


Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/  
Journal of Travel and Hospitality Business  
Cilt/Vol:21(1),Yıl/ Year:2024 ss/pp,168-181  
Gönderim Tarihi/ Received: 15.11.2023  
Kabul Tarihi /Accepted: 21.02.2024  
DOI: 10.24010/soid.1391503

Araştırma Makalesi/ Research Article

## Michelin Ödüllü “Yeni Anadolu Mutfağı”

### Michelin Awarded “New Anatolian Cuisine”

Öğr. Gör. Dr. Emir Hilmi ÜNER 

Ankara Üniversitesi

Beypazarı Meslek Yüksekokulu

Ankara, Türkiye

E-posta: emirhilmiuner@gmail.com

## Öz

İnsanlık tarihi içerisinde son derece önemli ve belirleyici gelişmelerin merkezi konumunda bulunan Anadolu dünya gastronomi tarihi açısından da özel bir öneme sahiptir. İnsanlık tarihini etkileyen pek çok gelişme ilk olarak Anadolu ve yakın çevresinde gerçekleşmiştir. Dünya üzerinde sahip olduğu özel konum ve kültürel geçmişi nedeniyle Anadolu, dünyanın en köklü, zengin ve özgün mutfak kültürlerinden birini yaşatmaya devam etmektedir. Anadolu mutfak kültürü, binlerce yıllık gelişim süreci içerisinde hem değişim ve gelişime açık hem de kendine özgü temel nitelikleri koruyabilen bir yapıya sahip olmuştur. Avrupa’da Rönesans’la birlikte başlayan ve yüzyıllar boyunca devam eden değişim süreci ulusal mutfak kültürlerini önemli ölçüde etkilerken bu değişim hareketlerinin Anadolu mutfağı üzerindeki etkileri görece sınırlı olmuştur. Anadolu mutfağını yenilikçi bir yaklaşımla rafine bir şekilde yorumlayan “Yeni Anadolu Mutfağı” konsepti, 2012 yılında bir manifesto olarak ortaya konmuş, yenilikçi ve öncü şefler tarafından başarıyla uygulanmıştır. Bu çalışmaların sonucunda İstanbul, 2022 yılında Michelin bölgesi olarak kabul edilmiştir. Bu çalışmada yenilikçi akımların Anadolu mutfağı üzerindeki etkileri ve “Yeni Anadolu Mutfağı”nın temel özellikleri literatür taraması ve “içsel/gerçek durum çalışması” yöntemiyle incelenmiştir. Çalışmada ayrıca İstanbul’un Michelin bölgesine dahil edilmesinin olası sonuç ve etkileri tartışılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Anadolu mutfağı, yenilikçi mutfak akımları, Michelin rehberi.

## Abstract

Anatolia, which is the center of important and decisive developments in the human history, has a special importance in the history of world gastronomy. Many developments affecting the history of humanity first emerged in Anatolia and its immediate surroundings. Due to its special location and cultural background, Anatolia is one of the most rooted, rich and original culinary cultures today. Anatolian culinary culture has had a structure that is both open to change and development and preserving its unique basic qualities in the development process of thousands of years. While the process of change, which started with the Renaissance in Europe and continued for centuries, had a significant impact on European national cuisine cultures, the effects of these changes on Anatolian cuisine were relatively limited. The concept of “New Anatolian Cuisine”, which interprets Anatolian cuisine in a refined way with an innovative approach, was put forward as a manifesto in 2012. It has been successfully applied by innovative and pioneering chefs. As a result of these efforts, Istanbul was accepted as a Michelin region in 2022. In this research, the effects of innovative movements on Anatolian cuisine were examined by literature review and intrinsic case study methods. In the study, the possible consequences of the inclusion of Istanbul in Michelin region are also discussed.

**Key Words:** Gastronomy, Anatolian cuisine, avant-garde culinary trends, Michelin guide.

## Extended Summary

### Purpose

This research aims to investigate the impact of innovative movements on Anatolian cuisine and to explore the fundamental characteristics of the New Anatolian Cuisine concept through literature review and intrinsic case study methods. Additionally, the study discusses the potential effects of Istanbul's inclusion in the Michelin region on Anatolian cuisine and Turkish gastronomy.

### Method

In this research, the basic features of the "New Anatolian Cuisine" concept, its development process and the effects of avant-garde culinary trends in this process were examined. Literature review and intrinsic case study methods were used in this Research. The intrinsic case study design is used to examine in depth the conditions and reasons for the emergence of a situation, phenomenon or concept. In the "conclusion" of the research, the possible effects of Istanbul's inclusion in the Michelin region for Anatolian cuisine and Turkish gastronomy are discussed in the light of the relevant literature.

### Background

Many revolutionary developments, such as agriculture and settled life, pottery, and the establishment of the first city, occurred either in Anatolia or in its immediate surroundings. Additionally, contributions from the Hittite, Greek, Roman, Seljuk, and Ottoman Empires have enriched the cultural heritage of Anatolia. It is seen that many new materials, methods and techniques have been adopted and used in Anatolian cuisine and also transferred to other cultures. One of the most distinctive features of Anatolian culinary culture is that it is open to change and innovation, while maintaining its unique qualities. At this point, it is an important factor that Anatolian cuisine is based on a culture of thousands of years. For this reason, Anatolian cuisine has been enriched by adopting new materials, methods and techniques permanently, while the effect of popular but temporary trends has been relatively limited on this culture.

When the historical development of European cuisines is examined, it is seen that innovative movements have affected haute cuisine. Especially since the middle of the 17th century, French cuisine has played a determinant role in European gastronomy. However, until recent years, the effects of innovative trends on Anatolian cuisine have been relatively limited. Since the mid-2000s, the concept called "New Anatolian Cuisine" has emerged with the efforts of innovative chefs. The basic principles of the New Anatolian Cuisine were revealed in a manifesto in 2012. The principles of the New Anatolian Cuisine are parallel to the basic features of the "nouvelle cuisine" pioneered by Menon (1739) and Marin (1740) and the "new nouvelle cuisine" movements that emerged in the 1960s. The use of local, fresh, healthy, quality materials, the application of new techniques and combinations, and simple but elegant presentations are the most defining features of these avant-garde trends. Another important feature of New Anatolian Cuisine is its emphasis on sustainability. Today, the ecological, social and economic dimensions of food are of great importance for all societies. In this context, the understanding of sustainable gastronomy gains importance. The greatest success of New Anatolian Cuisine was received in 2022. Istanbul was included in the Michelin region, 53 restaurants were evaluated. and five Turkish restaurants were awarded with stars.

## Discussion and Conclusion

Studies show that regions and restaurants evaluated by Michelin have significant advantages. Some of these advantages are the increase in income and profits of restaurants and the worldwide recognition of chefs and restaurants, as well as sponsorship agreements. In addition, the inclusion of a city or country in the Michelin region provides very important benefits not only for the restaurants included in the guide, but also for the whole region and even the whole country. In a sense, these regions are registered as gastronomy destinations and it creates significant advantages and opportunities for the food and beverage industry in the region.

