T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

MEKSİKA VE TÜRK MUTFAKLARINDAKİ BAZI BENZERLİK VE FARKLILIKLARIN İNCELENMESİ: UÇAN ŞEFLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Doktora Tezi

Funda UĞRAÇ

Danışman
Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2024

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı : Funda UĞRAÇ

Tezin Dili : Türkçe

Tezin Adı : Meksika ve Türk Mutfaklarındaki Bazı Benzerlik ve Farklılıkların İncelenmesi: Uçan Şefler Üzerine Bir Araştırma

Enstitü : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Anabilim Dalı : Gastronomi

Tezin Türü : Doktora

Tezin Tarihi : 28.11.2024

Sayfa Sayısı : 197

Tez Danışmanları : Doç. Dr. Murat DOĞAN

Dizin Terimleri : Modern Yeme Davranışları, Kültürlerarası Farklılıklar, Türk Mutfağı, Meksika Mutfağı, Kültürel Miras

Türkçe Özet : Bu araştırmanın amacı uçan şeflerin bakış açısından Türk ve Meksika mutfaklarındaki bazı benzerlik ve farklılıkların incelenmesidir. Bu araştırmada karma yöntem kullanılmış olup, yarı yapılandırılmış mülakat ve anket yöntemleri kullanılmıştır. Ankette bulunan nicel veriler istatistiksel yöntemlerle analiz edilirken (ANOVA IBM SPSS 25.0, t testi), görüşme formundan elde edilen nitel veriler içerik analizi ile değerlendirilmiştir.

Dağıtım Listesi :
1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'ne
2. YÖK Ulusal Tez Merkezi'ne

Funda UĞRAÇ

T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

MEKSİKA VE TÜRK MUTFAKLARINDAKİ BAZI BENZERLİK VE FARKLILIKLARIN İNCELENMESİ: UÇAN ŞEFLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Doktora Tezi

Funda UĞRAÇ

Danışman
Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2024

BEYAN

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez olarak sunulmadığını beyan ederim.

Funda UĞRAÇ

.../.../2024

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ'NE

Funda UĞRAÇ'ın Meksika ve Türk Mutfaklarındaki Bazı Benzerlik ve Farklılıkların İncelenmesi: Uçan Şefler Üzerine Bir Araştırma adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi anabilim dalı, Gastronomi bilim dalında DOKTORA tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan	*Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK*
Üye	*Doç. Dr. Murat DOĞAN* (Danışman)
Üye	*Doç. Dr. Salim İBİŞ*
Üye	*Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU*
Üye	*Dr. Öğr. Üyesi Murat AY*

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

.../.../20..

İmzası

Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ

Enstitü Müdürü

ÖZET

Yemek ve mutfak, sadece bir tat ve yiyeceklerin bir araya geldiği bir yer değil; kültürel kimliğin, toplumsal bağların ve yaratıcılığın bir yansıması ve sahnesidir. Araştırmanın amacı, köklü geçmişleri, zengin tat profilleri ile dikkat çeken iki zengin mutfak kültürü olan Meksika ve Türk mutfaklarındaki bazı benzerlik ve farklılıkları anlamak amacıyla karma yöntem kullanılarak uçan şeflerin deneyimleri ve bakış açıları üzerinden iki mutfağı incelemeyi hedeflemiştir.

Araştırmanın evrenini 'uçan şef' olarak büyük bir havayolu şirketinde çalışan 300 profesyonel şef oluşturmuştur. Örneklemin birinci kısmını kıdem süresi 10 yıldan az olan 150 uçan şef oluşturmuş ve bu kişilere anket çalışması uygulanmıştır. Örneklemin ikinci kısmını ise kıdem süresi 10 yıldan çok olan 15 uçan şef oluşturmuş ve bu kişilere yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmıştır.

Araştırmada, Türk ve Meksika mutfakları arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları değerlendirmek üzere iki veri toplama aracı kullanılmıştır. Bunlardan ilki "Benzerlik veya Farklılık Ölçeği" adlı anket çalışmasıdır. Ölçek, Sproesser ve arkadaşları tarafından geliştirilen 'Similar or Different? Comparing Food Cultures with Regard To Traditional and Modern Eating Across Ten Countries' çalışmasından uyarlanmıştır. Bu çalışma, benzerlik ve farklılıkları anlamak ve geleneksel, modern yeme davranışlarına geniş kapsamlı bir çerçeve sunmaktadır. Bu ölçek, Türk ve Meksika mutfağındaki benzerlikleri ve farklılıkları incelemek üzere tasarlanmış olup üç alt boyutta toplam 40 soruyu içermektedir.Ankette bulunan verilerin sonuçları, istatistiksel araçlarla değerlendirilmiştir. Diğer veri toplama aracı ise "Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu"dur. Bu form, Türk ve Meksika mutfaklarının benzer ve farklı yanlarını ele alan bir yapıya sahiptir ve toplamda 12 sorudan oluşmaktadır.

Veri analizinde karma yöntem olarak nicel ve nitel yöntemler kullanılmıştır. Ankette bulunan veriler istatistiksel yöntemlerle analiz edilirken (ANOVA IBM SPSS 25.0, t testi), görüşme formundan elde edilen nitel veriler içerik analizi ile değerlendirilmiştir. Bu şekilde, Türk ve Meksika mutfakları arasındaki bazı benzerlikler ve farklılıklar nicel olarak istatistikî olarak değerlendirilmiştir. Nitel açıdan yarı yapılandırılmış görüşmeler incelenmiş ve tematik kodlamalar

oluşturularak, Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki bazı benzerlikleri ve farklılıkları uçan şefler üzerinde nitel olarak değerlendirilmiştir. Benzerlikleri ve farklılıkları boyutları bakımından çıkan sonuçların önemli temaları ve desenleri malzeme ve tat profilleri, geleneksel yöntemler ve pişirme teknikleri, coğrafi ve kültürel etkiler, toplumsal rol olarak belirlenmiştir. Katılımcılar nicel verilerde, eğitim düzeyinin artırılması, bireylerin gastronomik yaklaşımına katkı sağladığı elde edilen bilgiler arasındadır. Ürünler alt boyutu arasında anlamlı bir farkın anlamlı olduğu ($p= .035$; $p<.05$). Temel Gıda Ürünleri alt boyutu ile cinsiyet değişkeni arasında farklılığın olduğu görülmüştür ($p= .006$, $p<.05$). Elde edilen bulgularda, erkek katılımcıların 'temel gıda ürünleri' alt boyutunda kadınlardan daha yüksek puan alarak erkeklerin kadınlardan daha farklı düşündüğü görülmüştür. Araştırma bulgularında katılımcıların kıdemlerine göre Türk ve Meksika Mutfağına Benzerlik ve Farklılıklar Ölçeği puanlarında üç alt faktörden ikisinde fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. 2 yıldan az kıdemi olan çalışanlar, kıdem yılı daha fazla olan katılımcılara göre daha fazla puan almışlardır. Yapılan ANOVA testi sonuçlarına göre katılımcıların kıdemleri ile 'Temel Gıda Ürüneri' ($p=0.16$, $p>.05$) ile Endüstriyel Yemek ve Ürünler ($p=0.18$, $p>.05$) alt boyutları arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmüştür. Katılımcıların gelir seviyesi ile ölçeğin alt faktörleri arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır.

Bu sonuçlar, iki mutfağın incelemesinde çok yönlü bir bakış açısı sunmaktadır ve bazı benzerlik ve farklılık konularına ışık tutarak, bu alanlarda daha kapsamlı çalışmalara temel oluşturması amacı gütmektedir. Bu araştırma sonucunda elde edilen bulgular, Türk ve Meksika mutfakları arasındaki bazı benzerliklerin ve farklılıkların daha derinlemesine anlaşılmasına katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Modern Yeme Davranışları, Kültürlerarası Farklılıklar, Türk Mutfağı, Meksika Mutfağı, Tat Profili

SUMMARY

Food and cuisine is not just a place where flavors and foods come together; it is a reflection and stage of cultural identity, social bonds and creativity. The aim of the research is to understand some similarities and differences in Mexican and Turkish cuisines, which are two rich culinary cultures with deep-rooted histories and rich flavor profiles, by using cross-sectional survey model and mixed method to examine the two cuisines through the experiences and perspectives of flying chef.

The population of the study consisted of 300 professional chefs working in a large airline company as 'flying chefs'. The first part of the sample consisted of 150 flying chefs with less than 10 years of seniority and a questionnaire was applied to these people. The second part of the sample consisted of 15 flying chefs with more than 10 years of seniority and a semi-structured interview form was applied to these people.

In the study, two data collection tools were used to evaluate the similarities and differences between Turkish and Mexican cuisines. The first one is a questionnaire called “Similar or Different Scale”. The scale is based on the questionnaire developed by Sproesser et al. titled 'Similar or Different? Comparing Food Cultures with Regard To Traditional and Modern Eating Across Ten Countries'. This study provides a comprehensive framework for understanding similarities and differences and traditional and modern eating behaviors. This scale is designed to examine the similarities and differences in Turkish and Mexican cuisine and includes a total of 40 questions in three subscales. The results of the data in the questionnaire were evaluated with statistical tools. The other data collection tool is the “Semi-structured Interview Form”. This form has a structure that deals with the similarities, differences and cultural importance of Turkish and Mexican cuisines and consists of 12 questions in total.

Quantitative and qualitative methods were used as mixed methods in data analysis. While the data from the questionnaire were analyzed by statistical methods (ANOVA IBM SPSS 25.0, t test), the qualitative data obtained from the interview form were evaluated by content analysis. In this way, while the similarities and differences between Turkish and Mexican cuisines were quantitatively evaluated, similarities

and differences as well as the cultural significance dimension were qualitatively analyzed and thematic codes were created and some similarities and differences between Turkish cuisine and Mexican cuisine were qualitatively evaluated on flying chefs. The important themes and patterns of the results in terms of similarities and differences were identified as ingredient and flavor profiles, traditional methods and cooking techniques, geographical and cultural influences, and social role. In the quantitative data of the participants, increasing the level of education is among the information obtained that contributes to the gastronomic approach of individuals. There was a significant difference between the products sub-dimension ($p= .035$; $p<.05$).It was observed that there was a difference between the Staple Food Products sub-dimension and the gender variable ($p= .006$, $p<.05$). In the findings obtained, male participants scored higher than females in the 'basic food products' sub-dimension and it was seen that males think differently than females. In the research findings, it was concluded that there was a difference in two of the three sub-factors in the scores of the Scale of Similarities and Differences between Turkish and Mexican Cuisine according to the seniority of the participants. Employees with less than 2 years of seniority scored higher than the participants with more seniority. According to the results of the ANOVA test, there was a significant difference between the seniority of the participants and the 'Basic Food Products' ($p=0.16$, $p>.05$) and Industrial Food and Products ($p=0.18$, $p>.05$) sub-dimensions. No significant difference was found between the income level of the participants and the sub-factors of the scale.

These results offer a multidimensional perspective in the study of the two cuisines and aim to shed light on some similarities and differences and to provide a basis for more comprehensive studies in these areas. The findings of this study contribute to a deeper understanding of some of the similarities and differences between Turkish and Mexican cuisines.

Keywords: Modern Eating Behaviors, Cross-Cultural Differences, Turkish Cuisine, Mexican Cuisine, Taste Profile

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **i**
SUMMARY ..... **iii**
İÇİNDEKİLER ..... **v**
KISALTMALAR ..... **viii**
TABLOLAR LİSTESİ ..... **ix**
ŞEKİLLER LİSTESİ ..... **x**
RESİMLER LİSTESİ ..... **xi**
ÖNSÖZ ..... **xii**
GİRİŞ **1**

BİRİNCİ BÖLÜM
TÜRK MUTFAĞI

1.1. Türk Mutfağı'nın Tarihsel Gelişimi ve Günümüzden İzleri 4
1.1.1. Türk Mutfağının Kökenleri 4
1.1.2. Tarihi Belgelerde Türk Mutfağı 5
1.1.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi 6
1.1.4. Türk Mutfağında Coğrafyanın Rolü ve Bölgesel Farklılıklar 6
1.1.5. Geleneksel Yemek Pişirme Yöntemleri 7
1.1.6. Baharatlar ve Otlar 9
1.1.7. Ramazan ve Bayram Yemekleri 10
1.1.8. Modernleşme Süreci ve Türk Mutfağı 11
1.1.9. Türk Mutfağına Etki Eden Diğer Kültürler 12
1.1.10. Günümüz Türk Mutfağı 13
1.1.11. Türk Mutfağının UNESCO'ya Kaydedilmesi 14
1.1.12. Türk Mutfağının Dünya Çapındaki Tanınırlığı 15
1.2. Türk Mutfağının Yemek Çeşitliliği ve Sunum Tarzları 16
1.2.1. Kebaplar 17
1.2.2. Börekler 18
1.2.3. Pilavlar 19
1.2.4. Popüler Türk Yemekleri 19
1.2.5. Türk Mutfağının Baharatlı ve Aromatik Tatlıları 20
1.2.6. Sunum Tarzları 21
1.3. Türk Mutfağının Yemek Kültürü ve Önemli Yemek Ritüelleri 22

İKİNCİ BÖLÜM
MEKSİKA MUTFAĞI

2.1. Meksika Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Gümümüzdeki İzleri 34
2.1.1. Aztekler, Mayalar ve İspanyolların Meksika Mutfağı Üzerine Etkileri 35
2.1.2. Meksika Mutfağının Temel Malzemeleri ve Baharatları 37
2.2. Meksika Mutfağının Yemek Çeşitliliği ve Sunum Tarzları 41
2.2.1. Taco 43
2.2.2. Enchilada 46

2.2.3. Guacamole 49
2.2.4. Popüler Meksika Yemekleri 52
2.2.5. Meksika Mutfağındaki Baharatlı ve Acı Tatlar 56
2.2.6. Sunum Tarzları 59
2.3. Yemek Kültürü ve Önemli Yemek Ritüelleri 63
2.3.1. Yemeklerin Soslar ve Garnitürlerle Servis Edilmesi 65
2.3.2. Özel Günlerde Aile ve Arkadaşlarla Bir Araya Gelme Geleneği 68
2.3.3. Yemek Kültüründeki Sosyal Paylaşım 72
2.3.4. Meksika Yemek Ritüelleri 75
2.3.5. Geleneksel Meksika Mutfaklarındaki Özel Pişirme Yöntemleri 78

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞI VE MEKSİKA MUTFAĞI KARŞILAŞTIRMASI

3.1. Tatlar ve Lezzetler 82
3.2. Pişirme Teknikleri ve Yöntemler 83
3.3. Temel Malzemeler ve Baharatlar 84
3.4. Yemek Kültürü ve Yeme Ritüelleri 85
3.5. Kimlik Algısı 85

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

4.1. Katılımcılara Ait Betimsel Bilgiler 87
4.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi 87
4.3. Araştırmanın Varsayımları 89
4.4. Araştırmanın Sınırlılıkları 91
4.5. Araştırmanın Evren ve Örneklemi 91
4.6. Araştırmanın Yöntemi ve Veri Toplama Tekniği 93
4.6.1. Veri Toplamada Ölçme Araçları 95
4.6.1.1. Araştırmada Kullanılan Nicel Ölçme Araçları 96
4.6.1.2. Araştırmada Kullanılan Nitel Ölçme Araçları 97
4.6.1.2.1. Görüşme Formu 97
4.7. Veri Analiz Yöntemi 99
4.8. Araştırmanın Bulgularının Analizi 100
4.9. Araştırma Bulgularının Geçerlik ve Güvenirliğinin Sağlanması 101

BEŞİNCİ BÖLÜM

BULGULAR

5.1. Araştırmanın Nicel Bulguları 103
5.1.1. Katılımcıların Demografik Bilgileri 103
5.1.2. Ölçeğe İlişkin Faktör Analizi Sonuçları 104
5.1.3. Fark Analizi Sonuçları 106
5.2. Araştırmanın Nitel Bulguları 110
5.2.1. Katılımcılara Ait Betimsel Bilgiler 110
5.2.2. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıkları ile İlgili Bulgular 111
5.2.3. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıkları Ana Temaları 112

5.2.3.1. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıklarına Ait Kod, Alt Tema ve Ana Temalar 114
5.2.3.2. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağına Ait Malzeme ve Tat Profilleri Çıktıları..... 116
5.2.3.2.1. Ortak Malzeme/Yemek Alt Teması ve Temanın Kodları 117
5.2.3.2.2. Benzer Tat Profilleri Alt Teması ve Temanın Kodları..... 120
5.2.3.2.3. Özel Malzemeler Alt Teması ve Temanın Kodları 123
5.2.3.2.4. Farklı Tatlar Alt Teması ve Temanın Kodları..... 126
5.2.3.3. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı ile İlgili Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri Unsurları 129
5.2.3.3.1. Geleneksel Yöntemler Alt Teması ve Temanın Kodları 129
5.2.3.3.2. Tarihsel Önemli Yemekler Alt Teması ve Temanın Kodları .. 133
5.2.3.3.3. Özel Günlerle İlişkilendirilen Yemekler Alt Teması ve Temanın Kodları 135
5.2.3.4. Türk ve Meksika Mutfağı ile İlgili Coğrafi ve Kültürel Etki Unsurları 138
5.2.3.4.1. Kültürel GeçmişinYansımaları Alt Teması ve Temanın Kodları.. 139
5.2.3.4.2. Coğrafi Etkiler Alt Teması ve Temanın Kodları..... 141
5.2.3.4.3. Kültürel Çeşitlilik Alt Teması ve Temanın Kodları..... 144
5.2.3.5. Türk ve Meksika Mutfağı Açısından Toplumsal Rolün Unsurları... 148
5.2.3.5.1. Toplumsal Rol Alt Teması ve Temanın Kodları..... 148
5.2.3.5.2. Kültürel Önemin Etkisi Alt Teması ve Temanın Kodları 150

SONUÇLAR VE ÖNERİLER 154
KAYNAKÇA 160
EKLER..... 173
ÖZGEÇMİŞ..... 179

KISALTMALAR

A(ALPHA) : Cronbach Alpha, iç tutarlılık ölçüsü

AFA : Açımlayıcı Faktör Analizi

APB : Abnormal Personality Behaviour

Bartlett's Test : Bartlett's Sphericity

EFA : Exploratory Factor Analysis (Açımlayıcı Faktör Analizi)

KMO : Kaiser Meyer Olkin

N : Örneklem Büyüklüğü

NŞA : Normal Şartlar Altında

P : p değeri, istatistiksel anlamlılık

SPSS : Statictical Packagefort the Social Sciences
(Sosyal Bilimler için İstatistik Paketi)

SD : Standard Deviation (Standart Sapma)

t-test : T-Testi

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri 103
Tablo 2. Açımlayıcı Faktör Analizi Sonuçları 104
Tablo 3. Çarpıklık ve Basıklık Değerleri 106
Tablo 4. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Meksika ve Türk Mutfağının Benzerlik ve Farklılıkları Ölçeği ve Alt Boyutlarından Elde Edilen Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması 107
Tablo 5. Katılımcıların Kıdemlerine Göre Meksika ve Türk Mutfağının Benzerlik ve Farklılıkları Ölçeği ve Alt Boyutlarından Elde Edilen Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması 108
Tablo 6. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Meksika ve Türk Mutfağının Benzerlik ve Farklılıkları Ölçeği ve Alt Boyutlarından Elde Edilen Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması 109
Tablo 7. Katılımcıların gelir durumlarına göre Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıkları ölçeği ve alt boyutlarından elde edilen puan ortalamalarının karşılaştırılması 110
Tablo 8. Katılımcıların Demografik Bilgileri 111
Tablo 9. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlik ve Farklılıklarına Ait Kod, Alt Tema ve Ana Temalar 115
Tablo 10. Ortak malzemeler/yemekler 117
Tablo 11. Benzer tat profilleri 120
Tablo 12. Özel malzemeler 123
Tablo 13. Farklı tatlar 126
Tablo 14. Geleneksel yöntemler 130
Tablo 15. Tarihsel Önemli Yemekler 133
Tablo 16. Özel Günlerle İlişkilendirilen Yemekler 136
Tablo 17. Kültürel Geçmişin Yansımaları 139
Tablo 18. Coğrafi Etkiler 142
Tablo 19. Kültürel Çeşitlilik 145
Tablo 20. Toplumsal Rol 149
Tablo 21. Kültürel Önemin Etkisi 151

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıkları ile İlgili Ana Temaları 112
Şekil 2. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağına Ait Malzeme ve Tat Profilleri Algısının Kod Haritası 116
Şekil 3. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı ile ilgili Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri Unsurları Kod Haritası 129
Şekil 4. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı ile İlgili Coğrafi ve Kültürel Etki Unsurlarının Kod Haritası 138
Şekil 5. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı Açısından Toplumsal Rolün Unsurlarının Kod Haritası 148

RESİMLER LİSTESİ

Resim 1. Tamal, Al pastor 34
Resim 2. Pozole 36
Resim 3. Chili sos (jalapeno, serrano biberi), Tortilla yapımı..... 38
Resim 4. Taco Yapımı 43
Resim 5. Sokak lezzetlerinden, chapulines (kızarmış çekirgeler ve patates) 56
Resim 6. Pan De Muerto (Ölüler Ekmeği) Dia De Los Muertos (Ölüler Günü)……63
Resim 7. Dia De Los Muertos (Ölüler Günü) 64

ÖNSÖZ

Bu zorlu yolculukta, her anında mücadele eden kendime ve destekleriyle yanımda olan mükemmel aileme sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum; özveri dolu anların sonucu olarak bu tezi ortaya koymanın gururunu yaşıyorum. Canım annem, Tuğba, Volkan, Serdar ve şu an bedenen yanımda olmasan da hep kalbimde olan canım babam, sevginiz ve fedakarlıklarınız, benim en büyük güç kaynağım oldu.

İlham kaynağım, mentörüm sn. Murat İlbak'ın katkısı hayatımın anlamını derinleştiren bir ışık oldu. Canım arkadaşlarım Dr. Banu Bayraktar, Dr. Fatih Kürşat Negüzel, Özlem Ebru Tura, Hakan ve Hatice Geçili'ye benden dostluklarını ve desteklerini hiç esirgemedikleri için çok teşekkür ederim, o anlar sürecin en kıymetli hazineleri oldu.

Bu süreçte bana olan inancını hiç kaybetmeyen değerli danışmanım Doç. Dr. Murat Doğan hocama, bana bu yolda ışık tutarken, sonsuz sabır ve cesaretlendirici sözlerinizle motivasyonuma katkı sağladığı için çok teşekkür ederim. Prof. Dr. Aslı Albayrak hocama, imkansız gibi görünen hedeflerimi gerçekleştirmemde büyük bir rol oynadığı; zorlukları aşmamda sağladığı kolaylıklar için minnettarım. Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu hocama, bilgisi, güleryüzü ve desteğiyle güç bulmama yardım ettiği ve ışık tuttuğu için çok teşekkür ederim. Doç. Dr. Salim İbiş ve Dr. Öğr. Üyesi Murat Ay hocalarımın, incelemeleri sayesinde hatalarımı farkedip düzeltme fırsatı buldum. Tatlı eleştirileri, tezime daha derin anlamlar kattı. Yardımınız için çok teşekkür ederim. Her an desteklerini esirgemeyen Öğr. Gör. Anıl Çetin ve Muhammet Salih Yiğit'e ve onların nezdinde tüm enstitü çalışanlarına da teşekkür ederim.

Funda UĞRAÇ

GİRİŞ

Gastronomi sadece yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesi ile sınırlı kalmayan, aynı zamanda toplumsal etkileşimin, kültürel kimliğin ve tarihsel bağların bir dışa yansımasıdır. Türk mutfağı ve Meksika mutfağı, zengin tarihleri, çeşitlilikleri ve kendine özgü unsurları ile göze çarpmaktadır. Türk ve Meksika mutfakları binlerce yıl süren kültürel etkileşimlerin bir sonucunda oluşmuş iki mutfaktır (Bilgin, 2008: 71; Kennedy, 1996: 448). Bu etkileşimler, her iki mutfakta da malzeme seçiminden, pişirme yöntemlerine kadar geniş bir yelpazeyi etkisi altına almaktadır. Türk mutfağı ve Meksika mutfağı kendine özgü lezzetler, gelenekler ve teknikler barındırmakta ve bu benzerlikler ve farklılıkların ortaya konması, sadece gastronomik açıdan değil, aynı zamanda kültürel bağlamda da bir anlayış geliştirilmesine olanak tanımaktadır. Araştırmada Türk mutfağı ile Meksika mutfağı arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları inceleyerek, bu iki zengin kültürel mirası taşıyan mutfakları daha yakından anlamaktır. Her toplum kendi coğrafi, ekonomik ve kültürel koşullarının çerçevesinde şekillenmiştir. Bu durum mutfaklarının şekillenmesine de yansıyıp, bireyleri derinlemesine etkilemektedir (Herzfeld, 2012: 32).

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı özgün pişirme teknikleri, zengin malzeme çeşitliliği ve derin kültürel kökleri ile ön plana çıkmaktadır. Türk ve Meksika mutfakları tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisi altında gelişmiş ve bireylerin gastronomik deneyimlerini oluşturmuştur (Uhri, 2003: 27). Araştırmanın amacı, Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki bazı benzerlik ve farklılıkların, ‘uçan şefler’ bakış açısını üzerinden incelemektir. Araştırmada nitel ve nicel araştırma yöntemleri (karma yöntem) bir arada kullanılmıştır. Araştırmada katılımcıların, geniş perspektifli, iki mutfağa da derinlemesine hakim olan profesyonel uçan şeflerden oluşması ve ilk defa uçan şef bakış açısından uygulanan bir çalışma olmasından dolayı akademik literatür için katkı sağlaması beklenmektedir. Türk ve Meksika mutfaklarının bazı benzerlikleri ve farklılıkları analizi sadece gastronomik bir perspektif sunmakla kalmayacak aynı zamanda kültürel ve toplumsal dinamiklerin anlaşılmasına fırsat tanımaktadır.

Türk mutfağı, Anadolu'nun tarihsel derinliği içerisinde, farklı medeniyetlerin etkisi ile oluşmuştur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, çeşitli kültürel unsurların bir araya gelmesiyle ortaya çıkan yemek kültürü, günümüzde de zenginliğini sürdürmeye devam etmektedir (Toygar, 2001: 54). Türk mutfağındaki yemekler, sadece besin kaynağı değil, aynı zamanda sosyal etkileşimin ve aile bağlarının güçlendirilmesinde kritik bir noktada yer alır. Türk mutfağının çeşitli ve dengeli yapısı, sağlıklı beslenme anlayışı ile örtüşmektedir. Yiyeceğin çok ötesinde toplumsal bir rol taşımaktadır.

Meksika mutfağı, yerel malzemelerin ve geleneksel pişirme yöntemlerinin birleşimi ile oluşmuş, özellikle baharatların kullanımı ile öne plana çıkmıştır. Meksika'nın coğrafi çeşitliliği, tarımsal ürünlerin ve lezzetlerin zenginliğini artırmış, bu da mutfak kültürünün gelişimine fayda sağlamıştır.

Araştırmada, Türk mutfağı ve Meksika mutfaklarının bazı benzerliklerini ve farklılıklarını araştırarak, bu mutfakların kültürel arka planlarını anlamaya ve 'uçan şef'lerin bu mutfaklara dair bakış açılarını anlamaya odaklanmaktadır. Katılımcılara yöneltilen yarı yapılandırılmış sorularda, her iki mutfağın gastronomik kimliğini anlamaya yönelik farklı perspektifle yorumlamalar elde etme hedeflenmiştir. Yemeklerin sadece bir besin kaynağı değil, aynı zamanda kültürel bir deneyimin algılanması, toplum içindeki rolü ve gastronomi deneyimlerinin demografik faktörlere göre değişiklikleri üzerinde durulmaktadır. Yemek kültürü, bir toplumun tarihini ve kimliğini yansıtan önemli bir unsurdur. Çalışmada, Türk ve Meksika mutfaklarının uçan şefler üzerinden. Araştırma hem uçan şeflerin gastronomik deneyimlerinden faydalanarak iki mutfak arasındaki bazı benzerlik ve farklılıklarını çok boyutlu bir bakış açısıyla ele alarak analiz etmeyi amaçlamaktadır.

Çalışmanın ilk bölümünde Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve günümüzdeki izleri, Türk mutfağının yemek çeşitliliği ve sunum tarzları, geleneksel yemek pişirme yöntemleri, yemek kültürü ve önemli yemek ritüellerine değinilmiştir. İkinci bölümünde Meksika mutfağının tarihsel gelişimi ve günümüzdeki izleri, Meksika mutfağının yemek çeşitliliği ve sunum tarzları, yemek kültürü ve önemli yemek ritüelleri, geleneksel özel pişirme yöntemleri açıklanmıştır. Üçüncü bölümde Türk ve Meksika mutfağı karşılaştırılması, tatlar ve lezzetler, pişirme teknikleri ve yöntemler, temel malzemeler ve baharatlar, yemek kültürleri ve yeme ritüelleri incelenmiştir.

Dördüncü bölümde araştırmanın amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları, evreni, örneklemi ile araştırmanın yöntemi ve veri toplama tekniği, araştırmada kullanılan nitel ölçme araçları, araştırmada kullanılan nicel ölçme araçları ile araştırmanın geçerliliği ve güvenirliliği açıklanmıştır. Beşinci bölümde ulaşılan bulgular ve analizler derinlemesine sonuçlar ve öneriler kısmında değerlendirilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞI

Bu bölümde Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve günümüzden izleri, kültürel mirası, yemek çeşitliliği ve sunum tarzları, yemek kültürü ve önemli yemek ritüelleri ile ilgili bilgiler bulunmaktadır.

1.1. Türk Mutfağı'nın Tarihsel Gelişimi ve Günümüzden İzleri

Türk mutfağının kökenleri, tarihi belgelerde Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu dönemi, coğrafi etkiler ve bölgeler arası farklılıklar, geleneksel yemek pişirme yöntemleri, baharatlar ve otlar, Ramazan ve bayram yemekleri, modernleşme süreci ve Türk mutfağı, Türk mutfağına etki eden diğer kültürler, günümüz Türk mutfağı, Türk mutfağının UNESCO'ya kaydedilmesi ve Türk mutfağının dünya çapında tanınırlığı ile ilgili bilgiler bu bölümde yer almaktadır.

1.1.1. Türk Mutfağının Kökenleri

Türk Mutfağı köken olarak Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir tarihî sürecin ürünü olarak bilinmektedir. Bu zengin mutfak kültürünün Türklerin tarih boyunca gerçekleştirdiği göçler ve coğrafi değişimlerle şekillendiğini söylemek mümkündür. Orta Asya, Türklerin ilk yerleşim yeri olarak bilinmektedir. Bu bölgeden başlayarak Anadolu'ya kadar uzanan göçlerin Türk mutfağının temelini oluşturduğu söylenebilir (Doğan ve Yılmaz, 2022: 1149). Göçebe hayat, Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya geçişinde önemli bir faktördür. Göçebe yaşam tarzı, beslenme alışkanlıklarını etkileyerek Türk mutfağının karakteristik özelliklerini belirlemiştir. Bu dönemde, hayvancılık ön plandadır ve süt ürünleri ile et, temel besin kaynakları arasında yer alır. Topluluklar, bulundukları coğrafyada mevcut olan doğal kaynakları kullanarak kendilerine özgü yemek kültürlerini geliştirmiştir (Sefercioğlu, 1985: 59). Orta Asya'dan Anadolu'ya yapılan göçler, aynı zamanda tarımın da başlamasına yol açmıştır. Göçebe hayatın zorluklarına bir çözüm olarak tarıma dayalı yerleşik hayata geçiş, Türk mutfağının evriminde önemli bir dönüm noktasını temsil etmektedir. Bu süreçte, tahıl ürünleri, sebzeler ve meyveler Türk mutfağının temel bileşenleri arasında yer almaya başlamıştır. Ayrıca, tarımın gelişimi ile farklı pişirme teknikleri ve yemek hazırlama yöntemleri de ortaya çıkmıştır (Güngör vd., 2017: 1).

İlk tarım ve hayvancılık faaliyetleri, Türk mutfağının çeşitlenmesine ve zenginleşmesine olanak tanımıştır. Bu dönemde elde edilen deneyimler, yiyeceklerin muhafaza edilmesi, pişirilmesi ve sunulması konusundaki becerilerin gelişimine katkı sağlamıştır. Aynı zamanda, tarımın ve hayvancılığın toplumun sosyal yapısını şekillendirmesi, yemek kültürünün toplumsal ve kültürel bir araç olarak kullanılmasına da olanak tanımıştır (Ünal, 2008: 103).

1.1.2. Tarihi Belgelerde Türk Mutfağı

Tarihi belgeler, Türk mutfağının evrimi ve gelişimi hakkında önemli bilgiler sunan kaynaklardır. Bu belgeler, Eski Türk yazıtları ve daha sonraki dönemlerde Selçuklu ve Osmanlı İmparatorlukları tarafından üretilen metinleri içermektedir. Eski Türk yazıtları, Orta Asya'da yaşayan Türk topluluklarının sosyal hayatına ve kültürüne ışık tutan önemli kaynaklardır. Bu yazıtlarda, günlük yaşam, beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürüne dair çeşitli detaylar bulunmaktadır. Örneğin, Orhun Yazıtları gibi eski yazıtlar, Türklerin göçebe yaşam tarzı içinde hangi besinleri tükettiklerini, hangi pişirme yöntemlerini kullandıklarını ve bu besinlerin toplumsal hayattaki rolünü açıklayan önemli bilgiler içermektedir (Ağan ve Doğan, 2022: 202).

Selçuklu İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu dönemleri, Türk mutfağının daha fazla gelişimini ve karmaşıklığını işaret eden belgeleri sağlamaktadır. Saray yaşamı, padişah sofraları ve saray mutfağı, Osmanlı kaynaklarında detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Padişahların sofralarında sunulan özel yemekler, malzemelerin seçimi, pişirme teknikleri ve sunum şekilleri, Osmanlı dönemi mutfağının zenginliğini yansıtan unsurlardır (Akın vd., 2015: 33). Bu döneme ait yemek kitapları ve tarifler, o zamanlardaki yemek kültürünü anlamamıza yardımcı olan önemli kaynaklardır. Selçuklu ve Osmanlı İmparatorlukları, ticaret yolları üzerinde olmaları sebebiyle farklı kültürlerden etkilenmişlerdir. Bu etkileşimler, özellikle baharatların kullanımı ve yeni yemek tariflerinin ortaya çıkmasında rol oynamıştır. Bu dönemde yazılmış yemek kitapları, o zamanki Türk mutfağının çeşitlenmesine ve gelişmesine dair önemli ipuçları sunmaktadır (Talas, 2005: 273). Tarihi belgelerde Türk mutfağı, yazılı ve görsel kaynaklar aracılığıyla incelendiğinde, Türklerin geçmişteki beslenme alışkanlıklarını, pişirme tekniklerini ve yemek kültürünü anlamamıza katkı sağlamaktadır. Bu belgeler, Türk mutfağının sadece bir yemek kültürü olmanın

ötesinde, tarihsel bir miras ve kültürel bir zenginlik olduğunu göstermektedir (Toygar, 2001: 54).

1.1.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi

Osmanlı İmparatorluğu Dönemi, Türk mutfağının zirveye ulaştığı ve birçok kültürle etkileşimde bulunduğu bir zaman dilimini temsil etmektedir. Bu dönemde, saray mutfağı, padişah sofraları, toplumun yeme içme alışkanlıkları ve ticaret yollarının etkisi, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasındaki çeşitliliği yansıtan önemli unsurlardır (Albayrak ve Budak, 2022: 505).

Saray Mutfağı ve Padişah Sofraları, Osmanlı İmparatorluğu'nun en öne çıkan özelliklerinden biridir. Topkapı Sarayı'nda faaliyet gösteren saray mutfağı, uzman şeflerin yönetiminde, padişahın sofralarını zenginleştiren birçok lezzeti üretmiştir. Toplumun yeme içme alışkanlıkları da Osmanlı İmparatorluğu'nda büyük bir çeşitlilik gösteriyordu. Sadece saray değil, aynı zamanda şehirler, kasabalar ve kırsal bölgelerdeki farklı topluluklar kendi özgün yemek kültürlerini sürdürmekteydi. Her sosyal sınıfın, meslek grubunun ve coğrafi bölgenin kendine özgü yemek gelenekleri vardı. Bu durum, Osmanlı İmparatorluğu'nun zengin bir kültürel mozaik olduğunu ve bu kültürün bir yansıması olarak Türk mutfağının geniş bir çeşitlilik sergilediğini göstermektedir (Ergün vd., 2020: 231). Ticaret yollarının etkisi, Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi konumu sayesinde birçok farklı kültürle temas halinde olmasını sağlamıştır. İmparatorluk, doğu ile batı arasında bir köprü olarak hizmet verdiği için farklı kıtalardan gelen malzemeler ve baharatlar Osmanlı mutfağını zenginleştirmiştir. Bu malzemeler, Osmanlı şehirlerindeki pazarlarda bulunabilir hale gelmiş ve farklı bölgeler arasında yemek kültürü alışverişine olanak tanımıştır (Talas, 2005: 273). Osmanlı İmparatorluğu Dönemi, Türk mutfağının tarihinde bir altın çağı temsil etmektedir. Saray mutfağının ihtişamı, toplumun çeşitliliği ve ticaret yollarının etkisi, bugün hala Türk mutfağının temelini oluşturan unsurlardır. Bu dönemdeki yemek kültürü, Osmanlı İmparatorluğu'nun zengin mirasının bir parçası olarak günümüze ulaşmıştır (Ergün vd., 2020: 231).

1.1.4. Türk Mutfağında Coğrafyanın Rolü ve Bölgesel Farklılıklar

Coğrafi etkiler, Türk mutfağının zengin çeşitliliğine katkıda bulunan önemli bir faktördür. Anadolu'nun coğrafi çeşitliliği, Doğu ve Batı Anadolu mutfağı farkları ile

Güneydoğu Bölgesi ve Mezopotamya etkisi, Türk mutfağının bölgesel çeşitliliğini belirleyen kilit unsurları içermektedir (Tezcan, 2000: 110).

Doğu ve Batı Anadolu mutfağı farkları, coğrafi etkilerin yansımalarını gösteren önemli bir örnektir. Doğu Anadolu mutfağı, soğuk iklim ve yüksek rakımlı bölgelerin etkisi altında şekillenmiştir. Bu bölgede, kırmızı et, baklagiller ve tahıllar ağırlıklı olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, soğuk kış aylarında dayanıklı olan konserve ve kurutulmuş gıdalar önemli bir yer tutmaktadır. Batı Anadolu mutfağı ise daha ılıman bir iklime sahiptir ve zeytinyağı, sebzeler, otlar ve deniz ürünleri daha sık kullanılmaktadır. İklimin etkisiyle birlikte, bu iki bölgenin mutfağı arasında belirgin bir kontrast gözlemlenir.

Güneydoğu Bölgesi ve Mezopotamya etkisi, Türk mutfağını Orta Doğu'nun zengin mutfak kültürleriyle etkileşim içinde gösteren bir başka önemli faktördür. Bu bölgelerdeki yemeklerde baharatların yoğun kullanımı, kebaplar, pilavlar ve yöresel tatlılar, Güneydoğu Türkiye'nin karakteristik lezzetlerini oluşturmaktadır. Mezopotamya'nın verimli toprakları ise baklagiller, tahıllar ve sebzelerin geniş ölçüde yetiştirilmesine olanak tanımaktadır, bu da bölgenin mutfağını zenginleştirmektedir (Arslan ve İnal, 2003: 116).

Coğrafi etkiler ve bölgeler arası farklılıklar, Türk mutfağının geniş bir yelpazede çeşitlenmesine katkıda bulunmuş ve kültürel zenginliğini artırmıştır. Her bir bölgenin kendine özgü tarım ürünleri ve geleneksel yemekleri, Türk mutfağının genel özellikleri içinde belirgin bir çeşitliliğe işaret etmektedir.

1.1.5. Geleneksel Yemek Pişirme Yöntemleri

Türk mutfağında taş fırın ve sac kavurma, özellikle ekmek, pide ve bazı et yemekleri için yaygın olarak kullanılan geleneksel pişirme yöntemlerindendir. Taş fırın, yemeklerin yavaşça pişirilmesini sağlayarak içerisine özgün bir aroma katmaktadır. Özellikle pide ve bazlama gibi hamur işlerinin taş fırında pişirilmesi, kabukların dışarıda çıtır çıtır, iç kısımlarının ise yumuşak ve lezzetli olmasını sağlamaktadır (Demirtaş, 2008: 133-134). Sac kavurma ise genellikle et yemekleri için tercih edilen bir yöntemdir. Sac üzerinde, özel soslarla marine edilmiş etler hızlıca pişirilir, bu da etin suyunu ve lezzetini muhafaza etmesine olanak tanımaktadır (Çakmak & Sarıışık, 2019: 478). Türk mutfağı, tarih boyunca coğrafi,

kültürel ve sosyal dinamiklerden etkilenerek zenginleşmiş, bu süreçte çeşitli geleneksel yemek pişirme teknikleri gelişmiştir. Geleneksel teknikler, sadece birer mutfak pratiği değil, aynı zamanda kültürel bir miras olarak değerlendirilir ve toplumsal kimliğin bir parçası olarak görülür (Güldemir & Özdemir, 2022). Bu teknikler, yemeklerin hem besin değerini korumayı hem de lezzetlerini artırmayı hedefler ve kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar gelmiştir. Türk mutfağındaki geleneksel yemek pişirme tekniklerinin kökeni, göçebe Türk topluluklarının yemek alışkanlıklarından başlayarak, Osmanlı dönemindeki saray mutfağı ve günümüz modern mutfağına kadar uzanmaktadır (İlban, Güleç, Çolakoğlu & Karabıyık, 2021). Örneğin, etlerin tandırda pişirilmesi, tahılların ve bakliyatların taş fırınlarda veya kazanlarda uzun süreli pişirme teknikleri, bu geleneksel yöntemlerin önemli unsurlarıdır. Türkistan'dan başlayan bu kültürel miras, Anadolu'ya uyarlanmış ve burada yerel ürünlerle zenginleştirilmiştir. Bu teknikler, yemeklerin lezzetini artırmanın ötesinde, besin kaybını önleyerek daha sağlıklı bir tüketim kültürünü destekler. Örneği, fırınlama ve haşlama gibi teknikler, besin değerlerini koruyarak ürünlerin doğal lezzetini ön plana çıkarır (Kasar, Gökmen & Çağlar, 2021). Özellikle geleneksel Türk fırın ürünlerinde, pişirme sürecinde kullanılan yöntemler hem duyusal kalitenin artmasında hem de israfın azaltılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Türk mutfağında geleneksel pişirme teknikleri, modern gastronomiyle birleşerek daha yenilikçi yaklaşımlar haline gelmiştir. Örneğin, geleneksel tariflerin yeniden yorumlanması ve modern sunum teknikleriyle zenginleştirilmesi, Türk mutfağının küresel ölçekte tanıtılmasına katkı sağlamaktadır (Tezcan, 2015). Tandır, saç üzerinde pişirme, közleme gibi yöntemler, modern mutfak teknikleriyle birleştirilerek hem geleneksel lezzetlerin korunmasını hem de gastronomik çeşitliliğin artmasını sağlamaktadır. Türk mutfağının geleneksel yemek pişirme teknikleri, aynı zamanda kültürel kimliğin devamlılığını sağlayan bir araç olarak da değerlendirilmektedir. Yemeklerin hazırlanış biçimi, kullanılan araç-gereçler ve teknikler, toplumun yaşam biçimi ve tarihsel deneyimleriyle yakından ilişkilidir. Geleneksel Türk mutfağında kullanılan teknikler, yalnızca birer gastronomik uygulama değil, aynı zamanda bir kültürel ifade biçimi olarak da önem taşımaktadır (Güler, 2010).

Türkler et yanı sıra sakatatları da tüketirlermiş ve bu yiyecekleri tandır veya ateş üzerinde pişirmişlerdir (Demirgül, 2018: 108).

Türk mutfağında kapalı tencere yemekleri, özellikle sebzeli et yemekleri ve güveç türü yemekler için sıkça kullanılan bir pişirme yöntemidir. Bu yöntemde malzemeler, düşük ateşte uzun süreli pişirme işlemine tabi tutularak lezzetlerin birbirine geçmesi ve yemeklerin sulu kıvamını koruması sağlanır. Eti fırında, kuyuda, sacda, küllü ateşte sebze ve baharatlarla bir arada pişirilmesi Türk mutfağının karmaşıklığını ve lezzet derinliğini arttırmaktadır (Uhri, 2003: 55). Türk mutfağının en belirgin pişirme yöntemlerinden biri de ızgara ve mangal kültürüdür. Bu yöntem, genellikle etlerin açık ateş üzerinde pişirilmesini içermektedir. Kuzu şiş, köfte, tavuk ve balık gibi çeşitli malzemeler, mangal veya ızgara üzerinde odun kömürü veya odun ateşinde pişirilerek özgün bir lezzet profili elde edilmektedir. Bu pişirme yöntemi, etin dışının kızarmış ve içinin ise sulu kalmasını sağlamaktadır, ayrıca yemeğe özgün bir dumanlı aromatik tat katmaktadır (Çakmak & Sarıışık, 2019: 478).

Geleneksel yemek pişirme yöntemleri, Türk mutfağının geçmişinden günümüze kadar taşınan ve lezzetin derinliğine katkı sağlayan unsurlardır. Bu yöntemler, Türk mutfağının çeşitli lezzetlerini oluşturan ve kültürel bir zenginliği yansıtan önemli birer araçtır (Ünal, 2007: 131-137).

1.1.6. Baharatlar ve Otlar

Türk mutfağı, zengin ve çeşitli baharat kullanımı ile tanınır. Bu baharatlar, yemeklere karakteristik tatlar katmakta ve Türk mutfağının lezzet profilini oluşturmaktadır. Türk mutfağındaki temel baharatlar arasında karabiber, kırmızı biber, kimyon, tuz, pul biber, sumak, nane, kekik, kişniş ve yenibahar gibi baharatlar bulunmaktadır. Her bir baharatın özgün aroması ve tadı, yemeklerin hazırlanışında ve sunumunda önemli bir rol oynamaktadır. Bu baharatlar, genellikle et, sebze, pilav, çorba ve mezelerde kullanılmaktadır (Günalan vd., 2018: 63). Karabiber ve kırmızı biber, Türk mutfağında kullanılan baharatlardır. Kimyon, özellikle et yemeklerinde ve pilavlarda kullanılarak yemeğe özgün bir lezzet profili katmaktadır. Tuz, temel bir baharat olup yemeklere denge ve tat katmanın yanı sıra etin marine edilmesinde de yaygın olarak kullanılmaktadır. Pul biber, özellikle kebap ve kızartmalarda tercih edilen bir baharattır. Sumak, salatalarda ve bazı et yemeklerinde kullanılarak ekşi bir tat sağlamaktadır. Nane ve kekik, çeşitli yemeklerde kullanılan ve taze veya kuru olarak kullanılabilen diğer önemli baharatlardır. Kişniş ve yenibahar, bazı özel

yemeklerde kullanılarak farklı bir tat katmanın oluşturulmasına yardımcı olmaktadır (Alamri vd., 2016: 439).

Türkiye'nin coğrafi çeşitliliği, yöresel otların geniş bir yelpazede yetişmesine olanak tanımaktadır. Yöresel otlar, bölgesel mutfağın özgün tatlarını ortaya çıkaran önemli bir bileşendir. Örneğin, Karadeniz bölgesinde yaygın olarak kullanılan kuşburnu, biberiye ve tere gibi otlar, bölgenin yemeklerine özgün lezzetler katmaktadır. Ege bölgesinde ise zeytinyağıyla birleşen adaçayı, defne yaprağı ve kekik gibi otlar sıkça kullanılmaktadır. Güneydoğu Anadolu'da ise biber salçası ve baharatlı yemeklere özgü reyhan, pul biber, kimyon ve kekik gibi otlar yaygın olarak tercih edilmektedir (Akın vd., 2015: 33). Yöresel otlar, Türk mutfağının çeşitliliğini artıran ve coğrafi bölgelerin özgün mutfak kültürlerini yansıtan önemli bir unsurdur. Her bölgenin kendine özgü iklimi ve toprak yapısı, bu otların farklı bölgelerde farklı tatlar kazanmasına olanak tanımaktadır. Yöresel otlar, Türk mutfağının geleneksel lezzetlerini ve kültürel zenginliğini ön plana çıkaran birer lezzet haritası gibi işlev görmektedir (Ayçiçek vd., 2005: 531).

1.1.7. Ramazan ve Bayram Yemekleri

Ramazan Ayı, İslam dünyasında oruç tutulan kutsal bir aydır. Bu dönemde iftar ve sahur sofraları, özel ve geleneksel yemeklerle donatılır. İftar sofralarında, genellikle hurma, su, çorba ve yeşilliklerle açılış yapılmaktadır. Ardından, ana yemekler servis edilmektedir. Ramazan'ın vazgeçilmez yemeklerinden biri olan içli köfte, et, bulgur ve baharatların özenle harmanlanmasıyla hazırlanır. İftar sofrasının vazgeçilmezi olan pide, özel şekli ve lezzetiyle dikkat çekmektedir. Sahur sofralarında ise kahvaltı tarzında hafif ve besleyici yiyecekler tercih edilmektedir. Yumurta, peynir, zeytin, domates ve salatalar sahur sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Bu dönemde enerji sağlayıcı besinlere odaklanmak, oruç tutanların gün boyu enerji seviyelerini korumalarına yardımcı olmaktadır (Birer, 1990: 257-259).

Bayramlar, Türk mutfağında sevilen insanlarla paylaşılan özel lezzetlerle dolu sofraların kurulduğu mutlu günlerdir. Bayramın simgelerinden biri olan kahvaltı sofrası, özel tatlar ve çeşitlilikle dikkat çekmektedir. Bayram kahvaltısında genellikle özel olarak hazırlanan pastırmalı ve sucuklu börekler, çeşitli peynirler, taze ekmek ve

reçineli zeytin gibi lezzetler yer almaktadır. Ana öğünlerde ise et yemekleri ön plandadır. Kuzu tandır, döner, kuzu veya tavuk kebap gibi özel yemekler, bayram sofralarının vazgeçilmezleridir. İçli köfte, dolma, karnabahar kızartması gibi zeytinyağlılar da bayram sofralarında sıkça yer almaktadır. Tatlılarda ise baklava, şekerpare, güllaç, lokma ve baklava çeşitleri gibi özel bayram tatlıları sofraları şenlendirmektedir. Bu özel günlerde aile bireyleri ve komşular arasında paylaşılan bu lezzetler, bayramların anlamını pekiştirmekte ve birlik beraberliği simgelemektedir (Kahale vd., 2015: 433). Ramazan ve bayram yemekleri, Türk mutfağının zenginlik ve çeşitliliğini yansıtan özel ve geleneksel lezzetlerdir. Bu özel günlerde sofraların donatılması, sevdiklerimizle paylaşımın ve dayanışmanın bir ifadesi olarak önemli bir kültürel uygulamadır.

1.1.8. Modernleşme Süreci ve Türk Mutfağı

Modernleşme süreci, Türk mutfağını etkileyen önemli bir dönemdir ve özellikle Cumhuriyet Dönemi'nde yemek kültüründe belirgin değişimlere neden olmuştur. 1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasıyla birlikte, ülkede gerçekleşen modernleşme hareketleri, sosyal, ekonomik ve kültürel alanlarda önemli değişimlere yol açmıştır. Yemek kültürü de bu değişimlerden etkilenmiş ve yeni bir evrim sürecine girmiştir (Eren, 2007: 51). Cumhuriyet Dönemi'nde yemek kültüründeki değişimler, genellikle batılılaşma ve modern yaşam tarzının benimsenmesiyle ilişkilidir. Türk mutfağı, daha önceki geleneksel beslenme alışkanlıklarından uzaklaşarak, Batı tarzında düzenlenen sofralar ve batılı yemek tarifleri ile tanışmıştır. Özellikle büyük şehirlerdeki kafe, lokanta ve restoranlar aracılığıyla batı tarzındaki yemekler daha yaygın hale gelmiştir. Ayrıca, bu dönemde tarım ve gıda endüstrisindeki teknolojik gelişmeler, mutfaklarda kullanılan malzemelerin çeşitlenmesine ve ulaşılabilirliğinin artmasına katkı sağlamıştır. Cumhuriyet Dönemi'nde yemek kültüründeki değişimlerin bir diğer boyutu da eğitim ve bilimle ilişkilidir. Yemek hazırlama teknikleri, beslenme bilimi ve mutfak sanatları alanındaki gelişmeler, Türk mutfağının daha bilimsel ve profesyonel bir yaklaşıma evrilmesine olanak tanımıştır. Bu dönemde, özellikle kadınların eğitimine ve çalışma hayatına katılımının artmasıyla birlikte, mutfak becerileri ve yemek kültürü üzerindeki etkiler de belirginleşmiştir (Ünal, 2008: 103).

Türk mutfağı, günümüzde globalleşme etkisi altında önemli değişiklikler yaşamaktadır. Globalleşme ile birlikte iletişim ve ticaretin sınırların ötesine geçmesi, farklı kültürlerden gelen yemeklerin daha geniş bir kitleye ulaşmasını sağlamıştır. Fastfood zincirlerinin yaygınlaşması, hazır gıdaların tüketiminde artış, yabancı mutfaklardan etkilenmeler, Türk mutfağını küresel bir bağlamda şekillendirmiştir (Şanlıer vd., 2012: 567). Restoranlar, televizyon programları, sosyal medya ve seyahat olanakları sayesinde dünya çapında farklı mutfaklara kolayca erişim sağlanmaktadır. Bu durum, Türk mutfağında da çeşitliliğin artmasına ve uluslararası lezzet trendlerine adapte olma eğilimine yol açmıştır. Aynı zamanda, Türk şeflerin uluslararası arenada başarı elde etmeleri ve Türk yemeklerinin dünya çapında tanınması, Türk mutfağının küresel bir oyuncu olmasına katkı sağlamıştır. Ancak, globalleşme aynı zamanda geleneksel yemek kültürlerinin erozyona uğramasına da neden olabilmektedir. Fastfood kültürünün yaygınlaşması ve hazır gıda tüketiminin artması, yerel ve geleneksel lezzetlere olan talebi azaltabilmektedir. Bu nedenle, Türk mutfağının globalleşme sürecinde hem çeşitlenme hem de korunma çabaları önemlidir. Bu denge, Türk mutfağının zengin mirasını sürdürmesi ve aynı zamanda dünya çapında tanınıp takdir edilmesi için kritik öneme sahiptir (Erdem ve Uzakgider, 2011: 87).

1.1.9. Türk Mutfağına Etki Eden Diğer Kültürler

Türk mutfağı, tarih boyunca çeşitli kültürlerle etkileşim içinde olmuş ve bu etkileşimlerin sonucunda zengin bir çeşitlilik kazanmıştır. Özellikle Arap, Pers ve Orta Asya kültürleri ile Balkanlar ve Akdeniz mutfağı, Türk mutfağını şekillendiren önemli unsurlardır (Üçtuğ vd., 2021: 597). Arap kültürü, tarih boyunca İslam'ın yayılması ve ticaret yollarının kesişim noktalarında Türk mutfağını etkilemiştir. Arap mutfağının baharat kullanımı, özellikle Türk mutfağında da kendine yer bulmuştur. Tarım ürünleri, baharatlar ve tatlılar konusundaki Arap etkisi, özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasında görülmüştür (Sefercioğlu, 1985: 59). Pers kültürü de Türk mutfağını etkileyen bir diğer önemli faktördür. İran mutfağından alınan etkiler arasında pilav çeşitleri, kebaplar, tatlılar ve özel soslar bulunmaktadır. Pers İmparatorluğu'nun Osmanlı İmparatorluğu ile olan tarihî etkileşimi, mutfak kültürlerinin karşılıklı alışverişini sağlamıştır (Ulusoy & Mol, 2022: 3). Orta Asya, Türklerin kökeni olan bölge olarak Türk mutfağının temelini oluşturmaktadır.

Göçebe yaşam tarzı, süt ürünleri, et ve tahılların yoğun kullanımı gibi Orta Asya özellikleri, Türk mutfağının temel karakteristikleridir. Aynı zamanda, Moğol İmparatorluğu'nun etkisi de Orta Asya'dan gelen kültürel unsurlar arasında sayılabilmektedir. Balkanlar, Osmanlı İmparatorluğu'nun uzun süreli hakimiyeti nedeniyle Türk mutfağı üzerinde belirgin bir etkiye sahiptir. Bu bölgedeki mutfak, Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı kültürlerini ve geleneklerini içererek Türk mutfağını zenginleştirmiştir. Buna ek olarak, Türk mutfağı da Balkanlar'a kendi özgün tatlarını taşımıştır (Boran vd., 2022: 29). Akdeniz mutfağı ile Türk mutfağı arasında da karşılıklı etkileşimler gözlemlenir. Zeytinyağı, otlar, sebzeler ve balık gibi Akdeniz mutfağına özgü unsurlar, Türk mutfağında sıkça kullanılmaktadır. Aynı zamanda, Osmanlı İmparatorluğu'nun Akdeniz sahillerindeki varlığı, bu iki mutfağın birbirine olan etkileşimini daha da güçlendirmiştir (Chambers vd., 2016: 42). Bu kültürlerle etkileşim, Türk mutfağını zenginleştirerek ona çeşitlilik ve derinlik katmıştır. Her bir kültürün özgün tatları, Türk mutfağının geniş repertuarını oluşturan önemli unsurlar olarak günümüze kadar gelmiştir.

