

# **Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar - VII -**



Editör  
**Doç. Dr. Yener OĞAN**





# **GASTRONOMİ ALANINDA TEMATİK ARAŞTIRMALAR VII**

Editör  
Doç. Dr. Yener Oğan

Çizgi Kitabevi Yayınları (e-kitap)

©Çizgi Kitabevi  
Temmuz 2026

ISBN: 978-625-396-937-0  
Yayıncı Sertifika No: 52493

**KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI**  
**- Cataloging in Publication Data (CIP) -**

Editör  
OĞAN, Yener  
GASTRONOMİ ALANINDA TEMATİK ARAŞTIRMALAR  
VII

Baskıya Hazırlık: Çizgi Kitabevi Yayınları  
Tel: 0332 353 62 65- 66

## ÇİZGİ KİTABEVİ

Sahibiata Mah.  
M. Muzaffer Cad. No:41/1  
Meram/**Konya**  
(0332) 353 62 65

Konevi Mah.  
Larende Cad. No:20/A  
Meram/**Konya**  
(0332) 353 62 66

Siyavuşpaşa Mah.  
Gül Sk. No:15 B  
Bahçelievler/**İstanbul**  
(0212) 514 82 93

www.cizgikitabevi.com  
📞📧 / cizgikitabevi

# İÇİNDEKİLER

|                                                                                                                       |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ÖN SÖZ .....</b>                                                                                                   | <b>7</b>   |
| <b>TÜRK SOFRA KÜLTÜRÜNDE RİTÜEL VE SİMGESEL DÜZEN: MARY DOUGLAS PERSPEKTİFİNDEN KAVRAMSAL BİR DEĞERLENDİRME .....</b> | <b>8</b>   |
| Ecem AKAY                                                                                                             |            |
| Muhammed Eren MASAT                                                                                                   |            |
| <b>TÜRK MUTFAĞINDA ÇİLİNGİR SOFRASI VE MEZE KÜLTÜRÜ .....</b>                                                         | <b>22</b>  |
| Meral YILMAZ                                                                                                          |            |
| Gülner SAVCI                                                                                                          |            |
| <b>GASTRONOMİDE HİKÂYE ANLATIMI VE DENEYİM TASARIMI .....</b>                                                         | <b>44</b>  |
| Nesrin SAVAŞ                                                                                                          |            |
| Altan ÇETİN                                                                                                           |            |
| <b>GASTRONOMİDE DİNAMİK RAF ÖMRÜ: YAPAY ZEKÂ VE IOT ENTEGRASYONU .....</b>                                            | <b>65</b>  |
| Çağlar BAYAR                                                                                                          |            |
| Oya ÖZKANLI                                                                                                           |            |
| <b>GASTRONOMİDE GÖZ KARARININ BİLİŞSEL VE MATEMATİKSEL TEMELLERİ .....</b>                                            | <b>77</b>  |
| Çağnur ÇÖREKLİ                                                                                                        |            |
| <b>TABAKTAN PLATFORMA: ALGORİTMALAR ÇAĞINDA SEMBOLİK GIDA TÜKETİMİ .....</b>                                          | <b>87</b>  |
| Ece ŞENER                                                                                                             |            |
| Efe Kaan ULU                                                                                                          |            |
| <b>SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİDE YENİ NESİL ÜRETİM MODELLERİ: DİKEY TARIM VE MİKROFİLİZLER ...</b>                      | <b>100</b> |
| Serdar SÜNNETÇİOĞLU                                                                                                   |            |
| Ayşe SÜNNETÇİOĞLU                                                                                                     |            |
| Emre MÜMİN                                                                                                            |            |
| Ferah ÖZKÖK                                                                                                           |            |

|                                                                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: SOSYOLOJİ PERSPEKTİFİNDEN BİR BAKIŞ .....</b>                                    | <b>121</b> |
| Hilmi Rafet YÜNCÜ                                                                                                   |            |
| Halide GERANAZ                                                                                                      |            |
| Doğa EROĞLU BAYSAL                                                                                                  |            |
| <b>GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK: SIFIR ATIK YAKLAŞIMI .....</b>                                          | <b>136</b> |
| Engin OKUMUŞ                                                                                                        |            |
| <b>HÜZÜN GASTRONOMİSİ BAĞLAMINDA YOKLUK YEMEKLERİ .....</b>                                                         | <b>148</b> |
| Gülsüm YURTSEVEN                                                                                                    |            |
| <b>MOLEKÜLER GASTRONOMİ UYGULAMALARINDA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ KULLANIMI .....</b>                                 | <b>160</b> |
| Mehmet GÜLLÜ                                                                                                        |            |
| <b>KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ BESLENME ÇAĞINDA GASTRONOMİNİN DÖNÜŞÜMÜ: İŞLEVSEL GIDALAR VE GELECEK PERSPEKTİFLERİ .....</b> | <b>176</b> |
| Seda YILMAZ                                                                                                         |            |
| <b>YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KALİTE KÜLTÜRÜ: KURUMSAL MÜKEMMELLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR REKABET AVANTAJI .....</b>  | <b>191</b> |
| Ela OĞAN                                                                                                            |            |
| <b>REKREASYONEL GASTRONOMİ: KAVRAMSAL BİR ÇERÇEVE VE TURİZM PERSPEKTİFİNDEN BİR DEĞERLENDİRME .....</b>             | <b>204</b> |
| Anıl KALE                                                                                                           |            |
| Ozan GÜLER                                                                                                          |            |
| <b>GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DOKTORA PROGRAMLARININ İNCELENMESİNE İLİŞKİN BİR ARAŞTIRMA .....</b>              | <b>227</b> |
| Bahar DEVECİ                                                                                                        |            |

# ÖN SÖZ

Gastronomi, geçmiş ile gelecek arasında köprü kuran önemli disiplinlerden biridir. Bir yandan yüzyıllardır aktarılan mutfak mirasını korurken, diğer yandan dijitalleşme, sürdürülebilirlik, yapay zekâ ve tüketici davranışlarındaki dönüşüm gibi güncel gelişmeleri bünyesinde barındırmaktadır. Bu nedenle gastronomi araştırmaları da giderek daha geniş bir disiplinlerarası perspektifle ele alınmaktadır. Bu doğrultuda hazırlanan **Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar VII** eseri, gastronominin güncel eğilimlerini, kuramsal yaklaşımlarını ve uygulama alanlarını farklı perspektiflerden ele alan özgün çalışmaları bir araya getirmektedir.

Kitapta yer alan bölümler, gastronominin geleneksel mirasını koruyan yaklaşımlardan geleceğin teknolojilerine uzanan geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır. Yapay zekâ ve nesnelerin interneti entegrasyonu, dinamik raf ömrü yönetimi, moleküler gastronomi, kişiselleştirilmiş beslenme, algoritmalar çağında sembolik gıda tüketimi, rekreasyonel gastronomi ve gastronomide dijital dönüşüm gibi yenilikçi konuların yanı sıra Türk mutfağı, meze kültürü, sofrâ ritüelleri, hikâye anlatımı, hüznün gastronomisi, sürdürülebilir gastronomi, sıfır atık yaklaşımı, dikey tarım, mikrofizler, kalite kültürü ve kurumsal mükemmellik gibi gastronominin kültürel, sosyal ve yönetsel boyutlarını ele alan çalışmalar da bu eserde yer almaktadır. Ayrıca gastronomi ve mutfak sanatları doktora programlarının incelenmesine yönelik araştırma, alanın akademik gelişimine ilişkin önemli değerlendirmeler sunmaktadır.

Bilimsel bilginin gelişimi, farklı bakış açılarını bir araya getiren ortak üretimlerle mümkün olmaktadır. Bu anlayışla hazırlanan bu kitabın, gastronomi alanında yürütülen araştırmalara katkı sağlayacağına, disiplinlerarası iş birliklerini destekleyeceğine ve yeni bilimsel çalışmalara ilham vereceğine inanıyorum. Her bir bölümün, alan yazınına özgün katkılar sunmasının yanı sıra yeni araştırma sorularının ortaya çıkmasına ve gastronomi alanındaki bilimsel tartışmaların zenginleşmesine katkı sağlamasını temenni ediyorum. Bu vesileyle, kitabın hazırlanmasına değerli çalışmalarıyla katkı sunan tüm bölüm yazarlarına, değerlendirme sürecinde bilgi ve deneyimlerini paylaşan akademisyenlere ve eserin yayımlanmasında emeği geçen yayınevine içten teşekkürlerimi sunuyorum.

Sevgi ve Saygılarımla...

**Doç. Dr. Yener OĞAN**  
**Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi**  
**Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü**

# TÜRK SOFRA KÜLTÜRÜNDE RİTÜEL VE SİMGESEL DÜZEN: MARY DOUGLAS PERSPEKTİFİNDEN KAVRAMSAL BİR DEĞERLENDİRME

Ecem AKAY\*

Muhammed Eren MASAT\*\*

## 1. GİRİŞ

Mary Douglas'a göre yemek, sadece biyolojik bir ihtiyaç değil; toplumsal düzeni, sınırları ve hiyerarşileri görünür kılan simgesel bir sistemdir. Douglas (1972; 1975), yemeğin ne zaman, kimlerle, hangi kurallar çerçevesinde ve nasıl tüketildiğinin, bir toplumun normatif yapısını ve değer sistemini yansıttığını çalışmalarında ifade etmiştir. Bu bağlamda sofranın, gündelik hayatın rastlantısal bir pratiği olmaktan ziyade, toplumsal düzenin yeniden üretildiği ve görünür kılındığı bir ritüel alanı olarak ele alınmaktadır.

Douglas'ın ritüel yaklaşımı, gündelik ve özel gün sofraları arasındaki farkları açıklamak açısından güçlü bir analitik çerçeve sunmakla birlikte gündelik sofralar, işlevselliğin ve pratikliğin ön planda olduğu, ritüel yoğunluğun düşük ve çoğu zaman görünmez emekle sürdürülen alanlar iken; bayram ve özel gün sofraları, hazırlık sürecinin kolektifleştiği ve yemeğin sembolik anlamlarının yoğunlaştığı ritüel mekânlara dönüşmektedir. Douglas'a göre bu tür ritüelleşmiş yemek pratikleri, sıradan olan ile kutsal olan arasında bir ayrım yaratarak toplumsal anlam üretir (Douglas, 1972; 1975).

\* Öğr. Gör., Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, akay\_ecem@outlook.com , ORCID No: 0000-0001-8618-7248

\*\* Öğr. Gör., Doğu Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, mmasat@dogus.edu.tr, ORCID No: 0000-0003-4497-7457

Sofranın menü yapısı ve sunum biçimi de bu simgesel düzenin önemli bir parçasıdır (Douglas, 1972; 1975). Douglas (1972; 1975), yemek diziliminin (yemek sırası, çeşitlilik, tekrar eden kalıplar) toplumsal hiyerarşileri ve değer atfını yansıttığını belirtir. Bu açıdan bakıldığında, gündelik sofralarda sınırlı ve tekrar eden menüler, işlevsel bir düzenin göstergesi iken (Douglas, 1972); bayram sofralarında artan çeşitlilik, “özel olma” hâlinin ve misafire verilen değerın sembolik bir ifadesi olarak ortaya çıkmaktadır. Misafirlik pratiği, Douglas’ın “sınırlar” kavramı ile doğrudan ilişkilidir. Kimlerin sofraya dâhil edildiği, sofranın nasıl düzenlendiği ve sunumun ne ölçüde özenli olduğu, “biz” ve “öteki” ayrımının kültürel olarak nasıl kurulduğunu göstermektedir. Bu bağlamda misafir sofraları, yalnızca paylaşım alanı değil; aynı zamanda toplumsal aidiyetin, statünün ve kültürel kimliğin yeniden üretildiği simgesel mekânlar olarak değerlendirilebilir (Fischler, 1988).

Türk mutfak kültürü, Orta Asya’daki göçebe yaşamdan başlayarak Anadolu’ya uzanan köklü bir geçmişe sahip olup kültürel, sosyal ve ekonomik koşullara bağlı olarak gelişerek günümüze kadar ulaşmıştır (Oğan, 2026). Dolayısıyla kolektif yemek pratiklerinin, misafirperverlik anlayışının ve özel gün ritüellerinin güçlü biçimde sürdürüldüğü Türk sofrâ kültürü, Douglas’ın ritüel ve simgesel düzen yaklaşımının tartışılabilceği zengin bir sosyokültürel bağlam sunmaktadır. Kitabın bu bölümünde Mary Douglas’ın ritüel ve sembolik düzen yaklaşımından hareketle, Türk sofrâ kültüründe gündelik ve özel gün sofralarını karşılaştırmalı olarak ele almakta; sofrâ pratiklerinin emek algısı, kültürel değer atfı ve toplumsal süreklilik bağlamında nasıl farklılaştığını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Mevcut alan yazında Türk mutfak ve sofrâ kültürü; ağırlıklı olarak gastronomik miras, kimlik ve temsil perspektifinde ele alınmakta olup; gündelik sofrâ ile özel gün sofraları arasındaki ayrımın, ritüel yoğunluğunun, emek görünürlüğünün ve sembolik değer üretimi bağlamında karşılaştırmalı biçimde inceleyen çalışmalar sınırlı bulunmuştur. Bu kapsamda çalışma, söz konusu boşluğu doldurmayı amaçlayarak Türk sofrâ kültürünü Mary Douglas’ın ritüel ve simgesel düzen yaklaşımı çerçevesinde yeniden yorumlamakta ve gündelik ile özel gün sofraları arasındaki farklılaşmayı sosyokültürel bir perspektiften tartışmaktadır.

## 2. YEMEK, RİTÜEL VE SİMGESEL DÜZEN: MARY DOUGLAS PERSPEKTİFİ

Yemek, birkaç malzemenin bir araya gelerek oluşturduğu bir karışım değildir; onun çok daha ötesinde anlamları bulunan, tarihsel ve kültürel kökenlere sahip çok katmanlı bir pratiktir. Malzemelerin tabağa gelinceye

kadar geçirmiş olduğu süreç, yemeği tüketen birey ile yemek arasında fikir, duygu, neden-sonuç ilişkileri ve sembolik anlamlar içeren bir bağ kurmaktır. Yemek, görünen anlamının haricinde çok katmanlı bir kültürel sistem ve semboldür (Macit & Kıran, 2024). Benzer şekilde, Douglas 1972 yılında yayımladığı çalışmasında, yemek kültürünün bir iletişim sistemi olarak incelendiğinde; akla gelen sorulardan birinin “Eğer yemek bir tür kod ise, bu kodun taşıdığı anlam nerede ortaya çıkmaktadır?” olduğunu ifade etmektedir. Bu bağlamda, yemek bir kod olarak ele alındığında, belirtilen kodun ilettiği olduğu anlamlar yemek pratiklerinin içerisinde yer aldığı toplumsal ilişkilerde ortaya çıkmaktadır. Sofra pratikleri ve yemek düzenleri; toplumsal hiyerarşileri, kimlerin bir topluluğa dahil edildiğini veya hariç tutulduğunu, söz konusu sınırların nasıl kurulduğunu sembolik şekilde belirten mesajlar taşımaktadır (Douglas, 1972). Benzer şekilde, Pierre Bourdieu’nun (1984) “beğeni yargısı” kavramında da aktardığı gibi farklı toplumsal sınıfların farklı tüketim alışkanlıkları bir gereksinimden ziyade, ayrıca toplumsal statü ve kimlik sembolü olarak atfedilmektedir. Sade sofralar ile zengin sofralar arasındaki farklar, toplumların ekonomik yapılarının da yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır (Macit & Kıran, 2024). Bu bağlamda Douglas’ın yaklaşımı, yemeğin “anlam”ını yiyecek malzemelerinin içeriğinden ziyade; yemek düzeninin kurulmuş olduğu sınıflandırma ve sınır mantığında aramayı önermektedir. Çünkü “öğün” olarak ifade edilen şey, toplumsal yaşamda rastlantısal bir karşılığa denk gelmemektedir. Belirli durumlarda tekrar eden, belirli normlarla sabitlenen ve bu sayede sosyal ilişkileri görünür kılan bir örgütlenmedir (Douglas, 1972). Douglas’ın yöneltmiş olduğu “Yemek bir kod ise mesaj nerede bulunur?” sorusu tam da burada önem arz etmektedir. Burada mesaj; yemeğin kiminle yenildiği, hangi sıra ile sunulduğu, hangi yiyeceğin hangi bağlamda “uygun” sayıldığı ve söz konusu bu uygunluk rejimini kimin belirlediği üzerinden ifade edilmektedir (Douglas, 1972).

Belirtilen bu görüş Bourdieu’nun (1984) sınıfsal ayrım ve beğeni rejimleriyle beraber ele alındığında, yemek pratiklerinin sadece “ne yiyoruz?” sorusuna değil; “hangi sosyal konumda yaşıyoruz?” sorusuna da yanıt verebilmektedir. Zira yemek seçimi, yemeğin hazırlanması ve sunumu; bedenin ihtiyacından ya da duyuşal hazdan fazlasını, kültürel sermayeyi de temsil etmektedir. Bu bağlamda “sade” veya “zengin” sofraya karşıtlığı, sadece ekonomik kapasite farkı değil; ayrıca saygınlık, misafirlik adabı, doğru tüketim gibi ölçütler üzerinden kurulan sembolik bir ayrıma dönüşmektedir.

Yemeğin kimlik boyutu da benzer şekilde sembolik düzenin önemli bir uzantısı olarak kabul görmektedir (Fischler, 1988). Buna göre yemeğin kimlik

inşası ve benlik teması ile güçlü bir şekilde bağlantılı olduğunu; toplumların “nasıl” ve “ne” yedikleri üzerinden farklılık, aidiyet ve hiyerarşik bir düzen ürettiklerini tartışmaktadır (Fischler, 1988). Alan yazındaki görüşler göz önüne alındığında, yemek; sadece paylaşım değil ayrıca “biz”in sınırlarını da çizen bir olgu olmaktadır. Bu yaklaşım, antropolojik açıdan ele alındığında ise yemek; üretim, tüketim, tedarik, hazırlama ve tüketim döngüsü içerisinde tarihsel, siyasi ilişkileri ve kültürel değerleri görünür kılan bir alan olarak değerlendirilebilir (Mintz & Bois, 2002). Bu çerçevede, aile sofrası- misafir sofrası- kamusal sofra gibi çeşitli bağlamların her biri, birbirinden farklı dahil etme-dışlama rejimleri üretmektedir. Örneğin beraber yemek yeme eylemi (commensality) örüntüleri, sosyal bağın gündelik düzeyde nasıl kurulduğunu ölçülebilir şekilde göz önüne sermektedir. Sobal ve Nelson (2003) çalışmalarında, insanların öğünlerinin çoğunlukla farklı sosyal çevrelerle farklı şekilde paylaştıklarını; özellikle akşam yemeğinin aile ile öğle yemeğinin ise iş çevresi ile ve kahvaltının da sıklıkla “yalnız” gerçekleştiğini ifade etmiştir. Bu bilgiler ışığında, Douglas’ın önerdiği gibi mesajın “yemeğin kendisinde” değil; “yemeğin ilişki kurma biçiminde” aranması gerektiğini desteklemektedir. Bu sebeple sofra, kültürel aidiyeti pekiştirirken öteki yandan sınıfsal/kültürel sınırların yeniden üretildiği bir “ritüel düzen” olarak işlev görmektedir.

### 3. SOFRA VE SOFRANIN TOPLUMSAL VE SİMGESEL İŞLEVLERİ

Sofra, sadece yemek yenilen bir mekândan ziyade, toplumsal rollerin görünür hale geldiği, yeniden üretildiği veya zaman zaman sorgulanabildiği bir sosyal etkileşim alanıdır. Yemek yeme pratikleri; sofrada kullanılan araç gereçler, servis biçimi, oturma düzeni, davranış kuralları gibi birçok unsuru kapsayan sosyokültürel bir düzeni ifade etmektedir (Şimşek & Güleç, 2022). Türk kültüründe sofra adabına ilişkin kurallar erken dönem yazılı eserlerden biri olan Kutadgu Bilig’de görülmektedir. Bu eserde bulunan bazı kuralların günümüzde de geçerliliğini sürdürmesi, yemek kültürünün tarihsel sürekliliğini göstermesi bakımından dikkat çekmektedir (Macit & Kıran, 2024). Kutadgu Bilig’de yer alan bazı sofra adabı kuralları şu şekildedir:

*4594 Hangi türlü yemeğe gidersen git*

*Yemek yerken edeple hareket et*

*4596 Büyükler yemeğe elini uzatmadan*

*Sen uzatma bak, budur bilinen*

4597 Sağ elini uzat Allah adıyla

Yemek bereketli, sen de zengin olursun

4598 İnsanların önündeki lokmayı alma

Kendi önündeki neyse onu alıp ye

4599 Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma

Ayı gibi obur olma ama süklüm püklüm de oturma

4600 Nice tok olsan da geri çevrilmez aş

Yemeği kişiye göre ver arkadaş

4601 Yiyeceği alınca dişle ve yavaş yavaş çiğne

Sıcak yemeğe ağzınla üfleme

4602 Yemeği yerken çarpma sofraya üzerine

*İnsanların düzenini bozma, tavrını düzenle (Yusuf Has Hacip, 1069-1070/2019, s. 363).*

Örnek kuralların aradan geçen asırlar boyunca neredeyse eksiksiz şekilde aktararak geldiğini, günümüz bireylerinin uymaya özen gösterdiği sofraya adabına bakarak söylemek mümkündür. Bazı kuralların ise eserin yazıldığı dönemin şartları ve günümüz şartları karşılaştırıldığında değiştiği ifade edilebilir.

Yemek, toplumsal hayatta önemli bir sosyalleşme aracı olup; insanlar tarihsel süreç boyunca yemek aracılığı ile bir araya gelmiş, iletişim kurmuş ve kültürel değerlerini diğer topluluklara aktarmışlardır. Bu yönüyle yemek, sadece fizyolojik bir gereklilikten ziyade; ayrıca kültürel kimliğin ve toplumsal ilişkilerin önemli bir göstergesi olarak göz önünde bulundurulmaktadır (Yıldız, 2022).

Sofra düzeni toplumların sembolik düzenini yansıtan bir yapı olarak göz önünde bulundurulduğunda, Mary Douglas'a göre yemek düzenleri ve öğünlerin yapısı, rastlantısal değil; kültürel sınıflandırma sistemlerinin bir parçasıdır. Hangi yiyeceklerin beraber servis edildiği, yemeklerin sırasının ve sofraya kimlerin dahil edildiği gibi unsurlar, toplumların, sosyal sınırların ve değer sistemlerini görünür kılmayı sağlamaktadır (Douglas, 1972). Ören ve arkadaşları (2024), son yıllarda birlikte yemek yeme eylemi (commensality) araştırmalarının restoran ve konaklama bağlamında genişlediğini; beraber yeme deneyiminin "sosyal etkileşim üretme" kapasitesi üzerinden yeniden kavramsallaştırıldığını vurgulamaktadır.

Yemek, biyolojik bir gereklilikten ziyade ayrıca birçok unsurun bir araya gelmesiyle oluşan toplumsal bir sistemdir. Bu sistemi anlamamanın yolu, top-

lumda besinlere ilişkin bütün unsurları – üretim, hazırlıkta kullanılan ekipmanlar, hazırlama şekli ve tüketim alışkanlıkları- beraber incelemekten geçmektedir (Barthes, 1997; akt: Beşirli, 2023). Yeme pratikleri ve gıda ürünleri, toplumsal yaşamın önemli belirleyicilerinden biri olup; bireysel kimliklerin yanı sıra kolektif kimliklerin de görünür olmasında da rol oynamaktadır. Bu çerçevede yemek, çoğunlukla dini, ulusal ve etnik kimlikle güçlü bir ilişki içerisinde ve toplumların da kendilerini ifade etme biçimleri olarak göz önünde bulundurulmaktadır (Civitello, 2019; Beşirli, 2023).

Tarih boyunca toplumların gelişim sürecinde ortaya çıkan yemekle ilgili kabul ve kurallar, çoğunlukla ortak yaşam deneyimleri ve kolektif karar süreçlerinin bir ürünü olarak şekillenmektedir. Belirtilen süreçler, yemek kültürünün oluşmasına ve yemeğe yüklenen sembolik anlamların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Yiyeceklere ilişkin bu kültürel anlam dünyası sadece insanların kendi aralarındaki ilişkilerden değil ayrıca kutsal kabul edilen dini inançlardan da etkilenmiştir. Zira; iklim koşulları, coğrafya ve mevsimsel değişimler de hangi yiyeceklerin üretilip – tüketileceğini belirlemiştir (Beşirli, 2023). Barthes (1997), çalışmasında, gıdanın sadece fizyolojik bir gereklilik olmadığını, ayrıca çeşitli unsurlardan bir araya gelen kültürel bir sistem olduğunu belirtmiştir. Bu sistemi anlayabilmek için toplumda besinlerle ilişkili üretim ve hazırlama tekniklerinin yanı sıra tüketim alışkanlıklarının da beraber ele alınması gerekmektedir. Sofra pratikleri bireysel kimliklerin yanı sıra kolektif kimliklerin de tanımlama biçimleri olarak alan yazında belirtilmektedir (Civitello, 2019). Mary Douglas’a göre (1972), yemek ve sofra düzeni, toplumun kültürel sınıflandırma sistemini ve sosyal sınırlarını yansıtmakla birlikte, sofrada bulunan yiyeceklerin bir araya getirildiği, sofrayı paylaşan kişilerin ve yemek sunum sırasının da toplumsal düzen de sembolik bir göstergesi olduğunu belirtmiştir. Bu bağlamda, sofra düzeni, gündelik yaşam içerisinde kültürel sınırların ve toplumsal değerlerin yeniden üretildiği bir yapı olarak incelenmektedir.

#### **4. RİTÜEL, GELENEK VE GÜNDELİK PRATİK AYRIMI**

Kişilerin belirli gıdalara ulaşabilmesi veya belirli gıdalardan mahrum kalması çoğunlukla onların sosyo-ekonomik konumları ile bağlantılıdır. Bu sebeple hangi yiyeceklerin tüketildiği, bu yiyeceklere nasıl ulaşıldığı, nasıl hazırlandığı ve ne şekilde sunulduğu, toplumsal sınıflar arasında çeşitlilik göstermektedir. Kişinin sınıfsal konumu, besin tercihlerini ve tüketim biçimlerini önemli ölçüde şekillendirmekte olup; gündelik yaşam içerisinde ye-

mek tercihleri ve tüketim tercihleri aracılığı ile ortaya çıkan bu farklılaşma, yemeğin sadece bir beslenme unsuru olmadığını; ayrıca toplumsal ayrışma ve kimlik gösterimi için de kullanılan kültürel bir araç olduğunu göz önüne koymaktadır (Utanır Karaduman, 2023).

Bireyler yaşamları boyunca kültürel ve sosyal ilişkilerini çeşitli ritüeller aracılığıyla sürdürmektedir. Doğumdan ölüme kadar ki süreçte ritüeller, çoğunlukla törensel ve sembolik anlamlar taşımaktadır. Belirli mal ve hizmetlerin tüketimi ile ilişkilendirilmekte olan bu sembolik anlamlar tüketim pratiklerini, modern toplumlarda gündelik hayatın tekrar eden ritüellerinden biri olarak kabul görmektedir. Buna göre kişiler her gün birçok alışılmış davranış kalıbını yeniden üretmektedir (Browne, 1980; Rook, 1985; akt: Tekoğlu & Eser, 2021). Gelenekler ise belirli yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve tüketimine ilişkin kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel kalıpları ifade etmektedir. Buna göre gündelik sofr pratikleri, kişilerin günlük yaşamları içerisinde rutin tüketim davranışlarını kapsamaktadır. Bayram ya da düğün sofraları gibi kolektif sofraların ritüel niteliği taşıdığı bilinirken; aile içerisinde sürekli hazırlanan bazı yemekler geleneksel sofr uygulamalarını temsil edebilmektedir. Günlük öğünlerin düzeni veya artan iş ortamındaki hızlı yemek tüketimi alışkanlıkları ise gündelik pratikler kapsamında değerlendirilmektedir. Bu bağlamda, yemek kültürü; gelenekler, ritüeller, günlük tüketim davranışlarının iç içe geçmiş olduğu çok katmanlı bir toplumsal yapı olarak kabul görmektedir (Ratcliffe vd., 2019).

#### 4.1. Gündelik Sofrada Menü Yapısı ve Sunum

Gündelik sofralar, kişilerin günlük yaşam ritmine göre şekillenen ve sıklıkla işlevselliğin ön planda olduğu yemek düzenlerini ifade etmektedir. Günlük beslenme diyetindeki öğünlerde tercih edilen yemekler çoğunlukla hazırlama süresi, aile içi alışkanlıklar ve ekonomik koşullar gibi çeşitli parametrelerle şekillenmektedir. Bu bağlamda gündelik sofr düzeninde sınırlı sayıda yemek çeşidi, sade sunum şekilleri ve tekrar eden menüler ön plana çıkmaktadır.

Gündelik sofralar, aile içi iletişimi ve toplumsal etkileşimi sürdüren önemli bir toplumsal alan oluşturmaktadır (Beşirli, 2023). Yanı sıra beslenme-deki tercihler ve sofranın düzeni, kişilerin kültürel alışkanlıklarını ve yaşam biçimlerini yansıtan önemli göstergeler arasındadır (Macit & Kıran, 2024). Türk mutfak kültüründe sofr düzeni için gıdaların bir sıra içerisinde yer alması önem arz etmektedir. Bu durum Türkiye'nin neredeyse tüm bölgelerin-

de gözlemlenmektedir. Ortalama bir ailenin sofrası düzeninde yemeğe çorba ile başlanır. Devamında diğer yemekler, ana yemek tüketilmekte daha sonra ise tatlı ve meyve sırası ile gelmektedir (Diken, 2024). Buradan yola çıkarak Türk mutfak kültüründe yemeğin basite indirgenmediğini yemeğin karar sürecinden hazırlanmasına ve tüketimine kadar tüm aşamalarında kolektif bir yaklaşımın benimsendiğini ifade etmek mümkündür. Sofraya gelen yiyecek çeşidi sayısı ve Türk mutfağının zengin ve kapsamlı içeriği ve bunun yanında yörelerin de kendine has sofrası düzenleri hesaba katıldığında bu düşünceyi desteklemek mümkün hale gelmektedir.

Günümüzde yaşamın hızlanması, kentleşmenin artması ile geçilen modern yaşam şartlarında ise gündelik sofrası pratiklerinde sadeleşme eğilimi görülmektedir (Alpyıldız, 2022). Buna ek olarak bu eğilimlerdeki en önemli etkenlerden birinin geniş aile yapısından çekirdek aileye geçiş olduğunu ifade eden Çelik ve Yabancı-Ayhan (2026) geleneksel geniş aile sofralarında bulunan aile içi sosyalleşme, iletişim, paylaşım ve kültür aktarımını içeren ritüel özelliği taşıyan sofrası deneyiminin, çekirdek aileye geçişle birlikte bireysel beslenmeye doğru evrilmesi neticesinde azaldığını ifade etmektedir. Bununla birlikte kadın ve erkeğin çalıştığı çift gelirli hanelerde zamanın kısıtlı olması sebebiyle evde yemek hazırlamak güçleşmekte ve bunun sonucunda da bireylerin hazır-işlenmiş gıdalara yönelimi artabilmektedir.

Bu bağlamda, geleneksel Türk mutfak kültürüne bağlı kalan gündelik aile sofralarının ritüel özelliğinin nispeten fazla olduğunu ve toplumsal ilişkilerin bu bağlamda sürdürülebilirliğinin, modern yaşamın bir sonucu olan aile yapısının değişimi sonucu ortaya çıkan yeni gündelik sofrası pratiklerinden güçlü olduğunu söylemek mümkündür. Bununla birlikte geçen zaman içerisinde kültürel alışkanlıkların da döneme göre yeniden şekillendiği, modern yaşam şartlarının toplumun geneline yayılarak gündelik yaşam pratiklerinin belirleyicisi konumuna geldiği yadsınamaz bir gerçektir. Bu durumun geleneksel aile yapısında kurulan gündelik sofraların ritüel ve sembolik düzen gibi güçlü yönlerinin azalmasına veya şekil değiştirmesine sebep olabileceği çıkarımını yapmak mümkündür.

#### **4.2. Misafir Sofrası: Çeşitlilik, Sunum ve Toplumsal Anlam**

Misafir sofraları gündelik sofrası uygulamalarından farklı olarak daha yüksek sembolik anlamlar taşıyan yemek düzenleridir. Türk kültüründe misafir ağırlamak sadece yemek paylaşımını değil; ikram kültürünü, saygı ve toplumsal dayanışma değerlerini de yansıtan önemli bir kültürel pra-

tik olarak kabul görmektedir. Bu sebeple misafir için kurulan sofralarda yemek çeşitliliğinin artırılması ve sunumun da gündelik sofralardan daha özenle hazırlanması yaygın bir uygulamadır. Sunulan yemeklerin çeşitliliği ve ikram şekli, ev sahibinin misafire vermiş olduğu değerin sembolik bir göstergesi olarak kabul görmektedir (Toprak, 2019). Türk kültüründe misafire ikramda bulunmadan göndermeme âdeti olduğu bilinen bir gerçektir. Ayrıca ikram edilecek gıdalarda bir esirgeme söz konusu dahi değildir. Bu bağlamda misafire evde bulunan her şeyin en iyisi sunulmakta sofraya ilk misafirin oturması beklenmektedir. Bununla birlikte misafirin ikramda bulunulan kaplarda lokma bırakmaması beklenir. Bu durum Türk toplumunda yeri olan sosyal normların bir tezahürüdür (Diken, 2024). Yanı sıra Türk toplumlarında misafirperverlik, tarihsel süreç boyunca kültürel kimliğin de bir temsilcisi olarak görülmüş olup sofraya ilişkin ritüeller aracılığı ile toplumsal ilişkilerin güçlenmesine de katkı sunmuştur (Demirci & Bürkütbayeva, 2020). Misafirperverlik gereği gelen misafir haberli de olsa habersiz de olsa mutlaka en iyi şekilde ağırlanmaktadır. Haberli olması durumunda çok daha özel bir hazırlık, dolayısıyla emek varken habersiz ise “*Misafir umduğunu değil, bulduğunu yer.*” şeklinde bir yaklaşım söz konusudur. Haberli misafirliklerde daha yakın olan akraba, eş dost ile daha uzun görüşmeler olurken, yeni tanışılan insanların veya habersiz misafirlerin ziyareti daha kısa sürmekte ve elbette bu durum ikram edilen yiyecek içeceklerle de yön vermektedir (Reyhanoğlu & Şahin, 2022).

Verilen bilgiler göz önüne alındığında, misafir sofraları sadece yemek yenilen bir alandan ziyade ayrıca toplumsal bağların pekiştirildiği, kültürel değerlerin de görünür hale geldiği, misafirperverlik anlayışının temsil edildiği sembolik alanlar olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte misafire sunulan yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği ve yoğunluğunun misafir sofralarında bir anlam taşıdığını da söylemek yerinde bir tespit olacaktır. Haber vererek gelen, samimi olunan misafire daha fazla özenilmesi veya habersiz çat kapı gelen misafire yaklaşım ve sunulan ikramların çeşitliliği bir yakınlık uzaklık algısı oluşmasına ortam hazırlaması mümkündür.

### **4.3. Bayram Sofraları: Ritüel Yoğunluğu, Kolektif Emek ve Kültürel Süreklilik**

Bayram sofraları, gündelik sofralardan farklı olarak ritüel yoğunluğu daha yüksek ve güçlü toplumsal mesajları barındıran yemek düzenleridir. Kültürel ve dini bayramlar, toplumların ortak hafızasını ve değerlerini yan-

sıtan zamanlar olarak kabul görmektedir. Bayramlarda ve özel günlerde kurulan sofralar, sadece yemek tüketilen bir alan değil; aile bireylerinin ve akrabaların bir arada olduğu, kültürel değerlerin ve toplumsal bağların güçlendiği bir ritüel alanı niteliği taşımaktadır (Beşirli, 2023). Bayramlardan örnek vermek gerekirse, Ramazan Bayramı üç gün sürmekte ve bu süre içinde aileler birbirini ziyaret etmektedir. Ziyaretlerde yemekler yenilmekte bunun yanında birbirine küs olanlar barıştırılmaktadır. Bayram boyunca tatlı ve şeker ikram edilmesi sebebiyle bu bayrama halk arasında şeker bayramı da denilmektedir. Dört gün süren Kurban Bayramı'nda ise kurbanlar kesilerek ihtiyaç sahibi insanlarla paylaşılmaktadır (Irmak, 2024). Ramazan ve Kurban Bayramı'nda bayramlaşma için gelen misafirlere kurulan sofralar dikkat çeker. Özellikle Ramazan Bayramı tatlı şölenine dönüşmektedir. Sofrada kömbe, yaprak sarma ve eşlikçi olarak mutlaka bir tatlı bulunur. Bayrama özel etli keşkek, kapama ve kavurma gibi yemekler yöreler arasında değişkenlik gösterse de sofralarda mutlaka bulunmaktadır. Kurban Bayramı'nda ise bayramın ilk günü kesilen kurbanın eti üç gün boyunca çeşitli şekillerde tüketilmektedir (Çetin, 2020).

Bayram sofralarının hazırlanması çoğunlukla aile bireylerinin beraber olduğu kolektif bir süreçtir. Bayram sofralarının hazırlığı, yerel yemek yapma bilgisinin ve geleneksel mutfak kültürünün kuşaklar arasında aktarılmasına önemli ölçüde katkı sunmaktadır (Macit & Kıran, 2024). Bu kültür aktarımına örnek olarak yapılan bazı uygulamalara ilişkin Oğuz vd. (2012) Çankırı Tatlıpınar köyünde halkın bayram namazı sonrasında köy yemekhanesinde toplanarak büyükten küçüğe doğru hiyerarşik bir şekilde sıralanmak suretiyle bayramlaştığını, daha sonra ise Ramazan Bayramı boyunca süren ve köy kadınlarının imece usulü hazırladığı pilav, sarma, yahni gibi yemeklerin sunumunun gerçekleştiğini aktarmaktadır. Benzer şekilde Tokat'ın bir köyü olan Çevresu'da civar köylerden bayram namazı için gelen halka cami bahçesinde bayram sofrası kurma geleneği vardır. Köyün hanımları erken saatte kalkarak börek, çorba çeşitleri, helva gibi yiyecekler hazırlarlar. Bayram namazı sonrası yine bir düzen içerisinde bayramlaşma olduktan sonra cami avlusunda kurulan sofraya köy halkının erkekleri evlerinde hanımları tarafından hazırlanan yiyecekleri getirerek sunmaktadır. Bir diğer uygulama da Ordu'da bulunan Aydıntepe köyünde Kurban Bayramı'nda yapılan ve her evin kestiği kurbandan bir parça getirmesi ve hanımların yemeği pişiren aşçıya yardımcı olması ile ortak hazırlanan yemektir. Hazırlanan bu yemek herkesin bir arada olduğu kalabalık bir şenlik havasında tüketilmektedir. Daha sonrasında ise topluca ziyaretler yapılmaktadır.

Bu örneklerden yola çıkarak Türk kültüründe bayram sofralarına özellikle dikkat edildiğini ifade etmek mümkündür. Kurulan sofralar sadece yemek sunulan bir alan değil aynı zamanda arası bozuk insanların dahi iletişiminin eski hale gelmesi için, bireylerin çaba sarf ettiği bir alan haline gelmektedir. Yapılan yemeklerin gündelik sofralara ve sunulan yemeklere göre nispeten detaylı ve zahmetli olması misafir ağırlama şekillerinin her zamankinden daha farklı hale gelmesi bayram sofralarının, ritüel özelliği bakımından yüksek; kolektif emeğin somut olarak gözüktüğü ve toplumsal sürekliliğin sembolik olarak yeniden üretildiği kültürel pratikler olarak değerlendirilmesi mümkündür.

## 5. SONUÇ

Bu çalışma, Mary Douglas'ın ritüel ve sembolik düzen yaklaşımından hareket ederek Türk sofra kültürünü gündelik, bayram ve misafir sofraları bağlamında karşılaştırmalı olarak ele almıştır. Bu bağlamda, yemeğin sadece biyolojik bir ihtiyaç değil; ayrıca toplumsal sınırların, kültürel anlamların ve hiyerarşilerin üretildiği bir iletişim sistemi olduğunu ortaya koymaktadır. Sofra, Douglas'ın öne sürdüğü biçimiyle, tesadüfi bir tüketim alanı değil; aksine toplumsal düzenin yeniden şekillendiği, üretildiği bir ritüel mekân olarak işlev görmektedir.

Yapılan kavramsal değerlendirme, gündelik sofraların daha çok işlevsellik, pratiklik ve rutin tüketim davranışları ile biçimlendiği, geleneksel aile yapısına sahip ailelerin gündelik sofralarının daha çok çeşit ve kolektif emek içerme özelliği taşıdığı, günümüz koşullarında ortaya çıkan modern aile yapısında ise daha az zahmetle yapılan yiyeceklerin tüketildiği ve tüketiminde şartların bir sonucu olarak daha bireysel hale geldiği ifade edilebilir. Bununla birlikte bayram ve misafir sofralarının yüksek ritüel yoğunluğa sahip olduğu, artan çeşitlilik ve özenli sunum uygulamaları ile sembolik anlam üretiminin yoğunlaştığı alanlar olarak farklılaştığı görülmüştür. Özellikle misafir sofralarında “biz” ve “öteki” ayrımının kurulduğu, aidiyetin ve sosyal kabullün yeniden tanımlandığı sınır mekanları olarak dikkat çekmektedir. Bayram sofraları ise kolektif emeğin görünür hale geldiği, kültürel sürekliliğin ve toplumsal dayanışmanın yeniden biçimlenerek üretildiği ritüel alanları olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda sofra uygulamaları, sadece tüketim davranışlarını değil; ayrıca kültürel kimlik, toplumsal değer sistemleri ve statüyü de yansıtan çok katmanlı yapılar olarak değerlendirilmektedir.

Bu çalışmanın, alan yazında çoğunlukla gastronomik miras ve kimlik bakış açısı ile ele alınan Türk sofrâ kültürünü, sembolik düzen ve ritüel yoğunluğu bağlamında karşılaştırmalı inceleyerek kavramsal katkı sunduğu düşünülmektedir. Özellikle gündelik ve özel gün sofraları arasındaki ayrımın, sadece çeşitlilik ve içerik üzerinden değil de emek, anlam ve toplumsal sınır üretimi üzerinden değerlendirilmesi, mevcut çalışmalardan ayrılan özgün bir yaklaşım ortaya koymaktadır. Çalışmanın bu yönüyle, yemek sosyolojisi ve gıda antropolojisi alanlarında teorik tartışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yanı sıra modern yaşam koşulları, hızlanan gündelik hayat ve kentleşme, dijitalleşme gibi dinamiklerin sofrâ pratiklerini dönüştürdüğü görülmektedir. Özellikle dışarıda yeme alışkanlıklarının artması ve restoran deneyimlerinin yeni bir “ritüel alanı” olarak ortaya çıkması, sofrâ kavramının yeniden düşünülmesini zorunlu kılmıştır. Bu bağlamda gelecekte yapılacak araştırmaların, restoranlar, dijital yemek deneyimleri ve tüketim pratikleri üzerinden sembolik ve ritüel anlam üretimini incelemesi önerilmektedir.

Yemek ve sofrâ pratikleri, bireylerin sadece ne yediğini değil; kimlerle, hangi amaçla ve hangi anlam dünyası içerisinde yemek yediğini ortaya koyan güçlü sosyokültürel göstergedir. Bu bağlamda sofrâ, kültürel sürekliliğin, toplumsal ilişkilerin ve sembolik düzenin anlaşılmasında merkezi bir analiz birimi olarak değerlendirilmelidir.

**Beyan:** Bu çalışmanın metnin akademik üslubunun iyileştirilmesi, dil bilgisi kontrollerinin yapılması, yabancı kaynakların çevrilmesi ve genel akışın düzenlenmesi amacıyla yapay zekâ araçlarından destek alınmıştır. Çalışmadaki tüm temel fikirler, araştırma tasarımı, veriler ve bilimsel çıkarımlar bütünüyle yazarlara ait olup, yapay zekâ hiçbir aşamada içerik üretimi veya veri analizi amacıyla kullanılmamıştır. Metnin son hali yazarlar tarafından dikkatle incelenmiş ve tüm sorumluluk üstlenilmiştir.

## KAYNAKÇA

- Alpyıldız, E. (2022). Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü ve Kuşaklararasılık. *Folklor Akademi Dergisi*, 5(2), 311 – 326.
- Barthes, R. (1997). Toward A Psychology of Contemporaray Food Consumption, C. Counihan, & P. Van Esterik (Ed.), *Food and Culture*, (20-27). New York: Routledge.
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve Mutfağın Toplumsal Görünümleri- Yemek ve Mutfak Tipolojisi Görünümleri. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 11, 45-62. <https://doi.org/10.48131/jscs.1261843>

- Bourdieu, P. (1984). *Distinctions: a social critique of the judgment of taste*. Boston: Harvard University Press.
- Browne, R., B. (Ed.). (1980). *Rituals and Ceremonies in Popular Culture*, Bowling Green, OH: Bowling Green University Popular Press.
- Civitello, L. (2019). Mutfak ve Kültür, İnsanın Beslenme Tarihi. (Çev: Nilüfer Nahya & Saim rnek). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Çelik, Y., & Ayhan, N.Y. (2026). Beslenme Alışkanlıklarındaki Sosyokültürel Değişimlerin Aile Ruh Sağlığı ve Aile İçi İlişkiler zerindeki Yansımaları: Bir Anlatı Derleme. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(3), 20-32.
- Çetin, K. (2020). Medeniyet Değerlerimiz Mutfak ve Yemek Kültürü. İstanbul: Ravza Yayıncılık Matbaacılık
- Demirci, H. & Brktbayeva, ř. (2020). Kazak Misafirperverliği: lş, Misafir Ağırlama ve Tabak Kültürü. *Milli Folklor*. 126(16):198-209.
- Diken, H. A. (2024). Geleneksel Türk Mutfak Kültüründeki Alışkanlık ve Davranış rntleri zerine Genel Bir Değerlendirme. *ASOS Journal The Journal of Academic Social Science*, 142(142), 282-292. Doi Number: <http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.69824>
- Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1),61-81. Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, 101(1), 61-81. <http://www.jstor.org/stable/20024058>
- Douglas, M. (1975). *Implicit meanings: selected essays in anthropology*. London: Routledge. <https://archive.org/details/implicitmeanings0000mary> (Erişim Tarihi: 4.3.2026).
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. DOI: 10.1177/053901888027002005.
- Irmak, Y. (2024). Türk Kültüründe Tren Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515.
- Macit, N., & Kıran, . (2024). Yemek ve toplum: kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), ss. 97-106. <https://doi.org/10.58632/olgosos.1573307>.
- Mintz, S.W., & Christine M. Du Bois. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119. <http://www.jstor.org/stable/4132873> (Erişim Tarihi: 4.3.2026).
- Sobal, J. & Nelson, M.K. (2003). Commensal eating patterns: a community study. *Appetite*. 41(2):181-190.
- şimşek, A. & Güleç, E. (2022). Orta Asya döneminde yemek kültürü. (Editör: Neslihan Serçeoglu), *Yemek Kültür ve Toplum* (ss. 131-144) içinde, Ankara: Nobel Akademik Yayınları.
- Oğan, Y. (2026). Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Bir Lezzet: Kaman Bayram Çreği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 99-115. <https://doi.org/10.32572/guntad.1703331>

- Oğuz, M. Ö., Kösemek, M., Çiçekoğlu, N., & Yıldız, T. (2012). Türkiye’de 2011 Yılında Yaşayan Ramazan Ve Kurban Bayramı Geleneksel Kutlamaları, Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma Ve Uygulama Merkezi (THBMER). [https://cms.hacibayram.edu.tr/api/files/1/Hac%C4%B1bayram%20AHBV/thbmer\(tr-TR\)/Ramazan%20ve%20Kurban%20Bayram%C4%B1%20Geleneksel%20Kutlamalar%C4%B1-min.pdf](https://cms.hacibayram.edu.tr/api/files/1/Hac%C4%B1bayram%20AHBV/thbmer(tr-TR)/Ramazan%20ve%20Kurban%20Bayram%C4%B1%20Geleneksel%20Kutlamalar%C4%B1-min.pdf) (Erişim Tarihi: 23.06.2026).
- Oren, O., Arcodia, C., Robinson, R., N., S., & Novais, M., A. (2024). Commensality research in commercial hospitality: A systematic review. *International Journal of Hospitality Management*. 117. 103663. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103663>
- Ratcliffe, E., Baxter, W., L., & Martin, N. (2019). Consumption rituals relating to food and drink: A review and research agenda. *Appetite* 134 (2019) 86-93. DOI: 10.1016/j.appet.2018.12.021
- Reyhanoğlu, G. & Şahin, K. (2022). Gündelik Hayat, Misafirlik ve Paylaşım: Kıbrıslı Türklerde Yiyecek ve İçecek İkramı. H. Kaplan & Haşimi, A. (Ed.), *Ağız ve Dil Araştırmalarına Adanan Bir Ömür: Prof. Dr. Jale Öztürk’e Armağan*. (ss. 221-255). Uzun Dijital Matbaa, Sonçağ Yayıncılık Matbaacılık. ISBN: 978-625-8379-35-8.
- Tekoğlu, A., D. & Eser, Z. (2021). Transfer Edilen Ritüel ile Tüketici Tutumu ve Satın Alma Davranışları Arasındaki İlişki: Kara Cuma Örneği. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*. 14(3):453-491. <https://izlik.org/JA78GX36GR>.
- Toprak, A. (2019). Türk Kültüründe Misafirperverlik ve Sofra Açmak / Sofra Çekmek. *Mecmua Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*. 7:74-81. <https://dx.doi.org/10.32579/mecmua.534041>
- Utandır Karaduman, A. (2023). Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek: Yemek ve Toplumsal Anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), 107-115. <https://doi.org/10.17067/asm.1215302>
- Yıldız, S. (2022). Etnik toplumlara ait yemek kültürleri, (Editör: Neslihan Serçeoglu), *Yemek Kültür ve Toplum* (ss.333-357) içinde, Ankara: Nobel Akademik Yayınları.
- Yusuf Has Hacıp (2019). *Kutadgu Bilig*. (M, Tunçel, Günümüz Türkçesine uy.; H. Aşıcı, Ed.). T.C. Gençlik ve Spor Bakanlığı, Eğitim, Araştırma ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü. ISBN 978-605-7980-50. <https://elkitab.org/wp-content/uploads/2020/11/kutatgu-bilig-23012020.pdf>

# TÜRK MUTFAĞINDA ÇİLINGİR SOFRASI VE MEZE KÜLTÜRÜ

Meral YILMAZ\*  
Gülnur SAVCI\*\*

## 1. GİRİŞ

Türk mutfak kültürü, tarihsel serüveninde fizyolojik bir gereksinim olan beslenme unsurunun yanısıra toplumsal iletişim, paylaşım ve gelenekleri de içinde barındıran zengin bir mutfak kültürü sergilemektedir. Bu bağlamda çilingir sofrası ve meze kavramı, Anadolu coğrafyasının günümüze yansıyan önemli gastronomik ve sosyokültürel unsurlarından birini oluşturmaktadır. Çilingir sofrası, üzerinde bulunan rakı ve çeşitli mezeleriyle gastronomik bir öneme sahiptir. Bu sofralar ortamın, anın, yemeklerin ve özellikle içki paylaşımıyla birlikte edilen muhabbet ile birlikte sosyokültürel bir yapının oluşmasına zemin hazırlamaktadır (Samancı, 2012).

Çilingir sofralarının en temel ögesi olan içki; Türk Dil Kurumu (TDK) tarafından, “içinde alkol barındıran içecek” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2026). Çok eski dönemlerden günümüze kadar zevk vermek, yatıştırmak, uyuşturmak ve aynı zamanda ilaç olarak kullanılan alkole karşı bireylerin ve toplumların tutumları farklılık göstermiştir. Kaynaklarına bakıldığında, Türklerin tarih boyunca çeşitli alkollü içecekler tükettikleri görülmektedir.

\* Prof. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sivas, Türkiye. meralylmz@cumhuriyet.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-6150-1640

\*\* Bağımsız Araştırmacı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Sivas, Türkiye. savcigulnu@gmail.com, ORCID ID:0009-0001-2783-1483

Orta Asya döneminde başta kımız olmak üzere “tarasun, begni ve lo” gibi alkollü içkiler tüketilirken, coğrafya ve bitki örtüsündeki değişimlere bağlı olarak Anadolu’ya geçiş sürecinde şarap tüketiminin yaygınlaştığı görülmektedir. Cumhuriyet Dönemi’nde ise şarap üretiminin kurumsal bir yapı kazandığı ve ilk modern şarap üretim tesislerinin kurulduğu bilinmektedir (Zad, 2017 ).

İçki kavramı, içmek eylemi ile vücut bulurken, günümüzde sosyolojik ve kültürel bağlamda içmek eylemi, topluluk oluşturarak, bu topluluk arasında oluşan bağları ortaya koyma anlamını taşımaktadır. Bunun yanı sıra içmek eylemi, sınıfsal ve mekânsal bir adab kavramını da gündeme getirmektedir. Bu adap çerçevesinde bir sofranın kurulması ve çilingir sofrası olarak adlandırılan bu sofralarda içkinin ısmarlanması önemli bir noktadır. Çilingir sofralarında amacın sadece bir masa etrafında yemek yiyip, karın doyurmak değil sohbet etmek olduğu da bilinmektedir ve bu düşünce yapısı Osmanlı döneminden günümüze kadar uzanan meyhane kültürü içerisinde geliştirmiştir (Beşirli, 2010; Erdinçli, 2023). Kilit açan kişiyi tanımlayan “çilingir” kelimesi ile nitelendirilen bu sofranın duygu, düşünce ve dertleri ortaya çıkaran ve samimi bir şekilde sohbeti açan bir güce sahip olduğu bildirilmektedir. Bunun yanı sıra, çilingir sofrasının en temel ve fark edilir özelliği ise sofrada yer alan mezelerdir. Osmanlı mutfağı üzerine yapılan çalışmalarda mezeye benzeyen servislerin hem saray hem de halk mutfağında farklı çeşitlerde yer aldığı görülmektedir. Zaman içerisinde bu sunumlar rakı ile sentezlenerek çilingir sofrası kültürünü oluşturmuştur (Erdinçli, 2023). Çilingir sofrasında yer alan mezeler, sofraya geliş sırası, miktarı ve servis ediliş biçimi yavaş yemek yeme (slow food) beslenme anlayışının geçmişe dayanan geleneksel bir örneği görünümündedir (Bilgin, 2008). Daha çok Akdeniz ve Orta Doğu mutfak kültüründe yer alan meze kavramı, Türk mutfak kültüründe de oldukça önemli bir yer tutmakta ve dikkate değer bir ürün yelpazesi oluşturmaktadır. Meze ve yiyecek türlerinde gözle görülür bir çeşitlenme ve değişimin yaşandığı evre ise 1838 yılında imzalanan Balta Limanı Anlaşması ile oluşan serbest ticaret ortamında başlamıştır. Hemen akabinde ilan edilen Tanzimat Fermanı akabinde ceza hukuku alanında yaşanan gelişmeler, devletin içki tüketimine ve meyhanelere yaklaşımını değiştirmesinde ve buna bağlı olarak Müslümanların cezalandırma korkusu yaşamaksızın meyhanelere gidebilme başlangıcında etkili olduğu bildirilmektedir (Erdinçli, 2023).

Günümüzde meze kültürü kapsamında yapılan araştırmalar, mezenin yemeklerin yanında yer alan bir eşlikçiden ziyade sofranın temel unsurla-

rından olduğunu ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010). Çilingir sofrası ve meze kültürü kapsamında yapılan çalışmalarda arasında Şimşek (2021) tarafından Sivas'ta "Rakı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü' nün" konu alındığı makale çalışması dikkat çekmektedir. Bu çalışmada, 500 yıldan uzun bir süre geçmişi olan rakının ve Türk rakı sofrasındaki yemek kültürü ve bu yemek kültürün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi amaçlanarak çeşitli öneriler geliştirilmesi öngörülmüştür. Çalışmada; araştırmaya katılanların çoğunluğunun rakı kültüründe muhabbetin çok önemli olduğunu vurguladıklarını ayrıca sofrada bulunan mezelere de oldukça fazla önem verdiklerini tespit edilmiştir. Bunun yansıra meze kültürünün gastronomik açıdan revize edildiğini ve gastronomi turizmi çerçevesinde ortaya konarak bu değişimin Anadolu mirası olan rakının oluşturduğu sofras ve meze kültürünü muhafaza ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Zat (2013) tarafından yapılan diğer bir çalışmada ise, "Her Dem Yeni Her Daim Kalender" adlı kitabında rakının halis bir Anadolu ürünü olduğunu belirterek rakıyı oluşturan temel ürünler hakkında bilgi verilmiştir. Kesmez ve Aydın (2014) kaleme aldıkları "Rakı Cep Kitap'ta" rakının mazisiyle birlikte sahip olduğu adaptan ve çilingir sofrasından bahsetmişlerdir. Öncü ve arkadaşları (2002) "Alkol Kültürü-2: İçki Kültürü ve Edebiyatı" isimli çalışmada alkol kültürünün tarihsel sürecini ve meyhanes kültürünü irdelemişler; araştırma sonucunda, alkol tüketiminin eskiden olduğu gibi günümüzde de kullanımı konusunda esnek davranıldığını ve kısıtlamalara gerek duyulmadığını ortaya koymuşlardır. Çandır (2019) ise, "Meyhane Kitabı'nda" İstanbul meyhanelerinin tarihini, Agora meyhanesini, meyhanede içilen-yenilen yiyecekleri ve meyhanes argosunu ele almıştır. Duran ve arkadaşları tarafından (2025) "Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Geleneksel Türk Meyhaneleri: Çanakkale Örneği" isimli araştırmada geçmişten günümüze hala varlığını sürdüren meyhanelerin somut olmayan kültürel miras kapsamında incelenmiştir.

Mevcut çalışmalar incelendiğinde, araştırmaların büyük ölçüde rakı kültürü, meyhanes tarihi ve gastronomi turizmi ekseninde yoğunlaştığı görülmektedir. Bununla birlikte, çilingir sofrasını oluşturan ritüellerin, meze kültürünün ve meyhanes olgusunun geleneksel ve çağdaş dönüşümleriyle birlikte bütüncül biçimde ele alındığı çalışmaların sınırlı olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda, çalışmanın alana kuramsal ve kültürel açıdan katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu çalışma çerçevesinde, kültürel bir miras olan çilingir sofraları ve bu sofralarda sunulan meze çeşitlerinin irdelenmesi ve günümüze evrilme şeklinin ortaya konması amaçlanmıştır.

## 2. ÇİLİNGİR SOFRASI KÜLTÜRÜ

Çilingir kelimesi etimolojik köken olarak, Farsça bir kelime olup “anah-tarcı” anlamına gelmektedir (TDK, 2026; Etimoloji Türkçe, 2026). Rakıya eş-lik etmesi için oluşturulan ve üzerine meze konmuş sofralar çilingir sofrası tanımlanmaktadır (Basmacı vd., 2018). Dilin çözöldüğü, sohbetin koyulaştığı bu çilingir sofralarında tüketilen yiyecek ve içecekler ise, çilingir sofa kültü-rünün bütünleyici parçalarıdır. Özellikle rakı, tarihi 500 yıl öncesine kadar uzanan, Anadolu’nun bereketi üzüm, Akdeniz’in karakteri anason ile oluş-turulan ve imbikle damıtıldıktan sonra damla damla akan bu sofraya özgü içkisidir ve Anadolu topraklarının ve kültürünün bir ürünüdür. Rakı, bu topraklarda yaşayan insanların geçmiş kültürleri ile ilişki kurmalarını, tarih-lerini anımsamalarını sağlayan ortak bir miras olarak da ifade edilmektedir (Zad, 2017).

Rakı kelimesi, Arapçada ter manasına gelen “arak” kelimesinden türe-miştir. Rakı kelimesinin etimolojik kökenine dair çeşitli yaklaşımlar bulun-maktadır (Zat, 2013b). Bu yaklaşımlardan ilki; rakı sözcüğünün kökeninin iri, uzun taneli ve kalın kabuklu bir üzüm türü olan “razaki” üzümünden yapılan anason aromalı içkiye dayandırılmasıdır. Adı geçen üzüm çeşidine sözcük bakımından benzemesine istinaden rakı kelimesinin kökeninin de “razaki” üzümünden geldiği düşünülmektedir. Rakı sözcüğüne dair bir di-ğer yaklaşım ise, rakının ilk defa Irak’ta üretildiği ve bu sebeple “ıraki” söz-cüğünden türemiş olabileceği düşüncesidir. Ayrıca kırmızı rakısı manasında dillendirilen “araga” kelimesi ile rakı arasında dolaylı da olsa bağlantı kuran gruplar bulunmaktadır (Şimşek, 2021).

Rakının kökeni kesin bir şekilde bilinmese de Osmanlı Seyyahı Evliya Çelebi, Seyahatname adlı eserinde, 1630’lardaki seyahatleri esnasında kasa-balardaki halkın kendi rakılarını ürettiklerini belirtmektedir. En eski üretim ve ticaret kayıtları ise yazılı olarak 15. yy’da Trabzon ve çevresinden gelmek-tedir; 1520 yılına ait olan Osmanlı Vergi Nizamnamesi de hem üretim hem de seyahat merkezi olarak Trabzon’u yazılı bir şekilde belgelemektedir (Zat, 2013b). Rakı, Osmanlı İmparatorluğu’nda 19. yy’ın sonlarına kadar evlerde üretilmektedir. Rumların ve Arnavutların işletmeciliğini yaptığı meyhaneler-de dini kısıtlamalar nedeniyle uzun bir müddet şarap ağırlıklı tüketim olsa da, rakı bu dönem içerisinde giderek yaygınlaşmıştır. Rakı üretiminde ana ham madde şarap mayşesinden elde edilen cibredir; cibre yeterli gelmediğinde ise Avrupa’dan getirtilen alkolün eklendiği bildirilmiştir. II. Abdülhamid döne-minde, 1901 yılında ilk ve özel rakı fabrikası Umurca Çiftliği’nde kurulmuş ve

Sarıcazade Ragıp Paşa tarafından işletilmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılmasının ardından Cumhuriyet'in ilan edilmesiyle birlikte rakının üretimi de devlet tekeline geçmiştir. Devlet tarafından kurulan ilk modern rakı fabrikası ise İzmir'de 1944 yılında açılmıştır. Günümüze gelindiğinde, 2004 yılında TEKEK'in özelleştirilmesi ile birlikte, rakının genel formu aynı kalmış ancak kendine özgü sentez ve üretim yöntemine sahip birden fazla yeni rakı markası ortaya çıkmıştır (Zad, 2017). 2009 yılında da Türk Patent Enstitüsü tarafından koruma altına alınan rakının coğrafi işaret tescili yapılmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2026).

Rakı; üzüm, incir, erik vb. meyvelerin fermentasyonu ve damıtılması sonucunda elde edilen, imam suyu ve aslan sütü şeklinde de ifade edilen içkidir (TDK, 2020). Genellikle deniz ürünleri ve meze eşliğinde servis edilen Türk rakısı, Türkiye'deki üzümlerden üretilen, anason aromalı ve damıtılmış olan alkollü içecektir (Çobanoğlu ve Yılmaztekin, 2011; Yücesoy & Ozen, 2013). Şıra haline getirilen üzümlerin su ile mayşe haline getirildikten sonra; etil alkol ile fermente edilerek bir sıvı oluşturulur ve bu alkollü sıvı aslında 6-12 derece arasında bir şaraptır. Sonrasında, distilasyon ünitesinde ya da geleneksel imbiklerde damıtılarak suma haline getirilir. Biriktirilen suma, 5000 litre veya daha küçük bakır imbiklerde tekrar anason tohumu ile damıtılır. Rakının tam orta kısmının alkol derecesi yüksek ise "göbek" olarak adlandırılmaktadır. Göbek kısmı su ile seyreltilip ya da tatlandırılarak tercihe göre tüketilmektedir. Şişelenmeden önce bir ay dinlendirilen rakıda izlenen bu aşamalar rakının olgunlaşmasına katkı sağlamaktadır (Ögel, 2006).

500 yıl öncesine dayanan zengin kültürel geçmişiyle rakı tüketimi, yıllar içerisinde bir adaba sahip olarak, meyhaneler ve bu meyhanelerde kurulan çilingir sofraları da oldukça önemli bir role bürünmüştür (Ögel, 2006). Meyhane, Farsça mey (şarap) ve hane (ev) kelimelerinin oluşturduğu içki satılan ve içilen yer, içki mekânı olarak ifade edilmektedir (TDK, 2020). Kelimenin içerisinde yer alan mey sözcüğü, yıllar içerisinde anlam genişlemesine uğrayarak sadece şarap anlamında kullanılmaktan çıkmış ve her çeşit içkiyi kapsayan bir anlamda kullanılmış ve bu bağlamda meyhane, özellikle rakı için kullanılmaya başlandığı dönemlerde, rakı evi olarak ta tanımlanmıştır (Basmacı vd., 2018). Fatih Sultan Mehmet döneminden itibaren İstanbul'da meyhanelerin var olduğu ve bu meyhanelerin Bizans döneminden kalmış olduklarına dair çeşitli kaynaklar bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020). Bu meyhanelerde "Bu içkiyi içen terler!" şeklinde söylenen sözler yankı uyandırmıştır. Rakı güğümlerinin üzerine pirinçten

bir yürek işlenerek, sert içkinin aslan gibi bir yürek istediği tasvir edilme-ye çalışılmıştır. Ayrıca bu süreçte suyla karıştırıldığında süt gibi beyaz olan rakı, hayvanlar içerisinde cesur, güçlü, hızlı ve zeki olan aslanla özdeşleştirilerek “aslan sütü” olarak ifade edilmeye başlanmıştır. Bir başka rivayete göre ise, aslan sütü adının eski küplü meyhanelerden geldiği söylenmektedir. O dönemde Galata’daki meyhanelerde fıçı yerine içinde adamın başının görülmeyeceği büyüklükte küpler olduğundan bunlara “küplü” adı verilmektedir ve rakı bu meyhaneler içerisinde aslan kabartmalı küplerde yer aldığından “aslan sütü” olarak adlandırılmıştır (Zat, 2017).

Dönem içerisinde oluşan kültürel yapıda, aslana yakışır mahiyette rakının adabıyla içilmesi hoş görülürken adabın dışına çıkanlara saygı gösterilmediği ifade edilmektedir. Rakının ne zaman içileceği konusu da bu adabın bir parçasıdır. Kültürel yapı içerisinde “vakt-i kerahet” olarak tanımlanan zaman önemlidir ve rakı için kişiler arasında ufkun kızarmaya başladığı zamanı işaret etmektedir. Bunun yanı sıra sabah rakısı olarak ifade edilen “sabuh” akşam alkolü fazla kaçırانların, sabah akşamdan kalma hallerini üzerlerinden atmaları için başvurdukları, bir yol almakla birlikte kendilerini akşam rakısı için de hazır hale getirmeyi amaçlamaktadır. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bir gelenek olan ve Antakya’da “çok erken başlamak” anlamına gelen “kuş ötümü” bu konuyla ilişkili bir örnek teşkil etmektedir. Bu geleneğe göre; gün doğduktan hemen sonra buluşan dostlar, mercimek çorbası, katıklı ekmek, kısır hatta çiği köfte, sakatat ve kuşbaşı et ile rakı keyfi yaptıktan birkaç saat sonra evlerine dönmektedirler (Zat, 2013a).

Rakının içilmeye başlama zamanı kadar bu sofradan ne zaman kalkılması gerektiği de önemli bir noktadır. Rakı kültürü ile ilişkili akla ilk gelen isimlerden birinin yazar Ahmet Rasim olduğu ifade edilmektedir ve bu kıtası “Evde bekleyenlere ‘Meyhaneler kapandı, sarhoşum nerede?’ şarkısını söyletmeyecek” bir sürenin olması gerektiğini vurgulasa da kendisinin çoğunlukla eve geç kaldığı bildirilmektedir. Zaman konusunu takip eden bir diğer nokta ise, rakının nasıl içilmesi gerektiğidir. Öncelikle rakının soğuk içilmesi makbuldür ve bu çerçevede rakının soğutulması için birden fazla yöntem uygulanabilmektedir. Bu yöntemlerden biri olan bardağa buz atmak, her ne kadar kullanılagelen bir yöntem olsa da kimi rakıcılar arasında caiz sayılmamaktadır. Aydın Boysan, “ağza alınacak rakıya katılacak tek dünya malzemesi sudur,” diyor ve rakı şişesinin, su sürahisinin buzdolabında daima yana olması gerektiği gibi kadehlerin ve su bardaklarının da buzdolabında soğutulması gerektiğinin önemini vurgulamaktadır. Aydın Boysan’ın yu-

dumlama tavsiyesi ise şöyledir: *“Bardağa önce rakı dökülmez, önce soğuk su daha sonra rakı dökülür. Böylece iyi bir karışma sağlanmaktadır. Rakı dolu kadeh ağızdan önce burna götürülerek koklanır, ardından derin bir nefes çekilir. Daha sonra demci, arkasına yaslanır ve kadehi yavaşça ağzına götürür, yarım yudum rakı alır ancak hemen yutmaz. Ağzında yavaş bir şekilde dolaştırır, hisseder. Burada amaçlanan şey, mideden önce akciğerlerinde bu şölenden zevk almasını sağlamaktır. Alınan ikinci yudumdan sonra arkaya yaslanır kafa hafiften yukarı kaldırılır ve bütün yudum rakı yine çok yavaş bir şekilde nazikçe yutulur. Rakı yutulur yutulmaz da oturulan yerde, helozoni şekilde yavaşça sallanılır. Bu hareketin amacı, rakının mide borusundan kıvrımlı bir şekilde inmesini sağlayarak, yolunu uzatmaktır (Öney, 2019).*

Rakıdan alınacak hazzı etkileyen etkenlerden bir diğeri de nasıl içildiği kadar ne kadar miktar içilmesi gerektiğidir. Dozunda içmek rakı erbapları için hürmet görmektedir ve akşamcı rakı erbabının ölçüsü “iki duble” olarak belirtilmektedir. Ancak “yolluk” denilen bir tek daha alınmaktadır. Çilingir sofrasında çakırkeyif yani kıvamında olan tatlı sarhoşluk haline gelip, arada durmak da oldukça önemlidir. Ahmet Rasim rakının ölçüsüne dair “gıda” adında bir ölçüden bahsetmektedir. Bu ölçü, bir kişinin hiç rahatsızlık duymadan içebileceği rakı miktarıdır, diye ifade etmektedir. Edebiyatımızın önde gelen hiciv sanatçılarından olan Refik Halit Karay, çakırkeyiflik halini muhafaza edemeyip sarhoş olan kimseleri sınıflara ayırmaktadır: Keyifli sarhoş, dertli sarhoş, cömert sarhoş... Vefa Zat ise, bu sınıflandırmaya “küfelik sarhoşu” kavramını da eklemektedir (Zat, 2013a).

Tüm bu etkenler çilingir sofrasında bir bütünü oluştururken bu masadaki elemanlarda sofrayı tamamlayarak rakı ruhunu desteklemektedir. Klasik meyhanelerde masa örtüsünün, peçetelerin, tabakların, hatta tuzluk ve biberliğin bile beyaz renkte olması da yüzyıllardır süregelen bir gelenektir. Meyhaneler şehri olarak da ifade edilen İstanbul’daki ilk geleneksel meyhanelerde masa yerine sini kullanılmış ve hasırdan kısa iskemlelere oturulmuştur. Tanzimat Dönemi ile hayatımıza giren Batılılaşma yönelimi, geleneksel meyhanelerin yerlerini klasik meyhanelere bıraktıkça, masa ve sandalye kullanımı da meyhanelerde yaygınlaşmıştır. Her dönem de olduğu gibi bu dönemde de alafranga eğlence mekânlarında ve ruhsatlı meyhanelerde üstüne kolalı beyaz örtülü masalar yer alırken, fakir gruplarda ise örtüsüz, çabuk temizlenebilen, sağlam mermer masalarının tercih edilmesi ile sınıf farkı etkisini göstermektedir (Eksen, 2000). Bu sofrada değişen pek çok şey gibi kadehlerde zaman içerisinde değişikliğe uğramıştır. Osmanlı’da klasik dönemde kullanılan “bülbülü” adlı kadeh, şarap için kullanılsa da daha sonraları bu

kadehlerde rakı da içildiği bildirilmiştir. “Bade Kadehi” ise, ağzına oranla daralan dibiyle bilinen şekle sahip geleneksel bir rakı kadehidir. Ayrıca “tir-yaki” adıyla da anılan “leylek boynu” kadehi de en bilinen rakı kadehleri arasında yerini almaktadır. Çilingir sofrasının adabına bağlı kimseler rakı servisini garsonun yapmasını uygun görmemekte, bunun yerine, “saki” olarak adlandırılan topluluktan bir kişinin, bardaklara birer duble rakıyı koymas beklenmektedir. Ayrıca bu sofrada ilk kadehi kaldırmak da meclisin manevi anlamda ki önde görülen erbabına düşmektedir. Bu kapsamda ortaya çıkan çilingir sofrası kültürü; edebiyatımıza, müziğimize, sanatımıza bütünüyle yansımış ve rakı bu coğrafyanın topraklarında yalnız rakı olarak kalmamıştır (Sav, 1994).

### 3. MEZE KÜLTÜRÜ

Meze kelimesi, köken olarak Antik Yunan ve İran’a dayandığı bildirilmiştir (Gürsoy., 2004) Farsca “çeşni, çaşni” olarak adlandırılan meze “lezzet, tat ve zevk” anlamına gelmektedir. Farsca benzer kelimelerden türetilmiş “çaşnigir” ise, Osmanlı mutfağında hünkârın özel sofracısı ve hazırlanan yemekleri tatmakla yükümlü kişi için kullanılmıştır. Ülkemizde ve Orta Doğu’da bir tür servis çeşidi olarak bilinen “meze”, İtalya’da “antipasti”, Fransa’da “ordövr” ve İspanya’da “tapas” gibi isimlerle de bilinmektedir (Nişanyan Sözlük, 2026). Meze, meyhanelerde ve çilingir sofralarında içkinin (rakı) yanında tadımlık ve genellikle soğuk tüketilen çeşitli yiyecekleri tanımlamaktadır (Şimşek, 2021). Mezeler, sofrada bol çeşitli ve az miktarda bulunmaktadır. Mezenin ilk olarak kimler tarafından ve ne zaman ortaya çıktığı bilinmemekle birlikte soğuk mezelerin çoğunlukla zeytinyağı ile yapılmasından dolayı zeytinyağını ilk keşfeden Giritlilerin, ilk mezeyi de yaptıkları düşünülmektedir. Mezelerin ana malzemesi olan zeytine ilişkin elde bulunan en eski bilgi Ege Denizi’nde ki Santorini Adası’nda yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkan 39.000 yıllık zeytin yaprağı kalıntılarıdır. Bu bağlamda tarih, zeytinyağı üretimine ilişkin en önemli izlerin Akdeniz’in tam ortasında yer alan Girit Uygarlığına ve M.Ö. 4.500 yıllarına kadar uzandığını göstermektedir. Bu kültürün Akdeniz’deki diğer topluluklara yayılmasında da en önemli görevi Giritliler üstlenmiştir. Zeytinyağın keşfi, yemek kültüründe de değişikliklerin yaşanmasına yol açmıştır (Meze Tarihi ve Kültürü, 2021; Yetim & Uygun; 2024).

Anadolu’ya geldikten sonra Bizanslılar ile etkileşim halinde oldukları zaman diliminde Türkler günümüz mutfak kültürlerinde önemli yer tutan

mezeye, taze baharat ve soslara uyum sağlayarak bu alışkanlığı kendi mutfak kültürlerine kazandırmışlardır (Boz, 2021). Tarihte, Osmanlı Sarayında da zeytinyağlı yemeklerin varlığı bilinmektedir fakat İslam inancına göre içki haram olduğu için meze bir yemek kültürü olarak kendini yeterince göstermemiş ve gelişmemiştir. Diğer taraftan, İstanbul çevresinde ikamet eden gayrimüslimler tarafından meze tam anlamıyla bir kültür olarak benimsenerek gelişim göstermiştir. Özellikle İstanbul'da Yenikapı, Karaköy, Galata vb. çevresinde yaşayan gayrimüslimlerin açtıkları meyhaneler ve şarküterileri dükkânları bu kültürün yaygınlaşmasında ve çeşitlenmesinde büyük rol üstlenmiştir (Erdoğanlı, 2023). 15. yy'da edebi eserlerde meze olarak bu sofralarda kebab ve turşu tüketildiği bildirilmektedir. 16. yy'da tam olarak adları bildirilmesede tavuk, koyun, büyükbaş hayvan ve özel bir yiyecek olarak oğlak çevirmesinin sofraları süslediği ifade edilmiştir. Yine bu dönemlerde içkinin (şarap) yanında yarı pişmiş kebab ile ekşili çorba ve kavurmalar, köfteler gibi yemeklerin tüketilebileceği, özellikle her türlü balık ve pavurya, istiridye, ıstakoz, teke (karides) ve midye gibi deniz mahsullerinden yapılmış lezzetli mezeler olduğu bildirilmiştir. Osmanlı toplumunda makam sahibi, cömert, eğlenceye düşkün ve tanınmış ileri gelen kişiler için kurulan çilingir (işret sofraları) sofralarının 40-50 çeşit meze ve yiyeceklerle özenli ve göze hitap eder bir şekilde düzenlenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Bu tür sofralarda fındık, fıstık ve kavrulmuş badem, balık yumurtası, havyar, pastırma, mevsim meyveleri, özellikle de çiçeklerle bezeli olması, hatta gül mevsimiye taze gül yapraklarıyla süslenmesi gerektiği ifade edilmektedir. Genel olarak böreklerin ve yoğun yağlı yemeklerin ise şarap meclislerinde tercih edilmemesi gerektiği bildirilmiştir (Erdoğanlı, 2023).

Günümüze gelindiğinde ise; Türk gastronomisinin en renkli ve çeşitli bölümü olan mezeler sofralarda önem taşıyan vazgeçilmez yiyecek türlerini oluşturmaktadır. Hatta mezelerin içki sofralarının dışında başlangıç yemeği olarak porsiyonlar halinde servis edildiği bilinmektedir (MEGEP, 2006). Çilingir sofrasında kapsamında ise meze olarak rakı yanında çeşitli yemeklerin yenildiği görülmektedir. Bununla birlikte bu durumun geleneksel meyhaneye kültürünün bozulduktan sonra içkili lokantaların yaygınlaşmasıyla ortaya çıktığı ve esas olanın “rakının yanında rakıya göre mezenin hazırlanması ve yenmesi” gerektiği bildirilmektedir (Basmacı vd., 2018).

Türk mutfağında, sofrayı mezelerle donatmak, o sofranın zenginliğini göstermektedir. Renkli görselleriyle masanın cazibesini arttıran mezeler, yemek yemeyi fizyolojik bir gereksinim olmaktan çıkartarak keyifli bir hadise-

ye dönüştürmektedir. Genellikle sıcak yemek için acele ettiğimiz ana yemeğin mezeler söz konusu olduğunda yavaşlığa ve dinlenmeye dönüşmesi de keyif veren kısmını oluşturmaktadır. Mezelerin sofralarda uzun saatler kalmalarından dolayı hem oda sıcaklığına dayanıklılığı yüksek mezeler tercih edilmekte, ayrıca mevsimlere göre taze bir şekilde bulunan sebzeler ile hazırlanmaktadır. Örneğin yazın patlıcanı, domatesi; kışın pancarı, ilkbaharın enginarı; sonbaharın mantarı gibi her mevsimin kendine özgü taze ürünleri bulunmaktadır. Ağır olan hiçbir besin meze grubuna dâhil edilmemektedir (Kurnaz vd., 2019). Ayrıca mutfağımıza has kurutulmuş sebzeler, tuzlanmış balık ve konservele hazırlanmış mezeler de sofralarımıza ayrı bir güzellik katmaktadır (MEGEP, 2006).

Meze kültürü, keyfe göre ya da ekonomik güce göre çeşitlilik göstererek değişmektedir. Çilingir sofrası, bir iki kadeh içmek için kurulmamakta, içki sofrasında meze yerine çerez ve meyve gibi yiyecekler de tercih edilebilmektedir (Acehan, 2018). Bu sofraya geleneksel olarak mütevazı bir sofraya olduğundan bir avuç leblebi bile meze olabilmektedir (Öncü vd., 2002). Bununla birlikte içki ve mezelerin semtlere göre değiştiği *“lüks meyhanelerde istakoz tabağı kurulmuşken, koltuk meyhanesinde Arnavut ciğeriyle yetiniliyor, hadi yanına fasulye piyazı, her semtin töresinde, imkânlarında başkalıklar”* olduğu ve yeni yeni lezzetler ortaya çıktığı bildirilmiştir (İleri, 2005; Acehan, 2018).

Rakı masasının en sade olanında bile beyaz peynir ve kavun yerini almaktadır. Bazen bu sofralarda tereyağı, kaşar peyniri, yoğurt ya da yoğurtla hazırlanan mezeler, barbunya pilaki, Arnavut ciğeri, pastırma, kalamar, midye tava, lakerda, karides, kırmızıturp ve roka gibi yeşillikler de yer almaktadır. Ayrıca “yumruk mezesi” olarak tabir edilen bir meze çeşidi vardır ki, içerken hiçbir şey yememek anlamında kullanılan bir uygulamadır ve bir yudum içki alındıktan sonra yumruk yapılmış elin sırtıyla ağzın silinmesi ile temsil edilmektedir. Bu davranış ile yaşanan ekonomik güçlüklerin yansıması tasvir edilmektedir (Kesmez & Aydın, 2013).

Deniz Gürsoy’a göre meze, özellikle ağır ağır içilen/içilmesi gereken rakının yanında tüketilmektedir. Çoğunlukla diğer içkiler, yemeğin yanında tüketilirken rakı sohbet eşliğinde içilmekte ve yanında ona eşlik eden bir şeyler yenilmektedir. Bununla birlikte meyhaneci açısından, ne tür içki içilirse içilsin, mezeler meyhaneye gelen müşterilerin orada geçirdikleri zamanı uzatma işlevine sahiptir. Bu bağlamda sofraya gelen mezeler, geniş bir zaman dilimi içerisinde yavaş yavaş ve küçük miktarlarda servis edilmektedir. Dolayısıyla mezelerin seçimi kadar, hangi sırayla sunulacağı ve birbirleri ile olan ahenkleri de oldukça önemli bir noktadır (Öncü vd., 2002).

## 4. MEZE ÇEŞİTLERİ

Türk mutfak kültürü, Türklerin siyasi ve sosyal etkileşim içerisinde oldukları toplumlardan esinlenmiş ve zengin bir çeşitliliğe sahip olmuştur. Mutfak kültürümüzün renkli parçası olan mezeler, soğuk ve sıcak olmak üzere iki ana başlık içerisinde sınıflandırılmaktadır (Gürman, 2003).

### 4.1. Soğuk Meze Türleri

Bu grup içerisindeki mezeler, genellikle yemeklerin başında tüketilen zeytinyağlı, yoğurtlu veya sebze bazlı ürünlerle hazırlanan, farklı tat ve dokularda sunulan yiyeceklerdir. Soğuk mezeler hem damağı yormayan hem de besleyici özellikleri ile sofraların vazgeçilmez bir unsuru haline gelmiştir (Gürman, 2003). Zeytinyağlı sebze yemekleri olarak adlandırılan bu meze çeşidi, her çeşit sebze ve baklagiller türünden yapılabilen mezelerden oluşmaktadır ve bu yemeklerin en önemli özelliği, soğuk servis edilmeleridir. Mevsimine göre değişen taze sebzelerle hazırlanan zeytinyağlıların en bilinenleri arasında zeytinyağlı taze fasulye, kabak sinkonte, patlıcan silkme gibi çeşitler yer almaktadır. Mutfağımızda var olan zeytinyağlı dolmalar ve sarmalar da bu kategoriye dâhil edilmektedir. Dolmalar enginar, salatalık, kivi gibi ürünlerle hazırlanmakta iken sarmalar soğan sarması, mancar sarması, kuzukulağı sarması gibi türlerle sofralarda yerini almaktadır. Taze sebzelerin kızartılarak, yoğurt veya domates sos eşliğinde sunulması da mezelere örnektir. Patlıcanın kızartılmasıyla oluşan şakşuka ve köpoğlu mezeleri bu gruba girmektedir (Kıyıcıoğlu, 2025). Ezmeler ise adından da anlaşılacağı üzere, bir veya birden fazla ürünün ezilip karışım haline geldikten sonra lezzetlendirilerek sunulmasıdır. Ezmelere örnek olarak; domatesli ezme salatası, beyaz peynirli ezme ve közlenmiş kırmızıbiber ezmesi vb. ezmeler örnek gösterilebilir. Ayrıca davet masalarında aperatif olarak sunulan kanepelerde de süsleme amacıyla kullanılmaktadır. Soğuk etler olarak da adlandırılan çiğ köfteler, bulgur ve çiğ etin yoğrulmasıyla hazırlanan, özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne özgü bir mezedir. Hazırlık aşaması yörelere göre değişiklik gösterse de temel olarak çiğ, sinirsiz ve yağsız etin bulgur, baharatlar, sarımsak ve kuru soğan ile yoğurularak hazırlanmasından oluşmaktadır. Limon ve çeşitli yeşilliklerle de servis edilmektedir. Soğuk meze türleri içerisinde yer alan yoğurtlu mezeler geçmişten günümüze Türk Mutfağının vazgeçilmez ürünlerindendir ve bu mezelerde genellikle süzme yoğurt kullanılmaktadır. Su, zeytinyağı, mayonez vb. gıdaların ilavesi ile de çeşitlendirilip kıvam verilmektedir. Haydari, acılı yoğurt ezmesi, buğdaylı yoğurt mezesi

başlıca yoğurtlu mezelerdendir. Son olarak taratorlar yoğurt ve tahin ile hazırlanan ceviz, sarımsak gibi malzemeler eklenerek zenginleştirilen hem sos hem de meze çeşididir. Çoğunlukla kızarmış ekmek üzerine sürülerek ya da sıcak mezeler olan midye tava ve kalamar kızartma ile birlikte sıklıkla tüketilmektedir (Yetim & Uygun, 2024).

Dip soslar olarak ifade edilen diğer bazı soğuk mezeler arasında ise; kraker, cips veya sebzelerle sunulan, koyu kıvamlı ve kaplanarak yenilen soslar yer almaktadır. Bunların dışında havyar ve tarama gibi mezeler de mutfağımızda sıkça tüketilmektedir. Ayrıca turşular (kornişon, pancar turşusu vb.), salatalar, peynirler (beyaz peynir, tulum peyniri vb.), soğuk etler (midye dolma, soğuk balıklar vb.), çirozlar (kurutulmuş balıklarla hazırlanan mezeler, lakerda gibi.), kuru yemişler ve meyveler de Türk mutfak kültüründe meze olarak sunulan yiyecekler arasına girmektedir (Boz, 2021). Bu grup içerisinde yer alan humus haşlanmış nohutun ezilip ardından zeytinyağı, limon suyu ve tahinle sentezlendikten sonra maydanoz, pastırma gibi garnitürlerle süslenmektedir. Bir diğer meze çeşidi olan çemen ise, "*Fabceae*" ailesinden olan bitkinin tohumlarıdır. Bu tohumlar toz haline getirilerek pastırma yapımında kullanılmaktadır. Yeşil yapraklarının da ıspanak gibi tüketilebildiği çemen aynı zamanda baharat olarak kullanılmaktadır. Tadı yoğun, acımsı ve aromatik olan çemenin içerisinde kırk çeşit madde bulunmaktadır. Tüketimi geçmişe dayanan çemen günümüzde Ortadoğu ve Hint mutfağında kullanılmaktadır. Ülkemizde ise Trakya, Marmara, Orta ve Güney Anadolu'da yetişmektedir. Özellikle kış mevsiminde ezme biçiminde tüketilen bir bakla mezesi olan favanın kış aylarında da tüketilebilmesi, kuru bakla ile hazırlanabilmesine bağlıdır. Favaya lezzet sağlamak amacıyla soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlar da eklenmektedir. Zeytinyağı, limon suyu ve dereotu eklenerek sofralarda sunulmaktadır (Şahin & Tosun, 2019).

