasında yaşanan dünya savaşları ile farklılaşarak gelişmiştir. Bu gelişimlerle birlikte mutfak akımlarının 20. yy.’daki temsilcisi olan, iki farklı kültürün, malzemenin ve tekniğin birleşimi olarak adlandırılabilir füzyon mutfak akımı ortaya çıkmıştır. Akım, modernizasyon ve küreselleşmenin etkileri ile Türkiye’de de kendine yer bulmuştur. Bu çalışmada binlerce yıllık mutfak kültürü olan bir coğrafyada yaşayan Türk halkının hangi demografik özelliklere sahip bireylerinin füzyon mutfak akımını daha çok içselleştirdiği araştırılmıştır. Çalışma füzyon mutfak özelinde Türkiye’nin farklı şehirlerinden geniş örneklem grubu ile çalışılması açısından özgünlük taşımaktadır. Araştırmada “Demografik özelliklerle füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı bir farklılık var mıdır?” sorusuna yanıt aranmıştır. Bu doğrultuda 412 katılımcıya 17 soru yöneltilmiştir. Elde edilen bulgular; kadınların erkeklerden, 18-24 yaş aralığındaki kişilerin diğer yaş gruplarından, bekârların evlilerden, yükseköğrenim mezunlarının diğer eğitim seviyesinde olanlardan, çalışmayan kesimin farklı meslek gruplarından ve 50.001+ TL üzeri toplam hane geliri olanların daha düşük gelir gruplarından daha fazla füzyon mutfak yeme eğilime sahip olduklarını göstermiştir.

### Keywords

Fusion

Fusion Cuisine

Trend

Gastronomy

### Abstract

Culinary trends, which started with the haute cuisine in the 1600s, changed and developed with the French Revolution, the Industrial Revolution and the world wars that followed. With these developments, the culinary trend known as fusion cuisine emerged. The trend has also found its place in Turkey through the effects of modernization and globalization. This study explores which demographic characteristics of individuals from the Turkish population are more inclined to embrace the new culinary trend of fusion cuisine. It questions “whether there is a notable difference between the demographic traits of the participants and their tendency to consume fusion cuisine?” In this regard, 17 questions were asked to 412 participants. The survey results showed that women over men, the 18-24 age range from other age groups, the single over the married, the people with degrees of higher education over people from other education levels, the unemployed over different occupational groups, and the total household income of 50,001+ TL over the lower income groups are more inclined to eat fusion cuisine.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: sinemdikme@nevsehir.edu.tr (S. Dikme)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1277

## GİRİŞ

Gastronomide amaç, bireylerin yemekten aldığı hazzı en yüksek seviyeye çıkarmaktır. İnsanlar bu amaca hizmet etmek için ateşin bulunuşu ile gıdaları pişirirken günümüzde farklı uygulamalar ile lezzeti doruklara çıkarmaya çalışmaktadırlar. Özellikle Fransız İhtilali'nden sonra dünya her alanda hızlı bir değişime girmiş, gastronomi de bundan payını almıştır (Özgen, Güllü, Kalın, & Yılmaz, 2021). İnsanların yaşayış biçimlerindeki sosyolojik değişiklikler, gıda tüketim alışkanlıklarının farklılaşması, boş zaman ve harcanabilir gelir düzeyindeki artış yiyecek içecek endüstrisinin gelişimine büyük katkı sağlamıştır (Türksoy, 2015).

Füzyon mutfağının 20. yüzyılın sonlarında popüler olmasından önce dünyada farklı akımlardan söz edilmekteydi. Dünyayı etkileyen bu akımların füzyon mutfığa zemin hazırladığı düşünülmektedir. La Varenne ile saray mutfığı olarak başlayan Haute Cuisine, Careme ile sadeleşmenin başladığı Grande Cuisine, en taze ve kaliteli malzemelerin kullanıldığı ve sağlıklı yemekleri sunmanın esas olduğu Nouvelle Cuisine bu akımların başlıcalarıdır. (Aksoy ve Üner, 2016; Saroğlu, Avcıkurt, & Deveci, 2021). Temelinin 1730 yılında atıldığı düşünülen Nouvelle Cuisine'in ardından füzyon mutfığa zemin hazırlayan son mutfak ise 1960'ların sonunda adından bahsettiren Avantgarde mutfak olmuştur. Fransız mutfığı öncülüğünde başlayan yeni mutfak akımları, yeni küresel mutfak, yerel mutfak, moleküler mutfak, Note By Note Cuisine (NbN mutfak akımı), yavaş mutfak, hızlı yemek akımı, sürdürülebilir mutfak akımlarıyla devam etmektedir. İnsanlığın daha çok gelişip küreselleşmesiyle de farklı akımların ortaya çıkmaya devam edeceği düşünülmektedir.