The gastronomic image of destinations plays a crucial role in the decision-making process of international tourists when selecting their travel destinations. In today's world, many countries undertake extensive projects and campaigns, often supported by public institutions, aimed at fostering a positive gastronomic image. Introducing the most refined examples of Anatolian cuisine to international tourists through Michelin-starred restaurants will undoubtedly enhance Turkey's gastronomic image.

Michelin regions offer important opportunities for international investors as well as for chefs who want to have a Michelin star. The motivation to have a Michelin star can attract successful chefs and new international investors to the region. Considering Istanbul, it is a new Michelin region, geographically and culturally close to Europe, and the city's unique opportunities and beauties reveal a great potential. The arrival of new investors and chefs in the region can be an important factor for increasing competition, diversity and quality. The increase in demand and income will also create positive results for suppliers. The use of the most refined gastronomic products of Anatolia in the best restaurant kitchens of the world and their promotion to the whole world will be valuable both in culturally and commercially.

In recent years, the interest in gastronomy has been increasing rapidly in Turkey as well as in the world. The interest in cookery as a profession is also increasing due to factors such as the effect of social and digital media, the increase in the habit of eating out, and the international success of Turkish chefs. Especially since the 2010s, the establishment of many culinary and gastronomy departments in universities has increased the number of trained and qualified personnel working in the food and beverage sector. The way of perceiving and interpreting the culinary culture of the new generation cooks, who have received academic education and who follow the developments and trends in world gastronomy, is also changing. The inclusion of Istanbul in the Michelin region also allows these chefs to become internationally recognized, Michelin-starred chefs by interpreting their own culinary culture in their own country at universal standards. This situation can also be an important motivation for successful foreign chefs to be interested in Anatolian cuisine and to specialize in this field.

### 1. Giriş

Anadolu, insanlık tarihi içerisinde son derece özel bir öneme sahiptir. Tarımın ve yerleşik yaşamın başlaması, ısıya dayanıklı kap kacak yapımı, ilk şehirlerin kurulması gibi önemli gelişmeler ya Anadolu'da ya da Anadolu'ya çok yakın bölgelerde gerçekleşmiştir. Hitit, Yunan, Roma, Selçuklu ve Osmanlı gibi güçlü imparatorluklar da Anadolu'nun kültürel birikimine çok önemli katkılar sağlamıştır. Üç kıta ile olan doğrudan bağlantı sayesinde kültürler arası etkileşimin merkezi olmuştur. Anadolu'nun

bu eşsiz özellikleri mutfak kültürüne de yansımış ve halen varlığını sürdüren, dünyadaki en köklü ve zengin mutfak kültürlerinden birini meydana getirmiştir. Anadolu mutfak kültürü binlerce yıllık bir süreç içerisinde şekillenmiş ve bu nedenle kendine özgü ayırt edici nitelikler kazanmıştır (Galip, Özkoçak ve Gültekin, 2015). Kùltürler arası etkileşimin bu kadar yoğun yaşandığı bir coğrafyanın değişime ve yeniliğe kapalı bir mutfak kültürüne sahip olması neredeyse imkansızdır. Anadolu mutfağının tarihsel gelişimine bakıldığında hem pek çok yeni malzeme, yöntem ve tekniğin benimsenerek kullanıldığı hem de bunların diğer kùltürlere aktarıldığı görülmektedir. Anadolu mutfak kùltürünün en ayırt edici özelliklerinden biri değişime ve yeniliklere açık olmakla birlikte kendine has niteliklerini koruyabilmesidir. Bu noktada, Anadolu mutfak kùltürünün temelini saray mutfağı ya da rafine mutfağa değil binlerce yıllık halk mutfağına dayanması son derece önemli bir etkidir. Anadolu mutfağı bu sayede yeni malzeme, yöntem ve teknikleri kalıcı olarak benimseyerek zenginleşirken popüler ancak geçici akım ve eğilimlerin etkisi bu mutfak kùltüründe görece sınırlı olmuştur (Yavuz, 2021).

Avrupa mutfaklarının tarihsel gelişimi incelendiğinde çeşitli dönemlerde yenilikçi mutfak akımlarının etkili olduğu ve ticari mutfakları büyük ölçüde şekillendirdiği görülmektedir. Özellikle 17. yüzyılın ortalarından itibaren Fransız mutfağının Avrupa gastronomisinde belirleyici bir rol oynadığı görülmektedir (Aksoy ve Üner, 2016). Fransız rafine mutfağında etkili olan akım ve eğilimlerin zaman içerisinde diğer Avrupa mutfaklarını da etkilediği görülmektedir (Beaugé, 2012). Coğrafi yakınlık ve yoğun kùltürel ilişkilere rağmen son yıllara kadar benzer bir etkileşim Anadolu mutfağında tam olarak gerçekleşmemiştir.

2000'li yılların ortalarından itibaren yenilikçi şeflerin çabaları ve çalışmaları sayesinde "Yeni Anadolu Mutfağı" olarak adlandırılan akım ortaya çıkmış ve bu mutfağı uygulayan son derece başarılı restoranlar uluslararası düzeyde ün kazanmaya başlamıştır. Bu çalışmaların en somut karşılığı ise 2022 yılında alınmıştır. İstanbul'un Michelin bölgesine dahil edilmesiyle 53 restoran rehberine girmiş ve beş restoran yıldız almayı başarmıştır. Bu gelişimin yaratacağı olası sonuçlar Türkiye gastronomisi için son derece büyük önem arz etmektedir.

Türkçe literatür incelendiğinde, yenilikçi akımların Anadolu mutfağı üzerindeki etkileri ve bu etkilerin en belirgin şekilde ortaya çıktığı Yeni Anadolu Mutfağı konsepti ile ilgili önemli bir eksiklik olduğu görülmektedir. Bölgesel ve ulusal mutfaklar, tarihsel gelişim süreçleri içerisinde birbirleriyle sürekli etkileşim halinde olmuş ve bu etkileşim mutfakların gelişim süreçlerinde önemli bir rol oynamıştır. Özellikle, Avrupa'da yazılı gastronomi literatürünün gelişmesi ise yenilikçi akımların, rafine mutfaklar ve halk mutfakları üzerindeki etkisini büyük ölçüde artırmıştır. Bu bağlamda değerlendirildiğinde Anadolu mutfağının kendine özgü bir tarihsel gelişim sürecine sahip olduğunu söylemek mümkündür. Bu gelişim süreci içerisinde Yeni Anadolu Mutfağı konseptinin elde ettiği uluslararası başarılar önemli bir dönüm noktası olarak kabul edilebilir. Yeni Anadolu Mutfağı konseptini ve bu konseptin gelişiminde etkili olan yenilikçi akımları ele alan akademik çalışmalar hem akademik alan hem de uygulama alanı için önemli katkılar sağlayacaktır. Bu araştırmanın temel amacı yenilikçi akımların Anadolu mutfağı üzerindeki etkilerinin ve Yeni Anadolu Mutfağı konseptinin temel özelliklerinin incelenmesidir. Araştırmada ayrıca İstanbul'un Michelin bölgesine dahil edilmesinin olası etkileri de ele alınmıştır.