#### 4.2. Sıcak Meze Çeşitleri

Sıcak mezeler, çoğunlukla soğuk mezelerin ardından, tadımlık şekilde servis edilen iştah açıcı yiyeceklerdir. Bu mezeler, taze olarak hazırlanır ve genellikle et, tavuk, deniz ürünleri veya sebze bazlı olabilir. Örnekler içerisinde tavuk şişler, sakatatlar, börekler ve deniz ürünleri yer almaktadır (Gürman, 2003). Başta sigara böreği olmak üzere tüm börekler meze olarak verilmektedir. Ancak amaç asla doyuruculuk olmamalıdır. Gül böreği, muska böreği ve talaş böreği bu böreklerle örnek olarak gösterilebilir. Sıcak mezeler arasında yer alan köfteler genellikle küçük porsiyonlar halinde su-

nulmaktadır. Bayat ekmek ve soğanın az veya hiç kullanılmadığı bu köfteler baharatlarla lezzetlendirilmektedir. Misket büyüklüğündeki köfteler yağda veya fırında kızartılarak sıcak bir şekilde servis edilmektedir. Ülkemizde oldukça sevilen ve popüler olan midye tava, midyenin un, yumurta ve sodaya kaplanarak kızartılmasıyla hazırlanmaktadır. Bunun yanında farklı deniz ürünleri de benzer şekilde harca bulanıp hazırlanabilir ve genellikle de tarator sos ile sunulmaktadır (Kıyıcıoğlu, 2025). Karides tava ise, kısa zaman içerisinde hazırlanabilen sıcak mezelerdendir. Karidesler ayıklandıktan sonra tuz, biber ve limon suyu ile aromalandırılmaktadır. Daha sonra una bulayıp, az yağda pişirilerek sebzelerle servis edilmektedir. Sıcak olarak sunulan kahvaltılık yumurta çeşitleri hem ordövr hem de meze olarak verilebilmektedir. Omlet çeşitleri, cılbır, ıspanaklı yumurta gibi türler Türk mutfağındaki sıcak yumurtalara örnektir. Geleneksel Türk mutfağının önemli ürünlerinden olan sucuk ve pastırma sıcak meze olarak sunulmaktadır. Kâğıtta pastırma, pastırmalı börek veya sucuklu yumurta gibi lezzetler sıcak meze olarak tercih edilmektedir. Genel olarak bahsedilen sıcak mezeler dışında, graten çeşitleri, güveç, kroket, kaşarlı mantar gibi farklı alternatifler de sıcak meze olarak servis edilmektedir (MEGEP, 2018).

## 5. KÜLTÜREL KİMLİK KAPSAMINDA BÖLGEYE ÖZGÜ MEZE TÜRLERİ

Ülkemiz, coğrafi yapısı ve iklim çeşitliliği ile zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu çeşitlilik, meze geleneğinde de kendini göstermektedir. Meze kültürü, Türk mutfağının önemli unsurlarından biri olup toplumsal paylaşım, kültürel aktarım ve yerel kimliğin muhafaza edilmesi açısından önemli bir gastronomik miras unsurudur. Meze, yemek öncesi servis edilen aperatif ürün olma kimliğinin yanı sıra bölgesel yaşam şekillerini, tarımsal anlamdaki üretim özelliklerini, iklim koşullarını, kültürel alışkanlıklarını, deniz ürünlerini ve tarih boyunca gerçekleşen etkileşimleri yansıtan kültürel simgelerdir. Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinde yer alan meze türleri, malzeme kullanımı ve pişirme teknikleri açısından birbirinden ayrılmakta; bu bağlamda her bölge kendine özgü bir meze kültürü oluşturmaktadır (Enes vd., 2022).

Türk mutfak kültüründe bölgeler bazında meze çeşitlerine bakıldığında her bölgenin kendi coğrafi yapısı doğrultusunda farklı ürünler ortaya çıkardığı görülmektedir. Zeytin üretimindeki yoğunluğu sebebiyle Ege Bölgesi'nde zeytinyağlı mezeler ön plana çıkmaktadır. Bölgenin mutfak kültürü, Akdeniz tipi beslenmenin etkisiyle hafif, ferahlatıcı ve sağlıklı seçenek-

ler sunmaktadır. Arapsaçı kavurması, radika salatası, kapanisti, lorlu cibes vb mezeler zeytinyağı ve limon uyumu ile hazırlanmaktadır. Ayrıca yemek ve meze olarak kullanılan otlar arasında; hindiba, labada, sarmaşık, şefketi bostan, turpotu, ebegümeci, deniz börülcesi de yer almaktadır. Ege topraklarında yetişen otlar, sofralara hem lezzet hem de şifa katmaktadır. Yabani otların kullanımının da yaygın olduğu bu bölgede mezeler zeytinyağı ve otların dansı ile oluşmaktadır (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013; Önder, 2025).

Akdeniz Bölgesi mezeleri ise baharat ve tahinin uyumu ile ortaya konulmaktadır. Bu nedenle tahin, baharat ve turuncgiller kullanımı oldukça ön plandadır. İklimi ve tarım ürünleri doğrultusunda, mezelerde bol sarımsak, limon ve baharat kullanımının fazla olduğu yoğun aromalı tarifler yer almaktadır. Kömbe közlemesi, sürk, topik, kenger yoğurtlaması gibi mezeler, özellikle et ve ızgara ağırlıklı masalarda lezzeti arttırmaktadır. Ayrıca Hatay ve Adana çevresinde Arap mutfağının etkileri hissedilmekte ve bu da kültürel çeşitliliği yansıtmaktadır (Önder, 2025). Bu mutfakta yapılan zeytinyağlı mezeler arasında ise, bezirgani, ekşileme, kavurga, müferke, şakşuka, mücver, havan köftesi, iç bakla humusu gibi mezeler yer almaktadır (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013; Yetim & Uygun, 2024).

Osmanlı saray mutfağının izlerini daha belirgin şekilde yansıtan Marmara Bölgesi'nin meze kültürü göçlerin de etkisiyle daha çeşitli hale gelmiştir. İstanbul'un tarih boyunca farklı kültürleri barındırması da bu çeşitliliğe katkı sağlamaktadır. Özellikle Rum, Ermeni ve Yahudi mutfak türlerinin etkileri meyhane mezelerinde de görülmektedir. Lakerda, Çerkez tavuğu, mamzana, kallavi ve çeşitli deniz ürünleri ile hazırlanan ürünler İstanbul'un meyhane kültürü ile birlikte balık, et ve sebze mezelerini aynı sofrada buluşturmaktadır (Erdinçli, 2022).

Doğal ve doyurucu lezzetlerin bir araya geldiği Karadeniz mezeleri, bu bölgeye özgü ürünlerle hazırlanan sade ama doyurucu tariflerden oluşmaktadır. Daha çok balık ve mısır ağırlıklı mezeler yaygın olarak tüketilmektedir. Hamsili mezeler, turşu kavurması ve mısır ekmeği eşliğinde servis edilen yöresel ürünler Karadeniz bölgesinin yerel kimliğini yansıtmaktadır. Ayrıca bölgenin mutfağında yeşil otlar ve fermente ürünler de önemli bir yer tutmaktadır. Karalâhana kavurması, mısır unlu yoğurt ezmesi, taflan tuzlusu gibi seçenekler, bu mutfağın doğal ve doyurucu yapısını yansıtmaktadır (Yalçınkaya, 2017).

İç Anadolu Bölgesi'nde ise daha sade, besleyici ve tahıl temelli mezeler dikkat çekmektedir. Tarımsal üretim yapısının da etkisi ile buğday mezesi,

salçalı yoğurt mezesi ve mercimek ezmesi gibi seçenekler, bölgenin hem politik hem de doyurucu mutfak yapısını yansıtmaktadır (Yalçınkaya, 2017).

Acının ve baharatın gücünü yansıtan mezeleriyle bilinen Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri bu yönüyle güçlü bir mutfak sunmaktadır. Gaziantep, Urfa ve Adana çevresinde meze, damakta iz bırakan, iddialı tatlarla öne çıkmaktadır. Lebeni ezmesi, mumbar söğürmesi, keme yoğurtlaması, bostana, yumurta piyazı, zeytin mıhlaması, zeytinyağlı domatesli yumurta gibi meze türleri bu mutfakların baskın lezzet anlayışını sofralara taşımaktadır (Yalçınkaya, 2017; Yetim & Uygun, 2024).

Bölgeler ve şehirler bazında soğuk ve sıcak meze örnekleri aşağıda sunulmuştur (Gürsoy, 2021);

### Soğuk Mezeler

#### • Marmara Bölgesi

- **İstanbul:** Balık Marine, Balık Pilakisi, Banbunya Pilaki, Pendik Pilakisi (Atom Pilaki), Somon Lakerda, Beyin Salatası, Botarga, Çılbır, Çiroz Salatası, Levrek Marine, Midye Dolması, Tarama, Topik, Yoğurt Kürek, Zeytinyağlı Fasulye Pilaki, Zeytinyağlı Taze Bakla...
- **Bursa:** Zeytinyağlı Yer Elması, Kelle Söğüş, Gerdan Söğüş, Kestaneli Lahana Sarma, Lalezar, Yumurta Dolması, Zeytinyağlı Enginar...
- **Balıkesir:** Semizotu Salatası, Zeytinyağlı Kereviz, Lahana Sarması, Erdek Havyarı...
- **Tekirdağ:** Papaz Mancası (Köpoğlu Salatası), Kereviz Salatası...
- **Edirne:** Mamzama, Domates Salatası, Karnabahar Salatası...
- **Ayvalık:** Cunda Adası Cacığı
- **Gemlik:** İşkembe Söğüş (İşkembe Rasol)
- **Sakarya:** Maydanozlu Alabalık
- **Bilecik:** Zırz Salatası,
- **Kocaeli:** Zeytinyağlı Ispanak Kökü...

#### • Ege Bölgesi

- **Muğla:** Ahtapot Salatası, Çiğ Balık...
- **Aydın:** Avukma (Çingene Salatası), Beyin Salatası, Bıyık, Börülce Pilaki, Mercimek Sarması, Patates Püresi Salatası, Gelin Turşusu,

Taze İç Bakla, Tulum Peyirli Domates, Yalancı Kuzu Dolması, Zeytinyağlı Yaprak Sarma...

- *Afyonkarahisar*; Afıyan Salatası (Afyon Salatası), Dil Söğüş...
- *İzmir*; Yoğurtlu Salata, Turp ve Tere Salatası, Tere-Roka Söğüş, Taratorlu Börülce, Beyaz Peyirli Domates Salatası, Beyaz Peyirli Patlıcan Salatası, Beyin Taratorlu, Semizotu Salatası, Börülce Salatası, Cevizli Tarator, Deniz Börülcesi Salatası, Derya Salatası, Dil Salatası, Bahçe Salatası (Çiporta), Domatesli Balık, Fava, Hıyar Salatası, Karides Salatası, Kereviz Dolması, Melengiç Turşusu, Midye Pilaki, Midye Salatası, Pancar Turşusu Salatası, Paşa Meze, Peynir Salatası, Patlıcan Pabucaki (Midilli Yemeği), Peyirli Domates Salatası, Sinkonta, Roka Salatası, Saksagan Beyni...
- *Manisa*; Zeytinyağlı Taze Fasulye, Havuç Rendesi Kızartma...
- *Denizli*; Ekşili Bamya
- **Akdeniz Bölgesi**
  - *Antalya*; Antalya Piyazı, Hibeş, Mercimekli Humus, Şakşuka...
  - *Antakya*; Humus, Keşir Salatası, Yeşil Zeytin Piyazı, Cevizli Kısır, Zahter Salatası...
  - *Adana*; Yeşillik Tabağı, Vartabet, Tahinli Köfte, Babagannuç, Domatesli Bulgur Köftesi, Ezme Salata, Haydari, Kısır, Maydanoz Salatası, Mercimek Köftesi, Mercimek Salatası, Muhammara, Patlıcan Söğürtme, Pişmiş Soğan Salatası, Tahinli Turp Salatası...
  - *İçel*; Kaya Koruğu Turşusu, Küflü Çökelek Salatası...
  - *Silifke*; Batırık
  - *Tarsus*; Zahter Salatası
- **Güneydoğu Anadolu Bölgesi**
  - *GaziAntep*; Zeytinyağlı Kabak İçi, Antep Usulü Zeytinyağlı Dolma, Antep Salatası, Gavurdağı Salatası, Müceddere, Patlıcan Salatası (Yoğurtlu)...
  - *Siirt*; Bellog (Mercimek Köftei), Salata...
  - *Şanlıurfa*; Bostana, Çiğ Köfte, Kırmızıbiber Turşusu...
- **Doğu Anadolu Bölgesi**
  - *Malatya*; Patates Salatası, Çökelikli Çiğ Köfte, Çökelek Salatası...
  - *Elazığ*; Soğan Salatası

- *Erzurum*; Çoban Salatası
- *Bitlis*; Cacık...
- **Karadeniz Bölgesi**
  - *Trabzon*; Balık Turşusu, Malohta...
  - *Ordu*; Limonlu Çiğ Harmsi, Yoğurtlu Domates Salatası...
  - *Gümüşhane*; Çiy İçi
  - *Artvin*; Cevizli Salata
  - *Tokat*; Bat,
  - *Giresun*; Sirkeli Pırasa (Sirkeli Cakcak)...
- **İç Anadolu Bölgesi**
  - *Eskişehir*; Çerkes Tavuğu, Köleş..
  - *Ankara*; Yumurta Salatası
  - *Yozgat*; Çılbır (Salçalı)
  - *Karaman*; Ermenek Batırığı
  - *Çankırı*; Patlıcan Cücesi

Bölgeler, şehirler ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti bazında bazı sıcak meze çeşitleri aşağıda verilmiştir (Gürsoy, 2021);

### Sıcak Mezeler

- **Marmara Bölgesi**
  - *Edirne*; Acı İşkembe, Beyaz Peynir Köftesi, Kabak Mücveri, Patlıcan-Kabak-Patates Kızartma, Kaşar Peyniri Tavası, Kırkağaç Köftesi...
  - *İstanbul*; Düğün Ezmesi, Arnavut Ciğeri, Balık Izgara, Balık Kroket, Böbrek Sote, Ciğer Yahnisi, Et Sote, Fener Balığı Kavurma, Kalamar Tava, Kalkan Yumurtası Mücveri, Karides Güveç, Karnabahar Tava, Kaşar Sufle, Koç Yumurtası Tavas, Gravyerli Kroket, İstavrit Filetosu Tava, Kalamar Tava, Kokoreç, Lüfer Izgara (Ahmet Rasim Usulü), Midye Tava, Paçanga Böreği, Pastırma Alevli, Peynırlı Patates Kroket, Pırasa Köftesi, Sigara Böreği, Tavuk Ciğeri Sote, Uskumru Dolması...
  - *Çanakkale*; Köy Azığı, Gümüş Balığı Tava, Asma Yaprığında Sardalye, İzmirli Tava...
  - *Tekirdağ*; Balık Köftesi, Çılbır (Kıymalı), Sucuk Köftesi, Kabak Tavas, Kaşar Kroket, Salçalı Sardalye, Tekirdağ Köftesi...

- **Kırklareli;** Havuç Tava, Kaşar Peynirli Köftesi, Kaşar Peynirli Mantar...
- **Bursa;** Kestane Topları, Bezelye Kavurması, Ciğer Tava (Tereyağlı), Domates Dolması, Gravyer Pane, Güvercin Bunu, İnegöl Köfte, Kaba Köfte, Koç Yumurtası Sote, Soslu Uskumru, Uykuluk Fırında, Yumurta Dolması...
- **Yalova;** Yumurta Tiridi, Yalova Omleti, Balık Kebabı...
- **Ege Bölgesi**
  - **Muğla;** Ahtapot Güveç, Ciğer Balıkemisi, Çopur, Kabak Çiçeği Tavası, Çökertme Kebabı (Muğla/Bodrum), Kanlı Kavurma (Muğla/Bodrum), Şiş Kebabı (Muğla-Milas), Badem Köftesi (Muğla-Datça)...
  - **İzmir;** Beyin Tavası, Asma Yaprağında Barbun Balığı, Asma Yaprağında Sardalye, Balık Buğlaması, Balık Pilaki, Barbunya Buğlaması, Çipohorta (Çiporta), Çöpleme, Kakavya, Deniz Mahsülleri, Kağıtta Sardalye, Kalamar Dolma, Kısırtma, Nuvar Uçurtması, Sarmısaklı Karides, Sütü Balık...
  - **Aydın;** Karides Şiş, Barbunya Balığı Sulu Kızartması, Çöp Kebabı, Güveçte Deniz Ürünleri...
  - **Afyonkarahisar;** Çullama Köfte (Çullama köttü), Sahanda Sucuk...
  - **Uşak;** Et Köftesi, Muska Böreği
  - **Manisa;** Sirkeli Havuç
  - **Denizli;** Domatesli Şiş Kebabı
- **Akdeniz Bölgesi**
  - **Antalya;** Biber Frigya Dolması...
  - **Adana;** Banduri, Baş Kavurma, Fette, Fettüş, Meyhane Pilavı...
  - **Antakya;** Maydanoz Mücveri, Pastırmalı Humus, Tahinli...
  - **İçel;** Lagos Şiş
  - **Isparta;** Balık Dolması
- **Karadeniz Bölgesi**
  - **Trabzon;** Akçaabat Köftesi, Hamsi Kuşu, Hamsi Tava, Kara Lahana, Sarması (Etli)...
  - **Samsun;** Balık Ekşilisi, Böbrek, Pazı Dolması, Hamsi Kağıt Kebab...
  - **Giresun;** Balık Köftesi, Hamsi Izgarası, Hamsi Köftesi...
  - **Rize;** Ezme Lahana, Hamsi Buğlama, Hamsi Kayganası, Lahana Ezmesi...

- *Kastamonu*; Yoğurtlu Paça Dondurması...
- *Çorum*; Yumurtalı Patlıcan Közlemesi...
- *Sinop*; Balıklı Bulgur Pilakisi
- *Ordu*; Keşkek
- *Artvin*; Kuymak
- *Zonguldak*; Mıhlama
- *Bayburt*; Pazı Sarma (Lorlu)
- **Doğu Anadolu Bölgesi**
  - *Malatya*; Ekşili Dolma, Keloğlu Köftesi, Sıcak Çiğleme, Şam Kebabı...
  - *Erzincan*; Ekşileme
  - *Elazığ*; Eşbabiye Köfte
  - *Erzurum*; Keşkek
- **Güneydoğu Anadolu Bölgesi**
  - *Gaziantep*; Babagannuş
  - *Batman*; Bumbar Dolması
  - *Urfa*; Çığırtlak Kebabı
  - *Siirt*; Taptap
- **İç Anadolu Bölgesi**
  - *Ankara*; Bici Aşı, Kadın Budu Köftesi...
  - *Kayseri*; Kâğıtta Pastırma, Sahanda Pastırma, Suçuk İçi...
  - *Konya*; Erik Dolması
  - *Eskişehir*; Sazan Sütü
- **Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti**
  - Hellim Peynir Tava, Lalançı...

## 6. SONUÇ

Osmanlı döneminden günümüze uzanan süreçte meyhaneler ve bu mekânlarda şekillenen sofralar, farklı toplumsal grupların bir araya geldiği, gündelik hayatın deneyimlerinin paylaşıldığı ve kültürel etkileşimin gerçekleştiği sosyal alanlar olmuştur. Çilingir sofrasını diğer yemek organizasyonlarından ayıran temel özellik, tüketimden çok paylaşımın ve sohbetin ön planda olmasıdır. Sofrada yer alan mezelerin ortak tabaklardan tüketilmesi, bireysel değil kolektif bir yeme deneyimi yaratmaktadır. Bu durum, çilingir sofrasının Türk misafirperverlik anlayışı ve toplumsal dayanışma kültürü ile

doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir. Çilingir sofrasının temel amacı karın doyurmaktan ziyade dostluk, muhabbet ve birlikte vakit geçirme pratiğini desteklemektir (Zat, 2017). Günümüzde ise küreselleşme, gastronomi turizminin gelişmesi ve değişen tüketici beklentileri çilingir sofrası ve meze kültüründe önemli dönüşümlere neden olmaktadır. Geleneksel meyhanecilik kültürü yerini kısmen yeni nesil meyhanecilik anlayışına bırakırken, klasik meze tarifleri modern gastronomik tekniklerle yeniden yorumlanmaktadır. Özellikle yerel ürünlerin yaratıcı sunumlarla birleştirilmesi ve geleneksel reçetelerin çağdaş mutfak uygulamalarına uyarlanması, meze kültürünün günümüz gastronomi dünyasında yeniden görünürlük kazanmasını sağlamaktadır. Bununla birlikte bu dönüşüm süreci, kültürel özgünlüğün korunması gerekliliğini de beraberinde getirmektedir.

Çilingir sofrası ve meze kültürünün sürdürülebilirliği açısından geleneksel bilgi birikiminin kayıt altına alınması, yerel ürünlerin desteklenmesi ve gastronomik mirasın gelecek kuşaklara aktarılması büyük önem taşımaktadır. Çünkü bu kültür yalnızca belirli yiyeceklerin tüketiminden ibaret olmayıp, hazırlama tekniklerini, paylaşım biçimlerini, sofrada adabını ve toplumsal ilişkileri de kapsayan bütüncül bir kültürel miras niteliği taşımaktadır. Dolayısıyla çilingir sofrası ve meze kültürü, Türk gastronomisinin tarihsel hafızasını taşıyan, toplumsal birlikteliği güçlendiren ve kültürel kimliğin korunmasına katkı sağlayan önemli bir değer olarak varlığını sürdürmektedir. Tüm bu unsurlar ele alındığında; geleneksel çilingir sofrası anlayışı ile günümüz modern meze kültürü arasında süreklilik ve değişim unsurları bir arada bulunmaktadır. Geleneksel sofraların paylaşımcı ve sosyal karakteri korunurken, gastronomik yenilikler ve çağdaş sunum teknikleri bu kültürün günümüz koşullarına uyum sağlamasına katkıda bulunmaktadır. Bu nedenle çilingir sofrası ve meze kültürü, hem somut hem de somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi gereken, Türk mutfak kültürünün özgün ve sürdürülebilir unsurlarından biri olarak önemini korumaktadır.

## KAYNAKÇA

- Acehan, A. (2018). Yenileşme Dönemi Türk Şiirinde Bir Mekân Olarak Meyhane. *Uluslararası Folklor Akademi Dergisi*. 1(3), 375-408.
- Basmacı, F., Bengi, D., Erdiç, F., Pişkin, N., Sezer, S., ve Zat, E. (2018). Rakı Ansiklopedisi-500 Yıldır Süren Muhabbetin Mirası. İstanbul: Overteam Yayıncılık.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Boz, B. (2021). Meze Kültürünün Hatay Gastronomisindeki Yeri ve Geleneksel Hatay Mezelerinin Duyusal Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

- Çandır, K. (2019). *Meyhane Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Duran, E., Hamarat, B., Güzel, L., Can, M. ve Gümüşdal, F. (2025). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Geleneksel Türk Meyhaneleri: Çanakkale Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 9(1), 64-83.
- Eksen, İ. (2008). *İstanbul'un Tadı Tuzu*. İstanbul: Everest Yayınları.
- Enes, K., Kaya, B., & Kanca, B. (2022). Doğu Karadeniz Bölgesindeki 4 ve 5 yıldızlı Otel Restoranlarının Menülerinin İncelenmesi: Eşlikçiler ve Mezeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 10 (3), 2555- 2568.
- Erdoğan, İ. (2023). 16. Yüzyıldan 20. Yüzyılda Osmanlı İstanbul'unda Meyhane Mezeleri ve Yiyecekleri. *TAD, C. 42(7)*, 151-180.
- Ertay, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Etimoloji Türkçe (2026). <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/%C3%A7ilingir> Erişim Tarihi: 08.05.2026.
- Gürman, Ü. (2003). Ticaret ve Turizm Eğitimi Okulları İçin Yemek Pişirme Teknikleri ve uygulaması 2. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Gürsoy, D. (2006). *Çilingir Sofrasında Rakı*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- Gürsoy, D. (2021). *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- İleri, S. (2005). *Kar Yağıyor Hayatıma*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Karayaz, A.C. (2023). Mezelerin Gastronomik Aşinalığının Tüketici Tutumlarına ve Davranışsal Niyetlerine Etkisi: Edremit Körfezi Örneği. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Kesmez, M., & Aydın, S.M. (2014). *Rakı Cep Kitabı*, İstanbul: Overteam Yayınları.
- MEGEP. (2006). *Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Ordövrler ve Mezeler*, Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.
- MEGEP. (2018). *Ordövr ve Mezeler, Yiyecek-İçecek Hizmetleri*, Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı.
- Öncü, F., Ögel, K. ve Çakmak, D. (2002). Alkol Kültürü-2 İçki Kültürü ve Edebiyatta İçki. *Bağımlılık Dergisi*, 3(1), 31-36.
- Önder, N. (2025). Rakı Tadımı. Nihat Önder Tasting Experiences. NCO Organizasyon Ltd. Şti. <https://www.nconorg.com/event-list> Erişim Tarihi: 08.05.2026.
- Samancı, Ö. (2010). 19. yüzyıl sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 21, 1-6.
- Şahin, S.Z., & Tosun, C. (2019). Gastronominin müstakil bir turizm ürünü olarak kullanımına ilişkin yerel paydaşların görüşleri: Hatay Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 2(1), 14-28.

- Meze Tarihi ve Kültürü. (2021). [https://www.academia.edu/36754065/Meze\\_Tarihi\\_ve\\_K%C3%BCİt%C3%BCr%C3%BC\\_Meze\\_Tarihi\\_ve\\_K%C3%BCİt%C3%BCr%C3%BC\\_Erişim\\_Tarihi](https://www.academia.edu/36754065/Meze_Tarihi_ve_K%C3%BCİt%C3%BCr%C3%BC_Meze_Tarihi_ve_K%C3%BCİt%C3%BCr%C3%BC_Erişim_Tarihi): 10.05.2026
- şimşek, A. (2021). Rakı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü. *Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12, 76-95.
- Türk Dil Kurumu. (2026). Meyhane. <https://sozluk.gov.tr/>. Erişim Tarihi: 08.02.2026.
- Türk Dil Kurumu. (2026). Rakı. [https://sozluk.gov.tr](https://sozluk.gov.tr/). Erişim Tarihi: 08.02.2026.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2026). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografikisaretler/detay/38007> Erişim Tarihi: 08.02.2026.
- Yalçınkaya, C. (2017) Meze ve Tarihi. <https://medium.com/asfoodco/meze-ve-tarihi-bf9d2f961664> Erişim Tarihi: 11.05.2026.
- Yılmaztekin, M., & Cabaroğlu, T. (2011). Confirmatory Method for The Determination of Volatile Congeners and Methanol in Turkish Rakı According to European Union Regulation (EEC) No. 2000R 2870: Single Laboratory Validation. *Journal of AOAC International*, 94 (2), 611-617.
- Yücesoy, D., & Ozen, B (2013). Authentication of A Turkish Traditional Aged Flavoured Distilled Spirit, Rakı. *Food Chemistry*, 141(2), 1461-1465.
- Yetim, A., & Uygun, A. İ. (2024). Zeytinyağılı Mezeler, Elif Zeynep Özer ve Serkan Çalışkan (Eds.), *Soğuk Mutfak*, Ankara: Detay Yayıncılık,
- Zat, E. (2013a). *Rakı Kitabı*. İstanbul: Overteam Yayınları.
- Zat, E. (2013b). *Rakı Her Dem Yeni Her Daim Kalender*. İstanbul: Overteam Yayınları.
- Zat, V. (2017). *Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İstanbul: İletişim Yayınları.

# GASTRONOMİDE HİKÂYE ANLATIMI VE DENEYİM TASARIMI

Nesrin SAVAŞ\*

Altan ÇETİN\*\*

## 1. GİRİŞ

Günümüzde gastronomi, temel beslenme gereksinimini karşılayan bir faaliyet olmanın ötesine geçerek kültürel, sosyal ve deneyimsel boyutlarıyla turizm endüstrisinin önemli bileşenlerinden biri hâline gelmiştir. Gastronomi turistleri artık yalnızca yerel yiyecek ve içecekleri tüketmek için değil; destinasyonların kültürünü tanımak, otantik yaşam biçimlerini deneyimlemek ve destinasyonlarla anlamlı bağlar kurmak amacıyla seyahat etmektedir (Ellis vd., 2018). Bu değişim, gastronomi işletmelerinin rekabet avantajını yalnızca ürün ve hizmet kalitesiyle değil, ziyaretçilere sundukları deneyimlerin özgünlüğü ve anlamıyla ilişkilendirmelerine neden olmuştur (Martin vd., 2019).

Bu dönüşümün kuramsal temelini oluşturan deneyim ekonomisi yaklaşımına göre ekonomik değer, metalar, ürünler ve hizmetlerin ötesinde deneyimler aracılığıyla yaratılmaktadır (Pine & Gilmore, 1999). Bu doğrultuda gastronomi işletmelerinin yalnızca nitelikli yiyecek ve içecek sunmaları yeterli görülmemekte; fiziksel çevre, atmosfer, sosyal etkileşimler ve kültürel unsurların bütünleştiği anlamlı deneyimler tasarlamaları beklenmektedir

\* Dr. Öğr. Üyesi, Dicle Üniversitesi, Yabancı Diller ve Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nesrin.savas@dicle.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-5131-5550

\*\* Öğr. Gör. Dr., Karadeniz Teknik Üniversitesi, Maçka Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, altancetin@ktu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-4271-4760

(Moscardo, 2020). Bununla birlikte gastronomi deneyimlerine ilişkin araştırmalar büyük ölçüde yiyecek kalitesi, hizmet süreçleri ve atmosfer gibi operasyonel unsurlara odaklanırken (Lin vd., 2021; Oğan & Durlu-Özkaya, 2021), deneyime anlam kazandıran hikâye anlatımının deneyim tasarımı-daki rolü görece sınırlı biçimde ele alınmıştır (Mossberg, 2008; Mossberg & Eide, 2018). Bu durum, gastronomi deneyimlerinin nasıl anlamlandırıldığı ve unutulmaz hâle geldiği sorusunu gündeme getirmektedir.

Oysa turistler deneyimlerini yalnızca yaşamakla kalmamakta; onları hikâyeler aracılığıyla anlamlandırmakta, hafızalarında yapılandırmakta ve başkalarıyla paylaşmaktadır (Bruner, 2010; Woodside vd., 2008). Bir yemeğin kökeni, aile tarifleri, yerel üreticilerin yaşam öyküleri veya şeflerin kişisel anlatıları gibi hikâyeler, gastronomik deneyimlere kültürel ve sembolik anlam kazandırarak ziyaretçilerin deneyimle daha güçlü bağ kurmasını sağlamaktadır (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2017). Bu nedenle hikâye anlatımı, yalnızca pazarlama iletişimde kullanılan bir araç değil; deneyimlerin planlanmasını, anlamlandırılmasını ve unutulmaz hâle gelmesini destekleyen stratejik bir deneyim tasarım bileşeni olarak değerlendirilmektedir (Moscardo, 2016).

Bu bölümün amacı, gastronomi işletmelerinde hikâye anlatımını deneyim tasarımı perspektifinden ele alarak kuramsal ve uygulamaya yönelik bütüncül bir çerçeve sunmaktır. Bu kapsamda öncelikle hikâye anlatımının kavramsal temelleri açıklanmakta, ardından turizm ve gastronomi literatüründe hikâyelerin deneyim oluşturmadaki rolü ele alınmaktadır. Son olarak, Moscardo'nun (2018) hikâye temelli deneyim tasarımı yaklaşımı gastronomi işletmeleri bağlamında değerlendirilerek uygulamaya yönelik temel tasarım ilkeleri ortaya konulmaktadır. Böylece bölüm, hikâye anlatımını gastronomi işletmeleri açısından deneyimin tasarlanmasına yön veren stratejik bir yaklaşım olarak kavramsallaştırmayı amaçlamaktadır.

## 2. HİKÂYE ANLATIMININ KURAMSAL TEMELLERİ

### 2.1. Hikâye ve Anlatı Kavramları

Hikâye anlatımı, bireylerin deneyimlerini anlamlandırmalarını, düzenlemelerini, hatırlamalarını ve başkalarına aktarmalarını sağlayan en temel iletişim biçimlerinden biridir. İnsanlar yaşadıkları olayları yalnızca nesnel bilgi ve olgular aracılığıyla değil, zaman, mekân, karakter ve neden-sonuç ilişkileri etrafında şekillenen hikâyeler aracılığıyla algılamakta ve yorumlamaktadır (Bruner, 2010). Bu nedenle hikâyeler, yalnızca bilgi aktarımına hiz-

met eden anlatılar değil; bireylerin deneyimlerini yapılandıran, kimliklerini oluşturan ve çevreleriyle ortak anlam üretmelerini sağlayan bilişsel ve sosyal mekanizmalar olarak değerlendirilmektedir. Nitekim bilişsel psikoloji literatüründe hikâyeler, deneyimlerin organize edilmesini, hafızada depolanmasını ve daha sonra yeniden hatırlanmasını sağlayan evrensel bilişsel şemalar olarak kabul edilmektedir (Stein, 1982).

Deneyimlerin anlamlandırılmasındaki bu rolü nedeniyle hikâye anlatımı, son yıllarda turizm ve gastronomi araştırmalarında giderek daha fazla ilgi görmektedir (Moscardo, 2020). Turistler ziyaret ettikleri destinasyonları yalnızca fiziksel özellikleriyle değerlendirmemekte; karşılaştıkları olayları, insanları ve mekânları hikâyeler aracılığıyla anlamlandırarak bütüncül bir deneyime dönüştürmektedirler. Benzer şekilde, gastronomi deneyimlerinde de yemekler, üretim süreçleri, aile tarifleri, yerel üreticiler ve mutfak kültürüne ilişkin anlatılar, deneyimin yalnızca işlevsel değil, aynı zamanda sembolik ve kültürel değer kazanmasına katkı sağlamaktadır (Park vd., 2021). Dolayısıyla, hikâye anlatımı, gastronomi deneyimlerine anlam kazandıran tamamlayıcı bir unsur olmanın ötesinde, deneyimin nasıl algılanacağını ve hatırlanacağını şekillendiren temel bir mekanizma olarak değerlendirilebilir.

Hikâye anlatımının deneyim tasarımıındaki işlevini açıklayabilmek için öncelikle hikâye (*story*) ve anlatı (*narrative*) kavramlarının birbirinden ayrıştırılması gerekmektedir. Her ne kadar günlük dilde bu iki kavram çoğu zaman eş anlamlı olarak kullanılsa da kuramsal açıdan farklı anlamlar taşımaktadır. Anlatı, olayların veya deneyimlerin belirli bir mantık ve zaman düzeni içerisinde anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde aktarılmasını ifade eden üst yapıyı temsil etmektedir (Adaval & Wyer, 1998). Hikâye ise bu anlatı içerisinde belirli karakterler, olaylar ve neden-sonuç ilişkileri etrafında gelişen somut olay örgüsünü ifade etmektedir (Moscardo, 2020). Başka bir ifadeyle, anlatı, hikâyeye bütünlük ve anlam kazandıran çerçeveyi oluştururken, hikâye bu çerçeveyi dinleyicinin veya katılımcının deneyimleyebileceği somut olaylara dönüştürmektedir (Halverson, 2011). Hikâye anlatımı ise söz konusu olay örgüsünün çeşitli iletişim araçları aracılığıyla hedef kitleye aktarılmasını, yorumlanmasını ve deneyimlenmesini sağlayan dinamik bir süreçtir (Vaara vd., 2016; Hunt vd., 2026).

Etkili hikâyeler belirli yapısal özelliklere sahiptir. Aristoteles'e göre başarılı bir hikâye, başlangıç, gelişme ve sonuç bölümlerinden oluşan bütüncül bir yapı sergilemeli ve genellikle bir değişim, çatışma ya da dönüm noktası etrafında şekillenmelidir (Husain, 2002). Bu yapı içerisinde karakterler belir-

li bir sorun, çatışma veya meydan okumayla karşılaşmakta; olayların gelişimi ise bir çözüme ulaşmaktadır. Böylece hikâyeler olay örgüsü, karakterler, çatışma ve çözüm gibi temel bileşenlerden oluşan anlamlı bir bütün hâline gelmektedir. Bu özellikler sayesinde hikâyeler yalnızca bilgi aktaran anlatılar olmaktan çıkarak bireylerin dikkatini çeken, duygusal katılımını artıran ve deneyimlerin daha güçlü biçimde hatırlanmasını sağlayan anlatısal yapılara dönüşmektedir (Stein, 1982; Brewer & Lichtenstein, 1982). Ayrıca hikâyeler, dikkat çekme, eğlendirme, ikna etme ve belirli mesajları aktarma gibi işlevleri sayesinde deneyimlerin algılanan değerini ve unutulmazlığını artırmaktadır (Stone vd., 2015).

Turizm literatüründe hikâyeler, turist deneyimlerinin farklı ölçeklerde oluştuğunu açıklayan hiyerarşik bir yapı içerisinde ele alınmaktadır. İlk katman, bireyin yaşam öyküsünün parçası olan ve seyahat deneyimlerini diğer yaşam deneyimleriyle bütünleştiren kişisel anlatılardan oluşmaktadır (McCabe & Foster, 2006). İkinci katman, destinasyonun tarihini, kültürünü ve kimliğini yansıtan destinasyon hikâyelerini kapsamaktadır. Üçüncü katman ise belirli bir çekim merkezi, etkinlik veya faaliyet etrafında şekillenen deneyim hikâyelerini içermektedir. Moscardo'ya göre (2017) özellikle deneyim hikâyeleri, mekân, aktiviteler ve ilgi çekicilik unsurlarının bütünleşmesiyle ortaya çıkmakta ve turist deneyimi tasarımının temelini oluşturmaktadır. Gastronomi işletmeleri açısından değerlendirildiğinde ise restoranlar, gastronomi rotaları, yemek atölyeleri ve yerel üretim deneyimleri, ziyaretçilerin doğrudan içinde yer aldığı deneyim hikâyelerinin oluşturulduğu başlıca alanlar olarak öne çıkmaktadır.

Bu hiyerarşik yapıdan hareketle Moscardo (2010), turist deneyimlerinde hikâyelerin üç temel boyut çerçevesinde değerlendirilmesi gerektiğini ileri sürmektedir. Bunlar; hikâyenin deneyim sürecindeki işlevi, hikâyenin kime ait olduğu ve turistin hikâye içerisindeki rolüdür. İlk boyut, hikâyelerin deneyim sürecindeki zamanlaması ve işleviyle ilgilidir. Bu kapsamda hikâyeler deneyim öncesi, deneyim sırası ve deneyim sonrası olmak üzere üç aşamada ortaya çıkmaktadır. Deneyim öncesi hikâyeler, turistlerin seyahat kararlarını ve beklentilerini şekillendiren bilgi ve anlatılardan oluşmaktadır. Günümüzde bu hikâyeler yalnızca resmi tanıtım faaliyetleri aracılığıyla değil; sosyal medya, bloglar ve çevrimiçi değerlendirme platformları üzerinden de yaygın biçimde paylaşılmaktadır (Lange-Faria & Elliot, 2012). Deneyim sırasında ortaya çıkan hikâyeler, bireylerin yaşadıkları olayları anlamlandırmalarına, kimliklerini ifade etmelerine ve sosyal bağlar kurmalarına katkı

sağlamaktadır (Moscardo, 2010). Bu süreçte hikâyeler; turistler, rehberler, yerel halk, işletmeler ve destinasyonlar tarafından üretilebilmekte, turistler ise pasif dinleyiciden aktif katılımcı ve ortak yaratıcıya kadar farklı roller üstlenebilmektedir (Chronis, 2012). Özellikle dijital ve mobil teknolojiler, turistlerin deneyim sürecine daha etkin katılım göstermesine olanak tanıyarak hikâye oluşturma süreçlerini zenginleştirmektedir (Benckendorff vd., 2014). Deneyim sonrası hikâyeler ise yaşanan deneyimlerin hatırlanması, yorumlanması ve başkalarıyla paylaşılması sürecini kapsamaktadır. Bu anlatılar, hem bireysel hafızanın oluşumuna katkı sağlamakta hem de ağızdan ağıza iletişim ve dijital içerik üretimi yoluyla yeni ziyaretçilerin kararlarını etkilemektedir (Moscardo, 2020).

İkinci boyut, hikâyenin kime ait olduğu ile ilgilidir. Turist deneyimlerinde hikâye anlatıcıları turistlerin kendileri, turizm çalışanları, deneyimi yöneten işletmeler ve destinasyonlar olarak sınıflandırılabilir (Woodside, 2010). Bu aktörler hikâye üzerindeki kontrol düzeyleri bakımından farklılaşmaktadır. Bir uçta turistlerin kendi deneyimlerinden ürettikleri kişisel hikâyeler yer alırken, diğer uçta destinasyonlar ve işletmeler tarafından tasarlanan ve çeşitli yorumlama araçlarıyla ziyaretçilere aktarılan hikâyeler bulunmaktadır (Moscardo, 2016).

Üçüncü boyut ise turistlerin hikâye içerisindeki rolünü ifade etmektedir. Turistler, tamamen başkaları tarafından oluşturulan hikâyeleri dinleyen pasif izleyiciler olabilecekleri gibi, hikâyenin oluşumuna katkı sağlayan aktif katılımcılar ve ortak yaratıcılar da olabilmektedirler (Moscardo, 2018). Bu üç boyut, hikâyelerin yalnızca anlatılan içerikler olmadığını; aynı zamanda deneyimlerin nasıl tasarlanacağını, turistlerin deneyime nasıl katılacağını ve deneyim sonrasında hangi anlatıların oluşacağını açıklayan kuramsal bir çerçeve sunmaktadır.

Bu çerçevede hikâyeler, turistlerin deneyimleri nasıl algıladığını, anlamlandırdığını ve hatırladığını şekillendiren bir araç olarak görülmektedir. Dolayısıyla gastronomi işletmelerinde hikâye anlatımının deneyim tasarımı-na nasıl entegre edileceğinin anlaşılması, unutulmaz ve anlamlı deneyimlerin oluşturulması açısından önem taşımaktadır.

## 2.2. Gastronomi ve Turizm Bağlamında Hikâye Anlatımı

Gastronomi ve turizm literatüründe hikâye anlatımı, destinasyonların tanıtımında kullanılan bir iletişim aracının ötesinde, turist deneyimlerinin anlamlandırılmasını sağlayan temel mekanizmalardan biri olarak görül-

mektedir. Hikâyeler, turistlerin seyahat öncesindeki beklentilerini şekillendirmekte, deneyim sürecindeki algılarını yönlendirmekte ve deneyim sonrasında oluşturdıkları anıları yapılandırmaktadır (Chronis, 2012; Banyai & Glover, 2012). Bu yönüyle hikâye anlatımı, turist deneyiminin hem tasarlanmasına hem de yeniden üretilmesine katkı sağlayan dinamik bir süreçtir.

Turizm literatüründe hikâye anlatımı iki temel yaklaşım çerçevesinde ele alınmaktadır. İlk yaklaşım, destinasyonlar, turizm işletmeleri ve diğer paydaşlar tarafından oluşturularak ziyaretçilere sunulan planlı anlatıları kapsamaktadır. İkinci yaklaşım ise turistlerin yaşadıkları deneyimlerden hareketle oluşturdıkları kişisel hikâyelere odaklanmaktadır (Chronis, 2012; Banyai & Glover, 2012). Bu iki süreç birbirini tamamlamaktadır. Destinasyonlar tarafından sunulan anlatılar turist deneyimlerine yön verirken, turistlerin deneyim sonrasında paylaştıkları hikâyeler de destinasyonun dijital ve sosyal anlatısının sürekli olarak yeniden üretilmesine katkı sağlamaktadır.

Bu karşılıklı etkileşim gastronomi turizminde daha belirgin biçimde ortaya çıkmaktadır. Gastronomik deneyimler, yiyecek ve içecek tüketiminin ötesinde, yerel kültürün, yaşam biçiminin ve gastronomik mirasın deneyimlenmesini sağlayan anlatısal süreçlerdir. Yemeklerin kökenine ilişkin hikâyeler, aile tarifleri, yerel üreticilerin yaşam hikâyeleri, geleneksel üretim yöntemleri ve şeflerin kişisel deneyimleri, gastronomik ürünlere kültürel ve sembolik anlam kazandırarak ziyaretçilerin deneyimi daha özgün algılamalarına katkı sağlamaktadır (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2017; Orea-Giner vd., 2023).

Bu bağlamda hikâye anlatımı, gastronomi işletmelerinde üç temel işlev üstlenmektedir. İlk olarak, yerel ürünler, üretim süreçleri ve mutfak geleneklerine ilişkin anlatılar gastronomik deneyimin algılanan otantikliğini güçlendirmektedir. İkinci olarak, ürünlerin ardındaki insan hikâyeleri, aile gelenekleri ve kültürel ritüeller ziyaretçilerin deneyime duygusal anlam yüklemelerini kolaylaştırmaktadır (Kim & Youn, 2017; Lund vd., 2018). Son olarak, hikâyeler deneyimlerin hatırlanabilirliğini artırmakta ve turistlerin yaşadıkları deneyimleri hem sosyal çevrelerinde hem de dijital platformlarda paylaşmaya daha istekli olmalarını sağlamaktadır.

Dijital teknolojilerin yaygınlaşmasıyla birlikte hikâye anlatımı, gastronomi turizminin değer üretim sürecinde daha görünür hâle gelmiştir. Turistler gastronomik deneyimlerini fotoğraflar, videolar ve kişisel anlatılar aracılığıyla sosyal medya platformlarında paylaşarak destinasyonların dijital görünürlüğünü artırmakta ve elektronik ağızdan ağıza iletişime katkı sağlamak-

tadır (Tussyadiah & Fesenmaier, 2008; Oliveira vd., 2019). Böylece kullanıcı tarafından oluşturulan içerikler yalnızca geçmiş deneyimlerin paylaşılmasını değil, potansiyel ziyaretçilerin beklenti ve destinasyon algılarının şekillenmesini de desteklemektedir.

Hikâye anlatımı, gastronomi işletmeleri açısından yalnızca etkili bir pazarlama aracı değil, deneyime kültürel anlam kazandıran, algılanan otantikliği güçlendiren, ziyaretçilerin duygusal katılımını destekleyen ve deneyimin paylaşılabilişliğini artıran stratejik bir deneyim yönetimi yaklaşımıdır. Bu yönüyle hikâyelerin değeri, ziyaretçilere yalnızca anlatılar sunmasında değil, onların yaşayacakları, anlamlandıracakları ve daha sonra başkalarına aktaracakları deneyim hikâyelerinin oluşmasına zemin hazırlamasında yatmaktadır. Bu yaklaşım, bir sonraki bölümde ele alınacak hikâye anlatımı perspektifinden deneyim tasarımı tartışmasının kuramsal temelini oluşturmaktadır.

### **3. HİKÂYE ANLATIMI PERSPEKTİFİNDEN DENEYİM TASARIMI**

#### **3.1. Deneyim Tasarımı**

Deneyim kavramı, 1990'lı yılların sonlarından itibaren pazarlama ve hizmet yönetimi literatüründe yaşanan paradigma değişiminin merkezinde yer almaya başlamıştır. Bu dönüşüm, işletmelerin rekabet üstünlüğünü yalnızca sundukları ürün ve hizmetlerin işlevsel özellikleriyle değil, müşteriler için oluşturdukları deneyimlerin niteliğiyle sağlamaya yönelmesiyle açıklanmaktadır. Pine ve Gilmore (1999), bu değişimi deneyim ekonomisi yaklaşımıyla açıklamakta ve ekonomik değerin metalar, ürünler ve hizmetlerin ötesine geçerek deneyimler üzerinden yaratıldığını ileri sürmektedir. Bu yaklaşıma göre işletmeler, fiziksel unsurları bir sahne, hizmetleri ise bir performans aracı olarak kullanarak müşterilerin duygusal, duygusal, bilişsel ve sosyal boyutlarda etkilenmelerini sağlayan unutulmaz deneyimler oluşturmaya hedeflemektedir.

Deneyim ekonomisinin yükselişi, özellikle turizm sektöründe önemli bir paradigma değişimine yol açmıştır. Turistler artık yalnızca konaklama, yeme-içme veya ulaşım gibi temel hizmetleri satın alan tüketiciler değil; git-tikleri destinasyonlarda özgün, kişisel ve anlamlı deneyimler arayan bireyler olarak görülmektedir. Bu nedenle turizm işletmeleri açısından rekabet üstünlüğü, yalnızca kaliteli hizmet sunmakla değil, ziyaretçilerin yaşamlarında kalıcı izler bırakabilecek deneyimler tasarlayabilmekle ilişkilendirilmektedir. Nitekim Tung ve Ritchie (2011), turist deneyimini belirli bir zaman ve

mekânda gerçekleşen olayların ötesinde, bireylerin kişisel anlam yükledikleri ve uzun süre hatırladıkları yaşantılar bütünü olarak tanımlamaktadır. Geleneksel hizmet kalitesi ölçümlerinin ve rasyonel fayda odaklı işlevsel yaklaşımların tek başına yetersiz kaldığı bu paradigma değişiminde, doğrudan deneyimsel kalite kavramı devreye girmektedir (Çetin, 2023). Hizmet kalitesi bilişsel düzeyde bir beklenti-performans kıyaslamasına odaklanırken; deneyimsel kalite, tüketicinin süreç içindeki içsel duygu, his ve psikolojik getirilerine verilen bütüncül ve öznel bir tepkiyi temsil ettiğinden (Çetin, 2023), tasarlanan bu özgün ve anlamlı deneyimlerin başarısını kuramsal olarak temellendirmede güçlü bir zemin sunmaktadır.

Bu yaklaşım, deneyimin doğasına ilişkin önemli bir gerçeği de ortaya koymaktadır. Deneyimler nesnel olarak sunulan hizmetlerin doğrudan bir sonucu değildir; bireyin geçmiş deneyimleri, beklentileri, motivasyonları, ruh hâli ve içinde bulunduğu sosyal bağlam doğrultusunda zihninde şekillenen öznel olgulardır. Aynı hizmet ortamını paylaşan iki turist, benzer fiziksel koşullarla karşılaşmasına rağmen birbirinden tamamen farklı deneyimler yaşayabilmektedir (Larsen, 2007). Çünkü deneyim, işletmenin sunduğu hizmet ile bireyin bu hizmete yüklediği anlamın etkileşimi sonucunda ortaya çıkmaktadır. Bu durum, turizm deneyimlerinin standartlaştırılmış çıktılar olarak üretilmeyeceğini; her ziyaretçinin deneyimi kendine özgü biçimde oluşturduğunu göstermektedir.

Deneyimlerin öznel niteliği, turizm literatüründe önemli bir tartışmayı da beraberinde getirmiştir: Deneyimler gerçekten tasarlanabilir mi? Günümüzde yaygın olarak kabul edilen görüş, işletmelerin deneyimin kendisini tasarlayamayacağı; ancak turistlerin arzu edilen deneyimleri yaşamalarını destekleyecek fiziksel çevreyi, hizmet süreçlerini, sosyal etkileşimleri ve temas noktalarını planlayabilecekleri yönündedir (Pralhad & Ramaswamy, 2004; Tussyadiah, 2013). Başka bir ifadeyle, işletmeler, ziyaretçilerin hangi deneyimi yaşayacağını belirleyemez, fakat bu deneyimin ortaya çıkmasını kolaylaştıracak koşulları oluşturabilir. Dolayısıyla deneyim tasarımının odağında, deneyimin kendisini üretmek değil, deneyimin oluşmasını mümkün kılan çevresel ve yönetsel bileşenleri kurgulamak yer almaktadır.

Bu bakış açısı, deneyim tasarımı kavramının yalnızca hizmet süreçlerinin planlanmasını ifade etmediğini, ziyaretçilerin deneyim boyunca yaşayacakları temas noktalarının, etkileşimlerin ve anlam üretim süreçlerinin bütüncül biçimde kurgulanmasını gerektirdiğini göstermektedir (Smit vd., 2020). Dolayısıyla deneyim tasarımı, belirli faaliyetleri organize etmekten

çok, turistlerin deneyimi kişisel olarak anlamlandırabilecekleri ve unutulmaz anılar oluşturabilecekleri uygun koşulları yaratmayı amaçlayan stratejik bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir.

Turizm literatüründe deneyim tasarımı sistematik biçimde açıklayan en kapsamlı yaklaşımlardan biri Tussyadiah (2013) tarafından geliştirilmiştir. Yazar, deneyim tasarımı belirli faaliyetlerin planlanmasından çok, turistlerin deneyimlerini anlamlı biçimde oluşturabilecekleri koşulların tasarlanması olarak ele almakta ve bu sürecin insan merkezli tasarım, yinelemeli tasarım süreci ve bütünsel deneyim yaklaşımı olmak üzere üç temel ilke üzerine inşa edildiğini ileri sürmektedir. Bu model, deneyim tasarımının yalnızca fiziksel çevrenin düzenlenmesine indirgenemeyeceğini; ziyaretçilerin ihtiyaçları, deneyim sürecindeki etkileşimleri ve deneyime yükledikleri anlamın birlikte değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Modelin ilk bileşeni olan insan merkezli tasarım, turistlerin ihtiyaç, beklenti, motivasyon ve deneyimlerinin tasarım sürecinin başlangıç noktasını oluşturduğunu kabul etmektedir. Bu yaklaşımda tasarımın amacı, ziyaretçilere önceden belirlenmiş deneyimler sunmak değil, onların beklentilerini anlayarak kişisel anlam üretmelerine olanak sağlayacak deneyim ortamları geliştirmektir. Dolayısıyla başarılı bir deneyim tasarımı, işletmenin ne sunmak istediğinden çok, turistlerin deneyimi nasıl algıladığı ve yorumladığı üzerine odaklanmaktadır.

İkinci bileşen olan yinelemeli tasarım süreci, deneyim tasarımının doğrusal ve tek seferlik bir faaliyet olmadığını; sürekli geri bildirim, değerlendirme ve iyileştirme döngüleriyle geliştirilen dinamik bir süreç olduğunu vurgulamaktadır. Turist beklentilerinin, teknolojik gelişmelerin ve seyahat eğilimlerinin sürekli değiştiği düşünüldüğünde, deneyim tasarımının da aynı şekilde esnek ve öğrenmeye açık olması gerekmektedir. Bu nedenle deneyim tasarımı, tamamlanmış bir ürün değil; ziyaretçi geri bildirimleri doğrultusunda sürekli geliştirilen bir yönetim süreci olarak değerlendirilmektedir.

Üçüncü bileşen olan bütünsel deneyim yaklaşımı ise turist deneyimlerinin yalnızca fiziksel çevre veya hizmet kalitesiyle açıklanamayacağını savunmaktadır. Deneyimler, fiziksel çevre, sosyal etkileşimler, kültürel bağlam, duyuşsal uyarıcılar, bilişsel değerlendirmeler ve duygusal tepkilerin birlikte şekillendirdiği çok boyutlu bir yapının sonucudur. Bu nedenle deneyim tasarımının temel amacı, işletmenin stratejik olarak sunmak istediği anlam ile turistlerin deneyim sonunda oluşturdukları kişisel anlam arasında güçlü bir uyum sağlamaktır (Tussyadiah, 2013).

Tussyadiyah'ın modeli, bu üç yaklaşımın birbirini tamamlayan bir sistem oluşturduğunu göstermektedir. İnsan merkezli tasarım ile yinelemeli tasarım sürecinin kesişiminde katılımcı tasarım yer almakta ve turistler ile diğer paydaşların tasarım sürecine aktif biçimde katılımını öngörmektedir. İnsan merkezli tasarım ile bütünsel deneyim yaklaşımının kesişiminde bulunan doğalcı araştırma, turist davranışlarının gerçek deneyim ortamlarında gözlemlenmesini ve deneyimlerin doğal bağlamı içerisinde anlaşılmasını esas almaktadır. Yinelemeli tasarım süreci ile bütünsel deneyim yaklaşımının kesişiminde yer alan bütünleştirici araştırma ise deneyimlerin tasarlanması, uygulanması ve geliştirilmesi sürecinde farklı araştırma yöntemlerinin birlikte kullanılmasını önermektedir. Modelin merkezinde bulunan çok disiplinli yaklaşım ise deneyim tasarımının tasarım, pazarlama, psikoloji, turizm, hizmet yönetimi, tüketici davranışı ve insan-bilgisayar etkileşimi gibi farklı disiplinlerin ortak katkısıyla geliştirilebileceğini ortaya koymaktadır.

Bununla birlikte, deneyim tasarımı modelleri, deneyimlerin nasıl oluşturulacağını açıklarken, ziyaretçilerin bu deneyimleri hangi mekanizmalar aracılığıyla anlamlandırdıkları sorusuna, sınırlı ölçüde odaklanmaktadır. Deneyimlerin anlamlandırılmasına ilişkin bu kuramsal boşluk, hikâye anlatımının deneyim tasarımındaki rolünü daha görünür hâle getirmektedir.

### 3.2. Deneyim Tasarımında Hikâye Anlatımının Rolü

Turistlerin, seyahat deneyimlerini hikâyeler aracılığıyla düşündüğü hafızalarında yapılandırdığı ve sosyal çevreleriyle paylaştığı bilinmektedir (Guleria vd., 2024). Bu nedenle deneyim tasarımında yalnızca sunulan hizmetlerin değil, turistlerin daha sonra anlatacakları hikâyelerin de dikkate alınması gerektiği vurgulanmaktadır (Peng, 2017). Bu çerçevede Moscardo (2010), destinasyon hikâyeleri ile turistlerin deneyim hikâyelerini farkındalık (mindfulness) teorisi temelinde açıklayarak hikâyelerin deneyim tasarımındaki stratejik rolüne dikkat çekmektedir. Farkındalık teorisine göre bireyler deneyimleri ya yüksek dikkat ve bilişsel katılım içeren farkındalıklı bir süreçle ya da rutin davranışların hâkim olduğu farkındalıksız bir süreçle yaşamaktadır. Farkındalıklı deneyimler öğrenmeyi, olumlu duyguları, etkili karar vermeyi ve güçlü hatırlamayı desteklerken; farkındalıksız deneyimler düşük dikkat düzeyi ve sınırlı bilişsel katılımı ilişkilendirilmektedir (Langer, 2009). Bu nedenle etkili deneyim tasarımlarının dikkat, öğrenme ve hatırlamayı teşvik eden unsurları içermesi gerekmektedir. Eşsizlik, şaşırtıcılık, çok duyulu ve sürükleyici ortamlar, özgünlük, etkileşim olanakları ve kişisel katılım bu süreci destekleyen temel faktörlerdir.

Moscardo (2016), hikâyeler ile farkındalık arasındaki ilişkiden hareketle, turistik ortamların yalnızca hikâye anlatılan alanlar olarak değil, aynı zamanda turistlerin hikâyelerin bir parçası hâline gelebildiği deneyim sahneleri olarak tasarlanmasını önermektedir. Bu yaklaşım, turistlerin deneyim sırasında aktif rol üstlenmelerini ve sonrasında paylaşabilecekleri anlamlı hikâyeler oluşturmalarını teşvik etmektedir. Nitekim turistik deneyimlerin turistlerin yaşayacağı ve daha sonra anlatacağı hikâyeler etrafında kurgulanmasının, deneyimin anlamını, unutulmazlığını ve duygusal etkisini güçlendirdiği ileri sürülmektedir (Woodside vd., 2008; Moscardo, 2010).

Benzer şekilde Tussyadiah (2014), deneyim tasarımı stratejik ve anlam odaklı bir süreç olarak ele almaktadır. Yazara göre deneyimler rastlantısal olarak ortaya çıkmamakta; destinasyon veya işletmenin stratejik hedefleri doğrultusunda çekirdek ve çevresel deneyimlerin bütüncül biçimde kurgulanmasıyla oluşmaktadır. Bu süreçte hikâye anlatımı, deneyimin farklı bileşenlerini ortak bir anlam çerçevesinde bir araya getirerek ziyaretçilerin deneyimi tutarlı ve kişisel olarak anlamlandırmasını sağlayan temel mekanizma olarak işlev görmektedir. Dolayısıyla başarılı deneyim tasarımı, yalnızca çekici faaliyetler sunmaya değil, bu faaliyetleri anlamlı bir hikâye ile bütünleştirmeye bağlıdır.

#### **4. GASTRONOMİ İŞLETMELERİNDE HİKÂYE TEMELLİ DENEYİM TASARIM İLKELERİ**

Deneyim tasarımı ile ilişkin geleneksel yaklaşımlar, turist deneyimini büyük ölçüde fiziksel çevre, atmosfer, duyuşsal uyaranlar, hizmet süreçleri ve çalışan-müşteri etkileşimleri gibi unsurlar üzerinden açıklamaktadır (Schmitt & Zarantonello, 2013). Gastronomi işletmelerinde de deneyim tasarımı çoğunlukla mekân tasarımı, yiyecek sunumu, servis kalitesi ve ambiyansın yönetimi çerçevesinde ele alınmaktadır (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2017). Bununla birlikte son yıllarda yapılan çalışmalar, gastronomik deneyimlerin yalnızca bu fiziksel ve operasyonel unsurlarla açıklanamayacağını; deneyime anlam kazandıran hikâyelerin de tasarım sürecinin temel bileşenlerinden biri olduğunu ortaya koymaktadır (Stone vd., 2015; Ellis vd., 2018).

Hikâye temelli deneyim tasarımı yaklaşımında fiziksel çevre, hizmet süreçleri ve duyuşsal unsurlar deneyimin amacı değil, ziyaretçilerin anlamlı ve paylaşılabılır hikâyeler oluşturmalarını destekleyen araçlar olarak görülmektedir (Moscardo, 2016). Özellikle gastronomi deneyimlerinde yerel ürünlerin kökeni, üretim süreçleri, mutfak kültürü ve şeflerin kişisel anlatıları, dene-

yimin kültürel ve duygusal değerini güçlendiren temel hikâye kaynaklarını oluşturmaktadır (Sai, 2025). Bu anlayış doğrultusunda etkili gastronomi deneyimleri yalnızca kaliteli ürün ve hizmet sunmayı değil, turistlerin deneyim sırasında anlam üretebildikleri ve sonrasında paylaşmaya değer buldukları anlatılar oluşturmayı hedeflemektedir.

Moscardo (2016), hikâye anlatımı ve farkındalık yaklaşımını temel alarak etkili deneyimlerin tasarlanmasına rehberlik eden on iki ilke önermektedir. Bu ilkeler turizm deneyimleri için geliştirilmiş olmakla birlikte, gastronomi işletmelerinde ziyaretçi deneyiminin planlanması ve yönetilmesi açısından da uygulanabilir bir çerçeve sunmaktadır. Aşağıda bu ilkeler gastronomi işletmeleri bağlamında değerlendirilmektedir.

***Hikâyenin Temel Boyutlarını Belirleme:*** Hikâye temelli gastronomi deneyiminin ilk adımı, anlatının temel boyutlarının belirlenmesidir. Bu aşamada hikâyenin odağı, amacı, anlatıcısı ve ziyaretçinin deneyimde üstleneceği rol netleştirilmelidir. Hikâye; destinasyonun gastronomik kimliğine, belirli bir ürüne, üretim sürecine veya işletmenin özgün hikâyesine odaklanabilir. Ayrıca hikâyenin nasıl aktarılacağı da planlanmalıdır. Menü açıklamaları, çalışan anlatıları ve görsel materyaller doğrudan hikâye anlatımını desteklerken; mekân tasarımı, müzik, aydınlatma ve diğer duyuşsal unsurlar örtük anlatılar oluşturmaktadır. Son olarak hikâyenin eğlendirme, bilgilendirme veya farkındalık oluşturma gibi temel amacı belirlenmeli ve deneyimin tüm bileşenleri bu amacı destekleyecek şekilde kurgulanmalıdır.

***Hikâyenin İçeriğini Planlama:*** Etkili deneyimler, iyi kurgulanmış hikâyeler üzerine inşa edilmektedir (Peng & Matterns, 2016). Bu nedenle hikâyenin teması, karakterleri, olay örgüsü ve ziyaretçiye aktarılacak istenen temel mesaj tasarım sürecinin erken aşamalarında belirlenmelidir. Anlatının belirli bir çatışma, dönüşüm veya keşif süreci içermesi, ziyaretçilerin hikâyeye daha kolay dâhil olmalarını ve deneyime duygusal anlam yüklemelerini sağlamaktadır. Gastronomi işletmeleri açısından bu içerik; aile tarifleri, yerel üreticilerin yaşam öyküleri, geleneksel üretim yöntemleri, bölgesel gastronomik miras veya şeflerin kişisel yolculukları etrafında şekillendirilebilir. Örneğin, sürdürülebilir gastronomiyi benimseyen bir işletme hikâyesini yerel üreticiler ve mevsimsel ürünler üzerine kurarken, aile işletmeleri kuşaktan kuşağa aktarılan tarifleri deneyimin merkezine yerleştirebilir. Böylece sunulan yiyecek yalnızca fiziksel bir ürün olmaktan çıkarak kültürel anlam taşıyan bir deneyimin parçasına dönüşmektedir.

**Sürpriz, Merak ve Beklenti Oluşturma:** Başarılı hikâyeler ziyaretçilerin dikkatini canlı tutan sürprizler, merak unsurları ve beklenmedik gelişmeler içermektedir. Deneyim tasarımı bu yaklaşım, ziyaretçilerin bir sonraki aşamada neyle karşılaşacaklarını tam olarak bilememeleri sayesinde deneyime yönelik ilgiyi ve katılımı artırmaktadır (Beevor vd., 2022). Gastronomi işletmelerinde bu ilke, sürpriz tadımlar, gizli menüler, şef masası uygulamaları, beklenmedik sunum teknikleri veya deneyim sırasında ortaya çıkan ritüeller aracılığıyla uygulanabilir. Şanghay'daki Ultraviolet by Paul Pairet restoranı bunun başarılı örneklerinden biridir. Her servisle birlikte değişen ışık, ses, görüntü, koku ve sıcaklık gibi duyuşsal unsurlar kullanılarak ziyaretçilerde sürekli bir merak ve beklenti duygusu oluşturulmaktadır. Böylece deneyimin yalnızca lezzet boyutu değil, duygusal etkisi ve unutulmazlığı da güçlenmektedir.

**Hikâye Akışını Planlama:** Etkili gastronomi deneyimleri, birbirinden bağımsız etkinliklerin toplamı değil, belirli bir hikâye akışı içerisinde ilerleyen bütüncül deneyimlerdir. Bu nedenle hikâyenin başlangıcı, gelişimi ve doruk noktası önceden planlanmalı; deneyimi oluşturan tüm unsurlar bu akışı desteklemelidir (Park vd., 2021). Gastronomi turları, tadım menüleri veya yemek atölyeleri bu yaklaşımın uygulanabileceği deneyimlerdir. Örneğin, ziyaretçiler önce ürünün yetiştirildiği alanı görebilir, ardından üretim sürecini deneyimleyebilir ve son aşamada ürünün tadımını gerçekleştirebilir. Peru'daki Central restoranının tadım menüsü de benzer biçimde ülkenin farklı ekolojik bölgelerini temsil eden aşamalar üzerinden kurgulanmakta ve ziyaretçilere tek bir gastronomik hikâye içerisinde ilerledikleri hissini vermektedir. Böylece her tabak bağımsız bir ürün olmaktan çıkarak bütüncül anlatının bir parçasına dönüşmektedir.

**Özgün Karakterler Oluşturma:** Hikâyelerin etkileyici olmasında en önemli unsurlardan biri, ziyaretçilerin bağ kurabileceği özgün ve inandırıcı karakterlerdir. Hikâye anlatımında karakterler, anlatının insani yönünü güçlendirerek turistlerin deneyimi daha özgün ve anlamlı algılamalarına katkı sağlamaktadır. Bu durum, varoluşsal özgünlük yaklaşımıyla da ilişkilidir. Turistler, gerçek yaşam öykülerine ve gerçek insanlara dayanan anlatıları daha samimi ve güvenilir bulmaktadır (Kim vd., 2010). Gastronomi işletmelerinde şefler, yerel üreticiler, çiftçiler, aile işletmelerinin üyeleri ve hatta uzun yıllardır işletmede çalışan personel hikâyenin karakterleri hâline getirilebilir. Bu kişilerin bilgi birikimi, yaşam deneyimleri ve gastronomik mirasa katkıları ziyaretçilerle paylaşıldığında, sunulan yiyecek ve içecekler

yalnızca tüketilen ürünler olmaktan çıkarak insani bir hikâyenin parçasına dönüşmektedir. Örneğin Noma, menüsünü yalnızca kullanılan malzemeler üzerinden değil, bu malzemeleri toplayan üreticilerin ve İskandinav doğasının hikâyeleriyle birlikte sunarak ziyaretçiler ile deneyim arasında güçlü bir duygusal bağ kurmaktadır.

**Fiziksel ve Bilişsel Yönlendirme Sağlama:** Başarılı deneyim tasarımı, ziyaretçilerin hem fiziksel hem de bilişsel açıdan deneyimi rahatlıkla takip edebilmelerini gerektirir (Gong vd., 2024). Fiziksel yönlendirme, turistlerin deneyim alanında kolay hareket etmelerini sağlayan mekânsal düzenlemeleri, yönlendirme sistemlerini ve erişilebilirliği kapsarken; bilişsel yönlendirme, ziyaretçilerin deneyimin amacı, akışı ve kendi rolleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmalarını ifade etmektedir (Moscardo, 2016). Gastronomi işletmelerinde bu iki unsur birlikte ele alınmalıdır. Restoranın mekânsal düzeni, üretim alanlarının kurgusu, tadım rotaları veya gastronomi turlarındaki duraklar ziyaretçilerin deneyimi kesintisiz biçimde takip etmelerini sağlamalıdır. Aynı zamanda menünün yapısı, servis sırası, kullanılan yerel ürünler, pişirme teknikleri ve deneyim sırasında beklenen katılım düzeyi hakkında sunulan açıklamalar, ziyaretçilerin yaşadıkları deneyimi daha kolay anlamlandırmalarına katkı sağlamaktadır. Özellikle şarap rotaları, peynir müzeleri ve gastronomi üretim tesislerinde fiziksel ve bilişsel yönlendirme birlikte kullanılarak ziyaretçilerin dikkatinin operasyonel ayrıntılar yerine deneyimin hikâyesine odaklanması sağlanmaktadır.

**Seçim ve Kontrol İmkânı Sunma:** Hikâye temelli deneyim tasarımında turistlerin yalnızca hazır bir anlatıyı takip etmeleri değil, deneyimin oluşumuna katkı sağlayabilmeleri de önemlidir. Prahalad ve Ramaswamy'nin (2004) ortak yaratım yaklaşımı doğrultusunda seçim yapabilme ve deneyimi kişisel tercihlere göre şekillendirebilme olanağı, ziyaretçilerin deneyime daha güçlü biçimde bağlanmalarını sağlamaktadır. Gastronomi işletmelerinde bu ilke, kişiselleştirilebilir tadım menüleri, alternatif içecek eşleşmeleri, farklı gastronomi rotaları veya yemek hazırlama süreçlerine katılım gibi uygulamalarla hayata geçirilebilir. (Savas & Karagöz, 2024). Böylece turistler deneyimin pasif tüketicileri olmaktan çıkarak kendi gastronomik hikâyelerini oluşturan aktif katılımcılar hâline gelmektedir. Özellikle fine dining restoranlarında sunulan kişiselleştirilmiş deneyimler, ziyaretçilerin deneyime yükledikleri anlamı ve deneyimin hatırlanabilirliğini artırmaktadır.

**Uygun Düzeyde Zorluk Sunma:** Deneyim tasarımında katılımcıların bilgi ve beceri düzeyleriyle uyumlu zorluklar sunulması, deneyime aktif katılımı

destekleyen önemli unsurlardan biridir. Bu ilke, Csikszentmihalyi'nin akış kuramına dayanmaktadır. Akış deneyiminin oluşabilmesi için etkinliğin zorluk düzeyi ile katılımcının yeterlilikleri arasında dengeli bir ilişki kurulması gerekmektedir. Aşırı kolay etkinlikler ilgiyi azaltırken, aşırı zor etkinlikler kaygı ve memnuniyetsizlik yaratabilmektedir. Gastronomi deneyimlerinde bu denge özellikle yemek atölyeleri, şef deneyimleri ve üretim süreçlerine katılım gerektiren etkinliklerde önem kazanmaktadır. Örneğin makarna yapımı, ekmek pişirme veya kahve demleme atölyelerinde katılımcılara bilgi düzeylerine uygun rehberlik sunulması hem öğrenmeyi hem de deneyimden alınan keyfi artırmaktadır. Böylece ziyaretçiler yalnızca yeni beceriler edinmekle kalmamakta, aynı zamanda deneyimin aktif bir parçası hâline gelmektedir.

**Öğrenmeyi Teşvik Etme:** Hikâye temelli deneyim tasarımının temel amaçlarından biri, ziyaretçilerin pasif bilgi alıcıları olmaktan çıkarak keşfetme ve öğrenme sürecine aktif biçimde katılmalarını sağlamaktır. Farkındalık kuramına göre bireyler, yeni bilgilerle karşılaştıklarında bunları mevcut bilgi ve deneyimleriyle ilişkilendirerek daha kalıcı öğrenme gerçekleştirmektedir (Moscardo, 2010). Bu nedenle etkili hikâyeler yalnızca bilgi aktarmakla kalmamakta, ziyaretçilerin soru sormalarını, araştırmalarını ve deneyimi kendi bakış açılarıyla yorumlamalarını teşvik etmektedir. Gastronomi işletmeleri açısından öğrenme, yalnızca yemeklerin içeriklerinin açıklanması anlamına gelmemektedir. Kullanılan yerel ürünlerin kökeni, üretim yöntemleri, coğrafi işaretler, pişirme teknikleri ve bu unsurların kültürel geçmişi ziyaretçilere deneyimin doğal bir parçası olarak aktarılmalıdır. Örneğin, peynir üretim tesisleri, zeytinyağı rotaları veya bağ ziyaretlerinde üretim süreçlerine ilişkin uygulamalı anlatımlar, turistlerin yalnızca yeni bilgiler edinmelerini değil, gastronomik mirası daha bilinçli değerlendirmelerini de sağlamaktadır. Böylece öğrenme, deneyimin sonunda gerçekleşen ayrı bir faaliyet olmaktan çıkarak deneyimin bütününe yayılan temel bir bileşene dönüşmektedir.

**Bağlantı Kurma:** Hikâyelerin etkisini artıran en önemli unsurlardan biri, ziyaretçilerin kendi yaşam deneyimleri ile anlatılan hikâye arasında ilişki kurabilmeleridir. Hikâye, bireyin değerleri, anıları veya duygusal deneyimleriyle örtüştüğünde, deneyim daha anlamlı ve unutulmaz hâle gelmektedir (Moscardo, 2010). Bu nedenle başarılı hikâyeler yalnızca destinasyonu veya işletmeyi anlatmakla kalmamakta; ziyaretçilere kendi hikâyelerini oluşturabilecekleri bir yorumlama alanı da sunmaktadır. Gastronomi işletmelerinde bu bağ, aile sofraları, çocukluk anıları, paylaşma kültürü, misafirperverlik, mevsimsellik veya yerel üretim gelenekleri gibi evrensel temalar üzerinden kurulabilir. Örneğin geleneksel bir ekmeğin hazırlanış süreci, yalnızca üre-

tim tekniği olarak değil, kuşaklar arasında aktarılan bir aile geleneği olarak sunulduğunda ziyaretçiler kendi yaşam deneyimleriyle ilişki kurabilmektedir. Benzer biçimde birlikte yemek hazırlama, ortak sofrada bulunma veya yerel üreticilerle etkileşim kurma gibi uygulamalar, ziyaretçilerin deneyimin aktif bir parçası olmalarını desteklemektedir. Böylece gastronomik deneyim, yalnızca yeni tatlar keşfetme süreci değil, kişisel anlam üretiminin gerçekleştiği sosyal ve kültürel bir deneyime dönüşmektedir.

**Tutarlılığı Sağlama:** Hikâye temelli deneyim tasarımının başarısı, deneyimi oluşturan tüm temas noktalarının aynı anlatıyı desteklemesine bağlıdır. Menü tasarımı, mekân atmosferi, servis anlayışı, çalışan davranışları, görsel kimlik ve dijital iletişim birbirinden bağımsız değil, ortak bir hikâyenin tamamlayıcı parçaları olarak kurgulanmalıdır (Zomerdijs & Voss, 2010). Hikâye ile deneyim bileşenleri arasında ortaya çıkan tutarsızlıklar, ziyaretçilerin algıladıkları özgünlüğü ve deneyimin inandırıcılığını zayıflatabilmektedir. Gastronomi işletmelerinde tutarlılık, yalnızca dekorasyon veya menü diliyle sınırlı değildir. Kullanılan malzemelerin kaynağı, servis ritüelleri, personelin anlattığı hikâyeler, dijital içerikler ve deneyim sonrasında sürdürülen iletişim de aynı anlatsal çerçeveyi desteklemelidir. Örneğin yerel ve sürdürülebilir gastronomi kimliği üzerine konumlanan bir işletmenin ithal ürün ağırlıklı bir menü sunması veya çalışanların bu hikâyeyi desteklemeyen iletişim kurması, oluşturulmak istenen deneyimin bütünlüğünü zedeleyebilir. Buna karşılık işletmenin tüm temas noktalarında aynı anlatıyı sürdürmesi, ziyaretçilerin markayı belirli değerlerle özdeşleştirmesini kolaylaştırmakta ve deneyimin akılda kalıcılığını artırmaktadır.

Moscardo'nun önerdiği hikâye temelli deneyim tasarım ilkeleri, gastronomi işletmelerinde hikâyelerin yalnızca iletişim amacıyla değil, deneyimin planlanması ve yönetilmesinde stratejik bir araç olarak kullanılabileceğini göstermektedir. Hikâyenin amacı, içeriği, akışı ve karakterlerinden başlayarak öğrenmeyi destekleyen, ziyaretçilerle duygusal bağ kuran ve tüm temas noktalarında tutarlılık sağlayan bir deneyim kurgusu oluşturulması, gastronomik deneyimlerin daha özgün, katılımcı ve unutulmaz olmasına katkı sağlayacaktır.

## 5. SONUÇ

Deneyim ekonomisinin gelişmesiyle birlikte turizm ve gastronomi işletmeleri, ziyaretçilere yalnızca ürün ve hizmet sunan işletmeler olmaktan çıkarak, anlamlı ve unutulmaz deneyimler tasarlayan organizasyonlara dönüşmüştür. Bu dönüşüm, deneyimin yalnızca fiziksel çevre, hizmet kalitesi veya

duyusal unsurlarla açıklanamayacağını; ziyaretçilerin deneyime yükledikleri anlamın da deneyimin niteliğini belirleyen temel bileşenlerden biri olduğunu ortaya koymuştur. Bu bağlamda hikâye anlatımı, gastronomi deneyimlerine kültürel, duygusal ve sembolik değer kazandıran, ziyaretçilerin deneyimi anlamlandırmasını, hatırlamasını ve başkalarıyla paylaşmasını sağlayan stratejik bir deneyim tasarım aracı olarak öne çıkmaktadır.

Bu bölümde öncelikle hikâye ve anlatı kavramları kuramsal açıdan ele alınmış, hikâye anlatımının turizm ve gastronomi literatüründeki gelişimi değerlendirilmiştir. Ardından deneyim ekonomisi yaklaşımı ve deneyim tasarımı literatürü çerçevesinde, deneyimlerin doğrudan tasarlanamayacağı; buna karşın işletmelerin ziyaretçilerin anlamlı deneyimler oluşturmalarını destekleyen fiziksel, sosyal ve bilişsel ortamları tasarlayabilecekleri ortaya konulmuştur. Bu yaklaşım doğrultusunda hikâye anlatımının, deneyim tasarımında yalnızca bir iletişim aracı değil, deneyimin bütün bileşenlerini ortak bir anlam çerçevesinde bir araya getiren temel mekanizmalardan biri olduğu vurgulanmıştır.

Bölümün temel katkısı, Moscardo'nun (2010; 2016) hikâye temelli deneyim tasarımı yaklaşımını gastronomi işletmeleri bağlamında yeniden değerlendirerek uygulamaya yönelik bir çerçeve sunmasıdır. Hikâyenin amacı, içeriği, akışı, karakterleri, ziyaretçilerin deneyime katılımı, öğrenme süreçleri, kişisel bağ kurma ve deneyim boyunca tutarlılığın sağlanması gibi ilkeler, gastronomi işletmelerinin deneyim tasarımına uyarlanmıştır. Böylece hikâye anlatımı, yalnızca işletmenin veya ürünün tanıtımına hizmet eden bir pazarlama faaliyeti olarak değil, deneyimin planlanmasını, yönetilmesini ve ziyaretçiler tarafından anlamlandırılmasını sağlayan bütüncül bir yaklaşım olarak ele alınmıştır.

Gastronomi işletmeleri açısından değerlendirildiğinde hikâye temelli deneyim tasarımı, menü geliştirmeden mekân tasarımına, servis anlayışından personel eğitimine, dijital iletişimden deneyim sonrası ziyaretçi etkileşimine kadar tüm temas noktalarının ortak bir anlatı etrafında bütünleştirilmesini gerektirmektedir. Bu bütünlük, işletmelerin yalnızca özgün gastronomik deneyimler sunmasına değil, aynı zamanda ziyaretçilerle daha güçlü duygusal bağlar kurmasına, deneyimin algılanan özgünlüğünü artırmasına ve ağızdan ağıza iletişimi desteklemesine katkı sağlayacaktır. Özellikle yerel gastronomik mirasın korunması, coğrafi işaretli ürünlerin görünürlüğünün artırılması, üretici hikâyelerinin deneyime dâhil edilmesi ve ziyaretçilerin deneyime aktif katılımının teşvik edilmesi, hikâye temelli deneyim tasarımının gastronomi işletmelerine sağlayabileceği önemli fırsatlar arasında yer almaktadır.

Sonuç olarak, gastronomi işletmeleri açısından rekabet avantajı artık yalnızca sunulan ürünlerin niteliğiyle değil, ziyaretçilerin deneyime yükledikleri anlamla da ilişkilidir. Hikâye temelli deneyim tasarımı, gastronomik deneyimleri sıradan hizmet sunumundan çıkararak ziyaretçilerin aktif katılımıyla şekillenen, paylaşılabılır ve unutulmaz deneyimlere dönüştürmektedir. Bu nedenle geleceğin gastronomi işletmeleri, yalnızca iyi yemek sunan değil, ziyaretçilerinin anlatmaya değer hikâyeler yaşayabilecekleri deneyimler tasarlayan işletmeler olacaktır.

## KAYNAKÇA

- Adaval, R., & Wyer Jr, R. S. (1998). The role of narratives in consumer information processing. *Journal of Consumer Psychology*, 7(3), 207-245.
- Banyai, M., & Glover, T. D. (2012). Evaluating research methods on travel blogs. *Journal of Travel Research*, 51(3), 267-277.
- Beevor, M. C., Campos, A. C., & Guerreiro, M. (2022). Storytelling and Experience Design in Heritage Tourism. In *Advances in hospitality, tourism and the services industry (AHTSI) book series* (pp. 1–21). IGI Global.
- Benckendorff, P. J., Sheldon, P. J., & Fesenmaier, D. R. (2014). Social media and tourism. In *Tourism information technology* (pp. 120-147). Wallingford UK: CABI.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2017). A destination's gastronomy as a means for holiday well-being. *British Food Journal*, 119(7), 1578-1591.
- Brewer, W. F., & Lichtenstein, E. H. (1982). Stories are to entertain: A structural-affect theory of stories. *Journal of pragmatics*, 6(5-6), 473-486.
- Bruner, J. (2010). Narrative, culture, and mind. *Telling stories: Language, narrative, and social life*, 46, 49.
- Chronis, A. (2012). Between place and story: Gettysburg as tourism imaginary. *Annals of Tourism Research*, 39(4), 1797-1816.
- Çetin, A. (2023). *Kültür turistlerinin deneyimsel kalite algılarının memnuniyet üzerindeki etkisi* (Doktora tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism management*, 68, 250-263.
- Gong, Q., Zou, N., Yang, W., Zheng, Q., & Chen, P. (2024). User experience model and design strategies for virtual reality-based cultural heritage exhibition. *Virtual Reality*, 28(2).
- Guleria, A., Joshi, R., & Adil, M. (2024). Impact of memorable tourism experiences on tourists' storytelling intentions: an empirical investigation. *International Journal of Tourism Cities*, 10(1), 280

- Halverson, J. R. (2011). Why story is not narrative. *Center for Strategic Communication. Arizona State University*. <https://csc.asu.edu/2011/12/08/why-story-is-not-narrative>.
- Hunt, E., Smith, R., Gifford, J., Ankers, E., Mansfield, L., & Day, M. (2026). Introduction to digital storytelling. In *Qualitative Research Methods for Sport Studies* (pp. 218-235). Routledge.
- Kim, J. H., & Youn, H. (2017). How to design and deliver stories about tourism destinations. *Journal of Travel Research*, 56(6), 808-820.
- Kim, J., Ritchie, J. R. B., & McCormick, B. P. (2010). Development of a Scale to Measure Memorable Tourism Experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1), 12-25.
- Lange-Faria, W., & Elliot, S. (2012). Understanding the role of social media in destination marketing. *Tourismos*, 7(1), 193-211.
- Langer, S. K. (2009). *Philosophy in a new key: A study in the symbolism of reason, rite, and art*. Harvard University Press.
- Larsen, S. (2007). Aspects of a Psychology of the Tourist Experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 7(1), 7-18.
- Lin, P.M.C., Ok, C., & Au, W.C.W. (2021). Tourists' private social dining experiences. *PolyU Institutional Research Archive (Hong Kong Polytechnic University)*, 21(2), 278-299.
- Lund, N. F., Cohen, S. A., & Scarles, C. (2018). The power of social media storytelling in destination branding. *Journal of destination marketing & management*, 8, 271-280.
- Martin, C. A., Izquierdo, C. C., García, M. L., & Buhalis, D. (2019). Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences. *Bournemouth University Research Online (Bournemouth University)*, 28(7), 743-764.
- McCabe, S., & Foster, C. (2006). The role and function of narrative in tourist interaction. *Journal of tourism and cultural change*, 4(3), 194-215.
- Moscardo, G. (2010). The shaping of tourist experience: The importance of stories and themes. *The tourism and leisure experience: Consumer and managerial perspectives*, 44, 43-58.
- Moscardo, G. (2016). Stories as a tourist experience design tool. In *Design science in tourism: Foundations of destination management* (pp. 97-124). Cham: Springer International Publishing.
- Moscardo, G. (2018). Tourist experience design: A storytelling framework. In *Quality Services and Experiences in Hospitality and Tourism* (ss. 93-107).
- Moscardo, G. (2020). Stories and design in tourism. *Annals of Tourism Research*, 83, 102950.
- Mossberg, L. (2008). Extraordinary experiences through storytelling. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 8(3), 195-210.

