

**GELENEKSEL JAPON KULLANIMI'NIN AMERİKAN ALIŞKANLIĞI İLE
SENTEZİ OLARAK YENİ BİR KULLANIM: "TEPPANYAKI"****Yrd. Doç. Dr. İlknur YÜKSEL¹****Özet**

Japon toplumu yeni ihtiyaçlar ve teknolojiler karşısında geleneksel kullanımların tecrübesinden faydalanarak yeni çözümlere ulaşmıştır. Amerikan tarzı hızlı yemek alışkanlıklarının Japon toplumunu etkilemeye başlamasıyla birlikte ihtiyaç ve taleplere göre geleneksel alışkanlıklar biçimlenerek Batı tarzı fast food'un geleneksel Japon mutfağı ile sentezi "teppanyaki" tarzı pişirme doğmuştur. Bu pişirme tarzının temelinde geleneksel kullanımı; Japon tarzı kömür mangalı "hibachi" vardır. Bu çalışma; Batı'nın Doğu alışkanlıkları üzerinde etkisini gösterdiği günümüzde, bu etkileşimin senteze dönüştüğü, Japon kültüründen bir örnek olarak "teppanyaki" incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Japon, Amerikan, teppan, fast food, teppanyaki, pişirme

1

**THE USE OF TRADITIONAL JAPANESE'S AMERICAN HABITS AS A NEW
SYNTHESIS WITH USE: "TEPPANYAKI"****Abstract**

Japanese society in the face of new requirements and take advantage of new technologies and traditional solutions. Western-style eating habits with the beginning to impress the Japanese society traditional ways, according to your needs and demands is parsed knowing the Western-style fast food as a result of the synthesis of traditional Japanese cuisine of "teppanyaki" style cooking. In this study; The West showed the effect on Eastern ways nowadays, this interaction has been studied as an example of "teppanyaki" is transformed into synthesis.

Keywords: Japanese, Americana, teppan, fast food, teppanyaki, grill

Özgün Araştırma / Original Article

¹ Sorumlu yazar/Corresponding author, İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul, TÜRKİYE, ilknur.yuksel@rumeli.edu.tr

Copyright © 2016-2018 IBAD

ISSN: 2536-4642

Doi Number :<http://dx.doi.org/10.21733/ibad.2114>

This article was checked by iThenticate. Similarity Index 13%

GİRİŞ

Teppanyaki'nin kökeni hakkında çok görüş vardır. Bunlardan biri kökeninin Moğolistan olduğu 200 yıl önce Japonya'ya geçtiği şeklindedir. Diğer, II.Dünya Savaşı sonunda Tokyo'da başladığı şeklindedir. (URL-1) Bu görüşe göre; 1940'ların sonlarında Japonya'da bulunan Amerikan "GI" askerleri ile Japon şefleri arasındaki etkileşim, Amerikan ve Japon yemek kültürünün bileşimi olan teppanyaki'yi yarattı. (Tachibana, 2008: 56, 57) Yama Teppan House müdürü Curt Cheely'e göre ise; teppan sanatı 400 yıl önce samuray avcılık geleneğinden doğmuştur. Şövalyeler yakaladıkları taze avı geniş yassı demir levhada pişirmeyi severlerdi. Bu hazırlığı hızlı ve ateşli gösterilere dönüştürürlerdi. Bugün bu gösteriler hala eğlencelidir ancak daha zarif hale gelmiştir. (Johnson, 1992: 150)

Bir başka görüşe göre; 15. ve 16.yy'da İspanya, deniz taşımacılığında önemli bir ülkeydi. Denizcilerin taze deniz ürünlerini pişirme kolaylığı nedeniyle kullandıkları ısıtmalı demir pişirme levhaları teppanyaki'nin kökeni oldu. O günlerden beri İspanyol ticaret filoları tarafından Amerika Birleşik Devletleri'ne yemek hazırlama yöntemi olarak girdi. Bir asır önce bu yöntem Amerikalılar tarafından, Amerikan yöntemi olarak Japonlar'a tanıtıldı. Japon usulünde, yoğunlaştırılmış yüksek sıcaklık üzerindeki demir levha üzerindeki pişirme yöntemi geliştirilerek, sos ve baharatla birlikte Batı tarzına entegre oldu. Japon tarzında "Sushi bar" benzeri müşteri-şef etkileşimli bir konsept gelişti. Akşam yemeğinde bu mutfağı sevenler sıcak demir pişirme levhasının etrafında oturarak, şefin pişirme tekniğini izlerken yemek deneyimi izleyenler için zevkli görsel ve işitsel bir deneyime dönüşür. Teppanyaki restoranı'nda mutfak, servisler, müşterinin kullandığı donatılar sabit donatılar olarak yerleştirilir. Müşteriye ayrılan alan pişirme tezgahıyla ilişkilidir ve U şeklinde tefriş edilerek mutfak için gerekli alan ile şefin performansını göstermesi için gerekli alan sağlanır. Teppanyaki düzeninde mutfak, servis ve performans için alanlar ayrılır. (Peng, Fang, Pan, 2011: 3) (Şekil 1)



