

GASTRONOMİDE TRENDLER: RESTORANLARDA YEREL ÜRÜN KULLANIMI, YENİLİKÇİ VE HİKÂYESİ OLAN YEMEKLER YARATMA

Şef Mehmet ŞAHİN¹

Dr. Öğretim Üyesi Esra MANKAN²

ÖZ

Gastronomide trendler gün geçtikçe değişmekte, yenilenmektedir. Bu eğilimler çerçevesinde yerel ürün kullanımı ile birlikte tabaklarda yenilikçi yaklaşımlarda gün geçtikçe artmaktadır. Şefler bu doğrultuda buldukları yörenin coğrafyasında yetişen gıdaları kendi tabaklarına taşıma ve yenilikçi bir sunumla sunma gayreti içindedirler. Bu şekilde bir yaklaşım eski ile yeniyi bağdaştırarak gastronomi kültürümüze bir değer olarak ön sırada yer almakta aynı zamanda dünya literatüründe de estetik sunumlarla hak ettiği yeri almaktadır. Doğru teknikleri kullanarak, tabakta sanatsal ve yaratıcı tasarımlarla eski ile yeni teknikler birleştirilip Türk mutfağında adı duyulmamış, bilinmeyen ya da unutulmaya yüz tutmuş lezzetler ön plana çıkarılabilir.

Gastronomi literatüründe Türk Mutfağının hakettiği yeri alması ve gastronomi kimliğinin oluşturulması ve en iyi şekilde gastro diplomaside kendini gösterebilmesi için günümüz mutfak akım ve anlayışlarını kendi içinde adapte ederek Türk Mutfağı öz kültürüne, geleneğine, anlayışına sahip çıkarak modern tutumların kazandırılması gerekmektedir. Bu çalışmada farklı restoranlarda farklı şeflerle yaratıcı sunumlarla ve coğrafi işaretli ürünler kullanılarak 34 ürün tasarlanmış ve tabaklanmıştır.

Bu çalışma coğrafi ürünler kullanılarak öz kültürü yansıtan lezzetlerimizin farklı ve yaratıcı tabak sunumları ile gastronomi kimliğini ön plana çıkarmasında rolünü değerlendirme amacıyla tasarlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Trendler, Yenilikçi Mutfak Akımları, Lokal Ürün, Hikayesi Olan Yemekler

Jel Kodları: L66, J11, Q18

¹ job.msahin@gmail.com, (ORCID: 0000-0001-7956-6821)

² Dr. Öğretim Üyesi, Alanya HEP Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, E posta: esramankan@gmail.com 0000-0003-1735-8511)

TRENDS IN GASTRONOMY: THE USE OF LOCAL PRODUCTS IN RESTAURANTS, TO CREATE INNOVATIVE AND STORY BEHIND THE DISHES

ABSTRACT

Gastronomy trends are changing and renewing day by day. Within this framework of these trends, with the use of local food products, innovative approaches in plates are increasing day by day. In this direction, the chefs strive to bring the foods grown in the geography of the region they are in to their plates and present them with an innovative presentation. Such an approach, by reconciling the old with the new technics takes the lead in our gastronomy culture as a value, and also takes its deserved place in the world literature with its aesthetic presentations. By using the techniques, artistic and creative designs and old and new techniques can be combined on the plate, and flavors that are unknown, unknown or forgotten in Turkish cuisine can be brought to the fore.

In order for Turkish Cuisine to take the place it deserves in the gastronomy literature, to create a gastronomic identity and to show itself in the best way in gastrodiploamacy, it is necessary to adapt today's culinary trends and understandings, and to gain modern attitudes by protecting the core culture, tradition and understanding of Turkish Cuisine. In this study, 34 dishes were designed with different chefs in different restaurants, with creative presentations and using geographically marked products.

The aim of this study is to bring gastronomic culture to the forefront by combining our tastes reflecting culture with different and creative presentations, primarily by using geographical products.

Keywords: Trends, Innovative Culinary Trends, Local Products, Story Behind the Dishes

JEL Codes: L66, J11, Q18

GİRİŞ

Hızla değişen dünyada gastronomi adına değişimlerin ve yeniliklerin olması kaçınılmazdır. Bu yenilikler, mutfak tasarımları, teknolojik yenilikler, mutfakta robotların kullanılmaya başlanması gibi birçok yenilikleri barındırmaktadır. Örneğin Gastronomi 4.0, yiyecek-içecek sektöründe görülen yenilikçi teknolojik gelişmeler olarak ifade edilmektedir. 4.0'ın geliştirilmesi ve hayata geçirilmesi günümüz teknoloji çağındaki ilerlemelere öncü olmuştur. (Keskin ve Sezen, 2021). Gastronomi sektöründeki önemli yeniliklerden bir diğeri ise yenilikçi ve yaratıcı tabak sunumlarıdır.

