



Otel Aşçıların Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği¹ (The Opinions of Hotel Cooks on Molecular Gastronomy: The Case of Nevşehir)

*Emrah Örgün^a, Emrah KESKİN^a, Günay EROL^a

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Vocational School, Nevşehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 17.07.2018

Kabul Tarihi: 23.09.2018

Anahtar Kelimeler

Moleküler gastronomi

Yiyecek-içecek

Aşçı

Otel

Turizm

Öz

Çalışmada moleküler gastronomi kavramı ve gelişim süreci ele alınmış, moleküler mutfaklarda kullanılan bazı katkı maddelerine değinilmiştir. Çalışmanın amacı Kapadokya bölgesinde yer alan Nevşehir'deki otel aşçıların moleküler gastronomiye yönelik düşüncelerini belirlemektir. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre; moleküler gastronominin kısmen bilindiği, bölgede moleküler gastronominin gelişmediği, yeterli malzeme ve ekipmanın olmadığı, moleküler gastronominin sağlık açısından olumsuz değerlendirildiği ve destinasyona yönelik özelliklerden dolayı geleneksel mutfak anlayışının devam ettirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

Keywords

Molecular gastronomy

Food-beverage

Cook

Hotel

Tourism

Abstract

In this study, the concept of molecular gastronomy and its development process are discussed and some molecular additives are mentioned. The aim of the study is to determine the opinions of the hotel cooks about molecular gastronomy in Nevşehir, Cappadocia region. The data were obtained through semi-structured interview form. According to the results, it has been determined that the molecular gastronomy is partially known, the molecular gastronomy is not developed in the region, there are not enough materials and equipments, the molecular gastronomy is negatively evaluated for health and the traditional kitchen understanding should be maintained due to the properties for the destination.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: emrahorgun@gmail.com (E. Örgün)

Makale Künyesi: Örgün, E., Keskin, E. ve Erol, G. (2018). Otel Aşçıların Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 215-227

DOI: [10.21325/jotags.2018.279](https://doi.org/10.21325/jotags.2018.279)

¹Bu makale 22-25 Mart 2018 tarihinde Gastronomi Zirvesinde bildiri olarak sunulan çalışmadan geliştirilerek üretilmiştir.

GİRİŞ

Brillat Savarin tarafından “tat alma bilimi” olarak tanımlanan gastronomi terimi ilk olarak 17. yüzyılda Lavoisier tarafından kullanılmıştır (Linden, McClements, ve Ubbink, 2008). Daha sonra Joseph Berchoux’un 1801 yılında yayınladığı “*Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan*” isimli kitap ile Fransız diline yerleşen gastronomi, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve besinlerden daha fazla nasıl haz alınacağı gibi konuları içine alan ve yemek yeme olgusunu inceleyen bir bilim olarak ifade edilmiştir (Scarpato, 2002; Richards, 2002; Gillespie ve Cousins, 2001; Kivela ve Crotts, 2006).

Ateşin ilk kullanımına kadar eskiye dayanan yemek tarihi, günümüze kadar birçok önemli gelişmeye ve köklü değişime maruz kalmıştır. Yaşanan siyasi, felsefi, sanatsal, sosyal ve teknolojik değişimlerin etkileri yemeklere de yansımıştır. Bu değişimlerin etkisiyle birlikte yemekler sürekli olarak yeniden şekillenmiştir (Aksoy ve Üner, 2016). Keyifle yeme içme sanatı olarak da ifade edilen gastronomi kavramının gelişimi, yüzyıllar önce yaratılan yemek tarifleri ile başlamıştır. Keşfedilen yeni yemekler ve ardından da yeni malzeme ve tekniklerin kullanılması gastronominin gelişimine hız kazandırmıştır (Van der Linden, 2013). Toplumların kimlikli yapılarının ortaya çıkmasına katkı sağlayan gastronomi geleneksel lezzetlerin içine çeşitli ürünlerin eklenmesi, yeni mutfak anlayışlarının ve farklı yiyecek dizaynlarının oluşmasına da katkı sağlamıştır (Clausi vd., 2000). Yemek olgusuna bilimsel açıdan yaklaşılması ve sürekli yemek üzerine araştırmalar yapılması gastronomi alanının hızla ilerlemesine yol açmıştır. Böylece gastronomi kavramı, geleceğin yeme içme anlayışına yön veren bir bilim dalına dönüşmüştür. 1990’lı yıllarda ise ürün hazırlama ve sunmada kullanılan, yiyecek ve içecekleri fiziksel ve kimyasal süreçlerden geçirerek tat, doku ve şekillerini değiştiren moleküler gastronomi alanı ön plana çıkmaya başlamıştır (Santich, 2004).

