



Moleküler Gastronomi Yöresel Yemeklerde Kullanılabilir mi? ** (Can Molecular Gastronomy be Usefull for Local Food?)

* Kardelen ALPASLAN^a, Hüseyin PAMUKÇU^b, Canan TANRISEVER^c

^a Kastamonu University, Graduate School of Social Sciences, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

^b Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

^c Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Kastamonu /Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:25.12.2019

Kabul Tarihi:27.03.2020

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Moleküler gastronomi

Yöresel yemek

Kültür

Öz

Yemeğin olduğundan farklı görünmesini sağlamak için oluşturulan moleküler gastronominin, yiyecek-içecek sektörünün birçok alanında kullanılması için araştırmalar yapılmaktadır. Bu araştırmada ise aşçıların ve misafirlerin moleküler gastronomiye karşı bakış açılarını inceleyerek, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkındaki bilgi ve görüşlerin derlenmesini amaçlamaktadır. Araştırmayı, Ankara'nın Çankaya ilçesinde bulunan, menülerinde hem dünya mutfağına hem de yöresel mutfağına yer veren işletmelerde çalışan, moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan aşçılar ile bu işletmeleri tercih eden misafirler oluşturmaktadır. Araştırma verileri, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırma sorularına geçerli ve güvenilir yanıtlar bulabilmek için görüşüne başvurulmuş katılımcılar iki farklı çalışma grubundan oluşmuştur. İlk grupta Çankaya ilçesinde bulunan 2.551 yiyecek-içecek işletmesinden, menülerinde hem dünya mutfağına hem de yöresel mutfağına yer veren 154 işletmede toplam 1.236 aşçı bulunmaktadır. 1.236 aşçı arasından kartopu örnekleme yöntemi ile moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan 30 aşçıya ulaşılarak 13 soru yöneltilmiştir. İkinci grupta ise moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan her aşçının önerdiği bir misafir ile toplamda 30 misafire ulaşılarak 9 soru yöneltilmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgular doğrudan, tam ve dikkatli bir şekilde yansıtılması için betimsel analiz kullanılmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre; moleküler gastronominin, yöresel yemeklerde doğru lokasyon ve doğru teknikler uygulanarak, lezzetinin ve besin değerinin değiştirilmeden kullanılması halinde misafirlerin ilgisini çekeceği düşünülmektedir. Araştırmada, moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli kullanılmasından ziyade denenebilecek bir unsur olduğu sonucuna varılmıştır.

Keywords

Gastronomy

Molecular Gastronomy

Local Food

Culture

Abstract

Researches are underway to use molecular gastronomy, which is created to make food look different than it is, in many areas of the food and beverage industry. In this study, it aims to compile information and opinions about the use of molecular gastronomy in local dishes by examining the perspectives of cooks and guests against molecular gastronomy. The population of the research consists of chefs who know about molecular gastronomy and work in businesses that are located in the Çankaya district of Ankara and includes both world cuisine and local cuisine in their menus and those who prefer these establishments. Research data was collected by interview technique, one of the qualitative research methods. The participants, whose opinions were consulted to find valid and reliable answers to the research questions, consisted of two different working groups. In the first group, there are a total of 1,236 cooks in 154 businesses out of 2,551 food and beverage establishments in Çankaya district which include both world cuisine and local cuisine in their menus. Out of 1,236 cooks, 30 cooks who have knowledge of molecular gastronomy were reached by 13 using the snowball sampling method and 13 questions were asked. In the second group, a total of 30 guests consisting of a guest recommended by every cook who know about molecular gastronomy were reached and 9 questions were asked. The findings of the research have been analyzed with descriptive analysis technique to be reflected directly, fully and carefully. According to the results obtained from the research; it is believed that molecular gastronomy will attract the attention of the guests if it is used without changing the taste and nutritional value by applying the correct location and correct techniques in local dishes. In the study, it has been concluded that molecular gastronomy is an element that can be tried rather than its continuous use in local dishes.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: kardelenalpaslan@hotmail.com (K. Alpaslan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.545

** Bu makale, Kardelen Alpaslan'ın "Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronomi Kullanımı" isimli tezinden üretilmiştir.

GİRİŞ

Bir toplumun kültürünü o toplumun dili, yazısı, tarihi, dini, geleneği, göreneği, edebiyatı, sanatı, yiyecek ve içecekleri belirlemektedir. Bir toplumun benliğini oluşturan bu değerler, o toplumun diğer toplumlardan nasıl ayrıldığıнын bir göstergesidir. Kültürün oluşumdaki en temel faktör; insan faktörüdür. Bu durumda insana ait özelliklerin tümü kültürün bileşenlerini oluşturmaktadır. Dolayısı ile toplumun yaşam biçimi, yemek kültürü ile doğrudan ilişkilidir (Talas, 2005). Yaşam biçiminin değişmesi ile birlikte yemek kültüründe de değişiklikler meydana gelmiştir. Yemek kültürü, bir toplumun hayat anlayışını ve dünya görüşünü yöresel bir kıyafet kadar yansıtmaktadır.

Yemek kültürünün oluşumu, ülkeden ülkeye hatta bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bunun en temel sebebi, ülkelerin ya da bölgelerin coğrafi konumlarının birbirinden farklı olmasından kaynaklanmaktadır. Toplumlar, bulunduğu bölgenin coğrafi koşullarına göre hayvan ve bitki yetiştirerek, elde ettiği ürünlere çeşitli saklama ve pişirme yöntemleri geliştirmişlerdir. Bu doğrultuda farklı yemek kültürleri ortaya çıkarak, dünya mutfaklarının oluşmasını sağlamıştır (Akın & Çevik, 2017). Bu mutfaklardan biride Türk mutfığıdır. Türk mutfığı, tarihi süreç boyunca farklı kültürler ile etkileşim halinde olması, bölgeler arası iklim değişikliklerinin yaşanması, yöreye özgü yemeklerin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Böylelikle, köklü bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Özgen, 2017).

Toplumsal alanda yaşanan teknolojik değişimler, ürün çeşitliliğinin artmasına sebep olmaktadır. Bu doğrultuda beslenme, insan yaşamında ihtiyaç olmaktan çıkıp zevk haline dönüşmüştür. Beslenmenin zevk haline dönüşmesiyle birlikte yemeklerin sağlığa uygun olması, göze hitap ediyor olması, lezzetli olması, sanatsal faaliyet olarak adlandırılan gastronomi kavramının ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Özbay, 2017). Bu bilgiler doğrultusunda gastronomi, yiyecek-içecek ile ilgili kullanılacak olan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini belirten, yemekten alınan hazzın doruk noktasına ulaştırılmasını hedefleyen, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (Birdir & Akgöl, 2015).

Teknolojik değişimler ürün çeşitliliğinin artmasına sebep olurken, teknolojik mutfak uygulamalarının da kullanılmasına sebep olmuştur. Bu doğrultuda yöresel yemekler, modern şefler tarafından sorgulanarak yeni tat ve lezzetlerin keşfedilmesini sağlamaktadır. Bu keşifler sırasında birçok yeni gastronomik akım ortaya çıkmıştır. Bu akımlardan biride moleküler gastronomidir (Alpaslan, Tanrısever, & Tütüncü, 2018).

Yemek yapımında kullanılan ürünlerin, fizik ve kimya bilimleri ile kullanılarak, yemeğin moleküler yapısının değiştirilmesine, farklı besinler ile kullanılmasına ve tüketicilerin damak zevkine göre uygun hale getirilip sunulmasına moleküler gastronomi denilmektedir (Traynor, 2013). Moleküler gastronomi, ilk olarak fizik profesörü Nicholas Kurti ve genç kimyager Herve This tarafından, 1988 yılında, Fransa'da oluşturulan çalışma ile ortaya konulmuştur. Temellerinin Fransa'da atıldığı bu gastronomik akım zamanla İspanya, Danimarka, İngiltere, Amerika Birleşik Devletleri, İrlanda ve Lübnan'da yaygın olarak kullanılmaktadır (Durlu Özkaya & Özel, 2018). Türkiye'de ise İstanbul, İzmir, Ankara ve Antalya'da bulunan dünya mutfığı konseptli işletmelerde ve birçok üniversitede moleküler gastronomi uygulamaları kullanılmaktadır (Karamustafa, Birdir, & Kılıçhan, 2016).

Anlatılanlar ışığında bu araştırmayı; Ankara ilinin, Çankaya ilçesinde hem dünya mutfığına hem de yöresel mutfığa yer veren yiyecek içecek işletmelerinde, moleküler gastronomi hakkında bilgisi olan aşçılar ile bu işletmeleri tercih eden misafirler oluşturmaktadır. Aşçılara ve misafirlere; yöresel yemekler hakkındaki görüşleri, moleküler gastronomi hakkındaki düşünceleri, restoranlarda yöresel yemeklerin kullanımı, yöresel yemeklerin tanıtımında

moleküler gastronominin etkisi ve moleküler gastronominin sağlık üzerine etkileri hakkında sorular yöneltilecek, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği sorgulanmıştır.

Bu doğrultuda yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımı hakkında aşçıların ve misafirlerin, bilgi ve görüşlerinin değerlendirilmesi çalışmanın en temel amacını oluşturmaktadır. Bunun dışında moleküler gastronominin kullanımı halinde misafirlere nasıl tepki alınacağı, moleküler gastronominin yöresel yemekleri nasıl etkileyeceği, yöresel yemeklerin tanıtımına nasıl katkı sağlayacağı gibi sorulara aşçıların ve misafirlerin göstermiş olduğu tutum ve davranışlar incelenerek oluşan görüş farklılıkları karşılaştırılmıştır. Bu doğrultuda, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanımına yönelik, aşçıların ve misafirlerin, görüşleri dikkate alınarak iki farklı katılımcıyı kapsayan bir araştırma yürütülmüştür. Moleküler gastronominin yöresel yemek kültürüne etkisinin incelenmesi üzerine aşçıların ve misafirlerin görüşleri alınarak “*Yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanılabilir mi?*” sorusuna cevap aramaktadır.

Yukarıda belirtilen araştırma problemi ile ilgili literatür incelenerek, yöresel yemek ve moleküler gastronomi alanındaki çalışmalar değerlendirilmiştir.

Temel Kavramlar ve Kuramsal Çerçeve

Moleküler Gastronomi Kavramı

Küreselleşmenin etkisiyle birlikte yaşam standardı, gelir düzeyi, sosyal yaşantı ve teknolojik alanda değişiklikler meydana gelmiştir. Yaşanan bu değişimler, tüketicinin de algısını değiştirmiştir (Çözeli & Doğdubay, 2017). Tüketicilerin ürünler hakkında algısının değişmesi üzerine birçok sektör ürünlerinde yeniliğe yönelmiştir. Ürünlerinde yenilik yapan sektörler arasında yiyecek-içecek sektörü de yer almaktadır (Akoğlu & Öztürk, 2018). Tüketici taleplerinde yaşanan artış sebebiyle yemeklerin fiziksel yapıları, dokuları, pişirme yöntemleri değiştirilerek yeni formlarda sunulmaktadır. Yemeklerde yapılan bu değişimlerin gerçekleştirilmesi için bilimden yararlanılmıştır. Yemek yapım aşamasında bilimin kullanılması, moleküler gastronominin keşfedilmesini sağlamıştır (Arboleya vd., 2008).

