



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 1-14

## Füzyon Mutfak ve Yiyecek İçecek Sektörüne Yansımaları

Esra ŞİRİN, Kansu GENCER

# FÜZYON MUTFAK VE YİYECEK İÇECEK SEKTÖRÜNE YANSIMALARI

## Reflections of Fusion on the Kitchen and Food and Beverage

<sup>i</sup>Esra ŞİRİN 

<sup>ii</sup> Kansu GENCER 

### ÖZET

Yemek ihtiyacı, yaşamsal fonksiyonun devam edebilmesi için önce gereklilik olmuş sonra ise kültürel değerlerin bir parçası haline gelmiştir. Küresel dünyada teknolojinin gelişmesi ile sanayileşme artmış, kentleşmeler yaşanmıştır. Bununla birlikte sosyal hayatta yaşanan değişimler beslenme alışkanlıklarına ve mutfak kültürüne yansımıştır. Toplumsal bir varlık olan insanoglu kendi yaşam biçimlerine göre mutfak kültürünü oluşturmuştur. Her toplumun mutfak kültürü de birbirinden farklılık göstermektedir. Yemek yapımında kullanılan malzemeler ve teknikler toplumdan topluma farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle çeşitli yemekler ve sunum teknikleri ortaya çıkmıştır. Kimlik, kültür, gelenek ve somut olmayan miras toplumların mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Fizyolojik ihtiyaç olan yemek bugün küreselleşmenin etkisi ile birlikte oluşan mutfak kültürü, ulusal ve uluslararası lezzetlerin birleştirilerek yeni ve yaratıcı yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Füzyon mutfak en az iki mutfak kültürünün bilinçli bir şekilde tek tabakta birleştirilmesidir. Dünya mutfaklarında kullanılan malzemeler, coğrafya, iklim, pişirme teknikleri, gelenekler, görenekler ve kültürel değerler nedeniyle farklılık göstermektedir. Bununla birlikte siyasi, ekonomi, sosyal yapı ve sanatsal gelişmeler mutfak kültürünü etkilemiştir. Ayrıca yaşanan göçler ve teknolojinin gelişim göstermesi füzyon mutfağın yerinin, mutfaklarda etkin olmasını sağlamıştır. Bu çalışmanın amacı gastronomi alanında bir akım olan füzyon mutfağın gelişim süreci ve yiyecek içecek işletmelerine nasıl yansıdığı ile ilgili irdelemiştir. Çalışma füzyon mutfakla ilgili alanda çalışmalar yapan, bu alanla ilgilenenlere ve akademisyenlere faydalı olacağı düşünülerek yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Füzyon mutfak, mutfak kültürü, yemek

### ABSTRACT

The need for food was first a necessity for the continuation of the vital function and then became a part of the cultural value. With the development of technology in the global world, industrialization has increased and urbanizations have been experienced. However, changes in social life have been reflected in eating habits and culinary culture. Human beings, who are a social being, have formed the culinary culture according to their own way of life. The culinary culture of each society also differs from each other. For this reason, various dishes and presentation techniques have emerged. Identity, culture, tradition and intangible heritage constitute the culinary culture of societies. Food, which is a physiological need, has led to the emergence of new and creative dishes by combining national and international flavors and the culinary culture that has emerged with the effect of globalization today. Fusion cuisine is the conscious combination of at least two culinary cultures in on this. The ingredients used in world cuisines differ due to geography, climate, cooking techniques, traditions, customs and cultural values. However, political, economic, social structure and artistic developments have affected culinary culture. In addition, the migrations and the development of technology have enabled the place of fusion cuisine to be effective in kitchens. The aim of this study is to examine the development process of fusion cuisine, which is a trend in the field of gastronomy, and how it is reflected in food and beverage enterprises. The study was carried out with the idea that fusion will be useful to those who work in the field of cuisine, those who are interested in this field and academicians.

