



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

GELENEK VE YENİLİK İKİLEMİNDE TÜRK MUTFAĞININ KÜLTÜREL DEĞİŞİMİ

Aleyna DİNÇ^a 

Emre USTA^b 

Serdar SÜNNETÇİOĞLU^c 

Ferah ÖZKÖK^d 

^a Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale, Türkiye (alynadnc90@gmail.com)

^b Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale, Türkiye (emreusta10@gmail.com)

^c Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale, Türkiye (serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr)

^d Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale, Türkiye (fozkok@comu.edu.tr)

MAKALE GEÇMİŞİ

ÖZ

Gönderim Tarihi:

10.10.2025

Kabul Tarihi:

12.12.2025

Anahtar Kelimeler:

Türk mutfağı
Kültürel değişim
Gelenekler
Yenilikler

Bu çalışma Türk mutfağında meydana gelen değişimin nasıl algılandığını, gelenek ve yenilik ikilemi içinde nasıl bir bakış açısı oluştuğunu araştırmayı amaçlamaktadır. Çalışmada yöntem olarak nitel araştırma yöntemi benimsenmiş, veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın çalışma grubunu, gastronomi alanında yüksek lisans öğrenimi gören 13 öğrenci oluşturmaktadır. Katılımcı seçimi, amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örneklemesine göre yapılmıştır. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen mülakatlar doğrultusunda elde edilen nitel veriler daha sonra içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırma bulgularına göre, katılımcıların büyük çoğunluğu, geleneksel mutfak pratiklerine hem kültürel hem de duygusal anlamda güçlü bir bağlılık göstermektedir. Bununla birlikte dijital platformların gelişiminin mutfak değişimindeki etkisine vurgu yapılmakta ve özellikle sürdürülebilirlik bakış açısının önemi vurgulanmaktadır. Sonuç olarak çalışmada araştırmaya katılanların Türk mutfağındaki gelenekselliğin korunarak değişime ayak uydurulması görüşünün kültürel değişimde gelenek yenilik ikileminde uyuma işaret ettiği söylenebilir. Bu doğrultuda çalışmanın sonuçlarından yola çıkarak, Türk mutfağına ilişkin yenilik çalışmaları gerçekleştirilirken gelenekselliğin dikkate alınması ve tarihsel ve kültürel bağlarla ilişki kurulması önerileri sunulabilir.

***Sorumlu Yazar:** Aleyna DİNÇ

E posta: alynadnc90@gmail.com

Önerilen atıf

Dinç, A., Usta, E., Sünnetçioğlu, S. & Özkök, F. (2025). Gelenek ve yenilik ikileminde türk mutfağının kültürel değişimi. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 249-272.

THE CULTURAL CHANGE OF TURKISH CUISINE IN THE DILEMMA OF TRADITION AND INNOVATION

Aleyna DİNÇ^a 

Emre USTA^b 

Serdar SÜNNETÇİOĞLU^c 

Ferah ÖZKÖK^d 

^a Çanakkale Onsekiz Mart University, Institute of Graduate Education, Çanakkale, Türkiye (alynadnc90@gmail.com)

^b Çanakkale Onsekiz Mart University, Institute of Graduate Education, Çanakkale, Türkiye (emreusta10@gmail.com)

^c Çanakkale Onsekiz Mart University, Tourism Faculty, Çanakkale, Türkiye (serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr)

^d Çanakkale Onsekiz Mart University, Tourism Faculty, Çanakkale, Türkiye (fozkok@comu.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

Received:

10.10.2025

Accepted:

12.12.2025

Keywords:

Turkish Cuisine
Cultural change
Traditions
Innovations

ABSTRACT

This study aims to investigate how the changes occurring in Turkish cuisine are perceived and how perspectives are formed within the dilemma of tradition and innovation. Qualitative research was adopted as a method, and semi-structured interviews were used as the data collection tool. The study group consisted of 13 graduate students studying gastronomy. Participant selection was made using maximum variation sampling, a purposive sampling method. Qualitative data obtained from interviews conducted as part of the research were subsequently subjected to content analysis. According to the research findings, most participants demonstrate a strong commitment to traditional culinary practices, both culturally and emotionally. Furthermore, the impact of the development of digital platforms on culinary transformation is emphasized, and the importance of sustainability is particularly emphasized. In conclusion, the study suggests that the participants' view on preserving tradition while adapting to change in Turkish cuisine indicates harmony within the dilemma of tradition and innovation in cultural change. Based on these findings, it can be suggested that when conducting innovation studies related to Turkish cuisine, tradition should be considered and historical and cultural ties should be established.

***Corresponding author:** Aleyna DİNÇ

E posta: alynadnc90@gmail.com

Suggested citation

Dinç, A., Usta, E., Sünnetçioğlu, S. & Özkök, F. (2025). Gelenek ve yenilik ikileminde türk mutfağının kültürel değişimi. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 249-272.

GİRİŞ

Kültürün en önemli taşıyıcılarından biri olan mutfak, bir toplumun kimliğini yansıtan ve kuşaklar arası aktarımı sağlayan temel unsurlardan biridir. Türkiye gibi köklü bir gastronomi geçmişine sahip ülkelerde mutfak kültürü, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil; tarihsel, toplumsal ve coğrafi birikimi de içinde barındırmaktadır (Montanari, 2004). Ancak günümüzde dijitalleşme, küresel iletişim ağlarının yaygınlaşması, hızlı tüketim alışkanlıkları ve kentleşme gibi faktörler, yerel mutfakların özgünlüğünü tehdit etmekte ve geleneksel mutfak kültürlerinin yapısal bir dönüşüm sürecine girmesine neden olmaktadır (Göde ve ark., 2021).

Türk mutfağı da bu dönüşümden etkilenmekte; bir yandan geleneksel yemek kültürünü koruma çabaları sürerken, diğer yandan çağdaş gastronomi yaklaşımları, yeni tüketim eğilimleri ve küresel etkilerle yeniden şekillenmektedir. Bu değişim yalnızca yeme-içme pratikleriyle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda eğitim, turizm ve kültürel diplomasi gibi çok katmanlı alanlarda da etkisini göstermektedir (Gürhan, 2017, s. 562-564). Bu nedenle Türk mutfak kültürünün geleceğine yönelik değerlendirmeler yapmak; hangi değerlerin dönüşeceğini, hangilerinin korunacağını ve bu sürecin yeni kuşaklar tarafından nasıl algılandığını anlamak açısından önem taşımaktadır.

Alanyazında yapılan çalışmalar incelendiğinde genellikle bölgesel mutfak kültürlerine ilişkin çalışmaların çoğunlukla incelendiği görülmektedir. Bölgesel olarak mutfak ve toplumsal değişim üzerine yaptığı çalışmada Gürhan (2017), Mardin kentini örnek alarak toplumsal değişimin yemek kültürü üzerindeki etkilerini sosyolojik bir perspektiften incelemiştir. Derinlemesine mülakatlarla elde edilen bulgulara göre, modernleşme, küreselleşme ve toplumsal cinsiyet algısındaki dönüşüm gibi dinamikler Mardin'in geleneksel yemek kültüründe belirgin değişimlere yol açmıştır. Gürhan, yemek kültüründe gözlemlenen bu dönüşümün, toplumsal yapının genelindeki değişimlerle doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymuştur. Mutfak kültürüne ilişkin çalışmalarda gelenekselliğe vurgu yapması açısından yaygın olarak özgün ürünlerin incelendiği çalışmalar da dikkat çekicidir. Bu çalışmalardan biri Güney (2023) tarafından gerçekleştirilen, yoğurt, yufka, baklava, döner, mantı gibi Türk mutfağına ait ürünlerin tarihsel kökenlerini ve dünyaya yayılma süreçlerini ele almıştır. Literatür taraması yöntemiyle gerçekleştirilen bu araştırma, söz konusu ürünlerin sadece gastronomik değil, aynı zamanda kültürel birer miras taşıdığını vurgulamaktadır. Güney, bu besinlerin Türk mutfağının çok kültürlü yapısından beslendiğini ve dünya mutfağında önemli bir yer edindiğini ortaya koymuştur.

Göde ve ark. (2021), Türkiye'deki yemek kültürünün ve beslenme alışkanlıklarının tarihsel evrimini nitel bir perspektiften ele almıştır. Literatür taraması ve alan gözlemleriyle dijitalleşme, kentleşme ve hızlı tüketim pratiklerinin geleneksel pişirme ve saklama yöntemlerini nasıl geriletliğini göstermiştir. Bulgular, özellikle kırsaldan kente göç eden nüfusun, aile içi yemek ritüellerinden uzaklaşıp paketli ve hazır gıdalara yönelmesine; bunun da yöresel tatların kuşaklar arası aktarımında kopukluklara yol açtığına işaret etmektedir. Solmaz & Dülger Altınar (2018), Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine yaptıkları çalışmada, araç-gereçten malzeme seçimine, bölgesel pişirme tekniklerinden geleneksel saklama yöntemlerine kadar uzanan kapsamlı bir literatür incelemesi sunmuşlardır. Bu çalışmada, zeytinyağlı sebze yemekleri, süt ürünleri, etli ve salçalı yemeklerin besin değerleriyle birlikte sosyal ritüellerdeki rolü; modern kent yaşamının hızlı tüketim eğilimleriyle geleneksel pişirme kültüründeki gerileme arasındaki gerilimin beslenme kalitesine etkisi vurgulanmıştır. Demir (2021), Germiyan örneğinde Slow Food hareketinin sürdürülebilir turizm ve yerel gastronomi stratejilerini ele almıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler ve katılımcı gözlemleriyle

yürütülen bu vaka çalışması, “iyi, temiz ve adil” ilkeleri doğrultusunda tehdit altındaki yerel ürünlerin Ark of Taste projesiyle kayıt altına alınması, Yeryüzü Pazarları’nın kurulması ve eğitim etkinlikleriyle gastronomi turizminin desteklenme mekanizmalarını ortaya koymuştur. Karaman (2023), yaptığı çalışmada, Orta Asya’dan Cumhuriyet dönemi Türkiye’sine uzanan süreçte Türk mutfak kültürünün katmanlı evrimini incelemiştir. Karaman’a göre, göçebe döneme ait un, yoğurt, kaymak ve et temelli beslenme pratikleri Selçuklular döneminde Anadolu’nun yerel ürünleriyle (örneğin zeytinyağı, bakliyat, yöresel tatlılar) kaynaşarak zenginleşmiş; Cumhuriyet’in ilk yıllarında ise Batı’dan gelen domates, patates, kakao gibi yeni girdiler, “alaturka-alafranga” sentezinin yanı sıra öğün sayısı ve tüketim stilineki değişikliklerle geleneksel aile sofralarında dönüşüm yaratmıştır.

Alanyazında yapılan çalışmalar incelendiğinde Türk mutfağının kültürel kodlarına ve kültürel değişimine yönelik yapılan çalışmaların olduğunu ancak gastronomi eğitimi almış ve bu alanda akademik kariyer yolunda olan kişilerin Türk mutfağındaki değişimi nasıl değerlendirdiğine yönelik derinlemesine bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışma, Türk mutfak kültürünün geleceğine dair olası yönelimleri, değişim dinamiklerini ve evrilebileceği yeni alanları yüksek lisans öğrencilerinin bakış açılarıyla incelemeyi amaçlamaktadır. Bu bağlamda, geleceğin akademisyenleri olma potansiyeline sahip bireylerin Türk mutfağının geleceğine dair düşünce ve beklentileri analiz edilerek, alandaki dönüşümün genç kuşaklar tarafından nasıl yorumlandığı ortaya konulacaktır. Diğer bir ifadeyle Türk mutfak kültüründe meydana gelen değişimin, gastronomi alanının genç araştırmacıları tarafından nasıl algılandığının incelenmesi Türk mutfak kültürünün geleceğine ilişkin bir ipucu verecektir.