- Mossberg, L., & Eide, D. (2018). Storytelling and meal experience concepts. In *Nordic Food Transitions* (pp. 84-99). Routledge.
- Oğan, Y., & Durlu-Özkaya, F. (2021). Artvin'i ziyaret eden turistlerin gastronomi deneyimleri üzerine bir inceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 211-227. <https://doi.org/10.32572/guntad.883247>
- Orea-Giner, A., & Fusté-Forné, F. (2023). The way we live, the way we travel: generation Z and sustainable consumption in food tourism experiences. *British Food Journal*, 125(13), 330-351.
- Park, E., Muangasame, K., & Kim, S. (2021). 'We and our stories': constructing food experiences in a UNESCO gastronomy city. *Tourism Geographies*, 25, 572-593.
- Peng, Q. (2017, May). Storytelling tools in support of user experience design. In *Proceedings of the 2017 CHI Conference Extended Abstracts on Human Factors in Computing Systems* (pp. 316-319).
- Peng, Q., & Matterns, J.-B. (2016). Enhancing User Experience Design with an Integrated Storytelling Method. In *Lecture notes in computer science* (pp. 114-123). Springer
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy*. Harvard Business School Press.
- Prahalad, C. K., & Ramaswamy, V. (2004). Co-creation experiences: The next practice in value creation. *Journal of interactive marketing*, 18(3), 5-14.
- Sai, K., Keerthana. (2025). Storytelling as a Branding Tool for Food Tourism: A Toolkit for Entrepreneurs in Lahti Region.
- Savas, N., & Karagöz, D. (2024). Meal Sharing Platform Experiencescape: An Exploratory Analysis. *Journal of Academic Tourism Analysis*, 5(2), 67-83.
- Schmitt, B., & Zarantonello, L. (2013). Consumer experience and experiential marketing: A critical review.
- Smit, B., Melissen, F., Font, X., & Gkritzali, A. (2020). Designing for experiences: a meta-ethnographic synthesis. *Current Issues in Tourism*, 24(21), 2971-2989.
- Stein, N. L. (1982). The definition of a story. *Journal of pragmatics*, 6(5-6), 487-507.
- Stone, M., Machtynger, L., & Machtynger, J. (2015). Managing customer insight creatively through storytelling. *Journal of Direct, Data and Digital Marketing Practice*, 17(2), 77-83.
- Tung, V.W.S., & Ritchie, J. B. (2011). Exploring the essence of memorable tourism experiences. *Annals of tourism research*, 38(4), 1367-1386.
- Tussyadiah, I. (2013). Toward a Theoretical Foundation for Experience Design in Tourism. *Journal of Travel Research*, 53(5), 543-564.
- Tussyadiah, I. P., & Fesenmaier, D. R. (2008). Marketing places through first-person stories—an analysis of Pennsylvania roadtripper blog. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(3-4), 299-311.

- Vaara, E., & Lamberg, J. A. (2016). Taking historical embeddedness seriously: Three historical approaches to advance strategy process and practice research. *Academy of Management Review*, 41(4), 633-657.
- Woodside, A. G. (2010). Brand-consumer storytelling theory and research: Introduction to a Psychology & Marketing special issue. *Psychology & Marketing*, 27(6), 531-540.
- Woodside, A. G., Sood, S., & Miller, K. E. (2008). When consumers and brands talk: Storytelling theory and research in psychology and marketing. *Psychology & Marketing*, 25(2), 97-145.
- Zomerdijk, L. G., & Voss, C. A. (2010). Service design for experience-centric services. *Journal of service research*, 13(1), 67-82.

# GASTRONOMİDE DİNAMİK RAF ÖMRÜ: YAPAY ZEKÂ VE IOT ENTEGRASYONU

Çağlar BAYAR\*  
Oya ÖZKANLI\*\*

## 1. GİRİŞ

Gastronomide dinamik raf ömrü (dynamic shelf life) kavramı, yapay zekâ (Artificial Intelligence–AI) ve nesnelerin interneti (Internet of Things–IoT) teknolojilerinin entegrasyonu sayesinde gıda üretiminden dağıtımına kadar tüm tedarik zincirinde ürün kalitesi, güvenliği ve gıda israfının yönetimini yeniden tanımlama potansiyeline sahiptir. IoT sensör ağları aracılığıyla sağlanan gerçek zamanlı çevresel izleme (örneğin sıcaklık, nem, gaz konsantrasyonları ve ambalaj içi etkileşimler) ile yapay zekâ temelli analiz modellerinin birleşimi, raf ömrünü sabit bir etiketle sınırlandırılmış statik bir değer olmaktan çıkarak veriye dayalı ve sürekli güncellenebilen dinamik bir parametreye dönüştürmektedir. Bu yaklaşım, gıda güvenliği ve kalite güvence süreçlerini daha yüksek doğrulukla destekleyerek tüketicilere daha güvenilir bilgi sunma potansiyeli taşımakta ve özellikle et ile işlenmiş gıda tedarik zincirlerinde gıda israfının azaltılmasına katkı sağlamaktadır (Haqiq vd., 2022; Junaid vd., 2022; Sun vd., 2025). Bu bağlamda yapay zekâ ve IoT'nin birleşimi olan AIoT (Artificial Intelligence of Things), gerçek zamanlı izleme, öngörücü kalite yönetimi ve akıllı karar destek mekanizmaları aracılığıyla gıda sek-

\* Arş. Gör., Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, caglar.bayar@gibtu.edu.tr, ORCID ID: 0009-0009-0049-2942

\*\* Doç. Dr., Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ozbayram@gantep.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-0960-2425

töründe veri odaklı yönetim yaklaşımlarının gelişmesine katkı sunmaktadır (Samadi, 2022).

Dinamik raf ömrü yaklaşımının temelini oluşturan sensör tabanlı izleme sistemleri ve yapay zekâ destekli öngörü modelleri, gıda tedarik zincirinin farklı aşamalarında kaliteyi etkileyen zamanla değişen parametrelerin izlenmesine olanak tanımaktadır. Özellikle et ve et ürünleri gibi bozulmaya duyarlı ürünlerde gerçek zamanlı veri temelli izleme sistemleri, raf ömründe ortaya çıkabilecek beklenmedik sapmaların önceden tahmin edilmesine yardımcı olmakta ve soğuk zincirin bütüncül biçimde güçlendirilmesini sağlamaktadır. Bu nedenle dinamik raf ömrü yaklaşımı, sensör ağları ile AI tabanlı karar destek sistemlerinin entegrasyonuna dayanan çok katmanlı bir mimariyi gerektirmektedir. Ancak bu teknolojik dönüşüm yalnızca teknik bir yenilik değil, aynı zamanda güvenlik, etik ve veri yönetimi gibi konuları da gündeme getirmektedir (Haqiq vd., 2022; Sun vd., 2025; Tao vd., 2021). AIoT uygulamaları özellikle kalite izleme, raf ömrü tahmini ve akıllı soğuk zincir optimizasyonu gibi alanlarda önemli avantajlar sağlayarak hem operasyonel verimliliğin artırılmasına hem de tüketici güveninin güçlendirilmesine katkıda bulunmaktadır (Junaid vd., 2022; Sun vd., 2025).

Gastronomide hâkim olan statik etiketleme yaklaşımı, ürünlerin raf ömrüne ilişkin bilgilerin genellikle üretim aşamasında belirlenen ve değişmeyen tekil bir tarih etiketiyle sunulmasına dayanmaktadır. Bununla birlikte AIoT teknolojilerinin gelişimi, gerçek zamanlı çevresel veriler ve öngörücü analiz modelleri aracılığıyla ürün durumunun sürekli güncellenebildiği dinamik etiketleme sistemlerinin geliştirilmesini mümkün kılmaktadır. Bu dönüşüm, perakende düzeyinden tüketici seviyesine kadar ürün güvenliği ve kalite iletişiminin yeniden şekillenmesine yol açabilecek bir potansiyel taşımaktadır. Söz konusu dönüşümün kuramsal temeli, Endüstri 4.0 kapsamında geliştirilen akıllı üretim sistemleri, sensör tabanlı izlenebilirlik çözümleri ve veri temelli karar destek mekanizmaları ile ilişkilendirilmektedir (Haqiq vd., 2022; Sun vd., 2025). Bununla birlikte AIoT'nin yaygınlaşması, veri güvenliği, etik sorumluluklar ve teknolojik yönetim gibi konuların da kapsamlı biçimde ele alınmasını gerektirmektedir (Loke, 2019; Tao vd., 2021; Zwitter & Gstrein, 2023).

Bu çalışmanın temel amacı, gastronomi ve gıda tedarik zinciri bağlamında dinamik raf ömrü uygulamalarını mümkün kılan AIoT entegrasyonunun statik etiketleme kültürü üzerindeki etkilerini kavramsal bir çerçeve içinde incelemektir. Bu doğrultuda çalışma üç temel katkı sunmayı hedeflemektedir.

dir. İlk olarak, dinamik raf ömrü uygulamaları için sensör tabanlı veri toplama, analiz ve karar destek süreçlerini içeren kuramsal bir mimari model önerilmektedir. İkinci olarak, AIoT tabanlı sistemlerin gıda tedarik zincirinde ortaya çıkarabileceği etik, güvenlik ve veri yönetişimi riskleri tartışılarak olası çözüm önerileri değerlendirilmektedir. Üçüncü olarak ise perakende ve mutfak ölçeklerinde uygulanabilecek bir yol haritası ile gelecekte gerçekleştirilebilecek ampirik araştırmalar için potansiyel araştırma soruları ortaya konulmaktadır (Haqiq vd., 2022; Junaid vd., 2022; Sun vd., 2025; Tao vd., 2021).

Bu kapsamda öncelikle AIoT'nin kavramsal temelleri ve Endüstri 4.0 içindeki konumu literatür ışığında ele alınmakta, ardından gıda sektörüne özgü dinamik raf ömrü perspektifi tartışılmaktadır. Devamında güvenlik, etik ve veri yönetişimi açısından ortaya çıkabilecek potansiyel zorluklar değerlendirilmekte ve son olarak uygulamaya yönelik bir yol haritası ile gelecekteki araştırmalar için öneriler sunulmaktadır. Böylece çalışma, gastronomie dinamik raf ömrü yaklaşımının teorik temellerini ortaya koyarken aynı zamanda bu alanda gerçekleştirilebilecek ampirik çalışmalar için kavramsal bir araştırma çerçevesi sunmayı amaçlamaktadır (Haqiq vd., 2022; Junaid vd., 2022; Sun vd., 2025; Zwitter & Gstrein, 2023).

## 2. RAF ÖMRÜ KAVRAMI: STATİK YAKLAŞIMDAN DİNAMİK MODELE

Gastronomi ve gıda mühendisliği literatürü, raf ömrünün belirlenmesinde geleneksel olarak statik ve sabit değerlere dayanan (use-by/best-before) bir yaklaşımı benimsemiştir. Ancak günümüzde hızla değişen depolama koşulları, üretim ve dış çevre etkileri, paketleme teknolojilerindeki gelişmeler ve akıllı sensörlerle güçlenen izlenebilirlik gereksinimleri, raf ömrünün dinamik bir kavram olarak ele alınmasını zorunlu kılmaktadır. Bu bağlamda raf ömrü, gıdanın kalite ve güvenlik uygulanabilirliğini belirleyen temel bir ölçüt olarak kabul edilmekte ve geleneksel olarak paketleme ile birlikte belirlenen statik süreçler çerçevesinde tanımlanmaktadır. Avrupa'da ilgili mevzuat ve standartlar bu kavramı "minimum dayanma süresi" olarak çerçevelendirmekte ve raf ömrünü, ürünün belirli depolama koşulları altında güvenli ve kaliteli kalabildiği süre olarak ifade etmektedir (Gerometta vd., 2019). Bununla birlikte gerçek dünyada sensörlü izleme sistemleri, değişken sıcaklık, nem ve atmosfer gazları gibi dinamik koşullar altında raf ömrünün davranışı, statik hesaplamalardan önemli ölçüde sapabilmekte ve bu durum gıda israfı üzerinde doğrudan etkiler yaratmaktadır (Gerometta vd., 2019; Li vd., 2024; Vilas vd., 2020).

Literatürde giderek daha fazla yer bulan dinamik raf ömrü yaklaşımı, sensör verileri, mikrobiyolojik gelişim modelleri ve çevresel değişkenlerin entegre edildiği karar destek sistemlerini içermektedir. Bu yaklaşımda raf ömrü, sabit bir değer olmaktan ziyade mevcut koşullara bağlı olarak güncellenen bir parametre olarak ele alınmakta ve özellikle akıllı ambalaj sistemleri ile perakende ve hizmet sektörlerinde pratik uygulama alanı bulmaktadır (Li vd., 2024; Vilas vd., 2020). Bu dönüşümün temel bileşenlerinden biri ambalaj ve atmosferik muhafaza teknolojileridir. Modifiye Atmosfer Paketleme (MAP) gibi uygulamalar, ürünün oksijen, etilen ve solunum dinamiklerini kontrol altına alarak raf ömrünü uzatmayı hedeflemektedir. Nitekim karayemiş üzerine yapılan bir çalışmada MAP uygulamasının raf ömrünü uzattığı ve kalite kayıplarını azalttığı ortaya konulmuştur (Öztürk, 2020). Benzer şekilde UV-C uygulamaları da depolama sürecinde ürün dayanıklılığını artırmakta, ancak bazı kalite parametrelerinde sınırlı değişimlere yol açabilmektedir (Ustun & Doğan, 2022).

Raf ömrünün belirlenmesinde kimyasal ve biyokimyasal göstergeler de önemli rol oynamaktadır. Suda çözünebilir kuru madde (SÇKM) ve titre edilebilir asitlik gibi parametreler depolama süresince değişim göstermekte ve bu değişimler, sıcaklık ve uygulanan müdahalelere bağlı olarak dinamik bir yapı sergilemektedir (Li vd., 2024; Öztürk, 2020; Ustun & Doğan, 2022). Bunun yanı sıra mikrobiyolojik büyüme süreçleri de raf ömrünü doğrudan etkileyen kritik faktörler arasında yer almaktadır. Combase gibi veri tabanlarına dayalı dinamik modeller, depolama koşullarına bağlı olarak mikrobiyal gelişimi izleyerek güvenlik sınırlarının gerçek zamanlı olarak değerlendirilmesine olanak tanımaktadır (Li vd., 2024; Pina vd., 2021). Bu durum, raf ömrünün yalnızca kalite göstergesi değil, aynı zamanda gıda güvenliği açısından da dinamik olarak izlenmesi gereken bir parametre olduğunu ortaya koymaktadır.

Dinamik raf ömrü yaklaşımı yalnızca teknik ve bilimsel bir dönüşümü değil, aynı zamanda ekonomik ve operasyonel bir değişimi de beraberinde getirmektedir. Özellikle perakende sektöründe raf ömrünün dinamik olarak izlenmesi, dinamik fiyatlandırma ve stok yönetimi gibi uygulamaların geliştirilmesine olanak sağlamaktadır. Taze tarımsal ürünler üzerinde yapılan çalışmalar, dinamik raf ömrü ile dinamik fiyatlandırma modellerinin birlikte kullanılması durumunda hem gıda israfının azaltılabileceğini hem de ekonomik verimliliğin artırılabilceğini göstermektedir (Li vd., 2024; Pina vd., 2021).

Literatürdeki uygulama örnekleri incelendiğinde, farklı müdahale tekniklerinin raf ömrü üzerindeki etkilerinin ürün bazında değişiklik gösterdiği görülmektedir. MAP uygulamalarının raf ömrünü uzattığı ve kalite kayıplarını azalttığı birçok çalışma tarafından desteklenirken (Öztürk, 2020), 1-MCP uygulamalarının elma gibi ürünlerde solunum hızını ve etilen üretimini basılayarak raf ömrünü koruduğu belirlenmiştir (Onursal & Koyuncu, 2022). Öte yandan UV-C uygulamalarının bazı kalite parametreleri üzerinde sınırlı etkiler göstermesi, müdahalelerin etkisinin koşullara bağlı olarak değiştiğini ortaya koymaktadır (Ustun & Doğan, 2022). Bu durum, statik bir yaklaşım yerine dinamik ve çok değişkenli bir modelleme gereksinimini açıkça ortaya koymaktadır.

Dinamik modelleme yaklaşımları, özellikle taze meyve ve sebzelerde depolama sıcaklığı, nem ve gaz kompozisyonu gibi değişkenlerin etkisini bütüncül bir şekilde ele alarak raf ömrünün daha doğru tahmin edilmesini sağlamaktadır (Li vd., 2024; Vilas vd., 2020). Bu süreçte makine öğrenmesi teknikleri, büyük veri setlerinden elde edilen çok boyutlu bilgiyi analiz ederek raf ömrü ve kalite değişimlerinin tahmininde önemli bir rol oynamaktadır (Li vd., 2024). Ancak bu dönüşüm sürecinde bazı nüanslar ve zorluklar da bulunmaktadır. Farklı ürünlerin biyokimyasal yapıları nedeniyle aynı müdahalenin etkisi değişiklik gösterebilmekte, bu durum ürün bazlı özelleştirilmiş modeller geliştirilmesini zorunlu kılmaktadır (Onursal & Koyuncu, 2022; Öztürk, 2020; Ustun & Doğan, 2022). Ayrıca dinamik modellerin etkin bir şekilde çalışabilmesi için yüksek kaliteli sensör verilerine ihtiyaç duyulmakta, veri güvenilirliği ve tedarik zinciri boyunca veri entegrasyonu önemli bir sorun alanı olarak ortaya çıkmaktadır (Li vd., 2024; Vilas vd., 2020).

Bu bağlamda geleceğe yönelik çalışmalar, statik raf ömrü hesaplamalarını aşan entegre dinamik çerçevelerin geliştirilmesine odaklanmalıdır. Sıcaklık, nem, gaz kompozisyonu ve mikrobiyolojik durum gibi değişkenlerin tek bir modelde birleştirilmesi, raf ömrü tahminlerinin doğruluğunu artıracaktır (Li vd., 2024; Vilas vd., 2020). IoT tabanlı sensör sistemleri ile gerçek zamanlı veri akışının sağlanması ve bu verilerin yapay zekâ destekli analizlerle işlenmesi, hem gıda güvenliğini hem de tedarik zinciri yönetimini güçlendirecektir (Li vd., 2024; Pina vd., 2021). Ayrıca dinamik raf ömrü tahminlerinin perakende ortamında fiyatlandırma ve stok yönetimi ile entegre edilmesi, gıda israfının azaltılması ve ekonomik verimliliğin artırılması açısından önemli bir potansiyel sunmaktadır (Li vd., 2024; Pina vd., 2021).

Bu bağlamda raf ömrü kavramı, gastronomi alanında statik bir zaman dilimi olmaktan çıkarak dinamik, veri odaklı ve karar destek süreçleriyle

bütünleşmiş bir yapıya evrilmiştir. MAP, 1-MCP ve UV-C gibi teknolojik müdahaleler ile mikrobiyolojik ve kimyasal dinamiklerin anlaşılması, bu dönüşümün bilimsel temelini oluştururken; sensör teknolojileri, IoT sistemleri ve makine öğrenmesi uygulamaları bu süreci pratikte uygulanabilir hâle getirmektedir. Böylece raf ömrü, yalnızca ürünün dayanma süresini ifade eden bir kavram olmaktan çıkıp, gıda güvenliği, sürdürülebilirlik, tedarik zinciri yönetimi ve ekonomik karar alma süreçlerini doğrudan etkileyen dinamik bir sistem hâline gelmektedir (Li vd., 2024; Onursal & Koyuncu, 2022; Öztürk, 2020; Pina vd., 2021; Ustun & Doğan, 2022; Vilas vd., 2020).

### 3. DİNAMİK RAF ÖMRÜ YÖNETİMİ: AI VE IOT ENTEGRASYONU

Gastronomi ve gıda sistemlerinde dinamik raf ömrü yönetimi, yapay zekâ (AI), nesnelerin interneti (IoT), dijital ikizler (DT) ve bulut/edge bilişim altyapılarının bütünleşik kullanımıyla mümkün hâle gelmektedir. IoT sensörleri aracılığıyla ürün sıcaklığı, nem, oksijen düzeyi ve benzeri çevresel parametreler gerçek zamanlı olarak izlenmekte; elde edilen veriler bulut veya uç (edge) hesaplama altyapılarında işlenerek raf ömrünü etkileyen kritik kararların alınmasına katkı sağlamaktadır. Bu sistemler, veri temelli karar alma süreçlerini güçlendirirken, aynı zamanda güvenlik, ölçeklenebilirlik ve veri gizliliği gibi önemli zorlukları da beraberinde getirmektedir (Elkhwesky & Elkhwesky, 2022; Melesse & Orrù, 2025; Yauri & Mallqui, 2024). IoT mimarisinin temel bileşenleri arasında sensörler, kablosuz iletişim ağları, bulut bilişim altyapısı ve büyük veri analitiği yer almakta olup, bu bileşenlerin entegrasyonu dinamik raf ömrü sistemlerinin işlevselliğini belirlemektedir (Elkhwesky & Elkhwesky, 2022; Sun vd., 2025).

Dijital ikiz teknolojisi ve artırılmış gerçeklik (AR) gibi görselleştirme araçları, raf ömrünün dinamik izlenmesi ve simülasyon temelli karar destek sistemlerinin geliştirilmesinde kritik rol oynamaktadır. Dijital ikizler sayesinde fiziksel ürünlerin sanal temsilleri oluşturularak farklı depolama ve lojistik senaryoları test edilebilmekte, bu da tedarik zinciri süreçlerinde daha yüksek şeffaflık ve operasyonel güvenilirlik sağlamaktadır (Çöl vd., 2023; Rodgers, 2008; Yauri & Mallqui, 2024). AR tabanlı sistemler ise sensör verilerinin görselleştirilmesine olanak tanıyarak özellikle mutfak ve operasyonel ortamlarda kullanıcı destekli karar süreçlerini kolaylaştırmaktadır (Çöl vd., 2023; Lee, 2022).

Yapay zekâ ve makine öğrenmesi teknikleri, büyük veri setlerinden elde edilen bilgileri analiz ederek raf ömrü tahminlerinin doğruluğunu artırmak-

tadır. Sıcaklık, nem, mikrobiyolojik göstergeler ve depolama süreçlerine ilişkin verilerin bütüncül şekilde değerlendirilmesi, daha hassas ve öngörülebilir raf ömrü modellerinin geliştirilmesini mümkün kılmaktadır (Hassoun vd., 2023; Melesse & Orrù, 2025; Sun vd., 2025). Bu bağlamda AI destekli sistemler yalnızca tahmin yapmakla kalmayıp aynı zamanda öneri geliştirme ve otomatik karar mekanizmaları oluşturma kapasitesine de sahiptir.

Bu teknolojik mimari, mutfak operasyonlarından perakende ve lojistik süreçlerine kadar geniş bir uygulama alanına sahiptir. Özellikle merkezi mutfak sistemleri (central kitchens) ve akıllı lojistik ağları, AI ve IoT tabanlı dinamik raf ömrü çözümlerinin etkin şekilde uygulanmasını desteklemektedir (Lee, 2022; Melesse & Orrù, 2025; Sun vd., 2025). Gastronomi uygulamalarında raf ömrü dinamikleri; gıda güvenliği, kalite tutarlılığı ve tazelik algısı ile doğrudan ilişkilidir. Sensör verilerinin AI ile analiz edilmesi sayesinde ürünlerin bozulma eğilimleri önceden tahmin edilmekte, bu doğrultuda stok ve depolama koşulları optimize edilerek hem gıda israfı azaltılmakta hem de tedarik zinciri verimliliği artırılmaktadır (Galanakis, 2024; Hassoun vd., 2023; Melesse & Orrù, 2025; Sun vd., 2025).

Dijital dönüşüm süreci, mutfaklarda otomasyon ve akıllı ekipman kullanımını yaygınlaştırarak kalite, izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik hedeflerine katkı sağlamaktadır (Doğan vd., 2024; Enes, 2024; Güngör & Güngör, 2024). Aynı zamanda VR/AR teknolojileri gastronomide kullanıcı deneyimini zenginleştirirken, sensör verilerinin görselleştirilmesi yoluyla raf ömrü yönetimine dolaylı katkılar sunmaktadır (Çöl vd., 2023; Lee, 2022). Endüstri 4.0 bağlamında değerlendirildiğinde, AI, IoT, dijital ikizler ve blok zinciri gibi teknolojiler gıda sistemlerini daha akıllı ve sürdürülebilir hâle getirerek raf ömrü yönetiminin doğruluğunu ve güvenilirliğini artırmaktadır. Özellikle COVID-19 pandemisi, tedarik zinciri dayanıklılığını artırmak amacıyla dijitalleşme süreçlerini hızlandırmış ve bu teknolojilere olan ihtiyacı daha görünür hâle getirmiştir (Enes, 2024; Galanakis, 2024; Hassoun vd., 2023; Schimperna vd., 2020; Sun vd., 2025).

Dijital ikiz tabanlı simülasyonlar, farklı senaryolar altında raf ömrü değişkenlerinin analiz edilmesine olanak tanırken, lojistik ve depolama süreçlerinin optimize edilmesini sağlamaktadır (Melesse & Orrù, 2025; Yauri & Mallqui, 2024). Ancak bu sistemlerin uygulanabilirliği, güvenlik, veri bütünlüğü, mahremiyet ve ölçeklenebilirlik gibi faktörlere bağlıdır. IoT tabanlı sistemlerde güvenli iletişim protokolleri, kimlik doğrulama ve yetkilendirme mekanizmaları kritik öneme sahiptir (Elkhwesky & Elkhwesky, 2022; Madhu vd., 2025; Melesse & Orrù, 2025).

Uygulama açısından değerlendirildiğinde, restoran zincirleri ve merkezi mutfaklar, sensör verileri ve AI destekli karar mekanizmaları ile raf ömrü yönetimini optimize edebilmekte; tedarik zinciri boyunca sıcaklık, nem ve gaz kompozisyonu gibi veriler sürekli izlenerek gerektiğinde otomatik müdahaleler gerçekleştirilebilmektedir (Melesse & Orrù, 2025; Sun vd., 2025; Yauri & Mallqui, 2024). Lojistik ve depolama süreçlerinde IoT sensörleri aracılığıyla sağlanan gerçek zamanlı izleme, bulut ve edge bilişim altyapılarıyla entegre edilerek anlık uyarı sistemleri ve raf ömrü optimizasyonu sağlamaktadır (Elkhwesky & Elkhwesky, 2022; Melesse & Orrù, 2025; Sun vd., 2025). Ayrıca dijital ikiz ve AR tabanlı sistemler, operasyonel şeffaflık ve güvenliği artırarak çalışan destek mekanizmalarını güçlendirmektedir (öl vd., 2023; Lee, 2022; Yauri & Mallqui, 2024).

Bununla birlikte literatürde bazı önemli sınırlılıklar ve tartışmalı noktalar da bulunmaktadır. Veri güvenliği, gizlilik, sistem güvenilirliği ve tedarik zinciri boyunca veri entegrasyonu gibi konular, bu teknolojilerin yaygınlaşmasını sınırlayan başlıca faktörlerdir (Elkhwesky & Elkhwesky, 2022; Melesse & Orrù, 2025). Ayrıca dijital dönüşümün maliyetli yapısı, küçük ve orta ölçekli işletmeler için önemli bir engel teşkil etmekte ve bu nedenle düşük maliyetli IoT özümleri ile açık standartlara dayalı sistemlerin geliştirilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır (Korczak vd., 2021; Melesse & Orrù, 2025). Gastronomi bağlamında ise yapay zekânın yaratıcı süreçlere etkisi ve müşteri kabulü hâlen tartışmalı bir alan olup, teknolojik yenilikler ile kültürel ve özgün değerler arasındaki dengenin korunması gerektiği vurgulanmaktadır (Enes, 2024; Pavlidis & Markantonatou, 2020; şener & Ulu, 2024).

Bu çerçeve de önerilen entegre mimari, IoT sensörleri ile elde edilen verilerin dijital ikiz ve AR destekli karar sistemleri ile birleştirilmesini içermektedir. Böyle bir yapı, tedarik zincirinin tüm aşamalarında raf ömrünün dinamik olarak izlenmesini ve yönetilmesini mümkün kılarken, güvenlik ve veri mahremiyeti unsurlarını sistem tasarımının merkezine yerleştirmelidir (Elkhwesky & Elkhwesky, 2022; Melesse & Orrù, 2025; Yauri & Mallqui, 2024). Ayrıca IoT güvenliği, veri gizliliği ve sistem güvenilirliği konularında uluslararası standartların geliştirilmesi, bu teknolojilerin yaygınlaşmasını destekleyecektir (Elkhwesky & Elkhwesky, 2022; Korczak vd., 2021; Melesse & Orrù, 2025). Sonuç olarak, AI ve IoT temelli dinamik raf ömrü sistemleri, sürdürülebilirlik ve operasyonel verimlilik hedefleri doğrultusunda gıda israfını azaltma, tedarik zinciri güvenilirliğini artırma ve tüketici güvenliğini güçlendirme potansiyeline sahiptir (Galanakis, 2024; Hassoun vd., 2023; Melesse & Orrù, 2025; Sun vd., 2025).

#### 4. SONUÇ

Gastronomide geleneksel olarak kabul gören statik etiketleme kültürü, ürünlerin raf ömrünü üretim aşamasında belirlenen ve değişmeyen tekil bir tarihle sınırlandırırken; AIoT (Yapay Zekâ ve Nesnelerin İnterneti) teknolojilerinin entegrasyonu, bu süreci gerçek zamanlı veriye dayalı dinamik bir parametreye dönüştürmektedir. Yapılan bu çalışma sonucunda görülmektedir ki, IoT sensör ağları aracılığıyla sağlanan sıcaklık, nem ve gaz konsantrasyonu gibi çevresel verilerin yapay zekâ temelli analiz modelleriyle işlenmesi, gıda israfının yönetimi ve gıda güvenliğinin sağlanmasında statik yaklaşımların ötesine geçen bir verimlilik sunmaktadır. Özellikle et ve taze tarımsal ürünler gibi bozulmaya duyarlı gıdalarda, ürünün gerçek durumunu yansıtan dinamik raf ömrü modelleri, perakende sektöründe dinamik fiyatlandırma ve stok yönetimi gibi stratejik uygulamalara olanak tanıyarak hem ekonomik verimliliği artırmakta hem de sürdürülebilirlik hedeflerine katkı sağlamaktadır. Teknolojik altyapının bir parçası olan dijital ikizler ve artırılmış gerçeklik araçları, lojistikten mutfak operasyonlarına kadar tüm aşamalarda şeffaflığı ve operasyonel güvenilirliği güçlendirirken, mikroorganizma gelişimini izleyen dinamik modeller sayesinde gıda güvenliği sınırlarının gerçek zamanlı değerlendirilmesi mümkün hale gelmektedir. Ancak bu dijital dönüşüm süreci; veri güvenliği, siber riskler, yüksek kurulum maliyetleri ve veri yönetimi gibi teknik ve etik zorlukları da beraberinde getirmektedir. Sonuç olarak, gastronomide raf ömrü kavramı statik bir zaman dilimi olmaktan çıkarak; AI, IoT ve büyük veri analitiği ile beslenen, gıda sistemlerini daha akıllı ve dayanıklı kılan dinamik bir karar destek mekanizmasına evrilmiştir. Gelecekteki araştırmaların, bu teknolojilerin maliyet etkinliğini artıracak ve farklı gıda gruplarına özgü biyokimyasal değişimleri daha hassas tahmin edebilecek entegre modellere odaklanması, sektördeki dijital dönüşümün başarısı için kritik önem taşımaktadır.

**Beyan:** Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde, metnin akademik üslubunun iyileştirilmesi, dil bilgisi kontrollerinin yapılması ve genel akışın düzenlenmesi amacıyla yapay zeka araçlarından destek alınmıştır. Çalışmadaki tüm temel fikirler, araştırma tasarımı, veriler ve bilimsel çıkarımlar bütünüyle yazar(lar)a ait olup, yapay zeka hiçbir aşamada içerik üretimi veya veri analizi amacıyla kullanılmamıştır. Metnin son hali yazarlar tarafından dikkatle incelenmiş ve tüm sorumluluk üstlenilmiştir.

## KAYNAKÇA

- Çöl, B., İmre, M., & Yıkılmış, S. (2023). Virtual reality and augmented reality technologies in gastronomy: A review. *eFood*, 4(3). <https://doi.org/10.1002/efd2.84>
- Doğan, S., Mistry, T., & Nanu, L. (2024). Revolutionizing getaways: Automation and artificial intelligence's transformative journey in tourism and hospitality. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(2), 248–251. <https://doi.org/10.1108/whatt-03-2024-0075>
- Elkhwesky, Z., & Elkhwesky, E. (2022). A systematic and critical review of internet of things in contemporary hospitality: A roadmap and avenues for future research. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 35(2), 533–562. <https://doi.org/10.1108/ijchm-01-2022-0090>
- Enes, K. (2024). Can digital transformation or metamorphosis alleviate staff shortages? *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(5), 627–633. <https://doi.org/10.1108/whatt-06-2024-0117>
- Galanakis, C. M. (2024). The future of food. *Foods*, 13(4), 506. <https://doi.org/10.3390/foods13040506>
- Gerometta, M., Rocca-Smith, J., Domenek, S., & Karbowski, T. (2019). Physical and chemical stability of PLA in food packaging. In *Reference module in food science*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22471-2>
- Güngör, O., & Güngör, M. (2024). Automation in gastronomy: Use of smart cooking systems in industrial kitchens. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(2), 190–201. <https://doi.org/10.1108/whatt-03-2024-0067>
- Haqiq, N., Zaim, M., Bouganssa, I., Salbi, A., & Sbihi, M. (2022). AIoT with I4.0: The effect of Internet of Things and artificial intelligence technologies on Industry 4.0. *ITM Web of Conferences*, 46, 03002. <https://doi.org/10.1051/itmconf/20224603002>
- Hassoun, A., Marvin, H., Bouzemrak, Y., Barba, F. J., Castagnini, J. M., Pallarés, N., & Regenstein, J. M. (2023). Digital transformation in the agri-food industry: Recent applications and the role of the COVID-19 pandemic. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1217813>
- Junaaid, M., Arslan, S., Lee, T., & Kim, H. (2022). Optimal architecture of floating-point arithmetic for neural network training processors. *Sensors*, 22(3), 1230. <https://doi.org/10.3390/s22031230>
- Korczak, J., Sasin, M., & Janiszewska, D. (2021). Smart logistics infrastructure in peripheral region. *European Research Studies Journal*, 24(Special Issue 4), 535–548. <https://doi.org/10.35808/ersj/2787>
- Lee, J. (2022). A new paradigm of chef attire: Smart IoT chef jacket in restaurant kitchen. *The International Journal of Management Science and Business Administration*, 8(6), 21–28. <https://doi.org/10.18775/ijmsba.1849-5664-5419.2014.86.1002>

- Li, D., Bai, L., Wang, R., & Sun, Y. (2024). Research progress of machine learning in extending and regulating the shelf life of fruits and vegetables. *Foods*, 13(19), 3025. <https://doi.org/10.3390/foods13193025>
- Loke, S. (2019). Achieving ethical algorithmic behaviour in the Internet of Things: A review. *arXiv Preprint*. <https://doi.org/10.48550/arxiv.1910.10241>
- Madhu, B., Mudgal, V., & Champawat, P. (2025). Sustainable garlic production and value chain development: A holistic review of post-harvest technological interventions, processing, and product diversification. *Journal of Food Process Engineering*, 48(8). <https://doi.org/10.1111/jfpe.70205>
- Melesse, T., & Orrù, P. (2025). The digital revolution in the bakery sector: Innovations, challenges, and opportunities from Industry 4.0. *Foods*, 14(3), 526. <https://doi.org/10.3390/foods14030526>
- Onursal, C., & Koyuncu, M. (2022). Scarlet Spur elma çeşidinin hasat sonrası kalitesine hasat zamanı ve 1-MCP uygulamasının etkileri. *Bahçe*, 51(2), 73–82. <https://doi.org/10.53471/bahce.1088075>
- Öztürk, B. (2020). Raf ömrü süresince karayemiş meyvesinin (*Prunus laurocerasus* L.) kalite özellikleri üzerine modifiye atmosfer paket ve Aloe vera uygulamalarının etkisi. *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, 6(3), 399–406. <https://doi.org/10.24180/ijaws.781564>
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100229>
- Pina, M., Gaspar, P., & Lima, T. (2021). Decision support system in dynamic pricing of horticultural products based on the quality decline due to bacterial growth. *Applied System Innovation*, 4(4), 80. <https://doi.org/10.3390/asi4040080>
- Rodgers, S. (2008). Technological innovation supporting different food production philosophies in the food service sectors. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20(1), 19–34. <https://doi.org/10.1108/09596110810848541>
- Samadi, S. (2022). The convergence of AI, IoT, and big data for advancing flood analytics research. *Frontiers in Water*, 4. <https://doi.org/10.3389/frwa.2022.786040>
- Schimperna, F., Lombardi, R., & Belyaeva, Z. (2020). Technological transformation, culinary tourism and stakeholder engagement: Emerging trends from a systematic literature review. *Journal of Place Management and Development*, 14(1), 66–80. <https://doi.org/10.1108/jpmd-03-2020-0028>
- Sun, Q., Hao, W., Xu, B., Gao, S., Zhai, X., Xu, F., & Shi, J. (2025). Innovative technologies reshaping meat industrialization: Challenges and opportunities in the intelligent era. *Foods*, 14(13), 2230. <https://doi.org/10.3390/foods14132230>
- Şener, E., & Ulu, E. (2024). Culinary innovation. *Tourism*, 72(3), 340–352. <https://doi.org/10.37741/t.72.3.4>

- Tao, F., Akhtar, M., & Zhang, J. (2021). The future of artificial intelligence in cybersecurity: A comprehensive survey. *EAI Endorsed Transactions on Creative Technologies*, 8(28), e5. <https://doi.org/10.4108/eai.7-7-2021.170285>
- Ustun, H., & Doğan, A. (2022). The effect of different UV-C illumination doses on postharvest quality of fresh fig. *Gıda / The Journal of Food*, 47(5), 744–753. <https://doi.org/10.15237/gida.gd22063>
- Vilas, C., Mauricio-Iglesias, M., & García, M. (2020). Model-based design of smart active packaging systems with antimicrobial activity. *Food Packaging and Shelf Life*, 24, 100446. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100446>
- Yauri, R., & Mallqui, G. (2024). IoT control and visualization system with digital twins and augmented reality in a digital transformation space. *International Journal of Online and Biomedical Engineering (iJOE)*, 20(4), 18–28. <https://doi.org/10.3991/ijoe.v20i04.46773>
- Zwitter, A., & Gstrein, O. (2023). Introduction to the handbook on the politics and governance of big data and artificial intelligence. In A. Zwitter & O. Gstrein (Eds.), *Handbook on the politics and governance of big data and artificial intelligence* (pp. 2–17). Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781800887374.00009>

# GASTRONOMİDE GÖZ KARARININ BİLİŞSEL VE MATEMATİKSEL TEMELLERİ

Çağnur ÇÖREKLİ\*

## 1. GİRİŞ

Gastronomide yaygın olarak kullanılan “göz kararı” ifadesi, genellikle deneyime dayalı sezgisel bir beceri olarak değerlendirilmektedir. Ancak bilişsel bilimlerin alanındaki çalışmalar, bireylerin kesin ölçüm araçları kullanmadan miktar ve oran tahminleri yapabilmelerini sağlayan “Yaklaşık Sayı Sistemi” (Approximate Number System; ANS) olarak adlandırılan bilişsel bir mekanizmaya sahip olduklarını göstermektedir. Bu bölümde, hamur hazırlama, baharat dengeleme ve porsiyon belirleme gibi mutfak uygulamalarında kullanılan göz kararının, matematiksel düşünmenin biçimsel olmayan ancak işlevsel bir görünümü olduğu tartışılmaktadır. Ayrıca göz kararının yalnızca kültürel olarak aktarılan bir mutfak pratiği değil, aynı zamanda insanın nicelik algısının ve sezgisel muhakeme kapasitesinin bir yansıması olduğu ileri sürülmektedir. Bu çalışma, gastronomi alanına göz kararının bilişsel ve matematiksel temellerini açıklayan yeni bir bakış açısı sunarak gastronomi, bilişsel bilimlerin ve etnomatematik arasında disiplinlerarası bir köprü kurmaktadır. Böylece geleneksel mutfak bilgisinin bilişsel ve matematiksel bir miras olarak da değerlendirilmesi gerektiği savunulmaktadır.

Gastronomi, yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesinin yanı sıra kültürel bilgi, duyuusal deneyim, teknik beceri, estetik tercih ve bilişsel karar verme süreçlerini bir araya getiren disiplinlerarası bir alandır. Mutfak pratiğinde

\* Dr.Öğr.Üyesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Fen Fakültesi, Matematik Bölümü, cagnur.corekli@erdogan.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-5265-1425

kullanılan ölçme, karıştırma, oranlama, pişirme, kıvam ayarlama ve porsiyonlama gibi işlemler çoğu zaman açık biçimde matematiksel kavramlarla ifade edilmez. Bununla birlikte, bu işlemler arka planda niceliksel karşılaştırma, tahmin, oran-orantı kurma, sınıflandırma ve karar verme gibi temel matematiksel süreçlerin işletilmesini gerektirir. Bu bağlamda geleneksel mutfak bilgisinde yaygın biçimde kullanılan “göz kararı” kavramı, gastronomik pratiğin bilişsel ve matematiksel yönlerini anlamak için önemli bir inceleme alanı sunmaktadır.

Göz kararı, genel anlamıyla bir malzemenin miktarını, yemeğin kıvamını, baharat dengesini, pişme düzeyini veya porsiyon büyüklüğünü kesin ölçüm araçları kullanmadan belirleme becerisi olarak tanımlanabilir. Bununla birlikte göz kararı, gastronomik ürünün görsel dengesinin, estetik bütünlüğünün ve duyuşsal uyumunun değerlendirilmesini de içeren çok boyutlu bir bilişsel süreci ifade etmektedir (Velasco vd., 2016). Günlük dilde bu beceri çoğunlukla “deneyim”, “el alışkanlığı”, “ustalık” veya “mutfak sezgisi” kavramlarıyla açıklanmaktadır. Ancak bu açıklamalar, göz kararının arkasında işleyen bilişsel mekanizmaları tam anlamıyla görünür kılmamaktadır.

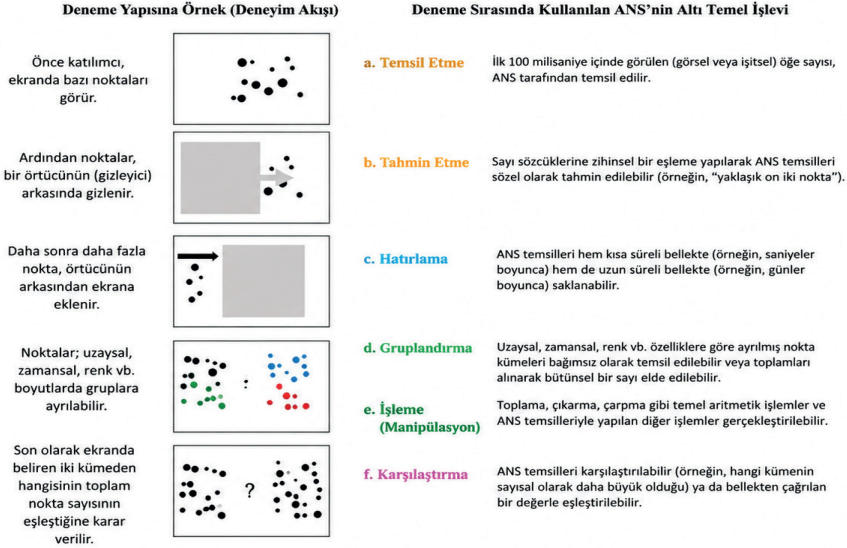
Bu bölümün temel amacı, gastronomide göz kararını insanın nicelik algısı, yaklaşık ölçme kapasitesi, sezgisel muhakeme becerisi ve informel matematiksel düşünme süreçleriyle ilişkili bilişsel bir yetkinlik olarak ele almaktır (D’Ambrosio, 1985; Bishop, 1991; Dehaene, 2001; Odic & Starr, 2018). Bu yaklaşım, göz kararını “ölçüsüzlük” ya da “rastgelelik” olarak değil, ölçünün deneyim, sezgi ve kültürel pratikler yoluyla içselleştirilmiş bir biçimi olarak değerlendirmeyi mümkün kılmaktadır. Dolayısıyla göz kararı, matematiksel düşünmenin biçimsel olmayan ancak günlük yaşam içerisinde işlevsel biçimde kullanılan bir örneği olarak değerlendirilebilir.

## 2. SAYI DUYUSU, YAKLAŞIK SAYI SİSTEMİ (ANS) VE YAKLAŞIK NİCELİK ALGISI

Bilişsel bilimlerin alanındaki çalışmalar, insan zihninin kesin sayma ya da sembolik matematiksel işlem yapmadan önce de nicelikleri yaklaşık olarak algılayabildiğini göstermektedir. Sayı duyusu, bireylerin sayısal nicelikleri hızlı bir şekilde algılama, yaklaşık olarak değerlendirme ve nicelikler arasında karşılaştırmalar yapabilme kapasitesini ifade etmektedir. Dehaene (2001)’e göre bu kapasitenin, kültürel öğrenmeden bağımsız olarak evrimsel süreçte gelişmiş biyolojik temellere sahip olduğu ileri sürülmektedir. Hayvanlarda gözlenen nicelik değerlendirme becerileri, bebeklerin sayı söz-

cüklerini öğrenmeden önce nicelikler arasında ayırım yapabilmeleri ve sayı işlemeyle ilişkili belirli beyin bölgelerinin varlığı, sayı hissinin insan bilişinin temel bileşenlerinden biri olduğunu göstermektedir. Dehaene'in sayı duyusu yaklaşımına göre matematiksel düşünme, yalnızca okul eğitimiyle kazanılan soyut bir bilgi alanı değildir; insan beyninin evrimsel olarak gelişmiş nicelik algısı üzerine inşa edilir. İnsanlar, hatta bazı hayvanlar, kesin sayma işlemi yapmadan "daha az", "daha çok", "yaklaşık aynı", "fazla" ya da "eksik" gibi niceliksel ayrımları sezgisel biçimde gerçekleştirebilirler (Dehaene, 2011). Bu temel kapasitenin bilişsel mekanizmalarından biri Yaklaşık Sayı Sistemi'dir (Approximate Number System; ANS). ANS, bireylerin sayma veya ölçme yapmaksızın miktarlar arasında karşılaştırmalar yapmasına, yaklaşık nicelik yargılarında bulunmasına ve sayısal büyüklükleri değerlendirmesine olanak sağlayan bilişsel bir sistem olarak tanımlanmaktadır. Bu sistem kesin sonuçlar üretmekten ziyade yaklaşık değerlendirmeler yapmakta ve özellikle nicelikler arasındaki oran farklılıklarına duyarlı çalışmaktadır. Bu noktada sayı duyusu ile Yaklaşık Sayı Sistemi arasında bir ayırım yapmak önemlidir. Çünkü sayı duyusu, bireylerin nicelikleri anlamasına ilişkin genel sezgisel farkındalığını ve kapasiteyi ifade eden geniş bir kavramken Yaklaşık Sayı Sistemi ise bu sayı duyusunun önemli bir bileşeni olarak, kesin sayma veya sembolik hesaplama yapmadan niceliklerin yaklaşık biçimde temsil edilmesini ve karşılaştırılmasını sağlar (Dehaene, 2011; Odic & Starr, 2018).

Bilişsel bilimler alanındaki araştırmalar, insanların nicelikleri değerlendirme becerisinin biçimsel eğitimden önce ortaya çıktığını göstermekte ve çocuklar okula başlamadan ve sayı sözcüklerini öğrenmeden önce bile miktarlar arasında karşılaştırmalar yapabilmekte ve yaklaşık nicelik yargılarında bulunabilmektedirler yani bu durum insan zihninin erken dönemlerden itibaren yaklaşık nicelik algısına sahip olduğunu göstermektedir (Odic & Starr, 2018). İnsan zihninde sayı ve nicelik ilişkili bu temel sistemler ise, sembolik matematiğin gelişimi için bilişsel bir zemin oluşturur (Feigenson vd., 2004). Bu nedenle ANS, bireylere sayma veya ölçme yapmaksızın miktarlar hakkında yaklaşık değerlendirmeler yapma olanağı sağlamakta ve bu sayede insanlar günlük yaşamda çoğu zaman kesin hesaplamalar yerine yaklaşık nicelik yargıları kullanmakta ve böylece hızlı ve işlevsel kararlar verebilmektedirler. ANS'nin temel özelliği, nicelikleri kesin olarak değil yaklaşık olarak temsil etmesidir. Bu nedenle bireyler büyük miktar farklılıklarını kolaylıkla ayırt edebilirken, birbirine yakın miktarlar arasındaki farkları belirlemede daha fazla zorlanmaktadır. Bu durum, insan zihninin nicelikleri mutlak değerler yerine oranlar üzerinden değerlendirme eğiliminde olduğunu göstermektedir yani insanlar mutlak farktan çok oran farkına duyarlıdır (Odic & Starr, 2018).



**Şekil 1.** Yaklaşık Sayı Sisteminin temel işlevleri

**Kaynak:** Odic & Starr (2018)'den uyarlanmıştır.

Şekil 1'de görüldüğü gibi ANS yalnızca nicelikleri temsil eden pasif bir sistem değildir. Aksine nicelikleri tahmin etme, hatırlama, gruplama, işleme ve karşılaştırma gibi çok sayıda bilişsel işlevleri yerine getirmektedir. Bu işlevlerin gastronomik uygulamalarda çeşitli karşılıkları bulunmaktadır. Örneğin bir aşçının iki kaptaki malzeme miktarlarını zihinsel olarak değerlendirmesi temsil etme, "biraz daha un" veya "bir tutam daha tuz" gerektiğine karar vermesi tahmin etme işleviyle ilişkilendirilebilir. Daha önce hazırladığı bir tarifi oranlarını ve kıvamını hatırlaması hatırlama, malzemeleri kullanım amaçlarına göre sınıflandırması gruplama, bir tarifi farklı kişi sayılarına uyarlaması ise işleme işlevine örnek olarak gösterilebilir. Benzer şekilde farklı porsiyon büyüklüklerini, tabak hacimlerini veya servis miktarlarını değerlendirmesi karşılaştırma işleviyle ilişkilidir. Bu süreçler yalnızca malzeme miktarlarıyla sınırlı değildir. Tabak sunumu sırasında bir aşçının tabağın belirli bir bölümünün boş kaldığını fark etmesi, garnitürlerin sayısını ve dağılımını ayarlaması, görsel ağırlığın tabağın bir tarafında yoğunlaşıp yoğunlaşmadığını değerlendirmesi veya farklı bileşenler arasında estetik bir denge kurmaya çalışması da niceliksel ve mekânsal değerlendirmeler içermektedir. Benzer biçimde açık büfe düzenlemesinde yiyecek miktarlarının yeterliliğinin tahmin edilmesi, servis sırasında kalan ürün miktarının göz kararıyla değerlendirilmesi, hamurun yeterince kabarıp kabarmadığının veya bir sosun istenen yoğunluğa ulaşıp ulaşmadığının belirlenmesi de yaklaşık

nicelik algısına dayalı karar verme süreçleridir. Bu örnekler, gastronomide göz kararının yalnızca miktar tahmini değil; nicelik, oran, denge, düzen ve estetik değerlendirmeleri kapsayan çok boyutlu bir bilişsel beceri olduğunu göstermektedir. Bu nedenle göz kararı, yalnızca deneyime dayalı bir alışkanlık değil, insanın erken dönemde gelişen nicelik değerlendirme kapasitesinin gastronomideki bir yansıması olarak değerlendirilebilir (Dehaene, 2001; Odic & Starr, 2018). Dolayısıyla, gastronomide yaygın olarak kullanılan göz kararı uygulamasının bilişsel temellerini açıklamada ANS önemli bir kuramsal çerçeve sunmaktadır. Bu doğrultuda göz kararı, ANS'nin temsil etme, tahmin etme, işleme ve karşılaştırma işlevlerinin mutfak pratiğindeki bağlamsal görünümü olarak değerlendirilebilir. Göz kararının kapsamı yalnızca malzeme miktarlarının belirlenmesiyle sınırlı değildir. Gastronomik uygulamalar incelendiğinde, benzer bilişsel süreçlerin tabakta görsel ağırlık merkezinin belirlenmesi, görsel denge kurulması, oranların düzenlenmesi, simetri ve asimetri ilişkilerinin değerlendirilmesi ile estetik bütünlüğün oluşturulması gibi süreçlerde de rol oynadığı görülmektedir (Velasco vd., 2016). Bu bulgu, gastronomik karar verme süreçlerinde sezgisel oranlama ve denge algısının yalnızca pişirme aşamasında değil, sunum aşamasında da belirleyici olduğunu desteklemektedir. Nitekim tabak sunumu üzerine yapılan bir diğer çalışmada ise, yiyeceklerin tabak üzerindeki yerleşim biçiminin estetik beğeniyi etkilediğini ve yemek tabaklarının tercih edilen yönelimini öngörmeye yardımcı olan üç temel sezgisel kural vurgulanmaktadır (Spence, 2021). Bu bağlamda tercih edilen tabak yönelimini belirleyen sezgisel kurallar; sivri veya açısız unsurların tüketiciden uzağa yönlendirilmesi, doğrusal bileşenlerin soldan sağa yükselen bir eğimle konumlandırılması ve yatay/dikey yönelimlere ilişkin algısal tercihlerin dikkate alınması şeklinde ifade edilebilir. Bu bulgular, gastronomide göz kararının yalnızca nicelik tahmini değil, aynı zamanda görsel denge, yönelim ve estetik kompozisyon kurma becerisiyle de ilişkili olduğunu göstermektedir. Bu açıdan bakıldığında göz kararı yalnızca deneyim sonucu kazanılmış bir mutfak becerisi olarak değil, insanın evrimsel süreçte geliştirdiği yaklaşık nicelik algısının gastronomideki bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Dolayısıyla gastronomide kullanılan göz kararı, matematiksel düşünmenin formel hesaplamalara dayanmayan ancak nicelik, oran ve karşılaştırma, görsel denge gibi temel matematiksel süreçleri içeren işlevsel bir örneğini temsil etmektedir. Bu yaklaşım, geleneksel mutfak bilgisinin altında yatan bilişsel mekanizmaların anlaşılmasına katkı sağlamakta ve gastronomi ile matematiksel biliş araştırmaları arasında yeni bağlantılar kurulmasına olanak tanımaktadır.

Bununla birlikte, Yaklaşık Sayı Sistemi'ni gastronomide göz kararıyla doğrudan ve indirgemeci biçimde özdeşleştirmemek de gerekir. Dietrich, Huber ve Nuerk (2015), ANS'nin ölçülmesinde yöntemsel dikkat gerektiğini bunun yanı sıra deneysel çalışmalarda katılımcıların gerçekten sayısal niceliği mi, yoksa toplam alan, yoğunluk, büyüklük veya görsel dağılım gibi sayısal olmayan ipuçlarını mı kullandıklarının dikkatle kontrol edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Bu uyarı, göz kararını ANS ile birebir aynı şey olarak değil, yaklaşık nicelik algısıyla ilişkili; ancak duyuşsal geri bildirim, deneyim, bağlam ve kültürel pratiklerle birlikte işleyen çok boyutlu bir karar verme becerisi olarak ele alınmanın daha uygun olduğunu göstermektedir. Bu nedenle gastronomide göz kararı; sayı duyusu ve yaklaşık nicelik algısıyla ilişkili olmakla birlikte tat, koku, kıvam, renk, ısı, dokunma ve mesleki deneyim gibi unsurlarla zenginleşen işlevsel bir bilişsel pratik olarak değerlendirilebilir.

### 3. GÖZ KARARI, ETNOMATEMATİK VE MUTFAK DİLİ

Göz kararının gastronomideki öne çıkan yönlerinden biri, matematiksel düşünmenin biçimsel olmayan bir örneğini oluşturmastır. Bir aşçı çoğu zaman oran-orantı formülü yazmadan oran kurar; ölçü kabı kullanmadan miktar tahmin eder; hesap makinesi kullanmadan porsiyonları ayarlar; standart bir denklem kurmadan kıvam, yoğunluk ve denge hakkında karar verir. Bu durum, mutfak pratiğinde matematiksel düşünmenin örtük, deneyimsel ve işlevsel biçimde var olduğunu gösterir. Örneğin hamur hazırlama sürecinde un, su, yağ ve maya arasındaki ilişki doğrudan oran kavramıyla ilgilidir. Ancak geleneksel mutfakta bu ilişki her zaman gram veya mililitre cinsinden ifade edilmez. "Aldığı kadar un" ifadesi, hamurun kıvamına, unun cinsine, ortamın sıcaklığına, nem oranına ve istenen sonuca göre miktarın esnek biçimde ayarlanacağını gösterir. Benzer şekilde "bir tutam tuz" veya "bir avuç pirinç" gibi ifadeler, standart ölçü birimleriyle birebir örtüşmese de, mutfak kültürü içinde anlamlı olan informal ölçme biçimleridir.

Bu noktada mutfak dili, yaklaşık nicelik algısının kültürel olarak aktarılmasını sağlayan önemli bir araçtır. "Biraz daha", "azıcık", "göz kararı", "kıvamına göre", "üzerini geçecek kadar", "bir fiske", "bir avuç" gibi ifadeler, belirsizliği ortadan kaldırmaz; aksine belirsizlik içinde karar vermeyi mümkün kılar. Bu ifadeler, niceliksel kesinlikten çok bağlamsal uygunluğu ve duyuşsal değerlendirmeyi öne çıkarır. Dehaene (2011)'in yuvarlak sayılar ve yaklaşık ifadelerle ilgili değerlendirmesi bu noktada açıklayıcıdır. Ona göre insanlar büyük nicelikleri çoğu zaman tam değerlerle değil, yaklaşık ve yu-

varlak sayılar aracılığıyla temsil etme eğilimindedir. Bu durum, niceliklerin gündelik yaşamda kesin hesaplamalardan ziyade yaklaşık değerlendirmeler yoluyla işlenebildiğini göstermektedir. İnsan zihni büyük ya da belirsiz nicelikleri her zaman kesin biçimde temsil etmez; dil de bu belirsizliği ifade etmek için “yaklaşık”, “civarında”, “aşağı yukarı”, “iki üç”, “beş on” gibi yapılar geliştirir.

Mutfak dili de benzer biçimde yaklaşık nicelikleri ifade eden kültürel bir sistem üretmiştir. Kültürden kültüre ve nesilden nesile kullanılan ölçü kapları, kaşıklar ve diğer mutfak araçları değişiklik gösterebilmektedir. Buna karşın mutfak bilgisinin aktarılabilmesi için yaklaşık nicelikleri ifade eden ortak bir mutfak dili gelişmiştir. “Bir tutam”, “bir avuç”, “aldığı kadar” veya “kulak memesi kıvamında” gibi ifadeler, kesin ölçü birimlerine dayanmamakla birlikte, deneyim yoluyla paylaşılan ve yaklaşık nicelik değerlendirmelerine imkân tanıyan pratik ölçme araçları olarak işlev görmektedir. Dolayısıyla, “Bir tutam”, “bir avuç” ya da “aldığı kadar” gibi ifadeler, kesin ölçünün yokluğunu değil, yaklaşık ölçünün kültürel olarak kodlanmış biçimini temsil eder. Bu bağlamda göz kararı, etnomatematik açısından da değerlendirilebilir. D’Ambrosio’nun etnomatematik yaklaşımı, matematiğin yalnızca okulda öğretilen sembolik ve soyut bir sistem olmadığını; kültürel pratikler içinde de üretildiğini ve aktarıldığını savunur (D’Ambrosio, 1985). Geleneksel mutfak bilgisi, bu anlamda güçlü bir etnomatematiksel alandır, çünkü mutfakta ölçme, sayma, bölme, oranlama, sınıflandırma ve tahmin etme gibi matematiksel işlemler gündelik pratiklerin içine yerleşmiş durumdadır. Dolayısıyla göz kararı, matematiksel bilginin kültürel ve bedensel biçimde nasıl somutlaştığını gösteren önemli bir örnektir. Bu beceri, yalnızca bireysel sezgiye değil, kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak diline, bedensel deneyime ve ortak kültürel ölçme pratiklerine dayanır.

#### **4. GELENEKSEL MUTFAK BİLGİSİNDEN PROFESYONEL MUTFAK BECERİSİNE**

Göz kararı, geleneksel mutfak bilgisinde önemli bir yer tutmakla birlikte profesyonel gastronomi açısından da değerli bir beceridir. Profesyonel mutfakta matematik açık biçimde kullanılır; ölçü birimi dönüşümleri, reçete standardizasyonu, porsiyon kontrolü, tabak sunumu, ürün verimi, fire hesabı, satın alma, stok yönetimi, raf ömrü ve maliyetlendirme gibi süreçler matematiksel düşünmeyi temel bir mesleki araç olarak zorunlu kılar (Jones, 2008). Ancak profesyonel mutfak matematiği ile göz kararı birbirinin karşısı

değildir, aksine bu iki beceri birbirini tamamlar. Standart ölçüler mutfakta tutarlılık, maliyet kontrolü, porsiyon standardı ve kalite sürekliliği sağlarken göz kararı ise değişken koşullara uyum sağlama becerisi kazandırır. Çünkü her malzeme aynı davranışı göstermez; her un aynı miktarda su kaldırmaz, her sebze aynı oranda fire vermez, her et pişirme sırasında aynı oranda küçülmez ve her pişirme ortamı aynı sonucu üretmez. Bu nedenle profesyonel aşçı, hem standart ölçüleri bilmeli hem de bu ölçüleri bağlama göre yorumlayabilecek sezgisel ve duyuşal yeterliğe sahip olmalıdır. Göz kararının mesleki değeri özellikle hamur hazırlama, baharat dengeleme ve porsiyon belirleme gibi uygulamalarda açık biçimde görülür. Hamur hazırlarken aşçı, malzemenin kıvamını, elastikiyetini ve nem dengesini değerlendirir. Baharat dengelemede tatlar arasındaki oranı ve yoğunluğu sezgisel olarak düzenler. Porsiyon belirlemede ise hem görsel hacmi hem müşteri beklentisini hem de maliyet dengesini dikkate alır. Bu süreçlerin her biri yalnızca teknik beceri değil, aynı zamanda niceliksel muhakeme, oranlama ve matematiksel karar verme süreçlerini de içermektedir.

Göz kararı gastronomide yaygın ve önemli bir uygulamadır. Özellikle geleneksel ve yöresel mutfak uygulamalarında yemeklerin çoğu zaman standart gramajlar yerine göz kararıyla hazırlandığı belirtilmektedir (Alpaslan vd., 2020). Öyle ki, yöresel yemeklerde gramaj hesabının bulunmaması ve yemeklerin göz kararıyla yapılması moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli uygulanmasını zorlaştıran nedenlerden biri olarak değerlendirilmektedir (Alpaslan vd., 2020).

Bu yaklaşım gastronomi eğitimine de önemli katkılar sunabilir. Göz kararının bilişsel ve matematiksel temellerinin anlaşılması, öğrencilerin yalnızca tarif uygulayan bireyler olarak değil; malzeme davranışını yorumlayabilen, oran ilişkilerini sezebilen, kıvam değişimini değerlendirebilen ve duyuşal verileri mesleki karara dönüştürebilen profesyoneller olarak yetişmesine yardımcı olabilir. Böylece göz kararı, usta-çırak ilişkisi içinde rastlantısal olarak kazanılan örtük bir beceri olmaktan çıkarak, eğitim sürecinde daha bilinçli ve sistematik biçimde geliştirilebilecek bir yeterlik hâline gelir. Bu nedenle göz kararı, profesyonel gastronomide ölçünün yokluğu değil; ölçünün deneyim yoluyla içselleştirilmiş biçimidir. Standart reçeteler ve matematiksel hesaplamalar mutfakta kesinliği sağlarken, göz kararı bağlamsal esneklik, duyuşal farkındalık ve yaratıcı uyarılama imkânı sağlar. Bu iki boyut bir araya geldiğinde, gastronomik üretim hem bilimsel hem de sanatsal bir nitelik kazanır.

## 5. SONUÇ

Bu bölümde gastronomide göz kararı, yalnızca geleneksel bir mutfak alışkanlığı veya deneyime dayalı sezgisel bir uygulama olarak değil; bilişsel, matematiksel ve kültürel temellere sahip karmaşık bir karar verme becerisi olarak ele alınmıştır. Sayı duyusu, Yaklaşık Sayı Sistemi (ANS), yaklaşık ölçme, mutfak dili, informel matematiksel düşünme ve etnomatematik kavramları çerçevesinde yapılan değerlendirmeler, göz kararının rastgele veya ölçüsüz bir uygulama olmadığını göstermektedir. Aksine göz kararı, insanın evrimsel olarak nicelik algısı, karşılaştırma yapabilme, oran kurabilme ve sezgisel muhakeme becerilerinin mutfak pratiği içerisinde şekillenmiş ve işlevsel hâle gelmiş bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Mutfakta kullanılan “bir tutam”, “bir avuç”, “aldığı kadar” veya “kıvamına göre” gibi ifadeler, her ne kadar standart ölçü birimlerine dayanmasa da, kuşaklar boyunca aktarılan deneyimlerin oluşturduğu ortak bir mutfak dilinin parçasıdır. Bu ifadeler, kesin ölçüm sistemlerinin bulunmadığı veya kullanılmadığı durumlarda işlevsel kararlar alınmasını sağlayan kültürel ölçme araçları olarak görülebilir. Bu yönüyle göz kararı, yalnızca bireysel deneyimin değil, aynı zamanda toplumsal bilgi birikiminin ve kültürel aktarımın da bir ürünüdür. Bununla birlikte göz kararı yalnızca yaklaşık nicelik algısından ibaret değildir. Tat, koku, kıvam, renk, sıcaklık, dokunma ve görsel denge gibi çok sayıda duyuşsal unsur ile mesleki deneyim bu süreçte eşlik etmektedir. Bu nedenle göz kararı, insanın temel bilişsel kapasitesinin mutfak kültürü ve profesyonel uygulamalar içerisinde gelişerek zenginleşmiş bir biçimi olarak değerlendirilebilir. Bir aşçının zamanla geliştirdiği sezgisel karar verme becerileri, yalnızca deneyim birikiminin değil, aynı zamanda bilişsel süreçlerin sürekli olarak rafine edilmesinin de sonucudur. Bu çalışma, gastronomi alanına göz kararını bilişsel ve matematiksel bir perspektiften değerlendiren disiplinlerarası bir bakış açısı sunmaktadır. Böyle bir yaklaşım, geleneksel mutfak bilgisinin bilimsel olarak yeniden yorumlanmasına katkı sağlarken, gastronomi ile bilişsel bilimler, matematik eğitimi ve etnomatematik arasında yeni araştırma alanlarının gelişmesine de zemin hazırlamaktadır. Mesleki gelişim açısından değerlendirildiğinde ise göz kararının bilimsel temellerinin anlaşılması, gastronomi eğitimine önemli katkılar sunabilir. Bu yaklaşım, öğrencilerin ve profesyonel aşçıların sezgisel becerilerini yalnızca deneyime bırakmak yerine, bu becerilerin altında yatan bilişsel süreçleri fark etmelerine olanak sağlayabilir. Böylece göz kararı, öğrenilmesi güç ve kişiye özgü bir yetenek olarak değil; geliştirilebilir, aktarılabilir ve bilinçli biçimde desteklenebilir bir mesleki yeterlilik olarak ele alınabilir. Sonuç olarak göz kararı,

geleneksel mutfak bilgisinin yalnızca kültürel bir miras değil, aynı zamanda bilişsel ve matematiksel bir miras olduğunu ortaya koymakta; gastronomi eğitime, mesleki uzmanlaşmaya ve disiplinlerarası araştırmalara yeni açılımlar sunmaktadır. Gelecekte yapılacak çalışmaların profesyonel aşçılar ile gastronomi öğrencilerinin göz kararı performanslarını deneysel yöntemlerle karşılaştırması ve bu becerilerin yaklaşık nicelik algısıyla ilişkisini incelemesi alana önemli katkılar sağlayabilir.

**Yazar beyanı:** Bu bölümde yer alan ilgili şekil/görsel, Odic ve Starr (2018) çalışmasından yararlanılarak yazar tarafından yapay zekâ desteğiyle yeniden düzenlenmiş ve uyarlanmıştır.

## KAYNAKÇA

- Alpaslan, K., Pamukçu, H., & Tanrıseven, C. (2020). Moleküler gastronomi yöresel yemeklerde kullanılabilir mi?(Can molecular gastronomy be usefull for local food?). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 231-256.
- Bishop, A. (1991). *Mathematical enculturation: A cultural perspective on mathematics education* (Vol. 6). Springer Science & Business Media.
- D'Ambrosio, U. (1985). Ethnomathematics and its place in the history and pedagogy of mathematics. *For the learning of Mathematics*, 5(1), 44-48.
- Dehaene, S. (2001). Précis of the number sense. *Mind Lang.* 16, 16-36. doi: 10.1111/1468-0017.00154.
- Dehaene, S. (2011). *The number sense: How the mind creates mathematics*. OUP USA.
- Dietrich, J. F., Huber, S., & Nuerk, H.-C. (2015). Methodological aspects to be considered when measuring the approximate number system (ANS): A research review. *Frontiers in Psychology*, 6, 295. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2015.00295>
- Feigenson, L., Dehaene, S., & Spelke, E. (2004). Core systems of number. *Trends in Cognitive Sciences*, 8(7), 307-314.
- Jones, T. (2008). *Culinary calculations: simplified math for culinary professionals*. John Wiley & Sons.
- Odic, D., & Starr, A. (2018). An introduction to the approximate number system. *Child Development Perspectives*, 12(4), 223-229.
- Spence, C. (2021). Plating: The Science of Plating. In *Handbook of Molecular Gastronomy* (pp. 459-461). CRC Press.
- Velasco, C., Michel, C., Woods, A. T., & Spence, C. (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5, 10-16.

# TABAKTAN PLATFORMA: ALGORİTMALAR ÇAĞINDA SEMBOLİK GIDA TÜKETİMİ

Ece ŞENER\*  
Efe Kaan ULU\*\*

## 1. GİRİŞ

Gıda, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil; aynı zamanda sosyal kimliğin kurulmasında, kültürel anlamların üretilmesinde ve bireyler arası iletişimde önemli bir rol oynayan toplumsal bir olgudur. Tarih boyunca insanlar yemekleri yalnızca beslenmek için değil, kim olduklarını, hangi gruba ait olduklarını ve nasıl görünmek istediklerini ifade etmek için de kullanmıştır. Veblen'in gösterişçi tüketim yaklaşımı, Bourdieu'nün ayırım kuramı ve Mary Douglas'ın beslenme üzerine çalışmaları, gıdanın toplumsal yaşamda sembolik anlamlar taşıyan güçlü bir araç olduğunu ortaya koymaktadır (Veblen, 1899; Bourdieu, 1979; Douglas, 1972). Günümüzde ise bu sembolik boyut daha da görünür hâle gelmiş; gıda dijital platformlar üzerinden yaşam tarzının, damak zevkinin ve sosyal statünün önemli göstergelerinden biri olarak yeniden üretilmeye başlanmıştır.

Dijital teknolojilerin ve sosyal medya platformlarının yaygınlaşmasıyla birlikte gıdanın toplumsal işlevi yeni bir boyut kazanmıştır. Gıda artık yalnızca tüketilen fiziksel bir ürün değil, aynı zamanda üretilen, paylaşılan ve dolaşıma giren dijital bir içeriğe dönüşmüştür. Instagram, TikTok

\* Dr., İstanbul Bilgi Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ece.sener@bilgi.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-9119-2647

\*\* Dr., İstanbul Bilgi Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, efe.ulu@bilgi.edu.tr, ORCID ID:0000-0001-8008-2189

ve YouTube gibi platformlar, yemeklerin estetikleştirilerek sergilendiği yeni dijital gıda ortamları oluşturmuştur (Goodman & Jaworska, 2020). Bu platformlarda çoğu zaman yeme eyleminden çok, yemeğin nasıl sunulduğu ve nasıl paylaşıldığı önem kazanmaktadır. Dolayısıyla tüketim deneyimi, fiziksel tüketimin ötesine geçerek dijital görünürlük ve etkileşim süreçleriyle bütünleşmektedir. Bu dönüşüm, gıdanın değerini belirleyen ölçütleri de değiştirmiştir. Lezzet, besin değeri ya da kültürel anlam hâlâ önemini korusa da, görünürlük, paylaşılabirlik ve etkileşim yaratma potansiyeli giderek daha belirleyici hâle gelmektedir. Sosyal medya algoritmalarının dikkat çekici içerikleri öne çıkarması; abartılı sunumları, sıra dışı malzeme kombinasyonlarını ve güçlü görsel etki yaratan yemekleri teşvik etmektedir (Gillespie, 2014). Böylece gıda, yalnızca yenilen bir ürün olmaktan çıkıp dijital dikkat ekonomisinin önemli unsurlarından biri hâline gelmektedir. Bu durum, yenilebilirlik ile görsel gösteri arasındaki sınırın giderek belirsizleşmesine ve bireylerin gıdayla kurduğu ilişkinin yeniden şekillenmesine yol açmaktadır.

Gösterişçi ve sembolik tüketim kuramları, sosyal medya platformlarında gıdanın nasıl bir iletişim ve performans aracına dönüştüğünü anlamak için güçlü bir zemin sunar (Baudrillard, 1970; Warde, 2016). Dikkat ekonomisinin bir parçası olarak absürtlüğün ve sıra dışılığın görünürlük üretmedeki rolü de bu dönüşümün ayrılmaz bir parçasıdır. Bu durum, algoritmalar çağında gıda tüketiminin değişen doğasının ve tüketim pratiklerinin yeniden yapılandırılmasının anlaşılmasına katkı sağlamaktadır.

“Tabaktan Platforma” ifadesi, bu dönüşümü iki yönüyle anlatır: bir yandan yemeğin fiziksel bir nesne olmaktan çıkarak dijital bir görüntüye ve paylaşılan bir içeriğe dönüşmesini; diğer yandan platform algoritmalarının hangi gıda içeriklerinin görünür olacağını belirleyen yeni bir seçim mekanizması oluşturmasını ifade eder. Algoritmalar, bazı içerikleri öne çıkarırken bazılarını görünmez kılmakta; böylece gıda tüketimi yalnızca bireysel tercihlerle değil, platformların etkileşim, yenilik ve dikkat odaklı işleyişiyle de şekillenmektedir. Sonuç olarak dijital çağda gıda, yalnızca duyuşal özellikleriyle değil; nasıl temsil edildiği, nasıl dolaşıma girdiği ve algoritmalar tarafından nasıl görünür kılındığı üzerinden de değer kazanmaktadır. Başka bir ifadeyle, gıda artık yalnızca tat yoluyla değil, aynı zamanda dikkat, görünürlük ve dijital etkileşim mekanizmaları aracılığıyla da tüketilen kültürel bir olgu hâline gelmiştir. Bu kapsamda kitabın bu bölümünde gıda tüketiminin sembolik örüntüleri ve yemeğin görüntüye dönüşümü ele alınmıştır.

## 2. GIDA TÜKETİMİNİN SEMBOLİK ÖRÜNTÜLERİ

Gıdanın sembolik boyutunu açıklayan literatür oldukça geniş ve çok katmanlıdır. Bu nedenle gıda tüketimini tek bir kuramsal yaklaşımla açıklamak yerine, farklı kuramsal perspektifleri birlikte değerlendirmek daha kapsayıcı bir çerçeve sunmaktadır (Veblen, 1899; Bourdieu, 1979). Bu bölümde gıda tüketimi; statü, sembolik anlam, gündelik pratik ve platform ekonomisi eksenlerinde ele alınmaktadır. Bu doğrultuda öncelikle gösterişçi tüketim ve ayırım kuramları üzerinden gıdanın toplumsal statüyle ilişkisi incelenmekte, ardından tüketim bir göstergeler sistemi olarak değerlendirilmekte ve gündelik pratikler bağlamında yeniden yorumlanmaktadır (Baudrillard, 1970, 1981; Warde, 2016). Son olarak, dijital platformlarda kullanıcıların aynı anda hem üretici hem de tüketici hâline geldiği yeni tüketim biçimleri *prosumption* (üretici-tüketici) kavramı çerçevesinde tartışılmaktadır (Ritzer & Jurgenson, 2010). Bu yaklaşımlar birbirinin alternatifi değil, gıda tüketiminin farklı boyutlarını açıklayan ve birlikte değerlendirildiğinde daha bütüncül bir kuramsal çerçeve sunan tamamlayıcı perspektiflerdir.

### 2.1. Gösterişçi Tüketim, Ayırım ve Gıda

Tüketimin yalnızca ihtiyaçları karşılayan ekonomik bir faaliyet olmadığı, aynı zamanda toplumsal statü, kimlik ve aidiyetin ifade edildiği sembolik bir pratik olduğu uzun yıllardır sosyolojinin temel tartışma konularından biridir. Bu bakış açısına göre bireyler, birçok ürünü yalnızca işlevi nedeniyle değil, ekonomik güçlerini ve toplumsal konumlarını görünür kılmak amacıyla da tüketmektedir. Dolayısıyla gösterişçi tüketimde belirleyici olan, ürünün kullanım değerinden çok temsil ettiği anlam ve görünürlük kapasitesidir (Veblen, 1899; Heffetz, 2011).

Bu yaklaşım daha sonra tüketimin farklı biçimlerini açıklayan daha kapsamlı modellerle geliştirilmiştir. Buna göre tüketim, temel ihtiyaçların karşılanmasına yönelik basit tüketim ile bireyin kimliğini, yaşam tarzını ve sosyal konumunu yansıtan karmaşık tüketim arasında uzanan bir süreklilik olarak değerlendirilebilir. Karmaşık tüketim de kendi içinde gösterişçi tüketim, varlıklı tüketim ve sembolik tüketim gibi farklı biçimlerde ortaya çıkmaktadır (Ransome, 2005; Chaudhuri, 2003). Bu sınıflandırma, ilerleyen bölümlerde sosyal medya platformlarında paylaşılan gıda içeriklerinin hangi tüketim biçimleriyle ilişkilendirilebileceğini değerlendirmek açısından önemli bir analitik çerçeve sunmaktadır.

Veblen'in gösterişçi tüketim yaklaşımı, daha sonra Pierre Bourdieu tarafından toplumsal beğeni ve kültürel sermaye ekseninde geliştirilmiştir. Bu

yaklaşımına göre damak zevki ve yemek tercihleri yalnızca bireysel seçimlerin değil, bireyin içinde bulunduğu toplumsal konumun ve habitusun da bir yansımasıdır. Dolayısıyla bireylerin ne yedikleri kadar hangi yiyecekleri tercih ettikleri de ait oldukları sosyal çevre ve kültürel sermaye hakkında önemli ipuçları sunmaktadır (Bourdieu, 1979). Nitekim ampirik çalışmalar da gösterişçi tüketim eğilimi yüksek bireylerin ayırt edici özellik taşıyan gıda ürünlerini satın alma eğilimlerinin daha yüksek olduğunu ortaya koymaktadır (Barauskaite vd., 2018).

Gıdanın toplumsal anlamını açıklayan önemli yaklaşımlardan biri de Mary Douglas'ın çalışmalarında görülmektedir. Douglas, öğünü yalnızca beslenme faaliyeti olarak değil, toplumsal düzeni ve ilişkileri yansıtan bir iletişim sistemi olarak değerlendirmektedir. Bu bakış açısına göre tüketim, bireysel ihtiyaçları karşılamanın ötesinde, insanların toplumsal ilişkilerini kurmalarını, sürdürmelerini ve anlamlandırmalarını sağlayan sembolik bir süreçtir (Douglas, 1972; Douglas & Isherwood, 1979).

Gıda, yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılayan bir tüketim nesnesi değil, aynı zamanda imgeler, anlamlar ve kültürel mesajlar taşıyan bir iletişim aracıdır (Barthes, 1961/2013, 1996). Bu nedenle yemek tercihleri, bireylerin kimliklerini, yaşam tarzlarını ve toplumsal konumlarını görünür kılan sembolik pratikler olarak değerlendirilmektedir. Nitekim farklı disiplinlerde gerçekleştirilen çalışmalar da yemek tercihleri ile kimlik, yaşam tarzı ve toplumsal statü arasında güçlü bir ilişki bulunduğunu ortaya koymaktadır (Ferguson, 2014; Fox, 2014; Scholliers, 2001; Sloan, 2004). Bununla birlikte dijitalleşme öncesinde bu sembolik anlamların dolaşımı büyük ölçüde yüz yüze etkileşim ve geleneksel medya aracılığıyla gerçekleşmekteydi. Sosyal medya platformlarının yaygınlaşmasıyla birlikte ise gıda göstergeleri çok daha hızlı üretilmeye, paylaşılmaya ve yeniden anlamlandırılmaya başlamıştır. Böylece gıda, yalnızca fiziksel olarak tüketilen bir ürün değil, aynı zamanda dijital ortamda dolaşıma giren kültürel bir içeriğe dönüşmüştür. Bu dönüşüm, bir sonraki bölümde ele alınacak gösterge değer yaklaşımının dijital platformlar bağlamında tartışılması için önemli bir kuramsal zemin oluşturmaktadır.

## 2.2. Göstergeler Sistemi Olarak Yemek

Tüketimin yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda sembolik anlamlar üzerinden de şekillendiğini açıklayan önemli yaklaşımlardan biri Baudrillard'ın gösterge değeri kuramıdır. Bu yaklaşıma göre bireyler nesneleri yalnızca kullanım amaçları için değil, temsil ettikleri kimlik, yaşam tar-

zı ve toplumsal statü nedeniyle de tüketmektedir. Başka bir ifadeyle, tüketilen şey çoğu zaman ürünün kendisinden çok taşıdığı sembolik anlamdır (Baudrillard, 1970, 1972). Bu düşünce daha sonra hipergerçeklik kavramıyla genişletilmiştir. Baudrillard'a göre göstergeler zamanla gerçeklikten bağımsızlaşmakta ve kendi başlarına anlam üretmeye başlamaktadır. Böylece bireyler giderek gerçeğin kendisini değil, onun temsilini tüketmektedir (Baudrillard, 1981).

Gösterge değeri yaklaşımı, postmodern tüketim kültürünü açıklayan çalışmalarla da uyumludur. Bu literatürde tüketim; estetik deneyimler, kimlik inşası ve sembolik anlam üretimi üzerinden ele alınmakta, bireylerin sahip oldukları ve tükettikleri ürünler aracılığıyla kendilerini ifade ettikleri vurgulanmaktadır (Featherstone, 2013; Bocock, 2009; Fırat & Dholakia, 1998; Odabaşı, 2017). Bu çerçevede gıda da yalnızca beslenme amacıyla tüketilen bir ürün olmaktan çıkarak kimlik, yaşam tarzı ve toplumsal konumun önemli göstergelerinden biri hâline gelmektedir. Bununla birlikte, algoritmalar çağındaki gıda tüketimini yalnızca göstergeler üzerinden açıklamak yeterli değildir. Gösterge değeri yaklaşımı tüketimin sembolik boyutunu güçlü biçimde ortaya koysa da, gündelik yeme davranışlarının nasıl oluştuğunu ve sürdürüldüğünü açıklamakta sınırlı kalmaktadır. Bu noktada pratik kuramı, tamamlayıcı bir bakış açısı sunmaktadır. Bu kurama göre yeme tercihleri yalnızca sembolik anlamları değil, aynı zamanda alışkanlıkları ve gündelik rutinleri de içerir (Warde, 2016). Yeme; pişirme, alışveriş, sunum ve yemeğin paylaşılması gibi iç içe geçen pratiklerden oluşan bir bütünlük taşır. Dijital platformlarda yemeğin fotoğraflanıp paylaşılmasının da bu gündelik rutinlerin bir parçası hâline geldiği tartışılabilir. Böylece pratik kuramı, sembolik gösterge değeri yaklaşımı ile üretici-tüketici kavramı arasında bağ kurulmasına da yardımcı olmaktadır.

### 2.3. Üretici-Tüketici: Prosumption ve Platformlar

Dijital platformların yükselişiyle birlikte tüketim süreçlerini açıklayan önemli kavramlardan biri prosumption (üretici-tüketici) kavramıdır. Bu yaklaşıma göre dijital platformlarda üretici ile tüketici arasındaki geleneksel ayırım giderek belirsizleşmekte; kullanıcılar aynı anda hem içerik tüketen hem de içerik üreten aktörlere dönüşmektedir (Ritzer & Jurgenson, 2010). Örneğin bir TikTok kullanıcısı yalnızca yemek videolarını izleyen pasif bir tüketici değildir. İzlediği videoları beğenmesi, yorum yapması, paylaşması ya da izleme süresini uzatması bile platform algoritmalarını besleyen yeni veriler

üretmektedir. Böylece kullanıcı, çoğu zaman farkında olmadan içerik üretim sürecinin de bir parçası hâline gelmektedir. Bu süreç, gönüllü ve çoğunlukla karşılıksız bir dijital emek biçimi olarak değerlendirilmektedir. Kullanıcılar bunu bir çalışma olarak değil, eğlenceli bir sosyal medya deneyimi olarak yaşıyor; ürettikleri veriler platformların içerik önerilerini, reklam sistemlerini ve ekonomik değer üretimini doğrudan etkilemektedir (Ritzer & Jurgenson, 2010).

Gıda içerikleri bu dönüşümün en görünür örneklerinden biridir. Bir tarrif videosunun izlenmesi, yorumlanması ya da yeniden üretilmesi yalnızca bireysel bir tüketim davranışı değildir; aynı zamanda platform ekonomisinin işleyişine katkı sağlayan bir veri üretimidir. Böylece gıda içerikleri, sembolik anlam taşıyan kültürel ürünler olmanın yanı sıra dijital platformların ekonomik değer üreten unsurlarına da dönüşmektedir. Bu durum, viral yemek trendlerinin neden çok kısa sürede yayılabildiğini de açıklamaktadır. Her kullanıcı yalnızca trendi takip eden bir izleyici değil, aynı zamanda onu yeniden üreten ve görünürlüğünü artıran potansiyel bir içerik üreticisidir. Dolayısıyla algoritmalar çağında gıda tüketimi, üretim ve tüketimin iç içe geçtiği yeni bir dijital ekosistem içinde gerçekleşmektedir.

### 3. YEMEĞİN GÖRÜNTÜYE DÖNÜŞÜMÜ

Dijital platformların yaygınlaşmasıyla birlikte yemek, yalnızca hazırlanan ve tüketilen fiziksel bir nesne olmaktan çıkarak görsel olarak üretilen, dolaşıma sokulan ve yeniden tüketilen bir medya içeriğine dönüşmüştür. Bu dönüşüm, gıdanın toplumsal ve sembolik anlamlarının da yeniden şekillenmesine yol açmıştır. Özellikle sosyal medya platformları, hangi yemeklerin görünür olacağını, hangi estetik biçimlerin ödüllendirileceğini ve hangi tüketim pratiklerinin yaygınlaşacağını belirleyen yeni kültürel araçlar hâline gelmiştir. Bu bölümde söz konusu dönüşüm; Instagram döneminin görsel estetiği, TikTok'un algoritmik yapısı ve viral yemek kültürü ekseninde ele alınmaktadır.

#### 3.1. Instagram Dönemi: “Yemeden Önce Fotoğraf”

2010'lu yılların başında Instagram'ın yaygınlaşmasıyla birlikte yemek fotoğrafçılığı gündelik yaşamın sıradan bir parçası hâline geldi. “Camera eats first” ya da “eat with your eyes first” söylemleri, bu dönemin en bilinen ifadeleri arasında yer aldı. Artık yemek yalnızca tüketilen bir ürün değil, aynı zamanda fotoğraflanan, paylaşılan ve sergilenen bir nesneye dönüşmeye başladı.

