



## Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San Sebastián, İspanya Örneği (The Perception and Attitude of Michelin Star Restaurant Chefs on Molecular Gastronomy: Evidence From San Sebastian, Spain)

\*Aylin AKOĞLU<sup>a</sup>, Osman ÇAVUŞ<sup>a</sup>, İsa BAYHAN<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Abant İzzet Baysal University, Tourism and Hotel Management High School, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey

<sup>b</sup> Abant İzzet Baysal University, Tourism and Hotel Management High School, Department of Tourism Management, Bolu/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:03.06.2016

Kabul Tarihi:14.02.2017

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Moleküler Gastronomi

Michelin yıldızı

İspanya

### Keywords

Gastronomy

Molecular Gastronomy

Michelin Star

Spain

### Öz

Bu çalışma Michelin yıldızlı restoran şeflerinin şef ve misafir gözüyle moleküler gastronomiye bakış açılarının belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi ve keşifsel araştırma modeli kullanılmıştır. Moleküler gastronominin merkezi konumunda bulunan İspanya'nın Basque-SanSebastián bölgesinde yer alan Michelin yıldızlı restoranlarda çalışan 32 şef ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Şeflerin moleküler gastronomiye ilişkin düşünceleri ve görüşleri bütüncül bir yaklaşım ile incelenmiştir. Yapılan değerlendirmede moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin kişisel gelişimine, yeni tatlar sağlama becerisine ve sıradışı sunumlar gerçekleştirmesine katkı sağladığı, uzmanlık gerektiren bir alan olduğunu, müşterilerin moleküler teknik ve yöntemlerden çok görünüş ve lezzet gibi unsurlarla ilgilendiği, moleküler gastronomi deneyimlerinin misafirleri memnun ettiği, fakat bu ilgi ve merakın zamanla yerini farklı teknik ve yaklaşımlara bırakacağı sonucuna ulaşılmıştır.

### Abstract

This study was conducted to investigate the Michelin star chefs' and customers' perspectives about molecular gastronomy. Qualitative research method and exploratory research model were used in the study and interview method was applied for data collection. The field research was achieved by the interviews that were carried out with 32 Michelin star chefs in the SanSebastián region of Spain, which is central to the molecular gastronomy. Chefs' thoughts and opinions related to molecular gastronomy were examined with a holistic approach. As a result of this study, it is shown up that molecular gastronomy techniques have contributed to the personal development of chefs, the ability to provide new flavors and to make extraordinary presentations, the area that requires expertise, the customer is more interested in aspects such as appearance and taste than the techniques and methods, the molecular culinary experiences have pleased guests, but it is presumed that this attention and curiosity will change with different approaches and techniques in near future.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [aylinakoglu@ibu.edu.tr](mailto:aylinakoglu@ibu.edu.tr) (A. AKOĞLU),

## **GİRİŞ**

Bir bölge veya toplumla özdeşleşmiş olan; yemeklerin hazırlanmasında faydalanılan malzemeler, pişirme, sunma ve yeme yöntemlerinin bileşimine mutfak denir (Gvion ve Trostler, 2008). Daha geniş bir ifade ile mutfak; yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, değerleri, yemek törenlerini gösteren bir kültürdür (Mussmann ve Pahalı, 1999). Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel sürecinden başlayarak tüm niteliklerinin kapsamlı şekilde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek zamanın şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır (Eren, 2007).

Moleküler gastronomi gıdaların hazırlanması ve tüketilmesinde meydana gelen moleküler, fizikokimyasal ve yapısal değişiklikleri daha iyi bir şekilde anlamak için bilimsel metotları kullanma olarak ifade edilir. Gıdaların özelliklerini anlamak için bilimsel metotları kullanmanın önemi 17. yüzyılda (1783) Lavoisier ve yarım yüzyıl sonra Brillat Savarin'in 'Lezzetin fizyolojisi' adlı eserinde (1825) ortaya konulmuştur. Ancak bir disiplin olarak moleküler gastronomi, Nicholas Kurti ve Herve This tarafından 1988 yılında ortaya çıkarılmış ve gastronomi biliminin yeni araştırma alanlarından birisi haline gelmiştir (This, 2006; Linden vd., 2008; Yılmaz ve Bilici, 2013). Özellikle 1980'li yılların sonlarından itibaren yiyecek hazırlama yöntem ve teknikleri konusunda bilimsel laboratuvar çalışmalarının yoğunlaştığı gözlenmiştir. 1990'lı yılların ortalarında bazı kimyager ve fizikçilerin yiyecek hazırlamada farklı teknik ve malzemelerin kullanımı konusunda bir kısım aşçıyı etkileyerek yeni buluşlarını restoran mutfaklarında kullanmalarını sağlamışlardır ki, bu akım "moleküler gastronomi" olarak adlandırılmıştır (Cunningham, 2007).

Oxford Üniversitesi'nde fizik profesörü ve aynı zamanda bir gurme olan Nicholas Kurti moleküler gastronomi konusundaki ilk çalışmalarına, 1969 yılında Royal Enstitü'de mutfak problemlerinde bilimsel bilgilerin kullanımını irdelediği 'Mutfaktaki Fizikçi' dersi ile başlamıştır. 1986'da fizik profesörü Herve This ile karşılaştıktan sonra bilimsel çalışmalarına beraber devam etmişler ve pişirmenin fiziksel ve kimyasal özelliklerini anlatan ve ilki 1992'de olmak üzere bir dizi seminerler düzenlemişlerdir (Cousins vd., 2010). Düzenlenen bu seminerlere 30-40 kişi katılmaktaydı ve katılımcıların yaklaşık %80'i bilim adamlarından ve %20'si de aşçılardan oluşmaktaydı. Bu seminerlerde This ve Kurti ile birlikte çalışan ve yemek pişirmenin kimyasıyla ilgilenen diğer bir isim ise 1980'lerden itibaren yemek ve pişirmenin bilim ve tarih boyutuyla ilgili yaptığı çalışmalarla ve yazdığı kitaplarla insanların dikkatini bu noktaya çekmeyi başaran Amerikalı yemek yazarı Harold McGee'dir (Snitkjær, 2010; Ivanovic vd., 2011).

This ve Kurti'yi böyle bir akıma sevk eden en önemli etken gıda bilimi ile ilgili bilgilerin gün geçtikçe geliyor ve yenileniyor olmasına rağmen bu bilgilerin mutfakta ve yemek yapımında kullanılmıyor olmasıydı. Gıda bilimi sadece gıda bileşenlerinin kimyasal kompozisyonunu ya da endüstriyel süreçlerini dikkate alıyor, yemekler hakkında neredeyse hiçbir çalışma yapılmıyordu. Bu noktadan hareketle Kurti vakum tekniği gibi bazı tekniklerin yemek pişirmede kullanılmasını, This ise kimya laboratuvarlarında kullanılan alet ve ekipmanların mutfaklarda kullanılmasını önermiş ve bunlarla ilgili çalışmalar yapmışlardır. Örneğin laboratuvarlarda kullanılan ultrasonik banyoların mayonez gibi emülsiyonların hiç çaba harcamadan elde edilmesinde, döner evaporatörlerin (buharlaştırıcıların) çeşitli gıdaların koku veya aromalarının yoğunlaştırılmasında, sıvı nitrojenin daha iyi

dondurma yapımında kullanılabileceğini göstermişlerdir (This, 2013). Gelineen noktada teknikler moleküler gastronomi çalışmaları adı altında kullanılmaktadır. Bu noktadan hareketle moleküler gastronomiyi gıdaların bilimsel olarak çalışılmasını ve elde edilen bilgilerin gıdaların gelişimi için uygulamasını içeren gıda bilimi ve teknolojisinin bir alt kümesi olarak değerlendirmek ve mutfakta hazırlanan gıdaların oluşumu, gelişimi ve özellikleri ile uğraşan bilimsel bir disiplin olarak tanımlamak mümkündür (Linden vd., 2008).