Araştırmada nitel yöntem benimsenmiş, veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu sayede katılımcıların deneyim, gözlem ve öngörülerine dayalı olarak Türk mutfak kültürünün geleceğine ilişkin çok boyutlu ve derinlemesine bir değerlendirme yapılması hedeflenmektedir. Araştırma sonucunda, bu alanda yürütülecek gelecekteki çalışmalara katkı sağlanması ve kolektif bir perspektifin geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

KURAMSAL ÇERÇEVE

Kültür kavramı

Kültür kavramı, sosyal bilimlerin temel yapıtaşlarından biri olarak, bireylerin içinde yaşadığı toplumun ortak değerlerini, inançlarını, normlarını ve yaşam biçimlerini ifade eder. Klasik tanımıyla Edward B. Tylor, kültürü "bir toplumun bir üyesi olarak insanın kazandığı bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, adet ve benzeri yetenek ve alışkanlıkların bütünü" olarak tanımlamaktadır (Tylor, 1871, s. 1). Bu tanım, kültürün yalnızca maddi değil, aynı zamanda manevi unsurları da kapsadığını açıkça ortaya koyar.

Clifford Geertz ise kültürü, "anımlar sistemi" olarak yorumlar ve kültürel çözümlemeyi, "bir metni okumak" gibi ele alır (Geertz, 1973, s. 5). Kültür bu bağlamda, bireyin çevresiyle ve toplumla olan ilişkisini şekillendiren semboller ve anlamlar bütünüdür. Bu yorum, kültürü yalnızca bireysel davranışlara değil, aynı zamanda toplumsal yapıya da yön verdiğini ortaya koyar. Bu kapsamda kültür hem bir aktarım aracı hem de bir kimlik belirleyicisi olarak işlev görür. Aktarım boyutuyla kültür, nesiller arası öğrenmeyi ve sürekliliği mümkün kılarken; kimlik boyutuyla toplumların farklılaşmasını ve özgülleşmesini sağlar (Kongar, 2005, s. 14).

Mutfak kültürü ve yansımaları

Mutfak kültürü, insanların beslenmesi için gerekli olan yiyecek ve içeceklerin temin edilmesi, hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi gibi aşamaları kapsayan bir kavramdır. Mutfak

kültürü, insanların hayatta kalabilmesi için ihtiyaç duyduğu yiyecek ve içeceklerin temin edilip hazırlanmasından, pişirilip saklanmasına, tüketilmesine kadar olan tüm süreçleri içeren bir kavramdır. Bu kültür, yemeklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçlerin, malzemelerin, yaşam koşullarının ve geçmişteki geleneklerin etkisiyle zaman içinde şekillenen bir yapıyı temsil eder. Yemek hazırlığına dair tüm pratiklerin, toplumsal, ekonomik ve kültürel faktörlerle şekillenen bir değer olarak, geçmişten bugüne kadar farklı evrelerde evrim geçirmiştir. Bu süreç hem geleneksel hem de modern unsurların birleşiminden oluşan bir kültürdür (Solmaz & Altınar 2018).

Kültürün en somut biçimde gözlemlenebileceği alanlardan biri mutfaktır. Yemek yapma ve yeme biçimi, yalnızca fizyolojik bir gereksinimi değil, aynı zamanda kültürel kimliği de temsil eder. Türk mutfak kültürü, yüzyıllar boyunca Anadolu, Orta Asya, Orta Doğu ve Balkanlar'dan beslenmiş ve özgün bir senteze ulaşmıştır. Türk mutfacı üzerine yapılan bir çalışmada, bu zenginliğin yalnızca kullanılan malzeme değil, pişirme teknikleri, sofrada adabı ve yemeklerin ardındaki anlamlar açısından da kültürel derinliğe sahip olduğu şeklinde açıklanmıştır (Tovmasyan, 2004). Bu bağlamda yemek, yalnızca bir tüketim nesnesi değil; toplumsal dayanışmanın, misafirperverliğin ve ritüellerin de bir parçasıdır.

Bu kültürel zenginlik, günümüzde UNESCO tarafından da tescillenmiş; Gaziantep, Hatay ve Afyon “yaratıcı şehirler ağı” kapsamında gastronomi alanında listeye alınmıştır (UNESCO, 2024). Kültür kavramı bireysel ve toplumsal kimliğin şekillenmesinde merkezi bir rol oynarken, mutfak kültürü bu kimliğin yaşanabilir, aktarılabilir ve paylaşılabılır bir boyutudur. Türk mutfak kültürü de tarihsel, coğrafi ve sosyolojik bağlamda bu kültürel çeşitliliği yansıtan temel alanlardan biridir.

Kültürel değişim

Değişim, bir durumdan başka bir duruma geçişi tanımlayan bir kavramdır. Ancak bu süreci şekillendiren çeşitli toplumsal ve bireysel faktörler bulunmaktadır. Bu bağlamda, değişim hem bireysel hem de toplumsal düzeyde belirgin etkiler yaratır (Doğan, 2011, s. 45). Fakat bu etkilerin fark edilmesi zaman alabilir, çünkü değişimin tam olarak anlaşılması için bir süre gereklidir. Toplumsal yaşamın bir yansıması olarak değerlendirilebilecek kültür, zamanla ve mekânla birlikte evrilen bir olgudur. Bu özelliğiyle kültür, değişime uğrayabilen ve dinamik bir yapıya sahip bir kavramdır (Şahin, 2019, s. 78).

Kültürel değişimi etkileyen üç temel faktör bulunmaktadır. Bunlar; toplumsal koşullar, keşifler ve icatlar (discovery and invention) ve yayılma (diffusion) olarak sınıflandırılabilir (Meydan, 2018, s. 102).

Toplumsal koşullar

Toplumsal koşullar, bir toplumun kültürünü şekillendiren en önemli faktörlerden biridir. Bu koşullar, toplumun ekonomik yapısı, demografik özellikleri, politik durumu ve sosyal ilişkiler gibi unsurları içerir. Toplumsal koşullarda meydana gelen değişiklikler, kültürel değerlerin ve normların evrimini etkiler. Örneğin, ekonomik krizler, savaşlar veya politik değişimler, toplumların değer yargılarını ve günlük yaşam biçimlerini dönüştürebilir. Toplumlar, içinde bulundukları toplumsal koşullara göre kültürel normlarını uyarlamak zorunda kalabilirler. Bir toplumun karşılaştığı toplumsal baskılar, onun kültürünün zaman içinde nasıl değişeceğini etkileyen en önemli etmenlerden biridir (Doğan, 2012, s. 112;).

Yayılma

Güvenç (1991) çalışmasında; kültürün değişeceğini ve bunu uyumlanma yoluyla gerçekleştireceğini belirtmektedir. Kültürlerin yayılma, ödünç alma, öykünme vb. yollarla komşularına benzeyeceklerini ve bireylerin ihtiyaçlarını karşılayacak doyum düzeylerini artıracak biçimde uyum göstereceğini ifade etmektedir. Koşullar değiştikçe geleneksel olanın doyum düzeyinde azalma olacağını vurgulamaktadır.

Bu çalışma Türk mutfağında geleneksel olanın değişiminin nasıl algılandığını görmek açısından önem taşımaktadır. Geleneksel - yenilik ikilemine ilişkin durumun görülmesine katkı sağlayacaktır.

Türk mutfağında değişim ve modernleşme

Türk mutfak kültürü tarihsel olarak çok katmanlı ve etkileşime açık bir yapıya sahiptir. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan süreçte, göçler, savaşlar, dinî ve kültürel çeşitlilik mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Ancak yazılı kaynakların azlığı ve modernleşme dönemindeki Batı etkisi, bu kültürün aktarımında zorluklara neden olmuştur. Orta Asya Türk mutfağı, göçebe yaşamın etkisiyle un, yoğurt, kaymak gibi süt ürünleri ile et etrafında şekillenmiş; hayvancılık ve tahıl üretimi, kesilen hayvanların etinin yanında sakatatların kullanılması, tanır yöntemiyle pişirme ve saklama teknikleriyle beslenme kültürünün temelini oluşturmuştur. Selçuklu döneminde ise Orta Asya'dan getirilen kültürel unsurlar ile Anadolu'nun yerel besinleri kaynaşarak zengin bir mutfak kültürü ortaya koymuş; ekmek çeşitlerinden yöresel tatlılara, günlük yemek alışkanlıklarından tören yemeklerine kadar süreklilik kazanmıştır.

Cumhuriyet döneminde ise Osmanlı'nın köklü mutfak mirası, Avrupa etkileriyle yeniden şekillenmiştir. XIX. yüzyılda Batı ile artan temas, saray ve İstanbul mutfağında geleneksel (alaturka) ile modern (alafranga) uygulamaların sentezlenmesine yol açmış; domates, patates, kakao gibi yeni ürünlerin benimsenmesi, sağlık endişeleri ve sanayileşmenin etkisiyle yağ tercihlerinde değişim gözlenmiştir. Ayrıca, öğün sayısındaki artış ve yeme-içme alışkanlıklarının modernleşmesi, geleneksel aile sofralarından uzaklaşmayı beraberinde getirmiştir. Günümüzde Türk mutfağı, tarih boyunca farklı coğrafyalar ve kültürlerle etkileşim içinde şekillenen, zengin ve çeşitli beslenme alışkanlıklarını sürdüren bir kültürel miras olarak varlığını korumaktadır.

Erken Türk mutfak kültüründe çeşitlilik ve geleneksellik, yüzyıllar boyunca şekillenmiş zengin bir kültürel mirasın yansıması olarak karşımıza çıkar. Bu kültür, sadece karın doyurmaya yönelik bir faaliyet değil, aynı zamanda toplumsal değerlerin, inançların ve yaşam biçimlerinin önemli bir parçasıdır. Özellikle tirit, kebab, pilav, pastırma, herise gibi etli yemekler hem kırsal hem de kent yaşamında önemli bir yer tutarken, helva gibi tatlılar dini ve sosyal ritüellerin vazgeçilmez bir unsuru olmuştur. Bayramlarda, özellikle arife gecelerinde helva dağıtılması gibi gelenekler, yemek kültürünün toplumsal dayanışma ve paylaşma yönünü de gözler önüne serer. Şerbet, bal ve şarap gibi içecekler hem gündelik yaşamda hem de özel davetlerde tüketilen içecekler arasında yer alırken; arpadan yapılan ekmek ve simit gibi hamur işleri de sofraların temel taşlarındandır. Bu çeşitlilik, Türk mutfağının yalnızca lezzet açısından değil, kültürel derinlik ve sembolik anlamlar açısından da zenginliğini ortaya koyar (Taneri, 1978, s. 75-79).

Solmaz & Altın, 2018; Yıldırım & Ağzıpak, 2024; Pala, 2023; Öztürk, 2021; Karaman, 2023; Yiğit & Ay, 2016, çalışmaları incelendiğinde; İslamiyet'in kabulüyle birlikte Türk mutfağı, dini kurallardan etkilenecek domuz, eşek ve katır gibi hayvanların yanı sıra belirli deniz canlılarının etlerini

tüketmemeye başlamıştır. Bunun yanı sıra, İslamiyet'in balığa izin vermesi ve Arap mutfağındaki baharat kullanımının yansımaları, Osmanlı mutfağında da kendini göstermiştir.

