

DERLEME MAKALE / REVIEW ARTICLE

DOI: 10.52122/nisantasisbd.1091820

AVUSTRALYA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE
AVUSTRALYA'NIN GASTRONOMİ İMAJINA YÖNELİK ÇALIŞMALAR*

Öğr. Gör. Dr. Emir Hilmi ÜNER**

**Ankara Üniversitesi, Beypazarı Meslek
Yüksekokulu Açılık Pr.
e-posta: emirhilmiuner@mail.com

ORCID 0000-0003-2642-9852

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA***

***Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm
Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
e-posta: fdozkaya@gmail.com

ORCID 0000-0003-2893-9557

ÖZ

Bu çalışmanın amacı Avustralya mutfak kültürünün tarihsel gelişiminin ve Avustralya'nın gastronomi imajına yönelik çalışmaların incelenmesidir. Avustralya kıtasına yaklaşık 50.000-60.000 yıl önce yerleştiği düşünülen Aborjinler yaşam ve beslenme şekillerini 18. yüzyıla kadar korumayı başarmışlardır. Bu dönem içerisinde tarım ve hayvancılık yapmadan ihtiyaçlarını doğrudan doğadan temin edebilmişlerdir. Kıtaya ilk olarak 18. yüzyılda Avrupalıların yerleşmesiyle başlayan hızlı dönüşüm süreci günümüze kadar devam etmiştir. Süregelen yoğun göç hareketleri, yaşanan toplumsal, ekonomik ve politik değişimler gıda üretim süreçlerini ve beslenme kültürünü de tamamen değiştirmiştir. Bu süreç dünya gastronomi tarihinin daha iyi anlaşılabilmesi için pek çok önemli ipucunu da ortaya koymaktadır. Ülkelerin sahip olduğu mutfak kültürü ve gastronomik zenginlikler ulusal kimliğin önemli bileşenleri olmalarının yanında günümüzde önemli birer seyahat motivasyonu haline de gelmiştir. Bu değerler ayrıca destinasyon seçim sürecinde belirleyici olan unsurlar arasındadır. Bu çalışmada Avustralya mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ve olumlu bir Avustralya gastronomi imajı oluşturmaya yönelik çalışmalar, literatür taraması yöntemiyle incelenmiştir. Bu imaj çalışmaları sonucunda hem ülkeyi ziyaret eden turistlerin toplam yiyecek içecek harcamalarının arttığı (%38) hem de Avustralya'nın gastronomi imajının olumlu yönde değiştiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, gastronomi turizmi, gastronomi imajı, Avustralya, Avustralya mutfak kültürü..

Jel Kodları: L26, O18, R11, B21.

HISTORICAL DEVELOPMENT OF AUSTRALIAN CUISINE AND EFFORTS ON
AUSTRALIAN FOOD IMAGE

ABSTRACT

The aim of this study is to examine the historical development of Australian culinary culture and efforts on Australian food image. The Aborigines, who are thought to have settled in Australia about 50,000-60,000 years ago, preserved their way of life and diet until the 18th century. During this period, they obtained their needs directly from nature without agriculture and animal husbandry. The dramatic transformation process, started in 18th century when first Europeans settled on the continent, has continued until today. Migrations, social, economic and political changes have completely changed the food production processes and food culture. This process reveals many important clues for a better understanding of history of world gastronomy. Today gastronomic values has become a travel motivation and they are important factors determining the consumer's choice of destination. This study is a literature review which examines the historical development of Australian culinary culture and efforts to create a positive Australian food image. As a result of this efforts it has been determined that spending on food and beverage by international visitors has increased by 38% and the gastronomy image of Australia has changed positively.

Keywords: Gastronomy, gastronomy tourism, gastronomy image, Australia, Australian culinary culture.

Jel Codes: L26, O18, R11, B21.

Geliş Tarihi/Received: 22.03.2022

Kabul Tarihi/Accepted: 20.09.2022

Yayın Tarihi/Printed Date: 30.06.2023

Kaynak Gösterme: Üner, E. H. ve Özkaya, F. D., (2023). "Avustralya Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi ve Avustralya'nın Gastronomi İmajına Yönelik Çalışmalar". *İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(11) 205-216.

* Bu çalışma 22-25 Mart 2018 tarihlerinde gerçekleştirilen Gastronomi Kongresi'nde sunulan "Avustralya Yemek Kültürünün Tarihsel Gelişimi ve Uluslararası Kültürel Etkileşimler" başlıklı özeti basılan bildirinin tam metin halidir.

GİRİŞ

Avustralya kıtasında bölgenin İngilizler tarafından kolonileştirilmeye başlandığı 1788 yılında başlayan ve günümüze kadar devam eden hızlı değişim süreci dünya gastronomi tarihi içerisinde eşsiz bir örnek teşkil etmektedir. Bu tarihe kadar dünyanın diğer bölgelerinden kopuk, izole bir konumda bulunan ve yaşam biçiminin neredeyse hiç değişim göstermediği on binlerce yıllık bir dönemin ardından Avustralya kıtasında hızlı bir modernleşme ve dünyayla entegrasyon süreci yaşanmıştır (Baykuşoğlu, 2005). İnsanlık tarihinde tarım ve yerleşik hayata geçilmesi ile başlayan ve günümüze kadar devam eden binlerce yıllık değişim, Avustralya kıtasında yalnızca birkaç yüzyıl içerisinde yaşanmıştır. Bu nedenle bu sürecin incelenmesi, yalnızca bölge için değil tüm insanlığın avcılık toplayıcılık döneminden günümüze, beslenme ve yaşam şeklinin daha iyi anlaşılabilmesi için önem arz etmektedir.