**Keywords:** Fusion kitchen, culinary culture, eat

Journal of Gastronomy and  
Travel Research



Received 21.05.2023

Accepted 27.02.2024



<sup>i</sup> esra.sirin@ogr.dpu.edu.tr

<sup>ii</sup> kansugencer@hotmail.com



10.32958/gastoria.1300059



## **GİRİŞ**

Günümüz yüzyılında gelişen teknoloji, sanayileşme ve kentleşmeyle birlikte oluşan sosyal değişimler ve beraberinde meydana getirdiği etkileşimler mutfak kültüründe ve beslenme alışkanlıklarında değişimlerin gerçekleşmesine büyük etki etmiştir (Turan vd., 2020, s. 332- 358). Yemek ihtiyacı, insanlar için yaşamsal fonksiyonlarını devam ettirebilmek açısından önem taşımakla birlikte insanların yaptıkları yemekler için hangi malzemeleri, hangi araçlarla yapacakları ve hangi teknikleri kullanacakları toplumlar arasında farklılıklar göstermektedir (Albayrak, 2013, s. 5049-5063). Toplumların mutfak kültürü her zaman bir kültürün ve geleneğin en uzun süre ayakta kalan parçası olmuştur (Sormaz vd., 2016, s. 725- 730). Her toplum kendi içerisinde oluşturduğu yaşam biçimi ve kültürel değerlerin meydana getirdiği beslenme alışkanlıkları mutfak kültürlerine yansımış ve böylece çeşitli yemekler için en uygun üretim metotları, ritüelleri ve seremonileri içeren mutfak kültürleri günümüze ulaşmıştır (Yeşilyurt & Kurnaz, 2021, s. 795-806). Bu nedenle kimlik, kültür, gelenek ve miras temel beslenme alışkanlıklarımızı belirlemekle birlikte, mutfak kültürümüzü oluşturmaktadır. Küreselleşmenin etkisiyle oluşan mutfak kültürü, ulusal ve uluslararası lezzetlerin birleşmesi sonucunda yeni ve yaratıcı yemekler meydana getirmektedir (Thampi & Priya, 2023, s. 100723). Dünya mutfaklarında kullanılan malzemeler, coğrafya ve dolayısıyla iklimler, pişirme yöntemleri, gelenekler, adetler ve kültürel değerler farklı olmaktadır (Kocaalan, 2017, s. 272-281). Yemeğin tarihsel sürecinde gerçekleşen ekonomik, siyasi, sosyal yapı, kültürel değerler, politik ve sanatsal gelişmeler pişirme tekniklerinden sofraya adabına, gıda malzemelerinden mutfak ekipmanlarına kadar olan yemekle alakalı birçok konuda değişim yaşanmasına neden olmuştur. Teknolojinin gelişmesi ve değişmesiyle zamanla tüketici alışkanlıklarında görünür şekilde gelişme göstermiştir. Bu nedenle son zamanlarda füzyon mutfak akımında hızlı bir gelişme görülmüştür (Türker & Süzer, 2022, s. 100463). Mutfakta yeni bir yemek arayışı olan füzyon mutfak, farklı yerlerden gelen gıdaların ve pişirme tekniklerinin kombinasyonunu içermektedir (Spence, 2018, s. 101-107). Yemek yüz yıllar boyunca nesilden nesle aktarılan en önemli değerlerden biri olmuştur (Uyar & Zengin, 2015, s. 355-376). Anadolu topraklarının Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının arasında yer alması buradaki medeniyetlerin mutfak kültürünü etkilemiştir (Düzgün & Özkaya, 2015, s. 41-47). Konar göçer yaşam tarzını benimseyen Türkler, Anadolu topraklarına geldikleri zaman birçok medeniyet ile etkileşimleri sonucunda mutfak kültürlerinin zenginleşmesine sebep olmuş ve füzyon mutfağın mutfak kültürlerinde yer almasını sağlamışlardır (Kızıldemir, Öztürk, & Sarıışık, 2014, s. 191-210). Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri et ve mayalanmış süt ürünleri Mezopotamya'da yetiştirilen tahıl ürünleri, meyve ve sebzeleri ile ünlü Akdeniz bölgesi ürünleri ile birleştirilerek sentezlenmiş ve sonucunda da özgün olan mutfak kültürü oluşmuştur (Düzgün & Özkaya, 2015, s. 41- 47). Füzyon mutfağın yayılmasındaki en büyük etkenlerden birisi demografik yapının sürekli olarak değişim göstermesidir. İnsanlar eski gelenekleri yeniden yaşamak istemekte hem de bu gelenekleri yeniden yorumlayarak sunmak istemektedir (Tarıncı, Yıldırım, & Kılınç, 2019, s. 3045-3053). Mutfak kültürünü merak eden insanoğlu, toplumların yansımaları olan yemekleri öğrenmek ve tatmak için buldukları bölgenin, ülkelerinin ya da farklı ülkelerin düzenledikleri gastronomi turizmlerine katılmaktadır (Küçükkömürler, Şirvan, & Sezgin, 2018, s. 78-85). Bununla birlikte füzyon mutfağının gelişmesine etki eden bir diğer faktör ise iletişim teknolojisi olmuştur ve dijital ortamda yayınlanan fotoğraflar, videolar ve yemek blogları etkileşimi hızlandırmıştır (Çaycı, 2019, s. 12-136). Teknolojik gelişmeler hayatı kolaylaştırdığı gibi gıda ürünlerinin farklı



mutfaklarla tanışmasını sağlamaktadır (Öztürk, 2020, s. 222-239). Mutfak kültürünün gelişim sürecinde kentleşmenin ve beraberinde getirdiği sosyal ve ekonomik değişimlerle birlikte sanayileşme ve beraberinde göçlerin yaşanması, ayrıca teknolojinin gelişerek son yıllarda hız kazanması, küresel dünyada etkileşimlerin daha yoğun olmasını sağlayan nedenler arasında göstermek mümkün olmaktadır. Söz konusu nedenler dünya mutfaklarını büyük oranda etkilemiştir ve füzyon mutfağın dünya mutfaklarında yerinin daha etkin bir şekilde oluşmasını sağlamıştır. Bu çalışmada füzyon mutfağın tarihten günümüze etkisine değinilmiştir. Bununla birlikte dünya mutfaklarındaki yerine ve Türk mutfağının gelişim sürecindeki etkilerine değinilmiştir.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Füzyon Mutfak**