Tarihsel birikimi, coğrafi zenginliği ve kültürel çeşitliliğiyle şekillenen Türk mutfağı hem damak tadına hitap eden hem de sağlıklı ve dengeli beslenmeye uygun bir yapıya sahiptir. Ekmek temel gıda maddesi olarak öne çıkar; hamur işleri, etli ve salçalı sebze yemekleri yaygındır. Kırsal bölgelerde doğal otlar, mantar ve kökler sıkça kullanılır. Yağ kullanımı önemli olup, Batı Anadolu'da zeytinyağı, diğer bölgelerde ise süt ürünlerinden elde edilen yağlar ile kuyruk yağı tercih edilir. Yoğurt ve ayran mutfakta önemli yere sahiptir. Geleneksel olarak sos servisi bulunmaz, ancak batı etkisiyle bu alışkanlık değişmektedir. Baharat kullanımı yaygındır; özellikle nane, maydanoz ve dereotu öne çıkar. Sunumdan çok lezzete önem verilmesi, mutfakın en belirgin yönlerinden biridir (Önçel, 2015, s. 35-36).

Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Geleneksel olarak sofralarda yer alan yemekler, çorba, etli yemekler, zeytinyağlı sebzeler, salata ve tatlılardır. Sofrada çabuk yemek yemek, bir tabaktan birlikte yemek, yemeğe başlamadan besmele çekmek ve yemek sonunda sofraya dua yapmak gibi alışkanlıklar geçmişten günümüze kadar devam etmiştir (Güler.,2010, s. 29).

Günümüzde dijital teknolojiler, yeni iş modellerinin oluşumunu ve büyük veri temelli karar alma süreçlerini hem stratejik hem de operasyonel düzeyde destekleyerek işletmelerin bilgiyle uyum içinde çalışmasına katkı sağlamaktadır. Bu teknolojik gelişmelerle birlikte küreselleşmenin etkisi, yerel markaların, tariflerin ve lezzetlerin dünya genelinde erişilebilir hale gelmesine neden olmuştur. Gastronomi sektörü de bu dijital dönüşümden önemli ölçüde etkilenmiştir.

Restoranlar, müşteri deneyimini geliştirmek amacıyla artırılmış gerçeklik, sanal gerçeklik, e-menüler, yenilebilir menüler ve dijital atmosfer yaratımı gibi birçok yeniliği hizmetlerine entegre etmiştir. Özellikle 3D yazıcı teknolojileriyle kişiye özel yemek üretimi, robot şeflerin tariflere uygun yemek hazırlaması ve insanların tüm duyularına hitap eden dijital sunumlar, gastronomide yeni bir çağın başlangıcını simgelemektedir.

Endüstri 4.0 ile birlikte otomasyon, nesnelerin interneti (IoT), yapay zekâ ve siber güvenlik gibi alanlar, sadece sanayi üretimini değil, mutfak teknolojilerini de şekillendirmektedir. İnsan-robot iş birliği sayesinde mutfakta daha verimli, sürdürülebilir ve güvenli üretim sağlanmaktadır. Ayrıca sosyal medyanın yükselişi, gastronomi kültürünün geniş kitlelere ulaşmasını kolaylaştırmış; tariflerin, sunum tekniklerinin ve farklı mutfakların dijital platformlar üzerinden hızla yayılmasını sağlamıştır (Güneş ve ark., 2018; Zoran & Coelho, 2011; Zoran, 2025; Elshaer ve ark, 2024; Yıldırım & Yıldırım, 2023; Ilıc ve ark, 2024).

Palakurti (2022) yaptığı çalışmada, gıda güvenliği ve kalite denetimi konusunda Yapay Zekâ'nın işe yarar sonuçlar elde ettiğini, gıda üretim sürecinde, insan sağlığı koruma ve gıda güvenliğini artırma konusunda iyileştirmeler yaptığını ortaya koymuştur. Hwang ve arkadaşları (2023) ise yaptığı çalışmada Yapay zekanın, kullanıcıların kendi başlarına toplaması ve sindirmesi zor olabilecek büyük miktarda gıda verisini (örneğin, malzemelerin besin veya kimyasal bilgileri, gıda israfı ve yemek pişirmenin çevresel etkisi gibi) özetleyebilip sunabileceği vurgulanmıştır.

Gastronomi alanında kullanılan robotlar, akıllı menüler ve danışman robotlar gibi yapay zekâ uygulamaları sektöre birçok fayda sağlamıştır. Bu faydaların en önemlisi insan kaynaklı hataların

ortadan kaldırılması ve daha hızlı çalışma imkânı sağlanarak zaman ve maliyet tasarrufu ile iş verimliliğinin artmasına katkıda bulunmasıdır (Türkoğlu & Yılmaz, 2022).

Thakur & Sharma (2024) şefler, tüketiciler ve sektörün önde gelen isimleriyle yaptıkları çalışmada, gastronomide yapay zekâ entegrasyonunun etkilerini inceleyen çalışmada, yiyecek ve şarap eşleştirmesi, üretim optimizasyonu ve tüketici tercihleri konularına odaklanmıştır. Bulguları arasında, yapay zekâ destekli algoritmaların, tüketici tercihleri ve lezzet profilleri veri setlerini inceleyerek tüketicilerin bireysel damak zevkine ve tercihlere uygun en iyi yiyecek ve şarap eşleşmelerini önerdiği; Gıda üretimi konusunda yapay zekâ destekli sistemlerin, tedarik zinciri yönetimine olumlu katkılar sunduğu ve gıda israfını azalttığı ortaya konmuştur.

Milton (2024) yaptığı çalışmada, yapay zeka destekli sistemlerin, misafir verilerini analiz ederek kişiselleştirilmiş öneriler sunmada başarılı olduğunu, bu nedenle misafir memnuniyeti ve sadakatini arttırdığı; Büyük veri setlerinin analizleriyle menü seçimleri, fiyatlandırma stratejileri ve promosyon önerileri sunmada faydalı olduğu; Yapay Zeka destekli mutfak otomasyon sistemleriyle, yemek hazırlık süreçlerini hızlandırdığı, envanter yönetimini iyileştirdiği ve israfı azaltarak operasyonel verimliliği artırdığı, bulgularını ortaya koymuştur. Bozkurt ve Sevimli (2020) yaptıkları çalışmada benzer sonuçlara ulaşmış, özellikle büyük veri analizi, gıda üretim süreçlerinin optimize edilmesi ve müşteriye kişiselleştirilmiş hizmet sunulması gibi uygulamaların ön plana çıktığı gözlenmiştir.

Teknolojinin ve bilimin gelişimi yiyecekleri anlamamızı daha da kolaylaştırmıştır. Modernleşmenin de getirisıyla Gıda Mühendisliği ön plana çıkmış ve bu da mutfak kültürünün değişiminde önemli bir yere sahip olmuştur. Aguilera (2018) yaptığı çalışmada, mutfakta gerçekleştirilen işlemlerin sadece pratik uygulamalardan ibaret olmadığını, aslında her birinin gıda mühendisliğinin temel ilkelerine dayandığını vurgulamaktadır. Bu çerçevede, ısı ve kütle transferi, akışkanlar mekaniği gibi üniteler işlemler mutfak faaliyetlerinin temelini oluşturur. Örneğin, haşlama, kızartma ya da fırınlama gibi pişirme teknikleri, ısı transferine bağlı olarak gıdanın dokusunu ve lezzetini dönüştürürken; salamura veya marine etme işlemleri kütle transferine dayanır ve ürünün içeriğine doğrudan etki eder. Benzer şekilde, yoğurma veya karıştırma gibi işlemler de mekanik enerji kullanılarak gerçekleşir ve akışkan davranışı üzerinden değerlendirilir. Aguilera'ya göre bu işlemler, yalnızca besinlerin fiziksel özelliklerini değil, aynı zamanda besin değeri, aroması ve duyu kalitesini de etkileyerek gastronomide hem teknik hem de sanatsal açıdan belirleyici bir rol oynar. Bu nedenle, mutfaktaki her adım bilimsel bir temele dayanmakta ve modern gastronomi anlayışının yapı taşlarını oluşturmaktadır.

Moleküler gastronomi, yemek pişirme süreçlerindeki fiziksel ve kimyasal mekanizmaları anlamaya yönelik bilimsel bir yaklaşım olarak ortaya çıkmış, yanlışlıkla sadece bir pişirme stili olarak algılanmıştır. Bu alanın temelleri, Nicholas Kurti ve Hervé This'in çalışmalarıyla atılmış; Harold McGee'nin *On Food and Cooking* kitabı ise şefleri bilimsel düşünceyle mutfaka yönlendirmiştir. Geçmişte Lavoisier, Pasteur ve Maillard gibi bilim insanları gıda bilimine katkı sağlarken, sanayileşme bu bilimi daha çok kitlesel üretim ve koruma süreçlerine yöneltmiştir. Ancak geleneksel mutfak ve ev yemekleri bu süreçte arka planda kalmıştır. Buna karşılık, son dönemde organik tarım, Slow Food hareketi ve yaratıcı şeflerin öncülüğünde, gıdaya duyulan ilgi yeniden canlanmıştır. Endüstriyel tekniklerin mutfaka entegre edilmesiyle, yeni lezzet ve sunum biçimleri ortaya çıkmış, gastronomi sanatsal ve bilimsel bir deneyim haline gelmiştir (Vega & Ubbink, 2008; Kurti & This, 1994; Burke ve ark., 2016).

YÖNTEM

Bu çalışma, Türk mutfak kültürünün geleceğine yönelik eğilimleri anlamak amacıyla nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalar, bireylerin deneyimlerini, algılarını ve dünyayı nasıl anlamlandırdıklarını derinlemesine incelemeyi amaçlar (Yıldırım & Şimşek, 2018). Araştırmada, katılımcıların öznel deneyim ve bakış açılarını ortaya koymayı amaçlayan fenomenolojik desen tercih edilmiştir (Creswell, 2013). Araştırmada amaçlı örnekleme seçilen 13 katılımcıyla yapılan görüşmeler sonunda yeni tema ya da kod üretilmediği tespit edilmiş; böylece veri doyumuna ulaşıldığı için ek görüşme yapılmamıştır (Guest, Bunce & Johnson, 2006).

Araştırmanın çalışma grubunu, gastronomi alanında yüksek lisans öğrenimi gören 13 öğrenci oluşturmaktadır. Bu grubun seçilmesinin sebebi Türk mutfak kültüründe meydana gelen değişimin, gastronomi alanının genç araştırmacıları tarafından nasıl algılandığını incelemektir. Katılımcı kimlikleri gizli tutulmuş ve etik ilkeler doğrultusunda K1, K2 şeklinde kodlanmıştır. Bu çalışmada, verilerin toplanması için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır (Ekte sunulmuştur). Görüşme formu, konu uzmanlarının görüşleri doğrultusunda ön-test edilerek son hâlini almıştır. Her bir mülakat ortalama 15-30 dakika süresince gerçekleştirilmiş, ses kayıt cihazıyla kaydedilen görüşmeler tam metin olarak yazıya dökülmüştür. Veri analizinde Miles ve Huberman (1994)'ın önerdiği içerik analizi yaklaşımı benimsenmiş; önce açık kodlama, ardından eksen ve seçici kodlamalar yapılarak temalar oluşturulmuştur. Kodlama sürecinde iki araştırmacı bağımsız olarak çalışmış, tutarlı olmayan kodlamalar ise görüşülerek ortak paydada çözümlenmiştir. Kodlama işlemi 2 araştırmacı tarafından ayrı ayrı yapılmış ve elde edilen bulgular karşılaştırılmıştır. Kodlayıcılar arası uyum oranı %90'ın üzerinde hesaplanarak analiz güvenilirliği sağlanmıştır (Miles, Huberman & Saldaña, 2014).