Dünyada birçok restoranda moleküler gastronomi uygulamalarının yapıldığı bilinmektedir. Bu restoranlar arasında sayılabilecek The Fat Duck (İngiltere), elBulli (İspanya) ve Noma (Danimarka) gibi restoranların ortak özelliği “San Pellegrino World's 50 Best Restaurants” tarafından yapılan sıralamada her yıl ilk 10 restoran arasında yer alması ve yine başka bir restoran değerlendirme ölçütü olan Michelin yıldızı değerlendirmesinde 3 yıldızlı restoran kategorisinde yer almasıdır. Restoranlar için bir değerlendirme ölçütü olan Michelin yıldızlama sistemi günümüzde kullanılan restoran değerlendirme sistemlerinin en eskisi ve en önemlilerindedir. Restoranlarda Michelin yıldızı değerlendirme sistemi 1926 yılında tek yıldız ile başlamıştır ve 1931 yılında iki ve üç yıldızın eklenmesiyle dünyanın önde gelen restoranlarının kalitelerini değerlendirmeye devam etmektedir. Üç yıldız sınıflandırmasında; bir yıldız “kategorisinde çok iyi bir restoran”, iki yıldız “tekrar ziyaret etmeye değer mükemmel bir mutfak” ve üç yıldız “özel bir seyahate degecek kadar olağanüstü bir mutfak” olduğunu ifade etmektedir. Dünyanın önde gelen restoranları ve şefleri bu yıldızları alabilmek ve aldıkları yıldızları koruyabilmek için büyük çaba sarf etmektedir ve insanlarda bu restoranlarda tadım yapabilmek için özel seyahatler planlamaktadırlar (Feloni, 2015, Özdoğan, 2014).

Dünyada bugünün önde gelen restoranlarında son derece yenilikçi ve üstün yemeklerin yapılmasının nedeni mutfığa malzeme ve tekniklerin bilimsel bakış açısıyla değerlendirildiği sistematik bir yaklaşımla bakılmasıdır. Restoranlarda uygulanan moleküler gastronomi çalışmaları ile ilgili dikkat çeken bir diğer nokta şeflerin bilim adamları ile birlikte ortak çalışmalar yapıyor olması ve bu çalışmalar neticesinde elde ettikleri sonuçları menülerinde kullanıyor olmalarıdır. Şef Heston Blumenthal ile Bristol Üniversitesi'nde fizikçi Prof. Peter Barham'ın çalışmaları, şef Pierre Gagnaire ile bilim adamı Herve This'in çalışmaları bu duruma örnek verilebilir (Vega ve Ubbink, 2008; Snitkjær, 2010; Özel ve Durlu-Özkaya, 2016).

### **Moleküler Gastronomi Algısı**

Gastronomi kültür ve değerleri, yiyecek ve içeceğin insan yaşamındaki yeri ve sosyo-kültürel alandaki önemi nedeniyle ekonomik ve toplumsal kalkınmaya büyük katkıda bulunabilecek ürünlerdir (Wolf, 2006). Bu etki ve önem işletmeciler ve araştırmacılar tarafından fark edildikten sonra gastronomi tekniklerine ilişkin geliştirme çabaları ve yenilikçi yöntemler arayışları artmıştır. Moleküler gastronomi bu çalışmalar sonucu ortaya çıkmış, yiyeceklerin hazırlanırken ve tüketilirken ortaya çıkardıkları moleküler, fiziksel, kimyasal ve yapısal değişimleri anlamayı, kontrol etmeyi ve açıklamayı amaçlayan bir yaklaşımdır (Linden vd., 2008). Başlangıçta Kurti ve This yeni oluşturdukları bu akımı ifade etmek ve kapsamını sınırlandırmak adına “moleküler” terimini tercih etmişler ve akımı ifade etmek adına “moleküler ve fiziksel gastronomi” ifadesini kullanmışlardır. Ancak 1998'de Kurti öldükten sonra This sadece “Moleküler gastronomi” terimini kullanmayı tercih etmiştir (Cunningham vd., 2010).

Gelinen noktada moleküler gastronomi terimi ile ilgili çok fazla karışıklık ve anlaşmazlık ortaya çıkmıştır. Bunun temel nedeni terimin uyandırdığı algının oldukça değişken olması ve tam olarak içeriği yansıtamamasıdır. Bu akım moleküler gastronomi olarak ifade edilebildiği gibi, moleküler mutfak, bilime dayalı yemek pişirme, deneysel mutfak, avangard mutfak, modernist mutfak gibi ifadelerle de karşımıza çıkmaktadır. Moleküler gastronomi terimi aslında bilim adamları tarafından mutfaktaki yemeklerin oluşumu sürecinde moleküler ve fizikokimyasal olayların önemini vurgulamak için türetilmiş olmasına rağmen bazı bilim adamları moleküler gastronominin yüzyıllardır uygulanan gıda bilimine verilen gösterişli bir isim olduğunu düşünmekte, mutfak çalışanları da bu terimi, anlamını temsil etmeyen, hatta sağlığa uygun olmayan kötü bir teknik olarak algılamaktadırlar (Linden vd., 2008; Aksoy ve Üner, 2016). Bu karışıklığın ve terime karşı gelişen antipatinin nedeni olarak; moleküler gastronominin orijinal tanımı ile ilgili bilim adamları, aşçılar, kamuoyu ve medya arasında ki iletişim eksikliği ve sağlıklı bir bilgi paylaşımının olmaması düşünülmektedir (Vega ve Ubbink, 2008).

Bu karışıklık moleküler gastronomi teriminin ifade ettiği gerçek anlamı yansıtacak, şeflere, bilim adamlarına ve halka mantıklı gelecek yeni bir terim arayışını doğurmuştur. İngiltere’de Fat Duck restoranının şefi olan Heston Blumenthal tarafından yayımlanmış ve moleküler gastronomi çalışmalarını içeren ‘Mutfak Kimyası’ olarak isimlendirilen kitabın, terimin ifade ettiği unsurları karşıladığı düşünülse de moleküler gastronomiyi geleneksel gıda biliminden ayıran birçok özelliği olduğu için gıda bilimi, gıda kimyası gibi terimlerin de yeterli olmadığı ve yeni bir terimin gerekli olduğu ifade edilmektedir (Linden vd., 2008).

Yaklaşık 20 yıldır var olan ve hızla gelişen moleküler gastronomi tüm dünyada çeşitli yiyecek ve içecekler için uygulanmakta, birçok bilim adamı ve şef bu akıma katkı sağlamak ve moleküler gastronomiyi kullanan şefler tüm dünya medyası tarafından topluma bir yıldız olarak gösterilmektedir. İspanya, Fransa, İngiltere, İrlanda, Danimarka, Lübnan ve Türkiye’de bazı kamu ve özel işletmeler ile birçok üniversite moleküler gastronomi uygulamalarını desteklemekte ve konu ile ilgili eğitim faaliyetleri ve yarışmalar düzenlemektedir. Bununla birlikte söz konusu ülkelerde çeşitli akademik araştırmalar yapılmakta, hem halka hem mutfak çalışanlarına hem de bilim insanlarına yönelik çeşitli kurs, eğitim ve seminerler düzenlenmekte, bazı üniversitelerde moleküler gastronomi ile ilgili derslere yer verilmektedir (This, 2011; Valverde vd., 2011; Barbar ve This, 2012; Edwards-Stuart, 2012; Risbo vd., 2013; García-Segovia vd., 2013; Anonim, 2016). Tüm bu gelişmelere rağmen moleküler gastronomi birçok kesim tarafından doğallıktan uzak, katkı maddelerinin kullanıldığı, sağlığa zarar verecek şekilde gıdaların yapılarında değişikliklerin yapıldığı bir uygulama alanı olarak görülmekte, toplumda kötü bir imaj çizmektedir ve bu algı şefler ve kamuoyu arasında oldukça yaygın görülmektedir (Vega ve Ubbink, 2008).