Şekil 1. Teppanyaki usulünde hazırlanan yemek masası, aşçıya göre U şeklinde düzenlenir (URL-2)

TEPPANYAKİ'NİN TEMELİNDEKİ GELENEKSEL KULLANIM: "HIBACHI"

Hibachi; bir geleneksel Japon ısınma şekli olan kömürlü mangal ocağıdır. (Doi, 2014: 693) Yalnız ellerin ısınması (Hanley, 1997: 61, 62) için kullanılan, taşınabilir (Ohnuki-Tierney, 1994: 65) kömür mangalıdır. Yalnızca yakını ısıtır, uzaklaştıkça soğuktur. Seramik, metal, ahşap vb malzemelerden yuvarlak, silindirik veya kutu şeklinde (Nesbitt, 2007: 128), üstü açık (Hanley, 1997: 61, 62), kapaklı, geniş topraktan yapılmış bir çömlek (Kaylor, Kaylor: 2007: 71) kap biçimindedir. (<http://en.wikipedia.org/wiki/Hibachi>)Yakacak olarak kullanılan kömürün

(Kaylor, Kaylor: 2007: 71) sıcaklığına dayanabilecek bir malzemeden yapılır ya da ısıya dayanıklı bir malzeme ile kaplanır. (<http://en.wikipedia.org/wiki/Hibachi>) (Şekil 2)



Şekil 2. Porselenden yapılmış bir hibachi (URL-3)

Hibachi; Japonya'da pişirme amaçlı olmayan ısınmak için kullanılan küçük bir ısınma aracıdır, üstü açık kömür mangalı (Doi, 2014: 693) (Hanley, 1997: 61, 62) şeklinde taşınabilir bir ısıtıcıdır. (Ohnuki-Tierney, 1994: 65) Ancak Kuzey Amerika'da "hibachi" ya da "hibachi tarzı" pişirmeye "shichirin" denilmiştir. Shichirin; aslında geleneksel Japon mutfağında, pişirme amaçlı kullanılan kolay taşınabilir pişirme sobasıdır, (Şekil 3) az kömürle yaklaşık dört saat boyunca kullanılabilir. (<http://en.wikipedia.org/wiki/Shichirin>) Shichirin, Japonya'da Edo döneminde (1616-1868) (Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi, "Japonya", cilt: 12, s: 6060)) bugünkü gibi hafif kömür sobası olarak kullanılır. (URL-4) (Şekil 4)



Şekil 3. Edo döneminin sonuna doğru kullanılan soba; "shichirin", ([Fukagawa Edo Museum](http://www.fukagawa-edo-museum.com/)) (URL-5)



Şekil 4. Geleneksel "hibachi"nin şekli, 1880-1900 (URL-3)

Hibachi, Kuzey Amerika'ya "**shichirin**" olarak girmiştir. "Hibachi tarzı" ise, Amerika'da "Japon teppanyaki usulü pişirme"nin adıdır; etrafındaki masada oturarak yemek yenirken, Şef yemeğini yiyenlerin önünde alevle yaptığı teatral performanslarını sergiler. (URL-3)

İngilizce'de "hibachi" genellikle alüminyum veya dökme demirden yapılmış küçük ızgaradaki pişirmeyi ifade eder. Hibachi ızgaralar küçük ölçüleriyle taşınabilir barbekü'nün popüler kullanımı olmuştur, geleneksel Japon mutfak eşyası "shichirin"i andırır. (URL-3) Yakacak olarak "rentan" denilen biriket kömür kullanılır. (Matthews, 2008) (Tatsumi, 2011: 96)