Moleküler gastronomi, gıdaların pişirme sırasında fiziksel ve kimyasal dönüşümlerini inceleyen bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır (This, 2009). Moleküler gastronomi alanında çalışan şefler, yemeğe yeni görünüm kazandırmak için fizik ve kimya alanında uzman bilim insanları ile çalışarak, misafirlere yemek yemenin dışında farklı bir deneyim kazandırmayı hedeflemektedir.

Moleküler gastronomi sadece bireyin doyma ihtiyacını karşılamak yerine hayal edilenin ötesinde yemeğin görüntüsü ile bireyin büyülenmesini sağlamaktadır. Bunun yanı sıra moleküler gastronomi, yemeğin misafire sunumundan itibaren, bireyde oluşan algının kültürel ve sosyal faktörlerinin incelemesini amaçlamaktadır. Bu amaca istinaden moleküler gastronomi 3 bölümden oluşmaktadır. Bunlar; Teknik, Sanat ve Sosyal Bağlantılar olarak ifade edilmektedir (This, 2011; Aktaş, 2017). Örneğin; kekin kabarması teknik bileşeni oluştururken, kekin hazırlama aşamasında kullanılacak şekerin miktarı, sanatsal bileşeni oluşturmaktadır. Kekin sunum şekli ise sosyal bağın bir göstergesini oluşturmaktadır. Moleküler gastronomide ürün oluşturulurken, reçetede yazılan katkı maddelerinin kullanım ölçülerine mutlaka uyulması gerekmektedir. Reçetede belirtilen ölçülere uyulmadığı takdirde felaket ile sonuçlanmaktadır. Katkı maddelerini kullanacak olan şefin mutlaka moleküler gastronomi ile ilgili eğitim alması gerekmektedir (Çözeli & Doğdubay, 2017).

Moleküler Gastronomide Kullanılan Teknikler

Jelleme Tekniği

Moleküler mutfakta en çok kullan tekniklerin başında jelleme tekniği gelmektedir. Jelleme tekniğinde kullanılan maddeler dozuna göre sert, yumuşak, elastik, kırılğan gibi birçok yapıya göre şekil almaktadır. Kullanım alanlarına bakıldığında; soğuma sonrasında jöle kıvamını alan ürünler jelleme tekniğinde kullanılan katkı maddeleri ile sıcak da sunulabilmektedir (Durlu Özkaya vd., 2018).

Köpürtme Tekniği

Sıvı ya da katı besinlerin katkı maddeleri eklenerek, köpük makinesi ya da sifon uygulaması ile köpürtülme işlemine köpük tekniği denilmektedir. Kullanılan katkı maddeleri ile köpükleştirilen besinler, uzun süre köpük halinde kalkmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018).

Küreleme Tekniği

Küreleme yöntemi, sıvı ya da püre haline getirilmiş gıdaların, Sodyum Aljinat ve Kalsiyum Klorür katkı maddeleri kullanılarak, sıvı besinin dış yüzeyi kalın ya da ince zardan oluşup, içerisine sıvı besin hapsedilir ve bu sayede istenilen şekiller de sunulabilir. Oluşturulan bu besinin ısırılması ile sıvının ağızda yayılması misafire eşsiz bir lezzet deneyimi yaşatmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018).

Sıvı Azot

Moleküler mutfığın sıvı azot ile yapılan en ünlü uygulamalarından biri dondurmadır (Akoğlu ve Öztürk, 2018). Dondurmadan sonra İspanya’da bulunan şefler sıvı azotu, etleri ve sebzeleri pişirmede kullanmışlardır (Cömert & Çavuş, 2016).

Sous-Vide Tekniği

Sous-Vide tekniğinde genel olarak, et ve sebze türleri kullanılmaktadır. Sıcaklık kontrol altına alınıp, et ya da sebzelerin hava geçirmez plastik poşete alınması ile su havuzunun içinde uzun süre pişirilmesi olarak tanımlanmaktadır. Bu sayede etin ya da sebzelerin, suyunu ve lezzetini kaybetmeden sağlık açısından oldukça güvenli bir şekilde pişmesini sağlamaktadır (Aktaş, 2017).

Tütsüleme Tekniği

Tütsüleme tekniği, et ve balık gibi ürünlerin sunumunda yaygın olarak kullanılmaktadır. Sous-Vide tekniğinde uygulanan, et ya da balıkların misafire sunum aşamasında, cam fanus yardımı ile besin tütsü makinesinden çıkan aromalı talaş dumanına maruz bırakılarak sunulmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018).

Tozlaştırma Tekniği

Tozlaştırma tekniği, iki farklı şekilde uygulanmaktadır. İlk olarak, yağ oranı yüksek sıvıların ince, toz haline getirilmesidir. Bu tekniği uygulanabilir kıran, katkı maddesinin düşük yoğunluğa sahip olması, ürünün toz kıvamına gelene kadar katkı maddesinin eklenerek tozlaştırma işleminin gerçekleştirilmesidir. İkincisi ise sıvı ya da katı gıdaların sıvı azot içine atılarak donma işleminin gerçekleştirilmesi ile istenilen büyüklükte parçalara ayrılması olarak tanımlanmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018).

Tat-Koku Transferi

Tat ve koku transferi için ilk olarak kullanılan yöntem; aromatik gıdanın kullanılacak ürüne enjekte edilmesi ya da ürünün aromatik gıdalarla kaplanıp, Sous-Vide yöntemiyle pişirilmesi ile oluşturulmaktadır. İkinci yöntem ise ürüne aktarılacak istenen aroma ve tadın sifona hapsedilip ürün içine aktarılması ile oluşturulmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2018).

Moleküler gastronomide kullanılan katkı maddeleri, gıda endüstrisi tarafından “günlük tüketim” ürünlerinde kullanılmaktadır. Kullanılan katkı maddelerinin raf ömrü sınırsızdır (Gastromolekuler, 2019). Katkı maddelerinin raf ömrünün sınırsız olması, tüketicilerin moleküler gastronomiye şüphe ile yaklaşımlarına sebep olmaktadır. İnsan sağlığı hakkındaki şüphelerin yanı sıra dini açıdan helal kavramına uygun olup olmadığı hakkında soru işaretlerinin oluşmasına sebep olmaktadır. Bu doğrultuda helal gıda uygulaması, gıda güvenliği açısından insan sağlığına karşı oluşabilecek tehditleri önlemeyi hedeflemektedir. Tüketicilerin, ürünlere karşı güven duymalarını sağlamaktadır. Helal gıda kapsamında, katkı maddelerinin insan sağlığı açısından incelenmesi ile doğal katkı maddeleri, doğala özdeş katkı maddeleri ve yapay katkı maddeleri olmak üzere üç gruba ayrılmaktadır (Erdoğan, 2014). Bu üç grupta bulunan katkı maddelerinin ortak özelliğine bakıldığında, aşırı miktarda kullanıldığı zaman sağlığı olumsuz yönde etkilemektedir. Lakin kullanımına izin verilen katkı maddelerinin, dozuna dikkat edilmesi halinde bir sorun çıkmamaktadır. Bu bağlamda moleküler gastronomide de kullanılan katkı maddelerinin dozlarına, bitkisel ve hayvansal kökenli olmasına, alkolle kullanılmamasına, üretim sürecine ve hammaddesine dikkat edildiği takdirde sağlık açısından risk taşımayacağı belirtilmektedir.

Yöresel Yemek Kavramı

Kültürel zenginlikler ülkelere, bölgelere ve yörelere göre çeşitlilik göstermektedir. Bunun sebebi ise o bölgenin coğrafi yapısı, iklim koşulları, sosyal sınıfları, dini inanışları gibi unsurların kültürü etkilemesinden kaynaklanmaktadır. Kültür üzerine etkisi olan bir diğer unsur ise o bölgeye ait yemeklerdir. Yemeklerin üretiminden, tüketim aşamasına kadar olan zaman zarfında bölgeler kültürlerine göre farklılık göstermektedir. Anlaşılmaktadır ki bölgeye ait yemekler o bölgenin kültürünü yansıtmaktadır.

Ünlü Fransız antropologlarından Levi-Strauss, yemeğin toplumun kültürel yapısını oluşturması ile ilgili düşüncesinde; “*Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir.*” sözleriyle kültürün yemeğin üzerindeki etkisini vurgulamaktadır (Barkören, 2005; Yurdigül, 2010).

Her kıtanın, her ülkenin hatta her bölgenin farklı damak tatlarının olması sebebi ile aynı ürünler kullanılsa dahi tatları farklılık göstermektedir. Bu sebepten dolayı o bölgede ya da yörede bulunan yemekler, bölgenin yöresel yemeğini oluşturmaktadır. Yöresel yemek, o bölgeye ait olan, bölgenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünlerde farklı pişirme teknikleri kullanılan, dini ya da milli sebeplere göre şekil alan, yöre halkı tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü olarak tanımlanmaktadır (Şengül & Türkay, 2016).

Yöresel yemeklerin oluşumunda birincil faktör olarak çevresel etkilerin yanı sıra kültürel faktörlerinde yer aldığı görülmektedir. Kültürel faktör olarak tarih, inanışlar, gelenekler, değerler gibi birçok faktörü de içinde barındırmaktadır. Yöresel yemekler, iklim şartları ve coğrafi koşullar ile uyum sağlamış gıdaların üretilerek, halkın kendi damak tadına ve kültürüne göre pişirilmesi olarak açıklanabilir (Masona & Paggiaro, 1999). Yöresel yiyecek ve içecekler, o ülkenin karakteristik özelliklerini ortaya koymaktadır. Böylelikle bölgeye gelen turistler, ziyaret

ettikleri yerlerin kültürünü yakından tanıma fırsatını yakalamış olacaktırlar (Plummer, Telfer, Hashimoto, & Summers, 2005). Tarihi kültüre sahip olan yöresel yemeklerin turistler tarafından tüketilmesi, yemeğin tanınırlığının artmasına, o bölgenin ekonomik, kültürel ve sosyal yönden gelişmesine katkı sağlamaktadır. Dolayısı ile turist, yöreye özgü kültürü öğrenme talebinde bulunarak turizm pazarındaki değişimin oluşmasına sebep olmaktadır. Yöresel ürünler, üretildiği yöreye ait özgünlüğünü yitirmemesi ve tarihten izler taşıması sebebi ile satış stratejilerinde önemli rol oynamaktadır (Bérard & Marchenay, 2008).

Yöresel yemekler üzerine dünya mutfağında ürün çeşitliliği açısından zengin olan ve ilk 3 mutfak arasında bulunan Türk mutfağı, binlerce yıllık bir yemek kültürüne sahip olduğu yapılan araştırmalar ile belirtilmektedir. Türk mutfağı, yemek çeşitliliğinin kendine özgü kalmasını sağlamaktadır. Türk Mutfağının yöresel yemek çeşitliliğinin fazla olmasının sebebi ise jeopolitik konumundan kaynaklanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğunun 500 sene süren hakimiyetinde, Balkanlar ve Ortadoğu Mutfaklarını hem etkilemiş hem de etkilenmiştir (Özgen, 2017). Sonuç itibarı ile yöresel yemeklerin turizm sektöründe önemi her geçen gün artmaktadır. Yemek kültürü iç ve dış turizm talebinin canlanmasını sağlayarak turizm gelirlerinin artmasına, bulunan bölgenin kalkınmasına ve imajına katkı sağlamaktadır (Çapar & Yenipınar, 2016).