1.1.10. Günümüz Türk Mutfağı

Türk mutfağının günümüzdeki önemi, yerel ve geleneksel lezzetlerin korunması ve sürdürülebilirliği ile ilintilidir. Birçok bölgenin kendine özgü tarım ürünleri ve geleneksel yemekleri, kültürel mirasın bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Bu lezzetlerin korunması, yerel ekonomilere katkı sağlamakla birlikte, kültürel çeşitliliğin ve geleneklerin yaşatılmasına da önemli bir katkıda bulunmaktadır. Yerel ürünlerin tanıtılması, gastronomi turizmi ve sertifikalı ürünlerin korunması gibi stratejiler, Türk mutfağının yerel ve geleneksel lezzetlerini sürdürülebilir bir şekilde koruma çabalarına hizmet etmektedir (Çetin, 2021: 219). Günümüz Türk mutfağında, yaratıcı şeflerin ve gastronomi uzmanlarının rolü büyük bir önem taşımaktadır. Bu şefler, geleneksel lezzetleri modern tariflerle birleştirerek yepyeni tatlar ortaya çıkarmakta ve Türk mutfağını uluslararası platformlarda temsil etmektedir. Yaratıcı şeflerin öncülüğünde yapılan bu yenilikler, Türk mutfağının evrildiği ve küresel bir çekim merkezi haline geldiği bir dönemi yansıtmaktadır. Ayrıca, şeflerin yerel malzemeleri ve teknikleri kullanarak yaratıcı bir şekilde sunmaları, Türk mutfağının modern ve sürdürülebilir bir gastronomi deneyimi haline gelmesine katkı sağlamaktadır (Akman ve Mete, 1998: 25). Günümüzde Türk

mutfağında gözlemlenen güncel trendler, sağlıklı beslenme, lokal ürün kullanımı, vejetaryen ve vegan seçeneklerin çeşitlenmesi gibi unsurları içermektedir. Sağlıklı yaşam tarzlarına yönelik bir talep doğrultusunda, organik ve doğal ürünlerin kullanımı artmaktadır. Ayrıca, Türk mutfağındaki vegan ve vejetaryen seçeneklerin sayısındaki artış, çeşitli beslenme tercihlerine uygun seçenekler sunarak geniş bir kitleye hitap etme çabasını yansıtmaktadır (Soyer vd., 2008: 208). Teknolojik gelişmelerin etkisiyle dijital platformlarda yemek tarifleri paylaşımı ve online yemek siparişi gibi hizmetler de Türk mutfağının günümüzdeki popüler trendleri arasında yer almaktadır. Sosyal medyanın etkisiyle yemek fotoğrafçılığı ve mutfak kültürünün dijitalleşmesi, geleneksel ve modern yemek tariflerinin paylaşılmasını kolaylaştırmaktadır. Bu güncel trendler, Türk mutfağının geleneksel kökenlerini korurken aynı zamanda modern taleplere cevap verme çabasını yansıtarak Türk mutfağının evrim sürecini göstermektedir (Akdemir, 2012: 115).

1.1.11. Türk Mutfağının UNESCO'ya Kaydedilmesi

Türk mutfağının UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras olarak kaydedilmesi, Türk mutfağının tarihî, kültürel ve gastronomik önemini uluslararası alanda resmi bir şekilde tanımanın bir ifadesidir. Bu kayıt, Türk mutfağının sadece bir yemek kültürü olarak değil, aynı zamanda toplumsal yaşam, geleneksel bilgi ve beceri, toplumsal dayanışma gibi geniş bir yelpazede değerlendirilen somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak kabul edilmesini içermektedir (Turan ve Tekoğul, 2014: 447). Türk mutfağı, yüzyıllar boyunca çeşitli medeniyetlerin etkisi altında gelişmiş, zengin bir mirasın taşıyıcısı olarak öne çıkmıştır. Bu miras, yalnızca yemekleri değil, aynı zamanda yemeğin hazırlanma biçimi, sofrada paylaşım ritüelleri, özel günlerde yapılan yemekler ve yerel malzemelerin kullanımı gibi unsurları içermektedir. Türk mutfağının somut olmayan kültürel miras olarak kaydedilmesi, sadece yemeklerin değil, aynı zamanda bu yemeklerin toplumsal, kültürel ve ritüel bağlamını koruma ve tanıma çabasını yansıtmaktadır. Bu kayıt, Türk mutfağının sadece lezzetlerini değil, aynı zamanda bu lezzetlerin toplum içindeki rolünü ve geleneksel bilgiyi koruma amacını taşımaktadır (Baysal, 1993: 57). Yemek kültürünün sadece bir beslenme biçimi olmanın ötesinde, bir toplumun tarih, coğrafya, gelenek ve yaşam tarzını yansıtan bir anlam taşıdığını vurgulamaktadır. UNESCO, Somut Olmayan Kültürel Miras olarak kaydedilen

unsurların sürdürülebilirliğini ve korunmasını teşvik etmektedir. Türk mutfağı da bu kapsamda kaydedilen önemli bir unsurdur. Kayıt sürecinde, Türk mutfağının temsilcileri, uzmanlar ve UNESCO yetkilileri arasında gerçekleştirilen bir dizi değerlendirme ve belgeleme süreci sonucunda bu önemli kaydın gerçekleşmesi sağlanmıştır (Beşirli, 2011: 139). UNESCO'ya kaydedilen unsurlar, kültürel çeşitliliğin korunması, somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği ve toplumsal bağların güçlendirilmesine katkıda bulunma amacını taşımaktadır. Türk mutfağının kaydedilmesiyle, bu zengin mirasın gelecek nesillere aktarılması, toplumların bu mirası sahiplenmesi ve yaşatması için bir dayanak noktası oluşturulmuştur. Bu kayıt, Türk mutfağının evrenselliğini ve kültürel zenginliğini vurgulayarak, dünya genelinde bu mirasa olan ilgiyi artırmak ve koruma çabalarını desteklemek amacını taşımaktadır. Aynı zamanda, bu kayıt, Türk mutfağının bir kültürel miras olarak dünya genelinde tanınmasına ve takdir edilmesine katkıda bulunarak, kültürel çeşitliliğin korunmasına yönelik uluslararası bir çabanın bir parçası olarak öne çıkmaktadır (Karadağ, 2021: 983).

1.1.12. Türk Mutfağının Dünya Çapındaki Tanınırlığı

Türk mutfağı, son yıllarda dünya çapında bir lezzet trendi haline gelmiş ve bu başarıda Türk restoranlarının ve şeflerin önemli rolü bulunmaktadır. Dünya çapındaki büyük şehirlerde açılan Türk restoranları, otantik lezzetleri modern sunumlarla birleştirerek uluslararası damak zevkine hitap etmiştir. Özellikle Michelin yıldızlı restoranlarda Türk mutfağından esinlenen menüler, Türk yemeklerinin dünya standartlarında tanıtılmasına olanak sağlamıştır (Sefercioğlu, 1985: 59).

Türk mutfağı, dünya mutfaklarına çeşitli katkılarda bulunarak küresel bir çeşitlilik ve zenginlik kaynağı haline gelmiştir. Özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasında etkileşim içinde olan Türk mutfağı, farklı kültürlerden esinlenmiş ve kendi özgün lezzetlerini ortaya çıkarmıştır. Örneğin, kebaplar, baklava, çörek gibi Türk mutfağına ait lezzetler dünya mutfaklarında popülerliğini sürdürmektedir (Toygar, 2001: 54). Ayrıca, Türk mutfağının sağlıklı beslenme ve doğal malzemelerle hazırlık konularındaki vurguları, dünya genelindeki sağlık odaklı beslenme trendlerine de uygun düşmektedir. Zeytinyağı, yoğurt, baklagiller, sebzeler gibi sağlıklı besinlerin öne çıkması, Türk mutfağının dünya genelinde takdir edilmesine katkıda bulunmaktadır (Giritlioğlu, 2008: 14). Türk mutfağının dünya

çapındaki tanınırlığı, geleneksel lezzetlerin modern yorumları ve şeflerin uluslararası arenadaki başarılarıyla güçlenmiştir. Türk mutfağı, kültürel zenginlik, çeşitlilik ve lezzet açısından dünya mutfaklarına önemli bir katkı sağlamış ve uluslararası bir marka haline gelmiştir (Saleki vd., 2023: 1295).

1.2. Türk Mutfağının Yemek Çeşitliliği ve Sunum Tarzları

Türk mutfağının en tanınmış ve sevilen yemek kategorilerinden biri olan kebaplar, çeşitli et türleri ve pişirme teknikleriyle öne çıkmaktadır. Adana Kebabı, Urfa Kebabı, İskender gibi bölgesel özelliklere sahip çeşitlerle zenginleşen kebaplar, genellikle mangalda pişirilmektedir. Döner Kebap, döner ateş üzerinde döndürülerek hazırlanan ve özel soslarla servis edilen bir diğer popüler kebap türüdür (Şahin vd., 2021: 1-4).

Hamur işleri arasında önemli bir yere sahip olan börekler, yufka veya baklavalık hamur ile hazırlanır. Su Böreği, Ispanaklı Börek, Kıymalı Börek gibi geleneksel çeşitlerin yanı sıra, modern yorumlarla yapılan çeşitli börek tarifleri Türk sofralarını süsler. Hamurun ince katmanları arasında peynir, ıspanak veya kıyma gibi iç malzemeler kullanılarak hazırlanan börekler, genellikle özel günlerde ve davetlerde tercih edilmektedir (Neslişah ve Emine, 2011: 117).

Türk mutfağında pilavlar, birçok özel yemekle birlikte servis edilen temel bir yan yemektir. Nohutlu Pilav, Tavuklu Pilav, Hünkâr Beğendi ile servis edilen tandır pilavı gibi çeşitleri bulunmaktadır. Pilavlar genellikle dana eti, tavuk veya sebzelerle zenginleştirilerek hazırlanır. Türk pilavlarının karakteristik özellikleri arasında tane tane olmaları ve özel baharatlarla lezzetlendirilmeleri yer almaktadır (Muhtar, 2014: 57). Türk mutfağının popüler yemekleri arasında meze çeşitleri, lahmacun, pide gibi hamur işleri, güveçte pişirilen et ve sebze yemekleri bulunmaktadır. Mezeler, genellikle sosyal bir paylaşım kültürü içinde servis edilmekte ve sofradaki çeşitliliği artırmaktadır. Hamur işleri, ince hamurun üzerine özel iç malzemelerin yerleştirilmesiyle hazırlanır ve fırında pişirilmektedir. Güveçte pişirilen yemekler ise özel soslar ve baharatlarla lezzetlendirilerek servis edilmektedir (Demirtaş, 2008: 133-134).

Türk mutfağı, baharatlı ve aromatik tatlarıyla ünlüdür. Kimyon, sumak, isot gibi özel baharatlar, yemeklere derinlik kazandırmakta ve onlara karakteristik bir

lezzet vermektedir. Baharatların yanı sıra taze otlar da sıkça kullanılmaktadır; maydanoz, taze nane, dereotu gibi otlar yemeklere tazelik katmaktadır (Akman ve Mete, 1998: 25)..

Türk mutfağının sunum tarzları, sofra düzenlemeleri ve geleneksel sofra adabı üzerinde yoğunlaşmaktadır. Yemekler, renk, dokular ve görsel estetik açısından özenle sunulmaktadır. Geleneksel Türk sofrası, genellikle çeşitli yemeklerin küçük tabaklarda servis edilmesini içermekte, böylece herkes sofradan kendi zevkine uygun lezzetleri seçebilmektedir. Modern restoranlarda ise özel sunum teknikleri ve trendler, yemeklerin estetik açıdan çarpıcı bir şekilde sunulmasını sağlamaktadır (Ergün, 2011: 281).

Türk mutfağı, bu zengin yemek çeşitliliği ve özenli sunum tarzlarıyla hem yerel halkı hem de uluslararası misafirleri kendine çekmeyi başarmıştır. Her bir yemek, Türk mutfağının köklü geçmişi ve kültürel çeşitliliğini yansıtarak bir gastronomi şöleni sağlamaktadır (Ünal, 2008: 103).

1.2.1. Kebaplar

Türkiye'nin farklı bölgelerinde gelişen kültürel etkileşimler, kebap çeşitlerinin zenginleşmesine ve bölgesel özelliklerin lezzetlere katılmasına olanak tanımıştır. Adana Kebabı, Adana yöresine özgü baharatlar ve dana kıymasının ustaca harmanlanması ile hazırlanır. Bu kebap, acı biberin yoğun kullanımı ile karakterizedir. İskender ise Bursa kökenli bir kebap türüdür ve döner etin ekmek, yoğurt ve tereyağı ile servis edilmesiyle tanınır. Urfa Kebabı ise özellikle baharatlı sosu ve ince kıyılmış dana etiyle bilinir; Şanlıurfa mutfağının bir yansımasıdır (Sivrikaya ve Pekersen, 2020: 2). Döner kebap, özellikle sokak lezzetleri arasında popüler olan ve dünya genelinde tanınan bir Türk mutfağı simgesidir. Bu kebap türünde, ince dilimlenmiş etlerin birbirine eklenip dik bir şekilde döner üzerinde pişirilmesiyle elde edilen bir lezzet vardır. Döner etin hazırlanmasında kullanılan et çeşitleri, baharatlar ve özel pişirme teknikleri, döner kebabın özgün lezzetini ortaya çıkaran unsurlardır (Baysal, 1993: 57-59).

Mangal, Türk mutfağında etin pişirilmesinde temel bir araçtır ve özellikle şiş kebaplar bu yöntemle hazırlanır. Şiş kebaplar, genellikle dana eti, tavuk veya kuzu eti ile yapılır ve özel baharat karışımları ile marine edilerek mangalda

pişirilmektedir. Etin lezzeti, marinasyon sürecindeki özen ve mangalda pişirme esnasında kullanılan odun kömürü veya odunun kendisi gibi özel unsurlardan kaynaklanır. Şiş kebap çeşitleri arasında Adana şiş, Urfa şiş ve tavuk şiş gibi farklı lezzetler ve pişirme tarzları bulunmaktadır. Kebaplar, Türk mutfağının geleneksel ve çağdaş yönlerini bir araya getiren önemli bir yemek kategorisidir. Bu lezzetler, coğrafi çeşitliliği ve kültürel mirası yansıtarak Türk mutfağının uluslararası alandaki tanınırlığını artırmakta ve gururla taşınan bir miras olarak kabul edilmektedir (Ölmez vd., 2020: 625).

1.2.2. Börekler

Börekler, Türk mutfağının zengin hamur işleri kültürünün temel taşlarından biridir. Su böreği, ince yufka tabakalarının su, süt ve yumurta karışımı ile ıslatılması ve arasına peynir veya kıyma konularak hazırlanan bir börek çeşididir. Ispanaklı börek, taze ıspanak ile yapılan ve genellikle beyaz peynirle harmanlanan bir diğer geleneksel börek türüdür. Kıymalı börek ise dana kıyması, soğan ve baharatlar ile hazırlanan bir iç harcın yufka ile kaplanmasıyla elde edilmektedir. Bu börek çeşitleri, Türk sofralarında özellikle kahvaltılarda ve özel davetlerde tercih edilmektedir (Beşirli, 2012: 337). Türk börekleri, genellikle ince yufka veya baklavalık hamur ile hazırlanır. Yufka, geleneksel bir hamur türü olup, un, su ve tuzun karıştırılmasıyla elde edilmektedir. Yufka, genellikle açma tekniği kullanılarak inceltilir ve böreklerin arasına konularak katmanlar oluşturulur. Baklavalık hamur ise özellikle tatlı böreklerde kullanılmakta ve şeker, su ve limon suyu ile hazırlanan özel bir şerbetle tatlandırılmaktadır. Bu hamur, özellikle baklava gibi şerbetli tatlı böreklerin yapımında kullanılmaktadır. Geleneksel börek tariflerine modern dokunuşlar ekleyerek hazırlanan çeşitli börek tarifleri, günümüzde Türk mutfağının dinamizmini yansıtmaktadır. Peynir, ıspanak, kıyma gibi geleneksel iç malzemelerin yanı sıra farklı malzemelerle yapılan vegan veya glütensiz börekler, sağlıklı yaşam trendlerine uygun seçenekler sağlamaktadır. Aynı zamanda, baharatlar, otlar, kurutulmuş meyveler gibi farklı lezzetlerin eklenmesiyle elde edilen modern börek tarifleri, gastronomik çeşitliliği artırarak Türk mutfağını güncel ve yenilikçi kılmaktadır (Ersoy ve İmamoğlu, 2006: 190). Türk börekleri hem geleneksel hem de modern lezzet anlayışını birleştirerek, Türk mutfağının zengin ve çeşitli bir yelpazesini ortaya

koymaktadır. Bu lezzetler, kültürel mirası sürdürmenin yanı sıra yeni tatlar ve tekniklerle buluşturarak Türk mutfağının evrenselliğini vurgulamaktadır.

1.2.3. Pilavlar

Türk mutfağının temel yan yemeklerinden biri olan pilavlar, zengin içerikleri ve özel pişirme yöntemleriyle Türk sofralarında önemli bir konuma sahiptir. Nohutlu pilav, nohutun pilavla bir araya getirilerek hazırlanan lezzetli bir yan yemektir. Nohutun özel dokusu, pilava farklı bir katman eklerken, baharatlar ve özel pişirme teknikleriyle zenginleştirilmektedir. Kuzu tandır ile yapılan tandır pilavı, özellikle kuzu etinin tandırda pişirilmesiyle hazırlanan bir pilav çeşididir. Tandırın içindeki yoğun sıcaklık, pilavın özgün bir aroma ve lezzet kazanmasını sağlamaktadır. Hünkâr Beğendi, Osmanlı mutfağından günümüze gelen ve pilavın yanında özel bir garnitür olarak sunulan bir yemektir. Bu tarifte, közlenmiş patlıcan püresi üzerine yoğurtlu beşamel sos ile yapılan bir sos ile pişirilen et konulur ve genellikle pilav ile birlikte servis edilmektedir. Bu özel garnitür, pilavın yanında sunulan et yemeklerine zarif bir lezzet katmaktadır (Yıldırım vd., 2005: 363).

Türk mutfağının çeşitli pilav tarifleri arasında tavuklu, sebzeli veya deniz ürünlü pilav çeşitlilikleri de bulunmaktadır. Tavuklu pilav, genellikle kemiksiz tavuk parçaları ile hazırlanır ve pilavın içine sebzelerle birlikte pişirilmektedir. Sebzeli pilavlar, genellikle taze sebzelerin doğranmasıyla hazırlanır ve pilava renk, aroma ve besin değeri katmaktadır. Deniz ürünlü pilavlar ise genellikle karides, kalamar veya balık gibi deniz mahsulleri ile zenginleştirilmektedir ve deniz kokusu ile damakları cezp etmektedir. Türk pilavları, özgün içerikleri, özel garnitürleri ve çeşitli pişirme teknikleri ile birlikte zengin bir lezzet sağlamaktadır. Bu pilav çeşitleri, Türk sofralarındaki geleneksel ve modern yemek kültürünü temsil etmekte, aynı zamanda Türk mutfağının zengin ve çeşitli yemek repertuarını yansıtarak gastronomik bir çeşitlilik sağlamaktadır (Ersoy ve İmamoğlu, 2006: 190).

1.2.4. Popüler Türk Yemekleri

Türk sofralarının vazgeçilmez unsurlarından biri olan mezeler, genellikle öğünlerin başında tüketilen atıştırmalıklardır. Meze çeşitleri, zeytinyağlılar, yoğurtlu mezeler, közlenmiş sebzeler ve çeşitli hamur işleri gibi geniş bir yelpazede sunulmaktadır. Bu çeşitlilik, sosyal paylaşım kültüründe önemli bir rol

oynamaktadır. Genellikle ortak bir sofrada paylaşılan mezeler, aile bireyleri ve dostlar arasında bağ kurmayı ve sohbeti teşvik etmektedir. Aynı zamanda, mezelerin farklı lezzetleri ve dokuları, sofradaki çeşitliliği artırarak ana yemeklere geçiş sürecine hazırlamaktadır (İnci-Kavak ve Kavak, 2021: 1).

Türk mutfağının hamur işleri, özellikle lahmacun ve pide gibi lezzetleri içermektedir. Lahmacun, ince hamur üzerine baharatlı kıyma, soğan ve baharat karışımı sürülerek fırında pişirilen bir çeşit Türk pizzasıdır. Pide ise hamurun üzerine çeşitli malzemelerin konulmasıyla hazırlanan ve genellikle özel taş fırınlarda pişirilen bir hamur işidir. Bu yemekler, özellikle öğle veya akşam yemeklerinde tercih edilmekte ve genellikle ailelerin bir araya gelmesi veya arkadaşlar arasında paylaşım için ideal bir tercih oluşturmaktadır (Demirtaş, 2008: 133-134).

Türk mutfağının popüler yemekleri, sadece lezzet açısından değil aynı zamanda kültürel ve sosyal bağlamda da önem taşımaktadır. Bu yemekler, geleneksel pişirme yöntemleri, özgün malzeme kombinasyonları ve yemeği paylaşma kültürüyle bir araya gelerek Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Yeniasır ve Gökbulut, 2020: 197).

1.2.5. Türk Mutfağının Baharatlı ve Aromatik Tatlıları

Türk mutfağı, özgün baharat profili ile dikkat çekmektedir. Kimyon, et yemeklerinde ve pilav tariflerinde kullanılan, hafif acı ve sıcak bir lezzet profiline sahip olan bir baharattır. Sumak, ekşi bir lezzet katarken salatalar, mezeler ve et yemekleri için sıkça tercih edilmektedir. İsot, özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde kullanılan acı biber çeşididir ve bölgenin yemeklerine özgün bir tat vermektedir. Bu baharatlar, Türk mutfağının karakteristik lezzetlerini belirlemede önemli bir rol oynamaktadır (Akpınar-Bayezit vd., 2009: 349).

Türk mutfağında kullanılan baharatlar, yemeklere derinlik katmakta ve özgün bir aroma paleti oluşturmaktadır. Baharatlar, yemeklere hem lezzet hem de görünüm açısından zenginlik katmaktadır. Kimyonun topraksı ve ısıtıcı notası, sumağın ekşi ferahlığı, isotun acılığı; bu baharatların kullanıldığı yemekleri benzersiz kılmaktadır. Baharatlar aynı zamanda yemeklerin sindirimi ve metabolizma üzerinde olumlu etkiler sağlamaktadır (İnci-Kavak ve Kavak, 2021: 2). Geleneksel Türk tariflerinde baharat kullanımı, yemeklere karakteristik bir tat ve lezzet katmanın ötesinde kültürel

bir bağlam sağlamaktadır. Baharatlar, yemeklerin coğrafi kökenini, mevsimini ve hatta ailenin kişisel tercihlerini yansıtabilmektedir. Modern Türk mutfağında ise, baharatlar sadece geleneksel yemeklere değil, aynı zamanda çağdaş ve yaratıcı tariflere de entegre edilmektedir. Şefler, baharatların özgün kullanımıyla yeni tatlar ve deneyimler yaratırken, geleneksel tariflere modern bir dokunuş ekleyerek Türk mutfağını yeniden tanımlamaktadır (Ayrancı vd., 2010: 772). Türk mutfağının baharatlı ve aromatik tatları, yemek kültürünün temel bir bileşeni olarak değerlendirilmektedir. Baharatların kullanımı, lezzet deneyimini zenginleştirirken, aynı zamanda Türk mutfağının kültürel çeşitliliğini ve mirasını yansıtarak benzersiz bir kimlik oluşturmaktadır.

1.2.6. Sunum Tarzları

Türk mutfağında yemek servisi, sofra düzenlemeleri ve geleneksel sofra adabı büyük bir öneme sahiptir. Genellikle büyük bir yemek kültürünü yansılayan sofra düzenlemeleri, özenle seçilmiş tabaklar, özel tasarımlı masa örtüleri ve geleneksel Türk fincanları gibi unsurları içermektedir. Sofra adabı, genellikle yaşlı bireylerin gençlere yemek sırasında öncelik vermesi, ellerin temiz olması ve yemek sırasında yapılan sohbetlerde hoşgörü ve saygıya dayanır. Geleneksel sofra düzenlemeleri, misafirperverlik ve birlikte paylaşma kültürünü vurgulamaktadır (Solah vd., 2007: 15). Türk mutfağının yemekleri, renk, dokular ve görsel estetik açısından zengin bir sunuma sahiptir. Yemekler genellikle çeşitli renk paletleri ile zenginleştirilmektedir, örneğin, taze sebzelerin parlak renkleri, baharatların tonları ve sosların dokusu ile dikkat çekmektedir. Yemek sunumları, genellikle geleneksel seramik veya bakır tabaklar, özel desenli porselenler veya modern minimalist tarzlarda tasarlanmış özel tabaklar kullanılarak yapılmaktadır. Yemeklerin dengeli bir şekilde düzenlenmesi, görsel açıdan çekici bir sunumun anahtarıdır (Ayçiçek vd., 2004: 379). Modern restoranlar, yemek sunumunu bir sanat formu olarak ele almakta ve çeşitli özel teknikler ve trendlerle öne çıkarmaktadır. Moleküler gastronomi, özel şekillerde kesilmiş veya düzenlenmiş yemekler, çeşitli kaplama teknikleri ve yenilikçi malzeme kullanımları, modern Türk mutfağındaki restoranlarda sıkça görülen sunum öğeleridir. Ayrıca, minimalizm, doğal ve organik sunumlar gibi modern tasarım trendleri, yemek sunumlarında önemli bir rol oynamaktadır. Modern restoranlar, yemekleri sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda görsel bir şölen olarak

sunarak misafirlerine unutulmaz bir deneyim yaşatmayı amaçlamaktadır (Yetim ve Kesmen, 2005: 94). Türk mutfağının sunum tarzları, hem geleneksel hem de modern öğeleri içererek zengin bir görsel estetik sağlamaktadır. Yemek sunumları, Türk mutfağının kültürel zenginliğini ve gastronomik çeşitliliğini yansıtarak bir yemek deneyiminin sadece lezzetle değil aynı zamanda görsel bir şölenle bütünleşmesini sağlamaktadır (Demirtaş, 2008: 133-134).

1.3. Türk Mutfağının Yemek Kültürü ve Önemli Yemek Ritüelleri

Türk aile yapısında, yemeklerin birlikte yenmesi önemli bir ritüeldir. Özellikle akşam yemekleri, aile bireylerinin günün stresini atıp bir araya gelerek hem beslenmelerini sağlmaktadır hem de aile içi iletişimi güçlendirmektedir (Muhtar, 2014: 57). Yemek saatleri, aile üyelerinin bir araya gelip günün olaylarını paylaşmalarını, birbirlerine destek olmalarını ve bir aile birliği oluşturmalarını teşvik etmektedir. Bu ritüel, aile bağlarını güçlendiren ve toplumsal dayanışmayı destekleyen önemli bir sosyal pratiktir (Arslan, 2004: 619). Türk yemeklerinin sunumu, özenle düzenlenen sofra düzenlemeleri ve estetik bir sunumla dikkat çekmektedir. Yemekler genellikle büyük tabaklarda servis edilmekte ve renk, dokular ve görsel estetik açısından zengin bir görünüm sağlamaktadır. Sunum sırasında, ev sahibi genellikle yemekleri tanıtarak misafirlerine bilgi verir ve sofradaki diğer ritüellere öncülük etmektedir. Sofradaki yerler genellikle yaş, cinsiyet ve statüye göre belirlenir, bu da bir sıralamanın ve saygının ifadesidir. Yemeklerin yavaşça yenmesi, hem yemeklerin tadını çıkarmak hem de sohbetin keyfini sürmek için önemli bir ritüeldir (Ayçiçek vd., 2004: 379). Türk yemek kültüründeki bu ritüeller, yemekleri sadece bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel bir deneyim haline getirmektedir. Yemekler, aile ve misafirlerle paylaşıldığında, özel günlerde özenle sunulduğunda, bu ritüeller, Türk toplumunun birlik ve dayanışmasını yansıtarak kültürel kimliğini güçlendirmektedir (Oğan ve Çelik, 2023). Bu ritüelleri şu şekilde sıralayabiliriz:

• Aile İle Birlikte Yemek Yenmesi

• Yemeklerin aile içinde birlikte yenmesi, Türk kültüründe önemli bir ritüeldir.

• Yemek saatleri, aile bireylerinin bir araya gelerek hem fiziksel hem de duygusal bir bağ kurmalarına olanak tanımaktadır.

• Bu ritüeller, ailedeki iletişimi güçlendirmekte ve birlikte paylaşılan sofralar, aile bağlarını sıkılaştırmaktadır.

• Özel Günlerde Misafirlerle Paylaşılması

• Türk yemek kültürü, özellikle özel günlerde misafirlerle yemek paylaşmayı vurgulamaktadır.

• Misafirlere özel ikramlar, genellikle ev sahibinin maharetini ve misafirperverliğini ifade etmektedir.

• Sofradaki misafirlik, hoşgörü, saygı ve cömertlik gibi değerleri yansıtan önemli bir ritüeldir.

• Yemeklerin Sunumu ve Sunum Sırasında Takip Edilen Ritüeller

• Türk yemeklerinin sunumu, özenle hazırlanan sofra düzenlemeleri ve estetik bir sunum ile dikkat çekmektedir.

• Yemekler, genellikle büyük ve renkli tabaklarda servis edilmektedir, bu da görsel estetiği artırmaktadır.

• Sunum sırasında, ev sahibi genellikle yemekleri tanıtarak misafirlerine bilgi verir ve yemeklerin keyfini çıkarmalarını sağlamaktadır.

• Sofradaki yerler, genellikle yaş ve cinsiyet sırasına göre belirlenir, bu da Türk yemek kültüründeki geleneksel bir ritüeldir.

• Yemeklerin sunumu sırasında, yemeklerin tadına varmak ve birbirleriyle sohbet etmek için yavaşça yenilmesi, keyifli bir yemek deneyimi oluşturan başka bir ritüeldir.

Türk kültüründe özel günlerde misafirleri ağırlamak, özenle hazırlanan yemeklerle onları ağırlamak önemli bir gelenektir. Bu ritüel, misafirperverliği ve paylaşmayı vurgulamaktadır. Ev sahipleri genellikle özel günlerde konuklarına özel ikramlarda bulunmakta ve bu, hoşgörü, cömertlik ve misafirperverlik gibi değerleri yansıtan bir ritüeldir (Birer, 1990: 257-259). Misafirlerle paylaşılan yemekler, sadece bir ziyafet değil aynı zamanda sosyal bağları güçlendiren bir araçtır. Türk yemeklerinin sunumu, özenle düzenlenen sofra düzenlemeleri ve estetik bir sunumla dikkat çekmektedir. Yemekler genellikle büyük tabaklarda servis edilmekte ve renk, dokular ve görsel estetik açısından zengin bir görünüm sağlamaktadır. Sunum

sırasında, ev sahibi genellikle yemekleri tanıtarak misafirlerine bilgi verir ve sofradaki diğer ritüellere öncülük etmektedir. Sofradaki yerler genellikle yaş, cinsiyet ve statüye göre belirlenir, bu da bir sıralamanın ve saygının ifadesidir. Yemeklerin yavaşça yenmesi hem yemeklerin tadını çıkarmak hem de sohbetin keyfini sürmek için önemli bir ritüeldir (Tağıl vd., 2007: 795). Türk kültürünün temel taşlarından biri olan yemek kültürü, sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp aynı zamanda aile bağlarını güçlendiren ve toplumsal dayanışmayı destekleyen önemli bir ritüeli içermektedir. Bu ritüellerden biri de aile bireyleriyle birlikte yemek yenmesidir. Türk aile yapısı, özellikle akşam yemeklerinde bir araya gelmeyi ve birlikte yemek yemeyi vurgulamaktadır (Tufan ve Arslan, 2011: 487).

Aile içinde yemek yeme ritüeli, sadece fiziksel bir ihtiyacın karşılanması değil, aynı zamanda duygusal ve sosyal bir bağın güçlenmesi anlamına gelmektedir. Yemek saatleri, aile bireylerinin günün stresini atıp bir araya gelerek birbirleriyle iletişim kurmalarına olanak tanımaktadır. Bu özel zaman dilimi, aile fertlerinin birbirleriyle daha yakın bir ilişki kurmalarına, günlük olayları paylaşmalarına ve birbirlerine destek olmalarına imkan sağlamaktadır. Aile içinde birlikte yemek yeme geleneği, aile üyelerinin birbirleriyle güçlü bir bağ kurmalarına olanak tanıdığı gibi geleneksel değerleri de yansıtmaktadır. Bu ritüel, paylaşma, hoşgörü, saygı ve sevgi gibi aile içi ilişkilerin temelini oluşturan değerleri desteklemektedir. Aile bireyleri arasında kurulan bu güçlü bağlar, aile içindeki iletişimi güçlendirmekte ve aile üyelerinin birbirlerine duyduğu bağlılığı artırmaktadır (Haklı ve Çakıroğlu, 2011: 54). Yemek zamanlarında aile bireyleri arasında yapılan sohbetler, günlük yaşamın zorluklarına karşı ortak bir dayanışma ve anlayış ortamı oluşturmaktadır. Bu, aile fertlerinin birbirleriyle duygusal bir bağ kurmalarına ve birbirlerine destek olmalarına olanak tanımaktadır. Aynı sofra etrafında bir araya gelmek, aile üyeleri arasında sıcak bir atmosfer yaratır ve paylaşılan bir deneyim olarak yemek kültürünün aile içindeki rolünü güçlendirmektedir (Akman ve Mete, 1998: 25).

Türk kültüründe aile bireyleriyle birlikte yemek yeme ritüeli, sadece bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda aile içi ilişkilerin güçlenmesi ve sosyal bağların kuvvetlenmesi açısından kritik bir rol oynayan önemli bir gelenektir. Bu ritüel, aile içindeki iletişimi güçlendirdiği gibi Türk toplumunun dayanışma ve birlik duygularını da pekiştirmektedir (Skowronska vd., 2020: 29). Türk kültüründe, yemek

saatleri sadece bir beslenme pratiği olmanın ötesinde, aynı zamanda aile bireyleri arasında hem fiziksel hem de duygusal bir bağ kurma fırsatı sunan önemli bir ritüeldir. Bu zaman dilimi, aile üyelerinin günlük yaşamın koşuşturması içinde bir araya gelmelerini sağlayarak, sıcak ve samimi bir atmosferde birlikte zaman geçirmelerine imkan tanımaktadır. Yemek saatleri, aile bireylerinin günlük rutinlerini bir kenara bırakarak, birbirleriyle daha yakın bir ilişki kurma ve iletişim kurma fırsatı sağlamaktadır. Fiziksel olarak aynı sofra etrafında bir araya gelmek, aile üyelerinin birbirleriyle göz teması kurmalarını, gülüşmelerini ve birbirlerinin varlığını daha yakından hissetmelerini sağlamaktadır. Bu, aile içinde bir birlik ve dayanışma duygusu oluşturarak, aile bağlarını güçlendirmektedir (Özer vd., 2009: 1734). Aynı sofra etrafında bir araya gelmek, sadece fiziksel bir birlikteliği değil, aynı zamanda duygusal bir bağ kurma fırsatını da beraberinde getirmektedir. Yemeklerin paylaşılması, aile üyelerinin günün olaylarını birbirlerine anlatmalarını, duygusal deneyimlerini paylaşmalarını ve birbirlerine destek olmalarını sağlamaktadır. Bu, aile içindeki iletişimi zenginleştirmekte ve aile üyeleri arasında bir anlayış ortamı oluşturmaktadır (Baysal, 1993: 39).

Yemek saatleri aynı zamanda geleneksel aile değerlerinin aktarıldığı bir platform olarak da işlev görmektedir. Büyüklerden gençlere, yaşlı kuşaktan yeni nesle geçen değerler ve yaşam bilgileri, bu özel zaman diliminde aktarılarak aile içindeki kültürel bağları güçlendirmektedir. Aile bireyleri arasında yapılan sohbetler, geleneksel normların ve aile içi ritüellerin devamını sağlamaktadır (Şahin vd., 2007: 555). Yemek saatleri Türk kültüründe aile içi ilişkilerin şekillendiği, güçlendiği ve yaşamın anlam kazandığı kutsal bir zaman dilimidir. Fiziksel ve duygusal bağların buluşma noktası olarak, aile üyelerini bir araya getirirken aynı zamanda kültürel mirasın aktarılmasına da hizmet etmektedir. Aile içindeki bu ritüel, Türk toplumunun dayanışma ve birlik duygularını güçlendirerek gelecek nesillere taşınmasına katkı sağlamaktadır. Türk kültüründe sıkça rastlanan yemek saatleri ve sofra geleneği, aile içi iletişimi güçlendiren ve aile bağlarını sıkılaştıran önemli ritüelleri içermektedir. Bu ritüeller, aile bireylerinin bir araya gelmesini ve birlikte paylaşılan sofralarda bir araya gelmelerini sağlayarak, aile içindeki dayanışma ve birlik duygularını kuvvetlendirmektedir (Örs ve Göktaş, 2022: 277). Bu önemli ritüeller, öncelikle ailedeki iletişimi güçlendirme rolü üstlenir. Yemek saatleri, aile üyelerinin günün stresini ve yoğunluğunu bir kenara bırakarak bir araya gelmelerini sağlamaktadır. Bu

zaman dilimi, aile bireylerinin birbirleriyle günlük olayları paylaşmalarına ve birbirleriyle daha yakın bir bağ kurmalarına olanak tanımaktadır. Aile içindeki iletişim bu şekilde güçlenir, aile üyeleri arasındaki anlayış artar ve duygusal bağlar derinleşmektedir (Ersoy, 2006: 229). Aynı sofra etrafında bir araya gelmeyi içerdiği için aile bağlarını sıkılaştırma fonksiyonunu yerine getirmektedir. Birlikte paylaşılan sofralar, aile üyelerinin birbirleriyle daha fazla etkileşimde bulunmalarına ve birbirleriyle daha fazla vakit geçirmelerine olanak tanımaktadır. Bu zaman dilimi, aile fertleri arasında güçlü bir birlik ve dayanışma duygusu oluşturarak, aile bağlarını kuvvetlendirmektedir. Bu ritüeller aile üyeleri arasında ortak bir deneyim oluşturarak, aile içinde ortak anıların oluşmasına katkı sağlamaktadır. Ortak paylaşılan sofralarda geçirilen zaman, aile üyeleri arasında birbirlerini daha iyi tanımalarına ve anlamalarına imkan tanımaktadır. Bu da aile içindeki bağları pekiştirmekte ve aile fertlerinin birbirlerine duydukları sevgi ve saygıyı artırmaktadır (Niyaz, 2020). Türk kültüründeki bu ritüeller, sadece beslenme pratiği değil, aynı zamanda aile içi ilişkilerin güçlendirilmesi ve aile bağlarının sıkılaştırılması açısından kritik bir rol oynamaktadır. Birlikte paylaşılan sofralar, aile üyelerini bir araya getirirken aynı zamanda kültürel bir deneyim sunarak aile içindeki birliği desteklemektedir. Türk kültüründe, yemek saatleri sadece bir beslenme pratiği olmanın ötesinde, aynı zamanda aile bireyleri arasında hem fiziksel hem de duygusal bir bağ kurma fırsatı sunan önemli bir ritüeldir. Bu zaman dilimi, aile üyelerinin günlük yaşamın koşuşturması içinde bir araya gelmelerini sağlayarak, sıcak ve samimi bir atmosferde birlikte zaman geçirmelerine imkân tanımaktadır. Yemek saatleri, aile bireylerinin günlük rutinlerini bir kenara bırakarak, birbirleriyle daha yakın bir ilişki kurma ve iletişim kurma fırsatı sağlamaktadır. Fiziksel olarak aynı sofra etrafında bir araya gelmek, aile üyelerinin birbirleriyle göz teması kurmalarını, gülüşmelerini ve birbirlerinin varlığını daha yakından hissetmelerini sağlamaktadır. Bu, aile içinde bir birlik ve dayanışma duygusu oluşturarak, aile bağlarını güçlendirmektedir (Magalhaes vd., 2023: 3). Aynı sofra etrafında bir araya gelmek, sadece fiziksel bir birlikteliği değil, aynı zamanda duygusal bir bağ kurma fırsatını da beraberinde getirmektedir. Yemeklerin paylaşılması, aile üyelerinin günün olaylarını birbirlerine anlatmalarını, duygusal deneyimlerini paylaşmalarını ve birbirlerine destek olmalarını sağlamaktadır. Bu, aile içindeki iletişimi zenginleştirmekte ve aile üyeleri arasında bir anlayış ortamı oluşturmaktadır. Yemek saatleri aynı zamanda

geleneksel aile değerlerinin aktarıldığı bir platform olarak da işlev görmektedir. Büyüklerden gençlere, yaşlı kuşaktan yeni nesle geçen değerler ve yaşam bilgileri, bu özel zaman diliminde aktarılarak aile içindeki kültürel bağları güçlendirmektedir. Aile bireyleri arasında yapılan sohbetler, geleneksel normların ve aile içi ritüellerin devamını sağlamaktadır (Dündar ve Öz, 2012: 64). Yemek saatleri Türk kültüründe aile içi ilişkilerin şekillendiği, güçlendiği ve yaşamın anlam kazandığı kutsal bir zaman dilimidir. Fiziksel ve duygusal bağların buluşma noktası olarak, aile üyelerini bir araya getirirken aynı zamanda kültürel mirasın aktarılmasına da hizmet etmektedir. Aile içindeki bu ritüel, Türk toplumunun dayanışma ve birlik duygularını güçlendirerek gelecek nesillere taşınmasına katkı sağlamaktadır (Masoumi vd., 2015: 325).

Misafirlere özel ikramlar, Türk kültüründe ev sahibinin maharetini ve misafirperverliğini ifade eden önemli bir geleneksel uygulamadır. Bu pratik, sadece bir yemek servisi değil, aynı zamanda kültürel bir değeri temsil etmektedir. Misafirlere sunulan ikramlar, ev sahibinin zarafetini, mutfak becerilerini ve misafirlerini ağırlamaya olan özenini yansıtarak toplumsal ilişkilerde önemli bir rol oynamaktadır. Misafirlere özel ikramlar, genellikle özenle seçilmiş ve özenle hazırlanmış lezzetleri içermektedir. Ev sahibi, misafirlerin damak zevkine hitap etmek ve onlara en iyi deneyimi sunmak amacıyla çeşitli yemekler, tatlılar veya içecekler sağlamaktadır. Bu ikramlar, genellikle ev sahibinin mutfak becerilerini ve geleneksel yemek kültürüne olan bağlılığını yansıtarak misafirleri etkilemeye yöneliktir. Misafirlere sunulan özel ikramlar, aynı zamanda misafirperverliğin bir ifadesidir. Ev sahibi, misafirlerini ağırlamak ve onlara hoş bir deneyim yaşatmak amacıyla özel çaba göstermektedir. Misafirlerin konforu ve memnuniyeti ön planda tutularak hazırlanan ikramlar, ev sahibinin saygınlığını artırmakta ve toplum içinde olumlu bir itibar oluşturmaktadır (Günalan vd., 2021: 226). Bu geleneksel uygulama aynı zamanda toplumsal ilişkilerde önemli bir rol oynamaktadır. Misafirlere özel ikramlar, bir araya gelen insanlar arasında sıcak bir atmosfer oluşturarak ilişkilerin güçlenmesine katkıda bulunmaktadır. Bu ikramlar, bir araya gelen insanların birbirleriyle daha yakın bir bağ kurmalarına olanak tanımakta ve toplum içinde dayanışma ve hoşgörüyü teşvik etmektedir. Misafirlere özel ikramlar, Türk kültüründe ev sahibinin maharetini ve misafirperverliğini ifade eden önemli bir geleneği temsil etmektedir. Bu uygulama, lezzetli ikramlar aracılığıyla toplumsal

ilişkilerin güçlenmesine ve kültürel değerlerin yaşatılmasına katkı sağlamaktadır. Ev sahipleri, misafirlerine sunulan özel ikramlarla kendilerini ifade ederken, misafirler de bu geleneksel uygulama aracılığıyla Türk misafirperverliğini deneyimleme fırsatı bulmaktadır (Yıldız, 2014: 124). Sofradaki misafirlik, Türk kültüründe hoşgörü, saygı ve cömertliği yansıtan önemli bir ritüeldir. Bu ritüel, sadece bir yemek paylaşma pratiği değil, aynı zamanda toplumsal ilişkilerde derin anlamlar taşıyan bir gelenektir. Sofradaki misafirlik, Türk toplumunun misafirperverlik kültürünü simgelemekte ve ev sahibi ile misafir arasında güçlü bir bağın kurulmasına vesile olmaktadır.

Misafirlik kavramı, Türk kültüründe özel bir öneme sahiptir ve sofrada misafir ağırlamak, ev sahibi için bir onur ifadesi olarak kabul edilmektedir. Bu ritüelde ev sahibi, misafirine en iyi şekilde hizmet etmeye çalışarak, ona rahatlık ve konfor sağlamaktadır. Bu, ev sahibinin hoşgörüsünü ve saygısını ifade eder; çünkü misafirin ihtiyaçlarına özen göstermek, onun değerli olduğunu ve hoş karşılandığını hissettirmektedir (Doğan ve Yılmaz, 2022: 1149) Sofradaki misafirlik aynı zamanda saygı ve misafirperverliğin bir göstergesidir. Ev sahibi, misafirini ağırlamak için özenle hazırlanan yemeklerle gösterişli bir sofra sağlamaktadır. Bu, misafire olan saygının bir ifadesidir; çünkü misafirin damak zevkine hitap etmek, onun beğenisini kazanmak ve ona en iyi deneyimi sunmak, Türk kültüründeki misafirperverlik anlayışının bir yansımasıdır (Ayçiçek vd., 2004: 379). Cömertlik de sofradaki misafirliğin temel değerlerinden biridir. Ev sahibi, misafirini kendi evinde ağırlamanın verdiği gurur ve mutlulukla, ona bol ve lezzetli bir yemek sağlamaktadır. Cömertlik, sadece yemek miktarıyla değil, aynı zamanda sıcak karşılama, Güleryüz ve içtenlikle de ifade edilmektedir. Bu, misafire Türk kültüründe önemli bir konukseverlik göstermek anlamına gelmektedir (Güngör vd., 2017: 1). Sofradaki misafirlik, Türk toplumunda toplumsal bağları güçlendiren ve insanlar arasında sıcak ilişkilerin kurulmasına yardımcı olan önemli bir ritüeldir. Misafirin ağırlanması, paylaşılan sofrada bir araya gelmenin ötesinde, toplumun dayanışma ve hoşgörü anlayışını pekiştirmektedir. Bu gelenek, misafirperverlik, hoşgörü ve saygının Türk kültürünün temel değerleri olduğunu vurgulamaktadır.

Türk yemek kültürü, özenle hazırlanan sofra düzenlemeleri ve estetik bir sunum ile kendine özgü bir nitelik taşımaktadır. Türk yemeklerinin sunumu, sadece

lezzet açısından değil, aynı zamanda görsel estetik açısından da büyük bir öneme sahiptir. Bu, Türk toplumunun misafirperverlik geleneği ve yemek kültürüne verdiği değeri yansıtan önemli bir ritüeldir (Haliloğlu vd., 2012: 323). Türk yemeklerinin sunumu, genellikle özenle hazırlanan sofra düzenlemeleri ile dikkat çekmektedir. Ev sahipleri, misafirlerini ağırlarken, sofrayı görsel bir şölene dönüştürmek amacıyla özel bir çaba sarf etmektedir. Sofradaki özel düzenlemeler, Türk motifleri, renk uyumu ve zarafet ile bir araya getirilerek, sadece yemek sunma pratiği değil, aynı zamanda bir sanat eseri yaratma çabasıdır (Alamri., 2016: 439). Estetik bir sunum, Türk yemek kültüründe lezzetin yanı sıra görsel bir keyif de sunmanın bir ifadesidir. Yemeklerin tabaklara özenle yerleştirilmesi, renk uyumu, garnitürlerin seçimi ve servis şekli, Türk sofrasının estetik anlayışını belirler. Her yemek, özel bir özenle hazırlanarak, misafirlere görsel bir şölen sunmak amacıyla sofraya konulur. Türk yemeklerinin estetik sunumu, aynı zamanda toplumsal ilişkilerde önemli bir rol oynamaktadır. Sofradaki bu özen, ev sahibinin misafirperverliğini ve saygısını ifade etmenin ötesinde, birbirine özel anlar yaşamanın bir yolu olarak kabul edilmektedir. Gösterişli bir sofra düzenlemesi, Türk kültüründeki hoşgörü, sıcaklık ve paylaşma değerlerini vurgulamaktadır. Estetik sunum, Türk yemek kültürünün zamanla evrilen bir parçasıdır. Geleneksel unsurların modern dokunuşlarla bir araya gelmesi, yemek sunumunun sürekli olarak yeniden şekillenmesine olanak tanımaktadır. Bu da Türk sofrasının zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Ağan ve Doğan, 2022: 202).

Türk yemeklerinin sunumu, özenle hazırlanan sofra düzenlemeleri ve estetik bir sunum ile Türk misafirperverliğinin ve kültürünün bir yansımasıdır. Bu gelenek, sadece yemek masasında bir araya gelmeyi değil, aynı zamanda görsel bir şölenle birlikte kültürel bir deneyimi paylaşmayı ifade etmektedir. Türk yemek kültüründe, yemeklerin büyük ve renkli tabaklarda servis edilmesi, görsel estetiği artıran önemli bir uygulamadır. Bu pratiğin kökenleri Türk misafirperverliği ve yemek sunumundaki estetik anlayışa dayanmaktadır. Büyük ve renkli tabaklar, yemeklerin sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda görsel olarak da çekici bir sunumla masaya taşınmasını sağlamaktadır (Eren, 2007: 51). Yemeklerin büyük tabaklarda sunulması, ilk olarak misafirlere bolluk ve cömertlik hissiyatı vermektedir. Türk kültüründe, misafirperverliğin bir ifadesi olarak kabul edilen bu uygulama, misafirlerin doyurulması ve memnuniyetinin sağlanması amacıyla büyük

porsiyonların sunulmasını içermektedir. Bu, misafirlere ev sahibinin özenli bir şekilde hazırladığı yemekleri bol miktarda sunduğunu ifade etmektedir. Ayrıca, renkli tabakların kullanımı da görsel bir çeşitlilik ve estetik katkı sağlamaktadır. Yemeklerin renkli tabaklarda servis edilmesi, her bir yemeğin renk, doku ve görünüm özelliklerini vurgulayarak sofradaki görsel çekiciliği artırmaktadır. Renklerin bir araya gelmesi, yemeklerin çeşitliliğini ve görsel zenginliğini ortaya koyar, bu da yemek masasının bir sanat eseri gibi algılanmasını sağlamaktadır. Büyük ve renkli tabaklar, aynı zamanda yemek sunumunun önemli bir unsuru olarak kabul edilmektedir. Yemeklerin tabaklarda özenle düzenlenmesi, her bir yemeğin özelliklerini ve lezzetini vurgulamaktadır. Sofradaki bu düzenleme, yemekler arasındaki uyumu ve dengeyi göstererek misafirlere sunulan yemeklerin özenle seçildiği ve hazırlandığı mesajını iletilir (Albayrak ve Budak, 2022: 508). Bu uygulama aynı zamanda Türk misafirperverliği geleneğine ve yemek kültürüne olan bağlılığın bir ifadesidir. Büyük ve renkli tabaklar, sadece bir yemek sunumu pratiği değil, aynı zamanda Türk sofrasının zengin ve coşkulu bir atmosferini yansıtmaktadır. Misafirlerin doyurulması ve memnuniyeti, bu geleneğin temel amacını oluşturmaktadır. Yemeklerin büyük ve renkli tabaklarda servis edilmesi, Türk yemek kültürünün görsel estetiği önemseyen bir yaklaşımını yansıtan bir uygulamadır. Misafirlere cömertlik ve çeşitlilik hissiyatı verirken, sofradaki estetik dengeyi sağlayarak Türk misafirperverliğini ve yemek kültürünü göstermektedir (Kahale vd., 2015: 433).

Türk yemek kültüründe, yemek sunumu sırasında ev sahibinin yemekleri tanıtması, misafirlere bilgi vermesi ve onların yemeklerin keyfini çıkarmalarını sağlaması, önemli bir gelenektir. Bu uygulama, misafirperverliğin ve yemek kültürünün bir parçası olarak kabul edilmektedir. Ev sahibinin yemekleri tanıtması, misafirlere sadece lezzetli bir yemek sunma pratiği değil, aynı zamanda bir deneyimi paylaşma ve kültürel bir etkileşim sağlama amacını taşımaktadır (Sefercioğlu, 1985: 59). Yemek sunumu sırasında, ev sahibi genellikle yemeklerin hazırlık aşamaları, kullanılan malzemeler ve özel teknikler hakkında bilgi vermektedir. Bu tanıtım, yemeklerin kökenlerini, geleneksel yapılışını ve özel lezzetlerini vurgulamaktadır. Ev sahibinin bu bilgi paylaşımı, yemeklerin sadece birer besin kaynağı olmanın ötesinde, bir kültürel miras ve hikâye taşıdığını ifade etmektedir. Ayrıca, ev sahibinin yemekleri tanıtması, misafirlere sunulan yemeklerin özelliklerini vurgulayarak,

onların damak zevkine hitap etmeyi amaçlamaktadır. Malzeme seçimi, pişirme yöntemleri ve özel baharatlar gibi detaylar, misafirlere yemeklerin lezzet profilini anlamaları ve takdir etmeleri için rehberlik etmektedir. Bu, yemek masasında bir sohbet başlatmanın ve misafirlerle daha derin bir etkileşim kurmanın bir yolu olarak kabul edilmektedir (Talas, 2005: 273). Yemeklerin tanıtılması aynı zamanda ev sahibi ile misafirler arasında duygusal bir bağ kurma fırsatı sağlamaktadır. Ev sahibi, yemeklerin anlamını, ailedeki gelenekleri ve özel anıları paylaşarak, misafirleriyle daha yakın bir ilişki kurmaktadır. Bu, yemek masasının sadece bir beslenme alanı olmanın ötesinde, kültürel bir etkileşim platformu olarak işlev gördüğünü göstermektedir. Yemek sunumu ve tanıtımı, misafirlerin yemekleri sadece fiziksel olarak değil, aynı zamanda kültürel ve duygusal olarak deneyimlemelerine olanak tanımaktadır. Ev sahibinin bu bilgi paylaşımı, yemek masasında bir birlik duygusu oluşturarak, misafirlerin Türk yemek kültürüne daha derin bir bağ kurmalarını sağlamaktadır. Bu gelenek, Türk misafirperverliğinin ve yemek kültürünün zenginliğini vurgulamakta ve aynı zamanda sofrada paylaşılan anıların unutulmaz kılınmasına katkıda bulunmaktadır (Akman ve Mete, 1998: 25).