Hibachi, tarihte en çok ısınma için kullanılmıştı. II. Dünya Savaşından önce tren istasyonlarının bekleme salonlarında yaygın olarak kullanıldı. II. Dünya Savaşı sırasında ise askerler tarafından çakmak ve taşınabilir soba olarak kullanıldı. Ancak günümüzde ısıtma amaçlı hibachi kullanımı, yaygın kullanılan yağlı ısıtıcılar ile yer değiştirmiştir. Hibachi'nin geçmişteki bazı geleneksel kullanımları; çay seremonisi, büyük mağazalar, kışın "setsubun" gibi dış mekan aktivitelerinde ve festivallerde halen kullanılır. (URL-3) Hibachi, yeşil çayın suyunu ısıtmak, sakeyi sıcak tutmak veya omochi, pirinç kekleri yapmak veya balık ızgara pişirmek gibi kullanımlara da sahiptir. Günümüzde metal hibachi, çay seremonilerinde halen kullanılmaktadır. (Nesbitt, 2007: 128)

Hibachi'nin bir tipi (Şekil 2) schichirin'e diğer tipi (Şekil 4) teppanyaki'ye kaynaklık eder. Bunun en önemli nedenleri; Japon toplumunun Batı tarzı alışkanlıklardan etkilenmesi ve beraberinde Japon kullanımlarının da Amerika'da ilgi görmesi ve tercih edilmesidir.

TEPPANYAKİ

Teppan veya teppanyaki tarzı pişirme; üstü açık bir demir ızgara üzerinde Japonya'ya özgü hızlı kızartma yöntemidir. Teppanyaki restoranı ise, geniş bir toplantı masasının çevresinde oturanların hazırlanan yiyeceklerin tabaklarına servis edilmeden önce hazırlanan yemekleri şefin gösterisi eşliğinde izlemesidir. (Eaves, 2010: 66)

Teppan; demir levha, **yaki;** ızgara ya da tavada kızartılmış anlamlarına gelir. **Teppanyaki;** Japon mutfağında demir pişirme levhası üzerinde kızartma yöntemidir. Biftek, karides, okonomiyaki, yakisoba, monjayaki gibi yiyecekler demir pişirme levhası üzerinde pişirilir. Günümüzün modern teppanyaki restoranları; propan ısıtma kaynağı ile düz yüzeyli bir ızgara üzerinde et, deniz ürünleri ve sebzelerin konukların önünde pişirildiği (<http://en.wikipedia.org/wiki/Teppanyaki>) akşam yemeğini tarif eder. (Tachibana, 2008: 56, 57) Japon tarzı teppanyaki'de erişte (yakisoba) veya dilimlenmiş deniz ürünleri (okonomiyaki) lahana; sebze yağı, hayvan yağı veya bunların karışımıyla pişirilir. Batı usulü pişirmede ise; genellikle kullanılan malzemeler; sığır eti, karides, tarak, ıstakoz, tavuk ve çeşitli sebzelerdir. Malzemeleri pişirmek için genellikle soya yağı kullanılır. (URL-6)

Teppanyaki tarzı pişirme, pirinç üzerindeki çiğ balıktan ziyade et seven müşterileri için ızgara et ve sebze sunar. Her aşçı müşterilerini dinleyerek onların düşünce ve isteklerini oldukça zarif bir biçimde uygulamaya koyar. (Hui, 2012: 601) Teppan şefleri çatal ve bıçak hünerlerini komedi, drama ve el becerileri eşliğinde sunar. Tabla üzerinde et, ıstakoz ve önceden doğranmış sebzeler geniş tablanın üzerinde sırasıyla adeta uçarak kızartılır, hızlı bir biçimde yemek çubuğuyla yenmeye hazır hale gelir. (Johnson, 1992: 150) Teppanyaki aşçılarının bıçak çevirme gösterileri, izleyenler üzerinde güçlü bir etki bırakır. (Cwiertka, 2005: 241)

Geçmişte yalnızca barmenler müşterilerle etkileşimde olurdu. Son zamanlarda "serbest etkileşimler"e daha çok gidilmektedir. Teppanyaki restoranlarında (Şekil 5) ve sushi restoranlarında (Şekil 6) şefler yemekleri mutfaktan ziyade müşterinin gözü önünde hazırlarlar. (Huang, 2012: 276)