Moleküler gastronomi Nobel ödüllü fizik profesörü olan Nicola Kurti ve kimyager Herve This tarafından yürütülen çalışmalar sonucunda, 1988 yılında bağımsız bir bilimsel disiplin olarak ortaya çıkmıştır. Yiyecek içecek ürünlerinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu aşamasında yenilikçi ve bilime dayalı bir rol üstlenen moleküler gastronomi (Kızıllırmak ve Albayrak, 2013), geleneksel yöntemlerin kullanımını ya kısıtlamakta ya da tamamen engellemektedir. Bu durum alışlagelmişin dışında yeni ürünlerin üretilmesine olanak sağlamaktadır. Böylelikle moleküler gastronomi uygulamalarına mutfaklarında yer veren işletmeler yeni ürünler üretmekte ve ürünlerinde farklılaşmaya gitmektedirler. Yeni tasarlanmış ve taklidi zor ürünler, tüketicilerin ilgisini çekmekte ve bu sayede satışları arttırarak işletmelere rekabet üstünlüğü sağlamaktadır (This, 2011). Moleküler gastronomi uygulamalarının işletmelere sağladığı bu gibi avantajlar üst düzey restoranların dikkatini çekmiş ve zamanla Michelin yıldızlı mutfaklarda moleküler gastronomi uygulanmaya başlamıştır. Yaşanan bu gelişmeler neticesinde aşçılar ve şefler kendilerini bu alanda geliştirmeye ihtiyacı duymuş ve bunun sonucunda bu yeni akım dünya üzerinde gelişme gösteren bir mutfak akımı haline gelmiştir (Akerdem, 2009; Tüzünkan ve Albayrak, 2015).

Bu çalışmada gastronomi alanında önemli bir konu olarak ele alınan moleküler gastronominin bazı uygulamaları ve ürünleri ele alınmış ve önemli bir turistik destinasyon olan Kapadokya’daki otellerde kullanılıp kullanılmadığı,

nedenleri ve sonuçları ile değerlendirilmiştir. Bu amaçla bölgedeki otellerde çalışan aşçıların moleküler gastronomi uygulamaları hakkındaki görüşlerine başvurulmuş ve çalışma bu görüşler doğrultusunda yapılmıştır.

MOLEKÜLER GASTRONOMİ

İnsanlar yemek yerken yemeğin ne kadar iyi olduğuna, neyin daha iyi olmasına ve neyi daha fazla sevdiklerine dikkat ederler. Yenilen yemek insanların tecrübeleri sonucunda analiz edilir. İyi bir aşçı bu analizlerden gözlemlediklerini not alarak daha iyi yemek hazırlamaya gayret eder ve bunun sonucunda da kendine özgü reçete meydana getirir. Birkaç reçete denemesinden sonra ise kendine özgü modele farklı yaklaşımlar ekleyerek farklı ürünler ortaya koyar. Yapılan bu işlemler aşçılığa bilimsel bir özellik kazandırır (Barham, 2013). Moleküler gastronomi de bu şekilde doğmuş ve bilimsel bir bakış açısıyla yemek hazırlanmaya başlanmıştır. Bilim ile yemeği bir araya getiren ve yiyeceklerin pişirilmesi esnasında değişimini inceleyen moleküler gastronomi yemeğin pişirilirken bilimsel alt yapısına odaklanan bir akımdır (Yılmaz ve Bilici, 2013; Vega ve Ubbink, 2008). Moleküler gastronomi akımı Oxford Üniversitesinde profesör olarak görev yapan Nicholas Kurti tarafından 1969 yılında Londra’da Kraliyet Enstitüsünde mutfakta fizik dersinin verilmesi ile doğmaya başlamıştır. Yıldızların içindeki sıcaklık hakkında bir suflenin içindeki sıcaklıktan daha fazla bilgi sahibiyiz düşüncesiyle başlayan bu akım 1990’lı yıllarda Nicholas Kurti’nin Herve This ile birlikte çalışmasıyla ve Scilya Erice Majorana Merkezinde yapılan bir dizi çalıştayla gelişmeye başlamıştır. Yapılan bu çalıştaylarda soslar ve sosların yemeklerde kullanımı (1994), yemek pişirme (1997), tatların elde edilmesi (1999), gıdaların dokuları (2001) ve gıdaların sıvılarla etkileşimleri (2004) gibi konular üzerinde durulmuştur. Bu çalıştaylarda klasik yemek hazırlamaktan ziyade yemeklerin fiziksel-kimyasal yapılarının değiştirilmesi ve yeni ürünlerin geliştirilmesi amaçlanmış ve yemek pişirmenin bilimsel metodlarla yapılması gerektiği üzerinde durulmuştur. Kurti ve This temelli doğan moleküler gastronomi bilimi, dört restoran (El Bulli, Grashoff, Au Crocodile, The Fat Duck) ve Fransa’da bulunan Ecole Gregoire-Ferrandi ve Ecole Superieure de Cuisine Frangise eğitim kurumları vasıtasıyla dünya üzerinde bilinen bir gastronomi akımı haline gelmiştir (Pedersen, Meyer, Nursten ve Redzepe, 2006).

This (2006) moleküler gastronominin amaçlarını başlangıçta; mutfaklarda uygulanan ancak doğruluğu kanıtlanmamış geleneksel inanışları derlemek ve bu inanışların doğru olup olmadıklarını araştırmak, mevcut yemek reçetelerini ayrıntılı bir şekilde incelemek, yeni reçeteler, pişirme yöntem ve araçları geliştirmek, tüm bunların sonucunda yeni yemekler üretmek, yemekler hakkında yapılan bilimsel çalışmalarını teşvik etmek olarak ifade etmiştir. Böylece mutfakta bilim, sanat ve ustalığı birleştirmeyi amaçlayan moleküler gastronomi yeniden düzenlenmiş yemekler ortaya çıkarmayı amaçlayan şeflerin yaratıcılıklarını güçlendirmiş ve geleneksel ile geleneksel olmayı bir araya getirmelerine yardımcı olmuştur. Şefler hazırladıkları yiyeceklerin formlarını değiştirerek farklı şekillerde misafirlerine sunmayı amaçlamışlardır. Bu noktada bilim insanların ortaya koyduğu buluşlar ile yemek birleşmiş ve insanlar bildikleri tatları farklı şekillerde yemeye başlamışlardır (Vega ve Ubbink, 2008).