## 2. Yöntem

Bu araştırmada Yeni Anadolu Mutfağı konseptinin temel özellikleri, gelişim süreci ve bu gelişim sürecinde yenilikçi mutfak akımlarının etkileri incelenmiştir. Araştırmada geleneksel literatür taraması ve nitel araştırma desenlerinden “içsel/gerçek durum çalışması” yöntemi kullanılmıştır. İçsel/gerçek durum çalışması deseni, bir durum, olgu ya da kavramın ortaya çıkma koşul ve nedenlerini derinlemesine incelemek amacıyla kullanılmaktadır (Ergün, 2023). Araştırmanın tartışma bölümünde İstanbul’un Michelin bölgesine dahil edilmesinin, Anadolu mutfağı ve Türkiye gastronomisi için olası etkileri, ilgili literatür ışığında tartışılmıştır. Bu çalışmada, veri toplama yöntemi olarak literatür taraması ve belge analizi yöntemleri kullanılmıştır. Bu nedenle çalışma, etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

## 3. Yenilikçi Akımların Anadolu Mutfağı Üzerindeki Etkileri

Binlerce yıllık tarihsel gelişimine bakıldığında Anadolu mutfak kültürünün diğer kültürlerle sürekli olarak etkileşim halinde olduğu görülmektedir. Bu etkileşim sayesinde Anadolu mutfağı dinamik ve eklektik bir yapı kazanırken kendine özgü nitelikleri de koruyarak gelişimini sürdürmüştür. Anadolu mutfağının en temel özelliklerinden biri köklü bir halk mutfağına dayanmasıdır (Pala, 2023). Dünyada tarımın, yerleşik yaşamın dolayısı ile medeniyetin ilk olarak ortaya çıktığı bölgelerden biri Anadolu’dur. Günümüzde Konya ili sınırları içerisinde bulunan Çatalhöyük insanlık tarihindeki ilk kent olarak kabul edilmektedir (Uyanık ve Berk, 2016). Gastronomi tarihi içerisinde çok büyük öneme sahip olan ısıya dayanıklı pişirme kaplarının ilk olarak üretildiği yer yine Anadolu’dur. Arkeolojik kanıtlara dayanan veriler yaklaşık 10.000 yıllık bir yerleşik yaşam kültürünü ortaya koymaktadır (Aksoy ve Çetin, 2018). Bu kültürel birikim nesilden nesile aktarılan köklü bir halk mutfağının da temelini oluşturmaktadır. Anadolu mutfak kültürünün önemli özelliklerinden biri eklektik bir nitelik taşımasıdır. Anadolu mutfağı, farklı kültürlerle sürekli etkileşim halinde olması; Hitit, Roma, Selçuklu, Osmanlı gibi önemli imparatorlukların Anadolu topraklarında egemen olması; tarih boyunca devam eden göç hareketleri gibi nedenlerle sürekli değişen ve gelişen çok kültürlü bir yapıya sahip olmuştur. Bu kültürel çeşitliliğin yanında Anadolu’nun iklimsel ve coğrafi koşullarının sunduğu doğal kaynaklar da birbirinden farklı niteliklere sahip bölgesel mutfakların aynı kültür içerisinde varlığını sürdürmesini sağlamıştır (Galip, Özkoçak ve Gültekin, 2015).

Avrupa gastronomi tarihi incelendiğinde Orta Çağ’da şekillenen bölgesel mutfakların Yeni Çağ’da ulusal mutfaklara dönüştüğü görülmektedir. Rönesans’la birlikte ilk olarak İtalyan, ardından İspanyol mutfağı Avrupa’da belirleyici bir rol oynamıştır. 17. yüzyılın ortalarından itibaren ise Fransız mutfağı tam olarak ulusal bir nitelik kazanmış ve yüzlerce yıl boyunca Avrupa’daki en etkin mutfak olmuştur. Bu süreç içerisinde Fransız mutfağında meydana gelen değişim ve yenilikler Avrupa ulusal mutfaklarını etkilemiş ve şekillendirmiştir. Rönesans Avrupa’da pek çok alanda olduğu gibi gastronomi alanında da bir dönüm noktası olmuştur. Bu durumun en önemli nedeni matbaanın da etkisiyle tam olarak bir yazılı gastronomi literatürünün oluşmaya başlamasıdır. Avrupa’nın en ünlü aşçıları tarafından yazılan yemek kitapları ve ansiklopediler hem profesyonel aşçılar hem de yemeğe meraklı tüm okuyucular için çok değerli birer kaynak olmuştur. Bu literatür, gastronomi alanındaki bilgi birikimine katkı sağlarken güncel eğilim ve akımların halk arasında da hızla yayılmasını ve etkili olmasını sağlamıştır (Albala, 2013, s.107-134). Bu dönemde yazılan yemek kitapları incelendiğinde yazarlarının çok büyük bir çoğunluğunun aristokrat sınıfa hizmet veren profesyonel aşçılar olduğu görülmektedir. Dönem itibarıyla Avrupa’da, halk mutfakları ile kökeni saraya dayanan ve aristokrat sınıfa hitap eden rafine mutfakların birbirinden

tamamen farklı özelliklere sahip olduğunu söylemek mümkündür. Rafine mutfağı, profesyonel aşçıların sistematik çalışmaları ile oluşturulan bu nedenle karmaşık tekniklerin ve kaliteli malzemelerin kullanıldığı, uygulanması görece olarak daha zor bir mutfak olarak nitelenebilir. Geleneksel yöntemlere dayanan ve nesilden nesile aktararak gelişen halk mutfağı ise daha sade ancak kalıcı ve yaygın bir nitelik taşımaktadır (Mac Con Lomaire, 2009, s.8-10, 88).