Daha önce füzyon mutfığı da içine alan çalışmalarda füzyon, moleküler ve yerel mutfak olmak üzere 3 akıma olan eğilim aynı anda ölçülmeye çalışılmıştır. Literatürde aynı araştırma içerisinde farklı akımlardan bahsetmeyen ve katılımcıdan bu akımları karşılaştırma talebinde bulunmayan, sadece füzyon mutfığa yönelerek yeme eğilimini ölçen bir çalışma bulunmamaktadır. Füzyon mutfak yeme eğilimini merkeze alarak geniş ve dengeli dağılım gösteren örneklem grubu ile gerçekleştirilmiş bu çalışmanın literatürdeki boşluğu dolduracağı düşünülmektedir. Çalışmada füzyon mutfak akımının tercih edilmesinin bir diğer nedeni Türk mutfığı ve yerellik çalışmalarının çeşitli gruplarla sıklıkla tekrarlanırken füzyon mutfak çalışmalarının gastronomi ile ilgisi olan kişiler ile gerçekleştirilmesidir. Farklı demografik özellikteki bireylerin füzyon mutfak tercih etme eğilimlerinin belirlenmesinin amaçlandığı bu çalışmada cinsiyet, yaş, meslek, medeni durum, eğitim ve gelir durumu ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı farklılık olup olmadığı tespit edilmiştir. 1980'lerde dünyada popüler olmaya başlayan füzyon mutfak akımının Türk halkı arasında ne derece ilgi gördüğünün saptanması hedeflenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda Türk toplumundaki bireylerin füzyon mutfığa ne derece aşina olduğu ve bu akımı ne derece içselleştirdiğinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Aşağıda füzyon mutfağın tanımı, bir mutfığa füzyon mutfak denilebilmesi için gerekli olan ön koşullar ve füzyon mutfağın oluşmasına önayak olan akımlardan bahsedilmiştir.

## Füzyon Mutfak

Füzyon mutfak popülerliğini 1980'li yılların başlarında kazanmış olsa da tarihi dünyada küreselleşmenin başladığı günlere kadar uzanmaktadır. Füzyon mutfak terimi, şef Norman Van Aken'in uluslararası gastronomi sözlüğüne "füzyon" sözcüğünü eklemesiyle gastronomi dünyasına dahil olmuştur (Aken, 2018). Türk Dil Kurumu sözlüğünde füzyon kelimesi birleşme ve kaynaşma olarak tanımlanırken (Türk Dil Kurumu, 2022), en geniş

kapsamlı yabancı kaynaklardan Encyclopedia’da füzyon mutfak mekan veya zaman açısından farklı mutfaklardan en az iki unsurun bilinçli bir birleşimi olarak tanımlanmıştır (Encyclopedia, 2022). Latince kökenli “fusio” ise döküm veya metal erimesi anlamına gelmektedir (Oktay, 2018). Füzyon mutfak uygulamalarının, 1970’li senelerde batının yemek pişirme teknikleri ile doğunun malzemelerinin birleşimi ile oluştuğu düşünülmektedir (Çakır, 2018).

Füzyon mutfağın farklı akademisyenler tarafından farklı tanımları yapılmaktadır. Erdem, Doğdubay ve Sarioğlu (2012) füzyon mutfağı, tek bir ulus özelliğinin öne çıkmadığı, farklı milletlerin mutfak teknikleriyle hazırlanan yemeklerin bir tabakta birleştirilmesiyle yaratılan yeni üründür şeklinde ifade etmişlerdir. Başka bir çalışmada Doğdubay, Girgin, & Giritlioğlu (2007), füzyon mutfağı ulusların mutfaklarının birleşimi olarak açıklamış ve çeşitli mutfakların özel yemeklerinin birleştirilmesiyle oluşan yeni ve farklı bir mutfak olarak tanımlamışlardır.

Bir yemeğin füzyon mutfak kapsamında değerlendirilebilmesi için karşılaması gereken özellikler vardır. Genç’in (2021) alıntı yaptığı şekliyle Özkaya, Can ve Sünnetçioğlu’nun tanımında ortaya çıkan yemeğin her iki ulustan özellikler taşıması ancak söz konusu mutfakların yemeklerinden çok farklı olması şarttır. Başka bir tanımlamaya göre ise, füzyon mutfak sayesinde hiç alışık olunmadık tat ve lezzetler birleşmelidir (Doğdubay vd. 2007). Sarioğlu (2014) ise füzyon mutfağı üç kategoriye ayırmıştır ve bir yemeğin bu mutfağa dahil olabilmesi için bir tanımı karşılaması gerektiğini savunmaktadır. Tanıma göre füzyon mutfak ya yakın bölgelerdeki farklı kültürlerin birleşimi olmalı, ya bir mutfağın kültürü baskın olmak üzere diğerinin ekipman ve materyalleri kullanılmalı ya da biri diğerine baskın olmayacak şekilde farklı mutfakların kombinasyonu olmalıdır şeklinde belirtmiştir.

## Yöntem

Farklı demografik özellikteki bireylerin füzyon mutfak ürünlerini yeme eğilimlerinin belirlenmesinin amaçlandığı bu çalışmanın araştırma sürecine ilişkin veri toplama aracı, evren, örneklem ve veri toplama yöntemi aşağıda açıklanmıştır. Çalışma yürütülürken her bir demografik özellik ile ilgili altı hipotez kurulmuştur. Kurulan hipotezler sırası ile aşağıda sunulmuştur.

## Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplanırken farklı çevrelerden her türlü gruba ulaşmanın daha mümkün olması sebebiyle anket formu kullanılması tercih edilmiştir. Anket formu olarak Karamustafa, Birdir & Kılıçhan’ın (2016) geliştirdiği 39 maddeden oluşan Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği’nin füzyon mutfak ile ilgili olan 11 maddeden oluşan bölümü bu araştırmada kullanılmıştır. Ölçek maddelerinin tamamının araştırmaya dâhil edilmeden, bu araştırmanın amacına uygun olan kısmının kullanılıp kullanılamayacağı yönünde ölçeği geliştiren araştırmacıların görüşü ve onayı alınmıştır. Katılımcıların füzyon mutfağa olan ilgilerinin hangi faktörlere bağlı olduğunu değerlendirmek amacıyla 11 soruya ilaveten katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik altı demografik soru eklenmiştir ve sonrasında uygulamaya geçilmiştir. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için 15.06.2023 tarihinde, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonu’ndan 189099 sayısı ile onay alınmıştır.

## Evren, Örneklem ve Veri Toplama Yöntemi

Bu çalışmada kolayda örnekleme metodu kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini 18 yaş üstü yetişkinler oluşturmaktadır. Anketler daha fazla örneklem sayısına ulaşılacağı düşüncesiyle çevrimiçi olarak, Google Formlar aracılığı ile toplanmış ve 351 kişiye ait geçerli veriye ulaşılmıştır. Veriler incelendiğinde 60 yaş üstü bireylerin sınırlı katılım sağladığı görülmüştür. Bu yaş grubunun katılımının az olma sebebinin teknolojik yöntemleri kullanma durumlarının sınırlı olabileceği düşüncesiyle, anket sayısını minimum yeterlilik sayısı olan 384'e tamamlamak amacıyla belirtilen yaş grubundaki bireylerle yüz yüze görüşülerek kalan anketlerin fiziki olarak doldurulması sağlanmıştır. Toplam geçerli 412 katılımcı sayısına ulaşılmıştır.

Araştırmanın amacına yönelik aşağıda belirtilen hipotezler oluşturularak uygun analizlerle test edilmiştir.

**H1:** Katılımcıların cinsiyetleri ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı farklılık vardır.

**H2:** Katılımcıların medeni durumları ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı farklılık vardır.

**H3:** Katılımcıların yaşları ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı farklılık vardır.

**H4:** Katılımcıların eğitim durumları ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı farklılık vardır.

**H5:** Katılımcıların meslekleri ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı farklılık vardır.

**H6:** Katılımcıların toplam hane gelirleri ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı farklılık vardır.

## Verilerin Analizi

Google Formlar platformundan çevrimiçi doldurulan anketlerin sonuçları Excel tablosuna dönüştürülmüş ve 358 katılımcının yanıtları istatistik programına doğrudan aktarılmış, anketleri fiziki olarak doldurulması sağlanan 61 katılımcının yanıtları ise programa manuel olarak girilmiştir. Doldurulan çevrimiçi anketlerden yedi tanesinde “Araştırmaya katılmayı onaylıyorum.” ibaresine evet cevabı verilmediği için bu anketler veri işlemeye uygun bulunmamıştır. Bu sebeple geçerli anket sayısı 412'ye düşmüştür. Elde edilen verilerin analizi için SPSS 26 programından yararlanılmıştır. Verilerin normal dağılım gösterip göstermediğinin belirlenmesi amacıyla çarpıklık basıklık analizi yapılmıştır. Ölçeğin güvenilirliğini belirlemek için Cronbach Alpha değeri hesaplanmıştır.

## Çarpıklık-Basıklık Analizi

İkinci basamak analizlerin yapılabilmesi için ilk gereklilik, elde edilen verilerin önceden belirlenmiş özelliklere sahip olması ve belirli şartları sağlamasıdır. (Coşkun, Altunışık, & Yıldırım, 2019). Bu şartlardan biri olan normallik analizi, verilerin çarpıklık basıklık değerlerinin ölçülmesi ile elde edilmektedir. Çarpıklık ve basıklık normallik iki bileşenidir. Çarpıklık, dağılımların simetrik olup olmadığıyla ilgilidir. Eğer bir dağılımın ortalaması sıfırın sağında ve puanlar sağa doğru yoğunlaşıyorsa, dağılım sola çarpık, eğer ortalaması sıfırın solunda ve puanlar sola doğru yoğunlaşıyorsa, dağılım sağa çarpıktır (Uysal & Kılıç, 2022). Bu çalışmada, değişkenlerin -2 ile +2 arasında değer alması dolayısıyla normal dağılım içinde oldukları varsayılmıştır (George & Mallery, 2010). Verilerin normal dağıldığı görüldüğünde parametrik test teknikleri kullanılmış, değişken sayısına göre One-way ANOVA ve independent t testleri tercih edilmiştir. ANOVA testinde farklılığın nereden kaynaklandığını anlamak için Games Howell testi yapılmıştır.