Türk yemek kültüründe, sofradaki yerlerin belirlenmesi önemli bir geleneksel ritüeldir ve genellikle yaş ve cinsiyet sırasına göre gerçekleşmektedir. Bu ritüel, Türk toplumunun sosyal hiyerarşisini ve aile içi ilişkilerini yansıtan bir pratiği temsil etmektedir. Sofradaki yerlerin belirlenmesi, misafirperverliğin ve saygının bir ifadesi olarak kabul edilmektedir (Ergün vd., 2020: 231). Sofradaki yerlerin yaş ve cinsiyet sırasına göre belirlenmesi, genellikle aile büyükleri ve yaşlılarına öncelik verme anlamına gelmektedir. Bu durum, Türk kültüründeki saygı ve itaat normlarına dayanmaktadır. Aile büyükleri, gençlere ve çocuklara nazaran daha önce sofrada yer almakta ve bu, aile içindeki hiyerarşiyi vurgulamaktadır. Bu gelenek, aile büyüklerine duyulan saygıyı ve onların deneyimlerinden yararlanma kültürünü desteklemektedir. Cinsiyet sırasına göre sofradaki yerlerin belirlenmesi de yaygın bir uygulamadır. Geleneksel olarak, erkekler genellikle aile büyükleri ve konuklara daha önce yer açarlar. Bu, erkeklerin misafirlere ve yaşlılara duyduğu saygının bir yansımasıdır. Kadınlar ise genellikle bu sıralamada daha sonra yer almaktadır. Bu gelenek, Türk toplumundaki cinsiyet rollerinin ve beklentilerinin bir yansımasıdır. Bu ritüel aynı zamanda misafirperverliğin bir ifadesi olarak da değerlendirilmektedir. Ev sahipleri, misafirlerine ve aile büyüklerine öncelik vererek, onlara duydukları

saygıyı ve değeri gösterirler. Sofradaki yerlerin belirlenmesi, ev sahiplerinin misafirlerini ağırlama ve onların konforunu düşünme sorumluluğunu taşıdıklarını ifade etmektedir (Arslan ve İnal, 2003: 116). Ancak, modern Türk toplumunda, bu geleneksel ritüel zamanla değişime uğramış olabilmektedir. Geleneksel normlar ve aile içi ilişkilerdeki evrim, sofradaki yer belirleme pratiğinde esneklik ve adaptasyon getirmiş olabilmektedir. Bu durum, genç nesiller arasında yaş ve cinsiyet sırasına bağlı katı kuralların gevşemesine ve daha demokratik bir sofra düzenine geçişin işaretçisi olabilmektedir. Sofradaki yerlerin belirlenmesi, yaş ve cinsiyet sırasına göre geleneksel bir ritüel olup, Türk yemek kültüründe saygı, misafirperverlik ve aile içi ilişkilerin önemli bir yansımasıdır. Bu ritüel, Türk toplumunun değerlerini ve normlarını yansıtan önemli bir unsurdur, ancak zamanla evrim geçirmiş olabilmektedir (Toygar, 2001: 54).

Türk yemek kültüründe, yemeklerin sunumu sırasında yavaşça yenilmesi, tadına varmak ve birbirleriyle sohbet etmek için keyifli bir yemek deneyimi oluşturan önemli bir ritüeldir. Bu gelenek, sadece beslenme pratiği değil, aynı zamanda yemek masasında paylaşılan anların değerini vurgulayan bir anlayışın bir parçasıdır (Çakmak ve Sarıışık, 2019: 478). Yemek sunumu sırasında yavaşça yenilmesi, öncelikle yemeklerin lezzetini tam anlamıyla deneyimleme amacını taşımaktadır. Türk mutfağının zengin aromaları ve çeşitli tatları, yemeklerin dikkatlice çiğnenerek, sindirilerek ve tadına vararak keşfedilmesini gerektirmektedir. Bu ritüel, yemek masasının sadece bir enerji kaynağı olmanın ötesinde, bir zevk ve estetik deneyim alanı olduğunu ifade etmektedir. Aynı zamanda, yavaş yeme ritüeli sofrada birlikte bulunan kişiler arasında bir bağ oluşturmayı amaçlamaktadır. Yemek masasında yavaşça yenilen yemekler, katılımcılara birbirleriyle sohbet etme fırsatı tanımaktadır. Bu, aile bireyleri, dostlar veya misafirler arasında samimi bir iletişimi teşvik etmektedir (Muhtar, 2014: 57). Yemek masasındaki bu rahat tempo, insanların bir araya gelerek keyifli bir ortamda birlikte zaman geçirmelerini sağlamaktadır. Yavaş yeme ritüeli, yemeklerin hızlıca tüketilmesine odaklanan modern yaşam tarzına bir meydan okuma olarak da değerlendirilebilmektedir. Hızlı tüketilen yemeklerin aksine, yavaşça yenilen yemekler insanlara rahatlamak ve kendilerine zaman ayırmak fırsatı sağlamaktadır. Bu, yemek masasının sadece bir enerji kaynağı sağlamaktan öte, insanların bir araya gelerek stresi azalttığı ve birbirleriyle bağ kurduğu bir mekân haline gelmesini desteklemektedir (Ergül, 1980: 252). Bu

ritüelaynı zamanda sağlıklı beslenme alışkanlıklarını teşvik etmeyi de amaçlamaktadır. Yemeklerin yavaşça yenilmesi, tokluk hissinin daha hızlı oluşmasına ve aşırı yeme eğilimini azaltmaya yardımcı olabilmektedir. Bu, yemek masasındaki bireylerin dengeli bir diyet sürdürmelerine ve sağlıklı yaşam biçimine katkı sağlamaktadır. Buradaki yemek sunumu sırasında yavaşça yenilmesi Türk yemek kültüründeki önemli bir ritüeldir. Lezzetin tam anlamıyla deneyimlenmesini sağlamak, birbirleriyle sohbet etmeyi teşvik etmek, modern yaşamın hızına meydan okumak ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarını teşvik etmek amacıyla yapılan bu ritüel, yemek masasının bir kültürel deneyim ve paylaşım platformu olarak işlev görmesini sağlamaktadır (Günalan vd., 2018: 63).

İKİNCİ BÖLÜM

MEKSİKA MUTFAĞI

Bu bölümde Meksika mutfağının tarihçesi ve kültürel mirası, yemek çeşitliliği ve sunum tarzları, yemek kültürü ve önemli yemek ritüelleri ile ilgili bilgiler bulunmaktadır.

2.1. Meksika Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Gümümüzdeki İzleri

Meksika mutfağı, zengin bir tarih ve kültürel mirasa sahip olan eşsiz bir gastronomik geleneği temsil etmektedir. Bu mutfak, Aztekler, Mayalar ve İspanyolların etkileşimi ile şekillenmiş ve zaman içinde çeşitlenmiştir (Penilla vd., 2022: 169). İspanyol kâşif Hernan Cortés'in Meksika'ya varışıyla birlikte, İspanyol ve yerel kültürler arasında bir karışım meydana gelmiştir. İspanyollar, getirdikleri malzemelerle, özellikle et, süt ürünleri ve şeker gibi Avrupa'nın ürünleriyle Meksika mutfağını zenginleştirdi. Bu dönemde, bu iki kültürün birleşimiyle bir dizi yeni yemek ve pişirme tekniği ortaya çıkmıştır (Mejia, 2014: 425). Meksika mutfağı, bu tarihsel etkileşimlerden doğan çeşitliliği ve zenginliği yansıtarak günümüze kadar gelmiştir.



Resim 1. Tamal, Al pastor

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Geleneksel olarak, mısırın merkezde olduğu birçok yemek bulunmaktadır. Tortilla, tamales ve gorditas gibi mısır ürünleri günlük beslenmenin önemli bir parçasıdır. Bugün, Meksika mutfağı dünya çapında tanınan ve sevilen bir mutfak olarak kabul edilmektedir. Geleneksel tariflerin yanı sıra, modern şeflerin yaratıcılığı ve uluslararası etkileşimler, Meksika mutfağını sürekli olarak evrimleştirmekte ve

genişletmektedir. Meksika mutfağı, sadece lezzetleriyle değil aynı zamanda tarih, kültür ve toplumun derinlikli bir yansıması olarak önemli bir konumda bulunmaktadır (Hammons vd., 2021).

2.1.1. Aztekler, Mayalar ve İspanyolların Meksika Mutfağı Üzerine Etkileri

Aztek ve Maya medeniyetleri, Meksika mutfağının temelini oluşturan ve günümüze kadar uzanan beslenme alışkanlıkları ve tarım uygulamaları ile önemli bir etki bırakmışlardır. Bu antik medeniyetlerin tarım ve beslenme pratiği, Meksika mutfağının çeşitliliği ve zenginliğini belirlemede kilit bir rol oynamıştır (Ko vd., 2014). Aztekler, Meksika'nın merkezi yüksekliklerinde büyük bir imparatorluk kurmuşlardır ve tarımı büyük bir öneme sahipti. Tarım alanlarında mısır, fasulye, avokado, çikolata ve biber gibi temel besin maddeleri yetiştirilirdi. Özellikle mısır, Aztek diyetinde temel bir unsurdu ve tortilla gibi mısır ürünleri günlük beslenmenin vazgeçilmez bir parçasını oluştururdu (Duffey vd., 2014: 1843). Maya medeniyeti de benzer bir tarım geleneğine sahipti. Maya insanları, tropikal ormanlarda tarım yaparak muz, ananas, çikolata, vanilya ve guava gibi meyve türlerini yetiştirirlerdi. Ayrıca, tarım arazilerinde mısır, fasulye ve biber gibi bitkileri de başarıyla yetiştirmişlerdir (Villegas vd., 2022). Aztek ve Maya medeniyetlerinin beslenme alışkanlıkları ve tarım uygulamaları, Meksika mutfağının temelini oluşturan önemli bir miras geride bırakmıştır. Bu antik medeniyetlerin tarım teknikleri ve beslenme alışkanlıkları, Meksika mutfağının çeşitliliğine ve benzersiz lezzet profilinin oluşumuna katkıda bulunmuştur. Bu miras, günümüzde hala Meksika mutfağının özgünlüğünü ve kültürel zenginliğini yansıtan bir unsur olarak devam etmektedir (Duffey vd., 2014: 1843).

İspanyol sömürge dönemi, Meksika mutfağını temelde değiştiren önemli bir dönemdir. Bu dönemde, Avrupa ile Amerika'nın karşılaşması, iki kültürün beslenme alışkanlıkları, tarım uygulamaları ve yemek pişirme teknikleri arasında önemli bir etkileşime yol açmıştır. İspanyol girişimi, Meksika mutfağını zenginleştirmenin yanı sıra, birçok yeni malzeme, pişirme yöntemi ve yemek tarifi de getirdi. İspanyol sömürgecilerin getirdiği en önemli malzemelerden biri kakaodur. Kakao, Meksika'da zaten yaygın olarak kullanılan çikolata üretiminde temel bir malzeme haline gelmiştir. Bu, Meksika mutfağını zenginleştiren ve özgün tatlar katan bir malzeme

olarak kabul edilmektedir. Ayrıca, İspanyol girişimi ile Meksika mutfağına gelen sığır eti, domuz eti ve tavuk gibi et türleri, geleneksel Meksika yemeklerini çeşitlendirmekte önemli bir rol oynamıştır (Fung ve Román, 2000).



Resim 2. Pozole

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

İspanyol etkisiyle birlikte, Avrupa ile Amerika'nın karşılaşması Meksika mutfağının temel pişirme yöntemlerini de etkiledi. İspanyolların getirdiği fırınlar ve tencere çeşitleri, Meksika mutfağında kullanılan geleneksel pişirme yöntemlerine eklenerek daha çeşitli yemeklerin hazırlanmasına imkân tanıdı. Özellikle, Meksika mutfağının önemli bir parçası olan tortilla ve tamale gibi mısır ürünlerinin yapımında kullanılan özel tencere ve fırınlar, bu dönemdeki etkileşimle daha da gelişti (Diaz vd., 2003: 436). Bununla birlikte, bu etkileşim sadece malzemelerle sınırlı değildi. Meksika ve İspanyol mutfak kültürleri arasındaki etkileşim, birçok yemek tarifinin değişimine yol açmıştır. Örneğin, İspanyol paellasının Meksika'daki versiyonları ve taco gibi geleneksel Meksika yemeklerinin İspanyol paellası üzerindeki etkisi, bu karşılaşmanın yemek kültürüne derinlemesine entegre olduğunu göstermektedir (Piernas ve Popkin, 2011: 1324). İspanyol sömürge dönemi, Meksika mutfağını zenginleştiren, çeşitlendiren ve dönüştüren bir dönem olarak ön sırada yerini almaktadır. Bu etkileşim, günümüzde hala Meksika mutfağının temelini oluşturan birçok öğeyi içermekte ve Meksika mutfağının dünya çapında tanınan bir mutfak olmasına katkıda bulunmuştur. Yerel Meksika malzemeleri ile İspanyol malzemelerinin birleşimi, Meksika mutfağının evriminde önemli bir döneme işaret etmektedir. İspanyol sömürge dönemi boyunca gerçekleşen bu etkileşim, iki kültürün

malzeme, lezzet ve pişirme tekniklerini bir araya getirerek benzersiz ve zengin bir gastronomik mirasın doğmasına neden oldu. Bu birleşimde en belirgin olan unsurlardan biri, İspanyolların getirdiği et, süt ürünleri ve unlu mamuller gibi Avrupa malzemeleri ile yerel Meksika malzemelerinin buluşmasıdır. Meksika'nın temel tarım ürünleri olan mısır, fasulye, biber, avokado ve çikolata gibi malzemeler, İspanyol girişimi ile getirilen sığır eti, domuz eti, peynir ve buğday ürünleri gibi malzemelerle bir araya gelmiştir (O'Neil vd., 2012: 11). Ayrıca, bu birleşimden kaynaklanan bir diğer önemli yemek türü, mole soslu yemeklerdir. Mole sosu, yerel Meksika baharatları ile İspanyol girişimi olan çikolata ve badem gibi malzemelerin karışımıdır. Bu sos hem geleneksel hem de modern Meksika yemeklerinde sıkça kullanılmakta ve lezzet zenginliği ile dikkat çekmektedir. İspanyol girişimi ile Meksika mutfağı arasındaki bu malzeme etkileşimi, aynı zamanda birçok tatlı ve içeceğin ortaya çıkmasına da yol açmıştır. Örneğin, churro gibi İspanyol kökenli atıştırmalıklar, yerel meyveler ve çeşitli şekerlemelerle birleştirilerek Meksika'nın sokak lezzetlerini oluşturmuştur (Valerino-Perea vd., 2021: 4387).

Yerel Meksika malzemeleri ile İspanyol malzemelerinin birleşimi, Meksika mutfağını bir sentez haline getirerek benzersiz bir kimlik yaratmıştır. Bu etkileşim, Meksika mutfağının kültürel çeşitliliği ve gastronomik zenginliği ile öne çıkmasını sağlamıştır. Günümüzde bile, Meksika mutfağı bu birleşimden kaynaklanan çeşitli ve lezzetli yemeklerle dünya çapında tanınmaktadır.

2.1.2. Meksika Mutfağının Temel Malzemeleri ve Baharatları

Meksika mutfağının zengin ve çeşitli lezzetlerini oluşturan temel malzemeler ve baharatlar, tarih boyunca bu bölgede var olan kültürel etkileşimlerin bir birleşimiyle şekillenmiştir. Bu malzemeler ve baharatlar hem geleneksel hem de modern Meksika mutfağının temelini oluşturarak, bir yandan yerel zenginlikleri yansıtırken diğer yandan kültürel bir mozaik oluşturmaktadır (Arenas-Monreal vd., 2013: 35).



Resim 3. Chili sos (jalapeno, serrano biberi), Tortilla yapımı

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Mısır (Maíz): Meksika mutfağının belki de en temel malzemesi olan mısır, Aztek ve Maya medeniyetlerinin beslenme alışkanlıklarının bir mirasıdır. Mısır, tortilla, tamal ve gorditas gibi temel Meksika yemeklerinin yapımında kullanılmaktadır. Aynı zamanda mısırın farklı türleri, pozole ve esquites gibi çeşitli yemeklerde de kendine yer bulur.

Fasulye (Frijol): Fasulye, protein açısından zengin bir kaynak olup Meksika mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır. Frijolesrefritos (püre fasulye), frijolescharros (baharatlı fasulye) ve frijolesnegros (siyah fasulye) gibi farklı çeşitleriyle birçok yemeğin ana malzemesidir (Ortega vd., 2021: 258).

Biber (Chile): Meksika mutfağının baharatlı karakterini belirleyen biber, çeşitli türleriyle kullanılmaktadır. Jalapeño, poblano, serrano ve ancho gibi biber çeşitleri, salsalar, guacamole ve çeşitli yemeklerin hazırlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, biberin kurutulmuş hali olan chili, mole soslarında ve çeşitli baharat karışımlarında sıkça kullanılmaktadır.

Avokado: Meksika mutfağının vazgeçilmez bir malzemesi olan avokado, guacamole'nin temelini oluşturmaktadır. Aynı zamanda salataların, taco'ların ve birçok yemeğin lezzetini artıran sağlıklı yağlı bir malzemedir (Youssef ve Spence, 2021). Çikolata (Chocolate): Meksika, çikolatanın doğal kaynağı olan kakaoyu yetiştiren ülkelerden biridir. Geleneksel olarak kullanılan çikolata, mole soslarında

ve içeceklerde sıkça görülmektedir. Özellikle Oaxaca bölgesinde üretilen Oaxacan çikolataları, Meksika'nın çikolata geleneğini yansıtmaktadır (Ortega vd., 2021: 258). Baharatlar (Especias): Meksika mutfağında kullanılan baharatlar, genellikle taze ve kurutulmuş otlardan oluşur. Kişniş, kimyon, tane karabiber, kekik ve epazote gibi baharatlar, yemeklere karakteristik lezzetler katmaktadır. Bu temel malzemeler ve baharatlar, Meksika mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini oluşturarak, birçok lezzetin harmonik bir şekilde bir araya geldiği bir gastronomik mirasın temelini atmaktadır. Meksika mutfağı, bu malzemelerin yaratıcı ve çeşitli kullanımıyla dünya genelinde öne çıkan bir mutfak kültürüdür. Meksika mutfağının temel malzemeleri, tarih boyunca Meksika'nın zengin tarım geçmişi ve kültürel çeşitliliği ile birleşerek bu mutfağın karakteristik özelliklerini oluşturmuştur. Mısır, fasulye, avokado ve acı biber, Meksika mutfağının belirgin bir parçası olarak hem geleneksel hem de modern yemeklerde kilit roller oynamaktadır (Schwartz vd., 1996: 1174). Meksika'nın temel tarım ürünlerinden biri olan mısır, Meksika mutfağının vazgeçilmez bir malzemesidir. Aztek ve Maya medeniyetlerinin yaşadığı dönemde başlayan mısır kültürü, günümüzde de hüküm sürmektedir. Tortilla, tamale, tostadas ve gorditas gibi geleneksel Meksika yemeklerinin hazırlanmasında mısırın kullanımı yaygındır. Ayrıca, pozole ve esquites gibi mısır bazlı çorbalar ve atıştırmalıklar, Meksika mutfağının geniş yelpazesini oluşturmaktadır. Mısırın çeşitli kullanım şekilleri, Meksika mutfağının günlük yemeklerinden festival yemeklerine kadar geniş bir yelpazede kendini göstermektedir.

Fasulye, Meksika mutfağının önemli bir protein kaynağıdır ve birçok yemekte temel malzeme olarak kullanılmaktadır. Frijoles refritos (püre fasulye), frijoles negros (siyah fasulye) ve frijolescharros (baharatlı fasulye) gibi çeşitli fasulye türleri, Meksika'nın farklı bölgelerinde farklı şekillerde kullanılmaktadır. Bu fasulye çeşitleri, taco, burrito ve enfrijoladas gibi ikonik Meksika yemeklerinin lezzetini zenginleştirmektedir. Ayrıca, fasulye, mısırla bir araya getirilerek enfes bir kombinasyon yaratır (Orozco-Cirilo vd., 2023). Avokado, Meksika mutfağında hem lezzet hem de besin değeri açısından önemli bir malzemedir. Guacamole, Meksika'nın dünya genelinde ünlü olan ikonik atıştırmalığıdır ve avokadonun ezilerek yapıldığı bu dip sos, taco, nacho ve tortilla cipsi gibi birçok yemekte kullanılmaktadır. Ayrıca, salataların, sandviçlerin ve yemeklerin yanında garnitür olarak avokado sıkça tercih edilmektedir. Meksika mutfağının sağlıklı ve doyurucu

bir unsuru olarak avokado, yemeklere kremamsı bir dokunuş ve zengin bir lezzet katmaktadır.

Acı biber, Meksika mutfağının baharatlı ve aromatik karakterini belirleyen önemli bir malzemedir. Jalapeño, serrano, poblano, habanero gibi farklı türlerdeki biberler, salsalar, guacamole, taco sosları ve birçok yemek tarifinde kullanılmaktadır. Meksika mutfağının çeşitliliği, biberlerin farklı pişirme yöntemleriyle birleşerek yemeklere derinlik ve karmaşıklık katmaktadır. Acı biberler aynı zamanda Meksika'nın sokak lezzetlerinde, taze ve kurutulmuş halde, yoğun bir şekilde kullanılmaktadır (Terán vd., 2002: 92).

Meksika mutfağı, geleneksel soslarında kullanılan benzersiz baharat karışımları ile ünlüdür. Bu soslardan biri olan Mole, özel bir hazırlık sürecine ve karakteristik baharat kombinasyonlarına sahiptir. Mole sosu, özgün lezzet profiliyle Meksika mutfağının zenginliğini yansıtarak, yemeklere derinlik ve karmaşıklık katmaktadır (Martínez vd., 2021: 405).

Mole sosunun en dikkat çekici özelliği, içinde çikolata barındırmasıdır. Geleneksel olarak çikolata, mole sosuna zenginlik ve yoğunluk katmak amacıyla kullanılmaktadır. Bu, sosun hem tatlı hem de tuzlu notalara sahip olmasını sağlamaktadır. Mole sosunun baharatlı karakterini belirleyen önemli bir malzeme olan acı biber, çeşitli türlerde kullanılabilmektedir. Özellikle ancho ve pasilla chile gibi kuru acı biber türleri, sosun acılığını dengeleyerek ona özgün bir tat katmaktadır (Juárez-Barrientos vd., 2017: 12).

Tarçın, mole sosuna tatlı bir dokunuş katmakta ve çikolata ile mükemmel bir uyum içindedir. Baharatın sıcak ve tatlı notası, sosun derinlemesine ve sürükleyici bir lezzet profiline katkıda bulunmaktadır. Tane karabiber, sosun içindeki baharatlar arasında önemli bir rol oynamaktadır. Öğütülmüş karabiberin aksine, tane karabiber mole sosuna daha hafif ve kompleks bir acılık katmaktadır. Mole sosu, içerdiği çeşitli baharatlar sayesinde derinlemesine bir tat profiline sahiptir. Acı biberin baharatlı, çikolatanın tatlı ve kişnişin taze notaları, bir araya gelerek lezzetli bir uyum oluşturmaktadır (Martinez-Herrera vd., 2004: 185).

Meksika mutfağı, zengin tarım toprakları, uzun sahil şeridi ve kültürel çeşitliliğin birleşimiyle birçok çeşitli malzemeyi içermektedir. Bu malzemeler,

Meksika mutfağını benzersiz ve çeşitli kılan, taze ve lezzetli yemeklerin temelini oluşturan unsurlardır (Smith vd., 2016: 841). Meksika mutfağı, taze sebzelerin geniş bir yelpazesini içermektedir. Soğan, sarımsak, domates, biber, patlıcan, kabak, mısır ve avokado gibi sebzeler, birçok Meksika yemeğinde temel bileşenlerdir. Bu sebzeler, çiğ olarak tüketilebileceği gibi, soteleme, közleme veya kaynatma gibi çeşitli pişirme yöntemleriyle de kullanılmaktadır. Özellikle salsa ve guacamole gibi soslarda taze sebzelerin kullanımı, Meksika mutfağının taze ve canlı lezzetini vurgulamaktadır. Meksika'nın sahil bölgeleri, taze deniz ürünleriyle doludur ve bu da deniz mahsullerinin Meksika mutfağında önemli bir yer tutmasına neden olur. Balık, karides, midye, istiridye ve kalamar gibi deniz ürünleri, ceviche, taco de pescado (balık taco) ve ahtapot yemekleri gibi popüler Meksika deniz ürünü yemeklerinde sıkça kullanılmaktadır. Deniz mahsulleri, Meksika mutfağına karakteristik bir tazelik ve lezzet katmaktadır (Cauich vd., 2021: 153).

Meksika mutfağı, çeşitli et türlerini kullanarak zengin ve doyurucu yemekler sağlamaktadır. Rind eti (carne de res), tavuk (pollo), domuz eti (cerdo) ve kuzu eti (cordero) gibi çeşitli et türleri, Meksika'nın farklı bölgelerinde farklı pişirme yöntemleri ve baharatlamalarla kullanılmaktadır. Barbacoa (pitte pişirilen et), carnitas (kızartılmış domuz eti) ve birçok türde taco, et bazlı Meksika yemeklerinin öne çıkan örnekleridir. Meksika mutfağı, çeşitli peynir çeşitlerini içermekte ve bu peynirler, yemeklere özgün lezzetler katmaktadır. Quesofresco (taze beyaz peynir), quesoañejo (yaşlı peynir), quesocotija (tuzlu peynir) gibi Meksika peynirleri, taco, enchilada, quesadilla gibi yemeklerde kullanılmaktadır. Ayrıca, Oaxaca peyniri gibi elastik ve tel tel ayrılan peynirler, Meksika mutfağının özgün lezzet profiline katkıda bulunmaktadır. Bu malzemelerin çeşitliliği, Meksika mutfağının bölgesel ve kültürel çeşitliliğini yansıtarak, geleneksel tariflerin yanı sıra modern yemeklerde de kendine yer bulmasını sağlamaktadır. Meksika mutfağı, bu çeşitlilik sayesinde dünya genelinde popülerliğini sürdürür, aynı zamanda geleneksel ve yenilikçi yaklaşımları bir araya getirerek lezzetli ve eşsiz yemekler sağlamaktadır (Chen vd., 2023).

2.2. Meksika Mutfağının Yemek Çeşitliliği ve Sunum Tarzları

Meksika mutfağı, geniş bir yemek çeşitliliği ve özgün sunum tarzlarıyla dünya genelinde tanınan bir zenginliğe sahiptir. Bu bölümde, Meksika mutfağının belirgin yemek çeşitleri ve bunların nasıl sunulduğuna dair akademik bir açıklama

sunulmuştur. Meksika'nın simgesi haline gelmiş olan taco, çeşitli içerikleri ve sunum tarzlarıyla öne çıkmaktadır. Meksika'nın farklı bölgelerinde çeşitlenen taco türleri, mısır veya buğday tortillasına sarılarak servis edilmektedir. Sokak satıcılarından restoranlara kadar geniş bir yelpazede bulunan taco çeşitleri, salsalar, marinalar ve taze sebzelerle zenginleştirilerek lezzetlenir. Taco, genellikle renkli ve görsel olarak çekici bir sunumla servis edilmekte, bu da Meksika mutfağının estetik anlayışını yansıtmaktadır (Taillie vd., 2015: 2570).

Enchilada, diğer bir popüler Meksika yemeği olarak öne çıkmaktadır. Geleneksel olarak mısır tortillas ile hazırlanan enchiladas, genellikle tavuk, et veya fasulye gibi içeriklerle doldurulur. Ardından, özel soslar ve peynirle kaplanarak fırınlanır. Enchiladas'ın sunumu, renkli soslar ve taze otlarla süslenmiş olarak gerçekleştirilir, bu da yemeğin görsel çekiciliğini artırmaktadır. Guacamole, Meksika mutfağının vazgeçilmez bir yan ürünüdür ve genellikle avokado, soğan, domates, taze limon suyu ve baharatlar kullanılarak yapılmaktadır. Guacamole'nin sunumu, genellikle taze çıtır tortilla cipsi veya taco kabukları ile birlikte yapılarak, yenilikçi ve ilgi çekici bir hale getirilir. Bu, Meksika mutfağının sosyal paylaşım kültürünü vurgulamaktadır. Meksika mutfağı, baharatlı ve acı tatlarıyla da öne çıkmaktadır. Yemeklerde kullanılan karakteristik baharatlar arasında kimyon, acı biber çeşitleri, kişniş ve tarçın bulunmaktadır. Mole sosu gibi özel soslar, bu baharatları bir araya getirerek yemeklere derin ve karmaşık bir lezzet katmaktadır. Meksika mutfağının baharatlı lezzetleri, genellikle renkli ve çeşitli garnitürlerle birleştirilerek görsel bir şölen sağlamaktadır (Rosado vd., 2005: 465).

Sunum tarzları, geleneksel Meksika sofra düzeninden modern restoranlardaki özel tekniklere kadar geniş bir yelpazede değişiklik göstermektedir. Renkli tabaklar, taze otların kullanımı ve yemeklerin sanatsal düzenlemeleri, Meksika mutfağının estetik değerini vurgulamaktadır. Özellikle street food kültürünün etkisiyle, sokak satıcılarının sunduğu yemekler basit ama lezzet dolu bir sunumla dikkat çekmektedir (Rodríguez-Miranda vd., 2012: 2297). Meksika mutfağının yemek çeşitliliği ve sunum tarzları, hem geleneksel hem de modern anlayışları bir araya getirerek lezzetli bir deneyim sağlamaktadır. Bu, Meksika'nın zengin kültürel geçmişi ve coğrafi çeşitliliğinin bir yansıması olarak değerlendirilebilmektedir.

2.2.1. Taco



Resim 4. Taco Yapımı

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Tacoun kökenleri, Meksika'nın yerli halklarına, özellikle de Aztek ve Maya medeniyetlerine dayanmaktadır. İlk zamanlarda, Meksika'da mısırın temel bir besin kaynağı olması nedeniyle, mısır tortillası üzerine sarılarak servis edilen basit bir yiyecek olarak ortaya çıkmıştır. Zaman içinde, bu geleneksel Meksika yemeği, İspanyol işgali sırasında Avrupa'dan getirilen yeni malzemeler ve pişirme teknikleri ile zenginleşmiş ve evrimleşmiştir (Ortega vd., 2016: 2209). Taconun temel bileşeni, mısır veya buğday unundan yapılan tortilladır. Genellikle elde açılarak veya özel makinelerle hazırlanan tortillalar, çeşitli içeriklerle doldurularak yapılmaktadır. Doldurma malzemeleri arasında et (tavuk, dana, domuz eti), fasulye, peynir, guacamole, salsa ve taze otlar bulunabilmektedir. Bu malzemeler, hem protein hem de vitamin çeşitliliği sağlayarak, tacoyu besleyici bir yemek haline getirmektedir. Taco, Meksika'da sadece bir yemek türü değil, aynı zamanda bir sosyal etkileşim aracıdır. Sokak satıcılarından restoranlara, ev partilerinden festival alanlarına kadar her yerde bulunan taco, insanları bir araya getiren ve paylaşımı teşvik eden bir yemek kültürünün parçasıdır. Aileler ve arkadaşlar, genellikle taco yapma etkinlikleri düzenleyerek bir araya gelir ve bu sosyal ritüel, Meksika'nın yemek kültürünün önemli bir bileşeni haline gelmiştir (Jansen vd., 2020). Taco, Meksika mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini temsil eden ikonik bir yemektir. Hem tarihsel bir perspektiften hem de güncel bir gastronomik deneyim açısından taco, Meksika kültürünün önemli bir yönünü yansıtmaktadır. Taco al pastor, Meksika mutfağının önemli bir ikonu olup, Orta Amerika'da özellikle popülerdir. Bu taco türü, genellikle marine edilmiş dana eti kullanılarak hazırlanır. Döner kebabı andıran bir pişirme yöntemiyle hazırlanan et, ince dilimlenir ve mısır tortillasına sarılarak servis edilmektedir. Taze ananas, soğan, taze kişniş ve salsa ile bir araya getirilir.Taco de

carnitas, genellikle domuz eti kullanılarak yapılan bir taco türüdür. Domuz eti genellikle uzun süreli pişirme işleminden geçirilir, bu da etin lezzetini derinleştirir ve yumuşak bir dokuya sahip olmasını sağlamaktadır. Tortillaya sarılarak servis edilen carnitas, genellikle taze lime suyu, salsa verde ve doğranmış soğan ile birlikte sunulmaktadır (Ge vd., 1997: 1290).

Deniz ürünleri sevenler için ideal olan taco de pescado, genellikle ızgara veya kızarmış balık içermektedir. Balık genellikle baharatlarla marine edilmekte ve ardından tortillaya sarılarak servis edilmektedir. Bu tür taco, taze sebzeler, guacamole ve beyaz lahana salatası ile tamamlanabilmektedir. Taco de barbacoa, genellikle dana veya kuzu eti kullanılarak hazırlanan bir başka popüler taco türüdür. Barbacoa, geleneksel olarak yere gömülü bir çukurda uzun süreli pişirilen et anlamına gelmektedir. Pişirildikten sonra et, tortillaya sarılarak servis edilmekte ve genellikle taze soğan, salsa ve lime suyu ile tamamlanır (Johansen vd., 2020: 287).

Vejetaryen bir seçenek olarak öne çıkan taco de nopalitos, kaktüs yapraklarından yapılmaktadır. Bu taco türü, genellikle kaktüs yapraklarının doğranması, pişirilmesi ve ardından tortillaya sarılmasıyla hazırlanır. Nopalitostacou, genellikle salsa, taze lime suyu ve beyaz peynir ile birlikte servis edilmektedir. Her bir taco türü, özgün içerikleri ve pişirme yöntemleriyle Meksika mutfağının zenginliğini yansıtarak, hem geleneksel hem de modern bir tat deneyimi sağlamaktadır. Bu çeşitlilik, Meksika'nın coğrafi ve kültürel çeşitliliğinin bir yansımasıdır (Safari vd., 2016: 293).

Yucatan bölgesi, deniz ürünleri ve Maya kültürü etkileşiminin bir sonucu olarak kendine özgü bir tacogeleneğine sahiptir. Bu bölgede, genellikle achiote adı verilen bir baharat karışımı ile marine edilen tavuk veya domuz eti kullanılarak hazırlanan taco, genellikle "cochinitapibil" adı verilen bir pişirme yöntemiyle yapılmaktadır. Bu pişirme yöntemi, etin banan yaprakları ile sarılması ve yer altında uzun süreli pişirilmesini içermektedir. Tacoun üzerine genellikle soğan, turşu ve avokado eklenir (Safari vd., 2016: 293).

Sinaloa bölgesi, deniz ürünleri ve etin mükemmel bir kombinasyonunu sunan bir tacogeleneğine sahiptir. Sinaloa tacounda sıkça kullanılan içerikler arasında karides, balık, ızgara et ve taze sebzeler bulunmaktadır. "Tacogobernador" adı

verilen bir çeşit, karides, peynir ve sebzelerin birleşimi ile yapılır ve genellikle özel soslarla servis edilmektedir (Penilla vd., 2022: 169)..

Meksika'nın başkenti olan Mexico City, ülkenin her yerinden geleneksel tatların bir araya geldiği bir mutfak merkezidir. Bu bölgede genellikle "al pastor" tarzı taco öne çıkmaktadır. Ancak, farklı mahallelerde farklı varyasyonlar bulunabilmektedir. Örneğin, La Condesa bölgesinde vegantacou popülerdir ve soya eti veya mantar içerebilmektedir (Méndez vd., 2020: 6). Her bir bölgenin kendine özgü iklimi, tarım ürünleri ve kültürel geçmişi, tacoun içeriği ve pişirme yöntemlerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu çeşitlilik, Meksika'nın zengin mutfak kültürünü yansıtarak, her bölgenin kendine özgü tatlarını ve tekniklerini ortaya koymaktadır.

Taco standları, Meksika'nın sokak yemek kültürünün merkezinde yer almaktadır. Bu standlar, genellikle küçük tezgahlar üzerinde hızlı ve taze yiyecekler sunarak, Meksika'nın tarihi ve kültürel bağlamında önemli bir rol oynamıştır. Sokak lezzetleri, özellikle büyük şehirlerde ve yerel pazarlarda, Meksika'nın çeşitli bölgelerinde yoğun bir şekilde bulunmaktadır. Taco standları, aynı zamanda ekonomik birer girişim olarak da işlev görmekte ve birçok aile için geçim kaynağı oluşturmaktadır (Caamaño vd., 2015: 157). Taco standlarında sunulan sokak lezzetleri, genellikle taze ve mevsimlik malzemelerle hazırlanır. Meksika'nın zengin tarım ürünleri, et çeşitliliği ve deniz ürünleri, taco standlarının menülerini çeşitlendirir. Temel malzemeler arasında mısır veya buğday tortillalar, farklı et türleri (dana, tavuk, domuz eti), taze sebzeler (soğan, biber, domates), baharatlar (kimyon, acı biber) ve özel soslar bulunmaktadır. Taco standları, geniş bir sokak lezzeti yelpazesi sağlamaktadır. "Taco al pastor" gibi geleneksel taco çeşitleri, döner kebaba benzer şekilde dikey bir ızgarada pişirilen et ile yapılmaktadır. Diğer bir popüler seçenek olan "taco de carnitas", uzun süreli pişirme sürecinden geçirilen domuz etini içermektedir. Ayrıca, deniz ürünleri severler için "taco de pescado" veya "taco de camarones" gibi balık ve karides içeren seçenekler de mevcuttur (Galicia-González vd., 2010: 191). Taco standlarındaki sokak lezzetleri, Meksika'nın mutfak mirasını yaşatan ve sokaklarda yaşayan bir kültürü temsil etmektedir. Bu standlar, hem yerel halka hem de turistlere, otantik Meksika lezzetlerini keşfetme

imkanıvererek, ülkenin zengin mutfak geleneğini sürdürülebilir hale getirmektedir (Hernández-Luna ve Huelsz, 2008: 3622).

2.2.2. Enchilada

Enchilada, Meksika mutfağının zengin tarihinde derin köklere sahiptir. Kelime anlamıyla "soslu" veya "baharatlı" anlamına gelen "enchilada", ismini içerdiği sos ve baharatlarından almaktadır. Bu lezzetli yemek, geleneksel olarak Aztek ve Maya kültürlerine dayanmaktadır. Mısırın yaygın olarak kullanıldığı bu dönemlerde, tortillaların içine çeşitli malzemeler sarmak, günlük beslenme alışkanlıklarının bir parçası haline gelmiştir (Valerino-Perea vd., 2021: 4387). Enchiladasın temel hazırlık adımı, tortillaların genellikle hafifçe ısıtılarak esnek hale getirilmesidir. Ardından, iç malzemelerle doldurulurlar. İç malzemeler arasında genellikle tavuk, dana eti, peynir, fasulye veya sebzeler bulunabilmektedir. Her bölgenin kendine özgü tatlarına göre iç malzeme kombinasyonları değişebilmektedir. Enchiladas, genellikle baharatlı bir sosla kaplanarak fırında veya tavada pişirilmektedir. Meksika'nın farklı bölgelerinde, enchiladasın çeşitli varyasyonları bulunmaktadır. Örneğin, "enchiladasverdes" adı verilen yeşil soslu enchiladas, yeşil biber, kişniş ve diğer taze malzemeler içeren bir sostan oluşur. "Enchiladas rojas" ise kırmızı biber bazlı bir sos içermekte ve genellikle daha baharatlı bir lezzete sahiptir. Bazı bölgelerde, enchiladasın üzerine yoğurt, rendelenmiş peynir veya ince dilimlenmiş soğan eklenerek lezzet zenginleştirilir (Penilla vd., 2022: 169). Enchiladas, Meksika mutfağının sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda kültürel ve sosyal açıdan da önemli bir unsurdur. Bu yemek, aileler arasında paylaşılan, özel günlerde ve kutlamalarda sıkça sofralara taşınan bir lezzettir. Ayrıca, restoranlarda ve taco standlarında da geniş bir şekilde sunulur, Meksika'nın turistik bölgelerinde ve dünya genelinde popüler bir yemek haline gelmiştir. Enchilada, Meksika'nın zengin mutfak kültürünü yansıtan ve birbirinden farklı varyasyonlarıyla lezzet tutkunlarına geniş bir seçenek yelpazesi sunan önemli bir Meksika yemeğidir.

Enchiladas verdes, yeşil biber, kişniş, sarımsak ve yeşil domates içeren özel bir yeşil sos ile hazırlanan bir Meksika klasiğidir. İç malzemeler genellikle tavuk, beyaz peynir veya siyah fasulye olabilmektedir. Tortillalar, genellikle bu sos içinde hafifçe haşlanarak esnek hale getirilir, ardından iç malzemelerle doldurulur ve fırında

pişirilmektedir. Servis edilirken üzerine taze kişniş ve rendelenmiş beyaz peynir eklenerek tamamlanmaktadır (Langan, 1982: 197).

Enchiladasrojas, kırmızı biber sosu kullanılarak hazırlanan ve genellikle baharatlı bir tat profiline sahip olan bir başka popüler enchilada çeşididir. İç malzemeler arasında dana eti, soğan ve sarımsak bulunabilmektedir. Kırmızı biber sosu, genellikle domates, kırmızı biber, soğan ve baharatların bir karışımını içermektedir. Tortillalar, sos içinde hafifçe bekletildikten sonra doldurulur, rulo yapılır ve fırında pişirilmektedir. Enchiladassuizas, İsviçre tarzında hazırlanan ve genellikle tavuk içeren bir tür enchilada çeşididir. Bu tarifte dikkat çeken unsur, yeşil sosun yanı sıra beyaz bir krema sosu kullanılmasıdır. Tavuk, önce baharatlarla marine edilmekte, ardından haşlanır ve iç malzeme olarak kullanılmaktadır. Enchiladas, yeşil sos ve krema sosuyla kaplanarak fırında pişirilmektedir (Strum, 1986: 54).

Mole sosu, Meksika mutfağının önemli bir öğesi olarak enchilada tariflerinde de sıkça kullanılmaktadır. Mole, çikolata, baharatlar, biber ve diğer özel malzemelerin bir karışımını içermektedir. Enchiladas de mole, genellikle tavuk içermekte ve bu yoğun sos ile kaplanarak fırında pişirilmektedir. Servis edilirken genellikle susam tohumları veya taze kişnişle süslenmektedir (Saucedo-Molina vd., 2015: 1082). Geleneksel enchilada tarifleri, Meksika'nın kültürel ve bölgesel çeşitliliğini yansıtarak, her birinin kendine özgü lezzet profillerini ortaya koyar. Bu tarifler, aileler arasında kuşaktan kuşağa aktarılarak, Meksika mutfağının zengin mirasını sürdürmeye devam etmektedir. Mole sosu, kompleks bir yapıya sahip olan ve Meksika mutfağının en ünlü soslarından biri olan bir sostur. İçinde çikolata, biber, baharatlar, tohumlar ve bazen meyveler gibi birçok farklı malzeme bulunmaktadır. Mole sosu, genellikle tavuk enchiladalarda kullanılmakta ve yoğun, zengin bir lezzet profiline sahiptir. Farklı bölgelerde ve ailelerde, mole sosunun özel tarifleri ve varyasyonları bulunabilmektedir.

Salsa roja, kırmızı biber, domates, soğan, sarımsak ve baharatların birleşiminden oluşan baharatlı bir kırmızı sos çeşididir. Bu sos, enchiladaların üzerine dökülerek veya iç malzemesine eklenerek kullanılmaktadır. Salsa roja, acılığı ve tazelik hissi ile bilinir ve Meksika mutfağındaki birçok yemekte kullanılan yaygın bir sostur (Pardo-Buitimea vd., 2012: 114).

Salsa verde, yeşil biber, yeşil domates, kişniş ve diğer taze malzemelerin karışımıyla hazırlanan bir yeşil sos çeşididir. Bu sos, tavuk veya deniz ürünleri enchiladalarla eşleştirilir. Salsa verde, taze ve hafif bir lezzet profiline sahiptir ve Meksika'nın farklı bölgelerinde farklı malzemelerle çeşitlenebilmektedir. Özel olarak enchilada tarifleri için hazırlanan enchilada sosu, genellikle domates bazlı olup içinde biber, soğan, sarımsak ve baharatlar bulunmaktadır. Bu sos, enchiladaların iç malzemesine eklenerek veya üzerine dökülerek kullanılmaktadır. Enchilada sosu, tatlılık, ekşi ve baharatlı notaları bir araya getirerek karakteristik bir lezzet profili sağlamaktadır (Sánchez-Pimienta vd., 2021: 1).

Chipotle sosu, jalapeño biberin kurutulmuş ve fümeleştirilmiş halinden yapılan bir sostur. Bu sos, karakteristik hafif dumanlı ve baharatlı lezzetiyle bilinir. Chipotle sosu, özellikle etli enchiladaların yanı sıra fasulye veya sebzeli çeşitlerde kullanılmaktadır. Her biri kendine özgü lezzet profillerine sahip olan bu enchilada sosları, Meksika mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini vurgulamaktadır. Farklı bölgelerde ve aileler arasında özel tariflerle çeşitlenen soslar, Meksika mutfağının dinamik ve geleneksel yapısını yansıtarak lezzet tutkunlarını 48ezp etmeye devam etmektedir (Gonzalesuriarte, 1981: 149).

Tavuklu enchiladalar, Meksika mutfağında sıkça rastlanan ve genellikle mısır veya buğday tortillalarla hazırlanan popüler bir çeşittir. Tavuk, baharatlar ve bazen sebzelerle marine edilerek iç malzeme olarak kullanılmaktadır. Bu dolgu, genellikle salsa verde veya mole sosu ile tamamlanır ve fırında pişirilmektedir. Tavuklu enchiladalar, Meksika'nın farklı bölgelerinde çeşitli tatlarla öne çıkmaktadır.

Vejetaryen bir seçenek olarak öne çıkan fasulye ve peynir enchiladalar, siyah veya kırmızı fasulye ile peynirin birleşiminden oluşur. Fasulye, içerdiği protein ve lif ile dolgunluk sağlarken, peynir ise ekstra lezzet katmaktadır. Bu içerik genellikle salsa roja veya salsa verde ile tamamlanarak servis edilmektedir. Deniz ürünleri içeren enchiladalar, genellikle karides, ıstakoz veya balık gibi deniz mahsulleri kullanılarak hazırlanır. Deniz ürünlerinin hafif ve taze lezzetleri, enchiladalara özgü baharatlı soslarla harmanlanarak damaklarda unutulmaz bir tat bırakır. Bu çeşit, Meksika'nın sahil bölgelerinde özellikle popülerdir (Strum, 1986: 54).

Vejetaryen ve vegan tercihlerine uygun olan bu enchilada çeşidi, uluslar arası ve ıspanak gibi sebzelerle doldurulur. Baharatlı soslar ve özel baharat karışımları,

sebzelerin doğal lezzetini ön plana çıkarmaktadır. Bu sağlıklı ve hafif seçenek, modern Meksika mutfaklarında tercih edilmektedir. Barbacoa, genellikle dana eti ile yapılan ve baharatlı bir marinasyona sahip olan bir Meksika lezzetidir. Barbacoaenchiladalar, bu baharatlı etin tortillalara sarılarak hazırlanır ve genellikle salsa roja veya mole sosu ile servis edilmektedir. Bu enfes et dolgulu enchiladalar, özellikle et sevenler için ideal bir seçenektir (Langellier vd., 2015: 264).

2.2.3. Guacamole

Guacamole, temel olarak avokado, lime (limon) suyu, tuz, soğan, sarımsak ve kişniş gibi malzemelerin bir araya getirilmesiyle oluşturulan bir sostur. Ancak, bu ana bileşenlere ek olarak biber, domates veya cilantro gibi ek malzemeler de kullanılarak çeşitlendirilebilmektedir. Guacamolenin kökeni, antik Meksika kültürlerine kadar uzanmaktadır. Aztekler, avokadoyu "ahuacatl" olarak adlandırılmış ve bu meyveyi sağlık ve bereket simgesi olarak görmüşlerdir. Guacamole, geleneksel Meksika mutfağının bir parçası olarak yüzyıllardır kullanılan bir tarif olmuştur (Gaytán-González vd., 2019). Guacamole hazırlığı, özenli bir işleme dayanır. Avokadoların olgunluğu, guacamolenin kıvamını ve lezzetini doğrudan etkiler. Genellikle avokadolar çatalla ezilerek veya bir havanda iyice ezilerek püre haline getirilir. Ardından, ince doğranmış soğan, sarımsak, kişniş ve lime suyu eklenir. Bu aşamada, damak zevkine bağlı olarak biber veya domates gibi ek malzemeler de katılabilmektedir. Guacamole, sağlıklı yağlar, lifler, vitaminler ve mineraller bakımından zengin bir içeriğe sahiptir. Avokado, doymamış yağ asitleri ile omega-3 yağ asitlerini içermekte ve kalp sağlığı için faydalıdır. Aynı zamanda C vitamini, E vitamini, B6 vitamini, folat ve potasyum gibi besin öğeleri de içermektedir. Guacamole, Meksika mutfağının geleneksel bir parçası olarak öne çıkmakta ve birçok Meksikalı yemeğinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Taco, enchilada veya nacho gibi yiyeceklerle birlikte servis edilen guacamole, Meksika yemek kültürünün ayrılmaz bir unsuru olarak kabul edilmektedir. Aynı zamanda dünya genelinde popülerliğini arttırarak Meksika mutfağını uluslar arası alanda temsil eden lezzetli bir ikon haline gelmiştir (Awad vd., 1986: 1332). Guacamole, özgün lezzeti ve sağlıklı içeriğiyle hem geleneksel Meksika sofralarında hem de uluslar arası mutfaklarda vazgeçilmez bir tat sunmaya devam etmektedir. Guacamole'nin temelinde yer alan malzemeleri özenle seçmek önemlidir. İlk olarak,

olgun avokadolar seçilmeli ve kesilerek çekirdekleri çıkarılmalıdır. Avokado, bir kaseye alındıktan sonra çatalla iyice ezilir. Limon veya lime suyu, avokadonun kararmasını önlerken taze bir aroma katmak için eklenir. Ezilmiş avokadoya ince doğranmış soğan, sarımsak ve kişniş eklenir. Bu aromatik malzemeler, guacamole'nin karakteristik lezzetini oluşturmaktadır. İsteğe bağlı olarak jalapeño biber de eklenerek sosun acılığı kişisel tercihlere göre ayarlanabilmektedir (Schwartz vd., 1995: 624).

Temel guacamole tarifinde tuz, guacamole'nin lezzetini dengelemek için eklenir. Tuzun yanı sıra, damak zevkine göre karabiber veya diğer baharatlar da kullanılabilmektedir. Bu adım, guacamole'nin tuzlu, baharatlı ve aromatik bir dengede olmasını sağlamaktadır. Temel tarife ek olarak, guacamole çeşitlendirilebilmektedir. Örneğin, doğranmış domates veya ekstra baharatlar ekleyerek kişisel tercihlere göre özelleştirilebilmektedir. Bu, guacamole'nin farklı lezzet profillerini denemek isteyenler için ideal bir fırsattır. Tüm malzemeler iyice karıştırılmalıdır. Bu, guacamolenin homojen bir kıvam ve lezzet elde etmesini sağlamaktadır. Avokadoların pürüzsüz ve kremsi bir dokuya ulaşması önemlidir. Guacamole, taze doğranmış sebzeler, nacho cipsleri veya taco ile birlikte servis edilebilmektedir. Güzel bir sunum için üzerine birkaç taze kişniş yaprağı eklemek estetik bir dokunuş sağlamaktadır (Pensamiento-Niño vd., 2019: 763).

Farklı çeşitteki guacamoleler şu şekildedir:

1. Fırınlanmış Salsa Guacamole: Bu versiyon, geleneksel guacamole'ye ek olarak fırınlanmış salsa içermektedir. Domates, soğan, biber ve sarımsak gibi malzemeler fırında hafifçe kavrulur ve ardından ezilmiş avokadoya eklenir. Fırınlanmış salsa, guacamole'ye derin ve kavrulmuş bir lezzet katarken, aynı zamanda farklı bir dokuya sahip olmasını sağlamaktadır.

2. Mangolu Guacamole: Mangolu guacamole, tatlı ve ekzotik bir twist eklemek amacıyla taze mango dilimlerinin guacamole'ye eklenmesiyle oluşturulur. Bu versiyon, tatlı ve tuzlu dengesini mükemmel bir şekilde sağlamakta ve mangonun meyvemsi lezzeti, guacamole'ye benzersiz bir tazelik katmaktadır.

3. Yaban Turpu ve Yoğurtlu Guacamole: Yaban turpu ve yoğurtlu guacamole, geleneksel tarife ek olarak ince doğranmış yaban turpu ve yoğurt

içermektedir. Bu versiyon, guacamole'nin kremamsı kıvamını artırırken, yaban turpu da taze ve hafif acılık eklemektedir. Yoğurt ise sosun daha hafif ve ferah olmasını sağlamaktadır.

4. Acılı Guacamole: Acılı guacamole, jalapeño biberleri, acı sos veya öğütülmüş kırmızı biber içererek guacamole'ye baharatlı bir dokunuş eklemektedir. Bu versiyon, baharat sevenler için idealdir ve acılığın avokado ile mükemmel bir uyumu yakalamasına olanak tanımaktadır.

5. Çilek ve Nane Guacamole: Çilek ve nane, guacamole'ye tatlılık ve tazelik katan özel bir versiyon oluşturmaktadır. Çileklerin tatlılığı, avokadonun kremamsı dokusu ile harika bir denge sağlarken, taze nane guacamole'ye ferah bir aroma katmaktadır.

Bu farklı guacamole versiyonları, Meksika mutfağının çeşitliliğini yansıtarak gastronomi dünyasında öne çıkan alternatifler arasında yer almaktadır. Geleneksel guacamole tarifini çeşitlendirmek, yaratıcılığı teşvik etmekte ve damak zevkine uygun olanı bulmanıza olanak tanımaktadır (Gaytán-González vd., 2020). Guacamole'nin en yaygın kullanım alanlarından biri, Meksika mutfağının sembolü haline gelmiş olan tacolar ve fajitalardır. Taco içerisine ya da fajita üzerine sürülen guacamole, bu lezzetli atıştırmalıklara zengin bir kremamsı ve lezzetli bir dokunuş katmaktadır. Guacamole, nacho cips ve quesadillalar ile de sıkça eşleştirilir. Nacho cipsleri üzerine dökülen guacamole, çıtır çıtır cipsin tuzlu tadıyla mükemmel bir denge oluştururken, quesadillaların içine eklenen guacamole, bu peynirli lezzet bombasına hafiflik ve tazelik katmaktadır.

Meksika'nın meşhur burrito ve chimichanga gibi dolma tarzı yemeklerinde guacamole, içerisindeki et, pirinç, fasulye ve sebzelerle muazzam bir uyum içerisindedir. Bu yemeklerde guacamole, lezzetin dengesini sağlayarak her lokmaya zenginlik katmaktadır (Ekeocha vd., 2010: 98).

Meksika salataları, genellikle taze sebzeler, fasulye ve mısır içermektedir. Guacamole, bu salatalarda kullanılarak, salatanın besleyici değerini artırmakta ve taze sebzelerin lezzetini tamamlamaktadır (Villegas vd., 2022).

Guacamole'nin Meksika mutfağı dışında da kullanıldığı alanlardan biri, burger ve sandviçlerdir. Burgerlerin üzerine sürülen guacamole, etin lezzetini tamamlarken,

sandviçlere eklenen guacamole, ferahlatıcı bir sos katmanı oluşturmaktadır. Guacamole, genellikle bir dip sos olarak da kullanılmaktadır. Özellikle parti ve etkinliklerde nacho cips, sebze çubukları veya tortilla cips ile servis edilen guacamole, soslu atıştırmalıkların vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir (Baidoo vd., 2022: 14). Guacamole'nin bu geniş yelpazede kullanımı, Meksika mutfağının çok yönlülüğünü ve lezzet zenginliğini vurgulamaktadır. Geleneksel Meksika yemeklerinden modern tatlılara kadar geniş bir yelpazede kullanılan guacamole, besleyici ve lezzetli bir katkı sunarak birçok yemeğe özgün bir tat katmaktadır (Mejia, 2014: 425).

2.2.4. Popüler Meksika Yemekleri

Meksika mutfağı, zengin tarihinden ve kültürel mirasından beslenerek dünya genelinde tanınan çeşitli lezzetleri bünyesinde barındırmaktadır. Pozole, Meksika mutfağının geleneksel bir çorba yemeğidir. Genellikle mısır, et (genellikle tavuk veya domuz eti) ve çeşitli baharatlar içermektedir. Özel günlerde ve kutlamalarda sıklıkla tüketilen pozole, özellikle hominy mısırının kullanımıyla karakterizedir. Mole Poblano'nun kökenleri, Meksika'nın Puebla bölgesine dayanmaktadır. Geleneksel olarak, bu özel sos, yerel kültürün bir ürünü olarak 17. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Mole Poblano'nun içeriği ve yapılış şekli, yerel geleneksel Meksika malzemeleriyle İspanyol etkileşiminin bir birleşimi olarak ortaya çıkmıştır (Villegas vd., 2022).

Mole Poblano'nun temelini, çeşitli biber türleri, çikolata, yer fıstığı, susam tohumları ve diğer baharatlar içeren özel bir sos oluşturmaktadır. Sos, genellikle tavuk veya hindisi içeren ana yemeklerle servis edilmektedir. Hazırlık süreci oldukça zaman alıcıdır ve geleneksel olarak elde taş değirmenlerde öğütülen malzemelerle yapılmaktadır. Mole Poblano, Meksika mutfağının kültürel zenginliğini ve tarihini temsil eden bir ikon olarak kabul edilmektedir. Özellikle özel günlerde ve kutlamalarda tüketilen bu yemek, Meksika'nın tarihine, mitolojisine ve geleneklerine olan derin bağlılığını yansıtarak bir tür kültürel miras olarak kabul edilmektedir (Ortega vd., 2021: 258). Mole Poblano'nun lezzet profili oldukça karmaşıktır. Biberlerin baharatlı tadı, çikolatanın hafif tatlılığı ve yer fıstığı ile susamın dokusu, yemeğin zengin ve dengeli bir lezzet bütünlüğüne sahip olmasını sağlamaktadır. Bu sos, aynı zamanda çeşitli baharatlar ve malzemelerin harmonik bir birleşimini

sunarak damakta unutulmaz bir izlenim bırakır. Geleneksel Mole Poblano tarifine sadık kalan şeflerin yanı sıra, modern şefler de kendi yorumlarını ekleyerek bu eşsiz yemeği günümüz gastronomi sahnesinde canlı tutmaktadır. Farklı biber türleri, çikolata çeşitleri ve diğer özel malzemeler, Mole Poblano'nun modernleşmiş versiyonlarını ortaya çıkarmaktadır (Hammons vd., 2021). Mole Poblano, Meksika'nın tarihini ve kültürünü damaklarda taşıyan bir simge olarak öne çıkmaktadır. Bu yemek, Meksika mutfağının karmaşıklığını ve çeşitliliğini kutlayarak, gastronomi dünyasında saygın bir konuma sahiptir ve geleneksel Meksika yemekleri arasında büyük bir öneme sahiptir.