BULGULAR

Araştırma kapsamında katılımcıların verdiği yanıtlar betimsel analize tabi tutulmuştur. Bu doğrultuda katılımcılara yöneltilen sorulara verdikleri yanıtlar değerlendirilmiş ve doğrudan alıntılar ile desteklenmiştir.

Toplumsal ve kültürel değişimde mutfakın etkisi

Katılımcılar, mutfakın yalnızca beslenme değil, aynı zamanda kültürel kimliğin, yaşam tarzının ve toplumsal değerlerin en önemli taşıyıcısı olduğu konusunda fikir birliğindedir. Toplumsal değişimlerin (kentleşme, dijitalleşme vb.) mutfak pratiklerini doğrudan ve hızla etkilediği vurgulanmıştır.

K1: Yemek sadece karnımızı doyurmak değil, kültürümüzü, yaşam tarzımızı anlatıyor. Köklü değişimler mutfakta da hemen kendini gösterir. Mutfak, kültürel kimliğin önemli bir parçasıdır.

K2: Mutfak, toplumun aynasıdır. Geleneksel yemekler ritüelleri ve değerleri yaşatır. Toplumsal değişimler (özellikle kentleşme ve göçler) geleneksel yemek alışkanlıklarını hızla değiştiriyor.

K6: Mutfakın etkisi çok büyük. Toplumsal değerleri (paylaşım, birliktelik) yansıtır. Değişim, bu değerleri zayıflatıyor ve bireysel yemek yeme kültürünü artırıyor.

K8: Mutfak, kültürel mirasın korunması ve aktarılması için temel bir araç. Değişim, yeni malzemelerin ve tekniklerin kabulüne yol açar; ancak asıl sorun köklerin unutulmasıdır.

K12: Mutfak, ulusal kimliğin en güçlü simgesidir. Değişim, mutfakı hem zenginleştirir (yeni lezzetler) hem de geleneksel bilginin kaybolmasına neden olur.

Mutfak kültürünün değişiminde toplumsal ve kültürel değişimin etkisi

Katılımcılar, özellikle modernleşme, kentleşme ve küreselleşmenin getirdiği hız odaklı yaşam tarzının mutfak kültürünü derinden etkilediğini belirtmiştir. En büyük etki, yemeğe ayrılan zamanın azalması ve pratik çözümlere yönelim olarak görülmüştür.

K3: Mutfak, kültürel kimliği korumanın en sağlam yolu. Kültürel değişimler mutfağı hızla etkiler, özellikle hazır yemeğe yönelim özgünlüğü tehdit eder.

K4: Mutfağın birleştirici gücü var. Toplumsal değişim hızlandıkça, geleneksel mutfak bu hızla yetişmekte zorlanıyor. Bu durum hızlı yemek kültürünü (fast-food) güçlendiriyor.

K7: Mutfak, sosyal yaşamın merkezinde. Toplumsal değişim (özellikle kadınların çalışma hayatına katılımı, aile yapısı, çalışma saatleri) yemek hazırlama ve tüketme şeklini değiştiriyor.

K9: Mutfak, kültürel belleğin en güçlü parçası. Hızlı değişimler, geleneksel yemekleri bir 'nostalji' haline getiriyor, günlük yaşamdan çıkararak özel günlere indiriyor.

K11: Mutfak, kültürün ruhudur. Modern değişimler, özellikle pratikleşme ve kolaylık arayışı, mutfağın geleneksel doğasını değiştiren en büyük etken.

Türk mutfağını değişiminde sofr ritüellerinin etkisi

Katılımcılar, sofr ritüellerini Türk mutfağının ruhu ve toplumsal iletişimin merkezi olarak görmüş, ancak modern yaşamın (teknoloji, bireyselleşme) etkisiyle bu ritüellerin hızla zayıfladığı endişesini dile getirmiştir.

K1: Sofra ritüelleri aslında mutfağın ruhunu oluşturuyor. Sofranın sadece yemek demek olmadığını, iletişimin ve birlikteliğin önemli bir noktası olduğunu vurgulamış. Geleneksel sofr kültürünün modern yaşamda azaldığını, eskiden ailece kurulan sofraların artık bir "hayal" olduğunu ifade etmiştir.

K2: Sofra ritüellerinin değişimi çok büyük etki yarattı, çünkü Türk kültüründe yemek "bir araya gelmek, paylaşmak, sohbet etmek" anlamına geliyordu. Bu değişimle, kalabalık sofralardaki geleneksel yemeklerin yerini daha pratik ve bireysel tüketim şekilleri aldı.

K4: Ailelerin yer sofrasından masaya geçmesiyle başlayan değişim, masada toplu yeme alışkanlığının da bireyselliğin etkisiyle ortadan kalkmasına neden oldu. Sofra ritüelleri insanları birbirine bağlarken, maalesef bu bağ artık zayıflıyor.

K9: Sofra ritüellerinin, Türk mutfağının dünya mutfakları içerisinde önemli konumda bulunmasının en büyük payı olduğunu düşünüyorum. Sofralar, aile, dost ve akrabaların bir arada bulunduğu, iletişimin ve muhabbetin yemeklere eşlik ettiği bir alandır.

K10: Teknolojinin gelişmesi ve fast-food kültürünün etkisiyle sofr ritüelleri azaldı ve bu durum, geleneksel, yöresel tariflerin unutulmasına neden oldu.

Mutfak kültürüne ilişkin duygusal ve kültürel bağların etkisi

Katılımcılar, mutfak kültürüne yönelik duygusal ve kültürel bağların, değişimi hem yavaşlatan bir koruyucu unsur hem de yeniliklere karşı bir direnç noktası olarak etkilediğini belirtmiştir. Yemekler, bireysel ve toplumsal belleğin bir parçası olarak görülmektedir.

K2: Yemeklere olan duygusal ve kültürel bağın, Türk mutfağındaki değişimi hem etkilediğini hem de yön verdiğini belirtmiştir. Bu bağlar sayesinde değişim olsa bile bazı tatların kaybolmadığını, yeni tatların eskiyle birleşebildiğini ve mutfağın kendini koruyup geliştirebildiğini ifade etmiştir.

K4: Duygusal bağların değişimi engellediğini düşünmektedir. İnsanların bağ kurduğu şeyi terk etmekte zorlandığını, bu nedenle her yörede bir yemeğin "doğrusunu" kendilerinin yaptığını savunarak, standartlaşmaya karşı bilinçli bir esnekliğin olması gerektiğini ileri sürmüştür.

K5: Türk milletinin köklü bağları olan bir millet olduğunu ve mutfak kültürünün de bundan etkilendiğini belirtmiştir. Ancak bu bağların, tek yönde en mükemmele ulaşmayı engelleyen bir etken olduğunu, çünkü her bireyin kendi yöresine özgü yapmaya çalıştığı için standartlaşmanın sağlanamadığını ifade etmiştir.

K10: Özellikle Türk mutfak kültürünün bu bağlara sıkı sıkıya bağlı olduğunu ve bu yüzden Avrupa ülkelerine göre bizde değişimin daha yavaş gerçekleştiğini düşünmektedir. Duygusal ve kültürel bağların değişimi olumlu bir şekilde etkilediğini ve seyrini yavaşlattığını belirtmiştir.

K12: İnsanların mutfakla, özellikle çocukluktan gelen yemeklerle duygusal bir bağ kurduğunu ve bunun bir aidiyet duygusu yarattığını ifade etmiştir. Bu bağlar sayesinde geleneksel yemeklerin, yeni yöntem veya malzemelerle uyarlanarak sofralarda yer bulabildiğini, dolayısıyla değişimin hızını ve yönünü etkilediğini söylemiştir.

Gastronomi eğitimi türk mutfağını nasıl şekillendirmektedir?

Katılımcılar genel olarak gastronomi eğitimini Türk mutfağının gelişimi için bir fırsat olarak görse de, eğitim müfredatının Türk mutfağına yeterince odaklanmadığı ve daha çok yabancı mutfak tekniklerini işlediği eleştirisini sıklıkla dile getirmiştir.

K1: Eğitim sayesinde şef adaylarının hem gelenekseli öğrendiğini hem de modern tekniklerle harmanlayarak yeni yorumlar ortaya koyduğunu belirtmiştir.

K3: Gastronomi eğitiminin Türk mutfağına olumlu bir etkisi olduğunu ve gelenekselci yapıya daha modern ve yenilikçi bir bakış açısı sunduğunu ifade etmiştir. Ancak, eğitimde daha çok dünya mutfaklarında bulunan tekniklerin ve yemeklerin görüldüğünü, Türk mutfağına daha fazla önem verilmesi gerektiğini savunmuştur.

K4: Eğitimin, daha bilinçli bir mutfak sunduğunu ve "göz kararı" olan şeylerin yerini tartılara ve reçetelere bıraktığını, bu sayede yemekler üzerinde standardizasyon sağlandığını belirtmiştir.

K5: Gastronomi eğitimini büyük bir fırsat olarak görmüş, ancak Türk mutfağı derslerine daha fazla önem verilmesini ve sürekli aynı şeylerin tekrarlanması yerine güncel uyarlanabilecek yemeklerin pişirilmesi gerektiğini söylemiştir. Eğitimin, füzyon denemelerine ve farklı tekniklerin kullanımına olanak sağlayarak Türk mutfağı için büyük avantaj yarattığını düşünmektedir.

K10: Gastronomi eğitiminin Türk mutfak kültürü açısından oldukça önemli olduğunu ve geliştikçe Türk mutfağının yukarı yönde bir ivme kazanacağını düşünmektedir.

Türk mutfağının geleceğinde şeflerin sahip oldukları bilgi ve becerilerin etkileri

Katılımcılar, eğitilmiş ve donanımlı şeflerin, Türk mutfağının geleceğini şekillendirmede kritik bir role sahip olduğu konusunda hemfikirdir. Şefler, geleneksel ile modern birleştiren "inovasyon"un ana aktörleri olarak görülmektedir.

K1: Şefler ne kadar donanımlı olursa mutfağı o kadar ileriye taşıyabileceğini düşünmektedir.

K2: Şeflerin bilgi ve becerilerinin çok etkili olduğunu, çünkü hem geleneksel tarifleri doğru şekilde öğrenip koruduklarını hem de yaratıcılıklarıyla mutfağa yeni tatlar ve sunumlar kattıklarını belirtmiştir. İyi eğitilmiş şeflerin sürdürülebilir ve sağlıklı yaklaşımlar geliştirdiğini savunmuştur.

K4: Eğitilmiş şeflerin dünyayı tanıdıkça bizim mutfağımızı da geliştirebileceğini, ancak yeterli eğitime sahip olmayanların mutfağı geri götürebileceğini belirtmiştir. Artan gastronomi eğitimi alan şeflerin, Türk mutfağında bilinçli bir dönüşüm yaşatacağını öngörmektedir.

K5: Şuan alınan eğitimlerden dolayı dünyadaki birçok mutfak tekniği ve ürünle çalışmaya aşina olduğunu düşünerek Türk mutfağı açısından şanslı olduğunu belirtmiştir. Önemli olanın bu bilgileri kullanabilmek ve uyarlayabilmek olduğunu, çok yönlü şefler yetiştirildiğini düşünmektedir.

K7: Mutfaklardaki şefler alaylı olmaktan çıkıp gastronomi eğitimi alırlarsa, Türk mutfağını çok daha popüler, başarılı ve aydınlık günler beklediğini ifade etmiştir.

K10: Türk mutfağının geleceği açısından, sahip olunan bilgi ve birikimleri, pişirme tekniklerinin bilinmesini, geçmişten günümüze aktarılan tariflerin bilinirliğini, geçmişi gelecekle harmanlayabilecek şeflerin eğitilmiş ve donanımlı olmasıyla ilişkilendirmiştir.