### **İspanya’da Moleküler Gastronomi**

İspanya, mutfak sanatları ve gastronomi kültürünün turistik çekicilikler ve toplumsal yönelimler açısından fazlaca ilgi gördüğü ülkelerden biridir. İspanya’da modern yemek pişirmenin temeli 20. yüzyıl başlarında modern mutfağın öncülerinden sayılan şef Teodoro Bardaji tarafından atılmıştır. Bilim ve yemek pişirme arasındaki ilişkiyi temsil eden İspanyol şef denildiğinde ise ilk akla gelen isim Ferran Adria’dır. 1984 yılında el Bulli takımına katılmış ve 1987 yılında “yaratıcılık kopyalama anlamına gelmez” sözünden etkilenerek yemek pişirme alanında yaratıcılık noktasına önem vermeye başlamıştır. Mutfakta yeni konsept ve teknikleri yaratmaya önem veren el Bulli

takımı 1997 yılında üç Michelin yıldızını alarak dünyanın en önemli restoranları arasına girmiştir (Snitkjær, 2010; García-Segovia vd., 2013).

21. yüzyıl başları İspanya’da, moleküler gastronomi alanında dönüm noktası olmuştur. En bilinen İspanyol şeflerden bazıları yemek pişirmeye bilimsel yaklaşımlar getirmiştir. Andoni Luis-Aduriz, Joan Roca, Juan Mari Arzak ve özellikle Ferran Adria gibi şeflerin küresel mutfak eğilimlerindeki muazzam etkisi ile İspanya yemek pişirme anlayışındaki yenilikçi değişikliklerin en belirgin olduğu ülke olmuştur. 2004 yılında amacı bilimsel ve teknolojik bilgiye dayanan yeni mutfak aletleri geliştirmek ve bunların kullanımını şefler arasında yaygınlaştırmak olan ALCOTEC (Yüksek mutfak teknolojisi) projesi başlatılmış, 21. Yüzyılın ilk 5 yılı içinde bilim ve yemek pişirme işbirliğini ön planda tutan çeşitli gastronomi kongreleri düzenlenmiştir. 2006-2012 yılları arasındaki süreç bilim ve yemek pişirme arasındaki bağın pekişmesi, güçlenmesi olarak görülebilir. Yenilikçi ünlü şeflerin dışında belirgin sayıda şef bilimi kendi mutfaklarında önemli ve kullanışlı bir araç olarak görmeye başlamıştır. Bilim ve yemek pişirme ağı olan INDAGA’nın 2006 yılında kurulması buna en güzel örnektir (García-Segovia vd., 2013). Ülkede yemek pişirme yöntemlerini, içerikleri geliştirmeyi amaçlayan kurumlar, üniversiteler ve araştırma merkezleri ile şefler ve bilim adamları arasındaki iş birliğinde ön plana çıkmaktadır. Bunlara ek olarak İspanya, moleküler gastronomi disiplinindeki bilimsel bilgiye çeşitli mutfak konularında araştırma yapan, uluslararası dergilerde ve kitaplarda çalışmalarını yayımlayan araştırma grupları aracılığıyla katkıda bulunmaktadır.

İspanya’nın Katalan bölgesinde bulunan San-Sebastian şehri, metrekare başına en çok Michelin yıldızlı restoran bulundurması sebebiyle dünyanın en önemli gastronomi merkezlerinden biridir. Aynı zamanda dünyaca ünlü şeflerin (Juan Meri Arzak, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategui, Pedro Subijana, Eneko Atxa) sürekli yeni teknikler deneyerek yeni ürünler ortaya çıkarmaları sonucu moleküler gastronomi akımının da merkezi konumundadır. Bu bağlamda moleküler gastronomi kavramı ile ilgili bilgi kirliliğinin anlaşılmasında ve moleküler gastronomi teriminin nasıl algılanması gerektiği konusunda, merkezi konumunda bulunan bir bölgede yer alan Michelin yıldızlı şeflerin görüşleri, konunun aydınlatılması adına büyük önem taşımaktadır.

## **YÖNTEM**

### **Araştırmanın Amacı**

Gastronomi ve mutfak kültürleri yeni yaklaşımların etkisi, kaynak ve ekipman imkanlarının artması, coğrafik ulaşım imkanlarındaki ilerlemeler, kültürlerarası değer ve lezzet aktarımları gibi pek çok unsurun etkisi ile gelişerek zenginleşirken gastronomi disiplininin içindeki konu ve alanlar da sağlanan lezzet birikimi, tecrübe ve profesyonelleşme sayesinde mutfak sanatları içerisinde daha fazla önem taşıyor hale gelmektedir.

Yemek yapımında içeriklerde gerçekleşen fiziksel ve kimyasal dönüşümlere odaklanan moleküler gastronomi de faydalanılan yeni teknik ve araçlarının da etkisiyle mutfak sanatları içerisinde ön plana çıkan modern alt-disiplinlerden biri olmuştur. Bu çalışma Michelin şeflerin moleküler gastronomiye ve tekniklerine olan bakış açılarının incelenmesi ve kapsamlı bir şekilde ele alınıp değerlendirilmesi amacıyla yapılmıştır. Şeflerin moleküler gastronomiye ilişkin düşüncelerinin, tutumlarının, öngörülerinin ve farklı yorumlarının ortaya çıkan alt boyutların da ifadesi sağlanarak bütüncül bir yaklaşım ile incelenmiştir. Bununla birlikte, araştırma moleküler gastronomi yöntemlerinin ticari işletmelerde bu yöntemlerden yararlanan mutfak şefleri tarafından değerlendirilmesi

sağlanarak gastronomi alanındaki işlevsellik düzeylerinin ifade edilmesi sağlanmıştır. Çalışma, Cousin vd., (2010) araştırması ile benzer konumda olup Avrupa'daki moleküler gastronomi algı ve görüşü inceleyen bir araştırma olması sebebiyle literatürdeki aynı ihtiyaca odaklanmaktadır.

### **Araştırma Yöntemi ve Modeli**

Çalışmada nitel araştırma yöntemi ve keşifsel araştırma modeli kullanılmıştır. Nitel araştırma gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal haliyle gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırmaları ifade etmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Nitel (kalitatif) araştırmalarda amaç belirli bir konu ve problemin derinlemesine ve ayrıntılı bir şekilde incelenmesi olduğu için araştırmada bu yöntem tercih edilmiştir. Nitel araştırma kavramlar, temalar, motifler, genellemeler ve sınıflandırmalar içerir. Araştırma problemi verilerin içeriğindeki ortak noktaların ve tekrarların kategorileştirilmesi ile sorgulanır. Nitel araştırmada veriler belgeler, gözlemler ve görüşmelerden sağlanan kavramsal ve imgesel unsurlar biçimindedir (Neuman, 2006). Bu çalışma keşifsel (betimleyici) araştırma modeline uygun olarak gerçekleştirilmiş olup mevcut durum etkileyici herhangi bir müdahale söz konusu olmadan betimlenerek ele alınmıştır.

### **Veri Toplama Süreci**

Araştırmada veri toplama aşamasında görüşme yönteminden yararlanılmıştır. Bir kalitatif araştırma yöntemi olan ve ilgili kişi veya gruplarla önceden belirlenmiş konular çerçevesinde karşılıklı olarak konuşmak, soru sormak ve alınan bilgileri kaydetmek suretiyle gerçekleştirilen görüşme tekniği (Arıkan, 2012), bireylerin deneyimlerine, tutumlarına, görüşlerine, şikayetlerine, duygularına ve düşüncelerine ilişkin bilgileri toplamada oldukça etkin bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Çalışmada kullanılan görüşme yöntemi yapı bakımından yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğine uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Yarı-yapılandırılmış görüşmede araştırmacı görüşme sorularını önceden hazırlar; ancak araştırmacıya görüşme sırasında gerçekleştireceği süreçte kısmi esneklik sağlar. Bu yöntemde araştırmacı soruların düzenlenmesine gidebilir veya katılımcıların tepkilerine göre soruları çeşitlendirerek tartışılmasını sağlayabildiği gibi araştırılan katılımcılar da süreçte etkili olabilir (Ekiz, 2013).