**Tablo 1.** Çarpıklık-Basıklık Analizi

Soru	Çarpıklık	Basıklık
Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.	-,759	-,258
Bir tabakta farklı ulusların pişirme tekniklerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.	-,712	-,395
Farklı mutfak kültürlerinin birleşiminden oluşan, ancak birinin diğerine baskın olmadığı gıdaları denemekten hoşlanırım.	-,703	-,293
Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	-,877	-,351
Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	-,730	-,455
Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	-,248	-1,023
Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	-,868	-,087
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	-,724	-,424
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	-,663	-,356
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	-,142	-1,052
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgilimi çeker.	-,776	-,199

**Geçerlilik ve Güvenirlik Analizi**

Karamustafa vd. (2016) yaptıkları çalışmada incelenen konunun tüm alt konularını içerdiğini yani evreni iyi bir şekilde örneklediğini kanıtlamışlardır. Uzman görüşleri doğrultusunda hesapladıkları Kapsam Geçerlilik Oranları (KGO) ve Kapsam Geçerlilik İndeksi (KGI) sonucunda ölçek formunu oluşturmuş ve ölçeğin kapsam geçerliğini sağlamışlardır. Çalışmanın güvenilirliğini yani ölçek maddelerinin kendi aralarında tutarlılığını test etmek için ölçeği oluşturan araştırmacılar tarafından analizler yapılmış ve Cronbach's Alpha katsayısı füzyon mutfak yeme eğilimi için tek başına ölçüldüğünde 0,917 olarak belirlenmiştir. Kılıç (2016) güvenilirlik değerini ölçen Cronbach's Alpha değerinin alması gereken aralığı iki farklı yaklaşımla ele almıştır. Birinci yaklaşımda  $\alpha$  değeri 0.9'dan yüksekse mükemmel, 0.7 ve 0.9 arasındaysa iyi, 0.6 ve 0.7 arasındaysa kabul edilebilir, 0.5 ve 0.6 arasındaysa zayıf, 0.5'ten küçükse kabul edilemez olarak belirlenmiştir. İkinci yaklaşımda ise  $\alpha$  değeri 0.81 ile 1.00 arasındaysa ölçek yüksek güvenilirlikte, 0.61 ile 0.80 arasındaysa ölçek orta güvenilirlikte, 0.41 ile 0.60 arasındaysa ölçek düşük güvenilirlikte, 0.00 ile 0.40 arasındaysa ölçek güvenilir değil olarak değerlendirilmiştir. Bu çalışma için Cronbach's Alpha hesaplandığında değer 0,935 olarak saptanmıştır. Bu sonuca dayanarak veri toplama aracının yüksek güvenilirlikte ve mükemmel olduğu söylenebilir.

**Bulgular**

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik bilgileri, yüzdelik ve frekans dağılımları aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

**Tablo 2.** Katılımcıların Demografik Bilgileri Özelliklerinin Dağılımı (n=412)

Demografik Özellik	Kategori	Frekans	Yüzde
Cinsiyet	Kadın	218	52,9
	Erkek	194	47,1
Medeni Durum	Evli	175	42,5
	Bekar	237	57,5

**Tablo 2.** Katılımcıların Demografik Bilgileri Özelliklerinin Dağılımı (n=412) (devamı)

<b>Yaş Aralığı</b>	18-23	130	31,6
	24-42	177	43,0
	43-61	89	21,63,9
	62+	16	
<b>Eğitim Düzeyi</b>	İlk-Ortaokul Mezunu	22	5,3
	Lise Mezunu	77	18,7
	Yükseköğrenim	234	56,8
	Yüksek Lisans Mezunu	63	15,3
	Doktora Mezunu	16	3,9
<b>Meslek</b>	Çalışmıyor	172	41,7
	Kamu Çalışanı	71	17,2
	Özel Sektör Çalışanı	112	27,2
	Serbest Meslek Çalışanı	57	13,8
<b>Toplam Hane Geliri</b>	0-5.500	26	6,3
	5.501-10.000	106	25,7
	10.001-20.000	152	36,9
	20.001-30.000	65	15,8
	30.001-40.000	33	8,0
	40.001-50.000	17	4,1
	50.001+	13	3,2

Araştırmaya dahil olan katılımcıların %52.9'unun kadın, % 57.5'inin bekâr, % 43.0'nın 24-42 yaş aralığında olduğu ve % 56.8'inin yükseköğrenim mezunu olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların meslekleri incelendiğinde % 41.7'sinin çalışmadığı ve %36.9'unun toplam hane gelirinin 10.001-20.000 TL aralığında olduğu görülmüştür. Demografik analizlerden sonra hipotezler test edilmiştir.