İnsan, toplumsal bir varlık olduğu için yemek ne kadar fizyolojik bir gereklilik olsa da sosyal açıdan da yaşadığı kültürün etkisi altında olmaktadır. Dolayısıyla toplumların ekonomik yapısı ve buna bağlı olarak gerçekleşen gündelik yaşam biçimleri mutfak kültürlerine yansımıştır (Beşirli, 2010, s. 159-169). İnsan gelişiminin her aşamasında doğup büyüdüğü coğrafyanın, yerel anlamda, bir yemek kültürü mutlaka var olmaktadır (Wahlqvist & Lee, 2007, s. 2-7). Zaman ilerledikçe küçük gruplardan büyük topluluklara ve sonrasında devletlerin oluşmasıyla geçen süreç çerçevesinde farklı inançlar, yaşam tarzı, yerel gıda ürünleri gibi nedenler farklı yeme içme kültürünün oluşmasına sebep olmuştur (Kasar, 2021, s. 347-358). Bulunulan coğrafyanın mutfak kültürünün oluşmasında, tarihi, kültürel ve doğal zenginliklerin binlerce yıllık geçmişe sahip olması ve çeşitli lezzetlere ev sahipliği yapması nedeniyle mutfak kültürünün füzyon niteliği taşıması açısından büyük öneme sahip olmaktadır (Turan vd., 2020, s. 332-358). Bununla birlikte insanların buldukları coğrafyada binlerce yıldır meydana getirdikleri teknoloji, sosyo-kültürel yapı, sanatsal faaliyetler ve entelektüel birikim, tüketilen yemeğin sadece fizyolojik ihtiyaç değil toplum için estetik bir değer olma niteliği kazandırmıştır (Aksoy & Üner, 2016, s. 1-17). Yemek ve mutfak kültürünün oluşmasında en büyük etkenlerden biri olan göç faktörü, füzyon mutfağın meydana gelmesini sağlamıştır. Bir yerden farklı bir yere giden insanlar kendilerine ait yeme alışkanlıklarını ve etnik yemeklerini göç ettikleri yerlerde yaşayan insanlara tanıtarak kültürel etkileşimde bulunmaktadırlar. Bu nedenle iki etnik mutfak kültürünün karşılaşması sonucunda ortaya yeni bir yemek türünün çıkmasına ve bununda yaygın olarak tüketilmesini sağlamaktadır (Song, 2016, s. 78-84). Zaman içerisinde artık yemeğin tüketim boyutundan üretim boyutuna geçerek füzyon mutfak uygulamaları oluşmuştur (Can, Sünnetçioğlu, & Durlu Özkaya, 2012, s. 873-882). 1980 yılında Batı teknikleri ile Uzak Doğu mutfağının birleştirilmesi sonucunda ortaya çıkan füzyon mutfağa bugünkü adını veren Miami'li Ünlü şef Norman Van Aiken olmuştur (Doğdubay, Girgin, & Giritlioğlu, 2007). Füzyon tanım olarak birleşme anlamı taşımaktadır. Füzyon mutfak, dünya mutfağında yer alan farklı yemek kültürlerinin sentezlenerek yeni bir mutfak, yeni yemekler ve yeni lezzetlerin yaratılması olarak ifade edilebilmektedir (Uyar & Zengin, 2015, s. 355-376). Başka bir tanıma göre ise füzyon mutfak yeni, farklı ve özgün tatlar ortaya çıkarmak amacıyla en az iki farklı ulusun mutfak kültürünün bilinçli olarak biri diğerinden baskın olmayacak şekilde aynı tabakta bir araya getirmek olarak ifade edilebilir (Can vd., 2012, s. 873-882). Dolayısıyla füzyon mutfak, yeni, farklı ve çeşitliliğin meydana geldiği bir mutfak akımı olmuştur (Saçılık, 2020, s. 21-39). Füzyon mutfak özünde otantik ve geleneksel olarak kabul edilen yemeklere meydan okuyarak tatların yaratıcı ve tutkulu yorumu olmaktadır (Stewart, 2016,



s. 5-13). Füzyon mutfağı, dünya mutfaklarının yemeklerini sentezleyerek farklı ve yaratıcı tat ve lezzetler ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır (Doğdubay, Şahin, & Yiğit, 2017, s. 3-12). Günümüzde mutfak şefleri, küreselleşen dünyada yemek tadımları için seyahat eden insanlara yiyecek ve içeceklerde yeni, farklı, çeşitli ve yaratıcı yemekler üretebilmek için farklı mutfak kültürlerin yemeklerini öğrenme ve uygulama çabasına girmişlerdir. Yeni ve farklı yemek meydana getirme çabası, farklı mutfak kültürlerine ait yemek malzemelerini, pişirme tekniklerini tek bir tabakta toplama olan füzyon mutfağın oluşumunu sağlamıştır.

Bununla birlikte füzyon mutfak, yeni bir yemeğin oluşmasında geleneksel yöntemlerle modern tekniklerin buluşması olarak da ifade edilebilir (Saçılık, 2020, s. 21-39). Füzyon mutfak kültüründe farklı bölge ve ülkelerin yemek kültürlerini bir tabakta görmeyi mümkün kılmaktadır. Füzyon mutfağı üç farklı şekilde ifade etmek mümkündür. Bunlardan biri, farklı kültürlere ait ancak yakın bölgelerde bulunan mutfak kültürlerinin tek tabakta buluşması, ikinci olarak, bir mutfağın yemeği belirleyici olmakta ancak diğer mutfağın pişirme tekniği ya da gıda maddesi kullanılmaktadır. Üçüncü olarak ise dünya mutfaklarının baskın olmayacak şekilde tek tabakta kullanılmasıdır (Uyar & Zengin, 2015, s. 355-376). Füzyon mutfak her şeyden önce beceri ve yaratıcılık istemektedir. Örnek vermek gerekirse Uzak doğuya ait bir yemeğin Fransız sosları ile sunulmasını füzyon mutfak akımı kapsamında göstermek mümkündür. Mutfak şeflerinin ellerinden ustaca çıkan bir soyalı dondurma ya da körümlü sütlaç lezzetli bir füzyon tatlı olabilmektedir. Bir yemek çeşidinin farklı bir coğrafyadan gelen gıda ürünüyle birleştirildiğinde, örneğin et soteye Ayvalık'tan gelen zeytinyağını üzerine dökerek sunum yapılması sonucunda harika bir lezzet ortaya çıkabilir (Kocaalan, 2017, s. 272-281). Dünyada yaşanan birçok gelişme hem evlerimizde hem de gıda sektöründe füzyon mutfak akımının artmasına sebep olmaktadır. Farklı ülkelerde yetişen yerel gıdalar, teknolojinin gelişmesi, ulaşımın kolaylaşması ile uzak yerlere seyahatlerin kolaylaşması, yemek kitaplarının çıkması, şeflerin tariflerini paylaşması, dijital ortamda yemeklerin fotoğraf ve videolarının yer alması gibi etkenler füzyon mutfağın oluşmasını sağlamaktadır.