Sosyal çevrelerin (eğitmenler, şefler, sektörden insanlar, sosyal medya) türk mutfak anlayışına etkisi

Katılımcılar, sosyal çevrelerin etkisinin, özellikle sosyal medyanın yükselişiyle birlikte, oldukça yönlendirici ve çift yönlü olduğunu belirtmiştir. Şefler ve eğitmenler olumlu bir bilinç oluştururken, sosyal medya ve sektörün kâr odaklılığı, yüzeysel trendlere yol açmaktadır.

K1: Sosyal çevrelerin, özellikle gençlerin ne yediğini ve neyi tercih ettiğini ciddi şekilde etkilediğini düşünmektedir. Özellikle sosyal medyanın burada çok yönlendirici ve etkileyici olduğunu belirtmiştir.

K4: Eğitmenler ve şefler olumlu bir etki sunarken, maalesef sosyal medya ve sektörden insanların çoğunlukla bir katkı sunmadığını, hatta zarar verdiğini savunmuştur. Sektörden insanların tek derdinin "daha fazla kar" olduğunu, buna en iyi örneğin de hızlı para için bir anda her yeri kaplayan "lokmacılar" olduğunu ifade etmiştir.

K5: Sosyal medyanın hem olumlu hem olumsuz etkileri olduğunu dile getirmiştir. Ünlü Türk mutfağı restoranlarını takip etmenin, yemeklere olan ilgisini artırdığını ve hikayeletirmenin hoşuna gittiğini belirtmiştir. Ancak kendi çevresinde Türk mutfağına odaklanan şef sayısının az olmasının kendisini demotive ettiğini de eklemiştir.

K7: Türk mutfağı ile gurur duyan iyi şefler ve eğitmenler olduğunu belirtmiş, ancak yurtdışı özentiliğinin özellikle Türk mutfak kültürünü ve sofrası kültürünü neredeyse bitirmek üzere olduğunu eleştirmiştir.

K12: Sektörde kalıplaşmış bir bakışın bulunduğunu ve bunun değişmediği sürece anlayışa çok büyük bir etkisi olacağını sanmadığını belirtmiştir. Diğer yandan, sosyal medyanın gücünün çok büyük olduğunu ve bir günde trend olan bir akımın mutfak anlayışını tam tersi yöne çevirebilecek kadar güçlü bir etken olduğunu vurgulamıştır.

Son yıllarda Türkiye’de gastronomi alanındaki akımlar ve değerler hakkında görüşler

Katılımcılar, Türkiye'de hem geleneklere dönüş (yerel ürün ve hikâyesi olan yemekler) hem de global sağlıklı beslenme trendleri (sürdürülebilirlik, slow food) gibi çeşitli akımların etkili olduğunu gözlemlemiştir. Ancak bazı trendlerin geçici ve abartılı olduğu eleştirisi de yapılmıştır.

K1: Yerel ürünlere dönüş, sürdürülebilirlik ve hikâyesi olan yemeklerin ön planda olduğunu, "Tarladan Sofraya" hareketinin önem kazandığını belirtmiştir.

K2: Hem geleneklere dönüş hem de yeniliklerin bir arada olduğunu düşünmektedir. İnsanların kendi mutfaklarını daha çok keşfedip sahip çıktığını, ama bir yandan da dünya mutfaklarından etkilendiğini ifade etmiştir. Sağlıklı ve yerel ürünlere, ayrıca sürdürülebilirliğe daha çok önem verildiğini eklemiştir.

K5: Güncelde ne varsa onu takip etmeye çalıştığını, ancak günceli sürekli takip etmenin iyi bir şey olmadığını düşünmektedir. "Dubai Çikolatası" gibi akımları ve "her şeyin içine fıstık koymak, her şeye kadayıf koymak" gibi uygulamaları, değerli olan ürünü değersizleştiren şeyler olarak eleştirmiştir.

K8: Son yıllarda yerel ürünlere ve sürdürülebilirliğe verilen önemin arttığını ve bu tarz akımların Türk mutfağına olumlu katkılar sağladığını gözlemlemiştir.

K10: Fast food akımının karşısına slow food akımının çıkmasıyla gastronomi alanında büyük dönüşümler yaşandığını düşünmektedir. Slow food akımıyla hareket eden fine dining restoranlar sayesinde gastronominin yeni bir soluk kazandığını belirtmiştir.

Türk mutfağının, dünya mutfakları arasında varlık gösterebilmesi için gerekli stratejiler

Katılımcılar, Türk mutfağının globalde hak ettiği yeri alması için öncelikli olarak tanıtım, doğru hikayeleştirme ve uluslararası şef temsiliyetinin kritik olduğunu belirtmiştir. Ayrıca eğitim ve yerel ürünlerin korunması da temel stratejiler arasında yer almaktadır.

K1: Tanıtımın çok önemli olduğunu, yurtdışında restoranlar açılması ve şeflerin desteklenmesi gerektiğini vurgulamıştır. Medya ve turizm alanında Türk mutfağının daha fazla yer bulması gerektiğini eklemiştir.

K4: Sosyal medyada daha etkili çalışmalar yapılması, bize ait ürünlerin düzgün bir şekilde tanıtılması gerektiğini ifade etmiştir. Turistik bölgelerde Türk yemeği satan işletme sayısının artırılması ve coğrafi işaretlerin çoğaltılarak "en iyisini biz yaparız" imajı çizilmesi gerektiğini savunmuştur.

K5: Kesinlikle tanıtım, pazarlama ve reklama ihtiyaç olduğunu belirtmiştir. Türk mutfağının çok lezzetli, sağlıklı ve besin değeri yüksek bir mutfak olmasına rağmen daha iyi tabaklamalara ve tanıtıma ihtiyacı olduğunu söylemiştir. Türk ürünleriyle Türk yemekleri yapılıp bunun tanıtılması gerektiğini önermiştir.

K7: İlk olarak yapılması gereken şeyin mutfaklardaki tüm şeflerin eğitilmesi gerektiğini, alaylı kavramından uzaklaşılması ve tariflerin reçetelendirilip gelecek nesillere aktarılması gerektiğini savunmuştur. Reçetelendirmeden sonra ciddi bir pazarlama politikası ve reklamla Türk mutfağının dünyanın en iyisi seçilebileceğini düşünmektedir.

K9: Türk mutfağının sürdürülebilir olması için daha fazla çaba gösterilmesi gerektiğini düşünmektedir. Tıpkı Güney Kore'nin yaptığı gibi şeflerin devlet tarafından yurtdışında restoran açmak için teşvik edilebileceğini önermiştir. Ayrıca, öğrencilerin öncelikle Türk mutfak kültürünü benimseyip öğrenmeleri gerektiği görüşündedir.

Türk Mutfağında Geleneksel Mutfığa Bağlı Kalmanın Avantajlı/Dezavantajlı Yönleri

Katılımcılar, geleneksel mutfığa bağlı kalmanın kültürel kimliği, özgün tatları ve kökleri koruma açısından en büyük avantaj olduğunu belirtmişlerdir. Dezavantaj olarak ise pratiklikten uzaklaşma, maliyet artışı ve yeniliğe kapalı kalarak mutfığın gelişimini yavaşlatma riski gösterilmiştir.

K1: Geleneksel mutfığın kökleri yaşattığını (avantaj) , ancak sadece ona bağlı kalmanın yeniliği engelleyebileceğini (dezavantaj) belirtmiştir.

K2: Bağlı kalmanın kültürü yaşatıp gerçek tatları korumayı sağladığını, ancak pratik olmayan yöntemler yüzünden günlük hayatta zorlayabileceğini ve yeniliklere kapalı kalmanın gelişimi yavaşlatabileceğini ifade etmiştir.

K7: Gelenekselliğin oldukça avantajlı bir durum olduğunu düşünmektedir, çünkü geleneksel yapımızla diğer mutfaklardan ayırt ediliyoruz. Dezavantaj olarak sadece maliyetli oluşunu, daha zor ve kolaylaştırılmamış oluşunu gösterebileceğini belirtmiştir.

K9: Geleneksel mutfığa bağlı kalmanın özgün bir mutfak kültürüne sahip olmanın temel şartı olduğunu ve kültürel bir miras olarak bu kültüre sahip çıkmak anlamına geldiğini belirtmiştir. Ancak, geleneklere fazla bağlı kalmanın çağa ayak uydurmayı zorlaştırabileceğini ve yeni teknolojilerden yararlanmayı reddetmenin mutfığı kısıtlamak anlamına gelebileceğini eklemiştir.

K10: Avantajlarının en başında geleneksel ve yöresel tariflerin korunmasını söylemiş, ancak geniş bir vizyona sahip olunması gerektiğini ve yenilikçi yaklaşımların es geçilmemesi gerektiğini ifade ederek dezavantaja dikkat çekmiştir.

K12: Avantaj olarak mutfak kültürümüzü korumuş olmamızı ve toplum olarak damak tadımıza en uygun şekilde yerleşmiş bir mutfak kültürümüzün değişmemiş olmasını göstermiştir. Dezavantaj olarak ise geleneksel mutfaktan uzaklaşmış bir toplum olarak gastronomi turistlerine tanıtacak hiçbir değerimizin olmamasını belirtmiştir.

Türk mutfığında füzyon mutfak ve daha yenilikçi yaklaşımların avantajları/dezavantajları

Katılımcılar, füzyon mutfığın yaratıcılık, genç kitlelerin ilgisini çekme ve uluslararası tanınırlığı artırma açısından avantajlı olduğunu vurgulamıştır. Ancak dezavantaj olarak "özgünlük kaybı," "kültürel bozulma" ve "özenti mutfak" riskini taşıdığı konusunda güçlü endişeler dile getirilmiştir.

K1: Yenilikçi yaklaşımların heyecan kattığını, gençleri çektiğini (avantaj) , ama fazla uçarsa otantik yapıyı zedeleyebileceğini (dezavantaj) belirtmiştir.

K2: Füzyon mutfak ve yenilikçi yaklaşımların taze ve farklı tatlar katması, gençlerin ilgisini çekmesi ve dünyada dikkat çekmeyi sağlaması açısından avantajlı olduğunu ifade etmiştir. Ancak, bazen bu yeniliklerin geleneksel lezzetlerin kaybolmasına veya kültürel anlamın zayıflamasına yol açabileceğini de eklemiştir.

K8: Füzyon mutfığın en büyük avantajının, farklı kültürlerin bir araya gelerek yaratıcı tatlar ortaya çıkarması olduğunu düşünmektedir. Ancak bu sırada özgünlük kaybolursa dezavantaja dönüşebileceğini belirtmiştir.

K9: Yenilikçi yaklaşımların şeflere alışlagelmiş reçetelerin dışına çıkarak kişisel yorumlarını katma, farklı lezzetleri buluşturma imkanı tanıdığını (avantaj). Ancak, Türk mutfığının geleneksel ruhundan

uzaklaşmamak, özgün tatları korumak ve kültürün kökleriyle bağını koparmamak gerektiği, aksi takdirde kültürel çeşitliliğin azalmasının kaçınılmaz olabileceği uyarısında bulunmuştur.

K10: Yenilikçi yaklaşımların geleneksel lezzetleri modern sunumlarla birleştirerek daha geniş kitlelere ulaşmayı sağladığını (avantaj). Dezavantajının ise özgün tariflerin zamanla bozulması ve geleneksel tatların kaybolması olabileceğini belirtmiştir.

Türk Mutfağının Gelecekteki Şekillenme Değerleri ve Dünyadaki Yeri

Katılımcılar, Türk mutfagının gelecekte yerellik, sürdürülebilirlik ve sağlıklı beslenme değerleri üzerinden şekilleneceğini öngörmüşlerdir. Doğru tanıtım stratejileri ve kültürel zenginliğin doğru anlatılması durumunda, mutfagın global arenada hak ettiği yeri alacağına dair umutludur.