İlgili Çalışmalar

Moleküler gastronomi ile ilgili çalışmalar incelediğinde çalışmaların, moleküler gastronomi tanımı, moleküler gastronomi eğitimi, moleküler gastronomi teknikleri, moleküler gastronomide ürün gelişimi gibi belirli konular üzerine çalışmalar yapıldığı görülmektedir. Ancak moleküler gastronominin bölgesel olarak değerlendirilmesine yönelik az sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalara örnek olarak;

Barbar ve This (2012)'in yapmış olduğu çalışmada, "Lübnan kültürel mirasının moleküler gastronomi yoluyla korunması ve geliştirilmesi" temalı 3 yıl süren proje ile geleneksel mutfak kültürünün, yenilikçi bir uygulama olan moleküler gastronomi ile korunup, geliştirilerek daha iyi anlaşılacağı sonucuna varılmıştır.

Risbo, Mouritsen, Frøst, Evans ve Reade (2013)'in çalışmasında, Danimarka'da bulunan restoranlar ile endüstriyel gıda sektöründe yapılan yenilikler ele alınmıştır. Bu alanda birçok eğitim verilmiştir. Ancak her ne kadar moleküler gastronominin popülerliği azalmış olsa da devam ettiği belirtilmiştir.

García-Segovia, Garrido, Vercet, Arboleya, Fiszman, Martínez-Monzo, Laguarda, Palacios, Ruiz (2014)'in yaptığı çalışmada İspanya'nın moleküler gastronomi alanında uzman şeflerin ve bilim insanlarının koordineli bir şekilde hareket ederek, pişirme teknikleri ve kullanılan malzemeler üzerine yapılan gelişmelerden bahsedilmiştir. Araştırmanın sonucu olarak İspanya, moleküler gastronomi konusunda gelecek vadeden bir ülke olduğu sonucuna varılmıştır.

Kızılırmak ve Albayrak (2015)'in yapmış olduğu çalışmada, moleküler gastronomiyi restoran işletmelerinde tanıtarak, ürün çeşitliliğini oluşturmayı ve Türk turizmine katkılarını ortaya koymayı hedefleyerek, İstanbul'da bulunan 21 işletmede çalışan aşçıların moleküler gastronomi bilgisine sahip oldukları fakat kullanmadıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Erdem ve Kemer (2016)'in çalışmasında, Ankara ilinde bulunan beş yıldızlı ve dört yıldızlı otellerde çalışan toplam 60 aşçı ile Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programında yükseköğrenim gören 60 öğrencinin moleküler gastronomi konusundaki bilgi ve görüşleri belirlenmiştir. Çalışmanın

sonucunda ise aşçılar, moleküler gastronomi hakkında çok fazla bilgiye sahip olmadıkları bunun aksine öğrencilerin ise konu hakkında daha fazla bilgiye sahip oldukları saptanmıştır.

Akoğlu, Çavuş ve Bayhan (2017)'ın çalışmasına bakıldığında, İspanya'nın Basque-SanSebastián bölgesinde yer alan Michelin yıldızlı restoranlarda çalışan 32 şefin, şef ve misafir gözüyle moleküler gastronomiye bakış açılarının incelenmesi sonucunda, moleküler gastronomi deneyimlerinin misafirleri memnun ettiği, fakat bu ilgi ve merakın zamanla yerini farklı teknik ve yaklaşımlara bırakacağı sonucuna ulaşılmıştır.

İlgili çalışmalara genel olarak bakıldığında, moleküler gastronominin aşçılar, bilim insanları ya da öğrencileri baz alarak, bulguların elde edildiği görülmektedir. Bu çalışmada ise moleküler gastronominin, yöresel yemeklerde kullanılması üzerine aşçıların ve misafirlerin görüşleri karşılaştırılarak moleküler gastronominin, doğru lokasyon ve doğru teknikler uygulayarak, lezzetinin ve besin değerinin değiştirilmeden kullanılması halinde ilgi çekeceği sonucuna ulaşılmıştır. Yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılması hakkında aşçılar ile misafirlerin düşüncelerinin karşılaştırılmamış olması, bu doğrultuda yapılan araştırmanın alanyazında bir ilk olması araştırmanın önemini arz etmektedir. Araştırmanın bir diğer önemi ise elde edilen bulgular neticesinde, araştırmacılar ve aşçılar tarafından yöresel yemeklere gösterilen özenin geliştirilmesine katkı sağlayacak olmasıdır.

YÖNTEM

Ulusal ve uluslararası kaynakların incelenmesi üzerine ikincil veri kaynaklarında moleküler gastronomi üzerine yapılan araştırmaların az olması, moleküler gastronomi ile ilgilenen aşçıların sayısının az olması, aşçıların çalışmakta olduğu restoranı ziyaret eden misafirlerden bir misafirin aşçılar tarafından seçilmiş olması araştırmanın en temel sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Konuya ilişkin bilimsel araştırmanın daha önce yapılmamış olması, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği üzerine aşçılar ve misafirler tarafından verilen cevapların karşılaştırılmasının alan yazında ilk olması bu araştırmanın özgünlüğünü ortaya koymaktadır

Araştırmanın Modeli

Nitel araştırma yöntemi; gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanılması ile insanların algılarını, deneyimlerini, tutumlarını gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel sürecin izlendiği, araştırmayı ve anlamayı ön planda tutan bir yaklaşımdır (Yıldırım & Şimşek, 2016). Bu bağlamda Dünyada ve Türkiye'de mevcut durum, uygulamalar ve eğilimler ortaya konularak sorulara güvenilir ve derinlemesine yanıt verilmesi amacı ile nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada esnekliğin olması, yanıt oranının fazla olması, araştırmacı tarafından ortam üzerinde kontrolün sağlanabilmesi, anlık tepkilerin kaydedilebilmesi, görüşmelerde ortamda bizzat bulunulması, derinlemesine bilginin elde edilmesinin sağlanmasından dolayı görüşme tekniği kullanılmıştır.

Araştırmanın Ana Kütlesi, Örneklemi

Araştırmada, Ankara'nın Çankaya İlçesi'nde etkinlik gösteren, ruhsatlı 2.551 yiyecek içecek işletmesinden hem dünya mutfağına hem de yöresel mutfağına yer veren 154 işletme tespit edilmiştir. Araştırmacı tarafından 154 işletmeye gidilerek, yöneticiler ile yapılan görüşmeler sonucunda, toplamda 1.236 aşçı sayısına ulaşılmıştır. Menülerinde hem dünya mutfağına hem de yöresel mutfağına yer veren 154 işletmede çalışan 1.236 aşçıdan, moleküler gastronomi ile ilgilenen aşçılar araştırmanın evrenini oluşturmaktadır.

Araştırmada, örnekleme yöntemlerinden amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme yöntemi, uzun zamana yayarak derinlemesine analizin ön plana çıktığı kültür analizi geleneğini oluşturmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2016). Amaçlı örnekleme yöntemi, 9 farklı alanda incelenmektedir. Bu alanlardan biri de araştırmada kullanılan kartopu örnekleme yöntemidir. Kartopu örnekleme yönteminin kullanılma nedeni, araştırma sürecinde listede bulunan daha önceki aşçıların önerileri ile listeye daha fazla katılımcının dahil edilerek kartopu gibi büyümeye devam etmesi, zengin bilgi kaynaklarına ulaşımın kolaylaşması açısından tercih edilmiştir. Örneklem büyüklüğünün belirlenmesi ise Yıldırım ve Şimşek (2016)’e göre; bireylerden elde edilmesi planlanan verinin derinliği ve genişliği örneklem büyüklüğü ile ters orantılıdır. Shenton (2004) durumu şu şekilde özetlemektedir; nitel araştırmalar, gözlem ve görüşmelere dayalı olduğu için büyük ve geniş örneklemlere ihtiyaç duyulmaz. Bunun sebebi elde edilen verilerin, belirli bir aşamadan sonra kendini tekrarlamasından kaynaklanmaktadır. Bu bilgiler ışığında, 154 işletmede çalışan toplam 1.236 aşçıdan kartopu örnekleme yöntemi ile, moleküler gastronomi hakkında bilgi sahibi olan 30 aşçıya ulaşılmıştır. Ulaşılan 30 aşçı, moleküler gastronomi hakkında bilgi sahibi olan bir misafir önererek toplamda 30 misafir ile sınırlandırılarak araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Araştırmanın Veri Toplama Aracı ve Süreci

Yüz yüze görüşme formu, esnekliğin olması, yanıt oranının fazla olması, sözel olmayan davranışların kaydedilmesi, soruların sırasını değiştirilebilmesi, veri kaynağının teyit edilebilmesi, veri elde etmede tamlik görülmesi, derinlemesine bilgiye ulaşılmasını sağlamasından dolayı yarı yapılandırılmış olarak uygulanmıştır. Yüz yüze görüşme formunda bulunan sorular, araştırmanın amacı esas alınarak, Kemer (2011)’in “Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri” , Işın ve Kurt (2017)’un “Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi” ve Örgün, Keskin ve Erol (2018)’un “Otel Aşçılarının Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği” çalışmalarından esinlenilmiştir. Elde edilen sorular, moleküler gastronomi alanında uzman aşçı ile düzenlenerek oluşturulmuştur. Veri toplama süreci Aralık 2018-Şubat 2019 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş olup, görüşmeler ortalama 30 ile 60 dakika arasında sürmüştür. Veri toplama sürecinde öncelikle 154 işletmeye gidilerek moleküler gastronomi ile ilgilenen aşçılar tespit edilmiştir. Her işletmeden moleküler gastronomi alanında uzman olan bir aşçıya, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkında 13 soru yöneltilmiştir. Her işletmede çalışan bir aşçının önermiş olduğu bir misafire ise 9 soru yöneltilerek moleküler gastronominin yöresel yemek kültürüne etkilerinin nasıl olacağı hakkında görüşleri alınmıştır. Aşçılar ile yapılan görüşmeler ses kaydı ile yapılırken, misafirler ile yapılan görüşmeler not alınmıştır.

Verilerin Çözümleme Yöntemi

Aşçılara ve misafirlere yöneltilen sorular doğrultusunda elde edilen bulgular, betimsel analiz tekniği ile çözümlenmiştir. Betimsel analiz, görüşülen ya da gözlenen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacı ile doğrudan alıntılara sık sık yer verilmektedir. Araştırmada betimsel analizin kullanılma sebebi, toplanan verilere mümkün olduğunca sadık kalınarak, gerektiğinde araştırmaya katılan bireylerin söylediklerini tam ve dikkatli bir şekilde yansıtmaktır. Bu nedenle araştırmadan elde edilen veriler, önce sistematik ve açık bir biçimde belirtilmektedir. Daha sonra yapılan bu betimlemeler, aşçıların ve misafirlerin yorumlarının karşılaştırılması ile neden sonuç ilişkisi incelenmektedir.

Bulgular

Araştırmanın bulguları iki farklı alanda ele alınmaktadır.