Bu çalışmada coğrafi ürünler kullanılarak kültürü yansıtan lezzetlerimizin farklı ve yaratıcı sunumlarla birleştirilmesi amaçlanmıştır. Türkiye’de gastronomi kültürünü ön plana çıkarma amacıyla yapılan bu çalışmada; UNESCO tarafından da somut olmayan kültürel miras değerleri kategorisine alınmış gıda ürünleri ele alınıp saha çalışması yapılmıştır.

Aksoy ve Üner’in yaptığı çalışmada; restoran işletmelerinin “yenilikçi” olarak rekabet etmeleri mutfaktaki akımın mutfakta bilimsel ve sanatsal bakış açılarının dünyadaki gelişmelere paralel yürütülmesi için hem şeflere hem de işletmelere cesaret vermiştir (Aksoy vd., 2016). Bu kapsamda akla moleküler ve füzyon mutfak çalışmaları gelmektedir. Yapılan bir çalışmada "jelleştirme", "tozlaştırma", "köpükleştirme", "tat ve koku transferi teknikleri" kullanarak bu tekniklere dair standart reçeteler oluşturulmuş yeni tarifler ortaya çıkarılmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2017). Gastronomi sektöründe sıra dışı ve yaratıcı sunumlar gastrodiplomasi içinde imkân sağlamaktadır.(Bulut, S. H. 2020). Gastrodiplomasi ülkenin kimliğinin korunmasında ve öne çıkmasında önemli bir rol oynarken aynı zamanda kültürün mutfak yoluyla tanıtılması diğer ülkelerin dikkatini gastronomi yoluyla çekebilmesine imkân sağlamaktadır. (Yavuz, 2021) yaptığı çalışmada şeflerin Türk gastronomisine, yerel ürünlerin lezzet, çeşit ve kapsamının rekabetçi gücüne inandığı anlaşılmaktadır. İnovasyon konusunda çabalar ve ciddi çalışmalar olmakla birlikte, doğru ve etkin uygulamalar için eğitim, destek ve teşviklerle birlikte bu alanda yapılacak kapsamlı araştırmalara ihtiyaç bulunduğu saptanmıştır (Yavuz, 2021). Ayrıca temel sanat eğitimi alan uzmanların ve gastronomi uzmanlarının birlikte hareket etmesi önerilebilir (Çağlayan, 2019). Saçılık, M.Y’nin 2020 yılında yaptığı çalışmada; katılımcıların yenilikçi mutfak akımlarının yerel mutfak kültüründe olumlu gelişmelere neden olabileceği belirtilmektedir. Günümüzde yemekle birlikte sunumda gittikçe önem kazanmaktadır. Yemeğin ilk önce göze hitap etmesi yemeğin estetik kaygı gözetilerek hazırlanması gerekliliğini de beraberinde getirmiştir (Uçuk, C. 2017).

Yapılmış çalışmalar tarandığında; gastronomide tabak sunumu konusunda yapılan çalışmaların yeterli olmadığı anlaşılmaktadır (Uçuk ve Özkanlı, 2017).

YÖNTEM

Bu araştırmada ilk olarak literatür taraması yapılmış daha sonra şeflerin uzman görüşleri alınmıştır. Araştırmada Karma Yöntem Deseni kullanılmıştır. Karma yöntem deseni nitel ve nicel verilerin toplanarak her iki desenin birlikte kullanıldığı yöntem olup; araştırma deseni olarak “Doğrulama ve Keşfetme” kullanılmıştır. Yaklaşık 4 aylık bir çalışma sonucunda 34 çeşit reçete incelenmiş olup; farklı şef ve restoranlara ait tabaklar ve araştırmacının kendisine ait tabaklar değerlendirilmiştir. Mikla, Tulum, OdUrla, Neolokal gibi restoranlarda şeflerle görüşmeler sağlanıp tabaklama çalışmaları fotoğraflanmıştır. Tabaklarda öne çıkan olgu coğrafi işaretli ürünler kullanılarak hikâyesi olan tabakların oluşturulmasıdır. Coğrafi işaretler, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri yönünden bulunduğu yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir (Şahin ve Meral, 2012). Tabakalarda; Antakya tel kadayıfı, Trabzon fasulyesi, Ödemiş patlıcanı, Iğdır’ın ayran aşısı, Antakya’nın çıtır kabak tatlısı coğrafi işaretli olarak kullanılan ürünlerden bazılarıdır.