Görüşmeler, İspanya'nın Basque-SanSebastián bölgesinde Michelin şefleri ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın bu bölgede yapılmasının temelde iki sebebi vardır. Birinci sebep, moleküler gastronomi uygulamalarının özellikle mutfak menülerinde ilk olarak bu bölge şefleri tarafından bölgedeki restoranlarda servis edilmesi; bu bölgede moleküler gastronomi tekniklerinin ticari bir faaliyet şeklinde kullanılarak menülerin oluşturulmasıdır. İkinci sebep ise dünyada kişi başına en çok Michelin restoran ve Michelin şefinin düştüğü bölgenin bu bölge olmasıdır.

Nitel çalışmalarda araştırmanın derin ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi görece ön planda olduğu ve kavramlar ile süreçler bir birini tekrar etmeye başladığı zaman yeterli sayıda veri kaynağına ulaşıldığına karar verilebileceği (Yıldırım ve Şimşek, 2008) için, Michelin yıldızlı restoranlarda bulunan 32 şef ile gerçekleştirilen görüşme ile çalışmanın alan araştırması tamamlanmıştır. Veri toplama süreci görüşmeler aracılığıyla gerçekleştirileceği için görüşmelerde odaklanılacak konu başlıkları ve sorular listesi önceden hazırlanmıştır. İletişime geçilecek şefler özelliklerine göre belirlenip iş yoğunlukları göze önüne alınarak görüşme zamanlarına

kendilerinin karar vermesine imkân verilip istedikleri saatlerde randevu alınmıştır. Çalışmada daha verimli ve geçerliliği yüksek sonuçlar alınabilmesi için farklı işletmelerin şefleri tercih edilmiş ve bu şeflerin mutfaklarda farklı konularda uzman olması sağlanmıştır. Ayrıca randevu için zamanı olmadığını ifade edip tadım menülerine davet eden şeflerin restoranlarında rezervasyon yapılarak tadım menüleri etkinliklerinde görüşme fırsatı elde edilmiştir. Bunun dışında kalan şeflerle görüşmelerde ise kendi restoranlarında o şeflerle 2-3 gün mutfaklarında çalışmak suretiyle hem görüşleri alınmış, hem de çalışmaları hakkında bilgi elde edilmiştir. Görüşmeler 04.07.2015-30.07.2015 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

## BULGULAR

Araştırma sürecinde görüşme gerçekleştirilen şeflerin bilgilerini içeren Tablo 1 incelendiğinde, katılımcı şeflerin 13'ünün kadın, 19'unun erkek olduğu, görev ve pozisyonları kısım şefleri, ar-ge şefleri, işletme sahibi şefler ve akademisyen şefler şeklinde dağılmakla birlikte hepsinin gastronomi ve mutfak sanatları konusunda eğitim aldığı, bununla birlikte 23 şefin moleküler gastronomi konusunda eğitimlere katıldığı görülmektedir.

**Tablo.1:** Katılımcı Şeflerin Demografik ve Mesleki Bilgileri

Cinsiyet	Görev	Gastronomi Eğitimi	Moleküler Gastronomi Eğitimi	Sektörde Deneyim Süresi	Katılımcı Kodu
Kadın	Kısım Şefi	Lisans+Kurslar	Var	17 yıl	K1
Erkek	Ar-Ge Başkanı	Özel mutfak eğitimi	Var	25 yıl	K2
Erkek	Ar-Ge Üyesi	Özel mutfak eğitimi	Var	23 yıl	K3
Kadın	Sahip/Şef	Lisans+Kurslar	Var	28 yıl	K4
Erkek	Ar-Ge Üyesi	Özel mutfak eğitimi	Yok	20 yıl	K5
Erkek	Sahip/Şef	Aile mesleği	Yok	49 yıl	K6
Kadın	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Yok	17 yıl	K7
Kadın	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Var	13 yıl	K8
Erkek	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Yok	15 yıl	K9
Kadın	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Yok	13 yıl	K10
Erkek	Executive Şef	Özel mutfak eğitimi	Var	25 yıl	K11
Erkek	Sahip/Şef	Lisans	Var	20 yıl	K12
Kadın	Kısım Şefi	Kurslar	Yok	21 yıl	K13
Erkek	Sahip/Şef	Özel mutfak eğitimi	Var	34 yıl	K14
Erkek	Sahip/Şef	Lisans	Var	15 yıl	K15
Kadın	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Yok	10 yıl	K16
Erkek	Executive Şef	Aile mesleği+Lisans	Var	20 yıl	K17
Erkek	Akademi/Şef	Mutfak Akademisi	Var	25 yıl	K18
Kadın	Akademi/Şef	Mutfak Akademisi	Var	15 yıl	K19
Erkek	Sahip/Şef	Özel mutfak eğitimi	Var	25 yıl	K20
Kadın	Executive Şef	Özel mutfak eğitimi	Var	15 yıl	K21
Erkek	Kısım Şefi	Mutfak Akademisi	Var	17 yıl	K22
Erkek	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Var	20 yıl	K23
Erkek	Ar-Ge Üyesi	Mutfak Akademisi	Var	12 yıl	K24
Kadın	Executive Şef	Mutfak Akademisi	Var	16 yıl	K25
Erkek	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Yok	15 yıl	K26
Erkek	Ar-Ge Üyesi	Özel mutfak eğitimi	Var	23 yıl	K27
Kadın	Ar-Ge Üyesi	Mutfak Akademisi	Var	20 yıl	K28
Kadın	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Var	21 yıl	K29
Erkek	Sahip/Şef	Aile Mesleği+Kurs	Var	25 yıl	K30
Erkek	Kısım Şefi	Özel mutfak eğitimi	Yok	18 yıl	K31
Kadın	Kısım Şefi	Mutfak Akademisi	Var	22 yıl	K32

Çalışmada şeflerin moleküler gastronomiye ilişkin değerlendirmeleri görüşmeler sürecinde iki temel başlığa ayrılmış ve bu iki başlık görüşmelerin yapılandırılması aşamasında hazırlanan soru formunda 5'er alt problem olarak sorgulanmıştır. Birinci kısımda Michelin şeflerin moleküler gastronomiye bakış açıları incelenirken, ikinci kısımda ise Michelin şeflerin misafir açısından moleküler gastronomi algıları araştırılmış ve görüşmede ortaya çıkan temalar kategorileştirilmiştir.

### **Michelin Şeflerin Moleküler Gastronomiye Bakış Açıları**

Michelin şeflerin moleküler gastronomiye ilişkin görüşleri ve bakış açıları incelenirken araştırmaya katılımcı şeflerin moleküler gastronomi tekniklerini mutfaklarında uygulayıp uygulamadıkları, uyguluyorlarsa hangi alanlarda uyguladıkları sorulmuştur. Bununla birlikte moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin kariyer/ücret/başarı durumlarına etkisi, moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin kendilerini geliştirmelerine etkisi, yeni tatlar ortaya çıkarmadaki fayda sağlama durumu, tercih edilen menüler oluşturmaya katkı durumu ve yeni sunum teknikleri elde etmeye etkisi incelenmiştir. Araştırma sonucunda karşılaşılan görüşme temaları aşağıda sıralanmıştır.

**Moleküler Gastronomi Teknikleri Bölge Mutfaklarında Yoğun Olarak Uygulanmaktadır:** Yapılan araştırmanın ilk bulgusu moleküler gastronomi tekniklerinin bölgede uygulanmasına ilişkin araştırma alt probleme ilişkin olup moleküler gastronomi tekniklerinin görüşme yapılan şeflerin mutfaklarında uygulandığı şeklindedir. Ayrıca K2 kodlu katılımcı şefin cevabı şu şekildedir;

*“Kullanıyorum ama ben bu kavramı pek sevmiyorum. Bu moleküler gastronomi kavramı daha çok gazeteci ve yemek yazarlarının popüler bulduğu bir terim gibi geliyor bana. Sonuç olarak bizler şef olduğumuzu unutmamalıyız. Menülerimizi geliştirmek için her yola başvururuz. Bu moleküler gastronomi olur, başka bir şey olur. Ama asla bu isimler bizim asıl amacımızın önüne geçmemeli.”*

**Moleküler Gastronomi Tekniklerinin Öncelikli Uygulanma Yeri Ana Yemekler ve Tatlılardır:** Araştırmada moleküler gastronomi tekniklerini uyguladıklarını belirten şeflere hangi alanlarda bu teknikleri uyguladıkları sorulmuştur. Tüm alanlarda uygulayabildikleri, bununla birlikte moleküler gastronomi tekniklerinin ana yemeklerde ve tatlılarda yoğunlaştığı cevaplarına ulaşılmıştır.