**Tablo 3.** Cinsiyet ve Medeni Durum Değişkenlerine Ait t Testi Analizleri (n=412)

<b>Değişken</b>		<b><math>\bar{X} \pm S.S</math></b>	<b>t</b>	<b>p</b>
<b>Cinsiyet</b>	Kadın	3,761± 0,898	2,1030	0,036*
	Erkek	3,566± 0,988		
<b>Medeni Durum</b>	Evli	3,468± 1,001	-3,7562	0.000*
	Bekâr	3,810± 0,875		

p<0.05

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların füzyon mutfak yeme eğilimi ile cinsiyetleri arasında anlamlı farklılık olduğu görülmektedir. Verilen cevapların aritmetik ortalamasına bakıldığında da kadınların füzyon mutfak ürünlerini yeme eğiliminin erkeklerden daha yüksek olduğu söylenebilir.

Bireylerin medeni durumlarına göre de anlamlı farklılık saptanmıştır. Bekârların füzyon mutfak yeme eğiliminin evlilerden daha yüksek olduğu Tablo 3'ten anlaşılmaktadır.

Yaş değişkeni için verilen cevapların aritmetik ortalamasına bakıldığında 18-23 yaş aralığındaki katılımcılar ile daha büyük yaş grupları arasında anlamlı farklılık olduğu belirlenmiştir. Füzyon mutfak yeme eğiliminin bireylerin yaşları arttıkça azaldığı saptanmış ve H3 hipotezi kabul edilmiştir (Tablo 4).

**Tablo 4.** Yaş, Eğitim Düzeyi, Meslek ve Toplam Hane Geliri Değişkenlerine Ait ANOVA Testi Analizleri

Değişken		$\bar{X} \pm S.S$	F	P
Yaş Aralığı	18-23	3,949±0,824	10,676 (1-2), (1-3), (1-4)	0,000*
	24-42	3,663±0,922		
	43-61	3,420±0,973		
	62+	2,841±1,149		
Eğitim Durumu	İlk-Ortaokul Mezunu	2,818±1,0456	5,262 (1-2), (1-3), (1-4)	0,000*
	Lise Mezunu	3,613±0,948		
	Yükseköğrenim Mezunu	3,7757±0,914		
	Yüksek Lisans Mezunu	3,695±0,899		
Meslek	Doktora Mezunu	3,716±0,947	6,275 (1-4), (3-4)	0,000*
	Çalışmıyor	3,804±0,915		
	Kamu Çalışanı	3,599±0,841		
	Özel Sektör Çalışanı	3,741±0,946		
Toplam Hane Geliri	Serbest Meslek Çalışanı	3,207±1,027	2,794 (2-4)	0,011*
	0-5.500	3,804±0,913		
	5.501-10.000	3,394±1,100		
	10.001-20.000	3,684±0,875		
	20.001-30.000	3,868±0,827		
	30.001-40.000	3,868±0,875		
	40.001-50.000	3,589±0,843		
	50.001+	4,069±0,898		

p&lt;0.05

Tablo 4 incelendiğinde eğitim durumuna göre, füzyon mutfak yeme eğiliminin farklılaştığı anlaşılmaktadır. En yüksek eğilime sahip olan grup yükseköğrenim mezunları iken ilköğretim mezunlarının diğer eğitim seviyelerinden daha düşük eğilime sahip oldukları sonucuna varılmış ve H4 hipotezi doğrulanmıştır. H5 hipotezi ölçüldüğünde serbest meslek çalışanlarının füzyon mutfak yeme eğiliminin diğer meslek gruplarından daha düşük olduğu ve toplam hane gelirleri 50.000 TL'den fazla olanların füzyon mutfak yeme eğiliminin diğer gelir gruplarından daha yüksek olduğu sonucuna varılmıştır. Böylece altı hipotezin tümü doğrulanmıştır.

### Tartışma ve Sonuç

Bireylerin demografik özelliklerine göre füzyon mutfak ürünlerini yeme eğilimlerinin farklılık gösterip göstermediğinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen araştırma sonuçları ve bu konuda yapılmış literatürdeki diğer araştırmaların sonuçları aşağıda sunulmuştur.

Özgen vd. (2021) tarafından yürütülen “Türk Mutfağında Füzyon Uygulamalarına Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesi” araştırmasında erkeklerin kadınlara göre daha yenilikçi ve kadınların erkeklere göre daha şüpheci olduğu gözlenirken, bu araştırmanın bulgularından farklılık gösterdiği saptanmıştır ve kadınların ( $\bar{X}=3.76$ ) erkeklere göre ( $\bar{X}=3.56$ ) füzyon mutfak tüketmeye daha eğilimli olduğu saptanmıştır (p<0.05) (Tablo 3). Özgen vd. (2021) tarafından yapılan çalışmanın örneklem sayısının 257 olması, bu çalışmanın ise örneklem sayısının daha yüksek olmasının farklılığın kaynağı olabileceğini düşündürmektedir. Genç (2021) tarafından yapılan çalışmada, cinsiyet, yaş, eğitim düzeyi ve gelir seviyesi faktörleri ile füzyon mutfağa olan yeme eğilimi arasında anlamlı bir ilişki bulunmadığı belirtilirken, bu çalışmada ise medeni durum, yaş, eğitim düzeyi, meslek ve toplam hane geliri gibi faktörler ile füzyon mutfağın ürünlerini tüketme eğilimi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. İki çalışma arasındaki farklılığın örneklem grubunu oluşturan bireylerin demografik özelliklerinden dolayı olabileceği düşünülmektedir.