Hikâyede kullanılan ürünler aşağıda sıralanmıştır. Bu sayede şeflere yenilikçi bir bakış açısı kazandırılmasının gastronominin sanat yönünü de ortaya koyulması hedeflenmiştir. Bu bağlamda aşağıda hikâyesi olan ve yazar tarafından yenilikçi şekilde ele alınan toplam 34 nihai ürün ve bunlara ait sunumlar yer almaktadır

1. Haytalı, Narçiçeği

Haytalı ismi; tatlıyı ortaya çıkaran köyün adından geldiği düşünülmektedir. Ürün hazırlanırken geleneksel tadı bozulmadan revize edilip modern teknikler kullanılmıştır.

Resim 1’de Tabağın üst kısmında bulunan tatlı çıtır tarhana içerisinde fermente edilmiş narçiçeği kadını temsil ederken gül ise aşkın sembolü olarak kullanılmıştır. Narçiçeği ve gül yapraklarından tatlı ve ekşi dokuda çıtır bir tarhana elde edilmiştir. Gül likörü ile birlikte harmanlanmış karlar geleneksel tadını değiştirmeden hazırlanırken sıcak mevsimlerin çiçeği gül ile soğuk ayların temsilcisi karın yaz ve kış olmak üzere her mevsimi zorluklara karşı üstesinden gelinebileceğini ifade etmiştir. Orta kısımda bulunan sütlü kaymak peltesi tamamen beyaz renkte olup, kadının kalbinin beyazlığını ifade etmiştir. Orta kısımda bulunan sarı limon kreması ise güzel günlerin habercisi misali yeni doğan güneşi temsil ederken, tabana yayılmış kızıl tatlı gül yağı ise acıları ve hüznü temsil etmektedir. Tabakta anlatılmak istenen hikaye; tabağa yansıtılan iki insanın yollarının ayrılması sonrasında kadının Antakyalı olmasından dolayı en sevdiği tatlı ile kendisine hitap ettiği “narçiçeğim” sözünden kaynaklı işlenmiş bir üründür.



Resim 1. Haytalı, Narçiçeği (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

2. Buzlu Karpuz, Peynir Kreması, Anason

Buzlu karpuz, peynir kreması ve anason ile hazırlanan bu yiyecek bir meze olarak sunulmuştur. Yapılan bir araştırma sonucuna göre rakı sofrasındaki (çilingir sofrası) mezelere önem verildiği ve meze olarak çoğunlukla beyaz peynir, yoğurt ve türevlerinin tercih edildiği belirtilmiştir (Şimşek, A.2021). Resim 2’de Rakının yanında en çok tercih edilen ürünler düşünüldüğünde, karpuz ve peynir baz alınarak aşağıdaki şekilde yeni bir form kazandırılmıştır.



Resim 2. Buzlu Karpuz, Peynir Kreması, Anason (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

3. Kireçte Çıtır Domates, Beyaz Peynir, Anason

Rakı ve meze birbirinin tamamlayıcı olup çilingir sofralarının vazgeçilmezidir. Tabakta kireçte çıtır domates, beyaz peynir, anason sunulmuştur. Kireçte bekletilmiş çeri domatese Ezine krem peyniri enjekte edilmiştir (Resim 3).



Resim 3. Kireçte Çıtır Domates, Beyaz Peynir, Anason (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) “Tulum”

4.Boza, Leblebi

Dünya gastronomisinde önemli bir yeri olan Türk Mutfağı; yiyecekleri ile olduğu kadar içecek çeşitleriyle de zengin bir kültüre sahiptir. Türk Kahvesi, çay, ayran, boza, salep, şerbet çeşitleri, şalgam suyu gibi farklı lezzetlere sahip, besin değeri yüksek, kendine özgü hazırlama teknikleri ve sunum ritüeli tarihi ve kültürü olan bu içecekler Türk kültürünün önemli öğelerindedir (Süren ve Kızıleli, 2021). Resim 4’te kış aylarında yoğun olarak tüketilen bozanın sıcak leblebi ile yenilmesi ritüeli yansıtılmıştır.



Resim 4. Boza, Leblebi (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) “Neo lokal”

5.Köfte, Patates

Resim 5’te İzmir’de ev yemeklerinin klasik bir örneği olan patates ve köfte ele alınmıştır. İzmir köfte figürünün formu değiştirilerek patates 4 farklı şekilde tabağa işlenmiştir. Resim 5’te Patates tarhanası, patates konsome, patates cipsi ve püresi tabakta aynı tabakta sunulurken yeni bir anlam kazandırılmaya çalışılmıştır.



Resim 5. Köfte, Patates (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

6. Peynir Helvası, Şambali

Çanakkale'nin peynir helvasından esinlenilmiş olup helvanın yoğun peynir ve süt tadını dengelemek amacıyla ekşi sos ve tahinli sos ile servis edilmiştir. Resim 6'da Şambali (şam tatlısı) şerbetsiz ve çıtır bir yapıda hazırlanarak tatlıya farklı bir form kazandırılmıştır.