Aşçılar ile Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

Aşçılara 13 soru yöneltilerek yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkında görüşleri alınmıştır. Aşçılara yöneltilen sorular şu şekilde yer almaktadır;

1. Moleküler gastronomi uygulamalarını işletmenizde kullanıyor musunuz?
2. Üretmiş olduğunuz yemeklerde moleküler gastronomi uygulamalarından hangi teknikleri kullanmaktasınız?
3. Konuklarınızın moleküler gastronomi uygulamalarına karşı tutumları nasıldır?
4. Moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan kimyasallar misafirler açısından nasıl algılanmaktadır?
5. Moleküler gastronomi uygulamaları kültürel yiyecek içecek alışkanlıklarını değiştirebilir mi?
6. Restoranınızda yöresel yemek sunuluyor mu? Sunuluyorsa neden?
7. Sizce hangi yöresel yemeklerde hangi moleküler gastronomi teknikleri uygulanabilir? Nasıl?
8. Moleküler gastronomi yöresel mutfak ürünlerinde uygulanırsa misafirlerden nasıl tepki alınır?
9. Moleküler gastronomi uygulamasının yöresel mutfak kültüründeki yeri sizce nedir?

10. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak ürünlerinde kullanımı geleneksel mutfak kültürünün tanıtımında etkili olur mu?

11. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak kültüründe pazarlama ve imaj sağlaması açısından bir geleceği var mıdır?

12. Moleküler gastronominin sağlık üzerinde zararlı olabilecek etkileri var mıdır?

13. Moleküler gastronomi uygulamalarında helal sertifikalı ürünler kullanılmasına dikkat ediliyor mu?

Yukarıda belirtilen sorulardan elde edilen bulgular, betimsel analiz tekniği ile analiz edilmiştir. Görüşmelerden elde edilen verilere ilişkin ifadeler araştırmaya katılan aşçıların belirttiği şekilde verilmiştir.

İlk olarak aşçıların demografik özellikleri Tablo 1’de yer verilmiştir.

Tablo 1. Aşçıların demografik özellikleri

No	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Mesleki Eğitim	Mesleki Alanda Örgün Eğitim	Çalışma Süresi	Mutfaktaki Pozisyon
A1	Erkek	44	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	33	Executive Chef
A2	Erkek	40	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	25	Executive Chef
A3	Erkek	26	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	9	Sıcak Şefi
A4	Erkek	27	Lise	Hayır	Diğer	10	Sıcak Şefi
A5	Kadın	38	Lise	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	17	Aşçı Yardımcısı
A6	Erkek	33	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksek Okul	20	Executive Chef
A7	Erkek	29	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık eğitimi veren Yüksek Okul	14	Su Şefi
A8	Erkek	33	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi veren Lise	16	Executive Chef
A9	Erkek	30	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi veren Yüksekokul	10	Soğuk Şefi

Tablo 1. Aşçıların demografik özellikleri (Devamı)

A10	Erkek	33	Lise	Hayır	Diğer	17	Executive Chef
A11	Erkek	52	Orta öğretim	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	30	Executive Chef
A12	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	8	Sıcak Şefi
A13	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi veren Yüksekokul	15	Su Şefi
A14	Erkek	40	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	25	Executive Chef
A15	Erkek	30	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	15	Executive Chef
A16	Erkek	44	Lise	Evet	Diğer	27	Aşçı Yardımcısı
A17	Erkek	32	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	17	Executive Chef
A18	Erkek	40	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	26	Executive Chef
A19	Erkek	38	Lise	Evet	Halk Eğitim Merkezlerinden	22	Executive Chef
A20	Erkek	42	Orta öğretim	Hayır	Diğer	30	Sıcak Şefi
A21	Erkek	40	Lise	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Lise	23	Su Şefi
A22	Erkek	31	Lise	Hayır	Diğer	15	Soğuk Şefi
A23	Erkek	38	Lise	Evet	Diğer	25	Executive Chef
A24	Erkek	30	Lise	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	14	Su Şefi
A25	Erkek	43	Orta öğretim	Evet	Özel Aşçılık Kurslarından	28	Sıcak Şefi
A26	Erkek	38	Orta öğretim	Evet	Diğer	25	Executive Chef
A27	Erkek	31	Lise	Hayır	Diğer	13	Su Şefi
A28	Erkek	38	Lise	Evet	Diğer	25	Executive Chef
A29	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	7	Aşçı Yardımcısı
A30	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Evet	Aşçılık Eğitimi Veren Yüksekokul	2	Soğuk Şefi

Tablo 1’de yer alan verilere göre araştırmaya katılan aşçıların 27’si erkek, 3’ü kadından oluşmaktadır. Aşçılar min. 23 ile max. 52 yaş aralığında olması ile birlikte yaş ortalaması 34 olarak saptanmıştır. Araştırmaya katılan aşçıların eğitim durumuna bakıldığında; 15’inin lise, 11’inin yüksek öğrenim ve 4’ünün ortaöğretim mezunu olduğu görülmektedir. Aşçıların 25’i mesleki eğitim aldığını belirtmiştir. Mesleki eğitim almayan aşçılar ise küçük yaşta mesleğe başlamaları sebebi ile gerek duymadıklarını belirtmişlerdir. Aşçı olarak toplam çalışma sürelerinin; min. 2 ile max. 33 yıl arasında olduğu, çalışma süresi ortalamasının ise 18 olduğu saptanmıştır. Araştırmaya katılan aşçıların tamamı moleküler gastronomi ile ilgili daha önce çalışma yapmış ya da hala çalışma yapmaktadır.

Moleküler gastronomi uygulamalarının işletmelerde kullanımı

Moleküler gastronomi uygulamalarının işletmelerde kullanımı hakkında aşçılara yöneltilen soruda; 22 aşçı moleküler gastronomi uygulamalarının işletmelerinde kullanıldığını, A5, A8, A14, A16, A24, A26, A29, A30 numaralı katılımcıların ise çalıştığı işletmelerde moleküler gastronomi uygulamalarını kullanmadığı tespit edilmiştir. Moleküler gastronomi uygulamalarını kullanmayan aşçılar daha önce işletmede denediklerini, çok maliyetli ve çok zaman alması sebebi ile kaldırıldığını belirtmişlerdir. Moleküler gastronomi uygulamalarını kullanan aşçılar, birkaç tekniği ana yemeklerde ve tatlılarda sunumu zenginleştirmek için kullandıklarını belirtmişlerdir. Moleküler

gastronomide kullanılan ekipmanların belirli alanlarda kullanılmasının sebebi ise maliyetlerinin çok yüksek olmasından kaynaklanmaktadır. Genellikle uygulanan tekniklerde köpük ve jelleme tekniği çoğunlukla kullanılmaktadır. Yemeklerde nadir kullanılan Sous Vide tekniğidir. Bunun sebebi ise Sous Vide tekniğinde kullanılan ekipmanların maliyetinin yüksek olmasından kaynaklanmaktadır.

Misafirlerin moleküler gastronomiye karşı tutumları

Aşçılara misafirlerin moleküler gastronomiye karşı tutumları hakkında yöneltilen soruda, 20 aşçı, işletmelere gelen misafirlerin moleküler gastronomi uygulamalarına olumlu baktığını belirtmiştir. Aşçılar, misafirlerin moleküler gastronomi uygulamalarını ilgi çekici bulduklarını, heyecanlı bir şekilde karşıladıklarını, görsel olarak beğendiklerini vurgulamışlardır. Bu sebepten dolayı da kimyasal olmasının önemli olmadığını ayrıca misafirlerin moleküler gastronomiyi alışkanlık haline getirdiğinden bahsetmişlerdir.

10 aşçı ise misafirlerin olumsuz tutum sergilediğini belirtmiştir. Misafirlerin moleküler gastronomi üzerine olumsuz tutumlarının başlıca sebepleri arasında kimyasal madde içerdiği düşünülerek çok istekli olmadıkları, misafirlerin görsel açıdan çok etkilendiği fakat lezzet olarak zayıf kalması ve yemeğin doyurucu özelliğinin olmaması sebebi ile tercih edilmediği belirtilmiştir. Bunun sebebinin ise gelenekçi bir toplum olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu duruma çözüm olarak ön yargılı yaklaşan misafirlere verilen hizmet ile yemeğin kaliteli bir şekilde tanıtımı konukların düşüncelerinin değiştirilebileceği ön görülmektedir. Misafirlerin vermiş olduğu tepkiler misafirin kültürüne, yaşına göre değişiklik gösterdiği aşçılar tarafından vurgulanmıştır.

Moleküler gastronomi uygulamalarının kullanımı halinde yiyecek-içecek alışkanlıklarının değişme durumu

18 aşçı, moleküler gastronomide uygulanan tekniklerin Türk mutfağına uyarlandığı zaman uzun vadede kültürde yer alacağını dolayısı ile güzel bir akım olacağını düşünmektedir. Lakin lezzete düşkün olunması sebebi ile yemeklerin tadının değişmemesi gerektiğini de belirtmişlerdir. 12 aşçı, moleküler gastronominin kültürü değiştiremeyeceğini düşünmektedir. Bu düşüncenin sebebi olarak sırasıyla A2 ve A4 numaralı aşçılar şu şekilde ifade etmiştir;

“Bunun sebebi Anadolu mutfağının dünya mutfakları içinde ilk 3’te yer alması Türk mutfağının büyük ve zengin olmasından dolayı değiştirilemez.”

“Örneğin kuru fasulyenin bir standardı vardır. İnsanların alışkanlıklarından dolayı kuru fasulyede ya da gelenekselleşmiş yemeklerde çok fazla değişiklik yapamıyoruz. Türk mutfağının zengin olmasından kaynaklı moleküler gastronomide kullanılabilecek ve kullanılamayacak yemekler bulunmaktadır. Moleküler gastronomide kullanılacak kimyasalların yemeğin yapısına uygun olması gerekmektedir. Eğer uygun olmaz ise kullanılan kimyasalların özelliklerini de değiştirmektedir. Bu da risk almamıza sebep olmaktadır.”

Restoranlarda yöresel yemek sunumu

28 aşçı, restoranlarında yöresel yemek sunduklarını 2 aşçı ise işletmelerinde yöresel yemek sunmadıklarını belirtmişlerdir. Verilen cevaplar doğrultusunda yöresel yemeklerin neden sunulduğu üzerine 3 başlık altında toplanmıştır.

Arz ve talebe göre:

İlk olarak arz ve talebe göre yöresel yemeklerin şekil aldığı görülmektedir. Müşteri portföyü göz önünde bulundurularak ve gelen turistlere, bölgeye ait yemeklerin tanıtılması açısından yöresel yemek seçiminin de bu doğrultuda yapıldığı belirtilmiştir. Bu durumu sırası ile A2 ve A17 numaralı aşçılar şöyle ifade etmiştir;

“Bunun sebebi arz ve talep dengesinden kaynaklanmaktadır. Gelen misafir yöresel lezzetler aramaktadır. Bizde işletme olarak bu talebi karşılamak zorundayız.”

“Yöresel yemek sunuluyor, neden? Çünkü işletmelerdeki amacımız arz talebe cevap verebilmek bu bağlamda kültürel alışkanlıklarımız, fastfood alışkanlıkları ve iş hayatının temposu sebebiyle yöresel yemeklerden uzaklaşmıştır. Bu bağlamda yöresel yemekler özlenir hale geldi aslına uygun bir şekilde sunulduğu takdirde misafirlerimizin sürekliliği sağlanmış oluyor.”