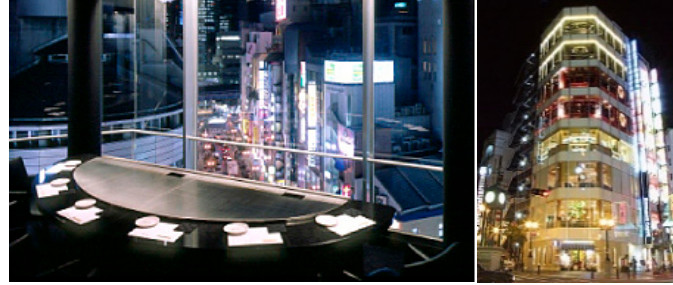


Şekil 5. Teppanyaki usulünde; mutfakta gerçekleştirilen eylemler gözönünde yapılır (URL-3)



Şekil 6. Sushi restoranı; "Zushi" (Cwierka: 18)

1945 yılında, Teppanyaki tarzı bir steakhouse olan Japon restoran zinciri **Misono**, Japon yemekleri hazırlayan şeflerin performanslarını daha öne çıkararak, Japonya'da teppan (demir pişirme levhası) üzerinde "Batı tarzı yemek pişirme" konseptine girdi. (Şekil 7) Soğan dilimleriyle yanan alevli "soğan yanardağı"nın hazırlanması (Şekil 8) gibi şefin performansını gösteren restoran zinciri çoğalarak (Şekil 9) yabancı turistlerin yoğun olduğu turistik noktalarda popüler oldu. (URL-7)



Şekil 7. Teppanyaki mutfağı sunan "Misono" restoran zincirinin **Kobe**'deki ilk restoranı (URL-8)



Şekil 8. Klasik bir gösteri olan "alevli soğan yanardağı" (URL-7)



Şekil 9. "Misono" restoran zincirinin **Japonya**'daki şubeleri (URL-8)

Teppanyaki pişirme stili, 1960'ların ortalarında Amerika'ya girdiğinden beri popülerdir. (URL-9)

Teppanyaki mutfağıyla hizmet veren restoranlar Kuzey Amerika'da genellikle "hibachi ızgara" veya "Japon steakhouse"ları olarak bilinir. (URL-7)

Amerika'da açılan ilk teppanyaki restoranı 1964 yılında açılan ünlü Benihana restoran zinciridir. Benihana ve diğer "teppanyaki steakhouse"larda şef aşçılar şapkasını bir yumurta yakalamak, gömleğinin cebinde bir karides kuyruğu çevirmek, soğan halkaları düzenlemek gibi performanslarla ustalıklarını gösterirler. (URL-7) (Şekil 10) 1964 yılında açılan Benihana restoranı'nda anafikir; "şefin yemeği masa önünde hazırlaması"dır. (URL-2) "Benihana" ismiyle New York'da açılan teppanyaki restoranı, geleneksel Japon atmosferinde, Japon olmayan yiyecek ve tefrişi birleştirerek sunma konusunda başarılı oldu. Amerika'daki Japon restoranları gibi Japon elbiseli personeli "sahne dekoru" şeklinde kullanarak (Şekil 11) ortam sunan Benihana, yalnız Japon mutfağı ile yetinmeyerek Kuzey Amerika'ya iyi bir giriş yaptı. 1970'lerin sonlarında Benihana otuz'dan fazla restoranla Amerika'ya yayıldı. (Tachibana, 2008: 56, 57)



Şekil 10. "Benihana" restoranında teppanyaki masası (URL-10)



Şekil 11. Benihana, on West 56th Street, New York (URL-11)

Benihana gibi "hızlı kızartma restoranları"nda Japon tarzı teppanyaki mutfağı lezzetli olması yanında izlemesi eğlencelidir. (Johnson, 1992: 150)

1970'lerde sadece ülkelere geri dönen Amerikan askerleri tarafından değil, etkinliklerde de basit, kolay, sanatsal, sağlıklı ve doğal oldukları için Japon yemekleri tercih edilmeye başladı. 1970'lerde Japon yemeği teppanyaki, Kuzey Amerika'da popüler oldu. (Tachibana, 2008: 56, 57)

En fazla teppan mutfağı Amerika'dadır. (Eaves, 2010: 66) Japon et evi "teppanyaki restoranı"nın en iyi bilineni "Benihana" restoranlarının da çoğu şubesi Amerika'dadır. (Reiber, 2012: 26) Teppanyaki, Kanada'da da gelişti. Birkaç sushi restoranı sahibi 1970 ve 80'lerde teppanyaki işinde çalışmak için Kanada'ya gitti. Bunlar Victoria'da da Japon yemeğine öncülük ettiler. (Tachibana, 2008: 56, 57)