Yapılan incelemede, evli olmayan katılımcıların füzyon mutfakla doğrudan ilintili sorulara verdikleri cevapların ortalaması  $\bar{X}=3,81$  ile evlilerin  $\bar{X}=3,46$  ortalamasından yüksek bulunmuştur ( $p<0.05$ ) (Tablo 3). Medeni durumu bekâr olan kişiler yemek hazırlamanın zor gelmesi ve yalnızlığını giderme gibi sebeplerle dışarıda daha çok yemek yemektedirler (Bekar & Dönmez, 2016). Dışarıda yemek yemenin insanları yeni lezzetlere daha açık bir hale getirmesi bu durumun olağan sonucu olabileceğini düşündürmektedir. Genç olarak kabul edilen 18-23 yaş grubunun füzyon mutfak yeme eğilimi diğer yaş gruplarından oldukça yüksektir ( $\bar{X}= 3,94$ ). Elde edilen sonuçlar yaş ilerledikçe bireylerin füzyon mutfak ürünlerini tüketme eğiliminde olmadıklarını göstermektedir. Araştırmada 62 yaş üstü gruptaki bireylerin puanlarının ( $\bar{X}=2,84$ ) gençlerden daha düşük olması, bireylerin yaş ortalamaları arttıkça füzyon mutfakla olan ilginin azaldığını göstermektedir ( $p<0.05$ ). Bu durumun 18-23 yaş aralığının yeniliklere açık (Güler & Pınar, 2019), 62 yaş üstünün ise şüpheci ve kuralcı olmalarından kaynaklandığı düşünülmektedir (Adıgüzel, Batur, & Ekşili, 2014). Benzer şekilde ilk-orta öğretim mezunlarını 43 yaş üzeri katılımcıların oluşturması en düşük ilginin ( $\bar{X}=2,81$ ) bu eğitim seviyesinde çıkmasını açıklamaktadır ( $p<0.05$ ) (Tablo 4). Atik ve Altundağ'ın (2022) yaptıkları çalışmada yaş ile füzyon mutfak yeme eğilimi arasında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır. Sonuçların farklılık göstermesinin kaynağının bu çalışmanın örneklem sayısının önceki çalışmalara göre daha yüksek olması ile ilgili olabileceği düşünülmektedir.

Hane geliri 50.001 TL ve üzeri olan katılımcıların füzyon mutfakla ilgilerinin daha az gelire sahip kişilere göre daha fazla olduğu ( $\bar{X}=4,06$ ) gözlenmiştir ( $p<0.05$ ). Bu durumun yüksek alım gücüne sahip olan insanları yeni şeyler denemeye itmesiyle oluştuğu düşünülmektedir. Meslek grupları arasında yapılan analiz sonucunda herhangi bir gelir getiren işte çalışmayanlar ile serbest meslek çalışanları arasında ve özel sektör çalışanları ile yine serbest meslek çalışanları arasında farklılık olduğu gözlemlenmiştir ( $p<0.05$ ).

Yukarıda elde edilen bulgulara ve sonuçlara göre aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir.

- İşletmeler ve medya içerik üreticileri için:

-Restoran yöneticileri ve şefler daha düşük bütçeli müşterileri için maliyeti az füzyon tabaklar hazırlayabilirler.

-Aileleri füzyon mutfak yemeye teşvik etmek için konunun uzmanları, akademisyenler ve şefler tarafından füzyon mutfak bilirliliğini artırmaya yönelik medya araçları ile tanıtımları yapılabilir.

- Gelecekte yapılabilecek araştırmalar ve akademi için:

-Çalışmada anket toplama süresi bir ay olarak belirlenmiştir. Sürenin kısa olması sebebiyle yeterli anket sayısına ulaşıldığında çalışma sonlandırılmıştır. Daha uzun sürede daha çok veri toplanarak ulaşılabilecek cevaplar daha düşük hata payıyla işlenebilir.

-Anket doldurma konusunda 43 yaş üstü katılımcıların çekimser kaldığı gözlenmiştir. Benzer konularda çalışma yapacak araştırmacılara daha uzun sürede fiziki anketlerle çalışmaları önerilmektedir.