Modernize edilmesine göre:

Tabaklar bulunduğu zamana göre tasarlanarak sunulmaktadır. Bunun sebebi ise teknolojinin ilerlemesi ve gastronominin küresel bir etkiye sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Bu doğrultuda ülkeler ya da bölgeler yapılan değişiklikleri kendi kültürleri ile harmanlayarak yansıtmaktadır. Bu özelliğe örnek olarak sırası ile A12 ve A25 numaralı aşçılar şunları söylemiştir;

“Genellikle yöresel yemekler yeni sunumlar kazandırılarak sunmaktayız.”

“Kendi değerlerimize sahip çıkmak açısından yöresel yemeklerimizi günümüz mutfağına uyumlu şekilde sunum yapıyoruz.”

Dokusuna göre:

Tabaklarda yöresel dokuları yansıtarak o bölgenin ya da o yörenin kültürü sunulmaktadır. Bu sayede misafir o yöreye ya da bölgeye gitmeden bulunduğu yerde o yörenin kültürel esintisini hissedebilir.

Hangi yöresel yemeklerde moleküler gastronomi teknikleri uygulanabilir

7 aşçı, yöresel alanda her yemekte kullanılabileceğini, bunun tamamen hayal gücü ve zekanın birleşmesi sonucu oluşacağını vurgulamıştır. 7 aşçı, sıvı yemeklerde daha kolay kullanılabileceğini belirtmiştir. Buna örnek olarak sırası ile A4 ve A7 numaralı aşçılar şunları ifade etmişlerdir;

“Cacığın üzerine dökülen zeytinyağını jelleme yöntemi ile havyar görüntüsü verilerek sunulabilir.”

“Balzamik sirkeden havyar yapımı.”

Sıvı yemeklerin dışında kebablarda, köftelerde, balık, tavuk ve sebzelerin yapımında kullanılabileceği aşçılar tarafından belirtilmiştir. Genel itibarı ile tatlılarda ve ana yemeklerde çeşitlerin fazla olması moleküler gastronomi uygulamalarının daha kolay kullanıldığı ve misafirlerin ilgisini çektiği vurgulanmıştır. Ana yemeklerin hepsinde kullanılamayacağı, kullanılamayan yemeklerde garnitür şeklinde yemeği tamamlayacağı ifade edilmiştir. Bunların yanı sıra aşçılar konunun derinlemesine araştırılması gerektiğini, karar vermenin zor olduğunu ve araştırmalar doğrultusunda soruya yanıt vereceğini belirtmişlerdir.

Moleküler gastronomi yöresel mutfak ürünlerinde uygulanırsa misafirin tepkisi

22 aşçı moleküler gastronomi yöresel mutfak ürünlerinde uygulanırsa misafirlerden olumlu tepki alınacağını düşünürken, 8 aşçı misafirlerin olumsuz tepki vereceğini düşünmektedir. Misafirlerin yöresel mutfakta moleküler gastronomi uygulamalarına karşı olumlu tepki vereceğini düşünen aşçılar, bu durumun müşteriye şaşırtarak merak uyandıracak olduğunu vurgulamıştır. Yöresel yemeklerde orijinal tadın dışına çıkılmadığı takdirde misafirlerin dikkatini çekeceğini lakin lezzetinin yansıtılamaması halinde olumsuz karşılanacağını belirtmişlerdir. Bir aşçı ise bu durumun misafirler arasında farklılık gösterdiğini A14 numaralı aşçı şu şekilde ifade etmiştir;

“Yeniliklere açık olan kişiler çerçevesinde daha çekici gelebilir. Yöresel yemek isteyen kişiler için bu uygulama hoş karşılanmaz.”

Bu bilgiler doğrultusunda misafirlerin görsel olarak moleküler gastronomiye olumlu bakacağı belirtilmektedir. Lezzetin yansıtılmaması halinde misafirlerin olumsuz karşılayacağını düşünen aşçılar misafirlerin başta hevesli olacağını fakat sonrasında moleküler gastronomiyi kabul etmeyeceğini ifade etmişlerdir. Bunun sebebinin de bulunduğu bölgenin kültürünün moleküler gastronomi tarafından karşılanamayacağı olarak belirtilmiştir.

Moleküler gastronominin yöresel mutfağın tanıtılması, pazarlanması ve imaj sağlaması açısından geleceği

17 aşçı moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel mutfak ürünlerinde kullanımı geleneksel mutfak kültürünün tanıtımında etkili olacağını düşünmektedir. Aşçılar, yöresel yemeğin moleküler gastronomi ile desteklenerek pazarlanmasında daha iyi olacağı belirtmişlerdir. Pazarlama açısından yöresel yemek kültürünün zengin olmasından dolayı moleküler mutfağın bir fırsat olduğu düşünülmektedir. A6 ve A7 numaralı aşçılar sırası ile bu durumu şu şekilde açıklamışlardır;

“İlk olarak kendi yemeklerimizin bir standartlarının olması gerekmektedir. Her yerde aynı isimli yemeğin farklı tatlarda bulunmaması gerekmektedir. Sonrasında tanıtım amaçlı kullanımında etkili olacağını düşünüyorum.”

“Evet etkili olur. Etkili olabilmesi için ise pazarlamasının iyi yapılması gerekmektedir.”

Geriye kalan 13 aşçı moleküler gastronominin yöresel yemeklerde pazarlama ve imaj açısından bir geleceği olmadığını belirtmiştir. Bu durum da verilen cevaplara bakılacak olursa, moleküler gastronominin hızlı bir şekilde tüketildiği bunun sebebinin ise insanların hızlı tüketim yapmasından kaynaklandığı belirtilmiştir. A8 ve A18 numaralı aşçılar sırası ile bu durumu şu şekilde ifade etmiştir;

“Tüketicilerin fiyat endeksli olması sebebi ile pazarlansa dahi müşteri porsiyonun fiyatı karşılamaması tercih edilmemesine sebep olmaktadır. Böylelikle geleceği yoktur.”

“Batılılaşma yüzünden yöresel kültürel mutfağımız İmaj kaybetmektedir, neden biliyor musunuz, İtalya’da bir Restoranda gittiğinizde Kayseri Mantısı görebiliyor musunuz hayır, Türkiye’de Ravioli görüyorsunuz, ülkemize gelen Turiste bile lahmacununuzu lahmacun olarak söylemekten aciziz Turkish pizza diyoruz, düşünün kültürel değerlerimize ne kadar sahip çıkıyoruz ki moleküler mutfak kavramıyla ne kadar sahip çıkarız.”

Moleküler gastronominin sağlığa zararlı olabilecek etkileri

22 aşçı moleküler gastronominin sağlık üzerinde zararlı olmadığını belirtmiştir. Yemeklerde kullanılacak kimyasalların kullanım miktarına dikkat edildiği takdirde zararlı olmayacağını belirtilmiştir. A2 ve A12 numaralı aşçılar sırası ile durumu şu şekilde ifade etmiştir;

“Ürünün tüketimine bağlıdır. Eğer söylenilen ölçüler birebir uygulanıyor ise zararlı değildir.”

“Vücuda dışarıdan giren her yiyecek ve içecekte olduğu kadar vardır.”

Bunların aksine kimyasal içerikli olmasından dolayı sağlığa zararlı olduğunu düşünen 8 aşçı bulunmaktadır. Bu düşüncelere sahip olan A1 numaralı aşçı durumu şu şekilde ifade etmiştir;

“Türkiye açısından zararlı olabileceğini düşünmekteyim. Çünkü bir gramın bile fazla kullanılması zehirlenmelere yol açabilir. Yemek yapım alışkanlıklarımızda mutfakta ölçüm olarak gram kullanmamaktayız. Göz kararı ya da mutfakta bulunan herhangi bir ekipmanın kullanılması ile moleküler gastronomide insan yaşamını tehlikeye atabiliriz.”

Elde edilen cevaplara göre ülkelerin ya da bölgelerin kültürü, yemek yapım alışkanlıklarına da yansımaktadır. Yemekte kullanılacak malzemelerin ölçüm şekli bile ülkeden ülkeye kültürden kültüre değişmektedir.

Moleküler gastronomi uygulamalarında helal sertifikalı ürünlerin kullanımı

24 aşçı moleküler gastronomi uygulamalarında helal sertifikalı ürünlerin kullanılmasına dikkat ettiğini belirtmiştir. Aşçılar her üründe olduğu gibi moleküler gastronomi uygulamalarında da kullanılan ürünlere dikkat ettiklerini vurgulamışlardır. Geriye kalan 6 aşçı helal sertifikaya dikkat etmediklerini belirtmişlerdir. Bunun sebebi dünya mutfığı konseptli işletmelerin bazılarında domuz eti kullanmasından kaynaklanmaktadır. A18 numaralı aşçı düşüncelerini şu şekilde ifade etmiştir;

“Ülkemizde Helal sertifikası almak isteyen kurum, şirket, kuruluş, tüzel kişi her neyse bu belgeyi almak için bir dosya hazırlayıp akabinde harç yatırıp helal sertifikasını alıyor bu sebeple bu duruma takılmamak gerekmektedir.”

Aşçılardan elde edilen bulgular doğrultusunda Türkiye’de moleküler gastronominin kullanıldığı görülmektedir. Fakat sonrasında lezzet, maliyet ve eğitim açısından sıkıntılar oluşturmaktadır. Bu doğrultuda moleküler gastronominin aşçıların görsel açıdan tabakların dizaynında ve kendilerini geliştirmede kullandığı anlaşılmaktadır. Kültürün kaybedileceği düşünülerek, yöresel mutfakta kullanılmaması gerektiği belirtilmiştir. Bunun yanı sıra pazarlama ve imaj oluşturma konusunda moleküler gastronominin katkı sağlayacağı da düşünülmektedir. Yurt dışında yöresel mutfığın tanıtımına fayda sağlayacağı belirtilmekte ve moleküler gastronomi bir pazarlama aracı olarak görülmektedir. Bununla birlikte moleküler gastronominin zararlı olmadığı, düşünülmektedir. Aşçılar ürün alırken helal gıda sertifikasına çoğunluğunun dikkat ettiği görülmektedir.

Misafirler ile Yapılan Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

Misafirlere 9 soru yöneltilerek moleküler gastronominin yöresel yemek kültürüne etkilerinin nasıl olacağı görüşülmüştür. Misafirlere yöneltilen 9 soru şu şekildedir;

1. Yöresel mutfığın kültürümüzdeki yeri ile ilgili neler düşünüyorsunuz?
2. Yöresel mutfak olarak nitelendirdiğiniz yemekler nelerdir?

3. Restoranlarda yöresel yemek üretimi ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
 4. Yöresel yemeklerin turizmde kullanılmasını etkileyen unsurlar nelerdir?
 5. Moleküler gastronomi ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
 6. Restoranlarda yöresel yemekler üzerine moleküler gastronomi uygulanırsa tüketir misiniz?
 7. Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemek kültürü üzerine etkileri sizce nelerdir?
 8. Moleküler gastronomi uygulamaları turizme katkı sağlar mı?
 9. Hangi yöresel mutfaklarda moleküler gastronomi uygulanırsa dikkatinizi çeker?
- Misafirlerin demografik özellikleri Tablo 2’de ifade edilmiştir.