Zaman içinde moleküler gastronomi üzerine yapılan çalışmalar arttıkça, kavramın kapsamının ne olduğu sorusu sorulmaya başlamış ve ardından moleküler mutfak terimi ortaya çıkmıştır. Moleküler gastronomi ve moleküler

mutfak terimleri en sık karıştırılan hatta bazı zamanlarda birbirinin yerine kullanılan iki farklı terimdir. İlk defa Fransa'da başlayan ve yiyecek-içeceklerin fiziki-kimyasal ve biyokimyasal aşamalardan geçirilerek değişik tat ve şekillerde sunulması olarak adlandırılan moleküler gastronomi kavramı moleküler mutfak kavramı ile günümüzde dahi karıştırılmaya devam edilmektedir. Moleküler mutfak bilim temelli pişirmedir. Bu pişirme yönteminde yeni araçlara, katkı maddelerine ve metodlara ihtiyaç duyulur. Moleküler mutfak, moleküler gastronomi ile elde edilen bilgileri kullanan yenilikçi bir mutfak akımıdır. Moleküler gastronomi ise var olan durum, olay ve olguları ortaya koyan ve bunların arasındaki ilişkileri araştıran bilimsel bir disiplindir (This, 2013). Moleküler gastronomi bu nedenle moleküler mutfak kavramıyla aynı anlama gelmemektedir. Moleküler gastronomi moleküler mutfaqları da içine alan ve bilim adamları tarafından yapılan bilimsel araştırma ve çalışmaların genelini oluşturmaktadır (Vega ve Ubbink, 2008; This, 2011; Gök, 2012). Moleküler gastronominin başlangıcında This (2011) bu kavramın gelişebilmesi için yemek pişirmede teknik, sanat ve sosyal bağlantı olmak üzere üç ana unsura dikkat çekmiştir. Dikkat çekilen bu unsurlar yiyeceğin hazırlanmasından müşteriyle buluşmasına kadar geçen zaman içindeki unsurları ele almaktadır. Kurti ve This'in çalışmalarıyla gelişmeye başlayan moleküler gastronomi, yiyecek ve içeceklerin farklı tarzlarda hazırlanmasına katkı sağlayan bir akımdır. Yiyecek ve içeceklerin yapılarının değiştirilmesinde belli katkı maddeleri kullanılmaktadır. Kullanılan bu katkı maddeleri ile moleküler ürünler meydana getirilmektedir.

Moleküler Mutfaqlarda Kullanılan Katkı Maddeleri

- **Agar-Agar**

Kokusu ve tadı olmayan, yüzyıllardır Asya mutfağında kullanılan agar-agar kırmızı yosun ve deniz çimlerinden elde edilmektedir. Gelidium ve Gracilaria gibi gelidiacees familyasına ait olan agar agar kırmızı alg hücrelerinden elde edilen doğal jelleme molekülüdür. Jöle, dondurma, reçel, şekerleme ve süt ürünleri gibi gıda maddelerinde kullanılan agar-agar maddesinin sağlık açısından bir sakıncası bulunmamaktadır. Agar-agar maddesi ürünlerin kıvamını artırmada ve yoğunlaştırılmasında kullanılan doğal bir polisakarittir (Praiboon vd., 2006; Sharma vd., 2015; Freitas vd., 2012).

- **Algin-Alginat**

Sodyum alginatlar, kahverengi alg (phaeophyceae) yosunundan elde edilen ve moleküler gastronomide kullanılabilen bir üründür. Sodyum alginatlar kahverengi alg hücrelerinden elde edilen akışmazların tuzlarıdır. Kahverengi alg ailesinden olan Laminaria Hyperborea, Laminaria Digitata, Laminaria Japonica, Ascophyllum Nodosum ve Macrocystis Pyrifera gibi deniz yosunlarından üretilen aljinik asit kıvam artırıcı ve emülgatör olarak kullanılmaktadır. Moleküler mutfak uygulamalarında sıvı maddelerin boncuk haline dönüştürülmesinde ve havyar görünümlü ürünler meydana getirmekte kullanılmaktadırlar (Lee ve Mooney, 2013; Freitas vd., 2012; Cömert ve Çavuş, 2016).

• Ksantan Sakızı

Biyosentetik bir polisakkarit olan ksantan sakızı *Xanthomonas Campestris* kültürünün glikozdan alkol fermantasyonuyla artırılması ile üretilmektedir. Ksantan sakızı düşük konsantrasyonlarda depolama dayanıklılığı, su bağlama kapasitesi ve ürünlere değişik görünümler kazandırmasından dolayı fırın ürünleri, süt ürünleri, konserve gıdalar, sakız, çikolata sosu ve tatlı karışımlarında kullanılmaktadır (Yurdagel, 1983; Urlacher ve Dalbe, 1992; Aduriz, 2012 akt: Cömert ve Çavuş, 2016).

Moleküler mutfaklarda kullanılan bu katkı maddeleri belirli teknikler (sous-vide, köpük, alışılmamış sıcaklık) vasıtasıyla moleküler ürünlerin oluşturulması ve yiyecek içecek sektörüne farklı bir bakış açısı kazandırılması açısından oldukça önemlidir. Dünyada Fransa ve İngiltere’de oldukça önemli bir paya sahip olan moleküler mutfaklar ülkemizde çok fazla gelişim göstermemiş olmasına rağmen bazı özellikli restoranlarda belirli moleküler ürünler üretilmektedir. Son yıllarda Türkiye’nin bazı büyük şehirlerinde özellikle İstanbul, Ankara İzmir ve Antalya’da moleküler mutfak uygulamalarının yapıldığı restoran sayısı gittikçe artmaktadır. Bu mutfak akımının gittikçe gelişeceği ve yeni bölgelere dağılacığı tahmin edilmektedir (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016).