Lewis'in (2018) aktardığı Holmberg ve arkadaşlarının (2016) araştırması, ergenlerin Instagram'da paylaştıkları yemek fotoğraflarının büyük ölçüde reklam estetiğini ve yemek kitabı görsellerini taklit ettiğini göstermektedir. Bu paylaşımlar yalnızca yemek sunumunu değil, aynı zamanda kullanıcıların mutfak becerilerini, estetik anlayışlarını ve yaşam tarzlarını görünür kılan bir performansa dönüşmektedir. Benzer şekilde McDonnell (2016), Instagram'daki yemek fotoğraflarının kompozisyon, ışık kullanımı ve kadraj açısından "food porn" estetiğiyle benzerlik gösterdiğini ve bu görsellerin toplumsal statüyü ifade eden sembolik araçlar hâline geldiğini ileri sürmektedir. Bu dönemde Instagram'ın algoritması büyük ölçüde takipçi ağı ve kronolojik akış üzerine kuruluydu. Dolayısıyla bir içeriğin görünürlüğü, kullanıcının sosyal sermayesi ve oluşturduğu takipçi kitlesiyle yakından ilişkiliydi. Bu yapı, Bourdieu'nün kültürel sermaye yaklaşımıyla büyük ölçüde örtüşmektedir. Kimlerin hangi restoranlarda yemek yediği ya da hangi ürünleri tükettiği, sosyal konumun görünür göstergelerinden biri hâline gelmiştir.

Zamanla Instagram'a özgü görsel estetik de standartlaşmıştır (Ritzer, 1998). Üstten çekim (flatlay), doğal ışık, pastel tonlar ve minimalist tabak düzenleri yalnızca sosyal medya paylaşımlarını değil, restoran tasarımlarını, menüleri ve hatta ev mutfaklarını da etkilemiştir. Böylece belirli bir görsel dili kullanabilmek, başlı başına kültürel sermayenin ve dijital görünürlüğün bir göstergesine dönüşmüştür. Nitekim görsel açıdan daha karmaşık ve fenomen desteği içeren içeriklerin tüketici tutumları üzerinde daha güçlü etkiler yarattığı da gösterilmektedir (Kusumasondjaja & Tjiptono, 2019). Bununla birlikte Instagram döneminde içeriklerin yayılma hızı görece sınırlıydı. Bir fotoğrafın geniş kitlelere ulaşması büyük ölçüde takipçi sayısına ve kullanıcı ağlarına bağlıydı. Başka bir ifadeyle görünürlük, büyük ölçüde mevcut sosyal çevrenin sınırları içinde gerçekleşmekteydi. Ancak bu yapı, birkaç yıl sonra TikTok'un algoritmik öneri sistemiyle birlikte köklü bir dönüşüm geçirmiştir.

### 3.2. Algoritmik Dönüşüm: Platformdan TikTok'a

TikTok'un küresel ölçekte yaygınlaşmasıyla birlikte sosyal medya platformlarının işleyiş mantığında önemli bir değişim yaşanmıştır. Instagram'da görünürlük büyük ölçüde takipçi ilişkilerine dayanırken, TikTok'ta içerikler "For You Page" algoritması aracılığıyla kullanıcı davranışlarına göre önerilmektedir. İzleme süresi, tekrar izleme, durdurma, beğeni ve yorum gibi etkileşimler, hangi videoların daha fazla kullanıcıya ulaşacağını belirleyen temel

ölçütler hâline gelmiştir. Bu dönüşüm, algoritmaların yalnızca içerikleri sıralayan teknik sistemler olmadığını; aynı zamanda neyin görünür, değerli ve popüler olacağını belirleyen kültürel mekanizmalar olarak işlediğini göstermektedir (Gillespie, 2014). Benzer şekilde, dijital gıda manzaraları yaklaşımı da platformların bireylerin neyi göreceğini, neyi pişireceğini ve hatta neyi arzu edeceğini şekillendirdiğini ortaya koymaktadır (Goodman & Jaworska, 2020).

Bu değişimle birlikte gıda içeriklerinin başarısı, içerik üreticisinin kim olduğundan çok videonun ilk saniyelerde dikkat çekebilmesine bağlı hâle gelmiştir. Başka bir ifadeyle görünürlük, sosyal ağlardan çok algoritmaların dikkat ekonomisi içinde verdiği kararlara bağlı olarak şekillenmeye başlamıştır. Bu nedenle platformlar artık yalnızca içeriklerin dolaştığı mecralar değil, toplumsal etkileşimi ve görünürlük dinamiklerini biçimlendiren dijital altyapılar olarak değerlendirilmektedir (Van Dijck, Poell & De Waal, 2018). Bu dönüşüm, gösterge değerinin üretim biçimini de değiştirmiştir. Instagram döneminde sembolik değer büyük ölçüde içeriği paylaşan kişinin sosyal konumu üzerinden oluşurken, TikTok'ta algoritmanın görünür kıldığı içerikler ön plana çıkmaktadır. Nitekim son araştırmalar, TikTok'un eğlence değeri, viral içerikleri, fenomen etkisi ve kullanıcılarla kurulan öznel bağın genç tüketicilerin gıda tercihlerini önemli ölçüde etkilediğini ortaya koymaktadır (Mizielska & Strzelecki, 2026).

TikTok'un gıda kültürü üzerindeki etkisi dört düzeyde değerlendirilebilir. İlk olarak biçimsel düzeyde, algoritmalar ilk birkaç saniyede dikkat çeken videoları ödüllendirdiği için yemek içerikleri giderek daha hızlı, yoğun ve görsel açıdan daha çarpıcı hâle gelmektedir. İkinci olarak zamansal düzeyde, içeriklerin çok hızlı üretilip tüketildiği yeni bir ritim oluşmaktadır. Üçüncü olarak öznel düzeyde, kullanıcılar kendilerini sürekli görünür olmaları gereken bir izleyici kitlesi karşısında sunmakta ve dijital kimliklerini bu görünürlük üzerinden inşa etmektedir. Bu durum, Marwick'in (2015) mikro-ünlülük kavramıyla açıklanabilecek yeni bir öz sunum biçimine işaret etmektedir. Son olarak üretim düzeyinde ise içerik üreticileri algoritmaların ödüllendirdiği estetik kalıpları öğrenerek üretim süreçlerini buna göre şekillendirmektedir. Böylece algoritmalar yalnızca hangi içeriklerin görünür olacağını belirlememekte, aynı zamanda hangi tür içeriklerin üretileceğini de dolaylı olarak yönlendirmektedir. Sonuç olarak TikTok, gıda kültürünü yalnızca içeriklerin dolaşımı açısından değil; üretim biçimleri, kullanıcı davranışları ve platform ekonomisi açısından da dönüştüren yeni bir ekosistem oluşturmuştur.

### 3.3. Viral Yemek Kültürü

Bir önceki bölümde ele alınan kuramsal çerçeve, sosyal medya platformlarında hızla yayılan viral yemek trendlerinde somut olarak gözlemlenmektedir. Bu trendler, algoritmaların yalnızca içeriklerin görünürlüğünü değil, aynı zamanda gıda tüketim biçimlerini ve kullanıcı davranışlarını nasıl şekillendirdiğini de ortaya koymaktadır. Bunun en dikkat çekici örneklerinden biri, 2023 yılında yaygınlaşan “girl dinner” akımıdır. Çoğunlukla genç kadınların peynir, kraker, üzüm veya turşu gibi atıştırmalıklardan oluşan düzensiz tabaklarını paylaşımları üzerine kurulan bu akım, geleneksel akşam yemeği anlayışını ironik bir biçimde yeniden yorumlamaktadır. Gösterge değeri yaklaşımı açısından bakıldığında burada dolaşıma giren şey, gerçek bir yemek pratiğinden çok bu pratiğin sembolik temsidir (Baudrillard, 1970). Bununla birlikte bu tür içeriklerin yalnızca mizahi bir anlatı sunmadığı; aynı zamanda diyet kültürü ve beden algısına ilişkin normların yeniden üretilmesine de katkı sağladığı görülmektedir (Minadeo & Pope, 2022; Raiter vd., 2023).

Benzer biçimde TikTok’ta hızla yayılan “cucumber salad” ve “pink sauce” gibi mikro trendler, algoritmaların tekrar edilebilir ve kolay taklit edilebilir içerikleri nasıl ödüllendirdiğini göstermektedir. Bu örneklerde tarifi besin değeri ya da gastronomik niteliğinden çok, kısa sürede yeniden üretilmesi ve görsel olarak dikkat çekmesi önem kazanmaktadır. Nitekim viral içeriklerin genç tüketicilerin yemek tercihleri ve satın alma davranışları üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu da ortaya konmuştur (Mizielska & Strzelecki, 2026). Bir diğer örnek ise Güney Kore kökenli mukbang yayınlardır. Büyük porsiyonların tüketildiği ve yeme seslerinin ön plana çıkarıldığı bu videolar, yalnızca bir yeme performansı değil, aynı zamanda parasosyal bir etkileşim biçimi sunmaktadır. İzleyicilerin bu içerikleri çoğunlukla yalnızlık hissini azaltmak ve “birlikte yemek yeme” deneyimini yaşamak amacıyla takip ettikleri belirtilmektedir (Stein vd., 2021). Böylece yemek, yalnızca tüketilen bir nesne olmaktan çıkarak dijital ortamda paylaşılan toplumsal bir deneyime dönüşmektedir.

Viral içeriklerin etkisi yalnızca dijital ortamla sınırlı kalmamaktadır. TikTok’ta popülerleşen restoranlar veya belirli ürünler kısa sürede fiziksel mekânlarda uzun kuyruklar oluşturabilmekte, algoritmik görünürlüğün doğrudan tüketim davranışına dönüşebildiğini göstermektedir. Benzer şekilde tamamen absürt yemek içerikleri üreten hesaplar da dikkat ekonomisinin farklı bir boyutunu temsil etmektedir. Bu içeriklerde amaç lezzet ya da gastronomik kalite değil; şaşkınlık, mizah ve etkileşim yaratmaktır. Böylece

gıda, kimi zaman beslenmenin ötesinde dijital görünürlüğü artıran sembolik bir araca dönüşmektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde viral yemek kültürü, tek bir tüketim biçimiyle açıklanabilecek bir olgu değildir. “Girl dinner” sembolik ve ironik tüketimi, mikro trendler algoritmik tekrar mekanizmalarını, mukbang parasosyal etkileşimi, viral restoranlar dijital görünürlüğü fiziksel tüketime dönüşmesini, absürt içerikler ise dikkat ekonomisinin sınırlarını göstermektedir. Bu örnekler birlikte ele alındığında, algoritmalar çağında gıda tüketiminin yalnızca beslenme davranışı değil; sembolik, toplumsal ve ekonomik boyutları olan çok katmanlı bir kültürel pratik olduğu görülmektedir.

#### 4. SONUÇ

Bu bölüm, algoritmalar çağında gıda tüketimini anlamak amacıyla klasik tüketim kuramları ile dijital platform çalışmalarını bir araya getiren çok katmanlı bir kuramsal çerçeve sunmuştur. Gösterişçi tüketim, ayırım kuramı, gıdanın toplumsal anlamı, gösterge değeri, pratik kuramı ve presumption yaklaşımı birlikte ele alınarak Instagram ve TikTok ekseninde şekillenen yeni gıda kültürü değerlendirilmiştir.

Bölümde tartışılan örnekler, algoritmaların yalnızca içeriklerin görünürlüğüne belirlemediğini; aynı zamanda gıda tüketim pratiklerini, kimlik sunumlarını ve tüketici davranışlarını da dönüştürdüğünü göstermektedir. “Girl dinner”, mikro trendler, mukbang yayınları ve viral restoranlar gibi örnekler, dijital platformlarda gıdanın yalnızca beslenme nesnesi olarak değil; sembolik, toplumsal ve ekonomik anlamlar taşıyan bir kültürel içerik olarak dolaşıma girdiğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte algoritmalar çağındaki gıda kültürünü tek bir kuramsal yaklaşımla açıklamak mümkün değildir. Gösterge değeri yaklaşımı tüketimin sembolik boyutunu açıklarken, pratik kuramı gündelik alışkanlıkları görünür kılmakta; presumption yaklaşımı ise kullanıcıların aynı anda hem tüketici hem de içerik üreticisi olarak platform ekonomisine nasıl katkı sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu nedenle dijital gıda kültürü, farklı kuramsal perspektiflerin birlikte değerlendirilmesini gerektiren çok boyutlu bir araştırma alanı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu bölüm ağırlıklı olarak mevcut literatürün sentezine dayanmaktadır. Gelecekte yapılacak çalışmaların farklı sosyal medya platformlarında ortaya çıkan gıda içeriklerini sistematik içerik analizleri, kullanıcı araştırmaları ve dijital etnografi gibi yöntemlerle incelemesi, algoritmaların tüketim davranışları üzerindeki etkisini daha kapsamlı biçimde ortaya koyacaktır.

Özellikle absürt gıda içerikleri, mukbang yayınları ve algoritmik öneri sistemlerinin gastronomi kültürü üzerindeki uzun dönemli etkileri, gelecekteki araştırmalar için önemli çalışma alanları sunmaktadır.

Sonuç olarak “tabaktan platforma” metaforu yalnızca teknolojik bir dönüşümü değil, gıdanın toplumsal işlevindeki sürekliliği de ifade etmektedir. Gıda tarih boyunca statü, kimlik ve aidiyetin önemli göstergelerinden biri olmuştur. Algoritmik platformlar bu işlevi ortadan kaldırmamış; aksine onu daha görünür, daha hızlı ve daha geniş ölçekli bir dolaşım ağına taşımıştır. Bu nedenle algoritmalar çağında sembolik gıda tüketimi, klasik tüketim kuramlarının geçerliliğini yitirdiği yeni bir dönemi değil; bu kuramların dijital platformlar bağlamında yeniden yorumlanmasını gerektiren yeni bir aşamayı temsil etmektedir.

Bu açıdan bakıldığında, Veblen’in on dokuzuncu yüzyılın sonunda tanımladığı gösterişçi tüketim ile bugün bir TikTok kullanıcısının viral bir tarifi paylaşma isteği arasında düşünüldüğünden daha güçlü bir tarihsel süreklilik bulunmaktadır. Her iki durumda da gıda, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir ürün değil; toplumsal konumu görünür kılan, aidiyet kuran ve kimlik inşasına katkı sağlayan sembolik bir araçtır. Değişen, gıdanın bu işlevi değil; bu işlevin gerçekleştiği mecra, dolaşım hızı ve görünürlük biçimidir. Algoritmalar çağında gıda tüketimini anlamak, bu nedenle yalnızca dijital kültürü anlamak değil; insanın yemekle kurduğu sembolik ilişkinin günümüzde aldığı yeni biçimi de anlamaktır.

Yapay Zekâ Kullanım Beyanı: Bu bölümde kaynakça düzenlemesi, atıf kontrolü ve dil düzeltmeleri için yapay zekâ desteğinden yararlanılmıştır. Bölüm içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlara aittir.

## KAYNAKÇA

- Barauskaite, D., Gineikiene, J., Fennis, B.M., Aurskeviciene, V., Yamaguchi, M. & Kondo, N. (2018). Eating healthy to impress: How conspicuous consumption, perceived self-control motivation, and descriptive normative influence determine functional food choices. *Appetite*, 131, 59-67.
- Barthes, R. (1996). *Göstergeler İmparatorluğu* (Çev. T. Yücel). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Barthes, R. (2013). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. C. Counihan & P. Van Esterik (Ed.), *Food and Culture: A Reader* (3. baskı, ss. 23-30) içinde. New York: Routledge. (Orijinal makale 1961’de yayımlanmıştır).

- Baudrillard, J. (2009). *Gösterge Ekonomi Politiği Hakkında Bir Eleştiri* (O. Adanır & A. Bilgin, Çev.). İstanbul: Boğaziği Üniversitesi Yayınevi. (Orijinal eser 1972'de yayımlanmıştır).
- Baudrillard, J. (2011). *Simülakrlar ve Simülasyon* (O. Adanır, Çev.). Ankara: Doğu Batı Yayınları. (Orijinal eser 1981'de yayımlanmıştır).
- Baudrillard, J. (2012). *Tüketim Toplumu: Söylenceleri/Yapıları* (H. Deliceçaylı & F. Keskin, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları. (Orijinal eser 1970'te yayımlanmıştır).
- Bocock, R. (2009). *Tüketim* (Çev. İ. Kutluk). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction: Critique sociale du jugement*. Paris: Éditions de Minuit. (İng. çev. *Distinction*, Cambridge, MA: Harvard University Press, 1984).
- Chaudhuri, H.R. (2003). Of diamonds and desires: Understanding conspicuous consumption from a contemporary marketing perspective. *Academy of Marketing Science Review*, 11(11), 1-18.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*, 101(1), 61-81.
- Douglas, M. & Isherwood, B. (1979). *The World of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*. London: Allen Lane.
- Featherstone, M. (2013). *Postmodernizm ve Tüketim Kültürü* (Çev. M. Küçük). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ferguson, P. P. (2014). *Word of Mouth: What We Talk About When We Talk About Food*. Berkeley: University of California Press.
- Firat, A. F. & Dholakia, N. (1998). *Consuming People: From Political Economy to Theaters of Consumption*. London: Routledge.
- Fox, R. (2014). Food and eating: An anthropological perspective. Social Issues Research Centre, 1-22.
- Gillespie, T. (2014). The relevance of algorithms. T. Gillespie, P. J. Boczkowski & K. A. Foot (Ed.), *Media Technologies: Essays on Communication, Materiality, and Society* (ss. 167-194) içinde. Cambridge, MA: MIT Press.
- Goodman, M. K. & Jaworska, S. (2020). Mapping digital foodscapes. *Geoforum*, 117, 183-193.
- Heffetz, O. (2011). A test of conspicuous consumption: Visibility and income elasticities. *The Review of Economics and Statistics*, 93(4), 1101-1117.
- Holmberg, C., Chaplin, J. E., Hillman, T. & Berg, C. (2016). Adolescents' presentation of food in social media. *Appetite*, 99, 121-129.
- Kusumasondjaja, S. & Tjiptono, F. (2019). Endorsement and visual complexity in food advertising on Instagram. *Internet Research*, 29(4), 659-687.
- Lewis, T. (2018). Digital food: From paddock to platform. *Communication Research and Practice*, 4(3), 212-228.
- Marwick, A.E. (2015). Instafame: Luxury selfies in the attention economy. *Public Culture*, 27(1), 137-160.

- McDonnell, E. M. (2016). Food porn: The conspicuous consumption of food in the age of digital reproduction. P. Bradley (Ed.), *Food, Media and Contemporary Culture* (ss. 239-265) içinde. London: Palgrave Macmillan.
- Minadeo, M. & Pope, L. (2022). Weight-normative messaging predominates on TikTok. *PLOS ONE*, 17(11), e0267997.
- Mizielska, O. & Strzelecki, A. (2026). From “For You” to fork: TikTok’s influence on young consumers’ food behaviors. *International Journal of Consumer Studies*, 50(1), e70184.
- Odabaşı, Y. (2017). *Tüketim Kültürü: Yetinen Toplumdan Tüketen Topluma*. İstanbul: Agora Kitaplığı.
- Raiter, N., Husnudinov, R., Mazza, K. & Lamarche, L. (2023). TikTok promotes diet culture and negative body image rhetoric: A content analysis. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 55(10), 755-760.
- Ransome, P. (2005). *Work, Consumption and Culture: Affluence and Social Change in the Twenty-First Century*. London: Sage Publications.
- Ritzer, G. (1998). *Toplumların McDonaldlaştırılması* (Çev. Ş. S. Kaya). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ritzer, G. & Jurgenson, N. (2010). Production, consumption, prosumption. *Journal of Consumer Culture*, 10(1), 13-36.
- Scholliers, P. (2001). *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford: Berg.
- Sloan, D. (Ed.). (2004). *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector*. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Stein, J.-P., Krause, E. & Ohler, P. (2021). Investigating meal-concurrent media use: The novel media phenomenon of “mukbang” eating broadcasts. *Human Behavior and Emerging Technologies*, 3(4), 638-649.
- Van Dijck, J., Poell, T. & De Waal, M. (2018). *The Platform Society: Public Values in a Connective World*. New York: Oxford University Press.
- Veblen, T. (1899). *The Theory of the Leisure Class*. New York: Macmillan. (Türkçe çev. *Aylak Sınıfın Teorisi*, Ankara: Heretik Yayınları, 2015).
- Warde, A. (2016). *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity Press.

# SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİDE YENİ NESİL ÜRETİM MODELLERİ: DİKEY TARIM VE MİKROFİLİZLER\*

Serdar SÜNNETÇİOĞLU\*\*

Ayşe SÜNNETÇİOĞLU\*\*\*

Emre MÜMİN\*\*\*\*

Ferah ÖZKÖK\*\*\*\*\*

## 1. GİRİŞ

FAO verilerine göre, küresel gıda talebinin 2012 ile 2050 yılları arasında %50 oranında artacağı öngörülüyor (FAO, 2019: 4). Dünyanın gıda ihtiyaçlarını karşılama kapasitesi ile ilgili endişeler yaşanmaktadır (FAO, 2021; FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, 2025). Bu endişeler FAO (2017) tarafından hazırlanan raporda “Günümüzün tarım ve gıda sistemleri, yüzyılın ortasına kadar dokuz milyarı aşması ve yüzyılın sonuna kadar 11 milyarı geçmesi beklenen küresel nüfusun ihtiyaçlarını karşılayabilecek kapasitede mi? Zaten kıt olan toprak ve su

\* Bu kitap bölümü Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından desteklenen “Mikro Filiz ve Topraksız Dikey Tarım Eğitimi ve Ürün Yetiştirme Uygulamalarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinde Sürdürülebilirlik Bilinci Geliştirmesi Bağlamında İncelenmesi” başlıklı SBA-2025-5109 kodlu projeden üretilmiştir.

\*\* Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-0244-5874

\*\*\* Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksek Okulu, Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Programı, aysesunnetcioglu@comu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-4295-9776

\*\*\*\* Öğr. Gör., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, emre.mumin@comu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-3569-640X

\*\*\*\*\* Prof. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, fozkok@comu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-7085-6117

*kaynakları üzerindeki baskılar ve iklim değişikliğinin olumsuz etkileri yoğunlaşırken, gerekli üretim artışlarını sağlayabilir miyiz?” soruları ile gündeme getirilmektedir (FAO, 2017). Küresel ölçekte gıda güvencesi konusunda ilerleme kaydedildiği ancak sorunun hâlâ çok büyük boyutlarda devam ettiği anlaşılmaktadır (FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO, 2025).*

Dünyanın gıda sistemleri, son yarım yüzyılda gelenekselden endüstriyele doğru önemli geçişler yaşadı (Nguyen vd., 2019: 157). 1960 ile 2015 yılları arasında tarımsal üretim, kısmen verimliliği artıran Yeşil Devrim teknolojileri ve tarımsal amaçlar için toprak, su ve diğer doğal kaynakların kullanımındaki önemli artış sayesinde üç kattan fazla arttı. Aynı dönemde gıda ve tarımın sanayileşmesi ve küreselleşmesi de dikkat çekici bir süreçti. Çiftlikten sofraya olan fiziksel mesafenin artmasıyla gıda tedarik zincirleri önemli ölçüde uzadı; en izole kırsal topluluklar dışında her yerde işlenmiş, paketlenmiş ve hazır gıdaların tüketimi arttı (FAO, 2021: 4). Daha verimli gıda sistemlerinin olduğu ancak birçok gıda maddesinin yüksek kalorili düşük besin değerine sahip olması; küçük ölçekli üreticilerin ve aile çiftçilerinin uygun pazarlara erişiminin azalması; yüksek düzeyde gıda kaybı ve israfı; gıda güvenliği sorunları; bitki hastalıkları ve hayvan sağlığı sorunları ve gıda zincirlerinin uzamasıyla ilişkili daha yüksek enerji yoğunluğu ve daha ağır ekolojik ayak izi gibi zorluklarla karşı karşıya kaldığı ifade edilmektedir (FAO, 2017:136). Yaşanan bu zorluklar gıda sistemlerinin üretken kapasitesini ve istikrarını tehdit edebilmektedir (Nguyen, Morrison & Neve, 2019: 156). Gıda üretimi ve ekonomik büyüme uğruna doğal kaynakların aşırı tüketilmesi, paradoksal bir şekilde gıda güvencesinin önündeki en büyük küresel zorluk olarak yeniden karşımıza çıkmaktadır. FAO’nun (2021:4) da belirttiği gibi, üretim artışının çevreye ödettiği bu ağır bedel —orman kaybı, su kıtlığı ve iklim krizi— tarımsal üretimin sürdürülebilirliği baltalayarak gıda sistemini kendi kendini yok eden bir kısır döngüye sokmaktadır. Sosyolog George Ritzer’ın “Toplumun McDonalddlaştırılması” teorisinde ortaya attığı “*rasyonelleşmenin irrasyonelliği*” kavramı, gastronomi ve modern gıda sistemlerinin içine düştüğü bu döngüyü net bir şekilde açıklamaktadır. Ritzer’a göre; bir sistemi daha verimli, hızlı, hesaplanabilir ve kontrollü hale getirmek için attığımız her adım, bir noktadan sonra insanlığın ve doğanın aleyhine işleyen mantıksız ve yıkıcı sonuçlar doğurur (Ritzer, 1983).

Ortaya çıkan net mesaj şudur: “Her zamanki gibi iş yapmak” artık bir seçenek değildir. Yaşanan zorlukların üstesinden gelmek; tüm insanlık ve gezegen için güvenli, sağlıklı bir gelecek inşa etmek adına tarım sistemlerinde, kırsal ekonomilerde ve doğal kaynak yönetiminde dönüşüm gerçekleş-

tirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (FAO, 2017: 136). Tam da bu sebeple, son zamanlarda endüstriyel gıda sistemlerinin tüketici sağlığı ve çevre üzerindeki etkilerine bir yanıt olarak “alternatif” gıda sistemleri ortaya çıkmaya başlamıştır. Üretim, işleme ve dağıtımda sürdürülebilir uygulamaları izleyen alternatif gıda sistemleri, yoğun tarım ve tedarik zincirlerinin uzamasıyla ilişkili karbon emisyonlarını azaltmada ve çevresel olarak bozucu diğer etkileri hafifletmede giderek artan bir güç haline gelebileceği vurgulanmaktadır (Nguyen vd., 2019: 160). Topraksız ve dikey tarım bu alternatif gıda sistemlerinde karşımıza çıkan uygulamalardan bir tanesidir. Dikey tarım, bitkilerin dikey olarak üst üste katmanlar halinde yetiştirilmesi uygulamasıdır; bu sayede alanın verimli kullanımı en üst düzeye çıkarılarak metrekare başına daha fazla bitki yetiştirilebilir. Bu, belirli bir arazi alanı için çok daha yüksek verim sağlayabilir (The Sustainable Restaurant Association, 2023). Dikey topraksız tarım sistemleri geleneksel tarıma göre daha az su tüketir (yaklaşık %90 daha az) ve kimyasal pestisit kullanımına gerek duymaz (Touliatos vd., 2016). Tüm dünyada artan nüfus, iklim değişiklikleri, ekilebilir arazilerin azalması, su kıtlığı, kimyasallar, ekonomik sorunlar ve köyden kente göçler nedeniyle giderek artan bir gıda kıtlığı ve güvenliği sorunu oluşmaya başlamıştır (Ulukent, 2021: 102). Bu soruna yönelik olarak tüketimin merkezi olan kentlerde ve yakın çevresinde özellikle dikey tarım uygulamaları yenilikçi bir çözüm olarak gündeme gelmiştir (Despommier, 2010; Ulukent, 2021: 102). Kent tarımı, süpermarket zincirleri, restoranlar ve okullar gibi yerlerde dikey çiftliklerin kurulumu yaygınlaşmaktadır. Yatırım maliyetleri yüksek olsa da uzun vadede işletme maliyetlerinin düşmesi ve artan üretkenlik ile ekonomik sürdürülebilirlik sağlanabilir (Al-Kodmany, 2018).

Tüketicilerin, sağlığı ve uzun ömürlülüğü destekleyen diyetlere artan ilgisinden dolayı taze, fonksiyonel gıdalara olan talep de her geçen gün artış göstermektedir. Artık sağlıklı ve temiz beslenme şekilleri bir trend olmaktan öte beslenme alışkanlıklarına gelen bir devrim niteliğindedir. Toplumun en küçük birliğini oluşturan ailelerin mutfaklarından, daha büyük toplulukları beslemeye yetecek genişlikteki seralara kadar uzanan bir çerçevede üretim potansiyeline sahip olan mikro filiz ve mikro yeşillikler, yeni dönemin gözde besinlerinden biri olma yolundadır. Mikro filiz ve mikro yeşillikler, yapraklı sebze üretimini mikro ölçeğe uyarlamak ve insan beslenmesinde besin değerini artırmak için muazzam bir potansiyele sahip. Aynı zamanda garnitür veya malzeme olarak çeşitli yiyeceklere renk, doku ve lezzet kattıklarından dolayı yemekleri minik taze sebze yeşillikleri ile süslemede de kullanılmaktadır (Esetlili vd., 2021).

## 2. DİKEY TARIM SİSTEMLERİ

İçerisinde toprak bulunmayan her türlü yetiştirme ortamında bitki yetiştirilmesine genel anlamda topraksız tarım adı verilir (MEGEP, 2008). Topraksız tarım olarak da bilinen dikey tarım, hidroponik, akuaponik ve aeroponik gibi teknikleri kullanarak topraksız çok katmanlı bir sistemde bitki yetiştirmeyi içerir. Bu yöntem kontrollü ortamlarda bitki büyümesini optimize eder, su tüketimini% 70'e kadar önemli ölçüde azaltır ve pestisit kullanımını en aza indirir (Cuita vd., 2021).

Dikey tarım uygulamaları insanların yıl boyunca gıdaya ulaşımını kolaylaştırmak, onlara pestisitsiz ve GDO'suz ürün sunabilmek, tarım alanlarında birim alandan daha fazla verim elde edebilmek ve bu çözümlerin sürdürülebilir olmasını sağlamak adına bir çözüm olarak ortaya çıkmaktadır (Cankül & Toprak, 2022). Bu yaklaşım, taze sebze üretimini yeniden yerelleştirmeyi, tatlı su kullanımını azaltmayı ve hava dalgalanmalarının etkilerini azaltmayı amaçlamaktadır. Bununla birlikte, yüksek enerji ve sermaye gereksinimleri gibi zorluklarla karşı karşıyadır ve bu da geniş ölçekli temel üretimi zorlaştırmaktadır. Teknolojinin etkinliği özellikle kentsel alanların yakınında yapılabildiği yeşillikler yetiştirmek için dikkat çekerken, tasarım ve politika seçimleri sürdürülebilirlik ve üretkenlik sonuçlarını artırabilir (Yadav vd., 2025).

Dikey tarım gelişmekte olan ülkelerde yaygın olarak benimsenmese de, Avrupa ülkelerindeki önemli yatırımlar ve çabalar, gıda güvenliği sorunlarının ele alınmasına yardımcı olabilecek ticari uygulanabilirliğe yönelik artan bir eğilime işaret etmektedir (Naqvi vd., 2022). Su kaynaklarına ve dolayısıyla gıda arzına olan büyük talep nedeniyle, tarımda birçok yeni trend ortaya çıkmıştır. Ticari ölçekte hidroponik, aeroponik ve akuaponi üretimine ilişkin birçok çalışma, bu yeni teknolojilerin sürdürülebilir gıda güvenliğinde potansiyel olumlu rolünü göstermiştir. Bu tarımsal sistemler, daha az su, daha az gübre ve daha az alan gerektiren farklı türde ürünler sağlamak için sürdürülebilir bir alternatif olabilir ve bu da birim alan başına verimi artıracak vurgulanmakla birlikte bu sistemlerinin temel avantajının, suyun korunması ve özellikle gıda olarak tüketildiğinde insan vücudu için tehlikeli olan tarım kimyasallarının daha az veya hiç kullanılmaması olduğu belirtilmiştir (AlShrouf, 2017).

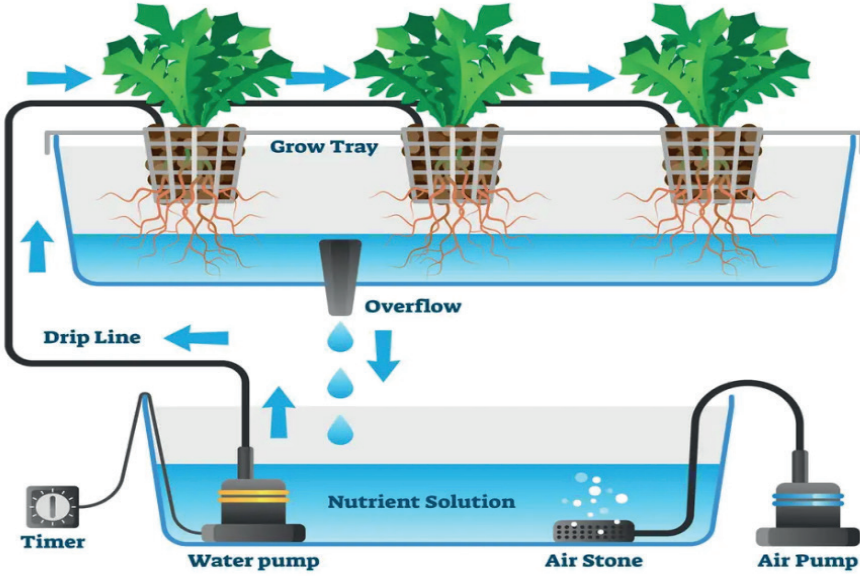
### 2.1. Hidroponik, Aeroponik ve Akuaponik Sistemler

Karmaşık bir tarımsal üretim sistemini içeren yenilikçi yöntemler geliştirilmiştir. Hidroponik, topraksız bir ortamda veya su bazlı bir ortamda bitkilerin yetiştirildiği topraksız tarım sanatıdır; aeroponik tarım sistemi

gibi (AlShrouf, 2017). Hidroponik, aeroponik ve akuaponik sistemler gibi topraksız yöntemlerle dikey tarım, kullanılabilir tarım arazilerinin tükenmesine uygulanabilir bir çözüm sunarak gıda üretimine daha sürdürülebilir bir şekilde izin verir (Naqvi vd., 2022). Hidroponik, akvaponi ve aeroponik, geleneksel toprak bazlı tarıma verimli ve sürdürülebilir alternatifler sunan yenilikçi bahçecilik teknikleridir. Bu yöntemler, bitki büyümesini optimize etmek, kaynakları korumak ve mahsul verimini artırmak için gelişmiş teknolojiden yararlanır (Kumar vd., 2024). Benzer olarak Bingöl (2019), konvansiyonel tarımın su krizi ve toprak deformasyonu gibi yapısal kısıtlarına karşı Aeroponik, Akuaponik ve Hidroponik sistemleri sürdürülebilir dikey çiftçilik ve kentsel tarım modelleri olarak masaya yatırmaktadır. Yazar, tüm bu tekniklerin ilk kurulum maliyetleri ve yoğun otomasyon/teknik bilgi bağımlılığı gibi dezavantajlarına karşın; iklimden bağımsız üretim, lojistik optimizasyon ve kentsel alanlarda gıda güvenliği sağlama potansiyeliyle ulusal tarım ekonomisi ve ihracat stratejileri için kaçınılmaz birer dönüşüm rotası olduğunu savunmaktadır.

### 2.1.1. Hidroponik Sistemler

Hidroponik yetiştirme sistemleri, bitkileri beslemek için mineral besin çözeltileri kullanır. Akvaponi ise su ürünleri yetiştiriciliği ve hidroponiğin entegrasyonudur (AlShrouf, 2017). Hidroponik, bitkilerin besin açısından zengin bir su çözeltisinde yetiştirilmesini içerir ve toprağa olan ihtiyacı ortadan kaldırır. Bitkiler, kaya yünü veya kil peletleri gibi inert ortamlarla desteklenir; bu ortamlar stabilite sağlar ve kök gelişimini kolaylaştırır. Bu yöntem, besin dağıtımı, su kullanımı ve çevresel koşullar üzerinde hassas kontrol sağlar ve daha hızlı büyüme oranlarına ve daha yüksek verime yol açar. Hidroponik sistemler, besin filmi tekniği (NFT), derin su kültürü (DWC) ve damlama sistemleri dahil olmak üzere çeşitli şekillerde uygulanabilir (Kumar vd., 2024). Hidroponik yöntemlerin substratlı veya substratsız (NFT) besin sıvısı dolaşımına dayandığı ve toprak yorgunluğunu aşarak maksimum mahsul artışı sağladığı vurgulanmaktadır (Bingöl, 2019).

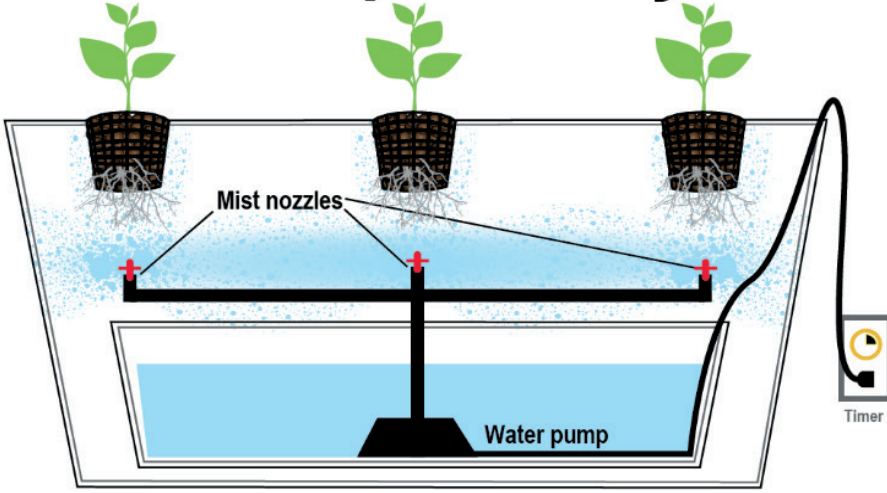


**Resim 1.** Hidroponik sistem  
**Kaynak:** Yeşil Grow, 2026.

### 2.1.2. Aeroponik Sistemler

Aeroponik, toprak veya substrat kültürü kullanılmadan bitki yetiştirme bilimi olup toprağa ihtiyaç duyulmadan bir hava-su kültürü yetiştirme sistemidir; bitkinin kökleri, karanlıkta kapalı bir kap içinde asılıdır ve atomizörler aracılığıyla besin açısından zengin su püskürtmesi almak için açık havaya maruz bırakılır. Bitkinin üst yaprakları ve taç kısmı ıslak bölgenin üzerinde uzanır. Bitkinin kökü ve taç kısmı, yapay olarak sağlanan yapı ile ayrılır. Sistem, kontrollü koşullar altında hiper büyümeyi sürdürmek için basınçlı nozullar veya sisleyiciler yardımıyla havadaki besin açısından zengin püskürtmeyi kullanır (Lakhiar vd., 2018). Aeroponik sistemde bitkiler, kökleri havada asılı halde, besin çözeltisiyle püskürtülerek yetiştirilir. Bu yöntem, köklerin yeterli oksijen almasını sağlayarak daha hızlı büyümeyi ve daha yüksek besin alımını teşvik eder. Aeroponik sistemler, toprak bazlı ve hidroponik sistemlere kıyasla minimum su ve besin kullanır, bu da onları son derece verimli kılar. Ayrıca dikey tarıma da uyarlanabilirler ve kentsel ortamlarda alan verimli ürün yetiştiriciliğine olanak tanır (Kumar vd., 2024). Çıplak köklere besin çözeltisinin atomize edilerek püskürtülmesine dayanan *aeroponik* sistemlerin su tasarrufu ve hassas kök kontrolü sağladığı, ancak sürekli dezenfeksiyon ve yüksek teknoloji gerektirdiği aktarılmaktadır (Bingöl, 2019).

# Aeroponics system

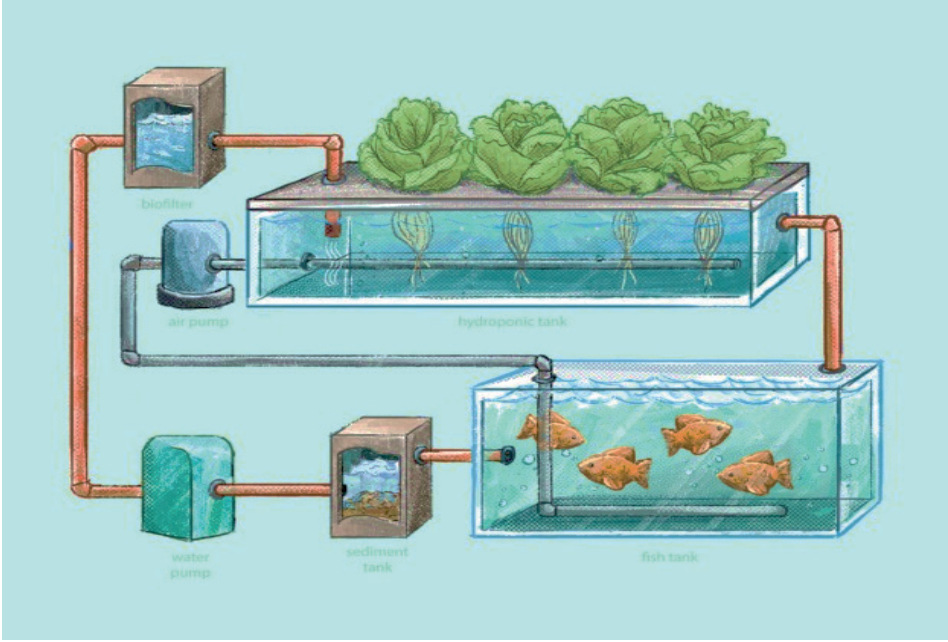


**Resim 2.** Aeroponik Sistem

**Kaynak:** Yeşil Odak, 2026.

## 2.1.3. Akuaponik Sistemler

Akuaponi, su ürünleri yetiştiriciliği ve hidroponiğin entegrasyonudur (AlShrouf, 2017). Hidroponiği su ürünleri yetiştiriciliğiyle entegre ederek, bitkilerin ve balıkların bir arada yaşadığı simbiyotik bir ortam yaratır. Balık atıkları bitkiler için organik bir besin kaynağı sağlarken, bitkiler de balıklar için suyu filtreler ve arındırır. Bu kapalı döngü sistemi, atıkları en aza indirir ve sentetik gübre ihtiyacını azaltır. Akvaponi, geleneksel tarıma göre daha az su gerektiren ve biyolojik çeşitliliği destekleyen son derece verimli bir yöntemdir. Özellikle küçük ölçekli, kentsel ve sürdürülebilir tarım girişimleri için uygundur (Kumar vd., 2024). Balık atıklarındaki amonyağı nitrifikasyon bakterileriyle nitrate dönüştürerek bitki gübresine dönüştüren *akuaponik* model, yapay kimyasallara ihtiyaç duymayan sıfır çevresel etkili ve simbiyotik bir döngü olarak sunulmaktadır (Bingöl, 2019).



**Resim 3.** Akuaponik sistem

**Kaynak:** Atlas, 2026.

## 2.2. Topraksız Tarımda Üretimi Yapılan Bitki ve Sebzeler

Topraksız tarımda çok çeşitli ürünler yetiştirildiği belirtilirken genellikle pazar değeri yüksek ürünlerin seçildiği vurgulanmaktadır (MEGEP, 2008). Topraksız tarımda yetiştirilebilecek en verimli ürün grubunun *yeşil yapraklı sebzeler ve otlar* ve *aromatik bitkiler* olduğu belirtilmektedir. Ayrıca doğru koşullar sağlandığında *meyve* yetiştiriciliğinin de yapılabileceği vurgulanmaktadır. Sık yetiştirilen türlerin başında *çilek*, *yaban mersini* ve *dut* gelir. Özellikle çilek, kompakt yapısı ve yüksek pazar değeriyle öne çıkar. Bunun dışında son yıllarda popüler hale gelen *mikro filizler* de, dikey tarımın en hızlı dönüşümlü ürünlerindendir. *Brokoli*, *turp*, *karabuğday*, *hardal* ve *ayçiçeği* gibi tohumlardan 7–10 gün içinde hasat alınabilir. Bu ürünler yüksek besin değeri taşır ve restoranlar tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. Bunların dışında dikey tarımda meyve veren sebzelerden *domates*, *biber* ve *salatalık*, uygun sistemlerle yüksek verim sunar. Bu bitkiler tırmanıcı veya sarkıcı yapıya sahiptir, bu da dikey düzenlemeye uygundur. Özellikle *kiraz domates* ve *mini biber* türleri bu sistemlerde öne çıkar (Agromini, 2026). Büyük kar marjına sahip küçük bitkiler en uygun olanlardır: salata yaprakları, mikro otlar ve meyveler gibi..

### 2.3. Hidroponik Sistemlerin Avantajları Ve Dezavantajları

Topraklı tarımdaki tüm kültürel uygulamalar için iş gücü gereklidir. Toprağın işlenmesi, ekim dikime hazırlanması, çapalanması, sulamaya elverişli hale getirilmesi, sterilizasyonu, bitkilerin gübrenmesi, yabancı ot kontrolü gibi işlemler nedeniyle iş gücü gereksinimi oldukça fazladır. Başta traktör ve bağlantı ekipmanlar olmak üzere birçok alet ve ekipmanın çalıştırılması için bir hayli enerjiye gereksinim bulunmaktadır (MEGEP, 2008).

Dikey Tarım sistemlerinde, özellikle geniş ölçekli temel üretim için enerji ve sermaye yoğunluğu ile ilgili zorluklarla karşı karşıyadır. Dikey çiftliklerin yapay ortamı büyük ölçüde elektrığe, vasıflı işletmeye ve önemli sermaye yatırımına dayanır (Yadav vd., 2025). Dikey tarımın birçok faydası vardır; minimum çevresel etkiyle yüksek verim sağlar ve çok az yer kaplar (thesra.org, 01.06.2026). Hidroponik tarım ve kontrollü ortam teknolojileri, geleneksel tarımın alan ve su kısıtlarına karşı yenilikçi ve ekolojik açıdan sürdürülebilir bir alternatif sunmaktadır. Bitkilerin ihtiyaç duyduğu besin maddelerini doğrudan sıvı çözeltilerle ulaştırarak büyüme döngüsünü hızlandıran hidroponik sistemler, aynı zamanda kullanılan suyun sistem içinde geri dönüştürülmesini sağlayarak yüksek düzeyde su tasarrufu gerçekleştirmektedir. İç mekânlarda uygulanan bu kontrollü ortam yapısı, üretimi mevsimsel sınırlamalardan ve dış hava koşullarından bağımsız hale getirerek 365 gün boyunca kesintisiz gıda arzı ve güvenliği sağlamaktadır. Sonuç olarak, geleneksel tarım metodlarının bu tür akıllı ve dikey tarım teknolojileriyle entegre bir biçimde harmanlanması, hem birim alandan alınan tarımsal verimliliği en üst seviyeye çıkarmakta hem de ekolojik dengenin korunmasına hizmet ederek küresel gıda geleceğini güvence altına almaktadır (Kara, 2025).

Dikey tarım, geleneksel üretime kıyasla yıl boyu kesintisiz mahsul sağlama, olumsuz hava koşullarından etkilenmeme, su tasarrufu, kapalı alan izolasyonu sayesinde kimyasal ilaç (pestisit) gerektirmeme ve kentsel alanlarda kurulabilmesiyle lojistik maliyetleri düşürme gibi çok önemli avantajlara sahiptir. Buna karşın sistemin; yüksek ilk kurulum ve yatırım maliyetleri, yapay aydınlatma ile havalandırmadan kaynaklanan elektrik bağımlılığı, besin ve otomasyon takibi için ileri düzey teknik uzmanlık gereksinimi gibi ciddi kısıtları bulunmaktadır. Ayrıca ürün çeşitliliğinin genellikle yeşillikler ve çilek gibi küçük hacimli bitkilerle sınırlı olması, olası elektrik/pompa arızalarında tüm mahsulün hızla kaybedilme riski gibi dezavantajları da bulunmaktadır (Ampim vd., 2022).

Dikey tarımın birçok faydası vardır; minimum çevresel etkiyle yüksek verim sağlar ve çok az yer kaplar. Bu doğrultuda dikey tarımın avantajları aşağıda sıralanmıştır (The Sustainable Restaurant Association, 2023)

- Daha az kaynak kullanır. Kapalı döngü su geri dönüşümü de dâhil olmak üzere dikey tarım teknikleriyle, çiftçiler geleneksel çiftliklere göre %98'e kadar daha az su ve çok daha az arazi kullanabilirler. Dikey çiftlikler ayrıca güneş enerjisiyle çalışmaya da uygundur.
- Verimli üretim. Dikey tarım, geleneksel tarıma kıyasla yüksek genel verim sağlar ve hava veya iklimden bağımsız olarak tutarlı, yıl boyunca üretim için uygundur.
- Azaltılmış çevresel etki. İç mekân tarımı çevreden izole edildiği için yerel ekosistemlerle etkileşime girmez ve biyoçeşitlilik üzerinde hiçbir etkisi olmaz. Tarımsal akıntı olmadığı için yakındaki suyollarını da etkilemez.
- Pestisitlere gerek yok. Bitkilerin çevresini kontrol ederek, dikey tarım sistemlerinin genellikle pestisitlere çok az ihtiyacı vardır.
- Her iklime uygundur. Dikey tarım, küçük bir alanda inşa edilebildiği ve hatta mevcut binalara ve çatılara entegre edilebildiği için, çöl iklimlerinde veya geleneksel tarımın artık verimli olmadığı, toprakları aşırı derecede tükenmiş bölgelerde bile neredeyse her yerde kurulabilir. Bu, çiftçilerin gelirlerini iklim değişikliğinin etkilerinden korumaya da yardımcı olabilir.
- Boş alanlardan iyi bir şekilde yararlanır. Dikey tarım, şehirlerdeki boş alanları -kullanılmayan fabrikalar ve ofisler, boş depolar, çatılar veya hatta nakliye konteynerleri gibi- işlevsel, verimli çiftliklere dönüştürmenin inanılmaz derecede verimli bir yoludur ve büyüyen nüfusa taze, yerel olarak yetiştirilmiş gıda sağlayabilir.
- Büyüyen şehirleri besler. Dünya nüfusunun kentsel alanlarda yaşayan payının 2050 yılına kadar %80'e çıkması bekleniyor. Bu, arazinin en sınırlı olduğu bölgelerde gıdaya olan talebin daha yüksek olacağı anlamına gelir. Dikey tarım, bu talebi şehirlerin içinden karşılamaya yardımcı olmanın bir yolunu sunarak, başka yerlerde daha fazla ekilebilir araziye olan ihtiyacı azaltır.
- Taze gıdaya eşit erişim sağlar. Dikey tarım, daha önce sadece sağlıklı seçeneklerin bulunduğu yerlerde sağlıklı gıda sağlayabilir. Az nakliye veya depolama süreci gerektirdiğinden, düşük gelirli aileler için uygun fiyatlı ve besleyici gıda da üretebilir.

- İstihdam yaratır. Daha önce kullanılmayan alanların ve binaların kullanılması, bölgede ek istihdam anlamına gelir ve yerel ekonomiyi canlandırır.
- Emisyonları azaltır. Dikey çiftlikler kentsel alanlarda kurulabildiğinden, gıdanın kat etmesi gereken mesafe azdır ve gıda mesafesi önemli ölçüde azalır. Ayrıca genellikle güneş panelleriyle tasarlanırlar.
- Daha taze ürünler. Gıdanın yetiştirildiği yer ile tüketildiği yer arasındaki mesafe ne kadar kısa olursa, mutfağınıza ve müşterilerinizin tabaklarına ulaştığında o kadar taze olur. Bu, daha yüksek besin seviyelerinin korunabileceği ve gıda israfının da azaltılabileceği anlamına gelir.

Dikey tarımın yukarıda bahsedilen avantajların yanı sıra bazı dezavantajlardan da bulunmaktadır (Ampim vd., 2022):

- İlk kurulum ve yatırım maliyetleri yüksektir.
- Güneş ışığı yerine yapay ışıklandırmalar (Led) ve sürekli havalandırma kullanıldığı için enerji bağımlılığı mevcuttur ve maliyetleri yüksek olabilir.
- Bitki besin dengesi, pH ve EC takibi gibi işlemler için teknik bilgi, uzmanlık gerektiren kalifiye personel gerektirebilir.
- Tahıl ve kök sebzelere uygun olmadığı için ürün çeşitliliği sınırlıdır.

### 3. MİKROFİLİZLER

Sürdürülebilir gastronominin, kontrollü ortam tarımı ve fonksiyonel gıdalar ekseninde yaşanan gelişmelerin en dikkat çekici ürünlerinden biri mikrofilyizlerdir. İlk olarak mutfak şefleri tarafından sadece tabakları süsleyen bir garnitür olarak görülen ve kullanılan mikrofilyizler, günümüzde yemeğe sağladığı tat ve besleyicilik gibi özellikleri ile kullanılmaya başlanmıştır. Yüksek besin değerleri, kendilerine has karakteristik aroma profilleri ve çevre dostu üretim yöntemlerine sundukları katkılar sayesinde modern mutfakların temel yapı taşlarından biri haline gelmiştir (Di Gioia & Santamaria, 2015; Kyriacou vd., 2016). Dikey tarım uygulamaları ve kontrollü ortam teknolojilerindeki teknolojik ivmelenme, mikrofilyizlerin doğrudan restoran bünyesinde yetiştirilmesine olanak tanımış; bu durum geleneksel “topraktan tabağa” akımını bir adım öteye taşıyarak yerini “mutfakta üretim” felsefesine bırakmaya başlamıştır.

### 3.1. Mikrofilizlerin Tanımı ve Sınıflandırılması

Mikrofilizler; sebze, aromatik bitkiler, baklagiller veya tahılların çimlenmesinden sonra yapraklarının tamamen açıldığı ve ilk küçük yaprakların çıkmaya başladığı mikro dönemde hasat edilen genç bitkilerdir (Di Gioia & Santamaria, 2015). Bu hassas döngüde hasat süresi genellikle 7 ila 21 gün arasında değişiklik göstermektedir (Turner vd., 2020). Literatürde ve sektörde mikrofilizler, sıklıkla “filizler” ve “bebek yapraklı sebzeler” ile karıştırılsa da bu üç kategori morfolojik ve üretim dinamikleri açısından keskin çizgilerle ayrılır (Kyriacou vd., 2016).

Filizler, tohumun çimlenmesinden sonra ilk birkaç gün içinde kök, gövde ve tohum kabuğuyla birlikte bütün halde tüketilen yapılardır (Turner vd., 2020). Mikrofilizlerde ise kök sistemi üretime dahil edilmeyerek yalnızca toprak üstü gövde ve yaprak kısmı hasat edilir (Di Gioia & Santamaria, 2015). Bebek yapraklı sebzeler ise bitkinin daha ileri ve olgun gelişim evresini temsil ettiğinden, çok daha uzun bir gelişim süresine gereksinim duyar (Kyriacou vd., 2016). Dolayısıyla mikrofilizler, filiz ile bebek yaprak kategorileri arasında kendine has, bağımsız bir kategori olarak konumlandırılmaktadır.

Gastronomik pratiklerde; turp, brokoli, kırmızilahana, bezelye, fesleğen, kişniş, ayçiçeği ve pancar mikrofilizleri en sık kullanılan mikrofiliz türleridir. Her çeşidin damağa hitap eden özgün aroması, tabağa kattığı renk kontrastı ve dokusal çeşitliliği, şeflerin tabak tasarımlarında geniş bir kreatif üretim alanı yaratmaktadır.

### 3.2. Besinsel Özellikleri ve Fonksiyonel Gıda Potansiyeli

Mikrofilizlerin mutfaklardaki estetik değerinin ötesinde bilimsel ilgi odağı olmasının temel sebebi, barındırdıkları yüksek besin değerleridir (Turner vd., 2020). Xiao ve arkadaşlarının (2012) gerçekleştirdiği öncü nitelikteki araştırmada, 25 farklı mikrofiliz türü merceğe altına alınmış ve pek çok çeşidinin, olgun bitki formlarına kıyasla çok daha yüksek derecede askorbik asit, tokoferol, karotenoid ve filokinon barındırdığı saptanmıştır. Araştırma verileri, özellikle kırmızı lahana, kişniş ve turp mikrofilizlerinin muazzam bir antioksidan kapasiteye sahip olduğunu ortaya koymaktadır (Xiao vd., 2012).

Mikrofilizler vitamin zenginliğinin yanı sıra, esansiyel mineraller açısından da son derece güçlü birer kaynaktır. Kalsiyum, magnezyum, demir, çinko ve potasyum gibi makro ve mikro elementlerin, olgun sebze dokularına oranla mikrofilizlerde çok daha yoğun bir şekilde bulunduğu saptanmıştır

(Pinto vd., 2015). Bununla birlikte fenolik bileşikler, flavonoidler, antosiyaninler ve glukozinolatlar gibi fitokimyasal ve biyoaktif bileşenler yönünden de zengin bir matriks sunarlar (Bhaswant vd., 2023).

Özellikle Brassicaceae (Haçlıgiller) familyasının üyeleri olan brokoli, turp ve kırmızı lahana mikrofilizlerinde sentezlenen glukozinolatların enzimatik hidrolizi sonucu açığa çıkan biyoaktif moleüllerin, antikanserojenik etkiler sergileyebildiği belirtilmektedir (Bhaswant vd., 2023). Benzer şekilde yapılarındaki polifenoller ve karotenoidler, yüksek radikal süpürme aktiviteleriyle hücresel düzeyde oksidatif stresin baskılanmasına katkı sağlar (Xiao vd., 2012; Bhaswant vd., 2023). Bu nitelikler, mikrofilizleri salt bir tabak üstü dekorasyon unsuru olmaktan çıkarıp “fonksiyonel gıda” ya da “süper gıda” statüsüne taşımaktadır (Di Gioia & Santamaria, 2015).

### 3.3. Duyusal Özellikler ve Tabak Tasarımındaki Yeri

Modern gastronomi felsefesinde bir bileşenin mutfaktaki başarısı, besin değerinin yanı sıra duyusal (organoleptik) etkisiyle de doğrudan bağlantılıdır. Mikrofilizler, küçük yapılarına rağmen son derece konsantre ve yoğun bir aromaya sahiptirler (Kyriacou vd., 2016). Örneğin, turp mikrofilizleri damakta baskın ve keskin bir baharat/turp karakteri bırakırken; bezelye mikrofilizleri hafif tatlımsı, taze ve otsu bir nüans sunar. Fesleğen ve kişniş mikrofilizleri ise bünyelerindeki yüksek uçucu yağ (esansiyel yağ) kompozisyonu sayesinde yoğun bir aromatik patlama yaratır. Bu yoğunluk, şeflerin tabakta minimal miktarlarla maksimum lezzet yakalamalarını sağlamaktadır.

Görsel açıdan incelendiğinde ise mikrofilizler modern sunumlarda son derece önemli bir yere sahiptirler. Kırmızı lahana, pancar ve amarant mikrofilizleri, içerdikleri doğal pigmentler (antosiyanın ve betalainler) sayesinde canlı kırmızı ve mor kontrastlar üretirken; bezelye ve ayçiçeği mikrofilizleri tabağa hacim, derinlik ve dikey bir mimari kazandırır. Fine dining konseptli işletmelerde bu ürünler, dekoratif birer imza olmanın ötesinde, tabağın genel lezzet dengesini tamamlayan fonksiyonel birer çeşni olarak kurgulanmaktadır.

### 3.4. Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Önemi

Sürdürülebilir gastronomi yaklaşımı, gıda zincirindeki çevresel dezenformasyonu minimize etmeyi ve kaynak verimliliğini en üst düzeye çıkarmayı amaçlar. Mikrofilizlerin yapısı ve üretim şekilleri, sürdürülebilir gastro-

mi ile paralel ilerlemektedir. Geleneksel tarımsal faaliyetlerle kıyaslandığında; üretim döngüsünün kayda değer ölçüde kısa olması, karbon ayak izinin düşüklüğü ve küçük alanlarda üretim yapılabilmesi, bu ürünleri ayrıcalıklı kılar (Kyriacou vd., 2016).

Dikey tarım ve kontrollü ortam tarımı entegrasyonu, mikrofilizlerin mevsimsel koşullardan bağımsız, yıl boyu kesintisiz ve standart kalitede üretimini mümkün kılar (Benke & Tomkins, 2017). Bu durum, fine dining restoranlarının taze ve niş ürünlere sürekli erişimini sağlamaktadır. Restoran bünyesinde gerçekleştirilen mikrofiliz üretimi; lojistik, depolama ve soğuk zincir gereksinimlerini sıfırlayarak işletmenin karbon ayak izini radikal bir biçimde aşağı çekmektedir (Benke & Tomkins, 2017).

Günümüzde, Michelin yıldızlı restoranlar öncülüğünde başlayan ve yaygınlaşan “kendi mikrofilizini üretme” trendi, sadece ürünün tazelik standardını zirveye taşımakla kalmayıp, aynı zamanda bilinçli tüketicilere sürdürülebilirlik noktasında güçlü ve somut bir kurumsal mesaj vermektedir. Sonuç olarak mikrofilizler; besinsel üstünlükleri, duyuşsal karakterleri ve yeşil üretim ekosistemine olan adaptasyon yetenekleriyle, geleceğin akıllı gastronomi sistemlerinde stratejik birer aktör olma konumunu pekiştirmektedir.

#### 4. GASTRONOMİDE ÖRNEK OLAY VE VAKA ANALİZLERİ

Binlerce yıllık tarım hayatımızda dikey çiftlikler henüz çok yeni bir uygulama/alternatif olarak karşımıza çıkmıştır. Günümüz zirai sorunlarının büyük bir kısmına çözüm olabilecek tarımsal işletmeler olarak ele alınmaktadır. Dikey çiftliklerin ortaya çıkmasında seralar, çatı bahçeleri, kent içi tarım, bostanlar, gerilla bahçeleri, duvar bahçeleri, topraksız tarım uygulamaları gibi pek çok farklı tarımsal uygulama esin kaynağı olmuştur (Şahin & Kendirli, 2016: 684).

##### 4.1. Örnek Olay 1: İstanbul Kapalı Dikey Tarım Uygulama Merkezi

Dünya genelinde hızla artan nüfus, iklim krizi, su kaynaklarının tükenmesi ve tarım arazilerinin daralması gibi makro etkenler, küresel gıda arz güvenliğini her geçen gün daha fazla tehdit etmektedir. Bu olumsuz gidişata karşı geleneksel üretim metotlarına alternatif olarak geliştirilen teknolojik çözümler, geleceğin tarım vizyonunu şekillendirmektedir. Bu vizyonun en somut ve dikkat çekici örneklerinden biri, 08 Aralık 2022 tarihinde İstanbul’un Kağıthane ilçesinde faaliyete geçen İstanbul Kapalı Dikey Tarım Uygulama

Merkezi'dir. Kağıthane Belediyesi Yeni Kültür Merkezi Kompleksi bünyesinde, yerin tam 30 metre altında kurulan bu tesis, dünyanın en derin ikinci tarımsal üretim ünitesi olma unvanını taşımaktadır. Atıl bir yeraltı alanının yüksek teknolojiye bir üretim üssüne dönüştürülmesi, kentsel alanların verimli kullanımı açısından küresel ölçekte devrimsel bir adım olarak nitelendirilmektedir. İstanbul Kapalı Dikey Tarım Uygulama Merkezi, 2 yılda 6 ton'dan fazla ürünü tüketiciyle buluşturdu (Anadolu Ajansı, 2026, Akşam, 2026; Tarım ve Orman Bakanlığı, 2026).

#### 4.2. Örnek Olay 2: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından desteklenen “Mikro Filiz ve Topraksız Dikey Tarım Eğitimi ve Ürün Yetiştirme Uygulamalarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinde Sürdürülebilirlik Bilinci Geliştirmesi Bağlamında İncelenmesi” (ID: 5109, Proje Kodu: SBA-2025-5109) başlıklı proje; gastronomi öğrencilerinin mikro filiz ve mikro yeşillik, dikey tarım, sürdürülebilirlik hakkında sahip oldukları bilgi seviyesi, gastronomi öğrencilerinin bilinçli mikro filiz ve mikro yeşillik kullanımı, mikro filiz ve yemek uyumu gibi konularda bilinçlenmesi ve uygulama yeterliliğini kazanması amaçlanmaktadır. Proje kapsamında, GMS-3022 Vejetaryen ve Vegan Mutfak dersini alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri, uygulama mutfağında kullanılmak üzere topraksız dikey tarım ve mikrofiliz teknikleriyle kendi ürünlerini yetiştirmişlerdir. Sürdürülebilir üretim ilkeleri doğrultusunda elde edilen bu ham maddeler, yine aynı ders kapsamında yenilikçi reçetelerin geliştirilmesinde ve tabak tasarımlarında kullanılmıştır (ÇOMÜ, 2026).



**Resim 4.** Dikey Tarım Uygulamaları  
**Kaynak:** ÇOMÜ, 2026.



**Resim 5:** Mikrofiliz Uygulamaları

**Kaynak:** ÇOMÜ, 2026.



**Resim 6:** Tabaklama Uygulamaları

**Kaynak:** ÇOMÜ, 2026.

### 4.3. Örnek Olay 3: Good Bank, Berlin

Dünyanın ilk “dikey-tarımdan-tabağa” konseptli mekanıdır. İç mekânda geliştirdiği dikey salata çiftliği sistemi ile dönüştürmüş bir mekân. Yerden tavana kadar uzanan yeşil hatlar, camdan duvarların ardında korunuyor. Ziyaretçiler verdikleri siparişlerin hemen yanlarında toplanmasına tanıklık ediyor. Bu çiftlikte tarım ilacı veya genetiğiyle oynanmış tohum kullanılmıyor, yeşilliklerin büyümesine sadece LED ışıklar yardımcı oluyor. Mönüdeki salata kaselerine çorbalar ve sandviçler eşlik ediyor. Restoran, karbon ayak izini de minimize etmesine yardımcı olacak şekilde, bir gün kendine tamamen yetebilecek bir mönüye ulaşmayı hedefliyor (Oggusto, 2026).

#### 4.4. Örnek Olay 4: Haoma, Bangkok

HAOMA, sürdürülebilirliğe yenilikçi bir yaklaşım benimseyerek katı atık geri dönüşümü ve kompostlama uygulamalarıyla desteklenen 200 metrekarelik bir dikey tarım alanına sahiptir. Pandemi döneminde, HAOMA'ya yalnızca 23 kilometre uzaklıkta bulunan Bangkok'un Minburi bölgesinde bir çiftlik kurulmuş ve burada günümüzde 750'den fazla tavuk, 12 keçi ve 4 inek yetiştirilmektedir. Çiftlikte elde edilen üretimin tamamı (%100), HAOMA'nın sürekli yenilenen menülerinde kullanılmak üzere değerlendirilmektedir. Restoran, sürdürülebilir tarım uygulamalarının önemli bir örneği olan ve su ürünleri yetiştiriciliği ile hidroponiği kapalı döngü bir sistemde birleştiren akuaponik yöntemini kullanmaktadır. Restoran arazisinde yer alan akuaponik sistemde, günlük menüde kullanılan 40 farklı bitki, ot ve meyve veren sebze yetiştirilmekte; ayrıca aynı sistem içerisinde menülerde değerlendirilen balık üretimi de gerçekleştirilmektedir. Bunun yanı sıra HAOMA, yıl boyunca 150.000 litreden fazla yağmur suyunu depolayarak akuaponik çiftliğinde kullanmaktadır. Toplanan su, Nordaq su sistemleri aracılığıyla geri dönüştürülmekte ve misafirlere durgun veya gazlı su olarak sunulmaktadır. Bu uygulama sayesinde restoran, su servisi süreçlerinde sıfır karbon ayak izi hedefini gerçekleştirmektedir (Haoma, 2026).

### 5. SONUÇ

Küresel nüfus artışı, iklim krizi, su kıtlığı ve ekilebilir tarım arazilerinin dramatik bir şekilde daralması gibi makro ölçekli çevresel zorluklar, geleneksel tarım metotlarının ve mevcut gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğini ciddi ölçüde tehdit etmektedir. George Ritzer'ın "rasyonelleşmenin irrasyonelliği" felsefesinde vücut bulan endüstriyel gıda sistemlerinin paradoksal döngüsü; üretimi artırma uğruna doğal kaynakların aşırı tüketilmesine, karbon emisyonlarının tırmanmasına ve neticede gıda güvencesinin bizzat kendi eliyle baltalanmasına yol açmaktadır. Bu bağlamda, "her zamanki gibi iş yapmak" paradigmasının bir seçenek olmaktan çıkması, gastronomi ve tarım dünyasını acil bir dönüşüm rotasına ve yenilikçi "alternatif gıda sistemleri" arayışına sevk etmiştir.

Bu kitap bölümünde detaylı bir şekilde ele alındığı üzere; dikey tarım uygulamaları ile mikrofiziksel üretimi, söz konusu endüstriyel kısıtlara karşı ekolojik, teknolojik ve operasyonel açıdan rasyonel birer çözüm modeli olarak öne çıkmaktadır. Topraksız tarım ekosistemi içinde konumlanan hidroponik, aeroponik ve akuaponik sistemler; geleneksel tarıma kıyasla

su tüketimini %70 ila %98 gibi radikal oranlarda azaltma, kimyasal pestisit kullanımını sıfırlama ve dikey katmanlaşma sayesinde birim metrekareden alınan mahsul verimliliğini maksimuma çıkarma potansiyeline sahiptir. Bu yenilikçi sistemler; üretim süreçlerini mevsimsel sınırlamalardan ve dış hava koşullarından tamamen bağımsız hale getirerek 365 gün boyunca kesintisiz, güvenli ve standardı yüksek bir gıda arzı sunmaktadır.

Sürdürülebilir gastronomide kontrollü ortam tarımının en katma değerli ve dinamik çıktılarından biri ise hiç şüphesiz mikrofilizlerdir. İlk dönemlerde mutfak şefleri tarafından yalnızca estetik birer görsel imza ve tabak süsleme unsuru olarak görülen bu genç bitkiler; günümüzde barındırdıkları güçlü antioksidan kapasiteleri, esansiyel mineral zenginlikleri ve konsantre fonksiyonel biyoaktif bileşenleri sayesinde modern mutfakların “süper gıda” unsurları haline gelmiştir. Mikrofilizlerin sahip olduğu yoğun aroma profilleri ve dokusal çeşitlilik, şeflere geniş bir kreatif üretim alanı sunarken; üretim döngülerinin 7-21 gün gibi kısa bir süreyle sınırlı olması, bu ürünleri dikey tarım entegrasyonu için son derece cazip kılmaktadır.

Çalışma kapsamında incelenen vaka analizleri ve sektörel örnekler, teorik düzlemde tartışılan bu modellerin ticari ve akademik uygulanabilirliğini net bir şekilde doğrulamaktadır. Bununla birlikte, dikey tarım ve mikrofiliz üretim ekosisteminin geniş ölçekli ve sürdürülebilir bir ticari başarıya ulaşabilmesi için mevcut kısıtların da göz önünde bulundurulması elzemdir. Yüksek ilk kurulum ve yatırım maliyetleri, LED aydınlatma ve sürekli havalandırmadan kaynaklanan yoğun elektrik/enerji bağımlılığı, otomasyon takibi için ileri düzey teknik uzmanlık gereksinimi ve ürün çeşitliliğinin tahıllar veya kök sebzeler gibi temel gıdalara henüz tam anlamıyla uyarlanamaması sistemin en bariz dezavantajlarıdır. Dolayısıyla, dikey tarım sistemlerinin güneş enerjisi ve benzeri yenilenebilir enerji kaynaklarıyla entegre edilmesi, işletme maliyetlerinin düşürülmesi ve tasarım/politika seçimlerinin optimize edilmesi, bu modellerin küresel gıda geleceğindeki stratejik rolünü daha da pekiştirecektir.

Sonuç olarak; kentsel alanların kalbinde üretimi yeniden yerelleştiren dikey tarım teknolojileri ve besinsel üstünlüğüyle tabağın niteliğini artıran mikrofilizler, sürdürülebilir gastronomi yaklaşımının yalnızca teknik birer enstrümanı değil, aynı zamanda geleceğin akıllı, etik ve kendine yetebilen gıda ekosistemlerinin en güçlü yapı taşı olmaya adaydır. Geleneksel tarımın kadim bilgisi ile bu yeni nesil kontrollü üretim modellerinin harmanlanması, hem ekolojik dengenin korunmasına hizmet edecek hem de insanlık için

güvenli, sağlıklı ve sürdürülebilir bir gastronomi geleceğini güvence altına alınmasına katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Agromini, (2026). Topraksız Tarım. <https://www.agromini.com.tr/> Erişim Tarihi: 01.06.2026
- Akşam, (2026). İstanbul'da Dikey Tarım. <https://www.aksam.com.tr/kobi/istanbulun-dibinde-dikey-tarim-merkezi/haber-1541453>, Erişim Tarihi: 05.06.2026.
- Al-Kodmany, K. (2018). The vertical farm: A review of developments and implications for the vertical city. *Buildings*, 8(2), 24. <https://doi.org/10.3390/buildings8020024>.
- AlShrouf, A. (2017). Hydroponics, Aeroponic and Aquaponic as Compared with Conventional Farming. *American Scientific Research Journal for Engineering, Technology, and Sciences (ASRJETS)* 27 (1), 247-255.
- Ampim, P.A.Y., Obeng, E. & Olvera-Gonzalez, E. Indoor Vegetable Production: An Alternative Approach to Increasing Cultivation. *Plants* 2022, 11, 2843. <https://doi.org/10.3390/plants11212843>
- Anadolu Ajansı, (2026). Dikey Tarım Uygulama Merkezi. <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/istanbul-kapali-dikey-tarim-uygulama-merkezi-megakentliler-icin-ci-lek-uretimine-hazirlaniyor/3917606>, Erişim Tarihi: 05.06.2026.
- Atlas, (2026). Aquaponik Sistemler. <https://www.atlasaquaponics.com/> Erişim Tarihi: 01.06.2026
- Benke, K., & Tomkins, B. (2017). Future food-production systems: Vertical farming and controlled-environment agriculture. *Sustainability Science*, 12(1), 13–26.
- Bhaswant, M., Shanmugam, D.K., Miyazawa, T., Abe, C., & Miyazawa, T. (2023). Microgreens: A comprehensive review of bioactive molecules and health benefits. *Molecules*, 28(2), 867.
- Bingöl, B. 2019. Alternatif Tarım Yöntemleri; Aeroponik, Akuaponik, Hidroponik. *Harman Time Dergisi*, 7(82), 34-42, ISSN: 2147-6004
- Cankül, I., & Toprak Y. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Dikey Tarım Uygulamaları, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1760-1767.
- Ciuta F., Tudor C.A., & Lagunovschi-Luchian V. (2021). Research on vegetable farming in vertical hydroponic system, 17 th International Conference on Environmental Science and Technology <https://doi.org/10.30955/gnc2021.00503>
- ÇOMÜ, (2026). Hasat Uygulamaları. <https://gastronomi.turizm.comu.edu.tr/arsiv/haberler/gelecegin-sefleri-kampuste-hasat-yapiyor-comu-gast-r163.html>, Erişim Tarihi: 10.06.2027.
- Despommier, D. (2010). The vertical farm: Feeding the world in the 21st century. Thomas Dunne Books.

- Di Gioia, F., & Santamaria, P. (Eds.). (2015). *Nutritious Sprouts and Microgreens*. CRC Press.
- Esetlili, B.Ç., Fırat, E., & Eraslan, S. (2021). İnovatif Gıda - İnovatif Üretim Modeli: Yapay Işıklandırma ile Mikro Filiz ve Mikro Yeşillik Yetiştiriciliği. *Apelasyon Dergisi*. Kasım / Sayı: 96.
- FAO, (2017). *The future of food and agriculture – Trends and challenges*. Rome. ISBN 978-92-5-109551-5.
- FAO, (2021). *The State of Food and Agriculture. Making agri-food systems more resilient to shocks and stresses*. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb4476en>, Erişim Tarihi: 04.06.2026.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO (2025). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2025 – Addressing high food price inflation for food security and nutrition*. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd6008en>, Erişim Tarihi: 04.06.2026.
- Nguyen, H., Morrison, J., & Neve, D. (2019). *Changing Food Systems: Implications for Food Security and Nutrition. İçinde Sustainable Food and Agriculture*. The Food and Agriculture organization of the United Nations (FAO) Co Published by Elsevier Inc. All rights reserved.
- Hoama Restasurant, (2026). <https://www.hoama.dk/home/sustainability/>, Erişim Tarihi: 05.06.2026.
- Kara, E. (2025). İç Mekânlarda Tarım Sistemlerinin Sürdürülebilirlik ve Çevre Kontrolü Bağlamında İncelenmesi. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Kumar, A., Akshay M., Alkesh Y., & Kalpana, K. (2024). Advanced Horticultural Techniques: Hydroponics, Aquaponics and Aeroponics for Optimal Crop Production. *International Journal of Plant & Soil Science* 36 (8):884-92. <https://doi.org/10.9734/ijpss/2024/v36i84919>.
- Kyriacou, M.C., Roupahel, Y., Di Gioia, F., Kyratzis, A., Serio, F., Renna, M., De Pascale, S., & Santamaria, P. (2016). Micro-scale vegetable production and the rise of microgreens. *Trends in Food Science & Technology*, 57, 103–115.
- Lakhari, I.A., Gao, J., Syed, T.N., Chandio, F.A., & Buttar, N.A. (2018). Modern plant cultivation technologies in agriculture under controlled environment: a review on aeroponics. *Journal of Plant Interactions*, 13(1), 338–352. <https://doi.org/10.1080/17429145.2018.1472308>
- MEGEP, (2018). *Topraksız Tarıma Hazırlık*. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Naqvi, S.M.Z.A., Saleem, S.R., Tahir, M.N., Hussain, S., Ul Haq, S.I., Awais, M., & Qamar, S. (2022). Vertical Farming—Current Practices and Its Future. *Environmental Sciences Proceedings*, 23(1), 4. <https://doi.org/10.3390/environsciproc2022023004>
- Oggusto, (2026). <https://www.oggusto.com/surdurulebilir-yasam/dunyanin-en-iyi-surdurulebilir-restoranlari>, Erişim Tarihi: 05.06.2026.

- Pinto, E., Almeida, A.A., Aguiar, A.A., & Ferreira, I.M. (2015). Comparison between the mineral profile and nitrate content of microgreens and mature lettuces. *Journal of Food Composition and Analysis*, 37, 38–43.
- şahin, G. & Kendirli, B. (2016). Yeni Bir Zirai İşletme Modeli: Dikey Çiftlikler. TÜCAUM Uluslararası Coğrafiya Sempozyumu International Geography Symposium 13-14 Ekim 2016 /13-14 October 2016, Ankara.
- Tarım ve Orman Bakanlığı, (2026). Dikey Tarım Uygulama Merkezi [https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Sayfalar/Detay.aspx?Term\\_StoreId=368e785b-af33-487d-a98d-c11d5495130b&TermSetId=25e0bb63-33e2-4e78-a13c-00883bbe6d6e&Term\\_Id=fb841593-eb13-4a7b-90e6-762d1dc46795&UrlSuffix=801](https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Sayfalar/Detay.aspx?Term_StoreId=368e785b-af33-487d-a98d-c11d5495130b&TermSetId=25e0bb63-33e2-4e78-a13c-00883bbe6d6e&Term_Id=fb841593-eb13-4a7b-90e6-762d1dc46795&UrlSuffix=801), Erişim Tarihi: 05.06.2026
- The Sustainable Restaurant Association, (2023). The Benefits of Vertical Farming and How Restaurants Can Get Involved, <https://thesra.org/news-insights/insights/the-benefits-of-vertical-farming-and-how-restaurants-can-get-involved/>, Erişim Tarihi: 10.06.2026.
- Touliatos, D., Dodd, I.C., & McAinsh, M. (2016). Vertical farming increases lettuce yield per unit area compared to conventional horizontal hydroponics. *Food and Energy Security*, 5(3), 184–191. <https://doi.org/10.1002/fes3.83>
- Turner, ER., Luo, Y., & Buchanan, R.L. (2020). Microgreen nutrition, food safety, and shelf life: A review. *Journal of Food Science*, 85(4), 870–882. DOI: 10.1111/1750-3841.15049.
- Ulukent, Y. (2021). Kentlerde Dikey Tarım ve Sürdürülebilirlik. *Ecological Life Sciences*, 16(3):100-109, DOI: 10.12739/NWSA.2021.16.3.5A0153.
- Xiao, Z., Lester, G. E., Luo, Y., & Wang, Q. (2012). Assessment of vitamin and carotenoid concentrations of emerging food products: Edible microgreens. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60(31), 7644–7651. DOI: 10.1021/jf300459b.
- Yadav, T.S., Kadam, S. Swadhin Swain, S.K., & Sonkar, C. (2025). Vertical Farming: Growing Crops Without Soil. *Trends in Agriculture Science*, 4(9), 5044–5050. <https://doi.org/10.5281/zenodo.17140726>
- Yeşil Grow, (2026). Hidroponik Sistem. [https://yesilgrow.com/blog/hidroponik-bitki-besinleri--bir-yetistirciligin-temeli?srsId=AfmBOooiCw58L8zsZDt-Awu-G4hqFgEjzmC72iAJCioZ\\_PJYbs9k1IJFw](https://yesilgrow.com/blog/hidroponik-bitki-besinleri--bir-yetistirciligin-temeli?srsId=AfmBOooiCw58L8zsZDt-Awu-G4hqFgEjzmC72iAJCioZ_PJYbs9k1IJFw) Erişim Tarihi: 01.06.2026
- Yeşil Odak, (2026). Topraksız Tarım. <https://www.yesilodak.com/> Erişim Tarihi: 01.06.2026

# GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK: SOSYOLOJİ PERSPEKTİFİNDEN BİR BAKIŞ

Hilmi Rafet YÜNCÜ\*

Halide GERANAZ\*\*

Doğa EROĞLU BAYSAL\*\*\*

## 1. GİRİŞ

Günümüzde hızla değişen dünyada gıda sistemlerinin sürdürülebilirliği her zamankinden daha önemli hâle gelmiştir. Çevre sorunları, sosyal adaletsizlikler ve hayvan refahı gibi konular, gıda üretiminden tüketimine kadar uzanan süreçte bireylerin ve toplumların karşı karşıya kaldığı temel zorluklar arasında yer almaktadır. Özellikle dünya nüfusunun artmasıyla birlikte doğal kaynaklara yönelik talebin yükselmesi ve kaynakların bilinçsiz tüketimi, çevresel baskıları artırmış; bu durum doğal kaynakların korunması ve sürdürülebilir biçimde yönetilmesi gerekliliğini daha görünür hâle getirmiştir (Oğan, 2023). Sürdürülebilirlik, bu durumlara yönelik farkındalık yaratma ve daha bilinçli tüketim alışkanlıklarını teşvik etme noktasında önemli bir araçtır (Cook vd., 2023). Gıdaların üretilmesi, hazırlanması ve tüketimi yalnızca teknolojik ya da ekonomik değil toplumsal ilişkileri de yansıtan kültürel bir olgudur. Bu nedenle sürdürülebilir gastronomiyi sosyolojik bir perspektiften ele almak ve sürdürülebilirliğin yalnızca çevresel boyutla sınırlı olmadığını, aynı zamanda toplumsal bir mesele olduğunu vurgulamak gerekmektedir.

\* Prof. Dr., Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, hryuncu@anadolu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-2876-004X

\*\* Arş. Gör., Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, halidegeranaz@anadolu.edu.tr, ORCID, ORCID ID: 0000-0003-3672-3916

\*\*\* Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, dogaeeroglu@anadolu.edu.tr, 0009-0008-3904-8390

Bu noktada gastronomi kavramının neleri kapsadığının açıklanması gerekmektedir. Gastronomi yalnızca yiyecek ve içecekleri değil, aynı zamanda bunların toplum içindeki yerini, kültür tarafından şekillendirilen açık ya da örtük normları da kapsamasıyla kültürün özelliklerini anlamada ve aktarmada önemli bir araç olarak öne çıkar (Santich, 2007). Sürdürülebilir gastronomi ise gıda üretim ve tüketim süreçlerinde doğaya zarar vermeyen ve topluma fayda sağlayan bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır (FAO, 2012). Literatürde sürdürülebilir gastronomiye ilişkin çalışmaların daha çok çevresel boyuta yoğunlaştığı görülmektedir. Bu boyut, gıda üretiminde su, hava ve toprak kirliliğini azaltmaya ve karbon ayak izini düşürmeye yönelik uygulamaları içermektedir. Bu boyut gıda üretiminde su, hava ve toprak kirliliğini ve karbon ayak izini azaltacak uygulamaları içermektedir. Ancak sürdürülebilir gastronomi, çevresel boyutunun ötesinde, önemli sosyal ve ekonomik bileşenleri de kapsar. Ekonomik açıdan, sürdürülebilir gastronomi yerel tarım ve balıkçılığı destekler, istihdam yaratılmasını teşvik eder. Bölgesel tedarik zincirleri içinde iş birliğini teşvik eder ve yerel ekonomileri güçlendirir. Sosyal açıdan ise gastronomi sektöründe insana yakışır ve güvenli çalışma koşulları, adil ücret ve mesleki gelişim fırsatlarının sağlanması gibi konularla ilgilenir (Malinowska vd., 2024).

Sürdürülebilir gastronominin sosyal boyutu yalnızca sektör içi uygulamalarla sınırlı kalmamakta, aynı zamanda daha geniş bir toplumsal etki alanına da yayılmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi uygulamaları yerel yiyecek ve malzemelerin kullanımını teşvik ederek geleneksel üretim yöntemlerinin ve yemeklerin korunmasına katkı sağlar. Böylece bölgesel yiyeceklerin, yerel malzemelerin ve yeme-içme ritüellerinin kaybolmasını engeller ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlar. Kültürel süreklilik kadar önemli bir diğer toplumsal unsur ise gıdaya erişimdir. Sürdürülebilir gastronomide toplumun ihtiyaçlarını karşılayacak miktarda gıda üretiminin yapılması kadar üretilen bu gıdaların dağıtımı da önemlidir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'ne göre, sürdürülebilir bir gıda sistemi, "gelecek nesiller için gıda güvenliği ve beslenmeyi sağlayacak ekonomik, sosyal ve çevresel temellerin tehlikeye atılmayacağı şekilde, herkes için gıda güvenliği ve beslenme sağlayan bir gıda sistemidir. Bu tanımdan da görüldüğü üzere sürdürülebilir gıda sistemlerinde üretilen gıdaların her kesime ulaşması önemlidir.

Kitabın bu bölümünde, gastronominin sürdürülebilirlik boyutu sosyolojik bir perspektiften ele alınmaktadır. Bu kapsamda ilk olarak "Gıda, Mekân ve Toplumsal İlişkiler" başlığında gıda manzarası kavramı üzerinden gıdanın

üretildiği, dağıtıldığı ve tüketildiği mekânların toplumsal önemi tartışılmaktadır. Ardından sürdürülebilir tüketim davranışını şekillendiren faktörler tüketici davranış kuramlarından biri olan Planlı Davranış Teorisi bağlamında incelenmekte ve yerel gıda ağlarının sürdürülebilir gıda sistemlerindeki rolüne yer verilmektedir. “Sürdürülebilir Diyetler” başlığında ise sürdürülebilirlik beslenme uygulamaları düzeyinde ele alınmaktadır. Sürdürülebilir diyetlerin benimsenmesinde etkili olan faktörler tartışılarak, sürdürülebilir beslenmenin neden salt bireysel bir mesele olarak görülemeyeceğini vurgulanmaktadır. Son olarak “Sürdürülebilir Gastronominin Toplumsal Etkileri ve Adalet Boyutu” başlığında gıda güvencesi ve gıda adaleti kavramları çerçevesinde mevcut gıda sistemindeki eşitsizlikler incelenmektedir.