Tablo 2. Misafirlerin demografik özellikleri

Sıra	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Meslek
M1	Erkek	25	Yüksek Öğrenim	İnşaat Mühendisi
M2	Erkek	29	Yüksek Öğrenim	Mimar
M3	Erkek	27	Yüksek Öğrenim	Elektrik Elektronik Mühendisi
M4	Erkek	26	Yüksek Öğrenim	Mühendis
M5	Erkek	22	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M6	Kadın	21	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M7	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Uzman
M8	Kadın	25	Yüksek Öğrenim	Elektrik Elektronik Mühendisi
M9	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Sosyal Hizmetler Uzmanı
M10	Erkek	37	Yüksek Öğrenim	Öğretmen
M11	Kadın	25	Yüksek Öğrenim	Gıda Mühendisi
M12	Kadın	23	Yüksek Öğrenim	Hemşire
M13	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Makine Mühendisi
M14	Erkek	24	Yüksek Öğrenim	Mimar
M15	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Mühendis
M16	Kadın	21	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M17	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Öğretmen
M18	Kadın	24	Yüksek Öğrenim	Gıda Mühendisi
M19	Kadın	30	Yüksek Öğrenim	Hemşire
M20	Kadın	20	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M21	Erkek	23	Yüksek Öğrenim	Öğrenci
M22	Erkek	34	Yüksek Öğrenim	Öğretmen
M23	Erkek	28	Yüksek Öğrenim	Asker
M24	Kadın	28	Yüksek Öğrenim	Bankacılık ve Finans
M25	Kadın	28	Yüksek Öğrenim	Sosyal Hizmet
M26	Kadın	28	Yüksek Öğrenim	Hemşire
M27	Kadın	45	Lise	Ev Hanımı
M28	Erkek	36	Lise	Gıda işletmesinde Bölge Müdürü
M29	Kadın	40	Yüksek Öğrenim	Memur
M30	Erkek	48	Yüksek Öğrenim	Memur

Misafirlerin demografik özelliklerine göre 17’sini kadınlar oluştururken, 13’ünü erkekler oluşturmaktadır. Kadın ve erkek misafirlerin sayılarının birbirine yakın olması çalışmanın daha homojen yapıya sahip olmasını sağlamıştır. Bu bağlamda misafirlerin eğitim durumlarına bakıldığında 28 misafir yüksek öğrenim mezunu iken 2 misafir lise mezunudur. Misafirlerin yaş ortalamasına bakıldığında ise yaş ortalamasının 28 olduğu saptanmıştır.

Yöresel mutfağın kültürdeki yeri

Misafirler, yöresel mutfağın kültürdeki yeri ile ilgili genel olarak kültürün bir göstergesi olduğunu ve Türk mutfak kültürünün geniş bir yelpazeye sahip olduğunu belirtmektedir. M26 numaralı misafir bu durumu şu şekilde ifade etmiştir;

“Yöresel mutfak, kültürümüzün temel unsurlarından bir tanesini oluşturmaktadır. Mutfak kültürümüz ülkemizin her noktasında farklı tatlardan ve adetlerden oluşmaktadır. Bu farklılık yörelerimizin beslenmelerinde de farklılık göstermektedir. Ege bölgesinde daha çok sebze ağırlıklı olurken, Doğu Anadolu bölgesinde hayvansal ürünler tercih edilmektedir. Bu sayede yöresel mutfaklarımız her yöreye göre farklılık göstererek kültürümüzde ki çeşitliliğin gerçekleşmesini sağlamaktadır.”

Yöresel mutfakın kültür üzerindeki yeri ile ilgili misafirler, bireyleri bir araya getiren bir unsur olduğunu düşünmektedir. Buna karşılık misafirler, yöresel mutfak kültürünün yeterince tanıtımının yapılmaması sebebi ile değerinin gün geçtikçe kaybedildiğini belirtmektedir. M13 numaralı misafir bu durumu şu şekilde ifade etmektedir;

“Özellikle büyük şehirlerde küreselleşme ile birlikte kültürlerin birleşmesi veya kısmen yok olması durumu gerçekleşmektedir. Bu yüzden fast-food ve restoran zincirlerinin gelişmesi ile yöresel mutfak kültürünün zayıflaması durumu ortadadır. Lakin daha küçük şehirlerde yöresel mutfakın kültür içerisindeki yeri sağlam bir şekilde devam etmektedir.”

Her birey bulunduğu bölgenin kültürü ile büyümektedir. O bölgede yetişen besinler ve imkanlar dahilinde bireylerin damak tatlarını oluşturmaktadır. Yöreden yöreye değişen damak tadı yöresel yemek çeşitliliğini oluşturmaktadır.

Yöresel mutfak olarak nitelendirilen yemekler

Genellikle Güneydoğu, Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinin yemekleri misafirler tarafından tercih edilmektedir. Bu bölgelerden sonra ise Karadeniz bölgesinin yemekleri yer almaktadır.

Restoranlarda yöresel yemek üretimi ile ilgili görüşler

Restoranların yöresel yemeklerin kullanımında çeşitliliğinin fazla olması, farklı yörelerden farklı lezzetler tadılması, yöresel yemek kültürünün devamlılığının sağlanması açısından faydalı olduğu belirtilmiştir. Bu düşüncelerin aksine misafirler her yörenin kendi yemeğini sunması gerektiğini, başka yöreye ait yemeklerin o bölgede gerçeği yansıtmadığını ifade etmişlerdir.

Yöresel yemeklerin turizmde kullanılması

Misafirler, genellikle lezzetin merak edilmesi ve merak doğrultusunda oluşacak talebin işletmeler tarafından karşılanması üzerine turizmin doğrudan etkilendiğini belirtmişlerdir. Bu bağlam da M14 numaralı misafir yöresel yemeklerin turizmi etkilemesi üzerine şunları ifade etmiştir;

“Yemek yeme doymaktan çok zevk almak içindir. İnsanlar bir yöreye gittiğinde tarihi yerlerini gezerler ve oranın meşhur yemeğini yemek isterler. Sadece yöresel yemekler için gidilen şehirler vardır. Bunun için yöresel lezzetlerin turizmde etkisi büyüktür.”

Misafirlerin moleküler gastronomi ile ilgili görüşleri

Misafirler, moleküler gastronominin kullanıldığı yemeklerin göze hitap etmesinden dolayı ilgi çekici olduğunu, yemeğin farklı formlarda kullanılmasının merak uyandırıcı olduğunu ve kültürümüze katkı sağlayarak yemeklerin tanıtımında önemli bir yere sahip olacağını belirtilmektedir. Bu ifadeye örnek olarak M15 numaralı misafir şunları belirtmiştir;

“Dünya lezzetlerine ulaşım gün geçtikçe daha kolaydır. Moleküler gastronomi aynı lezzeti farklı görüntüler ile herkese hitap edecek şekilde dünyaya ulaşır hale gelebiliriz.”

Bu düşüncelerin aksine M5 ve M26 numaralı misafirler sırası ile moleküler gastronomi üzerine düşüncelerini şu şekilde aktarmışlardır;

“Yemekte yapılan olası değişiklikler yenen yemeğin hem hissiyatını hem de lezzetini kaçınılmaz olarak değiştirmektedir.”

“Moleküler gastronomi üzerine izlenimlerim Türk halkının Türk mutfağındaki yapılacak moleküler gastronomi çalışmalarına adaptasyonun biraz zor olacağı yönündedir. Çünkü insanımız biraz daha gelenekçi olup normalin dışına çıktığı takdirde mesafeli yaklaşmaktadır.”

M16 numaralı misafir ise bu soruya farklı bir bakış açısı ile bakarak şunları ifade etmiştir;

“İnsanların yiyemeyeceği yemeklerin moleküler gastronomi ile tüketimini sağlayabiliriz.”

Yöresel yemeklerde moleküler gastronomi tüketimi

Restoranlarda yöresel yemekler üzerine moleküler gastronomi uygulanırsa 20 misafir tercih edeceğini, 10 misafir ise tercih etmeyeceğini belirtmiştir. Tercih etmeyeceğini belirten aşçılar genel olarak yöresel yemeğin doğal hali ile sunulması gerektiğini, lezzetinin değişmesi halinde yöresel kavramının anlam kaybedeceğini vurgulamıştır. M26 numaralı misafir bu durumu şu şekilde yorumlamıştır;

“Moleküler gastronomi uygulamasını görmek isterim. Ancak lezzet olarak da yöresel tadın ve sunumun kaybolmamasından yanayım. Zira yöresel lezzet ve tat kaybolursa yemeklerimiz özgünlüğünü yitirmiş oluyor düşüncesindeyim.”

Tercih etmeyi düşünen misafirlere bakıldığında ise yöresel mutfak ve moleküler gastronominin birleşmesi ile daha çok ilgi çekeceğini, yöresel mutfağın tanıtımına katkı sağlayacağını düşünmektedir.

Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemek kültürü üzerine etkileri

Moleküler gastronomi uygulamalarının yöresel yemek kültürü üzerine etkileri hakkında 20 misafir, lezzetine lezzet katacağını daha da zengin bir yemek kültürüne sahip olacağını belirtmiştir. Bunun yanı sıra yöresel yemeklerin pazarlamasına katkı sağlayacağını, yöresel yemeklerin dünyaya tanıtılarak, turist çekiminde fayda sağlayacağını belirtmişlerdir. M24 numaralı misafir kültürün olumlu etkilenmesi hakkında şunları söylemiştir;

“Eğer bilim ile yöresel yemeklerin mantığı birleşirse çok daha kaliteli yeni tatlar ortaya çıkabilir.”

10 misafir ise kültürde bozulmalara yol açacağını düşünmektedir. M18 ve M23 numaralı misafirler sırası ile bu durum şöyle açıklanmıştır;

“Yöresel yemeklerin olduğu gibi tüketilmesinden yanayım. Turizm ya da görüntüsü için popüler kültürün etkisinde kalınmaması gerektiğini, özünü koruması gerektiğini düşünüyorum.”

“Sunumda yapılan değişiklik yöresel yemek kültürünü olumsuz etkileyebilir. Yöresel yemeklerin zaten kendine özgü bir sunumu bulunmaktadır. Bu sunumun değişmesi ile özelliğini kaybeder.”

Moleküler gastronomi uygulamalarının turizme katkısı

Moleküler gastronomi uygulamalarının turizme katkısı hakkında 27 misafir moleküler gastronominin turizme katkı sağlayacağını düşünürken, 3 misafir katkı sağlamayacağını düşünmektedirler. Misafirlerin yaptığı yorumlarda genel itibari ile moleküler gastronominin turizme katkı sağlayacağını fakat tadının değişmemesi gerektiğini, özünün yansıtılması gerektiğini, görünümde oluşacak değişimlerin turist dikkatini çekeceğini vurgulamışlardır.

Misafirlerin moleküler gastronomi uygulamalarını görmek istedikleri yöresel yemekler

Misafirler, moleküler gastronomi uygulamasının Ege bölgesinin yemeklerinde kullanılmasını istemektedir. Ege bölgesinden sonra Akdeniz, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgesi gelmektedir. Bu bölgeler tercih edilme bakımından birbiri ile eşittir. Bunun dışında misafirler tatlılarda, deniz ürünlerinde ve Asya yemeklerinde de moleküler gastronomiyi görmek istediklerini belirtmişlerdir. Bu düşüncelere örnek olarak M11 numaralı misafir şöyle betimlemiştir;

“Örneğin çiğ köftenin yanına içecekleri moleküler hale getirip servis edilir ise ilgimi çeker.”