Günümüzde ülkelerin sahip olduğu mutfak kültürleri ve gastronomik değerler, kültürel zenginliğin bir parçası olmanın yanında başlı başına bir seyahat motivasyonu olarak da kabul edilmektedir. Ayrıca araştırmalar mutfak kültürünün destinasyon seçim sürecinde en önemli unsurlardan biri olduğunu ortaya koymaktadır (Beltrán vd., 2016; Lai vd., 2017; Garces vd., 2021). Bu nedenle yoğun göçmen nüfusa ve eklektik bir kültürel yapıya sahip olan Kanada ve Avustralya gibi ülkeler de mutfak kültürlerini önemli bir destinasyon pazarlama aracı olarak kullanmaktadır. Avustralya'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik 1980'li yıllardan itibaren başlatılan çalışmalar günümüzde de başarılı bir şekilde devam ettirilmektedir (Lai vd., 2018). Bu kapsamda, Avustralya'nın sahip olduğu doğal ve kültürel zenginlikleri yansıtan ve tüm dünyada tanınan bir Avustralya mutfağı (Mod-oz: modern-ausse cuisine) oluşturma çabaları 1990'lı yılların başından itibaren önem kazanmıştır. Özellikle son on yıllık dönemde gerçekleştirilen gastronomi imajı çalışmalarının olumlu sonuçları göz önünde bulundurulduğunda köklü bir mutfak kültürüne ve yüksek gastronomi turizmi potansiyeline sahip Türkiye gibi ülkeler için Avustralya örneğinin değerlendirilmesi yol gösterici olacaktır. Avustralya hem mutfak kültürünün özgün tarihsel gelişimi hem de başarılı gastronomi imajı çalışmaları nedeniyle önemli bir örnek teşkil etmektedir. Bu nedenle, bu çalışmada Avustralya mutfak kültürünün tarihsel gelişiminin ve sürdürülebilir, özgün bir Avustralya mutfağı oluşturma, bu mutfağı tüm dünyada tanıtmaya yönelik gastronomi imajı çalışmalarının incelenmesi amaçlanmaktadır.

Bu çalışmada Avustralya mutfak kültürünün gelişimi tarihsel süreç içerisinde "kolonileşme öncesi" ve "kolonileşme sonrası" dönemler olarak incelenmiştir. Çalışmanın son bölümünde özgün ve tüm dünyada tanınan bir Avustralya mutfağı ve gastronomi imajı oluşturmaya yönelik çalışmalar ele alınmıştır. Bu çalışma literatür taraması yöntemiyle gerçekleştirilmiş bir derleme çalışmadır.

1. Kolonileşme Öncesi Dönem

Avrupalı yerleşimciler kıtaya gelmeden önce bölgenin nüfusunu, Avrupalılar tarafından Aborjin (Aboriginal, Latince ab: den, dan; origin: kök, köken) olarak adlandırılan sayıları o dönem 300.000-750.000 olarak tahmin edilen Avustralya yerlileri oluşturmaktaydı (AIHW, 2012: 6). Avustralya yerlilerinin 50000-60000 yıldır bu kıtada yaşamakta olduğu, bu topluluğa ait dillerin de yaklaşık 40.000 yıl önce olduğu tahmin edilmektedir. Araştırmaların sonuçları, Avustralyalıların Avrasya ana karası halklarından 62-75 bin yıl önce genetik olarak ayrıştığını göstermektedir. 2011 yılında yapılan bir araştırma, Avustralya yerlilerinin Homosapien ve Neandertaller dışında üçüncü bir insan türü olarak kabul edilen Danisovalılarla ortak genleri paylaştıklarını göstermektedir (Rasmussen vd., 2011). Asya ve Avrupa halklarının hiçbirinde bu duruma rastlanmadığına dikkat çeken araştırmacılar Avustralya yerlilerinin Afrika kıtasından ilk büyük göçü gerçekleştiren Homosapien topluluğu olduğunu düşünmektedir. Avustralya yerlilerinin, 10000-20000 yıl süren bu büyük göç sırasında Asya kıtasını geçerek Güney Asya üzerinden Avustralya kıtasına ulaşmış oldukları tahmin edilmektedir. Araştırmacılar, modern insanın Afrika kıtası dışında en uzun süre yaşadığı bölgenin Avustralya olduğunu belirtmektedir. (Rasmussen vd., 2011).

Kolonileşme öncesi dönemde belirli bazı ortak kültürel, sosyal, dini değerlere sahip olmakla birlikte kıtada yaşayan toplulukları tek bir halk olarak nitelendirmek mümkün değildir. Avrupalılar kıtaya ayak bastığında kıtada farklı bölgelere yayılmış durumda yaşamlarını sürdüren yaklaşık

260 farklı dil ve 500'den fazla lehçeye sahip topluluklar bulunmaktaydı (Purdie vd., 2010: 26). Dil en önemli kültürel aktarım aracı olmakla birlikte Avustralya yerlilerinin yazılı bir dili bulunmamaktadır. Bu nedenle inanç, gelenekler, kültürel, ahlaki ve dini değerler sözlü olarak nesilden nesile aktarılmıştır (Meggitt, 1964).

Avustralya yerlileri tipik avcı-toplayıcı topluluklardı. Avustralya'nın zengin biyolojik kaynakları bu toplulukların yiyecek ve içeceklerini doğrudan doğadan elde etmelerine olanak sağlamaktaydı (AIHW, 2012: 11). Aborjinler yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını karşılamak için genellikle 10-30 kişilik aile grupları halinde hareket etmişlerdir, bu sayı kaynakların bol olduğu dönemlerde ve belirli özel ayin ve ritüeller esnasında 100-500'e kadar çıkabilmekteydi. Avlanma genel olarak erkeklerin sorumluluğundayken kadınların daha çok meyve, sebze topladıkları ve karides, midye gibi avlanması nispeten daha kolay olan deniz canlılarını avladıkları bilinmektedir (NHMRC, 2000: 36; Clarke, 2011: 12). Arkeolojik bulgular Aborjinlerin tarım ve hayvancılıktan haberdar olduğunu fakat avcı-toplayıcı beslenme şeklinden vazgeçmediklerini göstermektedir, bu durumun sahip oldukları inanç sistemlerinden kaynaklandığı da düşünülmektedir (Meggitt, 1964). Aborjinlerin doğadan elde ettikleri hemen hemen tüm gıda maddelerini tüketebildikleri bilinmektedir. Günümüzde "bush tucker" olarak adlandırılan bu yiyeceklerden en önemlileri kanguru, emu, kertenkele, timsah, kaplumbağa, yılan gibi hayvansal gıdalar, quandong, kutjera, muntries, riberry, bunya, macadamia, akasya tohumu gibi bitkisel gıdalardır. Kıyı kesimlerde yaşayan aborjinler için ise balık, deniz kaplumbağası, karides, midye, deniz yılanı, istiridye deniz kulağı gibi deniz ürünleri önemli gıda maddeleriydi (Meggitt, 1964; O'Dea vd., 1991; Higman, 2011: 27, 94).