Gastronomi alanında zengin bir yazılı literatürün oluşması Avrupa'da hem rafine mutfaklar hem de halk mutfakları için önemli bir etkiye sahip olmuştur. Dönemin en ünlü ve en başarılı aşçıların onlarca yıllık mesleki bilgi ve deneyimlerini yazılı eserler aracılığı ile ortaya koymaları rafine mutfağın, aristokrat sınıf dışındaki sınıflara da ulaşmasını sağlamıştır. Avrupa'da aristokrat sınıf zaman içerisinde ortadan kalkarken bu sınıfa ait rafine mutfak varlığını devam ettirebilmiştir. Avrupa'da, özellikle de Fransa'da yazılı literatüre dayalı yenilikçi akım ve eğilimlerin ağırlıklı olarak rafine mutfak üzerinde etkili olduğunu söylemek mümkündür. Literatürde "Nouvelle Cuisine" (Yeni/Yenilikçi Mutfak) kavramını ilk olarak kullanan ve bu mutfağın temel özelliklerini ortaya koyan Menon (1742) olmuştur. Menon, 1739 yılında yazdığı "Nouveau Traité de la Cuisine" (Yeni Mutfak Anlayışı) isimli eserin 3. baskısını "La Nouvelle Cuisine" ismiyle yayımlayarak bu yeni mutfak akımının öncülerinden olmuştur. Fransız mutfağında başlayan ve diğer Avrupa mutfaklarını da etkileyen ikinci önemli yenilikçi hareket 1960'lı yıllarla birlikte ortaya çıkmıştır. Bu dönemde tüm dünyada her alanda etkisini gösteren avangart akımların mutfaklardaki yansımaları olan bu değişim "Nouvelle Cuisine" ya da "New Nouvelle Cuisine" olarak adlandırılmıştır (Beaugé, 2012; Gillespie ve Cousins, 2001, s.48-49). Bu dönem aynı zamanda ulusal mutfaklar arasındaki katı sınırların ortadan kalktığı ve farklı mutfak kültürlerine ait öğelerin aynı tabakta bir araya geldiği "Yeni Küresel Mutfak" anlayışının etkili olduğu bir dönem olarak karşımıza çıkmaktadır (Aksoy ve Üner, 2016).

1980'li yılların sonunda bağımsız bir bilimsel disiplin olarak ortaya çıkan moleküler gastronomi, güncel bilimsel ve teknolojik gelişmelerin mutfaklarda daha yaygın olarak kullanılmasını sağlayarak moleküler mutfak akımına öncülük etmiştir. Moleküler mutfak günümüzde bir akım olarak etkisini kaybetse de yeni pişirme ve sunum tekniklerini gastronomi dünyasına kazandırmıştır. 21. yüzyılda gerçekleşen teknolojik gelişmeler ve dijitalleşme gastronomi alanında da etkisini göstermiş, NbN (Note by Note) mutfak ve dijital gastronomi kavramları bu yüzyılda ortaya çıkmıştır (Aksoy ve Üner, 2016).

Yenilikçi mutfak akımlarının rafine mutfak üzerinde etkili olmasının en önemli nedenlerinden biri özellikle Fransız rafine mutfağının zaman içerisinde ticarileşerek halka açık restoranlarda uygulanmasıdır. Ayrıca yazılı eserler bu akımların etkinliğini artırmıştır (Ferguson, 1998). Anadolu mutfağının gelişimine bakıldığında ise yazılı literatürden çok, kişiden kişiye ya da nesilden nesile aktararak varlığını devam ettiren bir mutfak olduğu görülmektedir. Ayrıca rafine bir mutfak olan Osmanlı saray mutfağının yazılı eserler aracılığıyla aktarılamaması ve ticarileşerek restoranlarda varlığını sürdürememesi Anadolu mutfağı ile Avrupa mutfakları arasındaki önemli farklardan biridir. Tüm bu nedenlerden dolayı Batı mutfaklarında etkili olan yenilikçi akımların Anadolu mutfağı üzerindeki etkisi çok daha sınırlı olmuştur. Anadolu mutfağını yenilikçi bir yaklaşımla yorumlama çabaları uzun bir süre boyunca başarılı olamamıştır. Bu durumun en önemli nedenlerinden biri, bu çabaların bütünsel ve sistematik bir yaklaşımla ortaya konamamış olmasıdır. Anadolu mutfağını, özüne ve ruhuna sadık kalarak yenilikçi bir yaklaşımla yorumlamak yerine bazı yöntem, teknik ve malzemelerin bu mutfağa yapay bir şekilde adapte edilmeye çalışılması bu denemeleri kaçınılmaz olarak başarısız kılmıştır (Durand, Rao ve Monin, 2007; Yavuz, 2021).

### 3.1. Yeni Anadolu Mutfağı

1960'lı yıllar, tüm dünyada sanat, edebiyat, sinema gibi pek çok alanda avangart akımların ortaya çıktığı büyük bir değişim dönemi olarak kabul edilmektedir. Bu akımların mutfaktaki yansıması olarak görülen Nouvelle Cuisine, önce Fransız mutfağını, sonrasında ise Avrupa ve diğer ulusal mutfakları büyük ölçüde etkilemiştir. Bu dönemde şefler ve restoranlar, klasik ve yenilikçi olarak sınıflandırılmaya başlanmıştır ve bu iki ekol arasında ilginç bir rekabet ortaya çıkmıştır. Günümüzde de dünyanın en önemli gastronomi rehberlerinden olan “Michelin” ve “Gault & Millau” bu rekabette iki ekolün sözcüsü ve savunucusu rolünü üstlenmişlerdir. Bu iki rehberin gastronomi dünyasındaki etkileri o kadar güçlüydü ki “Michelin”, Eski Ahit; “Gault & Millau” ise Yeni Ahit olarak adlandırılmaktaydı. “Gault & Millau”nın kurucularından Henri Gault, 1973 yılında kaleme aldığı “Ten Commandments of Nouvelle Cuisine” (Nouvelle Cuisine’in On Emri) isimli makalede bu akımın on temel prensibini şu şekilde sıralamaktadır (Zipprick, 2018):

1. *Aşırı pişirmekten kaçınacaksın.*
2. *Taze, kaliteli ürünler kullanacaksın.*
3. *Menünü sadeleştireceksin.*
4. *Yeni teknikleri sorgulamadan kabul etmeyeceksin.*
5. *Yine de yeni tekniklerin sana neler katabileceğini araştıracaksın.*
6. *Turşu, tütsülenmiş av etleri, fermente gıdalardan vb. uzak duracaksın.*
7. *Ağır sosları terk edeceksin.*
8. *Beslenme kurallarını göz ardı etmeyeceksin.*
9. *Yanıtıcı sunumlardan kaçınacaksın.*
10. *Yaratıcı olacaksın.*

Nouvelle Cuisine akımının rafine mutfak üzerindeki etkisi devrimsel bir nitelik taşımaktadır. Efsanevi şef Auguste Escoffier’in mükemmelleştirdiği klasik mutfağın katı kuralları ve değişmez kabul edilen prensipleri yenilikçi şefler tarafından reddedilmiş ve tamamen yeni bir mutfak anlayışı önce Fransız mutfağını sonrasında ise Avrupa başta olmak üzere tüm dünyadaki pek çok ulusal mutfağı derinden etkilemiştir. Nouvelle Cuisine akımının 21. yüzyıldaki etkileri incelendiğinde iki çarpıcı örnek ön plana çıkmaktadır. “New Nordic Cuisine” (Yeni İskandinav Mutfağı) ve “New Anatolian Cuisine” (Yeni Anadolu Mutfağı) konseptleri hem Henri Gault’nunkine benzer manifestolar şeklinde ortaya konmaları hem de elde ettikleri uluslararası başarılar nedeniyle oldukça ilgi çekicidir.