YÖNTEM

Kapadokya bölgesinin en yoğun turistik destinasyonu olan Nevşehir il ve ilçelerinde görev yapan aşçıların moleküler gastronomi hakkındaki bilgi ve uygulamalarını belirlemeye yönelik hazırlanan bu çalışmada kanaatlerin ve algıların daha kolay öğrenilmesini sağlayan nitel araştırma yöntemlerinden görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yöntemi insanların tecrübelerini, duygularını ve algılarını ortaya koymada kullanılan güçlü bir yöntemdir. Görüşmede kullanılan temel yöntem sözlü iletişimdir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Çalışmada kullanılan veriler bölgede yer alan ve alakart hizmet sağlayan otel aşçılarından yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Çalışmada 20 kişiyle yüz yüze 10 kişiyle de telefon aracılığıyla görüşülmüştür. Elde edilen veriler kayıt altına alınarak analiz edilmiştir.

BULGULAR

Çalışmadan elde edilen veriler bilgisayar aracılığı ile analiz edilmeye çalışılmış ve bazı ifadelerle yönelik dağılımlar tablolara aktarılmıştır. Ayrıca görüşmeden elde edilen verilere ilişkin ifadeler araştırmaya katılan aşçıların belirttiği şekilde verilmeye çalışılmıştır.

Tablo 1. Araştırmaya Katılanlara İlişkin Bazı Bilgilerin Dağılımları

		n	%			n	%
Cinsiyet	Kadın	3	10,0	Mesleki kurs	Evet	20	66,6
	Erkek	27	90,0		Hayır	10	33,3
Eğitim	İlköğretim	12	40,0	Alanında örgün eğitim	Aşçılık	2	6,6
	Lise	10	33,3		Gastronomi	2	6,6
	Önlisans	5	16,6		İkram Hizmetleri	1	3,3
	Lisans	3	10,0		Türem	4	13,3
				Turizm Lisesi	3	10,0	
				Yok	18	60,0	
						Ort.(Yıl)	
						Yaş	35
						İşletmede Çalışılan Süre	3,8
						Çalışılan Toplam Süre	16,0

Tablo 1’de yer alan bilgilere göre araştırmaya katılanların %90’ı erkeklerden, %40’ı ilköğretim mezunlarından oluşmaktadır. Araştırmaya katılan aşçıların %66,6’nın mesleki kurslarda eğitim aldığı görülmektedir. Turizm alanına yönelik resmi eğitim dağılımlarına göre, araştırmaya katılanların %13,3’ünün Turizm Eğitim Merkezi’nde eğitim aldığı, %60,0’inin ise turizmle ilgili resmi bir eğitim almadığı belirlenmiştir. Araştırmaya katılanların yaş ortalaması 35,0 olarak, şu anda çalıştıkları işletmedeki çalışma sürelerinin ortalaması 3,8 yıl ve aşçı olarak toplam çalışma sürelerinin ortalaması 16,0 yıl olarak hesaplanmıştır.

Tablo 2. Araştırmaya Katılanların Moleküler Gastronomiye İlişkin Bilgilerine Yönelik Dağılımları

		n	%
Moleküler gastronomiye ilişkin bilginiz var mı?	Var	18	60
	Yok	12	40

Araştırmaya katılan aşçılara moleküler gastronomiye ilişkin bilgileri olup olmadığı sorulmuş ve katılımcıların cevaplarına yönelik dağılımlar Tablo 2’de verilmiştir. Buna göre araştırmaya katılan aşçıların %60’ının moleküler gastronomiye ilişkin bilgilerinin olduğunu ifade ettikleri görülmektedir. Daha sonra katılımcılara moleküler gastronomiye ilişkin bilgilerinin ne olduğu sorulmuş ve katılımcıların bilgilerine yönelik ifadelerden bazıları aşağıda verilmiştir.

Gıdayı işleyip, tekrardan farklı özellikleriyle sunmaktır. Şekil değiştiriyoruz yani, minimize edilmiş haliyle sunum yapıyor... (Erkek, 40)

Yemeğin kendisi dışında farklı lezzetler, duygu çıkarımı, molekülleri ile ayırıştırarak koku, tat ve farklı deneyimler sunmaktır... (Erkek, 37)

Yemeğin bilimsel yönü, kimyasını değiştirmek. Lezzet var ama sanatsallık, görsellik ön plandadır... (Kadın, 23)

Yiyeceklerin fiziksel ve kimyasal yapısında değişiklikler yaparak yeni bir inovasyon üretmek... (Erkek, 24)

Suda belirli ısıda vakumlama ile etlerin durağan ısıda pişirilmesi gibi yöntemler... (Erkek, 36)

Sağlıklı yaşam, porsiyonların küçük olması. Olması gereken bu... (Erkek, 43)

Besin değerlerini yeterli bir şekilde alarak yemek yapmak... (Erkek, 25)

Sıvı hali toz haline getirmek. Doğal olanı kimyasala dönüştürmek...(Erkek, 33)

Farklı gıda sunumu... (Erkek, 57)