Aborjinler kara hayvanlarını avlamak için genellikle bumerang ve mızrak kullanırken deniz ürünlerini avlamak için ağaç kabuklarından yaptıkları kanoları kullanmaktaydılar. Balık avlamak için oldukça özgün yöntemler geliştirmişlerdir, örneğin gelgitlerin olduğu dönemlerde deniz kıyısına kanallar ve setler oluşturularak sular çekildiğinde burada kalan balıkları kolaylıkla avlayabilmekteydiler. Ayrıca dere kenarlarındaki su birikintilerine ağaç köklerinden elde ettikleri bazı hafif zehirli maddeleri karıştırarak buradaki balıkların bayılmasını sağladıkları ve bu balıkları kolaylıkla avladıkları bilinmektedir (Dortch, 1997).

Aborjinler ateşi hem yiyeceklerini pişirmek hem de avlanma amacıyla kullanmışlardır. Çıkardıkları küçük çaplı kontrollü yangınlarla bölgedeki hayvanları kolaylıkla avlayabilmekteydiler. Ayrıca bu yangınların oluşturulduğu bölgelerde belirli tür yenilebilen bitkilerin yetiştiğini keşfetmişlerdi (Gott, 2005). Aborjinler yiyeceklerini genellikle taze ve çiğ olarak tüketmekle birlikte bazı sert bitki köklerini ve et gibi hayvansal ürünleri pişirerek tüketmekteydiler. Aborjinlerin kullandıkları pişirme yöntemleri:

- Külde pişirme
- Kızgın taş üzerinde pişirme
- Kil ve yeşil yaprakları kullanarak buharda pişirme olarak sıralanabilir (Clarke, 2011: 92-93).

Aborjinlerin tükettikleri gıdaların genellikle düşük kalorili fakat besleyici özelliği yüksek, bol lifli, doymuş yağ oranı çok düşük, doymamış yağ oranı yüksek, sodyum miktarı düşük, potasyum, magnezyum ve kalsiyum açısından zengin bir içeriğe sahip olduğu bilinmektedir. Yapılan çeşitli araştırmalar bu beslenme tarzının kansızlık, obezite, şeker hastalığı, kalp ve damar bozuklukları gibi hastalıkların oluşmasını önlediğini göstermektedir (O'Dea vd., 1991; Brand-Miller & Holt, 1998).

Aborjinlerin avcı-toplayıcı beslenme tarzları sosyal ve kültürel yaşamlarını önemli derecede etkilemiştir. Tarımın ve hayvan yetiştiriciliğinin gelişmemesi Aborjinlerin göçebe yaşam tarzını benimsemeleri ve dolayısıyla özel mülkiyet kavramına sahip olmamaları sonucunu doğurmuştur (Bryan, 2000). Aborjinlerin Avrupalılarla karşılaşmadan önce, kıta dışındaki dünya ile olan ilişkileri son derece sınırlı bir seviyede kalmıştır. Kıtaya ilkel teknelerle kuzeydeki adalardan gelen insanlarla takas yoluyla alışveriş yaptıkları bilinmektedir (Clark & May, 2013: 2).

2. Kolonileşme Sonrası Dönem

16. yüzyılın sonlarında Portekizli, İspanyol ve Hollandalı kaşifler kıtanın varlığından haberdardı. Hollandalılar tarafından hazırlanan 1595 yılına ait bir haritada Avustralya kıtası yer almaktadır. Bu tarihten 1788 yılına kadarki dönemde kıtaya temas halinde olunmasına karşın kıtanın tamamının keşfedilmesi ya da kıtanın kolonileştirilmesi ekonomik nedenlerle gerçekleşmemiştir (Tcherkézoff, 2003; Baykuşoğlu, 2005). 14 Mayıs 1606'da, Vanuatu'ya ulaşan Pedro Fernandes de Queiros, kıtayı İspanya Krallığı adına işgal ederek "Austrialia del Espiritu Santo" (Avustralya'nın Kutsal Ruh) olarak adlandırmıştır (Collingridge, 1895: 246). 1770'de James Cook, "New South Wales" (Yeni Güney Galler) olarak adlandırdığı bölgeyi Britanya topraklarına kattığını ilan etmiştir. Kaptan Arthur Phillip tarafından 26 Ocak 1788'de Port Jackson'da New South Wales kolonisinin kurulması ile Britanya Denizaşırı Kolonileri dönemi başlamıştır (Gandevia & Forster, 1974; Erskine, 2017).

Amerika Birleşik Devletleri'nin İngiltere'ye karşı bağımsızlık savaşını kazanması, İngilizlerin Avustralya kıtasında kolonileşmelerinde etkili olmuştur. Sürgün cezasına çarptırılan mahkumların Amerika kıtasından başka bir yere gönderilmesi zorunluluğu, Bağımsızlık Savaşı'nda İngiltere adına savaşan 50.000'den fazla insanın yerleşebileceği bir yer bulma zorunluluğu ve İngiltere'nin ekonomik ve politik çıkarlarının gereği olarak Avustralya kıtasındaki ilk kalıcı yerleşim 1788 yılından itibaren başlamıştır. İngiltere'de ekonomik sistem içerisinde değerlendirilemeyen alt sınıflar da iş gücü gereksinimini karşılamak üzere Avustralya'ya götürülmüştür (Yanık, 2012).

Avrupalıların kıtaya gelişiyle birlikte yarattıkları ilk büyük etki kıtaya beraberlerinde getirdikleri bulaşıcı hastalıklar olmuştur. Aborjinler grip, suçiçeği, kızamık gibi hastalıklarla o güne kadar hiç karşılaşmadıklarından bağışıklık sistemleri bu hastalıklara karşı son derece savunmasızdı. O dönemde bu hastalıkların Avrupalılar tarafından kasıtlı olarak Aborjin halka bulaştırıldığı, ayrıca kıtanın yerli nüfusunu azaltmak için yerli halka zehirli gıdalar dağıtıldığı bilinmektedir (Purdie vd., 2010: 29). Çok sayıda Aborjin bu hastalıklar nedeniyle hayatını kaybetmiş, çoğu da salgınlardan kaçarak kıtanın genellikle çöl olan iç kısımlarına yerleşmek zorunda kalmıştır. Avrupalıların kıtaya gelmesiyle meydana gelen ikinci büyük etki ise Aborjinlerin yaşadıkları topraklara ve su kaynaklarına el koymaları olmuştur (Foley, 2005). Avrupalılar Aborjinlerin tarım ve hayvancılık yapmamalarını, özel mülkiyet anlayışına sahip olmamalarını gerekçe göstererek bu toprakları "terra nullius" (sahipsiz topraklar) ilan ederek işgal etmişlerdir. Oysa Aborjinler toprak ve su kaynakları üzerinde özel mülkiyet hakkı iddia etmemekle birlikte beslenme ihtiyaçlarını bu topraklardan ve su kaynaklarından karşılayarak hayatlarını devam ettirmekteydi. Salgın hastalıklar, yiyecek ve içecek kaynaklarının ellerinden alınması ve uygulanan asimilasyon nedeniyle kıtanın yerli nüfusu 20. yüzyılın başında yaklaşık 75000'e kadar düşmüştür (Purdie vd., 2010: 29).