## 2. GIDA, MEKÂN VE TOPLUMSAL İLİŞKİLER

Yemek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda toplumsal, kültürel ve simgesel bir üretim alanıdır. Yemek, bir yandan toplumsal normların, değerlerin ve sembollerin taşıyıcısı olurken, diğer yandan toplumsal statü, kimlik, iktidar ve aidiyet gibi unsurların inşasında önemli bir rol oynamaktadır (Goody, 2013; Ichijo & Ranta, 2016). Yemek ve mutfak pratikleri, toplumsal eşitsizliklerin görünür olduğu, “biz” ve “öteki” ayrımının yeniden üretildiği bir alan olarak, bireylerin ve toplumların kimliklerini ifade etmelerine olanak sağlayan bir araçtır. Tarih boyunca yemek, medeniyet ve barbarlık ayrımında simgesel bir gösterge olmuş; tarım ürünleri, pişirme teknikleri ve sofraya düzenleri gibi unsurlar kültürel üstünlük iddialarına kaynaklık etmiştir (Montanari, 1995). Yemek, aynı zamanda sosyal sınıflar arasındaki farklılıkları görünür kılan bir sembol olarak da dikkat çeker; lüks yemekler ve özel sunumlar üst sınıfların statüsünü ifade ederken, alt sınıflar daha sade ve işlevsel yemek pratikleriyle tanımlanmıştır.

Günümüzde yemek, etik tüketim, sağlıklı beslenme ve kozmopolit damak zevkleri gibi eğilimlerle bireylerin toplumsal hiyerarşideki yerlerini belirleyen bir araç hâline gelmiştir (Beagan vd., 2015). Yemeğin toplumdaki önemli yerlerinden bir diğeri ise ritüellerdir. Tarih boyunca yemek dini ve sosyal ritüellerde dayanışmayı, aidiyeti ve toplumsal bağları güçlendiren bir araç olarak kullanılmıştır (Durkheim, 2018). Yemeğin toplumsal rolünün çift yönlü çalıştığı görülmektedir. Bir taraftan ritüeller aracılığıyla toplumu oluşturan bireyleri bir araya getirirken diğer taraftan tüketim biçimleri açısından sınıfsal ayrımları yeniden üretebilmektedir. Yemeğin toplumlar ve ülkeler açısından bir diğer önemi ise ulusal kimlik inşasındaki

rolüdür. Gastrodiplomasi uluslararası ilişkilerde kültürel bir temsil aracı hâline gelmiştir ve ulusal imajın güçlendirilmesinde etkin rol oynamaktadır (Karaosmanoğlu, 2017). Ayrıca ülkeler gastronomik kimliklerini ön plana çıkarak kendilerini tanıtmakta ve yemeklerini gastronomi turizmi bağlamında değerlendirmektedir. Dolayısıyla yemeğin toplumsal anlamda farklı boyutlarda çeşitli anlamlar içerdiği görülmektedir. Bu çok katmanlı yapı, yemeğin yalnızca sembolik değil aynı zamanda mekânsal ve davranışsal boyutlarıyla da ele alınmasını gerektirmektedir. Çünkü yemek belirli bir mekânda üretilir ve tüketilir. Bu çok katmanlı yapıyı daha iyi anlamak içim hem yemeğin nerede üretildiği, satıldığı ve tüketildiğini hem de tüketici davranışını bir arada ele almak gerekmektedir. Yemeğin mekânsal ve davranışsal boyutları ilerleyen başlıklarda ele alınacaktır.

## 2.1. Gıda Manzarası

Tüketicilerin gıda edinme, hazırlama ve tüketme kararlarını verdikleri fiziksel, ekonomik, politik ve sosyo-kültürel bağlam gıda manzarası olarak tanımlamaktadır (HLPE, 2017). Gıda manzarası (foodscape) kavramı ilk bakışta yalnızca “food” (gıda) ve “scape” (manzara) sözcüklerinin bir birleşimi gibi görünse de asıl anlamını “-scape” ekinden almaktadır. Bu ek, gıda ile onun mekânsal bağlamını yani manzarayı ve bu manzarayı gören kişi arasındaki ilişkiyi öne çıkarmaktadır. Gıda manzarası sadece fiziksel mekanlarda değil; pazarlama faaliyetlerinde, afişlerde, vitrin ve ürün sergilemelerinde de görsel biçimde karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, bireylerin farklı yiyecekler, öğünler ve atıştırmalıklarla karşılaşma deneyimlerini zihnimizde canlandırması dahi bu kapsamda değerlendirilmektedir (Mikkelsen, 2011). Bu bağlamda gıda manzarası yalnızca gıdalarla karşılaştığımız fiziksel mekânlar olmanın ötesinde gıdanın bireyler tarafından algılanma ve anlamlandırılma biçimini de kapsamaktadır.

Gıda manzarası kavramı, araştırmacılar tarafından yerel ve küresel, fiziksel ve organizasyonel gibi farklı ölçeklerde ele alınmakta ve sıklıkla uzun vadeli bir perspektifle gıda rejimlerindeki eğilimlerle ilişkilendirilmektedir. Bununla birlikte, gıda manzarası tanımları, yalnızca maddi ve fiziksel unsurları merkeze alan açıklamalardan daha bütünsel ve sosyo-kültürel boyutları içeren yaklaşımlara uzanan geniş bir yelpazede konumlanmaktadır. Bazı araştırmacılar kavramı yalnızca gıdanın fiziksel ve mekânsal varlığıyla sınırlandırırken, bazıları ise ekonomik, sosyo-kültürel ve politik boyutları içeren daha geniş bir çerçeve kullanmaktadır. Gıda manzarasının medya,

reklamcılık ve kamu politikaları gibi gıda mesajlarını ileten organizasyonel ve sosyo-kültürel alanları da kapsadığını savunan yaklaşımlar, bu kavramı bireylerden bağımsız bir çevre olarak değil, bireyler tarafından algılanan ve toplumsal olarak şekillenen bir manzara olarak ele almaktadır (Vonthron vd., 2020). Bu bölümde gıda manzarası kavramı sürdürülebilirlik ve sosyoloji perspektifinden ele alınacaktır.

Gıda manzarası kavramını sürdürülebilirlik ve sosyolojiye bağlayan başlıca noktalardan biri gıdaya erişim hususudur. Çünkü bireylerin içinde bulundukları mekân gıdaya erişimlerini şekillendirmektedir (Cummins & Macintyre, 2000). Bu durumu somut bir örnek üzerinden açıklamak mümkündür. Organik ve sağlıklı ürünler sunan marketlerin ve yerel pazarlarının yoğun olduğu bir semtte yaşayan bireyler besleyici ve sürdürülebilir gıda seçeneklerine daha kolay ulaşabilmektedir. Buna karşılık, fast-food restoranlarının ve işlenmiş gıda sunan işletmelerin yoğun olduğu bir çevrede yaşayan bireylerin gıda tercihleri, bu seçeneklerin erişilebilirliği nedeniyle farklılık gösterebilmektedir. Bu örnek “gıda çölleri (food deserts)” kavramı ile de açıklanabilir. Gıda çölleri, sağlıklı ve uygun fiyatlı gıdalara erişimin görece yetersiz olduğu bölgeler olarak tanımlanmaktadır (Beaulac vd., 2009). Nitekim terimdeki “çöl” kelimesi mekânsal bir anlam taşımakta ve kavram, sağlıklı ve uygun fiyatlı gıdaya erişimin coğrafi olarak eşit dağılmadığını ortaya koymaktadır.

Buraya kadar gıda manzarası kavramı gıdaya erişimde eşitsizliklere şekil veren mekânsal bir faktör olarak ele alındı. Ancak kavram sadece bununla sınırlı kalmamaktadır; gıda üretiminin etik boyutu da gıda manzarasının bir ögesidir. Kavramı bu bağlamda genişleten yaklaşım ise etik gıda manzarasıdır (ethical foodscape). Etik gıda manzarası, organik, yerel ve adil ticaret gibi kavramlar etrafında şekillenen, geleneksel gıda sistemlerinin neden olduğu sosyal eşitsizlikleri, çevresel ve ekonomik sorunları azaltabilecek veya bunlara karşı bir alternatif oluşturabilecek gıdaları içermektedir (Goodman vd., 2010). Bu noktada gıda manzarası sürdürülebilir gastronominin mekânsal karşılığı olarak okunabilir. Yalnızca erişimi değil sürdürülebilirliği de kapsayan geniş bir çerçeve sunar. Gıda manzarası, bireyin gıdayla karşılaştığı mekânsal bağlamı tanımlamaktadır. Ancak bu kavram tüketicilerin belirli gıdaları neden seçtiğini anlamak için tek başına yeterli olmamaktadır. Tüketici karar sürecinin mekanizmasını anlamak için tüketici davranışını açıklayan kuramsal yaklaşımlara başvurmak gerekir. Davranış kuramlarına izleyen bölümde yer verilecektir.

## 2.2. Davranış Kuramları

Bireylerin gıda tercihlerini ve tüketim davranışlarını yalnızca dışsal koşullarla değil psikolojik ve sosyal faktörlerle bir arada değerlendirilmek gerekir. Bu bağlamda, sürdürülebilir tüketim davranışını açıklamak için davranış teorilerinden yararlanılmaktadır. Bu alanda yaygın olarak kullanılan yaklaşımlardan biri Planlı Davranış Teorisi'dir (PDT). PDT'ye göre davranışsal niyet üç faktörden etkilenir. Bunlar davranışa yönelik tutumlar, davranışla ilgili özne normlar ve davranış üzerinde algılanan kontroldür. Davranışa yönelik tutum, bireyin söz konusu davranış olumlu ya da olumsuz değerlendirmesi derecesini ifade eder. Özne norm, bireyin sosyal çevresinde önemli gördüğü kişilerin bu davranış onaylayıp onaylamadığına ilişkin algısını ifade ederken, davranış üzerinde algılanan kontrol ise bireyin davranış gerçekleştirme kapasitesine ve gerekli kaynaklara sahip olduğuna dair inancı ile ilişkilidir (Ajzen, 1991).

Bireyin gıda tercihleri yalnızca kişisel bir tercih değildir. Çevresindeki toplumsal beklenti ve normlar tarafından da biçimlenir (Higgs, 2015) ve bu etki sürdürülebilir gıda tercihlerinde de gözlenir (Vermeir & Verbeke, 2008). Çünkü sürdürülebilir tüketim davranışı, yalnızca çevreye duyarlı bireysel tercihlerle sınırlı olmayıp doğal kaynakların korunması, yoksullukla mücadele, ekonomik kalkınma ve yaşam kalitesinin artırılması gibi sosyal, ekonomik ve çevresel faydaları da kapsayan geniş bir yaklaşımdır (Ayar, 2019). Planlı Davranış Teorisi'nin "özne norm" bileşeni aracılığıyla bu toplumsal etki incelenmektedir. Bununla birlikte niyetin zaman zaman davranışa dönüşmemesi bir sınırlılık olarak ele alınmaktadır. Nitekim Ayar (2019) algılanan davranışsal kontrolün sürdürülebilir tüketim davranışı üzerinde doğrudan bir etkisinin bulunmadığını saptamış ve niyet ile davranış arasındaki kopukluğu ortaya koymuştur. Sürdürülebilir gıda satın alma niyetinin davranışa dönüşüp dönüşmemesi yalnızca kişinin iradesiyle değil içinde bulunduğu gıda manzarasının sunduğu fırsatlar ya da sınırlılıklar ile de ilişkilidir. Dolayısıyla sürdürülebilir gıda tüketim davranışını yalnızca bireysel düzeyde değil kolektif düzenlemeler açısından da ele almak gerekir. Bu bağlamda, sürdürülebilir üretim ve tüketimi destekleyen kolektif yapılardan biri olan alternatif gıda ağlarına izleyen bölümde yer verilecektir.

## 2.3. Alternatif Gıda Ağları

Son yıllarda alternatif gıda ağları, gıda sistemlerinin dönüşümüne yönelik tartışmaların merkezinde yer alan önemli bir kavram halini almıştır. Özellikle 1970'li yılların sonlarından itibaren dünyada yaşanan çeşitli gıda

skandalları ve modern tarım uygulamalarına yönelik şüphelerin artması tüketicilerin gıda üretim süreçlerine ilişkin beklentilerinde önemli değişimlere yol açmıştır. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar gibi yeni teknolojilerin kullanılması bu güvensizliği daha da artırmıştır (Renting vd., 2000). Tüm bu gelişmeler alternatif gıda ağlarının ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Alternatif Gıda Ağları, üreticiler, tüketiciler ve diğer aktörlerden oluşan; sanayileşmiş ve standartlaşmış gıda tedarik modeline alternatif olarak ortaya çıkan ağları tanımlamaktadır (Murdoch vd., 2000). Kalite, şeffaflık ve yerellik çerçevesinde şekillenen bu yeni gıda ağları, sanayileşmiş ve geleneksel gıda sektöründen uzaklaşarak yeniden yerleşen bir gıda ve tarım sistemine yönelimi temsil etmektedir (Sonnino & Marsden, 2006). Alternatif gıda ağlarının öne çıkan özelliklerinden biri tedarik zincirini kısaltmasıdır. Zincirin kısalması yalnızca tedarik biçimini değil toplumsal ilişkileri de etkilemektedir. Üretici ile tüketici arasındaki mesafeyi azaltarak güven, bilgi paylaşımı ve karşılıklı ilişkiyi güçlendirmektedir (Marsden vd., 2000). Alternatif gıda sistemleri gıdaları yeniden toplumsal ve mekânsal bağlamına oturtmaktadır. Bu sayede gıda, yalnızca bir ürün olarak değil, üretildiği yöre veya çiftlik ile ilişkilendirilen ve bu yerellik üzerinden anlam kazanan bir unsur hâline gelmektedir (Sonnino & Marsden, 2006). Alternatif gıda ağları, endüstriyel gıda sisteminin yol açtığı sorunlara karşı bir tepki olarak ortaya çıkmıştır ve bu sorunların aşılmasına yönelik çeşitli çözümler geliştirmektedir. Bu ağlar, tedarik zincirini kısaltıp aracı sayısını azaltarak gelirin daha büyük bir kısmının üreticide kalmasını sağlamakta ve böylece yerel ekonomiyi desteklemektedir. Üretici ve tüketici arasında güveni ve bilgi paylaşımını artırarak toplumsal ilişkilerin gelişmesine katkıda bulunmaktadır. (Marsden vd., 2000). Tedarik zincirinin kısalması gıda millerini azaltabilmektedir. Bu yönleriyle alternatif gıda ağlarının sürdürülebilirliğin ekonomik, sosyal ve çevresel boyutlarına katkı sağladığı görülmektedir.

Bu bölümde gıda, içinde üretilip tüketildiği mekânsal ve toplumsal ilişkiler ağı üzerinden ele alınmıştır. Gıda manzarası ile bireyin gıdayla karşılaştığı bağlam, davranış kuramları bu bağlam içindeki bireylerin kararlarının nelerden etkilendiği, yerel gıda ağları ise üretici-tüketici ilişkilerini yeniden düzenleyen sistem incelenmiştir. Bu bölümde sürdürülebilir gastronomi büyük ölçüde arz ve tedarik ilişkileri çerçevesinde ele alınmıştır. Ancak sürdürülebilir gastronomi yalnızca gıdanın nereden ve nasıl geldiğiyle sınırlı değildir, aynı zamanda bireylerin tabaklarında neyin olduğuyla da ilgilenmektedir. İzleyen bölümde sürdürülebilir diyet kavramı çerçevesinde bu hususa değinilecektir.

### 3. SÜRDÜRÜLEBİLİR DİYETLER

Sürdürülebilirlik yalnızca üretim süreçleriyle ilgili değildir, aynı zamanda bireylerin tüketim alışkanlıklarını da kapsamaktadır. Bireylerin neyi, nasıl ve ne kadar tükettikleri sürdürülebilirliğin önemli bir boyutunu oluşturur. Bu bağlamda sürdürülebilir diyetler de sürdürülebilirliğin tüketim boyutu altında ele alınmaktadır.

Sürdürülebilir diyetler, çevresel etkisi düşük olan, gıda güvenliğine, şimdiki ve gelecek nesillerin sağlıklı yaşamına katkıda bulunan beslenme şekilleridir. Sürdürülebilir diyetler biyolojik çeşitliliği ve ekosistemleri korur ve saygı duyar. Kültürel olarak kabul edilebilir, erişilebilir, ekonomik olarak adil ve uygun maliyetlidir. Beslenme açısından yeterli, güvenli ve sağlıklıdır (FAO, 2012).

Sürdürülebilir diyetler tek bir modelle sınırlı değildir. Kültürel ve coğrafi faktörlere göre çeşitlenebilmektedir. Günümüzde dünya genelinde benimsenen çok sayıda sürdürülebilir diyet çeşidi bulunmaktadır. Kökleri geçmişe dayanan Akdeniz diyeti sürdürülebilir diyetlerin en önemli örneklerinden biridir. Geleneksel Akdeniz diyeti, sebze, baklagiller, meyve, kuruyemiş, rafine edilmemiş tahılların ve zeytinyağının bolca tüketildiği bir beslenme biçimidir (Willet vd., 1995). Akdeniz diyeti, sürdürülebilirlik açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu diyetin temel özelliği, belirli bir besin grubunu vurgulamak yerine, sürdürülebilirlik felsefesini benimsemesidir. Yerel gıda üretimini destekleyen, biyolojik çeşitliliği koruyan ve mevsimselliği dikkate alan bu diyet, çevresel etkileri azaltırken sağlıklı bir yaşam tarzını teşvik etmektedir (Bach-Faig vd., 2011).

Sürdürülebilir diyetlerden bir diğeri ise Çift Piramit Modelidir. Bu modelde, gıdalar yalnızca sağlık üzerindeki etkilerine göre değil, aynı zamanda çevresel etkilerine göre de sıralanmıştır (Barilla Center Nutrition, 2011). Bu modelde Besin Piramidi ve Çevre Piramidi olmak üzere iki farklı piramit yer alır. Besin Piramidinde sağlıklı bir diyet için önerilen besinler tüketim sıklıklarına göre düzenlenirken, Çevre Piramidinde ise gıdaların çevresel etkilerine göre bir sıralama yapılmaktadır (Barilla Center Nutrition, 2011; FAO, 2012).

Sürdürülebilir diyet yaklaşımlarından bir diğeri Yeni İskandinav diyetidir. Bu diyet, İskandinav Bakanlar Konseyi'nin sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda geliştirilmiştir. Bu diyet, daha fazla bitkisel ve daha az hayvansal gıda tüketimini teşvik ederken, düşük çevresel etkiye sahip et ve balık türlerinin seçimini önermektedir. Ayrıca, israfın en aza indirilmesi, mevsim-

sel ve yerel ürünlerin tercih edilmesi gibi sürdürülebilirlik ilkelerini de içermektedir (Nordic Council of Ministers, 2014).

Bitki temelli beslenme yaklaşımlarından olan vegan ve vejetaryen diyetler de sürdürülebilir diyetler arasında yer almaktadır. Vejetaryen diyet, et, balık ve kümes hayvanlarının tüketilmediği bir beslenme biçimidir. Süt ürünleri ve yumurta tüketimi ise diyetin alt türlerine göre değişiklik göstermektedir. Vegan diyet ise et, balık, kümes hayvanları, süt ve süt ürünleri, yumurta ve diğer tüm hayvansal kaynaklı gıdaların tüketilmediği, tamamen bitkisel besinlere dayanan bir beslenme türüdür (Melina vd., 2016).

Dünya çapında çok çeşitli sürdürülebilir diyetler ortaya çıkmış ve bu diyetlere yönelik ilgi artmış olsa da bunların benimsenmesini zorlaştıran çeşitli engeller bulunmaktadır. Sürdürülebilir diyetlerin benimsenmesinin önündeki en önemli engellerden biri ekonomik erişilebilirliktir. Hirvonen ve arkadaşları (2020), EAT-Lancet Komisyonu tarafından geliştirilen referans diyet üzerinden küresel bir maliyet analizi yapmıştır. Dünya çapında en az 1,58 milyar insanın bu diyeti karşılayacak maddi gücünün bulunmadığını ve düşük gelirli ülkelerde bu diyetin maliyeti, ortalama hane halkı gelirinin çok üzerinde kaldığını saptamıştır.

Düşük gelir ve besleyici gıdaların yüksek fiyatları sağlıklı diyetlere geçişte temel ekonomik engeli oluştursa da, yalnızca gelir ve fiyat odaklı çözümler sorunu tek başına çözmeye yeterli olmayabilir. Bireyler ekonomik olarak sürdürülebilir gıdaları karşılayabilseler dahi beslenme alışkanlıkları, kültürel tercihler ve içinde bulundukları ortam bu gıdaların seçiminde bir engel oluşturabilir (Headey vd., 2024). Çünkü beslenme alışkanlıklarının değiştirilebilmesi, büyük ölçüde bireylerin kültürel değerlerine, inançlarına, tutumlarına bağlıdır (Samaddar vd., 2020). Bununla ilgili örnekler hayvansal besinler üzerinden verilebilir. Sürdürülebilir diyetlerde hayvansal besin tüketiminin azaltılması, bazı kültürel bağlamlarda sorunlara yol açabilir. Mahrt ve arkadaşları (2022) tarafından Myanmar'da yapılan çalışmada, protein kaynakları arasından baklagiller daha düşük maliyetli olmasına rağmen bireylerin hayvansal kaynaklı besinleri tercih ettiği ortaya konmuştur. Batı toplumlarında da benzer bir durum söz konusudur. Bitki temelli diyetlerin ve et alternatiflerinin faydaları vurgulanmasına rağmen, Batı toplumlarının çoğunda yüksek et tüketiminin ve bitki temelli beslenmeye geçme konusundaki isteksizliğin baskın kültürel eğilimler olduğu görülmektedir (Graça vd., 2015).

Bu nedenle sürdürülebilir diyetlerin yaygınlaşabilmesi, yalnızca çevresel ya da beslenme açısından daha uygun seçeneklerin sunulmasına değil, aynı

zamanda bu seçeneklerin bireylerin mevcut yeme alışkanlıkları ve kültürel tercihleriyle uyumlu hâle getirilmesine bağlıdır. Bir toplumda yaygın kabul görmeyen gıdaların bireylerin günlük yaşamına dâhil edilmesi zor olabilir; yeme alışkanlıklarında ani ve radikal değişiklikler dirençle karşılanabilir. Bu sorunların önüne geçilebilmesi için sürdürülebilir diyetlerin bireylere belirli bir esneklik sağlaması gerekmektedir. Diyetlerin farklı kültürlere uyarlanabilmesi ve radikal değişiklikler yerine kademeli geçişlere imkân tanıyan alternatiflerin geliştirilmesi önemlidir (Schösler vd., 2012). Hayvansal gıda tüketimini tamamen dışlamayan, ancak azaltmayı hedefleyen fleksiteryen (esnek vejeteryen) diyetler bu tür kademeli yaklaşımlara örnek olarak gösterilebilir.

Görüldüğü üzere sürdürülebilir diyetler yalnızca beslenme ilkeleri ile sınırlı değildir. Bireysel kültürel ve ekonomik faktörler sürdürülebilir diyetlerin kabulünde ve devamlılığında önemli rol oynamaktadır. Sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarının yaygınlaşması için diyetler esnek olmalı, farklı kültürel bağlamlara uyum sağlamalı ve ekonomik olarak erişilebilir olmalı, ayrıca hükümet politikaları veya teşviklerle desteklenmelidir.

#### **4. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİDE TOPLUMSAL ETKİLER VE ADALET**

Gıda sistemlerinin sürdürülebilirliği yalnızca doğal kaynakların korunmasıyla sınırlı değildir. Bireylerin yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya erişiminin sağlanmasıyla da ilişkilidir. Bu nedenle sürdürülebilir gastronominin toplumsal boyutu; gıda güvenliğinden gıda adaletine, erişilebilirlikten sınıfsal farklılıklara kadar uzanan geniş bir çerçevede ele alınmalıdır.

Gıda güvencesi, tüm insanların her zaman aktif ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmeleri için beslenme gereksinimlerini ve gıda tercihlerini karşılayan yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel, sosyal ve ekonomik açıdan erişebilmeleri durumu olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımdan yola çıkarak gıda güvencesi kavramında gıda bulunabilirliği, gıdaya erişim, gıdanın kullanımı (yararlanma) ve istikrar olmak üzere dört unsurun öne çıktığı görülmektedir. Bulunabilirlik; yeterli miktarda ve uygun kalitede gıdanın yurt içi üretim veya ithalat aracılığıyla temin edilebilir olması durumudur. Gıdaya erişim bireylerin besleyici bir diyet için uygun gıdaları temin edebilecek yeterli kaynaklara sahip olmasıdır. Gıdanın kullanımı; yeterli ve dengeli beslenme, temiz su, sanitasyon ve sağlık hizmetleri aracılığıyla gıdanın etkin biçimde kullanılması ve tüm fizyolojik gereksinimleri karşılayan bir beslenme durumuna ulaşılmasıdır. İstikrar ise bireylerin yeterli gıdaya her zaman erişebilmesidir (FAO, 2006).

Gıda güvencesi herkesin yeterli gıdaya erişimini vurgularken var olan eşit dağılmadığı gerçeği de dikkate alınmalıdır. Gıda sistemindeki eşitsizlikler, toplum içinde sınıfsal farklılıkları yansıtmaktadır. Özellikle düşük gelir grupları, ekonomik kısıtlılıklar nedeniyle daha ucuz, enerji yoğun ve besin değeri düşük gıdalara yönelmek zorunda kalırken, yüksek gelir grupları daha çeşitli, kaliteli ve sağlıklı gıdalara erişebilmektedir (Otero vd., 2015). Bu durum, gıdaya erişimin yalnızca yeterli miktarda gıda teminiyle sınırlı kalmadığını; erişilen gıdaların özelliklerinin de sosyoekonomik konum tarafından şekillendiğini göstermektedir.

Bu noktada gıda adaleti kavramı devreye girmektedir. Gıda adaleti, mevcut gıda sisteminin dönüştürülmesini ve bu sistemdeki eşitsizlikler ile adaletsizliklerin ortadan kaldırılmasını içeren bir yaklaşımdır (Gottlieb & Joshi, 2010). Gıda adaleti ve gıda güvencesi çerçevesinde çeşitli uygulamalar hayata geçirilmektedir. Bu uygulamalar arasında topluluk destekli tarım modelleri, kentsel tarım faaliyetleri ve üretici pazarlarının yaygınlaştırılması gibi uygulamalar yer almaktadır (Clendenning vd., 2016). Söz konusu uygulamalar, Alternatif Gıda Ağları başlığında bahsedildiği üzere kısa tedarik zincirlerine dayalı yerel gıda sistemlerinin güçlendirilmesini ve üretici ile tüketici arasındaki mesafenin azaltılması amaçlanmaktadır.

Sonuç olarak sürdürülebilir gastronomi yalnızca çevresel değil önemli sonuçları olan toplumsal bir meseledir. Gıda güvencesinden gıda adaletine, erişilebilirlikten sınıfsal farklara uzanan bu tartışma, gastronomiyi toplumsal eşitsizliklerden bağımsız ele alamayacağımızı ortaya koymaktadır. Sürdürülebilirliğe giden yol, gıda sistemini hem çevresel hem de sosyal adaleti gözeterek şekilde dönüştürmekten geçmektedir.

## 5. SONUÇ

Bu bölümde, sürdürülebilir gastronomi olgusu sosyolojik bir perspektiften ele alınmıştır. Gastronomi ve sürdürülebilirlik ilişkisinin gıdanın üretiminden tüketimine uzanan tüm aşamalarda toplumsal dinamiklerle şekillenen çok katmanlı bir süreç olduğu ortaya konmuştur. Bu kapsamda öncelikle gıdanın mekânsal ve ilişkisel boyutları, gıda manzarası ve davranış kuramlarından Planlı Davranış Teorisi çerçevesinde tartışılmıştır. Bireylerin gıda tüketim tercihlerinin yalnızca kişisel faktörlerden değil, içinde bulundukları çevresel ve sosyal koşullar tarafından da belirlendiği ortaya konmuştur. Alternatif gıda ağları bu çevresel ve sosyal koşulların bir örneği olarak sunulmuş, bu ağların üretici-tüketici ilişkilerinde rolü ve sürdürülebilirliğe

etkisi incelenmiştir. Bu ağlarda kısalan tedarik zincirinin hem çevresel sürdürülebilirliğe hem de üretici-tüketici ilişkilerini yeniden güçlendirerek sosyal sürdürülebilirliğe katkı sağladığı vurgulanmıştır. Sürdürülebilir diyetler bölümünde beslenmenin yalnızca bireysel tercihlere indirgenemeyeceği ve çevresel, ekonomik, kültürel, sosyal faktörlerden etkilendiği ortaya konmuştur. Özellikle ekonomik erişilebilirlik ve kültürel kabul boyutlarının bireylerin sürdürülebilir diyetleri kabulünde bir engel oluşturabileceği vurgulanmıştır. Son olarak sürdürülebilir gastronominin toplumsal etkilerini gıda güvencesi ve gıda adaleti kavramları üzerinden incelenmiştir. Gıdaya erişimdeki eşitsizliklerin çeşitli sınıfsal faktörlerle yakından ilişkili olduğu, gıda adaleti çerçevesinde mevcut gıda sistemindeki güç dengesizliklerinin dönüştürülmesinin amaçlandığı belirtilmiştir.

Sonuç olarak, sürdürülebilir gastronomi, gıda üretim ve tüketim süreçlerini salt teknik bir mesele olarak değil çok katmanlı kültürel ve toplumsal bir mesele olarak okumayı gerektirmektedir. Bunun için üreticiler, tüketiciler, politika yapıcılar ve sivil toplum kuruluşları gibi tüm aktörlerin iş birliği içinde olması gerekmektedir. Yalnızca ne yediğimiz değil, gıda sisteminin kimin tarafından kontrol edildiği, gıda tüketim tercihlerinin nelerden etkilendiği, gıda erişimde toplumsal eşitliğin nasıl kurulabileceği tartışılmalıdır. Sürdürülebilir ve adil bir gıda sisteminin oluşturulması, gastronominin çevresel ve toplumsal değerler doğrultusunda yeniden ele alınmasına ve incelenmesine bağlıdır.

*\*Metnin dilinin düzeltilmesinde yapay zekadan yararlanılmıştır.*

## KAYNAKÇA

- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179–211. [https://doi.org/10.1016/0749-5978\(91\)90020-T](https://doi.org/10.1016/0749-5978(91)90020-T)
- Ayar, İ. (2019). *Tüketicilerin sürdürülebilir tüketim niyetinin planlı davranış teorisi kapsamında belirlenmesi* (Doktora tezi). Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük.
- Bach-Faig A, Berry E.M. .... & Serra-Majem L. (2011). Mediterranean Diet Foundation Expert Group. Mediterranean diet pyramid today. Science and cultural updates. *Public Health Nutr*, 14(12A), 2274–2284, <https://doi.org/10.1017/S1368980011002515>.
- Barilla Center for Food & Nutrition. (2011). Double Pyramid: Healthy Food for People, Sustainable Food for the Planet. Parma, Italy: Barilla Center for Food & Nutrition.

- Beagan, B., Power, E., & Chapman, G.E. (2015). "‘Eating Isn’t Just Swallowing Food’: Food Practices in the Context of Social Class Trajectory." *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 2(1), 75–98. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v2i1.50>
- Beaulac, J., Kristjansson, E., & Cummins, S. (2009). A systematic review of food deserts, 1966-2007. *Preventing chronic disease*, 6(3), A105.
- Cook, B., Costa Leite, J., Rayner, M., Stoffel, S., van Rijn, E., & Wollgast, J. (2023). Consumer interaction with sustainability labelling on food products: A narrative literature review. *Nutrients*, 15(3837). <https://doi.org/10.3390/nu15173837>
- Cummins, S., & Macintyre, S. (2002). A systematic study of an urban foodscape: the price and availability of food in greater Glasgow. *Urban Studies*, 39(11), 2115–2130. <https://doi.org/10.1080/0042098022000011399>.
- Clendenning, J., Dressler, W.H., & Richards, C. (2016). Food justice or food sovereignty? Understanding the rise of urban food movements in the USA. *Agriculture and Human Values*, 33(1), 165-177. <https://doi.org/10.1007/s10460-015-9625-8>.
- Durkheim, É. (2018). *Dinsel yaşamın ilk biçimleri* (Çev. Ö. Ozankaya). İstanbul: Cem Yayınları.
- FAO. (2006). *Food security* (Policy Brief No. 2). Rome: FAO.
- FAO. (2012). *Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action*. Rome: FAO.
- FAO. (2018). Sustainable food systems. Concept and framework. <http://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>. Erişim tarihi: 1 Temmuz 2026.
- Gottlieb, R., & Joshi, A. (2010). *Food justice*. Cambridge: MIT Press.
- Goodman, M.K., Maye, D., & Holloway, L. (2010). Ethical foodscapes?: Premises, promises, and possibilities. *Environment and Planning A*, 42(8), 1782–1796. <https://doi.org/10.1068/a43290>.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf* (Çev. M. Günay Güran). İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Graça, J., Calheiros, M.M., & Oliveira, A. (2015). Attached to meat?(Un) Willingness and intentions to adopt a more plant-based diet. *Appetite*, 95, 113-125. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.06.024>.
- Headey, D.D., Hirvonen, K., Alderman, H., de Pee, S., & Raghunathan, K. (2024). Diet affordability: Understanding the high cost of healthy diets. In *Global food policy report 2024: Food systems for healthy diets and nutrition* (pp. 36–45). International Food Policy Research Institute
- Higgs, S. (2015). Social norms and their influence on eating behaviours. *Appetite*, 86, 38-44. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.10.021>.
- High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE). (2017). *Nutrition and food systems* (Report No. 12). Committee on World Food Security. <http://www.fao.org/3/a-i7846e.pdf>

- Hirvonen, K., Bai, Y., Headey, D., & Masters, W.A. (2020) Affordability of the EAT-Lancet Reference Diet: A Global Analysis. *The Lancet Global Health*, 8 (1), e59-e66. [https://doi.org/10.1016/S2214-109X\(19\)30447-4](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(19)30447-4) .
- Ichijo, A., & Ranta, R. (2016). *Yemek ve ulusal kimlik* (Çev. E. Ataseven). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle Devriâlem*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Mahrt, K., Herforth, A.W., Robinson, S., Arndt, C., & Headey, D.D. (2022). Nutrition as a basic need: A new method for utility-consistent and nutritionally adequate food poverty lines (IFPRI Discussion Paper No. 2120). International Food Policy Research Institute. <https://doi.org/10.2499/p15738coll2.135901>.
- Malinowska, E., Płoska, R., Chmielewski, M., & Śledzik, K. (2024). Sustainable gastronomy-a model approach. *Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej. Organizacja i Zarządzanie*, (193). <https://doi.org/10.29119/1641-3466.2024.193.4> .
- Marsden, T., Banks, J. and Bristow, G. (2000), Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*, 40, 424-438. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00158>
- Melina, V., Craig, W., & Levin, S. (2016). Position of the academy of nutrition and dietetics: vegetarian diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 116(12), 1970-1980. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2016.09.025> .
- Mikkelsen, B. E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 131(5), 209–216. <https://doi.org/10.1177/1757913911415150>.
- Montanari, M. (1995). *Avrupa'da Yemeğin Tarihi* (Çev. M. Önen & B. Hinginar). İstanbul: Afa Yayınları.
- Murdoch J, Marsden T., & Banks, J.(2000). Quality, nature, and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector. *Economic Geography*, 76(2), 107- 125. <https://doi.org/10.2307/144549> .
- Nordic Council of Ministers. (2014). Nordic Nutrition Recommendations 2012: Integrating nutrition and physical activity (5th ed., Nord 2014:002). Nordic Council of Ministers.
- Oğan, E. (2023). Yeşil İşletmecilik. Ersoy, M., & Berberoğlu, M. (Ed.). İşletmelerde Yeşil Örgüt Kültürünün Sürdürülebilirliği. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Otero, G., Pechlaner, G., Liberman, G., & Gürcan, E. (2015). The neoliberal diet and inequality in the United States. *Social Science & Medicine*, 142, 47-55. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2015.08.005> .
- Renting, H., Marsden, T.K., & Banks, J. (2003). Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development. *Environment and planning A*, 35(3), 393-411. <https://doi.org/10.1068/a3510> .

- Samaddar, A., Cuevas, R.P., Custodio, M.C., Ynion, J., Ray, A., Mohanty, S.K., & Demont, M. (2020). Capturing diversity and cultural drivers of food choice in eastern India. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100249. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100249>.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53–58. <https://doi.org/10.18848/1447-9508/CGP/v05i06/42143>.
- Schösler, H., De Boer, J., & Boersema, J. J. (2012). Can we cut out the meat of the dish? Constructing consumer-oriented pathways towards meat substitution. *Appetite*, 58(1), 39-47. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.09.009>.
- Sonnino, R., & Marsden, T. (2006). Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe. *Journal of economic geography*, 6(2), 181-199. <https://doi.org/10.1093/jeg/lbi006>.
- Willet, W.C., Sacks, F., Trichopoulou, A., Drescher, G., Ferro-Luzzi, A., Helsing, E., & Trichopoulos, D. (1995). Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. *The American journal of clinical nutrition*, 61(6), 1402S-1406S. <https://doi.org/10.1093/ajcn/61.6.1402S>.
- Vermeir, I., & Verbeke, W. (2008). Sustainable food consumption among young adults in Belgium: Theory of planned behaviour and the role of confidence and values. *Ecological Economics*, 64(3), 542–553. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2007.03.007>.
- Vonthron, S., Perrin, C., & Soulard, C. T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS ONE*, 15(5), e0233218. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>

# GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GELECEK: SIFIR ATIK YAKLAŞIMI

Engin OKUMUŞ\*

## 1. GİRİŞ

Gıda üretimi ve tüketimi, insanlığın en temel biyolojik ve kültürel ihtiyaçlarını karşılarken küresel ekosistem üzerinde de en derin etkilere sahip olan faaliyetlerin başında gelmektedir (FAO, 2019). Sanayileşme, kentleşme ve hızlı nüfus artışıyla birlikte doğrusal ekonomi modeli (al-üret-tüket-at) gıda sistemlerini de olumsuz yönde etkilemiştir (Yılmaz & Demir, 2021). Bu durum, tarladan çatala uzanan tedarik zincirinin her aşamasında muazzam miktarda gıda kaybı ve atığının oluşmasına yol açmaktadır (Kaya & Arslan, 2020). Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP, 2021) ve Dünya Kaynakları Enstitüsü (WRI) verilerine göre, dünyada üretilen gıdaların yaklaşık üçte biri tüketilmeden çöpe gitmektedir. Gıda atıklarının bu denli yüksek boyutlara ulaşması, yalnızca etik ve ekonomik bir kriz değil, aynı zamanda su, arazi, enerji ve emek gibi kısıtlı kaynakların israfı ile sera gazı salınımlarının artması gibi çok boyutlu bir ekolojik yıkım anlamına gelmektedir (Gunders, 2012). Bu kriz karşısında gastronomi ve mutfak yönetimi alanı, kaynak verimliliğini ve sürdürülebilirliği merkeze alan yeni yaklaşımları benimsemeye başlamıştır (Öztürk, 2022). Bu yaklaşımların başında gelen “Sıfır Atık” felsefesi, gastronomi sektöründe sürdürülebilir üretim ve tüketim anlayışının geliştirilmesi açısından önemli bir kuramsal ve uygulamalı çerçeve sunmak-

---

\* Öğretim Görevlisi, Ardahan Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, enginokumus@ardahan.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-5650-8880

tadır (Papargyropoulou vd., 2014). Sıfır atık; kaynakların korunmasını, ürünlerin, ambalajların ve malzemelerin çevreye zarar vermeden üretilmesini, tüketilmesini, yeniden kullanılmasını ve geri kazanılmasını teşvik eden etik, ekonomik ve çevresel bir yönetim yaklaşımıdır. Gastronomi alanında ise bu yaklaşım; menü planlamasından tedarik süreçlerine, mutfak içi hazırlık tekniklerinden porsiyon kontrolüne, gıda israfının önlenmesinden kompost ve enerji geri kazanımı gibi uygulamalara kadar uzanan bütüncül bir mutfak yönetim sistemini ifade etmektedir (Pirani & Arafat, 2014; Şahin vd., 2023). Bu kapsamda sıfır atık uygulamaları işletmelerin ekonomik verimliliğinin artırılmasına, kaynak kullanımının optimize edilmesine ve sürdürülebilir rekabet avantajı elde edilmesine de katkı sağlamaktadır. Bu nedenle sıfır atık anlayışı, günümüz gastronomi işletmelerinde bir sorumluluk olmasının yanı sıra stratejik bir yönetim yaklaşımı olarak değerlendirilmelidir (Canbolat & Oğan, 2023).

Kitabın bu bölümünde gastronomi ve mutfak sanatları perspektifinden sıfır atık kavramını, endüstriyel mutfaklardaki atık dinamiklerini, döngüsel ekonomi teorisiyle olan ilişkisini ve mutfak operasyonlarında uygulanabilecek bilimsel temelli stratejileri derinlemesine incelenmesi amaçlanmaktadır. Sürdürülebilir mutfak yönetiminin kuramsal altyapısını oluşturan bu çalışma, hem akademik literatüre katkı sağlamayı hem de sektör profesyonellerine uygulanabilir bir yol haritası sunmayı hedeflemektedir.

## 2. GIDA KAYBI, GIDA ATIĞI, SIFIR ATIK VE KÜRESEL GIDA İSRAFI

Gastronomi literatüründe sıfır atık uygulamalarının net bir şekilde anlaşılabilmesi için öncelikle gıda zincirindeki kayıp ve atık kavramlarının analitik olarak ayrıştırılması gerekmektedir (Schanes vd., 2018; Yıldırım & Çelik, 2022). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2019), gıda tedarik zinciri boyunca meydana gelen kayıpları “gıda kaybı” (food loss) ve “gıda atığı” (food waste) olarak iki ana başlıkta sınıflandırmaktadır.

Gıda kaybı, tedarik zincirinin erken aşamalarında, yani üretim, hasat, hasat sonrası işlemler, depolama ve işleme süreçlerinde gıdanın miktar veya kalitesinde meydana gelen düşüşü ifade eder (Akar & Kurt, 2020). Bu durum genellikle yetersiz altyapı, teknolojik imkânsızlıklar, lojistik aksaklıklar ve elverişsiz hava koşullarından kaynaklanmaktadır (FAO, 2019).

Buna karşılık gıda atığı, tedarik zincirinin son aşamaları olan perakende, gıda hizmet sektörü (restoranlar, oteller, yemekhaneler) ve evsel tüketim

süreçlerinde, insan tüketimine uygun olan gıdaların çöpe atılması veya gıda dışı amaçlarla kullanılmasıdır (Albinarrate vd., 2020; Kaplan & Özdemir, 2021). Gastronomi disiplininin doğrudan müdahale alanı ve odak noktası gıda atığı yönetimidir. Gıda atığı, operasyonel hatalar, yanlış porsiyonlama, estetik standartlar (örneğin şekil bozukluğu nedeniyle sebze ve meyvelerin reddedilmesi) ve tüketici davranışları gibi çoğunlukla yönetilebilir ve önlenilebilir faktörlere dayanmaktadır (Heikkilä vd., 2016; Koç & Şengül, 2023).

Sıfır atık felsefesi, geleneksel atık yönetimi yaklaşımlarından radikal bir şekilde ayrılır (Papargyropoulou vd., 2014). Geleneksel yaklaşımlar ortaya çıkan atığın nasıl bertaraf edileceğine (yakma, düzenli depolama) odaklanırken, sıfır atık felsefesi atığın en başta oluşmasını engellemeyi hedefler. Sürdürülebilir mutfaklarda sıfır atık kavramı, mutfaka giren her bir hammaddenin potansiyelini maksimum düzeyde kullanmayı ve sisteme dâhil olan organik materyalin hiçbir şekilde çöp olarak nitelendirilmemesini öngörür (Barber, 2014; Pekcan, 2022). Bu bağlamda, bir sebzenin kabuğu, bir etin kemiği veya bayatlamış bir ekmek, atık değil; yeni bir gastronomik ürünün (örneğin kurutulmuş sebze tozu, sos bazı veya kruton) hammaddesidir (Öz & Doğan, 2021). Bu felsefenin gastronomiye entegrasyonu, mutfak şeflerinin ve yöneticilerinin sadece lezzet odaklı değil, aynı zamanda kaynak odaklı bir ekolojik okuryazarlık geliştirmelerini zorunlu kılmaktadır (Charlebois vd., 2015; Can & Çakır, 2023).

Küresel ölçekte gıda israfının boyutları incelendiğinde, dünya genelinde insan tüketimi için üretilen gıdanın yaklaşık üçte birinin, yani yıllık ortalama 1,3 milyar tonunun israf edildiği belirtilmektedir. Bu israfın doğrudan ekonomik karşılığı ise yıllık yaklaşık 990 milyar ABD doları düzeyindedir (FAO, 2021).

**Tablo 1.** Yıllara Göre Dünyadaki Gıda İsrafı Verileri

| Yıl  | Gıda İsrafı (Milyar Ton) | Kişi Başı İsraf (kg) | Sera Gazı Emisyonu | Ekonomik Değer (Milyar \$) |
|------|--------------------------|----------------------|--------------------|----------------------------|
| 2010 | 1,18                     | 156                  | 3,3                | 850                        |
| 2015 | 1,25                     | 168                  | 3,5                | 940                        |
| 2020 | 1,30                     | 176                  | 3,6                | 990                        |
| 2023 | 1,33                     | 181                  | 3,8                | 1.050                      |
| 2024 | 1,35                     | 185                  | 3,9                | 1.080                      |

**Kaynak:** FAO (2019), UNEP (2024), WRI (2019), IPCC (2019).

Tablo 1 incelendiğinde 2010-2024 yılları arasında kişi başı gıda israfının ve buna bağlı olarak hem ekonomik kaybın hem de gıda israfı kaynaklı çevresel sorunların doğru orantılı bir şekilde arttığı görülmektedir. Dünya

genelinde yıldan yıla artan gıda israfı ülkemiz özelinde incelendiğinde durumun dünya genel verileri ile paralel bir şekilde ilerlediğini görmekteyiz. Bu bağlamda aşağıda verilen Tablo 2’de ülkemize ait gıda israfının rakamsal sonuçları sunulmaktadır.

**Tablo 2.** Yıllara Göre Türkiye’deki Gıda İsrafı Verileri

| Yıl  | Gıda İsrafı (Milyar Ton) | Kişi Başı İsfraf (kg) | Sera Gazı Emisyonu | Ekonomik Değer (Milyar \$) |
|------|--------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------|
| 2015 | 24                       | 300                   | 8,5                | 12,5                       |
| 2016 | 25                       | 306                   | 8,8                | 12,9                       |
| 2017 | 26,5                     | 310                   | 9                  | 13,4                       |
| 2018 | 27                       | 318                   | 9,3                | 14                         |
| 2019 | 28,5                     | 322                   | 9,5                | 14,5                       |
| 2020 | 29                       | 325                   | 9,8                | 14,9                       |
| 2021 | 30                       | 329                   | 10                 | 15,3                       |
| 2022 | 31                       | 336                   | 10,3               | 15,9                       |
| 2023 | 32                       | 340                   | 10,5               | 16,5                       |

**Kaynak:** WWF-Türkiye (2020), FAO (2021), Tarım ve Orman Bakanlığı (2022), Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı (2023), UNEP (2024).

Tablo 2 incelendiğinde, Türkiye’nin de küresel eğilimlerle benzer özellikler gösterdiği anlaşılmaktadır. 2015-2023 yılları arasında toplam yıllık gıda israfının yaklaşık %33, kişi başına düşen gıda israfının yaklaşık %13 ve buna bağlı ekonomik kaybın ise yaklaşık %32 oranında arttığı görülmektedir.

### 3. GIDA HİZMET İŞLETMELERİNDE ATIK TÜRLERİ VE KAYNAKLARI

Sürdürülebilir bir gastronomi yönetimi oluşturabilmek için ticari mutfaqlarda atığın nerede, ne zaman ve neden oluştuğunun mikroskobik düzeyde analiz edilmesi gerekmektedir (Redlingshöfer vd., 2020; Avcı & Aktaş, 2022). Ticari gıda işletmelerinde (restoranlar, oteller, catering firmaları) ortaya çıkan atıklar genel olarak üç ana kategoride incelenmektedir: hazırlık öncesi atıklar, hazırlık (mutfak) atıkları ve tüketici (tabak) atıkları (Pirani & Arafat, 2014; Yaman & Tekin, 2021).

#### 3.1. Hazırlık Öncesi (Depolama ve Lojistik) Atıklar

Bu aşamadaki atıklar, hammadde mutfakta işlenmeye başlamadan önce meydana gelir. Yanlış talep tahmini, aşırı satın alma, tedarikçi kaynaklı kalite sorunları, uygun olmayan depo sıcaklıkları ve rotasyon hataları (FIFO - İlk Giren İlk Çıkar ilkesine uyulmaması) bu atıkların başlıca sebepleridir

(Heikkilä vd., 2016; Doğan & Öztürk, 2023). Özellikle çabuk bozulabilen taze meyve, sebze, süt ürünleri ve deniz mahsulleri, depolama aşamasında mikrobiyolojik üreme veya fiziksel bozulma nedeniyle mutfak üretim sürecine dâhil edilmeden atığa dönüşebilmektedir.

### 3.2. Hazırlık (Operasyonel/Mutfak) Atıkları

Mutfak personelinin hammaddeleri işleme, pişirme ve servise hazırlama süreçlerinde oluşturduğu atıklardır. Bu gruptaki atıklar kaçınılmaz atıklar (kemikler, sert kabuklar, çekirdekler) ve kaçınılabılır atıklar (aşırı kabuk soyma, yanlış kesim teknikleri nedeniyle malzeme zayıyatı, reçeteye uyulmaması sonucu yanan veya bozulan yemekler, fazla üretim) olarak ikiye ayrılır (Redlingshöfer vd., 2020; Soylu & Güneş, 2022). Geleneksel mutfak eğitimlerinde sıklıkla uygulanan “kusursuz geometrik kesimler” (brunoise, julienne vb.), estetik kaygılar nedeniyle yüksek miktarda mutfak atığı üretilmesine neden olmaktadır (Charlebois vd., 2015). Sıfır atık gastronomisi, bu standartları sorgulayarak malzemenin kırpıntı kısımlarını püre, çorba veya sos yapımında değerlendiren teknikleri savunur (Barber, 2014; Tok & Yıldız, 2021).

### 3.3. Tüketici Kaynaklı Atıklar

Servis edildikten sonra müşterinin tabağında kalan ve doğrudan çöpe giden gıdalardır. Tabak atıklarının temel nedenleri arasında aşırı büyük porsiyon ölçüleri, menü tanımlarının yetersiz olması sebebiyle müşterinin sevmeyişi malzemelerle karşılaşması, zorunlu olarak sunulan ama tüketilmeyen garnitürler ile açık büfe sistemlerindeki sınırsız tüketim algısı yer almaktadır (Schanes vd., 2018; Çetinkaya & Erdem, 2023). Bu çerçevede, World Bank (2020) verileri esas alınarak hazırlanan Tablo 3’te, gıdanın üretim aşamasından nihai tüketime kadar geçen süreçte meydana gelen kayıplar, süreç aşamalarına ve ekonomik değerlerine göre sunulmaktadır.

**Tablo 3.** Tedarik Zincirindeki Gıda Kaybı ve Ekonomik Boyutları

| Aşama            | Kayıp Miktarı (Milyon Ton) | Ekonomik Değeri (Milyar USD) |
|------------------|----------------------------|------------------------------|
| Üretim Süreci    | 500                        | 230                          |
| Depolama Süreci  | 350                        | 120                          |
| Paketleme Süreci | 160                        | 130                          |
| Dağıtım Süreci   | 200                        | 210                          |
| Tüketim Süreci   | 340                        | 500                          |

**Kaynak:** World Bank (2020)

Gıda israfının boyutları ülkelerin gelişmişlik düzeylerine bağlı olarak, farklılık göstermektedir. Örneğin; gıda kayıpları gelişmekte olan ülkelerde üretim aşamasında, fakat gelişmiş ülkelerde ise tüketim aşamasında yoğunlaşmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde kayıplar daha çok teknik altyapı, soğuk zincir sistemlerinin yetersizliği, depolama ve lojistik olanaklarının yetersizliklerinden kaynaklanırken; gelişmiş ülkelerde ise israf problemi tamamen tüketici davranışı odaklı olarak tespit edilmiştir (FAO 2019; Akkerman ve Cruijsen 2024; Wakefield ve Axon 2024).

**Tablo 4.** Coğrafi Bölgelere ve Aşamalara Göre Gıda İsfaf Oranları

| Coğrafi Bölgeler                | Üretim | Taşıma ve Depolama | İşleme | Dağıtım ve Pazarlama | Tüketim |
|---------------------------------|--------|--------------------|--------|----------------------|---------|
| Kuzey Amerika ve Okyanusya      | %21    | %6                 | %6     | %9                   | %58     |
| Avrupa                          | %33    | %10                | %5     | %10                  | %42     |
| Endüstrileşmiş Asya             | %29    | %20                | %2     | %15                  | %35     |
| Kuzey Afrika, Batı ve Orta Asya | %29    | %20                | %9     | %19                  | %24     |
| Latin Amerika                   | %33    | %23                | %9     | %16                  | %19     |
| Güney ve Güneydoğu Asya         | %32    | %33                | %3     | %21                  | %11     |
| Sahraaltı Afrika                | %36    | %36                | %7     | %16                  | %5      |

**Kaynak:** Flanagan, K., Robertson, K., & Hanson, C. (2019).

#### 4. DÖNGÜSEL EKONOMİ VE GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Doğrusal ekonominin çevre üzerinde yarattığı tahribat, alternatif bir ekonomik model olan “Döngüsel Ekonomi” (Circular Economy) kavramının doğmasını sağlamıştır (Ellen MacArthur Foundation, 2019). Döngüsel ekonomi, kaynak verimliliğini maksimuma çıkarmayı, atık kavramını sistemden tamamen elemeyi ve malzemelerin sürekli olarak değer zincirinde kalmasını amaçlayan rejeneratif bir sistemdir. Gastronomi sektörü, yüksek hammadde akışı ve biyolojik atık üretimi nedeniyle döngüsel ekonomi modellerinin uygulanabileceği en dinamik alanlardan biridir (Redlingshöfer vd., 2020; Bulut & Aydın, 2022).

Ellen MacArthur Foundation (2019) tarafından ortaya konulan döngüsel ekonomi prensipleri gastronomi sistemlerine şu şekilde entegre edilmektedir:

Atık ve kirliliğin tasarım aşamasında ortadan kaldırılması ilkesi, menülerin hiçbir malzeme arkada atık bırakmayacak şekilde çapraz kullanım ilkesiyle tasarlanmasını gerektirir (Albinarrate vd., 2020; Korkmaz & Şahin, 2023). Bu doğrultuda, bir ürünün atığının diğer ürünün hammadde olarak kurgulanması esastır.

Ürün ve malzemelerin en yüksek değerde tutulması prensibi, gıda malzemelerinin besin değerini ve ekonomik değerini kaybetmeden mutfakta farklı formlarda (fermantasyon, kurutma, turşulama) yaşatılmasını savunur (Dhillon vd., 2016; Arslan & Karaca, 2021).

Sıfır atık felsefesinin felsefi ve ekolojik doğruluğu net olmakla birlikte, gastronomi endüstrisinde yaygınlaşmasının önünde birtakım yapısal, operasyonel ve kültürel engeller bulunmaktadır (Albinarrate vd., 2020; Kartal & Ünal, 2023). Bu engellerin bilimsel bir yaklaşımla analiz edilmesi ve stratejik çözümlerin üretilmesi gerekmektedir.

Birçok ülkenin gıda hijyen yönetmelikleri ve HACCP standartları, mutfakta kalan veya artık olarak değerlendirilen malzemelerin yeniden işlenmesi veya bağışlanması konusunda son derece katı kurallara sahiptir (Pirani & Arafat, 2014; Ögüt & Tan, 2022). Şefler, yasal sorumluluk ve gıda zehirlenmesi risklerinden kaçınmak için malzemeleri ileri dönüştürmek yerine çöpe atmayı daha güvenli bir yol olarak görebilmektedir.

Mutfakta sıfır atık pratiklerinin (kabukların kurutulması, fermentasyon takibi, atıkların ayrıştırılması ve ölçülmesi) uygulanması yüksek düzeyde nitelikli iş gücü, dikkat ve zaman gerektirir (Heikkilä vd., 2016; Demirel & Yavuz, 2023). Personel yetersizliği yaşayan veya hızlı sirkülasyonu olan mutfaklarda, çalışanlar bu ek süreçleri bir yük olarak algılayabilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversiteler ve akademiler, müfredatlarında ağırlıklı olarak klasik Fransız mutfağı tekniklerine ve estetik tabak sunumlarına yer vermektedir (Charlebois vd., 2015; Erdem & Yıldırım, 2021). Sürdürülebilirlik, sıfır atık yönetimi ve ekolojik mutfak okuryazarlığı dersleri genellikle seçmeli düzeyde kalmakta veya yüzeysel işlenmektedir.

## 5. SIFIR ATIK MUTFAK YÖNETİMİ İÇİN OPERASYONEL STRATEJİLER

Sıfır atık hedeflerine ulaşmak, teorik bir niyet beyanından öte, mutfak operasyonlarının her kademesinde uygulanacak bilimsel ve metodolojik stratejilerin hayata geçirilmesini gerektirir (Papargyropoulou vd., 2014). Bu stratejiler; menü mühendisliği, akıllı tedarik, mutfak içi saklama/işleme teknikleri ve ileri dönüşüm (upcycling) pratiklerini kapsar (Pirani & Arafat, 2014; Duman & Karaman, 2023).

### 5.1. Menü Mühendisliği ve Çapraz Kullanım

Sıfır atık mutfağının temeli menü tasarımı aşamasında atılır. Menü mühendisliği, finansal kârlılığın yanı sıra kaynak verimliliğini de optimize etmelidir (Albinarrate vd., 2020; Köse & Erdoğan, 2021). Çapraz kullanım stratejisi, mutfığa giren bir hammaddenin menüdeki birden fazla yemekte farklı şekillerde kullanılmasını öngörür (Gök & Eren, 2022). Örneğin, bütün olarak satın alınan bir somon balığının fileto kısımları ana yemekte kullanılırken, gövde kemikleri ve kafası balık suyu yapımında, deri kısımları çıtır balık derisi atıştırtmalığı olarak, temizleme esnasında çıkan küçük et parçaları ise somon tartar veya balık köftesi yapımında değerlendirilir. Böylece tek bir hammaddenin mutfaktaki kullanım verimliliği %100'e yaklaştırılır.

### 5.2. Sürdürülebilir Tedarik ve Yerelleşme

Uzak mesafelerden taşınan gıdalar, nakliye sürecinde hem yüksek karbon ayak izi üretmekte hem de lojistik hasarlar nedeniyle taze özelliklerini kaybederek hızla atığa dönüşebilmektedir (FAO, 2019). Yerel ve mevsimsel tedarik, gıdanın tazeliğini korumasını sağlar ve ambalaj ihtiyacını minimize eder (Tunç & Kılıç, 2022). Ayrıca “çirkin gıda” (ugly food) akımı kapsamında, tat ve besin değeri açısından kusursuz olan ancak standart süpermarket estetiğine uymadığı için üreticinin elinde kalan eğri salatalıklar, lekeli elmalar veya çatlak domatesler şefler tarafından satın alınarak çorba, püre, sos veya marmelat yapımında kullanılabilir (Barber, 2014; Baş & Aksoy, 2023). Bu yaklaşım hem hammadde maliyetlerini düşürür hem de tarımsal israfın önüne geçer.

### 5.3. İleri Dönüşüm ve Geleneksel Koruma Yöntemleri

Mutfakta ileri dönüşüm, atık veya yan ürün olarak kabul edilen malzemelerin, biyokimyasal ve gastronomik işlemlerle daha yüksek katma değerli ve nitelikli yeni ürünlere dönüştürülmesidir (Dhillon vd., 2016; Saraç & Şengün, 2021). Gastronomi tarihi, kıtlık dönemlerinde geliştirilen kaynak verimli uygulamalar sayesinde önemli bir ileri dönüşüm mirası barındırmaktadır. Sürdürülebilir mutfaklar, modern gastronomi teknikleri ile geleneksel yöntemleri harmanlayarak çeşitli uygulamaları hayata geçirmektedir:

Fermantasyon ve turşulama yöntemleriyle, artan sebze parçaları ve kabukları laktik asit fermantasyonu veya sirke yapımı yoluyla probiyotik değeri yüksek garnitürlere veya soslara dönüştürülür (Dhillon vd., 2016; Kurt & Polat, 2022).

Kurutma ve tozlaştırma teknikleri sayesinde, kereviz yaprakları, pırasa-  
nın yeşil kısımları, domates ve patates kabukları kurutulup öğütülerek tabak  
sunumlarında kullanılan aromatik tuzlar, baharat karışımları ve doğal renk-  
lendirici tozlar elde edilir (Taş & Kaplan, 2023).

Ekmek ve karbonhidrat yönetimi kapsamında ise, servis dışı kalan bayat  
ekmekler kurutularak galeta unu, kruton, ekmek çorbası (pappa al pomodo-  
ro) veya fermente bir içecek olan Kvas yapımında hammadde olarak konum-  
landırılır (Uçar & Güler, 2021).

## 6. SONUÇ

Bu bölümde ele alınan bilgiler, sıfır atık yaklaşımının gastronomi işlet-  
melerinde yalnızca çevresel sürdürülebilirliği destekleyen bir uygulama ol-  
madığını; aynı zamanda kaynak verimliliğini artıran, maliyetleri azaltan ve  
işletmelerin uzun dönemli rekabet gücünü güçlendiren bütüncül bir yöne-  
tim anlayışı olduğunu göstermektedir. Gıda atıklarının oluşum nedenlerinin  
doğru analiz edilmesi ve mutfak operasyonlarının döngüsel ekonomi ilkeleri  
doğrultusunda yeniden tasarlanması, sürdürülebilir gastronomi yönetimi-  
nin temelini oluşturmaktadır. Gıda atıklarının etkin biçimde yönetilebilmesi  
için öncelikle atık miktarının sistematik olarak ölçülmesi ve izlenmesi gerek-  
mektedir. Bu amaçla mutfaklarda akıllı atık ölçüm tartıları ve yapay zekâ  
destekli kamera sistemleri (Winnow sistemi vb.) kullanılmalıdır (Winnow  
Solutions, 2018). Çöpe atılan her malzemenin ağırlığını, türünü ve maliyetini  
şeflerin önüne dijital bir rapor olarak koyan bu sistemler, personelde hızlı bir  
davranışsal farkındalık yaratmaktadır (Gül & Seçkin, 2022).

Gastronomi eğitimi veren kurumlar, sürdürülebilirliği ana akım bir  
disiplin haline getirmelidir (Charlebois vd., 2015; Tekin & Şahin, 2020).  
Öğrencilere sadece yemeğin nasıl pişirileceği değil, malzemenin anatomisi,  
atık potansiyeli ve döngüsel ekonomi kuramları da uygulamalı olarak öğre-  
tilmelidir. Devletler ve yerel yönetimler, sıfır atık belgesine sahip olan, atık  
oranlarını belirli bir seviyenin altına indiren gıda işletmelerine vergi indi-  
rimi, su/enerji sübvansiyonları sağlamalıdır (Papargyropoulou vd., 2014).  
Ayrıca Türkiye’de Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından  
yürütülen Sıfır Atık Projesi kapsamındaki teşvikler ve Michelin Rehberi’nin  
“Yeşil Yıldız” (Green Star) uygulaması gibi prestijli ödüllendirme sistemleri,  
işletmelerin sürdürülebilirliği bir pazarlama unsuru ve prestij kaynağı olarak  
görmelerini teşvik etmektedir (Michelin Guide, 2021; T.C. Çevre, Şehircilik  
ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2022).

Gastronomi alanında sıfır atık yaklaşımı, geçici bir trend veya yüzeysel bir pazarlama stratejisi değil; gezegenin sınırları ve iklim krizi gerçeği karşısında gıda hizmet sektörünün hayatta kalabilmesi için uygulaması zorunlu olan radikal bir paradigma eğitimidir. Doğrusal ekonominin getirdiği “tüket ve yok et” anlayışı, yerini mutfağın her bileşenine saygı duyan, atığı bir tasarrım hatası olarak gören döngüsel ve rejeneratif bir mutfak kültürüne bırakmak zorundadır.

Bu çalışmada ortaya konan operasyonel stratejiler, menü mühendisliğinden ileri dönüşüm tekniklerine, akıllı tedarik yönetiminden kompost teknolojilerine kadar sıfır atığın mutfaklarda bütüncül bir sistem olarak kurgulanabileceğini kanıtlamaktadır. Engellerin aşılması; şeflerin ekolojik liderlik üstlenmesi, gastronomi eğitiminin revize edilmesi, gıda güvenliği mevzuatlarının sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale getirilmesi ve en önemlisi tüketicinin tabak arkasındaki emeğe ve kaynağa dair farkındalığının artırılması ile mümkündür. Geleceğin gastronomisi, sadece tabağa konan lezzetle değil, o lezzet üretilirken arkada bırakılan izler ve doğaya verilen değerle ölçülecektir.

## KAYNAKÇA

- Akar, N. & Kurt, M. (2020). Gıda Tedarik Zincirinde Gıda Kayıplarının İncelenmesi ve Çözüm Önerileri. *Lojistik ve Tedarik Zinciri Yönetimi Dergisi*, 4(1), 12-25.
- Albinarrate, C., Sarda, R., & Bou, J. (2020). Circular Economy in the Food Services Sector: Analyzing Obstacles and Drivers for Zero Waste Operations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100254.
- Akkerman, R., & Cruijsen, F. (2024). Food Loss, Food Waste, And Sustainability In Food Supply Chains. In *Sustainable Supply Chains: A Research-Based Textbook on Operations And Strategy* (Pp. 219-239). Cham: Springer International Publishing.
- Arslan, E. & Karaca, S. (2021). Sürdürülebilir Gastronomide Koruma Teknikleri: İleri Dönüşüm Örnekleri. *Güncel Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 88-101.
- Atasoy, H. & Şen, F. (2022). Mutfaklarda Organik Atık Yönetimi ve Kaçınılmaz Atıklar. *Çevre ve Sürdürülebilirlik Dergisi*, 7(3), 142-155.
- Avcı, B. & Aktaş, G. (2022). Ticari Mutfaklarda Atık Analizi ve İzleme Sistemleri. *İşletme ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 13(4), 210-224.
- Aydın, O. & Coşkun, M. (2022). Endüstriyel Mutfaklarda Teknolojik Kompost Çözümleri. *Atık Yönetimi ve Teknolojileri Dergisi*, 9(1), 45-58.
- Barber, D. (2014). *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*. New York: Penguin Press.

- Baş, M. & Aksoy, Y. (2023). Çirkin Gıda Akımı ve Restoran Tedarik Zincirlerine Entegrasyonu. *Tarım Kuramları ve Politikaları Dergisi*, 11(2), 75-89.
- Bulut, S. & Aydın, K. (2022). Gastronomi İşletmelerinde Döngüsel Ekonomi ve Yeşil Yönetim. *Sürdürülebilir Kalkınma Dergisi*, 14(2), 112-126.
- Can, H. & Çakır, E. (2023). Aşçılık Eğitiminde Ekolojik Okuryazarlık ve Çevre Bilinci. *Eğitim ve Toplum Dergisi*, 12(1), 34-49.
- Canbolat, C., & Oğan, Y. (2023). Samsun ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde gıda israfı üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(Special Issue 5), 417-426. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.964>
- Charlebois, S., Creedy, A., & von Massow, M. (2015). Food Waste Management in Higher Education Hospitality Programs: A Curriculum Assessment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 13(4), 312-326.
- Coşkun, A. & Bakırcı, F. (2020). Yerel Gıda Sistemleri ve Restoran Ağlarının Döngüsellliği. *Coğrafi Çevre ve Turizm Araştırmaları*, 3(1), 60-74.
- Çelik, N. & Akın, S. (2021). Mutfak İçi Atık Yönetiminde Bokashi Metodu. *Toprak ve Çevre Bilimleri Dergisi*, 8(2), 95-108.
- Çetinkaya, R. & Erdem, M. (2023). Tüketici Davranışlarının Tabak Atığı Üzerindeki Etkisi. *Gastronomi ve Tüketici Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 18-32.
- Demirel, A. & Yavuz, Z. (2023). Sıfır Atık Mutfaklarında İş Gücü ve Zaman Maliyet Analizi. *Turizm ve Gastronomi Yönetimi Dergisi*, 11(3), 165-179.
- Dhillon, G. S., Kaur, S., & Brar, S. K. (2016). Perspective of Food Waste Upcycling: Value-Added Products and Bioenergy Generation. *Bioresource Technology*, 214, 534-544.
- Doğan, T. & Öztürk, H. (2023). Gıda Hizmet İşletmelerinde Tedarik Hataları ve Depo Atıkları. *Lojistik Yönetimi ve Analizi*, 8(1), 40-54.
- Duman, E. & Karaman, A. (2023). Sürdürülebilir Mutfak Yönetiminde Stratejik Yol Haritaları. *Akademik Gastronomi Dergisi*, 7(2), 120-135.
- Efe, G. & Öztürk, L. (2020). Solucan Gübresi Üretimi ve Evsel/Ticari Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi. *Ekolojik Tarım Dergisi*, 5(2), 70-83.
- Ellen MacArthur Foundation. (2019). Cities and Circular Economy for Food: Regenerative Subsystems. *Cowes: Ellen MacArthur Foundation Publishing*.
- Erdem, S. & Yıldırım, T. (2021). Türkiye'deki Gastronomi Müfredatlarında Sürdürülebilirlik Derslerinin Yeri. *Yükseköğretim ve Araştırma Dergisi*, 11(2), 102-115.
- FAO. (2019). The State of Food and Agriculture 2019: Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. *Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations*.
- Flanagan, K., Robertson, K., & Hanson, C. (2019). Reducing Food Loss And Waste. *Setting The Global Action Agenda*.

- Gök, V. & Eren, C. (2022). Menü Tasarımında Çapraz Kullanım İlkesi ve Hammadde Verimliliği. *Profesyonel Mutfak Dergisi*, 6(3), 150-163.
- Gül, A. & Seçkin, O. (2022). Akıllı Mutfak Teknolojileri ve Yapay Zekâ Tabanlı Atık Ölçüm Sistemleri. *Bilişim Araştırmaları Dergisi*, 14(1), 33-47.
- Gunders, D. (2012). Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill. NRDC Issue Paper, IP:12-06-B. *New York: Natural Resources Defense Council*.
- Heikkilä, L., Reinikainen, A., Katajajuuri, J. M., & Silvennoinen, K. (2016). Food Waste in Catering Services: Quantifying and Assessing Trackable Operational Indicators. *Waste Management*, 56, 436-445.
- Kaplan, D. & Özdemir, N. (2021). Gıda Hizmet Sektöründe Atık Sınıflandırması. *Çevre Bilimi Makaleleri*, 19(2), 85-99.
- Karakuş, M. & Aslan, R. (2021). Biyogaz Tesislerinde Gıda Atıklarının Enerji Dönüşüm Potansiyeli. *Yenilenebilir Enerji Dergisi*, 10(3), 110-123.
- Kartal, S. & Ünal, B. (2023). Sıfır Atık Uygulamalarının Önündeki Kültürel ve Operasyonel Engeller. *Sosyolojik Araştırmalar Dergisi*, 26(1), 55-70.
- Kaya, S. & Arslan, T. (2020). Tarladan Çatala Gıda İsrafı Boyutları. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 7(3), 320-333.
- Koç, F. & Şengül, S. (2023). Restoranlarda Estetik Kaygılar ve Önlenemeyen Gıda Atığı İlişkisi. *Sanat ve Gastronomi Dergisi*, 4(1), 42-56.
- Korkmaz, İ. & Şahin, E. (2023). Tasarım Yoluyla Atık Azaltımı: Sürdürülebilir Menü Tasarımları. *Endüstriyel Tasarım ve Üretim Dergisi*, 15(2), 80-94.
- Köse, A. & Erdoğan, M. (2021). Menü Mühendisliğinde Çevresel Sürdürülebilirlik Metrikleri. *Turizm ve Ağırlama Araştırmaları*, 10(4), 185-199.
- Kurt, Z. & Polat, D. (2022). Geleneksel Fermantasyon Yöntemlerinin İleri Dönüşüm Aracı Olarak Kullanılması. *Mikrobiyoloji ve Gastronomi*, 3(2), 64-78.
- Michelin Guide. (2021). The Sustainability Revolution in Haute Cuisine: Understanding the Green Star Criteria. *Paris: Michelin Publications*.
- Wakefield, A., & Axon, S. (2024). Scaling the Food Mountain: Implications for Addressing the Determinants of Consumer Food Waste Practices. *Sustainability*, 16(21), 9409.

# HÜZÜN GASTRONOMİSİ BAĞLAMINDA YOKLUK YEMEKLERİ

Gülsüm YURTSEVEN\*

## 1. GİRİŞ

Tarih boyunca savaşlar, kıtlıklar, zorunlu göçler, ekonomik krizler ve doğal afetler toplumların hafızasında derin izler bırakmıştır. Bu izler toplumların sofralarda yaşamaya devam etmektedir. Çünkü yemek, bir kültürün zenginliğini yansıtan bir unsur olarak görülür ve en zor zamanlarda insanın hayatta kalma mücadelesinin en somut tanığıdır. Bu noktadan hareketle hü-zün (dark) gastronomisi kavramı, toplumsal travmaların mutfakta bıraktığı izleri anlamaya çalışan önemli bir yaklaşım olarak karşımıza çıkar. Bu yaklaşım, yalnızca neyin pişirildiğini değil, neden o yemeğin ortaya çıktığını, hangi koşullarda üretildiğini ve insanların yaşamlarını sürdürebilmek için nasıl bir mutfak kültürü geliştirdiğini sorgular. Yokluk yemekleri, tarih boyunca yaşanan savaşların, kıtlıkların, göçlerin ve ekonomik yoksunlukların mutfakta bıraktığı izlerin en güçlü örnekleridir. Kısıtlı imkânlarla hazırlanan bu yemekler; yokluğun, sabrın, dayanışmanın ve umudun sofraya yansıyan hikâyeleridir. Her biri, eldeki az malzemeyle yaşamı sürdürebilmenin, doğanın sunduğu her nimeti değerlendirebilmenin ve hiçbir şeyi israf etmemenin sessiz tanıklarıdır. Bu nedenle yokluk mutfak, sadece geçmişte yaşanmış zorlu günleri anlatan bir mutfak kültürü değil, aynı zamanda toplumların ortak hafızasını taşıyan önemli bir kültürel mirastır.

Günümüzde sürdürülebilir gastronomi, sıfır atık mutfak ve yerel ürünlerin değerlendirilmesi gibi kavramlar çağdaş mutfak anlayışının temel

\* Öğr. Gör. Dr., Yalova Üniversitesi, Yalova Meslek Yüksek Okulu, Aşçılık Programı, gulsumyurtseven@gmail.com, ORCID ID: 0009-0004-5275-3562

başlıkları arasında yer almaktadır. Oysa bu anlayışın kökleri, çoğu zaman zorunluluktan doğan yokluk mutfağında saklıdır. Bir zamanlar mecburiyet nedeniyle geliştirilen tasarruf yöntemleri, günümüzde bilinçli tüketim ve sürdürülebilir yaşamın örnekleri olarak yeniden değer kazanmaktadır. Bu yönüyle yokluk yemekleri geçmişinin yanı sıra geleceğin mutfak kültürüne de ışık tutmaktadır.

Gıdaya erişimde yaşanan güçlükler ya da kıtlık gibi çeşitli durumlar, sıklıkla yepyeni bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasını zorunlu kılmıştır. Gelişen bu yeni mutfak anlayışının temelinde, geçmişte besin olarak değerlendirilmeyen ürünlerin tüketimi yer almaktadır. Hatta önceleri yemek malzemelerinin atık kabul edilip çöpe atılan kısımlarından yeni öğünler üretilmesi ya da yabani otlar gibi o güne dek yemek yapımında hiç tercih edilmemiş ürünlerin kullanılması gibi uygulamalar görülmüştür. Anadolu coğrafyasının verimliliğiyle orantılı olarak yemek kültürü de oldukça geniş bir çeşitlilik barındırmaktadır. Tarihsel süreçte karşılaşılan iklimsel dalgalanmalar, gıda darlığı, savaş ve salgın hastalık gibi zorlu durumlar; bölge insanını hayatta kalabilmek amacıyla yiyecekleri stoklama, dönüştürme, kurutma ve işleme gibi çeşitli muhafaza teknikleri geliştirmeye sevk etmiştir. Yokluk tecrübeleriyle sınanan bu topraklarda, gıda israfından kaçınmak tüm devirlerde ve tüm bölgelerde kaçınılmaz bir mecburi durum halini almıştır (Akın, 2024). Savaş, göç ve yokluk süreçlerinde Anadolu halkı, ellerindeki kıt kaynakları israf etmemek ve hayatta kalabilmek adına alışılmışın dışındaki ürünleri kullanarak yeni ikame yemek reçeteleri geliştirmişlerdir. Örneğin Kurtuluş Savaşı döneminde yaşanan seferberlik ve kıtlık koşullarında, Türkiye'nin en temel sorunu ekmeğe erişim olmuştur. Alınan önlemlere rağmen halkın beslenme ihtiyacını karşılayabilmek amacıyla Giresun'da eldeki sınırlı tahıla ağaç kabuğu, yaprak, yabani ot, mısır koçanı ve fındık gibi alternatif malzemeler katkı maddesi olarak ilave edilmiştir (Karakayalı & Genç, 2020). Kurtuluş Savaşı dönemindeki bu yokluğun benzerine, İkinci Dünya Savaşı yıllarında yaşanan sosyo-ekonomik krizde de rastlanmaktadır. Bu dönemde Türkiye genelinde ciddi bir ekmek kıtlığı baş göstermiştir. Kısıtlı buğday nedeniyle, ekmek yapımında ağırlıklı olarak mısır, arpa ve çavdarın karıştırılması yoluna gidilmiştir. Hatta mısır koçanını öğütüp bile ekmek yapılmıştır (Dokuyan, 2013). Savaş ve kıtlık yıllarına özgü bu gıda ikame pratikleri, göç dönemlerinde ortaya çıkan yokluk yemeklerinde de kendini göstermektedir. Nitekim Özer ve arkadaşları (2021), "Türkiye'de Yaşayan Boşnaklar ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma" başlıklı çalışmalarında; un ve yağın pişirilmesiyle hazırlanan kaçamak yemeğinin, Türkiye'ye göç eden Boşnak

aileler tarafından göçün ilk yıllarındaki yoksulluk döneminde sıklıkla yapıldığını tespit etmişlerdir. Ayrıca söz konusu çalışmada, kıtlık dönemlerinde un ve patates temelli yemeklerin başlıca besin kaynağı olarak ön plana çıktığı da saptanmıştır.

Bu kapsamda kitabın bu bölümünde ekonomik sıkıntılar, kıtlık, yokluk gibi zor dönemlerde, çoğunlukla annelerin ve büyükannelerin ev mutfaklarında kısıtlı imkânlarla hazırladığı yemekleri kayıt altına almayı amaçlamaktadır. Dolayısıyla sözlü anlatımlarla günümüze ulaşabilen, yazılı kaynaklarda yeterince yer bulamayan bu tarifleri ve onlara eşlik eden yaşam öykülerini gelecek kuşaklara aktarmayı hedeflemektedir. Çünkü her tarif, yalnızca malzemelerin ve pişirme tekniklerinin bir araya gelmesinden ibaret değildir. Aynı zamanda bir dönemin yaşam biçimini, insanların çaresizlik karşısındaki üretkenliğini, dayanışmasını ve umudunu da içinde taşımaktadır. Bununla birlikte bu araştırma, yemeğin yalnızca bir sosyal statü ve güç göstergesi olmasının ötesinde, insanın hayatta kalma iradesinin, zorluklarla mücadele etme becerisinin ve kıt kaynaklarla sergilediği mutfak zekasının da bir kanıtı olduğunu ortaya koyması açısından önemlidir.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yemek, biyolojik bir ihtiyaç olmanın çok ötesinde, içinde derin tarihî, sosyal ve ekonomik anlamlar barındıran bütünsel bir olgudur. Bir toplumun yemek yeme alışkanlıkları, mutfak pratikleri ve sofrâ kültürü; o toplumun kültürel kimliğini, inanç yapılarını, coğrafi özelliklerini ile toplumsal tabakalaşma ve sosyo-ekonomik değişimlerini yansıtan önemli göstergelerdir. Birey ile besin arasında kurulan ilişki; duygular, düşünceler, simgeler ve çeşitli nedensellik bağları üzerinden şekillenir. Dolayısıyla yemek, görünen işlevinin ötesinde, toplumsal kimliğin ve kolektif hafızanın inşasında rol oynayan karmaşık bir kültürel sistem olarak karşımıza çıkar. Bu niteliğiyle yemek kültürü, toplumun yapısını ve dönüşüm süreçlerini çözümlemede sosyoloji bilimi için işlevsel bir araç sunmaktadır (Macit ve Kıran, 2024). Ancak yemeğin fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesine geçerek toplumsal hafızanın ve sosyoekonomik dönüşümlerin bir simgesi hâline gelmesi, kıtlık, yokluk, savaş ve göç gibi dönemlerde çok daha belirgin bir biçimde ortaya çıkmaktadır. İşte bu nokta, toplumdaki kültürel ve sosyolojik değişimlerin dark gastronomi (hüzün gastronomisi) ile doğrudan kesiştiği yerdir. Dark gastronomi, toplumların yaşadığı zorlu dönemlerin ortak hafızada bıraktığı izleri ve bu süreçlerde ortaya çıkan “yokluk yemeklerini” inceler. Bu bağlamda yemek,

artık sadece bir kültürün değil, aynı zamanda hayatta kalma mücadelesinin ve direncin de sembolü hâline gelir.

Genceli (2023), karanlık gastronomiyi savaşlar, felaketler, salgınlar, soykırımlar, kıtlıklar ve olağanüstü kitlesel ölümler gibi karanlık zamanların mutfakları olarak tanımlamaktadır. Bu tanımdan hareketle, yemek her zaman statü, estetik, eğlence ve sosyalleşmenin bir sembolü değildir. Savaş, salgın hastalıklar, göç ve sürgün gibi zor zamanlarda insanlar çoğu zaman yalnızca hayatta kalmak amacıyla yemek tüketmektedir. Dolayısıyla yemeğin, “yoksunluk ve hüznün gastronomisi” olarak tanımlanan karanlık bir boyutu da bulunmaktadır (Yurtseven vd., 2026). Bu bağlamda, dark gastronomi (hüznün gastronomisi) çerçevesinde ele alınan yokluk yemekleri, tarihsel süreçte toplumların savaş, kıtlık, ekonomik kriz ve benzeri zorlu dönemlerde verdikleri hayatta kalma mücadelesinin ve geliştirdikleri mutfak yaratıcılığının birer simgesi olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, dark gastronominin sunduğu kavramsal çerçeve, Türk kültüründeki toplu yemek geleneklerini de kapsamaktadır. Nitekim dilekte bulunma, bir felaketten kurtulma, sünnet, doğum gibi mutluluk vesileleri ile ölümler adına hazırlanan ve yasın bir parçası olan yemekler, Türklerin yüzyıllardır süregelen geleneklerinde önemli bir yer tutmaktadır (Özer, 2020).

Alan yazın incelendiğinde, yokluk ve kıtlık dönemi mutfak kültürünü ele alan çeşitli araştırmalara rastlanmaktadır. Bu kapsamda öne çıkan çalışmalar aşağıda özetlenmiştir:

Özgen (2022), Ankara Elmadağ ilçesindeki tirit geleneğini ele aldığı çalışmada, kıtlık zamanlarında evde bulunan malzemelerin israf edilmeden ve tasarruflu biçimde kullanılmasının günümüz mutfak kültürünü şekillendirdiğini belirtmektedir. Yazar, eldeki kısıtlı malzemelerin harmanlanmasıyla ortaya çıkan “tirit” yemeğinin yokluktan doğan bir yemek olduğunu vurgulamaktadır.

Deniz’in (2025) Türk mutfak kültürü üzerine gerçekleştirdiği çalışmasında; köklü bir geçmişe sahip olan kavutun, özellikle yokluk ve kıtlık dönemlerinde toplum için kurtarıcı bir temel gıda vazifesi gördüğü ifade edilmektedir.

Eleroğlu ve arkadaşlarının (2012) uğut tatlısını inceledikleri çalışmada, uğut tatlısının hiçbir dış tatlandırıcı eklenmeksizin yalnızca buğday, un ve su gibi temel bileşenlerle üretilmesinin, yokluk dönemlerinde halkın şeker ihtiyacını karşılayan ekonomik ve pratik bir çözüm olduğunu ortaya koymuşlardır. Öte yandan Dağdeviren (2007), Bursa’nın Mudanya ilçesinde Ermeni toplumu tarafından yas süreçlerine özgü olarak hazırlanan ve tüketilen “za-

vuş” şerbetinin, hazırlanışından tüketimine kadar çeşitli ritüeller içerdiğini ifade etmektedir. Bu yas içeceği, yılbaşı ile Paskalya arasındaki dönemde hazırlanarak ritüel kapsamında tüketilmektedir.

İpek (2012), “Kırgızistan’da Bir Nevruz Geleneği: Sümölök” başlıklı çalışmasında, Nevruz ile eş zamanlı bir geçmişe sahip olan ve temel malzemesi buğday olan Sümölök yemeğini tarihsel ve kültürel bağlamlarıyla ele almaktadır. Araştırmada, bu yemeğin yalnızca bir Nevruz geleneği olmadığı, aynı zamanda kıtlık ve yokluk dönemlerinde bir hayatta kalma stratejisi olarak üretildiği ve tüketildiği ortaya konulmaktadır. Durukan (2021) ise Erzincan’dan İstanbul’a göç edenlerin deneyimlerini incelediği çalışmasında, kırsal yaşamdaki beslenme alışkanlıklarının gıdaya erişimin sınırlı olduğu dönemlerde nasıl şekillendiğini ortaya koymuştur. Yazara göre köy ortamında taze et tüketiminin yalnızca belirli dönemlerle sınırlı olması ve etin kurutularak yıl boyunca tüketilmek üzere muhafaza edilmesi, sadece bir beslenme tercihi değil, kasap alışverişi gibi kentsel tüketim olanaklarının bulunmadığı koşullarda geliştirilen temel bir yokluk uygulamasıdır.

Ünüvar ve arkadaşları (2025a) tarafından gerçekleştirilen “Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Altınkekin Mutfak Kültürünün Değerlendirilmesi” başlıklı çalışmada, yokluk dönemlerinde kaynakların kısıtlı olması nedeniyle geliştirilen yaratıcı ve sürdürülebilir beslenme pratikleri ön plana çıkarılmaktadır. Bu doğrultuda, temel gıda maddelerine ulaşamayan kıtlık zamanlarında kemiklerin kurutulup değirmende öğütülmesiyle elde edilen kemik ununun ve arpa ununun ekmek yapımında kullanıldığı; ayrıca kahve gibi içeceklere erişimin olmadığı dönemlerde eşek kangalı (deve diken) tohumlarının kavrularak alternatif bir içecek olarak tüketildiği tespit edilmiştir.

Cankül ve Ünver’in (2023) Söğüt’ün gastronomik kimliğini belirlemeye yönelik çalışma verilerine göre, insanlar yokluk dönemlerinde temel yağlara erişemedikleri için “çekmelik” ağacı tohumlarından alternatif yağ üretmişlerdir. Buna benzer şekilde Ünüvar ve arkadaşları (2025b), “Gaziantep Mutfağının Geleneksel Lezzetlerinden Akciğer (Paf) Kavurmasının Gastronomi Açısından İncelenmesi” başlıklı çalışmalarında, geçmişte yokluk dönemlerinde karın doyurmak amacıyla tüketilen bir “fakir yemeği” olan akciğer (paf) kavurmasının günümüzde Gaziantep’in simgesel lezzetlerinden biri hâline geldiğini ve yemeğe ilişkin bilginin aile ile usta-çırak ilişkisi aracılığıyla kuşaklar arasında aktarıldığını ortaya koymuşlardır.