### **Füzyon Mutfağın Tarihi**

İnsanoğlunun en temel fizyolojik ihtiyacı olan beslenme, hiç kuşkusuz insanlar için her zaman en önemli ve belirleyici etken olma özelliği göstermiştir (Aksoy & Üner, 2016, s. 1- 17). Besinlerin insanlar tarafından hiçbir şekilde değişime uğramadan, doğadan toplandığı gibi tüketilmesi neolitik döneme kadar sürmüştür (Aydın & Özkaya, 2022, s. 100494). Bununla birlikte söz konusu dönemde insanoğlunun karnını doyurmak amacıyla geliştirdikleri av aletleri, ateşin bulunup kontrol edilmesi, hayvanları evcilleştirilmesi, tarımın yapılması ve böylece yerleşik hayata geçilmesi sonucunda beslenme kültürünü şekillendirmiştir (Aksoy & Üner, 2016, s. 1-17). Ateşi bulup kontrol altına almayı başaran insanoğlu yiyeceklerin lezzetini arttırmak ve çiğnemeyi kolaylaştırmak amacıyla çeşitli pişirme yöntemleri geliştirmişlerdir (Seçim, 2018). Yapılan arkeolojik kazılar sonucunda beslenme ile ilgili elde edilen ürünler, seramik kaplar, bitkisel ve hayvansal kalıntılar, tarım aletleri, öğütme taşları, fırınlar, ocaklar, küpler ve ambarlar olmuştur (Şensoy & Tiritöğlü, 2018, s. 209-233). Mutfağın tarihine baktığımızda ilk yemek pişirmenin Mezopotamya bölgesinde olduğu tahmin edilmektedir (Seçim, 2018, s. 122-132). Tarihsel süreçte insan ve yemek arasında oluşan ilişki nedeniyle yaşanan değişimler mutfak



kültürünün meydana gelmesini sağlamıştır (Aydın & Özkaya, 2022, s. 100494). Mutfağın tarihsel sürecinde toplumların farklı yerlerde topluluklar halinde yaşaması ve kendilerine ait gelenek görenekleri, sosyo-kültürel yapıları, ekonomik ve refah durumları gibi etmenler nedeniyle toplumlar birbirlerinden farklı süreçler geçirmiştir. Bununla birlikte toplumların yerleşik yaşama geçmek amacıyla sürekli göç halinde olması farklı toplumların mutfak kültürleri ile etkileşim içinde olmasına sebep olmuştur (Düzgün & Özkaya, 2015, s. 41-47). Medeniyetlerin kültürel etkileşimlerinin günümüze kadar taşınması füzyon mutfağın oluşumunu sağlamıştır (Sevimli, Tatlı, & Kızıldemir, 2021, s. 263-286). Batı tekniklerinin ve Uzak Doğu mutfak tekniklerinin bir tabakta birleştirilmesi sonucunda 1980 yılında füzyon mutfak adını almıştır (Doğdubay vd., 2017, s. 3-12). Böylece füzyon mutfak Avrupa ve Asya mutfakları ulus ötesine geçerek küreselleşmiş bir ürün haline gelmiştir. Füzyon mutfağın karmaşıklığı yemek pişirmenin zorunluluktan çıkarak artık lezzetin ön planda olduğu mutfağa geçiş yapmıştır (Stewart, 2016, s. 5-13).

### **Füzyon Mutfağın Gelişim Süreci**

Tarih boyunca insanların beslenmesi ile ilişkilendirilen insanların kara üzerindeki yerleşim biçimleri, kentleşme süreci, üretime dayalı ilişkilerin süreç içerisinde değişmesi mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Şensoy & Tiritoglu, 2018, s. 209-233). Gelişen teknoloji ve mevcut bulunan imkanlar doğrultusunda mutfak kültürünü ciddi boyutta etkilemiştir. Söz konusu nedenler gıdaların muhafazasında ve pişirme yöntemlerinde değişikliklere sebep olmuştur. Örnek vermek gerekirse, Hititler döneminde gıdaların saklama yöntemlerinde kaya tuzu kullanılırken bugün soğuk depolarda muhafaza edilmektedir. Bununla birlikte inançlar ve değerlerde toplumların mutfak kültürünü etkilemiştir (Aydın & Özkaya, 2022, s. 100494). Yemek yapmanın tarihsel sürecinde 16. ve 21. yüzyıl arasında meydana gelen teknolojik, siyasi, sosyal, felsefi ve sanatsal değişimler nedeniyle mutfak kültüründe etkileşimlere ve yeni gelişmelere zemin oluşturmuştur (Aksoy & Üner, 2016, s. 1-17). Farklı medeniyetlerin mutfak etkileşimleri sonucunda meydana gelen füzyon mutfak yeni bir kavram gibi gözükse de aslında yüzyıllar boyunca var olmuştur (Tarinç vd., 2019, s. 3045- 3053). Füzyon mutfak 1980 yılında Batı teknikleri ile Uzak Doğu teknik ve Malzemelerinin birleştirilme sonucunda meydana gelmiştir (Doğdubay vd., 2007). Dünya mutfaklarının yeni, hibrit ve yaratıcı yemekler oluşturmak için yapılan füzyon mutfak geçmiş dönemlerde başlayan ticaretin etkisiyle meydana gelmiş ve bugün küresel dünyada en önemli mutfak akımlarından biri olmuştur. Farklı medeniyetlerin etkileşimleri sonucunda insanların, yeni yemek konseptleri ve yeni lezzetler ortaya çıkarmak için pişirme tekniklerini ve farklı bölgelerin gıda maddelerini birbirleri ile paylaşımları ve bunları birleştirmeleri ile insanlar yeni yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bir kaynaştırma örneği olarak Çin eriştensinden esinlenerek yapılan İtalyan spagettisi gösterilebilir (Tarinç vd., 2019, s. 3045-3053). Füzyon mutfak, geleneksel yemeklerin ve gıda maddelerinin buldukları coğrafyayı ve tarihi sınırları aşarak günümüz dünyasına özgü olan mutfak akımı olmuştur (Tarinç vd., 2019, s. 3045-3053). Dünya mutfaklarının çoğu, küreselleşmenin hız kazanması, sosyal medyanın etkin kullanılması ve seyahat olanaklarının artış göstermesiyle kültürel etkileşimin artması, tüketici kültürünün gelişim göstermesi, yemek kitaplarının sayıca artması, dünya genelinde şeflerin büyük bir kısmının tanınır olması, gıda ve restoran endüstrisinin büyümesi, sağlıklı yaşam anlayışı ile ilgili sosyal ve kültürel koşullarda değişimlerin yaşanması füzyon mutfağının gelişim göstermesini sağlamıştır (Tarinç vd., 2019, s. 345-353). Füzyon mutfağın gelişimini