M17 ve M26 numaralı misafirler moleküler gastronominin yöresel mutfakta kullanılmasına farklı bir bakış açısı sunarak şu şekilde ifade etmişlerdir;

“Zeytinyağının faydalı olduğunu biliyorum ama tadından dolayı yiyemiyorum. Zeytinyağlı yemeklerde farklı formlarda kullanılarak zeytinyağının tadını vermeyecek ama yararını verecek ise dikkatimi çeker. Aynı zamanda ciğer, kelle paça, balık türleri de buna örnek olarak verilebilir.”

“Ege bölgesindeki sebze ağırlıklı yemeklerde moleküler gastronomi uygulanmasını tercih ederim. Zira sebze ile aram çok iyi değil. Bu konu da sebze yemeklerini bireye sevdirecek bir şekilde sunulması ile moleküler gastronomi uygulamasını tercih ederim.”

Misafirlerin Ege bölgesinin yöresel ürünlerini, moleküler gastronomide kullanılabilirliğini aşçılara sordüğümüzda; aşçılar yöresel yemeklerin oluşumunda kullanılan ürünlerin, yemeğin yapısının değiştirilmeden moleküler gastronomide kullanılabileceğini belirtmişlerdir. Yöresel yemeklerde yapılan küçük moleküler dokunuşların hem lezzeti destekler nitelikte olacağı hem de misafirin yiyebileceği bir yemek haline dönüşeceğini belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra aşçılar; Ege bölgesine ait et ve balık ürünlerinde Sous-Vide tekniği ile birlikte tütsüleme tekniği kullanılarak, etin kokusunu sevmeyen misafirler için farklı aroma kokuları ile et kokunun oluşmasını engelleyeceğini belirtmişlerdir. Aşçılar, sebze ve meyveden zengin olan Ege bölgesinin, sebze ve meyveler ile ana yemekleri destekler nitelikte jelleme, tütsüleme, köpükleme, tozlaştırma gibi tekniklerin kullanılabileceğini belirtilmişlerdir.

- Görüşmeye katılan misafirlerin ve aşçıların yöresel yemek kültürü hakkındaki düşünceleri karşılaştırıldığında;

Misafirler yöresel yemek konseptli işletmelerde yöreselliğin yansıtılamadığını belirtmişlerdir. *Aşçılar* ise bu düşünceye karşılık yöresel yemeklerin talebe göre sunulduğunu, misafirin isteklerine dikkat edildiğini, bu doğrultuda yöresel yemeklerin modern ve dokusunun yansıtılarak kültür tanıtımının yapıldığını açıklamışlardır. İki grupta damak lezzetinin yöresel yemeklerde önemli olduğunu vurgulamışlardır.

- Görüşmeye katılan misafirlerin ve aşçıların moleküler gastronomi üzerine düşünceleri karşılaştırıldığında;

Misafirlerden elde edilen bulgulara göre yöresel mutfağın kültürün bir yansıması olduğu, yöresel mutfağın restoranlarda kendine özgü tat ve dokusu ile sunulması gerektiği düşünülmektedir. Yöresel yemeklerin, tarihi dokusunun yansıtılması ile birlikte turizmde sektöründe daha yaygın kullanılabileceğini belirtmişlerdir. Misafirler, moleküler gastronomiyi ilgi çekici ve merak uyandırıcı bulmalarının yanında kimyasal açıdan sağlığı tehlikeye attığını da belirtmişlerdir. Yöresel mutfakta, moleküler gastronominin kullanılır ise kendine özgü tadın değişmemesi gerektiği vurgulanmıştır. Moleküler gastronominin kültürü olumlu etkileyeceği düşünülerek, yöresel yemeklerin tanıtımında büyük rol oynayacağı edinilen bulgularda görülmektedir. Moleküler gastronomi, yöresel mutfağın tanıtımına etkili olmasının yanında turizme de katkı sağlamaktadır. Ege bölgesinin yöresel yemeklerinde moleküler gastronomi uygulamalarının kullanılması halinde ilgi çekeceği düşünülmektedir. Ayrıca misafirler, moleküler gastronomiye farklı bir bakış açısı kazandırarak, tüketmekte zorlandıkları fakat besin değerinin yüksek olmasından dolayı yemek zorunda oldukları besinleri moleküler formda tüketebileceklerini belirtmişlerdir.

Aşçılar üretmiş olduğu yemeklerde moleküler gastronomi tekniklerinden genellikle; jelleme, küreleme, sıvı azot, sous vide, tütsüleme, tozlaştırma, köpük tekniklerini, tabakların dizaynında ve ana yemeği destekleyici garnitür şeklinde görüntü amaçlı kullandıklarını belirtmişlerdir. 20 aşçı moleküler gastronominin misafirler tarafından heyecan verici, ilgi çekici ve görsel olarak çok beğenildiğini belirtmiştir. Fakat İç Anadolu bölgesinde misafirlerin; lezzete, porsiyona ve yöresel dokuya önem verdiğini belirterek moleküler gastronomi tekniklerinin kısıtlı kullanıldığını vurgulamışlardır. Bunun dışında her bölgenin yöresel yemeğinde moleküler gastronominin kullanılabileceği düşünülürken, sıvı yemeklerde uygulamanın daha kolay yapıldığı vurgulanmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Tüketicilerin yeme-içme faaliyetlerinde mutlu olması, hizmet sektörünün en çok talep edilen sektör olmasına sebep olurken pazarlamanın da öncülüğünü yapmaktadır. Bireyler için yeme-içme faaliyetlerinin önemli olması seyahatlerine de yansımaktadır. Ziyaret edilen ülke ya da bölgenin kültürünü daha yakından tanımak için yöresel yemeklerin tercih edildiği görülmektedir. Bu doğrultuda gastronomi turizmi için yöresel yemekler önemli bir yere sahiptir. Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması için yemek yapımında kullanılacak malzemelerin standart ölçüler ile kullanılması ve sektörde yapılan yeniliklerin takip edilmesi gerekmektedir. Gastronominin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından oluşturulan yeniliklerden biride moleküler gastronomidir.

Moleküler gastronomide gıdaların, fizik ve kimyalarına inilip, farklı lezzetlerin birlikte kullanılması ile birlikte yemeğe yeni formlar kazandırmayı amaçlamaktadır. Moleküler gastronominin yeni bir akım olması sebebi ile birçok alanda değerlendirilmektedir. Bu çalışmada ise gastronomi turizmi için önemli bir potansiyele sahip olan yöresel yemek kavramı ile değerlendirilmiştir. Çalışmada yöresel yemeğin moleküler gastronomide kullanılabilirliği üzerine aşçıların ve misafirlerin görüşlerinin derinlemesine tespit edilmesi amacı ile nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği uygulanarak betimsel analiz yöntemi ile veriler analiz edilmiştir.

Misafirler ve aşçıların görüşleri analiz edildiğinde moleküler gastronominin ilgi çekici olduğu ve merak uyandırdığı iki grubun ortak düşüncesi olarak saptanmıştır. Misafirler; moleküler gastronominin kültüre katkı sağlayıp, yöresel yemeklerin zenginleşeceğini savunurken, aşçılar; moleküler gastronominin kültürü değiştireceğini belirtmişlerdir. Moleküler gastronomide pazarlamanın hem iç hem de dış turizm açısından kullanılabileceği, yöresel lezzetlerin tanıtımında avantaj sağlayacağı araştırmanın sonuçlarını oluşturmaktadır. Sonuç olarak, elde edilen bulgular doğrultusunda moleküler gastronominin, yöresel yemeklerde doğru lokasyon ve doğru teknikler

uygulanarak, lezzetinin ve besin değerin değıştirilmeden kullanılması halinde misafirlerin ilgisini çekeceğı düşünölmektedir. Fakat Türk mutfağının yemeklerde süslemeye önem vermemesi, yemeğın lezzetine özen göstermesi, yemek költürüne bağılı bir toplum olması ve dini inancın büyük ölçüde yemek seçimini etkilemesi sebebi ile yöresel yemeklerde moleküler gastronominin sürekli kullanılabilecek değıil denenebilecek bir unsur olduğı sonucuna ulaşılmıştır.

Moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli kullanılamamasının diğeri sebeplerine bakıldığında;

- Moleküler gastronomi kullanılarak elde edilen yemeklerin, porsiyon açısından az olması, yemeğın porsiyonunun maliyetini karşılamaması, yemeklerin mutfakta bulunan ekipmanlar ile ölçölmesi, ayrıca yapılan yemeklerin her işletmede farklı tatlarda sunulması standartlaştırılmanın olmadığıın bir göstergesidir. Bu doğrultuda öncelikle aşçılar, yöresel yemeklere sahip çıkarak yemeğın tarifini en doğru şekli ile bilmesi gerekmektedir. Her restoranda aynı yemeğın farklı bir tat ile sunumu o yemeğın özgünlüğünün kaybedilmesine sebep olmaktadır. Bu da moleküler gastronominin yöresel yemekler üzerinde uygulanmasını zorlaştırmaktadır. Çünkü moleküler gastronomide kullanılan katkı maddelerinin belirtilen miktarlarda kullanılmaması halinde risk taşımaktadır. Yöresel yemeklerde gramaj hesabının olmaması, yemeğın göz kararı ile yapılması sebebi ile moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli olarak kullanılamamasının en önemli sebebini oluşturmaktadır.

- İşletmelerde zaman kavramının önemli bir yere sahip olmasının aksine moleküler gastronomide zaman kavramının olmaması, yöresel yemeklerde moleküler gastronomi kullanımını etkilemektedir.

- Moleküler gastronomiyi kullanacak, kimyasallar ve ekipmanlar hakkında eğitimli, bilgi sahibi olan aşçıların az olması moleküler gastronominin kullanımını etkilemektedir.

Bu çalışmada yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği ile ilgili sonuçlara ulaşarak ilgili yazına katre kadar dahi olsa bir katkı sağlayacağına inanılmaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın bilme, literatüre ve turizm sektörüne nasıl katkı sağlayacağı şu şekilde belirtilmektedir;

- Çalışmada konuya ilişkin bilimsel araştırmanın daha önce yapılmamış olması ve bu boşluğın doldurularak benzer çalışmaların yapılmasına katkı sağlayacağı,

- Yöresel, ulusal ve uluslararası düzeyde üst yönetimlerin, turizm ürünlerini çeşitlendirme çalışmalarına yönelik gastronomi turizminde dikkate alınması gereken noktalara rehber olacağı,

- Çalışmanın alan araştırmasında, misafirlere ve aşçılara farklı görüşme soruları yöneltilerek elde edilen yanıtlar doğrultusunda araştırmacıların yeni fikirler üretmesine katkı sağlayacağı,

- Yöresel yemek költürünün korunarak yaşatılması ve geliştirilmesi konusunda yöresel düzeyde ki çalışmalara katkı sağlayacağı düşünölmektedir.

Bununla birlikte araştırmanın bulguları dikkate alındığında şu öneriler sıralanabilir;

- Edinilen bulgularda misafirler, yiyemedikleri yemekleri moleküler gastronomi alanında tercih edeceklerini belirtmişlerdir. Bu doğrultuda misafirlerin tüketemediğı yemekler üzerine araştırmalar yaparak, yenilemeyen yemeklerin moleküler gastronomi ile tüketilmesi hususunda araştırmalar yapılabilir.

