



Zeytinyağlı Yemek Kültürünün Füzyon (Fusion) Mutfak Olgusu ile Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Alan Araştırması (Edremit Körfezi Örneği) (A Field Investigation on the Development of the Olive Oil Culture With Fusion Cuisine Case (Example of Edremit Bay))

*Mehmet SARIOĞLAN^a, Tuba ÖNCÜL ABACIGİL^b, Cevdet AVCIKURT^c

^a Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

^b Balıkesir University, Edremit Institute of Olive Cultivation, Balıkesir/Turkey

^c Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.06.2020

Kabul Tarihi: 10.09.2020

Anahtar Kelimeler

Zeytinyağlı yemek kültürü

Füzyon mutfak

Edremit körfezi

Keywords

Culture of olive oil food

Fusion cuisine

Edremit bay

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Mutfak kültürü kavramı diğer kültürel öğeler gibi yaşayan, gelişen ve etkileşim içinde bulunan bir toplumsal değerdir. Bu değeri geliştiren ve zenginleştiren temel etmenlerden birisi olarak füzyon mutfak olgusunun kayda değer derecede önem arz eden bir uygulama olduğu ifade edilebilir. Bu kapsamda Türk Mutfak Kültürünün en önemli unsurlarından olan zeytinyağlı yemek kültürünün füzyon mutfak uygulamalarıyla geliştirilebilirliğine yönelik bir alan araştırması tasarlanmıştır. Çalışma nitel ve nicel olarak dikkate değer derecede zeytin ağacı ihtiva etmekle birlikte zeytinyağı üretim düzeyi oldukça yüksek olan Edremit Körfezi, araştırma alanı olarak seçilmiştir. Çalışmada temel amacı olarak, yöredeki zeytinyağlı yemek kültürünün füzyon mutfak uygulamalarının kullanılmasıyla var olan zeytinyağlı yemek kültürünün geliştirilmesiyle birlikte, destinasyona gastro turların ve dolayısıyla gastronomi turizminin geliştirilmesi hedeflenmiştir. Bu hedefe ulaşabilmek nitel araştırma yöntemlerinden etnografik araştırma (kültür analizi) tekniği kullanılmıştır. Destinasyona ait tespit edilen yirmisekiz zeytinyağlı yemekden onikisinin füzyon mutfak uygulamaları için uygun olduğu belirlenmiştir.

Abstract

The concept of culinary culture, like other cultural elements, is a social value that lives, develops and interacts. As one of the main factors that enhance and enrich this value, it can be stated that the fusion kitchen phenomenon is a significant application. In this context, a field research has been designed for the development of olive oil food culture which is one of the most important elements of Turkish Culinary Culture with fusion kitchen applications. Edremit Bay, which has a remarkable amount of olive trees in terms of both qualitative and quantitative studies, has been selected as a research area. The main objective of the study is to develop gastro-tourism and destination gastronomy tourism with the development of olive oil-based food culture by using fusion cuisine applications of olive oil food culture in the region. In order to achieve this goal, ethnographic research (culture analysis) technique was used. Twelve of the twenty-eight olive oil dishes from the destination were found to be suitable for fusion kitchen applications.

* Sorumlu Yazar

E-posta: mehmet@balikesir.edu.tr (M. Sarıoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2020.656