2004 yılında Kopenhag’da, şefler, çiftçiler, politikacılar, gıda endüstrisinden temsilciler ve yemek tutkunlarının katılımıyla gerçekleştirilen İskandinav mutfağı konulu sempozyumda yeni bir İskandinav mutfağı vizyonu tartışılmış ve bu vizyon bir manifesto şeklinde ortaya konmuştur. “New Nordic Cuisine Manifesto” adıyla açıklanan bu manifesto, Yeni İskandinav Mutfağı vizyonunun temel prensiplerini on madde halinde özetlemektedir (Leer, 2016; Svejnova; Pedersen ve Byrkjeflot, 2021:230):

1. *Bölgemizle ilişkilendirmek istediğimiz saflığı, tazeliği, sadeliği ve ahlaki ifade etmek.*
2. *Mevsimlerin değişimini yaptığımız yemeklere yansıtmak.*
3. *Yemeklerimizi iklimlerimizde, manzaralarımızda ve sularımızda bulunan mükemmel özelliklere sahip malzemelere ve ürünlere dayandırmak.*
4. *İyi tat talebini modern sağlık ve refah bilgisi ile birleştirmek.*
5. *İskandinav ürünlerini ve İskandinav üreticilerinin çeşitliliğini tanıtmak ve bunların temelindeki kültürleri duyurmak.*

6. Denizlerimizde, tarım alanlarımızda ve vahşi doğada hayvan refahını ve sağlıklı bir üretim sürecini teşvik etmek.
7. Geleneksel İskandinav gıda ürünlerine yönelik potansiyel olarak yeni uygulamalar geliştirmek.
8. İskandinav mutfağı ve mutfak geleneklerinin en iyilerini dünyanın diğer bölgelerinden edindiğimiz ilhamlarla birleştirmek.
9. Yerel kendine yeterlilik ile yüksek kaliteli ürünlerin bölgesel paylaşımının sağlanması.
10. İskandinav ülkelerindeki herkesin yararı ve avantajı için bu projede tüketici temsilcileri, şef ve aşçılar, tarım, balıkçılık, gıda, perakende ve toptan satış endüstrileri, araştırmacılar, öğretmenler, politikacılar ve yetkililer ile iş birliği halinde çalışmak.

New Nordic Cuisine akımının öncülüğünü yapan şef Rene Redzepi tarafından kurulan “Noma”nın; 2010, 2011, 2012 ve 2014 yıllarında dünyanın en iyi restoranı seçilmesi bu akımın uluslararası alandaki en büyük başarısı olmuştur. Gastronomi alanında İtalya, İspanya, Fransa gibi Akdeniz ülkelerinin yüzlerce yıllık egemenliği karşısında İskandinav mutfağının bu başarısı gastronomi dünyasında büyük bir etki yaratmıştır (Bech-Larsen, Mørk, ve Kolle, 2016).

İskandinav ve Anadolu mutfaklarının birbirinden çok farklı coğrafi ve kültürel niteliklere sahip olmalarına rağmen 21. yüzyılın başlarından itibaren gösterdikleri gelişim süreci büyük benzerlikler göstermektedir. “Yeni Anadolu Mutfacı” konsepti ilk olarak 2012 yılında ortaya konmuş olmakla birlikte bu alandaki çalışmaların 2000’li yılların ortalarından itibaren önem kazandığını söylemek mümkündür. “Yeni Anadolu Mutfacı” anlayışını ilk olarak ortaya koyan yenilikçi şef Mehmet Gürs’ün öncülüğünde 2005 yılında kurulan Mikla Restoran, Anadolu mutfağını yenilikçi bir yaklaşımla ele alarak Anadolu mutfağı için devrimsel bir dönüşüm sürecini başlatmıştır. Mikla, kısa süre içerisinde İstanbul’un en iyi restoranı seçilmiş, 2015 yılında ise “Dünyanın En İyi 50 Restoranı” listesine giren ilk Türk restoranı olarak çok büyük bir başarı elde etmiştir (Özkeşkek, 2019, s.51).

Yeni Anadolu Mutfacı’nın temel prensipleri de tıpkı Nouvelle Cuisine ve New Nordic Cuisine gibi bir manifesto şeklinde, 2012 yılında ortaya konmuştur (Mikla, 2023):

*“Bir gün, geçmişte olduğu gibi gelecekte de bu topraklardan dünyanın büyük mutfaklarından biri çıkabileceği inancı ile yazıldı...”*

- *Geleneksel alışkanlıklara, ürünlere ve tekniklere yeni ve taze bir bakış açısı ile bakma cesaretinde ol.*
- *Bölgedeki zengin ürün çeşitliliğini kullanarak yemeklere mikroklimaları ve mevsimleri yansıt.*
- *İleri bakarken Anadolu’nun geleneksel olan “doğal mutfağını” muhafaza etmeye özen göster. Derin kökleri olan mutfağın ve çok katmanlı kültürlerin farkında ol.*
- *Geçmişteki ahenkli Doğu Batı ilişkisini bugüne uyarla ve pişirme yöntemlerine yansıt.*
- *Bölgeyi özel kılan kültürel farklılıkları benimseyerek “zengin, ateşli çarpıcı ve canlı” karakterini yemeklerine yansıt.*
- *“Çiftçi olmadan yemek, yemek olmadan gelecek yok.” kavramını samimi olarak benimse. Toprağa, denize, dağlara ve hayvanlara saygı gösteren üreticileri destekle.*



- İleriye bak! Bilimi kullan. Geleneksel yoğun lezzetleri yaratmaya çalışırken güncel yemek alışkanlıklarını göz önünde bulundur.
- Milli, dini ve etnik bariyerlerden arın.”

Bu prensiplerin, Menon (1739) ve Marin (1740)’in öncülüğünü yaptığı yenilikçi akımın, 1960’lı yıllarda ortaya çıkan Nouvelle Cuisine ve New Nordic Cuisine akımlarının etkisiyle ortaya çıkan değişim sürecinin temel özellikleriyle paralel olduğu görülmektedir (Beaugé, 2012; Rao, Monin ve Durand, 2003). Bu nedenle Yeni Anadolu Mutfağı konseptinin, Avrupa’da yüzlerce yıl içerisinde gerçekleşen gelişim sürecinin bir yansıması olduğunu söylemek mümkündür.