Avrupa kentlerinde de popüler oldu. Teppanyaki restoranları, Avrupa'da Japon tarzı gastronominin başlangıcı oldu. 1970'ler ve 80'lerde Hollanda'da Japon restoranlarının karakteristik özelliği Japon girişimciler tarafından Asyalılar'ın Avrupalılara hizmet verdiği yemek sektörü biçiminde yeni bir doku oluşturdu. Japon etnik yemeği, teppanyaki restoranlarında, Japon olmayan yöneticiler tarafından sunulmaktadır. Teppanyaki'nin Japonya

dışındaki formu; personelin kıyafeti, yarı Japon dekorasyonu ve fon müziği eşliğinde restoranlarda satılan aslında "Japon olmayan" satılmaktadır. (Cwiertka, 2005: 241)

Teppanyaki restoranı dünyada popülerdir. (Peng, Fang, Pan, 2011: 12) Teppanyaki mutfağı, farklı ülkelerde ve şehirlerde yayılmaya devam etmektedir. (Şekil 12)



Şekil 12. 40 kişilik teppanyaki restoranı "Burwood Teppanyaki House", Australia (URL-1)

Teppan'da pişen yiyecekler günlük hazırlanır, hızlı pişirilir; şiş balık, kızarmış Çin makarnası (yakisoba) gibi hızlı hazırlanan yemekler sunulur. Teppanyaki usulü pişirme, lüks restoranlardan sokakta seyyar tezgahlara kadar geniş bir kullanım alanı bulmuştur. (Şekil 13) Teppan; Edo döneminden beri "fast food" konusunda popüler bir pişirme yöntemi olmuştur. (Ashkenazi, Jacob, 2000: 94)



Şekil 13. İş bölgesinin kalabalık noktalarından birinde, kalabalık binalar arasında cadde kenarındaki mobil büfede teppanyaki tarzında pişirdiklerini satan seyyar satıcı (Shinohara, 2011: 2)

BULGULAR VE TARTIŞMALAR

Teppanyaki için geleneksel Japon evinde kullanılan hibachi'den ilham alarak geliştirilmiş "Japon usulü bir fast-food tarzı (hot-plate food)" denebilir. (Ming, 2001: 9) Ancak teppanyaki; barbekü kömüründe veya gaz alevinde kullanılan "hibachi"nin açık ızgara şekli ile karıştırılmamalıdır. (URL-7)

Teppanyaki tarzı Restoran Menüsünün analizi üzerine yapılan bir çalışmada görülmüş ki; karlılık geleneksel menüden ayrılarak artmıyor. Ampirik (deneysel) sonuçlara göre; A La Carte sunumda teknoloji düzeyinin Fix menü'ye göre nispeten daha yüksek olduğu, %20 verimlilik farkı gösteren fix menü'nün yönetici değişimi ile geliştirilebileceği görülmüş. (Peng, Fang, Pan, 2011: 12)

Günümüzde Batı'nın Doğu'ya etkileri tartışılmaktadır. Ancak teppanyaki usulü pişirme usulü; Doğu ile Batı'nın sentezi olarak görülebilir. Ayrıca Japonya'nın Batı tarzı hızlı pişirme usulünü

geleneksel pişirme yöntemleriyle biçimlendirerek Amerika'da yaygın görülen bir pişirme tarzına ve bu tarzın uygulandığı yaygın görülen restoranlara dönüşmüştür.

Bu kullanım; farklı kültürlerin de geleneksel öğelerinin, Batı tarzı alışkanlıkları ile sentezinin mümkün olabileceğini düşündürmektedir.

SONUÇLAR

Japonya'da birbirinden farklı gibi görünen kullanımlar genellikle mevcut kullanımların iyileştirilmesi veya geliştirilmesi yoluyla gelişimine etki etmiştir.

Batı tarzı fast-food, geleneksel Japon mutfağındaki geleneksel bir kullanım olan "hibachi" ile birlikte gelişmiştir. (Cheng, 2010: 10)

Teppanyaki; Japon tarzı; "hibachi" sobasındaki pişirme tarzının, Batı tarzı; "fast-food" yemek pişirme tarzından etkilenmesiyle, bu iki tarzın bir bileşimi olarak gelişmiştir.