K2: Türk mutfagının hem geleneksel değerlerini koruyarak hem de modern ve sağlıklı beslenme trendlerine uyum sağlayarak şekilleneceğini öngörmektedir. Yerel ürünlere, sürdürülebilirliğe ve özgün tatlara daha fazla önem verileceğini düşünmüş ve bu dengeli gelişimle dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri alacağını umduğunu dile getirmiştir.

K4: Mutfak kültürünün, susici, makarnacı, lokmacı açmaktansa, bizim kültürümüzden yemekleri geliştirip sunmamız gereken kültürel bir yaklaşım üzerinden şekillenmesi gerektiğini savunmuştur. Eğer bu yapılırsa dünya mutfakları arasında en tepeye kolayca erişebileceğini düşünmektedir.

K8: Türk mutfagının yerelliğe, doğallığa ve sürdürülebilirliğe odaklanarak gelişeceğini , doğru tanıtım yapılırsa dünya mutfakları arasında çok daha fazla yer edinebileceğini düşünmektedir.

K10: Önümüzdeki yıllarda Türk mutfagının, sağlıklı beslenme, yerel ürünlerin kullanımı ve sürdürülebilirlik gibi değerler üzerinden şekilleneceğini öngörmektedir. Dünya genelinde doğal ve otantik mutfaklara olan ilgi arttığı için, Türk mutfagının özgünlüğü sayesinde daha fazla tanınacağını ve hak ettiği değeri göreceğini düşünmektedir.

K12: Türk mutfagının dijitalleşme, sürdürülebilirlik ve sağlıklı beslenme gibi değerlerle daha çok iç içe geçeceğini düşünmektedir. Dünyada Türk mutfagının tanıtımının hâlâ yeterince güçlü olmadığını, ancak doğru iletişimle kültürel çeşitliliğimiz ve zengin ürün yelpazemiz sayesinde çok daha fazla öne çıkabileceğimizi belirtmiştir.

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen mülakatlar doğrultusunda elde edilen nitel veriler daha sonra içerik analizine tabi tutulmuş ve bu doğrultuda açık, eksen ve seçici kodlamalar yapılarak temalar belirlenmiştir. Mülakatlara yapılan içerik analizi sonucunda 5 ana tema çıkarılmıştır. Tablo 1’de görüldüğü üzere, toplamda 157 açık kod ve 28 kavramsal kategori oluşturulmuştur. Buna göre katılımcıların Türk Mutfagını Gelenek ve Yenilik Gerilimi açısından (48 kod), Gastronomi Eğitimi ve Yetkinlik açısından (35 kod) Sosyal ve Dijital Etkiler açısından (27 kod), Füzyon ve Yenilik Deneyimleri açısından (21 kod), Geleceğe Yönelik Sürdürülebilirlik açısından (24 kod)

değerlendirdikleri görülmektedir.

Şekil 1. Genel Kelime Bulutu Analizi (General Word Cloud Analysis)

Çalışma kapsamında katılımcı görüşlerine ilişkin kelime bulutu analizi yapılmış olup en çok tekrar edilen kelimelerin çıkarımı yapılmıştır. Bu kapsamda otantiklik endişesi, duygusal bağ, yabancı mutfağa yönelim, pratiklik arayışı, inovasyon ve sosyal medya etkisi kavramlarının daha çok



vurgulandığı görülmektedir. Dolayısıyla mutfakta değişim ve yeniliği belirleyen ana unsurların bu kavramlar olduğu söylenebilir.

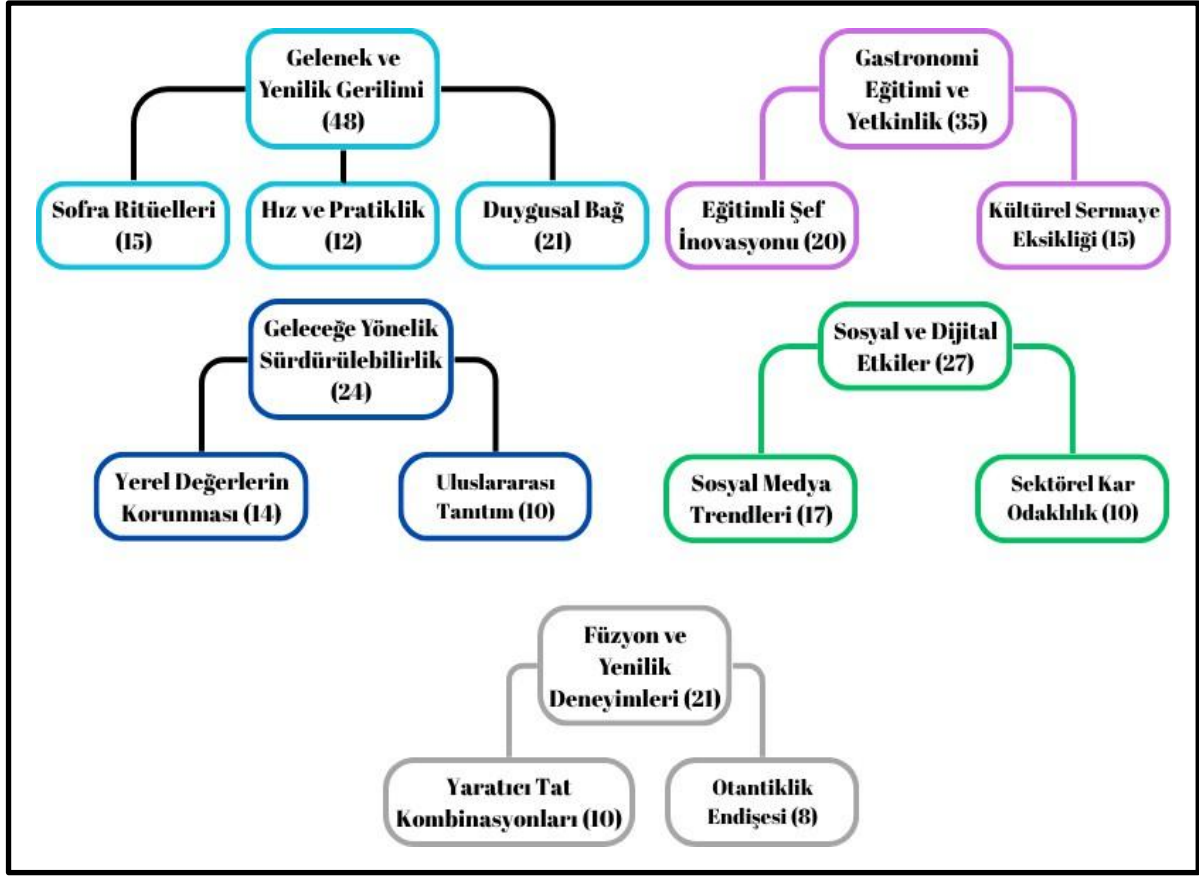
Tablo 1. Türk Mutfağındaki Değişim Algıları (Perceptions of Change in Turkish Cuisine)

Tema	İlgili Kodlar	Tanım	Alıntılar
Gelenek ve Yenilik Gerilimi (48 kod)	-Sofra Ritüelleri (15 kod) -Hız ve Pratiklik (12 kod) -Duygusal Bağ (21 kod)	Geleneksel yeme-içme alışkanlıklarının modern yaşam koşullarıyla çeliştiği, sofra kültürü, duygusal bağlar ve pratik dinamiklerin gerilimi.	-“Eskiden pazar günü ailece kurulan sofralar artık hayal gibi, herkesin saati farklı, oturup birlikte yemek yemiyoruz.” -“Annemin yaptığı dolmanın tadını hiçbir restoran veremiyor, çünkü o sadece bir yemek değil, bir hatıra.”

Gastronomi Eğitimi ve Yetkinlik (35 kod)	-Eğitilmiş Şef İnovasyonu (20kod) -Kültürel Sermaye Eksikliği(15 kod)	Katılımcıların mutfak eğitimi, sektörel bilgi ve beceri yetersizlikleri ile şeflik eğitimindeki boşlukların yenilik ve kaliteye etkisi.	- “Yeni nesil şefler geleneksel öğrenip üzerine yenilik katıyor, bu değerli.” -“Mutfak okullarında Türk mutfağı yok denecek kadar az işleniyor.”
Sosyal ve Dijital Etkiler (27 kod)	-Sosyal Medya Trendleri (17kod) -Sektörel Kar Odaklılık (10kod)	Dijital platformlar, sosyal medya ve ticari eğilimlerin gastronomi tercihleri, tanıtım ve kültürel algı üzerindeki güçlü etkileri.	- “Füzyon yeni tatlar sunuyor, gençleri çekiyor, uluslararası ilgi artırıyor.” -“Füzyon mutfağın bence en büyük avantajı, farklı kültürlerin bir araya gelerek yaratıcı tatlar ortaya çıkarması. Ama bu sırada özgünlük kaybolursa dezavantaja dönüşebilir.”
Füzyon ve Yenilik Deneyimleri (21 kod)	-Yaratıcı Tat Kombinasyonları(13 kod) -Otantiklik Endişesi (8 kod)	Farklı kültürel mutfak unsurlarının bilinçli şekilde harmanlanması, deneysel tat ve sunum uygulamalarının hem heyecan hem de otantiklik kaygısı.	- “Yerel ürünlere, sürdürülebilirliğe ve özgün tatlara daha fazla önem verilecek.” - “Bence Türk mutfağı yerelliğe, doğallığa ve sürdürülebilirliğe odaklanarak gelişecek. Eğer doğru tanıtım yapılırsa dünya mutfakları arasında çok daha fazla yer edinebilir diye düşünüyorum.”
Geleceğe Yönelik Sürdürülebilirlik (24 kod)	-Yerel Değerlerin Korunması (14 kod) -Uluslararası Tanıtım (10 kod)	Çevresel duyarlılık, yerelliğin korunması, topluluk temelli pratikler ile mutfağın global arenada tanıtım ve sürdürülebilirliğini merkeze alınması.	- “Ben son yıllarda yerel ürünlere ve sürdürülebilirliğe verilen önemin arttığını görüyorum. Bu tarz akımların Türk mutfağına olumlu katkılar sağladığını düşünüyorum.” -Bence önce mutfağımızı biz iyi tanımalıyız. Sonra uluslararası tanıtım yapılmalı...”

Katılımcılar, **Gelenek–Modern Sentezi** temasında geleneksel mutfak uygulamalarını korurken aynı zamanda modern pişirme teknikleri ve şef inovasyonunu benimsedikleri vurgulamaktadırlar. Bu dengelenme çabası, günlük yemek pratiklerinde de kendini göstererek **Sofra Bireyselleşmesi** temasına zemin hazırlamıştır: Aile ve toplu sofraların yerini, hızlı ve pratik anlık tüketim alışkanlıkları alırken, mutfakta paylaşılan ritüeller yerini bireysel deneyimlere bırakmaktadır. Buna paralel olarak, katılımcılar bu bireysel odaklanmanın “özgünlük” ve “kültürel kimlik” kaybı riski taşıdığını ifade ederek **Otantiklik ve Kimlik Endişesi** temasını gündeme getirmişlerdir. Bu kaygı, mutfağın yerel karakterini koruma ihtiyacını güçlendirerek **Sürdürülebilirlik ve Yerelleşme** temasına geçişi sağlamakta; zira katılımcılar ancak yerel ürün savunusu, sürdürülebilir üretim hassasiyeti ve yerli üretim vurgusuyla hem kültürel mirası hem de çevresel dengeyi koruyabileceklerini düşünmektedirler. Son olarak, bu sürdürülebilir ve yerel odaklı yaklaşımın daha geniş kitlelere ulaşmasında **Sosyal Medya ve Tanıtım** araçlarının kritik rol oynadığı; dijital platformlar üzerinden yapılan etkin paylaşımlar ve sosyal sermaye kullanımıyla Türk mutfağının geleceğine dair sürdürülebilir vizyonun güçlendirilebileceği

belirtilmiştir.