Tamal, Meksika'nın vazgeçilmez atıştırmalıklarından biridir. Mısır unu hamuru içinde çeşitli malzemelerle doldurulup yapılmaktadır. Ardından, genellikle muz yaprağı ile sarılarak buharla pişirilmektedir. Tamal, özel günlerde ve aile toplantılarında sıkça karşılaşılan bir lezzettir. Tamal'ın kökenleri, Meksika'nın yerli Aztek ve Maya kültürlerine dayanmaktadır. Geleneksel olarak, Tamal, özellikle özel günlerde ve kutlamalarda yapılan bir yemektir. Aztek ve Maya medeniyetlerinin tarım uygulamaları, mısırın kullanımı ve buğdayın yerel tatlarla birleşimi, Tamal'in temelini oluşturmuştur (Ortega vd., 2021: 258). Tamal'in temel malzemeleri arasında mısır unu, su, tuz ve bazen yağ bulunmaktadır. Bu malzemeler, hamurun hazırlanmasında kullanılmaktadır. İç malzeme olarak genellikle tavuk, domuz eti, acı biber, salsa veya çeşitli dolgular tercih edilmektedir. Hazırlanan hamur, mısır yaprağı veya mısır saplarıyla sarılarak geleneksel bir şekilde paketlenir ve ardından buhar veya haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Tamal, Meksika kültüründe özel günlerde ve toplu kutlamalarda tüketilen bir yemek olarak öne çıkmaktadır. Özellikle Día de la Candelaria ve Día de Muertos gibi geleneksel festivallerde sofraları süsleyen bu lezzetli yemek, aynı zamanda aile birliği ve topluluk etkinliklerinin bir parçası olarak da görülmektedir. Tamal'ın lezzet profili, mısır hamurunun hafif tatlılığı, iç malzemenin baharatlı ve aromatik dokusu ile zengin bir denge oluşturmaktadır. Pişirme yöntemine bağlı olarak, hamurun elastik yapısı ve iç malzemenin özleri, her lokmada geleneksel bir Meksika tat deneyimi sağlamaktadır. Geleneksel Tamal tarifine sadık kalanlar yanında, modern şefler de kendi yorumlarını ekleyerek bu geleneksel yemeği günümüzde canlı tutmaktadır. Farklı iç malzemeler, özel soslar veya farklı pişirme yöntemleri, Tamal'ın modernleşmiş versiyonlarını ortaya çıkarmaktadır (Ko vd., 2014). Tamal, Meksika mutfağının zengin ve çeşitli yemek

kültürünü temsil eden önemli bir lezzettir. Geleneksel hazırlığı, yerel malzemelerin kullanımı ve kültürel önemi ile Tamale, Meksika'nın tarihini ve toplumsal bağlarını yemekler aracılığıyla kutlamaktadır.

Chiles en Nogada, Meksika'nın bağımsızlık günlerinde sıkça tüketilen özel bir yemektir. Yeşil biberler içerisinde kıyma et ve meyve dolgusuyla hazırlanan bu yemek, beyaz ceviz sosu ve nar taneleriyle servis edilmektedir. Renkli ve zengin bir görünüme sahiptir. Chiles en Nogada'nın kökenleri, Meksika'nın bağımsızlık günlerine dayanmaktadır. Guadalupe şehrindeki Agustín de Iturbide'nin ev sahibi Agustinas rahibeleri tarafından ortaya çıkarılan bu yemek, bağımsızlık savaşının lideri Agustín de Iturbide'ye ithaf edilmiştir (Schwartz vd., 1996: 1174). Geleneksel olarak, Chiles en Nogada, Meksika'nın bağımsızlık günleri olan 15-16 Eylül tarihlerinde özel olarak hazırlanır ve tüketilir. Chiles en Nogada'nın temelini, poblano biberleri içerisindeki bir dolum oluşturmaktadır. Bu biberler genellikle dana kıyması, öğütülmüş badem, kuru meyve ve çeşitli baharatlarla harmanlanarak doldurulur. Daha sonra, beyaz ceviz sosu ve nar taneleriyle kaplanarak servis edilmektedir. Yemeğin beyaz, yeşil ve kırmızı renkleri, Meksika bayrağının renklerini temsil etmektedir (Duffey vd., 2014: 1843). Chiles en Nogada, Meksika'nın bağımsızlık günlerinin yanı sıra özel günlerde ve kutlamalarda önemli bir yemek olarak kabul edilmektedir. Meksika mutfağının zenginliği ve çeşitliliği içinde bu yemek, geleneksel el sanatları, müzik ve dans ile birleşerek bir şenlik atmosferi yaratır. Aynı zamanda, Chiles en Nogada, Meksika'nın tarihine olan bağlılığını ve ulusal gururunu simgelemektedir (Schwartz vd., 1996: 1174).

Chiles en Nogada, dengeli bir lezzet profiline sahiptir. Poblano biberlerinin hafif acılığı, dana eti ve bademin zenginliği, beyaz ceviz sosunun yumuşaklığı ve nar tanelerinin taze asidik dokusu, yemeğin karmaşıklığını oluşturmaktadır. Bu özel kombinasyon, Meksika mutfağının sofistike ve zarif yönlerini yansıtarak damak zevkini tatmin etmektedir. Geleneksel Chiles en Nogada tarifine sadık kalan şeflerin yanı sıra, modern şefler de kendi yorumlarını ekleyerek bu klasik yemeği yeniden tasarlamaktadır. Farklı iç malzemeler, sos varyasyonları ve sunum teknikleri, bu geleneksel yemeği günümüz gastronomi sahnesinde canlı tutmaktadır. Chiles en Nogada, Meksika mutfağının tarihini, kültürünü ve geleneklerini yansıtan özel bir lezzet olarak öne çıkmaktadır. Her bir bileşeni özenle seçilen bu yemek, Meksika'nın

zengin kültürel mirasını kutlamak ve bu mirası gelecek nesillere aktarmak amacıyla hazırlanmış bir gastronomik başyapıttır (Fung ve Román, 2000).

Mole, karmaşık bir sos olan ve genellikle tavuk veya hindi ile servis edilen bir Meksika yemeğidir. Çikolata, biber, badem, tahin ve baharatların karışımını içeren mole sosu, Meksika mutfağının özgün lezzetlerinden biridir ve farklı bölgelerde çeşitli varyasyonlar içerebilmektedir. Ceviche, genellikle deniz ürünleri içeren bir deniz ürünü salatasıdır. Lime suyu ve baharatlarla marine edilen çiğ balık veya karides, soğan, biber ve taze otlarla karıştırılarak hazırlanır. Meksika'nın sahil bölgelerinde tüketilen bir tada sahiptir (Valerino-Perea vd., 2021: 4387). Ceviche, Meksika mutfağının öne çıkan ve sağlıklı deniz ürünlerini içeren geleneksel bir yemektir. Ceviche, taze balık veya deniz ürünlerinin lime suyu veya limon suyu ile marine edilerek pişirildiği bir teknikle hazırlanan eski bir yemek tarzıdır. Bu teknik, çeşitli Latin Amerika ülkelerine özgüdür, ancak özellikle Meksika'da popülerlik kazanmıştır. Ceviche'nin kökenleri, Meksika'nın sahil bölgelerine dayanmaktadır ve deniz ürünlerinin bolluğuyla bağlantılıdır (Piernas ve Popkin, 2011: 1324). Ceviche'nin temel malzemeleri arasında genellikle çiğ balık (örneğin levrek veya karides), lime suyu, limon suyu, soğan, biber, taze kişniş ve domates bulunmaktadır. Bu malzemeler, balığın asidik sıvılarla marine edilerek pişirilmesiyle hazırlanan bir tür salata formunu almaktadır. Marine işlemi, balığın beyazlaşmasına ve dokusunun değişmesine neden olarak, lezzetli ve ferahlatıcı bir yemek ortaya çıkarmaktadır.

Meksika'nın çeşitli bölgelerinde ceviche, yöresel malzemeler ve kültürel etkileşimlere bağlı olarak farklılıklar gösterebilmektedir. Örneğin, kıyı şehirlerinde daha fazla deniz ürünü kullanılırken, iç bölgelerde daha çok farklı malzemeler eklenebilmektedir. Ceviche'nin çeşitliliği, Meksika'nın coğrafi ve kültürel zenginliğini yansıtarak yerel bir tat bütünlüğü sağlamaktadır (Valerino-Perea vd., 2021: 4387). Ceviche, Meksika'nın sahil bölgelerinde tüketilen bir sokak yemeği ve restoran menüsü öğesi olarak öne çıkmaktadır. Özellikle sıcak yaz günlerinde ferahlatıcı ve hafif bir seçenek olarak tercih edilmektedir. Ayrıca, Meksika mutfağının genel sağlıklı ve taze yemek anlayışını temsil etmektedir. Ceviche, düşük kalorili, yüksek proteinli ve omega-3 yağ asitleri bakımından zengin bir yemek olarak dikkat çekmektedir. Deniz ürünlerinin çiğ olarak tüketilmesi, vitamin ve minerallerin korunmasına ve besin değerlerinin artmasına katkıda bulunmaktadır

(Diaz vd., 2003: 436). Ceviche, Meksika mutfağının taze, lezzetli ve sağlıklı yemeklerinden biridir. Deniz ürünleriyle zenginleştirilen bu yemek, Meksika'nın denizle iç içe geçmiş kültürünü ve mutfak zenginliğini yansıtarak hem yerel halk hem de uluslararası gastronomi tutkunları tarafından ilgiyle tüketilmektedir.

Elote, Meksika mutfağında sokak lezzetlerinden biridir. Mısır koltukları genellikle tereyağı, mayonez, peynir ve baharatlarla kaplanır. Elote, renkli ve lezzetli bir sokak atıştırmalığı olarak sıkça karşılaşılan bir lezzettir.



Resim 5. Sokak lezzetlerinden, chapulines (kızarmış çekirgeler ve patates)
Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Bu popüler Meksika yemekleri, ülkenin zengin kültürel mirası ve çeşitliliği ile öne çıkmaktadır. Geleneksel tarifler, özel günlerde ve aile bir araya geldiklerinde paylaşılarak Meksika'nın gastronomik zenginliğini yansıtmaktadır (O'Neil vd., 2012: 11).

2.2.5. Meksika Mutfağındaki Baharatlı ve Acı Tatlar

Meksika mutfağı, zengin tarihinden ve kültürel mirasından beslenerek dünya genelinde tanınan çeşitli lezzetleri bünyesinde barındırmaktadır. Pozole, Meksika mutfağının geleneksel bir çorba yemeğidir. Genellikle mısır, et (genellikle tavuk veya domuz eti) ve çeşitli baharatlar içermektedir. Özel günlerde ve kutlamalarda sıklıkla tüketilen pozole, özellikle hominy mısırının kullanımıyla karakterizedir. Mole Poblano'nun kökenleri, Meksika'nın Puebla bölgesine dayanmaktadır. Geleneksel olarak, bu özel sos, yerel kültürün bir ürünü olarak 17. yüzyılda ortaya çıkmıştır. MolePoblano'nun içeriği ve yapılış şekli, yerel geleneksel Meksika malzemeleriyle İspanyol etkileşiminin bir birleşimi olarak ortaya çıkmıştır (Villegas vd., 2022).

Meksika mutfağındaki baharatlı ve acı tatlar, binlerce yıllık bir tarihe dayanmaktadır. Yerli Aztek ve Maya kültürleri, acı biber gibi baharatlı malzemeleri yaygın olarak kullanmış ve bu lezzetleri günlük beslenmelerinin bir parçası haline getirmiştir. Bu tatlar, yerel bitki örtüsü ve tarım ürünlerinin çeşitliliğinden kaynaklanır (Arenas-Monreal vd., 2013: 35). Meksika mutfağındaki baharatlı ve acı tatların temelini acı biberler oluşturmaktadır. Chipotle, jalapeño, habanero gibi farklı türlerdeki biberler, çeşitli Meksika yemeklerinde kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra, kimyon, kişniş, sarımsak, tane karabiber gibi baharatlar da Meksika mutfağına özgü tat profillerini oluşturan diğer önemli bileşenlerdir. Baharatlı ve acı tatlar, Meksika mutfağında yemeklere derinlik, karakter ve komplekslik katmaktadır. Özellikle salsalarda, mole soslarında ve taco içeriklerinde sıkça rastlanan bu tatlar, yemeklere özgün ve tanıdık bir Meksika lezzeti kazandırmaktadır. Aynı zamanda, baharatlı tatlar, yerel malzemelerle yapılan geleneksel yemeklerde coğrafi ve kültürel farklılıkları vurgulamaktadır (Orozco-Cirilo vd., 2023). Meksika mutfağındaki baharatlı ve acı tatlar, sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda kültürel bir kimlik unsuru olarak da önem taşımaktadır. Bu tatlar, Meksika'nın tarihini, toplumsal yapısını ve geleneklerini yemekler aracılığıyla yansıtarak, Meksikalıların gurur duyduğu bir mirasın parçası haline gelmiştir (Youssef ve Spence, 2021).

Meksika mutfağının özgünlüğü, kullanılan karakteristik baharatlardan kaynaklanmaktadır. Meksika mutfağının belki de en ikonik baharatlarından biri jalapeño biberidir. Jalapeño, hafif acılığı ve özgün lezzetiyle birçok Meksika yemeğine karakteristik bir tat katmaktadır. Taze olarak veya kurutulup öğütülerek kullanılabilmektedir. Özellikle salsalarda, guacamole'de ve birçok Meksika sosunda sıkça rastlanır. Meksika'nın yerel biber türlerinden biri olan habanero, oldukça acı bir tat profiline sahiptir. Güçlü ve baharatlı lezzetiyle dikkat çeken habanero biberi, özellikle salsalarda, Meksika soslarında ve deniz ürünü yemeklerinde kullanılmaktadır. Chipotle biberi, kırmızıbiberin özel bir işlemden geçirilip kurutulmasıyla elde edilmektedir. Bu işlem, biberin yoğun bir dumanlı lezzet kazanmasını sağlamaktadır. Chipotle biberi, özellikle et yemeklerinde, taco soslarında ve Meksika usulü barbekü soslarında tercih edilmektedir (Terán vd., 2002: 92).

Achiote tohumu, Meksika mutfağında renk ve lezzet katmak için kullanılan bir baharat olarak öne çıkmaktadır. Bu tohumlar, öğütülüp soslara, marinatlara veya tavuk yemeklerine renkli ve hafif acılı bir lezzet katmaktadır (Martínez vd., 2021: 405). Bu karakteristik baharatlar, Meksika mutfağının birçok geleneksel yemeğinde önemli bir rol oynamaktadır. Salsaların, mole soslarının, taco karışımlarının ve güveç yemeklerinin hazırlanmasında bu baharatlar öne çıkmaktadır. Aynı zamanda, baharatlı ve acılı tatlar Meksika mutfağının günlük yaşamında da kullanılmakta ve sosyal etkileşimlerde önemli bir rol oynamaktadır.

Meksika mutfağının karakteristik baharatları, lezzet profillerine zenginlik katmakta ve Meksika gastronomisinin dünya genelinde tanınmasını sağlamaktadır. Bu baharatlar, Meksika mutfağının geçmişinden gelen geleneksel tatları modern yemek kültürüne taşıyarak bu mutfağın özgünlüğünü korumasına katkıda bulunmaktadır. Jalapeño biberi, Meksika mutfağının vazgeçilmez acı biberlerinden biridir. Orta düzeyde acılığıyla bilinen jalapeño, taze olarak veya kurutulup öğütülerek kullanılabilmektedir. Meksika'nın birçok bölgesinde, salsa, guacamole ve taco karışımlarında tercih edilmektedir. Meksika'nın yerel biberlerinden biri olan habanero, oldukça yüksek bir acılık seviyesine sahiptir. Bu biber, salsalarda, Meksika soslarında ve deniz ürünü yemeklerinde kullanılarak yemeklere yoğun bir acı tat katmaktadır. Habanero, Meksika mutfağının güçlü ve karakteristik lezzetini yansıtmaktadır (Martinez-Herrera vd., 2004: 185).

Serrano biberi, orta düzeyde acılığıyla jalapeño'ya benzer bir tat profiline sahiptir. Genellikle taze olarak kullanılan serrano biberi, Meksika yemeklerinde baharatlı bir lezzet sağlamaktadır. Serrano biberi, salsalarda, baharatlı soslarda ve birçok geleneksel yemekte tercih edilmektedir.

Ancho biberi, genellikle kurutulmuş poblano biberinin adıdır. Bu biber, acılığı daha hafif olan bir tat profiline sahiptir ve genellikle Meksika sosları, güveç yemekleri ve barbekü soslarında kullanılmaktadır. Ancho biberi, yemeklere zengin bir renk ve hafif acı bir tat katmaktadır (Smith vd., 2016: 841).

Chipotle biberi, kırmızıbiberin özel bir işlemden geçirilip kurutulmasıyla elde edilen bir acı biber çeşididir. Yoğun dumanlı bir lezzete sahip olan chipotle biberi, Meksika mutfağındaki birçok yemekte kullanılmaktadır. Taco sosları, güveç yemekleri ve barbekü sosları chipotle biberi ile zenginleştirilir. Bu acı biber çeşitleri,

Meksika mutfağına özgü lezzet profillerine derinlik ve çeşitlilik katmaktadır. Salsalardan güveç yemeklerine, deniz ürünü yemeklerinden barbekü soslarına kadar birçok alanda kullanılan bu biberler, Meksika mutfağının baharatlı dokusunu oluşturmaktadır. Aynı zamanda, baharatlı ve acı lezzetler, Meksika mutfağındaki sosyal etkileşimlerde önemli bir rol oynar ve geleneksel yemekleri unutulmaz kılmaktadır. Bu bağlamda, Meksika mutfağının acı biber çeşitleri, bu mutfak kültürünün temel taşlarından biridir ve baharatlı lezzetleriyle dünya genelinde tanınmasına katkıda bulunmaktadır (Cauich vd., 2021: 153).

2.2.6. Sunum Tarzları

Meksika mutfağının geleneksel sunum tarzları, yerel kültür, ritüeller ve özel günlerin etkisi altında şekillenmiştir. Özellikle bayramlar, festivaller ve aile toplantıları, yemeklerin özel sunumlarıyla kutlanmaktadır. Meksika'da, yemekler genellikle renkli ve canlı bir atmosferde sunulmaktadır. Bayramlarda, özel günlerde veya aile toplantılarında, masalar rengarenk masa örtüleri ve geleneksel Meksika desenleriyle süslenmektedir. Bu, yemekleri sunarken görsel bir estetik yaratmanın önemini vurgulamaktadır. Geleneksel Meksika yemek sunumunda, genellikle "family-style" servis tercih edilmektedir. Büyük bir masa etrafında aile üyeleri ve misafirler, ortak bir sofrada bir araya gelirler ve yemekler ortak plakalardan paylaşılır. Bu, aile bağlarını güçlendiren ve topluluk hissi yaratan bir gelenektir (Chen vd., 2023).

Geleneksel Meksika yemek sunumunda, el yapımı masa süslemeleri sıkça kullanılmaktadır. Özellikle festivallerde, masalar genellikle renkli kağıt çiçekler, papel picado (kesilmiş kağıt süslemeler) ve geleneksel seramik veya çömlek takımlarıyla süslenmektedir. Meksika mutfağı, günümüzde modern sunum trendlerini benimsemekte ve uluslararası etkileşimlerle evrilmektedir. Şefler, yaratıcı sunum teknikleri kullanarak geleneksel lezzetleri modern bir dokunuşla sunmaktadır. Meksika'nın uluslararası arenada tanınmasıyla birlikte, restoranlarda gurme sunumlar giderek popüler hale gelmiştir. Şefler, özenle düzenlenmiş tabaklar, özgün dokunuşlar ve artistik sunumlarla Meksika mutfağını modernize etmektedir. Bazı modern restoranlar, yemeklerin minimalist sunumlarına odaklanarak lezzetin öne çıkmasına önem vermektedir. Basit tabak düzenlemeleri ve doğal malzeme kullanımı, yemekleri sade ve zarif bir şekilde sunmanın bir yolu olarak benimsenir.

Gelişen teknoloji, Meksika mutfağında da etkili olmuş ve bazı şefler, moleküler gastronomi teknikleri gibi yenilikçi yöntemleri kullanarak yemek sunumlarını modernize etmektedir. Bu, misafirlere deneysel ve sürükleyici bir yeme deneyimi sunmanın bir yoludur. Meksika mutfağının sunum tarzları, geleneksel ve modern elementleri bir araya getirerek zengin bir farklılık oluşturmaktadır. Hem yerel geleneklere bağlı kalarak hem de uluslararası etkileşimleri kucaklayarak, Meksika mutfağı yemek sunumunda dinamik ve çeşitli bir perspektife sahiptir (Taillie vd., 2015: 2570).

Meksika'nın zengin kültürel mirası, geleneksel sofra düzenini etkileyen önemli unsurları içermektedir. Geleneksel Meksika sofra düzeni, aile birliği, paylaşma kültürü ve renkli atmosferi ile karakterizedir. Geleneksel Meksika sofraları, genellikle canlı renklere sahip masa örtüleri ve süslemelerle donatılmıştır. Renkli desenler, genellikle geleneksel el yapımı tekstil ürünleri aracılığıyla sofraya eklenir. Bu, yemek zamanını bir festival havasına dönüştürerek misafirlerin görsel bir şölenle karşılanmasını sağlamaktadır. Meksika'da geleneksel olarak el yapımı seramik ve çömlek takımları sofraların vazgeçilmez unsurlarıdır. Bu özel takımlar, genellikle canlı renklerde ve yerel desenlerle süslenmiştir. Geleneksel Meksika el sanatları, yemek servisi sırasında estetik bir atmosfer yaratmaya katkıda bulunmaktadır (Rosado vd., 2005: 465). Geleneksel Meksika sofralarında, yemekler genellikle "family-style" servis edilmektedir. Bu, aile üyeleri ve misafirlerin aynı sofrada bir araya gelerek ortak bir deneyim yaşamalarını sağlamaktadır. Herkesin aynı tabaktan paylaşması, topluluk hissini güçlendirir ve aile bağlarını pekiştirmektedir.

Meksika'da özel günler ve bayramlar, özel sofra düzenlemeleri ile kutlanmaktadır. Özellikle Noel ve Dia de losMuertos gibi bayramlarda, sofralar renkli mumlar, çiçekler ve geleneksel Meksika süsleri ile donatılır. Bu özel günlerde, aileler geleneksel yemeklerini paylaşarak birlikte kutlama geleneğini sürdürürler. Geleneksel Meksika sofralarında, masa takımları ve nakışlar genellikle el yapımı ve özenle hazırlanmıştır. Meksika'nın farklı bölgelerine özgü nakışlar, sofralara bölgesel bir karakter kazandırmakta ve Meksika'nın kültürel çeşitliliğini yansıtmaktadır (Ortega vd., 2016: 2209).

Geleneksel Meksika sofralarında, genellikle şenlikli atıştırmalıklar ve mezeler bulunmaktadır. Guacamole, salsa, tortilla cipsleri gibi özel soslar ve atıştırmalıklar,

yemek öncesinde veya ana yemekle birlikte sunularak sofraya zenginlik katmaktadır. Geleneksel Meksika sofra düzeni, renkli ve coşkulu bir atmosferi yansıtarak aile birliği ve topluluk hissini vurgulamaktadır. Meksika'nın kültürel zenginliği, sofra düzenine ve sunumuna özgün bir karakter kazandırmakta ve her yemek deneyimini bir kutlama haline getirmektedir (Jansen vd., 2020). Meksika mutfağının öne çıkan özelliklerinden biri, yemeklerin renkli ve görsel olarak çekici bir şekilde sunulmasıdır. Bu sunum tarzı, Meksika kültürünün canlılığını ve enerjisini yemek masasına taşımaktadır. Renkli ve görsel olarak çekici sunumlar, Meksika mutfağının estetik açıdan zengin ve çeşitli bir deneyim sunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Meksika mutfağının sunumları, genellikle canlı renk paleti ile karakterizedir. Kırmızı, yeşil, sarı, turuncu ve mor gibi canlı renkler, yemeklerin tabaklarda ve servis araçlarında kullanılmasıyla göze çarpar. Bu renkler, Meksika'nın güneşli ikliminden, doğal malzemelerinden ve yerel ürün çeşitliliğinden ilham almaktadır (Ge vd., 1997: 1290). Sunumların estetik çekiciliğini artıran bir diğer unsur da geleneksel Meksika desenleridir. El yapımı seramik tabaklar, desenli masa örtüleri ve çeşitli süslemeler, Meksika'nın zengin el sanatları geleneğini yansıtarak yemek masasına özgünlük katmaktadır. Meksika yemekleri, genellikle çeşitli garnitürler ve dekoratif unsurlarla süslenmektedir. Taze kişniş, jalapeno biberleri, rendelenmiş peynir, avokado dilimleri gibi renkli garnitürler, yemeklerin sadece lezzetli değil aynı zamanda görsel olarak çekici olmasını sağlamaktadır (Safari vd., 2016: 293).

Meksika mutfağında yaygın olarak kullanılan bir sunum tekniği, katmanlı sunumdur. Örneğin, taco tabağındaki malzemelerin katmanlı bir şekilde yerleştirilmesi veya enchilada rulosunun üzerine renkli soslar ve garnitürlerin eklenmesi gibi uygulamalar, yemeklerin görsel çekiciliğini artırmaktadır. Sunumlar, genellikle özel tasarlanmış tabak ve servis araçları kullanılarak desteklenir. Bu özel tasarımlar, yemeklerin sunumunu tamamlar ve Meksika kültürünü yansıtarak özgünlük katmaktadır (Johansen vd., 2020: 287). Meksika mutfağında, yemek sanatı ve dekoratif dokunuşlar ön plandadır. Örneğin, guacamole'nin üzerine dilimlenmiş domates ve biberlerle yapılan çiçek desenleri veya salsa sosunun tabak içinde geometrik bir düzen içinde sunulması gibi detaylar, yemeklere sanatsal bir hava katmaktadır.

Meksika mutfağının renkli ve görsel olarak çekici sunumları, sadece lezzetli bir yemek deneyimi sunmakla kalmaz, aynı zamanda Meksika kültürünün coşkusunu ve estetik zenginliğini yansıtarak yemek masasına özgünlük kazandırmaktadır (Safari vd., 2016: 293). Meksika mutfağı, sadece geleneksel tarifleri ve lezzetleriyle değil aynı zamanda modern restoranlardaki özel sunum teknikleriyle de dikkat çekmektedir. Bu teknikler, yemek sunumlarını yenilikçi, estetik ve çağdaş bir deneyime dönüştürerek Meksika mutfağının evrimsel bir yönünü yansıtmaktadır. Modern restoranlarda Meksika mutfağına özgü moleküler gastronomi uygulamaları sıkça görülmektedir. Örneğin, guacamole'nin klasik formunu değiştiren moleküler köpük tekniği veya salsanın özel bir jel formuna getirilmesi gibi yenilikçi sunumlar, yemeklere beklenmedik dokular ve tatlar ekleyerek misafirlere benzersiz bir deneyim sağlamaktadır. Modern restoranlarda sıkça tercih edilen bir diğer sunum tarzı minimalist yaklaşımlardır. Yemekler, tabaklarda az sayıda özenle yerleştirilmiş bileşenlerle sunularak estetik bir denge ve sadelik elde edilmektedir. Renk kontrastları ve özenle seçilmiş tabaklar, yemeklerin görsel çekiciliğini artırmaktadır (Méndez vd., 2020: 6).

Meksika mutfağının modern sunumlarında, yemeklerin doku ve yükseklik oyunlarıyla servis edilmesi yaygındır. Örneğin, taco içerisindeki malzemelerin katmanlı bir şekilde yerleştirilmesi, yemek masasına hem görsel bir çekicilik hem de farklı tat dokuları sağlamaktadır (Juárez-Barrientos vd., 2017:1). Modern restoranlarda Meksika mutfağı, geleneksel unsurların yeniden yorumlanmasıyla dikkat çekmektedir. Klasik bir yemeğin bileşenleri veya sunum şekli, modern tekniklerle birleştirilerek veya farklı malzemelerle değiştirilerek yaratıcı ve özgün bir sunum ortaya koyar.

Geleneksel Meksika sanatının motifleri, modern restoranlardaki Meksika mutfağı sunumlarında da sıkça karşımıza çıkmaktadır. Tabaklarda kullanılan desenler, yemeklerin bir sanat eseri gibi sunulmasını sağlamakta ve misafirlere estetik bir şölen yaşatır (Caamaño vd., 2015: 157). Bazı modern restoranlarda, misafirlere yemeğin hazırlık sürecini gösteren interaktif sunumlar tercih edilmektedir. Örneğin, masa başında yapılan guacamole hazırlığı veya sıcak taşlarda yapılan özel et pişirme gösterileri, yemek deneyimini interaktif ve eğlenceli hale getirmektedir. Bu modern sunum teknikleri, Meksika mutfağının yenilikçi bir şekilde

evrimleştiğini ve kültürel zenginliğini korurken aynı zamanda çağdaş bir dokunuş kazandığını göstermektedir. Bu sayede, Meksika mutfağı hem geleneksel lezzetlerini sürdürmekte hem de modern gastronomik beklentilere uyum sağlamaktadır (Juárez-Barrientos vd., 2017: 1).

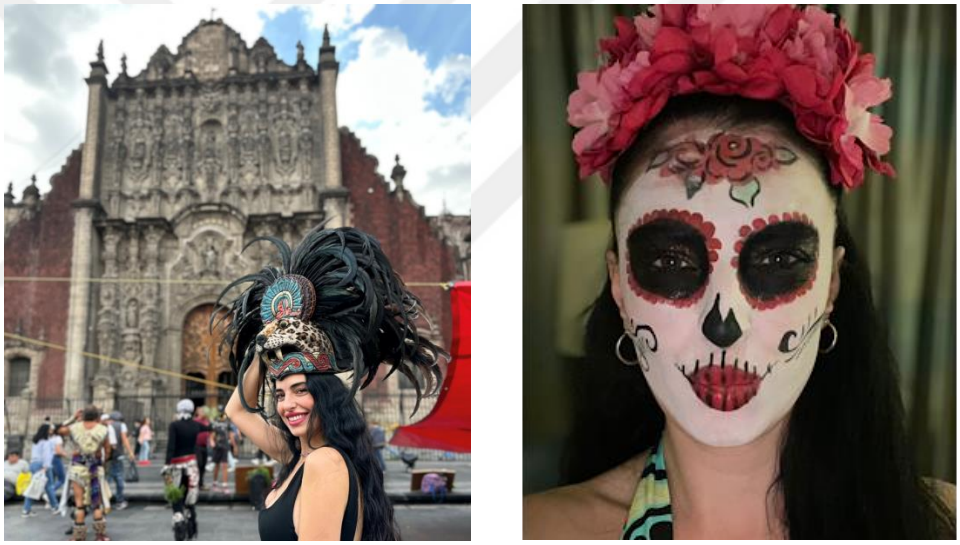
2.3. Yemek Kültürü ve Önemli Yemek Ritüelleri

Meksika mutfağı, sadece lezzetleriyle değil aynı zamanda zengin yemek kültürü ve önemli yemek ritüelleriyle de dikkat çekmektedir. Meksika'da yemek, aile birliğini ve topluluk ruhunu güçlendiren önemli bir unsurdur. Özellikle hafta sonları veya özel günlerde, aile bireyleri bir araya gelerek birlikte yemek pişirir ve bu yemeği paylaşırlar. Topluluk yemekleri, Meksika kültüründe sosyal bağları güçlendiren ve geleneksel değerleri yaşatan bir ritüeldir. Meksika'da özel günler, ayrıcalıklı yemeklerle kutlanmaktadır. Doğum günleri, düğünler, bayramlar ve diğer özel günlerde özel yemekler hazırlanır. Bu yemekler genellikle uzun süren bir hazırlık sürecine sahiptir ve aile üyeleri bir araya gelerek bu özel günleri unutulmaz kılmaktadır (Galicia-González vd., 2010: 191).



Resim 6. Pan De Muerto (Ölüler Ekmeği) Dia De Los Muertos (Ölüler Günü)
Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Meksika kültüründe yemeklerin topluluk içinde paylaşımı büyük bir öneme sahiptir. Misafirperverlik, bir kişinin evine davet edildiğinde veya ziyaretçi ağırladığında bol miktarda yemek sunma kültürünün bir parçasıdır. Bu, konukseverliğin ve aidiyet duygusunun güçlendirilmesine katkı sağlamaktadır. Meksika'da yemek servisi belirli bir düzeni takip etmektedir. Genellikle, yemekler büyük bir masa etrafında aile üyeleri veya misafirlerle paylaşılır. Ana yemekler, çorbalar, garnitürler ve salsa gibi yan lezzetler aynı anda sunulmaktadır. Bu sofra düzeni, paylaşım ve birlik duygusunu vurgulamaktadır. Meksika mutfağında yemeklerin sembolik anlamları da önemlidir. Örneğin, MolePoblano adlı bir yemek, Meksika'nın zengin tarihini ve kültürel çeşitliliğini simgelemektedir. Bu tür yemekler, sadece lezzet sunmanın ötesinde, kültürel bir bağlam ve sembolizm içermektedir (Hernández-Luna ve Huelsz, 2008: 3622).



Resim 7. Dia De Los Muertos (Ölüler Günü)

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Meksika kültüründe yemek sonrası ritüeller de öne çıkmaktadır. Misafirler genellikle yemek sonrası sohbet etmek, kahve içmek veya tatlı atıştırmalıklarla günü tamamlamak için bir araya gelirler. Bu, yemek deneyimini uzatmanın ve sosyal etkileşimi güçlendirmenin bir yolu olarak görülmektedir. Meksika'nın yemek kültürü ve ritüelleri, sadece bir beslenme pratiği değil aynı zamanda toplumsal ilişkilerin, aile bağlarının ve kültürel değerlerin bir ifadesidir. Bu ritüeller, Meksika'nın zengin tarihini, coğrafyasını ve kültürel çeşitliliğini yansıtan önemli birer öğedir (Rodríguez-Miranda vd., 2012: 2297).

2.3.1. Yemeklerin Soslar ve Garnitürlerle Servis Edilmesi

Meksika mutfağının vazgeçilmez bir parçası olan salsalar, yemeklere karakteristik tatlar katmaktadır. Özellikle taze domates, soğan, biber ve baharatların kullanıldığı salsa tarifleri, Meksika'nın farklı bölgelerine özgü olarak çeşitlenir. Pico de gallo, salsa verde ve salsa roja gibi çeşitler, yemeklere özgün tatlar ve renkler katmaktadır. Mole sosu, Meksika mutfağının en karmaşık ve karakteristik soslarından biridir. İçeriğinde çikolata, çeşitli biberler, baharatlar ve farklı malzemeler bulunan bu sos, genellikle et yemeklerinde kullanılmaktadır. Mole, Meksika'nın kültürel mirasını yansıtan bir lezzet ve sunum zenginliği sağlamaktadır (Penilla vd., 2022: 169).

Meksika yemeklerinde garnitürler, yemeğin görsel estetiğini ve lezzet profilini tamamlamaktadır. Taze avokado dilimleri, lime, taze kişniş yaprakları ve turuncu dilimleri gibi garnitürler, yemeklere özgün dokular ve lezzet katmaktadır. Ayrıca, garnitürlerin kullanımı, Meksika mutfağındaki taze ve doğal malzemelerin vurgulanmasına da katkı sağlamaktadır. Meksika mutfağında, yemeklerin soslarla adeta bir dans içinde olduğu düşünülür. Soslar, yemeğin ana unsurlarını tamamlayarak onlara derinlik ve karmaşıklık katmaktadır. Acılık, tatlılık, ekşilik ve baharatlılık gibi farklı tat profilleri, sosların özenle seçilmiş malzemelerle dengelenmesiyle ortaya çıkmaktadır (Saucedo-Molina vd., 2015: 1082).

Meksika'nın geniş coğrafi yapısı, farklı bölgelerin kendi sos ve garnitür kültürünü oluşturmasına olanak tanımaktadır. Mesela, kıyı bölgelerinde deniz ürünleriyle uyumlu soslar tercih edilirken, iç bölgelerde daha fazla baharatlı ve et ağırlıklı soslar öne çıkmaktadır. Bu, Meksika mutfağının çeşitliliğinin bir yansımasıdır. Meksika mutfağında yemeklerin soslar ve garnitürlerle servis edilmesi, sadece lezzet katmakla kalmaz, aynı zamanda Meksika kültürünün çeşitliliği, coğrafi farklılıkları ve tarihini de yansıtan önemli bir unsurdur. Sosların ve garnitürlerin özenle seçilmesi, Meksika yemeklerinin benzersiz ve tanıdık bir tat profiline sahip olmasını sağlamaktadır (Langan, 1982: 197). Meksika mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alan salsalar, genellikle domates, soğan, biber ve baharatların karışımından oluşur. Pico de gallo, roja salsa, verde salsa gibi çeşitli salsalar, yemeklere taze ve baharatlı bir lezzet katmaktadır. Salsalar genellikle yemeklerin yanında sunularak taze ve ferahlatıcı bir tat sağlamaktadır. Guacamole; avokado,

soğan, biber ve lime suyu gibi malzemelerin karışımından elde edilen bir sos/garnitürdür. Avokado bazlı soslar, genellikle taco, enchilada ve tortilla cipsi gibi yemeklerin yanında servis edilmektedir. Bu soslar, kremsi dokuları ve zengin lezzetleriyle Meksika mutfağına özgü bir tat katmaktadır. Meksika'nın en özgün soslarından biri olan mole sosları, çikolata, acı biber, baharatlar ve diğer özel malzemelerin karışımından oluşur. Mole, genellikle tavuk veya dana eti ile servis edilen bir yemek sosu olarak kullanılmaktadır. Yoğun ve kompleks lezzetiyle Meksika yemeklerine özgü bir karakter kazandırmaktadır (Pardo-Buitimea vd., 2012: 114).

Adobo sosu, genellikle kırmızıbiber, sirke, sarımsak ve baharatların bir karışımından oluşur. Chipotle sosu ise kızarmış ve kurutulmuş jalapeño biberlerinden yapılmaktadır. Bu soslar, et yemeklerine ve özellikle barbekü tariflerine karakteristik tatlar eklemektedir (Saucedo-Molina vd., 2015: 1082).

Meksika mutfağı, yemeklerin üzerine eklenen çeşitli garnitürlerle de zenginleşmektedir. Lime dilimleri, taze kişniş, marullar, doğranmış soğan ve rendelenmiş peynir gibi garnitürler, yemeklerin lezzetini tamamlamaktadır. Her bir garnitür, yemeğin dokusunu ve tadını dengelemektedir. Meksika mutfağındaki soslar ve garnitürler, yemeklerin özgün ve çeşitli tatlarla buluştuğu bir noktadır. Bu soslar, Meksika kültürünün baharatlı ve zengin lezzetini yansıtarak yemek deneyimini tamamlamaktadır. Yemeklerin servis edilmesinde kullanılan bu soslar, Meksika mutfağının özgünlüğünü ve kültürel çeşitliliğini vurgulamaktadır.

Garnitürler, yemek sunumlarını tamamlayan, lezzeti zenginleştiren ve görsel estetiği artıran unsurlardır. Meksika mutfağı, çeşitli garnitürlerle yemeklerini süsleyerek özgün ve çekici bir sunum ortaya koymaktadır (Gonzalesuriarte, 1981: 149). Garnitürler, yemeklerin lezzet profilini zenginleştirmektedir. Lime dilimleri, kişniş, taze soğan, doğranmış sarımsak gibi garnitürler, yemeğe tazelik ve ferahlık katmaktadır. Bu unsurlar, Meksika yemeklerinin baharatlı ve karakteristik lezzetlerini dengeleyerek yemeğin tadını tamamlamaktadır. Garnitürler, yemeklerin üzerine eklenerek doku ve renk dengesi sağlamaktadır. Marulların çıtır yapısı, rendelenmiş peynirin yumuşaklığı veya doğranmış domatesin sulu dokusu gibi garnitürler, yemeğin genel dokusuna çeşitlilik katmaktadır. Aynı zamanda, farklı

renklerin kullanımıyla da yemeğin görsel çekiciliği artmaktadır (Saucedo-Molina vd., 2015: 1082).

Meksika mutfağı, çeşitli bölgelerin kültürel etkileşiminden beslenir. Garnitürler, bölgesel farklılıkları yansıtarak Meksika'nın geniş coğrafyasındaki çeşitliliği vurgulamaktadır. Örneğin, kuzey bölgelerinde daha fazla kullanılan doğranmış soğan ve biber, güney bölgelerinde ise taze mısır veya avokado gibi malzemelerle değişiklik gösterebilmektedir. Meksika yemeklerinde sıkça rastlanan geleneksel sunumlar, garnitürlerin kullanımına özel bir önem atfetmektedir. Taco standlarındaki sokak lezzetlerinden restoranlardaki özel yemeklere kadar, garnitürler yemeklerin sunumuyla bütünleşmektedir. Örneğin, taco standlarında kullanılan lime dilimleri ve taze kişniş, Meksika'nın sokak lezzetini yansıtan özgün garnitürler arasında yer almaktadır (Strum, 1986: 54). Garnitürler, Meksika mutfağının özgünlüğünü vurgulayan ve yemeklerin estetik ve lezzet açısından tamamlanmasını sağlayan önemli unsurlardır. Bu unsurlar, yemek kültürünün bir parçası olarak Meksika mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini desteklemektedir. Yemek sunumu, bir yemeğin sadece lezzetini değil, aynı zamanda görsel estetiğini de ifade etmektedir. Renk ve dokular, yemek sunumlarında önemli bir rol oynar ve tüketici deneyimini derinleştirir. Meksika mutfağı, bu unsurları dikkatlice kullanarak yemeklerini çekici ve göz alıcı hale getirmektedir. Renkler, insanların yemeğe karşı duygusal tepkilerini etkilemektedir. Canlı ve çeşitli renkler, tüketicilere lezzetin yanı sıra enerji, tazelik ve çeşitlilik hissiyatı da kazandırmaktadır. Örneğin, Meksika mutfağında sıkça kullanılan kırmızı, yeşil, sarı renkleri, baharatlı ve canlı bir deneyim sunarak tüketiciyi etkilemektedir. Yemeklerdeki farklı dokular, tüketiciye çeşitli lezzet deneyimleri sağlamaktadır. Çıtır bir taco kabuğu, yumuşak ve kremsi bir guacamole veya içi dolu bir enchilada, yemekteki dokusal çeşitliliği artırarak tüketicinin damak zevkini zenginleştirmektedir. Meksika mutfağı, özellikle tortilla cipsleri gibi dokusal unsurları içeren yemeklerle bu çeşitliliği vurgulamaktadır (Langellier vd., 2015: 264).

Meksika mutfağı, geleneksel ve modern sunum tekniklerini bir araya getirerek yemeklerini sağlamaktadır. Geleneksel taco standlarında renkli meyve ve sebzelerin kullanımı, sokak lezzetini yansıtırken, modern restoranlarda şeflerin özel sunumları, yemekleri sanatsal bir deneyime dönüştürür (Sánchez-Pimienta vd., 2021: 1).

Yemek sunumları, estetik bir dil kullanarak öykü anlatımı yapar. Renk paleti, yemek bileşenlerinin düzeni ve tabak tasarımı, tüketiciye yemeğin hikayesini anlatan önemli unsurlardır. Meksika mutfağı, geleneksel motifleri ve renkleri kullanarak yemeklerini kültürel bir bağlamda sağlamaktadır. Renk ve dokuların doğru kullanımıyla yapılan yemek sunumu, tüketicinin yemeğe olan ilgisini artırabilmekte ve tat alma deneyimini güçlendirebilmektedir. Tüketicinin yemeğe karşı olumlu bir görsel algısı, yemeğin genel memnuniyeti üzerinde etkili olabilmektedir (Pardo-Buitimea vd., 2012: 114). Meksika mutfağında renk ve dokuların özenle kullanılması, yemeklerin sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda görsel bir şölen olarak sunulmasını sağlamaktadır. Bu da tüketicinin yemeğe olan ilgisini artırarak, Meksika mutfağının zengin kültürünü ve yemeklerinin özgünlüğüne dikkat çekmeketedir (Gaytán-González vd., 2019).

2.3.2. Özel Günlerde Aile ve Arkadaşlarla Bir Araya Gelme Geleneği

Meksika mutfağının zengin kültürel mirası, sadece yemeklerin lezzetiyle değil, aynı zamanda bu yemeklerin paylaşılma geleneği ve özel günlerde bir araya gelerek tadını çıkarma ritüeliyle de öne çıkmaktadır. Bu geleneğin kökenleri, Meksika'nın tarihindeki derin kültürel etkileşimlere dayanmaktadır. Meksika kültüründe aile, toplumun temel taşıdır ve yemekler bu aile bağlarını güçlendiren önemli bir unsurdur. Özel günler, aile bireylerini ve arkadaşları bir araya getirme fırsatları olarak değerlendirilmektedir. Bu günler, Meksikalıların birbirleriyle bağlarını kuvvetlendirdiği, birlikte zaman geçirdiği ve anılar biriktirdiği özel zamanlardır (Sánchez-Pimienta vd., 2021: 1).

Meksika'nın renkli festivalleri ve geleneksel kutlamaları, özel günlerde yemeklerin paylaşılmasını daha da özel kılmaktadır. Örneğin, Dia de losMuertos (Ölüler Günü) gibi festivaller, aileleri bir araya getirerek özel yemeklerin paylaşılmasına olanak tanımaktadır. Bu tür etkinlikler, Meksika'nın derin kültürel bağlarına vurgu yapar. Özel günlerde, Meksika evlerinde genellikle geleneksel yemekler hazırlanır. Tamale, Mole Poblano, ve enchiladas gibi özel tarifler, aile büyükleri tarafından kuşaktan kuşağa aktarılarak geleneksel lezzetlerin sürdürülmesini sağlamaktadır. Bu yemekler, özel günlerde bir araya gelen aile ve arkadaşlar arasında paylaşılacak unutulmaz anılar yaratır (Awad vd., 1986: 1332).

Meksika topluluklarında, özel günlerde yemek hazırlığı ve paylaşımı genellikle topluluk katılımını içermektedir. Komşular arasında yemek tarifleri paylaşılır, birlikte yemekler hazırlanır ve bir araya gelerek bu özel günler kutlanmaktadır. Bu, topluluk bağlarını güçlendiren bir dayanışma örneğidir. Özel günlerdeki yemek paylaşımı, ritüeller ve sembollerle zenginleşmektedir. Örneğin, birlikte yapılan tamales hazırlığı, aile üyeleri arasında dayanışma ve işbirliği sembolizmini taşımaktadır. Bu tür ritüeller, Meksika kültüründeki derin anlam ve değerleri yemekler aracılığıyla ifade etmektedir. Meksika mutfağının özel günlerde aile ve arkadaşlar arasında paylaşılma geleneği, yemeklerin sadece bir besin kaynağı olmanın ötesinde, kültürel bir bağ ve birliktelik ifadesi olarak değerlendirilmesine olanak tanımaktadır. Bu geleneğin devam etmesi, Meksika'nın kültürel zenginliğini ve toplumsal dayanışmasını vurgulamaktadır (Schwartz vd., 1995: 624).

Meksika kültüründe, doğum günleri, bayramlar ve diğer özel günler, ailelerin ve toplulukların bir araya gelerek özel yemeklerle kutladığı anlamlı zamanlardır. Bu özel günlerdeki yemek gelenekleri, Meksika'nın zengin kültürel mirası ve sosyal bağlarını yansıtan önemli bir unsurdur. Meksika'da doğum günleri genellikle büyük bir coşkuyla kutlanmaktadır. Özel günü kutlayan kişinin isteğine göre özel yemekler hazırlanır. Pastalar genellikle renkli ve süslüdür, aile ve arkadaşlar bir araya gelerek doğum gününü kutlarlar. Meksika'nın geleneksel pastası olan "TresLeches," bu tür kutlamalarda sıkça tercih edilen bir lezzettir (Gaytán-González vd., 2020). Relijiyonun ve geleneksel bayramların önemli olduğu Meksika'da, bayramlar genellikle dini törenler ve özel yemeklerle birleştirilir. Örneğin, Noel ve Paskalya gibi bayramlarda, aileler özel yemekler hazırlar ve bir araya gelerek bayramın manevi anlamını kutlarlar. Bu dönemde geleneksel Meksika yemekleri öne çıkar, özellikle "Bacalao a la Vizcaína" gibi spesifik bayram yemekleri sofralarda yer almaktadır. Düğün ve nişan gibi özel günlerde, Meksika mutfağı çeşitli festivite ve törenlerle birleşmektedir. Bu tür kutlamalarda genellikle büyük sofralar kurulur ve özel yemeklerin yanı sıra geleneksel içecekler de sunulmaktadır. Taco, enchiladas gibi popüler Meksika yemekleri bu tür özel günlerde sıkça tercih edilen lezzetler arasındadır. Bağımsızlık Günü gibi milli kutlamalarda, Meksikalılar bir araya gelerek coşkuyla kutlama yaparlar. Bu tür etkinlikler genellikle açık hava etkinlikleriyle birleşir ve sokaklarda yiyecek ve içecek standları kurulur. Bu standlarda geleneksel Meksika yemekleri satılır ve kutlamalara renk katılır (Ekeocha vd., 2010: 98).

Meksika'da özel günlerde tüketilen yemekler genellikle geleneksel tariflere dayanır. Mole Poblano, pozole, tamal gibi özel günlerin vazgeçilmez lezzetleri, özenle hazırlanarak bu özel günlerde sofralarda yerini almaktadır. Meksika'nın doğum günleri, bayramlar ve diğer özel günlerdeki yemek gelenekleri, kültürel zenginlikleri ve sosyal bağları kutlama ritüelleriyle birleştirerek, Meksika'nın toplumsal dayanışmasını ve birlik duygusunu güçlendiren önemli unsurlardır. Meksika kültüründe, aile ve arkadaşlarla paylaşılan yemekler, sadece bir besin kaynağı değil, aynı zamanda toplumsal bağların ve kültürel kimliğin bir ifadesidir. Bu bağlamda, Meksika mutfağının geleneksel yemek tarifleri, nesiller boyu aktarılan ve özel günlerde bir araya gelinerek paylaşılan değerli bir mirası oluşturmaktadır (Baidoo vd., 2022: 14).

Meksika kültüründe, özel günler, kutlamalar veya sıradan bir akşam yemeği, aile ve arkadaşlar arasında bir araya gelmenin önemli bir ifadesidir. Bu buluşmalar, sıcak bir ortamda bir araya gelip, birlikte yemek yemek ve anıları paylaşmak anlamına gelmektedir. Aile büyükleri genellikle geleneksel tarifleri nesilden nesile aktararak, bu paylaşım geleneğini sürdürürler. Bu paylaşılan anların vazgeçilmez bir parçası olan geleneksel Meksika yemekleri, özenle seçilmiş malzemeler ve özel tariflerle hazırlanır. Örneğin, molepoblano gibi karmaşık soslu tavuk yemekleri, tamales gibi mısır yapraklarına sarılı özel dolgular veya pozole gibi et ve mısır içeren özel çorbalar, ailelerin ve arkadaşların bir araya gelerek keyif aldığı lezzetler arasında yer almaktadır (Pensamiento-Niño vd., 2019: 763).

Meksika ailelerinde yemek tarifleri genellikle büyükannelerden torunlara, annelerden kızlarına geçer. Bu aktarım süreci, sadece lezzetli yemeklerin devamını sağlamakla kalmaz, aynı zamanda aile bağlarını güçlendirir ve kültürel kimliğin korunmasına katkıda bulunmaktadır. Anneden öğrenilen bir tarif, genellikle kişisel dokunuşlar ekleyerek ve ailenin damak zevkine uygun olarak adapte edilmektedir (Mejia, 2014: 425).

Geleneksel Meksika yemeklerinin hazırlık süreçleri, aile bireylerini bir araya getirmektedir. Örneğin, tamal yapımı genellikle bir grup insanın katılımını gerektirmektedir, her bir birey belirli bir görevi üstlenir ve birlikte çalışarak bu özel yemeği hazırlamaktadır. Bu süreç, aile üyeleri arasında dayanışma ve işbirliği duygusunu güçlendirmektedir. Geleneksel Meksika yemekleri, sadece lezzet

açısından değil, aynı zamanda renkli ve görsel olarak çekici sunumlarıyla da dikkat çekmektedir. Yemek masasının renklendirilmesi, özel tabak ve servis teknikleri, Meksika mutfağının estetik açısından zengin ve çeşitli bir deneyim sunmasını sağlamaktadır. Bu açıdan, Meksika kültüründe aile ve arkadaşlarla paylaşılan geleneksel yemek tarifleri, sadece bir besin kaynağı olmanın ötesinde, kültürel mirasın ve toplumsal bağların bir ifadesidir. Bu yemekler, Meksika halkının bir araya gelerek paylaştığı anlamlı ve lezzet dolu anıları simgelemektedir (Hammons vd., 2021). Meksika kültüründe özel günler, birbirinden lezzetli ve özel yemeklerle kutlanan anlardır. Bu günlerde yapılan tipik yemekler, genellikle geleneksel tarifler, özel baharatlar ve özenle seçilmiş malzemelerle hazırlanır. Meksika'nın zengin kültürel mirası, özel günlerin yemeklerine karakteristik tatlar ve anlamlar katmaktadır.

Día de los Muertos, Meksika'da önemli bir geleneksel festivaldir. Bu gün, ölen sevdiklerin anılması ve anılmış olan ruhların ziyaret edilmesi amacıyla düzenlenir. Bu özel günde, ofrenda adı verilen özel masa düzenlemeleri yapılır ve bu masalarda ölülerin favori yemekleri ve içecekleri sunulmaktadır. Ölüler Günü'nde sıkça tamal, Mole Poblano ve pan de muerto gibi geleneksel Meksika yemekleri hazırlanır (Ko vd., 2014).

Meksika Bağımsızlık Günü, 16 Eylül'de kutlanır ve ülkenin bağımsızlık mücadelesinin simgesidir. Bu günde genellikle barbekü yapılan et yemekleri, guacamole, salsa ve Meksika'nın çeşitli bölgelerine özgü yemeklerle özel sofralar hazırlanır. Birçok aile, bu günü aile ve arkadaşlarla bir araya gelerek geçirir ve geleneksel Meksika müziği eşliğinde özel yemeklerin tadını çıkarmaktadır.

Cinco de Mayo, Meksika'nın Puebla şehrindeki bir zaferi anmak için düzenlenen bir kutlamadır. Bu günde sıkça tüketilen yemekler arasında birbirinden lezzetli taco çeşitleri, enchiladas, ceviche ve chiles en nogada gibi özel Meksika yemekleri bulunmaktadır. Aileler, Cinco de Mayo'yu renkli ve zengin Meksika mutfağıyla birleştirerek kutlarlar (Duffey vd., 2014: 1843).

Meksika'da Noel, ailelerin bir araya geldiği, özel yemeklerin paylaşıldığı bir zamanı simgelemektedir. Bu günde genellikle bacalao (kurutulmuş morina balığı) yemeği, rompope içkisi ve tamales gibi özel Noel yemekleri hazırlanır. Aile

bireyleri, Noel gecesinde bir araya gelerek geleneksel yemekleri paylaşır ve bu anlam dolu günü coşkuyla kutlar.

Meksika'da Paskalya Haftası, dini kutlamaların yanı sıra özel yemeklerle de geçer. Bu dönemde sıkça yapılan yemekler arasında rompope içkisiyle yapılan tatlılar, pescado a la veracruzana (Veracruz usulü balık) ve birbirinden lezzetli deniz ürünleri içeren yemekler bulunmaktadır. Semana Santa, aileleri bir araya getirmekte ve geleneksel Meksika lezzetlerini sofralara taşımaktadır. Bu özel günlerde yapılan tipik Meksika yemekleri, sadece lezzet açısından zengin değil, aynı zamanda Meksika kültürünün derin köklerini ve geleneklerini yansıtan önemli birer semboldür (Fung ve Román, 2000).