Resim 6. Peynir Helvası, Siyah Bal Peteği, Şambali, Ekşi Tahin Sos (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

7. Abdigör Köftesi

Abdigör köftesi, midesindeki rahatsızlık nedeniyle çok sevdiği halde et yemekleri yiyemeyen Çolak Abdi Paşa için yaklaşık 400 yıl önce ilk kez pişirilmiştir. Bu yönüyle Anadolu'nun en eski diyet yemeği olarak bilinmektedir (Eşitti, 2019).

Resim 7'de küp şeklinde olan köftenin formu Ağrı'nın Küp Gölü'nden esinlenip oluşturulmuştur. Köfteler yüzeyden bulanık gözükken kayaları, pirinç patlakları göldeki kumları temsil etmektedir. Pırasa ise göl üzerinde bir tekne izlenimi sağlamaktadır.



Resim 7. Abdigör Köftesi (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

8. Leblebi Tozu, Ayran Aşı

Ayran aşı Anadolu kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bozkoyun ve Baytar'ın (2000) yaptığı bir araştırmada; Van ilinin yemek kültüründe ayran aşının önemli bir yer tuttuğu ancak tanıtımının yetersiz olduğu ve gastronomi turizm potansiyeli açısından değerlendirilmediği belirtilmiştir (Bozkoyun ve Baytar, 2020).

Aynı zamanda Iğdır'ın da yöresel bir ürünü olarak kabul edilen ayran aşına, topraktan masaya aroma verici öğeler eklenmiştir. Resim 8'de; leblebi aromalı yoğurt içerisinde pembe renk pancar tarlası, yeşil renk salatalık bahçesi, turuncu renk ise havuç bahçesini temsil etmektedir.



Resim 8. Leblebi Tozu, Ayran Aşı (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

9. Vişneli Çiğ Köfte Tartar

Çiğköfte; günümüzde hazır yemek olarak sokaklarda ve marketlerde satışı yapılmakla birlikte yapımından yenmesine kadar her aşamada birlik ve beraberliğin simgesi olarak geçmişten günümüze Türk kültürüne katkı sunan önemli değerlerimizdendir (Yeşilyurt, 2019).

Resim 9’da Türkiye’ den Çiğ Köfte Fransa’dan Steak Tartar birleştirilerek Türkiye’nin geleneksel ürünü yorumlanmıştır. Bonfile parçaları vişne, limon ve çiğ köfte ile birleştirilmiştir. Vişne suyu, isot ve sumaktan oluşan bir sos ile daha rahat yenmesine yönelik bir tamamlayıcı olarak kullanılmıştır. Bu tabak iki ülke arası göç etmiş vatandaşların öyküsünü anlatmaktadır.



Resim 9. Vişneli Çiğ Köfte Tartar

10. Çılbır

Resim 10’da Artvin çılbırına yumurtanın farklı teknikleri kullanılmıştır. Poşe bir yumurtadan öte, fazla kavrulmuş ve kurutulmuş yumurta sarısı kullanılmıştır. Kekik ile islenmiş bir yoğurt hazırlanıp üzerine eklenmiş olup yumurtanın tavuk ile özleştirilmesi için tavuk derisi dehidre edilip kurutularak çıtır bir doku elde edilmiştir.



Resim 10. Çılbır (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) ‘‘Tulum’’

11. Kapuska

Rusçada sıkça kullanılan ‘‘+ka’’ ekine benzetme çabası sonucu oluşan bir değişimdir. İç seste görülen değişim: ğapısğa ‘‘kapuska; lahana pancarı da denir’’ (Rus. kapusta): Erzurum; ğapısğa ‘‘kapuska yemeği’’ Rus topraklarından ülkemize girmiş olup Karadeniz Bölgesinde çoğunlukta tüketilmekte olan bir yemektir. Bu üründe bir tabak içerisinde lahananın farklı pişirme tekniklerini sergilenmektedir (Özeren, 2014).

Resim 11’de haşlanmış lahana, ızgara lahana, kızartılmış çıtır lahana tabak içerisinde kullanılmıştır. Tabakta ki yeşil ağırlıklı renk dokusu Karadeniz Bölgesi ormanlarını çağrıştırmaktadır.



Resim 11. Kapuska (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

12.Höşmerim

Ege, Marmara ve İç Anadolu bölgelerinde sıklıkla üretilen höşmerim tatlısının farklı bir şekilde sunulması Resim 12’de gösterilmektedir.