Kıtadaki ilk kalıcı Avrupalı yerleşimciler olan İngilizlerin bölgeye ilk geldiklerinde alışık olduklarından neredeyse tamamen farklı gıda maddeleriyle karşılaştıkları bilinmektedir. Bu ilk yerleşimciler kıtada bulunan meyve, sebze ve hayvanlardan hangilerinin yenilebilir olduğuna ilişkin herhangi bir bilgiye sahip değillerdi. Pek çok Avrupalı o dönemde Aborjinlerin kendilerine yiyecek bulma ve beslenme konusunda rehberlik ve eğitmenlik yaptığını ifade etmiştir (Bannerman, 2006). Bu ilk yerleşimciler için daha önceden tanıdıkları kefal, dil balığı, levrek, yengeç istiridye gibi deniz ürünleri ve yaban ördeği, saksagan, kuğu ve papağan gibi kuşlar önemli hayvansal gıdalardı. Bunların dışında en önemli hayvansal gıda ise kanguru etiydi. Bu ilk yerleşimcilerin sürüngenler ve böcekler de dahil olmak üzere yerel pek çok hayvansal ve bitkisel gıdayı tükettikleri bilinmektedir (Santich, 2011). İlk yerleşimciler kıtaya beraberlerinde kahve, zencefil, fasulye ve buğday tohumları, çay, şeker gibi bitkisel ürünler ve koyun, keçi gibi hayvanları da getirmişlerdir. Ancak tarım konusunda yeterince tecrübeli olmamaları ve kıtadaki koşulları yeterince bilmemeleri nedeniyle ilk tarım denemeleri genellikle başarısızlıkla sonuçlanmıştır. Bu nedenle Avrupa'dan gemilerle gelen ya da kıtada bulunan yerel gıda maddeleri yaşamlarını devam ettirmeleri için zorunluymuştu (Symons, 2007: 14).

Kıtaya İngilizlerin yerleşmesinden sonra en büyük göç dalgası 1840'lı yıllarda yaşanmıştır. 1840 yılında İrlanda'da başlayan büyük kıtlık çok sayıda İrlandalının hayatlarını devam ettirmek için başka kıtalara göç etmesine neden olmuştur. Bu dönemde Avustralya kıtasına göç eden İrlandalı

topluluklar kıtaya beraberlerinde yemek kültürlerini de getirmişlerdir (McMahon, 2015: 47-48). Kıtaya İngiliz ve İrlandalıların gelmesinden sonra ikinci büyük göç dalgası 1850'li yıllarda kıtada altının keşfi ile yaşanmıştır. Bu tarihten sonra Asya ve Avrupa'dan çok sayıda insan kıtaya göç etmiştir. 1850 yılında yaklaşık 400.000 olan kıtanın nüfusu 1861 yılında üç katına çıkarak 1,2 milyona ulaşmıştır. Bu dönemde kıtaya en büyük göç Çin'den gerçekleşmiş, ülkedeki Çinli göçmenler İngilizlerden sonra en fazla nüfus yoğunluğuna sahip etnik grup olmuşlardır. Bu hızlı nüfus artışı, artan gıda ihtiyacını da beraberinde getirmiş, tarım ve hayvancılığın önemli bir ivme kazanmasına neden olmuştur. Ekonomik büyüme, demir yolu taşımacılığının yaygınlaşması ve tarımda yeni teknolojilerin kullanılmaya başlanmasıyla tarım alanları giderek genişlemiş, gıdaların hızlı ve güvenli şekilde taşınması sağlanmış ve gıda üretimi çok hızlı bir şekilde artmıştır (AIHW, 2012: 11).

Bu büyük göç kıtanın yemek kültürünü de derinden etkilemiş, özellikle Avrupa kökenli İtalyan, İspanyol, Fransız ve Yunan, Asya kökenli Lübnan, Tayland ve Çin mutfaklarının etkisi kıtadaki beslenme alışkanlıklarını köklü bir şekilde değiştirmiştir. Çin ve diğer Uzak Doğu mutfaklarının en önemli etkisi yeni pişirme teknikleri ve yemeklerde bol miktarda sebzenin kullanılması olmuştur. Çin mutfağının dengeli beslenme felsefesi de Avustralya beslenme kültürünü etkilemeye başlamıştır. Yunanistan, İtalya, İspanya, Fransa gibi Akdeniz ülkelerine ait mutfakların etkileri ile makarna, zeytin ve zeytinyağı, şarap Avustralya mutfak kültürüne dahil olmuş, çeşitli peynirler, kümes hayvanları ve sebzelerin kullanımı artmıştır. Kıtaya Almanya, Danimarka, İsveç, Hollanda'dan gelen göçmenler ise mandıracılık ve şarap üretim tekniklerinin gelişmesine önemli katkılarda bulunmuşlardır. Bu tarihlerde çeşitli kültürlerle ait restoranlar da açılmaya başlamıştır. 1850 yılında açılan Çin restoranı, 1859 yılında açılan Cafe de Paris ilk örneklerdendir. Farklı kahve öğütme tekniklerinin Avrupalılardan öğrenilmesi ile kahve de bu dönemde Avustralya mutfağının önemli içecekleri arasına katılmıştır. 1870'li yıllardan itibaren "coffee palace" adı verilen ve kahve satışı gerçekleştirilen işletmeler açılmaya başlamıştır. Bu dönemde veganlık, vejetaryenlik gibi beslenme akımları da yayılmaya başlamıştır. 1886 yılında Avustralya Vejetaryen Derneği, 1891 yılında ilk vejetaryen restoranı açılmıştır (Edwards vd., 2000; Wahlqvist, 2002; Crook, 2006: 113-136).