**Moleküler Gastronomi Tekniklerinin Şeflerin Kariyer/Ücret/Ün/Başarı Durumlarına Çok Az Katkı Sağlamaktadır:** Araştırmada moleküler gastronomi tekniklerinin uygulanmasının şeflerin kariyerlerine, ücretlerine, ünlerine ve başarı durumlarına katkısına ilişkin sorular sorulmuştur. Şeflerin değerlendirmeleri moleküler gastronomi tekniklerinin başarı için etkili yüzlerce unsurdan biri olduğu, hatta çoğu zaman önce kendi gelişimleri ile başarı kazanan şeflerin kariyerlerinde ilerledikten sonra bu tip yeni teknikleri gastronomi alanına kazandırdıkları şeklindedir. Farklı bir ifade ile şefler, bu tekniklerin mesleki başarılarının sebebi değil bir sonucu olduğunu ve başarılı kariyer sürecinde çok az etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Bu konuda dikkat çekici ifadelerden biri K3 katılımcı şefi tarafından kullanılmış olup şu şekildedir;

*“Moleküler gastronomi teknikleri gastronomi dünyasındaki tekniklerden sadece biridir. Ün yapmış şeflere bakıp onların çalışmalarını inceleyin. Moleküler gastronomi uyguladıkları için ünlü olmamışlardır. Moleküler uygulamaları en iyi kimyacılar uygular ve bizler kimyacı değiliz. Bizler*



*şefiz. Gastronomi dünyasında iz bırakan şefler her türlü araştırmaya, gelişim ve değişime açık olan ve sürekli menülerini geliştirmek için her alandan faydalanan şefler olmuştur. ”*

K3 katılımcı şefinin bu ifadesi görüşmelerin yapıldığı şeflerin yeni tekniklerin sürekli ortaya çıktığı ve moleküler gastronomi tekniklerinin bu tekniklerden sadece biri olduğu şeklindeki düşüncelerini özetlemektedir. Bu konuda K4 katılımcı şefinin düşünceleri ise şu şekildedir;

*“Başarılı ve ünlü şefler sayısız teknik bilen şefler değil, hammaddeyi iyi tanıyan ve o hammaddeyle çok sayıda ürün ortaya çıkaran şeflerdir. Böyle şefler iyi yerlerde çalışırlar. Bizlerle çalışacak olan şeflerin ne derece moleküler bilip bilmediğine bakmayız. Onların vizyonuna bakarız, mutfak kültürüne ve gastronomi dünyasına olan bakış açısına bakarız, ürün bilgisine bakarız. ”*

K4 katılımcı şefi temada baskın olan düşüncelere ürünlerini iyi tanıma ve dünyadaki mutfak kültürlerine yönelik vizyon ve fikirlerin kariyerdeki etkisini ilave etmiştir. K6 katılımcı şefi ise şunları belirtmiştir;

*“Bir şef başarılı olmak için moleküler teknikleri bilecek. Aynı zamanda biraz mimari bilecek, biraz fizik, biraz muhasebe, biraz sanat bilecek. Bu iş tüm bilimlerin ve tüm alanların birleşiminden doğan bir sanattır. Ama bunlar işimizin önüne de geçmemeli. Bizim amacımız yemek yapmak olmalı. Önce yemeği yapabilmek için ürünleri tanımalı, sonra onların birbirleri ile olan ilişkilerini incelemeliyiz. Bu noktada ise hangi alandan yararlanmak gerekiyorsa ondan yararlanmalıyız. ”*

K6 katılımcı şefi moleküler tekniklerin kariyer için gerektiğini, ancak gerçekten başarılı bir kariyer için şeflerin tüm alanlardan yararlanması gerektiğini belirtmiştir.

**Moleküler gastronomi teknikleri şeflerin kişisel gelişimlerine, yeni tatlar sağlanmasına ve sıradışı sunumlar gerçekleştirmelerine katkı sağlar:** Araştırmada moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin becerilerini geliştirmeye katkısı sorulmuştur ve alınan yanıtlar moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin kişisel gelişimine, yeni tatlar sağlama becerisine ve sıradışı sunumlar gerçekleştirmesine katkı sağladığı yönünde olmuştur. Katılımcı şefler moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin becerisine katkısı konusunda hemfikir iken, K2, K8, K11 ve K24 kodlu katılımcı şefler gastronomi alanının sürekli geliştiğine dikkat çekerek mutfak sanatlarında sürekli yeni teknik ve uygulamaların üretimde kullanılmasının başarılı olmak için önkoşul olduğunu belirtmişlerdir.

**Moleküler gastronomi Uzmanlık ve Deneyim Gerektiren Uygulamalar İçerir:** Çalışmada katılımcı şeflerin moleküler gastronomi konusuna bakış açıları incelenirken gastronomi ve mutfak sanatları alanında çalışan uzmanların moleküler gastronomiden nasıl yararlanması gerektiğinin düşünüldüğü de araştırılmıştır. Şeflerin bu alanın uzmanlık gerektiren bir alan olduğunu ifade ettiği gözlemlenirken, şeflerin bu uzmanlığın tekniği uygulayabilecek düzeyde kalmasının yeterli olabileceğini düşündüğü ortaya çıkmıştır. Bu noktada K11 ve K18 katılımcı kodlu şeflerin ifadeleri oldukça açıklayıcıdır;

*“Sadece moleküler gastronomi çalışacaksanız alan başlı başına uzmanlık gerektiriyor. Ama biz şefler genellikle basite indirgeyip moleküler gastronominin kendi menümüzde kullanacağımız kısmı ile ilgileniyoruz. ”*

K11 katılımcı kodlu şefin ifadesi ile vurguladığı, şeflerin kendi amaç ve ihtiyaçları için gereksinim duydukları düzeyde moleküler gastronomi bilgisi sahibi olmasının yeterli olduğu şefler tarafından tekrarlanan görüş olmuştur.

*“Bizim işimiz moleküler gastronomi alanında uzman olmak değil, moleküler gastronomiden nasıl yararlanabileceğimizi bilmektir. Dolayısıyla menülerimizi oluştururken moleküler tekniklerin gerektirdiği donanımına sahip olmamız gerekir, ama unutulmamalı ki asıl amaç bizim menümüzdür.”*

K18 katılımcı kodlu şefin ifadesi ise gereksinimlerin asıl odaklanması gereken unsurun menüler olduğunu belirtmesi bakımından önemlidir.

### **Michelin Şeflerin Misafir Açısından Moleküler Gastronomi Algıları ve İzlenimleri**

Michelin şeflerin misafir açısından moleküler gastronomiye ilişkin algıları ve görüşleri incelenirken araştırmaya katılımcı şeflere moleküler gastronomi tekniklerinin misafir açısından beğenilen ve tercih edilen menüler oluşturmaya katkı sağlama durumu, turistlerin bölgeyi tercih etmelerinde moleküler gastronomiye ilgi ve meraklarının etkisinin olup olmaması sorulmuştur. Bununla birlikte moleküler gastronomiye duyulan ilginin artma veya azalması konusunda öngörülerini, moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan kimyasalların misafirler için olumsuz algı ortaya çıkarma durumu ve restoranlarda moleküler gastronomi deneyimi yaşayan misafirlerin memnuniyetlerine ilişkin fikirleri incelenmiştir.