Balıkesir içerisinde yaygın üretimi olan höşmerim; Balıkesir’de üretilen yerli bal ile harmanlanarak tabaklanmıştır. Ürün içerisinde yoğun kremamsı bir peynir oranına sahip tatlının üzerinde çıtır bal petekleri bulunmaktadır. Yerli üretime sahip ballardan hazırlanmış bal sosu ile servis edilmiştir. Ürün kompozisyonu açısından bal peteklerine benzemekte olup, tabak içerisinde yeşil pudralar ise bal çiçeklerini temsil etmektedir.



Resim 12. Höşmerim (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

13. Mütebbel

Antakya ve Adana’da yaygın olarak bilinen ayrıca Suriye ve Lübnan başta olmak üzere tüm Orta Doğu’da yapılan bir meze türüdür (Ünalın, 2016).

Resim 13'te Hatay sınırlarından gelmiş bir ürünün Ege kıyılarına kadar uzanmasını ele almıştır. Mütebbel (Tahinli patlıcan) yapılan salata anlayışının aksine farklı aromalarla sürülebilir bir form kazandırılmıştır. Bölgenin çeşitli renk veren gıdaları olan pancar, ıspanak, safran, pekmez ve sumak ile aroma dengesi sağlanmıştır. Tabaktaki en önemli özellik ise Isparta Kuyucak Köyüne hitaben içerisinde lavanta aroması bulunması dolayısıyla ağırlıklı renk dokusu lavanta bahçesini anımsatmasıdır. Komşu şehir olan Afyonkarahisar'ın haşhaş taneleri ile tamamlanmıştır (Resim 13).



Resim 13. Mütebbel (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

14.Tirit

Tirit yemeği kuruyan ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla yönelik olarak; doğranan ekmeklerin üzerine sulu bütün et konulması ile hazırlanmaktadır. Günümüzde tiridin çok çeşitli şehirlerde kendine özgü yapım teknikleri vardır (Yakıcı, A.2020). Bu illerden biride Şanlı Urfa'dır. Tabakta anlatılmak istenen hikaye ise, su çökmüş bir zemini aktarmaktadır, dağılmış etler yerde bulunan yıkık parçaları, dik duran ekmekler hala ayakta duran sütunları temsil etmektedir. Resim 14'te fotoğraflanan bu tabak Şanlıurfa Göbekli Tepe için tasarlanmıştır.



Resim 14. Tirit (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

15. Üveyik, Keşkek

Özellikle tören, birlik ve beraberlik anlamı taşıyan birçok merasimde; doğum, ölüm, asker uğurlama, düğün gibi farklı amaçlarla yapılan ve insanları bir araya getiren geleneksel tören keşkeği

yemeği kültürel bir olgu halini alarak 2011 yılında UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde yerini almıştır (Teyin, G.2020).

Keşkek yemeği yapılan illerden biride Kırklareli'dir. Kırklareli'nin üveyik tariflerine dayanarak hazırlanmış, üveyik etinin keşkek ile birleşmesi sağlanmaya çalışılmıştır. Ülkenin birçok farklı bölgesinde yapılan keşkek yemeğinin sınır tanımaksızın geliştirilebilir olduğunun göstergesidir (Resim 15).



Resim 15. veyik, Keşkek (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) "Tulum"

16. Yaprak Sarma

Egenin asma yapraklarından yapılan zeytinyağlı yaprak sarmasını, farklı bir sunumla tabaklanmıştır (Resim 16). Kızarmış asma yaprağı, zeytinyağlı pilav ve ttsl yoğurt ile tabaklanıp doğal formuna yakınlaştırılmıştır.



Resim 16. Yaprak Sarma(Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) "OdUrla"

17.Pathıcan Kumpir

Ülkemizde patıcan; dolması, yemeği, kızartma olmak üzere çok farklı şekillerde sunulmaktadır. Resim 16'da bu tekniklerin dışına çıkılarak közlenmiş patıcan, dil peyniri ve Gaziantep peyniriyle doldurup ikinci bir pişirme sağlanmıştır. Bu rn aslında kumpirin sadece bir ürün değil, aynı zamanda bir teknik olarak kullanılabilereği anlamına gelmektedir.



Resim 17. Patlıcan Kumpir (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

18. Humus

Humus ülkemizde sevilen bir meze olup, farklı teknikler ve aroma vericiler ile çeşitlendirilmiştir. Standart humus çekme işleminin aksine kabukları soyulmuş nohutlar, ince delikli ahşap eleklerden geçirilip yoğurup peynir ile karıştırılmıştır. Resim 18’de sunulan tabak, ülkemizin çeşitliliği vurgulanmak istendiğinden; farklı sebzeler kurutulup baharat haline getirilerek renklendirilmesi sağlanmıştır.