1900'lü yıllarla birlikte teknolojik gelişmelere paralel olarak gıda üretim teknikleri ve beslenme alışkanlıkları önemli ölçüde değişim göstermeye başlamıştır. Bu dönemde gazlı ve elektrikli fırınlar ve buzdolapları kullanılmaya, kutulanmış ve dondurulmuş gıdalar üretilmeye başlanmıştır. 1900'lü yıllar tarımda ve gıda üretiminde endüstrileşmenin başladığı dönemlerdir. Federal Hükümetin 1901 yılında koloniler arasındaki gümrük uygulamalarını kaldırması da gıda maddelerinin üretiminde ve ticaretinde hızlı bir büyümeye yol açmış, Avustralya kısa bir süre içerisinde tarım ürünleri ihraç eden bir ülke haline gelmiştir. 1910-1911 yılları itibarı ile gıda harcamalarının toplam harcamalar içerisindeki oranı %29 olarak saptanmış ve Avustralya yaşam maliyetinin en düşük olduğu ülkeler arasında ilk sırayı almıştır (AIHW, 2012: 12).

İkinci Dünya Savaşı sonrası Avustralya Hükümetinin ülkeye göçü destekleyen politikaları ve savaşın yarattığı büyük yıkım Avrupa'dan kıtaya göç hareketini hızlandırmıştır. 1946-1949 yılları arasında ülkeye yaklaşık 700.000 yeni göçmen gelmiştir. Bu üçüncü büyük göç hareketi de kıtanın kültürel yapısını etkilemiş özellikle Akdeniz mutfağı önemli bir yer edinmiştir. Makarna ve pizza ülkede son derece popüler hale gelirken patlıcan, kabak, domates, zeytin, kırmızı biber ve sarımsak gibi gıdaların tüketimi önemli ölçüde artmıştır. Savaş süresince geliştirilen teknolojilerin sivil amaçlı kullanımı, tarımsal üretimde gerçekleştirilen yeşil devrim, sulama altyapılarının geliştirilmesi, sentetik gübre kullanımının başlaması gibi etkenlerin sonucu olarak tarımsal üretim bu dönemde yaklaşık olarak iki katına çıkmıştır (Santich, 2009: 6; AIHW, 2012: 13; Chant, 2016: 85). İkinci Dünya Savaşı sonrasında ortaya çıkan bir diğer önemli gelişme de ABD'nin tüm dünyada baskın güç haline gelmesi ve Amerikan kültürünün tüm dünyada hızla yayılmaya başlaması olmuştur. Pek çok ülke gibi Avustralya da bu ekonomik ve kültürel nüfuzun etkisi altına girmiş ve beslenme kültüründe de "Amerikanlaşma" dönemi başlamıştır. ABD merkezli KFC (1968), Pizza Hut(1970), McDonald's (1971) gibi zincir restoranlar ülkede açılmaya başlanmış ve Amerikan kültürü yavaş yavaş hakim kültür haline gelmiştir (Finkelstein, 2003). Bu dönemde tüketicilerin gıda maddeleri satın alma davranışları da önemli ölçüde değişmiştir. Televizyonun yaygınlaşması ve televizyon reklamlarının son derece etkili hale

gelmesi, süpermarketlerin sayısının ve sundukları ürünlerin artması, markalı ve ambalajlı gıdalara olan talebi önemli ölçüde artırmıştır (AIHW, 2012: 13).

1990'lı yıllardan sonra başlayan ve dünyada kabul gören özgün bir "Avustralya mutfağı" oluşturma çabaları sonucunda, kısaca "mod oz"(modern-ausse cuisine) adı verilen yerel malzemelerin farklı pişirme teknikleri kullanılarak hazırlanmasına dayalı bir mutfak akımı meydana getirilmiştir. "Mod oz" mutfağının en önemli özelliği herhangi bir ekole değil, tamamen şeflerin beceri ve yaratıcılıklarına dayalı olmasıdır (Probyn, 1999). Avustralya mutfağı ile ilgili çalışmalar yapan antropolog ve tarihçiler Avustralya'nın özgün bir ulusal mutfak kimliğinin olmadığı yönündeki eleştirilere vurgu yapmaktadır. Bunun en önemli nedeni ülkenin bir koloniler ve göçmenler ülkesi olmasıdır. Bununla birlikte ülkede bulunan göçmenlere ait çok sayıda etnik mutfak kültürü birleşerek bir eklektik mutfak oluşturmuştur (Lai vd., 2018). Avustralya mutfağının gelişimdeki son beş yıllık döneme baktığımızda özgün bir ulusal mutfak oluşturma çabalarına ek olarak biyoçeşitliliğin korunması ve sürdürülebilirliğin sağlanması adına da bazı önemli çalışmaların yapılmakta olduğunu görmekteyiz. Kıtanın yaşadığı hızlı değişim süreci bölgenin fauna ve florasını da önemli ölçüde etkilemiştir. Yerel bitki ve hayvan popülasyonunun azalması sonucu ekolojik yapı, iklim değişiklikleri gibi etkilere karşı kırılğan hale gelmiştir. Bu nedenle kolonileşme öncesi dönemde kullanılan bitkisel ve hayvansal kaynakların araştırılarak tekrar tüketime sunulabilmesi ve üretim alanlarının genişletilmesi için çalışmalar son yıllarda önem kazanmıştır (Woodcock, 2016 ve Rhea, 2017).

3. Bir Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Avustralya Mutfağı

Gastronomi turizmi son yıllarda en hızlı gelişen turizm alanlarından biri durumundadır. Bunun en önemli nedeni yemek deneyiminin destinasyonun sahip olduğu yerel kültür ve gelenekleri keşfetmenin en doğrudan yollarından biri olmasıdır. Araştırmalar destinasyonların sahip olduğu mutfak kültürünün, hem tek başına bir seyahat motivasyonu hem de destinasyon seçim sürecindeki en önemli etmenlerden biri olduğunu göstermektedir. Bir ülkenin mutfak kültürüne ait algı ile seyahat niyeti arasında önemli bir ilişki olduğu bilinmektedir (Şen & Aktaş, 2017). Bu bağlamda ulusal kimliğin ve kültürel mirasın bir ürünü olan köklü ulusal mutfaklara sahip Fransa, İtalya, Japonya, Hong Kong gibi ülkeler birer gastronomi ülkesi olarak algılanmakta ve bu durumu da bir avantaj olarak kullanmaktadırlar. Son dönemde pek çok destinasyon yerel mutfaklarını markalaştırmak ve tüm dünyada tanıtmak amacıyla çalışmalar yapmaktadır. Turizm alanında "destinasyon imajı" kavramı bilinen ve üzerinde çalışılan bir kavram olmakla birlikte "gastronomik imaj" görece yeni bir kavramdır. Son yıllarda dünya genelinde ulusal turizm kuruluşları marka stratejileri aracılığıyla destinasyonlar için gastronomik imaj çalışmaları başlatmışlardır (Lai vd., 2018).