### **Moleküler Gastronomi Teknikleri Misafirlerin Tercih Ettiği Menülerin Oluşmasına Sınırlı Katkı Sağlar:**

Araştırmada katılımcı şeflere moleküler gastronomi tekniklerinin misafirlerin görünüş ve lezzet açısından tercih ettiği menüler oluşmasına katkı durumuna ilişkin sorularda görüşler bu tekniklerin tercih edilen menüler elde edilmesine fayda sağladığı şeklinde olmuştur. Bununla birlikte katılımcı şeflerin misafir açısından moleküler gastronomiye ilişkin değerlendirmelerinde genel değerlendirmeleriyle benzerlikler gözlenmiştir. Şefler moleküler gastronomi tekniklerinin misafir tercihlerine etkisinin sınırlı olduğunu ifade etmişlerdir. K1 katılımcı şefinin ifadeleri şu şekildedir;

*“Michelinstar restoran müşterileri sürekli yeni ürünler tatma peşindeler ve seni tercih etmelerinde ki en büyük sebep her seferinde onları şaşırtıyor olman, ama onlar için nasıl şaşırttığın ve hangi tekniği kullandığın çok önemli değil. Yeter ki şaşırt onları, önemli olan bu.”*

K1 katılımcı şefinin Michelin yıldızı restoran müşterinin teknik ve yöntemlerden çok uygulamadaki görünüş ve lezzet gibi sonuçlarla ilgilendiği yönündeki fikirleri görüşmelerde tekrarlanan değerlendirme olmuştur. Ayrıca K5 ve K24 kodlu katılımcı şeflerin ifadeleri şu şekildedir;

*“Misafirler yemeği yerken gerçekten hangi teknik ile piştiğini ya da hazırlandığını biliyorlar mı emin değilim. Yani bu onlar için önemli mi veya onlar için bunun mu önemli olması lazım. Bu tür konularda genelde müşterilerden çok gurmeler ve dergi yazarları bilgi sahibidir. Bence müşteriler zevk alacakları bir yemek ve kendilerini mutlu hissettikleri bir ortam buldukları sürece gelirler.”*

*“Müşterilerin mutlu olması için bizim kullandığımız araçlar değişir ve müşterilerin sürekli tercih ettiği menülerin önemli unsuru onlara ne hissettirdiğinizdir. Bunu unutmamız lazım.”*

K5 ve K24 katılımcı şefler arasındaki, “müşterilerin tercihlerindeki en önemli unsurun yenilikçi ve şaşırtıcı ürünler olduğu” şeklindeki yaygın görüş; müşterilere hissettirilen duyguların ve sunulan ortamın uygulanan tekniklerden daha etkili olduğunu destekler niteliktedir.

**Basque Bölgesine Gerçekleştirilen Ziyaretlerin Temel Sebebi Yemek Kültürü ve Mutfak Sanatlarıdır:** Araştırmada bölgeye gelen turistlerin geliş amaçlarında moleküler gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatlarının etkisine ilişkin şeflerin değerlendirmeleri ele alınmıştır. Şefler, bölgeye gelen turistlerin öncelikli geliş amacının bölgenin mutfak kültürü olduğunu belirtmiştir. Ancak bu durumda moleküler gastronomi tekniklerinin onlarca farklı mutfak tekniğinden birisi olduğu için etkisinin az olduğunu belirtmişlerdir. K4 ve K5 katılımcı kodlu şeflerin ifadeleri şu şekildedir;

*“San-sebastian yemek kültürü bakımından ünlü bir yer. 20 km içinde dört tane Michelinstar restoranın olduğu tek yer burası. Yani bence evet, insanlar buraya yemek için geliyor. Ancak moleküler gastronomi yemek kültürü içindeki unsurlardan birisidir sadece.”*

*“Baque bölgesinin bir özelliği var. İspanya'nın kuzeyinde Fransa'ya 25 km uzaklıkta ve hem coğrafyasının bahsettiği ürünler hem de okyanusun çok cömert oluşu. Ayrıca insanlarımızın yemeğe önem vermesinden dolayı çok zengin bir yemek kültürümüz oluştu ve özellikle San-sebastian sayılı gastronomi merkezlerden biri oldu. Bu yüzden insanlar buraya öncelikle bu kültürü yaşamaya geliyorlar. Siz buraya ne için geldiğinizi düşünün. Ne arıyorsunuz burada. Herkes sizin gibi... Moleküler gastronomi uygulamaları kısa bir süre insanların buraya gelmesini sağladı. Ancak bu durum geçiciydi. Asıl ilgi duyulan şey bu bölgenin mutfak kültürüdür.”*

K4 ve K5 kodlu katılımcı şeflerin fikirleri görüşmelerde yaygın gözlenen değerlendirmeler olması bakımından anlamlıdır. Bununla birlikte belirtilen görüşlere K27 katılımcı kodlu şef şu ifadelerle katkı sağlamıştır;

*“Moleküler gastronomi uygulamaları ilk çıktığında birçok gazeteci ve yemek yazarı buraya akın etmişti. O dönemde insanların bölgeye gelmesinde bu teknikler etkili oldu. Ama gastronomi dünyası sürekli değişiyor. Değişmeyen şey bu bölgedeki mutfak sanatları birikimidir.”*

K27 katılımcı kodlu şefin gazeteciler ve dergi yazarlarının etkisi ile moleküler gastronomi tekniklerinin bir dönem insanların bölgeye çekilmesinde etkili olduğunu belirtmesi görüşlere katkı olarak önemli bir ifadedir.

**1.1. Moleküler Gastronomi Kavramına Duyulan İlgi ve Merak Geçicidir:** Araştırmada katılımcı şeflere moleküler gastronomi tekniklerinin geleceğine ilişkin sorulara fikir farklılıklarıyla karşılaşmıştır. Şeflerin büyük kısmı doğrudan moleküler gastronomiye duyulan ilginin geçici olduğunu ve popülerliğini yitireceğini belirtirken, bir kısmı ise moleküler gastronomi tekniklerinin kullanımının bir süre daha artacağını ve mutfak sanatları içindeki konumunun genişleyeceğini düşündüğünü belirtmiştir. K7 katılımcı kodlu şefin değerlendirmesi ağırlıklı öngörüyü şu şekilde ifade etmektedir;

*“Moleküler gastronomi yararlandığımız diğer yüzlerce teknikten birisi... Yani popülerliğini isim olarak yitirecek. Eskiden füzyon mutfak konuşulurdu, şimdilerde kimse bahsetmiyor. Peki, biz füzyon mutfağı unuttuk mu? Dün menü yaptık onunla. Ama şu sıralar herkes unuttu isim olarak füzyonu. Ama gelişerek hala uygulanıyor. Moleküler gastronomi çoktan unutulmuş bile olabilir. İnsanların isimlere*

*ilgisi geçicidir. Molekülerde böyle bir şey olacak bence, gelişebilir. Ama ona daha başka popüler isimler konulacak. Atomic mutfak olur, galaksi gastronomi olur... Hiçbir şey sonsuz değildir.’’*

K7 kodlu katılımcı şefin ifadeleri sadece moleküler gastronomi isminin popülerliğini yitireceği şeklindeki öngörüyü belirtmekle kalmamaktadır; aynı zamanda kavramın içeriğinin ve arka planındaki yenilikçi/araştırmacı yaklaşımın farklı kavramlar ile mutfak sanatları içerisinde belirleyici olmaya devam edeceğini de ifade etmektedir. K16 katılımcı kodlu şefin değerlendirmesi ise şu şekildedir;

*‘‘Moleküler gastronomi oldukça popüler oldu. Ben bu popülerliğin bir süre daha devam edeceğini düşünüyorum. Kimya biliminden yola çıkan ve mutfak kültürüne katkı sağlayan bir kavram oldu bu. Zaten uzun süredir çalışılan iki alandı bunlar. Bu birliktelik devam edecektir. Elbette bir gün bu kavram da yerini yeni kavramlara bırakacaktır. Ama ben buna daha zaman var diyorum.’’*

K16 katılımcı kodlu şefin moleküler gastronomi kavramının popülerliğini bir süre daha koruyacağı şeklindeki görüşü temelde şeflerin ifade ettiği ‘*kavramlar geçicidir*’ değerlendirmesini destekler niteliktedir.

**Moleküler Gastronomi Tekniklerinde Kullanılan Kimyasallar Zararsızdır:** Araştırmada katılımcı şeflere moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan kimyasalların misafirlerin bakış açılarında zararlı olabileceği şeklinde bir algı oluşturup oluşturmadığı sorulmuştur. Katılımcı şefler mutfaklarına zararlı ve tehlikeli olabilecek kimyasallar sokmayacakları konusunda misafirlerinin emin olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte kimyasallarla ilgili sorulara cevap veren şefler ürün ve dozaj bilgisinin de güvenli ve sağlıklı yemek sunumu için önemine dikkat çekmiştir.