Geleneksel kullanımların kaybolduğu günümüzde geleneksel kullanımların çağdaş alışkanlıklara iyileştirme ve geliştirmelerle cevap verebilmesinin mümkün olduğunu, geleneksel bir kullanımın tamamen terkedilmeden, faydalı geliştirmelerle ve günün ihtiyaçlarına paralel olarak ihtiyaçları karşılayan, bir kullanım ortaya çıkmıştır. Hatta teppanyaki iki farklı kültürdeki farklı yemek hazırlama ve pişirme tarzlarının birbirini etkileyerek her ikisini de içeren yeni bir kullanım olarak ortaya çıkmıştır. Bu yönüyle birbirine oldukça yabancı olarak bilinen Doğu ve Batı kültürlerinin yemek pişirme tarzlarını kapsayan, damak tadı ve ihtiyaçları bağlamında farklı kültürlerin ortak beklentilerine cevap vermek konusunda başarılı olmuştur.

Teppanyaki; Batı dünyasının tüm dünyayı etkisi altına aldığı günümüzde geleneksel bir kullanımın terkedilmeden, günümüz ihtiyaçlarına cevap vermek konusunda Batı ile senteze ulaştığı geleneksel bir kullanıma örnek teşkil etmektedir.

Teppanyaki; Batı tarzı fast-food'un Doğu dünyasındaki geleneksel bir kullanımın geliştirilmesiyle senteze ulaştığı bir çözüm olmuştur. Hızın yaşamın her alanında arttığı günümüzde günümüz dünyasının ihtiyaçlarına Doğu dünyasının geleneksel bir kullanımının geliştirilmesiyle beklentilerin karşılanması konusunda getirilen çözüm bağlamında bir sunumdur ve bu çözüm dünyayı etkisi altına alan Batı dünyasına sunulmuş ve kabul görmüştür.

Bu bağlamda ülkemizde terkedilerek kaybolmuş birçok kullanım için faydalanılabilir bir yaklaşımdır. Ülkemizde de yaygınlığı görülen fast-food alışkanlığı ile geleneksel Türk yeme alışkanlıklarının sentezine ulaşılabilir. Günümüzün ihtiyacı haline gelmiş olan hazırlanan ürünün üretim aşamalarını ve uygunluğunu görmek ihtiyacı ile yemeğin gözönünde hazırlanması, Türk mutfağında hızlı hazırlanan ürünlerin sunumu konusunda tüm sürecin görülmesini sağlanması şeklinde bir ihtiyaç haline gelmiştir, denetim ve hijyen şartlarının takip ve kontrol edilmesi gibi denetim ve idari süreçleri kısaltacağı gibi kullanıcının ilgisini çekmek ve eğlendirmek bağlamında mekanlara ve eylemlerin şekline de zenginlik sunabilir. Bu tür gelişmeler, mekanların da bu bağlamda yeni yaklaşımları karşılayabilecek şekilde oluşturulmasını gerektirecektir. Yemek yeme eylemine farklı içerikler kazandırmak konusunda yaratıcılık ortamı, ayrıca hizmet sektörüne zenginlik ve tatlı bir rekabet katabilir.

Batı'da hızlı ve taze pişirme yöntemi fast-food'un Doğu kültürü ile bu etkileşimden doğan "teppanyaki"; hibachi'nin pişirme işlevli kullanımından geliştirilmiştir. Japonya'da geleneksel

kullanım "hibachi"nin Batı tarzı yeme alışkanlığıyla sentezi sonucu "teppanyaki" doğmuştur. Teppanyaki; Batı tarzı "fast food" türü hızlı yemek yeme alışkanlığının görsel bir sunuma dönüşümüdür denebilir.

Günümüzde teppanyaki hakkında patent başvuruları ile geliştirmeler devam etmekte, bu kullanım iyileştirme ve geliştirmelerle çeşitlenmeye devam etmektedir.

