



Tanınmış Türk Şeflerin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında İnovasyon (Innovation in Turkish Cuisine from the Perspective of Well-Known Turkish Chefs)

* Gülser YAVUZ 

^aMersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:18.02.2021

Kabul Tarihi:11.03.2021

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı

İnovasyon

Şef

Gastronomi turizmi

Gastronomi eğitimi

Öz

Araştırmada, Türk mutfağında inovasyon, Türkiye gastronomisi ve gastronomi turizmi ile ilgili görüşlerini belirlemek amacıyla, tanınmış 17 Türk şef ile yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile veri toplanmıştır. Verilere içerik analizi uygulanmış, direkt alıntılara yer verilmiştir. Şefler, Türk mutfağının zenginliği, kapsamının genişliği, çok yönlülüğü, lezzeti ve köklü geçmişini öven ifadeler kullanmışlardır. Şeflerin çoğunluğu Türk mutfağının inovasyona açık bir mutfak olduğunu düşünmekte, inovasyonun gerekli ancak yapılan uygulamaların yetersiz olduğunu belirtmektedir. Şeflere göre inovasyon uygulamanın bilinçsizce, Türk mutfak kültürünü yansıtmayan, korunması ve tanıtımı açısından olumsuz sonuçlar doğurabilecek şekilde yapılmaktadır. Şeflerin tamamı menülerinde/ yemeklerinde mümkün olduğunca sık yerel ürünleri kullandıklarını belirtmiş ve inovatif uygulama ve yemeklerinden örnekler vermişlerdir. Ancak bu ürünlerin mevsimsel kullanımına, doğallığına, tedarik edilebilirliğine dikkat etmektedirler. Şef adaylarına, inovasyonda ilk önce kendi ülke mutfak kültürlerini öğrenmelerini ve sahip çıkmalarını tavsiye etmişlerdir. Ayrıca gastronomi alanında en sık ifade ettikleri sorunların başında gastronomi eğitimi ile ilgili sorunlar gelmektedir. Bu ve belirttikleri diğer sorunların çözümü ile birlikte gastronomi turizminin geliştirilmesi için de öneriler sunmuşlardır.

Keywords

Turkish cuisine

Innovation

Chef

Gastronomy tourism

Gastronomy education

Abstract

In the study, the data was collected with the semi-structured interview method with 17 well-known chefs in order to determine their views on innovation in Turkish cuisine, gastronomy in Turkey, and gastronomy tourism. Chefs emphasized statements that praise the richness, exhaustiveness, sophistication, taste and long-standing past of the Turkish cuisine. Most of the chefs think that Turkish cuisine is open to innovation, and that innovation is necessary but practices are not enough. According to the chefs, innovation practices are carried out without knowledge, in a way that does not reflect the Turkish cuisine culture, and may have negative consequences about the protection and promotion of it. All chefs stated that, they use local products in their menus. However, they consider the seasonal consumption, naturalness, procurability of these products. Chef candidates were advised to learn their own country's cuisine culture and protect it at first in the innovation. Problems related to gastronomy education are among the most frequently stated problems in the gastronomy field.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: gulser@mersin.edu.tr (G. Yavuz)

DOI: 10.21325/jotags.2021.797