- Moleküler gastronomi üzerine çalışma yapmayı düşünen araştırmacılara, moleküler gastronomi uygulamalarının kullanımı ile yöresel yemek reçetelerin hazırlanması. Hazırlanan reçetelerin lezzet ölçümlerinin yapılması ile ilgili çalışma yapmaları önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akın, P. D., & Çevik, A. G. (2017). Beslenme Kültürünün Ortaya Çıkışı ve Gelişim Tarihi. P. Bozok, P. Avcıkurt, D. Doğdubay, Y. Sarioğlu, & Y. Girgin içinde, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 3-13). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akoğlu, A., Çavuş, O., & Bayhan, İ. (2017). Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San Sebastián, İspanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 43-59.
- Akoğlu, E., & Öztürk, Y. (2018). Moleküler Gastronomi. A. Akbaba, & N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 338-362). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aktaş, E. (2017). Moleküler Gastronomi. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri* (s. 104-125). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alpaslan, K. (2019, Temmuz). Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronomi Kullanımı. *Yüksek Lisans Tezi*. Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Alpaslan, K., Tanrısever, C., & Tütüncü, B. (2018). Dağcılık Turizminde Moleküler Gastronomi Kullanılabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 104-122.
- Arbolea, J.-C., Olabarrieta, I., Luis-Aduriz, A., Lasa, D., Vergara, J., Sanmartín, E., . . . Marañón, I. M. (2008). From the Chef's Mind to the Dish: How Scientific Approaches Facilitate the Creative Process. *Food Biophysics*, 261-268.
- Barbar, R., & This, H. (2012). Molecular Gastronomy in Lebanon. *Journal of Culinary Science & Technology*, 277-293.
- Barkören, S. (2005). Görsel Hazların Ortaklığı: Yemek ve Sinema. *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları.
- Bérard, L., & Marchenay, P. (2008). *From Localized Products to Geographical Indications Awareness and Action*. Ressources des terroirs.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 57-68.
- Cömert, M., & Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 118-131.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 100-115.
- Çözeli, F., & Doğdubay, M. (2017). Endüstri 4.0 Sanayi Devriminin Moleküler Mutfakta Uygulanabilirliği. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlu, & G. K. Girgin içinde, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (s. 471-486). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F., & Özel, K. (2018). Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 53-72.

- Erdem, Ö., & Kemer, A. K. (2016). Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3-16.
- Erdoğan, S. (2014). *Bir İnsan Hakları Sorunu Olarak Gıda Güvenliği*. İstanbul: Hayat Yayın Grubu.
- García-Segovia, P., Garrido, M. D., Vercet, A., Arbolea, J. C., Fiszman, S., J. Martínez-Monzo, Ruiz, J. (2014). Molecular Gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 279-293.
- Gastromolekuler. (2019, 03 07). *Gastromolekuler. Modern Mutfak Bilimi*: <https://www.gastromolekuler.com/pages/about-us> adresinden alındı
- Işın, A., & Kurt, Y. (2017). Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 621-641.
- Karamustafa, K., Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 29-69.
- Kemer, A. K. (2011, Mayıs). Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kızılırmak, İ., & Albayrak, A. (2015). İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfağın İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma. *14. Ulusal Turizm Kongresi* (s. 55-72). Kayseri: Erciyes Üniversitesi Türkan-Tuncer Hasçalık Turizm Fakültesi.
- Mason, M., & Paggiaro, A. (1999). Investigating the Role of Festivalscape in Culinary Tourism: The Case of Food and Wine Events. *Tourism Management*, 1329-1336.
- Örgün, E., Keskin, E., & Erol, G. (2018). Otel Aşçıların Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 215-227.
- Özbay, G. (2017). Düünden Bugüne Gastronomi. p. D. Sarıışık içinde, *Gastronomi Bilimi* (s. 1-40). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özçelik Heper, F. (2017). Türk Mutfağı. M. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 49-81). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özgen, I. (2017). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 1-29). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A., & Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo–Wellington Ale Trail. *Tourism Management*, 447-458.
- Risbo, J., Mouritsen, O. G., Frøst, M. B., Evans, J. D., & Reade, B. (2013). Culinary Science in Denmark: Molecular Gastronomy and Beyond. *Journal of Culinary Science & Technology*, 111-130.
- Shenton, A. K. (2004). Strategies for Ensuring Trustworthiness in Qualitative Research Projects. *Education for Information*, 63-75.

- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 86-99.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*(18), 273-283.
- This, H. (2009). Molecular Gastronomy, a Scientific Look at Cooking. *Accounts of Chemical Research*, 575-583.
- This, H. (2011). Molecular Gastronomy in France. *Journal of Culinary Science & Technology*, 140-149.
- Traynor, M. (2013). Innovative Food Product Development using Molecular Gastronomy; A Focus on Flavour and Sensory Evaluation. *Doctoral Thesis*. Dublin Institute of Technolog.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yurdigül, A. (2010). Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi. *Yüksek Lisans Tezi*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Ana Bilim Dalı.

Can Molecular Gastronomy be Useful for Local Food?

Kardelen ALPASLAN

Kastamonu University, Graduate School of Social Sciences, Kastamonu/Turkey

Hüseyin PAMUKÇU

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Canan TANRISEVER

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu /Turkey

Extensive Summary

It is defined as culture to ensure that all value judgments produced by individuals constituting the society in the historical process are distinguished from other societies by transferring from generation to generation (Özgen, 2017). The most important factor that distinguishes culture from other societies is the nutrition of the society (Talas, 2005). The most important factor in the formation of food and beverage culture is the geographical conditions of that region. Societies have grown animals and plants that are useful to them in the way geographic location allows. They have developed various storage and cooking methods to make the animals and plants they grow more delicious according to their taste. It is seen that even if the same products are used, different tastes emerge because each continent, each country and even each region has different tastes. Because of this reason, the food in that region or the region constitutes the local food of the region. Local meal is defined as the whole of the products and beverages that belong to a region, bear traces of the culture of that region, use the local cooking techniques, are shaped according to religious or national reasons, and are kept privileged by the local people (Şengül & Türkay, 2016). In this direction, the formation of the unique culinary culture of the regions has led to the emergence of World Cuisine (Özgen, 2017). One of these cuisines is Turkish Cuisine. Due to its location, Turkish cuisine has the privilege of reflecting the characteristics of the steppe culture on the one hand and the variety of vegetables and fruits grown in favorable soil of the Mediterranean region on the other (Özçelik Heper, 2017). These changes lead to the emergence of the concept of gastronomy, which is called artistic activity, with the fact that food and beverages within the culinary culture are suitable for health, appeal to the eye, the plate design is well made and delicious (Özbay, 2017). Gastronomy is a science that describes how to use the materials used in food and beverage, reveals the similarities and differences between different culinary cultures, aims to maximize the taste of the food, and tries to present history, culture and food together (Birdir & Akgöl, 2015).

The importance of eating and drinking activities among the elements that individuals are happy to consume is reflected in individuals' travels. In these travels, it is seen that local dishes are preferred more in terms of getting to know the culture of the country or region. According to these demands, local dishes become important within the scope of gastronomic tourism. The fact that the local dishes are of a standard quality in the process from making to presentation is important for sustainability. In order to ensure the sustainability of local dishes, innovations should also be followed. One of these innovations is molecular gastronomy.

Molecular gastronomy allows the chemistry of food to be developed and combined with the development of technology and the technical application of the product obtained. In this respect, producers can adapt their new food

products to increase the gastronomic experience according to the taste of the consumers and thus provide a comprehensive understanding of molecular gastronomy (Traynor, 2013). In this context, taking into consideration the structure of food, different techniques and presentations are developed and different forms of food are gained. Cooks attract the attention of the guests and arouse excitement by using molecular gastronomic practices to serve the food in different forms. In this way, presenting the dishes in the country or region by using molecular gastronomy which is the new trend contributes to tourism. However, in order to ensure the sustainability of businesses working in the field of molecular gastronomy, they have to improve themselves by innovating in the fields of application and presentation of molecular gastronomy. Molecular gastronomy, which can be evaluated in many areas within the scope of gastronomy, has been evaluated with “local food ada in this study.

Research questioned the usability of molecular gastronomy in regional dishes by asking questions about the opinions related to the local dishes of the chefs who work at business with world cuisine concept in Çankaya district of Ankara and have knowledge about molecular gastronomy and the guests who prefer the world cuisine concept and their thoughts about molecular gastronomy, and the use of local food in restaurants, and the effects of molecular gastronomy on health and advertising local dishes. In order to find valid and reliable answers to the research questions, the participants were divided into two different working groups. In the first group, 30 cooks who have knowledge on molecular gastronomy out of 1,236 working in world cuisine concept were reached by snowball sampling method and 13 questions were asked. In the second group, a guest suggested by each cook who has knowledge on molecular gastronomy was reached with a total of 30 guests and 9 questions were asked. Evaluating the knowledge and opinions of the cooks and guests through the interview form on the use of molecular gastronomy in local dishes has formed the main purpose of the study. When the other aims of the study are examined; if molecular gastronomy is used in local dishes, it is aimed to analyze the extent to which the reactions of the guests will be, how the molecular gastronomy will affect the local dishes and how the applications of molecular gastronomy will contribute to the promotion of the local dishes. In line with the questions of the research and the aims of these questions, a comprehensive literature review was conducted first. After examining the effect of molecular gastronomy on local food culture, research question was determined by taking the opinions of the chefs and the guests.

This question was formed below:

- “Can molecular gastronomy be used in local dishes?”

The literature related to the research problem mentioned above has been examined and studies in the field of local food and molecular gastronomy have been evaluated.

In the light of the information obtained from the literature review, qualitative research method was used in the field research. The fact that the scientific research on the subject has not been done before and the comparison of the answers given by the cooks and the guests on the usability of molecular gastronomy in the local dishes is the first in the literature reveals the originality of this research. In order to determine in depth the opinions of the chefs and the guests about the usability of molecular gastronomy in the local dishes, descriptive analysis method was used by implementing interview technique out of qualitative research methods.

As a result of the findings obtained from the research, guests and cooks stated that molecular gastronomy is interesting and arousing curiosity. While the guests stated that molecular gastronomy contributes to the culture and regional dishes will be enriched, the cooks stated that molecular gastronomy will change the culture. It is thought that marketing can be used both in domestic and foreign tourism in molecular gastronomy and it will provide advantage in promotion of local delicacies. It is thought that molecular gastronomy will attract the attention of the guests if it is used without changing the flavor and nutritional value by applying the right location and the right techniques in the local dishes. However, in the findings, it was concluded that molecular gastronomy is an element that can be tried and not used in local dishes constantly. It is concluded that molecular gastronomy is an element that can be tried and not be used continuously in local dishes because of the fact that Turkish cuisine does not give importance to decoration in the dishes, pays attention to the taste of the food, a society depending on the food culture is and religious belief affects the food choice to a great extent.

According to the results of the research, for the researchers considering to study on molecular gastronomy;

- Guests stated that they would prefer the meals that they cannot eat in the field of molecular gastronomy. In this respect, research can be done on that the meals which cannot be eaten are consumed with molecular gastronomy by fulfilling studies about the meals that guests cannot consume.
- It is recommended that local food recipes be prepared with the use of molecular gastronomy applications and that they will study on flavor measurement.