Resim 18. Humus (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) “Neolokal”

19. Ktır Revani

Genellikle şerbetle hazırlanan revani tatlısı Resim 19’da ktır formda hazırlanmıştır. Bütünlük kazandırmak ve lezzet dokusunu arttırmak adına nane püresi, portakal ve kabak çekirdekleri ile tamamlanmıştır.



Resim 19. Kıtır Revani (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

20.Kuru Cacık

Tabağın içinde barındırdığı hikâye ülkenin her bölgesinde tüketilmeye elverişli bir ürün olmasıdır. Resim 20'deki tabak Ege bölgesinden arapsaçı, salatalık ve yanık yoğurt, İç Anadolu Bölgesinden leblebi, Güneydoğu Mardin'den Acur ile tamamlanmıştır.



Resim 20. Kuru Cacık (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

21. Sebastian Eleştirisi (Sütlaç)

Ülkemizde popüler hale gelen Sebastian Cheesecake'in aroması geleneksel tatlımız olan sütlaç içerisine eklenmiştir (Resim 21). Sütlaç yapım aşaması yoğunluk kazanmadan önce istenilen derecede kullanacağımız peynirler ile scald edilmiş olup daha sonra fırında pişirme evresinden sonra 24 saatlik dinlenmeye tabi tutulmuştur. Scald etmek sulu yiyecekleri kaynama noktasına getirme işlemi olup bu sayede gıdanın lezzetini artırma işlemidir. Tadı tamamlamak ve hem peynir hem sütlaç aromasını baskınlığını dengede tutmak için şekersiz Zerde tatlısı taban kısmına yerleştirilmiştir.



Resim 21. Sebastian Eleştirisi (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

22. Nohut

Mevlevi mutfağının genel yiyecekleri, deniz ürünleri hariç genellikle badem, bulgur, nohut, bal, et ten oluşmaktadır (Ertaş, M ve diğerleri 2017). Resim 21’de nohut farklı bir sunumla tabakta yerini almıştır.



Resim 22. Nohut (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

23. Yanık Salep, Çöven Köpüğü, Kadayıf

Türkiye’nin bitki örtüsü çeşitliliği salep orkidesi türlerine de yansımıştır. Ayrıca Türkiye orta kuşak salep orkideleri bakımından Avrupa ve Ortadoğu’nun en zengin bölgesi olarak gösterilmekte olup Türkiye’nin her köşesinde salep türleri ile karşılaşmak mümkündür (Çalışkan, Ö. ve Kurt, D. 2019)

Sahlep; içecek olarak bilinmesinin yanında tatlı olarak kullanılmaya elverişli bir üründür. Resim 23’te Afyonkarahisar’dan köpük helva, Antakya’dan tel kadayıf ile hazırlanarak salep tatlısına farklı bir bakış açısı kazandırılmaya çalışılmıştır.



Resim 23. Yanık Salep, Çöven Köpüğü, Kadayıf (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

24. Pastırmalı Kuru Fasulye

Resim 24'te kuru fasulye yemeği sanki bir atıştırmalık őrünmüř gibi tasarlanmıştır. Kayseri pastırması, Gaziantep yufkası, Trabzon fasulyesi ile őrkenin farkı bۆlgelerinden tatları bir araya getirilip Tőrkiye'nin kۆltürel bir sembolü olduğu ifade edilmiştir.



Resim 24. Pastırmalı Kuru Fasulye(Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

25. Katık

Tőrkiye'de belki de hiç vazgeçmeyeceğimiz őrünlerin başında peynir, ekmek gibi katıklar gelmektedir. Resim 25'te anlatılmak istenen hikaye; siyah zeytin lavaşının, peynir ve ekmek ile yenmesine atıfta bulunmuştur.



Resim 25. Katık (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) "Tulum"

26. Manti

Geleneksel mantı anlayışı yeni teknik ve sunumlarla sőrrekli değişmektedir. Resim 26'da, şevketi bostan, ıspanak, peynir ve adaçayı ile tatlandırılmış, acılı vişne pestili ve tۆtsülenmiř yoğurt ile sunulmuştur.



Resim 26. Manti(Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

27. Manti

Dana kaburga etinin fırınlanmış bir mantı içerisinde olması istenmiştir. Orta Asya Türk'lerinin Anadolu'ya taşıdığı bir göç hikâyesi resim 27'de anlatılmaya çalışılmıştır.



Resim 27. Manti(Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) “Mikla”

28. Manti

Resim 28'de mantı farklı bir sunumla fotoğraflanmıştır. Mantının standart hamur işi olmasının yanında, çeşitlendirilebilmesinin güzel bir örneği Resim 28'de gösterilmiştir.