Şekil 2. Kod Haritası (Code Map)

Katılımcıların ifadeleri çoğunlukla Türk mutfağındaki dönüşüm sürecine dair hem nostaljik hem de eleştirel yaklaşımlar içermektedir. Özellikle gelenek ile yenilik arasındaki gerilim, sosyal medya etkisi ve gastronomi eğitiminin yetersizlikleri dikkat çeken bulgular arasında yer almaktadır.

Gelenek ve yenilik gerilimi teması kapsamında, özellikle sofr kültürü, duygusal bağlar ve pratik yaşam dinamikleri öne çıkmaktadır. Geleneksel yeme-içme alışkanlıklarının modern yaşam koşulları ile çeliştiği sıkça vurgulanmıştır. Sofra Ritüelleri ile ilgili K1, "Eskiden pazar günü ailece kurulan sofralar artık hayal gibi, herkesin saati farklı, oturup birlikte yemek yemiyoruz" ifadesiyle geleneksel sofr kültürünün çöküşüne dikkat çekmiştir. K11 ise "Komşu sofraları, kalabalık akşam yemekleri bitti. Şimdi herkes telefonuna bakarak yemek yiyor." şeklinde bu değişimi vurgulamıştır. Duygusal Bağ ile ilgili olarak K2, "Annemin yaptığı dolmanın tadını hiçbir restoran veremiyor, çünkü o sadece bir yemek değil, bir hatıra" derken; K9, "Bazı tatları yemek nostaljidir, değiştikçe tadı da hissi de bozuluyor" diyerek modern gastronomi girişimlerine karşı duygusal direnç göstermektedir. Hız ve Pratiklik ile ilgili olarak ise özellikle çalışan kesimden gelen katılımcılar, zaman kısıtının yeme alışkanlıklarını dönüştürdüğünü belirtmiştir. K4, "Evde yapmaya vaktim yok, marketten alıyorum dondurulmuşu" derken, K6 ise "Pratiklik arttı ama o ruh kayboldu" yorumunu yapmaktadır.

Gastronomi eğitimi ve yetkinlik teması altında, katılımcıların mutfak eğitimi ve sektörel bilgi eksiklikleri ile ilgili görüşleri derlenmiştir. Eğitimli şef inovasyonu ile ilgili olarak K5, "Yeni nesil şefler gelenekseli öğrenip üzerine yenilik katıyor, bu değerli" şeklinde ifade ederken, K12 "Tarifleri modern teknikle harmanlamak heyecan verici bir şey" diyerek yenilikçiliği desteklemektedir. Kültürel sermaye

eksikliği hakkında ise K3, “Mutfak okullarında Türk mutfacı yok denecek kadar az işleniyor” eleştirisinde bulunmuş, K7 ise “Pratiklerde hep Fransız mutfacı örnek veriliyor, oysa bizim mutfagımız daha geniş” demiştir.

Sosyal ve Dijital Etkiler temasında ise katılımcıların büyük bölümü dijitalleşmenin gastronomi tercihlerini yönlendirdiği fikrindedir. Bu tema özellikle sosyal medya etkisi ve kar odaklı işletmecilik yönleriyle dikkat çekmektedir. Sosyal Medya Trendleri ile ilgili K7, “Instagram’da gördüğüm yemeği sırf paylaşmak için sipariş veriyorum” diyerek gösteriş amaçlı tüketimi ortaya koyarken, K8, “TikTok’ta tarif görünce denemeden duramıyorum” şeklinde sosyal medya kaynaklı davranış değişimine işaret etmiştir. Sektörel Kar Odaklılık ile ilgili K10, “Son zamanlarda açılan yerler sadece para kazanmak için var, lezzet ikinci planda” demiştir. K11 de “Ucuza kaçmak için kalitesiz malzeme kullanıyorlar” yorumunda bulunmuştur.

Füzyon ve yenilik deneyimleri temasıyla ilgili olarak katılımcılar modernleştirilen Türk yemekleri konusunda ikiye ayrılmıştır. Bazıları bunu yaratıcı ve heyecan verici bulurken, bazıları otantikliğin kaybolduğunu savunmaktadır. Yaratıcı tat kombinasyonları ile ilgili olarak K8, “Kabak tatlısını peynirle sunmaları ilk başta garipti ama hoşuma gitti” demektedir. K13, “Antep fıstığı ve nar ekşili baklava bambaşka bir lezzet olmuş” yorumuyla yeniliğe açık olduğunu göstermektedir. K12, “Her yemeğe avokado koymak özgünlüğü öldürüyor” demiş; K14 ise “Yemeklerin kökeni silinince kültürel bağlar da kopuyor” şeklinde eleştiri getirerek Otantiklik Endişesine vurgu yapmıştır.

Geleceğe yönelik sürdürülebilirlik temasıyla ilgili olarak katılımcıların yerel ürünler, çevre duyarlılığı ve tanıtım stratejileri üzerine görüşlerini içermektedir. K6, “Yerel pazardan alınan malzemeye yapılan yemek hem ekonomik hem sağlıklı” demiştir. K15 ise “Kendi köyümde yapılan tarhana çorbasını menüde görünce duygulandım” diyerek yerel değerlere duyarlılığını göstermiştir. K9, “Yurtdışında sushi tanınıyorsa mantı da tanınabilir” görüşünü belirtmiş; K16 ise “Yemek fuarlarında şov yapan şefler ülke imajına katkı sağlıyor” diyerek Uluslararası Tanıtıma vurgu yapmıştır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, katılımcılar geleneksel değerlere güçlü bir bağlılık gösterirken, bu değerlerin günümüz koşullarına uyarlanma biçimi konusunda farklı tutumlar sergilemektedir. Geleneksel ile modern, yerel ile küresel arasında salınan bu ifadeler, Türk mutfacının sadece lezzetlerle değil, kimlik, aidiyet, hafıza ve dönüşüm kavramlarıyla da iç içe geçmiş bir kültürel yapı olduğunu ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular, katılımcıların Türk mutfacının geçirdiği dönüşüme dair hem eleştirel hem de duygusal bir bakış açısına sahip olduklarını ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük bir bölümü, geleneksel mutfak kültürünün hızla modernleştiğini, bu durumun ise hem sofrâ ritüelleri hem de yemeğe yüklenen anlamlar açısından bir kayıp yarattığını ifade etmektedir. Gastronomi eğitiminin yerel mutfak öğelerini yeterince kapsamadığına dair eleştiriler öne çıkarken; buna rağmen bazı katılımcılar yenilikçi şeflerin gelenekseli yeniden yorumlama çabalarını olumlu bulmaktadır. Sosyal medyanın tüketim alışkanlıklarını doğrudan etkilediği; özellikle görsellik ve trend odaklı yeme davranışlarının arttığı belirtilmiş, bu durumun gastronominin ticarileşmesine yol açtığı ifade edilmiştir. Füzyon mutfak uygulamaları kimi katılımcıların yaratıcı ve ilgi çekici bulunurken, bazıları tarafından kültürel bozulma riski taşıdığı gerekçesiyle eleştirilmiştir. Geleceğe yönelik olarak ise yerel ürünlerin korunması, mutfak değerlerinin tanıtılması ve sürdürülebilirliğin sağlanması yönünde güçlü bir beklenti dile getirilmiştir. Genel olarak katılımcıların Türk mutfacına dair bakışları; geçmişe duyulan özlem, bugüne dair eleştiri ve geleceğe dair sorumluluk duygusu ile harmanlanmış çok katmanlı bir yapıya sahiptir.

TARTIŞMA ve SONUÇ

Araştırma bulguları, Türk mutfağının geçirdiği dönüşümün çok boyutlu bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle “Gelenek ve Yenilik Gerilimi” teması altında yer alan duygusal bağlar, sofrası ritüelleri ve geçmişe duyulan özlem, bireylerin içselleştirdikleri yemek pratiklerini koruma eğiliminde olduğunu göstermektedir. Bu durum, mutfağın yalnızca beslenme aracı değil, aynı zamanda kültürel kimliğin inşasında önemli bir unsur olduğunu göstermektedir.

Diğer yandan, sosyal medya etkisi ve gastronomi eğitimi gibi unsurlar, Türk mutfağında kültürel değişiminde etkili olduğunu ilişkin algının oluştuğu söylenebilir. Özellikle katılımcıların sosyal medya trendlerine daha yatkın olması ve gastronomi eğitimi alan bireylerin yeniliğe açık oluşu, mutfak alanında dijital görünürlük, yaratıcılık, hızlı tüketim uyumu gibi değişimlerin yükseldiğine işaret etmektedir.

Füzyon mutfak deneyimlerine dair görüşler, Edward Said’in kültürel otantiklik eleştirileriyle ilişkilendirilebilir. Katılımcıların bir bölümü füzyon deneyimlerini yaratıcı ve cazip bulurken, diğerleri bunu kültürel yozlaşma olarak değerlendirmiştir. Bu ikilem, yerel değerlerin küresel düzleme nasıl taşınması gerektiği konusundaki belirsizliği ortaya koymaktadır. Said (1994), kültürel üretim süreçlerinde “otantik olan”ın ne olduğuna dair tartışmanın, özellikle Batı dışı toplumlarda, geleneksel kültürel öğelerin ticarileştirilmesiyle kimlik erozyonuna yol açtığını belirtmektedir (s. 272–275).

Gastronomi eğitimi konusunda ise, kültürel sermayenin aktarımı bağlamında eksiklikler dikkat çekmiştir. Türk mutfağının eğitim müfredatında yeterince yer bulamaması, gelecek nesil şeflerin yerel tatlarla yabancılaşmasına sebep olabilmektedir. Bu bulgu, Antonio Gramsci’nin hegemonya kavramı üzerinden değerlendirildiğinde, Batı merkezli gastronomi anlayışının eğitim sistemine hâkim olduğunu düşündürmektedir. Gramsci’ye göre hegemonya, yalnızca politik değil, aynı zamanda kültürel bir egemenlik biçimidir; egemen sınıflar kendi dünya görüşlerini doğal ve evrenselmiş gibi kabul ettirerek ideolojik kontrol sağlarlar (Gramsci, 1971, s. 334-339).

Araştırma bulgularına göre, katılımcıların büyük çoğunluğu, geleneksel mutfak pratiklerine hem kültürel hem de duygusal anlamda güçlü bir bağlılık göstermektedir. Bununla birlikte, günümüzün hız odaklı yaşam biçimi, zaman kısıtlılığı ve bireyselleşen toplumsal yapılar, bu geleneksel yapıların sürdürülebilirliğini giderek daha fazla zorlamaktadır. Sofra kültürünün çözülmesi, toplu yemek alışkanlıklarının azalması ve yemeğin toplumsal bir eylemden bireysel bir rutine dönüşmesi sıkça dile getirilen meseleler arasındadır.

Katılımcılar, gastronomi eğitiminin yerel mutfak değerlerini yeterince içermediğini, uluslararası mutfaklara yönelik içeriklerin daha ağırlıklı olduğunu ifade etmiş; bu durumun kültürel sermayenin yeterince aktarılmaması anlamına geldiğini vurgulamışlardır. Bununla birlikte, bazı katılımcıların modern teknikleri geleneksel tariflerle birleştirme çabaları, mutfakta yaratıcı uyarlamaların da mümkün olduğunu göstermektedir.