Yeni Anadolu Mutfağı’nın en önemli özelliği, bu mutfağın ruhuna uygun, güncel ve yenilikçi yaklaşımları benimserken özünü koruyabilmesidir (Özkeşkek, 2019: 51). Bu anlayışın temelini, Anadolu’ya özgü soyut ya da fiziki gastronomik öğelerin yenilikçi ve evrensel bir anlayışla yeniden yorumlanması; en iyi yerel malzemelerin, en doğru pişirme ve sunum tekniklerinin kullanılması oluşturmaktadır. Anadolu mutfağının tarihsel gelişimi incelendiğinde; Doğu ve Batı’nın, geçmiş ve güncelin, yerel ve evrenselin bir araya getirilmesinin esasında tam olarak bu mutfağın ruhuna uygun olduğunu söylemek mümkündür. Yeni Anadolu Mutfağı’nın dikkat çeken özelliklerinden bir diğeri sürdürülebilirliğe yaptığı vurgudur. Gastronomi, günümüzde “yemek deneyimi”, “iyi yemek sanatı” gibi kişisel beğeni, zevk ve tercihleri vurgulayan nitelendirmelerin çok ötesinde bir kapsama sahiptir. Yemeğin ekolojik, sosyal ve ekonomik boyutları tüm toplumlar için son derece büyük bir önem arz etmektedir. Günümüzde sürdürülebilirlik tüm dünyada en önemli sorunlardan biri durumundadır. Bu kapsamda sürdürülebilir gastronomi anlayışı da önem kazanmaktadır. Yerel kültürlerin ve yerel gastronomik ürünlerin korunmasına yönelik gastro politikalar, kısa dönemli ekonomik getiri kaygısının çok ötesinde mevcut sosyal ve kültürel yapının devamına yönelik uzun dönemli kamu politikaları olarak ortaya çıkmaktadır. Gastronomik ürünlerin aynı zamanda birer ticari ürün olduğu göz önünde bulundurulduğunda yerel üreticilerin, global rekabet koşullarında varlıklarını devam ettirmeleri neredeyse imkansızdır (DeSoucey, 2010). Bu nedenle uygulanacak kamu politikalarının yanında üretici ve tüketicilerin ortaya koyacağı bilinçli çabalar büyük önem arz etmektedir. Bu anlayış Yeni Anadolu Mutfağı konsepti içerisinde şu şekilde özetlenmektedir (Mikla, 2023):

*“Bugün medeni ülkelerde tekrar doğaya ve doğal üretim ile üretilen ürünlere dönüş akımları çok daha ileri boyutlarda görülmektedir. Geleneksel tarımın zayıflaması sadece sosyoekonomik faciaya yol açmakla kalmaz, aynı zamanda Anadolu halklarının yüzlerce senelik kimliklerinin yok olmasına neden olur.”*

Anadolu’nun seçkin kültürel ve doğal ürünlerinin en doğru tekniklerle ve rafine bir anlayışla işlenerek sunulmasıyla ortaya çıkan sonuç o kadar başarılı olmuştur ki İstanbul, 2022 yılında Michelin bölgesine dahil edilmiştir (Michelin, 2023).

### 3.2. Bir Michelin Bölgesi Olarak İstanbul

Günümüzde restoran ve şefler için en önemli ve belirleyici kriterlerden biri Michelin yıldızına sahip olmaktır. (Akay, Yılmaz, ve Çiçek, 2023). Bir lastik üreticisi firmanın yayımladığı rehberin dünya gastronomisi için bu kadar büyük bir etkiye sahip olması ise oldukça ilginçtir. Michelin rehberi ilk olarak 1900 yılında Fransa’da yayımlanmaya başlanmıştır. Otomobil lastiği üreten Michelin firmasının bu rehberi hazırlama amacı, seyahati ve otomobil kullanımını teşvik ederek satışlarını arttırmaktı. İlk yıllarda, bu rehberde güzergahlar üzerindeki benzinlik ve tamirhaneler, konaklama yerleri ve

restoranlar ve otomobil kullanımı hakkında pratik bilgiler yer almaktaydı. Zaman içerisinde restoranlar hakkındaki bilgi ve yorumlara duyulan ilginin artmasıyla 1926 yılından itibaren restoranlara yıldız verilmeye başlanmış ve sonrasında Michelin tam olarak bir gastronomi rehberi haline gelmiştir (Çavuş ve Nazik, 2022). 2023 yılı itibarı ile 41 bölgedeki yaklaşık 15.000 restoran Michelin rehberi tarafından değerlendirmeye alınmış durumdadır. Tüm Michelin bölgeleri ülkelerin tamamını kapsamamaktadır, şehirler de bir bölge olarak değerlendirmeye alınabilmektedir. Örneğin İstanbul ilk kez 2022 yılında 38. destinasyon olarak Michelin bölgesine dahil edilmiş ve 53 restoran değerlendirmeye alınmıştır. İstanbul'un Michelin bölgesine dahil edildiği ilk yıl biri iki yıldız olmak üzere, beş restoran yıldız almayı başarmıştır. Bu restoranlar ve şefler:

- TÜRK, şef: Fatih Tutak (2 yıldız)
- Mikla, şef: Mehmet Gürs (1 yıldız)
- Araka, şef: Zeynep Pınar (1 yıldız)
- Neolokal, şef: Maksut Aşkar (1 yıldız ve yeşil yıldız)
- Nicole, şef: Serkan Aksoy (1 yıldız) olmuştur.

Neolokal restoran sürdürülebilir gastronomiye yönelik yaklaşımından dolayı yeşil yıldız alırken 10 restoran "bib gourmand" kategorisine alınmıştır. Ayrıca 38 restoran da okuyuculara önerilmiştir (Michelin, 2023). Uluslararası düzeydeki bu başarı yalnızca rehberde yer alan restoranlar için değil İstanbul hatta tüm Türkiye'deki sektörel bileşenler için pek çok olası avantaj ve fırsatı da beraberinde getirmektedir. Bu avantaj ve fırsatlar hem ekonomik ve ticari hem de kültürel açıdan önem arz etmektedir.

#### 4. Tartışma

Yapılan araştırmalar Michelin tarafından değerlendirmeye alınan bölge ve restoranların önemli avantajlara sahip olduğunu göstermektedir. Restoranların gelir ve kar düzeylerinin artması ve sponsorluk anlaşmalarının yanında şeflerin ve restoranların dünya çapında tanınması bu avantajlardan bazılarıdır. Ayrıca bir şehir ya da ülkenin Michelin bölgesine dahil edilmesi sadece rehberde giren restoranlar için değil tüm bölge hatta tüm ülke için çok önemli yararlar sağlamaktadır. Bu bölgeler bir anlamda gastronomi destinasyonu olarak tescillenmiş olmakta ve bu durum bölgedeki tüm yiyecek içecek işletmeleri için önemli avantaj ve fırsatlar yaratmaktadır. Öncelikle bu bölgeler gastro turistler için cazip destinasyonlar haline gelmektedir. Gastro turistlerin gelir ve ortalama turistik harcama düzeylerinin oldukça yüksek olduğu bilinmektedir. Gastronomik motivasyonlarla bölgeye gelen turistlerin konaklama, alışveriş, eğlence ve kültürel aktiviteler gibi diğer turistik faaliyetler aracılığıyla çeşitli sektörlerle de katkı sağlaması söz konusudur (Çavuş ve Nazik, 2022).