Bozkurt’un (2023) Sakarya mutfak kültürü üzerine yaptığı çalışmaya göre, göçmenlerin Sakarya’ya beraberlerinde getirdikleri mutfak kültürünün

temelini büyük ölçüde yokluk koşulları oluşturmaktadır. Son olarak Uçuk ve Kayran'ın (2020), Millî Mücadele döneminde Gaziantep'te yaşanan kuşatmanın açlık ve yeme-içme üzerindeki belirleyici etkisini inceledikleri çalışmada, temel gıda kaynaklarının tükendiği bu süreçte halkın ölen hayvanları (eşek, kedi ve köpek) tüketmek zorunda kaldığı, besin ikamesi olarak acı zerdali çekirdeğinden ekmek yapıldığı ve yetersiz beslenmeye bağlı olarak hıçkırık hastalığı gibi sağlık sorunlarının ortaya çıktığı belirtilmiştir.

### 3. YÖNTEM

Bu araştırmanın temel amacı, göç, savaş ve yokluk dönemlerinde ortaya çıkan ve toplumsal hafızada yer edinen hüznün yemeklerini tespit etmektir. Belirlenen amaca ulaşmak için çalışmada, nitel araştırma desenlerinden olgu bilim (fenomenoloji) yaklaşımı benimsenmiştir. Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve belge analizi gibi nitel veri toplama tekniklerini kullanan bir araştırma süreci olarak tanımlanabilir; algıları ve olayları doğal bağlamları içinde gerçekçi ve bütünsel olarak ele almayı amaçlar (Yıldırım & Şimşek, 2008). Diğer taraftan fenomenoloji deseni ise birkaç kişinin bir fenomen veya belirli bir kavramla ilgili deneyimlerinin ortak anlamını ortaya koyan nitel bir desendir. Bu desende amaç, belli bir olguyu derinlemesine yaşayan insanların deneyimlerinin özünü anlamaktır (Creswell, 2018). Araştırmanın çalışma grubunu, Yalova iline farklı bölgelerden göç etmiş, kriz dönemlerini (yokluk, savaş ve göç) bizzat deneyimlemiş veya bu süreçleri yaşayan aile büyüklüğünden söz konusu mutfak kültürünü kültürel aktarım yoluyla öğrenmiş katılımcılar oluşturmaktadır. Bu kapsamda, yaşları 61 ile 97 arasında değişen 12 kadın katılımcı ile yarı yapılandırılmış telefon görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma grubundan elde edilen veriler içerik analizi yöntemi kullanılarak bulgular bölümünde tablolastırılmış ve yorumlanmıştır. Ayrıca bu araştırma, Yalova Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırmalar Etik Kurulu'nun 14.05.2026 tarihli ve 2026/258 protokol numaralı kararı ile alınan etik onay doğrultusunda gerçekleştirilmiştir.

### 4. BULGULAR VE YORUM

Araştırma kapsamında elde edilen nitel veriler; kriz, göç ve kıtlık dönemlerinin yokluk yemeklerini sistematik bir şekilde sunabilmek adına beş temel başlık altında incelenmiştir. Bu doğrultuda bulgular; "Yemek Adı", yemeğin ortaya çıktığı dönemi aydınlatan "Tarihsel Bağlam", dönemin kısıtlı imkanlarını yansıtan "Malzemeler" ve uygulanan mutfak tekniklerini gösteren "Yemeğin Yapılışı" temaları altında aşağıda Tablo 1'de sunulmuştur.

**Tablo 1.** Yokluk Yemekleri

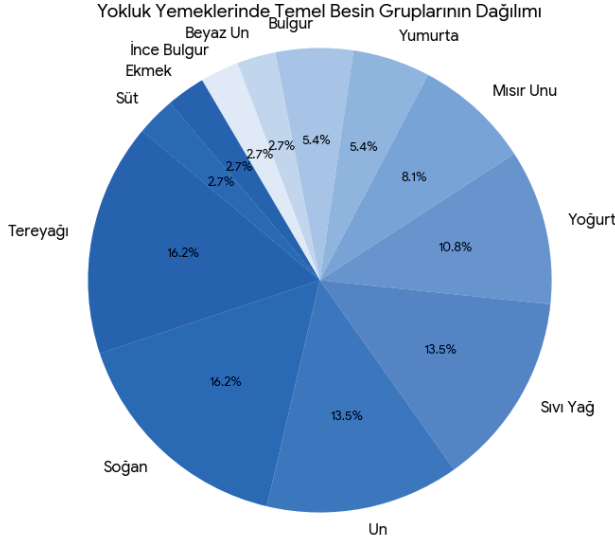
| Ktım       | Yemek Adı          | Tarih Bağlamı               | Malzemeler                                                                               | Yemeğin Yapılışı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|--------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| B.G. (80)  | Kaçamak            | Savaş Dönemi-Yokluk Yemeği  | Kaynar Su, Tuz, Mısır Unu, Yoğurt, Pekmez                                                | Kaynayan suya mısır unu eklendikten sonra tahta kaşıkla karıştırılarak un helvası kıvamında bir hamur elde edilir. Ardından kaşıkla tabaklara porsiyonlanır. Yanında yoğurt ve pekmez servis edilir. Hamur pekmeze veya yoğurda batırılarak yenir.                                                                                                                                    |
| E.T. (83)  | Çelecoş (Celecoş)  | Kıtlık Dönemi-Yokluk Yemeği | 5 Litre Ayran, Tuz, Mısır Unu, Beyaz Un, Maya, Tereyağ                                   | Ayrarı kaynatarak kesip bez torbada süzme. Posayı sıkıştırıp açık havada 1 ay kurutma. Kuruyan ayran posasını suda eritip mısır ekmeğiyle pişirme. Kaynamaya yakın ocaktan alınıp üzerine eritilmiş tere yağ eklenerek sıcak tüketilmesi.                                                                                                                                             |
| Ş. C. (82) | Madımak Çorbası    | Göç Dönemi-Yokluk Yemeği    | Taze Madımak, Soğan, Tereyağı, İnce Bulgur, Su. Terbiyesi: Yoğurt, Yumurta, Un.          | Madımığın (yabani ot) ayıklanıp, yıkanıp kıyılması. Soğan, tereyağı ile kavrulup otun eklenmesi. Bulgur/su ilavesi. Yoğurt, yumurta, unla yapılan terbiyenin çorba suyuyla ılıtılması ve çorbaya katılması. Çorba koyulaşınca ocaktan alınması, üzerine tereyağı kızdırılması.                                                                                                        |
| N. K. (68) | Kara Bulamaç       | Kıtlık Dönemi-Yokluk Yemeği | 3 Adet Soğan, 1 Su Bardağı Un, 1 Tutam Tuz, Yarım Su Bardağı Sıvı Yağ, 5 Su Bardağı Su.  | Soğanları kavurma. Un ekleyip kavurma. Bu karışıma su ekleyip sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına getirme. İçine ev ekmeği doğrayıp siyah zeytinle tüketme.                                                                                                                                                                                                                       |
| A. Z. (86) | Ayrınlı Kömbe      | Kıtlık Dönemi-Yokluk Yemeği | Hamur için: Ilık Su, Un, Tuz, Karbonat. Ayrarı için: Sıvı Yağ, Tereyağı, Pestiken (Keş). | Mayasız hamur pişirme. Pişen hamurun üstünü kapak kesip içini oyma. Hamur içini doğrayıp geri doldurma. Pestikeni (yoğun kıvamlı ve tuzlu bir yoğurt çeşidi) suyla açıp koyulaşana kadar kaynatma. İliyınca kömbenin üzerine gezdirilmesi. En üste tereyağı ve sıvıyağın ocakta kızdırılıp gezdirilmesi. Kömbenin tepsinin ortasına konulması ve tepsinin etrafına dizilerek yenmesi. |
| S.T. (68)  | Kaldırık Kavurması | Göç Dönemi-Yokluk Yemeği    | Kaldırık Bitkisi (Yabani Ot), Mısır Unu, Tuz, Pırasa, Tereyağı, Pulbiber.                | Otun kök ve yaprağını ayırma. Yaprığı haşlayıp mısır unlu lapa harçla sarma. Kökleri doğrayıp sarmaların arasına koyup pişirme. Süzüp pırasayla kavurma.                                                                                                                                                                                                                              |
| İ. T. (82) | Soğan Kavurması    | Kıtlık Dönemi-Yokluk Yemeği | 1 Yk. Salça, 3 Soğan, 2 Su Bardağı Su, 2 Yk. Bulgur, Sıvı Yağ.                           | Soğanları yağ ve salçayla kavurma. Su ekleme ve son aşamada bulgurların da harca katılmasıyla pişmeye bırakma.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| İ. T. (82) | İştir Yemeği       | Kıtlık Dönemi-Yokluk Yemeği | Yabani Otlar (İştir, Gelincik Vb.), Soğan, Salça, Su, 3 yk. Bulgur                       | Otları ayıklama. Soğan ve salçayı kavurup otları ekleme. Su ekleme, bulgur katarak pişirme. Sıcak tencere yemeği olarak doğrudan tüketilir. Sıcak tencere yemeği olarak doğrudan tüketilir.                                                                                                                                                                                           |

|               |                                                      |                                       |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| N. G.<br>(61) | Salça<br>Menemeni<br>(Soğan<br>Cılbırı)              | Kıtlık<br>Dönemi-<br>Yokluk<br>Yemeği | 1 Adet Orta Boy Soğan,<br>2 Yemek Kaşığı Domates<br>Salçası, 3 Adet Yumurta,<br>Yarım Çay Bardağı Sıvı<br>Yağ, Tuz, Su.                                                                                         | Soğanın kavrulması, salça eklenmesi, suyla açılması<br>ardından karışıma yumurtaların kırılarak pişirilmesi.<br>Sıcak tencere/tava yemeği olarak doğrudan eklemek<br>banarak tüketime uygun hızlı kriz öğünü.                                                                                                                                                                      |
| F. D.<br>(79) | Sırgan<br>Çorbası                                    | Göç<br>Dönemi-<br>Yokluk<br>Dönemi    | Taze ısırgan Otu, 1<br>Adet Soğan, 2 yk. Un,<br>2 yk. Tereyağı, 1 yk.<br>Zeytinyağı, 1 lt. Su, Tuz,<br>Karabiber, Pul Biber.                                                                                    | Isırgan otlarının temizlenip yıkanması. Soğanların<br>kavrulması, un eklenerek kavrulması. Su ve doğranmış<br>ısırgan otlarının eklenerek pişirilmesi. Üzerine pul<br>biber serpiştirilerek sıcak çorba olarak servis edilir.                                                                                                                                                      |
| B. F.<br>(97) | Zerfet                                               | Kıtlık<br>Dönemi-<br>Yokluk<br>Yemeği | Hamur için: 3,5 Kg Un, 2<br>Su Bardağı Sıvı Yağ, 1,5<br>Çorba Kaşığı Tuz, Su. Sos<br>için: Yoğurt, Sarımsak,<br>Su, Top Tereyağı.                                                                               | Mayasız hamur yoğrulup fırınlanması. Ekmeğin<br>kenarlarına zarar vermeden orta kısmından kapak<br>kesilmesi. Bu kapağın altında iç hamurun kazınarak<br>küçük parçalara ayrılması. Tabana sarımsaklı yoğurt<br>dökülüp hamurların tepelik şeklinde geri doldurulması<br>ve eritilmiş tereyağı eklenmesi. Ortak tepside<br>kalabalık aile fertlerinin bir arada kaşıklarak yemesi. |
| S. Ç.<br>(63) | Drobenki<br>(Çay,<br>Yoğurt<br>veya Süt<br>Paparası) | Kıtlık<br>Dönemi-<br>Yokluk<br>Yemeği | Temel Malzeme Bayat<br>Ekmeği. Çay Paparası İse<br>Öz Kararı Çay Demi ve<br>Sıcak Su + Şeker; Yoğurt<br>Paparasıysa 3-4 Yemek<br>Kaşığı Yoğurt + Tuz + Pul<br>Biber; Süt Paparası İse<br>Ilıtılmış Süt + Şeker. | Bayat ekmeklerin kâseye elle ufak ufak/doğranarak<br>parçalanması. Ardından Ekmeklere Sıvı ekleme ve<br>nemlendirme tekniği: Çay demi/sıcak su ya da yoğurt<br>veya ılık süt ile kuru ekmeğin dokusunun yumuşatılarak<br>tüketilmesi.                                                                                                                                              |

Tablo 1'deki veriler incelendiğinde, yokluk yemeklerinin ortaya çıkışındaki en büyük neden sosyo-ekonomik krizler, kıtlık, göç ve savaş dönemleri olduğu görülmektedir. Araştırma kapsamında belirlenen yokluk yemeklerinin malzemeleri incelendiğinde; un çeşitleri (mısır unu ve beyaz un), tereyağı ve sıvı yağların listenin en üst sıralarında yer aldığı tespit edilmiştir. Bu bulgu; kriz ve kıtlık dönemlerinde mutfakta lezzet arayışından ziyade, hayatta kalmayı sağlayacak asgari kalori ve enerjinin en hızlı yoldan temin edilmesinin amaçlandığını göstermektedir. Kolay depolanabilen, ucuz ve erişilebilir olan un ile enerji verme oranı yüksek yağların yemeklerde bir arada kullanılması (kaçamak, ayrılan kömbe, zerfet vb.), kısıtlı malzemelerle uzun süreli tokluk hissi uyandıran ve karbonhidrat temelli karın doyuran yemekler yapabilmektir. Bununla birlikte özellikle temel besin kaynağı ekmeğe ulaşımın zor olduğu dönemlerde, katılımcılar un, evlerinde, doğada bulunan asgari malzemeleri yenilikçi tekniklerle birleştirerek karbonhidrat tabanlı karın doyurucu reçeteler geliştirmişlerdir. Ayrıca göç ve yokluk dönemlerinde endüstriyel paketli gıdalara ya da pazara erişim kısıtlandığında, kadınların geliştirdiği en önemli strateji doğadan toplayıcılıktır. Bu dönem-

lerde kadınlar doğada bulunan madımak kaldırık, ıştır ve ısırgan gibi yabancı otları toplayarak yemeğe dönüştürmüşlerdir. Çalışma verilerden anlaşılacağı üzere yokluk yemeklerinde atıksız mutfak uygulamaları ve gıdaları uzun süreli muhafaza yöntemlerinin kullanılmıştır. Örneğin çelecoş yemeği; ayranın kaynatılıp süzülmesi ve elde edilen posanın açık havada bir ay boyunca kurutulmasıyla yapılmaktadır. Bu yöntem, süt ürününün soğutma teknolojisi olmadan uzun süre saklanmasını sağlamaktadır. Diğer taraftan drobenki (çay, yoğurt veya süt parası), sürdürülebilirlik uygulamalarına örnek teşkil etmektedir. Bu yemek; bayat ekmeklerin çay demi, yoğurt veya süt gibi evde o an bulunan sıvılarla nemlendirilerek yeniden tüketilebilir hale getirilmesi esasına dayanmaktadır. Dolayısıyla drobenki, mutfakta sıfır atık felsefesinin yokluk dönemindeki zorunlu olarak uygulandığını göstermektedir. Tablo 1’den anlaşılacağı üzere bazı reçetelerin tüketim şekilleriyle de aile içi dayanışmayı ve kalabalık aile yapısını desteklediği görülmektedir. Ayrırlı kömbe ve zerfet yemekleri ortak tepsiden, tepsinin etrafına dizilerek kalabalık aile fertlerince kaşıklanması şeklinde yenmektedir. Bu durum yokluk yemeklerinin sadece fizyolojik bir ihtiyaç giderme aracı olmadığını aynı zamanda yokluk gibi zor dönemlerde aile bireyleri arasında birlik, beraberlik ve paylaşımı desteklediğini de kanıtlamaktadır. Son olarak Tablo1’de yokluk yemekleri başlığı altında toplanan bu veriler her ne kadar hüüzün gastronomisinin bir vesikası gibi gözükse de aslında ev halkının yemeklerini yapmadan sorumlu annelerin zor dönemlerdeki krizlerle ve travmalarla baş etme yeteneğinin, yaratıcılığının göstergesidir.

Şekil 1 incelendiğinde; yokluk yemeklerinde kullanılan temel gıdaların dağılımında tereyağı (%16,2), un (buğday unu %13,5 + mısır unu %8,1) ve sıvı yağın (%13,5) öne çıktığı görülmektedir. Bu durum bir tesadüf değil, yoklukta zorunlu bir enerji maksimizasyonu sağlama stratejisidir. Kıt kaynaklarla en fazla enerji veren, tokluk hissettiren ve kolay ulaşılabilen gıdalarla uzun süre tokluk sağlanmaya çalışıldığı için un ve yağ tercih edilmiştir. Ayrıca günümüzde pahalı bir süt ürünü olan tereyağının yokluk dönemi tariflerinde bu kadar yaygın kullanılması, dönemin kırsal üretim yapısıyla doğrudan ilişkilidir. O dönemde hane halkının hayvansal ürün ihtiyacını kendi hayvanlarından karşıladığı “kendine yeten ekonomi” modeli, tereyağını lüks bir tüketim maddesi olmaktan çıkarıp kolayca erişilebilen temel bir gıda hâline getirmiştir.



Şekil 1. Yokluk Yemeklerinde Kullanılan Gıda Malzemelerini Dağılımı

## 5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışmada savaş, göç, yokluk ve kıtlık gibi zor dönemlerde gıdaya ulaşımın olmadığı ya da kısıtlı olduğu şartlarda kadınların sorumlu oldukları hanede bulunan aile üyelerinin karınlarını doyurmak için yaratıcılıklarını kullanarak yaptıkları 12 adet yemek tespit edilmiştir. Bu çalışma verileri; yokluk yemeklerinin fakirlik, savaş ve göç gibi kriz zamanlarında en başta hayatta kalma ve karın doyurma işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır. Bu durum yiyeceğin kıtlık koşullarında yeniden tanımlanan bir sosyal unsur olduğunu göstermektedir. Salgınlar, savaşlar, göçler ve kıtlık dönemleri, insanların sınırlı kaynaklarla uyum sağladığı zamanlardır. Bu olağanüstü dönemlerde ortaya çıkan beslenme uygulamalarını karanlık gastronomi çerçevesinde inceleyen bu çalışma, yiyeceğin insanlar için yalnızca zevk, estetik ve tüketim odaklı olmadığını, aynı zamanda travma, yoksunluk ve hayatta kalma deneyimlerini de yansıttığını ortaya koymaktadır. Ayrıca katılımcıların yaş profiline yüksek oluşu (61-97 yaş arası), bu kriz dönemi yokluk yemeklerinin kuşaktan kuşağa sözlü tarih yoluyla aktarılan somut olmayan kültürel miras unsurları olduğunu göstermektedir. Bir diğer taraftan yokluk, kıtlık ve göç gibi hüznün içeren tarihsel olaylar mutfakta asgari gıda malzemesi ile maksimum verim elde etme formülünü doğurmuş, yabani ot toplayıcılığını teşvik etmiş ve bayat gıdaların geri dönüşümünü zorunlu kılmıştır. Bunlara ek olarak araştırma kapsamında hüznün gastronomisi bağlamında ele alınan

yokluk yemeklerini bizzat deneyimlemiş ya da bu kültürü birinci kuşağın ağzından öğrenmiş kaynak kişilerin ileri yaş grubunda yer alması, bu somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından önemlidir.

Gelecek araştırmalarda farklı illerde ikamet eden, savaş, kıtlık ve yokluk dönemlerini bizzat deneyimlemiş kültür hazinesi niteliğindeki kaynak kişilerle sözlü tarih görüşmeleri yapılması ve yokluk yemeklerine ilişkin bu nitel verilerin kayıt altına alınarak literatüre kazandırılması önerilmektedir.

## KAYNAKLAR

- Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özatav, E. (2019). *Yas törenlerinde yemeğin varlığı: Ölüm sonrası yemek ritüelleri*. G. Akdağ, Ü. Sormaz ve E. Özatav (Ed.), VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Mersin.
- Akın, S. (2024). Yemek kültürü ve yöresel mutfakta sıfır atık. S. Akın, S. Gürsoy ve A. Kara (Ed.), *Geleneksel gıdalar ve sıfır atık mutfağımız* (1. Baskı, s. 1-27) içinde. Orient Yayınları.
- Bozkurt, C. (2023). Yetmiş iki milletin çorbada tuzu var: Sakarya mutfak kültürü üzerine başlıklı kitabın incelemesi. *Moment Dergi*, 10(1), 252-257.
- Cankül, D., & Ünver, A. (2023). Söğüt'ün gastronomik kimliğinin incelenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 346-364.
- Creswell, J.W. (2018). *Nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Siyasal Kitapevi
- Dağdeviren, M. (2007). *Unutulmuş halk yemekleri: Zavaş*. Yemek ve Kültür, (8).
- Deniz, S. (2025). *Türk mutfağının en eski beslenme unsurlarından biri olan "kavut"un Türk kültüründen yansımaları*. III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu (SBİTÜRK).
- Durukan, A. (2021). Evin tadı: Erzincan'dan İstanbul'a göç. *Antropoloji*, (42), 11-18
- Dokuyan, (2013). İkinci Dünya Savaşı Sırasında Yaşanan Gıda Sıkıntısı ve Ekmek Karnesi Uygulaması, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(5), 193-210.
- Eleroğlu, H., Işıklı, N.D., & Tangüler, H. (2012). Orta Asya'dan Anadolu'ya yokluğun tadı: Uğut. 3. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı. Konya.
- Genceli, D. (2023). *Dark Gastronomy in Times of Tribulation*. ABD: IGI Global Scientific Publishing.
- İpek, B. (2012). Kırgızistan'da bir Nevruz geleneği: Sümölök. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 34-44.
- Karakayalı, Z., & Genç, M. (2020). Giresun'un seferberlik ekmek ve yemekleri. İçinde M. S. Küçüktağı, Y. Seçim, M. M. Adabalı, ve M. Yılmaz (Ed.), *Anadolu mutfak kültüründen esintiler* (ss. 21-38) içinde. Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

- Macit, N., & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies - Social Sciences*, 15(8), 3677-3690.
- Özer, Ç., Albayrak, A., & Ağan, C. (2021). Türkiye'de yaşayan Boşnaklar ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma (Bosniaks in Turkey and a study on the culinary culture). *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(1), 407-428. <https://doi.org/10.26468/trakyasobed.834049>.
- Özgen, M. (2022). Ankara Elmadağ ilçesinde tirit geleneği. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 39, 754-778.
- Uçuk, C., & Kayran, M. F. (2020). Gaziantep mutfağının tarihsel gelişimi: Millî mücadele döneminde Gaziantep'te yeme içme faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.
- Ünüvar, Ş., Yıldırım, M.F., & Önal, B. (2025a). *Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Altınkekin Mutfak Kültürünün Değerlendirilmesi*. 2nd International Beyşehir Gastronomy Culture and Tourism Congress Full Text Proceedings Book (ss. 48-65). Konya, Türkiye.
- Ünüvar, Ş., Bayar, Ç., & Yıldırım, M. F. (2025b). Gaziantep mutfağının geleneksel lezzetlerinden akciğer (paf) kavurmasının gastronomi açısından incelenmesi. *Ayıntâb Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 151-174.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yurtseven, G., Özbay, G. & Yurtseven, O. (2026). Dark gastronomy: Food in times of sadness and famine. MTCON 2026: Kıtalararası Turizm Yönetimi Kongresi, Antalya

# MOLEKÜLER GASTRONOMİ UYGULAMALARINDA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ KULLANIMI

Mehmet GÜLLÜ\*

## 1. GİRİŞ

Moleküler gastronomi, mutfaktaki alışkanlıklarımızı bilimsel yöntemlerle sarsıp yeniden inşa ederken; Akdeniz kültürünün en önemli öğelerinden olan zeytin ve zeytinyağı, bu modern dönüşümün en kusursuz oyun alanlarından birini sunar. Klasik mutfakta sıvı formuyla tabakları birbirine bağlayan, zeytin olarak ise eşlikçi rolde kalan bu kadim malzemeler; modern aşçılık teknikleriyle fiziksel formlarını tamamen terk ederek birer lezzet patlamasına ve görsel illüzyona dönüşür.

Zeytinyağı, yapısındaki doğal yağlar ve barındırdığı aromatik bileşenler sayesinde, doku değiştirme ve farklı formlara bürünme süreçleri için adeta biçilmiş kaftandır. Bugün ileri mutfak teknikleri sayesinde; sızma bir zeytinyağını ağızda anında eriyen ipeksi bir kar haline getirmek, ktırır bir kum dokusuna dönüştürmek ya da zeytinin öz suyunu jel kaplı minik havyar tanelerine hapsedmek mümkündür. Zeytin ve zeytinyağının bu yolculuğu sadece görsel bir şov değil; malzemenin özündeki gerçek tadı saklayıp, onu en beklenmedik anda damakta serbest bırakma sanatıdır.

Bu kitap bölümünde sıralı olarak; gastronomi ve moleküler gastronomi kavramları, moleküler gastronominin ortaya çıkışı, zeytin ve zeytinyağının temel özellikleri, sıvı halden katı veya jel formlara geçiş hikayesi pratik ve

---

\* Doç. Dr., Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mehmet.gullu@gop.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-6060-1842

anlaşılır bir dille ele alınmaktadır. İlerleyen sayfalarda; zeytin ve zeytinyağı kullanılarak moleküler gastronomi ürünlerinin elde edilme tekniklerine değinilmektedir. Son olarak dünyaca ünlü bazı işletmelere ve uygulanan moleküler gastronomik ürün örneklerine yer verilmektedir.

## 2. MOLEKÜLER GASTRONOMİ

Gastronomi, tarih boyunca kültürel, ekonomik ve teknolojik gelişmelerden etkilenererek sürekli değişim göstermiştir. Yirminci yüzyılın son çeyreğinde mutfak uygulamalarının bilimsel prensiplerle açıklanmasına yönelik ilginin artması, moleküler gastronomi olarak adlandırılan yeni bir disiplinin doğmasına zemin hazırlamıştır. Moleküler gastronomi kavramı ilk kez fizikçi Nicholas Kurti ve fizikokimyacı Hervé This tarafından 1988 yılında ortaya atılmıştır (This, 2006). Bu yaklaşımın temel amacı, yemek hazırlama sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal olayları incelemek ve bu bilgilerden yararlanarak yeni gastronomik uygulamalar geliştirmektir.

Kurti'nin 1969 yılında Londra'daki Royal Institution'da gerçekleştirdiği "The Physicist in the Kitchen" başlıklı sunum, moleküler gastronominin öncül çalışmaları arasında kabul edilmektedir. Kurti bu konuşmasında, insanların yıldızların sıcaklığını hesaplayabildiğini ancak suflenin iç sıcaklığını yeterince bilmediğini ifade ederek mutfak süreçlerinin bilimsel olarak araştırılması gerektiğini vurgulamıştır (Kurti, 1969). Daha sonraki yıllarda Hervé This tarafından gerçekleştirilen çalışmalar ise moleküler gastronominin teorik altyapısını oluşturmuştur (This, 2006).

Moleküler gastronomi yalnızca yeni yemekler geliştirmeyi amaçlayan bir yaklaşım değildir. Aynı zamanda geleneksel pişirme yöntemlerinin neden başarılı olduğunu açıklayan bilimsel bir araştırma alanıdır. Bu nedenle disiplin; fizik, kimya, biyoloji, gıda mühendisliği ve duyuşsal analiz gibi farklı bilim dallarından yararlanmaktadır (Vega vd., 2012).

### 2.1. Moleküler Gastronominin Bilimsel Çerçevesi

Moleküler gastronomi, gıdaların hazırlanması, işlenmesi ve tüketimi sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal olayların incelenmesine dayanan disiplinler arası bir bilim alanıdır. Bu yaklaşımın temel amacı, geleneksel mutfak uygulamalarının altında yatan mekanizmaları bilimsel yöntemlerle açıklamak ve bu bilgiler ışığında yeni gastronomik ürünler geliştirmektir (This, 2006). Moleküler gastronomi yalnızca yeni pişirme teknikleri geliştiren

bir uygulama alanı olarak değil, aynı zamanda gastronomik süreçleri açıklayan teorik bir disiplin olarak değerlendirilmektedir. Bu disiplinin gelişiminde fizik, kimya, biyoloji, gıda mühendisliği ve duyuşsal analiz bilimleri önemli rol oynamaktadır. Moleküler gastronomi araştırmalarında sıcaklık transferi, protein denatürasyonu, nişasta jelatinizasyonu, emülsiyon oluşumu ve aroma salınımı gibi birçok temel süreç incelenmektedir. Bu sayede şefler ve araştırmacılar, yalnızca deneyim ve sezgiye dayalı uygulamalar yerine bilimsel verilerle desteklenen, standartlaştırılmış ve optimize edilmiş üretim yöntemleri geliştirebilmektedir. Kurti ve This tarafından başlatılan çalışmalar, 1990'lı yıllardan itibaren moleküler gastronominin akademik çevrelerde kabul görmesini sağlamış ve disiplin gastronomi literatüründe önemli bir araştırma alanı hâline gelmiştir (Vega vd., 2012). Günümüzde bu disiplin hem yüksek gastronomi restoranlarında hem de gıda endüstrisinde yaygın şekilde kullanılmaktadır.

## **2.2. Gıdaların Moleküler Yapısı, Önemi ve Duyusal Deneyim Tasarımı**

Gıdalar temel olarak su, proteinler, karbonhidratlar, lipidler, vitaminler ve minerallerden oluşmaktadır. Moleküler gastronomi açısından bu bileşenlerin davranışlarının anlaşılması son derece önemlidir çünkü pişirme sırasında meydana gelen değişimlerin büyük bölümü moleküler düzeyde gerçekleşmektedir (Belitz vd., 2009).

Proteinler sıcaklık etkisiyle denatüre olarak üç boyutlu yapılarını kaybetmekte ve yeni bağlar oluşturmaktadır. Bu durum yumurtanın pişirilmesi sırasında gözlenen katılaşma mekanizmasının temelini oluşturmaktadır. Benzer şekilde et ürünlerinde görülen tekstürel değişiklikler de proteinlerin denatürasyonu ile ilişkilidir. Karbonhidratlar ise özellikle nişasta içeren gıdalarda önemli rol oynamaktadır. Nişasta granülleri belirli sıcaklıklarda su absorbe ederek şişmekte ve jelatinizasyon meydana gelmektedir. Bu süreç sosların kıvam kazanması ve çeşitli jel sistemlerinin oluşumu açısından kritik öneme sahiptir. Lipidler, özellikle zeytinyağı gibi yüksek kaliteli yağlar söz konusu olduğunda, yalnızca enerji kaynağı olarak değil aynı zamanda aroma taşıyıcısı olarak da işlev görmektedir. Uçucu aroma bileşikleri yağ fazında çözünerek ürünün duyuşsal özelliklerini doğrudan etkilemektedir (Boskou, 2015).

Modern gastronomi yalnızca lezzet üretmeyi değil aynı zamanda deneyim tasarlamayı amaçlamaktadır. Bu nedenle moleküler gastronomi uygulama-

malarında psikoloji ve duyuşsal bilimler de önemli rol oynamaktadır (Spence, 2017).

Duyuşsal deneyimi etkileyen faktörler görsel sunum, tekstür, aroma, sıcaklık, ses ve beklenti olarak sıralanabilir. Araştırmalar aynı ürünün farklı sunum biçimlerinde farklı algılanabildiğini de göstermektedir (Spence, 2017). Zeytinyağı küreleri, köpükler ve jel yapıları bu deneyim tasarımının önemli araçları arasında yer almaktadır.

### 3. ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞININ KİMYASAL YAPISI VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ

Zeytin (*Olea europaea* L.), Akdeniz havzasının en eski kültür bitkilerinden biri olup ekonomik, kültürel ve beslenme açısından önemli bir yere sahiptir. Zeytinden elde edilen zeytinyağı ise insan beslenmesinde kullanılan en değerli bitkisel yağlardan biri olarak kabul edilmektedir (Boskou, 2015). Özellikle natürel sızma zeytinyağı, yalnızca yağ asidi kompozisyonu bakımından değil, aynı zamanda içerdiği fenolik bileşikler, tokoferoller, pigmentler ve uçucu aroma bileşenleri nedeniyle de diğer bitkisel yağlardan ayrılmaktadır. Moleküler gastronomi açısından değerlendirildiğinde zeytinyağının önemi, sahip olduğu kompleks kimyasal yapının gastronomik uygulamalarda çok yönlü kullanım olanağı sunmasından kaynaklanmaktadır. Aroma taşıyıcılığı, emülsiyon oluşturma kapasitesi, oksidatif stabilitesi ve duyuşsal özellikleri sayesinde zeytinyağı, modern gastronominin en değerli hammaddelerinden biri haline gelmiştir (Sacchi vd., 2014).

Zeytin meyvesinin kimyasal bileşimi; çeşide, yetiştirme koşullarına, iklim özelliklerine, hasat zamanına ve olgunluk derecesine bağlı olarak değişmektedir (Servili vd., 2014). Taze zeytin meyvesi genel olarak aşağıdaki bileşenlerden oluşmaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1.** Zeytin Meyvesinin Bileşenleri

| Bileşen       | Yaklaşık Oran (%) |
|---------------|-------------------|
| Su            | 50–70             |
| Yağ           | 15–30             |
| Karbonhidrat  | 2–6               |
| Protein       | 1–3               |
| Lif           | 3–8               |
| Mineral Madde | 1–2               |

**Kaynak:** Boskou, 2015.

Zeytin meyvesinin olgunlaşması sırasında biyokimyasal değişiklikler meydana gelmektedir. Özellikle klorofil miktarında azalma, antosiyaninlerde artış ve oleuropein düzeylerinde değişim gözlenmektedir (Ryan vd., 2002). Bu değişimler yalnızca ürün kalitesini değil aynı zamanda gastronomik uygulamalarda kullanılabilirliği de etkilemektedir. Her ne kadar miktar olarak düşük olsalar da zeytinyağının duyuşsal ve biyolojik özelliklerinin büyük bölümü bu minör bileşenlerden kaynaklanmaktadır (Servili vd., 2014). Emülsiyonlar moleküler gastronominin temel yapı taşlarından biridir. Zeytinyağının emülsiyon sistemlerinde kullanılmasının nedenleri; yüksek aroma kapasitesi, duyuşsal zenginlik, uygun viskozite, oksidatif stabilite şeklindedir. Özellikle mayonez benzeri sistemlerde ve moleküler sos uygulamalarında zeytinyağı tercih edilmektedir (Dickinson, 2015). Moleküler gastronomide kullanılan çok fazlı emülsiyonlar zeytinyağının kontrollü aroma salımı sağlamasına olanak vermektedir.

Zeytinyağı doğrudan köpük oluşturabilen bir bileşen değildir. Ancak lesitin, proteinler ve hidrokolloidler yardımıyla stabil köpük sistemleri oluşturulabilmektedir (Campbell & Mougeot, 1999). Bu uygulamalarda zeytinyağının uçucu aromaları geniş yüzey alanı sayesinde daha yoğun biçimde algılanmaktadır. Bu nedenle zeytinyağı köpükleri modern Akdeniz mutfağında yaygınlaşmıştır. Oleojeller sıvı yağların yapılandırılmasıyla elde edilen yarı katı sistemlerdir (Rogers vd., 2014). Zeytinyağı oleojel üretimi için ideal yağlardan biridir çünkü: yüksek tekli doymamış yağ asidi içerir, oksidatif stabilitesi yüksektir, duyuşsal özellikleri güçlüdür. Oleojel sistemleri sayesinde ise zeytinyağı; tereyağı benzeri ürünlere, sürülebilir yapılara, yenilikçi gastronomik bileşenlere dönüştürülebilmektedir.

#### 4. MOLEKÜLER GASTRONOMİ TEKNİKLERİNİN ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞINA UYGULANMASI

Zeytin ağacı (*Olea europaea* L.), Akdeniz havzasının en eski kültür bitkilerinden biridir. Arkeolojik bulgular zeytin yetiştiriciliğinin yaklaşık 6000 yıllık bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir (Boskou, 2015). Günümüzde Akdeniz ülkeleri dünya zeytinyağı üretiminin büyük bölümünü gerçekleştirmektedir. Zeytinyağı yalnızca bir yağ kaynağı olarak değil aynı zamanda kültürel kimliğin bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Çekiç ve Oğan (2025) çalışmalarında, zeytin ile ilgili olarak mutfak ve sağlık alanlarında önemli bir yere sahip olmasının yanı sıra kültürel ve geleneksel bir unsur olduğuna dikkat çekmiştir. Özellikle Akdeniz diyeti içerisinde merkezi bir

konuma sahiptir. Çok sayıda epidemiyolojik çalışma, zeytinyağı tüketiminin kardiyovasküler hastalık riskinin azalmasıyla ilişkili olduğunu göstermektedir (Servili vd., 2014). Natürel sızma zeytinyağı, diğer bitkisel yağlardan farklı olarak yüksek miktarda fenolik bileşik içermektedir. Bu bileşikler ürünün acılık, yakıcılık ve meyvensilik gibi duyuşal özelliklerini belirlemektedir. Aynı zamanda oksidatif stabiliteyi artırarak gastronomik uygulamalarda önemli avantajlar sağlamaktadır.

Moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan hammaddelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri büyük önem taşımaktadır. Zeytinyağı bu açıdan değerlendirildiğinde oldukça avantajlı bir bileşime sahiptir. Yağ fazında çözünebilen aroma bileşiklerini taşıyabilmesi, yüksek oksidatif stabilite göstermesi ve zengin duyuşal profile sahip olması nedeniyle birçok uygulamada tercih edilmektedir (Sacchi vd., 2014). Modern gastronomide zeytinyağı; sferifikasyon uygulamalarında, köpük ve air sistemlerinde, emülsiyonlarda, oleojellerde, aroma infüzyonlarında ve dondurulmuş ürünlerde başarıyla kullanılmaktadır. Özellikle Ferran Adrià tarafından geliştirilen zeytinyağı küresi uygulaması, geleneksel bir Akdeniz ürününün moleküler gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanmasının en bilinen örneklerinden biri olarak kabul edilmektedir (Adrià vd., 2008).

Moleküler gastronominin gelişmesiyle birlikte geleneksel mutfak tekniklerinin yerini tamamen yeni yöntemler almamış, aksine bilimsel bilgi sayesinde mevcut teknikler yeniden yorumlanmıştır. Modern gastronomide kullanılan birçok teknik; fizik, kimya ve malzeme biliminin mutfak uygulamalarına uyarlanması sonucu ortaya çıkmıştır (This, 2006). Bu teknikler arasında sferifikasyon, ters sferifikasyon, jelifikasyon, köpük oluşturma, emülsifikasyon, sous-vide, kriyojenik işlemler ve oleojel teknolojileri öne çıkmaktadır (Vega vd., 2012). Zeytin ve zeytinyağı bu tekniklerin büyük bölümüne başarıyla uyarlanabilmektedir. Özellikle natürel sızma zeytinyağının yüksek aroma yoğunluğu ve fonksiyonel bileşenleri, moleküler gastronomi uygulamalarında duyuşal değeri yüksek ürünlerin geliştirilmesine olanak sağlamaktadır (Sacchi vd., 2014). Zeytin ve zeytinyağına uygulanan başlıca teknikler aşağıdaki gibi özetlenebilir.

#### 4.1. Sferifikasyon

Sferifikasyon, sıvıların ince bir jel membran ile çevrilerek küresel yapılar oluşturulmasını sağlayan bir tekniktir. İlk kez Ferran Adrià ve elBulli ekibi tarafından gastronomik uygulamalarda yaygınlaştırılmıştır (Adrià vd., 2008).

Bu yöntemde temel olarak “*Sodyum aljinat, Kalsiyum klorür, Kalsiyum laktat*” kullanılmaktadır. Sodyum aljinat, kahverengi deniz yosunlarından elde edilen doğal bir polisakkarittir (Özel & Durlu Özkaya, 2016). Kalsiyum iyonları ile temas ettiğinde üç boyutlu jel ağı oluşturmaktadır. Saf zeytinyağı su içermediğinden klasik sferifikasyon tekniği doğrudan uygulanamamaktadır. Bu nedenle uygulamada öncelikle bir emülsiyon oluşturulmaktadır (Vega vd., 2012). Sonuçta “zeytinyağı havyarı” olarak adlandırılan ürün elde edilir. Zeytinyağı küreleri; yoğun aroma salımı, görsel çekicilik, kontrollü lezzet aktarımı, yenilikçi sunum sağlamaktadır (Adrià vd., 2008). Özellikle carpaccio, deniz ürünleri, burrata ve Akdeniz mezeleri ile uyum göstermektedir.

## 4.2. Ters Sferifikasyon

Ters sferifikasyonda klasik yöntemin aksine kalsiyum içeren sıvı, aljinat banyosuna bırakılmaktadır (Vega vd., 2012). Bu yöntem; büyük küreler üretmek, sıvı merkezin korunmasını sağlamak, depolama süresini artırmak amacıyla tercih edilmektedir.

### 4.2.1. Zeytinyağı Küresi (Liquid Olive)

Modern gastronomide en bilinen uygulamalardan biri “sıvı zeytin”dir. Bu uygulamada: zeytin püresi, zeytin suyu, kalsiyum laktat karıştırılmakta ve aljinat banyosunda küre oluşturulmaktadır. Tüketim sırasında ürün gerçek zeytini andırmakta ancak sıvı merkez içermektedir (Adrià vd., 2008).

## 4.3. Jelifikasyon

Jeller, sıvıların üç boyutlu bir ağ yapısı içerisinde tutulduğu yarı katı sistemlerdir. Gastronomide kullanılan başlıca jel oluşturunucular; agar, karragenan, jelatin, pektin, gellan gam olarak sıralanmaktadır. Zeytin püresi çeşitli hidrokolloidlerle birleştirilerek jel yapıya dönüştürülebilmektedir. Ayrıca santrifüjleme ve filtrasyon teknikleri kullanılarak elde edilen berrak zeytin ekstraktları agar ile jelleştirilebilmektedir. Bu uygulama modern gastronomide sıklıkla kullanılmaktadır. Çünkü ürün hem tanıdık hem de beklenmedik bir görünüm sunmaktadır.

## 4.4. Köpük (Foam)

Köpükler gaz fazının sıvı faz içerisinde dağılmasıyla oluşan kolloidal sistemlerdir (Campbell & Mougeot, 1999). Stabil köpük oluşturmak için proteinler, lesitin ve polisakkaritler kullanılmaktadır. Ferran Adrià’nın geliştir-

diği zeytinyağı köpüğü modern gastronominin en tanınan uygulamalarından biridir (Adrià vd., 2008). Formülasyon; 200 mL su, 50 mL natürel sızma zeytinyağı, 2 g soya lesitini. Karışım yüksek hızlı blender ile havalandırılarak köpük oluşturulmaktadır. Zeytinyağı köpükleri; daha hafif ağız hissi, daha hızlı aroma salımı, düşük yağ tüketimi, yüksek aromatik etki sağlamaktadır (Campbell & Mougeot, 1999).

#### 4.5. Air (Hava) Teknolojileri

Air uygulamaları köpüklerden daha hafif sistemlerdir. Bu yapılarda gaz oranı oldukça yüksektir. Özellikleri ultra hafif yapı, yoğun aroma algısı, kısa ömürlü stabilite olmasıdır. Zeytinyağı air uygulamaları özellikle deniz ürünleri ve sebze tabaklarında kullanılmaktadır (Adrià vd., 2008).

#### 4.6. Emülsifikasyon Teknikleri

Emülsiyonlar iki karışmayan sıvının bir araya gelmesiyle oluşmaktadır (Dickinson, 2015). Temel türleri su içinde yağ (O/W) ve yağ içinde su (W/O) şeklindedir. Modern gastronomide kullanılan başlıca zeytinyağı emülsiyonları: Moleküler vinaigrette, Köpük bazları, Aromatik soslar, Çoklu emülsiyonlar olarak sıralanmaktadır. Nanoemülsiyonlarda damlacık çapı 20–200 nm arasındadır (McClements, 2015). Avantajları ise daha yüksek stabilite, daha iyi aroma taşınımı, kontrollü salım şeklindedir. Bu sistemler moleküler gastronominin geleceğinde önemli yer tutmaktadır.

#### 4.7. Tozlaştırma Teknikleri

Yağlar normal koşullarda toz formunda bulunmamaktadır. Ancak maltodekstrin gibi taşıyıcılarla karıştırıldığında yağ bazlı tozlar üretilebilmektedir. Zeytinyağı tozu formülasyonu: 40 g zeytinyağı ve 60 g maltodekstrin. Karıştırma sonucunda serbest akışlı bir toz elde edilmektedir. Kullanım alanları ise tabak dekorasyonu, aromatik kaplama ve kuru garnitürler.

#### 4.8. Oleojel Teknolojisi

Oleojeller sıvı yağların üç boyutlu ağ yapısı içerisinde hapsedilmesiyle oluşmaktadır (Rogers vd., 2014). Başlıca yapılandırıcılar Etil selüloz, Balmumları,  $\gamma$ -orizanol,  $\beta$ -sitosterol şeklindedir. Zeytinyağı oleojelleri; sürülebilir ürünler, bitkisel tereyağı alternatifleri ve modern mezelerin üretimini-

de kullanılmaktadır. Araştırmalar oleojellerin fenolik bileşiklerin korunmasına katkıda bulunduğunu göstermektedir.

#### **4.9. Sous-Vide ve Zeytinyağı**

Sous-vide yöntemi düşük sıcaklıkta uzun süreli pişirme esasına dayanmaktadır (Baldwin, 2012). Zeytinyağı bu yöntemde; aroma taşıyıcı, nem koruyucu ve oksidatif bariyer olarak görev yapmaktadır. Sebzeler ve deniz ürünleri ile birlikte kullanıldığında aroma ekstraksiyonunu artırmaktadır.

### **5. MOLEKÜLER GASTRONOMİ UYGULAMALARINDA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI KULLANIM ÖRNEKLERİ**

Bu bölümde moleküler gastronomi uygulamalarına yer veren restoranlardan örnekler verilerek zeytin ve zeytinyağının moleküler gastronomi uygulamalarındaki kullanım alanları incelenmektedir.

#### **5.1. elBulli ve “Liquid Olive” Uygulaması**

İspanya'nın Katalonya bölgesinde faaliyet gösteren ve Şef Ferran Adrià tarafından yönetilen elBulli restoranı, moleküler gastronominin gelişiminde önemli bir dönüm noktası olarak kabul edilmektedir (Adrià vd., 2008). elBulli, gastronomiyi laboratuvar hassasiyetiyle birleştirerek modernist mutfağın öncüsü olmuştur. Restoranın en ikonik inovasyonlarından biri olan “Liquid Olive” (Sıvı Zeytin) uygulaması (Şekil 1), gıda kimyasında ters sperifikasyon olarak bilinen kalsiyum-aljinat jelasyonu prensibine dayanır (Myhrvold vd., 2011). Bu teknikle, kalsiyum laktat glukonat ile zenginleştirilen zeytin suyu, sodyum aljinat içeren bir banyoya damlatılır; bu esnada kalsiyum iyonlarının aljinat polimer zincirlerini çapraz bağlaması sonucu sıvının etrafında sadece mikron düzeyinde kalınlığa sahip, esnek bir hidrojel membran oluşur (Vega & Ubbink, 2008). Görsel olarak kusursuz bir zeytini andıran bu yapı, ağızda mekanik bir basınca maruz kaldığında patlayarak içindeki hapsedilmiş aromatik sıvıyı serbest bırakır (Adrià, 2014).



**Şekil 1.** Liquid olive  
**Kaynak:** The Bazaar, 2026

elBulli'nin bu yaklaşımı, besinlerin fizikokimyasal yapılarını değiştirerek duyuşsal algıyı manipüle etmiş ve mutfak sanatlarında doku-lezzet kontrastı üzerine kurulu bilimsel bir disiplinin doğmasını sağlamıştır. Bu uygulama moleküler gastronominin temel amaçlarından biri olan “beklenti ile gerçeklik arasındaki farkı kullanarak şaşırtıcı deneyim yaratma” anlayışının başarılı örneklerinden biridir.

## 5.2. Zeytinyağı Havyarı (Olive Oil Caviar)

Zeytinyağı havyarı, sferifikasyon yöntemi ile oluşturulan küçük küresel yapılardan oluşmaktadır. Bu ürün; görsel çekicilik, kontrollü aroma salımı ve yenilikçi sunum sağlamaktadır (This, 2006). Zeytinyağı havyarı; ıstiridye, karides ve levrek ceviche gibi deniz ürünlerinde; burrata ve mozzarella gibi peynir tabaklarında ve humus, tapenade ve fava gibi Akdeniz mezelerinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Zeytinyağı küreciklerinin ağızda patlaması sonucu ortaya çıkan ani aroma salınımı, duyuşsal algıyı güçlendirmektedir (Taylor & Linforth, 2010).

### 5.3. Zeytinyağı Köpükleri

Köpük sistemleri modern gastronomide hafiflik ve aroma yoğunluğunu aynı anda sağlayabilmektedir. Zeytinyağı köpüklerinin avantajları arasında daha düşük yağ tüketimi, daha yoğun aroma algısı ve yüksek görsel çekicilik sayılabilir (Campbell & Mougeot, 1999). Özellikle İspanyol ve İtalyan restoranlarında zeytinyağı köpükleri; domates consommé, deniz ürünleri tabakları, ızgara sebzeler ve soğuk başlangıçlar ile kullanılmaktadır. Araştırmalar köpük yapısının aroma taşıyıcı yüzey alanını artırdığını göstermektedir (Spence, 2017).

### 5.4. Mugaritz Restoranında Zeytin Uygulamaları

Mugaritz dünyanın en yenilikçi restoranlarından biri olarak kabul edilmektedir. Şef Andoni Luis Aduriz liderliğindeki Mugaritz, geleneksel mutfak kodlarını yıkarak misafirlerine entelektüel ve duyuşsal bir deneyim sunma felsefesini zeytin uygulamalarında da en üst düzeye çıkarmaktadır (Aduriz, 2012). Restoranın avangart mutfak laboratuvarında zeytin, yalnızca Akdeniz kimliğine ait bir malzeme değil; form, doku ve sıcaklık manipülasyonlarıyla yeniden tanımlanan deneysel bir nesne olarak ele alınır (Myhrvold vd., 2011). “Yenilebilir Taşlar” (Edible Stones) gibi ikonik tekniklerle zeytini killi bir kabukla kaplayarak yanılışmalar yaratan Mugaritz, dekonstrüksiyon ve dondurarak kurutma (liyofilizasyon) yöntemleriyle malzemenin özünü izole eder (Aduriz, 2019). Zeytinyağının sıvı, katı ve gaz formları arasındaki sınırları zorlayan bu moleküler gastronomi uygulamaları, sadece lezzet algısını sorgulatmakla kalmaz; aynı zamanda doğa, hafıza ve teknoloji arasındaki ilişkiyi tabakta somutlaştırarak çağdaş gastronomi literatüründe çığır açan bir metodoloji sunar (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014).

### 5.5. Disfrutar ve Yeni Nesil Akdeniz Gastronomisi

Disfrutar günümüz moleküler gastronomisinin önde gelen temsilcilerinden biri olarak kabul edilmektedir. Şefler Mateu Casañas, Oriol Castro ve Eduard Xatruch tarafından kurulan Disfrutar, modernist mutfağın öncüsü elBulli’nin teknik ve felsefi mirasını çağdaş gastronomiye taşıyan en önemli merkezdir (Castro vd., 2021). Restoran, elBulli döneminde temelleri atılan kalsiyum-aljinat jelasyonu tekniğini geliştirerek “Multi-spherification” gibi daha karmaşık hidrokoloit yapıları mutfak literatürüne kazandırmıştır. Disfrutar’ın mutfak laboratuvarında gerçekleştirilen bu inovasyonlar, gıda-

ların reolojik (akış ve şekil değiştirme) özelliklerini manipüle ederek, tüketim anında duyuşsal algıda kontrastlar yaratmayı ve lezzet salınımını optimize etmeyi amaçlamaktadır (Spence, 2017). Bu bağlamda restoran, gastronomi ile gıda bilimi arasındaki kesişim kümesini genişleterek elBulli'den devralınan avangart mutfak geleneğini sürdürmektedir. Restoranın menülerinde; sıvı dolgulu zeytinler, aromatik zeytinyağı emülsiyonları, zeytin toprakları, dondurularak kurutulmuş zeytin ürünleri yer almaktadır (Şekil 2). Bu uygulamalar modern Akdeniz mutfağının bilimsel tekniklerle yeniden yorumlanmasına örnek oluşturmaktadır.



**Şekil 2.** Disfrutar Restaurant Dish  
**Kaynak:** Four Magazine, 2026

### 5.6. Moleküler Tapenade

Tapenade; Dünya mutfaklarında zeytin veya zeytinyağı içeren en bilindik ürünler arasında yer alan bir ezme türüdür (Akgül, 2023). Modern mutfak literatüründe tapenade; siyah veya yeşil zeytin, kapari, ançüvez (hamsi salamurası), sarımsak ve sızma zeytinyağının pürüzsüz bir püre yerine, hafif taneli bir doku (tekstür) elde edilecek şekilde havanda dövülmesi veya mekanik olarak parçalanmasıyla elde edilir (Şekil 3). Gastronomik açıdan bu ezmeyi benzersiz kılan unsur, bileşenlerinin yarattığı güçlü umami dengesidir. Zeytindeki oleik asit ve polifenoller, kaparinin ekşi-tuzlu yapısı ve ançüvezdeki glutamat konsantrasyonu birleşerek derinlemesine bir lezzet profili oluşturur. Günümüzde bu sos, sadece ekmek üstü bir iştah açıcı olarak değil; marinasyon tekniklerinde, balık ve kümes hayvanlarının pişirilme süreçlerinde aromatik bir katman olarak da yoğun şekilde kullanılmaktadır (Yılmaz, 2026).



**şekil 3.** Tapenade  
**Kaynak:** Wikipedia, 2026

## 6. SONUÇ

Moleküler gastronomi, gastronomi bilimi ile temel bilimler arasında köprü kuran disiplinlerarası bir araştırma ve uygulama alanı olarak son otuz yılda önemli gelişmeler göstermiştir. Fizik, kimya, biyoloji, gıda mühendisliği ve duyuşsal bilimlerden yararlanan bu yaklaşım, geleneksel mutfak uygulamalarını bilimsel temeller doğrultusunda yeniden yorumlamaktadır (This, 2006).

Yapılan incelemeler, zeytin ve zeytinyağının moleküler gastronomi uygulamaları açısından son derece uygun hammaddeler olduğunu ortaya koymuştur. Özellikle natürel sızma zeytinyağının sahip olduğu yüksek oleik asit içeriğı, fenolik bileşikleri, uçucu aroma maddeleri ve oksidatif stabilitesi; onu modern gastronomi uygulamalarında benzersiz bir bileşen haline getirmektedir (Boskou, 2015; Servili vd., 2014).

Çalışma kapsamında öncelikle moleküler gastronominin tarihsel gelişimi ve teorik temelleri ele alınmış, ardından zeytin ve zeytinyağının kimyasal yapısı ayrıntılı biçimde incelenmiştir. Literatür verileri, zeytinyağının yalnızca bir yağ kaynağı olmadığını, aynı zamanda güçlü antioksidan özellik-

lere sahip fonksiyonel bir gıda olduğunu göstermektedir (Covas vd., 2006). Moleküler gastronomide kullanılan temel tekniklerin değerlendirilmesi sonucunda; sferifikasyon, ters sferifikasyon, jelifikasyon, köpük teknolojileri, emülsifikasyon, oleojel üretimi, enkapsülasyon gibi yöntemlerin zeytin ve zeytinyağına başarıyla uygulanabildiği görülmüştür. Özellikle Ferran Adrià tarafından geliştirilen “Liquid Olive” uygulaması, zeytinin duyuşsal olarak yeniden yapılandırılmasına ilişkin en önemli örneklerden biri olarak kabul edilmektedir (Adrià vd., 2008). Bunun yanı sıra zeytinyağı havyarı, zeytin köpüğü, aromatik emülsiyonlar ve oleojel bazlı ürünler günümüzde birçok yenilikçi restoranda kullanılmaktadır.

Sonuç olarak zeytin ve zeytinyağı, moleküler gastronomi uygulamalarında “Teknolojik işlev, Duyusal işlev, Beslenme işlevi, Kültürel işlev, Sürdürülebilirlik işlevi” olmak üzere çok boyutlu roller üstlenmektedir. Bu nedenle söz konusu ürünlerin gelecekte gastronomik inovasyonun temel bileşenlerinden biri olmaya devam edeceği öngörülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Adrià, F. (2014). *elBulli 2005-2011*. Phaidon Press.
- Adrià, F., Soler, J., & Adrià, A. (2008). *A Day at El Bulli*. London, UK: Phaidon Press.
- Aduriz, A. L. (2012). *Mugaritz: A natural science of cooking*. Phaidon Press.
- Aduriz, A. L. (2019). *Mugaritz Puntos Suspensivos*. Planeta Gastronomía.
- Akgül, C. (2023). Türk Mutfağında Zeytin ve Zeytinyağının Kullanımı ve Sağlık Faydası. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 18(67), 127-138. <https://izlik.org/JA52JN82PB>
- Baldwin, D. E. (2012). *Sous Vide for the Home Cook*. Paradox Press.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). Food additives. *Food chemistry*, 429-466.
- Boskou, D. (2015). *Olive and Olive Oil Bioactive Constituents*. Urbana, IL: AOCS Press.
- Campbell, G. M., & Mougeot, E. (1999). Creation and characterization of aerated food products. *Trends in Food Science & Technology*, 10(9), 283-296. [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(00\)00014-X](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(00)00014-X)
- Castro, O., Xatruch, E., & Casañas, M. (2021). *Disfrutar*. Vol. 1. Abalon Books.
- Covas, M.I., Ruiz-Gutiérrez, V., De la Torre, R., Kafatos, A., Lamuela-Raventós, R. M., Osada, J., Owen, R. W., & Visioli, F. (2006). Minor components of olive oil: Evidence to date of health benefits. *Nutrition Reviews*, 64(8), S20-S30. <https://doi.org/10.1301/nr.2006.aug.S20-S30>

- Çekiç, İ., & Oğan, Y. (2025). A heritage from ancient times to today: olive oil (SUZEYTI). *Euro-Mediterranean Journal for Environmental Integration*, 10, 5129–5140 (2025). <https://doi.org/10.1007/s41207-025-00932-w>
- Dickinson, E. (2015). Colloids in food: Ingredients, structure and stability. *Annual Review of Food Science and Technology*, 6, 211–233. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-022814-015651>
- Four Magazine, (2026). The Guild of Disfrutar. <https://www.four-magazine.com/recipes/the-guild-of-disfrutar/>, Erişim tarihi: 14.06.2026
- Kurti, N. (1969). *The Physicist in The Kitchen*. Royal Institution of Great Britain.
- McClements, D. J. (2015). *Food Emulsions: Principles, Practices and Techniques* (3rd ed.). Boca Raton, FL: CRC Press.
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist cuisine: The art and science of cooking*. The Cooking Lab.
- Özel, K. & Durlu Özkaya, F. (2016). Moleküler Gastronomide Zeytinyağı. *Zeytin Bilimi*, 6 (2), 49-59.
- Rogers, M. A., Strober, T., Bot, A., Toro-Vazquez, J. F., Stortz, T., & Marangoni, A. G. (2014). Edible oleogels in molecular gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(1), 22–31. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2014.05.001>
- Ryan, D., Robards, K., & Lavee, S. (2002). Changes in phenolic content of olive during maturation. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15(3), 265–274. <https://doi.org/10.1006/jfca.2001.1043>
- Sacchi, R., Paduano, A., Savarese, M., Vitaglione, P., & Fogliano, V. (2014). Extra virgin olive oil: From composition to molecular gastronomy. *Molecules*, 19(12), 20687–20707. <https://doi.org/10.3390/molecules191220687>
- Servili, M., Esposto, S., Taticchi, A., Urbani, S., Veneziani, G., Selvaggini, R., & Montedoro, G. F. (2014). Phenolic compounds in olive oil and their biological activities. *Food Research International*, 54, 2019–2033. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.05.014>
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The New Science of Eating*. New York, NY: Viking.
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley-Blackwell.
- Taylor, A. J., & Linfoth, R. S. T. (2010). *Food Flavour Technology* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
- The Bazaar, (2026). Liquid olive. <https://www.thebazaar.com/news-item/bazaar-classics-liquid-olives/>, Erişim Tarihi: 26.06.2026
- This, H. (2006). *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. New York, NY: Columbia University Press.
- Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline. *Flavour and Fragrance Journal*, 23(4), 217-223.

- Vega, C., Ubbink, J., & Van der Linden, E. (Eds.). (2012). *The Kitchen as Laboratory: Reflections on the Science of Food and Cooking*. New York, NY: Columbia University Press.
- Wikipedia, (2026). <https://en.wikipedia.org/wiki/Tapenade>, Erişim Tarihi: 14.06.2026
- Yılmaz, A. (2026). Akdeniz gastronomisinde kimlik ve tat: Tapenade örneği. M. Demir & S. Kaya (Ed.), *Akdeniz Mutfak Kùltürü ve Soslar* (1. baskı, ss. 112-125). Gastronomi Akademisi Yayınları.

# KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ BESLENME ÇAĞINDA GASTRONOMİNİN DÖNÜŞÜMÜ: İŞLEVSEL GIDALAR VE GELECEK PERSPEKTİFLERİ

Seda YILMAZ\*

## 1. GİRİŞ

Geçmişten günümüze insanoğlunun yeme içme eylemi, biyolojik bir hayatta kalma mekanizması olmanın ötesine geçerek kültürel, sosyal ve ekonomik dinamiklerle şekillenen çok boyutlu bir yapı kazanmıştır. Özellikle yirmi birinci yüzyılda yaşanan teknolojik gelişmeler, dijitalleşme, gelir düzeyindeki değişimler ve yoğun iş hayatı, bireylerin gıda tüketim kalıplarını ve mutfaktan beklentilerini köklü bir biçimde dönüştürmüştür. Klasik gastronomi anlayışında ön planda yer alan lezzet, sunum estetiği ve doyuruculuk gibi geleneksel unsurlar günümüzde yerini sağlığın korunması, yaşam kalitesinin artırılması ve bireysel gereksinimlere odaklanan bütüncül bir gastronomi anlayışına bırakmaktadır. Bu durum, gastronominin tıp, genetik ve beslenme bilimleriyle hiç olmadığı kadar yakın bir bağ kurmasını zorunlu kılmıştır (Hasler & Brown, 2009).

Bireylerin beslenme bilincinin artması ve “herkese uyan tek tip beslenme” yaklaşımının yetersiz kalması, modern beslenme biliminde yeni bir paradigmanın ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bu paradigmanın temelini oluşturan kişiselleştirilmiş beslenme, her bireyin genetik özellikleri, metabolik profili, bağırsak mikrobiyotası, yaşam tarzı ve çevresel koşulları dikkate

---

\* Doktora Öğrencisi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sedaipek48@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-6255-061X

alınarak geliştirilen beslenme modellerini ifade etmektedir. Beslenme biliminin bu yeni yaklaşımı, gastronomiyi yalnızca lezzet üretmeye odaklanan bir disiplin olmaktan çıkararak bireyin sağlık gereksinimlerine göre çözümler geliştiren multidisipliner bir uygulama alanına dönüştürmektedir. Kitlesele menü üretiminden bireysel mikro besin optimizasyonuna doğru yaşanan bu dönüşümde gastronomi sektörünün en önemli araçlarından birini işlevsel (fonksiyonel) gıdalar oluşturmaktadır (Ordovas vd., 2018). Temel besleyici özelliklerinin yanı sıra insan fizyolojisi üzerinde hastalık riskini azaltıcı, performans destekleyici ve sağlıklı yaşlanmayı teşvik edici biyoaktif bileşenler içeren işlevsel gıdalar, kişiselleştirilmiş gastronomi uygulamalarının temel yapı taşlarından biri olarak öne çıkmaktadır.

Gastronomi alanında ortaya çıkan bu dönüşüm, şeflerin ve yiyecek-içecek işletmelerinin rollerini de yeniden tanımlamaktadır. Günümüzde gastronomi profesyonelleri yalnızca yemek hazırlayan kişiler değil, aynı zamanda beslenme bilimi, gıda teknolojisi ve tüketici sağlığı arasında köprü kuran gıda tasarımcıları olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda gastronomi; sağlık, teknoloji ve sürdürülebilirliği aynı potada buluşturan yeni bir gelişim eksenine yönelmektedir. Bu bölümde; gastronomide yaşanan paradigma değişimi, kişiselleştirilmiş beslenmenin bilimsel ve dijital temelleri ile işlevsel gıdaların gastronomideki yeri ve uygulama potansiyeli bütüncül bir yaklaşımla ele alınmaktadır. Ayrıca, geleceğin mutfak teknolojileri, yapay zekâ destekli uygulamalar, sürdürülebilirlik ve etik boyutlar tartışılarak kişiselleştirilmiş beslenme ekseninde gastronominin geleceğine ilişkin olası gelişmeler değerlendirilmekte ve bu alandaki dönüşümün sektöre yansımalarına ışık tutulması amaçlanmaktadır.

## 2. KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ BESLENME

Geleneksel mutfak anlayışı, uzun yıllar boyunca tat duyularına hitap eden rafine tekniklerin geliştirilmesine ve kültürel mirasın korunmasına odaklanmıştır. Ancak sanayileşme sonrasında tıp dünyasında yaşanan gelişmeler ve epidemiyolojik çalışmalar, beslenme ile kronik hastalıklar (diyabet, obezite, kardiyovasküler rahatsızlıklar) arasındaki doğrudan ilişkiyi gözler önüne sermiştir (Baysal & Küçükaslan, 2003). Bu durum, beslenme yaklaşımlarının yalnızca enerji ve besin ögesi gereksinimlerini karşılamaya değil, aynı zamanda bireysel sağlık çıktılarının iyileştirilmesine odaklanmasını sağlamıştır.

Son yıllarda gastronomi ve beslenme bilimi, “herkese uyan tek tip beslenme” anlayışından uzaklaşarak bireyin benzersiz biyolojisini odak noktasına alan kişiselleştirilmiş beslenme yaklaşımına yönelmiştir (Berry vd., 2020). Bu yaklaşım, insanların genetik yapısı, yaşam tarzı ve bağırsak mikrobiyotası gibi faktörlerin, gıdalara verilen metabolik yanıtları doğrudan etkilediği gerçeğine dayanmaktadır (Zeevi vd., 2015). Dolayısıyla aynı besin, farklı bireylerde farklı fizyolojik ve metabolik sonuçlar ortaya çıkarabilmektedir. Lezzeti ve sağlığı aynı tabakta buluşturan modern gastronomi, bireylerin bu özel ihtiyaçlarına cevap verebilmek için fonksiyonel gıdaları mutfak kültürünün merkezine taşımaktadır. Fonksiyonel gıdalar, vücudun temel besin öğelerini karşılamanın ötesinde, içerdikleri biyoaktif bileşenler sayesinde hastalıklardan korunmada ve optimal sağlığın sürdürülmesinde kritik roller üstlenir (Aronson, 2017). Örneğin, antioksidan bakımından zengin bitkisel yağlar, fermente süt ürünleri veya fonksiyonel liflerle zenginleştirilmiş ekmekler, şeflerin menülerinde hem birer lezzet unsuru hem de sağlığı destekleyen gastronomik bileşenler olarak yer almaktadır (Spence, 2021).

Günümüzde tüketiciler yalnızca doymak amacıyla değil, metabolik sağlıklarını desteklemek, yaşam kalitelerini artırmak ve hastalık risklerini azaltmak amacıyla bilinçli yemek deneyimlerini tercih etmektedir (Tang vd., 2022). Bu doğrultuda gastronomi profesyonelleri ve diyetisyenler, bireyin kan şekeri dengesini veya sindirim sistemini destekleyecek özel menüler tasarlamak için iş birliği yapmaktadır. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte, geleceğin mutfaklarında kişiye özel DNA analizlerine göre şekillenen ve fonksiyonel bileşenlerle zenginleştirilmiş tabakların sunulması bir trend haline gelmiştir (Ordovas vd., 2018). Bu yönüyle kişiselleştirilmiş beslenme, gastronomiyi standart reçete anlayışından uzaklaştırarak bireye özgü sağlık odaklı menü planlamasına yönlendirmektedir. Dolayısıyla, fonksiyonel gıdalarla örülmüş kişiselleştirilmiş beslenme modeli, hem tabağın sanatsal değerini hem de bireyin yaşam kalitesini artıran bütüncül bir gastronomi anlayışını yansıtmaktadır.

Kişiselleştirilmiş beslenme çağının bilimsel temelini nutrigenetik ve nutrigenomik bilim dalları oluşturmaktadır. Nutrigenetik, bireylerin genetik yapısındaki farklılıkların (tek nükleotid polimorfizmleri) besin öğelerine verdikleri metabolik yanıtları nasıl etkilediğini incelemektedir (Ordovas vd., 2018). Örneğin, bazı bireylerin genetik varyasyonları nedeniyle kafeini çok daha yavaş metabolize ettiği veya doymuş yağlara karşı genetik olarak obezite eğilimi gösterdiği bilinmektedir. Nutrigenomik ise tüketilen gıdaların

ve biyoaktif bileşenlerin gen ifadesi (gene expression) üzerindeki epigenetik etkilerini araştırmaktadır (Fenech vd., 2011). Başka bir ifadeyle nutrigenetik bireyin besine verdiği genetik yanıtı incelerken, nutrigenomik besinlerin genlerin işleyişini nasıl etkilediğini açıklamaktadır. Doğru seçilmiş işlevsel gıdalar, hastalıkla ilişkili genlerin aktivitesini baskılama veya koruyucu genlerin ifade edilmesini destekleme potansiyeline sahiptir. Bu bilimsel gelişmeler, gastronomi alanında standart reçeteler yerine bireyin biyolojik özelliklerine göre optimize edilmiş menülerin geliştirilmesini mümkün kılmaktadır. Gastronomi sektörü açısından bu yaklaşım, misafirlere sunulan reçetelerin yalnızca duyuşal özellikler açısından değil, aynı zamanda fizyolojik etkileri bakımından da optimize edilmesi anlamına gelmektedir.

Kişiselleştirilmiş beslenmenin teoriden pratiğe dökülmesinde dijital sağlık teknolojileri köprü görevi görmektedir. Akıllı saatler, sürekli glukoz monitörleri (CGM) ve akıllı yüzükler gibi giyilebilir teknolojiler, bireylerin kan şekeri dalgalanmalarını, kalp atış hızını, uyku kalitesini ve metabolik verilerini anlık olarak kaydetmektedir. Elde edilen bu biyometrik veriler, yapay zekâ ve büyük veri analitiği algoritmaları aracılığıyla değerlendirilerek bireye özgü beslenme profillerine dönüştürülmektedir. Yiyecek-içecek işletmeleri, entegre dijital sistemler sayesinde bu verilere erişerek misafir restorana gelmeden önce metabolik gereksinimlerine uygun işlevsel menüler hazırlayabilmektedir. Günümüzde özellikle Silikon Vadisi merkezli bazı girişimler, bireylerin mikrobiyota analizlerini restoran veri tabanlarıyla eşleştirerek kişiye özel bağırsak dostu menüler sunan restoran modellerini geliştirmektedir. Bu yaklaşım, reçete standardizasyonuna dayalı geleneksel mutfak yönetiminden veri temelli ve dinamik menü yönetimine geçişi temsil etmektedir. Böylece mutfak operasyonları, misafirin anlık metabolik gereksinimlerine göre şekillenen “akıllı tabak” anlayışına doğru evrilmektedir. Sonuç olarak dijital ekosistemler ile mutfak operasyonlarının entegrasyonu, gastronomi sektöründe kişiselleştirilmiş, veri odaklı ve yüksek katma değer üreten yeni bir hizmet modelinin gelişmesini desteklemektedir.

### 3. İŞLEVSEL GIDALAR

İşlevsel gıdalar, vücudun temel besin maddelerine olan ihtiyacını karşılayanın ötesinde, insan sağlığı üzerinde ek faydalar sağlayan, hastalık riskini azaltan veya sağlığı geliştiren gıdalar olarak tanımlanmaktadır (Roberfroid, 2002). Bu gıdalar, doğal yollarla bünyesinde yüksek oranda biyoaktif bileşen barındıran ürünler olabileceği gibi, teknolojik yöntemlerle belirli besin

öğeleri açısından zenginleştirilmiş ürünler de olabilmektedir (Farr, 1997). Bu yönüyle işlevsel gıdalar, yalnızca beslenme biliminin değil, aynı zamanda kişiselleştirilmiş beslenme ve modern gastronomi uygulamalarının da temel bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir.

Akademik çalışmalar, bu gıdaların içerdikleri aktif bileşenler sayesinde bağışıklık sistemini güçlendirdiğini, yaşlanma etkilerini geciktirdiğini ve kronik rahatsızlıkların riskini azalttığını göstermektedir (Baysal, 2001; Alzuhairi & Doğan, 2021; Seçim, 2018, Meral vd., 2012; Roberfroid, 2000). Bu nedenle işlevsel gıdalar, koruyucu ve önleyici beslenme stratejilerinin önemli bileşenleri arasında kabul edilmektedir.

Bu faydalı besinler, günlük beslenme düzeninde yaygın olarak tüketilen birçok doğal gıda içerisinde bulunmaktadır. Örneğin, kahvaltılarda veya salatalarda yer alan domateste bulunan “likopen” adlı madde, güçlü bir antioksidan olarak kalp sağlığını korumada önemli bir rol oynamaktadır. Benzer şekilde, yararlı bakteriler içeren probiyotik yoğurtlar ve kefir gibi fermente içecekler, sindirim sistemini düzenlerken genel vücut direncini de yukarı taşımaktadır. Yemeklere ve salatalara lezzet katan zeytinyağı ise içerdiği sağlıklı yağ asitleri sayesinde damar sertliğini önlemede etkili bir araç olarak kabul edilmektedir. Mutfaklarda sıkça kullanılan sarımsak ve soğan, doğal birer koruyucu gibi çalışarak vücudu enfeksiyonlara karşı daha dirençli hale getirmektedir. Son yıllarda popüleritesi artan yulaf, yapısındaki çözünür lifler (beta-glukan) sayesinde kolesterolün dengelenmesine doğrudan destek sağlamaktadır. Haftada birkaç kez tüketilmesi önerilen somon veya uskumru gibi yağlı balıklar, omega-3 yağ asitleri ile beyin fonksiyonlarının ve damar sağlığının korunmasına katkıda bulunmaktadır. Dolayısıyla işlevsel gıdalar, fizyolojik fonksiyonların desteklenmesine, kronik hastalık risklerinin azaltılmasına ve yaşam kalitesinin artırılmasına katkı sağlayan önemli gastronomik bileşenlerdir. Bu özellikleri sayesinde kişiselleştirilmiş beslenme uygulamalarında bireysel sağlık gereksinimlerine uygun menülerin oluşturulmasında stratejik bir rol üstlenmektedir.

### 3.1. Biyoaktif Bileşenler ve Sağlık Üzerindeki Etkileri

İşlevsel gıdaların gastronomik ve tıbbi gücü, içerdikleri fitokimyasallar, antioksidanlar, lifler, probiyotikler ve çoklu doymamış yağ asitlerinden kaynaklanmaktadır (Essa vd., 2023; Gülbandılar vd., 2017). Bu bileşenler metabolik süreçleri düzenleyerek bağışıklık sistemini desteklemekte ve hücresel düzeyde koruma sağlamaktadır (Roberfroid, 2002; Demirbağ vd., 2023).

Gastronomi şeflerinin kişiselleştirilmiş menüler tasarlarırken sıklıkla başvurduğu temel biyoaktif bileşenler ve bunların kaynakları Tablo 1’de ayrıntılı olarak sınıflandırılmıştır.

**Tablo 1.** Temel Biyoaktif Bileşenler, Kaynakları ve Gastronomik Fonksiyonları

| <b>Biyoaktif Bileşen</b>                     | <b>Temel Doğal Kaynaklar</b>                     | <b>Sağlık Üzerindeki İşlevi</b>                      | <b>Gastronomik Kullanım Alanları</b>                   |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Polifenoller (Resveratrol, Kuersetin)</b> | Siyah üzüm, yaban mersini, mor lahana, yeşil çay | Güçlü antioksidan etki, kardiyovasküler koruma       | Renk pigmenti olarak soslarda, soğuk infüzyonlarda     |
| <b>Karotenoidler (Likopen, Beta-Karoten)</b> | Domates, havuç, bal kabağı, tatlı patates        | Hücre yenilenmesi, göz sağlığı, anti-aging           | Doğal renklendirici yağlar, püreler ve fırınlama       |
| <b>Sülforafan ve Glukozinolatlar</b>         | Brokoli, Brüksel lahanası, karalahana            | Detoksifikasyon enzimlerinin uyarılması, antikanser  | Çiğ filizler, buharda kısa süreli pişirme, garnitürler |
| <b>Omega-3 Yağ Asitleri (EPA, DHA)</b>       | Somon, keten tohumu, chia tohumu, ceviz          | Beyin fonksiyonlarının korunması, anti-inflamatuar   | Soğuk sıkım soslar, marinasyon süreçleri               |
| <b>Probiyotikler ve Prebiyotikler</b>        | Kombucha, kefir, enginar, hindiba kökü           | Bağırsak mikrobiyotası düzenleme, sindirim kolaylığı | Fermente içecekler, fonksiyonel emülsiyonlar           |

**Kaynak:** Roberfroid, 2002; Siro vd., 2008; Bigliardi & Galati, 2013.

Tablo 1’de görüldüğü üzere, işlevsel gıdaların mutfakta kullanımı sadece bir beslenme bileşeni eklemekle sınırlı kalmayıp, ürünlerin renk, doku ve lezzet gibi duyuşsal özelliklerini de doğrudan şekillendirmektedir (Siro vd., 2008). Şeflerin bu bileşenlerin ısı, ışık ve pH karşısındaki hassasiyetlerini bilmesi, hazırlanan menülerin işlevselliğini kaybetmemesi açısından kritik bir öneme sahiptir.

### 3.2. Kişiyeye Özel İşlevsel Menü Tasarımları

İşlevsel gıdalar modern bilimin bir keşfi gibi görünse de, kökleri binlerce yıllık mutfak kültürlerine ve kadim tıp geleneklerine dayanmaktadır. Antik Çağ’da Hipokrat’ın “Besininiz ilacınız, ilacınız besininiz olsun” sözü, gastronomi ile sağlığın tarihsel birlikteliğini en iyi özetleyen yaklaşımdır. Türk mutfak kültüründeki tarhana, kefir, şalgam suyu, boza ve sirke gibi fermente ürünler; Uzak Doğu mutfağındaki miso, kimchi ve kombucha gibi geleneksel lezzetler aslında insanlığın yüzyıllardır kullandığı doğal işlevsel gıdalardır. Modern gastronomi, bu geleneksel bilgi birikimini moleküler gastronomi teknikleri ve gıda kimyası ilkeleriyle birleştirerek yeniden yorumlamaktadır. Örneğin, geleneksel bir fermantasyon ürünü olan tarhana, kırmızı veya kombucha, modern tabaklarda kontrollü probiyotik ve postbiyotik kaynakları olarak gastro-sferifikasyon veya jelifikasyon gibi tekniklerle sunulmaktadır.

Geleneksel fermente bir ürün olan kombucha, günümüzde fine-dining restoranlarda alkolsüz menü eşleştirmelerinde antioksidan ve mikrobiyota dostu bir alternatif olarak sunulmaktadır. Gıdaların işlenmesi sırasında meydana gelen biyoaktif kayıpları önlemek adına, ısıt işlemler yerine yüksek basınç (HPP) veya soğuk infüzyon gibi çağdaş mutfak teknikleri tercih edilmektedir. Bu dönüşüm, klasik reçetelerin lezzet mirasını korurken, içerdikleri sağlığı geliştirici bileşenlerin biyoyararlanımını en üst düzeye çıkarmayı hedeflemektedir. Böylece geleneksel mutfak pratikleri, modern tıp ve beslenme biliminin süzgecinden geçerek çağdaş gastronomi sunumlarında fonksiyonel birer unsura dönüşmektedir. Aşağıdaki menü, gün boyunca farklı işlevsel bileşenlerin dengeli bir şekilde alınabilmesine örnek oluşturmaktadır (Tablo 2):

**Tablo 2.** İşlevsel Besinlerle Hazırlanmış Örnek Bir Menü

| Öğün                | Menü İçeriği / Alternatifler                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Öne Çıkan İşlevsel Bileşen ve Sağlık Üzerindeki Etkisi                                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kahvaltı</b>     | Alternatif 1: Probiyotik kefir, yulaf ezmesi, chia tohumu, nar taneleri ve ceviz içi<br>Alternatif 2: Zeytinyağlı ve lor peynirli omlet, yanında avokado dilimleri, çeri domates ve çörek otlu lor peyniri                                                                                                             | Beta-glukan, Punikalajin & Omega-3: Kolesterol seviyesi dengelenir, bağırsak mikrobiyotası desteklenir, hücre yapısı korunur ve antioksidan koruma sağlanır.                  |
| <b>Ara Öğün</b>     | Bir fincan yeşil çay veya beyaz çay, yanında kavrulmamış kabak çekirdeği ve iki adet kuru kayısı                                                                                                                                                                                                                       | Kateşin & Çinko: Bağışıklık sistemi desteklenir, metabolik hız artırılır ve serbest radikallerle mücadele edilir.                                                             |
| <b>Öğle Yemeği</b>  | Alternatif 1: Fırında pişirilmiş somon veya uskumru filosu, yanında buharda pişmiş brokoli, kuşkonmaz ve zeytinyağlı taze sıkılmış limon soslu mor lahana salatası<br>Alternatif 2: Kinoa ve fırınlanmış bal kabağı dilimleri ile zenginleştirilmiş, üzerine keten tohumu serpiştirilmiş Akdeniz yeşillikleri salatası | Sülforafan, Antosiyanin & Alfa-linolenik Asit: Karaciğer detoks mekanizmaları desteklenir, damar esnekliği korunur ve kronik inflamasyon (iltihaplanma) süreçleri baskılanır. |
| <b>Ara Öğün</b>     | Bitkisel süt (badem veya yulaf sütü) ile hazırlanmış, içerisine toz tarçın, zencefil ve bitter çikolata (en az %80 kakao) eklenmiş smoothie                                                                                                                                                                            | Flavanol & Serebrosit: Kan şekeri dalgalanmaları önlenir, bilişsel fonksiyonlar ve odaklanma yeteneği artırılır.                                                              |
| <b>Akşam Yemeği</b> | Alternatif 1: Toz zerdeçal, sarımsak ve karabiber ile marine edilerek pişirilmiş hindi göğsü, yanında zeytinyağlı enginar kalbi ve esmer pirinç pilavı<br>Alternatif 2: Siyah mercimek (beluga) veya maş fasulyesi yemeği, yanında bol domatesli ve taze fesleğenli karabuğday (greçka) salatası.                      | Kurkumin, Alisin, Likopen & Sinarin: Safra akışı ve karaciğer fonksiyonları düzenlenir, kardiyovasküler sistem korunur ve doğal antimikrobiyal etki sağlanır.                 |

**Kaynak:** Bu menü kombinasyonu ve fonksiyonel bileşenlerin sinerjik (ortaklaşa) etkileri; "Journal of Functional Foods" (İşlevsel Gıdalar Dergisi), "Annual Review of Food Science and Technology" ve uluslararası fonksiyonel beslenme protokollerinde yer alan akademik veriler referans alınarak yapılandırılmıştır.

Kişiselleştirilmiş bir menü planlaması, misafirin dijital platformlar veya dijital restoran uygulamaları üzerinden paylaştığı biyometrik profili, alerjen hassasiyetleri ve beslenme hedefleri doğrultusunda dinamik olarak şekillenir. Ancak bu süreç, mutfak yönetimi açısından ciddi zorlukları beraberinde getirmektedir. Restoran içi operasyonlarda tedarik zincirinin yönetimi, reçete standardizasyonunun kaybolması ve her masa için ayrı bir makro-mikro besin dengesinin kurulması mutfak trafiğini karmaşıktırmaktadır. Bu zorlukları aşmak adına şefler, modüler menü tasarımlarına yönelmektedir. Belirlenen bir temel protein veya karbonhidrat matrisinin etrafına, bireyin genetik ve metabolik ihtiyacına göre özelleştirilmiş işlevsel soslar, biyoaktif mikro filizler ve zenginleştirilmiş yağlar eklenerek menülerde esneklik sağlanmaktadır (Altınel, 2009). Bu yaklaşım, operasyonel verimlilik ile kişiselleştirilmiş beslenme gereksinimleri arasında denge kurulmasına katkı sağlamaktadır.

Kişiselleştirilmiş ve işlevsel bir menünün sürdürülebilir olmasındaki en büyük engel, bazı biyoaktif bileşenlerin (örneğin polifenollerin acımtırak tadı, omega-3 yağ asitlerinin balıgımsı kokusu) duyuşal açıdan tüketici tarafından her zaman beğenilmemesidir. Bu noktada devreye duyuşal analiz çalışmaları girmektedir (Siro vd., 2008). Şefler, işlevsel gıdaların sahip olduğu istenmeyen tat ve kokuları baskılamak ya da dönüştürmek için gastronomik tekniklerden yararlanmaktadır. Örneğin, fonksiyonel bileşenlerin acılığını dengelemek amacıyla umami yönünden zengin doğal bileşenler (mantar özleri, fermente soslar) kullanılmakta veya mikro-enkapsülasyon teknolojisiyle biyoaktif maddeler kaplanarak tat tomurcuklarıyla doğrudan temas etmesi engellenmektedir (Bigliardi & Galati, 2013). Sonuç olarak işlevsel gıdaların yaygın kabul görebilmesi, yalnızca sağlık faydalarına değil, aynı zamanda tüketicilerin duyuşal beklentilerini karşılayabilmesine de bağlıdır.

### 3. GELECEK PERSPEKTİFİNDEN İŞLEVSEL GIDALAR

Beslenme ve sağlık arasındaki ilişkinin daha net anlaşılmaması, küresel gastronomi trendlerini temel beslenme ihtiyacını karşılayanın ötesine taşıyarak fizyolojik ve metabolik faydalar sağlayan işlevsel gıdalara yöneltilmektedir (Alkan, 2025). Gastronomi ve mutfak sanatları literatüründe işlevsel gıdalar; sarımsak ve domates gibi doğal olarak biyoaktif bileşen içeren geleneksel gıdalar ile endüstriyel olarak zenginleştirilmiş modifiye gıdalar olmak üzere farklı kategorilerde ele alınmaktadır (Alkan, 2025; Hasler & Brown, 2009). Güncel mutfak eğilimlerinde, geleneksel veya modifiye edilmiş yöntemler-

le hazırlanan fonksiyonel menülerin yalnızca insan sağlığını desteklemekle kalmayıp, gastronomik inovasyonun gelişimine de önemli katkılar sağladığı kabul edilmektedir.

Gastronomik inovasyon süreçlerinde fonksiyonel gıda bileşenlerinin teknolojik ve fizyolojik özellikleri arasındaki sinerji; ürünlerin oksidasyon ile emülsiyon stabilitesini artırırken, duyu kalitelerinin de geliştirilmesine olanak tanımaktadır. Dolayısıyla işlevsel gıdalar, gastronomik yaratıcılık ile sağlık odaklı ürün geliştirme süreçlerinin kesişim noktasında yer almaktadır. Bu doğrultuda, fiziksel ve kimyasal mutfak dönüşümlerini inceleyen bir bilim dalı olan moleküler gastronomi, doğal bileşenleri ve yenilikçi teknolojileri bir arada kullanarak tabağın hem sağlıklı hem de inovatif olmasını hedefleyen ortak çalışma alanları yaratmaktadır (Birch & Bonwick, 2019; Burke vd., 2021). Moleküler gastronomi disiplini kapsamında geliştirilen yeni pişirme teknikleri, gıda endüstrisinde kullanılan formülasyonların profesyonel mutfaklara ve ev mutfaklarına uyarlanması sağlayarak işlevsel bileşenlerin biyoyararlanımını optimize etmeyi amaçlamaktadır.