KAYNAKÇA

REIBER Beth, (2012), *Frommer's Tokyo*, John Wiley & Sons, , ISBN: 978-1-118-12871-8 (pbk); 978-1-118-22494-6 (ebk); 978-1-118-26298-6 (ebk); 978-1-118-23864-6 (ebk), s: 26

Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi, *Japonya*, cilt: 12, s: 6060

OHNUKI-TIERNEY Emiko, (1994), *Rice as Self: Japanese Identities through Time*, Princeton University Press, s: 65

MATTHEWS Joel, (2008), *Suicide and the Japanese Media On the Hunt for Blame*, PhD Candidate, Kobe University

SHINOHARA Hiroyuki, (2011), *Custom Bike Urbanism*, The 5th International Conference of the International Forum on Urbanism (IFoU) 2011 National University of Singapore, Department of Architecture Global Visions: Risks and Opportunities for the Urban Planet, s: 2

HO, Chia Hui, (2012), *A Study on the effects of Leadership Style on Organizational Commitment in Catering Industry*, Pakistan Journal of Statistics, vol. 28 (5), s: 601

(<http://www.burwoodteppanyakihouse.com.au/>) URL-1

(<http://hauteliving.com/2011/05/top-five-hibachi-restaurants-in-moscow/158147/>) URL 2

(<http://en.wikipedia.org/wiki/Hibachi>) URL 3

(http://en.wikipedia.org/wiki/Portable_stove) URL 4

(<http://en.wikipedia.org/wiki/Shichirin>) URL 5

(http://en.wikipedia.org/wiki/Kobe_beef) URL 6

(<http://en.wikipedia.org/wiki/Teppanyaki>) URL 7

(<http://www.misono.org/en/kobe.html>) URL 8

(<https://www.google.com/patents/US20140116415>) URL 9

(<http://hauteliving.com/2011/05/top-5-hibachi-restaurants-in-new-york-city/159554/>) URL 10

(<http://en.wikipedia.org/wiki/Benihana>) URL 11

- CWIERTKA, J. Katarzyna, (2005), *From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe*, Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment, , 13: 4, 241-272, DOI: 10.1080/07409710590931294
- CWIERTKA, J. Katarzyna, (2001), *Japanese Food in Holland: The Global Trend Spreads*, s: 18
- KAYLOR, L. KAYLOR, P. (2007), *Unto a Land That I Will Show You*, Xulon Press, 2007, s: 71
- NESBITT Mariana, (2007), *Japanese Ancestral Practices: A Contextualized Teaching Tool on the Afterlife in the Local Church (Hibachi Theology)*, A Thesis Submitted for the degree of Master of Theology at the South African Theological Seminary, s: 128
- EAVES Megan, (2010), *Insiders' Guide® to El Paso*, Morris Book Publishing, s: 66
- ASHKENAZI Michael, JACOB Jeanne, (2000), *The Essence of Japanese Cuisine*, Curzon Press, ISBN: 0-7007-1085-X, s: 94
- PENG Pao-Yu (Jessie), FANG Chin-Yi, PAN Wei-Ta (Woody), (2011), *Efficiency-based Menu Analysis in the Teppanyaki-style Restaurant*, The 11th Annual Hawaii International Conference on Business in 2011, s: 3, 12
- JOHNSON Pete, (1992), *Teppan Magic*, Orange Coast Magazine, March, s: 150
- TACHIBANA Rumiko, (2008), "Processing" *Sushi / Cooked Japan: Why Sushi Became Canadian*, A Thesis submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Arts in the Department of Interdisciplinary Studies, University of Victoria, s: 56, 57
- DOI Schun, (2014), *The Naturalisation Process of the Japanese Loanwords Found in the Oxford English Dictionary*, English Studies, Vol. 95, No. 6, s: 693 (674–699)
- HANLEY B. Susan, (1997), *Everyday Things in Premodern Japan: The Hidden Legacy of Material Culture*, University of California Press, s: 61, 62
- MING Wai, (2013), *Popularization and Localization of Sushi in Singapore: An Ethnographic Survey*, New Zealand Journal of Asian Studies, 1 (June, 2001): s: 9 (7-19)
- HUANG Yu-Ying, (2012), *Service backstage visibility and the corresponding perceived values in the process of service delivery*, Australasian Marketing Journal, , sayı: 20, s: 276 (275–281)
- CHENG Yuhui, (2010), *Grounding Migrant Belonging: Taiwanese Skilled Expatriates in the Yangtze River Delta (YRD)*, China, Submitted in accordance with the requirements for the degree of PhD, University of London, Department of Geography Royal Holloway, University of London, s: 10
- TATSUMI Yukako, (2011), *Constructing Home Economics in Imperial Japan*, Dissertation submitted to the Faculty of the Graduate School of the University of Maryland, College Park, in partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Philosophy, s: 96