-Bu çalışma gastronomik akımlardan füzyon mutfak teması seçilerek gerçekleştirilmiştir. Gelişen ve değişen dünyada karşımıza çıkacak gastronomik akımlar ile ilgili yeni araştırmalar planlanabilir.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir



çıkar çatışması yoktur. Araştırmanın etik ilkelere uygunluğunu sağlamak için 15.06.2023 tarihinde, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonu'ndan 189099 sayısı ile onay alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Adıgüzel, O., Batur, H. Z., & Ekşili, N. (2014). Kuşakların değişen yüzü ve y kuşağı ile ortaya çıkan yeni çalışma tarzı: mobil yakalılar. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (19), 165-182.
- Aken, N. V. (2018, 9 3). Norman Van Aken. On Fusion cooking: <https://normanvanaken.com/time-pieces/fusion-cooking/> adresinden 03.06.2023 tarihinde alınmıştır.
- Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3(6), 1-17.
- Baloğlu, B. (2011). Hipotez ve varsayım birbirlerinin yerine kullanılabilir mi? Istanbul Journal of Sociological Studies (32), 125-129.
- Bekar, A., & Dönmez, F. G. (2016). Tüketicilerin dışarıda yemek yeme nedenlerine ilişkin bir değerlendirme. NWSA Academic Journals, 11(1).
- Coşkun, R., Altunışık, R., & Yıldırım, E. (2019). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. Sakarya Yayıncılık.
- Çakır, H. A. (2018). Füzyon Mutfak. Gastronomi ve Yiyecek Tarihi içinde Detay Yayıncılık.
- Doğdubay, M., Girgin, K. G., & Giritlioğlu, İ. (2007). Yiyecek-içecek endüstrisinde bir pazarlama stratejisi olarak ürün geliştirme çalışması (füzyon mutfak uygulaması). Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 33.
- Encyclopedia. (2022). Fusion Cuisine. Encyclopedia. <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/fusion-cuisine> adresinden 25.11.2022 tarihinde alınmıştır.
- Erdem, B., Doğdubay, M., & Sarıoğlu, M. (2012). The relationship between product innovation and fusion cuisine in food and beverage establishments: A discussion on Turkish cuisine. İçinde A. Zainal, S.M. Radzi, R. Hashim, C.T. Chik, R. Abu (Ed.), Current Issues in Hospitality and Tourism Research and Innovations, s. 213-218.
- Genç, M. (2021). Yeme İçme Eğilimlerinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde İncelenmesi Türkiye Örneği. [Yüksek Lisans Tezi, Batman Üniversitesi]
- Güler, N., & Pınar, A. (2019). Yenilikçi insan kaynakları uygulamalarının z kuşağının mutluluğuna ve işten ayrılma niyetine etkisi: bankacılık sektöründe karma yöntem araştırması. OPUS International Journal of Society Researches (12), 563-585.
- Haşiloğlu, S. B., Baran, T., & A. O. (2015). Pazarlama araştırmalarındaki potansiyel problemlere yönelik bir araştırma: kolayda örnekleme ve sıklık ifadeli ölçek maddeleri. Pamukkale İşletme ve Bilişim Yönetimi Dergisi 2(1), 19-28.

- Karamustafa, K., Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 8(2).
- Kılıç, S. (2016). Cronbach'ın alfa güvenirlik katsayısı. *Journal of Mood Disorders*, 6(1), 47.
- Kline, R. B. (2015). *Principles and Practice of Structural Equation Modeling*. Guilford Publications.
- Kunan, J. A. (1998). An introduction to structural equation modelling for language assessment research. *Language Testing*, 15(3), 295-332.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. Der Yayınevi.
- Özgen, L., Güllü, M., Kalın, A., & Yılmaz, E. (2021). Türk mutfağında füzyon uygulamalarına yaklaşım ölçeğinin geçerlenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1238-1257.
- Özkan, Ö., & Kaya, Ş. Ş. (2015). Bilimsel makalede “sınırlılıklar” neden ve nasıl yazılır. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 14(6), 496-505.
- Sarioğlu, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education (comparative course content analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64-70.
- Sarioğlu, M., Avcıkurt, C., & Deveci, B. (2021). A study on the applicability of in-service hybrid education in food and beverage businesses-the example of culinary trends. *Journal of Educational Technology and Online Learning*, 4(4), 688-701.
- Saunders, M., Lewis, P., & Thornhill, A. (2007). *Research Methods for Business Students*. Pearson Education Limited.
- Türk Dil Kurumu. (2022). Güncel Türkçe Sözlük. 11 2022, 25 tarihinde Füzyon: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Türksoy, A. (2015). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Uysal, İ., & Kılıç, A. F. ((2022).). Normal distribution dilemma. *Anadolu Journal of Educational Sciences International*, 12(1), 220-248.

**Analyzing Fusion Cuisine Eating Tendency Based on Demographic Characteristics****Sinem DİKME**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir/Türkiye