**Restoranlardaki Moleküler Gastronomi Deneyimi Misafirleri Memnun Etmektedir:** Araştırmada görüşmelerin gerçekleştirildiği şeflere Michelin yıldızı restoranlardaki moleküler gastronomi deneyiminin müşterilerin memnuniyetlerine etkisi olup olmadığına yönelik sorulara şefler misafirlerdeki memnuniyete katkısı olduğu yönünde ifadelerle karşılık vermiştir. Bununla birlikte şefler, moleküler gastronomi tekniklerinin kendilerine yeni ürünler sunmada araç olduğunu değerlendirmelerine ekleyerek bu tekniklerin misafir memnuniyetlerine katkısının dolaylı şekilde olduğunu vurgulamışlardır.

## **SONUÇ ve TARTIŞMA**

Gastronomi ve mutfak kültürleri kaynak ve ekipman imkanlarının artması, coğrafik ulaşım imkanlarındaki ilerlemeler, kültürlerarası metot ve lezzet aktarımları gibi pek çok unsurun etkisi ile gelişirken gastronomi disiplininin içindeki teknikler de sağlanan lezzet birikimi, tecrübe ve profesyonelleşme ile mutfak sanatları içerisinde taşıdığı önemi artırmaktadır. Faydalanılan yeni teknik ve araçlarının da etkisiyle mutfak sanatları içerisinde öne çıkan yaklaşımlardan biri de moleküler gastronomi teknikleridir. Moleküler gastronomi, en genel ifadesi ile yemek yapımında ürün ve içeriklerde gerçekleşen fiziksel ve kimyasal dönüşümlere odaklanan bir mutfak tekniğidir.

Araştırmada Michelin yıldızlı restoran şeflerinin moleküler gastronomiye ilişkin değerlendirmeleri görüşmeler sürecinde iki temel başlıkta incelenmiştir. Şeflerin moleküler gastronomiye bakış açılarının incelendiği birinci temada şeflerin moleküler gastronomi tekniklerini yoğun olarak kullandığı ve bu uygulamalarda ana yemekler ve

tatlıların büyük kullanım alanı sahibi olduğu anlaşılmıştır. Bu durumda ana yemek ve tatlıların menülerdeki yeri ve geleneksel yemek kültürlerindeki konumundan kaynaklandığı söylenebilir. Bununla birlikte moleküler gastronomi tekniklerinin şeflerin kişisel gelişimlerine, yeni tatlar ve sıra dışı sunumlar gerçekleştirmesine katkı sağladığı görülmüştür. Fakat şeflerin kariyer, şöhret ve başarı gibi unsurlarda bu tekniğin doğrudan etkili olmadığı, bunun yerine mutfaklarda kullanılan birçok teknikten sadece biri olduğu görüşü gözlenmiştir. Bu sonuç Blanck (2007) çalışmasında belirtilen moleküler gastronominin misafirler ve medya araçlarındaki algısı ile uzmanlardaki algısının farklı olabildiği gözlemini destekler niteliktedir.

Şeflerin değerlendirmelerinde kariyer, şöhret ve başarı için temel unsurların; gelişime ve değişime açık olmak, ürünleri tanımak, ürünler arasındaki ilişkileri bilmek, vizyon sahibi olmak, mutfak kültürlerine hakim olmak gibi özellikler olduğu ortaya çıkmıştır. Moleküler gastronomi teknikleri konusunda şeflerin uzmanlığının bu teknikleri kullanabilecek düzeyde olmasının yeterli görüldüğü sonucuna ulaşılmıştır. Bu da moleküler gastronomi tekniklerinin başarıyı dolaylı şekilde etkileyen unsurlardan biri olduğu görüşünü destekler niteliktedir. Mutfak sanatları birçok alandan beslenen ve sürekli gelişen başlı başına bir uzmanlık alanı olduğu için şeflerin bu görüşleri literatürdeki yaygın değerlendirmelerle aynı yöndedir.

Mutfak kültürü ve gastronomi deneyimleri amaçlı seyahatler Basque bölgesinde turizmin temel çekiciliği olarak bilinmektedir. Misafirlerin yiyecek-ıçecekler konusundaki memnuniyeti işletmelerin kaliteli hizmet sunumunun göstergelerindedir. Çalışmada, şeflerin moleküler gastronominin misafirler tarafından algılanışına ilişkin değerlendirmelerinin incelendiği ikinci temada müşterilerin tercih ettiği menülerin oluşmasında katkısının olduğu, ama bu katkının sınırlı olduğu görülmüştür. Müşterinin teknik ve yöntemlerden çok uygulamadaki görünüş ve lezzet gibi sonuçlarla ilgilendiği yönündeki görüşler tekrarlanan değerlendirmelerden olmuştur. Bu sonuç This (2006) ile aynı yönde olup misafirlerin arzusunun yöntem ve süreç detayları olmadığı; keyif alma ve şaşırma isteği olduğu çıkarımını desteklemektedir. Buna paralel olarak Tüzünkan ve Albayrak (2015), moleküler gastronomi uygulamalarının yiyecek-ıçecek işletmelerinin gelişimine katkı sağladığını ve müşteri memnuniyetini artırdığını bildirmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatlarının toplumsal fonksiyonlarında yaşanan değişimler sonucunda geleneksel noktada, insanların beklentilerinin kendilerine sunulan ürüne ve bu ürünün hissettirdiklerine yoğunlaşması olağan bir durumdur. Aynı sonuç gastronomi çalışmalarına insanların yaklaşımındaki temel belirleyicinin his, görünüş ve lezzet olduğu bir gelişim sürecinin devam ettiğini ifade etmektedir. Çalışmada moleküler gastronomi tekniklerinde kullanılan ürün ve malzemelerin güvenilir olarak algılandığı ortaya çıkmıştır. Bu durumun misafirlerin kalitesine güvendiği işletmeleri tercih etmesi ve kullanılan teknikler hakkında bilgi sahibi olması hususlarından kaynaklandığı söylenebilir.

Şefler gastronomi alanında sürekli yeni tatlar ve yeni yöntemler ortaya çıktığını, bunun artarak devam edeceğini ifade etmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatlarının insanların doğasında bulunan beslenme güdüsünü memnuniyet, haz ve doyum unsurları ekleyerek karşılayabilmesi uzmanlık alanını evrensel bir konuma taşımaktadır. Bunun sonucu olarak teknoloji, yeni ürünler ve kültürlerarası etkileşim süreçlerinin tümü mutfak sanatlarının gelişmesine katkı sağlayabilmektedir. Çalışmanın en önemli sonuçlarından birisi de şeflerin moleküler gastronomi tekniklerine duyulan ilgi ve merakın geçici olduğunu düşünmesidir.

Michelin yıldızlı restoran şeflerin moleküler gastronomi algılarının incelendiği bu çalışma moleküler gastronomi tekniklerinin mevcut konumuna geliş süreci, gastronomi ve mutfak sanatlarına katkıları, misafirlerin tercihindeki etki düzeyi gibi araştırma konularını ilgili araştırmacılara bırakmaktadır. Ayrıca gerçekleştirilecek yeni araştırmalarda işletmecilerin moleküler gastronomi algısı, misafirlerin moleküler gastronomi teknikleri konusundaki bilgi ve tutumları gibi konuların incelenmesi mümkündür.