Uluslararası turistlerin destinasyon tercih sürecinde destinasyonların sahip olduğu gastronomi imajının önemli bir etken olduğu bilinmektedir. Günümüzde pek çok ülke, olumlu bir gastronomi imajına sahip olmak için kamu tarafından desteklenen büyük ölçekli projeler ve çalışmalar gerçekleştirmektedir. Bütünsel ve sistemli bir şekilde gerçekleştirilen bu tür çalışmaların son derece olumlu sonuçlar ortaya koyduğu görülmektedir (Üner, Durlu-Özkaya 2023). İstanbul'u ziyaret eden uluslararası turistlerin Michelin yıldızlı bir restoranda Anadolu mutfağının en rafine örneklerini deneyimlemeleri, kuşkusuz ülkemizin gastronomi imajına da önemli katkılar sağlayacaktır.

Michelin bölgeleri, Michelin yıldızına sahip olmak isteyen şefler için olduğu kadar uluslararası yatırımcılar için de önemli fırsatlar sunmaktadır. Michelin yıldızına sahip olabilmek motivasyonu başarılı şefleri ve yeni uluslararası yatırımcıları bölgeye

çekebilmektedir. İstanbul açısından düşünüldüğünde hem yeni bir Michelin bölgesi olması hem Avrupa'ya coğrafi ve kültürel olarak yakınlığı hem de şehrin sunduğu eşsiz imkan ve güzellikler çok büyük bir potansiyeli ortaya koymaktadır. Yeni yatırımcı ve şeflerin bölgeye gelmesi rekabetin, çeşitliliğin ve kalitenin artması için önemli bir etken olabilir. Bu da tüm sektörde uluslararası düzeyde kalite ve popülaritenin artmasında etkili olacaktır. Ayrıca talep ve gelirin artması tedarikçiler için de olumlu sonuçlar yaratacaktır.

Yeni Anadolu Mutfağı konsepti yerel ve kaliteli malzeme kullanımı temeline dayanmaktadır. Michelin yıldızlı Türk restoranların menüleri incelendiğinde bu temel prensiple uyumlu olarak tüm Anadolu'dan en seçkin yerel malzemelerin kullanıldığı görülmektedir. Bu da yerel üreticilerin desteklenmesi için büyük bir önem arz etmektedir (Özkeşkek, 2019, s. 50). Anadolu'da üretilen kaliteli yerel ürünlerin hak ettikleri ekonomik değere ulaşmaları, varlıklarını devam ettirerek gelecek nesillere aktarılabilmesi için hayati önem taşımaktadır. Bu ürünlerin uluslararası düzeyde tanınması ve değer görmesi ise ülkemiz için olduğu kadar dünya gastronomisi için de büyük bir kazanç olacaktır. Anadolu'nun en özel gastronomik ürünlerinin dünyanın en iyi restoran mutfaklarında kullanılması ve tüm dünyaya tanıtılması, ticari olduğu kadar kültürel açıdan da değerli olacaktır.

Son yıllarda gastronomiye duyulan ilgi dünyada olduğu gibi Türkiye'de de hızla artmaktadır. Geleneksel ve dijital medyanın etkisi, dışarıda yeme alışkanlığının artması, Türk şeflerin uluslararası düzeydeki başarıları gibi etmenlerle aşçılık mesleğine duyulan ilgi de artmaktadır. Özellikle 2010'lu yıllardan itibaren üniversitelerde aşçılık ve gastronomi bölümlerinin sayısındaki artış, çok sayıda özel aşçılık kursunun açılması, yiyecek içecek sektöründe çalışan eğitimli ve nitelikli personel sayısını da arttırmıştır. Yabancı dil bilen, dünya gastronomisindeki gelişmeleri ve eğilimleri takip eden, akademik eğitim almış yeni nesil aşçıların, sahip oldukları mutfak kültürünü algılama ve yorumlama biçimleri de değişmektedir (Çekal, Doğan ve Aktürk, 2022). İstanbul'un Michelin bölgesine dahil edilmesi, bu aşçıların kendi ülkelerinde, kendilerine ait mutfak kültürünü evrensel standartlarda yorumlayarak uluslararası düzeyde tanınan, Michelin yıldızlı şefler olmalarına da imkan vermektedir. Bu durum aynı zamanda başarılı yabancı şeflerin, Anadolu mutfağına ilgi duymaları ve bu alanda uzmanlaşmaları için önemli bir motivasyon olabilir.

## 5. Sonuç

Avrupa ulusal mutfaklarında Rönesans'la birlikte başlayan büyük değişim sürecinin sonucunda ortaya çıkan akım, 18. yüzyılın ortalarından itibaren literatürde Nouvelle Cuisine olarak adlandırılmış ve hem profesyonel aşçıları hem de gastronomi yazarlarını büyük ölçüde etkilemiştir. Bu kavram, daha sonraları da sürekli gelişen ve değişen gastronomi alanında, yenilikçi akımları ifade etmek için kullanılmaya devam edilmiştir. Yenilikçi mutfak akımları, günümüze kadar çeşitli dönemlerde farklı mutfak kültürlerini etkilemeye devam etmiştir. 2000'li yılların başından itibaren Şili, Danimarka ve Türkiye gibi ülkelerde evrensel ve yenilikçi bir yaklaşımla önemli çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda Yeni Anadolu Mutfağı konsepti 2012 yılında bir manifesto şeklinde ortaya konmuştur. Bu yenilikçi akımı benimseyen şeflerin öncülüğünde gerçekleştirilen çalışmalar, uluslararası düzeyde başarılar elde etmiştir. İstanbul'un, 2022 yılında Michelin bölgesine dahil edilmesi, 53 restoranın rehberde girmesi ve 5 restoranın yıldız alması bu çalışmaların en somut başarısı olarak ortaya çıkmıştır.

Bu araştırmada yenilikçi mutfak akımlarının Anadolu mutfağı üzerindeki etkileri ve Yeni Anadolu Mutfağı konseptinin temel özellikleri açıklanmaya çalışılmıştır. Anadolu mutfağının en belirleyici özelliklerinden biri, rafine bir mutfak değil köklü bir halk mutfağı olmasıdır. Bu nedenle özellikle Avrupa’da etkili olan yenilikçi akımların bu mutfak kültürü üzerindeki etkileri son yıllara kadar sınırlı olmuştur. Yeni Anadolu Mutfağı konsepti ise bu halk mutfağını, hem rafine hem de yenilikçi bir yaklaşımla yorumlayarak uluslararası başarılar elde etmiştir. Bu araştırmada yenilikçi mutfak akımlarının Anadolu mutfağı üzerindeki etkileri ve Yeni Anadolu Mutfağı konseptinin temel özellikleri açıklanmaya çalışılmıştır. Bu konuda yapılacak çalışmaların hem uygulama alanı hem de akademik alan için önemli katkılar sağlayacağını söylemek mümkündür. Yeni Anadolu Mutfağının elde ettiği başarılar uluslararası, ulusal ve sektörel düzeyde katkılar sağlayacaktır. Ülke imajının olumlu yönde etkilenmesi, gastronomi turizminden elde edilecek gelirin artması, sektörel yatırımların, rekabet ve kalitenin artması bu katkılardan bazılarıdır. Ayrıca Yeni Anadolu Mutfağı, genç aşçı ve aşçı adayları için ilham verici ve yol gösterici olacaktır. Kendi ulusal mutfağını uygulayarak uluslararası başarılar elde edebilme motivasyonu da teşvik edici bir rol oynayacaktır.