Resim 28. Manti (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

29. Türk Kahvesi Purosu

Türk kahvesinin çeşitli kullanım alanlarını temsil etmek amacıyla tasarlanmıştır. Tamamen kahve aromalı bitter çikolata ile hazırlanan puro kalıbı; dışına sürülmüş Türk kahvesi ve kakao ile dinlendirilmiştir. İçerisine Anadolu coğrafyasında kullanılan kahve çeşitleri ile macun eklenmiştir. Resim 29’da kül görseli vermek amacıyla tütsülenmiş kahveli helva kullanılmıştır.



Resim 29. Türk Kahvesi Purosu (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

30. Siyah Mercimek Köftesi

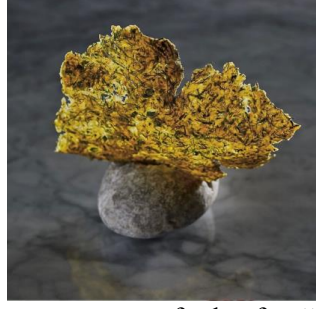
Deniz Mahsulleri yanında yenmesi için hazırlanmış bir mercimek köftesi bilinen reçetelerin aksine deniz mürrekkebiyle karıştırılıp dinlendirilmiş, içerisinde deniz börülçesi ve rezene ekleyip güzel bir tamamlayıcı olarak sunulmuştur. (Resim 30).



Resim 30. Siyah Mercimek Köftesi (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

31. Kabak Mücver

Resim 31’de kabak mücver dehidre edilerek hazırlanmış ve mücverin görsel olarak inceliği ve formu asma yaprağına benzetilmiştir. Bunun nedeni renk ve doku benzerliğidir.



Resim 31. Kabak Mücver(Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) “Mikla”
32. İçli Köfte

Yağlı koyun kıymasından hazırlanan “kıyma” adı verilen Adana Kebabı ve içli köfte özel günlerin ve Kurban Bayramının önemli yemeğidir (Artun, 2008; Akçaözöglü ve Koday, 2019). Resim 29’da içli köfte; isli yoğurt ve reyhan aroması ile birlikte sunulmuştur.



Resim 32. İçli Köfte (Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)

33. Balık Ekmek

Resim 33’te Balık ekmek, çıtır ekmek üzerine preslenmiş hamsi ile servis edilmiştir.



Resim 33. Balık Ekmek(Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır) “Mikla”

34. Adaçaylı Su Böreği

Preslenmiş baklava yufkası arasında taze açılmış su böreği hamuru; Ege peynirleri ve yanık yoğurt ve kavrulmuş adaçayı ile tamamlanmıştır. Resim 34’te anlatılmak istenen hikaye; Anadolu’nun verimli topraklarında yetişen verimli ürünleridir.



Resim 34. Adaçaylı Su Böreği(Araştırmacı tarafından fotoğraflanmıştır)
SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma dünyanın en önemli mutfaklarından biri olan Türk Mutfağının tabakta yaratıcı bir bakış açısıyla farklı formlar kazandırarak yeni oluşumlarla birlikte sunulabilirliğinin önemini göstermek amacıyla tasarlanmıştır. Bu çalışma ile yeni yetişecek şeflere yeni bir bakış açısı kazandırmak amaçlanmaktadır. Çalışmanın diğer amacı gastronomide tarih, bilim ve estetiğin tabaklara yansımalarının etkilerini görmektir. Estetik sunumlarla hikayesi olan bir ürünü yeni bir hikaye ve teknikle o gıdanın duyulabilirliğini ve tüketilebilirliğini yaygınlaştırılabilir. Bu sayede Türk mutfağında unutulmaya yüz tutmuş lezzetler farklı teknik ve sunumlarla zenginleştirilip dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri alması sağlanabilir.

İçeriklerin sağladığı kaynaklardan yola çıkarak:

Devlet desteği ile Türk Mutfağının araştırılması ve Türk Mutfağına marka ve prestij kazandırmak adına projeler tasarlanmalıdır. Ülke içerisindeki restoran ve işletme menülerinde Türkiye coğrafyası içerisinde bulunan lokal gıdaların ağırlıklı olarak kullanılması sağlanmalıdır. Bu kapsamda ülkedeki şefler, uzmanlar, akademisyenler, diyetisyenler ve sağlık uzmanları ortak girişim projeleri hazırlamalıdır.

Gastronomi turizm potansiyelinin değerlendirilmesinde de gastronomi alanında yapılan festivaller önemli bir husustur. Festivaller çok sayıda ziyaretçiyi yöreye çekmekle kalmayıp aynı zamanda turistik bir ivmelenme hareketi yaratmakta ve gastronomi turizmi için getiri sağladığı bilinmektedir (Polat v.d. 2018). Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı artırılmalı ve önemi vurgulanmalıdır.