Avustralya örneğine bakıldığında tanıtım ve turizmden sorumlu resmi kuruluş olan "Turizm Avustralya" tarafından "barbeküye bir karides at" (throw a shrimp on the barbie/barbecue a shrimp) sloganıyla yürütülen tanıtım kampanyalarının 1980'li yıllardan itibaren çeşitli tartışmalara neden olduğu görülmektedir. Ünlü Avustralyalı şef Anthony Bourdain da bu tartışmalar içerisinde yer almış ve yürütülen kampanyanın Avustralya'nın gastronomik zenginliklerini yeterince tanıtamadığı yönünde eleştirilerde bulunmuştur (Lai vd., 2018). *Turizm Avustralya*, 2013 yılında, Çin, Almanya, Hindistan, Endonezya, Japonya, Malezya, Yeni Zelanda, Singapur, Güney Kore, Birleşik Krallık ve ABD gibi pazar ülkelerinde büyük bir turizm araştırması gerçekleştirmiş ve Avustralya gastronomi turizmi için fırsat ve tehditleri tanımlamıştır. Bu geniş ölçekli çalışma, gastronomik zenginliklerin destinasyon seçiminde en önemli üçüncü etken (%38) olduğunu ortaya koymuştur. Arştırmanın bulgularına göre, ülkeyi daha önce ziyaret etmiş olanların %60'ı Avustralya'nın, Fransa'nın ardından dünyanın en iyi ikinci gastronomi destinasyonu olduğunu düşünürken ülkeyi hiç ziyaret etmemiş olanların %74'ü Avustralya mutfağını çekici bulmadıklarını belirtmişlerdir. Bu çelişkili sonuçların ülkenin gastronomi imajı ile ilgili olduğunu fark eden *Tourism Australia*, 2014 yılında *Restaurant Australia* adıyla yeni bir gastronomi turizmi kampanyası başlatmıştır (Lai vd., 2018). *Tourism 2020* projesi kapsamında yürütülen kampanyanın temel amacı Avustralya mutfağını dünyada daha iyi tanıtmak ve ülkenin uluslararası bir gastronomi destinasyonu olarak konumunu güçlendirmektir. *Restaurant Australia* kampanyası ülkenin olumsuz gastronomik imajını değiştirmek için insan, üretim ve yer olmak üzere üç temel boyut belirlemiş ve çalışmalarını bu

boyutlar üzerinde yoğunlaştırmıştır. Çiftçiler, şefler, şarap üreticileri ve tur operatörleri gibi yiyecek içecek ve turizm sektörlerinden paydaşların katılımıyla yürütülen kampanya ile Avustralya mutfağı için ayırt edici ve özgün bir marka imajı oluşturmak amacıyla çalışmalar gerçekleştirilmiştir (Lai vd., 2018). Bu çalışmalardan bazıları şu şekilde özetlenebilir (Tourism Australia, 2022):

- Aralık 2013'de, *Restaurant Australia* kampanyası başlatılmış ve uluslararası hedef pazarlarda Avustralya mutfağı ve şarapları için spesifik pazarlama faaliyetlerine başlanmıştır.
- Kasım 2014'de dünyanın en etkili ve saygın 80'den fazla yemek ve şarap uzmanı, Tazmanya'daki MONA'da ve ülkenin diğer bölgelerinde bir gala etkinliği kapsamında Avustralya'da ağırlanmıştır.
- Ocak - Mart 2016'da, dünyanın en iyi restoranlarından biri olan Noma, 10 haftalık geçici bir süre için Sidney'de hizmet vermiş, ünlü şef René Redzepi ve ekibi Avustralya'nın dört bir yanından kıtaya özgü malzemelerle yaptıkları yemekleri sergilemişlerdir.
- Nisan 2017'de gastronomi alanında etkin ve saygın binlerce uzmanın katılımıyla gastronomi dünyasında gerçekleştirilmiş en büyük yıllık kutlama gerçekleştirilmiştir.

Ayrıca ünlü şefler, medya ve gastronomi dünyasından etkin uzmanlar ile birlikte gerçekleştirilen faaliyetler devam ettirilmekte ve #restaurationaustralia etiketi ile sosyal medyada da tanıtılmaktadır.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Avustralya kıtasında MÖ 50000-60000 yıllarından günümüze kadar varlığını sürdüren insanoğlu tüm bu süre içerisinde hayatta kalabilmek için çok çeşitli beslenme yöntemleri kullanmıştır. Çok uzun bir süre boyunca dünyanın diğer bölgeleriyle etkileşimin çok sınırlı bir düzeyde olması, kıtada yaşayan toplulukların kendilerine özgü genetik ve kültürel yapılarını korumalarını sağlamıştır. Bu istisnai durum dünya gastronomi tarihinin ve günümüz dünyasının daha iyi anlaşılabilmesi için önemli bazı ipuçları da sağlamaktadır. Kıtanın yerli toplulukları doğaya en az seviyede müdahale ederek yaşamlarını sürdürürken 18. yüzyıldan sonra teknolojinin de sağladığı imkanlarla doğal çevre kontrol edilmeye ve önemli ölçüde şekillendirilmeye başlanmıştır. Bu süreçte beslenme ihtiyacı en önemli belirleyici unsur olmuştur. Avustralya kıtasında gözlemlenen süreç aslında insanoğlunun dünyadaki var olma serüveninin de bir özeti gibidir. Aborjinlerin geliştirmiş oldukları avlanma teknikleri, pişirme yöntemleri, tükettikleri gıdalar ve beslenme şekilleri insanlığın tarım öncesi dönemdeki yaşam şekline de ışık tutmaktadır. Bu çalışmada Avustralya mutfak kültürünün gelişimi geniş bir tarihsel dönem içerisinde genel özellikleri itibarı ile ele alınmıştır. İleride yapılacak araştırmalarda dünya gastronomi tarihinin daha iyi anlaşılması için bu gelişim sürecinin dönemler itibarı ile daha ayrıntılı olarak incelenmesi önerilebilir.