etkileyen bir diğer etken, insanların farklı bölgelere özgü yiyecek ve içecekleri deneyimlemek, yeni yemekleri keşfetmek, yerel yemekleri tatmak, yemeklerin üretim süreçlerini ve tekniklerini görmek gibi yiyecek ve içeceklerle ilgili yapılan seyahatler yeni ve yaratıcı yemeklerin ortaya çıkması olarak gösterilebilir (Can vd., 2012, s. 873-882). Füzyon mutfak, ülke ya da bölge mutfaklarının malzemelerinin, tekniklerinin ve ekipmanlarının bir araya getirilerek yeni ve yaratıcı lezzetler meydana getirilmesi, bununla birlikte söz konusu mutfak kültürlerinin tanıtılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önemli olmaktadır (Turan vd., 2020, s. 332-358). Füzyon mutfağın yayılması ve gelişmesinde etkili olan unsurlardan bir tanesi de dünya genelinde demografik değişimlerin yaşanmasıdır. İnsanlar hem eski ve geleneksel yemekleri tatmak hem de bu yemekleri farklı ürünlerle yeniden yorumlamak istemektedirler. Bununla birlikte füzyon mutfağı etnik yemeklerin yeniden tanıtılması ve sürdürülebilir olması bakımından oldukça etkili olmaktadır (Tarıncı vd., 2019, s. 345-353). Küresel anlamda özellikle dergi, gazete, kitapların ve dijital dünyanın bölgeler ve ülkeler arası farklılıkları ve beslenme alışkanlıklarını tanıtmaları yemek kültüründe değişikliklere neden olarak füzyon mutfağın yaratıcı ve yeni lezzetleri ortaya çıkarmasını sağlamaktadır (Önçel, 2015, s. 33-44).

### **Dünyada Füzyon Mutfak**

Dünya mutfakları arasında en etkili olanlar, Türk mutfağı, Fransız ve Çin mutfağı yer almaktadır. Fransız mutfağını oluşmasında en etkili olan mutfak İtalyan mutfağı olmuştur (Girgin, Demir, & Çetinkaya, 2017, s. 219-229). Dünya mutfakları olan Fransa, Çin ve İtalya, geçmişte kültürlerin etkileşimleri sonucunda farklı ulusların ve komşu ülkelerin yemeklerini kendi mutfaklarına göre yorumlamışlardır. Böylece ülkeler kendilerine has mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Ancak farklı mutfak kültürlerinin tek tabakta bilinçli bir şekilde birleştirilmesi ve bir inovasyon yaklaşımı ile farklı bir akım olan füzyon mutfak karşımıza çıkmaktadır (Can vd., 2012, s. 273-882). Dünya mutfak konseptlerinin sentezleyerek yeni mutfaklar, yeni yemekler ve yeni lezzetler oluşturulması sonucunda füzyon mutfak ortaya çıkmıştır (Doğdubay vd., 2017 s. 3-12). Son yıllarda dünyanın çeşitli yerlerinde birçok restoran mutfaklarında füzyon yemeklere yer vermektedir. Yeni bir ürünün oluşturulması ve geliştirilmesi açısından füzyon yemekler büyük önem oluşturmaktadır (Doğdubay vd., 2007). Füzyon mutfak dünya genelinde yemek çeşitlerinin ve tekniklerinin genişletilmesi ve yemekler açısından fark yaratmak amacıyla yaygın olarak kullanılmaktadır (Çakır, 2020, s. 334). Dünyada yer alan restoran mutfaklarında farklı ülkelere ait malzeme ürünler ile oluşturulan reçeteler menülerde yerini almaktadır. Doğu ve batı mutfağına ait pişirme teknikleri sentezlenerek yeni ve yaratıcı yemekler sunulmaktadır (Turan vd., 2020, s. 332-358). Küreselleşen dünyada füzyon mutfak ister restoranlarda isterse evlerde olsun paylaşmanın bir yönüdür. Lezzet küresel boyutta şefler tarafından füzyon mutfak aracılığı ile geleneksel yemeklerin dirilişine katkı sağlayarak yeniden yorumlanmasına olanak tanıyor (Stewart, 2016, s. 5-13). Dünyada iki mutfak kültürüne ait ürünlerin ve tekniklerin birleşiminden oluşan Macao (Makao, Macao) mutfağı, Cajun (Louisiana) mutfağı, Yoshoku mutfağı, Peranakan (Nyonya) mutfağı, Tex-Mex (Teksas ve Meksika) mutfağı, Chifa mutfağı, Nikkei mutfağı, Betawi (Batavi) mutfağı ve Osmanlı mutfakları füzyon mutfakları arasında gösterilmektedir (Kaya, Akdemir, & Dülger Altın, 2021, s. 809-817).