Bölge kültürü, üretim ve tüketim analizi yapılmalı, yerel ürünler ve toplum gelenekleri araştırılmalı, hammadde ulaşım kaynakları belirlenmeli, kullanılan gıdalar yenilikçi teknikler ile birleştirilmeli mutfak tekniklerinin geliştirilmesi için taze ürünler kullanılmalı, kullanılan gıdanın geçmişi incelenmeli, uygun ürün eşleşmeleri tespit edilip yorumlanmalıdır.

Sonuç olarak; farklı tabak sunumları ve estetik bakış açılarının unutulmaya yüz tutmuş tatları dünya platformunda sunmaya hazır hale getirmesinde aracı bir rol üstleneceği varsayılmaktadır. Bu kapsamda gastronominin bilim ve aynı zamanda sanat olduğu gerçeğinden yol çıkarak

üniversitelerimizde sanat derslerinin müfredata eklenmesi yeni bakış açıları kazandırması açısından faydalı olacaktır.

KAYNAKÇA

Akçaözoğlu, E. Y. Koday, S. (2019). Kültürel Coğrafya Bakımından Osmaniye İlinin Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552.

Aksoy, M. ve Üner, H.E. (2016). "Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri." *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 3.6 1-17.

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2017). Moleküler mutfak tekniklerinin duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 546-565.

Artun, E. (2008). "Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler" Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi (ÇÜTAM), Makale Bilgi Sistemi, 141-171.

Bozkoyun, M., & Baytar, İ. (2020). Tuzlu balık ve ayran aşının Van ilinin gastronomi turizmindeki yeri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 41-58.

Bulut, S. H. (2020) Gastronomide Modernist Tutum Geliştirmenin Turistik Getirisi Nedir?. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 13-25.

Çağlayan, E. (2019). Temel Sanat Eğitimi Dersinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimindeki Yeri ve Önemi. *İtobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 8(4).

Çalışkan, Ö. ve Kurt, D. (2019). Tarihi kayıtlar ile geçmişten günümüze salep orkideleri. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 6(3), 349-355.

Ertaş, M. , Solak, M. ve Solak, B.B ve Kılınç, C.C. Ç.(2017). Konya’da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 52-70.

Eşitti, B. (2019). Editörler: Saçılık, Y. M. ve Samet, Ç.S. Ağrı.Doğubeyazıt Abdigör Köftesi.Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, 51.514 sayfa. Detay Yayıncılık Ankara. ISBN: 978-605-254-179-1

Keskin,T. E. Sezen, N. (2021). Gastronomi 4.0 üzerine kavramsal bir araştırma. Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research, 5(2), 177-198.

Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfağı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfağın Menülerde Kullanılması İle İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. Journal of Tourism and Management, 1(1), 21-39.

Özeren, M. (2014). Türkiye Türkçesi Ağzlarındaki Rusça Sözcükler. Electronic Turkish Studies, 9(3).

Polat, E. Diken, B. Kılıç, S.N. (2018). Festival Kalitesi ,Algılanan Değer, Festival Tatminive Festival Sadakati arasındaki İlişkilerin Tespiti Üzerine Bir Araştırma :Uluslararası Manisa Mesir Macunu Uluslararası Manisa Mesir Macunu.*Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 16(4), 23-44.*

Süren, T. Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 24(1), 46-71.

Şahin, A., ve MERAL, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 5(2), 88-92.*

Şimşek, A (2021) akı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü. Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (12), 76-95.

Teyin, G. (2020). Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği. Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research, 4(2), 313-321.

Uçuk, C. (2017). Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

Uçuk, C. ve Özkanlı, O. (2017)."Gastronomi turizmi: tabak prezentasyonunun gastronomi turizmindeki yeri." *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD) E-ISSN: 2602-4462 1.1 51-54.*

Ünalın, İ. (2016). Editör: Seda Özsoy.Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Kültürü .Kültürlerarası İletişim ÖğrenciSempozyumu Kitabı, s:58. 414 s. Gümüşhane Üniversitesi Yayınları. No: 34 Gümüşhane

Yakıcı, A.(2020) Geleneksel Yörük Mutfağı ve Yemek Kültürünün Modern Mutfağa AKICI, A. 2020 Geleneksel Yörük Mutfağı ve Yemek Kültürünün Modern Mutfağa Etkisi. Yörük Araştırmaları-2, 133. ISBN: 978-625-7057-86-8.Konya. 204 s.

Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk Şeflerin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında İnovasyon (Innovation in. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(1), 426-447.

Yeşilyurt, H. (2019).Adıyaman: Adıyaman Etsiz Çigköfte. Bir yerin Tabaktaki Kimliği s: 39. 514 sayfa. Detay Yayıncılık, Ankara. ISBN: 978-605-254-179-1