2.3.3. Yemek Kültüründeki Sosyal Paylaşım

Meksika mutfağının önemli bir yönü, yemeklerin sadece fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda sosyal bir paylaşım aracı olarak değerlendirilmesidir. Meksika'nın zengin yemek kültürü, insanları bir araya getirme ve ilişkileri güçlendirme amacını taşımaktadır. Bu bağlamda, yemekler sadece birer enerji kaynağı olmanın ötesine geçerek toplumsal etkileşimi ve paylaşımı desteklemektedir.

Meksika'da yemek yemek, aile ve arkadaşlar arasında güçlü bağları simgelemektedir. Özellikle özel günler, bayramlar ve kutlamalar, insanların bir araya gelip birlikte yemek yemesini teşvik etmektedir. Bu sosyal etkileşim, Meksika toplumunda dayanışma ve birlik duygusunu pekiştirmektedir. Aile bireyleri arasında, komşuluk ilişkilerinde ve arkadaş gruplarında ortak sofralarda bulunmak, toplumsal dayanışmanın bir göstergesi olarak kabul edilmektedir (Piernas ve Popkin, 2011: 1324). Meksika mutfağı, geniş bir yemek çeşitliliğini içerdiği için insanları farklı lezzetler etrafında bir araya getirmektedir. Geleneksel olarak, birçok Meksikalı yemeği büyük porsiyonlarda hazırlanır, böylece paylaşım ve birlikte yeme kültürü desteklenir. Tacolar ve enchiladaslar genellikle bir grup insanın bir araya gelerek ortak bir masa etrafında keyif aldığı yemekler arasındadır. Meksika'da yemek, sadece fiziksel bir aktivite değil, aynı zamanda duygusal bir deneyimdir. Sofradaki anlam dolu sohbetler, gülüşmeler ve birlikte geçirilen zaman, yemek kültürünün bir parçasıdır. Meksika'nın coğrafi ve kültürel çeşitliliği, farklı bölgelerde farklı yemek gelenekleri ve yerel lezzetlerin ortaya çıkmasına yol açar, bu da insanların kendi

kültürel kimliklerini yemekler aracılığıyla ifade etmelerini sağlamaktadır (Diaz vd., 2003: 436). Meksika mutfağındaki sosyal paylaşım, sadece mideyi doyurmanın ötesine geçer. Yemek, insanları bir araya getiren, gelenekleri yaşatan ve toplumsal ilişkileri güçlendiren bir araç olarak değerlendirilmektedir. Meksika'nın zengin yemek kültürü, bir toplumun nasıl bir araya geldiğini ve birbirine nasıl bağlı olduğunu anlamak adına önemli bir pencere sağlamaktadır. Meksika mutfağı, sadece bir besin kaynağı olarak değil, aynı zamanda toplumsal bir etkileşim aracı olarak da büyük bir öneme sahiptir. Sofra etrafında toplanma ve yemek paylaşımı, Meksika kültürünün temel bir özelliğini oluşturmaktadır. Bu geleneğin kökenleri, hem tarihî hem de kültürel bağlamda derinlere uzanmaktadır (O'Neil vd., 2012: 11).

Meksika toplumunda, insanlar arasındaki bağları güçlendirmek ve topluluk duygusunu desteklemek adına sofra etrafında toplanma ritüeli büyük bir öneme sahiptir. Bu, sadece aile içinde değil, aynı zamanda komşuluk ilişkileri ve geniş aile birimleri arasında da geçerlidir. Sofra etrafında toplanmak, bir araya gelen insanların duygusal bağlarını güçlendirmenin yanı sıra, toplumsal normları da pekiştirmektedir (Villegas vd., 2022). Meksika mutfağı, genellikle büyük porsiyonlarda hazırlanan yemekleri içermektedir. Bu, yemeklerin paylaşılabilir olmasını sağlamaktave bir grup insanın bir araya gelerek ortak bir sofrada yemek yemesini teşvik etmektedir. Tacolar, enchiladas, tamales gibi Meksika'nın ünlü yemekleri, genellikle ortak bir masada paylaşılır. Bu, insanların birbirleriyle iletişim kurmasını, bir araya gelmesini ve birlikte zaman geçirmesini sağlamaktadır. Sofra etrafında toplanma, Meksika kültürünün özel günlerde ve kutlamalarda da vazgeçilmez bir unsurdur. Doğum günleri, bayramlar ve diğer özel günlerde, aile bireyleri ve arkadaşlar genellikle bir araya gelip özel yemekler hazırlarlar. Bu süreç, hem yemek hazırlamanın bir sosyal etkinlik haline gelmesine hem de birlikte yemek yemenin toplumsal bağları güçlendirmesine olanak tanımaktadır (Valerino-Perea vd., 2021: 4387). Sofra etrafında toplanma ve yemek paylaşımı, Meksika mutfağının sadece lezzetleriyle değil, aynı zamanda bu lezzetleri paylaşma ve bir arada olma kültürüyle de zenginleştiği bir gerçeği yansıtmaktadır. Bu gelenek, Meksika toplumunda dayanışma, sevgi ve birlik duygularının güçlü bir şekilde yaşandığı bir ritüel olarak devam etmektedir. Meksika mutfağı, sadece lezzetli yemekleriyle değil, aynı zamanda sosyal etkileşimde önemli bir role sahip olan bir kültürel fenomen olarak da öne çıkmaktadır. Meksika toplumunda yemekler, insanlar arasında güçlü bağlar

oluşturan, sosyal etkileşimi teşvik eden ve toplumsal birliği pekiştiren önemli bir unsurdur (Arenas-Monreal vd., 2013: 35).

Meksika'nın zengin yemek kültürü, insanların bir araya gelmelerini sağlayan bir araç olarak işlev görmektedir. Yemekler, aileleri, arkadaşları ve komşuları bir araya getiren sosyal etkinliklerin merkezinde yer almaktadır. Özellikle özel günlerde ve kutlamalarda, insanlar farklı Meksika yemeklerini hazırlayarak bir araya gelirler. Bu, sadece bir yemek paylaşımı değil, aynı zamanda kültürel bir değişim ve dayanışma örneğidir. Meksika yemekleri, genellikle büyük porsiyonlarda yapılır, bu da insanların birbirleriyle yemeklerini paylaşmalarını kolaylaştırır. Tacolar, enchiladas, tamales gibi tipik Meksika yemekleri, genellikle ortak bir masada paylaşılır. Bu paylaşım ritüeli, insanların birbirlerine olan bağlarını güçlendirmenin yanı sıra, Meksika toplumunda hoşgörü, cömertlik ve dayanışma gibi değerleri vurgulamaktadır (Youssef ve Spence, 2021). Aynı zamanda Meksika yemekleri, insanların bir araya gelerek birlikte yemek yemelerini teşvik eden bir araçtır. Sofra etrafında toplanma, Meksika kültüründe sosyal etkileşimin vazgeçilmez bir parçasıdır. İnsanlar, yemek hazırlama sürecinde birbirlerine yardım etmekte, tarifleri paylaşır ve bu süreçte birbirleriyle daha yakın bir ilişki kurmaktadır. Meksika yemekleri sosyal etkileşimi teşvik eden, insanları bir araya getiren ve toplumsal bağları güçlendiren önemli bir kültürel araçtır. Bu, Meksika mutfağının sadece lezzetleriyle değil, aynı zamanda bu lezzetleri paylaşma ve bir arada olma kültürüyle de zenginleştiği bir gerçeği yansıtmaktadır.

Meksika kültüründe, yemekler sadece bir beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda insanlar arasında güçlü sosyal bağların oluşmasına vesile olan önemli bir araç olarak işlev görmektedir. Yemekler, bir araya gelmenin ve insanlar arasında sıcak ilişkilerin kurulmasının bir yolu olarak değerlendirilmektedir (Schwartz vd., 1996: 1174). Meksika toplumu, özel günlerden günlük yaşama kadar bir dizi farklı vesileyle yemekleri bir araya gelme nedeni olarak kullanmaktadır. Örneğin, doğum günleri, bayramlar ve diğer özel günlerde, aile bireyleri ve arkadaşlar bir araya gelerek ortak bir sofrada buluşurlar. Bu buluşmalar, sadece lezzetli yemeklerin tadını çıkarmakla kalmaz, aynı zamanda bir araya gelme ve birlikte olma kültürünün bir ifadesidir. Yemeklerin bir araya gelme vesilesi olarak kullanılmasının özel bir yeri, geleneksel Meksika değerlerine dayanır.

Misafirperverlik, cömertlik ve dayanışma, Meksika toplumunun temel değerleri arasında yer almaktadır. Bu değerler, insanların birbirleriyle daha yakın ilişkiler kurmalarını ve toplumsal bağlarını güçlendirmelerini teşvik etmektedir (Orozco-Cirilo vd., 2023). Aileler arası ve arkadaşlar arası yemek buluşmaları, Meksika kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Yemek hazırlığı, yemek tarifleri paylaşımı ve sofra etrafında toplanma, insanların birbirleriyle olan ilişkilerini derinleştiren unsurlardır. Bu vesileyle, insanlar sadece yemeklerin tadını çıkarmakla kalmaz, aynı zamanda birbirleriyle duygusal ve kültürel bir bağ kurmaktadır. Bu kapsamda, Meksika kültüründe yemeklerin bir araya gelme vesilesi olarak kullanılması, sadece bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda toplumsal bağların güçlendirilmesine katkıda bulunan önemli bir kültürel araçtır. Bu geleneğin devam etmesi, Meksika toplumunun dayanışma ve birlikte olma kültürünü sürdürmesini sağlamaktadır (Orozco-Cirilo vd., 2023).

2.3.4. Meksika Yemek Ritüelleri

Meksika'nın zengin yemek kültürü, özgün yemek ritüellerine ev sahipliği yapmaktadır. Bu ritüeller, Meksika halkının günlük yaşamında, özel günlerde ve sosyal etkileşimde yemekle olan ilişkisini şekillendiren önemli unsurlardır (Terán vd., 2002: 92). Meksika'da yemek, genellikle bir araya gelme ve paylaşma eylemi olarak değerlendirilmektedir. Aile bireyleri veya arkadaşlar, bir araya gelerek ortak bir sofrada bulunmayı sıkça tercih etmektedir. Bu, özellikle akşam yemeklerinde veya hafta sonu kutlamalarında belirgin bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Yemekler genellikle büyük tabaklarda servis edilmekte ve herkesin paylaşmasına olanak tanımaktadır. Geleneksel Meksika yemek ritüellerinden biri, bir araya gelme sırasında sohbet etmenin ve birbirleriyle duygusal bağlar kurmanın önemine vurgu yapar. Yemek masasında geçen zaman, sadece yemek yeme değil, aynı zamanda aile üyeleri veya arkadaşlar arasında samimi konuşmaların yapıldığı, güldüğü ve paylaşımların gerçekleştiği bir platforma dönüşmektedir (Ortega vd., 2021: 258). Meksika'nın özel günlerinde ise yemek ritüelleri daha da belirginleşmektedir. Örneğin, Meksika'da kutlanan "Día de losMuertos" (Ölüler Günü) gibi geleneksel festivallerde, özel yemeklerin hazırlanması ve aile mezarlıklarında sevdiklerine adanmış bir sofra kurma geleneği vardır. Bu ritüel, geçmişe olan saygıyı ve sevgiyi simgelemektedir. Yemek ritüellerinde kullanılan özel malzemeler, geleneksel

Meksika mutfağının karakteristik öğelerini yansıtmaktadır. Mole sosları, taze baharatlar ve Meksika biber çeşitleri, bu ritüellerin lezzetli ve özgün bir şekilde gerçekleşmesine katkıda bulunmaktadır. Meksika yemek ritüelleri, aile birliği, dostluk ve kültürel bağların güçlendirilmesine odaklanan önemli bir kültürel mirası temsil etmektedir. Bu ritüeller, Meksika'nın zengin yemek kültürünün sadece bir beslenme pratiği olmanın ötesinde, toplumsal birleşme ve paylaşma amacını taşımaktadır (Gaytán-González vd., 2020).

Meksika mutfağının zenginliklerinden biri olan tamal yapma geleneği, hem lezzetli bir yemek hazırlama sürecini içermesi hem de topluluklar arasında bir araya gelmeyi simgeliyor olmasıyla öne çıkmaktadır. Tamal, genellikle mısır unu (masa harina) hamuru içinde çeşitli malzemelerle doldurulan ve genellikle mısır yaprakları ile sarılan bir Meksika özel yemeğidir. Tamal yapma süreci, genellikle aile bireyleri, komşular veya arkadaşlar arasında işbirliği içinde gerçekleşmektedir. Bu, Meksika toplumunda dayanışma ve paylaşma kültürünün bir örneğini sağlamaktadır. Özellikle özel günlerde veya festivallerde tamale yapma geleneği daha belirgin bir şekilde ortaya çıkmaktadır (Orozco-Cirilo vd., 2023).

İlk adım genellikle hamurun hazırlanmasıdır. Mısır unu, su, yağ ve tuz içeren hamur, özel bir kıvama gelene kadar yoğrulur. Daha sonra, iç malzemeler hazırlanır. Bu malzemeler arasında genellikle tavuk, domuz eti, biber, soğan ve baharatlar bulunmaktadır. Hamur ve iç malzemeler hazırlandıktan sonra, tamalelerin montajına geçilir. Mısır yaprakları genellikle haşlanır veya buharda pişirilir ve ardından hamur ve iç malzemelerle doldurulur. Yapraklar, tamalelerin kenarlarından katlanarak özel bir paket oluşturulur (Juárez-Barrientos vd., 2017: 1). Tamallerin bu şekilde paketlenmesi, geleneksel bir sanat haline gelmiştir ve bu beceri genellikle bir nesilden diğerine aktarılmaktadır. Bu süreç, aileler arasında, özellikle anneler ve kızları arasında, öğrenilen ve paylaşılan bir etkinlik halini almaktadır (Galicia-González vd., 2010: 191). Son olarak, tamaleler genellikle büyük kazanlarda buharda pişirilmektedir. Bu pişirme süreci sırasında, iç malzemelerin lezzetleri hamura geçer ve tamaller özel bir aroma kazanır. Pişirme tamamlandığında, tamaleler genellikle özel günlerde, aile bir araya geldiğinde veya festivallerde paylaşılır (Rodríguez-Miranda vd., 2012: 2297). Tamal yapma geleneği, Meksika mutfağının sadece bir yemek pişirme pratiği olmanın ötesinde, kültürel bir mirasın taşıyıcısı olarak önemli

bir rol oynamaktadır. Hem lezzet hem de paylaşma üzerinden toplulukları bir araya getiren bu gelenek, Meksika'nın zengin yemek kültürünü vurgulamaktadır.

Meksika mutfağı, kendine özgü lezzetleri ve sunduğu çeşitlilik ile tanınan bir mutfaktır. Bu mutfak, özellikle "Taco Geceleri" gibi özel etkinliklerle ve evdeki taco yapma etkinlikleriyle geleneksel yemek kültürünü benzersiz bir şekilde yansıtmaktadır. Taco geceleri, genellikle aile ve arkadaşların bir araya geldiği, sosyal etkileşimi artıran ve yemek pişirme sürecini paylaşarak keyifli anlar geçirilen özel gecelerdir. Bu etkinlikler, Meksika kültüründe geleneksel bir paylaşma ritüeli olarak kabul edilmektedir. Ev sahipleri, genellikle misafirlerine kendi damak zevklerine uygun taco çeşitlerini deneme fırsatı sağlamaktadır (Ekeocha vd., 2010: 98). Evdeki taco yapma etkinlikleri, genellikle mısır veya buğday tortilla, çeşitli et seçenekleri (tavuk, sığır eti, domuz eti), taze sebzeler, salsa, guacamole gibi garnitürler ve peynir gibi çeşitli malzemeleri içermektedir. Bu etkinlikler, herkesin kendi taco tarifini oluşturmasına ve yemeklerini kişiselleştirmesine olanak tanımaktadır. Taco yapma süreci, genellikle bir araya gelen insanları kaynaştıran bir etkinlik haline gelmektedir. Misafirler, kendi taco tariflerini oluşturarak, malzemeleri seçerek ve yemeklerini hazırlayarak keyifli bir deneyim yaşarlar. Bu etkinliklerde, aile bireyleri ve arkadaşlar arasında öğrenme, öğretme ve deneyim paylaşma kültürü ön plandadır (Hernández-Luna ve Huelsz, 2008: 3622). Taco geceleri ve evdeki taco yapma etkinlikleri, Meksika mutfağının sadece lezzetleriyle değil, aynı zamanda bu mutfağın toplulukları bir araya getirme ve paylaşma kültürüyle de öne çıktığını göstermektedir. Herkesin kendi taco tarifini oluşturarak katkıda bulunduğu bu etkinlikler, sıcak bir atmosferde geçen ve yemekle birlikte dostluk ve aile bağlarını güçlendiren önemli sosyal ritüellerdir.

Mezcal ve tequila, Meksika'nın önemli alkollü içki çeşitleridir ve bu içkilerin tadımı Meksika kültüründe özel bir ritüel olarak değerlendirilmektedir. Bu tadım ritüelleri, içkilerin karmaşık aromalarını ve özelliklerini keşfetmeye yönelik deneyimleri vurgulamakta ve genellikle bir grup insan arasında paylaşılan sosyal bir etkinliği temsil etmektedir (Galicia-González vd., 2010: 191). Mezcal ve tequila tadım ritüelleri genellikle şu adımları kapsamaktadır: Tadım ritüeli genellikle kaliteli mezcal veya tequilanın seçimi ile başlar. Bu içkiler, özel damıtma teknikleri ve belirli bölgelerin yerel üretim yöntemleriyle üretilir. Tadım sırasında içkiler, özel

olarak tasarlanmış damlama şişelerinde veya genellikle kılavuzlarla birlikte gelen özel copa veya catavino bardaklarda servis edilmektedir. İlk adım, içkinin görsel değerlendirmesidir. Renk, berraklık ve içkinin bacağı gibi özellikler, içkinin kalitesi ve yapım süreci hakkında ipuçları sağlamaktadır. Tadıma başlamadan önce, içki genellikle koklanır. Bu aşamada, içkinin içerdiği kompleks aromaların ve notaların keşfi için burun kullanılmaktadır. Mezcal ve tequiladagenellikleagave bitkisinin özel kokuları, odun notaları ve hafif meyve tonlarına rastlanır. İçkinin tat profili, küçük yudumlar alarak değerlendirilmektedir. Burada, içkinin ağızda bıraktığı tatlar, alkolün yanı sıra agave notaları, baharatlar ve meyve tonları gibi unsurlar dikkate alınır. İçkinin son aşaması, bitişin değerlendirilmesidir. İçkinin ağızda bıraktığı uzunluk, alkolün hissi ve damakta bıraktığı izlenim, tadım sürecinin tamamlanması için önemlidir (Baidoo vd., 2022: 14). Mezkal ve Tekila tadım ritüeli genellikle bir grup insan arasında paylaşılan bir etkinlik olduğu için, bu sürecin sonunda tadımı yapanlar arasında içki üzerine sohbet edilmektedir. İçkinin keyfini çıkaranlar deneyimlerini paylaşarak sosyal etkileşimi artırmaktadır. Bu ritüeller, Meksika kültüründe içki tadımını bir sanat ve paylaşım biçimi olarak değerlendirmekte ve bu özel içkilerin tadını çıkarmanın sosyal bir etkinlik haline getirmektedir.

2.3.5. Geleneksel Meksika Mutfaklarındaki Özel Pişirme Yöntemleri

Meksika mutfağı, zengin kültürel geçmişi ve çeşitli coğrafi bölgelerin etkileşimiyle şekillenmiş, özgün ve çeşitli bir yemek kültürüne sahiptir. Bu mutfağın geleneksel pişirme yöntemleri, hem lezzet çeşitliliğini artırır hem de yerel malzemelerin benzersiz kullanımını vurgulamaktadır. Meksika'nın birçok bölgesinde yaygın olarak kullanılan barbacoa, genellikle dana, kuzu veya keçi etinin yavaşça pişirildiği bir pişirme yöntemidir. Yerel olarak bulunan agave yaprakları veya maguey yaprakları ile sarılarak gömme çukurlarda veya özel fırınlarda pişirilmektedir. Bu yöntem, etin özel aromalarını ve yumuşak dokusunu korumaktadır (Pensamiento-Niño vd., 2019: 763). Mısırın özel bir işleme tabi tutulması olan nixtamalization, Meksika mutfağında temel bir pişirme yöntemidir. Mısır taneleri, kireç içeren su ile işlenir ve daha sonra ezilerek öğütülür. Bu işlem, tortilla, tamales ve diğer mısır bazlı yemeklerin hazırlanmasında kullanılan özel bir hamur elde etmek için yapılmaktadır. Meksika mutfağında yaygın olarak kullanılan molleja, hayvanın boğaz bölgesinden elde edilen yemeklik bir iç organdır. Bu özel iç

organ, genellikle mangalda ızgara yapılabilmekte veya soteleme yöntemiyle pişirilerek kullanılmaktadır (Caamaño vd., 2015: 157). Cazuela, kil veya seramikten yapılan özel bir yemek kabıdır. Bu kabın içinde, geleneksel olarak barbacoa veya diğer etler, sebzeler ve baharatlar kullanılarak özel yemekler hazırlanır. Cazuela yemeği genellikle özel etiketler ve bölgesel özelliklere göre farklılık göstermektedir. Tamal, Meksika mutfağında popüler olan bir buğulama tekniği ile pişirilen bir tür dolmadır. Mısır yaprakları veya maguey yaprakları ile sarılarak hazırlanan bu yemek, içerisinde et, sebze veya soslu mısır hamuru bulundurur. Bu özel pişirme yöntemi, hem lezzet hem de tekstür açısından zengin bir sonuç ortaya çıkarmaktadır.

Geleneksel Meksika mutfakları, bu özel pişirme yöntemleri sayesinde damaklarda unutulmaz izler bırakan lezzetler sağlamaktadır. Bu yöntemler, Meksika'nın zengin kültürel mirası ve coğrafi çeşitliliğinin bir yansıması olarak değerlendirilmektedir ve Meksika mutfağını diğer mutfaklardan ayıran önemli unsurlardan biridir (Sánchez-Pimienta vd., 2021: 1). Meksika mutfağı, lezzetli yemeklerini hazırlarken geleneksel pişirme yöntemleriyle ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda, masa başında pişirilen yemekler özel hazırlık aşamalarıyla büyük bir özenle yapılmaktadır. Bu aşamalar, hem geleneksel tariflerin korunmasına katkıda bulunur hem de yemek kültürünü zenginleştirmektedir. Barbacoa, genellikle özel günlerde veya aile bir araya geldiğinde tercih edilen bir yemektir. Hazırlık aşamasında, etin kalitesi ve doğru kesim önemlidir. Et, genellikle dana, kuzu veya keçi olabilmektedir. Daha sonra, agave yaprakları veya maguey yapraklarıyla sarılır ve gömme çukurlarda veya özel fırınlarda yavaşça pişirilmektedir. Bu süreç, etin özünü koruyarak benzersiz bir lezzet profili oluşturmaktadır (Hernández-Luna ve Huelsz, 2008: 3622).

Mole sosu, Meksika mutfağının vazgeçilmezlerinden biridir ve hazırlığı dikkatle yapılmaktadır. Sosun temelinde çikolata, acı biber, baharatlar ve diğer aromatik malzemeler bulunmaktadır. Bu özel karışım, önceden belirlenmiş oranlarda ve sırasında özenle hazırlanarak yemeklere karakteristik lezzetini katmaktadır (Saucedo-Molina vd., 2015: 1082). Tamal yapımı için mısır hamurunun özel bir işleme tabi tutulması gereklidir. Bu aşama, mısır tanelerinin kireç içeren suda işlenmesini ve ardından öğütülerek hamur haline getirilmesini içermektedir. Elde edilen hamur, iç malzeme ile birleştirilerek mısır yapraklarına veya maguey

yapraklarına sarılır ve buharda pişirilmektedir. Cazuela yemeği, özel kil veya seramik kaplarda pişirilen bir tür güveç yemeğidir. Bu yemekte kullanılacak malzemeler, sebzeler, etler ve baharatlar özenle seçilir. Yemek, genellikle düşük ateşte uzun süre pişirilerek malzemelerin birbirine geçmesi ve özel lezzetlerin ortaya çıkması sağlanır (Hernández-Luna ve Huelsz, 2008: 3622).

Meksika mutfağının masada pişirilen yemekleri, özel hazırlık aşamalarıyla unutulmaz bir lezzet deneyimi sağlamaktadır. Bu aşamalar, geleneksel yöntemlerin ve kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunarak Meksika mutfağını benzersiz kılmaktadır (Martínez vd., 2021: 405). Meksika mutfağının zenginliği, sadece özel baharat karışımları veya tariflerle değil, aynı zamanda geleneksel pişirme yöntemleriyle de belirlenir. Taş fırın ve Meksika barbeküsü gibi yöntemler, yemeklere özgün tatlar kazandıran ve geleneksel lezzetleri koruyan unsurlardır. Meksika mutfağında taş fırınlar, özellikle ekmek ve bazı özel yemeklerin pişirilmesinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Smith vd., 2016: 841).. Bu fırınlar, genellikle kil veya taş malzemeden yapılır ve geleneksel yöntemlerle ısıtılır. Ekmek yapımında, hamur özel olarak hazırlanır ve ardından taş fırında yüksek sıcaklıklarda pişirilerek benzersiz bir dokuya ve lezzete kavuşur. Barbacoa, Meksika mutfağının en tanıdık ve özgün lezzetlerinden biridir. Bu yöntemde genellikle dana, kuzu veya keçi eti, agave yaprakları veya maguey yaprakları ile sarılarak gömme çukurlarda yavaşça pişirilmektedir. Bu yöntem, etin özünü korur ve uzun süreli pişirme süreci, etin ağızda eriyen bir dokuya sahip olmasını sağlamaktadır. Barbacoa, genellikle özel günlerde ve aile toplantılarında tercih edilen bir yemektir (Chen vd., 2023).

Geleneksel pişirme yöntemleri sadece yemeklerin hazırlanmasında değil, aynı zamanda soslarla da özdeşleşmektedir. Meksika mutfağında sıkça kullanılan mole sosu gibi özel karışımlar, pişirme sürecinde yemeklere eşlik etmektedir. Bu soslar, genellikle çikolata, acı biber, baharatlar ve diğer aromatik malzemeler içermekte ve yemeğin lezzetini zenginleştirmektedir. Geleneksel pişirme yöntemleri, Meksika mutfağının sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve geleneksel tatların yaşatılması açısından da önemlidir. Bu yöntemler, Meksika'nın benzersiz ve çeşitli mutfak kültürünün temel taşlarıdır (Martinez-Herrera vd., 2004: 185).

Meksika mutfağı, zengin tarihinden kaynaklanan antik tarifleri içinde barındıran özel gün yemekleri ile ön plana çıkmaktadır. Bu geleneksel yemekler, Meksika'nın tarihindeki önemli anları, kültürel ritüelleri ve dini bayramları yansıtarak, özel günlerde sofralarda yer almaktadır. Özel günlerde sunulan yemekler arasında, Aztek ve Maya medeniyetlerine ait antik tarifler öne çıkmaktadır. Örneğin, "Atole" adlı içecek, mısır bazlı ve antik Maya kültüründen günümüze taşınan bir içecektir. Atole, genellikle özel günlerde ve kutlamalarda sıcak olarak servis edilmekte ve özgün yapım süreçleriyle öne çıkmaktadır (Chen vd., 2023). Dia de los Muertos veya Ölüler Günü, Meksika'da önemli bir geleneksel kutlamadır. Bu özel günde, mezarlara yapılan ziyaretler ve anma törenleri sırasında özel yemekler sunulmaktadır. "Pan de Muerto" (Ölülerin Ekmeği) adlı özel ekmek, bu günün vazgeçilmezlerinden biridir. Tarifler genellikle aile içinde kuşaktan kuşağa geçer ve bu antik ekmek, ölülere saygı ve anma amacı taşımaktadır (Smith vd., 2016: 841). Hristiyan bayramları, Meksika'nın tarihinde önemli bir yer tutmaktadır. Bu özel günlerde, özellikle Yılbaşı ve Paskalya gibi dönemlerde, özel tariflere dayalı yemekler hazırlanır. "Bacalhau" (tuzlu morina balığı) gibi geleneksel yemekler, bu dönemde sofralarda yer almaktadır (Martinez-Herrera vd., 2004: 185).

Meksika mutfağının özel gün yemekleri, genellikle aile içinde kuşaktan kuşağa aktarılan tariflere dayanır. Bu tarifler, özel günlerin anlamını ve önemini yansıtarak, Meksika kültürünün derin köklerini günümüze taşımaktadır. Aileler arasında bu tariflerin paylaşılması, özel günlerin kutlanmasının yanı sıra kültürel bağların sürdürülmesine de katkıda bulunmaktadır. Bu antik tariflerle hazırlanan yemekler, Meksika'nın kültürel çeşitliliğini ve tarihini sofralarda yaşatan önemli birer sembol haline gelmiştir (Cauich vd., 2021: 153).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞI VE MEKSİKA MUTFAĞI KARŞILAŞTIRMASI

3.1. Tatlar ve Lezzetler

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı, zengin kültürel geçmişleri ve coğrafi çeşitlilikleri nedeniyle birbirinden farklı lezzetleri bünyesinde barındıran iki önemli mutfaktır. Her iki mutfak da kendine özgü tatlar, baharatlar ve pişirme teknikleriyle tanınır (Günalan vd., 2018: 63). Türk mutfağı, geniş bir yemek çeşitliliği sunan ve tarihi zenginliklere dayanan bir mutfaktır. Türk tatlarının temelinde et, baklagiller, tahıllar ve yoğurt gibi malzemeler bulunmaktadır. Örneğin, kebaplar Türk mutfağının vazgeçilmez lezzetlerindendir. Adana Kebabı, İskender, ve Urfa Kebabı gibi bölgesel çeşitler, özel baharatlar ve pişirme yöntemleriyle öne çıkmaktadır.

Meksika mutfağı, acı biber, mısır, fasulye, avokado ve çeşitli baharatların yoğun olarak kullanıldığı bir mutfaktır. Taco, enchilada, ve guacamole gibi popüler yemekler, Meksika mutfağının karakteristik tatlarını yansıtmaktadır. Mole sosu, antik tariflere dayanan kompleks bir lezzet profiline sahip olan özel bir Meksika sosudur (Taillie vd., 2015: 2570). Her iki mutfak da baharatları ve taze malzemeleri yoğun olarak kullanmaktadır. Ancak, Türk mutfağı daha çok ete dayalıyken, Meksika mutfağı mısır, fasulye ve avokado gibi bitkisel malzemelere odaklanır. Acı biberin sıkça kullanıldığı Meksika mutfağı, Türk mutfağından farklı bir tat profili sağlamaktadır. Türk mutfağında tandır, mangal gibi geleneksel pişirme yöntemleri yaygındır. Meksika mutfağında ise taş fırın ve barbekü gibi yöntemler öne çıkmaktadır. Her iki mutfak da geleneksel pişirme teknikleriyle lezzetli yemekler ortaya koymaktadır (Ayçiçek vd., 2005: 531). Her iki mutfak da tarihsel ve kültürel etkileşimlere açık olmuştur. Türk mutfağı Arap, Pers ve Orta Asya kültürlerinden etkilenirken, Meksika mutfağı Aztek, Maya ve İspanyol kültürlerinin birleşiminden şekillenmiştir (Rosado vd., 2005: 465). Türk mutfağı ve Meksika mutfağı, benzersiz tatları, geleneksel pişirme yöntemleri ve kültürel çeşitlilikleri ile öne çıkan iki önemli mutfaktır. Her iki mutfak da, damak tadına hitap eden çeşitlilikleriyle kültürlerini dünya geneline sunmaktadır.

3.2. Pişirme Teknikleri ve Yöntemler

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı, kendi özgün pişirme teknikleri ve yöntemleri ile tanınan iki mutfaktır. Her iki mutfak da yerel malzemeleri en iyi şekilde kullanmak ve lezzetleri ön plana çıkarmak adına özel pişirme tekniklerini benimsemiştir (Ortega vd., 2016: 2209). Türk mutfağında, geleneksel pişirme teknikleri genellikle tandır, mangal, saç üzerinde sacda pişirme gibi yöntemleri içermektedir. Tandır, genellikle etin uzun süreli ve düşük ateşte pişirilmesini sağlayan özel bir fırın türüdür. Ayrıca, sarma ve dolma gibi yöntemlerle iç harçlar kullanarak lezzetli dolmalar hazırlanır. Tencere yemekleri, güveçler ve pilavlar da Türk mutfağının temel pişirme teknikleri arasındadır (Akin vd., 2023: 31). Meksika mutfağı ise özellikle mısır bazlı ürünlerin kullanımına odaklanan özel pişirme teknikleri içermektedir. Tortilla, mısır ununda yapılan ince ekmekler, Meksika mutfağının temelini oluşturmaktadır. Ayrıca, taş fırın ve barbekü gibi açık ateşte pişirme yöntemleri, Meksika mutfağının geleneksel pişirme tekniklerindendir. Salsalar, guacamole gibi soğuk soslar ve çiğ balık içeren ceviche gibi taze pişirme yöntemleri de Meksika mutfağının önemli unsurlarıdır (Jansen vd., 2020). Türk mutfağı ve Meksika mutfağında doğal malzemelerin kullanımına önem verilmektedir. Ancak, Türk mutfağı genellikle etin uzun süreli pişirilmesine odaklanırken, Meksika mutfağı mısır ürünleri ve taze malzemelerin daha hızlı pişirilmesini vurgulamaktadır. Meksika mutfağında tortilla gibi özel ekmeklerin hazırlanması ve taco standlarında sokak lezzetlerinin hızlı bir şekilde servis edilmesi bu farklılıkta öne çıkmaktadır.

İki mutfak da tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenmiştir. Türk mutfağı Arap, Pers ve Orta Asya kültürlerinden izler taşırken, Meksika mutfağı Aztek, Maya ve İspanyol kültürlerinin etkileşimini yansıtmaktadır. Bu iki mutfak da kendi benzersiz pişirme teknikleri ve yöntemleri ile tanınır. Türk mutfağı genellikle uzun süreli pişirme teknikleri ve iç harçlar kullanımı ile öne çıkarken, Meksika mutfağı daha hızlı pişirme ve taze malzemelerin vurgulanması ile karakterizedir. Bu farklılıklar, her iki mutfağın da zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Ge vd., 1997: 1290). Ramazan bayramı ve kurban bayramı Türkiye'de önemliyken, Ramazan bayramında pide yapımı, kurban bayramında da kavurma ve kavurma gibi et yemekleri kültürü oluştururken; Meksika'da, Dia de losMuertos (Ölüler Günü) için

özel şeker iskeleler (calaveras) ve Pan de Muerto (Ölüler Ekmeği) gibi geleneksel yemekleri hazırladıklarını ve tükettikleri bilinmektedir.

3.3. Temel Malzemeler ve Baharatlar

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı, benzersiz tatları ve lezzetleri elde etmek için kullanılan temel malzemeler ve baharatlar açısından zengin bir çeşitlilik sağlamaktadır. Türk mutfağının temel malzemeleri arasında buğday unu, et, baklagiller, sebzeler ve süt ürünleri bulunmaktadır. Bulgur ve pirinç de sıkça kullanılan tahıl ürünleridir. Et çeşitleri arasında kuzu, tavuk, dana eti ve balık öne çıkmaktadır. Sebzelerden domates, biber, patlıcan, soğan ve sarımsak, Türk mutfağının vazgeçilmez bileşenleridir. Baharatlar arasında ise kimyon, isot, pul biber, nane, tuz, karabiber, sumak gibi özel Türk baharatları önemli bir rol oynamaktadır (Johansen vd., 2020: 287).

Meksika mutfağı, mısır, fasulye, avokado, acı biber ve çeşitli deniz ürünleri gibi yerel malzemelerle karakterizedir. Meksika mutfağında mısır, tortilla gibi özel ekmeklerin yapımında sıkça kullanılmaktadır. Fasulye, taco ve enchilada gibi yemeklerin temelini oluşturmaktadır. Avokado, guacamole gibi popüler sosların ana malzemesidir. Acı biber, çeşitli türlerde salsalar ve baharatlı yemekler için kullanılmaktadır. Baharatlar arasında ise kişniş, kimyon, kırmızı biber ve kekik gibi özel Meksika baharatları önemlidir (Safari vd., 2016: 293).

Her iki mutfak da yerel malzemeleri en iyi şekilde değerlendirmeye çalışmaktadır. Türk mutfağı daha çok tahıl ürünleri, et ve süt ürünleri üzerine odaklanırken, Meksika mutfağı mısır, fasulye ve avokado gibi Amerika'nın yerel ürünlerine ağırlık vermektedir. Her iki mutfak da baharatları özenle seçer ve yemeklere özgün lezzet katmak adına geniş bir baharat yelpazesi kullanmaktadır (Akın vd., 2023: 31). Her iki mutfak da tarih boyunca farklı kültürlerden etkilenmiştir. Türk mutfağı Arap, Pers ve Orta Asya kültürlerinden izler taşırken, Meksika mutfağı Aztek, Maya ve İspanyol kültürlerinin etkileşimini yansıtmaktadır. Bu açıdan, her iki mutfağın temel malzemeleri ve baharatları, kendi coğrafyalarının zenginliklerini ve kültürel çeşitliliklerini yansıtarak benzersiz ve lezzetli yemeklerin ortaya çıkmasına katkı sağlamaktadır.

3.4. Yemek Kültürü ve Yeme Ritüelleri

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı, sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda yeme alışkanlıkları, sofra adabı ve yemekle ilgili ritüeller açısından da zengin kültürel dokulara sahiptir. Türk yemek kültürü, genellikle aile ve dostlar arasındaki birlikteliği vurgulamaktadır. Yemek, Türk toplumunda önemli bir sosyal aktivite ve paylaşım aracıdır. Genellikle büyük sofralar kurularak, birçok çeşit yemek aynı anda sunularak çeşitlilik vurgulanır. Sofra adabına büyük önem verilir; yemekler paylaşılır, herkesin doyması ve mutlu olması hedeflenir. Yemek sonrası çay içme geleneği de yaygındır (Méndez vd., 2020: 6).

Meksika mutfağı da aile ve topluluk odaklı bir yemek kültürüne sahiptir. Özellikle özel günlerde ve festivallerde aileler bir araya gelir ve birlikte yemek yapma ve yeme geleneği ön plana çıkmaktadır. Taco geceleri, aile üyelerinin bir araya gelip kendi taco'larını yapmaları gibi özel etkinlikler sıkça yaşanır. Meksika'da yemek, sadece fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda duygusal ve sosyal bir deneyimdir (Méndez vd., 2020: 6).

Her iki kültürde de yemek, aile birliği ve sosyal bağların güçlenmesi için bir araç olarak görülmektedir. Büyük sofralarda çeşitlilik vurgulanır ve yemek yeme süreci sosyal bir etkileşim vesilesi olarak değerlendirilmektedir. Ancak, Türk mutfağında genellikle çay içimi sonrasında sohbet edilirken, Meksika mutfağında belirli yemeklere odaklı etkinlikler ve festivaller büyük önem taşımaktadır (Akin vd., 2023: 31). Türk mutfağı ve Meksika mutfağı, yemekle ilgili kültürel ritüeller ve sofra adabı bakımından benzerlikler taşırken, yerel gelenekler, festival kutlamaları ve özel günlerdeki yemek pratikleri gibi farklılıkları da bünyesinde barındırmaktadır. Bu özel nitelikler, her iki mutfağın da kendine özgü ve zengin bir yemek kültürüne sahip olmasını sağlamaktadır (Méndez vd., 2020: 6).

3.5. Kimlik Algısı

Kimlik, Lin ve ark., (1995) tarafından ‘benliğin’ nasıl tanımlandığına ve başkalarıyla bağlantılı olarak nasıl sınıflandırıldığına işaret eder, şeklinde tanımlanmıştır. Kimlik, bireyin kendine özgü özellikleri, deneyimleri ve kişisel değerleri ile ilgilidir. Kimliğinin oluşumunu bireyin topluma katılış biçimi ve bilinç düzeyi belirlemektedir. Kimlik algısı, bireyin kendi kimliğini nasıl ifade ettiği ve ne

düşündüğü ile ilgilidir. Bunun yanı sıra başkalarını tanımlama, anlama ve anladıklarını değerlendirmeyi de kapsayan bir kavramdır. Bireylerin kendisini nasıl gördükleri, başkalarıyla nasıl etkileşimde bulundukları ve toplumsal aidiyet hissi geliştirmesine katkı sağladığından kimliksel algının önemi büyüktür (Herzfeld, 2012: 32). Temel unsurları arasında kişisel kimlik, kültürel kimlik ve sosyal kimlik yer alır. Kültürel kimlik, bir bireyin ya da grubun ait olduğu kültür ile ilgili dil, din, ırk gibi özellikleri, değerleri, inanç sistemlerini, geleneklerini içeren kavramdır (Hall, 1990: 28). Kültürel kimlik, bireyle toplumu birleştiren tutum ve davranışların bireydeki görünümüdür (Arslantürk ve Amman, 2001: 167). Kimliğin bireysel ve toplumsal boyutu bulunmaktadır. Her iki boyut da kültür içinde şekillenmektedir (Ak, 2020). Kültürel kimlik, bireyin içinde bulunduğu toplumda, ait olduğu grup veya kültüre verilen isimdir. Usborne ve ark. (2014) tarafından kültürel kimlik, 'verilmiş' ve 'kazanılmış' olarak ikiye ayrılmaktadır. Sosyal ve kültürel anlamda kişilerin ifade etme ve tanımlamalarıyla ilgili, kişilerin toplumsal etkileşimlerinde önemli bir yeri vardır. Özdemir (2002) tarafından toplumsal kimlik 'Bireyin kendi toplumu ve diğer toplumlar arasındaki benzerlikleri, karşıtlıkları, çatışmaları toplumsal kimliğine yüklediği anlam sınırları çerçevesinde tanıması olarak ifade edilmiştir. Sosyo-kültürel kimlik, ferdin sosyo-kültürel yapı içerisindeki yeridir.

Mutfak kültürü, kimliğin en net göstergelerindendir. Kültürel kimlik, gastronomik deneyimlerde, sosyal yaşamlarda ve kültürel etkileşimlerde önemli bir görev üstlenmektedir. Araştırma sonucunda kültürel farklılık, gastronomik deneyimler ve mutfaklar konusu işlenerek, kültürel çeşitliliğin, gastronomik deneyimlerin ve toplumsal aidiyetlerin önemi ön plana çıkarmak amaçlanmaktadır. Katılımcıların bakış açılarına dair yapılan mülakat ve anket sonucunda elde edilen çıktılar, katılımcıların gıda tercihleri üzerindeki etkisini ve yorumlamasını gösteren somut bir veri sunmaktadır (Ünal, 2008: 103).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

4.1. Katılımcılara Ait Betimsel Bilgiler

Araştırmanın katılımcılarına ait betimsel bilgilerin olduğu bu bölümde ilk olarak katılımcıların cinsiyeti, yaşı, kıdem, eğitim durumu ve gelir durumu ile ilgili demografik bilgiler yer almaktadır. Bu bilgiler tablolar halinde beşinci bölüm nicel bulgular Tablo 1'de ve nitel bulgular Tablo 8'de gösterilmektedir. Nitel bulgularda tüm görüşmeler 10 yıl üzeri çalışanlar ile yapılmıştır ve gelir durumları 9+ grubundadır.

4.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmalarda amaç, araştırmacının rastlanan problemin çözümünü etkilediği ve onun aydınlatılması gerektiği düşüncesini ve değişkenleri sorgulayıcı cümlelerinden şekillenmektedir (Karasar, 2016). Türk mutfağı ve Meksika mutfağı kendine özgü lezzetler, gelenekler ve teknikler barındırmaktadır. Bu iki mutfaktaki benzerlikler ve farklılıkların ortaya konması, sadece gastronomik açıdan değil, aynı zamanda kültürel açıdan da bir anlayış geliştirilmesine olanak tanımaktadır. Bu araştırmanın temel amaçları arasında Türk mutfağı ile Meksika mutfağı arasındaki bazı benzerlikler ve farklılıkları uçan şeflerin bakış açısından ayrıntılı bir şekilde inceleyerek, bu iki zengin kültürel mirası taşıyan mutfak geleneğini daha yakından anlamaktır. Türk mutfağı ve Meksika mutfağının incelemesinde bir bakış açısı sunmakta ve bu mutfakların farklılıklarının anlaşılmasını sağlamaya yönelik katkıda bulunmaktadır. Türk mutfağı, tarih boyunca birçok medeniyetin etkisi altında kalmış ve zengin bir yelpaze oluşturmuştur. Diğer taraftan Meksika mutfağı, yerel Meksika kültürü ile Aztek, İspanyol ve diğer yerel etkilerin birleşimiyle şekillenmiştir.

Yemek kültürü, bir toplumun tarihini ve kimliğini yansıtan önemli bir unsurdur. Bu mutfaklar arasındaki benzerlik ve farklılıkların anlaşılması, gastronomik eğitim programlarının şekillenmesinde fayda sağlamaktadır. Araştırmanın, bireylerin farklılık gösteren kültürel gastronomik deneyimlere duyarlılık geliştirmelerine yardımcı olacağı düşünülmektedir. Türk ve Meksika mutfağı arasındaki benzerlik ve farklılıkların anlaşılmasında gastronomik eğitim

programlarının geliştirilmesi önemlidir. Araştırmanın, gastronomi ve sosyal bilimler alanında literatüre katkı sağlayacağı ve farklı bir bakış açısı sağlayacağı düşünülmektedir. Türk mutfağı ve Meksika mutfağı karşılaştırılması, bu alanda gelecekte yapılacak çalışmalara alt yapı oluşturarak daha fazla araştırma yapılmasına imkan sağlayacağı öngörülmektedir.

Türk ve Meksika mutfaklarının uçan şefler bakış açısından geniş perspektif ile incelerken, gastronomik deneyimlerin ve Meksika ve Türk mutfakları incelenerek, bazı benzerlikler ve farklılıkların önemini ön plana çıkarmak amaçlanmaktadır. Araştırmadan elde edilen bulguların sosyal bilimler alanına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmada kullanılan karma yöntem etkileşimi, çalışmanın genel önemini artırmaktadır. Nicel çalışma 300 kişilik evrende 150 uçan şefe hitap edip istatistiki veriler sunarak, Türk ve Meksika mutfaklarının uçan şefler bakış açısından bazı benzerlik ve farklılıkları, belirli açılar ve eğilimler etrafında değerlendirilmesine yardımcı olmaktadır. Nitel çalışma, bazı benzerlikler ve farklılıklar detaylı analiz ederek, kültürel deneyimlerin anlaşılmasına imkan vermektedir. Her iki veri toplama yöntemi birbirini tamamlayarak Türk ve Meksika mutfaklarının, bazı benzerlik ve farklılıklarını bütünsel bir şekilde incelenmesine imkan sağlamaktadır.

Bu araştırma Türk mutfağı ile Meksika mutfağı arasındaki bazı benzerlikleri ve farklılıkları çeşitli boyutlarıyla inceleyerek, bu iki zengin mutfak kültürünü birbirinden ayıran özellikleri ve birleştiren ortak noktaları ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu çalışmanın, gastronomi ve kültürel araştırmalar açısından yeni bir bakış açısı sunarak, iki mutfak kültürünün daha ayrıntılı anlaşılmasına katkı sağlaması hedeflenmektedir. Anket ve mülakat veri sonuçları, iki mutfağın katılımcıların sosyo-kültürel kimliklerini etkileme şekillerinin belirlenmesine yönelik kapsamlı bir anlayış geliştirmektedir.

Araştırmanın amaçlarında belirlenip toplanan verilerin hangi kuramsal ya da pratik sorunun çözümünde ve nasıl kullanılabileceğinin açıklanması araştırmanın öneminin ifadesidir (Kıncal, 2010: 88). Bir toplumun sosyal yapısını, kültürel değerlerini ve tarihsel geçmişini yansıtan karmaşık bir olgu olan mutfak kültürünün, sadece malzemeler ve yemek tarifleriyle sınırlı kalmadığını, toplumların kültürel kimliklerinin de şekillenmesinde çok kritik bir rol üstlenmektedir. Katılımcıların

Meksika ve Türk mutfaklarının bazı benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymak hedeflenmektedir. Elde edilen bulgular, yalnızca bilimsel anlamda literatüre katkı sunmanın ötesinde kültürel çeşitliliğin ve gastronomik etkileşimin bireylerin sosyal kimlikleri üzerindeki etkilerini anlamamıza olanak sağlamaktadır. Çalışmanın sonuçları hem akademik perspektifte hem de uygulamalı yaklaşımda kritik bir nokta oluşturup kültürel etkileşimin gastronomik alanlardaki yansımalarının daha iyi anlaşılmasına imkan sağlamaktadır.

4.3. Araştırmanın Varsayımları

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı benzerlikleri ve farklılıkları çalışmasında uluslararası havayolu taşımacılığı sektöründe çok yönlü bir gıda firmasında uluslararası uçuşlarda görev alan deneyimli şeflere yarı yapılandırılmış mülakat gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar, hem Türk hem de Meksika mutfağına dair yüksek deneyim ve kapsamlı bilgiye sahip, alanında profesyonellerdir. Mülakat soruları, bu aşçıların mesleki deneyimleri ve iki mutfak arasındaki benzerlikler, farklılıklar, yansımalar gibi konuları detaylı olarak anlamaya yönelik tasarlanmıştır. Katılımcıların, bu kültürel etkileşim konusunda sağladıkları bilgiler çalışmada büyük önem taşımaktadır. Bu çalışmada katılımcıların iş göreviyle gittikleri 90 ülkede 280 farklı noktadaki deneyimlerinden faydalanıldığı varsayılmaktadır. Mülakatlara katılan profesyonellerin, hem Türk hem de Meksika mutfağı konusunda önemli uzmanlık ve deneyimi olduğu ve derinlemesine bilgi verilebileceği varsayılmaktadır. Katılımcıların, Türkiye içerisinde farklı coğrafi yapı ve alt kültürden gelmelerinin, bu iki mutfak arasındaki farklılıkları ve süreçlerin etkilerini anlamada zengin bir bakış açısı sunacağı varsayılmaktadır.

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı farklılıkları karşılaştırıldığında, iki mutfağa da ilgi gösterildiği ve doğru yorumlanabildiği varsayılmaktadır. Türk ve Meksika mutfağını, malzeme ve tat profilleri bakımından belirgin farklar içermektedirler. Bu süreçlerin aşçıların deneyimleriyle fark edilebildiği ve iki mutfak hakkında da deneyimlere sahip oldukları için tat profillerini derinlemesine aktarabilecekleri varsayılmaktadır. Demografik farklılıkları değerlendirebilme yeteneklerine sahip olabildikleri ve bunu dürüstlük ve samimiyetle ifade edebildikleri varsayılmaktadır. Türk ve Meksika mutfaklarına ait benzerlik ve farklılıkların incelenmesi yarı yapılandırılmış görüşme sorularına katılımcıların doğru ve samimi cevap verdikleri

varsayılmaktadır. İki mutfak hakkında da belirli bilgi ve birikime sahip olurken, pişirme tekniklerini, mutfak kültürlerini ve malzemeleri bildikleri, gastronomik bilgi düzeylerinin tatmin edici olduğu varsayılmaktadır.

Bu araştırmanın temelini oluşturan ana sorular, Türk mutfağı ile Meksika mutfağı arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları incelemek ve uçan şefler üzerinde, bu mutfakların kültürel önemini anlamak ve kimlik oluşturma süreçlerindeki rolünü ortaya koymaya odaklanmaktadır. İlgili araştırma soruları şu şekildedir:

1. **Türk Mutfağı ve Meksika Mutfağı Arasındaki Benzerlikler ve Farklılıklar Nelerdir?**

Bu soru, Türk mutfağı ile Meksika mutfağı arasında mutfak teknikleri, kullanılan malzemeler, yemek çeşitliliği ve lezzet profilleri gibi konularda benzerlikleri ve farklılıkları belirlemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, her iki mutfak kültürünün özgünlüklerini ve çeşitliliklerini açığa çıkararak karşılaştırmalı bir analiz sunmayı hedeflemektedir.

2. **Türk Mutfağı ve Meksika Mutfağının Kültürel Önemi Nedir?**

Bu soru, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının sadece yemek kültürü olarak değil, aynı zamanda birer kültürel varlık olarak toplumların kimlik inşasında ne tür bir rol oynadığını anlamayı amaçlamaktadır. Araştırma, bu mutfakların tarih boyunca nasıl şekillendiğini, kültürel mirası nasıl yansıttığını ve toplumlar üzerindeki etkilerini değerlendirerek kültürel önemi vurgulamayı hedeflemektedir.

3. **Türk Mutfağı ve Meksika Mutfağı, Kimlik Oluşturmada Nasıl Bir Rol Oynar?**

Bu soru, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının toplumların kimlik oluşturma süreçlerindeki etkilerini anlamayı amaçlamaktadır. Araştırma, bu mutfakların bir topluluğun tarihini, değerlerini ve kültürel kimliğini nasıl yansıttığını inceleyerek, yemek kültürünün toplumsal bağlamda nasıl bir rol oynadığını ortaya koymayı hedeflemektedir.

4. **Katılımcıların Türk mutfağı ve Meksika mutfağı üzerindeki deneyimleri, cinsiyet, yaş, eğitim seviyesi gibi demografik faktörlere göre nasıl farklılık gösterir, kültürel kimlik algısını nasıl şekillendirir?**

4.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma, Dünya çapındaki bir havacılık sektöründeki profesyonel şefler gibi belirli bir grup çalışanla sınırlıdır.

Katılımcıların, yarı yapılandırılmış görüşmelerinde, kişisel deneyimleri etkili olduğundan, bu deneyimlerin öznel olması sonuçların nesnelliğini sınırlandırır.

Kullanılan ölçek ve soruların kalitesi, katılımcının sorunun yanıtını gerçek görüşlerini belirtip belirtmediğine dair sınırlılık gösterir. Katılımcıların, kendini ifade etme, anket ve görüşme sırasında kendi gastronomik algılarını ve deneyimlerinin zorlukları sınırlılık oluşturur.

Katılımcılar, coğrafi olarak İstanbul ile sınırlıdır.

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı çeşitliliği ve zenginliği göz önüne alındığında, her iki mutfak kültürünün de tüm alt gruplarını ve kültürlerini kapsayamayacagından sınırlıdır.

Araştırmada kullanılan katılımcı sayısı küçük bir örneklem olmasından dolayı araştırmanın geçerliliğine sınırlılık oluşturabilir.

Katılımcıların, o bölgelerin kültürlerini ve lezzetlerini deneyimledikleri zamanlarda kültürleri tam algılayamamaları sınırlayabilir.

Dil bariyerleri ve kültürel referanslar dolayısıyla aşina olmadığı soru ve terimleri algılama ve yorumların farklılaşması sınırlayabilir.

4.5. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Evren, araştırmanın sonuçlarının genellenmesi adına belirlenen grupların tamamını temsil etmektedir. Örneklem ise evrenin içerisinden belirli bir niceliksel büyüklükte ve tarafsızlık yaklaşımla seçilmiş en küçük kümeyi oluşturmaktadır (Karasar, 2016). Araştırmanın evreni, Dünya çapında faaliyet gösteren Türk menşeili ve Türkiye'de en fazla sayıda yolcusu olan büyük bir havayolu şirketine hizmet sunan catering firması bünyesinde çalışan, Türk ve Meksika mutfaklarına

aşina olan ve etkileşimde bulunan 300 profesyonel şef (uçan şef) oluşturmaktadır. Evren verisine söz konusu firmanın yetkililerinden alınan bilgiler sonucunda ulaşılmıştır. Seçilen bu evren gastronomik deneyim ve kültürel etkileşim bakımından zengin bir çeşitlilik sunmakta ve araştırmanın derinliğini olumlu yönde etkilemektedir. Evren, şeflerin mutfak kültürüne dair deneyimlerini ve bu deneyimlerin Meksika ve Türk mutfakları arasındaki benzerlik ve farklılıları anlamak için bir alt yapı oluşturmaktadır.

Uluslararası uçuşlardaki profesyonel şef /Uçan şef: Bu grupta yer alan bireyler özellikle gastronomi alanında profesyonel, eğitimli, uygulama becerileri yüksek, çalıştıkları firma tarafından birçok eğitime tabi tutulan yetkin kişileri kapsamaktadır. Farklı coğrafyalara uçuş yaparak, farklı kültürlerin alışkanlıklarıyla doğrudan iletişime girmektedirler. Bu durum uçan şeflerin gastronomik deneyimlerinin, mutfak kültürlerine daha geniş bir perspektiflerden bakmalarına olanak sağlamaktadır. Özellikle Türk ve Meksika mutfağını deneyimleyen uzmanlardan oluşmaktadır. Bu şefler sadece yemek ile sınırlı kalmayarak, kültürel deneyim konusunda da gelişme fırsatı yakalamış kişilerdir. Bu da evrene derinlik katmaktadır.