Yemeği kimyasını değiştirmek. Geleneksel sunumların dışında yeni tabaklar yapmak. (Erkek, 27)

Moleküler gastronominin tanımına yönelik ifadeler incelendiğinde, yanlış tanımlarla birlikte kısmen doğru tanımların ya da ifadelerin olduğu da görülmektedir. Bu açıdan bakıldığında araştırmaya katılanların tam olarak moleküler gastronomiyi tanımlayamadığı fakat bazı katılımcıların moleküler gastronomiye yönelik uygulama, yöntem ve tekniklerine dair bilgilerinin olduğu da söylenebilir. Araştırmaya katılanların %7’si köpük tekniği ve agar agar, %8’i xanthan sakızı, %13’ü de jel kullandığını belirtmiştir. Bunun yanında araştırmaya katılan bazı

aşçılarını; bulyon, çeşni, gıda boyası, monosodyum glutamat ve glikoz şurubu gibi katkı maddelerini moleküler mutfak uygulamalarında kullanılan ürünler olarak ifade ettikleri belirlenmiştir. Daha sonra katılımcılara moleküler mutfakla ilgili; bilimsel yöntemler kullanmak ve geliştirmek, yemeklerin fiziksel ve kimyasal yapılarının değiştirilmesi ve bu sayede yeni ürünlerin geliştirilmesi gibi bilgiler verilmiştir.

Tablo 3. Araştırmaya Katılanların Moleküler Mutfak Uygulamalarına Yönelik Ekipman ve Malzemelere İlişkin Görüşlerine Yönelik Dağılımlar

		n	%
Moleküler mutfak uygulamalarına yönelik yeterli ekipman ve malzemeleriniz var mı?	Var	3	10
	Yok	27	90

Tablo 3'te araştırmaya katılanların moleküler mutfak uygulamalarına yönelik yeterli malzeme ve ekipmana ilişkin görüşleri yer almaktadır. Buna göre araştırmaya katılanların %90'ı moleküler mutfak uygulamaları için gerekli ekipman ve malzemenin yeterli olmadığını belirtmektedir. Katılımcılar genellikle moleküler mutfak uygulamalarının bölgede yaygın olmadığı için yeterli ekipmana sahip olmadıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca malzemelerinin bulunurluğunun bölgede sınırlı olduğunu da belirtmişlerdir.

Tablo 4. Araştırmaya Katılanların Moleküler Mutfak Ürünlerine Yönelik Sağlık Açısından Görüşlerine İlişkin Dağılımlar

		n	%
Moleküler mutfak ürünlerini sağlık açısından nasıl değerlendiriyorsunuz?	Zararlı	20	66,6
	Zararsız	9	30,0
	Fikrim yok	1	3,3

Tablo 4'e göre araştırmaya katılanların %66,6'sı moleküler mutfak ürünlerinin sağlık açısından zararlı olduğunu ifade etmektedir. Buna göre, moleküler mutfak uygulamaları sonucunda üretilen ürünlerin araştırmaya katılan aşçıların çoğu tarafından sağlıksız olarak algılandığı söylenebilir. Buna yönelik ifadeler şu şekildedir:

Katkı maddelerinden dolayı sağlıksızdır... (Erkek, 25)

Dünyada kullanılıyorsa sağlıksız bir şey değildir. Denetimden geçmiştir... (Erkek, 28)

Sıkıntılı değil bakanlık onaylıyor. Doğal görünse de illa ki kimyasal vardır... (Erkek, 44)

Kimya girdiğinde zararlı olur, doğal değildir... (Kadın, 23)

Ürünlerin genetik yapısıyla oynandığı için sağlıklı değil, tadı değişiyor... (Erkek, 40)

Sağlığı olumsuz yönde etkiliyor. Hazır olduğu için içerisinde ne var bilmiyoruz. Doğal ürünün yerini tutmaz... (Erkek, 34)

Sağlıklı değil. Uzun zaman dayanan malzemeler var, içinde bir takım malzemeler olduğu için taraftarı değilim... (Erkek, 43)

Doğal olmayan ürün sağlıksızdır... (Kadın 32)

Uzmanlar mevsimi olmayan domatesi bile önermiyor. Kaldı ki biz burada tamamen kimyasal ürünlerden bahsediyoruz... (Erkek, 35)

Sonuçta satılmaları yasal. Demek ki sağlığa zararlı değil. Zararlı olsa yasaklanırdı... (Erkek 25)

Tablo 5. Araştırmaya Katılanların Moleküler Mutfak Uygulamalarının Maliyet Üzerindeki Etkisine Yönelik Görüşlerine İlişkin Dağılımlar

		n	%
Moleküler mutfak uygulamalarının maliyet üzerindeki etkisi hakkında ne düşünüyorsunuz?	Maliyeti artırır	19	63,3
	Maliyeti azaltır	11	36,6

Tablo 5'e göre araştırmaya katılan aşçıların %63,3'ü moleküler mutfak uygulamalarının maliyeti artıracığını düşünmektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu moleküler mutfak uygulamaları için gerekli olan ekipmanın ve malzemelerin maliyetli olduğunu belirtmişlerdir. Bunun yanında katılımcıların bazıları ise kullanılan katkı maddelerinin işçiliği azaltması, ürünün raf ömrünü uzatması ve zamandan tasarruf etmek gibi nedenlerden dolayı maliyetleri azaltacağını düşünmektedir.

