



Moleküler Gastronomi Yöresel Yemeklerde Kullanılabilir mi? ** (Can Molecular Gastronomy be Usefull for Local Food?)

* Kardelen ALPASLAN^a, Hüseyin PAMUKÇU^b, Canan TANRISEVER^c

^a Kastamonu University, Graduate School of Social Sciences, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

^b Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

^c Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Kastamonu /Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:25.12.2019

Kabul Tarihi:27.03.2020

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Moleküler gastronomi

Yöresel yemek

Kültür

Keywords

Gastronomy

Molecular Gastronomy

Local Food

Culture

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Yemeğin olduğundan farklı görünmesini sağlamak için oluşturulan moleküler gastronominin, yiyecek-içecek sektörünün birçok alanında kullanılması için araştırmalar yapılmaktadır. Bu araştırmada ise aşçıların ve misafirlerin moleküler gastronomiye karşı bakış açılarını inceleyerek, yöresel yemeklerde moleküler gastronominin kullanılabilirliği hakkındaki bilgi ve görüşlerin derlenmesini amaçlamaktadır. Araştırmayı, Ankara'nın Çankaya ilçesinde bulunan, menülerinde hem dünya mutfağına hem de yöresel mutfağına yer veren işletmelerde çalışan, moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan aşçılar ile bu işletmeleri tercih eden misafirler oluşturmaktadır. Araştırma verileri, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırma sorularına geçerli ve güvenilir yanıtlar bulabilmek için görüşüne başvuru katılımcılar iki farklı çalışma grubundan oluşmuştur. İlk grupta Çankaya ilçesinde bulunan 2.551 yiyecek-içecek işletmesinden, menülerinde hem dünya mutfağına hem de yöresel mutfağına yer veren 154 işletmede toplam 1.236 aşçı bulunmaktadır. 1.236 aşçı arasından kartopu örnekleme yöntemi ile moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan 30 aşçıya ulaşılarak 13 soru yöneltilmiştir. İkinci grupta ise moleküler gastronomi üzerine bilgisi olan her aşçının önerdiği bir misafir ile toplamda 30 misafire ulaşılarak 9 soru yöneltilmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgular doğrudan, tam ve dikkatli bir şekilde yansıtılması için betimsel analiz kullanılmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre; moleküler gastronominin, yöresel yemeklerde doğru lokasyon ve doğru teknikler uygulanarak, lezzetinin ve besin değerinin değiştirilmeden kullanılması halinde misafirlerin ilgisini çekeceği düşünülmektedir. Araştırmada, moleküler gastronominin yöresel yemeklerde sürekli kullanılmasından ziyade denenebilecek bir unsur olduğu sonucuna varılmıştır.

Abstract

Researches are underway to use molecular gastronomy, which is created to make food look different than it is, in many areas of the food and beverage industry. In this study, it aims to compile information and opinions about the use of molecular gastronomy in local dishes by examining the perspectives of cooks and guests against molecular gastronomy. The population of the research consists of chefs who know about molecular gastronomy and work in businesses that are located in the Çankaya district of Ankara and includes both world cuisine and local cuisine in their menus and those who prefer these establishments. Research data was collected by interview technique, one of the qualitative research methods. The participants, whose opinions were consulted to find valid and reliable answers to the research questions, consisted of two different working groups. In the first group, there are a total of 1,236 cooks in 154 businesses out of 2,551 food and beverage establishments in Çankaya district which include both world cuisine and local cuisine in their menus. Out of 1,236 cooks, 30 cooks who have knowledge of molecular gastronomy were reached by 13 using the snowball sampling method and 13 questions were asked. In the second group, a total of 30 guests consisting of a guest recommended by every cook who know about molecular gastronomy were reached and 9 questions were asked. The findings of the research have been analyzed with descriptive analysis technique to be reflected directly, fully and carefully. According to the results obtained from the research; it is believed that molecular gastronomy will attract the attention of the guests if it is used without changing the taste and nutritional value by applying the correct location and correct techniques in local dishes. In the study, it has been concluded that molecular gastronomy is an element that can be tried rather than its continuous use in local dishes.

* Sorumlu Yazar

E-posta: kardelenalpaslan@hotmail.com (K. Alpaslan)

DOI: 10.21325/jotags.2019.545

** Bu makale, Kardelen Alpaslan'ın "Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronomi Kullanımı" isimli tezinden üretilmiştir.