Dünyada son yıllarda hızla gelişen gastronomi turizmi ülkelerin sahip olduğu mutfak kültürlerinin bir destinasyon pazarlama aracı olarak önem kazanmasını sağlamıştır. Bu kapsamda ulusal turizm kurumları ülke mutfaklarını tüm dünyada tanıtmak ve olumlu bir gastronomi imajı oluşturmak için çalışmalar gerçekleştirmektedir. Köklü tarihsel geçmişe dayanan ulusal mutfak kültürlerine sahip Fransa, İtalya, Japonya gibi ülkelerin aksine yoğun göçmen nüfusa ve eklektik mutfak kültürlerine sahip olan Avustralya ve Kanada gibi ülkeler de olumlu ve tüm dünyada tanınan bir gastronomi imajı oluşturmak için planlı ve sistematik stratejiler uygulamaktadırlar. Bu kapsamda Avustralya'da 1980'li yıllarda başlayan çabalar bu çalışmada bir örnek olarak incelenmiştir. Yürütülen çalışmaların sonuçlarına bakıldığında ilk önemli etkinin uluslararası ziyaretçilerin yiyecek içecek harcamalarındaki artış olduğu görülmektedir. Bu rakam 2014-2017 yılları arasında %38'lik bir artış göstererek 5,8 milyar dolara ulaşmıştır. Kampanyanın temel amacı olan Avustralya mutfağına ilişkin olumsuz algının değiştirilmesine yönelik sonuçların da başarılı olduğu görülmektedir. Ülkeyi hiç ziyaret etmemiş olanlar için Avustralya en çekici mutfağına sahip ülkeler arasında 8. sıradadır. Kampanya

öncesinde Avustralya mutfağının bu sıralamada 10. olduğu göz önünde bulundurulduğunda çalışmaların kısa süre içerisinde olumlu sonuçlar gösterdiğini söylemek mümkündür (Tourism Australia, 2022).

Avustralya'da 2014 yılından itibaren gerçekleştirilen çalışmalar, köklü bir mutfak kültürüne ve eşsiz gastronomik zenginliklere sahip bir turizm ülkesi olan Türkiye'nin gastronomi imajı ile ilgili yapılacak olan çalışmalar için yol gösterici bir örnek olarak değerlendirilebilir. Avustralya örneğinde, yürütülen geniş ölçekli bilimsel araştırmaların sonuçları doğrultusunda uygulamaya konan sistematik ve planlı stratejiler sayesinde kısa sürede elde edilen gelişmeler oldukça çarpıcıdır. Türkiye'nin gastronomi imajı ile ilgili hem akademik alanda hem de destinasyon pazarlamasına yönelik uygulama alanında gerçekleştirilecek benzer çalışmalar Türkiye'nin gastronomi imajına ve gastronomi turizmi potansiyeline önemli katkılar sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Australian Institute of Health. (2012). *Australia's Food & Nutrition 2012*. AIHW.

Bannerman, C. (2006). Indigenous Food and Cookery Books: Redefining Aboriginal Cuisine. *Journal of Australian Studies*, 30(87), 19-36.

Baykuşoğlu, S. (2005). Why Did the British Settle in Australia?. *Journal of Academic Studies*, 6(24), 183-196.

Brand-Miller, J. C., & Holt, S. H. (1998). Australian Aboriginal Plant Foods: A Consideration of Their Nutritional Composition and Health Implications. *Nutrition Research Reviews*, 11(1), 5-23.

Bryan, B. (2000). Property as Ontology: On Aboriginal and English Understandings of Ownership. *Canadian Journal of Law & Jurisprudence*, 13(1), 3-31.

Chant, S. M. (2016). *A History of Local Food in Australia 1788-2015* (Basılmamış Doktora Tezi). University of Adelaide, Avustralya.

Clark, M., & K May, S. (2013). *Macassan History and Heritage: Journeys, Encounters and Influences*. ANU Press.

Clarke, P. A. (2011). *Aboriginal People and Their Plants*. Rosenberg Publishing Pty, Limited.

Collingridge, G. (1895). *The Discovery of Australia*. Hayes Brothers.

Crook, E. (2006). *Vegetarianism in Australia-1788 to 1948: A Cultural and Social History*. Lulu. Com.

Dortch, C. E. (1997). New Perceptions of the Chronology and Development of Aboriginal Fishing in South-Western Australia. *World Archaeology*, 29(1), 15-35.

Edwards, L., Occhipinti, S., & Ryan, S. (2000). Food and Immigration: The Indigestion Trope Contests the Sophistication Narrative. *Journal of Intercultural Studies*, 21(3), 297-308.

Erskine, N. (2017). The "Endeavour" After James Cook: The Forgotten Years 1771-1778. *The Great Circle*, 39(1), 55-88.

Finkelstein, J. (2003). The Taste of Boredom: Mcdonaldization and Australian Food Culture. *American Behavioral Scientist*, 47(2), 187-200.

Foley, W. (2005). Tradition and Change in Urban Indigenous Food Practices. *Postcolonial Studies*, 8(1), 25-44.