Ürünler bölgede yok. Başka yerden getirilmek istendiğinde maliyetler artar... (Erkek, 25)

Maliyeti düşürür, raf ömrünü uzattığı için. İki gün dayanan ürün katkı maddesiyle dört, beş güne kadar dayanabiliyor... (Erkek,34)

Dışa bağımlı, çünkü ürünler ithal olduğu için maliyeti artırır. Ekstra malzeme de maliyeti yükseltir... (Erkek, 25)

Nitelikli işgücü gerektiği ve ekipmanları pahalı olduğu için maliyetlidir. Teknik ekipmanlar pahalı, kullanılan aparatlar... (Erkek, 37)

Makinesi, malzemesi her şeyi dövizle geliyor. Döviz arttıkça maliyetler de haliyle artıyor...(Kadın, 23)

Tablo 6. Araştırmaya Katılanların Moleküler Gastronominin Türk Mutfağına Uygulanabilirliğine Yönelik Görüşlerine İlişkin Dağılımlar

		n	%
Moleküler gastronominin Türk mutfağına uygulanmasına yönelik düşünceleriniz nelerdir?	Uygulansın	8	26,6
	Uygulanmasın	22	73,3

Moleküler gastronominin Türk mutfağına uygulanmasına yönelik görüşlerin yer aldığı Tablo 6'ya göre, araştırmaya katılan aşçıların %73,3'ü moleküler gastronominin Türk mutfağında uygulanmasının uygun olmadığını düşünmekte, %26,6'sı ise Türk mutfağında uygulanmasının iyi olacağını ve tanıtımına katkı sağlayıp, Türk mutfağının bilinirliğinin artacağını düşünmektedir. Türk mutfağında moleküler gastronominin kullanılmasına yönelik ifadeler aşağıda yer almaktadır.

Türk mutfağında görsellikten ziyade doyuruculuk ön plandadır. Türk mutfağına katkı sağlamaz... (Kadın, 23)

Türk mutfağında kullanılması gerekir, çünkü Türk mutfağı Avrupa standartlarının gerisinde kalmıştır... (Erkek, 34)

Moleküler mutfak bir akımdı, tükenmek üzere, bitme aşamasında. Türkiye’de uygulusak ilk seferde etkilenilir, görsellik açısından iyi olur ama daha sonra düşer. Görünüm güzel ama ikinci defada ilgi çekmiyor. Tarhana çorbasını su gibi şeffaf sunuyorsunuz, tadı tarhana ama görüntüsü su, ilk seferde ilgi çekiyor. Ama Türk müşteriler ikincisinde normal tarhana istiyor... (Erkek, 37)

Türk mutfak kültürüne uygun değil. Bizde kullanılamaz, Türk mutfağının yapısını değiştirmeyelim, kendimize özgü tatları bulmak için uğraşalım. Mutfağın geleneksel şekilde kalması iyi olur. (Erkek, 31)

Türklere uygun değil, özgün bir damak zevkimiz var. Kapadokya’da yerli turist için uygun olmaz. Turizm düzelse yabancılar için iki yıl sonra uygulanabilir. (Erkek, 25)

Türk mutfağına uygulanabilir ama uygulandığı zaman ortada Türk mutfağı diye bir şey kalmaz. Türk mutfağının özünün korunması gerekir (Erkek, 25)

SONUÇ

Bu çalışmada Kapadokya bölgesinin en önemli turizm merkezi olan Nevşehir’deki otellerde çalışan aşçıların moleküler gastronomiye uygulamalarına yönelik düşüncelerini belirlemek amaçlanmıştır. Çalışmadan elde edilen verilere göre araştırmaya katılan aşçıların büyük bir çoğunluğunun erkek, ilköğretim ve lise mezunu olduğu belirlenmiştir. Ayrıca büyük bir çoğunluğunun mesleki kurs eğitimi aldığı, fakat buna rağmen alanında örgün eğitim almadığı tespit edilmiştir. Çalışma süreleri değerlendirildiğinde araştırmaya katılan aşçıların büyük bir bölümünün dört yıldan az bir süredir aynı işletmede çalıştıkları belirlenmiştir. Buna göre araştırmaya katılan aşçıların özellikle yükseköğretim düzeyinde mesleki eğitim almadıkları ve aynı işletmede uzun süre çalışmadıkları söylenebilir.

Araştırmaya katılan aşçıların çoğunun moleküler gastronomiye ilişkin bilgilerinin olduğunu belirtmesine rağmen tam olarak moleküler gastronomiye yönelik bir tanımlama yapamadığı söylenebilir. Moleküler gastronomiyi tanımlamalarında bazı eksiklikler olmasına rağmen, mutfak uygulamalarına yönelik bir takım bilgilere sahip oldukları ifade edilebilir. Buna ek olarak aşçıların moleküler gastronomi uygulamalarında yeterli ekipman ve malzemelere sahip olmadıkları, ayrıca bölgede buna yönelik bir talep de olmadığı belirlenmiştir. Bu durumun moleküler gastronomi uygulamalarının bölgede gelişmesi ve uygulanması üzerinde olumsuz etkiye sahip olduğu söylenebilir. Bölgeye gelen turistlerin daha çok geleneksel mutfak ürünlerini talep ettikleri ve işletmelerin de menülerini buna göre oluşturdukları belirlenmiştir. Maliyet açısından değerlendirildiğinde araştırmaya katılan aşçıların büyük bir kısmının, moleküler gastronomi uygulamalarının maliyetleri artıracaklarını düşündükleri tespit edilmiştir. Bu durumun daha çok moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan ekipman ve malzemelerin bölgede tedarik edilmesinin zorluğu ve maliyetli olmasından kaynaklandığı söylenebilir. Bunun yanı sıra katılımcıların bir kısmının moleküler gastronomide kullanılan katkı maddelerinin yiyeceklerin raf ömrünü uzattığı,

işçilik ve zaman tasarrufu sağladığını düşünmelerinden dolayı maliyetleri azaltacağına yönelik görüşleri bulunmaktadır.