**Semra AKAR ŞAHİNGÖZ**

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Türkiye

**Extended Summary**

Fusion cuisine became popular towards the end of the 20th century, but before its rise, various culinary movements prevailed worldwide, laying the groundwork for fusion cuisine. Influenced by movements such as Haute cuisine, Grande cuisine, Nouvelle Cuisine, and avant-garde cuisine, fusion cuisine (Saroğlu, Avcıkurt, & Deveci, 2021) has subsequently influenced new global cuisine, local cuisine, molecular cuisine, Note By Note Cuisine, slow food movement, fast food movement, and sustainable cuisine. Although fusion cuisine gained popularity in the early 1980s, its roots can be traced back to the period when globalization began to emerge worldwide. Fusion cuisine is defined as a conscious combination of different cuisines (Encyclopedia, 2022), combining the techniques and ingredients of Western and Eastern cuisines (Çakır, 2018). The definition of fusion cuisine varies among different academics. According to Erdem, Doğdubay, and Sarıoğlu (2012), fusion cuisine refers to the creation of new dishes by combining the cooking techniques of different nations, while Doğdubay, Girgin, & Giritlioğlu (2007) define it as a new culinary style resulting from the fusion of national cuisines and the combination of special dishes. A dish considered to fall under the scope of fusion cuisine must possess specific characteristics. To be considered a fusion cuisine product, the new creation must carry the distinctive features of both nations and differ from other cuisines (Genç, 2021). It should also meet criteria such as the combination of unfamiliar tastes and flavors (Doğdubay et al., 2007).

The purpose of this study is to determine the inclination of individuals with different demographic characteristics towards fusion cuisine products. An online survey form and convenience sampling method were used as data collection tools during the research process. In the study, only the 11-item section related to fusion cuisine from the 39-item Food Consumption Scale Within the Frame Of Gastronomic Trends developed by Karamustafa, Birdir & Kılıçhan (2016) was utilized. In addition to the 11 questions assessing participants' interest in fusion cuisine, six demographic questions were added to identify their demographic characteristics. Data were collected via Google Forms, and valid data from 351 participants were obtained. In order to complete the number of surveys to the minimum required sample size of 384, face-to-face interviews were conducted with the sample group to ensure completion of the surveys. Thus, a total of 412 valid participants were reached. To test the hypotheses regarding the research objective, appropriate analyses were conducted to measure whether there were significant differences between gender, marital status, age, education level, occupation, total household income, and fusion cuisine.

According to the research, 52.9% of the participants were female, 57.5% were single, 43.0% were in the age range of 24-42, and 56.8% were university graduates. When examining the participants' occupations, it was found that 41.7% were unemployed, and 36.9% had a total household income in the range of 10,001-20,000 TL. After conducting demographic analyses, the hypotheses were tested. Looking at the arithmetic means of the responses, it

can be said that women have a higher inclination to consume fusion cuisine products compared to men. Significant differences were also observed based on marital status, indicating that single individuals have a higher tendency to consume fusion cuisine compared to married individuals, as evident from Table 3. Regarding the age variable, a significant difference was found between participants in the 18-23 age range and older age groups. It was determined that the inclination to consume fusion cuisine decreases as individuals' ages increase. The research also showed that the tendency towards fusion cuisine varies according to educational levels. The group with the highest tendency was university graduates, while individuals with primary education had a lower inclination compared to other educational levels. Regarding occupations, self-employed individuals showed a lower attention towards fusion cuisine compared to other professional groups. Additionally, those with a total household income exceeding 50,000 TL displayed a higher interest towards fusion cuisine than other income groups. As a result, all six hypotheses were confirmed. Based on the findings, it is recommended that restaurant managers and chefs prepare fusion dishes with lower costs for budget-conscious customers. Encouraging families to explore fusion cuisine can be achieved through promotional efforts using media tools to increase awareness. For future researchers, it is suggested to collect more data over a longer period, aiming for lower margin of error in analyses and conducting new researches on gastronomic trends that will emerge in evolving world.

**Ek 1. Etik Kurul İzni**

**Evrak Tarih ve Sayısı: 15.06.2023-189099**



**T.C.  
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
Etik Komisyonu**

Sayı : E-11054618-302.08.01-189099  
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

**Sayın Prof. Dr. Semra AKAR ŞAHİNGÖZ**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı - Öğretim Üyesi**

Daha önce 20.12.2022 tarih ve 149733 sayılı yazımız ile onay alan Araştırmacı Sinem DİKME'nin "**Farklı Kuşakların Füzyon Mutfak Yeme Eğilimi**" 2022/356 kod numaralı çalışmanız ile ilgili Komisyonumuza vermiş olduğunuz 26.04.2023 tarihli başvurunuz Komisyonumuzun 14.06.2023 tarih ve 06 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

İlgilinin çalışma başlığının "**Füzyon Mutfak Yeme Eğiliminin Demografik Özellikler Üzerinden İncelenmesi**" olarak değiştirilmesi konusu Komisyonumuz tarafından incelenmiş ve etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş olup, karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

**Prof. Dr. Ramazan ÇAĞLAYAN**  
**Komisyon Başkanı**

Ek:

- 1- Katılımcı Listesi
- 2- Onaylı Çalışma

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu :BSM868PH4H Pin Kodu :07062

Belge Takip Adresi : <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5574&eD=BSM868PM3H&eS=189099>

Adres: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yücecepe Mahallesi 85. Cadde No 8 06570 Çankaya /

Ankara

Telefon: +90 (312) 231 73 60

Kep Adresi: hacibayramveli@hs01.kep.tr

Bilgi için: Saliha GEMALMAZ  
Unvan: Genel Evrak Sorumlusu



**Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**