Araştırmada sosyal medyanın yemek kültürü üzerindeki etkisi güçlü biçimde hissedilmiştir. Katılımcılar, sosyal medya platformlarının gastronomik tercihleri yönlendirdiğini, özellikle görsellik ve paylaşılabirlik gibi unsurların ön plana çıktığını belirtmişlerdir. Bu durumun aynı zamanda yemeklerin anlam dünyasını yüzeyselleştirdiği ve mutfağın ticarileşmesini hızlandırdığı yönünde eleştiriler de mevcuttur. Buna benzer olarak sosyal medyada yemek fotoğrafı paylaşımlarının gösterişçi tüketim bağlamında da kullanılabileceği diğer çalışmalarda da vurgulanmaktadır (İflazoğlu & Ünlüöner, 2020).

Füzyon mutfak uygulamaları katılımcılar arasında farklı görüşlerle karşılanmıştır. Bazı katılımcılar yenilikçi tat kombinasyonlarını pozitif bir dönüşüm olarak görürken, bazıları bu tür denemeleri kültürel otantiklik açısından problemli bulmuş ve “özgünlük kaybı”, “kültürel erozyon” gibi kavramlarla eleştirmiştir.

Katılımcıların Türk mutfağının geleceğine ilişkin değerlendirmelerinde sürdürülebilirlik önemli bir yer tutmuştur. Yerel ürünlerin korunması, çevreye duyarlı pişirme yöntemlerinin yaygınlaştırılması ve mutfağın uluslararası alanda tanıtılması gerektiği yönündeki ortak görüşler dikkat çekmektedir. Bu çerçevede, gastronominin yalnızca bir tüketim alanı değil, aynı zamanda kültürel devamlılık, toplumsal aidiyet ve ekonomik kalkınma için stratejik bir alan olarak algılandığı anlaşılmaktadır.

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular doğrultusunda, Türk mutfak kültürünün korunması, geliştirilmesi ve sürdürülebilir kılınabilmesi adına çeşitli öneriler geliştirilebilir. Öncelikle, gastronomi eğitimi müfredatlarında Türk mutfağına ait teorik ve uygulamalı içeriklerin artırılması, bu alanda yetişen bireylerin yerel mutfak değerlerine daha fazla hâkim olmalarını sağlayacaktır. Bu kapsamda, geleneksel ustalık bilgisi taşıyan bireylerin akademik süreçlere entegre edilmesi önem arz etmektedir. Ayrıca, sosyal medya ve dijital mecralar üzerinden yapılacak tanıtım çalışmalarının yalnızca görsel estetikle sınırlı kalmaması, yemeklerin tarihsel ve kültürel bağlamlarıyla birlikte sunulması, yüzeyselleşmenin önüne geçerek daha anlamlı bir mutfak anlatısı oluşturulmasına katkı sağlayacaktır. Modern gastronomi içerisinde yaygınlaşan füzyon uygulamalarının, geleneksel tariflerin özüne saygı göstererek yürütülmesi ve otantik yapının korunmasına özen gösterilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte, yerel üreticilerin desteklenmesi, mevsimsel ürün kullanımının teşvik edilmesi ve mutfakta israfı önleyecek sürdürülebilir tekniklerin yaygınlaştırılması da hem çevresel hem de kültürel açıdan büyük önem taşımaktadır. Kamusal alanda, özellikle belediyelere ait sosyal tesislerde geleneksel Türk yemeklerine daha fazla yer verilmesi ise toplumsal hafızanın canlı tutulmasına yardımcı olacaktır. Son olarak, Türk mutfağının uluslararası düzeyde daha görünür kılınabilmesi için şef temsiliyeti, yurtdışı gastronomi fuarları ve yerel ürün odaklı tanıtım kampanyaları gibi stratejik girişimlere ihtiyaç duyulmakta, mutfak diplomasisi politikalarının bu doğrultuda güçlendirilmesi gerekmektedir. Tüm bu öneriler, Türk mutfağının yalnızca bugünü için değil, geleceği için de yapılandırıcı ve sürdürülebilir adımların atılmasına katkı sunacaktır.

Bu araştırma, gastronomi alanında yüksek lisans yapan öğrencilerin gelenek ve yenilik arasında şekillenen mutfak algılarını derinlemesine anlamayı hedeflemiş olsa da bazı sınırlılıklar bulguların genellenebilirliğini etkilemektedir. Öncelikle, çalışmanın örneklemini yalnızca gastronomi yüksek lisans programında öğrenim gören 13 öğrenciyle sınırlı kalmıştır. Bu durum, elde edilen verilerin Türkiye genelindeki tüm gastronomi öğrencileri ya da sektördeki profesyonel aktörler için genellenmesini zorlaştırmaktadır. Ayrıca, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış olması, bazı katılımcıların sosyal olarak daha kabul edilebilir yanıtlar verme eğilimi göstermesine neden olabilir. Bu bağlamda, sosyal istenirlik etkisi, bazı ifadelerin katılımcıların gerçek tutum ve davranışlarını tam olarak yansıtmayabileceği riskini doğurmaktadır (Grimm, 2010). Son olarak bu çalışmanın gastronomi öğrencileri kapsamında yapılan bir nitel çalışma olduğu ve ileriki çalışmalarda Türk mutfağındaki değişimin toplumsal çevrelerde nasıl değerlendirildiğine yönelik daha kapsamlı bir çalışma önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Aguilera, J. M. (2018). Relating food engineering to cooking and gastronomy. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17(4), 1021–1039.
- Bozkurt Uzan, Ş., & Sevimli, Y. (2020). Gastronomideki robotik uygulamalar ve yapay zekâ. *Tourism and Recreation*, 2(2), 46-58.
- Burke, R., This, H., & Kelly, A. L. (2016). *Molecular gastronomy*. In Reference Module in Food Science. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3>
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3rd ed.). SAGE Publications.
- Demir, B. (2021). Sürdürülebilir turizm hareketi olarak Slow Food: Germiyan örneği. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences*, 4(2), 99–114.
- Demiryürek, K. (2011). Organik tarım kavramı ve organik tarımın dünya ve Türkiye'deki durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(1), 27–36.
- Doğan, İ. (2011). *Eğitim sosyolojisi*, Ankara: Nobel Yayınları.
- Elshaer, I. A., Azazz, A. M. S., Fouad, A. M., Zayed, M. A., Ameen, F. A., Khalil, N. I., & Fathy, E. A. (2024). Innovating gastronomy through information technology: A bibliometric analysis of 3D food printing for present and future research. *Information*, 15(8), Article 471.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures: Selected essays*. Basic Books.
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M., & Söbeli, C. (2021). Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216–226.
- Gramsci, A. (1971). *Selections from the Prison Notebooks* (Q. Hoare & G. Nowell Smith, Eds. & Trans.). New York: International Publishers.
- Grimm, P. (2010). *Social Desirability Bias*. Wiley International Encyclopedia of Marketing.
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59–82.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güneş, E. Bayram, S.B., Özkan, M. & Nizamlioğlu, H. F. (2018). Gastronomy four zero (4.0). *International Journal of Environmental Modelling*, 1(3), 77-84.
- Güney, S. K. (2023). Foods spreading from Turkish cuisine to the world. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 8(2), 159–169.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561–570.
- Güvenç, B. (1991). *İnsan ve Kültür* Remzi Kitapevi, İstanbul, , 5. Baskı,
- Hwang, A.H., Badreddine, S., Gifford, F., & Besold, T.R. (2023). Recipe 2.0: Information Presentation for AI-Supported Culinary Idea Generation. *International Conference on Innovative Computing and Cloud Computing*.
- Ilić, M., Grujev, M., & Spalević, P. (2024). Digital technologies in gastronomy. In M. Zdravković, M. Trajanović, N. Filipović, & Z. Konjović (Eds.), *ICIST 2024 Proceedings* (pp. 209–217).
- İflazoğlu, N. & Ünlüöner, K. (2020). Sosyal medyada yemek temalı paylaşımların gösterişçi tüketim bağlamında incelenmesi. Mardin Artuklu Üniversitesi örneği. *Türk turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2606-2621.

- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(52) 595 – 610
- Kongar, E. (2005). *Tarihimizle Yüzleşmek*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Meydan Yıldız, S. G. (2018). Kültürün Mekânsal Değişimler Üzerindeki Etkisi. *Gazi İktisat ve İşletme Dergisi*, 4(3), 173-184.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). SAGE Publication
- Milton, T. (2024). Artificial Intelligence Transforming Hotel Gastronomy: An In-depth Review of AI-driven Innovations in Menu Design, Food Preparation, and Customer Interaction, with a Focus on Sustainability and Future Trends in the Hospitality Industry. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(3), 47-61.
- Montanari, M. (2004). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Öztürk, Y. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of social and Humanities Research* 8(67), 582-590.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33–44.
- Palakurti, R. N. (2022). AI Applications in Food Safety and Quality Control. *ESP Journal of Engineering & Technology Advancements*, 2-3.
- Pala, K. (2023). *Cumhuriyetle birlikte Anadolu mutfak kültüründe yaşanan değişim ve gelişimin değerlendirilmesi*. M. Yıldırım (Ed.), *Güncel sosyal bilimler araştırmaları* (ss. 63- 75). Paradigma Akademi.
- Sarioğlu, M. (2014). Fusion cuisine education and its relation with molecular gastronomy education: Comparative course content analysis. *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64–70.
- Said, E. W. (1994). *Culture and Imperialism*. New York: Vintage Books.
- Şahin, M. (2019). Kültür Değişimleri ve Eğitim. *Journal of Education, Theory and Practical Research*, 5(3), 458-466.
- Solmaz, Y., & Dülger Altın, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108–124.
- Taneri, A. (1978). *Türkiye Selçukluları kültür hayatı*. Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları
- Thakur, S. & Sharma, R. (2024). Exploring the convergence of artificial intelligence in gastronomy: enhancements in food and wine pairing, production and consumer preferences through ai-driven technologies. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives (IJMRP)*, 2(4), 60-73.
- Tovmasyan, T. (2004). *Sofranız şen olsun: Ninelerimin mutfağından damağımda, aklımda kalanlar*. Aras Yayıncılık.
- Türkoğlu, H., & Yılmaz, G. (2002). The Place and importance of artificial intelligence in the gastronomy sector. *Gazi University Journal of Science Part C: Design and Technology*, 19(7), 372-382.
- Tylor, E. B. (1871). *Primitive culture* (E. Dabağcı, Çev.). Yayınevi.
- UNESCO (2024). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı. <https://www.unesco.org.tr/Pages/3001/2401/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-%C5%9Eehirler-A%C4%9F%C4%B1-Program%C4%B1>

- Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: A food fad or science supporting innovative cuisine? *Trends in Food Science & Technology*, 19(7), 372–382.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, E. Ş., & Ağzıpak, D. D. (2024). Cumhuriyet dönemi gastronomi eğitiminin gelişimi ve Türk mutfağına etkisi. 10. *Uluslararası Atatürk Kongresi Bildiri Kitabı*, 24-27 Ekim 2023, Ankara.
- Yıldırım, H., & Yıldırım, Y. (2023). Digital gastronomy and the tables of future. *Van Yüzyüncü Yıl Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(15), 1–15.
- Yiğit, Y., & Ay, E. (2016). Osmanlı mutfak kültürü / Ottoman kitchen culture. Paper presented at the 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic, Antalya, Turkey.
- Zoran, A., & Coelho, M. (2011). Cornucopia: The concept of digital gastronomy. *Leonardo*, 44(5), 425–431.
- Zoran, A. R. (2025). Digital gastronomy 2.0: A 15-year transformative journey in culinary- tech evolution and interaction. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, Article 101135. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101135>