- Gandevia, B., & Forster, F. M. (1974). Fecundity in Early New South Wales: An Evaluation of Australian and Californian Experience. *Bulletin of the New York Academy of Medicine*, 50(10), 1081.
- Garces, S., Pocinho, M., & de Jesus, S. N. (2021). Back to Basics: Experiencing a Destination Through Gastronomy-The Case of Madeira Island. *Tourism in South East Europe*, 6, 303-314.
- Gott, B. (2005). Aboriginal Fire Management in South-Eastern Australia: Aims and Frequency. *Journal of Biogeography*, 32(7), 1203-1208.
- Higman, B. W. (2011). *How Food Made History*. John Wiley & Sons.
- Jiménez Beltrán, J., López-Guzmán, T., & Santa-Cruz, F. G. (2016). Gastronomy and tourism: Profile and motivation of international tourism in the city of Córdoba, Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 347-362.
- Lai, M. Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2017). Food and Cuisine Image in Destination Branding: Toward a Conceptual Model. *Tourism and Hospitality Research*, 19(2), 238-251.
- Lai, M. Y., Khoo-Lattimore, C., & Wang, Y. (2018). A Perception Gap Investigation into Food and Cuisine Image Attributes for Destination Branding from the Host Perspective: The Case of Australia. *Tourism Management*, 69, 579-595.
- Mcmahon, C. T. (2015). *The Global Dimensions of Irish Identity: Race, Nation, and the Popular Press, 1840-1880*. UNC Press Books.
- Meggitt, M. J. (1964). Aboriginal Food-Gatherers of Tropical Australia. *The Ecology of Man in the Tropical Environment*, 4, 30-37.
- National Health and Medical Research Council. (2000). *Nutrition in Aboriginal and Torres Strait Islander Peoples*. NHMRC.
- O'Dea, K., Jewell, P. A., Whiten, A., Altmann, S. A., Strickland, S. S., & Oftedal, O. T. (1991). Traditional Diet and Food Preferences of Australian Aboriginal Hunter-Gatherers. *Philosophical Transactions of The Royal Society of London. Series B: Biological Sciences*, 334(1270), 233-241.
- Probyn, E. (1999). An Ethos With a Bite: Queer Appetites From Sex to Food. *Sexualities*, 2(4), 421-431.
- Purdie, N., Dudgeon, P., & Walker, R. (2010). *Working Together: Aboriginal and Torres Strait Islander Mental Health and Wellbeing Principles and Practice*. Commonwealth of Australia.
- Rasmussen, M., Guo, X., Wang, Y., Lohmueller, K. E., Rasmussen, S., Albrechtsen, A., ... & Willerslev, E. (2011). An Aboriginal Australian Genome Reveals Separate Human Dispersals into Asia. *Science*, 334(6052), 94-98.
- Rhea, Z. M. (2017). Australian National Cuisine: Beyond the Frontiers of Taste. In *Frontiers of Taste* (Pp. 181-208). Springer.
- Santich, B. (2009). *Looking for Flavour*. Wakefield Press.
- Santich, B. (2011). Nineteenth-Century Experimentation and the Role of Indigenous Foods in Australian Food Culture. *Australian Humanities Review*, 51(1), 65-78.
- Symons, M. (2007). *One Continuous Picnic: A Gastronomic History of Australia*. Melbourne Univ. Publishing.

Şen, A., & Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 65.

Tcherkézoff, S. (2003). A Long and Unfortunate Voyage Towards The'invention of the Melanesia/Polynesia Distinction (1595-1832). *Journal of Pacific History*, 38(2), 175-196.

Tourism Australia, (Şubat, 2022). *Food and Wine*,
<https://www.tourism.australia.com/en/about/our-campaigns/food-and-wine.html>,
Erişim Tarihi: 10.02.2022.

Wahlqvist, M. L. (2002). Asian Migration to Australia: Food and Health Consequences. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 11(3), 562-568.

Woodcock, S. (2016). Biting the Hand That Feeds: Australian Cuisine and Aboriginal Sovereignty in the Great Sandy Strait. *Feminist Review*, 114(1), 33-47.

Yanık, C. (2012). Avustralya ve Yeni Zelanda'da Çok Kültürlülüğün Değişen Yüzü *Kaygı. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi*, (19), 193-206.

EXTENDED ABSTRACT**GENİŞLETİLMİŞ ÖZET**

**HISTORICAL DEVELOPMENT OF AUSTRALIAN CUISINE AND EFFORTS ON
AUSTRALIAN FOOD IMAGE**

The aim of this study is to examine the historical development of Australian culinary culture and efforts on Australian food image. The Aborigines, who are thought to have settled in Australia about 50,000-60,000 years ago, preserved their way of life and diet until the 18th century. During this period, they obtained their needs directly from nature without agriculture and animal husbandry. A great transformation which began with agriculture and the transition to settled life, in human history, have been experienced in Australia in only a few centuries. For this reason, the examination of this process is important not only for the region, but also for a better understanding of the diet and lifestyle of all humanity from the hunting-gathering period to the present. The dramatic transformation process, started in 18th century when first Europeans settled on the continent, has continued until today. Migrations, social, economic and political changes have completely changed the food production processes and food culture. This process reveals many important clues for a better understanding of history of world gastronomy.

Today gastronomic values has become a travel motivation and they are important factors determining the consumer's choice of destination. For this reason, countries such as Canada and Australia, which have a large immigrant population and eclectic culture, also use their culinary cultures for destination marketing. The efforts started in the 1980s for the development of gastronomic tourism in Australia are still being carried out successfully today. Promotion of unique Australian cuisine (Mod-oz: modern-ause cuisine) worldwide, that reflects the natural and cultural richness of Australia, has gained importance since the early 1990s. As a result of this efforts it has been determined that spendings of international visitors on food and beverage have increased by 38% and the gastronomy image of Australia has changed positively between 2014-2017. In the case of Australia, the successes achieved in a short time as a result of systematic and well planned strategies, implemented in line with the results of large-scale scientific research are quite impressive. This study is a literature review which examines the historical development of Australian culinary culture and efforts to create a positive Australian food image.

KATKI ORANI BEYANI VE ÇIKAR ÇATIŞMASI BİLDİRİMİ

Sorumlu Yazar <i>Responsible/Corresponding Author</i>	Emir Hilmi ÜNER			
Makalenin Başlığı <i>Title of Manuscript</i>	AVUSTRALYA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE AVUSTRALYA'NIN GASTRONOMİ İMAJINA YÖNELİK ÇALIŞMALAR			
Tarih <i>Date</i>	26.05.2023			
Makalenin türü (Araştırma makalesi, Derleme vb.) <i>Manuscript Type (Research Article, Review etc.)</i>	Derleme Makale			
Yazarların Listesi / List of Authors				
<i>Sıra No</i>	<i>Adı-Soyadı</i> <i>Name - Surname</i>	<i>Katkı Oranı</i> <i>Author Contributions</i>	<i>Çıkar Çatışması</i> <i>Conflicts of Interest</i>	<i>Destek ve Teşekkür (Varsa)</i> <i>Support and Acknowledgment</i>
1	Emir Hilmi ÜNER	%50	Çıkar çatışması yoktur.	-
2	Fügen DURLU ÖZKAYA	%50	Çıkar çatışması yoktur.	-