Gastronomi literatüründe obezite, hipertansiyon ve kalp rahatsızlıkları gibi metabolik bozuklukların artışı, bağışıklık sistemini güçlendiren, bilişsel fonksiyonları artıran ve kronik hastalıkları önleyen bileşenlerin mutfak uygulamalarına entegrasyonunu hızlandırmaktadır (Temizkan & Uslu, 2022). Karotenoidler, diyet lifleri, flavonoidler, prebiyotikler ve probiyotikler gibi fonksiyonel bileşenler, gıda formülasyonlarına doğal yollarla dâhil edilebildiği gibi dışarıdan zenginleştirme yoluyla da eklenebilmektedir. Örneğin unlu mamullerin polifenollerle zenginleştirilmesi, makarnalara havuç veya zeytin yaprağı unu eklenmesi ya da yoğurdun mango kabuğu tozu ile fonksiyonelleştirilmesi gibi uygulamalar mutfak sanatlarında antioksidan kapasiteyi artırmak için kullanılan güncel yöntemler arasındadır (Fekete vd., 2025). Ayrıca, bölgesel inovasyon stratejileri kapsamında yerel gıda kültürü, gastronomi turizmi ve markalaşma çalışmaları, daha sağlıklı ve sürdürülebilir fonksiyonel ürünlerin geliştirilmesiyle doğrudan ilişkilendirilmektedir. Bu durum, yerel üretim modellerini destekleyerek bölgesel kalkınmaya ivme kazandırmakta ve destinasyonların gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır. Geleceğin gastronomi ve mutfak eğitimi müfredatları da bu dönüşüme paralel olarak şekillenmekte, şef adaylarının gıdaların moleküler yapılarını ve fonksiyonel özelliklerini bilerek tabak tasarımları bir gereklilik haline gelmektedir (Burke vd., 2021). Tüketicilerin fonksiyonel ürünlere yönelik artan talebi, şefleri ve gıda ar-ge uzmanlarını biyoaktif bileşenlerin stabilitesini raf ömrü boyunca koruyan akıllı mutfak uygulamalarına yöneltmektedir.

Önümüzdeki on yıllık süreçte akıllı mutfakların en devrimsel cihazlarından biri 3D (üç boyutlu) gıda yazıcılarının olacağı öngörülmektedir. Bu teknoloji, işlevsel besin kartuşlarını kullanarak gıdaları mikro düzeyde hassasiyetle katman katman basabilme yeteneğine sahiptir (Sun vd., 2015). Yapay zekâ destekli karar sistemleri, bireyin giyilebilir cihazlarından elde edilen verileri analiz ederek o öğünde gereksinim duyulan kalori, protein, vitamin ve antioksidan miktarını hesaplayabilecek; bu bilgiler doğrultusunda 3D gıda yazıcılarının kişiye özel üretim yapmasına olanak sağlayabilecektir. Yazıcı, tam olarak o bireyin ihtiyacına uygun, çiğneme kolaylığı veya dokusu optimize edilmiş, içine işlevsel bileşenler homojen olarak dağıtılmış kişiye özel tabaklar üretecektir (Sun vd., 2015). Bu durum özellikle yaşlı beslenmesinde, sporcu mutfaklarında ve kişiselleştirilmiş klinik gastronomide çığır açma potansiyeline sahiptir.

Kişiselleştirilmiş beslenmenin geleceği tartışılırken, bu akımın gezegenin kaynakları üzerindeki sürdürülebilirlik ve etik etkileri de göz önünde bulundurulmalıdır. Her bireye özel olarak üretilen, paketlenen ve lojistiği sağlanan gıda modelleri, kaynakların verimsiz kullanılması durumunda karbon ayak izini ve gıda atıklarını artırma riski taşımaktadır (Akdağ & Üzülmmez, 2017). Bu noktada sürdürülebilir gastronomi ilkeleri devreye girmelidir. Şefler, kişiselleştirilmiş işlevsel içerikleri hazırlarken yerel biyoçeşitlilikten, dikey tarım uygulamalarından ve sıfır atık felsefesinden yararlanmak durumundadır (Öztürk & Kanoğlu, 2024; Akdağ & Üzülmmez, 2017). Diğer bir etik sorun ise gıda adaletidir. Yüksek teknoloji gerektiren genetik testler, giyilebilir cihazlar ve özel işlevsel gıda takviyeleri, bu beslenme modelini başlangıçta sadece sosyo-ekonomik düzeyi yüksek bir azınlığın erişebileceği lüks bir gastronomik deneyim haline getirebilir. Geleceğin gastronomi dünyası, bu kişiselleştirilmiş sağlık çözümlerini yerel mutfak kaynaklarını kullanarak daha ekonomik ve erişilebilir kılma sorumluluğu ile karşı karşıyadır.

#### 4. SONUÇ

Yirmi birinci yüzyılın getirdiği teknolojik ve bilimsel gelişmeler, gastronomi bilimini yalnızca lezzet ve estetik odaklı bir disiplin olmaktan çıkararak, insan sağlığını koruyan, yaşam kalitesini artıran ve hastalıkların önlenmesine katkı sağlayan multidisipliner bir alana dönüştürmüştür. Bu bölümde ele alınan kişiselleştirilmiş beslenme yaklaşımı, bireylerin genetik özellikleri, metabolik yapıları, bağırsak mikrobiyotası, yaşam tarzı ve çevresel faktörleri dikkate alarak geliştirilen beslenme modelleri sayesinde geleceğin gastronomi anlayışına yön vermektedir (Ordovas vd., 2018; Berry vd., 2020). Böylece

uzun yıllar boyunca hâkim olan “herkes için aynı beslenme” yaklaşımının yerini, bilimsel verilere dayalı, bireye özgü ve dinamik beslenme stratejileri almaktadır (Zeevi vd., 2015). Bu dönüşümün merkezinde yer alan işlevsel gıdalar, yalnızca temel besin öğelerini karşılayan ürünler olmanın ötesinde, içerdiği biyoaktif bileşenler sayesinde bağışıklık sisteminin desteklenmesi, kronik hastalık risklerinin azaltılması, bağırsak mikrobiyotasının dengelenmesi ve sağlıklı yaşlanmanın desteklenmesi gibi çok yönlü faydalar sunmaktadır (Roberfroid, 2002; Hasler & Brown, 2009). Polifenoller, karotenoidler, prebiyotikler, probiyotikler, omega-3 yağ asitleri ve diğer fonksiyonel bileşenlerin doğru gastronomik uygulamalarla kullanılması, hem duyuusal kaliteyi artırmakta hem de besinlerin biyoyararlanımını güçlendirmektedir. Bu nedenle geleceğin şefleri yalnızca reçete uygulayan profesyoneller değil, aynı zamanda gıda bileşenlerinin fizyolojik etkilerini bilen ve bunları gastronomik yaratıcılıkla birleştirebilen uzmanlar olmak durumundadır (Burke vd., 2021). Kişiye özel menü tasarımları ise gastronomide standardizasyon anlayışını yeniden şekillendirmektedir. Genetik analizler, metabolik göstergeler, alerjen profilleri ve bireysel beslenme hedefleri doğrultusunda oluşturulan fonksiyonel menüler, tüketicilere yalnızca lezzetli değil aynı zamanda sağlık hedeflerini destekleyen bütüncül deneyimler sunmaktadır. Bununla birlikte bu yaklaşım, restoran operasyonlarının yönetimi, reçete standardizasyonu, tedarik zinciri planlaması ve maliyet kontrolü gibi alanlarda yeni yönetim modellerinin geliştirilmesini de zorunlu kılmaktadır (Altınel, 2009). Dolayısıyla gastronomi işletmelerinin gelecekte rekabet avantajı sağlayabilmesi, dijital teknolojileri operasyonel süreçlerle bütünleştirebilme becerilerine bağlı olacaktır. Bu kapsamda dijitalleşme, yapay zekâ ve veri analitiği teknolojileri, gastronomi sektörünün dönüşümünü hızlandıran temel dinamikler arasında yer almaktadır.

Dijital sağlık teknolojileri ve yapay zekâ uygulamaları da kişiselleştirilmiş gastronominin gelişimini hızlandıran temel unsurlar arasında yer almaktadır. Sürekli glukoz monitörleri, akıllı saatler, giyilebilir sensörler ve biyometrik veri analiz sistemleri sayesinde bireyin anlık metabolik durumu değerlendirilebilmekte, bu veriler doğrultusunda kişiye özel fonksiyonel menüler oluşturulabilmektedir (Berry vd., 2020). Önümüzdeki yıllarda yapay zekâ destekli reçete geliştirme sistemleri, büyük veri analitiği ve dijital karar destek mekanizmalarının mutfak yönetiminin ayrılmaz bir parçası haline gelmesi beklenmektedir. Böylece gastronomi sektörü, veri temelli karar alma süreçlerinin yaygınlaştığı kişiselleştirilmiş ve akıllı bir hizmet modeline doğru evrilmektedir.

Moleküler gastronomi uygulamaları ile fonksiyonel gıdaların bir araya gelmesi, geleceğin mutfaklarında hem duyuşsal kaliteyi hem de sağlık etkisini optimize eden yenilikçi yaklaşımların gelişmesine olanak sağlamaktadır (Burke vd., 2021). Özellikle düşük sıcaklıkta pişirme teknikleri, yüksek basınç uygulamaları, mikroenkapsülasyon yöntemleri ve kontrollü fermantasyon süreçleri sayesinde biyoaktif bileşenlerin korunması mümkün olmakta, böylece fonksiyonel gıdaların etkinliği artırılmaktadır (Bigliardi & Galati, 2013). Aynı zamanda üç boyutlu gıda yazıcıları ve akıllı üretim sistemleri sayesinde bireyin ihtiyaçlarına göre tasarlanmış fonksiyonel öğünlerin hazırlanması, yakın gelecekte yalnızca araştırma laboratuvarlarının değil, ticari mutfakların da önemli uygulama alanlarından biri haline gelebilecektir (Sun vd., 2015). Bu gelişmeler, gastronomide standart üretim anlayışından veri temelli ve bireye özgü üretim sistemlerine geçişin önemli göstergeleri olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte kişiselleştirilmiş beslenmenin yaygınlaşması yalnızca teknolojik gelişmelerle sınırlı değildir. Bu dönüşümün sürdürülebilirlik, etik ve gıda adaleti boyutları da büyük önem taşımaktadır. Yerel ürünlerin değerlendirilmesi, mevsimsel üretimin desteklenmesi, sıfır atık uygulamalarının yaygınlaştırılması ve karbon ayak izinin azaltılması, kişiselleştirilmiş gastronomi anlayışının temel ilkeleri arasında yer almalıdır (Akdağ & Üzülmüş, 2017; Öztürk & Kanoğlu, 2024). Dolayısıyla kişiselleştirilmiş beslenme uygulamalarının uzun vadeli başarısı, teknolojik yeniliklerin çevresel sürdürülebilirlik ilkeleriyle birlikte ele alınmasına bağlıdır. Ayrıca yüksek maliyetli genetik testler ve dijital sağlık teknolojilerinin toplumun her kesimi tarafından erişilebilir hale getirilmesi, gelecekte üzerinde önemle durulması gereken sosyal ve etik konular arasında bulunmaktadır. Aksi halde kişiselleştirilmiş beslenme uygulamalarının yalnızca belirli gelir grubundaki bireylerin yararlanabileceği bir hizmete dönüşmesi, gıda eşitsizliklerini daha da artırmaktadır.

Tüm bu değerlendirmeler birlikte ele alındığında, gastronomi alanının geleceği sağlık bilimleri, genetik, biyoteknoloji, veri bilimi ve sürdürülebilirlik disiplinleriyle kurulacak güçlü iş birliklerine bağlı görünmektedir. Gastronomi eğitiminin de bu dönüşüme uyum sağlayacak şekilde yeniden yapılandırılması; şef adaylarının fonksiyonel gıdalar, nutri-genetik, nutri-genomik, dijital beslenme sistemleri ve sürdürülebilir mutfak uygulamaları konusunda yetkinlik kazanmalarını gerektirmektedir (Burke vd., 2021). Sonuç olarak kişiselleştirilmiş beslenme ve işlevsel gıdalar, geleceğin gastronomisini şekillendiren geçici bir eğilim değil; bilimsel gelişmelerle sürekli güçlenen, insan sağlığını merkeze alan yeni bir gastronomi paradigmasıdır.

Bu paradigma; lezzet, sağlık, teknoloji ve sürdürülebilirliği aynı çatı altında birleştirerek hem tüketici beklentilerini hem de gastronomi sektörünün gelecekteki gelişim yönünü yeniden tanımlamaktadır (Ordovas vd., 2018; Hasler & Brown, 2009).

Bu bölüm kapsamında incelenen bilimsel çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, kişiselleştirilmiş beslenmenin gastronomi alanında geçici bir eğilimden ziyade, disiplinin geleceğini şekillendirecek temel yaklaşımlardan biri olduğu görülmektedir. Bununla birlikte, bu dönüşümün yalnızca ileri teknolojilerle değil; bilimsel bilgi, etik sorumluluk, sürdürülebilirlik anlayışı ve yerel gastronomik mirasın birlikte değerlendirilmesiyle başarılı olabileceği düşünülmektedir. Geleceğin gastronomisinde en önemli rekabet unsurunun, yalnızca daha yenilikçi veya daha estetik tabaklar üretmek değil, bireyin sağlık gereksinimlerini bilimsel veriler doğrultusunda karşılayabilen, aynı zamanda çevresel ve toplumsal sorumluluklarını da gözeten bütüncül çözümler geliştirmek olacağı varsayılmaktadır. Özellikle yapay zekâ destekli karar sistemleri, giyilebilir sağlık teknolojileri ve kişiye özel menü planlama uygulamalarının yaygınlaşmasıyla birlikte gastronomi profesyonellerinin beslenme bilimi, gıda teknolojisi ve veri okuryazarlığı alanlarında da yetkinlik kazanmaları kaçınılmaz görünmektedir. Ancak teknolojik gelişmelerin insan unsurunun önüne geçmemesi; gastronominin kültürel kimliğini, yerel mutfak mirasını ve yemeğin sosyal paylaşım değerini koruyacak şekilde uygulanması büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle geleceğin başarılı gastronomi anlayışının, bilimi ve teknolojiyi merkeze alırken insan odaklı yaklaşımını, sürdürülebilir üretim ilkelerini ve kültürel değerleri birlikte yaşatabilen dengeli bir yapı üzerine inşa edileceği değerlendirilmektedir. Bu çerçevede kişiselleştirilmiş beslenme ve işlevsel gıdaların, gastronominin geleceğini şekillendiren geçici eğilimler değil; sağlık, teknoloji ve sürdürülebilirlik ekseninde disiplinin gelişimine yön veren stratejik bir paradigma olarak önemini artırarak sürdüreceği değerlendirilmektedir.

## KAYNAKÇA

- Akdağ, G., & Üzülmaz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi, *Gastronomide Güncel Eğilimler* (ss. 115-135). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alkan, Ö. (2025). Fonksiyonel gıdaların gastronomideki yeri ve geleceği. *Akademik Gastronomi Dergisi*, 13(1), 12-25.
- Altınel, H. (2009). *Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak yönetimi ve operasyonel verimlilik*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Alzuhairi, S., & Doğan, M. (2021). Fonksiyonel gıdaların gastronomideki önemi. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(2), 249-267.
- Aronson, J. K. (2017). Functional foods: A definition and regulatory considerations. *British Journal of Clinical Pharmacology*, 83(1), 56-61. <https://doi.org/10.1111/bcp.12935>.
- Baysal, A. (2001). *Beslenme ve Diyet Dergisi*, <https://beslenmevediyetdergisi.org> (Erişim Tarihi: 18.05.2026).
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2003). *Beslenme, sağlık ve gastronomi ilişkisi*. Bursa: Ekin Kitabevi Yayınları.
- Berry, S. E., Valdes, A. M., Drew, D. A., Asnicar, F., Mazidi, M., Wolf, J., ... & Spector, T. D. (2020). Human postprandial responses to food and potential for precision nutrition. *Nature medicine*, 26(6), 964-973.
- Bigliardi, B., & Galati, F. (2013). Innovation trends in the functional food market. *Trends in Food Science & Technology*, 31(2), 118-129.
- Birch, C. S., & Bonwick, G. A. (2019). Ensuring the future of functional foods. *International Journal of Food Science and Technology*, 54(5), 1467-1485.
- Burke, R., Kelly, A., Lavelle, C., & vo Kientza, H. T. (Eds.). (2021). *Handbook of molecular gastronomy: Scientific foundations, educational practices, and culinary applications*. Crc Press.
- Demirbağ, Z., Alan, S., & Öksüztepe, G. (2023). Fonksiyonel Gıdalar ve Beslenmedeki Önemi. *Bozok Veterinary Sciences*, 4(2), 54-60.
- Essa, M. M., Bishir, M., Bhat, A., Chidambaram, S. B., Al-Balushi, B., Hamdan, H., ... & Qoronfleh, M. W. (2023). Functional foods and their impact on health. *Journal of food science and technology*, 60(3), 820-834.
- Farr, D.R. (1997). Functional foods. *Cancer Letters*, 114(1-2), 59-63.
- Fekete, M., Lehocski, A., Kryczyk-Poprawa, A., Zábó, V., Varga, J. T., Bálint, M., ... & Varga, P. (2025). Functional foods in modern nutrition science: mechanisms, evidence, and public health implications. *Nutrients*, 17(13), 2153.
- Fenech, M., El-Sohemy, A., Cahill, L., Ferguson, L. R., French, T. A. C., Tai, E. S., ... & Head, R. (2011). Nutrigenetics and nutrigenomics: viewpoints on the current status and applications in nutrition research and practice. *Lifestyle Genomics*, 4(2), 69-89.
- Gülbandılar, A., Okur, M., & Dönmez, M. (2017). Fonksiyonel gıda olarak kullanılan probiyotikler ve özellikleri. *Turkish Journal of Scientific Reviews*, 10(1), 44-47.
- Hasler, C. M., & Brown, A. C. (2009). Position of the American Dietetic Association: Functional foods. *Journal of the American Dietetic Association*, 109(12), 2035-2046.
- Meral, R., Doğan, İ. S., & Kanberoğlu, G. S. (2012). Fonksiyonel gıda bileşeni olarak antioksidanlar. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 2(2), 45-50.

- Ordovas, J. M., Ferguson, L. R., Tai, E. S., & Mathers, J. C. (2018). Personalised nutrition and health. *Bmj*. doi: <https://doi.org/10.1136/bmj.k2173>
- Öztürk, B., & Kanoğlu, E. (2024). Metaforlarla Gastronomide Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi.
- Roberfroid, M.B. (2000). Defining functional foods. *Functional foods. Concept to product*, 1-18.
- Roberfroid, M.B. (2002). Global view on functional foods: European perspectives. *British Journal of Nutrition*, 88(S2), S133-S138.
- Seçim, Y. (2018). Türk Mutfağında Kullanılan Bazı Fonksiyonel Gıdalar Ve Özellikleri. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 1-9.
- Siró, I., Kápolna, E., Kápolna, B., & Lugasi, A. (2008). Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance—A review. *Appetite*, 51(3), 456-467.
- Spence, C. (2021). *Gastrophysics: The new science of eating*. Penguin Books.
- Sun, J., Zhou, W., Huang, D., Fuh, J. Y., & Hong, G. S. (2015). An overview of 3D printing technologies for food fabrication. *Food and bioprocess technology*, 8(8), 1605-1615.
- Tang, T., Chawner, L. R., Chu, R., Nekitsing, C., & Hetherington, M. M. (2022). Downsizing by design—investigating acceptance, choice and willingness to pay for portion control design concepts. *Food Quality and Preference*, 96, 104434.
- Temizkan, S. P., & Uslu, A. N. (2022). Research On Functional Food Perception Of Academicians. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4).
- Zeevi, D., Korem, T., Zmora, N., Israeli, D., Rothschild, D., Weinberger, A., ... & Segal, E. (2015). Personalized nutrition by prediction of glycemic responses. *Cell*, 163(5), 1079-1094.

# YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KALİTE KÜLTÜRÜ: KURUMSAL MÜKEMMELLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR REKABET AVANTAJI

Ela OĞAN\*

## 1. GİRİŞ

Son yıllarda yaşanan sosyo-kültürel değişimler, teknolojik dönüşümler ve küreselleşme süreçleri gastronomi alanında önemli gelişmelerin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bu gelişmelere paralel olarak yiyecek-içecek sektörüne yönelik talep artmış ve sektörde faaliyet gösteren işletmelerin sayısında da belirgin bir yükseliş meydana gelmiştir. Pazarın büyümesiyle birlikte yiyecek-içecek işletmeleri arasındaki rekabet yoğunlaşmış ve rekabet koşulları daha karmaşık bir yapıya dönüşmüştür. İşletmelerin rekabetçi bir konum elde edebilmeleri; değişen pazar koşullarına uyum sağlayabilmelerinin yanı sıra ortaya çıkan fırsatları doğru analiz ederek sürdürülebilir rekabet üstünlüğü geliştirebilmelerine bağlı olmaktadır. Günümüzde kalite, ulusal ve uluslararası pazarda rekabet üstünlüğü sağlamaktadır. Yiyecek-içecek işletmeleri, emek yoğun yapıları ve üretim ile tüketim süreçlerinin eş zamanlı olarak gerçekleşmesi nedeniyle karmaşık hizmet sistemleri içerisinde değerlendirilmektedir. Yoğun rekabetin hâkim olduğu günümüz pazar koşullarında işletmelerin sürdürülebilir rekabet avantajı elde edebilmeleri ve bunu koruyabilmeleri açısından hizmet kalitesinin farklılaştırılması stratejik bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Kankam-Kwarteng vd., 2020; Shah

\* Doç. Dr., Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Yönetim Bilişim Sistemleri Bölümü, Kırşehir, Türkiye, ela.ogan@ahievran.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-5491-771X>

& Aryal, 2025). Hizmet kalitesi, müşterilerin hizmete ilişkin beklentileri ile işletmenin sunduğu hizmet performansına yönelik algıları arasındaki uyum düzeyini ifade etmektedir (Etrata Jr vd., 2025). Bu bağlamda hizmet kalitesi; müşteri memnuniyeti, müşteri sadakati, marka güveni ve kurumsal mükemmelliğin oluşumu ile rekabet avantajının sürdürülmesinde belirleyici rol oynayan temel faktörlerden biri olarak kabul edilmektedir (Beşcanlar & Koç, 2022; Uslu, 2020).

Kalite, işletmeler açısından teknik bir zorunluluk olmaktan ziyade bütünsel başarı ve sürdürülebilir faaliyetler açısından tüm birimler tarafından içselleştirilmiş kurumsal bir hayat felsefesi olarak görülmelidir. Gastronomi sektöründeki yoğun rekabet ortamında yiyecek-içecek işletmelerinin faaliyetlerinin sürdürülebilir olabilmesi için kurumsal kalite kültürünün oluşturulması kritik önem taşımaktadır. Kalite anlayışında yaşanan dönüşümle birlikte hijyen, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik uygulamaları, yiyecek ve içecek işletmeleri açısından farklılaştırıcı rekabet unsurları olmaktan çıkarak pazara girişin temel gereklilikleri hâline gelmiştir (Griffith vd., 2010; Etrata Jr. vd., 2025). İşletmelerin gıda güvenliği ve hijyen standartlarını belirli dönemlerde uygulanan prosedürler veya denetim faaliyetleri kapsamında ele almaları yeterli görülmemektedir (Manning, 2018). Güncel kalite yönetimi yaklaşımları, kalite ilkelerinin örgütsel kültürün ayrılmaz bir parçası hâline getirilmesini ve tüm çalışanlar tarafından benimsenmesini gerekli kılmaktadır (Oakland, 2014). Bu kapsamda kalite kültürü, HACCP ve ISO 22000 gibi gıda güvenliği yönetim sistemlerinin etkin uygulanmasını destekleyerek gıda güvenliği, hijyen ve atık yönetimine ilişkin risklerin azaltılmasına katkı sağlamaktadır (Oakland, 2014; ISO, 2018). Bununla birlikte çalışanların kalite süreçlerine katılımını, sorumluluk bilincini ve örgütsel bağlılığını güçlendirerek operasyonel mükemmelliğin geliştirilmesine zemin hazırlamaktadır. Kalite kültürü, işletmelerin ekonomik performanslarının yanı sıra çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmalarını desteklemektedir.

## 2. KALİTE KAVRAMININ GELİŞİMİ

Kalite, ürün ve hizmetlerde daha iyiye ve mükemmelliği arama amacıyla ortaya çıkmıştır (Shewhart, 1931). Hiç şüphesiz insanlık tarihinin ilk çağlarından itibaren daha iyiye ulaşabilme çabalarının var olması ve gelişmelerin yaşanması kalite anlayışının benimsendiğini göstermektedir. İnsanın öncelikle ihtiyaçlarını karşılayabilme ve sonrasında isteklerine yönelik iyileştirme çabaları, kalitenin sistematik gelişim sürecinin kanıtıdır (Gencel, 2001).

Sanayi Devrimiyle beraber yönetim alanındaki gelişmelerin kalite bakış açısının kavramsallaşmasına katkı sağladığı söylenebilir. Devam eden süreçte kalitenin yönetim literatüründe yer edinmeye başlaması ise 1900'lü yılların sonuna rastlamaktadır. Söz konusu aşamada kalite kavramını açıklayan Shewhart (1931) kaliteyi iki temel boyutta ele almıştır. Bunlardan ilki, insanın varlığından bağımsız olarak bir ürünün veya nesnenin sahip olduğu nesnel özelliklerdir. İkincisi ise bu nesnel özelliklerin bireylerde oluşturduğu algı, düşünce ve değerlendirmeleri ifade eden öznel boyuttur. Shewhart'ın kaliteyi, hem teknik özelliklere uygunluk hem de kullanıcı algıları bakımından ele almasının; Crosby (1979), Deming (1986), Juran (1988) ve Feigenbaum'ın (1991) yaklaşımlarının temelini oluşturduğu söylenebilir. Crosby (1979), kaliteyi ihtiyaçlara uygunluk bakımından; Deming (1986), müşterinin hem bugünkü hem de gelecekteki beklentileri karşılayabilme açısından ele alırken Juran (1988), kullanıma uygunluk ve Feigenbaum (1991) ise tüm birimleri ve süreçleri kapsayan bütüncül bir yönetim anlayışı olarak ele almıştır. Kaliteyi "mükemmellik" anlayışıyla ele alan en önemli isimlerden biri de David A. Garvin'dir. Garvin'e (1984) göre kalite, kesin olarak tanımlanması güç olmakla birlikte üstünlük, mükemmellik ve en iyi temsil eden bir kavramdır. Bu anlamda kaliteyi; ölçülebilir teknik özelliklerden daha çok ürün veya hizmetin üstünlüğü ve kusursuzluğu ile ilişkilendirmektedir. Günümüzde kalite yaklaşımı, imalat sektöründe muayene süreçlerinden başlayarak (Kalite 1.0), sanayi sektöründe istatistiksel süreç kontrolü (Kalite 2.0), süreç iyileştirme ve insan kaynaklarının gelişimine öncülük eden toplam kalite yönetimi (Kalite 3.0), küreselleşme ve dijital gelişmelere paralel ortaya çıkan siber-fiziksel uygulamalar (Kalite 4.0), sürdürülebilirlik, sosyal sorumluluk, döngüsel ekonomi odağında büyük veri ve tahmine dayalı analitik sistemlere (Kalite 5.0) doğru bir gelişim sergilemektedir (Taner & Kaya, 2005; Al-Ibrahim, 2014; Alam vd., 2024; Sá vd., 2026).

Hizmet kalitesindeki gelişmeler ise özellikle insan hayatıyla doğrudan ilişkili olan sağlık hizmetleri gibi alanlarda hatayı kabul etmeyen yaklaşımlardan etkilenmiştir (Çaklı, 2021). Donabedian (1980), sağlık hizmetlerinde kalite değerlendirmesini etkililik, verimlilik, optimallik, kabul edilebilirlik, etkenlik, hakkaniyet ve yasallık olmak üzere yedi temel kalite boyutu çerçevesinde ele almıştır. Böylece hizmet kalitesinin sadece operasyonel bir başarı değil aynı zamanda etik, yasal ve toplumsal bir sorumluluk taşıdığına dikkat çekmiştir (Çavmak & Çavmak, 2017; Çaklı, 2021). Günümüzde modern kalite anlayışı, hizmetlerin belirlenmiş standartlara uygunluğunu sağlamanın ötesine geçerek sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda ekonomik, çevresel ve

sosyal boyutları kapsayan bütüncül bir yaklaşımı savunmaktadır. Birleşmiş Milletler tarafından ortaya konulan *Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları*, kalite yönetiminde süreçlerin etkin ve doğru yürütülmesinin yanı sıra doğal kaynakların korunması, toplumsal refahın desteklenmesi ve gelecek nesillerin gereksinimlerinin gözetilmesini de içermesi gerektiğini vurgulamaktadır (United Nations, 2015). Bu doğrultuda kalite yönetim sistemleri, çevresel, sosyal ve yönetim (Environmental, Social and Governance–ESG) ilkeleriyle giderek daha fazla bütünleşmekte ve işletmelerin sürdürülebilir değer yaratma süreçlerinin temel bileşenlerinden biri haline gelmektedir (Elkington, 1997; ISO 9000, 2015; Antony vd., 2025).

### 3. KALİTE KÜLTÜRÜ

Kalite kavramı, tarihsel süreç içerisinde ürün odaklı bir bakış açısından müşteri beklentilerini, süreç performansını ve örgütsel öğrenmeyi kapsayan bütüncül bir yönetim anlayışına doğru evrilmiştir. Ürün ve hizmetlerde tasarım, üretim ve dağıtım süreçlerinde sıfır hata felsefesinin benimsenmesiyle de sadece operasyonel boyutta sınırlı kalmamış stratejik yönetim kapsamında değerlendirilmiştir (Taner & Kaya, 2005). Bu bakış açıları, toplam kalite yönetiminin temel ilkeleri olan müşteri odaklılık, çalışan katılımı, süreç yönetimi ve sürekli iyileştirme anlayışının teorik temelini oluşturmaktadır. Toplam kalite yönetimi, kalite faaliyetlerinin belirli bir departmanın teknik sorumluluğu olmaktan çıkarılarak liderlik desteği ve üst yönetimin kararlılığıyla örgütün tüm kademelerine yayılan kurumsal kültürün bir parçası olarak benimsenmesi gerektiğini savunmaktadır (Oakland, 2014). Diğer bir ifadeyle kalitenin, sadece denetim mekanizmaları aracılığıyla sağlanan bir çıktı olarak değil örgütsel süreçlerin tamamına etki eden ve tüm çalışanların katkısıyla ortaya çıkan kültürel bir değer olarak değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Oğan, 2026).

Kurumsal kültür, bir organizasyonun örgüt DNA'sını ifade etmektedir. Örgütün üyeleri tarafından zamanla içselleştirilen temel değerler, inançlar, normlar ve davranış kalıplarından oluşan kolektif bir yapıdır ve çalışanların kurumsal olayları algılama, yorumlama, eyleme dökme süreçlerini etkilemektedir (Eren, 2020). Kurumsal kültür, örgütün kimliğini meydana getirirken aynı zamanda karar alma, liderlik ve örgütsel performans üzerinde belirleyici ve stratejik bir rol oynamaktadır. Bunun yanı sıra kurumsal kültür, grubun dış çevreye uyum sağlama ve iç bütünleşme sorunlarını çözme sürecinde geliştirdiği, zaman içerisinde geçerliliği kabul edilen ve bu nedenle

yeni üyelere örgütte olayların nasıl algılandığı, yorumlandığı ve değerlendirildiği konusunda aktarılan temel varsayımları ifade etmektedir (Schein, 2010). Kurumsal kültür, örgütsel davranışları biçimlendiren ve kurumsal uygulamalara yön veren temel unsurlardan biri olarak kabul edilmektedir (Şişman, 2014).

Kalite kültürü, kalite anlayışının örgütün temel değerlerinden biri hâline gelerek tüm çalışanlar tarafından benimsenmesini ve günlük iş süreçlerine yansıtılmasını ifade etmektedir (Kumar vd., 2020). Bu kültürün örgütte yerleşmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında çeşitli örgütsel unsurlar belirleyici rol oynamaktadır. Srinivasan & Kurey (2014), kalite kültürünün gelişimini destekleyen dört temel unsurdan söz etmektedir. Bunlardan ilki, üst yönetimin kaliteyi stratejik bir öncelik olarak benimsemesi ve bu konudaki kararlılığını sürekli biçimde ortaya koymasısıdır. İkinci unsur, yöneticilerin kaliteye ilişkin söylemleri ile uygulamaları arasında tutarlılık bulunmasıdır. Üçüncü unsur, çalışanların kalite iyileştirme faaliyetlerine aktif katılımının teşvik edilmesi ve geri bildirim mekanizmalarına etkin biçimde dâhil edilmesidir. Son olarak, çalışanların karar alma süreçlerinde yetkilendirilmesi ve güçlendirilmesi, kalite kültürünün örgüt genelinde benimsenmesini destekleyen önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Srinivasan & Kurey, 2014; Kumar vd., 2020).

#### 4. YIYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE KALİTE KÜLTÜRÜ

Yiyecek-içecek işletmelerinde kalite kültürü, sunulan ürün ve hizmetlerin belirlenmiş standartlara uygun biçimde gerçekleştirilmesini sağlayan ortak değerler, davranış kalıpları ve yönetim anlayışını ifade etmektedir. Hizmet üretimi ve tüketiminin eş zamanlı gerçekleşmesi, emek yoğun bir yapıya sahip olması ve sunulan ürünlerin doğrudan insan sağlığını etkilemesi nedeniyle kalite kültürü, bu işletmeler açısından stratejik bir öneme sahiptir. Bu doğrultuda kalite anlayışı; hammadde tedarikinden depolamaya, üretim süreçlerinden servis uygulamalarına ve müşteri geri bildirimlerinin değerlendirilmesine kadar tüm faaliyetlerin bütüncül bir yaklaşımla yönetilmesini gerektirmektedir (Schein, 2010; ISO 9000, 2015).

Teknolojik gelişmeler, küresel tedarik zincirlerinin yaygınlaşması, değişen tüketici beklentileri ve yoğunlaşan rekabet koşulları, yiyecek-içecek sektöründe kalite kavramının kapsamını önemli ölçüde genişletmiştir. Günümüzde kalite; lezzet ve müşteri memnuniyeti gibi geleneksel ölçütlerin yanı sıra hijyen, sanitasyon, gıda güvenliği, izlenebilirlik, sürdürülebilir-

lik ve yasal düzenlemelere uyumu da kapsamaktadır (Codex Alimentarius Commission [CAC], 2023; World Health Organization [WHO], 2022). Yiyecek içecek işletmeleri açısından kalite kültürü, tüketici sağlığının korunması ve işletmenin uzun dönemli sürdürülebilirliğinin sağlanmasında temel bir yönetim yaklaşımı olarak benimsenmektedir.

Kalite kültürünün örgüt genelinde yerleşmesi, kalite yönetim sistemlerinin etkin biçimde uygulanmasını da desteklemektedir. ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi süreçlerin standardizasyonu, müşteri odaklılık ve sürekli iyileştirme ilkelerine odaklanırken, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi bu yaklaşımı gıda güvenliğine özgü tehlike analizi, kritik kontrol noktaları, izlenebilirlik ve önleyici uygulamalarla bütünleştirmektedir (ISO 9000, 2015; ISO, 2018). Böylece kalite kültürü, bu standartların kalite anlayışının örgütün tüm süreçlerine yerleşmesini hedeflemektedir. Bu nedenle kalite yönetimi uygulamalarının başarısı; üst yönetimin kararlılığı, liderlerin örnek davranışları, çalışanların kalite süreçlerine aktif katılımı, sürekli eğitim faaliyetleri ve iyileştirme çalışmalarının kurumsal bir anlayışla sürdürülmesine bağlıdır (Srinivasan & Kurey, 2014).

#### **4.1. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kalite Kültürü ve Kurumsal Mükemmellik**

Kalite kültürünün yiyecek-içecek işletmelerinde kurumsallaşması, sunulan hizmetin müşteri tarafından algılanan kalitesine doğrudan yansımaktadır. Diğer bir ifadeyle kalite algısı; hizmetin soyut, eş zamanlı ve insan etkileşimine dayalı yapısı nedeniyle sadece teknik standartlara uygunluğuyla değil müşterinin hizmet deneyimi sonunda değerlendirilmektedir. Bu nedenle hizmet kalitesinin düzenli olarak ölçülmesi, müşteri beklentilerinin belirlenmesi, hizmet sunumunda ortaya çıkan eksikliklerin tespit edilmesi ve sürekli iyileştirme faaliyetlerinin planlanması açısından stratejik önem taşımaktadır (Parasuraman, vd., 1988).

Restoran işletmelerinde hizmet kalitesinin değerlendirilmesine yönelik geliştirilen en yaygın ölçüm araçlarından biri DINESERV ölçeğidir. Stevens ve arkadaşları (1995) tarafından SERVQUAL modelinin yiyecek-içecek sektörüne uyarlanmasıyla geliştirilen bu ölçek; fiziksel özellikler, güvenilirlik, heveslilik, güven verme ve empati boyutları aracılığıyla restoran hizmet kalitesinin müşteri bakış açısından değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır. Yapılan araştırmalar, yiyecek ve içecek kalitesinin yanı sıra fiziksel ortamın niteliği, çalışanların hizmet sunumundaki istekliliği, iletişim becerileri ve

müşteriye gösterdikleri ilginin müşteri memnuniyeti, yeniden satın alma niyeti ve işletmeye duyulan sadakat üzerinde belirleyici etkiye sahip olduğunu göstermektedir (Stevens vd., 1995; Ryu, Lee, & Kim, 2012). Ancak hizmet kalitesinin sürdürülebilir biçimde geliştirilebilmesi için sadece müşteri memnuniyetinin ölçülmesi yeterli değildir. Hizmet kalitesinin kalıcı bir rekabet avantajına dönüşebilmesi, kalite kültürünün örgütün tüm süreçlerine yerleşmesi ve toplam kalite yönetimi ilkelerinin sistematik biçimde uygulanmasına bağlıdır. Örgüt ikliminde hissedilen liderlik desteğinin hiç şüphesiz yenilikçi davranışlara olumlu etkisi bulunmaktadır (Oğan ve Çetiner, 2024). Hissedilen bu destekle birlikte ortaya çıkan çalışan katılımı, süreç yönetimi, veri temelli karar verme, sürekli iyileştirme ve müşteri odaklılık gibi toplam kalite yönetimi uygulamaları, işletmelerin kurumsal performansını destekleyen temel yönetim unsurları olarak değerlendirilmektedir (Oakland, 2014).

Toplam kalite yönetimi uygulamalarının uzun dönemli başarısı ise kurumsal mükemmellik anlayışıyla bütünleştğinde daha sürdürülebilir sonuçlar ortaya çıkmaktadır. Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı (EFQM) tarafından geliştirilen Kurumsal Mükemmellik Modeli, işletmelerin operasyonel başarılarının yanı sıra liderlik, strateji, çalışanlar, iş birlikleri, süreç yönetimi ve paydaşlara sağlanan değeri bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmektedir (EFQM, 2020). Son yıllarda gerçekleştirilen araştırmalar da işletmelerde liderlik, insan kaynakları yönetimi, bilgi yönetimi, süreç tasarımı ve müşteri odaklılık gibi toplam kalite yönetimi uygulamalarının kurumsal mükemmellik düzeyini artırdığını bununla birlikte kurumsal mükemmelliğin kalite uygulamaları ile sürdürülebilir işletme performansı arasındaki ilişkiyi güçlendiren önemli unsur olduğunu ortaya çıkarmaktadır (Nair & Choudhary, 2016; Abbas & Kumari, 2021; Bel Haddioui, 2025). Kurumsal mükemmellik anlayışını benimseyen işletmeler; müşteri memnuniyeti, çalışan bağlılığı, operasyonel verimlilik, yenilikçilik kapasitesi ve rekabet üstünlüğü açısından daha başarılı sonuçlar elde ederken değişen pazar koşullarına daha hızlı uyum sağlayarak sürdürülebilirliklerini güçlendirmektedir.

#### **4.2. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kalite Kültürü ve Rekabet**

Yüksek riskli pazar koşullarında, işletmelerin sadece fiyat veya bölgesel avantaj sunan aynı zamanda taklit edilebilir yöntemlerle sürdürülebilirliğini sağlaması mümkün görünmemektedir (Kurian & Muzumdar, 2017; McCrary, 2026; Yeng vd., 2018). Bununla birlikte kalite anlayışının örgüt genelinde benimsenmesi, işletme kaynaklarının etkin kullanılmasının yanı sıra

uzun dönemli rekabet gücü ve sürdürülebilir kârlılık sağlamaktadır (Taner & Kaya, 2005). Garvin (1988), kaliteyi işletmelere sürdürülebilir rekabet avantajı sağlayan temel stratejik unsurlardan biri olarak değerlendirmekte ve ürün kalitesini performans, özellikler, güvenilirlik, uygunluk, dayanıklılık, servis kolaylığı, estetik ve algılanan kalite olmak üzere sekiz boyutta ele almaktadır. Garvin (1988) kalitenin, sadece hataları azaltmaya yönelik operasyonel bir faaliyet olmadığını; müşteri memnuniyeti, marka itibarı, pazar payı ve işletme performansını doğrudan etkileyen stratejik bir yönetim aracı olduğunu belirtmektedir.

Kalitenin sürdürülebilir bir rekabet avantajına dönüşebilmesi ise kalite kültürünün örgüt genelinde benimsenmesine bağlıdır. Güçlü bir kalite kültürü, çalışanların kaliteyi günlük iş süreçlerinin ayrılmaz bir parçası olarak benimsemelerini sağlayarak sürekli öğrenme, yenilikçilik ve sürekli iyileştirme anlayışını desteklemektedir (Schein, 2010; Srinivasan & Kurey, 2014). Bu kültürel yapı, işletmelerin değişen müşteri beklentilerine daha hızlı uyum sağlamasına, süreç performansını geliştirmesine ve kalite odaklı inovasyon kapasitesini artırmasına katkı sunmaktadır. Ayrıca bilgi paylaşımı, çalışan katılımı ve yalın yönetim uygulamalarının kalite kültürüyle bütünleşmesi, operasyonel hataların ve kaynak israfının azaltılmasına önemli katkılar sağlamaktadır (Oakland, 2014).

Son yıllarda dijital dönüşüm ve sürdürülebilirlik yaklaşımları, kalite kültürünün kapsamını daha da genişletmiştir. Endüstri 4.0 teknolojileri, büyük veri analitiği, yapay zekâ ve nesnelerin interneti uygulamaları kalite yönetim sistemlerinin gerçek zamanlı veriyle desteklenmesine olanak sağlamaktadır. Böylece uzun dönemli sürdürülebilir değer yaratmaya yönelik ürün ve hizmet üretimi gerçekleştirilmektedir (Elkington, 1997; ISO, 2015). Özellikle yiyecek-içecek işletmelerinde akıllı izlenebilirlik sistemleri, yapay zekâ destekli talep tahminleri ve dijital kalite kontrol uygulamaları sayesinde gıda güvenliği riskleri azaltılmakta, kaynak verimliliği artırılmakta ve gıda israfı önemli ölçüde azaltılabilmektedir.

Kalite kültürü, kalite yönetimi uygulamalarının kurumsal mükemmeliğe dönüşmesinde önemli bir rol üstlenmektedir. Liderlik, çalışan katılımı, süreç yönetimi, müşteri odaklılık ve sürekli iyileştirme gibi kalite yönetimi ilkeleri, kalite kültürüyle desteklendiğinde işletmelerin kurumsal mükemmellik düzeyini artırmaktadır (EFQM, 2020). Aynı zamanda toplam kalite yönetimi, stratejik yönetim anlayışıyla entegre edildiğinde işletmelerin yenilikçilik performansını geliştirerek sürdürülebilir rekabet avantajı sağlamaktadır (Prajojo & Sohal, 2006).

## 5. SONUÇ

Kalite kültürü, çalışanların kaliteye ilişkin ortak değer, inanç ve davranışları paylaşarak kaliteyi örgütsel yaşamın doğal bir parçası hâline getirdiği kurumsal bir anlayışı gerektirmektedir. Emek yoğun yapısı, üretim ve tüketimin eş zamanlı gerçekleşmesi ve insan etkileşiminin yüksek düzeyde olması nedeniyle yiyecek-içecek işletmelerinde kalite yönetimi daha karmaşık bir niteliğe sahiptir. Yiyecek içecek işletmelerinde kalite, sunulan ürünün lezzeti veya fiziksel özelliklerinin yanı sıra hijyen uygulamaları, gıda güvenliği, hizmet sunum süreçleri, çalışan davranışları, hizmet hızı ve müşteri deneyiminin bütüncül olarak yönetilmesiyle ilişkilendirilmektedir. Gelişen kalite anlayışıyla birlikte hijyen, güvenlik ve sürdürülebilirlik uygulamaları pazarda girişin temel koşulları hâline gelirken, işletmelerin rekabet avantajı elde edebilmesi bu standartları örgütsel davranış biçimlerine dönüştürebilmesine bağlı hâle gelmiştir (Etrata Jr. vd., 2025).

Değişen pazar koşulları nedeniyle işletmelerin sadece maliyet veya farklılaşma odaklı rekabet üstünlüğünü benimsemeleri sürdürülebilirlik için yeterli gelemeyebilir (Yeng, vd., 2018). Bu çerçevede kalite kültürü, yiyecek-içecek işletmelerinde yalnızca belirli prosedürlerin uygulanmasını ifade eden teknik bir sistem değil; çalışanların kalite ve gıda güvenliği sorumluluğunu ortak bir değer olarak benimsediği, örgütün tüm süreçlerine yön veren stratejik bir yönetim yaklaşımı olarak değerlendirilmektedir. Kalite kültürünün örgüt genelinde içselleştirilmesi, müşteri memnuniyetinin artırılmasının yanı sıra hizmet hatalarının azaltılmasına, gıda güvenliği risklerinin kontrol altına alınmasına, yasal yükümlülüklerle uyumun sağlanmasına ve işletmenin uzun dönemli rekabet gücünün sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağlamaktadır.

Yiyecek-içecek işletmeleri, tarihsel mutfak mirasını ve gastronomik değerleri koruma sorumluluğunu, ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarına uyum zorunluluğuyla birlikte yerine getirmek durumundadır. Bu nedenle yiyecek içecek işletmelerinde kalite kültürü, geleneksel üretim ve hizmet anlayışının korunmasıyla birlikte çağdaş kalite ve gıda güvenliği uygulamalarının bütünleştirilmesini sağlamaktadır. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, HACCP ilkeleri ve diğer kalite standartları, bu sürecin teknik çerçevesini oluştururken söz konusu standartların etkinliği, kalite anlayışının çalışanlar tarafından benimsenmesine ve örgütsel kültürün bir parçası hâline getirilmesine bağlıdır (ISO, 2018; Codex Alimentarius Commission [CAC], 2023). Bu doğrultuda yiyecek-içecek işletmelerinin sürdürülebilir

başarısı yalnızca fiziksel altyapının yeterliliği, hijyen koşullarının sağlanması veya hizmet kalitesinin belirli standartlarda sunulmasıyla açıklanamaz. İşletmelerin uzun dönemli rekabet üstünlüğü elde edebilmesi; liderliğin kalite konusundaki kararlılığı, çalışanların kalite süreçlerine aktif katılımı, sürekli iyileştirme anlayışının benimsenmesi ve müşteri odaklı hizmet kültürünün örgütün tüm kademelerine yayılmasıyla mümkün olmaktadır (Srinivasan & Kurey, 2014; Schein, 2010). Ayrıca kalite kültürü, dijital dönüşüm ve sürdürülebilirlik ilkelerini kurumsal stratejileriyle bütünleştirebilen işletmelerin kurumsal mükemmelliğe ulaşmalarında ve küresel rekabet ortamında uzun dönemli başarı elde etmelerinde belirleyici bir rol üstlenmektedir (EFQM, 2020; ISO, 2015).

## KAYNAKÇA

- Abbas, J., & Kumari, K. (2021). Examining the relationship between total quality management and knowledge management and their impact on organizational performance: A dimensional analysis. *Journal of Economics, Administrative and Social Sciences*, 39(1), 54–77. <https://doi.org/10.1108/JEAS-03-2021-0046>
- Al-Ibrahim, A. (2014). Quality management and its role in improving service quality in public sector. *Journal of Business and Management Sciences*, 2(6), 123-147. <https://doi.org/10.12691/jbms2-6-1>.
- Alam, S., Jumady, E., Fajriah, Y., Halim, A., & Hatta, S. (2024). Integrating total quality management with strategic, operational, and human resource management: a qualitative exploration of synergies for enhanced organizational performance. *Golden Ratio of Marketing and Applied Psychology of Business*, 4(2), 88-100. <https://doi.org/10.52970/grmapb.v4i2.439>
- Antony, J., Kaul, A., Sony, M., Singh, N., Vij, P., Bhat, S., Yamini, S., & Laureani, A. (2025). A study into the themes of quality management: early findings from a global research project and agenda for future research. *The TQM Journal*, 37(8), 2260-2283, doi: <https://doi.org/10.1108/TQM-08-2024-0271>
- Beşcanlar, S., & Koç, H. (2022). Yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin müşteri sadakati üzerine etkisi. *Journal of Tourism Research Institute*, 3(2), 137-157.
- Codex Alimentarius Commission [CAC]. (2023). General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).
- Crosby, P. B. (1979). *Quality is free: The art of making quality certain*. McGraw-Hill.
- Çaklı, İ. Ö. (2021). Sağlık sektöründe toplam kalite yönetimi Donabedian kalite özellikleri ve sağlık çalışanlarının hizmet kalitesi üzerine etkisi. *İş'te Davranış Dergisi*, 6(1), 1-15. <https://doi.org/10.25203/idd>.
- Çavmak, Ş., & Çavmak, D. (2017). Türkiye’de sağlık hizmetlerinin tarihsel gelişimi ve sağlıkta dönüşüm programı. *Sağlık Yönetimi Dergisi*, 1(1), 48-57.

- Deming, W. E. (1986). *Out of the crisis*. Massachusetts Institute of Technology, Center for Advanced Engineering Study.
- Donabedian, A. (1980) *Explorations in Quality Assessment and Monitoring Vol. 1. The Definition of Quality and Approaches to Its Assessment*. Health Administration Press, Ann Arbor.
- EFQM. (2020). *European Foundation for Quality Management*. The EFQM Model.
- Elkington, J. (1997) *Cannibals with Forks: The Triple Bottom Line of 21st Century Business*. Capstone, Oxford.
- Eren, E. (2020). *Örgütsel davranış ve yönetim psikolojisi*. Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Etrata Jr, A. E., Macatual, S. S., Lee, J. M. M., & Raborar, J. L. O. (2025). Service Quality of Quick Service Restaurants as Perceived by Millennials Using the SERVQUAL Model: The Mediating Effects of Corporate Image and Customer Trust. *Review of Integrative Business and Economics Research*, 14(1), 498-518.
- Feigenbaum, A. V. (1991). *Total quality control*. McGraw-Hill. Inc, Singapore.
- Garvin, D. A. (October, 1984). What does “product quality” really mean? *Sloan Management Review*, <https://sloanreview.mit.edu/article/what-does-product-quality-really-mean/>
- Garvin, D.A. (1988) *Managing Quality: The Strategic and Competitive Edge*. The Free Press, New York.
- Gencel, U. (2001). Yükseköğretim hizmetlerinde toplam kalite yönetimi ve akreditasyon. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(3), 164-218.
- Griffith, C. J., Livesey, K. M., & Clayton, D. A. (2010). Food safety culture: the evolution of an emerging risk factor? *British Food Journal*, 112(4), 426-438. <https://doi.org/10.1108/00070701011034439>
- Haddioui, I. B. (2025). Discovering the best practices of Total Quality Management influencing performance in the Moroccan hospitality industry. *European Scientific Journal, ESJ*, 39, 20. <https://eujournal.org/index.php/esj/article/view/19199>
- Imai, M. (1986). *Kaizen: The key to Japan's competitive success*. Kaizen Institute Ltd.
- ISO 9000. (2015). International Organization for Standardization. Quality management systems-Fundamentals and vocabulary. <https://www.iso.org/standard/45481.html>
- ISO. (2018). International Organization for Standardization. 22000: Food safety management systems-Requirements for any organization in the food chain. International Standard, 1-48.
- Juran, J. M. (1988). *Juran on planning for quality*. Free Press.
- Kankam-Kwarteng, C., Osman, B., & Acheampong, S. (2020). Performance of restaurants: Recognizing competitive intensity and differentiation strategies. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing (JTHSM)*, 6(3), 25-34.

- Kumar, V., Han, Y., Hoang, N., & Upadhyay, A. (2020). Understanding the interrelationship between culture of quality, employee, and organizational performance. *Operations and Supply Chain Management: An International Journal*, 14(1), 14-25. <https://doi.org/10.31387/oscm0440282>
- Kurian, G., & Muzumdar, P. (2017). Restaurant formality and customer service dimensions in the restaurant industry: An empirical study. *Atlantic Marketing Journal*, 6(1). <https://ssrn.com/abstract=2995903>.
- McCrary, B. P. (2026). Competitive advantage strategies for independent restaurant owners (Doctoral dissertation) Walden University. <https://www.proquest.com/openview/bb1a666b1985eeab384a728efbfc1665/1?pq-origsite=gscholar&cb-l=18750&diss=y>
- Manning, L. (2018). The value of food safety culture to the hospitality industry. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(3), 284-296. <https://doi.org/10.1108/WHATT-02-2018-0008>
- Nair, G. K., & Choudhary, N. (2016). Influence of critical success factors of total quality management on financial and non-financial performance of hospitality industry: An empirical study. *International Journal of Productivity and Quality Management*, 17(4), 409-435. <https://doi.org/10.1504/IJPQM.2016.075243>
- Oakland, J. S. (2014). *Total quality management and operational excellence: text with cases*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315815725>
- Oğan, E., & Çetiner, N. (2024). Yöneticilerin liderlik stillerinin işyeri sosyal cesaret davranışına etkisi üzerine bir uygulama. *Istanbul Gelisim University Journal of Social Sciences*, 11(2), 668-686. <https://doi.org/10.17336/igusbd.1260451>
- Oğan, E. (2026). Quality assurance systems in Turkish Higher Education Institutions: Experiences, challenges, and opportunities from an evaluator's perspective. *High Educ Policy*. <https://doi.org/10.1057/s41307-026-00463-1>
- Parasuraman, A., Zeithaml, V.A. and Berry, L.L. (1988) SERVQUAL: A Multiple-Item Scale for Measuring Consumer Perceptions of Service Quality. *Journal of Retailing*, 64, 12-40.
- Prajogo, D. I., & Sohal, A. S. (2006). The relationship between organization strategy, total quality management (TQM), and organization performance—the mediating role of TQM. *European journal of operational research*, 168(1), 35-50. <https://doi.org/10.1016/j.ejor.2004.03.033>
- Ryu, K., Lee, H. R., & Gon Kim, W. (2012). The influence of the quality of the physical environment, food, and service on restaurant image, customer perceived value, customer satisfaction, and behavioral intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 24(2), 200-223. <https://doi.org/10.1108/09596111211206141>
- Sá, J. C., Bhat, S., Kaul, A., Sony, M., Antony, J., Singh, N., & Vij, P. (2026). Evolution of research themes in quality management: Past, present and future perspectives from Portugal. *The TQM Journal*, 1-21. <https://doi.org/10.1108/TQM-06-2025-0361>

- Shah, B. B., & Aryal, M. (2025). Integrating quality management practices to drive sustainable competitive advantage through SERVQUAL dimensions in the evolving hospitality sector. *Apex Journal of Business and Management*, 4(2), 93-106. Retrieved from <https://www.nepjol.info/index.php/ajbm/article/view/84697>
- Shewhart, W.A. (1931) *Economic Control of Quality of Manufactured Product*. D. Van Nostrand Company, Inc., New York.
- Srinivasan, A., & Kurey, B. (2014) Creating a culture of quality. *Harv Bus Rev* 92(4):23-25, [http://refhub.elsevier.com/S2405-8440\(19\)35953-5/sref113](http://refhub.elsevier.com/S2405-8440(19)35953-5/sref113)
- Stevens, P., Knutson, B., & Patton, M. (1995). DINESERV: A tool for measuring service quality in restaurants. *The Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 36(2), 5-60. [https://doi.org/10.1016/0010-8804\(95\)93844-K](https://doi.org/10.1016/0010-8804(95)93844-K)
- Şişman, M. (2014). *Örgütler ve Kültürler*. Pegem Akademi.
- Taner, B., & Kaya, İ. (2005). Toplam kalite yönetiminin başarıyla uygulanma esasları- bir hizmet işletmesi örneği. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(1), 353-362. <https://izlik.org/JA64UM46YZ>
- United Nations. (2015). Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development. United Nations. <https://sdgs.un.org/2030agenda>
- Uslu, A. (2020). The relationship of service quality dimensions of restaurant enterprises with satisfaction, behavioral intention, eWOM and the moderator effect of atmosphere. *Tourism & Management Studies*, 16(3), 23-35. <https://doi.org/10.18089/tms.2020.160303>
- World Health Organization [WHO]. (2022). World Health Organization Strategy (2022-2026) for National Action Plan for Health Security. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240061545>
- Yeng, S. K., Jusoh, M. S., & Ishak, N. A. (2018). The impact of total quality management (tqm) on competitive advantage: A conceptual mixed method study in the malaysia luxury hotel industries. *Academy of Strategic Management Journal*, 17(2). <https://www.abacademies.org/articles/the-impact-of-total-quality-management-tqm-on-competitive-advantage-a-conceptual-mixed-method-study-in-the-malaysia-luxury-hotel-i-7115.html>.

# REKREASYONEL GASTRONOMİ: KAVRAMSAL BİR ÇERÇEVE VE TURİZM PERSPEKTİFİNDEN BİR DEĞERLENDİRME

Anıl KALE\*  
Ozan GÜLER\*\*

## 1. GİRİŞ

Turizm ve serbest zaman araştırmalarında gıda ve yeme-içme eylemi, uzun yıllar boyunca yalnızca turistlerin biyolojik ve fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayan destekleyici bir unsur olarak görülmekteydi. Ancak günümüzde bu ilişki köklü bir paradigma değişimine uğrayarak, rekreasyon ve gastronomi arasındaki ilişki modern turizm deneyiminin çok değerli bir parçası haline gelmiştir. İnsanlar için yemek yemek artık sadece bir zorunluluk değil, aynı zamanda destinasyonun kültürel çekiciliğinin deneyimsel bir parçasıdır (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2016). Quan ve Wang'ın (2004, s. 297) turist deneyimi modelinde de vurgulandığı üzere, yeme-içme eylemi günlük rutinin bir uzantısı olan “destekleyici tüketici deneyimi” olmaktan çıkıp, seyahatin ana odak noktasını oluşturan “zirve turistik deneyim” statüsüne yükselmiştir. Bireylerin günlük yaşamın kısıtlamalarından kurtulma arayışını yansıtan rekreasyon; gastronomi ile birleştiğinde turistlere sıradanlığın ötesinde, özgün, eğlenceli ve sosyal bağları güçlendiren yeni bir deneyim alanı sunmaktadır (Cleave, 2020). Turistler, tatillerinde bir “rol değişimi” aramakta

\* Dr. Öğr. Üyesi, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Mersin, Türkiye, anikale@mersin.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-6530-2910

\*\* Doç. Dr., Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Mersin, Türkiye, ozanguler@mersin.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-0062-3983

ve gündelik hayatlarında deneyimleyemedikleri yemekleri rekreasyonel bir heyecan aracı olarak tüketmektedirler (García-Pérez & Castillo-Ortiz, 2024).

Gastronominin boş zaman faaliyetleri içindeki yeri, modern rekreasyon anlayışının dönüşümüyle doğrudan ilişkilidir (Mair & Sumner, 2017). Geleneksel “deniz, kum ve güneş” odaklı tatil ve gezi faaliyetlerinden uzaklaşan turistler, boş zamanlarını anlamlandırmak için giderek artan oranda gastronomi odaklı turizm faaliyetlerine yönelmektedir (Okumus vd., 2007). Boş zaman endüstrisi içinde gastronomi; yerel pazarları ziyaret etme, yemek festivallerine katılma, şarap ve bira tadım rotalarını izleme, tarlaları ve üretim tesislerini gezme ve yerel şeflerle yemek yapma atölyelerine katılma gibi çok çeşitli rekreasyonel faaliyetleri kapsayacak şekilde genişlemiştir (Ellis vd., 2018; Güneş, 2019). Getz (1991, s. 44) özel etkinlikleri ve rekreasyonu, “birey için günlük deneyimlerin veya normal seçim aralığının ötesinde boş zaman, sosyal veya kültürel bir deneyim fırsatı” olarak tanımlar (akt. Getz, 2010). Bu bağlamda, boş zamanlarını gastronomik keşiflerle değerlendiren turistler için yemek yeme eylemi; yabancı bir kültürün mutfak alışkanlıklarına ve “ötekiliğine” bilinçli ve keşifsel bir katılım olarak işlev görür (Cohen & Avieli, 2004).

Rekreasyonel gastronominin önemi, hem turistlerin psikolojik ve sosyal tatminleri hem de destinasyonların rekabet gücü ve sürdürülebilir kalkınması açısından çok boyutludur (Williams vd., 2014). Küresel çapta uluslararası turist harcamalarının önemli bir kısmının yiyecek ve içeceğe ayrıldığı göz önüne alındığında, gastronominin ekonomik boyutu yadsınamaz bir gerçektir (Smith & Costello, 2009). Ancak doğrudan ekonomik getirilerin ötesinde, rekreasyonel gastronomi, destinasyon markalamasında ve imaj yaratımında en güçlü stratejik araçlardan biridir (Hornig & Tsai, 2012; Williams vd., 2014). Yerel mutfak, bir destinasyonun somut olmayan kültürel mirasının temel bir göstergesi olarak kabul edilir ve taklit edilemez doğası sayesinde bölgelelere benzersiz bir rekabet avantajı sağlar (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016; Tsai & Wang, 2017). Bununla birlikte rekreasyonel gastronomi faaliyetleri, tatilcilere unutulmaz ve otantik duyuşsal uyarımlar sunarak onların destinasyonla güçlü bir duygusal bağ kurmasını sağlar (Baydeniz & Kılıcı, 2022). Beklentilerini karşılayan ya da aşan duyuşsal, bilişsel ve duygusal tatminler yaşayan turistlerin memnuniyeti artar ve bu durum, destinasyonu başkalarına tavsiye etme ile gelecekte tekrar ziyaret etme gibi çok güçlü pozitif davranışsal niyetlere dönüşür (Agyeiwaah vd., 2019; Polat, 2023). Bölgesel kalkınma ekseninde ise rekreasyonel gastronomi, kırsal alanları canlandı-

rarak tarım, konaklama işletmeleri, yerel zanaatkarlar ve turistler arasında organik bir köprü kurar ve sürdürülebilir sosyo-ekonomik gelişimi destekler (Esponda Pérez vd., 2024; Hall, 2020).

Kitabın bu bölümünde, boş zaman, rekreasyon ve gastronomi yazınları bütüncül bir turizm perspektifi altında bir araya getirilerek ve rekreasyonel gastronomi kavramı tanımı, faaliyet alanları, ayırt edici özellikleri ve motivasyonel temelleriyle birlikte kavramsallaştırılacaktır. Buna ek olarak, belirlenen anahtar kelimelerle ulaşılan rekreasyonel gastronomi temalı çalışmalardan oluşan alanyazın taranarak alanın güncel ampirik görünümü ortaya koyulmaya çalışılacaktır. Böylelikle bölüm, hem kavramsal bir çerçeve hem de bu çerçeveyi sınayacak araştırmacılar için bir yol haritası sunmayı hedeflemektedir.

## 2. REKREASYON KAVRAMI VE REKREASYONEL FAALİYETLER

### 2.1. Serbest Zaman ve Rekreasyon Tanımı

Modern toplumlarda serbest zaman ve rekreasyon kavramları sıklıkla birbirinin yerine kullanılsa da, akademik yazında birbirini tamamlayan farklı boyutlar olarak ele alınırlar. Serbest zaman, bireyin zorunlu çalışma, biyolojik ihtiyaçlar ve toplumsal görevlerinden arta kalan “zaman ölçüsünü” ifade ederken; rekreasyon, bu zaman dilimi içerisinde gerçekleştirilen eylemleri ve faaliyetleri kapsar (Güneş, 2019). Adorno (1991, s. 187), serbest zamanın modernitedeki inşasını tartışırken, bu zamanın salt bir boşluk olmadığını, aksine mal ve hizmetlerin tüketimi yoluyla şekillendirilen ve yönlendirilen bir alan olduğunu belirtmektedir.

Bireylerin sanayileşme ve modernleşme süreçleriyle birlikte elde ettikleri bu zaman, Burke’nin (1995) de ifade ettiği gibi “serbest zaman toplumunun” doğmasına zemin hazırlamıştır. Stebbins (2005, s. 349-350), rekreasyonun ve serbest zamanın en temel belirleyicisinin “bireysel seçim” ve “içsel motivasyon” olduğunu ifade eder. İnsanların yenilenmek, eğlenmek veya kişisel gelişim sağlamak amacıyla gönüllü olarak seçtikleri rekreasyonel faaliyetler, yaşam kalitesini zenginleştiren birer “yaşam değeri” olarak kabul edilmektedir (Sumner, 2011; Mair & Sumner, 2017). McLean, Hurd ve Rogers (2008, s. 397), toplumsal rekreasyonun işlevlerini; yaşam kalitesini artırmak, kişisel gelişime katkıda bulunmak, anti-sosyal davranışları önlemek, kuşaklararası bağları güçlendirmek ve fiziksel/ruhsal sağlığı desteklemek olarak sıralamaktadır. Bu bağlamda rekreasyon, hem bireysel tatmin sağlayan hem de toplumsal bağları inşa eden dönüştürücü bir güce sahiptir (Sumner, 2018).

## 2.2. Rekreasyon Türleri

Rekreasyonel faaliyetler, bireylerin katılım düzeyine, mekânın niteliğine veya eylemin taşıdığı anlama göre çeşitli türlere ayrılmaktadır. Literatürde rekreasyonel davranışları anlamlandırmada en çok başvurulan ayrımlardan biri, Stebbins (1982, 2007) tarafından geliştirilen “Ciddi Boş Zaman” ve “Gündelik/Sıradan Serbest Zaman” tipolojisidir. Gündelik rekreasyon, özel bir eğitim veya yetenek gerektirmeyen, anlık haz ve dinlenme sağlayan (örneğin televizyon izlemek veya sıradan bir yürüyüş yapmak) kısa ömürlü faaliyetleri tanımlar (Stebbins, 2007). Buna karşılık ciddi rekreasyon/serbest zaman; bireylerin özel bilgi, beceri ve deneyim kazanarak, kendilerini adanarak gerçekleştirdikleri faaliyetlerdir (Prayag vd., 2020; Stebbins, 2007, s. 5). Örneğin, bir turistin özel bir yemeğin yapımını öğrenmek için aşçılık atölyelerine katılması ciddi rekreasyon kapsamında değerlendirilebilir. Bu tür faaliyetler “yansıtıcı” ve “eğlendirici” olmak üzere iki temel boyuttan oluşur (Curran vd., 2018; Prayag vd., 2020).

Öte yandan, Bauman’ın (2000) “akışkan modernite” kavramıyla açıkladığı günümüz dünyasında, toplumsal bağların giderek esnekleşmesi, rekreasyon türlerinde de değişime yol açmıştır. Geleneksel olarak gruplar halinde yapılan pek çok rekreasyonel etkinlik, günümüzde “bireysel/solo rekreasyon” olarak da ön plana çıkmaktadır. Bireylerin tek başlarına seyahat etmesi veya yalnız başlarına dışarıda yemek yemesi gibi faaliyetler, kişinin kendi iç dünyasına dönmesi, bağımsızlık ve özerklik hissini tatması bağlamında modern rekreasyon türleri arasında hızla yükselmektedir (McKeown & Miller, 2020). Ayrıca, faaliyetin çevreye ve topluma etkisine göre “sürdürülebilir” ve “sürdürülemez” rekreasyon ayrımı da yapılmaktadır. Sürdürülebilir rekreasyon, çevreye zarar vermeyen, yerel ekonomiyi destekleyen ve toplumsal refahı (örneğin topluluk bahçelerinde gönüllü çalışmak veya gıda bankalarına destek olmak) artıran eylemleri kapsarken, sürdürülemez rekreasyon, doğal ve kültürel kaynakları tüketen faaliyetleri ifade eder (Mair & Sumner, 2017; Sumner, 2018).

## 2.3. Deneyimsel Rekreasyon

Modern rekreasyon anlayışının merkezinde “deneyim” yatmaktadır. Pine ve Gilmore (1998, 1999) tarafından ortaya atılan “deneyim ekonomisi” yaklaşımına göre, günümüz tüketicileri yalnızca ürün veya hizmet satın almamakta; hafızalarında yer edecek, estetik, eğlence ve rutinden kaçış unsurları barındıran unutulmaz anılar talep etmektedir (García-Pérez & Castillo-

Ortiz, 2024; Lai vd., 2021). Deneyimsel rekreasyon, bireylerin faaliyetlere pasif birer izleyici olarak değil, bilişsel, duygusal ve duyuşsal olarak aktif biçimde katıldıkları süreçleri tanımlar. Rekreasyonel deneyimler, destinasyonlardaki fiziksel ortam, sosyal etkileşim ve otantik atmosfer ile şekillenecek “unutulmaz turizm/rekreasyon deneyimlerine” dönüşür (Kim vd., 2012; Sthapit, 2017). Unutulmazlık; yenilik arayışı, yerel kültüre temas, hedonizm, anlamlılık ve katılım gibi boyutlarla doğrudan ilişkilidir (García-Pérez & Castillo-Ortiz, 2024; Kim vd., 2012). Turistler veya rekreasyon katılımcıları, bu yoğun deneyimler aracılığıyla sıradanlığın ötesine geçerek yoğun bir tatmin, psikolojik yenilenme ve aidiyet hissederek (Baydeniz & Kılıcı, 2022; Sthapit, 2017). Özellikle festivaller, karnavallar ve tematik atölyeler gibi rekreasyonel etkinlikler, bireylerin günlük yaşamın kurallarından sıyrıldığı “liminal” veya “karnavalesk” alanlar yaratır. Bu alanlar, katılımcılar arasında geçici ama güçlü bir sosyal dayanışma ve eşitlik hissi uyandırır (Getz, 2010, s. 7). Deneyimsel rekreasyonun en önemli dinamiklerinden biri de birlikte yaratım sürecidir. Prahalad ve Ramaswamy (2004) ile Vargo ve Lusch (2004) tarafından vurgulandığı üzere, katılımcılar artık kendilerine sunulanı doğrudan tüketen kişiler değil, yerel halkla, hizmet sunucularıyla ve diğer katılımcılarla etkileşime girerek kendi deneyimlerinin (ve dolayısıyla elde ettikleri değer) aktif üreticileridir (Rachão vd., 2020). Bu aktif katılım, rekreasyonel faaliyetin anlamını, öğrenme çıktısını ve bireyde bıraktığı hedonik değeri maksimize etmektedir.

### 3. REKREASYONEL GASTRONOMİ KAVRAMI

Turizm ve boş zaman çalışmaları bağlamında gastronomi, bireylerin seyahatleri sırasında veya kendi yaşadıkları çevrede yiyecek ve içeceklerle kurdukları etkileşimi kapsayan çok boyutlu bir olgudur (Ellis vd., 2018). Rekreasyonel gastronomi, yeme eyleminin yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılamının ötesine geçerek, haz, öğrenme, sosyalleşme ve kültürel keşif gibi güdülerle boş zamanın merkezine yerleştirilmesini ifade eder (Warde & Martens, 2000). Bu bölüm, rekreasyonel gastronominin kavramsal sınırlarını, faaliyet alanlarını, temel özelliklerini ve bireyleri bu deneyimlere iten motivasyonları incelemektedir.

#### 3.1. Rekreasyonel Gastronominin Tanımı

Literatürde yemek odaklı turizm ve rekreasyon faaliyetlerini tanımlamak için mutfak turizmi, gastronomi turizmi ve gurme turizmi gibi kavram-

lar sıklıkla birbirinin yerine kullanılmaktadır (World Tourism Organization [UNWTO], 2012; Wolf, 2014). Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, gastronomi turizmini, ziyaretçilerin seyahatleri sırasında yemek, ilgili ürünler ve faaliyetlerle bağlantılı deneyimleriyle karakterize edilen bir turizm türü olarak tanımlamaktadır (UNWTO, 2012). Daha güncel ve kapsamlı bir perspektifle Dixit (2019, s. 14), gastronomi turizmini; uluslararası, bölgesel veya yerel düzeyde seyahat ederken her türlü çekici, otantik ve unutulmaz mutfak deneyiminin bilinçli olarak takip edilmesi şeklinde tanımlamaktadır. Bu tanımdan yola çıkılarak rekreasyonel gastronomi; bireyin gündelik yaşam rutinlerinden uzaklaşarak, yiyeceğin ve içeceğin tarihi, kültürel, estetik ve duyuşsal boyutlarını gözlemler, uygulamalı katılımlar ve şenlikli paylaşımlarla deneyimlediği otantik bir boş zaman faaliyeti olarak kavramsallaştırılabilir (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016). Hall ve Sharples (2003), bireylerin yemeğe duydukları ilgiye göre bu faaliyetleri birincil güdü (yüksek ilgi), destinasyonun yerel yaşam tarzını anlamak için ikincil güdü (orta ilgi) ve yalnızca farklı bir deneyim arayışı (düşük ilgi) olmak üzere farklı kategorilerde ele almaktadır. Dolayısıyla rekreasyonel gastronomi, sadece üst düzey restoranlarda yemek yemeyi değil, gıdanın kültürel bir referans noktası olarak tüketildiği geniş bir ilgi yelpazesini kapsar (Kivela & Crotts, 2006).

### 3.2. Rekreasyonel Gastronomi Faaliyetleri

Rekreasyonel gastronomi faaliyetleri, bireylerin yiyecek ve içeceklerin üretildiği, hazırlandığı ve tüketildiği çok çeşitli alanlarda gerçekleştirdikleri, boş zamanlarını anlamlandıran geniş bir etkinlik yelpazesini barındırır. Modern turizm ve boş zaman endüstrisi içinde bu faaliyetler; pasif gözlem-den aktif katılıma kadar uzanan yapılarıyla turistlerin destinasyonla veya kendi yaşam alanlarıyla kurdukları kültürel bağı güçlendirmektedir (Ellis vd., 2018; Güneş, 2019). Literatürde bu eylemler temelde gastronomi festivalleri, yemek yapma atölyeleri, tadım etkinlikleri, sokak lezzeti deneyimleri, gastronomi turları ve ev içi hobi amaçlı yemek yapma pratikleri olarak sınıflandırılmaktadır (Williams vd., 2014; World Food Travel Association [WFTA], 2020).

Gastronomi festivalleri ve tadım etkinlikleri, rekreasyonel gastronomi-nin en sosyal ve katılımcı ayaklarından birini oluşturmaktadır. Ziyaretçilerin yerel kültür, müzik, eğlence ve yöresel yiyeceklerle bir araya geldiği bu tür şenlikler, sosyal aidiyet duygusunun en yoğun yaşandığı geçici sosyalleşme alanlarıdır (Getz, 2010). Festivaller, bireyleri rutin yaşamlarından uzaklaş-

tırarak, sadece karın doyurmak için değil, kültürel bir kutlamanın parçası olmak amacıyla çekim merkezleri yaratır (Mason & Paggiaro, 2012). Buna paralel olarak düzenlenen içki, içecek veya yöresel ürün tadım etkinlikleri de turistlerin duyuşsal deneyimlerini zenginleştirerek belirli bir coğrafyanın tarımsal ve kültürel mirasını doğrudan deneyimlemelerine olanak tanır (Back vd., 2020; Crespi-Vallbona & Mascarilla-Miró, 2020). Bu etkinlikler, yerel halk ile ziyaretçiler arasındaki sınırları kaldırarak güçlü bir toplumsal kaynaşma zemini sunar.

En etkileşimli faaliyetlerin başında gelen yemek yapma atölyeleri, turistlerin yalnızca hazır bir yemeği tüketmedikleri, aynı zamanda pazar alanlarından yerel malzemeleri tanımayı ve satın almayı öğrendikleri, şefler eşliğinde hazırlama ve pişirme tekniklerinde uzmanlaştıkları aktif eğitim ortamlarıdır (Walter, 2017). Bireyler bu atölyelerde, mutfak pratiklerinin arkasındaki kültürel inançları ve tarihi derinliği kavrama fırsatı bulurlar. Bu süreç, sıradan bir yemek tüketiminden ziyade, yüksek düzeyde katılım gerektiren dönüştürücü bir rekreasyon deneyimi sunarak turistlerin destinasyonla kurdukları bağı güçlendirir ve hizmetin birlikte yaratım sürecini teşvik eder (Agyeiwaah vd., 2019; Yoo vd., 2022). Atölye çalışmaları aynı zamanda turistin eve dönüşünde bu beceriyi sürdürmesini sağlayarak seyahat deneyiminin kalıcılığını artırır.

Kültürel doygunluğu oldukça yüksek bir diğer faaliyet alanı ise sokak lezzeti deneyimleridir. Turistlerin yerel halkın gündelik yaşam pratiklerine doğrudan dâhil oldukları sokak yemekleri, otantikliği ve sosyal etkileşimi en filtresiz haliyle sunan mutfak deneyimleri olarak öne çıkmaktadır (Tsai & Wang, 2017). Sokak satıcılarından veya gece pazarlarından yemek yemek, turistlere standartlaştırılmış ve turistikleştirilmiş restoran deneyimlerinin aksine, bölgenin gerçek mutfak kimliğini yakından tanıma ve o yerin yerlisi gibi hissetme imkânı vermektedir (Chaisatit vd., 2020; Gupta & Sharma, 2024).

Gastronomi turları ve rotaları, yiyeceğin doğadan tabağa geliş serüvenine odaklanan, genellikle tarımsal alanları, üretim tesislerini ve tarihi gıda pazarlarını kapsayan mekânsal rekreasyon faaliyetleridir. Meyve toplama, şarap bağlarını gezme veya geleneksel peynir ve zeytinyağı tesislerini ziyaret etme gibi eylemler, gıdanın kaynağından elde edilme sürecine bireyin aktif olarak katılım göstermesini sağlar (Horng & Tsai, 2012; Calderón Bailón & Hernández Rojas, 2017). Tematik bir güzergâh üzerinden ilerleyen bu turlar, destinasyonun coğrafi yapısı ile mutfak kültürü arasındaki sıkı ilişkiyi turistlere yaşatarak öğretir ve aynı zamanda kırsal kalkınmaya doğrudan bir ekonomik girdi sağlar.

Son olarak, rekreasyonel gastronomi sadece turizm destinasyonlarında gerçekleşen faaliyetlerle sınırlı kalmayıp, hobi amaçlı yemek yapma pratikleri ile ev içi serbest zaman kullanımlarını da kapsar. Modern bireyler, boş zamanlarında televizyondaki veya dijital platformlardaki yemek programlarını izleyerek yeni tarifler denemekte, mutfağı bir kişisel gelişim ve rahatlama alanı olarak görmektedir (Güneş, 2019). Kendi mutfağında yemek yapmak, bahçe işleriyle uğraşarak kendi gıdasını yetiştirmek veya evde yöresel lezzetler üreterek bunları sosyal çevresiyle paylaşmak, bireylerin gündelik hayatlarında başvurdukları önemli birer ciddi boş zaman faaliyeti halini almıştır (Cleave, 2020). Bu ev içi hobi pratikleri, bireylerin kültürel merakını besleyerek gelecekteki seyahat motivasyonlarını şekillendirmekte ve onları potansiyel birer gastronomi turistine dönüştürmektedir.

### 3.3. Rekreasyonel Gastronominin Özellikleri

Rekreasyonel gastronomi, diğer turizm ve boş zaman etkinliklerinden ayrılan, kendine has dinamikleri olan oldukça spesifik karakteristik özelliklere sahiptir. Bu özelliklerin başında çok duyulu deneyim yapısı gelir. Yeme ve içme eylemi, diğer pek çok seyahat aktivitesinden farklı olarak tat, koku, görme, dokunma ve işitme olmak üzere insanın beş duyusuna birden aynı anda hitap eden fiziksel ve duygusal bir süreçtir (Sthapit, 2017). Yiyeceğin damakta bıraktığı tat, sunumunun görsel estetiği veya pişerken çıkardığı sesler, turistlerin hafızalarında sıradan bir geziye kıyasla çok daha güçlü, kalıcı ve duygusal anılar bırakmasını sağlar (Kauppinen-Räsänen vd., 2013). Bu kavramın bir diğer ayırt edici özelliği ise birlikte yaratım ve aktif katılım süreçleridir. Günümüz deneyim ekonomisinde turistler artık kendilerine sunulan hizmetleri pasif bir şekilde kabul eden tüketiciler değildir. Aksine; yerel halkla, hizmet sunucularıyla ve diğer turistlerle doğrudan etkileşime girerek kendi deneyimlerini aktif bir biçimde üreten katılımcılara dönüşmüşlerdir (Binkhorst & Den Dekker, 2009; Rachão vd., 2020). Rekreasyonel gastronomi, turistin yemeğin yapım aşamasına dâhil olmasını, şefle sohbet etmesini veya yerel bir üreticiden ürünün hikayesini dinlemesini gerektiren etkileşimli bir yapıya sahiptir. Bu aktif katılım süreci, turistin yeni beceriler kazanmasını sağlayarak deneyimin kişisel katma değerini ve öğrenme çıktısını doğrudan artırmaktadır (Prebensen & Xie, 2017).

Otantiklik ve yöresellik, rekreasyonel gastronominin çekirdeğini oluşturan bir diğer vazgeçilmez özelliktir. Turistler, küreselleşen ve standartlaşan yiyecekler yerine, ziyaret ettikleri bölgenin kültürel mirasıyla doğrudan

temas kurmalarını sağlayan özgün ve otantik tatların peşindedirler (Sims, 2010). Bu durum, yalnızca yemeğin geleneksel bir reçeteye yapılmasından ibaret değildir. Yemeğin kalitesini ve lezzetini belirleyen iklim ve toprak gibi fiziksel çevre koşullarının yanı sıra, o yemeği üreten yerel halkın sunduğu sosyal etkileşimin eşsiz bir birleşimini de ifade eder (Cohen & Avieli, 2004; Sjölander-Lindqvist vd., 2021). Son olarak, rekreasyonel gastronomi yüksek bir deneyimsel değere sahiptir. Deneyim ekonomisi perspektifinden bakıldığında bu faaliyetler basit turistik bir işlev değil; hizmet mükemmeliği, estetik ve oyunculuk gibi unsurları da barındırır (Tsai & Wang, 2017). Yemeğin sunumundaki sanatsal özen, tüketildiği mekânın mimarisi, fiziksel atmosferi ve yeme-içme eyleminin içine entegre edilmiş eğlence unsurları, bu deneyimin koparılamaz parçaları olarak kabul edilir (Pine & Gilmore, 1999; Mathwick vd., 2001). Dolayısıyla rekreasyonel gastronomi; mekân, ürün ve insanın uyumlu bir şekilde bir araya gelerek turistler için estetik ve eğlenceli bir sahne performansı sunduğu, bütüncül bir boş zaman etkinliğidir.

### 3.4. Rekreasyonel Gastronominin Motivasyonları

Bireyleri rekreasyonel gastronomi faaliyetlerine yönlendiren güdüler, çok boyutlu teorik yaklaşımlarla açıklanmaktadır (Smith & Costello, 2009). Fields (2002), McIntosh vd. (1995) tarafından geliştirilen motivasyon modelini gastronomiye uyarlayarak dört temel motivasyon kaynağı belirlemiştir. Bunlar; bedenin ve zihnin yenilenmesini sağlayan fiziksel motivasyonlar, yerel yaşam tarzını ve farklı kültürleri öğrenmeyi amaçlayan kültürel motivasyonlar, aile ve arkadaşlarla bir arada olma isteğini yansıtan kişilerarası motivasyonlar ve farklılaşma ile statü kazanma arzusunu içeren statü/prestij motivasyonlarıdır (Fields, 2002). Örneğin, özel ve egzotik bir yemeği tüketmek, kişinin sosyal statüsünü çevresine yansıtmasının bir aracı olarak görülmektedir (Fields, 2002). Smith ve Costello (2009), bir gastronomi etkinliğine katılan ziyaretçileri itici motivasyonlarına göre yemek odaklılar ve etkinlik arayıcılar olarak iki türe ayırmıştır. Yemek odaklılar yemeğin kalitesi, eşsizliği ve yeni lezzetleri tatma motivasyonu ile hareket ederken, etkinlik arayıcılar sosyalleşme, eğlence, çeşitlilik arayışı ve merak duygusu gibi daha geniş güdülerle yönlendirilmektedir.

Bir başka güçlü teorik temel ise Tüketim Değerleri Teorisi'dir. Bu teoriye göre turistlerin yerel yemek tüketimleri yemeğin lezzeti ve sağlığa faydası (işlevsel değer), destinasyon faaliyetlerinden alınan neşe ve haz (duygusal değer), yeni bir kültürü öğrenme arzusu (epistemik değer) ve prestij değeri

tarafından güçlü bir biçimde motive edilmektedir (Choe & Kim, 2018). Öte yandan bu motivasyonları kısıtlayan en büyük engel, bireylerin bilinmeyen veya yeni yiyecekleri tüketmeye karşı geliştirdikleri kaçınma duygusu olan yemek neofobisi olarak kavramsallaştırılmaktadır (Tuorila vd., 2001; Choshaly, 2025). Son olarak, Stebbins'in (2007) ciddi boş zaman yaklaşımı, özellikle yemek yapma atölyeleri gibi katılımcı gastronomi faaliyetlerindeki motivasyonu açıklamakta oldukça etkilidir. Bu modele göre bireyler, sadece anlık eğlence ve rahatlama için değil, aynı zamanda bilgi dağarcıklarını genişletmek, özel aşçılık becerileri kazanmak ve kendi kimliklerini yansıtmak gibi uzun vadeli hedeflerle rekreasyonel gastronomi faaliyetlerine katılmaktadırlar (Stebbins, 2007; Prayag vd., 2020). Bu durum, gastronominin basit bir karın doyurma eyleminden, yüksek düzeyde katılım ve beceri gerektiren ciddi bir boş zaman arayışına dönüştüğünü iddia etmektedir (Prayag vd., 2020).

#### **4. REKREASYONEL GASTRONOMİ TEMALİ ARAŞTIRMALARIN ALANYAZINDAKİ GÖRÜNÜMÜ**

Yemek odaklı rekreasyon etkinliklerinin akademik alanyazındaki görünümünü ortaya koymak amacıyla yerli ve yabancı kaynaklarda “rekreasyonel gastronomi”, “rekreasyon ve gastronomi”, “recreational gastronomy” ve “food related recreational activities” anahtar kelimeleri kullanılarak kapsamlı bir tarama gerçekleştirilmiştir. Tarama sonucunda erişilen ve doğrudan yemek-boş zaman kesişimini konu edinen 24 yayın, bu bölümde tematik bir çerçevede özetlenmiştir. İncelenen çalışmalar 2010–2026 yılları arasında yayımlanmış olup, Türkiye, Kanada, Avustralya, İsveç, Yeni Zelanda, Ukrayna, Rusya, Portekiz ve ABD gibi farklı ülkelerde yürütülmüştür. Yöntemsel açıdan nitel (görüşme, doküman analizi, içerik analizi), nicel (anket, gözlemsel denetim), karma desen ve kavramsal/derleme çalışmalarının birlikte yer aldığı bu tarama, rekreasyonel gastronominin tek bir disiplinle sınırlı kalmadığını; turizm, halk sağlığı, doğal kaynak yönetimi, etno-botanik ve tüketici davranışı alanlarını kesen çok disiplinli bir araştırma sahası olduğunu göstermektedir. Aşağıda bu yayınlar beş ana tema altında sentezlenmiştir.