Anadolu mutfağı ve Batı ulusal mutfaklarının tarihsel gelişim süreçleri incelendiğinde yazılı gastronomi literatürü, en önemli farklılıklardan biri olarak ortaya çıkmaktadır. Özellikle Rönesans’tan itibaren Avrupa’da zengin bir gastronomi literatürü gelişmeye başlamış ve gastronomi alanında ortaya konulan eserler, ulusal mutfaklar ve mutfak akımları üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olmuştur. Bu sayede gastronomi alanındaki deneyimler ve bilgi birikimi aktararak yaygınlaştırılmıştır. Türkçe gastronomi literatürü ise son yıllara kadar son derece sınırlı bir gelişim göstermiştir. Bu nedenle gastronomi alanında yapılacak nitelikli akademik çalışmalar önem arz etmektedir. Bu çalışmada Türkiye gastronomisi için devrimsel bir nitelik taşıyan ve görece yeni bir konsept olan Yeni Anadolu Mutfağının gelişim sürecinin ve temel niteliklerinin incelenmesi amaçlanmaktadır.

Bu araştırmanın kapsamı, yenilikçi akımların Anadolu mutfağı üzerindeki etkileri ve Yeni Anadolu Mutfağının gelişim süreci ve temel nitelikleri ile sınırlı tutulmuştur. Ayrıca İstanbul’un Michelin bölgesine dahil edilmesinin olası sonuçları da tartışılmıştır. İleride yapılacak çalışmalarda, bu güncel gelişmenin fiili sonuçlarının incelenmesi ve Yeni Anadolu Mutfağının örnekler üzerinden derinlemesine ele alınması önerilebilir.

Ünlü şef Ferran Adria, Anadolu mutfağını kapağı açılmamış bir hazine sandığına benzetmektedir. Yeni Anadolu Mutfağı konsepti ile bu hazine sandığının kapağı aralandığında ortaya çıkan sonuç heyecan ve ilham verici olmuştur. Binlerce yıl boyunca insanlığa çok değerli kültürel hazineler sunan Anadolu’da, Mehmet Gürs’ün ifadesi ile “Geçmişte olduğu gibi gelecekte de ... dünyanın büyük mutfaklarından biri”nin ortaya çıkması sadece bu topraklarda yaşayanlar için değil tüm dünya için önemli bir kültürel zenginlik olacaktır.

## 6. Kaynakça

- Akay, E., Yılmaz, İ., ve Çiçek, A. (2023). Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9), 1182-1197.
- Aksoy, M., ve Çetin, K. (2018). Çatalhöyük mutfak yapıları ve araç-gereçlerinin 21. yüzyıl mutfak kültürüne yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1), 125–141.

- Aksoy, M., ve 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), 1-17.
- Albala, K. (2013). *Food: A cultural culinary history*. Virginia: The Great Courses
- Bech-Larsen, T., Mørk, T., ve Kolle, S. (2016). New Nordic Cuisine: Is there another back to the future?—An informed viewpoint on NNC value drivers and market scenarios. *Trends in Food Science & Technology*, 50, 249-253.
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.
- Çavuş, O., ve Nazik, M. H. (2022). Michelin yıldızlı restoranlarda başarı faktörleri ve standartların tespit edilmesi: İspanya San Sebastian örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 137-161.
- Çekal, N., Doğan, E., ve Aktürk, H. (2022). Türkiye’de gastronomi müzeleri ve özellikleri. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1655–1673.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432-455.
- Durand, R., Rao, H., ve Monin, P. (2007). Code and conduct in French cuisine: impact of code changes on external evaluations, *Strategic Management Journal*, 28(5), 455-472.
- Ergün, N. (2023). Durum çalışması. A. Çetin (Ed), Nitel araştırma yöntemleri (s.133-157) içinde, Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Ferguson, P. P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641.
- Galip, A., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Gillespie, C., ve Cousins, J. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Burlington: Butterworth-Heinemann.
- Leer, J. (2016). The rise and fall of the New Nordic Cuisine. *Journal of Aesthetics & Culture*, 8(1), 33494.
- Mac Con Iomaire, M. (2009). *The emergence, development and influence of French haute cuisine on public dining in Dublin restaurants 1900-2000: an oral history* (Doctoral thesis. Technological University Dublin). doi:10.21427/D79K7H
- Michelin. (2023). Erişim Tarihi: 15.07.2023 <https://guide.michelin.com/tr/en/istanbul-province/istanbul/restaurants>
- Mikla. (2023). *Yeni Anadolu mutfağı*. Erişim Tarihi: 15.07.2023 <https://www.miklarestaurant.com/tr/yeni-anadolu-mutfagi>
- Özkeşkek, M. (2019). *Yeni Anadolu mutfağı bağlamında Türkiye’nin yöresel köfteleri* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir).
- Pala, K. (2023). Cumhuriyetle birlikte Anadolu mutfak kültüründe yaşanan değişim ve gelişimin değerlendirilmesi. M. Yıldırım (Ed), *Güncel sosyal bilimler araştırmaları* (s.63-74) içinde. Duvar Yayınları.
- Rao, H., Monin, P., ve Durand, R. (2003). Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
- Svejenova, S., Pedersen, J. S., ve Byrkjeflot, H. (2021). From innovation to impact: Translating New Nordic Cuisine into a Nordic food model 1. In *The Making and Circulation of Nordic Models, Ideas and Images* (pp. 229-250). Routledge.
- Uyanık, N., ve Berk, F. M. (2016). Mekân-şehir ve medeniyet bağlamında Çatalhöyük. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* (1), 1-13.
- Üner, E. H., ve Durlu-Özkaya, F. (2023). Avustralya mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ve Avustralya’nın gastronomi imajına yönelik çalışmalar. *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 205-216

- Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk şeflerin bakış açısıyla Türk mutfağında inovasyon. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 426-447.
- Zipprick, J. (2018). One part genius to one part hype: Nouvelle cuisine Française clarified. *Gastromondiale*. Erişim Tarihi: 07.11.2023.  
<https://www.gastromondiale.com/food1/2019/3/21/one-part-genius-to-one-part-hype-nouvelle-cuisine-franaise-clarified>

<b>Hakem Değerlendirmesi:</b> Dış bağımsız.	<b>Bilgilendirilmiş Onam Formu:</b> Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.
<b>Teşekkür:</b> Katkılarından dolayı sayın editörlere ve hakemlere teşekkür ederim.	<b>Araştırmacıların Katkı Oranı:</b> Çalışma tek yazarlıdır.
<b>Destek Bilgisi:</b>	<b>Etik Kurul Onayı:</b> çalışma, etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.
<b>Çıkar Çatışması:</b> Çalışma tek yazarlıdır.	