Örneklem ise bir evreni temsil etmek amacıyla evrenin elemanlarından çeşitli tekniklerle seçilip inceleme yapılan grup olarak bilinmektedir. Örneklem, ilgili evrene ulaşılması güç olan durumlarda o evren hakkında bilgi elde etmek amacıyla seçilir. Araştırmalar, örneklem üzerinden yapılarak sonuçlar ile ilgili evreni genellenmektedir (Kadıoğlu, 2024). Amaçlı örnekleme yöntemi ile evren içerisinden örneklemin belirlenmesi, yöntemlerin belirlenmesine imkan sağlamaktadır. Örneklem, evrenden belirli kriterlere göre seçilen alt gruptur ve araştırmanın verilerini elde etmek için önemli bir rol oynamaktadır. Örneklem aşağıdaki şekilde tanımlanmıştır:

Birinci grup örneklem, kıdem süresi 10 yıldan az olan 150 uçan şeften oluşmaktadır ve bu gruba anket çalışması uygulanmıştır. Tabakalı örnekleme yöntemiyle, bu grup içerisinden yaş, cinsiyet ve meslek gibi değişkenlere göre dengeli bir dağılım sağlanmıştır. Tabakalı örnekleme yönteminde farklı özellikleri içeren evren, kendi içerisinde homojen tabakalara bölünür. Evreni oluşturan tabakaların her birinin evren içerisindeki oranları bulunur. Ardından örneklem

büyüklüğü ‘n’ hesaplanarak, her alt tabakanın evren içesindeki temsil oranlarına göre, örneklem grupları sistematik ya da basit tesadüfi örnekleme yöntemine göre belirlenir (Ural, 2011: 40).

İkinci grup örneklem ise, kıdem süresi 10 yıldan fazla olan 15 uçan şeften oluşmaktadır ve bu gruba yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmıştır. Bu grup, uzman görüşlerine ve derinlemesine bilgiye ulaşmak amacıyla amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak seçilmiştir. Bu yöntem, deneyim ve bilgi birikimi açısından zengin bireylerin seçilmesini sağlamış ve nitel veri elde edilmesine katkıda bulunmuştur. Bu sayede, araştırmanın sonuçlarının genellenebilirliği artırılmıştır. Amaçlı örnekleme, örneklem grubunun belirli niteliklere sahip olmasının hedeflendiği rastgele bir örnekleme yöntemidir (Şavran, 2018). Amaçlı örnekleme yönteminde, örnekleme dahil edilecek birimleri, araştırmacı önceki bilgi, deneyim ve gözlemlerinden hareketle araştırmacının amacına uygun olarak kendi yargısıyla seçer (Ural, 2011: 45). Bu çalışmada amaçlı örnekleme yöntemi ile uçan şefler seçilmiştir.

Bu şekilde, araştırmanın evreni ve örneklemi, örneklem seçme yöntemlerine uygun olarak oluşturulmuş ve hem uçan şef olarak belirtilen grubu temsil etmesi hem de derinlemesine bilgi sağlaması amaçlanmıştır.

4.6. Araştırmanın Yöntemi ve Veri Toplama Tekniği

Araştırmada, ‘karma araştırma yöntemi’ kullanılmıştır. Bu araştırmada hem nicel hem de nitel verilerden yararlanılmıştır. Karma yöntemle araştırma yapmak ise çeşitli yöntemler kullanarak olayları bir çerçeve içerisinde sunma, analiz etme ve bir araya getirmektir, Johnson ve Turner (2003) karma araştırmanın temel ilkesini, “araştırmacı farklı strateji, yöntem ve yaklaşımları kullanarak çoklu veriler toplamalı” diye ifade etmektedir. Toplanan nicel veriler nicel yöntem baz alınarak; nitel veriler ise nitel yöntem baz alınarak toplanmıştır. Nicel yöntem, oluşturulmuş olan hipotezlerin sınanması amacıyla örneklem üzerinden verilerin toplandığı, sosyal olayların arasındaki neden-sonuç ilişkisinin istatistiki yöntemler kullanılarak hesaplandığı bir yöntem türüdür (Şavran, 2018). Nitel yöntem ise sosyal olguları bütüncül bir şekilde kavramayı sağlayan ve olguların sosyo-kültürel bağlamda değerlendirilmesini amaçlayan bir yöntem türüdür (Şavran, 2018). Nitel araştırmalarda veri toplarken görüşme yöntemi sıklıkla kullanılmaktadır (Starks ve

Trinidad, 2007: 1375). Bu yapı, anket bulgularını ve mülakat verilerini de bir araya getirerek, Meksika ve Türk mutfakları arasındaki bazı benzerlik ve farklılıklarını uçan şeflerin düşünceleri üzerinden anlamada zemin hazırlamaktadır. İki veri toplama yöntemi de, birbirini tamamlayarak, araştırmanın içeriğini ve kapsamını zenginleştirmektedir. Anket sonuçları genel eğilimleri ve demografik farklılıkları ifade ederken, mülakatlar bu bulguların altyapısı daha derinden incelemektedir.

Bu araştırma uçan şef çalışanları üzerinde gerçekleştirilmiştir. Türk ve Meksika mutfağına hakim, çok kültürlü bir altyapı hazırlamakta ve çalışanların gastronomik bilgileri açısından analiz yapma fırsatı sunmaktadır. Araştırmanın nicel araştırma kısmındaki 300 uçan şef evreninden, örneklemini 150 şef oluşturmuştur. Araştırmanın ikinci basamağında kullanılacak olan yöntem nitel araştırma yöntemidir. Nicel kısmı tamamlandıktan sonra katılımcıların derinlemesine görüşlerini belirlemek adına nitel yönteme de başvurulmuştur. Nitel bölümle alakalı daha ayrıntılı bir şekilde verilerin alınıp değerlendirilmesine yönelik olarak en ideal yöntemin nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği olduğu düşünüldüğünden, bu yöntem kullanılmıştır. Araştırmanın nitel örneklemini 10 yıldan fazla çalışan 15 uçan şef oluşturmuştur. Katılımcılar, Türk mutfağı ve Meksika mutfağı ile ilgili bilgi sunarak, nitel verilerin toplanmasına olanak sağlamışlardır. Bu veri toplama araçlarının birleşimi, elde edilen bulguların daha bütünsel bir şekilde yorumlanmasına fırsat tanımaktadır.

Bu araştırmanın gerçekleştirilmesinde kullanılan yöntemler, literatür taraması, anket ve yarı yapılandırılmış mülakat verilerinin analizi olarak belirlenmiştir. Bu temel araştırma yöntemi, uçan şefler bakış açısından Türk mutfağı ile Meksika mutfağı arasındaki bazı benzerlikler ve farklılıkların değerlendirilmesi, demografik faktörlerin etkisinin incelenmesi ve kültürel önemin anlaşılması amacıyla bir bakış açısı sunmaktadır.

Araştırmanın ilk aşamasında literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Türk mutfağı ve Meksika mutfağıyla ilgili yayınlanmış makaleler, kitaplar, akademik çalışmalar ve diğer yazılı kaynaklar taranarak, bu iki mutfak kültürü hakkında mevcut bilgi birikimi derlenmiştir. Bu literatür taraması, benzerliklerin ve farklılıkların yanı sıra kültürel öneminin belirlenmesi için bazı temel bilgilere değinilmiştir.

Araştırmanın ikinci aşamasında, Türk mutfağı ve Meksika mutfağıyla ilgili doğrudan elde edilen verilerle çalışılmıştır. Belirlenen temel sorular doğrultusunda yapılan anketler ve yarı yapılandırılmış mülakatlar, bu iki mutfak kültürünü deneyimleyen 'uçan şef'lerden alınan gerçek yaşam perspektiflerini içermektedir. Elde edilen veriler, nitel ve nicel analiz yöntemleri kullanılarak incelenmiş ve karşılaştırmalı bir analiz yapılmıştır. Bu analiz, bazı benzerliklerin ve farklılıkların somut verilere dayalı bir anlayışını sunmuştur.

Her iki yöntemin bir araya getirilmesi, hem mevcut bilgi birikiminden faydalanmayı hem de doğrudan profesyonel şeflerden elde edilen verilere dayalı gerçek yaşam deneyimlerini içermeyi amaçlamıştır. Bu çoklu yöntem, araştırma sorularının kapsamlı bir şekilde yanıtlanmasına ve Türk mutfağı ile Meksika mutfağı arasındaki ilişkinin daha derinlemesine anlaşılmasına katkıda bulunmuştur.

4.6.1. Veri Toplamada Ölçme Araçları

Araştırmada karma yöntem kullanıldığından dolayı hem nitel hem de nicel olarak iki farklı veri toplama tekniği kullanılmıştır. Creswell (2006) karma yaklaşımın temel önermesini "nicel ve nitel yaklaşımları birlikte kullanmak, her iki yaklaşımı tek başına kullanmaya oranla araştırma problemlerini daha iyi anlamamızı sağlar." şeklinde vermektedir. Yukarıda verilen tanıma benzer olarak Creswell (2006) karma yöntem çalışmalarının bir araştırma programı kapsamında yapılan tek bir çalışma veya çoklu çalışmalar (multiple studies) içerisinde, nicel ve nitel verilerin toplanması ve analiz edilmesini kapsadığını söylemektedir. Nitel yöntem kapsamında görüşme tekniği ile veriler toplanmıştır. Görüşme, sözlü iletişim yoluyla yapılan bir veri toplama tekniğidir. Görüşme yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış olmak üzere üç türde yapılmaktadır (Karasar, 2016). Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu tercih edilmiştir. Bunun sebebi katılımcıların görüşlerini belirli bir çizgide alırken derinlemesine bilgiye erişilmesinin de sağlanmasıdır. Araştırmanın ikinci bölümünde ise nicel verilerin toplanması için anket tekniğine başvurulmuştur. Anket tekniği, kısa sürede geniş bir örneklemden yüzeysel veriler elde etmek için kullanılan, önceden hazırlanan soruların bulunduğu bir tekniktir (Şavran, 2018). Hem görüşme hem de anket tekniği ışığında araştırmanın verileri toplanmış ve uygun analizler ile tablolar halinde sunulmuştur. Araştırmada iki veri toplama aracı yer almaktadır.

4.6.1.1. Araştırmada Kullanılan Nicel Ölçme Araçları

A. Meksika ve Türk Mutfağı Benzerlik ve Farklılıkları Ölçeği (Anket Çalışması): Bu ölçek, Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları incelemek üzere tasarlanmıştır. Üç alt boyutta toplam 40 soru içermektedir.

Alt Boyutlar:

- Yöresel Yemek Tüketimi
- Temel Gıda Ürünleri
- Endüstriyel Yemek ve Ürünler

Ölçek, Sproesser ve arkadaşları tarafından geliştirilen 'Similar or Different? Comparing Food Cultures with Regard To Traditional and Modern Eating Across Ten Countries', "Understanding traditional and modern eating: the TEP10 framework" çalışmasından uyarlanmıştır (Sproesser vd., 2019). Bu çalışma, benzerlikler ve farklılıklar üzerine geleneksel ve modern yeme davranışlarını anlamak için geniş kapsamlı bir çerçeve sunmaktadır ve araştırmada kullanılan ölçek, bu çerçeveden türetilmiştir.

B. Demografik Bilgi Formu: Araştırmanın demografik bilgi formunda katılımcıların cinsiyet, gelir, eğitim durumu ve kıdem bilgilerini almak adına sorular bulunmaktadır.

Anket Çalışması (Nicel, İstatiksel Analiz): Ankette bulunan verilerin sonuçları, istatistiksel araçlarla değerlendirilmiştir. ANOVA (Varyans Analizi) ve t-testi kullanılarak Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları nicel olarak değerlendirilmiştir. Bu araştırmada, IBM SPSS 25.0 paket programı kullanılarak ANOVA analizleri gerçekleştirilmiştir. SPSS, verilerin düzenlenmesi, analizi ve sonuçların yorumlanmasında etkili bir araçtır. Anket çalışmasında 40 soru bulunmaktadır ve 300 kişilik evrende 150 kişiye anket uygulanmıştır. Anket formu eklerde yer almaktadır.

4.6.1.2. Araştırmada Kullanılan Nitel Ölçme Araçları

Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu: Bu 12 soruluk görüşme formu, Türk ve Meksika mutfaklarının benzer ve farklı yanlarını, kültürel önem ve boyutları ele alan bir yapıya sahiptir. Görüşme formu, araştırmanın nitel veri toplama amacı doğrultusunda dikkatlice tasarlanmıştır. Formun oluşturulması sürecinde şu adımlar izlenmiştir:

- **Literatür Taraması:** İlk olarak, uygulanan anketten esinlenerek başlanmış, Türk ve Meksika mutfakları üzerine yapılan akademik çalışmalar ve literatür taranarak, ana temalar ve sorulması gereken önemli konular belirlenmiştir.
- **Uzman Görüşleri:** İlgili alanda 2 akademisyen, 1 uçan şef projesinin başındaki uzman ve tez danışmanı tarafından incelenmiş, sonrasında araştırmacı tarafından gerekli düzeltmeler yapılarak yarı yapılandırılmış görüşme formunun içeriği ve yapısı gözden geçirilmiş, geliştirilmiştir ve son hali oluşturulmuştur.
- **Ön Test:** Hazırlanan form, küçük bir örneklem üzerinde ön test edilerek, soruların anlaşılabilirliği ve geçerliliği değerlendirilmiştir. Ön test sonuçlarına göre, gerekli düzenlemeler yapılmıştır.

4.6.1.2.1. Görüşme Formu

Bu yöntemlerle oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu, araştırmanın amacına uygun olarak detaylı ve derinlemesine veri toplamayı hedeflemiştir. Karma yöntem araştırma deseni kullanılmıştır. Hem nitel verilerle içgörülere ulaşmak hedeflenmiş hem de nicel verilerle bu içgörülerin genel eğilimler açısından ilişkileri analiz edilerek, iki mutfak arasındaki bazı benzerliklere ve farklılıklara daha geniş perspektiften bakmak amaçlanmıştır.

Araştırmada, katılımcılardan Türk mutfağı ve Meksika mutfağı deneyimleriyle ilgili derinlemesine bilgi edinebilmek amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Sproesser ve arkadaşları (2019) tarafından geliştirilen ‘Similar or Different? Comparing Food Cultures with Regard To Traditional and Modern Eating Across Ten Countries’, "Understanding traditional and modern eating: the TEP10 framework" çalışmasından referans alınmıştır.

Katılımcılara, görüşme öncesinde araştırmanın amacı, kapsamı ve süreci hakkında bilgilendirme yapılmıştır. Ardından Türk ve Meksika mutfağı deneyimleriyle ilgili derinlemesine bilgi edinebilmek amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak katılımcılara, aşağıdaki sorular yöneltilmiştir:

Türk ve Meksika mutfağında ortak kullanılan malzemeler veya yemekler hakkında düşünceleriniz nelerdir?

Her iki mutfağın da benzer tat profillerini paylaştığına inandığınız yemekleri belirtiniz.

Türk ve Meksika mutfaklarının benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemleri hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Türk ve Meksika mutfağının farklı tatlarına örnek verebilir misiniz?

Meksika mutfağının Türk mutfağından farklı kullanılan özel malzemeler veya baharatlar nelerdir?

Farklı coğrafi ve kültürel etkilerin, bu mutfaklardaki farklılıkları nasıl etkilemiş olabilir?

Her iki mutfağın kültürel geçmişi nasıl yansımaktadır?

Meksika ve Türk mutfaklarında özel günlerle ilişkilendirilen belirli yemekler hakkında neler biliyorsunuz?

Meksika ve Türk mutfaklarının tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemeklerini karşılaştırınız.

Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel çeşitliliğinizi nasıl yansıttığını düşünüyorsunuz?

Her iki mutfağın da toplumsal etkileşimdeki rolünü açıklayınız.

Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel öneminin, insanların günlük yaşamlarına nasıl bir etki yaptığını düşünüyorsunuz?

Burada katılımcılara farklı açıdan sorulan soruların amacı; yöresel yemek tüketimi, temel gıda ürünleri, endüstriyel yemek ve ürünleri de kapsayarak, Türk ve Meksika mutfaklarının benzerlikleri (soru 1-3), Türk ve Meksika mutfaklarının farklılıkları (soru 4-6), Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel hatları (soru 7-9),

kültürel önem ve çeşitliliğe etkisi (soru 10-12) konularını uzman şef deneyimlerinden yararlanarak, katılımcılar için ne anlam ifade ettiğini anlamaktır.

Katılımcıların da izinleri ile yapılan görüşmeler sesli olarak kayıt altına alınmıştır. Bunun yanı sıra görüşme esnasında araştırmacı tarafından not tutulmuştur.

4.7. Veri Analiz Yöntemi

Araştırmanın nicel verilerinin analizinde t-testi ve ANOVA (Varyans Analizi) kullanılmıştır. ANOVA, farklı gruplar arasında ortalamaların istatistiksel olarak farklı olup olmadığını belirlemek için kullanılan parametrik bir testtir (Coşkun vd., 2017). Bu doğrultuda grup farklılıklarını tespit etmek adına ANOVA (Varyans Analizi) yapılmıştır ve analizler tablolar halinde sunulmuştur. IBM SPSS 25.0 paket programı kullanılmıştır. Faktör analizi, aralarında ilişki bulunduğu düşünülen çok sayıdaki değişken arasındaki ilişkilerin anlaşılması ve yorumlanmasını kolaylaştırmak, daha az sayıdaki temel boyuta indirmek için kullanılmaktadır (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017). Faktör analizinin ardından değişkenlerin normal dağılımını tespit etmek adına çarpıklık-basıklık değerlerine bakılmıştır. Çarpıklık ve basıklık değerinin -2 ile +2 arasında olması verilerin normal dağıldığını göstermektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013).

Bu araştırmanın nitel verilerinin değerlendirilmesinde ana yöntem olarak içerik analizi yapılmıştır. Bu yöntem nitel verilerin gözden geçirilmesine olanak tanımaktadır. Araştırmanın nitel ve nicel verilerinin analizleri ayrı aşamalarda devam etmiştir. Nitel verilerin analizinde Creswell (2020)'in veri analizi sarmalı modeline başvurulmuştur. Bu sarmalda ilk olarak veriler toplanmaktadır. Uygun tekniğe doğrultusunda verilerin toplanması için gerekli görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler okumalar yapılarak Word programına yazılmış ve kodlamalar ile temalar belirlenmiştir. Frekanslarına da değinilmiştir. Oluşturulan temalar ve alt temalarla verilerin hem dağılımı hem de katılımcıların görüşleri belirli bir düzen içinde aktarılmıştır.

Anket Çalışması (Nicel, İstatiksel Analiz): Ankette bulunan verilerin sonuçları, istatistiksel araçlarla değerlendirilmiştir. Bu araştırmada, ölçek geçerliliğini değerlendirmek amacıyla açımlayıcı faktör analizi kullanılmıştır. Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları nicel olarak IBM

SPSS 25.0 paket programı kullanılarak ANOVA analizleri gerçekleştirilmiş ve t-testi uygulanmıştır. SPSS, verilerin düzenlenmesi, analizi ve sonuçların yorumlanmasında etkili bir araçtır. Anket çalışmasında 40 soru bulunmaktadır ve 300 kişilik evrende 150 kişiye anket uygulanmıştır. Anket formu eklerde yer almaktadır.

Görüşme Formu (Nitel, İçerik Analizi): Yarı yapılandırılmış görüşme formundan elde edilen veriler, nitel içerik analizi ile değerlendirilmiştir. Tematik kodlamalar oluşturularak, Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki bazı benzerlikleri ve farklılıkları uçan şefler üzerinde nitel olarak değerlendirilmiştir. Benzerlikleri ve farklılıkları boyutları bakımından çıkan sonuçların önemli temaları ve desenleri belirlenmiştir.

Araştırma 'uçan şef' çalışanlarının gastronomi deneyimini ele alırken bu bireylerin demografik farklılıklarının mutfak yaklaşımları üzerindeki yansımalarını da ortaya koymaktadır. Nitel veri toplama süreci yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla ilerletilmiştir. Katılımcılara Türk mutfağı ve Meksika mutfağı ile ilgili deneyimleri, benzerlik ve farklılıklarıyla alakalı bakış açıları ve mutfakların kültürel önemini anlamaya yönelik sorular sorulmuştur. Sorulan sorular, bu temalar etrafında şekil almıştır: malzeme ve tat profilleri, geleneksel yöntemler ve pişirme teknikleri, coğrafi ve kültürel etkiler, toplumsal rol. Katılımcıların bireysel ve özgün yorumları iki mutfağın da nasıl karşılaştırıldığını kavrayabilmek için önemli bir referans olmuştur. Nicel veri toplama süreci, katılımcıların demografik özellikleri üzerinden anketlerle ilerlemiştir. Bu sayede farklı demografik grupların, bu iki mutfak arasındaki bazı benzerlik ve farklılıklar istatistiksel açıdan ölçülebilir hale gelmiştir.

4.8. Araştırmanın Bulgularının Analizi

Nitel araştırmaların analizinde yaygın olarak içerik analizi ve betimsel analiz kullanılmaktadır. İçerik analizi, araştırmanın özüne ilişkin kalıpları, temaları, ön anlamları ve yargıları belirlemek amacı hedeflenen, verilerin detaylı ve sistematik bir şekilde incelenmesi ve yorumlanması şeklinde gerçekleştirilmesidir (Baltacı, 2019). Araştırmada bu anlayışa uygun şekilde veri analiz yöntemi olarak içerik analizi kullanılmıştır.

Bir araştırmanın en önemli aşamalarından biri olan veri analizinde olgular öncelikle tanımlanır, sonra sınıflandırılır ve en sonunda bu olguların aralarındaki

bağlantılar açıklanmaya çalışılır (Dey, 1993: 32). Yorumlayıcı felsefî anlayışa dayanan nitel verilerin çözümlenme aşamasında verilerin öncelikle kabataslak analizi yapılır sonra ayrıntılı bir analiz sürecine girilir (Creswell, 2013; Flick, 2013; aktaran Çelik ve ark., 2020). Nitel araştırmaların analizi ve yorumlanmasında Miles-Huberman (1994) tarafından oluşturulan model sıkılıkla kullanılmaktadır. Bu model verilerin azaltılması, sunulması ve sonuçların biçimlendirilmesi temel aşamalarından oluşmaktadır. Bu modelin birinci aşamasında, yani verilerin azaltılması aşamasında birbiriyle ilişkisiz ve oldukça büyük ve dağınık bir şekilde bulunan veriler kodlanarak düzenlenmektedir. Kodlama nitel çalışmaların analizinin önemli bir aşamasıdır. Görüşmeler esnasında araştırmacının hedefleri doğrultusunda sorduğu sorulara katılımcıların verdiği cevaplar içerisindeki kelimeler ve ifadelerin anlamlarına ulaşma "kodlama" aşamasına denk düşmektedir (Glesne, 2012: 140; Kurnaz, 2016).

4.9. Araştırma Bulgularının Geçerlik ve Güvenirliğinin Sağlanması

Lincoln ve arkadaşları (1985) tarafından, nitel verilerin analizinde geçerlilik ve güvenilirlik, günümüzde kriterleri dört başlıkta incelenmiştir. "İnandırıcılık", "aktarılabilirlik", "tutarlılık" ve "doğrulanabilirlik" nitel bir araştırmanın sahip olması gereken kriterler arasındadır. Bu kriterlerden hareketle araştırmanın verileri toplanırken tarafsız ve şeffaf bir anlayış benimsenmiştir. Analiz sistemine katılımcıların ifadeleri değiştirilmeden aktarımasına özen gösterilmiştir. Bilimsel araştırmalarda nitel verilerin analizinde alanında uzman olan kişilerin görüşlerinin alınması çok önemli bir husustur (Doğan, 2022: 102). Tüm detaylar not edilmiş ve araştırmanın doğru şekilde anlaşılması için uygun perspektifte yaklaşım sergilenmiştir. Katılımcılardan gelen yorumlar sonucunda veriler kodlanmış, ardından da alt tema ve ana temalar oluşturulmuştur. Bu kodlar, alt temalar ve ana temalar tekrar gözden geçirilmiş ve son halini danışman kontrolüyle almıştır. Bu nitel araştırma sürecinde yarı yapılandırılmış görüşmelerin geçerliliği ve güvenirliliği uzman görüşleri aracılığıyla titizlikle sağlanmıştır. Geçerlilik analizi mülakat sorularının araştırma amacına uygunluğunu artırmış, güvenirlilik analizi ise elde edilen verilerin tutarlılığını güçlendirmede katkıda bulunmuştur. Bu süreçler araştırmanın bilimsel niteliğini artırarak bulguların güvenirliliğini pekiştirmektedir.

Araştırmada, daha temsilci bir örneklem elde etmek amacıyla ‘tabakalı örnekleme’ yöntemi kullanılmıştır.

Araştırmada kullanılan nicel verilerde gerçekleştirilen açımlayıcı faktör analizi (AFA), temel faktörleri göstermek ve verinin yapısını belirlemek için yapılmıştır. AFA %59.2 açıklanmasıyla ölçüm aracı içerisindeki maddelerin hedeflenen yapıyı normal ölçüde ifade ettiğini göstermektedir. Sonuçlar, hem geçerlilik hem de güvenirlilik açısından analiz edilen ölçeğin önemli derecede uygunluk sağladığına işaret etmektedir. Bu oran, faktörlerin veriyi iyi temsil ettiğini gösterir. %50nin üzerinde açıklanan bir varyans, modelin anlamlı olduğunu gösterir. %59.2 olarak açıklanan varyans, verinin büyük bir kısmının ortak faktörlerle açıklandığını ve ölçülen kavramların birbiriyle güçlü bir şekilde ilişkili olduğunu gösterir. Bu da verinin geçerliliği açısından önemli bir bulgudur. Çünkü yüksek açıklanan varyans faktörlerin anlamlı bir şekilde veri setini temsil ettiğini ve ölçeğin belirli bir yapıya dayandığını işaret eder. Cronbach’s Alpha (Cr A) değeri, genellikle 0.70’in üzerinde kabul edilmektedir. Bu da faktörlerin güvenirliliğini ve ölçülen kavramların tutarlılığını değerlendirir. Cr A değeri 0.804 hesaplanmıştır. Bu değer kullanılan ölçeğin güvenirliliğini güçlü bir şekilde destekler. Cr A değeri anketin maddeleri arasında büyük bir tutarlılığa sahip olduğunu göstermekte ve bu durum katılımcıların yanıtlarınının güvenilir olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum faktörlerin birbiriyle tutarlı bir şekilde ilişkili olduğunu ve ölçüm aracının tekrarlanabilir sonuçlar gösterdiğini işaret etmektedir. Barlett küresellik testi sonucu 106873,127 olarak bulunmuş ve p değeri ($p<0.05$) çıkmıştır. Barlett 0,05’ten fazla olduğundanbu sonuç değişkenler arasındaki korelasyonun anlamlı ve güçlü olduğunu ve bu durumun verinin faktör analizi için uygunluğunu göstermektedir. Barlett testi verinin faktör analizi için gerekli olan ve temel koşuluoluşturan değişkenler arasında anlamlı bir korelasyon yapısının bulunduğunu doğrulamaktadır. Bu da faktör analizinin geçerliliği için güçlü anlam ortaya koyar. Bu oran araştırmada ölçülen kavramların, Meksika ve Türk mutfakları arasındaki benzerlik ve farklılıkların uçan şefler üzerindeki etkilerini yeterli ölçüde temsil ettiği ve ölçüm aracının karmaşık yapısının uygun bir şekilde yansıtıldığını göstermektedir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

BULGULAR

Bu araştırmada, karma yöntem kullanılmıştır. Üçüncü bir araştırma paradigması olarak karma yöntemin, nitel ve nicel araştırma arasında bir köprü kurulmasına destek olduğu belirtilmektedir (Onwuegbuzie ve Leech, 2004). Hem nitel hem de nicel yöntem kullanıldığından dolayı bulgular nitel ve nicel bulgular olacak şekilde iki başlık altında toplanmıştır. Araştırmanın ilk olarak nicel bulgularına yer verilecek olup ardından nitel bulgular tablolar halinde sunulmuştur.

5.1. Araştırmanın Nicel Bulguları

Araştırmanın bu bölümünde kullanılan ölçek ve demografik durumların ilişki analizleri değerlendirilecektir.

5.1.1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

DEMOGRAFİK DEĞİŞKENLER		N	%
Cinsiyet	Erkek	75	50.0
	Kadın	75	50.0
Eğitim Durumu	İlköğretim	21	14.0
	Lise	50	33.3
	Üniversite	51	34.0
	Lisansüstü	28	18.7
Gelir	Düşük	48	32.0
	Orta	44	29.3
	Yüksek	58	38.7
Kıdem Durumları	0-1,9 yıl	29	19.3
	2-4,9 yıl	47	31.3
	5-8,9 yıl	48	32.0
	9+	26	17.4
TOPLAM		**150**	**100.0**

Tablo 1'de katılımcıların demografik özelliklerine göre dağılımı yer almaktadır. Buna göre çalışma kapsamına alınan katılıcıların yarısı (%50.0) kadın, yarısı (%50.0) erkektir. Katılımcılar eğitim durumuna göre değerlendirildiğinde üçte birinden fazlası (%34.0) üniversite mezunuyken üçte biri (%33.3) lise mezunu, %18.7'si lisansüstü mezunu ve % 14.0'ü ilköğretim mezunudur. Katılımcılar gelirleri açısından değerlendirildiğinde %38.7'si yüksek gelir düzeyine sahip olduklarını

düşünürken bunu %32.0 oranıyla düşük gelire sahip olduklarını düşünenler ve %29.3 oranıyla orta gelir düzeyine sahip olduğunu düşünenler takip etmektedir. Katılımcılar kıdem durumları açısından incelendiğinde en fazla %32.0 oranıyla 5-8,9 yıl arasında çalışanlardan oluşmaktadır. Bunu %31.3 oranıyla 2-4,9 yıl arasında çalışanlar, %19.3 oranıyla 0-1,9 yıl arası çalışanlar ve %17.4 oranıyla 9 yıldan daha fazla süredir çalışanlar takip etmektedir (Tablo 1).

5.1.2. Ölçeğe İlişkin Faktör Analizi Sonuçları

Tablo 2.Açımlayıcı Faktör Analizi Sonuçları

İFADELER	Faktör 1	Faktör 2	Faktör 3
Faktör 1: Yöresel Yemek Tüketimi			
Türkiye'ye özgü yiyecekleri yemek	.776		
Kendi bölgesinde üretilen yiyecekleri yemek	.723		
Yiyecekleri mevsiminde yemek	.692		
Başka ülkelerin mutfağına ait yemekler yemek	.611		
Evde yapılan veya hazırlanan yemekleri yemek	.589		
Evde konservelenmiş yiyecekler yemek	.577		
Buğday, mısır, pirinç gibi temel yiyecekleri yemek	.561		
Organik yiyecekler (ör: sentetik gübre kullanılmadan üretilmiş yiyecekler) yemek	.525		
Üretimi yakın zamanda gerçekleştirilmeye başlanmış yiyecekler yemek (ör: daha önce yenilmeyen yeni gıdalar)	.515		
Faktör 2: Temel Gıda Ürünleri			
Izgara yiyecek yemek		.753	
Bitki kökenli yiyecekler yemek (et, süt, yumurta, vs içermeyen yiyecekler)		.722	
Kümes hayvanları yemek		.706	
Tahıl (ör: buğday, pirinç, mısır) ve tahıllı yiyecek (ör: ekmek) yemek		.700	
Yumurta yemek		.691	
Süt ürünleri yemek (ör: süt, peynir, yoğurt)		.678	
Meyve Sebze yemek		.665	
Balık ve deniz ürünleri yemek		.648	
Kırmızı et yemek (ör: sığır, kuzu eti)		.621	
Beyaz unla yapılan yiyecekler yemek		.617	
Baklagil yemek (ör: fasulye, mercimek)		.605	
Şeker oranı yüksek yiyecekler yemek (ör: şekerlemeler)		.517	
Bol yağda kızartılmış yiyecekleri yemek		.509	
Faktör 3: Endüstriyel Yemek ve Ürünler (İşlenmiş)			
Endüstriyel olarak işlenmemiş yiyecekleri yemek (ör: taze sebzeler)			.712
Endüstriyel işlenmiş yiyecekleri yemek (ör: cips, tüketime hazır yemekler)			.681

Tablo 2. (devamı)Açımlayıcı Faktör Analizi Sonuçları

İFADELER	Faktör 1	Faktör 2	Faktör 3
Endüstriyel seri üretilmiş yiyecekleri yemek			.679
Dünyanın her yerinden ithal edilmiş yiyecekler yemek			.663
Paket servis veya eve servis edilen yemekler yemek			.652
Fast food (ör: hamburger) yemek			.612
Tüketime hazır yiyecekler yemek (ör: süpermarketten alınmış zeytinyağlı yaprak sarması)			.597
Dondurulmuş yemekler yemek			.569
Öz değer	15.95	3.06	1.85
Varyans(%)	50.9	5.7	2.6
AçıklananToplamVaryans(%)	%59.2		
Cronbach's α	.869	.804	.760
Kaiser-Meyer-Olkin	.811		
BartlettSphericity	106873.127		

*$p < .05$

Tablo 2'de Açımlayıcı Faktör Analizi Sonuçları yer almaktadır. Faktör analizinde öncelikle belirli değerlerin gözden geçirilmesi gerekmektedir. Bunlardan ilki yapının faktör analizine uygun olup olmadığını gösteren Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri ve yapının istatistiksel olarak anlamlılığını gösteren Bartlett Küresellik Testi'dir. Tablo 2'de de görüleceği üzere hem KMO değeri hem de Bartlett Küresellik testi sonuçları $p<.05$ olduğundan veriler faktör analizine uygundur. Ölçeğin faktör analizine uygunluğundan sonra Cronbach's A değerleri incelenmiştir. Söz konusu değer 1'e yaklaştıkça her bir faktörün iç tutarlılığı artmaktadır. Yapılan analiz sonucunda elde edilen üç faktörlü yapı için Faktör 1 ve Faktör 2 için iç tutarlılığın mükemmel ve Faktör 3 için iyi olduğu söylenebilir.

Yapılan faktör analizi sonucunda özdeğeri 1'den büyük olan 3 faktör elde edilmiştir. Bu faktörler Faktör 1: Yöresel Yemek Tüketimi, Faktör 2: Temel Gıda Ürünleri ve Faktör 3: Endüstriyel Yemek ve Ürünler olarak isimlendirilmiştir. Ayrıca Faktör Analizi sonucunda Açıklanan Varyans değerlendirilmiştir. Yapılan analiz sonucunda Açıklanan Toplam varyans %59.2'dir. Bunun %50.9'unu Faktör 1: Yöresel Yemek Tüketimi açıklamaktadır. Faktör yükleri açısından yöresel yemek tüketimi ile ilgili faktörler kendi bölgesinde üretilen yiyecekleri yemek, yiyecekleri mevsiminde yemek, Türkiye'ye özgü yemekler yemek, başka ülke mutfaklarına ait yemekler yemek, evde yapılan/hazırlanan yemekler yemek, evde konservelenmiş yemekler yemek, buğday, mısır, pirinç gibi temel yiyecekleri yemek, organik

yiyecekler yemek, üretimi yakın zamanda gerçekleştirilmeye başlanmış yiyecekler yemekler oluşturmaktadır.

Açıkladığı varyansın %5.7'sini 'temel gıda ürünleri' faktörü oluşturmaktadır. Faktör yükleri açısından tahıl, kümes hayvanları, yumurta, süt, meyve, sebze, balık ve deniz mahsülleri, kırmızı et, baklagiller, beyaz un ile yapılan yiyecekler, bitki kökenlerinden oluşmaktadır. Faktör yükleri açısından endüstriyel olarak işlenmiş taze sebzeler, tüketime hazır yemekler, seri üretilmiş yemekler, ithal edilen yemekler, paket servis veya eve servis edilen yemekler, fast food, tüketime hazır yemekler, dondurulmuş, otomattan alınan yemekler ve yapay tatlandırıcılar oluşturmaktadır. Açıklanan varyansın %2.6'sını ise Endüstriyel Yemek ve Ürünler oluşturmaktadır. Endüstriyel Yemek ve Ürünler faktörünü faktör yükleri açısından sırasıyla endüstriyel olarak işlenmemiş taze yiyecekler, endüstriyel işlenmiş, endüstriyel olarak seri üretilmiş, dünyanın her yerinden ithal edilmiş, paket servis veya eve servis edilen, hızlı tüketilen, tüketime hazır, dondurulmuş, otomattan alınabilen, endüstriyel olarak işlenmiş yiyecekleri yemek ve yapay tatlandırıcılar tüketmek oluşturmaktadır.

Faktör analizi sonucu elde edilen boyutların katılımcıların demografik özelliklerine göre farklılık gösterip göstermediğini ortaya koymak amacıyla yapılacak olan istatistik yöntemlere karar vermek için öncelikle verilerin normal dağılım gösterip göstermediğini ortaya koyabilmek için verilerin çarpıklık ve basıklık değerler incelenmiştir. Verilerin çarpıklık ve basıklık değerlerinin ± 1.5 arasında olması verilerin normal dağılıma uygun olduğunu göstermektedir (Tabachnick ve Fidell, 2001). Tablo 3'te yer alan veriler değerlendirildiğinde verilerin çarpıklık ve basıklık değerlerinin ± 1.5 arasında olduğu görülmüştür. Buradan hareketle verilerin normal dağılım varsayımını karşıladığı belirlenmiştir.

5.1.3. Fark Analizi Sonuçları

Tablo 3.Çarpıklık ve Basıklık Değerleri

ÖLÇEK	Çarpıklık	Basıklık
ÖLÇEK	-.356	-.723
Faktör 1: Yöresel Yemek Tüketimi	-.627	-.645
Faktör 2: Temel Gıda Ürünleri	-.591	-.907
Faktör 3: Endüstriyel Yemek ve Ürünler	-.292	-.145

Tablo 3'te görüleceği üzere veriler normal dağıldığı için çalışma kapsamına alınan katılımcıların demografik özelliklerine göre değişkenlerin grup puanlarının karşılaştırması için iki grup karşılaştırmalarında bağımsız örneklem t testi, üç ve üzeri grup karşılaştırmalarında ANOVA testi kullanılmıştır. Post Hoc analizi, bir ANOVA (varyans analizi) testinin sonuçları anlamlı olduğunda ya da bağımsız değişkenler arasında anlamlı farklılıklar olduğunda kullanılır. Bu analiz hangi bağımlı değişkenlerin farklı bağımsız değişken seviyeleriarasında anlamlı farklılıklar gösterdiğini belirtmek için yapılır (Kayri, 2009). Post Hoc testi yapılmış, gruplar arasındaki farklılıkların açıklanabilmesi Bonferroni testi uygulanmış ve sonuçlar 0.05 anlamlılık düzeyinde incelenmiştir.

Tablo 4'te çalışma kapsamına alınan katılımcıların cinsiyetlerine göre faktör analizi sonucunda elde edilen bilgiler yer almaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Meksika ve Türk Mutfağının Benzerlik ve Farklılıkları Ölçeği ve Alt Boyutlarından Elde Edilen Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER	Cinsiyet	N	$\bar{X}$	SS.	T	P
ÖLÇEK	Erkek	75	2.92	.845	.935	.328
	Kadın	75	2.82	.920		
Faktör 1: Yöresel Yemek Tüketimi	Erkek	75	3.11	.880	.894	.341
	Kadın	75	3.00	1.08		
Faktör 2: Temel Gıda Ürünleri	Erkek	75	3.21	.904	2.644	.006*
	Kadın	75	2.91	1.03		
Faktör 3: Endüstriyel Yemek ve Ürünler	Erkek	75	2.45	.875	-.567	.593
	Kadın	75	2.51	.961		

p< .05

Tablo 4'te çalışma kapsamına alınan katılımcıların cinsiyetlerine göre Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıkları ölçeği ve alt boyutlarından elde edilen puan ortalamalarının karşılaştırılması yer almaktadır. Buna göre katılımcıların cinsiyet durumu Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıkları ölçeği, Yöresel Yemek Tüketimi ile Endüstriyel Yemek ve Ürünler arasında bir farklılık görülmemiştir ($p>.05$). Temel Gıda Ürünleri alt boyutu ile cinsiyet değişkeni arasında ise farklılığın olduğu görülmüştür ($p= .006$, $p<.05$).

Analizden elde edilen verilere göre katılımcıların cinsiyet durumu ile ölçeklerin 1 ve 3. alt boyutları arasında anlamlı bir farklılık görülmememektedir.

Ölçeğin 2. alt boyutu ile cinsiyet durumu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık görülmektedir.

Temel Gıda Ürünleri alt boyutu için kadın ve erkeklerin puan ortalamaları değerlendirildiğinde erkeklerin puan ortalamalarının kadınların puan ortalamalarına göre daha yüksek olduğu bulunmuştur. Bu sonuçtan hareketle Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıklarla ilgili temel gıda ürünleri alt boyutunun erkekler için kadınlara göre daha önemli olduğu söylenebilir.

Tablo 5'te katılımcıların kıdemlerine göre Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıkları ölçeği ve alt boyutlarından elde edilen puan ortalamalarının karşılaştırılması ANOVA Testi ile değerlendirilmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların Kıdemlerine Göre Meksika ve Türk Mutfağının Benzerlik ve Farklılıkları Ölçeği ve Alt Boyutlarından Elde Edilen Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER	**Kıdem (yıl)**	**N**	**X̄**	**SS**	**F**	**P**
ÖLÇEK	0- 1,9 yıl	29	3.10	.905	2.037	.072
	2- 4,9 yıl	47	2.73	.900		
	5- 8,9 yıl	48	2.80	.894		
	9+	26	2.94	.987		
Faktör 1:Yöresel Yemek Tüketimi	0- 1,9 yıl	29	3.19	1.05	1.019	.374
	2- 4,9 yıl	47	2.94	1.07		
	5- 8,9 yıl	48	3.00	1.11		
	9+	26	3.23	1.24		
Faktör 2: Temel Gıda Ürünleri	0- 1,9 yıl	29	3.40	0.87	3.364	.016* 0- >2 yıl>9+
	2- 4,9 yıl	47	2.97	0.99		
	5- 8,9 yıl	48	3.02	0.95		
	9+	26	2.60	1.18		
Faktör 3: Endüstriyel Yemek ve Ürünler	0- 1,9 yıl	29	2.74	.920	3.139	.018* 0- >2 yıl>5+ yıl
	2- 4,9 yıl	47	2.37	.865		
	5- 8,9 yıl	48	2.26	.894		
	9+	26	2.55	.990		

p< .05

Tablo 5'te katılımcıların kıdemlerine göre Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıkları ölçeği ve alt boyutlarından elde edilen puan ortalamalarının karşılaştırılması yer almaktadır. Yapılan ANOVA testi sonuçlarına göre katılımcıların kıdemleri ile 'Temel Gıda Ürünleri' (p=0.16, p> .05) ile Endüstriyel Yemek ve Ürünler (p=0.18, p> .05) alt boyutları arasında anlamlı bir farklılığın olduğu görülmüştür. Farklılığın kaynaklandığı boyutları belirlemek amacıyla yapılan Tukey testi sonucuna göre Temel Gıda Ürünleri alt boyutu için 0-1,9 yıl arası kıdemi

olan katılımcıların ortalama puanlarının (3.40) 9 yıldan fazla süredir kıdem yılı olanların ortalama puanlarına (2.60) göre daha fazla olduğu görülmüştür. Diğer taraftan Endüstriyel Yemek ve Ürünler alt boyutu için 0-1,9 yıl arası kıdemi olan katılımcıların ortalama puanlarının (2.74) 5-8,9 yıl kıdemi olanların ortalama puanlarına (2.26) göre daha fazla olduğu görülmüştür.

Tablo 6'da katılımcıların eğitim durumu dağılımlarına göre faktör analizi sonucu elde edilen alt boyutlar arasındaki farklılaşmalar ANOVA Testi ile incelenmiştir.

Tablo 6. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Meksika ve Türk Mutfağının Benzerlik ve Farklılıkları Ölçeği ve Alt Boyutlarından Elde Edilen Puan Ortalamalarının Karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER	Eğitim Durumu	N	X̄	SS	F	P
ÖLÇEK	İlköğretim	21	2.89	1.10	1.162	.324
	Lise	50	3.01	1.07		
	Üniversite	51	3.12	.89		
	Lisansüstü	28	3.01	.83		
Faktör 1: Yöresel Yemek Tüketimi	İlköğretim	21	3.05	1.31	1.242	.294
	Lise	50	3.18	1.23		
	Üniversite	51	3.33	1.02		
	Lisansüstü	28	3.18	.95		
Faktör2: Ürünler (Temel Gıda Ürünleri)	İlköğretim	21	2.96	1.18	2.624	.035* Üniversite>İlköğretim
	Lise	50	3.18	1.20		
	Üniversite	51	3.35	1.07		
	Lisansüstü	28	3.32	1.05		
Faktör 3: Endüstriyel Yemek ve Ürünler	İlköğretim	21	2.61	1.10	.487	.692
	Lise	50	2.69	1.09		
	Üniversite	51	2.66	.99		
	Lisansüstü	28	2.51	.81		

$p \leq .05$

Analiz bulgularına bakıldığında; katılımcıların öğrenim durumu ile Ürünler alt boyutu arasında anlamlı bir farkın anlamlı olduğu (p= .035; p< .05) ancak Ölçek, Yöresel Yemek Tüketimi ile Endüstriyel Yemek ve Ürünler boyutları arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı görülmektedir (p> .05). Grup farkını belirlemek amacıyla yapılan Tukey testi bulgularına göre ise üniversite mezunu olan katılımcıların Ürünler alt boyutu ortalama puanlarının (3.35) ilköğretim mezunu olan katılımcıların Kişisel Faktörler ortalama puanlarından (2.96) daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Tablo 7. Katılımcıların gelir durumlarına göre Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıkları ölçeği ve alt boyutlarından elde edilen puan ortalamalarının karşılaştırılması

DEĞİŞKENLER	Gelir	N	X̄	SS	F	p
ÖLÇEK	Düşük	48	2.79	.961	.625	.502
	Orta	44	2.90	.985		
	Yüksek	58	2.73	.963		
Faktör 1: Yöresel Yemek Tüketimi	Düşük	48	2.91	1.01	.675	.487
	Orta	44	3.09	.990		
	Yüksek	58	2.95	1.12		
Faktör 2: Ürünler	Düşük	48	3.14	.967	.415	.636
	Orta	44	3.09	.972		
	Yüksek	58	2.94	1.05		
Faktör 3: Endüstriyel Yemek ve Ürünler	Düşük	48	2.38	.986	1.082	.320
	Orta	44	2.52	1.01		
	Yüksek	58	2.29	.991		

$p \leq .05$

Tablo 7'de katılımcıların gelir durumlarına göre Meksika ve Türk mutfağının benzerlik ve farklılıkları ölçeği ve alt boyutlarından elde edilen puan ortalamalarının karşılaştırılması yer almaktadır. Gelir durumu değişkeni açısından farklılık ANOVA Testi ile değerlendirilmiştir. Katılımcıların gelir durumu ile Ölçek, Yöresel Yemek Tüketimi, Ürünler ve Endüstriyel Yemek ve Ürünler arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı belirlenmiştir (p> .05). Diğer bir ifadeyle katılımcılar açısından çalışmada kullanılan ölçek ve alt boyutlar eşit derecede öneme sahiptir.

5.2. Araştırmanın Nitel Bulguları

5.2.1. Katılımcılara Ait Betimsel Bilgiler

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılara ait betimsel bulgulardan ilk olarak katılımcıların cinsiyeti, yaşı, eğitim durumu ile ilgili demografik bilgiler yer almaktadır. Bu alanı on yıldan fazla çalışan şefler oluşturmaktadır ve 9+ gelirinde yer almaktadırlar.

Tablo 8. Katılımcıların Demografik Bilgileri

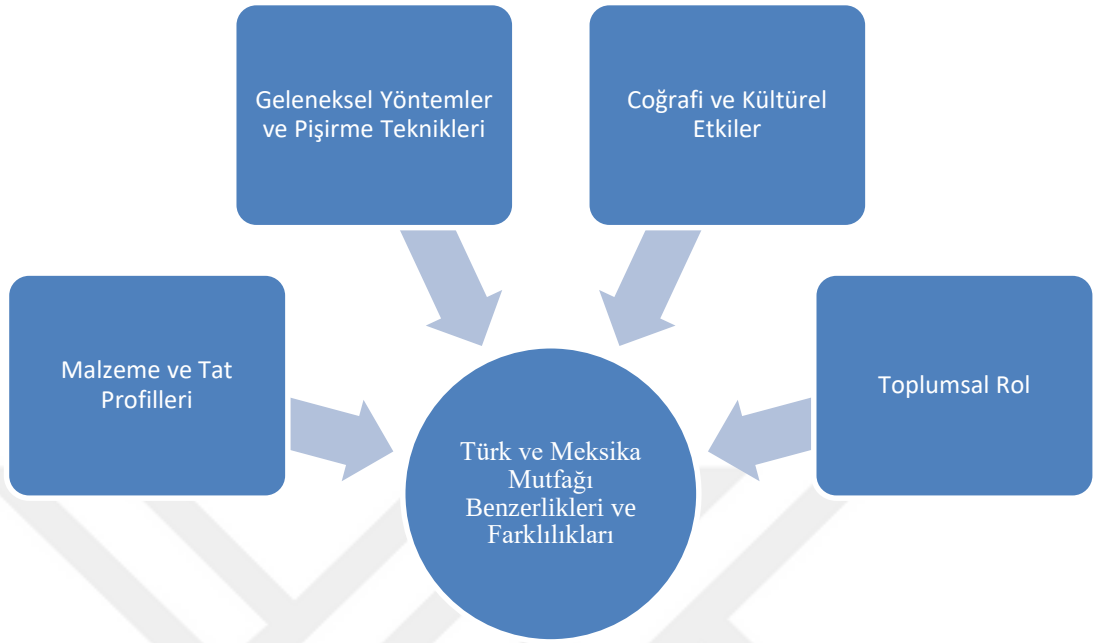
Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	EğitimDurumu
K 1	Erkek	52	Lisans
K 2	Erkek	41	Lisans
K 3	Kadın	40	Lisans
K 4	Erkek	41	YüksekLisans
K 5	Erkek	39	Lise
K 6	Erkek	38	Lisans
K 7	Kadın	40	Lisans
K 8	Erkek	37	YüksekLisans
K 9	Erkek	39	Ön Lisans
K 10	Kadın	37	YüksekLisans
K 11	Erkek	41	Lisans
K 12	Erkek	39	Lisans
K 13	Erkek	36	YüksekLisans
K 14	Erkek	37	Lisans
K 15	Kadın	42	Lisans
K 16	Erkek	41	Lisans

Tablo 8'de araştırmadaki katılımcıların demografik bilgileri ve kod isimleri yer almaktadır. Araştırmaya katılan 16 kişiden oluşan katılımcılara 1'den 16'a kadar rakam ve katılımcıyı simgeleyen K harfi eklenerek birer kod isim verildiği görülmektedir. Tabloda cinsiyet durumuna bakıldığında 12 erkek ve 4 kadın katılımcıdan oluşmaktadır. Tabloda araştırmaya katılan araştırmacıların yaş ortalamaları 36 ila 52 arasında değiştiği ve tamamının 36 yaş üstü olduğu görülmektedir. İki kişi dışındaki her katılımcının eğitim durumu en az lisans mezunundan oluşmaktadır. Katılımcılardan 4 kişi yüksek lisans mezunu, 1 kişi ön lisans mezunudur. Yaş ortalamalarının 36'dan büyük olması ve eğitim durumu ortalamalarının en az lisans olması kendini ifade etme yetilerinin yüksek olacağı düşüncesini oluşturmaktadır.

5.2.2. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıkları ile İlgili Bulgular

Bu bölümde Türk ve Meksika mutfağına ait benzerlikler ve farklılıklar ile ilgili bulgular yer almaktadır.

5.2.3. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıkları Ana Temaları



Şekil 1. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıkları ile İlgili Ana Temaları

Katılımcıların araştırma kapsamında Türk ve Meksika mutfağı benzerlikleri ve farklılıklarıyla ilgili bu çalışmanın şekil 2'de dört tane ana teması bulunmaktadır. Yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler derinlemesine incelenmiş ve kodlar oluşturulmuştur. Ortak olan temaların alt temaları da oluşturulup araştırmanın ana teması ortaya çıkarılmıştır. İlk ana temada "Malzeme ve Tat Profilleri" yer almaktadır. Bu bölümde her iki mutfakta da yoğun olarak kullanılan malzemeler ve tat profilleri ele alınmıştır. İlk temanın ardından ikinci ana tema olarak "Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri" yer almaktadır. Her iki mutfakta gastronomik geleneklerle alakalı nasıl şekillendiği ve bu tekniklerin lezzet olarak yemeklerinüzerindeki etkisi yer almaktadır. Üçüncü ana tema "Coğrafi ve Kültürel Etkiler" temasıdır. Bu bölümde coğrafi konumların coğrafi çeşitliliğe olan etkisi sonucu geleneklerin nasıl şekillendiği ele alınmıştır. Dördüncü ve sonuncu tema olarak da "Toplumsal Rol" teması yer almaktadır. Bu bölüm kültürel kimlik ve sosyal etkileşim gibi konularda kültürel değerlerin ve sosyal normları hakkında bilgiler yer almaktadır.

Aşağıdaki Görüşme Formu tablosunda verilen yanıtlar, araştırmanın odaklandığı Türk ve Meksika mutfaklarının benzerlikleri ve farklılıkları hakkında katılımcıların görüşlerini yansıtmaktadır. Türk ve Meksika mutfağı ile ilgili katılımcılarla yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerin içerik analizi yapılmıştır. Katılımcılar tarafından en çok tekrarlanan ifadeler kodlanmıştır. Bunlardan tablolar oluşturulmuştur. Tablolar ve katılımcı cevaplarına ilave olarak da konusu fazla dile getirilentemalara yönelik frekanslar ve yüzdeler dahil edilmiştir. Bu bilgiler katılımcıların hangi konuları daha fazla vurguladığını ve hangi konuların daha yaygın olduğunu göstermek için eklenmektedir.

Katılımcılar, Türk ve Meksika mutfaklarında sıkça kullanılan ortak malzemeleri ve yemekleri vurgulamışlardır. Bu, kültürel etkileşim ve malzeme benzerliklerinin varlığını göstermektedir. Ayrıca, pişirme yöntemleri konusunda da benzerlikler belirtilmiştir, bu da iki mutfağın teknik açıdan birbirine yakın olduğunu göstermektedir. Katılımcılar, Türk ve Meksika mutfaklarının bazı yemeklerinin benzer tat profillerine sahip olduğunu belirtmişlerdir. Bu durum, iki kültür arasındaki lezzet tercihlerinde bazı ortak noktalar olduğunu göstermektedir. Katılımcılar, her iki mutfağın da geleneksel pişirme yöntemlerine atıfta bulunmuşlardır. Bu, her iki kültürün de köklü bir pişirme geleneğine sahip olduğunu ve bu geleneğin modern pişirme teknikleriyle de harmanlandığını göstermektedir.

Katılımcılar, Türk ve Meksika mutfaklarının farklı tatlarına odaklanmışlardır. Bu, her iki mutfağın da kendine özgü tat profillerine ve baharat kullanımına sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcılar, her iki mutfağın da belirli özel malzemeler kullandığını belirtmişlerdir. Bu, her iki kültürün de benzersiz lezzetler yaratmak için özel malzemelere değer verdiğini göstermektedir. Katılımcılar, Türk ve Meksika mutfaklarının coğrafi etkilerini vurgulamışlardır. Bu, her iki mutfağın da coğrafi konumlarına ve bulundukları bölgenin doğal kaynaklarına bağlı olarak şekillendiğini göstermektedir. Bu yorumlar, tablodaki verilerin derinlemesine anlaşılmasına yardımcı olacak şekilde yapılmıştır. Katılımcıların verdiği yanıtlar, Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel ve tat profili açısından zenginliğini ve çeşitliliğini vurgulamaktadır.