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 1-14

**Füzyon Mutfak ve Yiyecek İçecek Sektörüne Yansımaları**

*Esra ŞİRİN, Kansu GENCER*

**Tablo 1:** 2023 Yılı Dünyanın En İyi Füzyon Mutfak Restoranları

Sıra	Restoran Adı	Bulunduğu Şehir ve Adı	Menü İçeriği
1	Geranium	Danimarka	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
2	Central	Lima, Peru	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
3	Pujol	Mexico City, Meksika	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
4	Asador Etxebarri	Atxondo, İspanya	Yerel Mutfak
5	Quintonil	Mexico City, Meksika	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
6	Le Calandre	Rubano, İtalya	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
7	Maido	Lima, Peru	Füzyon Mutfak
8	Steirereck	Vienna, Avusturya	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
9	Piazza Duomo	Alba, İtalya	Moleküler Mutfak ve Füzyon Mutfak
10	The Chairman	Hong Kong	Yerel Mutfak
11	Frantzen	Stockholm, İsveç	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
12	Hof Van Cleve	Kruishoutem, Belçika	Yerel Mutfak
13	Le Clarence	Paris, Fransa	Füzyon Mutfak
14	Fyn	Cape Town, Güney Afrika	Füzyon Mutfak
15	Sorn	Bangkok, Tayland	Yerel Mutfak
16	Schloss Schauenstein	Fürstenu, İsviçre	Yerel Mutfak
17	Quique Dacosta	Denia, İspanya	Yerel Mutfak
18	Borago	Santiago, Şili	Yerel Mutfak
19	Narisawa	Tokyo, Japonya	Füzyon Mutfak
20	D.O.M.	Sao Paulo, Brezilya	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak



21	Mirazur	Menton, Fransa	Füzyon Mutfak
22	Azurmendi	Larrabetzu, İspanya	Moleküler Mutfak ve Füzyon Mutfak

**Kaynak:** Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016: The Worlds, 2023.

### **Türkiye’de Füzyon Mutfak**

Türk mutfağının en büyük özelliklerinden biri füzyon mutfağına eğilimli bir özellik göstermesidir (Doğdubay, Şahin, & Yiğit, 2017, s. 3-12). Türk mutfağının zengin olmasının en önemli sebeplerinden birisi yiyecek ve içecek malzemeleri çeşitlilik göstermesi, bereketli olması ve aynı zamanda köklü bir mutfak kültürüne sahip olmasından kaynaklanmaktadır (Solmaz & Dülger Altınar, 2018, s. 108-124). Türk mutfağının gelişmesinde Türklerin göçebe yaşam tarzı sürmesi ve buna uygun yemeklerin yapılması, bununla birlikte farklı kültürlerle etkileşim içerisinde olmuş olan Selçuklu ve Osmanlı mutfağının füzyon mutfak özelliği göstermesinde en büyük etken olmuştur (Kasar, 2021, s. 347-358). Özellikle Osmanlı dönemi varlığını devam ettirdiği süreç içerisinde çeşitli milletler ve devletler ile ticari ve ekonomik ilişkiler sonucunda Osmanlı'nın mutfak kültüründe değişimler ve gelişmeler yaşanmıştır (Tarınc vd., 2019, s. 3045-3058). Osmanlı mutfağında 19. yüzyılda önceden kullanılan malzemelerde değişiklikler yaşandığı ve yemek yapımında farklı tekniklerin uygulanmaya başlandığı görülmüştür. Yaşanan tüm bu değişikliklerin olmasının sebepleri, 18. yüzyıl sonlarında Amerika kıtasından getirilen mısır, patates, taze biber, sakız kabağı, bal kabağı ve fasulyenin saray mutfağına girmesi ve tanınmaya başlanması ile Türklerin damak tadına uygun olarak yemeklerin pişirilmesidir. Aynı zamanda Osmanlı'nın Avrupa ile ticaretinin söz konusu olduğu dönemlerde artan ticaretinin ve ekonomik bağlarının olması mutfak kültürünü oldukça etkilemiştir (Samancı, 2008, s. 199-217). Bugün Türk mutfak kültüründe yer alan domates 1800 yıllarında Amerika kıtasından getirilerek yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır (Güler, 2010, s. 24-30). Çin ve Fransa mutfağı ile dünyanın en iyi mutfakları arasında gösterilen Türk mutfağı farklı kültürlerden izler taşımaktadır (Doğdubay vd., 2017, s. 3-12). Türk mutfak kültüründe yer alan balık çorbası, özbek pilavı, hindi dolma, kabak kıstırma, fasulye mücveri gibi yemekler füzyon mutfağına örnek gösterilebilir (Tarınc vd., 2019, s. 3045-3053). Bununla birlikte Türk mutfağında Adana Kebabı füzyon mutfak uygulamalarına örnek gösterilebilir. Adana Kebabı ızgarada ince ekmeğin arasında, pişmiş domates ve biberle servis edilmektedir (Doğdubay vd., 2017, s. 3-12). Türk mutfak kültüründe bölgesel olarak da farklılıklar görülebilmektedir. Bunun en önemli nedenlerinden biri olarak Anadolu'nun tarihte farklı kültürlerden etkilenmesidir. Ülkenin güneydoğu bölgesinin Arap mutfağından etkilenmesi nedeniyle bölgenin kendine has füzyon mutfak oluşturmasını sağlamıştır. Güneydoğuda baharatların kullanılması özellikle acı biberin birçok yemek tariflerinde yer alması buna örnek gösterilebilir. Bununla

birlikte Türkiye'nin farklı bir bölgesinde etle yapılan yemek bir diğer bölgesinde yemeğin içerisine çevresinde bulunan ot çeşitleri ya da baklagil ile yapılabilmektedir (Seçim, 2018, s. 122-132). Dünya mutfak kültürü arasında yer alan Türk füzyon mutfağı için şefler, yöresel, özgün ve modern mutfak





kombinasyonunu bir tabakta meydana getirdikleri yaratıcı lezzetleri müşterilerine sunmaktadırlar. Ayrıca şefler, füzyon mutfak ürünlerinin farklı kültürlerle hitap etmesi, işletme bakımından bir yenilik ve şefler açısından da kendilerini geliştirdikleri bir fırsat olarak görmektedirler (Turan vd., 2020, s. 332-358).