## **KAYNAKÇA**

- Aksoy, M. & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Anonim. (2016). Turizm aktüel. <http://www.turizmaktuel.com/haber/gazi-universitesi-turizm-fakultesi-nden-molekuler-gastronomi-projesi>. (Erişim tarihi: 14.05.2016)
- Arıkan, R. (2012). *Araştırma yöntem ve teknikleri* (2.Basım). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Barbar R. & This, H. (2012). Molecular gastronomy in Lebanon. *Journal of Culinary Science and Technology*, 10 (4), 277-293
- Blanck, J. (2007). Molecular gastronomy: Overview of a controversial food science discipline. *Journal of Agricultural and Food Information*, 8(3), 77-85.
- Cousins, J., O’Gorman, Kevin D. & Stierand, M. (2010). Molecular gastronomy: Basis for a new culinary movement or modern day alchemy? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 22(3), 399-415
- Cunningham, T. L. (2007). *Eating soil and air: The culinary avant-garde at the turn of the 21’st century*, Unpublished Ph. Doctoral Thesis. Binghamton University, State of New York.
- Edwards-Stuart, R. (2012). Molecular gastronomy in the UK. *Journal of Culinary Science and Technology*, 10(2), 97-105.
- Ekiz, D. (2013). *Bilimsel araştırma yöntemleri*, (3.Baskı). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve HACCP sistemi: Mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi. (ss. 73-83). *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya
- Feloni, R. (2015). How the michelin guide made a tire company the world's fine dining authority. <http://www.businessinsider.com/history-of-the-michelin-guide-2014-10> (Erişim tarihi. 17.10.2015).
- García-Segovia, P., Garrido, M. D., Vercet, A., Arboleya, J. C., Fizman, S., Martínez-Monzo, J., Laguarda, S., Palacios, V. & Ruiz, J. (2013). Molecular gastronomy in Spain. *Journal of Culinary Science and Technology*, 12, 279-293.
- Gvion, L. & Trostler, N. (2008). From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: the changing nature of ethnicity in American restaurants. *The Journal Of Popular Culture*, 41, 6, 950-974.

- Ivanovic, S., Mikinac, K. & Perman, L. (2011). Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics*, 2(2), 139-150.
- Linden, V. D. E., McClements, D. J. & Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: A food fad or an interface for science-basedcooking?, *Food Biophysics*, 3(2), 246-254
- Mussmann, K. D. & Pahalı, C. (1999). *Konaklama tesislerinde mutfak hizmetleri*. Eskişehir: Açık Öğretim Fakültesi Yayınları. No: 397.
- Neuman, W. L. (2006). *Toplumsal araştırma yöntemleri nitel ve nicel yaklaşımlar 1*, (S. Özge, Çev.). Ankara: Yayın odası.
- Özdoğan, O.N. (2014). Dünyanın en iyi restoranları ve başarı hikayeleri: Yiyecek içecek endüstrisinden trendler, (1. Baskı), İstanbul: Detay yayıncılık.
- Özel, K. & Durlu-Özkaya, F. 2016. Moleküler Gastronomide Zeytinyağı. *Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 6(2), 49-59.
- Risbo, J., Mouritsen, O. G., Frøst, M. B., Evans, J. D. & Reade, B. (2013). Culinary science in Denmark: Molecular gastronomy and beyond. *Journal of Culinary Science and Technology*, 11(2), 111-130.
- Snitkjær, P. (2010). *Investigations of meat stock from a Molecular Gastronomy perspective*. PhD thesis. Department of Food Science Faculty of Life Sciences, University of Copenhagen, Denmark.
- This, H. (2006). Food for tomorrow? *European Molecular Biology Organization Reports*, 7, 1062-1066.
- This, H. (2011). Molecular gastronomy in France. *Journal of Culinary Science & Technology*, 9 (3), 140-149.
- This, H. (2013). Recent results of molecular gastronomy. *European Review*, 21(2), 158-174.
- Tüzünkan, D. & Albayrak, A. (2015). Research about moleculer cuisine application as an innovation example in istanbul restaurants. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 195, 446-452.
- Valverde, J., Burke, R. & Traynor, M. P. (2011). Molecular gastronomy in Ireland, *Journal of Culinary Science and Technology*, 9 (4), 205-211.
- Vega, C. & Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine? *Trends in Food Science & Technology*, 19, 372-382.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism the hidden harvest*. Abd- Iowa: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yılmaz Bilici, (2013). Yemeğin kimyası: moleküler gastronominin dünü, bugünü ve yarını. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(4), 20-25.

## **Extensive Summary**

### **The Perception and Attitude of Michelin Star Restaurant Chefs on Molecular Gastronomy: Evidence From San Sebastian, Spain**

Gastronomy and culinary cultures have been developing with the effect of many elements such as the rise of culinary resources and equipment facilities, advances in geographic transport facilities, cultural methods and flavor transfer. Furthermore, along with the flavor accumulation, experience and professionalism, the techniques developed in the gastronomy discipline increase its importance in culinary arts. With the influence of new techniques, one of the approaches highlighted in culinary arts is molecular gastronomy techniques. In the most general sense molecular gastronomy is a culinary technique that focuses on the physical and chemical transformations occurring in products and content in cooking.

Molecular gastronomy that has existed for approximately 20 years and is rapidly developing has been applied all variety of food and drinks around the world; many scientists and chefs has been contributing to this movement and the chefs utilizing molecular gastronomy are shown as stars by world media. Some public and private enterprises with many universities in Spain, France, England, Ireland, Denmark and Lebanon support the application of molecular gastronomy, educational activities and competitions are organized related to the issue. Moreover, in the mentioned countries various academic research is being carried out, training courses and seminars are being organized for both kitchen staff and scientists and some universities provide molecular gastronomy courses in their curricula. Despite these developments, molecular gastronomy is perceived as an application area which is away from naturalism, uses additives, changes the structures of food, thus making them harmful for the human health; it draws a bad image in the community and this perception is very common among chefs and public. The existence of information pollution about molecular gastronomy and its different understanding and interpretation by many sectors indicate that there are some problems about the understanding of this concept and its implementation. In this context with the purpose of correct understanding the concept it is highly important to determine the perceptions of Michelin star chefs in Basque-SanSebastián region of Spain that is a center point in molecular gastronomy.

In this study semi-structured interview technique was used and the interviews were carried out among 32 Michelin star chefs in the Basque-SanSebastián region of Spain. The reasons why this region was chosen as the research area are as follows: the molecular gastronomy applications are served by regions' chefs in the local restaurants, molecular gastronomy applications are carried out as commercial activities, menus are created with these applications and it has the world's most Michelin restaurants and chefs per capita.

In the study chefs' evaluations of molecular gastronomy were divided into two parts and these two parts were questioned as 8 sub-problems in the structuring phase of the interview questions. In the first part the perceptions of Michelin star chefs on molecular gastronomy were analyzed whereas the perceptions of Michelin star chefs on molecular gastronomy in terms of guests were examined and themes emerged during the interviews were categorized. In the first part, where Michelin star chefs on molecular gastronomy were analyzed, it was understood



that chefs were intensively using the molecular gastronomy techniques and in these applications main courses and desserts have important place. In this case we can say that their place in the menus are due to their importance in traditional food culture. Moreover, we see that molecular gastronomy techniques have contributed to the personal developments of the chefs, the creation of new flavors and unusual presentations. Nevertheless, we observed that these techniques do not directly have influence on chefs' career, fame and success.

In the evaluations of the chefs it was seen that the basic elements for fame, success and career are such factors as being open to change and development, being familiar with the products, knowing the relationships between products and having vision and mastering the culinary culture. We have reached the conclusion that the expertise level of the chefs is enough to use the techniques in molecular gastronomy. And this supports the opinion that molecular gastronomy techniques effect the success of the chefs indirectly.

In the second part of the study where the evaluation and perception of the quests about molecular gastronomy were examined, we observed that molecular gastronomy has contribution to the creation of the menus that the quests prefer but this contribution was seen to be limited. Customers were interested in appearance and taste of the dishes rather than their preparation methods and techniques. According to the result of the study the products and ingredients were perceived to be safe by the guests. One of the most important results of the study is that chefs think that the curiosity and interest in molecular gastronomy techniques are temporary.

This study which examined the perception and attitude of Michelin star restaurant chefs on molecular gastronomy leaves such research topics as how molecular gastronomy comes to its current position, its contribution to gastronomy and culinary arts the impact level of molecular gastronomy on the guests to other researchers in the field. Additionally, with the new research it is possible to examine the perceptions of business managers, knowledge and attitude of the guests about molecular gastronomy techniques.