5.2.3.1. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlikleri ve Farklılıklarına Ait Kod, Alt Tema ve Ana Temalar

Türk ve Meksika mutfağı ile ilgili katılımcılarla yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerin içerik analizi yapılmıştır. Katılımcılar tarafından en çok tekrarlanan ifadeler kodlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, belirli bir konu hakkında katılımcılardan derinlemesine bilgi almayı amaçlayan bir araştırma yöntemidir. İçerik analizi ile bu yöntem elde edilen verilerin sistemsel bir biçimde birleştirilmesine ve incelenmesine olanak tanımaktadır. İçerik analizinde temel bulguları 'ana tema' temsil ederken, bu ana temaların daha spesifik yönlerini ortaya koyan 'alt tema'lardır. 'Kod' ise kısa ifadeleri ve kavramları temsil eder. Katılımcılarla görüşmeler sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda en çok tekrarlanan ifadeler kodlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme ile elde edilen veriler, ana tema, alt tema ve kodun belirlenmesi ile içerik analizi derinlemesine incelenir. Bu yöntem katılımcıların düşüncelerinin daha iyi anlanmasına olanak tanır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 165). İçerik analizi, belirli ilkelerle oluşturulan kodlamaların sayısallaştırılması ve yorumlanmasıdır. Belirli ilkelerle oluşturulan kodlamalarla belli özelliklerdeki bir iletinin bir iletinin nesnel ve dizgesel olarak belirlenmesine ilişkin çıkarımların tanımlandığı bir tekniktir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 165). Türk ve Meksika mutfağı benzerlikleri ve farklılıkları araştırmasında veriler anlatılmak istenen duruma göre isimlendirilerek kodlamalar yapılmıştır. Her bir konu altında belirtilen temalar, katılımcıların bu konulardaki görüşlerini ve deneyimlerini yansıtmaktadır. Araştırmadaki verilerin birbiriyle bağlantılı olanlar toplanarak önce alt tema olulturulmuş, ardından da alt temalar bir araya toplanarak ana temalar ortaya konmuştur.

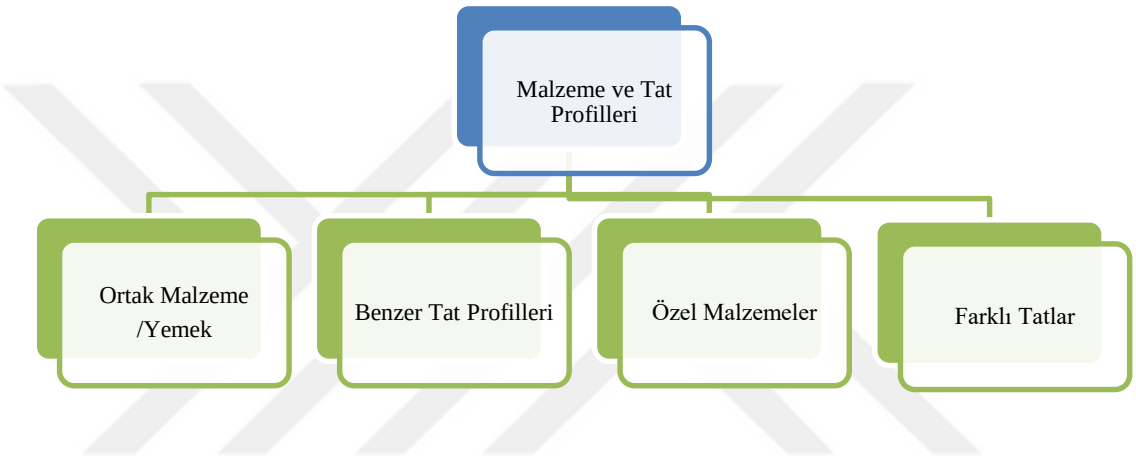
Tablo 9. Türk ve Meksika Mutfağı Benzerlik ve Farklılıklarına Ait Kod, Alt Tema ve Ana Temalar

Ana Tema	Alt Tema	Kod
Malzeme ve Tat Profilleri	Ortak Malzeme Yemekler	Malzeme kullanımının Ortaklıkları
		Yerel Malzemeler
	Benzer Tat Profilleri	Tat Algısı
		Tat Profilinin Oluşumu
	Özel Malzemeler	Özel Malzemelerin kullanım Alanları
		Yerel ve Nadir Malzemeler
	Farklı Tatlar	Yeni Tat Deneyimleri
		Tatların Kültürel Anlamları
Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri	Geleneksel Yöntemler	Geleneksel TariflerinKorunması
		Pişirme Teknikleri
		Yerel Uygulamalar
	Tarihsel Önemli Yemekler	Yemeklerin Sembolik Değerleri
		Yemeklerin Tarihi ve Anlamları
		Tarihte Dönüm Noktası Olan Yemekler
	Özel Günlerle İlişkilendirilen Yemekler	Bayram ve Kutlama Yemekleri
		Geleneksel Törenlerdeki Yemeklerin Rolü
		Özel Günlerin Yemek Kültüründeki Yeri
Coğrafi ve Kültürel Etkiler	Kültürel Geçmişin Yansımaları	Tarihsel Süreç ve Yemek Kültürü
		Geleneksel Günümüzdeki Yansımaları
		Kültürel Kimlik ve Yemek
	Coğrafi Etkiler	Coğrafi Koşulların Yemek Üzerindeki Etkileri
		İklim ve Tarımın Rolü
		Bölgesel Yemek Çeşitliliği
	Kültürel Çeşitlilik	Tarihsel Süreç ve Yemek Kültürü
		Geleneklerin Günümüzdeki Yansımaları
		Kültürel Kimlik ve Yemek
Toplumsal Rol	Toplumsal Rol	Yemek ve Sosyal Etkileşim
		Yemeklerin Toplumsal Statü ile ilişkisi
		Yemeklerin Toplumdaki Sembolik Anlamları
	Kültürel Önemin Etkisi	Yemeklerin kültürel Kimlik Üzerindeki Rolü
		Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği
		Yemeklerin Kültürel Bellek İçindeki Yeri

Tablo 9 incelendiğinde araştırmanın dört ana teması bulunduğu anlaşılmaktadır: "Malzeme ve Tat Profilleri" ana temasına ait dört alt tema,

"Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri" ana temasına ait üç alt tema, "Coğrafi ve Kültürel Etkiler" ana temasına ait üç alt tema ve "Toplumsal Rol" ana temasına ait iki alt tema bulunduğu görülmektedir. Araştırmadaki dört ana temaya ait toplamda on iki alt tema bulunmaktadır ve bu alt temalara ait otuz iki kod bulunmaktadır.

5.2.3.2. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağına Ait Malzeme ve Tat Profilleri Çıktıları



Şekil 2. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağına Ait Malzeme ve Tat Profilleri Algısının Kod Haritası

"Türk ve Meksika Mutfağına Ait Malzeme ve Tat Profilleri" algısı toplum tarafından Türk ve Meksika mutfağı ile ilgili değere ait önemli bir gösterge sunmaktadır. Türk ve Meksika mutfağına ait malzeme ve tat profilleri ana teması bu konudaki anlayış ve toplumsal normlarla olan ilşkilerini ortaya koymaktadır. Ana tema altında belirlenen alt temalarkatılımcılardan gelen yanıtlara göre en çok "Ortak Malzeme/Yemekler" alt temasıdır. Zengin tarım ürünleri birçok ortak malzeme kullanımına neden olmaktadır. Bu ortak malzeme kullanımı hem Türk mutfağında hem de Meksika mutfağında belirgin tat profili oluşturarak yemeğin kendine özgü karakterini belirlemektedir. İki mutfakta da hamur işleri önemli bir yer tutar. Türk mutfağında börek çeşitleri, pideler ve mantı gibi hamur işleri hazırlanıp sunulurken, Meksika mutfağında ise taco, enchiladas gibi mısır unu veya buğday unu bazlı tortillalar kullanılarak çeşitli hamur işleri hazırlanır. Bu benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemleri, her iki mutfağın da zengin ve özgün lezzetler ortaya

çıkarmasında ana etkenlerden bazılarıdır. Türk mutfağında ve Meksika mutfağında yerel kullanıma teşvik bulunduğu katılımcılar tarafından belirtilmektedir. İki mutfağın da modernleşme konusunda geleneksel tatları koruma çabaları bulunmaktadır. Ortak malzeme/yemek alt teması kodları, "Malzeme Kullanımının Ortaklıkları", "Benzer Tat Profilleri", "Özel Malzemeler", "Farklı Tatlar" şeklindedir ve bu kodlarla analiz edilmiştir. Malzemenin farklı yemeklerdeki tat çeşitliliği ile 'Farklı Tatlar', iki mutfağın da yakın tat profilleri için 'Benzer Tat Profilleri' ve gastronomik kimlik üzerinde hangi açıdan ön plana çıktığını göstermek 'Özel Malzemeler' koduyla incelenmiştir.

5.2.3.2.1. Ortak Malzeme/Yemek Alt Teması ve Temanın Kodları

Türk mutfağı ve Meksika mutfağındaki 'Ortak Malzeme/Yemek' alt temasının kodları iki kod altında toplanmıştır. İlk olarak 'Malzeme Kullanımının Ortaklıkları', diğeri de 'Yerel Malzemeler'den oluşmaktadır. Bu alt tema ortak malzeme ve yemek teması etrafında şekillenen gastronomik etkileşimlere değinmektedir. Mutfak kültürünün temel taşını oluşturan ortak malzemelerin ve yemeklerin varlığı, tarihsel süreçte farklı coğrafyada etkilenmesinin yanında sosyo kültürel dinemiklerin ortak bileşeniyle şekillenmektedir.

Tablo 10. Ortak malzemeler/yemekler

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Ortak malzemeler/yemekler	Yerel Malzemeler	4	26.7%
Ortak malzemeler/yemekler	Malzeme Kullanımı Ortaklıkları	11	73.3%

Tablo 10'da, "Ortak malzemeler/yemekler" teması altında incelenen veriler, Türk ve Meksika mutfaklarının pişirme tekniklerinin ön planda olduğunu göstermektedir. Katılımcı 1'in verdiği örnek yanıt, bu temanın altında yer alan "Yemek (Et) Pişirme Teknikleri" kategorisinin önemini vurgulamaktadır. Katılımcı, birlikte pişirilen yemeklerde genellikle benzer malzemelerin kullanıldığını öne sürerek, bu iki mutfak arasındaki ortaklığı vurgulamaktadır. Örneğin, pilav gibi yemeklerin hazırlanmasında benzer pişirme yöntemlerinin kullanıldığı belirtilmektedir.

Katılımcıların bu kodlar ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

K1:“Fırında pişirme, tandır, ızgara ve geleneksel yöntemlerle pişirme her iki mutfakta da etlerin pişirilmeside kullanılan tekniklerden...”

K2:“Türkiye’de birçok yemeğin ana ürünü soğan, sarımsak, biber. Aynı şekilde Meksika’da da bunlar çok temel ürünler, salsa bu ürünlerle yapılıyor ve onların da temel ürünlerini oluşturuyor.”

K3:“Birlikte pişirilen yemeklerde benzer malzemeler ve pişirme teknikleri kullanılıyor genellikle. Örneğin, pilav gibi. Baklagiller iki mutfakta da protein amaçlı ve seçenek olarak mutfaklarda yerlerini alıyor.”

K5:“Dürüm iki kültürde var ve baharatlar bu iki mutfakta da çok özgün kullanılıyor ve baharatın çok önemli bir yeri var.”

K6:“Türk ve Meksika Mutfağında pilav, bir çok yemeğin ana bileşeni olmasının yanı sıra ortak yemeklerin çoğunda da yan bileşendir.”

K7:”Türk mutfağında ekmek, Meksika mutfağında tortilla, Meksika’da mısır, Türkiye’de buğday sofraların olmazsa olmazı. Tarımsal geçmiş bu noktada önem kazanıyor. Buğday ve mısır unu kullanımı tahıllar olarak iki mutfakta da kullanılıyor. Coğrafi konumdan dolayı mısır, Meksika mutfağında çok yaygındır. Ayrıca Türk mutfağının yufkası ve tortilla iki mutfağı da ekmek türü olarak zenginleştiriyor.”

K8:“Meksika mutfağı, İspanyol mutfağı gibi tarih boyunca bir çok mutfaktan etkilendi. Türk mutfağı da birçok farklı kültürlerle etkileşimde bulundu ve bu mutfaklarda baharat birçok alanda kullanılmaya başlandı. Bunlar kültürel etkileşimin sonuçları.”

K9:“Marinasyon ve soslar iki mutfakta da çok önemlidir. Yemeklerin lezzetini arttırmak için kullanılır. Ayrıca taze sebzeler de yemeklerin hem besin değerini hem de lezzetlerini arttıran malzemelerdir.”

K10:“Türk ve Meksika mutfağında baharat olarak kırmızı biber ve kimyon çok kullanılıyor. Bu baharatlar sayesinde yemeklerin ayrı derinlikte tatları oluşuyor. Aslında en ortak yönleri bu iken, farklı yemekler olmasına da sebep oluyor.”

K12:“Türkiye’de misafirperverlik çok önemli bir noktada. Türk mutfağının misafirperverliği gibi Meksika mutfağında fiesta kültürü altında yemeği sosyal bir

etkinlik olarak görüyor ve aile ve arkadaşların da dahil olduğu bu durumu çok önemsiyor.”

K13: “Meksika mutfağında çeşit çeşit acı biberleri çok sevilerek kullanılıyor, Türkiye’de bu durum belirli yerlerde yaygın .”

K14: “Sokak yemekleri iki kültürde de gelişim göstermiştir; Türkiye'de midye dolma tüketilirken, Meksika'da taco ve elote (Meksika sokak mısırı) popülerdir.”

Katılımcılardan biri sokak lezzetinin iki mutfakta da önemli olduğu vurgulanmaktadır. Diğer katılımcılar mısır ve buğday kullanımı olarak Türk mutfağında buğday unundan yapılan ekmek, pide, lavaşyerini alıyorken, Meksika mutfağında mısır unundan yapılan, tortilla temeli oluşturur ve Meksika mutfağında mısır ekmeği sonrasında buğday ekmeği yer alır. Sebzelerin her iki mutfakta da kullanılması lezzet ve sağlık anlayışının ortak bir zeminde buluştuğunu göstermektedir.

Katılımcılar, Türk ve Meksika mutfağında ortak kullanılan malzemeler: Soğan, sarımsak, renkli biberler, domates, kırmızı et, tahıllar ve baklagiller olduğunu ve bu malzemelerin Türk ve Meksika mutfağının temelini oluşturduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca baklagillerden nohut ve mercimek de bu mutfakta önemli bir yere sahiptir. Benzerlik olarak bakıldığında ise pilav, kebap, quesadillave et yemeklerindeki benzerliği dikkat çekmektedir. Çeşitliliğe de coğrafi konumu, tarihi, geçmişi nedeniyle çeşitli kültürlerin etkisini yansıttığı ve Orta Doğu, Orta Asya ve Balkanlar gibi farklı bölgelerden gelen etkiler Türk mutfağında çeşitliliği sağladığı belirtilmektedir.

Türk ve Meksika mutfağının kültürel çeşitliliği, her iki mutfağın da zenginlik ve özgünlükte olmasını sağlar. Türk mutfağı da Meksika mutfağı da, coğrafi ve kültürel çeşitliliklerini, çok çeşitli yemekler ve lezzetlerle yansıtır. Ortak kullanılan malzemeler hem Türk hem de Meksika mutfağında, genellikle yöresel malzemeler ve geleneksel pişirme teknikleriyle zenginleşmiş tatları bir araya getirerek özgünlüğün korunduğuama tarihten etkilenip yansıttıkları ortak malzemeler kullanma şekli gibi konular gelen cevaplar doğrultusunda ön plana çıkmaktadır.

5.2.3.2.2. Benzer Tat Profilleri Alt Teması ve Temanın Kodları

Türk mutfağı ve Meksika mutfağı benzer tat profilleri alt teması iki koddan oluşmaktadır. İlki 'Tat Algısı', diğeri de 'Tat Profilinin Oluşumu'dur. Türk ve Meksika mutfağındaki benzer tatları inceleyerek, hem gastronomi unsurları öne çıkarmayı hem de kültürel etkileşimin sonucunda nasıl etkilendiğini öne çıkarmaktır. İki mutfak da tarihsel süreç içerisinde farklı durumlardan etkilenmiştir. Coğrafi, sosyal ve ekonomik faktör etkilenmeleri farklı olsa da benzer tat ve aroma profilleri oluşmuştur. Türk ve Meksika mutfağı için tat profilleri dendiğinde sadece yemeklerin tat profillerini kapsamaz, malzeme seçimleri, pişirme teknikleri, sunum şekilleri, baharat kullanımlarıyla da ilişkilidir. Mülakat sonucunda elde edilen verilerle toplumsal bağ anlamlarını, benzer tatların kökenlerinin daha detaylı incelenmesine olanak tanımaktadır. Kültürel paylaşım ve etkileşimin, her iki kültürün gastronomi etkileri benzer tat profillerini etkilemektedir.

Tablo 11. Benzer tat profilleri

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Benzer tat profilleri	Tat Algısı	7	47.0%
Benzer tat profilleri	Tat Profilinin Oluşumu	6	40.0%

Tablo 11'de, "Benzer tat profilleri" alt teması altında incelenen veriler, Türk ve Meksika mutfaklarının yoğun baharatlı tat profillerine sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcı 8'in yanıtı, bu temanın altında yer alan "Tat Algısı" ve "Tat Profilinin Oluşumu" kategorilerine işaret etmektedir. Katılımcı, Türk ve Meksika yemeklerinin çoğunun baharatlarla yoğun bir tat profiline sahip olduğunu belirterek, bu iki mutfak arasındaki benzerliği vurgulamıştır. Örneğin, kebap yemeğinin bu tat algısına sahip olduğunu ifade etmiştir.

Araştırmadaki katılımcıların bu durumla ilgili ifadeleri şu şekildedir:

K2:"Tulumba ve churros. Her iki tatlı da hamur tatlısı grubunda yer alır ve ikisi de kızartılarak şekerlenir."

K3: "Türk mutfağındaki çoban salatayla, Meksika mutfağındaki pico de gallo arasındaki benzerliği farketmemek imkansız. Limon suyunun, tuzun kullanımı, taze sebzelerden yapılması, domates, soğan ve biberden oluşması. Tek farklılık pico de galloda kişniş kullanılıyor."

K5: “Meksika mutfağında jalapeno ile Türk mutfağında iseacı biberle yemeklere acılık katılıyor. Dolma, her iki mutfağın da lezzetli ve karakteristik yemeklerine örneklerdendir. Türk mutfağında "döner", Meksika mutfağında "al pastor" adı verilen şavurma, dönerle benzerlik gösteriyor. Arap ve levant mutfağına ait bir kebap türü, diyebiliriz. Bu ticaretin tarihte kazandırdıkları…”

K6: “Türk mutfağında ‘Döner’ ve Meksika mutfağında ‘Tacos al Pastor’. Bu iki yemekte de etli önce marinasından geçirilir ve sonra ince dilimler halinde kesilerek, sos ve taze sebzeler ile servis etmek üzere hazırdırlar. Etler orada domuz eti olarak değişkenlik gösterebiliyor. Diğer mantığı aynı. Bu noktada yemeklerin sadece bir lezzet olmaktan çıkıp kültürel etkileşim ve tarihin yansımasıdır.”

K7: “Baharat kullanımı, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının vazgeçilmezidir ve iki mutfakta da çok geniş bir alanı vardır. Baharatlar, sadece yemeklerin lezzetine etki etmez, kültürel kimliğine de bi yansıma oluşturur. Türk mutfağı da Meksika mutfağı da zengin tarihsel geçmişe sahip. Biber salçası nasıl yemeklerimize derinlik ve güzellik katıyorsa onlar da çeşit çeşit biberleriyle aynı tat derinliğine ualşamaya çalışıyorlar.”

K8: “Meksika ve Türk mutfağında benzer tat profillerini paylaşan yemeklere örnek olarak dolma, kebap, döner gibi yemekler verilebilir. Türk mutfağında dolma, genellikle biber, patlıcan, kabak ve bazen de üzüm yaprağı gibi malzemelerin içine pirinç, kıymanın çeşitli baharatlarla doldurulmasıyla hazırlanırken; Meksika mutfağında da "chiles en nogada" adı veriliyor. Pablona biber dolması, kıyma, meyve, ceviz ve çeşitli baharatlarla doldurulur.”

K9: “Taze otlar iki mutfakta da yoğun olarak kullanılır. Türk mutfağında nane ve maydanozu örnek verebiliriz. Meksika mutfağında da bunlar tercih ediliyor, bazen Meksika mutfağında kritik bir rol oynayan kişniş tercih edilip çok farklı bir lezzet profili oluştursa da maydanoz da nane de kullanılıyor, bunun da bize anlattığı iki mutfak için de taze otlar ve doğal malzemeler çok kıymetli. Bu sayede yerel tatları var.”

K10: “Hem Türk mutfağı hem de Meksika mutfağı acı, tatlı, tuzlu lezzetlerinin dengesine çok önem veriyor; örneğin baklavanın yanında ayran servis ediliyor.

Meksika'da da mole sosu da birçok yerde kullanılıyor. Bu da tatlı çikolata ve baharatlardan oluşuyor."

K12: "Peynirli börek ve quesesadilla peynir ve diğer malzemelerle dolduruyor. Bence benzer tatlara güzel bir örnek. Türk mutfağında kahvaltı kültürü çok önemliyken, Meksika mutfağı sadece hamur odaklı yiyeceklerle kahvaltı zamanını geçiştiriyor ve Meksika mutfağı kendisini acıbiberle ifade ediyor…"

K13: "Türk ve Meksika mutfağında hamur tatlıları büyük yer kaplar. Türkiye'de baklava, Meksika'da churro sadece birer örnektir. Her iki mutfağın da kebapları, baharatlarla marine edildikten sonra etlerin ateşte veya ızgarada pişirilmesiyle hazırlanır."

K15: "Bu noktada sadece yemekler ve aroma olarak konu geçiyor; amayemeklerin toplum içindeki yeri ve önemi iki mutfak için de çok önemli. Çünkü toplumsal bir bağ kuruluyor."

Katılımcılardan birisi bu soruya farklı bir yorumda bulunarak, aynı tat ve aroma kısmını yorumlarken her iki kültürün de ortak anlayışından bahsetmektedir. Yemeklerin toplum içindeki yerinin büyük olduğunu ve önemli olduğunu vurgulamaktadır.

K1: "Börek ve Quesadilla, ikisi de hamur içerisinde pişirilerek peynir, et, sebze ile doldurulup ince hamur içerisinde pişirilir. İç malzemeler bakımından ikisi de zengindir. Buna gözleme ve quesedilla örneği de verilebilir. Ayrıca pirinç iki mutfakta da kullanılır ve pilav yapılır. Bir çok yemeğe eşlik eder ."

K11: "'Yufka', Türk mutfağında, 'tortilla' Meksika mutfağında. Benzer şekilde hazırlanırlar. İç malzemeleri olarak tortillada mısır unu vardır."

K14: "Simit ile churros. Dışları çıtır çıtır hamurla yapılıyorlar, birisi susamla diğeri şekerle kaplanıyor. Hamur onlarda önemli."

Katılımcıların ifadelerinden de anlaşılacağı gibi benzer tat profillerini algılama biçimleri aldıkları tatlar ve tadı algılama biçimleri tatların toplumsal hafızada nasıl olduğunu göstermektedir. Örneğin, iki mutfakta doğal malzemelerin seçiminin yüksek olması, yemeklerin lezzet derinliğine büyük katkı sağlamakta ve katılımcılar tarafından buna büyük vurgu yapılmaktadır. Acı ve tatlı iki mutfakta da yerini alırken

yemeklerin karakterini belirleyen ve öne çıkan etkenlerdendir. Yoğun baharat kullanımı Malzemelerin ve tatların birbirine yakınlığı geçmişteki ticaret ve göç yollarının birbirine yakınlığı ve etkilerinden kaynaklanmaktadır. Katılımcılar, bu benzer tatların sadece bireysel damak zevklerini değil, toplumsal etkileşim ve kültürel kimlik olarak da öne çıktığını göstermektedir. Sosyal etkileşimlerde kültürel paylaşımın da önemine değinilmektedir. Her iki kültürün coğrafi çeşitliliği ve zengin tarihsel geçmişi benzer tat profillerinin oluşmasını sağlamaktadır. Katılımcılar tarafından Türk ve Meksika mutfağının benzer tatlarının derin anlamlarına, gastronominin sosyal ve kültürel boyutuna tekrar değinilmektedir.

5.2.3.2.3. Özel Malzemeler Alt Teması ve Temanın Kodları

Özel malzemeler alt teması katılımcılar tarafından en çok dile getirilen alt temalardandır. Bu alt tema üç farklı açıdan işlenip "Özel Malzemelerin Kullanım Alanları", "Yerel ve Nadir Malzemeler" kodlarını içermektedir. Katılımcılar, Türk mutfağında da Meksika mutfağında da yerel kaynaklardan elde edilenve kendine özgümalzemeleri ustalıkla kullanarak yemeklere çok özel ve eşsiz bir lezzet kazandırdığını vurgulamaktadır. Türk mutfağında nar ekşisi, zeytinyağı, kuzu eti hem coğrafyadan gelen zenginliği hem detarihsel kökenden gelen birikimisunarken, Meksika mutfağında lime, mısır, avokado, chili biber hem etkin bir profil oluşturur hem de toplumun kültürel kimliğiyle buluşur. Özel malzemelerin katılımcılar tarafından, kişisel ve toplumsal olarak nasıl algıladığıyla ve içeceklerin, fermente ürünlerin de ilişkilendirebilecek ifadeler yer almaktadır.

Tablo 12. Özel malzemeler

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Özel malzemeler	Özel Malzeme Kullanım Alanları	8	53.0%
Özel malzemeler	Yerel ve Nadir Malzemeler	6	40.0%

Tablo 12'de, "Özel malzemeler" teması altında incelenen veriler, Türk ve Meksika mutfaklarının özel baharatları kullandığını göstermektedir. Katılımcı 2'nin yanıtı, bu temanın altında yer alan "Baharatlar" kategorisine örnek teşkil etmektedir. Katılımcı, her iki mutfakta da özel baharatların kullanıldığını belirterek, Türk mutfağında sumak ve kekik, Meksika mutfağında ise kişniş ve acı biber gibi örnekler verilmektedir.

Katılımcıların kullandığı ifadelerden bazıları şu şekildedir:

K1: “Halka tatlısı ve churro örneğini verebilirim; ama asıl örnek lokum ve churro olmalı. İkisi de kahvelerin yanında müthiş eşlikçiler.”

K2:”Biz kebaplara baharat kullanıyoruz, Meksikalılar fajitalara… Zeytinyağı, Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alır. Hem sıcak yemeklerde hem de soğuk mezeler de kullanılır. Lezzetli bir aroma oluşturur. Yoğurt ise Türk mutfağınının temel taşlarından birisi olmasının yanı sıra birçok yemeğin eşlikçisidir. Ferahlatıcı bir dokuya sahiptir.”

K3:”Türk mutfağında rakı ve şarap tüketilirken, Meksika mutfağında tequila ve mezcalve bunlarla hazırlanan içecekler öne çıkar.”

K6:”Zeytinyağı, Türk mutfağının en önemli değerlerinden… Zeytinyağlılarda, salatalarda, yemeklerde kullanılıyor. Meksika mutfağında da salata ve bazı yemeklerde lezzet katması için kullanılıyor. Zeytinyağı, tam bir şifa ve en çok Türkiye’den dış ülkelere gönderiliyor.”

K7:”Son zamanlarda Türk mutfağında avokado kullanımı çok arttı. Özellikle avokado salatası. Meksika’da da kremsi yapılda guacamole olarak çok sık olarak mutfaklarında yer alıyor, salatası da öyle.”

K8:”Nopal kaktüsü, dikenli incir ya da kaktüs meyvesi… Hangi isimde olursa olsun Meksika mutfağının yerel ve çok nadir bir malzemesidir. Besin değeri ve lezzetiyle dikkat çeker, ağız sulandırır.”

K9:”Meksika mutfağında kullanılan özel malzemeler arasında sadece kaktüs yaprağı değil "nopal kaktüsü", "epazote" ve "achiote tohumu" örneklerdendir.”

K10:“Türk mutfağının kuru domatesi eşsiz değil mi? Hem yerel tarım ürünlerini koruyor, hem de yemeklere çok yoğun lezzet katıyor. Bunları yaparken de geleneksel bir yöntem olarak da mutfakta yerini alıyor. Her ne kadar sera domatesleri olsa da o domatesler yaz aylarındaki tazeliği, kışa taşıyor.”

K11:“Çay, iki mutfakta da kıymetli. Türk mutfağında ıhlamur çayı gibi çaylar varken, Meksika mutfağında epazote bitkisinin çayı var. Bu çaya Meksika çayı da diyorlar .”

K12:“Türk mutfağında zeytinyağı, yoğurt, bulgur, tahin, Antep fıstığı yer alırken; kırmızı pul biber, nane, kekik, kimyon, sumak baharatlar arasında yer alır. Pişirme yöntemleri olarak közleme, güveç, kavurma yöntemlerden bazılarıdır.”

K13:“ Türk mutfağında bulgur, pirinçten sonra en çok tüketilen tahıldır. Patlıcan ise Türk mutfağında yaygın olarak kullanılan sebzeler arasındadır. Sumak ise ekşi ve hafif asidik bir tada sahip, marinasyonlarda ve salatalarda kullanılır. Baharatlar, iki mutfağın da sokak kültüründe yer alır. Türkiye'de döner ve midye dolma tüketilirken, Meksika'da taco ve elote (Meksika sokak mısırı) popülerdir.”

K14:“Meksika mutfağında kullanılan özel malzemeler arasında sadece kaktüs yaprağı değil, "nopal kaktüsü", "epazote" ve "achiote tohumu" gibi malzemeler de kullanılır. Nopal kaktüsü, Meksika mutfağının vazgeçilmez sebzelerinden biridir ve salatalarda, taco dolgularında veya garnitür olarak mutfakta yerini alırken, Epazote ise Meksika mutfağında kullanılan bir bitki türüdür ve çeşitli fasulye yemeklerine karakteristik bir aroma katmasının yanı sıra çay olarak da tüketilir. Achiote ağacı tohumu ise Meksika mutfağının baharatları arasındadır ve genellikle et marinasyonlarına veya soslara eklenir. Achiote, annatto olarak da geçer. Yemeklere karakteristik bir tat ve turuncu renk vermeye yardımcı olup aslında gıda boyası görevi gören bir çeşnidir. Meksika mutfağında kaktüs yaprağı, avokado gibi özel malzemeler kullanılırken kırmızı biber, kişniş ve kakule gibi baharatlar da Meksika mutfağında yaygın olarak mutfaklarda yerini almaktadır.”

K15:“Şimdi Türk mutfağında kozalak var. Bazı özgün yemeklerde kullanılır ve hatta az da olsa şurubu belirli hastalıklara iyi geldiği söylenir. Meksika’da da teosinte var. Hem teosinte hem de kozalak doğal olarak yetişir ve tarım uygulamalarına çok uygun iki üründür. Bu ürünler çok uzun yıllardır yerel halk tarafından kullanılır.”

Katılımcılar, özel malzemelerin sadece tariflerin bir parçası olmaktan çok daha fazlasını ifade ettiğini belirtmektedirler. Aynı zamanda toplumsal kimlik ve kültürel mirassembollerini temsil eder. Türk mutfağında ana yemek öncesi ara sıcak kültürü vardır. Meksika mutfağında böyle bir sıra yoktur. Meksika mutfağında kullanılan özel malzemeler arasında sadece kaktüs yaprağı değil "nopal kaktüsü", "epazote" ve "achiote tohumu" gibi malzemelerin önemli olduğu katılımcılar tarafından belirtilmektedir. Ayrıca bu tohum renk vermek için gıda boyası görevinde kullanılır. Katılımcılar, zeytinyağının Türkiye’deki önemine de vurguda bulunmaktadırlar. Hem

sıcak yemeklerde hem de soğuk mezeler de kullanılır. Lezzetli bir aroma oluşturur. Katılımcılar tarafından sokak kültürü ve baharatlara değinilmektedir.

5.2.3.2.4. Farklı Tatlar Alt Teması ve Temanın Kodları

Farklı tatlar, alt teması Türk ve Meksika mutfağında gastronomi çeşitliliğin toplumsal etkileşim ve kültürel kimlik oluşumu üzerindeki etkilerini daha yakından incelemektedir. Farklı tatlar alt teması "Yeni Tat Deneyimleri" ve "Tatların Kültürel Anlamları" kodlarını içermektedir. Katılımcıların çoğu hem Türk mutfağının hem de Meksika mutfağının yerel malzemeler ve özgün pişirme yöntemleriyle yemeklerini harmanladıkları, bu durumun yiyeceklerde farklılık oluşmasına sebep olduklarını dair ifadeleri vardır. Katılımcıların ifade ettikleri farklı tatların sadece bireysel tercihleri değil, toplumsal bağ ile bütünleşen geçmiş geleneklerin bir dışa vurumu olduğunu belirtilmektedir. Bu konuda baharatlara da değinilip anason ve nar ekşisi örneğinin karakteristik yapısının yanı sıra tarihsel olarak da önemi vurgulanır. Meksika mutfağında da acı biber ve lime yemeklerine ve içeceklerine derin bir anlam katmaktadır.

Tablo 13. Farklı tatlar

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Farklı tatlar	Yeni Tat Deneyimleri	5	33.3%
Farklı tatlar	Tatların Kültürel Anlamları	7	46.7%

Tablo 13'de, "Farklı tatlar" teması altında incelenen veriler, Türk ve Meksika mutfaklarının tat profillerindeki farklılıkları vurgulamaktadır. Katılımcıların yanıtı, bu temanın altında yer alan "Yeni Tat Deneyimleri" ve "Tatların Kültürel Anlamları" kategorilerine işaret etmektedir.

Katılımcıların ifadelerinden bazıları şu şekildedir:

K1:"Türklerin yoğurdu ve meksikalıların guacamolesi. Yoğurt, yoğun ve ekşiyken, guacamole lime suyu sayesinde ekşi bir tada sahip. İkisi de yemeklerin yanında müthiş eşlikçiler..."

K2:"Meksika mutfağındaibericodomuz eti, çok yağlı ve farklı bir lezzet sunarken, Türk mutfağında da kuzu eti, baharatlarla harmanlandığı da yumuşacık bir et olarak farklı bir lezzet sunuyor."

K4:“Türk mutfağında yoğurt ve turşu kullanılırken, Meksika mutfağında ise fermente içecekler pulque (mayalanmış agave içki), tepache (ananas kabuğuyla yapılan bir içecek) daha yaygındır.”

K6:“Kahvaltı KültürüTürk ve Meksika mutfağında farklılık gösterir. Türk mutfağında kahvaltı çeşitli ve zengin iken, Meksika mutfağında chilaquiles, tamal, huevos rancheros, pan dulce ağırlıklı, daha sade ve hızlı tüketmeye yöneliktir. Sokak kahvaltılarında tamal, taco, quesadilla gibi hızlı tüketilebilen seçenekler tercih edilir.”

K7:“Türkiye’de zeytin, zeytinyağının yeri çok önemlidir. Zeytine sadece bir gıda gözüyle bakamayız, o kültürel bir sembolümüz olarak bizim mutfağımızda yerini alır. Meksika içinde yine jalapeno biberi örneği verilebilir.”

K8:“Türk kahvesi, bizim misafirperverliğimizin en büyük sembolü. Meksika kahvesi de var. ‘Cafe de olla’ kavrulmuş kahve, anason, tarçın, esmer şeker karışımıile hazırlanır. Tencerede hazırlanır, Şekerli bir kahvedir. Bizim Türk kahvemizin eline kimse su dökemez. Gerçek bir kültürel miras…”

K9:“Türk pilavı ve paella. İçerikleri farklı. İkisi de pirinç bazlı; fakat pişirme yöntemleri, tatları, kullanılan iç malzemeleri çok farklı. Türk mutfağında çay ve kahve önemli bir tutarken, Meksika mutfağında kahve ve çeşitli mısır bazlı içecekler (atole, Mısır unlu süt-su içeceği) öne çıkar.”

K10:“Çorbalar olarak Türk mutfağında çorbaya çok önem verilirken ve çeşitliliği çok fazlayken, Meksika mutfağında çorba çeşitleri daha sınırlıdır. Tarhana çorbası farklılıklarda örnektir.”

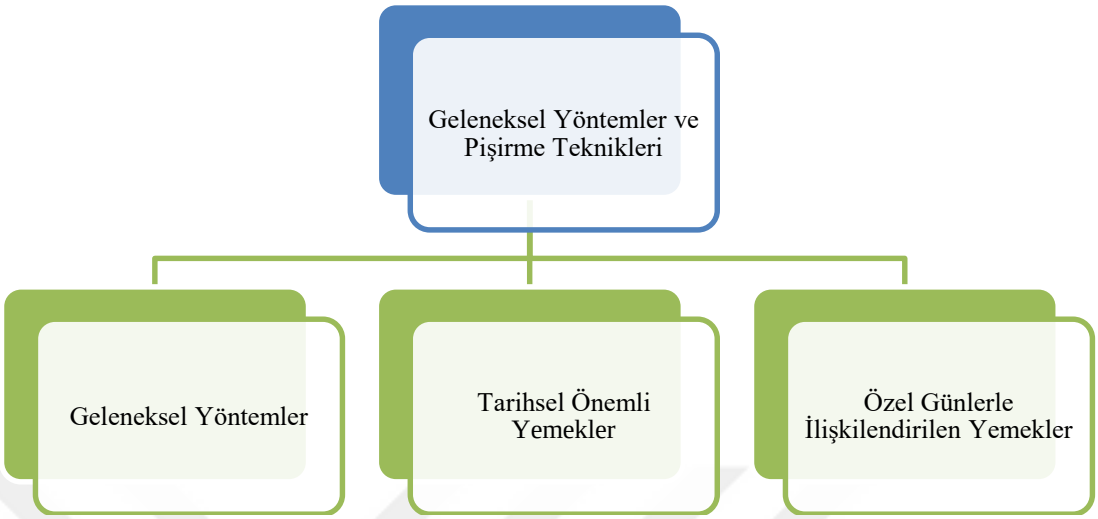
K11:“Türkiyede kuzu eti, Meksika’da domuz eti kullanılır. Dinsel farklılığın ve coğrafi etkiden kaynaklanır.”

K12:“Türk mutfağında sumak, nane, pul biber ve kekik; Meksika mutfağında ise kişniş, kimyon, kakule ve acı biber kullanılır. Ayrıca zeytinyağı Türk mutfağının vazgeçilmez parçası, yoğurt temel taşıdır. Tahin, nar ekşisi farklı tatları arasında yer alır.”

K14:“Türk mutfağında maydanoz, Meksika mutfağında kişniş. Kişnişin seveni çok seviyor, sevmeyenine kabus tadı veriyor. Türk mutfağının farklı tatları arasında "muhammara", "kısır" ve "lokum", çorbalardan da tarhana örneklerdendir.”

Her iki mutfağın bölgelerinde yetişen malzemeler, iklim ve coğrafi koşulların etkisiyle farklı tatlar ve tarifler ortaya çıkarmaktadır. Türk mutfağında farklı tatlar olarak, bazı et yemekleri, çeşitli mezeler, tatlılar ve şerbetler bulunduğu belirtilmektedir. Örneğin, Adana kebap gibi baharatlı et yemekleri, Türk mutfağının karakteristik lezzetlerindendir; Meksika mutfağında ise farklı tatlar arasında acı biberlerle yapılan soslar, enchiladas gibi mısır unu bazlı hamur işleri, mole soslu yemekler gibi özel soslar hazırlanan yemekleri sıralanabilir. Protein kaynaklı farklılıklara da değinilmektedir. Katılımcıların farklılık olarak değindiği diğer konular, Türk mutfağında kuzu eti, Meksika mutfağında domuz eti kullanılmasının öne çıkmasıdır. Fermente gıdalara da değinilmektedir. Turşu ve agaveiçevekleri de buna örnek olarak vurgulanmaktadır. İçecek kültüründeki farklılık, kahvaltı kültüründeki farklılık da ön planda bahsedilmektedir. Türk mutfağında mezeler, çorba çeşitleri ve hamur işleri gibi farklı lezzetler bulunurken; Meksika mutfağı ise Aztek, Maya ve İspanyol kültürlerinin birleşiminden gelen bir çeşitlilik vardır. Bu farklı tatlar, her iki mutfağın da kendine özgü lezzetlerini ve imza ürünlerini bulmasında önemli örneklerdir. Muhammara, özellikle Gaziantep mutfağından acı biber, nar ekşisi, ceviz, bazı baharatların da eklenmesiyle hazırlanan güzel bir mezedir. Tarhana, yoğurt, kurutulmuş nane, buğday unu, domates, çeşitli baharatlar ve biberin de eklenip fermente edilip kurutulmasıyla elde edilen, toz halinde olduğu için uzun süre muhafaza edilebilen bir çorba türüdür. Meksika mutfağında mısır, avokado ve fasulye gibi yerel ürünlerin kullanımı ön plandadır. Sokak kahvaltılarında tamales, taco, quesadillas gibi hızlı tüketilebilen seçenekler tercih edilir. Türk mutfağında uzun süren kahvaltılar öne çıkmaktadır.

5.2.3.3. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı ile İlgili Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri Unsurları



Şekil 3. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı ile ilgili Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri Unsurları Kod Haritası

"Geleneksel Yöntemler ve Pişirme Teknikleri" ana teması özel günlerle alakalı yemeklerin, toplumların geleneklerini yalatmaya ve kültürel belleklerinin oluşma unsurlarının yer aldığı temadır. Bu unsurlarla alakalı olarak"Geleneksel Yöntemler" alt teması, "Tarihsel Önemli Yemekler" alt teması ve "Özel Günlerle ilişkilendirilen Yemekler" alt temasıbulunmaktadır. Kültürel kimliklerin görünür hala gelmesinde en büyük etkenlerden biri geleneksel yemekler ve belirli ritüeller ve toplumsal kutlamasının bir bütün olarak ele alınması gerektiği vurgulanmaktadır.

5.2.3.3.1. Geleneksel Yöntemler Alt Teması ve Temanın Kodları

Geleneksel yöntemler alt teması katılımcılar tarafından en çok dile getirilen alt temadır. Bu alt tema üç farklı açıdan işlenip "Geleneksel Tariflerin Korunması", "Pişirme Teknikler" ve "Yerel Uygulamalar" kodlarını içermektedir.

Tablo 14. Geleneksel yöntemler

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Geleneksel yöntemler	Geleneksel Tariflerin Korunması	9	60%
Geleneksel yöntemler	Yerel Uygulamalar	7	46.7%
Geleneksel yöntemler	Pişirme Teknikleri	5	33.3%

Tablo 14'te, "Geleneksel yöntemler" teması altında incelenen veriler, Türk ve Meksika mutfaklarının geleneksel pişirme yöntemlerini koruduğunu göstermektedir. Katılımcı 10'un yanıtı, bu temanın altında yer alan "Geleneksel Tariflerin Korunması" koduna örnek teşkil etmektedir. Katılımcı, her iki mutfağın da geleneksel yöntemleri koruduğunu belirterek, Türk mutfağında tandır ve Meksika mutfağında tortilla yapımı gibi örnekler vermiştir.

Katılımcıların kullandığı ifadelerden bazıları şu şekildedir:

K1: “Paella gibi yemeklerin kökenine sadık kalmak için gerçekten deniz ürünlerinin tazeliğine çok önem vermek gerekiyor. Mutfakta doğrudan kullanılacak balıklar, balıkçıların günlük avladıkları balıklardan oluşmalı. Hem yerel yerden bu ürünler tedarik edilmeli, hem de bu şartlara uyum sağlayarak aslında yerel uygulamalara, yemeğin kökenine sadık kalmaya çalışmak lazım. Bak gör, o zaman lezzeti eşsiz oluyor.”

K3:”Aslında modern mutfakta da yerini alan geleneksel bir yöntemden bahsedeceğim, sağlıklı beslenme trendine de uygun. Sulu yemek yapma yöntemi. Türk mutfağında pişirme yöntemleri arasında sayabiliriz. Sebzelerin yavaş yavaş pişirilmesi, hem lezzetlerini arttırıyor, hem de besin değerlerinin korunmasına yardımcı oluyor. Bu aslında eski bir yöntem; ama hala popülerliğini koruyor.”

K4:”Yemek Pişirme Teknikleri olarak Türk mutfağında haşlama ve fırınlama öncelikli kullanılırken, Meksika mutfağında ızgara ve tava kullanımı daha çok kullanılır.”

K7:”Türk ve Meksika mutfağı, geleneksel yöntemlere ve uzun süreli yavaş pişirmeye dayalı yemekler mutfaklarında yer almasının yanı sıra Türk mutfağında daha fazla yer alırken, Meksika mutfağında daha az öne çıkar. İki mutfağın benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemlerinde etleri ızgara yapma, kızartma veya fırınlayarak pişirme yöntemleri gibi teknikler sıralanabilir.”

K8:”Bence her aile, her nesil eski tarifleri korumalı ve çocuklarına aktarmalı. Ben Anadolu çocuğuyum. Ailemden öğrendiğim tarifler var ve bunlar yıllar öncesine dayanıyor. Bu tariflerin bizimle birlikte yokolmasından çok endişe duyuyorum. Mesela tarator, babaannemden öğrendiğim tam reçeteye uygun şekilde yapıyorum ve hala bana çocukken yaptığı eski lezzeti tatmamı sağlıyor. O da yıllar öncesine dayanan reçeteye sadık kalarak hazırlıyor. Geleneksel pişirme yöntemleri ağırlikla tercih ediliyor. Mutfak Ekipmanları olarak her iki mutfakta da geleneksel mutfak ekipmanları (bakır tencere, tandır vb.) kullanılıyor.”

K9:”Meksika mutfağı için de mole sosunun yapımı çok özel, çok kıymetli ve çok tartışmalı bir durum; çünkü her aile kendi geleneksel mole sos yapımını diğer nesillere aktarmak istiyor. Aslında farklı olmasının sebebi her bölgenin ürününün biraz farklı olması ve tedarikçilerin o bölgedeki ürünleri getirmesiyle herkes kendi bölgesindekini daha lezzetli buluyor. Bunlar minik de olsa onlar için farklılık oluşturuyor. Onlar için mole yemeklerde kullandıkları ürünün ötesinde kültürel bağlarını oluşturuyor ve istiyorlar ki yıllarca bu kültür yeni nesillerle yaşasın.”

K10:”Türk mutfağında tandırda pişirme, geleneksel bir pişirme yöntemi. Pidede, kebaplarda, etlerin pişirilmesinde kullanılıyor. Tandır ekmeği biyorsundur, muhakkak… Genellikle köylerde, evlerinin dışına tandır kurulur. Yemeğin kendine has lezzet oluşmasını sağlar. Meksika’da da tortilla öyle bir öneme sahip”

K11:”Kültürel süreklilik için, Meksika’ya gittiğimde kendine has lezzeti deneyimlenmek için tortilla yapacağım zaman en iyi malzemeler ve yerel halkın kullandığı malzemeleri kullanmaya çalışıyorum. Hatta yerel halktan tedarik etmeye çalışıyorum. Örneğin tortilla yapacağım, yerel mısırla hazırladığında, tadı doğrudan etkileniyor. Çünkü iklimi bile tadını değiştiriyor.”

K12:”Türk ve Meksika mutfaklarının benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemleri arasında etin ızgarada pişirilmesi ve hamur işlerinin kullanımını sayılır; Türk mutfağında mangal, Meksika mutfağında kömür ateşi üzerinde ızgara yapılır. Diğer bir benzer yöntem ise hamur işidir. Türk mutfağında "lahmacun", "pide" ve "börek" gibi hamur işleri tüketilirken, Meksika mutfağında "taco", "tortilla" ve "tamale" gibi mısır veya buğday ununda yapılan hamur işleri ön plandadır.”

K13:”Hem Türk mutfağında hem de Meksika mutfağında hamur işleri, farklı lezzetler ve doldurma malzemeleriyle zenginleştirilerek hazırlanır, ayrıca Türk mutfağının kavurma yöntemi ve Meksika mutfağının barbekü teknikleri gibi benzer yemek hazırlama yöntemleri de vardır.”

K14:”Türk ve Meksika mutfaklarının benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemleri arasında etin ızgarada pişirilmesi ve hamur işlerinin kullanımını sayabiliriz; Türk mutfağında mangal, Meksika mutfağında kömür ateşi üzerinde ızgara yapılır. Diğer bir benzer yöntem ise hamur işi demiştik, biraz ondan bahsedeyim: Türk mutfağında "lahmacun", "pide" ve "börek" gibi hamur işleri tüketilirken, Meksika mutfağında "taco", "tortilla" ve "tamale" gibi mısır veya buğday unundan yapılan hamur işleri öne çıkar. Hele Türk mutfağının mantısı...”

K14:”Izgara yapma, fırınlama, kızartma… Meksika ve Türk mutfağında bu teknikler kullanılır. Marinasyonla ve eklenen malzemelerleaynı ürün bazen tatlıbazen tuzlu olarak sofralarda yerini alır.”

Türk mutfağında da Meksika mutfağında da özel yemeklerle ilişkili olan yemekler, toplumsal dayanışmayı pekiştiren, kültürel kimliği güçlendiren birer yapıtaşıdır. Katılımcılar, hem Türk mutfağının hem de Meksika mutfağının geleneksel yöntemler ve pişirme tekniklerinin özel günlerle ilişkili yemeklerde kültürel ve sosyal anlamını derinlemesine anlamak için bir fırsat sunduğunu vurgulamaktadırlar. Yine toplumsal günlerde ve özel günlerde hazırlanan yemeklerin kültürel mirası pekiştirdiği, toplumsal dayanışmayı artırdığı katılımcıların kişisel deneyimi ve gözlemleri aracılığıyla somut bir şekilde ortaya konmuştur. Hem Türk mutfağında hem de Meksika mutfağında yemeklerin, kimlikleri tanımlayan bir unsur olduğu, toplumsal bağları güçlendirdiği, geleneklerin yaşatılması durumları vurgulanmaktadır. Bireylerle toplum arasında bağ oluşturup, geçmişle olan bağları güçlendirip, aidiyet ve kültürel belleği canlı tutmak için geçmişe olan bağın güçlü olması gerektiği vurgulanmıştır. İki mutfağın benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemlerinde etleri ızgara yapma, kızartma veya fırınlayarak pişirme yöntemleri gibi teknikler de sıralanmaktadır. Katılımcılar tarafından iki mutfakta da hamur işlerinin önemli bir yer tuttuğu belirtilmektedir. Türk mutfağında börek çeşitleri, pideler ve mantı gibi hamur işleri sunulurken, Meksika mutfağında ise taco, enchiladas gibi mısır unu veya buğday unu bazlı tortillalar kullanılarak çeşitli hamur

işleri sofralarda yerini almaktadır. Bu benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemleri, her iki mutfağın da zengin ve özgün lezzetler ortaya çıkarmasında ana etkenlerden bazılarıdır. Mısır ve Buğday kullanımı olarak Türk mutfağında buğday unundan yapılan ekmek, pide, lavaş ön plandayken Meksika mutfağında mısır unundan yapılan, tortilla temeli oluşturur ve mısır ekmekleri sonrasında yer alır.

5.2.3.3.2. Tarihsel Önemli Yemekler Alt Teması ve Temanın Kodları

Tarihsel önemli yemekleralt temasıTürk mutfağında da Meksika mutfağında da tarihsel öneme sahip yemekleri incelenerek bu yemeklerin hem toplumsal bellek üzerindeki hafızasına hitap etmek hem degeçmişin izlerini taşıyan yemeklere bakış açısı sunma hedeflendiği belirtilmektedir. Katılımcıların çoğu tarihsel olaylarla bağlantılı olarak yemeğin konuşlandığı yer ve nesiller boyu aktarımız bakış açısı sunduğunu vurgulamaktadır. Kültürel öneme sahip yemekler, bir toplumun tarihinde önemli bir yere sahip olan ve genellikle belirli bir anlamı olan yemeklerdir. Bu yemekler, toplumun kimliğini ve değerlerini yansıtır. Tarihsel önemli yemekler alt teması "Yemeklerin Sembolik Değerleri", "Yemeklerin Tarihi ve Anlamları" ve "Tarihte Dönüm Noktası Olan Yemekler"kodlarını içermektedir.

Tablo 15. Tarihsel Önemli Yemekler

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Tarihsel önemli yemekler	Yemeklerin Sembolik Değerleri	6	40.0%
Tarihsel önemli yemekler	Yemeklerin Tarihi ve Anlamları	6	40.0%
Tarihsel önemli yemekler	Tarihte Dönüm Noktası Yemekler	4	26.7%

Katılımcıların ifadelerinden bazıları şu şekildedir:

K1:"Pilavın Türk mutfağında çok özel bir yeri vardır. Pilav, özel günlerin, kutlamaların, düğünün, cenaze yemeğinin bile içinde yer alır. Düğünlerde yapıldığında aile kurmanın sembolü, bereketi olarak düşünülür. Aslında pilav bizim için bereketi temsil ediyor, en azından eskiden öyleydi. Bence şimdi de öyle…"

K2:"İspanyol mutfağı etkisinde kaldığı zamanlarda paella, Meksika mutfağının toplumsal bir kutlama yemeği olarak yerini aldı. Sadece yemek değil, hep birlikte sofraya oturup, kutlama yapar gibi eş dost buluştuklarında sofralarının özenli yemeği

olarak yerini alıyor. Bunu paylaşmak sosyal bağların güçlenmesini simgelemenin yanı sıra misafirperverliği ve İspanyol kültürünün birlikteliğini temsil ediyor, dememeniz yanlış olmaz."

K3:"Aşure kültürel kimliğin bir parçası. Aslında hem tarihi hem de kültürel özelliği çok yüksek ilk yemek. Hatta Nuh'un gemisinde kalan malzemelerle yapıldığı bilinir ve bereketi, birlikteliği, paylaşımı simgeler. Hala her yıl kutlanır."

K4:"Döner, Türk mutfağının tarihsel anlamda, göçebe tarzında tükettiği yemeklerden desem yanlış söylemiş olmam sanırım. Yüzyıllar önce etin döner şeklinde pişirilmesi müthiş pratik bir çözüm olmuş, lezzet açısından da farklılık yaratmıştır. Türk mutfağının en tanınmış yemeklerinden…"

K7:"Meksika mutfağında pozole, tarihsel olarak taa Aztek dönemine dayanıyor. Bu yemek toplumsal birlik anlamını taşımasının yanında zaman geçtikçe Meksika'nın milli kimliğiyle birleşerek önemli bir sembol haline gelmiştir. Aileler bir araya geldiğinde pozole yemeği yapılır. Hem birliği simgeliyor, hem de gerçekten çok lezzetli..."

K8:"Osmanlı İmparatorluğu döneminden bugüne kadar gelen hünkar beğendiden bahsetmemek olmaz. Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray mutfağında ortaya çıkmış. Beşamel sosun içerisine patlıcan koyup, üstüne de tas kebabı koyup yapılmış, diyen de var.'Bostan patlıcanı ateşte pişirip kabuğu soyulmalı, içini ezip üzerine taş kebabı koyulmalı.' Diyeni de. Aslında bu yemek Batı ve Doğunun birleşimini yansıtmasının yanı sıra tarihi, özellikle yemeklerin sosyal statü ile nasıl ilişkilendirildiğini görmek için kültürel dönüşümünönem teşkil ediyor, diyebiliriz."

K9:"Tortilla, Meksika mutfağında musur ununda yapılan onemli bir tür ekmektir. Geçmişi yıllar öncesine dayanır, bizim için de tandır ekmeği öyle..."

K10:"Türk mutfağının tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemekler olarak "mantı", "dolma" ve "baklava" sayabilirim."

K12:"Türk mutfağının en ünlü yemeklerinden biri olan "mantı", ince hamurların içine kıyma ve baharatlar eklenerek hazırlanır ve üzerine yoğurt ve sarımsaklı sos eklenerek servis edilir. Meksika mutfağındaki "taco" ise mısır veya

buğday tortillalarının içine et, tavuk veya sebzeler eklenerek hazırlanan bir yemektir.”

Katılımcı bulguları, yemeklerin, tarihsel olaylarla çok iç içe olduğu ve kişilerin yemek aracılığıyla geçmişle olan bağlantıların nasıl sürdürdüğü konusu hakkında bakış açısı sunmaktadır. Yemekler, hem toplumsal bağların yeniden oluşturulmasında önemli rol oynayan hem de geçmişin izlerini taşıyan bir öğe olarak belirtilmektedir. Tarihsel öneme sahip yemekler, kültürel sürekliliği sağlama ve geçmişten bu güne bir köprü oluşturmaktadır. Katılımcılar, mantı; Türk mutfağının en önemli yemekleri arasında sayılır ve hamurun içine kıyma veya patatesli harç konularak yapılan bir yemektir. Dolma ise Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir ve biber, kabak, patlıcan veya üzüm yaprağı gibi malzemelerin içi pirinç, kıyma ve baharatlarla doldurulmasıyla yapılır. Baklava ise Türk mutfağının en meşhur tatlılarından biridir ve ince yufka katmanları arasına ceviz veya fıstık konularak yapılan bir tatlıdır. Meksika mutfağının tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemekleri arasında "tamal", "pozole" ve "chiles en nogada" gibi yemekler bulunur. Tamal, Meksika mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir ve mısır hamuru dolmasıdır. Pozole, Meksika mutfağının önemli bir çorbasıdır ve mısır, et ve baharatlarla hazırlanır. Her iki mutfağın da tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemekleri, kültürel mirasın bir parçasıdır ve geleneksel lezzetleri yansıtır. Ayrıca modernleşme konusunda iki mutfakta da modernleşme sürecinde geleneksel tatları koruma çabası vardır. Modernleşmede her iki mutfakta da yemek kültürlerini yaymada genellikle kitaplar ve medya kullanılmaya çalışıldığına değinilmiştir.