**Tablo 2:** Türkiye'nin Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak Restoranları

Sıra	Restoran Adı	Bulunduğu Şehir ve Adı	Menü İçeriği
1	Mikla	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
2	Türk Fatih Tutak	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
3	Neolokal	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
4	Maça Kızı	Muğla, Türkiye	Yerel Mutfak
5	Od Urla	İzmir, Türkiye	Yerel Mutfak
6	Safranhan Divan	Ankara, Türkiye	Yerel Mutfak ve Füzyon Mutfak
7	Trilye	Ankara, Türkiye	Füzyon Mutfak
8	Ent	Muğla, Türkiye	Füzyon Mutfak
9	Hışvahan	Gaziantep, Türkiye	Yerel Mutfak
10	Zennup 1844	Bursa, Türkiye	Yerel Mutfak
11	Alaf	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
12	Tugra	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
13	Matbah	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
14	Ocak	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
15	Kubbeli Lounge	İstanbul, Türkiye	Füzyon Mutfak
16	Şans	İstanbul, Türkiye	Füzyon Mutfak
17	Seraf	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
18	Beyti	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
19	Feriye	İstanbul, Türkiye	Yerel Mutfak
20	Nicole	İstanbul, Türkiye	Füzyon Mutfak

**Kaynak:** İncili Gastronomi Rehberi, 2023: Michelin Guide, 2023.



## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Toplumların kendi içerisinde oluşturduğu yaşam biçimi ve kültürü nedeniyle beslenme alışkanlıklarına göre kendilerine has mutfak kültürünü meydana getirmiştir. Küreselleşmenin etkisi ile bölgelerin ve ülkelerin mutfak malzemelerinin ve tekniklerinin bir tabakta birleştirilerek füzyon mutfak akımı ortaya çıkarmıştır. Dünya mutfaklarında kullanılan malzemeler, bölgelerin ya da ülkelerin yer aldığı coğrafya, iklim koşulları mutfak kültürünü etkilemektedir. Dünya mutfak kültürünün tarihsel sürecinde ülkelerin ekonomik yapısı, siyasi nedenler, kültürel değerler, ve yaşanan gelişmeler mutfak kültürünün tüm alanlarını etkilemiştir. Bugün yaşanan ve hızla büyüyen teknoloji füzyon mutfağın önemini küresel olarak ön plana çıkarmıştır. Bununla birlikte farklı ülkelere yetişen gıdalar, ulaşımın kolaylaşması ile seyahatlerin artması, teknolojinin gelişmesi ile gıdaları saklama olanakların artması ile daha uzak mesafelere kolaylıkla taşınabilmesi füzyon mutfağın bulunduğu coğrafya sınırlarını aşarak farklı mutfaklara girmesini sağlamaktadır. İnsanların geleneksel yemekleri tatmak amacıyla dünyanın çeşitli yerlerine giderek menülerinde füzyon yemekleri bulduran restoranlarda tadım yapmaktadırlar. Bu nedenle restoran şefleri yöresel, özgün ve modern mutfak tekniklerinden oluşan yemekleri restoran mutfaklarında yaparak hem kendilerini geliştirmek için hem de restoranlar için gıda sektöründe iyi bir fırsat olmaktadır. Küreselleşen dünyada füzyon mutfak oldukça önemli olmaktadır. Bu nedenle gıda sektöründe yer alan şeflerin ve işletmelerin mutfaklarında özgün ve yaratıcı ürünler geliştirmek amacıyla füzyon mutfak uygulamalarına daha fazla yer vermeleri gerekir. Yemek sektörü insanlar için önemlidir. İnsanların damak zevki sürekli değişmektedir ve bunun için de gıda sektörünün füzyon mutfak uygulamaları açısından yeni ve farklı ürün üretmeleri gerekmektedir. Ayrıca füzyon mutfak ürünleri ile insanlara alışkın oldukları lezzetleri sunmaları mümkün olmaktadır (Turan vd., 2020, s. 332-358). Füzyon mutfak ile bölge ve ülkelere ait mutfak kültürünün tanıtılması ve sürdürülebilirliğin artırılması mümkün olmaktadır. Bulunduğu coğrafya bakımından zengin mutfak kültürüne sahip olan Türk mutfağını dünyaya tanıtmak gerekmektedir. Bu anlamda Türk mutfağının tanınır olması ve sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Bunun için ise füzyon mutfak tanıtım festivalleri yapılarak turistleri bölgeye çekilmeli, füzyon mutfağı geleneksellikten uzaklaşmadan ülke içerisinde özünü kaybetmeden yenilikçi ve yaratıcı ürünler çıkarmak için uygun koşullar sağlanmalıdır. Kültür ve Turizm Bakanlığının desteği ile ülke içerisinde bölgesel olarak yerel kombinasyondan oluşan füzyon mutfak alanında lezzet festivalleri, müze evleri ve gastronomi turizmi düzenlenmelidir. Bu nitelikte hazırlanan tanıtımlar, turistler için çok da uzak olmayacak lezzetlerin çekim unsuru olmasını sağlayacaktır. Yerel mutfak ürününü menüsünde bulduran restoranlar, füzyon mutfakla rakiplerinden daha üstün konuma sahip olacaklardır. Bunun için ise restoranların füzyon mutfak konusunda bilinçlendirilmesi gereklidir. Ayrıca restoranların yeni bir yiyecek üretmeye teşvik edilmesi gerekmekte ve Türk füzyon mutfak konulu kongre, medya ve fuar yapılmalıdır (Turan vd., 2020, s. 332- 358). Füzyon mutfakla ilgili yapılan tüm çalışmalar geleneksellikten çok uzaklaşmadan ve yerel lezzetler erozyona uğratılmadan yeni ve yaratıcı ürünler üretilmelidir.



## KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), s. 1-17.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin türk mutfağına ilişkin görüşlerin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal Of Yaşar Universty*, 8(30), s. 5049-5063.  
doi:http://dx.doi.org/10.19168/jyu.72954
- Aydın, A., & Özkaya, F. (2022). The hittite cuisine's role in the formation of anatolian culinary culture: an ethnoarchaeological research. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 28, s. 100494. doi:https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100494
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), s. 159-169.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S., & Durlu Özkaya, F. (2012). Füzyon mutfağı uygulamalarının gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi*. 6, s. 873-882. Antalya Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi.
- Çakır, H. A. (2020). Füzyon Mutfak. A. A. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 334). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çaycı, A. E. (2019). Sosyal medyada dijital yemek kültürü. *International Journal of Cultural and Social Studies*, 5(1), s. 120-136.
- Doğdubay, M., Girgin, G. K., & Giritlioğlu, İ. (2007). Yiyecek içecek endüstrisinde bir pazarlama stratejisi olarak ürün geliştirme çalışması (füzyon mutfak uygulaması). *Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu* (s. Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu). İzmir: Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu).
- Doğdubay, M., Şahin, N. N., & Yiğit, S. (2017). In the fusion cuisine approach availability of quinoa (application suggestions). *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(3), s. 3- 12. doi:DOI: 10.21325/jotags.2017.80
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 41(47), s. 41-47.
- Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın en iyi mutfakları ve Türk mutfağı. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(2), s. 219-229. doi:DOI: 10.21325/jotags.2017.125
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), s. 24-30.
- İncili Gastronomi Rehberi. (2020). *İncili gastronomi rehberi*. Mayıs 17, 2023 tarihinde İncili Gastronomi Rehberi Web Sitesi: <https://inciligastronomirehberi.hurriyet.com.tr/restoranlar/araka> adresinden alındı



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 1-14

**Füzyon Mutfak ve Yiyecek İçecek Sektörüne Yansımaları**

Esra ŞİRİN, Kansu GENCER

- Karamustafa, K., Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 8(2), s. 29-69.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal Of Humanities And Tourism Research*, 11(2), s. 347-358. doi:DOI:10.14230/johut960
- Kaya, D., Akdemir, N., & Dülger Altın, D. (2021). Füzyon mutfak konseptli restoran işletmelerine yönelik tripadvisor yorumlarının içerik analizi: türkiye örneği. *Ingant 21*, s. 809-817.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), s. 191-210.
- Kocaalan, M. L. (2017). Afro-Avrasya ülkelerinin birbiri İle entegrasyonunda, füzyon mutfağın etkisi: Akdeniz ülkeleri vaka çalışması. *International Congress On Afro – Eurasian Research II*, s. 272-281.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), s. 78-85.
- Michelin Guide. (2023, Mayıs 17). *Michelin Guide*. Michelin Guide Web Sitesi: <https://guide.michelin.com/tr/tr/restaurants/page/4> adresinden alındı
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), s. 33-44.
- Öztürk, H. M. (2020, Eylül 9). Teknolojik gelişmeler ve gastronomi alanına yansımaları: gastronomi 4.0. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), s. 222-239. doi:<https://doi.org/10.32572/guntad.703872>
- Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi mutfak akımlarının türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), s. 21-39. doi:<https://doi.org/10.29329/jtm.2020.289.2>
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde istanbul ve osmalı saray mutfak kültürü. s. 199-217.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), s. 122-132. doi:<https://doi.org/10.24288/jtr.452330>
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), s. 263-286. doi:<https://doi.org/10.32572/guntad.908280>
- Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), s. 108-124.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 1-14

***Füzyon Mutfak ve Yiyecek İçecek Sektörüne Yansımaları***

*Esra ŞİRİN, Kansu GENCER*

- Song, C. (2016, March). Kimchi, seaweed, and seasoned carrot In the soviet culinary culture: the spread of korean food In the soviet union a korean diaspora. *Journal Of Ethnic Foods*, 3(1), s. 78-84. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jef.2016.01.007>
- Sormaz, Ü., Akmeşe, H., Güneş, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics And Finance*, 39, s. 725-730. doi:[https://doi.org/10.1016/S2212 5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212 5671(16)30286-6)
- Spence, C. (2018, October). Contemporary fusion foods: how are they to be defined, and when do they succeed/fail? *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 13, s. 101-107. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.07.005>
- Stewart, H. (2016). Being japonaise : understanding the authentic implication on fusion cuisine. *Critical Theory And Social Justice Journal Of Undergraduate Research Occidental College*, 6(1), s. 5-13.
- Şensoy, F., & Tiritöğlü, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), s. 209-233.
- Tarınç, A., Yıldırım, G., & Kılınç, C. Ç. (2019, Ekim 22). Osmanlı mutfağının füzyon mutfağı çerçevesinde değerlendirilmesi. *Journal Of Social And Humanities Sciences Research*, 6(43), s. 3045-3053. doi:<http://dx.doi.org/10.26450/jshrs.1461>
- Thampi, A. D., & Priya, M. G. (2023, June). From traditional to continental to inter-continental and back in search of the roots: a culinary journey of the typical malayalee. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 32, s. 100723. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100723>
- The Worlds. (2022). *Hakkımızda: The Worlds*. Mayıs 12, 2023 tarihinde The Worlds 50 Best Web Sitesi: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-restaurants-2022-the-list-in-pictures.html> adresinden alındı
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020, Haziran 9). Mutfak şeflerinin füzyon mutfaka yönelik görüşleri ve çanak kale iline ait yöresel gıdalar ile füzyon mutfak önerileri. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), s. 332-358. doi: 10.34189/tfd.23.02.006
- Türker, N., & Süzer, Ö. (2022, March). Tourists' food and beverage consumption trends in the context of culinary movements: the case of safranbolu. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 27, s. 100463. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100463>
- Uyar, H., & Zengin, B. (2015, Eylül). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), s. 355-376.
- Wahlqvist, M. L., & Lee, M. S. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pac J Clin Nutr*, 16(1), s. 2-7.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 1-14

***Füzyon Mutfak ve Yiyecek İçecek Sektörüne Yansımaları***

*Esra ŞİRİN, Kansu GENCER*

Yeşilyurt, B., & Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. *2nd International Congress Of New Generations And New Trends In Tourism*, s. 795-806.