##### **4.1. Gastronomi Temalı Etkinlikler, Festivaller ve Destinasyon Çekiciliği Odaklı Araştırmalar**

En kalabalık araştırma teması, gastronomiyi bir rekreasyonel çekicilik unsuru olarak konumlandıran çalışmalardan oluşmaktadır. Karakan (2021), gastronominin rekreasyonel bir materyal olarak önemini kavramsal olarak

tartışmış ve bireylerin artık yalnızca karın doyurmak için değil, öğrenmek ve keyif almak için beslendiği üzerinde durmuştur. Aksu ve arkadaşları (2025) bu tartışmayı deneyim ekonomisi teorisine bağlayarak gastronomik rekreasyonun eğlence, eğitim, estetik ve kaçış boyutlarını eşzamanlı olarak sunduğunu ve yaşam doyumunu artırdığını ileri sürmüştür. Güneş (2019) ise küresel ölçekte yemek kurslarından çiftlik ziyaretlerine uzanan geniş bir etkinlik yelpazesini ele alarak sürdürülebilirlik ve dijitalleşmenin bu alandaki talebi dönüştürdüğünü ortaya koymuştur.

Festival odaklı çalışmalar bu kavramsal zemini ampirik bulgularla desteklemektedir. Onat (2021) ve Akturfan ve Şen (2023), Türkiye ve dünyadaki gastronomi festivallerini rekreasyon turizmi bağlamında inceleyerek bu etkinliklerin toplumsal kaynaşma, kültürel aktarım ve ekonomik büyüme gibi çok boyutlu işlevlerine dikkat çekmiştir. Değerli ve Kırıcı Tekeli (2025) Karaman özelinde paydaş görüşlerine başvurmuş, festivallerin kültürel etkileşimi ve ekonomik canlılığı artırdığını, ancak tanıtım ve altyapı eksikliklerinin turist çekme potansiyelini sınırladığını saptamıştır. Barakazı ve Öncel (2017) “Urfa Sıra Geceleri” örneğinde yöresel yemeklerin tanıtımında rekreatif etkinliklerin oynadığı rolü göstermiş, Er ve Akturfan (2022) ise Karaman Zeyve Pazarı’nda gastronomik ürünlerin rekreasyon merkezi tercihini etkileyen ikinci en önemli faktör olduğunu belirlemiştir. Akturfan ve arkadaşları (2025), aynı ilde 141 kapalı ve 20 açık gastronomi temalı rekreasyon alanı tespit ederek bu temaya mekânsal bir boyutu eklemiştir.

#### **4.2. Doğadan Hasat, Rekreatif Balıkçılık ve Toplayıcılık Odaklı Araştırmalar**

İkinci araştırma teması, gıdanın doğrudan doğadan elde edildiği rekreasyon biçimlerini ele almakta ve “eğlence” ile “beslenme” arasındaki ayrımın sanıldığı kadar keskin olmadığını göstermektedir. Cooke ve arkadaşları (2018), rekreatif balıkçılığın küresel ölçekte bir gıda sistemi bileşeni olduğunu, Arjantin ve Yeni Zelanda gibi ülkelerde balık tüketiminin %15–31’inin bu yolla sağlandığını belgelemiştir. Rice ve arkadaşları (2026) Detroit örneğinde bu bulguyu eşitlik perspektifiyle derinleştirerek gıda temelli motivasyonların beyaz olmayan balıkçılar için belirgin biçimde daha güçlü olduğunu ve paylaşım kültürünün sosyal sermaye ürettiğini ortaya koymuştur. Toplayıcılık (foraging) çalışmaları da benzer bir dönüşümü izlemektedir. Hall (2013), Yeni Zelanda’da ekonomik zorunluluğu bulunmayan bireylerin toplayıcılığı sağlıklı bir rekreasyon biçimi, nostalji aracı ve doğayla bağ kurma yolu

olarak deneyimlediğini bulmuştur. Stryamets ve arkadaşları (2015) ise İsveç, Ukrayna ve Rusya karşılaştırmasıyla bu faaliyetin bağlama göre konum değiştirdiğini göstermiştir. İsveç'te tamamen stres giderici bir rekreasyona dönüşen toplayıcılığın diğer iki ülkede hâlâ ekonomik bir destek işlevi gördüğünü saptamıştır. Tidball ve Tidball (2022) ise bu temayı terapötik boyuta taşıyarak gazilerin %85,9'unun avladıkları ürünleri tükettiğini ve "doğadan sofraya" sürecinin iyileşme ve kimlik inşasının tamamlayıcı parçası olduğunu ortaya koymuştur.

#### **4.3. Rekreasyon Tesislerindeki Gıda Ortamı ve Halk Sağlığı Odaklı Araştırmalar**

Üçüncü araştırma kümesi, gastronomiyi bir çekicilik unsuru olarak değil, rekreasyon mekânlarının sağlık açısından sorunlu bir bileşeni olarak ele alan ve büyük ölçüde Kuzey Amerika ile Avustralya kaynaklı olan çalışmalardan oluşmaktadır. Boelsen-Robinson ve arkadaşları (2017), Melbourne'deki su sporları merkezlerinde tüketilen gıdaların %55'inin, çocuklarda ise %92'sinin en sağlıksız kategoride yer aldığını belirleyerek bu mekânların "obezojenik" ortamlar sunduğunu ileri sürmüştür. Caswell ve arkadaşları (2021) Ontario'daki 16 belediye tesisinde sunulan gıdaların %87'sinin sağlıksız olduğunu, plastik su yasağının ise ziyaretçileri şekerli içeceklerle yönlendirdiğini saptayarak gönüllü rehberler yerine zorunlu politikaların gerekliliğini vurgulamıştır. Prowse ve arkadaşları (2018) sorunu arz tarafından talep tarafına genişletmiştir. 51 kamu tesisinin %98'inde gıda reklamı bulunduğunu ve bu reklamların %55,6'sının en sağlıksız ürünlere ait olduğunu göstermiştir. Naylor ve arkadaşları (2010) ise müdahale odaklı bir yaklaşımla, kapasite geliştirme temelli bir girişimin otomatlardaki sağlıklı ürün oranını %20 artırdığını, ancak personelin gelir kaybı endişesinin temel bir direnç kaynağı oluşturduğunu ortaya koymuştur. Bu tema, alanyazının turizm eksenli iyimser tonuyla belirgin bir gerilim içindedir ve rekreasyon alanlarının sağlıklı yaşam misyonu ile fiili gıda sunumu arasındaki çelişkiye işaret etmektedir.

#### **4.4. Deneyim Tasarımı, Ortak Yaratım ve Gıda Tercihleri Odaklı Araştırmalar**

Dördüncü araştırma teması, Rekreatif yemek deneyiminin nasıl tasarlandığı ve katılımcıların bu sürece nasıl dâhil olduğu sorusuna odaklanmaktadır. Rachão ve arkadaşları (2020), 67 hakemli makaleyi kapsayan sistematik derlemelerinde yemek pişirme gibi aktif katılım ve öğrenme içeren deneyim-

lerin turist memnuniyetini artırdığını belirlemiş ve yöneticilere gıda deneyimlerine “öğrenme” öğeleri entegre etmelerini önermiştir. Wei ve Nakatsu (2012), gıda deneyimi tasarımı yüzeyel bir eğlence olmaktan çıkararak sosyal ve durumsal doğa, bedensel deneyim ve kültürel anımsama boyutlarıyla iyi oluşu destekleyen derin bir etkileşim alanı olarak kavramsallaştırmıştır. Johansson ve arkadaşları (2024) ise İsveç’te aktif dış mekân rekreasyonu katılımcılarının gıda tercihlerini incelemiştir. Tadın en belirleyici faktör olduğunu, katılımcıların %90’ının gıdayı deneyimin ayrılmaz bir parçası saydığını ve kadınların sürdürülebilirlik ile özel diyetlere daha duyarlı olduğu ortaya koyulmuştur. Gürkan (2026), Wellness işletmeleri bağlamında beslenmenin deneyimi güçlendiren stratejik bir bileşen olduğunu, ancak yüksek maliyet ve nitelikli personel eksikliği nedeniyle uygulamaların talebe bağlı yürütüldüğünü yönetici perspektifinden belgelemiştir.

#### **4.5. Evsel Mutfak Pratikleri, İyi Oluş ve Kriz Dönemleri Odaklı Araştırmalar**

Ortaya çıkan son araştırma teması, rekreasyonel gastronominin ticari ve mekânsal bağlamlardan çıkıp ev içine taşındığı çalışmaları kapsamaktadır. Pandemi döneminde mutfak pratiklerinin rekreasyonel ve psikolojik işlevlerini ele alan iki çalışma, birbirini tamamlayan bulgular sunmaktadır. Aşan ve Gargacı Kınay (2021), karantina sürecinde #evdeekmekyapımı etiketiyle paylaşılan 1.710 Instagram gönderisini analiz ederek evde ekmek yapımının hem sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği gibi “beslenme” temalarını hem de terapötik etki ve aile bağları gibi “rekreatif” temaları barındırdığını göstermiştir. Güler ve Haseki (2021) ise aynı dönemde Türkiye’deki 30 katılımcıdan yapılandırılmış çevrim içi anketle veri toplayarak mutfak deneyimlerinin psikolojik çıktıları Stebbins’in “Gündelik ve Ciddi Boş Zaman” kuramı çerçevesinde derinleştirmiştir. Bulguları, bireylerin mutfaka ilk aşamada saf mutluluk ve rahatlama motivasyonu, yani hedonik iyi oluş beklentisiyle girdiklerini; ancak süreç ilerledikçe özel beceri ve bilgi kazanımı, kendini gerçekleştirme ve kendini zenginleştirme gibi eudaimonik çıktılarla mutfaktan ayrıldıklarını ortaya koymuştur. Güler ve Haseki’nin (2021) mutfak faaliyetlerinin hem gündelik hem de ciddi boş zaman özellikleri taşıdığı yönündeki sonucu, yemek yapmanın neden aynı anda hem hızlı bir rahatlama hem de kalıcı bir kimlik ve beceri kazanımı sağladığını kuramsal olarak temellendirmektedir. Bu bulgular, Tidball ve Tidball (2022) ile Hall’ün (2013) iyileşme ve nostalji vurgularıyla birlikte okunduğunda, yemek hazırlama sürecinin ken-

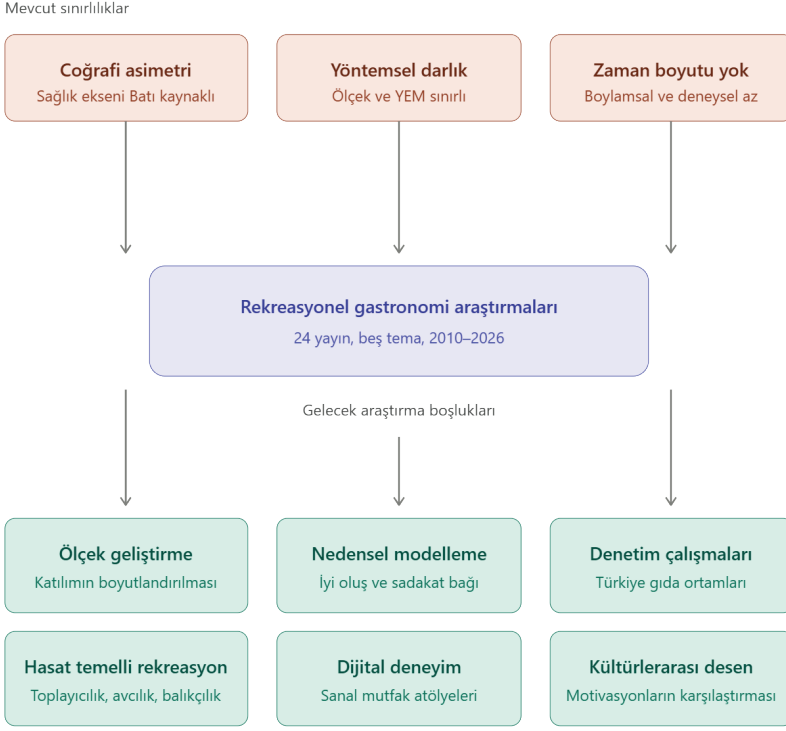
disinin, tüketimden bağımsız olarak psikososyal bir rekreasyon aracı olduğu yönünde ortak bir çıkarım sunmaktadır.

#### **4.6. Rekreasyonel Gastronomi Araştırmalarının Sınırlılıkları ve Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler**

İncelenen 24 çalışmanın tematik dağılımı birkaç yapısal örüntüyü açığa çıkarmaktadır. İlk olarak, Türkiye kaynaklı yayınların ağırlıklı biçimde festival, destinasyon çekiciliği ve kavramsal derleme eksenine yoğunlaştığı; buna karşılık rekreasyon tesislerindeki gıda ortamının sağlık boyutunu inceleyen denetim temelli çalışmaların neredeyse tamamının Kuzey Amerika ve Avustralya kaynaklı olduğu görülmektedir. İkinci olarak, alanyazında ölçek geliştirme ve yapısal eşitlik modellemesine dayalı ilişkisel testler oldukça sınırlıdır. Çalışmaların çoğu betimleyici, keşfedici veya derleme niteliğindedir. Üçüncü olarak, boylamsal desenler ve deneysel müdahale çalışmaları yok denecek kadar azdır. Bu üç sınırlılık ile bunlardan doğan araştırma boşlukları Şekil 1’de bütüncül olarak gösterilmiştir.

Şekilde görüldüğü üzere, mevcut alanyazının üç temel sınırlılığı doğrudan altı araştırma boşluğunu ortaya çıkarmaktadır. Bu doğrultuda gelecek araştırmalar için şu yönelimler önerilebilir:

- (i) Rekreasyonel gastronomi katılımının geçerli ve güvenilir bir ölçme aracıyla kavramsallaştırılması ve boyutlandırılması.
- (ii) Gastronomik rekreasyon katılımı ile yaşam doyumu, algılanan iyi oluş, yeniden ziyaret niyeti ve destinasyon sadakati arasındaki ilişkilerin nedensel modellerle sınanması.
- (iii) Türkiye’deki rekreasyon alanlarının gıda ortamlarına yönelik denetim temelli, halk sağlığı odaklı çalışmaların yürütülmesi.
- (iv) Toplayıcılık, avcılık ve balıkçılık gibi hasat temelli rekreasyon biçimlerinin Türkiye bağlamında yerel gıda sistemleriyle ilişkisinin araştırılması.
- (v) Dijitalleşme, sanal mutfak atölyeleri ve çevrim içi gastronomi deneyimlerinin rekreasyonel değerinin incelenmesi.
- (vi) Kültürlerarası karşılaştırmalı desenlerle rekreasyonel gastronomi motivasyonlarının bağlama duyarlılığının sınanması.



**Şekil 1.** Rekreasyonel gastronomi araştırmalarındaki sınırlılıklar ve araştırma boşlukları

Özellikle hasat temelli rekreasyon boşluğu, alanyazında Hall (2013), Stryamets ve arkadaşları (2015), Cooke ve arkadaşları (2018) ile Rice ve arkadaşları (2026) tarafından güçlü biçimde işlenmiş olmasına rağmen Türkiye bağlamında neredeyse hiç ele alınmamıştır. Oysa Anadolu’da yaygın olan ot toplama, mantar avcılığı, deniz ürünleri hasadı ve amatör balıkçılık gibi pratikler hem rekreasyonel motivasyon hem de yerel gıda egemenliği açısından zengin bir araştırma alanı sunmaktadır.

## 5. SONUÇ

Bu bölümde, uzun süre birbirinden bağımsız alanlar olarak ele alınan boş zaman, rekreasyon ve gastronomi yazınları bütüncül bir turizm perspektifi altında bir araya getirilmiş ve rekreasyonel gastronomi kavramı tanımı, faaliyet alanları, ayırt edici özellikleri ve motivasyonel temelleriyle birlikte kavramsallaştırılmıştır. Buna ek olarak, belirlenen anahtar kelimelerle ulaşılan 24 yayın beş tema altında sentezlenerek alanın güncel ampirik görü-

nümü ortaya konmuş ve bu görünümünden doğan sınırlılıklar ile araştırma boşlukları sistematik biçimde tartışılmıştır. Böylelikle bölüm, hem kavramsal bir çerçeve hem de bu çerçeveyi sınayacak araştırmacılar için bir yol haritası sunmaktadır.

Alanyazın sentezinin ortaya koyduğu en dikkat çekici bulgu, rekreasyonel gastronominin tek bir disiplinin konusu olmadığıdır. Festival ve destinasyon çekiciliği araştırmaları gastronomiyi bir pazarlama ve markalaşma aracı olarak konumlandırırken, hasat temelli rekreasyon çalışmaları aynı olguyu gıda güvenliği ve gıda egemenliği ekseninde ele almakta, halk sağlığı odaklı denetim çalışmaları ise rekreasyon mekânlarındaki gıda ortamını bir risk alanı olarak tanımlamaktadır. Bu üç bakış açısının aynı olguya bu denli farklı anlamlar yüklemesi, alanın kavramsal olarak henüz olgunlaşmadığını göstermektedir. Nitekim yemeğin “eğlence” mi yoksa “beslenme” mi olduğu sorusu, incelenen çalışmaların neredeyse tamamında örtük biçimde yeniden sorulmakta ve her bağlamda farklı yanıtlanmaktadır. Buradan çıkan sonuç, rekreasyonel gastronominin bu ikiliği dışlayan değil, tam tersine kapsayan bir kavram olarak tanımlanması gerektiğidir.

İkinci önemli sonuç, deneyimin derinliğine ilişkindir. İncelenen çalışmalar, gastronomik rekreasyonun anlık haz ile sınırlı kalmadığını; beceri kazanımı, kimlik inşası, terapötik iyileşme ve kültürel aidiyet gibi uzun vadeli çıktılar ürettiğini tutarlı biçimde göstermektedir. Bu bulgu, Stebbins’in ciddi boş zaman yaklaşımının rekreasyonel gastronomi için güçlü bir açıklayıcı çerçeve sunduğunu doğrulamakta ve gastronomik faaliyetlerin destinasyon yönetiminde yalnızca bir “ikram” kalemi değil, turist sadakatini besleyen bir dönüştürücü deneyim tasarımı alanı olarak ele alınması gerektiğine işaret etmektedir. Bununla birlikte gerçekleştirilen alanyazın taraması, alanın yönetsel bakımdan zayıf kaldığını da açığa çıkarmıştır. Çalışmaların büyük çoğunluğu betimleyici, keşfedici veya derleme niteliğindedir. Geçerli ölçme araçlarına, nedensel modellere, boylamsal desenlere ve deneysel müdahalelere dayalı çalışmalar yok denecek kadar azdır. Buna coğrafi asimetri de eklenmektedir: Türkiye kaynaklı yayınlar festival ve destinasyon eksenine yoğunlaşırken, hasat temelli rekreasyon ve gıda ortamı denetimi gibi damarlar ulusal alanyazında neredeyse hiç işlenmemiştir.

Sonuç olarak bu bölüm, rekreasyonel gastronomiyi dağınık bir uygulamalar kümesi olmaktan çıkarıp tanımlı sınırları, ayırt edici özellikleri ve kuramsal dayanakları olan bir araştırma alanı olarak konumlandırmayı amaçlamıştır. Uygulama açısından bulgular, destinasyon yöneticilerine yemeği

pasif bir tüketim kalemi değil, katılım ve öğrenme öğeleriyle tasarlanmış bir rekreasyonel çekim aracı olarak kurgulamalarını önermektedir. Akademik açıdan ise bölüm, alanın bir sonraki aşamasının kavram tartışmasından ölçme ve sınamaya geçmek olduğunu göstermektedir.

## KAYNAKÇA

- Adorno, T. W. (1991). Free time. J. M. Bernstein (Ed.), *The culture industry: Selected essays on mass culture* içinde (ss. 187–197). Routledge.
- Agyeiwaah, E., Otoo, F. E., Suntikul, W., & Huang, W.-J. (2019). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction, and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 36(3), 295–313. <https://doi.org/10.1080/10548408.2018.1541775>
- Aksu, H. S., Varol, F., & Madırğa, M. E. (2025). Gastronomic recreation: The experiential dimension of local flavors. G. A. Özkök & M. Erbay (Ed.), *Global dynamics in gastronomy and tourism: New perspectives and interdisciplinary approaches* içinde (ss. 55-68). Eğitim Yayınevi.
- Akturfan, M., Akturfan, S., Er, Y., Çuhadar, A., & Turkak, V. (2025). Distribution of gastronomy themed recreational areas: The case of Karaman province. *Trakya University Journal of Social Sciences*, 27(2), 179–193. <https://doi.org/10.26468/trakyasobed.1474365>
- Akturfan, M., & Şen, A. (2023). Rekreasyon turizmi bağlamında gastronomi temalı festivaller. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(1), 230-244. <https://doi.org/10.14230/johut1349>
- Aşan, K., & Gargacı Kınay, A. (2021). Covid-19 salgın döneminde bir rekreasyonel beslenme faaliyeti: #evdeekmekyapımı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 1661-1678. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.861>
- Back, R. M., Okumus, B., & Tasci, A. D. A. (2020). Culinary fans vs culinary critics. *International Hospitality Review*, 34(1), 41-60.
- Barakazı, M., & Öncel, S. (2017). Rekreasyonel turizm faaliyeti olarak Urfa sıra geceleri. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 2(1), 87-97.
- Bauman, Z. (2000). *Liquid modernity*. Blackwell Publishing.
- Baydeniz, E., & Kılıcı, L. (2022). The effect of destination satisfaction and place attachment on behavioral intention: The case of Seferihisar. *Istanbul Management Journal*, 93, 67-88. <https://doi.org/10.26650/imj.2022.93.004>
- Binkhorst, E., & Den Dekker, T. (2009). Agenda for co-creation tourism experience research. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 18(2–3), 311–327.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>

- Boelsen-Robinson, T., Chung, A., Khalil, M., Wong, E., Kurzeme, A., & Peeters, A. (2017). Examining the nutritional quality of food and beverage consumed at community aquatic and recreation centres. *Australian and New Zealand Journal of Public Health*, 41(2), 184-186. <https://doi.org/10.1111/1753-6405.12632>
- Burke, P. (1995). The invention of leisure in early modern Europe. *Past and Present*, 146, 136-150.
- Calderón Bailón, J., & Hernández Rojas, R. D. (2017). Una introducción al turismo gastronómico del cantón Manta-Ecuador. *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 1(2), 25-32.
- Caswell, S., Naylor, P.-J., Olstad, D., Kirk, S., Mâsse, L., Raine, K., & Hanning, R. (2021). Recreation facility food and beverage environments in Ontario, Canada: An appeal for policy. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(15), 8174. <https://doi.org/10.3390/ijerph18158174>
- Chaisatit, N., Hernández, A. D. C. B., Rodríguez, J. O. S., & Campos, M. A. S. (2020). Comida callejera como una alternativa del emprendimiento en el desarrollo turístico-gastronómico en la zona Las Brisas, Manzanillo. *Emprennova*, 1(2), 74-85.
- Choe, J. Y. J., & Kim, S. S. (2018). Effects of tourists' local food consumption value on attitude, food destination image, and behavioral intention. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 1-10.
- Choshaly, S. H. (2025). Determinants of tourist attitudes toward local food and intentions to visit a destination: A case study from Iran. *Turyzm/Tourism*, 35(1), 137-148. <https://doi.org/10.18778/0867-5856.2025.04>
- Cleave, P. (2020). Food as a leisure pursuit, a United Kingdom perspective. *Annals of Leisure Research*, 23(4), 474-491. <https://doi.org/10.1080/11745398.2019.1613669>
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cooke, S. J., Twardek, W. M., Lennox, R. J., Zolderdo, A. J., Bower, S. D., Gutowsky, L. F., Danylchuk, A. J., Arlinghaus, R., & Beard, T. D. (2018). The nexus of fun and nutrition: Recreational fishing is also about food. *Fish and Fisheries*, 19(2), 201-224. <https://doi.org/10.1111/faf.12246>
- Crespi-Vallbona, M., & Mascarilla-Miró, O. (2020). Wine lovers: Their interests in tourist experiences. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 14(2), 239-258.
- Curran, R., Baxter, I. W. F., Collinson, E., Gannon, M. J., & Yalinay, O. (2018). The traditional marketplace: Serious leisure and recommending authentic travel. *The Service Industries Journal*, 38(15-16), 1116-1132.
- Değerli, Y., & Kırıcı Tekeli, E. (2025). Rekreasyon ve etkinlik turizmi kapsamında festivallerin değerlendirilmesi: Karaman ilinde bir uygulama. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(4), 1732-1748. <https://doi.org/10.33083/joghat.2025.590>

- Dixit, S. K. (2019). Gastronomic tourism: A theoretical construct. S. K. Dixit (Ed.), *The Routledge handbook of gastronomic tourism* içinde (ss. 13–23). Routledge.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Er, Y., & Akturfan, M. (2022). The effect of gastronomic products on the selection of recreation center: The case of Karaman Zeyve Bazaar. *International Journal of Eurasian Education and Culture*, 7(19), 2357-2374. <http://dx.doi.org/10.35826/ijoecc.635>
- Esponda Pérez, J. A., Marroquín Figueroa, J. M., Álvarez Trujillo, A. M., Juárez Ibarias, M., & Ramírez Aguilar, I. (2024). Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(9), 7508. <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i9.7508>
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors. A. M. Hjalager & G. Richards (Ed.), *Tourism and gastronomy* içinde (s. 36–50). Routledge.
- García-Pérez, L. E., & Castillo-Ortiz, I. (2024). Memorable gastro-tourism experiences: A systematic literature review. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 5(2), 100158. <https://doi.org/10.1016/j.annale.2024.100158>
- Getz, D. (1991). Assessing the economic impacts of festivals and events: Research issues. *Journal of Applied Recreation Research*, 16(1), 61-77.
- Getz, D. (2010). The nature and scope of festival studies. *International Journal of Event Management Research*, 5(1), 1-47.
- Gupta, V., & Sharma, K. (2024). Food authenticity, culture, and tourism: Analysing the dimensions of local gastronomic image among foreign tourists in Fiji. *British Food Journal*, 126(12), 4124–4146.
- Güler, O., & Haseki, M. İ. (2021). Positive psychological impacts of cooking during the COVID-19 lockdown period: a qualitative study. *Frontiers in Psychology*, 12, 635957.
- Güneş, S. G. (2019). Food-related recreational experiences around the world. M. Nakashidze (Ed.), *IACSS 2019 International Academic Conference on Social Sciences—Conference Proceedings* içinde (ss. 55–65). The International Institute for Academic Development.
- Gürkan, A. S. (2026). Wellness ve gastronomi ilişkisi – Sağlık turizminde destekleyici beslenme uygulamalarına yönelik bir araştırma. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 8(1), 1-17.
- Hall, C. M. (2013). Foraging and heritages of food and nature. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 227-234. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767710>
- Hall, C. M. (2020). Constructing sustainable tourism development: The 2030 agenda and the managerial ecology of sustainable tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 27(7), 1044-1060.

- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Ed.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* içinde (ss. 1–24). Butterworth-Heinemann.
- Hornig, J.-S., & Tsai, C.-T. (2012). Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40–55.
- Johansson, M., Beery, T., Calvén, A., & Wendin, K. (2024). Food for active outdoor recreation: Convenience, sustainability, and gender perspectives. *Gastronomy and Tourism*, 8(1), 49–64. <https://doi.org/10.3727/216929722X16354101932456>
- Karakan, H. İ. (2021). Gastronomi temalı rekreasyon etkinlikleri. S. K. Avan, E. K. Şimşek, Ö. Yayla, & M. C. Birinci (Ed.), *Rekreasyon ve turizm araştırmaları* içinde (ss. 41–52). Çizgi Kitabevi.
- Kauppinen-Räsänen, H., Gummerus, J., & Lehtola, K. (2013). Remembered eating experiences described by the self, place, food, context and time. *British Food Journal*, 115(5), 666–685.
- Kim, J. H., Ritchie, J. R. B., & McCormick, B. (2012). Development of a scale to measure memorable tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1), 12–25.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354–377.
- Lai, I. K. W., Liu, Y., & Lu, D. (2021). The effects of tourists' destination culinary experience on electronic word-of-mouth generation intention: the experience economy theory. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 26(3), 231–244. (Not: Metin içi atıfta yer alan 2020 tarihli yayının literatürdeki eşdeğer veya güncel hali).
- Mair, H., & Sumner, J. (2017). Critical encounters: introduction to special issue on leisure and food. In *Leisure and Food* (pp. 11–20). Routledge.
- Mason, M. C., & Paggiaro, A. (2012). Investigating the role of festivalscape in culinary tourism: The case of food and wine events. *Tourism Management*, 33(6), 1329–1336.
- Mathwick, C., Malhotra, N., & Rigdon, E. (2001). Experiential value: Conceptualization, measurement and application in the catalog and Internet shopping environment. *Journal of Retailing*, 77(1), 39–56.
- McIntosh, R. W., Goeldner, C. R., & Ritchie, J. R. B. (1995). *Tourism: Principles, practices, philosophies*. Wiley.
- McKeown, J. K., & Miller, M. C. (2020). #tableforone: Exploring representations of dining out alone on Instagram. *Annals of Leisure Research*, 23(5), 645–664.
- McLean, D. D., Hurd, A. R., & Rogers, N. B. (2008). *Kraus' recreation and leisure in modern society* (8. Baskı). Jones and Bartlett Publishers.

- Naylor, P.-J., Bridgewater, L., Purcell, M., Ostry, A., & Vander Wekken, S. (2010). Publically funded recreation facilities: Obesogenic environments for children and families? *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 7(5), 2208-2221. <https://doi.org/10.3390/ijerph7052208>
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Onat, G. (2021). Rekreasyon faaliyetleri bağlamında gastronomik etkinliklerin değerlendirilmesi. M. C. Birinci & Ö. Yayla (Ed.), *Rekreasyon ve turizm araştırmaları* içinde (ss. 281-299). Çizgi Kitabevi.
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the experience economy. *Harvard Business Review*, 76, 97-105.
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre & every business a stage*. Harvard Business Press.
- Polat, M. (2023). The impact of affective gastronomy experience on satisfaction and revisit intention: Evidence from Turkey. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 2187-2202.
- Prahalad, C. K., & Ramaswamy, V. (2004). Co-creation experiences: The next practice in value creation. *Journal of Interactive Marketing*, 18(3), 5-14.
- Prayag, G., Gannon, M. J., Muskat, B., & Taheri, B. (2020). A serious leisure perspective of culinary tourism co-creation: The influence of prior knowledge, physical environment and service quality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(7), 2453-2472.
- Prebensen, N. K., & Xie, J. (2017). Efficacy of co-creation and mastering on perceived value and satisfaction in tourists' consumption. *Tourism Management*, 60, 166-176.
- Prowse, R. J. L., Naylor, P.-J., Olstad, D. L., Raine, K. D., Tomlin, D., Kirk, S. F. L., & Masse, L. C. (2018). Food marketing in recreational sport settings in Canada: A baseline audit. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 15, 47. <https://doi.org/10.1186/s12966-018-0673-5>
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C., & Joukes, V. (2020). Food-related activities in tourism: A systematic review of the co-creation of experiences. *British Food Journal*, 122(3), 912-929. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2019-0769>
- Rice, E. D., Badhon, M. K., Castello, L., Nguyen, V. M., & Nyboer, E. A. (2026). Integrating a food systems perspective into recreational fisheries. *Marine Policy*, 190, 107144. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2026.107144>

- Sims, R. (2010). Putting place on the menu: The negotiation of locality in UK food tourism, from production to consumption. *Journal of Rural Studies*, 26(2), 105–115.
- Sjölander-Lindqvist, A., de Jong, A., Puig, R. G., Romeo, G., & Skoglund, W. (2021). Gastronomy and creative entrepreneurship in rural tourism: Encouraging sustainable community development. E. Auclair & G. Fairclough (Ed.), *A research agenda for heritage planning* içinde (ss. 187–197). Edward Elgar Publishing.
- Smith, S., & Costello, C. (2009). Segmenting visitors to a culinary event: Motivations, travel behavior, and expenditures. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 18(1), 44-67.
- Stebbins, R. A. (1982). Serious leisure: A conceptual statement. *Pacific Sociological Review*, 25(2), 251-272.
- Stebbins, R. A. (2005). Choice and experiential definitions of leisure. *Leisure Sciences*, 27(4), 349–352.
- Stebbins, R. A. (2007). *Serious leisure: A perspective for our time*. Aldine Transaction Publications.
- Sthapit, E. (2017). Exploring tourists' memorable food experiences: A study of visitors to Santa's official hometown. *Anatolia*, 28(3), 404-421. <https://doi.org/10.1080/13032917.2017.1328607>
- Stryamets, N., Elbakidze, M., Ceuterick, M., Angelstam, P., & Axelsson, R. (2015). From economic survival to recreation: Contemporary uses of wild food and medicine in rural Sweden, Ukraine and NW Russia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11(1), 53. <https://doi.org/10.1186/s13002-015-0036-0>
- Sumner, J. (2011). Serving social justice: The role of the commons in sustainable food systems. *Studies in Social Justice*, 5(1), 63–75.
- Sumner, J. (2018). Eating our way to sustainability? Leisure, food and community economic development. *Sustainability*, 10(5), 1425.
- Tidball, K. G., & Tidball, M. M. (2022). Linking food motivations with therapeutic outdoor recreation outings for veterans. *Journal of Veterans Studies*, 8(3), 59–69. <https://doi.org/10.21061/jvs.v8i3.339>
- Tsai, C.-T., & Wang, Y.-C. (2017). Experiential value in branding food tourism. *Journal of Destination Marketing & Management*, 6(1), 56-65.
- Tuorila, H., Lähteenmäki, L., Pohjalainen, L., & Lotti, L. (2001). Food neophobia among the Finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food Quality and Preference*, 12(1), 29–37.
- Vargo, S. L., & Lusch, R. F. (2004). Evolving to a new dominant logic for marketing. *Journal of Marketing*, 68(1), 1-17.
- Walter, P. (2017). Culinary tourism as living history: Staging, tourist performance and perceptions of authenticity in a Thai cooking school. *Journal of Heritage Tourism*, 12(4), 365–379.

- Warde, A., & Martens, L. (2000). *Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge University Press.
- Wei, J., & Nakatsu, R. (2012). Leisure food: Derive social and cultural entertainment through physical interaction with food. *11th International Conference on Entertainment Computing (ICEC)* içinde (ss. 256-269). Springer. [https://doi.org/10.1007/978-3-642-33542-6\\_22](https://doi.org/10.1007/978-3-642-33542-6_22)
- Williams, H. A., Williams Jr., R. L., & Omar, M. (2014). Gastro-tourism as destination branding in emerging markets. *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4(1), 1-18.
- Wolf, E. (2014). *Have fork will travel: A practical handbook for food & drink tourism professionals*. World Food Travel Association.
- WorldFoodTravelAssociation.(2020).*Estimatingtheeconomicimpactoffood&beveragetourism*. <https://worldfoodtravel.org/news-the-economic-impact-of-food-tourism/>
- World Tourism Organization. (2012). *Global report on food tourism*. UNWTO.
- Yoo, J. J. E., Park, J., & Cho, M. (2022). Cocreation of gastronomy experience through cooking classes. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3230–3252.

# GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI DOKTORA PROGRAMLARININ İNCELENMESİNE İLİŞKİN BİR ARAŞTIRMA

Bahar DEVECİ\*

## 1. GİRİŞ

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre gastronomi, insan sağlığına uygun şartlarda üretilen, iyi bir düzenleme yapılmış, insan duyularına hitap eden, lezzetli mutfak, sistemli bir yeme düzenini kapsayan yiyecek ve içeceklerin üretim, pişirme ve tüketme gibi süreçlerin tamamı olarak açıklanmaktadır (Url-1). Gastronomi kavramı, J.A.B. Savarin'ın Lezzet Fizyolojisi (1825) kitabında, insan beslenmesiyle ilgili ilinti ve ilişki içinde olan her şey olarak tanımlanmıştır. Bu tanımlama literatürdeki ilk genişletilmiş tanım olarak kabul edilmektedir (Santich, 2004). Gastronomi kavramının günümüzde oldukça karmaşık hale geldiği ve ilişki ağının oldukça yoğun olduğu, her geçen gün daha fazla yapısal dönüşümün sağlandığı ve kapsamının genişlediğini söylemek mümkündür. Bunun yanı sıra çeşitli bilim dallarıyla ilişkisi olduğu ve disiplinlerarası iletişim ağının genişlediği görülmektedir.

Gastronomi; yiyecek-içecek ürünlerinin tamamının hazırlanışını, üretimini, sunumunu ve tüketimini kapsayan bunlarla birlikte gıdaların mikrobiyolojisini ve fizyolojisini, bireylerin beslenme alışkanlıklarını, tüketim eğilimlerini, tüketim eğilimlerine yön veren yiyecek içecek işletmelerinin yönetimini, bu yönetim esnasında ortaya çıkacak atıkların yok edilmesini veya

---

\* Dr. Öğr. Üyesi, Kırklareli Üniversitesi, Pınarhisar Meslek Yüksekokulu, Seyahat-Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, bahardeveci@klu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-6795-2477

dönüştürülmesini kapsayan süreçlerin tamamından meydana gelmektedir. Aslında gastronomi üretimde kullanılacak ürünün tarlaya, bahçeye veya seralara ekilme sürecinden başlayarak yiyecek-içecek olarak tüketimine kadar ortaya çıkan farklı süreçlerin tamamını içermektedir (Özbay, 2019). Bu süreçlerin başarılı bir şekilde yürütülmesini sağlamak için yiyecek-içecek sektöründe istihdam edilecek donanımlı personele ihtiyaç bulunmaktadır. Bu doğrultuda donanımlı personellerin yetiştirilebilmesi noktasında da gastronomi eğitiminin ve eğitim kurumlarının önemi ön plana çıkmaktadır (Deveci vd., 2020). Eğitim; bireylerin davranış ve tutumlarında gelişim sağlamak için önceden belirlenmiş amaçlar doğrultusunda planlı ve programlı bir şekilde yürütülen süreçlerin tamamı olarak ifade edilmektedir. Eğitim, bireylerin bilgi, beceri ve yetkinliklerini geliştirerek davranışlarında olumlu değişimler meydana getiren, aynı zamanda üretim gücünün artırılması ve verimliliğin geliştirilmesine katkı sağlayan temel unsurlardan biridir (Deveci & Deveci, 2024). Bu sürecin en üst basamağını oluşturan doktora eğitimi ise bireylerin ileri düzeyde uzmanlaşmasını, bilimsel araştırma yetkinliği kazanmasını ve özgün bilgi üretmesini hedeflemektedir. Bu yönüyle doktora programları, sektörlerin ihtiyaç duyduğu nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesinde ve akademik gelişimin desteklenmesinde önemli bir işleve sahiptir (Akyol vd., 2017).

Bu bölümde öncelikle Türkiye’de gastronomi eğitiminin mevcut yapısı, gelişimi ve eğitim kademeleri ele alınmaktadır. Ardından Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktora programı bulunan üniversiteler belirlenerek bu programlar; bağlı bulundukları anabilim dalları, öğretim üyesi sayıları ve akademik unvan dağılımları, ders müfredatları ile tamamlanan doktora tezleri açısından incelenmektedir. Dersler ve tezler içerik bakımından değil, başlıkları temel alınarak değerlendirilmekte ve böylece Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları doktora programlarının mevcut durumuna ilişkin genel bir çerçeve ortaya konulması amaçlanmaktadır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Türkiye’de gastronomi eğitimi, Ahilik teşkilatı ve devamı niteliğinde oluşturulan loncalar vasıtasıyla 19. yüzyıla kadar usta-çırak ilişkisi ile verilmiştir. 1950’li yıllarda büyükşehirlerde belediyeler, meslek odaları ve sivil toplum örgütleri, 1957’de kurulan Turizm Bakanlığı bünyesinde açılan kısa süreli kurslar ve eğitimlerle aşçılar yetiştirilmiştir (Görkem & Sevim, 2016; Şengül, 2019). 1961-1962 eğitim yılında açılan Ankara Otelcilik Okulu saye-

sinde aşçılık eğitimleri örgün eğitim kurumlarında verilmeye başlanmıştır. Ortaöğretim düzeyinde 1985 yılında Bolu ilinin Mengen ilçesinde lise düzeyinde ilk aşçılık okulu açılmıştır (Öztürk & Görkem, 2011; Oğan, 2022). Aşçılık eğitimi aşçılık liseleri ve otelcilik okullarında verilmeye devam etmektedir. Türkiye aşçılık liseleri 2026 yılı itibarıyla Bolu ilinin farklı ilçelerinde olmak üzere dört adet olarak tespit edilmiştir. Bunlar (Url-2);

- ✓ *“Aşçılar Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Bolu/Mengen”*
- ✓ *“Gerede Aşçılık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Bolu/Gerede”*
- ✓ *“Yeniçağa Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Bolu/Yeniçağa”*
- ✓ *“Opet Mengen Pazarköy Cezmi Bilgin Aşçılık Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Bolu/Mengen”*

Ortaöğretim düzeyinde aşçılık eğitiminin Bolu ilinde toplandığı, ayrıca okul isimlerinin içinde belirleyici unsur olarak “Aşçılar”, “Aşçılar” ve “Aşçılık” gibi farklı isim çeşitleri kullanıldığı görülmektedir. Geçmişten gelen aşçılık meslek mirasının devam ettirilmesi aşçılık eğitime verilen önemin artmasını sağlamaktadır. Ayrıca ortaya konulan bu durum aşçılık liselerinin Bolu ilinde önemli bir yere sahip olduğunun göstergesi olarak kabul edilmektedir.

2025 yılında başlatılan Türkiye Gastronomi Liseleri Projesi kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrenci alan gastronomi liseleri kurulmuştur. Öncelikle 7 bölgede 7 gastronomi lisesi kurulması daha sonra yaygın hale getirilmesi planlanmaktadır (Url-3; Url-4). 2025 yılı itibarıyla öğrenci alımına başlayan gastronomi liseleri aşağıda sıralanmaktadır. Bunlar;

- ✓ *“Kapadokya Alev Alatlı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Nevşehir/Ürgüp”*
- ✓ *“Vehbi Koç Vakfı Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi İstanbul/Sarıyer”*
- ✓ *“Erzurum Gastronomi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi”*

Yükseköğretim düzeyinde gastronomi eğitimi ön lisans (2 yıllık), lisans (4 yıllık) ve lisansüstü eğitim şeklinde verilmektedir. Ön lisans düzeyinde aşçılık programları, lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ve lisansüstü düzeyde gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında gastronomi eğitimi yürütülmektedir (Şengül, 2019; Kozak vd., 2021).

**Ön lisans;** yiyecek-icecek sektörü için gerekli olan nitelikli iş gücünü veya orta kademe yöneticilerin yetiştirilmesini amaçlamaktadır (Kozak, 2009). Gastronomi ve aşçılık eğitimi alan bireylere mesleki yeterlilikleri kazandır-

makta ayrıca yiyecek-içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu nitelikli ve kalifiye iş gücünün yetiştirilmesine katkı sağlamaktadır (Akkil ve Kayış, 2026). Gastronomi ve aşçılık eğitimi kapsamında değerlendirme yapıldığında ilk olarak ön lisans düzeyinde program, 1997 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu'nda aşçılık programı olarak kurulmuştur (Güdek ve Boylu, 2017; Url-5). Günümüzde 91 üniversitenin 108 meslek yüksekokulunda aşçılık programı bulunmakta ve eğitim-öğretim faaliyetlerine devam etmektedir (Deveci & Deveci, 2024).

**Lisans;** yiyecek-içecek sektörü için yabancı dil bilen yönetici ve yönetici adaylarını yetiştirmeyi amaçlamaktadır (Kozak, 2009). Lisans düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi Yeditepe Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi bünyesinde 2003 yılında kurulmuştur. İlk gastronomi ve mutfak sanatları lisans programı olma özelliği taşımaktadır (Url-6). Günümüzde 91 üniversitenin 94 fakültesinde/yüksekokulunda gastronomi ve mutfak sanatları programı bulunmakta ve eğitim-öğretim faaliyetlerine devam etmektedir (Deveci & Deveci, 2024).

**Lisansüstü;** yüksek lisans ve doktora eğitimi olarak verilmektedir. Lisansüstü eğitim sayesinde bireylere kazandırılacak olan belirli özellikler ile toplumların bilimsel açıdan ihtiyaçlarının giderilmesi hedeflenmektedir. Ayrıca bireylerin kişisel ve mesleki gelişimlerine önemli katkılar sağlayan bir süreçler bütünü olarak ifade edilmektedir (Limon & Durnalı, 2018).

**Yüksek lisans;** gastronomi ve mutfak sanatları programından mezun olan gastronomi veya yiyecek-içecek sektöründe meslek sahibi olan bireylerin mesleklerinde ilerlemelerine ve sürekli eğitim verilmesine yönelik hazırlanan eğitim programları olarak tasarlanmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisans programı bu alanla ilgili akademik çalışmalar yapmak ve alanla ilgili uzmanlaşma sağlanmasına yönelik bireyler için gerekli olan bilgi, beceri ve kültürün verildiği programlar olarak ifade edilmektedir (Demir, 2024). Günümüzde 43 üniversitenin 43 enstitüsünde gastronomi ve mutfak sanatları yüksek lisans programı bulunmakta ve eğitim-öğretim faaliyetlerine devam etmektedir (Duman, 2026).

**Doktora;** lisans eğitimi veya yüksek lisans derecesi kazanıldıktan sonra verilen eğitimidir (Deveci & Deveci, 2024). Doktora programları eğitimdeki en üst dereceyi ifade etmektedir (Balci, 2013). Doktora eğitimi; bireylerin bağımsız araştırma yapabilme, bilimsel veya toplumsal problemleri, verileri veya içerikleri geniş ve derin bakış açısıyla çağın gereklerini göz ardı etmeden ir-

deleyen, yorum yapabilme, analiz edebilme ve sentez yapabilme kabiliyetine ulaşması için gerekli becerileri kazandırmaktadır (Seçer, 2021).

Doktora eğitimi uygulamaları; müfredat, danışmanlık, sistem ve tercih edilen tez formatı açısından ülkeler ve disiplinler arasında farklılıklar göstermektedir (Hakkarainen vd., 2016). Türkiye’de doktora eğitimi en az dört yılda tamamlanmaktadır. Her üniversitenin öğrenci kabul ve mezuniyet koşulları, danışman atama süreçleri ve doktora öğrencilerinden beklentileri farklılık göstermektedir (Çifçi vd., 2025). Gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı başvuruları için adaylara yönelik önkoşullar bulunmaktadır. Genel itibariyle temel koşul adayların aynı alandan yüksek lisans mezuniyetinin bulunmasıdır ancak bazı üniversiteler alan dışı başvuru da kabul edebilmektedir. Aynı zamanda “*Akademik Personel Lisansüstü Eğitimi Giriş Sınavı (ALES)*” ile “*Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (YDS)*”, “*Elektronik Yabancı Dil Bilgisi Seviye Tespit Sınavı (e-YDS)*”, “*Yükseköğretim Kurumları Yabancı Dil Sınavı (YÖKDİL)*” vb. gibi yabancı dil sınavlarından istenilen puan yeterliliklerinin sağlanması gerekmektedir. Mülakat/bilim sınavı gerçekleştirilmesi üniversiteden üniversiteye farklılık göstermektedir. Yapılan puan hesaplamaları neticesinde gerekli şartları ve puanları sağlayan adaylar doktora eğitimine kabul edilmektedir (Gül, 2025).

Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları doktora eğitimi veren üniversitelerin eğitim müfredatları, zorunlu/seçmeli ders havuzları, derslerin saat/kredi/AKTS değerleri, derslerin verildikleri yarı yıl dönemleri, verilen toplam ders sayıları vb. gibi durumlar farklılık göstermektedir (Duman, 2026). Ancak her üniversitenin gerekli şartları çerçevesinde ders dönemini bitiren öğrenciler, “yeterlilik”, “tez önerisi”, “tez izleme”, “tez savunması” adımlarını başarıyla tamamladıktan ve tüm gereklilikleri yerine getirdikten sonra gastronomi ve mutfak sanatları alanında doktor unvanı almaktadır.

Türkiye’de doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi ilk olarak Gazi Üniversitesi bünyesindeki Sosyal Bilimler Enstitüsü’nde 2014 yılında vermeye başlanmıştır. 2018 yılında Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi’nin kurulmasıyla birlikte program buraya aktarılmıştır (Kaya, 2021). İlerleyen süreçte bu alanda doktora eğitimi veren üniversite sayılarında artışlar yaşandığı görülmektedir. 2026 yılı itibarıyla Türkiye’de 13 üniversitenin 13 enstitüsünde gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı aktif olarak eğitim-öğretim faaliyetlerini sürdürmektedir.

### 3. YÖNTEM

Araştırmının bu bölümünde araştırmının amacı, alan seçim süreci, veri toplama aracı, evren ve örnekleme ile araştırma analizleri hakkında detaylı bilgiler sunulmaktadır.

#### 3.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmının temel amacı; Türkiye’deki hangi üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı olduğunun tespit edilmesi ve bu programın yer aldığı anabilim dalındaki öğretim üyesi sayıları, unvan dağılımları, programın ders müfredatlarının ve programda tamamlanan doktora tezlerinin içeriğinden bağımsız olarak isim bazında incelenmesidir.

#### 3.2. Araştırmanın Alan Seçim Süreci

Günümüzde sektörde istihdam edilecek donanımlı personelin yetiştirilmesi ve yenilikçi düşüncenin ön plana çıkarılması konusunda üniversitelere oldukça önemli sorumlulukların düştüğü ifade edilmektedir. Aynı zamanda temelinde araştırmacı yetiştirmeyi hedefleyen doktora programları özellikle işletmelerde yenilikçi düşüncüyü ön plana çıkarma noktasında da oldukça önem arz etmektedir (Seçer, 2021). Doktora mezunları yalnızca akademide değil, üretim yapan işletmelerde, hizmet sektöründe, küçük ölçekli yenilikçi şirketlerde, kamu hizmetleri ve kamu yönetiminde de istihdam edebilmektedir ve bu kurumlarda ilgi uyandıracak niteliklere sahip olması gerekmektedir (Martinez vd., 2015). Bu doğrultuda turizm endüstrisinin ve endüstri içerisinde yiyecek içecek sektörünün ne denli önemli olduğu göz önünde bulundurulduğunda gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki doktora programlarının da önemi ortaya çıkmaktadır. Buradan hareketle bu araştırma gastronomi ve mutfak sanatları doktora programlarının incelenmesine yönelik olarak kurgulanmıştır.

#### 3.3. Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman analizinden yararlanılmıştır. Doküman analizi en genel ifade ile “*görsel malzemenin toplanıp incelenmesi*” şeklinde ifade edilmektedir (Sönmez & Alacapınar, 2016). Doküman analizinde araştırılan konu ile ilgili kitap, gazete, dergi, resim, fotoğraf, istatistik raporları, internet vb. gibi materyallerden yararlanılarak incelenmektedir (Karadaban vd., 2023). Doküman analizinin; araştırılan

konuyu geçmişe dönük derinlemesine araştırabilme, dönem içerisinde meydana gelen değişiklikleri analiz edebilme ve daha nesnel sonuçlara ulaşabilmek adına ipucu sağlayabilmesi gibi avantajlara sahip olduğu belirtilmektedir (Kozak, 2018).

Araştırmada ilk olarak doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversiteler ve üniversite bünyesindeki enstitüler tespit edilmeye çalışılmıştır. Bu doğrultuda öncelikle lisansüstü düzeyde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversiteler hakkında araştırma yapılmıştır. Doktora düzeyinde eğitim veren üniversiteler tespit edildikten sonra üniversitelerin ve enstitülerin kurumsal web adresleri ve müfredatlarına ilişkin bilgilerin yer aldığı ders bilgi paketleri detaylı olarak incelenmiştir. Daha sonra anabilim dallarında görev yapan öğretim üyesi sayısını tespit etmek ve unvan dağılımlarını incelemek amacıyla üniversitelerin ve enstitülerin kurumsal web adresleri ile “YÖK Akademik Bilgi Sistemi” incelenmiştir. Son olarak ise gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında tamamlanan doktora tezi sayısı ve ön plana çıkan çalışma alanlarının incelenmesi amacıyla “YÖK Ulusal Tez Merkezi Veri Tabanı” incelenmiştir.

### 3.4. Araştırmanın Evreni, Örneklemi ve Analizi

Türkiye’de doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren 13 üniversite bünyesinde 13 enstitü bulunmaktadır. Bu sayı araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. 13 üniversitenin kurumsal web adreslerinden gerekli belgelere ulaşıldığı için tüm üniversiteler araştırma kapsamına dahil edilmiş ve analizler bu doğrultuda gerçekleştirilmiştir.

Üniversitelerin kurumsal web adresleri incelendiğinde bazı üniversitelerin ders müfredatlarının birden fazla olduğu görülmüştür. Bu doğrultuda araştırma sadece paylaşılan güncel müfredatlar ile sınırlandırılmıştır. Aynı zamanda ders isimlerinin sınıflandırılması amaçlandığından; “danışmanlık”, “seminer”, “uzmanlık alan dersi”, “yeterlilik”, “tez önerisi” ve “tez çalışması” dersleri araştırma kapsamı dışında bırakılmış ve sadece diğer dersler araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Ayrıca süreç içerisinde anabilim dallarında yer alan öğretim üyesi sayıları, unvanları ve tamamlanan doktora tez sayıları değişiklik gösterebilmektedir. Bu doğrultuda 2026 yılı Haziran ayının sonu itibarıyla “YÖK Akademik Bilgi Sistemi” ve “YÖK Ulusal Tez Merkezi Veri Tabanı”na kayıtlı bilgiler araştırmanın diğer bir sınırlılığını oluşturmaktadır. Araştırmada elde edilen veriler nitel veri analiz programlarından biri olan MAXQDA ile analiz edilmiş ve içerik analizi kullanılarak yorumlanmıştır.

#### 4. BULGULAR

Türkiye’de doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi enstitüler bünyesinde verilmektedir. Toplam 13 üniversite bünyesindeki 13 enstitüde gastronomi ve mutfak sanatları doktora eğitimi verilmektedir. Tablo 1’de doktora eğitimi veren kurum istatistiklerine ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

**Tablo 1.** Tanımlayıcı İstatistiklere İlişkin Bilgiler

| Veriler                        | n  |
|--------------------------------|----|
| <b>Üniversite Sayısı</b>       | 13 |
| Devlet Üniversitesi            | 11 |
| Vakıf Üniversitesi             | 2  |
| <b>Enstitü Türü</b>            | 3  |
| Lisansüstü Eğitim Enstitüsü    | 6  |
| Sosyal Bilimler Enstitüsü      | 6  |
| Turizm Araştırmaları Enstitüsü | 1  |

**Kaynak:** Üniversitelerin web adreslerinden derlenerek yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 2’de gastronomi ve mutfak sanatları programında doktora düzeyinde eğitim veren üniversitelerin ve enstitülerin detaylı listesi yer almaktadır. 13 üniversitenin 11’i devlet, 2’si ise vakıf üniversitesidir. Devlet üniversitelerinin her birinin farklı şehirlerde, vakıf üniversitelerinin ise 2’sinin de İstanbul’da yer aldığı görülmektedir. 2014 yılında Türkiye’de ilk defa doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verilen Gazi Üniversitesi’nin daha sonra Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi’nin kurulmasıyla oraya bağlanması nedeniyle tabloda ek olarak yer almaktadır. Doktora düzeyinde eğitim verilen enstitülerin; lisansüstü eğitim enstitüsü, sosyal bilimler enstitüsü ve turizm araştırmaları enstitüsü şeklinde isimlendirildiği görülmektedir. Türkiye’de aktif olarak gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı bulunan 6 lisansüstü eğitim enstitüsü, 6 sosyal bilimler enstitüsü ve 1 turizm araştırmaları enstitüsü bulunmaktadır.

**Tablo 2.** Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Programı Bulunan Üniversiteler

| Türü   | Şehir     | Üniversite Adı                                              | Enstitü Adı                                                |
|--------|-----------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Devlet | Ankara    | Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi<br>(Gazi Üniversitesi) | Lisansüstü Eğitim Enstitüsü<br>(Sosyal Bilimler Enstitüsü) |
|        | Nevşehir  | Nevşehir Hacıbektaş Veli Üniversitesi                       | Turizm Araştırmaları Enstitüsü                             |
|        | Antalya   | Akdeniz Üniversitesi                                        | Sosyal Bilimler Enstitüsü                                  |
|        | Balıkesir | Balıkesir Üniversitesi                                      | Sosyal Bilimler Enstitüsü                                  |
|        | Sakarya   | Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi                    | Lisansüstü Eğitim Enstitüsü                                |
|        | Konya     | Necmettin Erbakan Üniversitesi                              | Sosyal Bilimler Enstitüsü                                  |
|        | Eskişehir | Eskişehir Osmangazi Üniversitesi                            | Sosyal Bilimler Enstitüsü                                  |
|        | Kocaeli   | Kocaeli Üniversitesi                                        | Sosyal Bilimler Enstitüsü                                  |
|        | Gaziantep | Gaziantep Üniversitesi                                      | Sosyal Bilimler Enstitüsü                                  |
|        | Karabük   | Karabük Üniversitesi                                        | Lisansüstü Eğitim Enstitüsü                                |
|        | Kastamonu | Kastamonu Üniversitesi                                      | Lisansüstü Eğitim Enstitüsü                                |
| Vakıf  | İstanbul  | İstanbul Kent Üniversitesi                                  | Lisansüstü Eğitim Enstitüsü                                |
|        | İstanbul  | İstanbul Gelişim Üniversitesi                               | Lisansüstü Eğitim Enstitüsü                                |

**Kaynak:** Üniversitelerin web adreslerinden derlenerek yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3'te doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerin anabilim dalındaki öğretim üyelerine ilişkin sayısal bilgiler yer almaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda Türkiye'de doktora düzeyinde eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında toplam 29 Profesör, 26 Doçent ve 32 Doktor Öğretim Üyesi bulunmaktadır. Üniversiteler özelinde incelendiğinde en fazla öğretim üyesinin 11 öğretim üyesi ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nde, en az öğretim üyesinin ise 3 öğretim üyesi ile Kastamonu Üniversitesi'nde olduğu görülmektedir. Öğretim üyelerinin sayısal bilgilerine ilişkin detaylar Tablo 3'te yer almaktadır.

**Tablo 3.** Doktora Düzeyinde Eğitim Veren Üniversitelerdeki GMS Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Sayıları

| Üniversite Adı                           | Öğretim Üyesi Sayısı |        |                |        |
|------------------------------------------|----------------------|--------|----------------|--------|
|                                          | Profesör             | Doçent | Dr. Öğr. Üyesi | Toplam |
| Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi     | 6                    | 2      | 3              | 11     |
| Eskişehir Osmangazi Üniversitesi         | 3                    | 3      | 4              | 10     |
| Balıkesir Üniversitesi                   | 5                    | 1      | 3              | 9      |
| Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi | 4                    | 2      | 3              | 9      |
| Gaziantep Üniversitesi                   | 2                    | 3      | 3              | 8      |
| Nevşehir Hacıbekaş Veli Üniversitesi     | 2                    | 4      | 1              | 7      |
| Necmettin Erbakan Üniversitesi           | 2                    | 4      | 1              | 7      |
| Karabük Üniversitesi                     | 1                    | 2      | 3              | 6      |
| İstanbul Kent Üniversitesi               | 1                    | -      | 4              | 5      |
| Akdeniz Üniversitesi                     | 1                    | 2      | 1              | 4      |
| Kocaeli Üniversitesi                     | 1                    | 1      | 2              | 4      |
| İstanbul Gelişim Üniversitesi            | 1                    | 1      | 2              | 4      |
| Kastamonu Üniversitesi                   | -                    | 1      | 2              | 3      |
| Toplam                                   | 29                   | 26     | 32             | 87     |

**Kaynak:** Url-7’de yer alan web adresinden derlenerek yazar tarafından oluşturulmuştur.

Doktora düzeyinde eğitim veren üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları programlarındaki müfredatlar incelendiğinde 13 üniversitenin de birbirinden farklılık gösterdiği görülmektedir. “Danışmanlık”, “seminer”, “uzmanlık alan dersi”, “yeterlilik”, “tez önerisi” ve “tez çalışması” gibi zorunlu derslerin özellikle verildiği yarı yıllar farklılık göstermektedir. Ancak bu çalışmada derslerin isim olarak benzerliği ele alınarak bir sınıflandırma yapıldığından bu dersler kapsam dışı bırakılmıştır. Bu 13 üniversitenin müfredatları detaylı olarak incelenmiş ve bilgi paketlerinde yer alan derslerin hepsi dahil edilerek bir sınıflandırma yapılmıştır. Ders isimleri göz önünde bulundurularak yapılan sınıflandırmada dersler 11 kod altında toplanmıştır. Oluşturulan ders grubu kodları, bu kodların altında toplanan ders sayıları ve yüzdelik oranlarına ilişkin bilgiler Tablo 4’te detaylı olarak sunulmuştur.

**Tablo 4.** GMS Doktora Programında Yer Alan Derslere Yönelik Oluşturulan Kodlar ve Frekanslar

| Ders Grubu Kodu                                       | n   | %      |
|-------------------------------------------------------|-----|--------|
| Yönetim, İşletmecilik ve Pazarlama                    | 69  | 25,56  |
| Gastronomide Dijitalleşme, İnovasyon ve Yeni Trendler | 42  | 15,56  |
| Gastronomi, Sağlık, Güvenlik ve Mevzuat               | 37  | 13,70  |
| Araştırma Yöntemleri                                  | 27  | 10,00  |
| Felsefe, Antropoloji, Teori ve Sosyolojik Yaklaşımlar | 23  | 8,52   |
| Gıda Bilimi ve Teknolojisi                            | 20  | 7,41   |
| Gastronomik Miras, Kültür ve Tarih                    | 17  | 6,30   |
| Gastronomik Ürün                                      | 16  | 5,93   |
| Gastronomi ve Sürdürülebilirlik                       | 12  | 4,44   |
| Turizm ve Gastronomi Politikaları                     | 5   | 1,85   |
| Dünya Mutfakları                                      | 2   | 0,74   |
| Toplam                                                | 270 | 100,00 |

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren üniversitelerin müfredatları incelendiğinde en çok “Yönetim, İşletmecilik ve Pazarlama” kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altına konumlandırılan toplam 69 ders bulunmaktadır. Yönetim, işletmecilik ve pazarlama kodu altında; “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Stratejik İnsan Kaynakları Yönetimi”, “Gastronomi ve Stratejik Yönetim”, “Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması”, “Destinasyon Pazarlamasında Yöresel Mutfaklar”, “Girişimcilik ve Teknoloji Yönetimi”, “Çalışan İlişkileri Yönetimi”, “Turizm İşletmelerinde Stratejik Yönetim”, “Pazarlama Teorileri ve Yiyecek İçecek Pazarlaması” vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde yönetim, işletmecilik ve pazarlama ile ilgili derslerin “Eskişehir Osmangazi Üniversitesi”, “Gaziantep Üniversitesi” ve “Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi” müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

İkinci sırada “Gastronomide Dijitalleşme, İnovasyon ve Yeni Trendler” kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altına konumlandırılan toplam 42 ders bulunmaktadır. Gastronomide dijitalleşme, inovasyon ve yeni trendler kodu altında; “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeni Trendler”, “Gastronomide Teknolojik Yenilikler”, “Gastronomi ve Medya”, “Dijital Gastronomi”, “Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Güncel Yaklaşımlar”, “Gastronomide Teknolojik Yenilik Yönetimi”, “Yenilikçi Mutfak Akımları”, “Gastronomide Ürün Geliştirme” vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde gastronomide dijitalleşme, inovasyon ve yeni trendler ile ilgili derslerin “Kastamonu Üniversitesi” müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Üçüncü sırada “*Gastronomi, Sağlık, Güvenlik ve Mevzuat*” kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 37 ders bulunmaktadır. Gastronomi, sağlık, güvenlik ve mevzuat kodu altında; “Gıda Sektöründe Biyolojik Risk Faktörleri”, “İş Güvenliğinde Risk Analiz Yönetimi”, “Gıda Güvenliği”, “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri”, “Gıda Mikrobiyolojisi”, “Gıda Katkı Maddeleri”, “Gıda Kaynaklı Hastalıklar ve Toksikoloji” vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde gastronomi, sağlık, güvenlik ve mevzuat ile ilgili derslerin “*Necmettin Erbakan Üniversitesi*” müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Dördüncü sırada “*Araştırma Yöntemleri*” kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 27 ders bulunmaktadır. Araştırma yöntemleri kodu altında; “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Etiği”, “Sosyal Bilimlerde Akademik Yazma”, “Araştırma Teknikleri ve Yayın Etiği”, “Sosyal Bilimlerde İleri İstatistik”, “Bilimsel Makale Yazım Teknikleri”, “Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri”, “Sosyal Bilimler İçin İstatistik Uygulamaları”, “Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri”, “Duyusal Analiz” vb. gibi dersler yer almaktadır. Bu derslerden bir kısmı zorunlu olarak verilirken bir kısmı seçmeli olarak sunulmaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde araştırma yöntemleri ile ilgili derslerin “*Akdeniz Üniversitesi*” müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Beşinci sırada “*Felsefe, Antropoloji, Teori ve Sosyolojik Yaklaşımlar*” kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 23 ders bulunmaktadır. Felsefe, antropoloji, teori ve sosyolojik yaklaşımlar kodu altında; “Gastronominin Sosyolojik Temelleri”, “Anadolu Gastro-arkeolojisi”, “Yeme İçmenin Sosyal ve Psikolojik Dinamikleri”, “Gastronominin Felsefesi”, “Turizmde Etik”, “Yemek Sosyolojisi”, “Yiyecek İçecek Üretiminde Etik”, “Gastronomi ve Antropoloji” vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde felsefe, antropoloji, teori ve sosyolojik yaklaşımlar ile ilgili derslerin “*Kastamonu Üniversitesi*” ve “*Akdeniz Üniversitesi*” müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Altıncı sırada “*Gıda Bilimi ve Teknolojisi*” kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 20 ders bulunmaktadır. Gıda bilimi ve teknolojisi kodu altında; “Gıda Kimyası”, “Et Bilimi”, “Et Bilimi ve Teknolojisi”, “Gıdalarda Kullanılan Ölçümler”, “Gastronomide Renk Maddeleri ve Kullanımları”, “Gastronomik Ürünlerin Biyoaktif Bileşiklerce Zenginleştirilmesi”, “Gastronomide Fermente Gıdalar

Teknolojisi", "Yemeklik Yağ Kimyası ve Teknolojisi", "Süt Bilimi", "Fırıncılık Ürünleri Teknolojisi" vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde gıda bilimi ve teknolojisi ile ilgili derslerin "Gaziantep Üniversitesi" müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Yedinci sırada "Gastronomik Miras, Kültür ve Tarih" kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 17 ders bulunmaktadır. Gastronomik miras, kültür ve tarih kodu altında; "Gastronomide Kültürel Etkileşimler", "Gastronomi Tarihi Araştırmaları", "Gastronominin Tarihçesi", "Gastronomide Sanat, Kültür ve Tarih", "İlk Çağlardan Günümüze Mutfak Kültürleri ve Analizi", "Yemek-Kültür ve Toplum", "Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları" vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde gastronomik miras, kültür ve tarih ile ilgili derslerin "Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi" ve "Akdeniz Üniversitesi" müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Sekizinci sırada "Gastronomik Ürün" kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 16 ders bulunmaktadır. Gastronomik ürün kodu altında; "Gastronomide Bitkisel Organik Ürünler", "Tahıl Ürünleri ve Özellikleri", "Lezzet ve Tat Oluşumunda Baharatlar", "Tat Oluşumunda Baharatlar", "Doğadan Sofraya Bitkiler", "Arı Ürünlerinin Gastronomi ve Turizmdeki Yeri" vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde gastronomik ürün ile ilgili derslerin "Gaziantep Üniversitesi" müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Dokuzuncu sırada "Gastronomi ve Sürdürülebilirlik" kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 12 ders bulunmaktadır. Gastronomi ve sürdürülebilirlik kodu altında; "Gastronomi ve Atık Yönetimi Uygulamaları", "Gastronomide Sürdürülebilir Yaklaşımlar", "Sürdürülebilir Gastronomi ve Permakültür", "Gastronomi Süreçlerinde Enerji ve Sürdürülebilirlik", "Sürdürülebilir Gastronomi Araştırmaları", "Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi", "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi" vb. gibi dersler yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde gastronomi ve sürdürülebilirlik ile ilgili derslerin "Gaziantep Üniversitesi" ve "Kastamonu Üniversitesi" müfredatında daha fazla yer aldığı görülmektedir.

Onuncu sırada "Turizm ve Gastronomi Politikaları" kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 5 ders bulunmaktadır. Turizm ve gastronomi politikaları kodu altında; "Sosyolojik Etkileşim ve Gastrodiplomasi", "Coğrafi İşaretler ve

Gastronomideki Yeri", "Turizm ve Yerel Gıda Araştırmaları", "Kültürel Etkileşim ve Gastrodiplomasi" ve "Gıda Politikaları" dersleri yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde bu kod ile ilgili beş üniversitede de birer adet derse rastlanmıştır. Turizm ve gastronomi politikaları ile ilgili derslerin "Balıkesir Üniversitesi", "Gaziantep Üniversitesi", "Karabük Üniversitesi", "Kocaeli Üniversitesi" ve "Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi" müfredatlarında yer aldığı görülmektedir.

Son sırada ise "Dünya Mutfakları" kodu altında toplanan derslerin verildiği görülmektedir. Bu kod altında konumlandırılan toplam 2 ders bulunmaktadır. Dünya mutfakları kodu altında; "Uluslararası Kahve Kültürleri" ve "Dünya Mutfaklarında Alan Araştırmaları" dersleri yer almaktadır. Sayısal olarak incelendiğinde bu kod ile ilgili iki üniversitede de birer adet derse rastlanmıştır. Dünya mutfakları ile ilgili derslerin "Karabük Üniversitesi" ve "Nevşehir Hacı Bayram Veli Üniversitesi" müfredatlarında yer aldığı görülmektedir.

Tablo 5'te gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında tamamlanan doktora tezi sayılarına ilişkin veriler yer almaktadır. Bu veriler Yükseköğretim Kurumu Tez Veri Tabanına kayıtlı olan tezler incelenerek oluşturulmuştur. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ilk defa doktora eğitimi Gazi Üniversitesi bünyesinde 2014 yılında vermeye başlanmıştır. Bu doğrultuda ilk olarak 2018 yılında 2 adet doktora tezinin Gazi Üniversitesi bünyesinde tamamlandığı görülmektedir. 2018 yılında Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nin kurulmasıyla doktora programı da bu üniversite bünyesine taşınmıştır. Ancak bu süreç tamamlanana kadar Gazi Üniversitesi bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında toplam 11 tane doktora tezi tamamlandığı görülmektedir. Şu an Gazi Üniversitesi bünyesinde gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı bulunmadığı için tabloda \* işareti ile belirtilmiştir. 2026 yılının ilk altı ayı sonuna kadar olan süreç incelendiğinde; Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nde 50 tane, Nevşehir Hacıbektaş Veli Üniversitesi'nde 33 tane, Balıkesir Üniversitesi'nde 19 tane, Akdeniz Üniversitesi'nde 12 tane, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nde 8 tane, Necmettin Erbakan Üniversitesi'nde 7 tane ve Eskişehir Osmangazi Üniversitesi'nde 2 tane olmak üzere Türkiye genelinde gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında toplam 142 tane doktora tezinin tamamlanmış olduğu tespit edilmiştir. Diğer üniversitelerde ise henüz tamamlanmış doktora tezi bulunmadığı görülmektedir.

**Tablo 5.** GMS Anabilim Dalında Tamamlanan Doktora Tezi Sayıları

| Üniversite Adı                           | Yıl  |      |      |      |      |      |      |      |      |        |
|------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|
|                                          | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | Toplam |
| Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi     | -    | 1    | 3    | 7    | 7    | 5    | 10   | 15   | 2    | 50     |
| Nevşehir Hacıbektas Veli Üniversitesi    | -    | -    | -    | -    | 6    | 5    | 10   | 9    | 3    | 33     |
| Balıkesir Üniversitesi                   | -    | -    | -    | -    | 1    | 5    | 2    | 7    | 4    | 19     |
| Akdeniz Üniversitesi                     | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 4    | 5    | 3    | 12     |
| *Gazi Üniversitesi                       | 2    | 3    | 2    | 1    | 3    | -    | -    | -    | -    | 11     |
| Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi | -    | -    | -    | -    | -    | 1    | 3    | 4    | -    | 8      |
| Necmettin Erbakan Üniversitesi           | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 2    | 5    | -    | 7      |
| Eskişehir Osmangazi Üniversitesi         | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 2    | -    | 2      |
| Kocaeli Üniversitesi                     | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -      |
| Gaziantep Üniversitesi                   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -      |
| Karabük Üniversitesi                     | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -      |
| Kastamonu Üniversitesi                   | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -      |
| İstanbul Kent Üniversitesi               | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -      |
| İstanbul Gelişim Üniversitesi            | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -      |
| Toplam                                   | 2    | 4    | 5    | 8    | 17   | 16   | 31   | 47   | 12   | 142    |

**Kaynak:** Url-8'de yer alan web adresinden derlenerek yazar tarafından oluşturulmuştur.

Yükseköğretim Kurumu Tez Veri Tabanında yer alan gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında tamamlanan 142 doktora tez başlığı incelendiğinde isimlerinde en sık geçen ifadeler kelime bulutu analizi kullanılarak ortaya konulmuştur. Ön plana çıkan çalışma konuları Şekil 1'de yer almaktadır. Gerçekleştirilen incelemeler neticesinde; davranışsal niyet, tekrar ziyaret etme, Türk mutfak, mutfak kültürü, yiyecek tüketimi, yerel yiyecek vb. gibi konuların ön plana çıktığı görülmektedir.

**Şekil 1.** GMS Anabilim Dalında Tamamlanan Doktora Tezlerinde Ön Plana Çıkan Çalışma Konuları



## 5. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Yapılan bu araştırmada Türkiye'deki doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi hakkında genel bilgi verilmiş, bu programın eğitim müfredatları, anabilim dalındaki öğretim üyesi sayıları, unvanları ve tamamlanan tez sayıları incelenmiştir. Gerçekleştirilen incelemeler sonucunda elde edilmiş olan bulgular rakamsal göstergeler olarak sunulmuştur.

Türkiye genelinde 2026 yılı Haziran ayı itibarıyla 13 üniversite bünyesindeki 13 enstitüde doktora düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi verildiği tespit edilmiştir. Bu 13 enstitüden 6'sının lisansüstü eğitim enstitüsü, 6'sının sosyal bilimler enstitüsü, 1'sinin ise turizm araştırmaları enstitüsü olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Doktora düzeyinde eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları ana-bilim dalında toplam 29 Profesör, 26 Doçent ve 32 Doktor Öğretim Üyesi olmak üzere toplam 87 öğretim üyesi olduğu tespit edilmiştir. Üniversiteler özelinde incelendiğinde en fazla öğretim üyesinin Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nde, en az öğretim üyesinin ise Kastamonu Üniversitesi'nde olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Doktora düzeyinde eğitim veren üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları programlarındaki müfredatlar incelendiğinde 13 üniversitenin de

birbirinden farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. “Danışmanlık”, “seminer”, “uzmanlık alan dersi”, “yeterlilik”, “tez önerisi” ve “tez çalışması” gibi zorunlu derslerin özellikle ders yarı yılları farklılık göstermektedir. Ancak bu araştırmada isim bazında bir sınıflandırma yapıldığından bu dersler kapsam dışı bırakılmıştır. 13 üniversitenin müfredatlarındaki zorunlu ve seçmeli ders havuzları incelendiğinde de sayısal anlamda birbirinden farklılaştığı görülmektedir. Bu farklılaşma ilgili alandaki eğitimin standartlarını farklılaştırabilir. Örneğin aynı programda bir üniversitede çok fazla yönetim ağırlıklı dersler bulunurken bir üniversitedeki ders ağırlığı daha çok gıda bilimi ve teknolojisi üzerine olabilmektedir. Nitekim Duman tarafından 2026 yılında gerçekleştirilen araştırmada ortak zorunlu derslerin de üniversitelere göre oldukça farklılaştığına dikkat çekilmektedir. Çekiş ve Oğan tarafından 2023 yılında gerçekleştirilen çalışmada da gastronomi ve mutfak sanatları lisans ve lisansüstü programlarda müfredat ve ders içerikleri ile ilgili sorunlar olduğu belirtilmektedir.

Her üniversitede her dönem açılan dersler farklılık gösterebilir. Bu durum özellikle programda ders alan öğrenci sayısına bağlı olarak değişebilir. Bu yüzden müfredat ders havuzunda yer alan tüm dersler incelenerek bir gruplandırma gerçekleştirilmiştir. Dersler isimleri göz önünde bulundurularak sınıflandırılmış ve 11 kod altında toplanmıştır. Ders grupları; “Yönetim, İşletmecilik ve Pazarlama”, “Gastronomide Dijitalleşme, İnovasyon ve Yeni Trendler”, “Gastronomi, Sağlık, Güvenlik ve Mevzuat”, “Araştırma Yöntemleri”, “Felsefe, Antropoloji, Teori ve Sosyolojik Yaklaşımlar”, “Gıda Bilimi ve Teknolojisi”, “Gastronomik Miras, Kültür ve Tarih”, “Gastronomik Ürün”, “Gastronomi ve Sürdürülebilirlik”, “Turizm ve Gastronomi Politikaları” ve “Dünya Mutfakları” şeklinde isimlendirilmiştir. Her bir ders her kodun altına sadece bir defa kodlanarak sınıflandırma gerçekleştirilmiştir.

Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında tamamlanan doktora tezleri incelendiğinde toplam 142 tane olduğu tespit edilmiştir. Şu ana kadar gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında en fazla doktora tezinin sırasıyla; Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi ve Balıkesir Üniversitesi’nde tamamlandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu anabilim dalındaki ilk doktora tezinin 2018 yılında Gazi Üniversitesi bünyesinde tamamlandığı tespit edilmiştir. En fazla doktora tezinin ise 2025 yılında tamamlandığı görülmektedir. Ancak 2026 yılı sonunda bu istatistikler değişiklik gösterebilir. Özellikle tez sayılarında her geçen yıl görülen ar-

tış ile bu anabilim dalına olan ilginin arttığı söylenebilir. Tezler sadece isim bazında incelendiğinde ön plana çıkan konuların; davranışsal niyet, tekrar ziyaret etme, Türk mutfağı, mutfak kültürü, yiyecek tüketimi, yerel yiyecek vb. olduğu görülmektedir.

Elde edilen bulgular neticesinde gastronomi ve mutfak sanatları doktora programlarının müfredatlarının yeniden gözden geçirilmesi önerilebilir. Temel hedefi araştırmacı yetiştirmek olan doktora programlarında özellikle bazı üniversitelerde araştırma yöntemlerine ilişkin derslerin sadece bir zorunlu dersten oluştuğu ve farklı seçmeli derslerin olmadığı görülmektedir. İleri düzey araştırma yöntemlerine ilişkin dersler eklenebilir. Derslerin özellikle yönetim, işletmecilik ve pazarlama ağırlığının çok fazla olması uygulama ağırlıklı bir alanın önemini yitirmesine, özellikle yaratıcılık ve inovasyon kısmından uzaklaşmasına neden olabilir. Teorik ağırlıklı olarak gerçekleştirilen derslere özellikle duyusal analiz gibi dersler uygulamalı olarak eklenebilir. Ders müfredatları; sektör paydaşları, öğretim üyeleri ve öğrenci görüşleri alınarak revize edilebilir.

Gastronomi ve mutfak sanatları hem lisans hem de lisansüstü düzeyde son dönemde oldukça popüler programlardan biri haline gelmiştir ve öğrenci sayısı her geçen gün artmaktadır. Bu doğrultuda özellikle öğretim üyesi az olan ve ihtiyaç olan programlarda iyileştirme yoluna gidilebilir. Tamamlanan doktora tezlerinde ön plana çıkan konular tez sürecindeki öğrenciler tarafından incelenerek kendi çalışmalarını şekillendirmelerine yardımcı olabilir.

Gerçekleştirilen bu araştırma 2026 yılı Haziran ayı sonuna kadar olan bilgiler ile sınırlıdır. İlerleyen süreçte ders müfredatlarında, öğretim üyesi unvan ve sayıları ile tez sayılarında değişiklikler olabilir. Araştırma tekrar edilerek sonuçlar karşılaştırılabilir. Araştırma kapsamı daha fazla derinleştirilerek özellikle müfredata yönelik öneriler sunulabilir.

**Beyan:** *Bu araştırmanın hazırlanması sürecinde ortak bir çatı altında toplanan ders grubu başlıklarının isimlendirilmesinin akademik üsluba uygun olarak ifade edilmesi için yapay zekâ araçlarından destek alınmıştır. Yapay zekâ çıktıları yazar tarafından kontrol edilmiş ve doğrulanmıştır. Araştırmadaki tüm temel fikirler, kavramsal çerçevenin belirlenmesi ve yazım süreci, verilerin toplanması, verilerin analizi ve analiz bulgularının yorumlanması bütünüyle yazara aittir.*

## KAYNAKÇA

- Akkil, A. & Kayış, V. (2026). Aşçılık ve Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Seçimlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 23(1), 30-50. <https://doi.org/10.24010/soid.1758230>
- Akyol, C., Oğan, E. & Oğan, Y. (2018). Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Mesleki Beklentileri ve Sosyo-Ekonomik Profilleri Üzerine Bir Araştırma. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), 648-665. <https://doi.org/10.21547/jss.382774>
- Balcı, A. (2013). Doktora Programı: Türk Üniversiteleri Doktora Programları İçin Bazı Öneriler. *Eğitim Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 1-20. <https://izlik.org/JA93CR96NT>
- Çekiç, İ. & Oğan, Y. (2023). A Critical Outlook on the Problems of Formation and Content of Gastronomy and Culinary Arts Education. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 407-420. <https://doi.org/10.18506/anemon.1274966>
- Çifçi, İ., Akın, G. & Sthapit, E. (2025). Exploring the Creativity Flow in Doctoral Education: The Case of Tourism and Hospitality Management Field. *Thinking Skills and Creativity*, 56, 1-14. <https://doi.org/10.1016/j.tsc.2024.101749>
- Demir, Ö. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Tezli Yüksek Lisans Yapma Sebepleri ve Deneyimleri Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 45-54. <https://doi.org/10.33083/joghat.2024.385>
- Deveci, B., Deveci, B., Aymankuy, Y. & Aymankuy, Ş. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Akademik Personelinin Eğitim Profili: Devlet Üniversiteleri Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (3), 2506-2526. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.494>
- Deveci, B. & Deveci, B. (2024). TR21 Trakya Bölgesi'nde bulunan turizm programlarının durum analizi. Altıntaş, H., Mete, M. ve Batal, S. (Ed.) *Sosyal ve Beşerî Bilimlerde Uluslararası Çalışma ve Değerlendirmeler* içinde (s.165-178). Ankara: Serüven Yayınevi.
- Duman, H. (2026). Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisansüstü Eğitim Programlarında Ortak Zorunlu Derslerin İncelenmesi. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 513-527. <https://doi.org/10.11616/asbi.1824172>
- Görkem, O. & Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı? Acele Mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988. <https://doi.org/10.17755/esosder.258830>
- Güdek, M. & Boylu, Y. (2017). Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 489-503. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.162>

- Gül, S.D. (2025). Gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı. *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*. web: <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-doktora-programi> (Erişim Tarihi: 29.06.2026)
- Hakkarainen, K., Kaisa, H., Makkonen, J. & Erno, L. (2016). Extending Collective Practices of Doctoral Education from Natural to Educational Sciences. *Studies in Higher Education*, 41(1), 63-78. <https://doi.org/10.1080/03075079.2014.914910>
- Karadaban, A., Kaplan, C., Özek, Ö., Çaksu, C., Aküzüm, F. & Aydın, M. (2023). Nitel Araştırma Yöntemlerinden Doküman İncelemesi. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 9(67), 2666-2670. <https://doi.org/10.29228/smryj.67567>
- Kaya, Ü.C. (2021). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları doktora programı. *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*. web: <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/ankara-haci-bayram-veli-universitesi-gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-doktora-programi> (Erişim Tarihi: 29.06.2026)
- Kozak, M. A. (2009). Akademik Turizm Eğitimi Üzerine Bir Durum Analizi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Bahar (22), 1-20. <https://izlik.org/JA99BR92ER>
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri (Güncellenmiş 4. Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kozak, N., Kozak, M.A. & Kozak, M. (2021). *Genel Turizm İlkeler-Kavramlar. (23.Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Martinez, C.G., Ho, P., Cunha, L., Schlüter, O. & Pitti, P. (2015). Identifying the Most Important Skills for Phd Students in Food Science and Technology: A Comparison Between Industry and Academic Stakeholders. *International Journal of Food Studies*, 4, 163-172. <https://doi.org/10.7455/ijfs/4.2.2015.a5>
- Limon, İ. & Durnalı, M. (2018). Doktora Öğrencilerinin Doktora Eğitimi ve Öğretim Üyelerine Yönelik Metaforik Algıları. *Sakarya University Journal of Education*, 8(1), 26-40. <https://doi.org/10.19126/suje.336878>
- Oğan, Y. (2022). Aşçılık Öğrencilerinin Mesleki Beklentileri Üzerine Bir İnceleme. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(4), 1621-1632. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.1035108>
- Özbay, G. (2019). Dünden bugüne gastronomi. Sarıışık, M. (Ed). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi içinde* (s.1-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztürk, Y. & Görkem, O. (2011). Mutfak Dalı Öğrencilerinin Mesleki Yeterliklerinin Değerlendirilmesi: Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69-89.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal Hospitality Management*, 23(1), 15-24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)

- Seçer, B. (2021). Akademisyen Olmayanlar Açısından Doktora Eğitimi. *İzmir İktisat Dergisi*, 36(2), 295-313. <https://doi.org/10.24988/ije.202136204>
- Sönmez, V. & Alacapınar, F. G. (2016). *Örneklendirilmiş Bilimsel Araştırma Yöntemleri (Genişletilmiş 4. Baskı)*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Şengül, S. (2019). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer. Saruşık, M. (Ed). *Tüm Yönleriyle Gastronomi bilimi içinde* (s. 169-185). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Url-1: <https://sozluk.gov.tr/?kelime=GASTRONOM%C4%B0> (Erişim Tarihi: 28.06.2026)
- Url-2: <https://www.meb.gov.tr/baglantilar/okullar/index.php>(Erişim Tarihi: 28.06.2026)
- Url-3:<https://www.ntv.com.tr/turkiye/7-bolgede-7-gastronomi-lisesi,4lPDI-ZHi02pY-tC-MQ6Fvg> (Erişim Tarihi: 28.06.2026)
- Url-4:<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/muge-akgun/turkiye-gastronomi-lisele-ri-aciliyor-42831013> (Erişim Tarihi: 28.06.2026)
- Url-5: <https://memyo.ibu.edu.tr/tr/page/tarihce/16132>(Erişim Tarihi: 28.06.2026)
- Url-6: <https://stf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu> (Erişim Tarihi: 28.06.2026)
- Url-7: <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/> (Erişim Tarihi: 27.06.2026)
- Url-8: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/> (Erişim Tarihi: 27.06.2026)