Çalışmadan elde edilen verilere göre; agar-agar (E406), Ksantan sakızı (E415), Alginat (E400) gibi katkı maddelerinin gıda kodekslerine uygun olduğu ifade edilmesine rağmen (Sharma,2015; Freitas vd., 2012) araştırmaya katılan aşçıların büyük bir çoğunluğunun moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan katkı maddelerini sağlıklı olarak değerlendirmedikleri belirlenmiştir. Kullanılan katkı maddelerinin kimyasal, doğal olmayan, sağlığa zararlı maddelerden oluştuğu algısına sahip oldukları söylenebilir. Türk mutfağı ile moleküler gastronomi uygulamalarının ilişkilendirilmesine yönelik değerlendirmelere göre; araştırmaya katılan aşçıların büyük bir çoğunluğunun Türk mutfağının gelenekselcilikten uzaklaşmaması gerektiğini, özünün korunması ve kendine has özelliğinin kaybolmaması gerektiğini düşündükleri belirlenmiştir. Buna rağmen araştırmaya katılan aşçıların bir kısmı da Türk mutfağına moleküler gastronomi uygulamalarının yarar sağlayacağını ve Türk mutfağının bilinirliğinin artırılacağını düşünmektedir.

Araştırmaya katılan aşçıların moleküler gastronomide kullanılan katkı maddelerini yeni bir ürün geliştirmekten ziyade daha çok bilinen tariflerde uyguladıkları söylenebilir. Ayrıca katılımcıların geleneksel mutfak anlayışına bağlı oldukları ve bunun sürdürülmesi gerektiğini düşündükleri ifade edilebilir. Bu durum kültür turizmi merkezi olan ve kültürel öğelerin değerli olduğu Kapadokya bölgesinde yer alan destinasyona ait özelliklerle açıklanabilir. Destinasyonu ziyaret eden turistlerin yöreye özgü ve yöre kültürünü taşıyan ürünleri tercih etmesi, sunulan ürün ve hizmetler üzerinde etkili olabilmektedir. Kapadokya Bölgesi kültür turizmine odaklanmış bir destinasyon olması nedeniyle bölgeye gelen ziyaretçilerin genellikle bölgeye özgü gastronomik öğeleri tatma istekleri aşçıların moleküler ürünler geliştirmemesine etki edebilmektedir denilebilir. Bunun yanı sıra moleküler gastronomi ürünlerine yönelik olumsuz yaklaşımlar (maliyetin fazla olması, sağlıksız olduğunun düşünülmesi, hammadde temininde zorluklar yaşanması, uygulamalarda yeterli bilgi ve tecrübeye sahip olunmaması, Türk yemek kültürüne uygun olmadığının düşünülmesi) moleküler gastronominin bölgede gelişememesine etki etmiş olabilir. Elde edilen verilere göre moleküler gastronominin bölgede gelişme göstermediği ve profesyonel olarak uygulanabilir düzeye ulaşmadığı görülmektedir.

Moleküler gastronomi tüm dünyada hızla yayılan bir mutfak akımıdır (Pedersen vd., 2006). Ancak araştırma sonucunda Kapadokya bölgesinde moleküler gastronomi ve mutfak uygulamalarının gelişiminin fazla olmadığı görülmektedir. Bunun ana sebeplerinin arasında bölgede çalışan aşçıların moleküler gastronomi uygulamalarına karşı uzak durmaları ve kavram hakkında pek fazla bilgiye sahip olmamaları gösterilebilir. Ancak bölge aşçılarına verilecek moleküler gastronomi temalı seminer ve konferanslar söz konusu bu kötü imajı düzeltebilir. Ayrıca işletmeler, mutfak personeline verecekleri moleküler gastronomi temalı hizmet içi eğitimle aşçıların bilgi düzeylerini arttırmayı sağlayabilirler. Bölge aşçılarının şikâyet ettikleri bir başka husus ise moleküler gastronomi uygulamaları için gerekli malzemelerin bölgede bulunmamasıdır. Bölgede faaliyet gösteren otel, restoran ve turizm derneklerinin işbirliği ile oluşturacakları etkin bir tedarik zinciri bu sorunu ortadan kaldırabilir. Yeni menü oluşturma ve yapılacak tanıtım çalışmalarıyla bölgeye gelen ziyaretçilerin moleküler mutfak uygulamalarına olan talepleri artırılabilir böylece gastronomiye ilgi duyan ve potansiyel turistler için bölgenin çekiciliği farklı

yaklaşımlarla çeşitlendirilebilir. Bununla birlikte bölgeye gelen ziyaretçilerin yemek seçimlerine alternatif sağlayarak ürün çeşitlendirmesi yapabilir ve taklidi zor yeni ürünler geliştirebilir.

KAYNAKÇA

- Akerdem, F. (2009). Moleküler Kokteyller. *Gusto Dergisi*, 93: 30-37.
- Aksoy, M. ve Üner E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6): 1-17
- Barham, P. (2013). Physics in the Kitchen. *Flavour Journal*, 2(5):1-4.
- Clausi, A., Powers, J., Francis, J. (2000). *A Century of Food Science*. Institute of Food Technologists.
- Cömert, M. ve Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4):118-131.
- Freitasa, A.C., Rodrigues, D., Rocha-Santos, T.A., Gomes, A.M. ve Duarte, A.C. (2012). Marine Biotechnology Advances Towards Applications in New Functional Foods. *Biotechnology Advances*, 30(6): 1506-1515.
- Gillespie, C. ve Cousins, J.A. (2001) *European Gastronomy into the 21st Century*. Burlington: Butterworth-Heinemann. USA.
- Gök, İ. (2012). Moleküler Mutfak.
- http://foodinlife.com.tr/makale/511/Molekuler_Mutfak.html. Alıntı Tarihi: 06.12.2017.
- Karamustafa, K., Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 8(2): 29-69.
- Kızılırmak, İ. ve Albayrak, A. (2013). İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfağın İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05 – 08 Aralık, Kayseri, 55-72.
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2006). Tourism and Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30: 354-377.
- Lee, K.Y. ve Mooney, D.J. (2013). Alginate: Properties and Biomedical Applications. *NIH Public Access*, 37(1):106-126.
- Linden, V. D. E., McClements, D. J., Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: a food fad or an interface for science-based cooking?. *Food Biophysics*, 3(2), 246-254.
- Pedersen, T., Meyer, C., Nursten, H. ve Redzepi, R. (2006). *Gastronomy: The Ultimate Flavour Science in Flavour Science: Recent Advances and Trends*. Edt: Bredie, W.L.P. ve Pedersen, M.A. Elsevier. 611-616.

- Praiboon, J., Chirapart, A., Akakabe, Y., Bhumibhamond, O. ve Kajiwara, T. (2006). Physical and Chemical Characterization of Agar Polysaccharides Extracted from the Thai and Japanese Species of Gracilaria. *Science Asia*, 32(1):11-17.
- Richards, R. (2002). *Tourism Gastronomy*. Ed: A.M Hjalager ve G. Richards. *Gastronomy: and Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?* London: Routledge. 3-20.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23(1):15-24.
- Scarpato, R. (2002). *Tourism Gastronomy*. Ed: A.M Hjalager ve G. Richards. *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies*. London: Routledge. 51-59.
- Sharma, A., Rawat, K., Solanki, P.R., Aswal, V., Kohlbrecher, J. ve Bohidar, H. (2015). Internal Structure and Thermo-Viscoelastic Properties of Agar Ionogels'. *Carbohydrate Polymers*, 134: 617-626.
- This, H. (2006). Food For Tomorrow?, *EMBO reports*, 7(11), 1062-1066.
- This, H. (2011). "Molecular Gastronomy in France", *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(3), 140-149.
- This, H. (2013). Celebrate Chemistry. Recent Results of Molecular Gastronomy. *European Review*, 21(2): 158-174.
- Tüzünkan, D. ve Albayrak, A. (2015). Research About Molecular Cuisine Application As An Innovation Example in Istanbul Restaurants. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 195:446-452.
- Urlacher, B. ve Dalbe, B. (1992). A. Xanthan Gum, in *Thickening and Gelling Agents for Food*. Ed: Imeson, A. London, Blackie: 206-226.
- Van der Linden, E. (2013). Integration of Gastronomy and Physics for Innovation. *Flavour Journal*, 2: 1-3.
- Vega, C. ve Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or Science Supporting Cuisine?. *Trends in Food Science and Technology*, 19:372-382.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, H. ve Bilici, S. (2013). Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(4):20-25.
- Yurdagel, Ü. (1983). Xanthan Gum (Xanthan Sakızı). <http://dergipark.gov.tr/download/article-file/78393>. Alıntı tarihi: 28/11.2017.

The Opinions of Hotel Cooks on Molecular Gastronomy: The Case of Nevşehir

Emrah ÖRGÜN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Vocational School

Emrah KESKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Vocational School

Günay EROL

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Vocational School

Extensive Summary

Gastronomy contributes to the creation of new culinary concepts, different food designs and emergence of societal identity structures (Clausi et al., 2000). The concept of gastronomy has begun to become an important scientific discipline that includes both cultural and futuristic eating and drinking. In the 1990s, the field of molecular gastronomy, which changed the taste, texture and shape of food and drink through physical and chemical processes, came to the forefront (Santich, 2004). Molecular gastronomy combines science and food and emphasizes the scientific direction of food (Yılmaz and Bilici, 2013; Vega and Ubbink, 2008). Molecular gastronomy has strengthened the creativity of the chefs aimed at bringing about rearranged meals and helped to bring together the traditional and the non-traditional. At this point, inventions and meals brought out by scientists have come together and people have begun eating their known tastes in different forms (Vega and Ubbink, 2008).

The aim of the study is to determine the opinions of the hotel cooks about molecular gastronomy in Nevşehir, Cappadocia region. With this aim, the data used in this study were obtained from the chefs working in the hotels through semi-structured interview form. Despite the fact that most of the participating cooks have knowledge of molecular gastronomy, they can not exactly define molecular gastronomy. It was determined that the cooks did not have enough equipment and materials for molecular gastronomy applications. Large proportion of the participants thought that the molecular gastronomy applications would increase the costs and many of the participants evaluated the additives used in molecular gastronomy applications as unhealthy. According to the evaluations related to the application of molecular gastronomy with Turkish cuisine; it has been determined that the majority of the cooks participating in the research should not move away from the traditionalism of the Turkish cuisine.