5.2.3.3.3. Özel Günlerle İlişkilendirilen Yemekler Alt Teması ve Temanın Kodları

Özel günlerle ilişkilendirilen yemekler alt teması katılımcıların özel günlerle ilişkilendirilen yemeklerin, sosyal, duygusal ve kültürel boyutlarının derinlemesine incelenmesine yönelik ifadelerin olduğu “Bayram ve Kutlama Yemekler”, “Geleneksel Törenlerdeki Yemeklerin Rolü” ve “Özel Günlerin Yemek Kültüründeki Yeri” kodları bu temanın kodlarını oluşturmaktadır. Türk mutfağında da Meksika mutfağında olduğu gibi kutlamalarda hazırlanan yemekler genellikle belirli ritüellerle hazırlanır ve o günkü coşkuya uygun bir şekilde sunulur. Meksika ve Türk mutfaklarında özel günlerle ilişkilendirilen belirli yemeklerkültürel önem ve

toplumsal kutlamaları yansıtır. Bu yemekler, kutlamalara özel olarak hazırlanır ve bu özel günlerin bir parçası olarak yer alır.

Tablo 16. Özel Günlerle İlişkilendirilen Yemekler

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Özel günlerle İ.Y.	Bayram Kutlama Yemek	9	60%
Özel günlerle İ.Y.	Geleneksel Törenlerdeki Yemeklerin Rolü	6	40%
Özel günlerle İ.Y.	Özel Günlerin Yemek Kültüründeki Yeri	8	53%

Katılımcı ifadelerinden bazıları şöyledir:

K2:”Türk mutfağında düğünlerde sunulan şerbet, Meksika mutfağında da geleneksel törenlerde mole sosu gelenlere ikram edilir. Şerbet, misafirperverliğin simgesi, geleneksel törenlerin önemli bir ilk içeceğiyken; mole sosu da Meksika mutfağının kutlamasında ve düğünlerinde önemli bir anlam taşır.”

K3:”Türk mutfağında Bayram ve düğünlerde baklava ve kuzu tandırı gibi özel yemekler tüketilirken, Meksika mutfağında ise Guacamole ve Pazole gibi özel yemekler özel günlerde masalarda yerini alır. Meksika mutfağında özel günlerle ilişkilendirilen belirli yemeklere örnek olarak "Día de los Muertos" (Ölüler Günü) ve "Cinco de Mayo" (5 Mayıs) gibi festivallerde özel yemekler hazırlanmaktadır. Örneğin, Día de los Muertos'ta "pan de muerto" (ölüler ekmeği) adı verilen bir ekmek türüdür. Bu ekmek, şeker veya çikolatalı kaplamalarıyla şekil verilerek kemikleri temsil eden süslemelerle süslenir, ayrıca Cinco de Mayo'da ise "chiles en nogada" (dolma biberler), "mole poblano" (çikolatalı baharatlı soslu et yemeği) ve "guacamole" gibi popüler yemekler hazırlanmaktadır.”

K4:”Bayramlarda Türk mutfağında yapılan ‘etli pilav’ kültürel bir önem taşır. Meksika mutfağında da ‘chiles en nogada’ ulusal bir sembol ve bağımsızlık günlerinin kutlamalarında hazırladıkları bir yemektir. İkisinin de amaçlı aileleri bir araya getirip anı biriktirmek ve güzel vakit geçirmek için bu yemekleri araç olarak kullanmaktır.”

K5:”Türk mutfağında simite hayır denemez, Meksika mutfağında tortillaya… Türk mutfağında Ramazan Bayramı için baklava, Kurban Bayramı için kebap gibi özel günlerle ilişkilendirilen yemeklerdendir.”

K8:”Meksikada ‘quinceanara’ sırasında yapılan kek pastalar geleneksel ritüelin bir parçası görünürken, Türkiye’de nişan kutlamasında börekler, kekler ikram edilir. Burada geleneksel törenlerde yiyeceklerin rolünü görmüş oluruz.”

K10:”Bayramların ve özel günlerin anlamına farklı bir açıdan bakmamızı sağlayacak iki örnek verebilirim. Birincisi: Türk mutfağında, bayramlarda, kutlamalarda, börek, çörek varken, Meksika mutfağında ölüler gününde sunulan ve sevdiklerini anmak için yaptıkları ‘pan de muerto’ çörekleri vardır.”

K12:”Geleneksel yemek kültüründe ikram edilen yiyeceklerin ayrı bir önemi var. Mesela Meksika mutfağında düğünlerde ‘carnitas’ ‘küçük et yemekleri’ servis edilir. Türk mutfağında da etli düğün pilavı...”

K13:”Türkiye'de Ramazan ve Kurban Bayramı, Meksika'da Ölüler Günü (Día de los Muertos) kutlamaları öne çıkanlardandır. Türk mutfağında Bayram ve düğünlerde baklava ve kuzu tandırı gibi özel yemekler tüketilir. Meksikada o güne özel çörek ve tatlı yapılır, ayrıca Meksika mutfağında Guacamole ve Pazole gibi özel yemekler özel günlerde sofrada önemli yer kaplar”

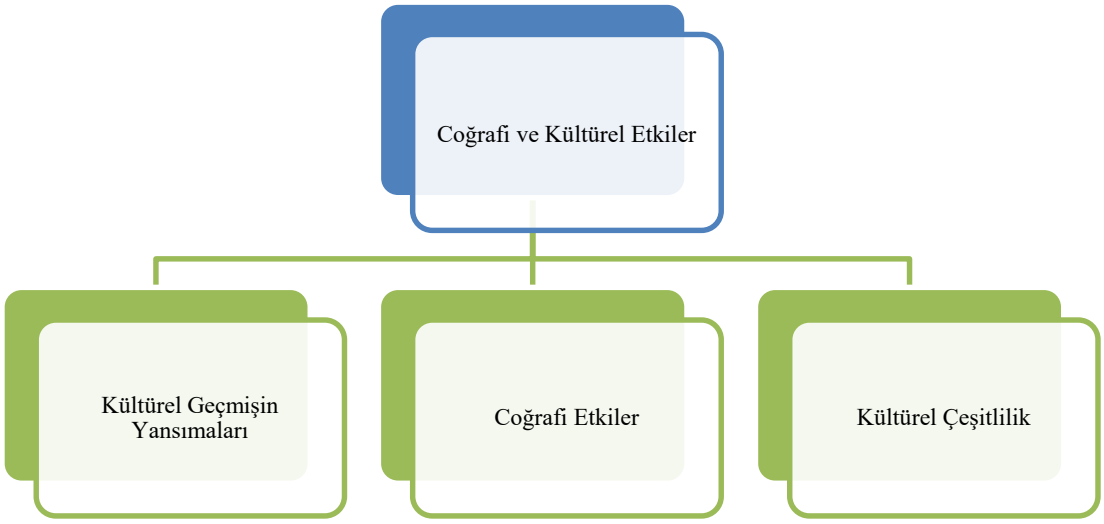
K14:” Meksika mutfağında Cinco de Mayo için guacamole, Day of the Dead için pan de muerto, Christmas için tamales gibi özel yiyecekler hazırlanır. Türk mutfağında da Ramazan ayında iftar sofralarında "güllaç", "pide" ve "şerbetli tatlılar"; Ramazan Bayramında “baklava” tercih edilir.”

Katılımcılar, Meksika ve Türk mutfaklarında özel günlerle ilişkilendirilen belirli yemekleri belirtmişlerdir ve özel günlerde yapılan bu yemekler, kültürel önemlerini ve toplumsal kutlamaları yansıttığı da vurgulanmıştır. Bu yemekler, kutlamalara özel olarak hazırlanır ve bu özel günlerin bir parçası olarak yer alır. Meksika mutfağında özel günlerle ilişkilendirilen belirli yemeklere örnek olarak "Día de los Muertos" (Ölüler Günü) ve "Cinco de Mayo" (5 Mayıs) gibi festivallerde özel yemekler hazırlanmaktadır. Örneğin, Día de losMuertos'ta "pan de muerto" (ölüler ekmeği) adı verilen geleneksel tatlı ekmek türüdür. Bu ekmek, şeker veya çikolatalı kaplamalarıyla şekil verilerek kemikleri temsil eden süslemelerle süslenir, ayrıca Cinco de Mayo'da ise "chiles en nogada" (dolma biber), "Mole Poblano" (çikolatalı baharatlı soslu et yemeği) ve "guacamole" gibi popüler yemekler hazırlanmaktadır. Türk mutfağında da Ramazan ayında iftar sofralarında "güllaç", "pide" ve "şerbetli

tatlılar", ramazan bayramında "baklavalar" tercih edildiği katılımcılar tarafından vurgulanmaktadır.

Katılımcıların ifadelerinden yola çıkıldığında özel günlerle ilişkilendirilen yemekler, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının zengin, çeşitlilikle dolu kültürel mirasını yansıtmaktadır. Mülakatlardan çıkan sonuç toplumsal dayanışma ve kültürel kimliğin bu konuyla da iç içe olduğunu vurgulamaktadır. Toplumlar bir araya gelerek beraber yalnızca bir lezzet deneyimi değil, toplumsal bağların yeniden kurulmasına olanak tanıdığı belirtilmektedir. Geleneklerin sürekliliği, özel günlerde hazırlanan bu yemeklerle yeniden şekillenmesi sağlanmakta ve toplumların kimliklerini koruyabilmelerini sağlamaya yardımcı olduğu belirtilmektedir. Her iki mutfağın da özel günlerle ilişkilendirilen geleneksel kutlama yemekleri vardır. Bu durum Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel ve dini kutlamalarda önemli bir rol oynadığını ve geçmişten günümüze kadar uzanan zengin bir yemek geleneğine sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcılar tarafından özel günler, bayramlar ve kutlamalar üzerine de vurgu yapılmaktadır. O günlere ait özel yemekler hazırlanır; Türkiye'de Ramazan ve Kurban Bayramı, Meksika'da Ölüler Günü (Día de los Muertos) kutlamaları öne çıkanlardandır.

5.2.3.4. Türk ve Meksika Mutfağı ile İlgili Coğrafi ve Kültürel Etki Unsurları



Şekil 4. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı ile İlgili Coğrafi ve Kültürel Etki Unsurlarının Kod Haritası

"Coğrafi ve Kültürel Etkiler" ana teması katılımcıların coğrafi etkilerin yemek kültürü üzerindeki etkisini, toplumsal dinamikleri, kültürel kimlikleri ve çeşitliliğe

vurgu yapan unsurlarını ifade etmişlerdir. Bölgesel Çeşitlilik her iki mutfağı da zenginleştirir. Türkiye'de Karadeniz, Ege ve Güneydoğu Anadolu mutfakları belirginken, Meksika'da Oaxaca, Yucatan mutfakları öne çıkar. Türk ve Meksika mutfaklarının bölgesel çeşitlilik ve göçlerin etkisi gibi konular sonucunda her iki mutfağın da farklı coğrafi bölgelerden ve kültürel geçmişlerden etkilendiğini üzerinde durulmaktadır. Türk mutfağının da Meksika mutfağının da kültürel kimlik olarak ulusal kimlikleri bulunduğu vurgulanmaktadır. Katılımcıların ifadelerinden yola çıkılarak belirlenen kodlarla "Kültürel Geçmişin Yansımaları", "Coğrafi Etkiler" ve "Kültürel Çeşitlilik" alt temaları ortaya çıkmıştır.

5.2.3.4.1. KültürelGeçmişinYansımaları Alt Teması ve Temanın Kodları

Kültürel geçmişin yansımalarıalt teması görüşmeler esnasında katılımcıların en çok üzerine vurgu yaptığı temadır. Kültürel geçmiş, günümüzdeki sosyal normlar, gelenekler, değerler, bir toplumun kimliğini oluşturmanın temel taşını oluşturur. Katılımcıların, Türk mutfağının da Meksika mutfağının da zengin mutfakları sayesinde tanınsa da asıl zenginliklerinden biri de kültürel geçmişiyle önem kazanmış olmaları gibi ifadeleri yer almaktadır. Katılımcılar, Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel geçmişlerden yola çıkılarak "Tarihsel Süreç ve Yemek Kültürü", "Geleneklerin Günümüzdeki Yansımaları" ve "Kültürel Kimlik ve Yemek" kodlarının, her iki mutfağın da tarihsel ve kültürel kökenlerinin yemek kültürüne nasıl yansıdığını ifade etmektedirler.

Tablo 17. Kültürel Geçmişin Yansımaları

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Kültürel geçmişin yansımaları	Kültürel Kimlik ve Yemek	6	40.0%
Kültürel geçmişin yansımaları	Tarihsel Süreç ve Yemek Kültürü	5	33.3%
Kültürel geçmişin yansımaları	Geleneklerin Günümüze Yansıması	4	26.7%

Bu ifadelerden bazıları şu şekildedir:

K1:"Türk mutfağında börekler, her yörede farklı yapılan ve geçmişten günümüze gelen Türk geleneğinin bir parçasıdır. Hep birlikte yapılan börekler, aile geleneğinin bir parçası ve birlik beraberliğin bir sembolüdür de. Sosyal bağları da

güçlendirir. Meksika'daki 'empanada' da benzer bir öneme sahiptir. Aileler biradaysa gelerek bu hamurişini hazırlar ve hem geleneklerini yansıtırlar hem de kültürel kimliklerini tıpkı Türk mutfağı gibi korurlar."

K2:"Mutfakların geleneksel olup da günümüze yansımaları konusuna örnek vermek gerekirse Türk mutfağındaki 'saray mutfağı' geleneğitarihsel süreçte Osmanlı İmparatorluğunun ne kadar zengin ve çeşitli olduğunu yansıtır. Günümüzde özel organizasyonlarda ve etkinliklerde bu geleneklerden bazıları sürdürülmeye çalışılır. Meksika mutfağında da 'cocina de autor', aynı şekilde, modern yorumlarla yerel malzemeleri kullanarak, geleneksel yemeklerin günümüze uyarlanmasını anlamı taşıyor."

K3:"Türk mutfağında 'kısır' tarihsel süreçte bizim yemek kültürümüzün bir parçası olmuştur. Ortadoğu kökenlidir. Türk kültürüne entegre olup kadınlar gününün vazgeçilmez mezesi olmuştur. Meksika'da da salsa yerel malzemelerle yapılıp, halkın gelenekleriyle vazgeçilmezidir."

K6:"Türk mutfağında 'mantı' dediğinizde akan sular durur. Bu sadece bir yemek değil, Türklerin bir kültürüdür de. Aileler beraber oturup mantı yaparak birlikte zaman geçirirler. Hep vurguladığımız kültürel kimliği de desteği budur. Türklerin en çok sevdiği şey beraber ve paylaşım içerisinde olmak… Meksika'daki 'sopes' de benzer bir anlam yüklenebilir. Geleneksel bir lezzet ve aileleri biraraya getiriyor."

K8:"Orta Asya kökenli 'yufka' Türk mutfağında yer alır ve Anadolu'ya yerleşen Türkler tarafından çok benimsenmiştir. Meksikamutfağında da 'tortilla' benzer şekillerde halk tarafından geleneksel yöntemlerle yapılan ve unlu mamuldür."

K9:"Türk mutfağındaki 'zeytinyağlılar' Akdeniz mutfağının en güzel yansımasıdır. Türk mutfağında ve Meksika mutfağında yemek tariflerinin aktarımı dijital yollarla değil de sözlü olarak nesilden nesle aktarılır."

K10:"Her iki mutfağın da geleneksel yöntemleri koruduğunu söyleyebiliriz. Türk mutfağında tadır ve Meksika mutfağında tortilla gibi örnekler verilebilir."

Katılımcıların vurguladığı cevaplar sonucunda kültürel geçmişin yansımaları, yemek kültürü ile birleşerek toplulukların hatta bireylerin kimliklerini tanılama ve bunları sürdürebilmeleri temsil etmektedir. Pişirme yöntemlerinin korunması

sağlanırken, geleneksel tariflerin de sonraki nesillere aktarılmasında, yöresel ürünler kullanılması da etki etmektedir. Yöresel malzemelerin kullanılmasıyalnızca gıda güvenliğine destek sağlamaz, aynı zamanda toplumsal hafızayı ve kültürel kimliğin de yaşatılmasına katkıda bulunur. Katılımcılar tarafından, yöresel ürün kullanımı birer besin kaynağı olgusunun ötesinde geçmiş ile bağı güçlendiren kültürel mirası gelecek nesillere aktarırken sosyal etkileşimi de artıran bir unsur olduğu vurgulanmaktadır. Toplumların kültürel geçmişle, yemek kültürünü bir araya getirerek toplumların kimlik inşasındaki en önemli noktasına vurgu yapılmaktadır. Türk mutfağındaki börek, pide, simit gibi hamur işleri de kültürel çeşitliliği yansıtan birer örnektir. Meksika mutfağında da mısır unundan yapılan tortilla ekmekleri ön plandadır. Katılımcılar tarafından hem Türk mutfağı hem de Meksika mutfağı coğrafi konumun sağladığı etkiyle, mutfakların karakteristik özelliklerine katkı sağlamakta ve farklı malzeme ve iklim koşullarını yansıtarak zengin yemek kültürlerini oluşturdukları dile getirilmektedir.Her iki mutfağın da geçmişi, geleneksel yemeklerin, pişirme yöntemlerinin ve malzemelerin günümüze kadar aktarılmasını sağlamaya yardımcı olmaktadır.

5.2.3.4.2. Coğrafi Etkiler Alt Teması ve Temanın Kodları

Coğrafi etkiler alt teması tarihsel süreçteki değişimlerin yemek kültürü üzerindeki etkileri ve bu yemeklerin kökenleri, göçler ve kültürel geçişlerle kültürel kimliği oluşturması ve coğrafi etkilerin yemek üzerindeki etkilerinin ifadeleri yer almaktadır. Özellikle İspanyol kolonizasyonu sonrası İspanyol mutfağı ile yerel Meksika mutfağının birleşmesi özgün bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Bu farklı coğrafi ve kültürel etkiler, her iki mutfağın da farklı tatlar, malzemeler ve yemek hazırlama yöntemleri kullanmasını sağlamıştır. Örneğin, Türk mutfağı, deniz ürünlerine daha fazla odaklanırken, Meksika mutfağı, mısır, fasulye ve çeşitli tropikal meyveler gibi yerel ürünlere daha fazla vurgu yaparken bu etkiler doğrultusunda malzemelerde, pişirme tekniklerinde, baharatlarda farklılaşmaya yol açıp, iki mutfak da lezzetlerinde özgünlüğü sağlamıştır. Katılımcıların ifadelerinden yola çıkarak “Coğrafi Koşulların Yemek Üzerindeki Etkileri”, “İklim ve Tarımın Rolü”ve “Bölgesel Yemek Çeşitliliği” kodları oluşturulmuştur.

Tablo 18. Coğrafi Etkiler

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Coğrafi etkiler	Coğrafi Koşulların Etkieri	9	60%
Coğrafi etkiler	Bölgesel Yemek Çeşitliliği	7	60%
Coğrafi etkiler	İklim ve Tarımın Rolü	7	46.7%

Tablo 18'de, "Coğrafi etkiler" teması altında incelenen veriler, Türk ve Meksika mutfaklarının coğrafi konumlarına bağlı olarak farklılık gösterdiğini göstermektedir.

Katılımcıların ifadelerden bazıları şu şekildedir:

K3:"Türkiye'nin Karadeniz bölgesinde balık yemekleri dikkat çekerken, Gğneydoğuda da kebaplar ve et yemekleri yaygın. Türkiye'nin farklı bölgelerinde ciddi çeşitlilik var. Bunun sebebi bölgenin coğrafi yapısı ve iklimi. Meksika mutfağında da aynı durum geçerli diyebiliriz; Kuzey bölgesinde daha çok etli yemekler yer kaplıyorken, güneyde hem deniz ürünleri hem de yerel sebzelerle yapılan yemekler yaygın olduğunu söyleyebiliriz. Hem Türk mutfağında hem de Meksika mutfağında coğrafi ve iklim farklılıkları çeşitliliğe sebep oluyor."

K4:"Türk mutfağında zeytin var, Meksika mutfağında avokado. Türkiye Ege bölgesinde zeytin ağaçlarına önem verip, zeytinyağının sofralarımızdan yerini belirler. Avokado da Meksika'nın tropik ikliminde yetişen ve guacamole gibi sosların oluşumundaki temel malzemesi olarak kullanılıyor. Avokadolun da kremsi bir yapısı var. Bu özellikler coğrafi koşulların yemeklerin karakterini nasıl belirlediğine de örnek."

K5:"Akdeniz ikliminde Türkiye topraklarında bolca taze sebzeler ve meyveler vardır. İklim koşullarının meyve ve sebzeye olan etkisi bilinir. Meksika'da ise mısır, fasulye ve biber gibi tropikal eklimde yetişmesi daha kolay olan temel tarım ürünleri vardır. Hem Türk mutfağında hem de Meksika mutfağında iklim, tarıma ve çeşitliliğe etki eder."

K6:"Meksika'da lime ve limon gibi asidik meyveler, bir çok yemek ve imza ürünü içeceklerinin temel bileşeni iken Türkiye'de turunçgillerin yaygın olduğu Akdeniz ikliminden bahsetmek gerekir. İki mutfakta da bu ürünler, tatlılarda,

içeceklerde kullanılır. Aslında bu durumda coğrafi koşulların etkisi ile farklılaşma yemekleri, tatlıları, içecekleri daha lezzetli olmasın sağlıyor.”

K7:”Türk mutfağının baharatları meşhurdur ve Güneydoğu Anadolu Zengin baharatlarıyla bilinir. Bunlar kebap gibi bir çok yemeğin ana malzemesidir. Bunu Meksika mutfağında da görebiliriz. Jalapeno biberi sıcak iklimde yetişir ve farklı iklimde oluşan bunun dışında çeşitli baharatları da vardır. Yerel malzemelerle kullanıldığında özgünlüğe bir örnek daha verilmiş olur.”

K8:”Türk mutfağı zengin çeşitliliğe sahip. İç Anadolu bölgesinde bulgur ve et yemekleri, kırsal bölgelerde de sebzeler ön planda, diyebiliriz. Bu durum coğrafi özelliklerden dolayı oluşuyor. Meksika’da da Oaxaca bölgesinde mole sosu gibi zengin ve farklı soslar kullanılırken, Yucatan bölgesinde daha hafif tatlar, deniz ürünleri kullanılmaktadır. Bölgesel farklılığın oluşmasına örnektir aslında.

K11:”Meksika ve Türk mutfağında coğrafi koşullar mutfaklara özgünlük katar. Türkiye coğrafyasına uygun olarak dağlık bölgelerde süt ve süt ürünleri kullanılır. Doğu Anadolu’da yapılan peynir çeşitleri vardır. Meksika’da da yüksek rakımlı bölgelerde mısır ve patates yetişir. Bu da yerel malzemelerinin temelini oluşturur. Bunlar tamamen coğrafi etkiler.”

K14:”Türk mutfağında Karadeniz ve Ege bölgelerinde deniz ürünleri bolca masalarda yerini bulurken, Meksika'da sadece kıyı bölgelerde deniz ürünleri ön plana çıkar.”

K15:”Türk mutfağı Akdeniz, Orta Doğu, Orta Asya ve Balkanların etkilerini barındırır. Meksika mutfağı da Aztek, Maya ve İspanyol gibi farklı kültürlerin etkisi altında gelişmiştir.”

Araştırmada katılımcılar coğrafi etkilerin, yemek kültürlerinin oluşumda önemli bir rol oynadığını vurgulamaktadırlar. Türk mutfağı ve Meksika mutfağında coğrafi koşulların sağladığı doğal kaynakları vardır. Katılımcılar tarafından deniz ürünleri kullanımı üzerine de vurgu yapılmaktadır. Bu farklı coğrafi ve kültürel etkiler, her iki mutfağın da farklı tatlar, malzemeler ve yemek hazırlama yöntemleri kullanmasını sağlamıştır. Örneğin, Türk mutfağı, deniz ürünlerine daha fazla odaklanırken, Meksika mutfağı, mısır, fasulye ve çeşitli tropikal meyveler gibi yerel ürünlere daha fazla vurgu yapar. Bu etkiler doğrultusunda malzemelerde, pişirme

tekniklerinde, baharatlarda farklılaşmaya yol açıp, iki mutfak da lezzetlerinde özgünlüğü sağlamaktadır. Toprağın, iklimin özelliği, yemeklerin malzeme seçiminden hazırlanışına kadar geniş bir yelpazeyi oluşturduğu vurgulanırken, coğrafi kimliklerin, kültürel mirasın yansımaları olduğu belirtilmektedir. Yemek kültürü dinamiklerini anlamakta coğrafi etkilerin büyük bir bölümü kaplamaktadır. Bunun yanında kültürel zenginliği ve çeşitliliği de yansıtmaktadır. Katılımcı yorumlarında, Türk mutfağında Akdeniz, Orta Doğu, Orta Asya ve Balkanların etkisini yansıttığı, özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı kültürleri bir araya getirmesi sonucu, Türk mutfağının çeşitliliğinin arttığı ve Meksika mutfağını Latin Amerika ve yerli Meksika kültürü, coğrafi ve kültürel etkilemesi; Aztek, Maya ve İspanyol gibi farklı kültürlerin etkisi altında gelişmesine vurgu yapmaktadır.

5.2.3.4.3. Kültürel Çeşitlilik Alt Teması ve Temanın Kodları

Kültürel çeşitlilik alt teması mülakat sonrasında en çok ifade edilen geleneklerin günümüze yansımaları, tarihsel süreçteki etkilerle birleştiğinde kültürel çeşitliliğin derinlemesine ele alınması, sosyo-kültürel yapılar üzerinde yemeğin etkisinin önemi, gibi ifadelerin yer aldığı “Tarihsel Süreç ve Yemek Kültürü”, “Geleneklerin Günümüzdeki Yansımaları”, “Kültürel Kimlik ve Yemek” kodlarını içermektedir. Meksika mutfağı Aztek, Maya ve İspanyol kültürlerinin birleşimiyle oluşmuştur. Meksika mutfağı, kültürel mirasın bir parçasını oluştururken, yerel malzemelerin kullanımıyla karakterize edilir. Yukarıda da belirtildiği gibi Türk mutfağında Akdeniz, Orta Doğu, Orta Asya ve Balkanların etkilerini barındırırken, özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı kültürleri bir araya getirmesi, Türk mutfağının çeşitliliğini etkilerken, her iki mutfağın da geçmişi, geleneksel yemeklerin, pişirme yöntemlerinin ve malzemelerin günümüze kadar aktarılmasını sağlamaya yardımcı olmaktadır. Bölgesel çeşitlilik, farklı coğrafi bölgelerde yaşayan insanların kültürel ve gastronomik farklılıklarını ifade eder. Her bölgenin kendine özgü tarifleri ve yemek kültürleri vardır. Örneğin, katılımcılar yöresel tatların ve geçmişten günümüze aktarılan lezzetlerin önemine dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, "Kültürel Çeşitlilik", bölgesel çeşitliliğin ve göçlerin yemek kültürü üzerindeki etkileri vurgulanmaktadır. Bu tabloların analizi, kültürel temasının geniş bir perspektiften ele alındığını ve katılımcıların farklı alt temalara yönelik çeşitli görüşlerini içerdiğini göstermektedir.

Tablo 19. Kültürel Çeşitlilik

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Kültürel çeşitlilik	Tarihsel Süreç ve Yemek Kültürü	11	73.3%
Kültürel çeşitlilik	Geleneklerin Günümüze Yansımaları	12	80%

Bu alt temanın kodlarına ilişkin on katılımcının ifadelerine yer verilmiştir. Bu ifadelerden bazıları şu şekildedir:

K1:"Şimdi hem toplumsal bağların güçlenmesine olanak sağlayan hem de kimlik oluşturmada büyük öneme sahip iki temel üründen bahsedeceğim. Bu Türk mutfağı için 'yufka' ve 'ekmek. Temel gıda maddesi, toplumsal etkileşimin önemli bir sembolüdür. Göçebe kültüründen izler taşırken, Anadoluda ailelerin bir araya gelerek hazırladığı bir yiyecektir. Meksika mutfağında da buna örnek olarak 'tortilla'dan bahsetmek gerekir. Meksika'nın yerli halkının kültürel kimliğini ifade eden bir unsurdur. Sadece 'yiyecek' denemez. Hem besin kaynağı hem de toplumsal bağlarına hizmet eden birer kimlik unsurlarıdır."

K2:"Türk mutfağındaki börek, pide, simit gibi hamur işleri de kültürel çeşitliliği yansıtan birer örnektir."

K3:"Dinler de etkili. Türkler Müslüman, Meksikalılar Katoliktir. 'Meksika mutfağında kahvaltı hamur işinden oluşuyor' dersek yanlış anlatmış olmayız. Genellikle kahvaltılarchilaquite, tamal, tacolar ve pan dulceden oluşuyor. Yumurtalarda bile tortilla var, huevosrancheros gibi."

K4:"Türk mutfağının tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemekleri arasında "mantı", "dolma" ve "baklava" gibi yemekler bulunur. Mantı, Türk mutfağının en önemli yemekleri arasında sayılır ve hamurun içine kıyma veya patatesli harç konularak yapılan bir çeşit mantıdır. Dolma ise Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir ve biber, kabak, patlıcan veya üzüm yaprağı gibi malzemelerin içi pirinç, kıyma ve baharatlarla doldurulmasıyla yapılır. Baklava ise Türk mutfağının en meşhur tatlılarından biridir ve ince yufka katmanları arasına ceviz veya fıstık konularak yapılan bir tatlıdır."

K5:"Meksika mutfağının tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemekleri arasında "tamal", "pozole" ve "chiles en nogada" gibi yemekler bulunur. Tamal, Meksika

mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir ve mısır hamuru dolmasıdır. Pozole, Meksika mutfağının önemli bir çorbasıdır ve mısır, et ve baharatlarla hazırlanır. Chiles en nogada ise dolma biberlerin ceviz, fındık, meyve ve krema ile doldurulduktan sonra beyaz ceviz sosuyla servis edilmesiyle yapılır. Her iki mutfağın da tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemekleri, kültürel mirasın bir parçasıdır ve geleneksel lezzetleri yansıtır."

K6:"Aşure, Osmanlı imparatorluğundan miras kalan bir gelenek değildir sadece. Aşure, toplumsal dayanışmayı, paylaşmayı simgeler. Aşurenin içindeki malzemeler nasıl çeşitliliği sunuyor ve aşurenin çıkış noktası bizi geçmişe olan bağımıza götürüyorsa Meksikalılarda da 'Dia de losmuertos' 'ölüler günü, ölülerin anıldığı gün'ü vardır. O gün hazırladıkları 'pan de muerto' ölenleri anmak için hazırlanan bir tatlıdır. Toplumsal hafızayı canlı tutmasının yanı sıra geçmişle olan bağı da güçlendirmek için çok önemlidir."

K7:"Yemek kültürü, tarihsel süreçten de etkilenmiştir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya geçişi sırasında kebabın yapıldığı gibi yeni et pişirme tekniklerini getirmiştir. 'Mole' sosundan daha önce bahsetmiştik. Bu da tarih boyunca yerli halkın ve İspanyol kolonizasyonu etkisinde ortaya çıkan zenginleşen bir örnektir."

K8:"Türk mutfağında 'çorba' geleneği, Meksika'da da 'sopa' 'çorba' olarak benzer bir işlev görmektedir. Türk mutfağı bu konuda çok daha derindir, kültürünü ve köklerini yansıtır."

K11:"Türklerin 'meze' kültürü vardır. Sosyal etkileşimin ve daha öncede üzerinde durduğumuz gibi misafirperverliğin yansımalarının örneklerindendir. Aile ve toplumsal ilişkilerin pekiştirildiği meze sofraları, gelenekler… Peki bu Meksika'da yok mu? Var. Aynı ürünler değil am aynı amaçla hitap ediyor. Meksika'da 'antojitos' 'küçük arzu' anlamında bir çok sokak lezzetinin bulunduğu bir alanı temsil eder. Örneğin, taco, tamal, quesedilla, elote, chalupa, empanada, nachos, chilaquiles, fajita, pozole… Neredeyse hepsinden var. Ama Türk mutfağının meze kültürü Meksika mutfağına göre benzersiz ve çok özeldir. Sadece amaçları aynı yöndedir."

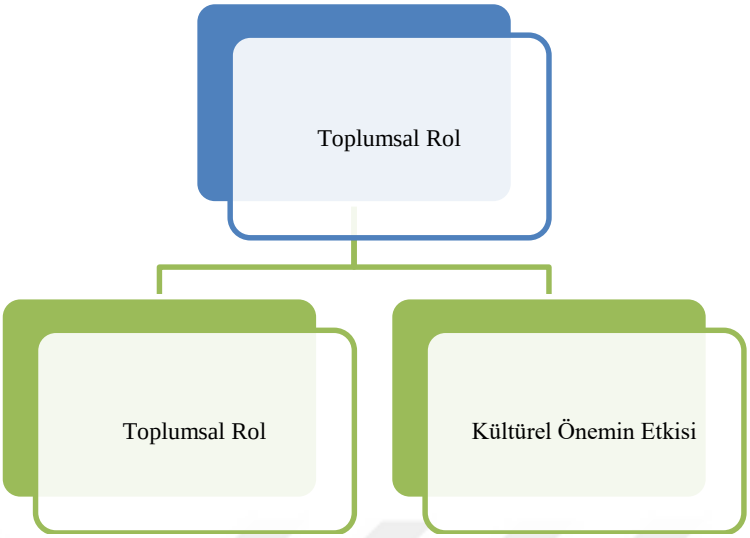
K14:"Türk mutfağı kahvaltıda zengin bir kültüre sahip, Meksika mutfağı hamurişi ağırlıklı..."

K14:”Türk mutfağında ‘kına gecesi’ geleneği vardır. Bunu sadece kutlama olarak sayamayız, bu bir kültürel mirasın aktarılmasından en önemli geleneklerdendir. ‘Quinceanara’ kutlaması da benzer bir kutlama modeli çizer. Burada kızın kına gecesi değildir; ama kız gelinlik gibi kıyafet giyer. Tacıyla kutlamasını yapar. Bütün aile bir araya gelir. Bu kutlamalar onların da geleneklerini taşır.”

Katılımcıların verdiği mülakat cevapları sonucunda, Türk ve Meksika mutfaklarında, insanların biraraya gelmesi, kültürel kimlik ve yemekler arasında net bir şekilde etkileşim olduğu görülmektedir. Hem Türk Mutfağında hem de Meksika mutfağında yemeklerin sadece besin kaynağı olmadığı, sosyal ve kültürel kimlikleri de ifade eden önemli bir unsur olduğu belirtilmektedir. ‘Aşure’ Türk mutfağının, ‘pan de muerto’ da Meksika mutfağının geçmişle olan bağlarını güçlendirip, toplumsal hafızada yerini canlı tutan geleneklerden olup, bu durumun toplumsal yapı içerisinde daha anlamlı hale getirmekte olduğu belirtilmektedir.

Geleneklerin günümüze yansımalarına örnek olarak da ‘meze’ kültürü ve Meksika’daki ‘antojitos’ örneğinin öne çıktığı görülmektedir. Her iki kültür için de kutlama ve sosyal etkileşim bu mutfakların esas noktasını oluşturmakta ve kültürel mirasın yaşatılmasını sağlamasının asıl amaç olduğu belirtilmektedir. Kültürel etkileşimlerin ve tarihsel süreçteki değişimlerin yemek kültürüne yeni bir anlam kattığı, her iki mutfakta da belirgin şekilde izlenebilir. Bulgular sonucunda, yemek kültürünün sadece bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda toplumun tarih ve sosyal etkileşimlerinin de bir yansıması olduğu ve kimliğini oluşturduğu vurgulanmaktadır. Dinler de yemek kültürünü etkilemektedir. Türkiye’de İslam dini, Meksika Katolikliktir. Yemeklerin kültürel kimliklerinin inşasında ne kadar merkezi bir rolde olduğu ve kültürel çeşitliliğin ne kadar zengin olduğunu vurgulamaktadır. Kahvaltı kültürü de Türk ve Meksika mutfağında farklılık gösterir. Türk mutfağı çok zengin seçenekler sunarken, Meksika mutfağı hamurişi ağırlıklı olduğu vurgulanmaktadır. Türk ve Meksika mutfaklarındaki karşılaştırmalı analiz hem yerel halk ve yerel kültür hakkında bazı bilgileri anlamaya olanak sağlar, hem de her gün daha da fazla globalleşen şu dünyada kültürel mirasın korunması önemini vurgular.

5.2.3.5. Türk ve Meksika Mutfağı Açısından Toplumsal Rolün Unsurları



Şekil 5. Katılımcıların Türk ve Meksika Mutfağı Açısından Toplumsal Rolün Unsurlarının Kod Haritası

"Toplumsal Rol" ana teması yemeklerin tarihleri ve gelenekleri ile alalı toplumun sosyal ve kültürel yapılarının yemek kültürüyle iç içe olması, sosyal etkileşim gibi ifade edilen alt temalardan oluşmaktadır. Türk ve Meksika mutfağında yemekler genellikle büyük bir sofra etrafında aile ve arkadaşlarla birlikte paylaşılır. Bu durum toplumsal ilişkilerin güçlenmesine, birlikte vakit geçirmenin önemli bir parçası ve toplumsal etkileşimde de önemli bir rol oynamaktadır. Yemekler, aile ve toplumun bir araya geldiği önemli bir unsurdur. Türk mutfağında yemek hazırlığı, ailelerin bir araya gelip birlikte yemek pişirdiği ve paylaştığı bir etkinlik olmasının yanı sıra aile bireyleri ve dostlar arasında bağları güçlendirir ve toplumsal etkileşimi arttırır. Özellikle özel günler, festival ve kutlamalarda aileler bir araya gelerek birlikte yemek hazırlar ve aslında ailelerin biralara gelmesini teşvik eden bir kültürel altyapıdır. Katılımcılar, mülakat sonrasında bu ifadelerin yer aldığı kodların oluşturduğu birinci alt tema "Toplumsal Rol" alt temasıdır. İkinci alt tema ise kültürel bellek ve etkileşimin ifade edildiği "Kültürel Önemin Etkisi" temasıdır.

5.2.3.5.1. Toplumsal Rol Alt Teması ve Temanın Kodları

Toplumsal rol alt teması, katılımcıların mülakatları sonrası özellikle yemeklerin yalnızca beslenme amacıyla değil; sembolik anlamlarının da olduğu, mutfakların toplumsal rolünü ve sosyal statü ile ilgili düşüncelerinden oluşan ifadelerin yer aldığı kodları içermektedir. Katılımcılar, Türk ve Meksika

mutfaklarının aile içi etkileşim ve topluluk birliği gibi toplumsal rolleri vardır. Yemek kültürünün toplumsal yaşamda önemli bir rol oynadığını ve insanların bir araya gelmesine ve etkileşim kurmasına yardımcı olduğu üzerinde durmaktadır. Bu kodlardan katılımcılar tarafından en çok ifade edilenler görülmektedir. Bu alt temanın kodları olarak "Yemek ve Sosyal Etkileşim", "Yemeklerin Sosyal Statü ile İlişkisi", "Yemeklerin Tolumdaki Sembolik Anlamları" olarak görülmektedir.

Tablo 20. Toplumsal Rol

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Toplumsal rol	Yemeklerin Toplumdaki Sembolik Anlamı	7	46.6%
Toplumsal rol	Yemek ve Sosyal Etkileşim	6	40.0%

Bu ifadelerden bazıları şu şekildedir:

K1:"Toplumsal etkileşim ve kültürün bir parçası olarak Türk mutfağındaki 'simit', günlük yalanda çok sık olarak tüketilir. Meksika mutfağında da 'taco' çok fazla tüketilir. Hem sokak kültürün de hem de sosyal etkinliklerde büyük bir alanı vardır. Toplum için önemli noktadalar."

K2:"Türk mutfağındaki 'sofra kültürü' ailelerin biraraya gelip sosyal altyapıyı kuran temel öğeler arasında yer alırken, Meksika mutfağında da 'fiesta' geleneğiyle aynı amaca yöneliktir. Burada hazırlanmış olan yemekler hem sosyal etkileşimlerin merkezin de yer alır hem aileler bitlik beraberlik içerisinde olur hem sosyal bağ sağlanır hem de toplumsal dayanışma bile artar. İşte bu gibi özelliklerimiz çok kıymetli ve benzer…"

K3:"Bazen yemekler sadece misafirperverliği de simgelemezler. Özellikle özel günlerde sunulan bazı yemeklerle o ailenin statüsü, prestiji, ev sahibinin toplumsal konumunu, bunun yanı sıra sınıfsal ve kültürel kimliklerini de gösterir. Örneğin, Meksika'da 'cocina de autor' anlayışı belli sosyal kesimlerde, belli şeflerin, modern yemek sanatını sunmasıdır. Türk kültüründe de özel günlerde servis edilen kebaplar, zeytinyağlılar, özel ikramlar buna örnek sayılabilir."

K5:"'Saray mutfağı', Türk mutfağındagüç ilişkiler, yemeklerin sosyal statüleri, ve gelenekleri vurlamada ne kadar önemliyse, Meksika'da da 'Aztek yemeği' yerel halkın geleneksel yemeklerini, kültürel kökenine ait olarak benimseyip bu yemeklere

karşı oluşan bağlılıklarını, geçmişten gelen bir miraslarını da temsil ediyor, toplumsal kimlikle aidiyeti pekiştirmeyi de."

K7:"Aşure, Türk mutfağı için toplumda sembolik bir anlam taşır. Meksika mutfağında da 'tamales' paylaşma kültürünü pekiştirmeye yöneliktir."

Katılımcıların yapılan mülakata verdikleri cevaplar sonucunda Türk mutfağı ve Meksika mutfağının toplumsal rolünü, sosyal statü ile iilkilerini yemeklerin sembolik anlamlarını, yemeklerin sosyal etkileşimdeki yeri ve önemini analiz etmek için bir fırsat sunmaktadır. Yemeklerin sadece besin kaynağı olmadığı vurgulanmaktadır. Kimlik inşasında yemeklerin büyük bir araç olduğu belirtilmektedir. Aşure ve tamal gibi geçmiş tarihlerden günümüze gelen örnekler verilmiştir. Tamale, tamal olarak bilinir. Mısır ve muz yaprağına sarılan hamurdur. Hamurun içerisine çeşitli malzemelerin de eklendiği görülür. Tarihi MÖ 8000 ile 5000 yıl öncesine uzanır. Aztek mutfağından gelir. Katılımcılar, Türk ve Meksika mutfağında yemekler genellikle büyük bir sofra etrafında aile ve arkadaşlarla birlikte paylaşıldığını belirtmişlerdir. Bu, toplumsal ilişkilerin güçlenmesine, birlikte vakit geçirmenin önemli bir parçası ve toplumsal etkileşimde de önemli bir rol oynamaktadır. Türk mutfağında yemek hazırlığı, ailelerin bir araya gelip birlikte yemek pişirdiği ve paylaştığı bir etkinlik olmasının yanı sıra aile bireyleri ve dostlar arasında bağları güçlendirir ve toplumsal etkileşimi arttırır. Özellikle özel günler, festival ve kutlamalarda aileler bir araya gelerek birlikte yemek hazırlar ve aslında ailelerin biralara gelmesini teşvik eden bir kültürel altyapıdır.

Her iki kültürde de toplumun biraraya gelmesi, sosyal başarın güçlenmesi için toplumsal bağları ve sosyal yapıyı da etkilediği için yemeğin çok daha derin anlamları olduğu vurgulanıyor. Sosyal statülerini ve zenginliklerini 'cocina de autor' gibi en ünlü şeflerin, modernize ederek tarihte önemli yemekleri sundukları mutfaktır. Yemek kültürünün sosyal ve kültürel anlamda derin bir anlam taşıyıp, toplumsal değerin bugünlere gelmesi ve yaşatılmasında ne kadar kritik bir rol oynadığı ortaya koyulmaktadır.

5.2.3.5.2. Kültürel Önemin Etkisi Alt Teması ve Temanın Kodları

Kültürel önemin Etkisi alt teması, mülakat sonrasında katılımcıların yemek kültürü ile alakalı temel bir ihtiyaç olan beslenmeyi sağlamanın çok ötesinde kimlik

üzerinde de etkili olduğu ifadeleri içermektedir. Türk ve Meksika mutfaklarının günlük yaşama yansımaları ve mutfak turizmi gibi konularda daetkileri vardır. Bu durum, yemek kültürünün sadece beslenme açısından değil, aynı zamanda kültürel etkileşim ve turizm açısından da önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Ayrıcaifadelerinde en çok "Yemeklerin Kültürel Kimlik Üzerindeki Rolü", "Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği", "Yemeklerin Kültürel Bellek İçindeki Yeri" kodları yer almaktadır. Örnek yanıtlar, kültürel önemin farklı yönlerini yansıtmaktadır.

Tablo 21.Kültürel Önemin Etkisi

Tema	Kod	Frekans	Yüzde
Kültürel önemin etkisi	Yemeklerin Kültürel Kimlik Üzernde Rolü	8	53.3%
Kültürel önemin etkisi	Yemeklerin Kültürel Bellekteki Yeri	6	40.0%

Bu alt tema içerisindeki kodlarla ilgili olarak katılımcılardan gelen ifadelerden bazıları şu şekildedir:

K1:"Bireyin toplumsal ve kişisel hafızasını şekillendiren en önemli unsurlardan biri yemeklerin kültürel bellekteki yeridir. Türk mutfağında 'çorba' geleneği sadece bir besin değil; hastalandığında seni iyileştiren, annen hazırlayıp getirdiğinde sana sevgisini söylediği başka bir yoldur. Aile bağı, sıcaklık, misafirperverlik duygularının hepsini içinde barındırır. Meksika mutfağında bizim mutfağımız gibi çeşit çeşit çorbaları olmasa da 'sopa' çorba gelenekleri vardır."

K2:"Türk mutfağının meşhuru 'dolma' lezzetli olmasının yanı sıra Türk mutfağının geçmişten gelen kültürel mirasını temsil eder. Aile üyeleri biraraya gelir ve birlikte 'dolma, sarma' hazırlarlar. Meksika mutfağında ise 'pozole' bir çorba gibidir. Aile toplantılarında hazırlanır ve servis edilir. Yerel kültürün tarihine ait önemli bir simgedir. Bunlar, toplumsal hafıza ve kültürel kimlik için çok önemli yemeklerdir."

K3:"Geleneksel gıda üretim yöntemlerinin korunması ile gıdanın sürdürülebilirliği birbiriyle çok ilişkilidir. Türk mutfağındaki 'mücver', kabak gibi yerel sebzelerin kullanılmasıyla hazırlanır. Bu durum gıda israfını zaltırken tarıma da destek olur. Meksika'daki 'sope', 'Mısır unundan yapılan çorba' da hem yerel tarımı destekler hem de geleneksel tariflerin günümüze taşınmasına yardımcı olur."

K8:”Yemeklerle, insanların kültürel kimlikleri açığa çıkar. Türk mutfağında ‘börek’ hem özel günlerde hem bayramlarda hem günlük yaşamda tüketilir. Meksika’da da ‘chiles en nogada’ yerel kimliği, tarihsel olayları, toplumsal değeri ifade etmede kullanılan bir semboldür, ayrıca bağımsızlık günü kutlamalarında önemli bir yere sahiptir.”

K10:”Daha öncede konusu geçmişti. ‘Pan de muerto’, ölüler günü tatlısı ile, Türk mutfağının aşuresi kültürel bellek, geçmişle ve geleneklerle büyük bir bağ kurar. Muharrem ayında hazırlanan ‘aşure’ toplumun farklı kesimlerindeki insanlarının biraraya gelip, paylaştığı ve geçmişi Nuh’un gemisi zamanına dayanan bir tatlıdır.”

K11:”Türk mutfağında ‘tarator’ çeşitleri vardır. Yerel sebzelerin ve yoğurdun kullanılmasıyla tarımı destekler, bunun yanı sıra ‘balık yumurtası tarator’ da vardır. Meksika’da yerel balıkların kullanımıyla hazırlanan ‘tacos de pescado’ örnek verilebilir. Yerel balıkların kullanımıyla hazırlanması hem gıda güvenliğini korumada yardımcı olur hem de yerel kaynaklara destek sağlar.”

K15:”Kültürel kökleri ve tarihi temsil eden Türk mutfağına ait en güzel yiyeceklerimizden ‘kebap’ örneğini verilmeli. Meksika mutfağında ise ‘tamale’. Lezzetli, yerel kültürde yerini almış, geçmişten gelen izleri taşıyıp, kültürel kimliğin önemli yiyeceğidir.”

Katılımcıların verdikleri cevaplar doğrultusunda geleneklerin taşıyıcısı olarak yemeklerin büyük bir önem taşıdığı, toplumsal değerlerin ve kültürün çok iç içe olduğu vurgulanmaktadır. Türk mutfağı, aile ve toplumun bir araya geldiği önemli bir unsurdur. Yemekler, aile ve dostlar arasında paylaşılarak sosyal etkileşimi arttırır. Türk mutfağı, özellikle toplu yemekler ve davetlerde önemli bir rol oynar. Ayrıca Türk mutfağı, sokak yemekleri ve restoranlar aracılığıyla da toplumsal etkileşimi arttırır. Meksika mutfağı da benzer bir rol oynar. Özellikle özel günler ve kutlamalarda aileler bir araya gelerek birlikte yemek hazırlar ve yemeklerin etrafında sosyal etkileşimi artırır. Meksika mutfağı, sokak yemekleri ve restoranlar aracılığıyla da toplumsal etkileşimi destekler. İki mutfak için de sürdürülebilirlik önemli bir yer temsil ederken, toplumsal belleğin de buna katkısı olduğu söylenmektedir. Yerel malzemelerin kullanımı ve geleneksel tariflerin korunması ilehem yeni nesile zengin bir kültürel miras bırakmaya çalışılırken, aslında geçmişe olan bağın ne kadar

güçlendirdiği konusuna vurgu yapılmaktadır. Kültürel kimliklerin inşası, yemeklerin sosyal etkileşimdeki rolünü çok başka bir noktaya taşıdığı belirtilmektedir.

Türk ve Meksika mutfaklarında sadece yemek pişirme süreciyle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda kültürel, tarihsel ve toplumsal bir bağlam içinde ele alınmaktadır. Her iki mutfağın da kültürel zenginliği, çeşitliliğive bu mutfakların toplumlar üzerindeki önemini açıklamaktadır. Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel önemi, insanların günlük yaşamlarında önemli bir yer tutar. Bu mutfaklar, insanların kimliklerini ve kültürel miraslarını yansıtır. Türk mutfağı, Türk halkının geleneksel yemek kültürünü korur ve nesilden nesile aktarır. Yemekler, aile birliğini ve toplumsal ilişkileri güçlendirir, özel günlerde ve kutlamalarda önemli bir rol oynar. Türk mutfağındaki yemekler, evlerde hazırlanır ve paylaşılır, misafirliklerde ve özel davetlerde sunulur. Türkler için yemek pişirmek ve yemek yemek, aile bağlarını güçlendiren ve toplumsal ilişkileri derinleştiren bir ritüeldir.

SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Araştırma, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının uçan şefler bakış açısından bazı benzerlik ve farklılıları anlamak amacıyla gerçekleştirilen, nitel ve nicel veri toplama yöntemleri ile her iki mutfak arasındaki bazı benzerliklerin ve farklılıkların olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çalışmada, karma yöntem kullanılmıştır. Bu nicel ve nitel sonuçlar, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının incelemesinde bir bakış açısı sunmakta ve bu mutfakların farklılıklarının anlaşılmasını sağlamaya yönelik katkıda bulunmaktadır. Bu iki zengin mutfak kültürünün daha kapsamlı anlaşılmasına olanak sağlamaktadır. Sonuçlar incelendiğinde, Türk ve Meksika mutfaklarının zengin kültürel mirasları ve gastronomik çeşitlilikleri olduğu görülmüştür. Araştırmada bu iki mutfağın 'uçan şef' profesyonelleri bakış açısından incelenerek, gastronomi alanında yeni bir bakış açısı ve altyapı sunmaktadır. Çalışma, şeflerin gastronomik deneyimlerinin derinlenmesine incelenmesi için önemli bir başlangıç noktası oluşturmaktadır.

İlk olarak araştırma kapsamında katılımcılar nicel verilerde, eğitim düzeyinin artırılması, bireylerin gastronomik bilgi ve deneyimlerinin derinleşmesine katkı sağladığı elde edilen veriler arasındadır. Eğitim düzeyine göre Türk ve Meksika Mutfağına Benzerlik ve Farklılıklar Ölçeği puanlarında 'Temel gıda ürünleri' alt faktöründe fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır ($p= .035$; $p< .05$)**.** Elde edilen bulgularda, erkek katılımcıların kadınlardan daha yüksek puan alarak erkeklerin kadınlardan daha farklı düşündüğü görülmüştür. Katılımcıların cinsiyetine göre Türk ve Meksika Mutfağına Benzerlik ve Farklılıklar Ölçeği puanları 'temel gıda ürünleri' alt boyutunda fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır ($p= .006$, $p<.05$). Araştırma bulgularında katılımcıların kıdemlerine göre Türk ve Meksika Mutfağına Benzerlik ve Farklılıklar Ölçeği puanlarında üç alt faktörden ikisinde fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yapılan ANOVA testi sonuçlarına göre katılımcıların kıdemleri ile 'Temel Gıda Ürüneri' ($p=0.16$, $p> .05$) ile Endüstriyel Yemek ve Ürünler ($p=0.18$, $p> .05$) alt boyutları arasında farklılığın olduğu görülmüştür. 2 yıldan az kıdemi olan çalışanlar, kıdem yılı daha fazla olan katılımcılara göre daha fazla puan almışlardır. Katılımcıların gelir seviyesi ile ölçeğin alt faktörleri arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır. **Görüşme Formu (Nitel, İçerik Analizi):** Katılımcıların ifadelerinden yola çıkarak dört ana temaya ulaşılmıştır. Bunlardan ilkinde

katılımcıların ortak malzeme/yemekler, benzer tat profilleri, özel malzemeler ve farklı tatlar konularına yoğunlaşılmıştır. Bu doğrultuda ana temalardan 'Malzeme ve Tat Profilleri' ortaya çıkmıştır. Türk ve Meksika mutfakları arasında ortak malzemeler ve gastronomik lezzetleri detaylı incelenerek, Türk ve Meksika mutfağının zenginliği değerlendirilmiştir. Malzeme ve tat profilleri açısından yapılan analizlerde her iki mutfakta da benzer ürünler, tatlar ve bileşenlerin varlığı tespit edilmiştir. Katılımcılar, her iki mutfağın da bu nohut, fasulye gibi temel baklagiller ve kişniş ve maydanoz gibi temel malzemeleri paylaştığını belirtmişlerdir. Bu durum, Türk ve Meksika mutfaklarının etkileşim halinde olduğunu ve benzer tat profillerine sahip olduğunun bazı göstergeleridir.

Araştırmanın nitel kısmında katılımcılar, geleneksel yöntemler ve pişirme tekniklerine vurgu yapmaktadırlar. Türk ve Meksika mutfağının gastronomik kimliklerinin şekillenmesinde bu temanın büyük önemi olduğu belirtilmektedir. Fırında pişirme, ızgara, haşlama gibi teknikler yemeklerin lezzetine katkı sağlamakta ve iki mutfakta da yer almaktadır. Türk mutfağındaki şiş kebap ve döner dürüm ile Meksika mutfağındaki 'taco al pastor' ve fajita gibi et yemekleri, sunum biçimi ve pişirme şekilleri ile birbirine benzerlik göstermektedir. Pişirme gelenekleri, her iki toplumun da aile ve bağların güçlenmesine zemin hazırlarken gastronomik mirasın korunmasına ve sonraki nesillere aktarılmasına da büyük destek sağlar.

Üçüncü olarak, coğrafi ve kültürel etkiler, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının gelişiminde önemli ve belirleyici bir roldedir. Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasından elde edilen çeşitlilik ile yeniden şekillenme fırsatı bulmuşken, Meksika mutfağı İspanyol kolonizasyonundan ve Azteklerden gelen etkiyle şekillenmiştir. Yerel tatlar ve zenginliklerin ön plandadır. Meksika mutfağındaki avokado ve Türk mutfağındaki tahin halkın beslenmesi üzerinde büyük etkiye sahiptir. Yerel tatlar, iki mutfakta da yemek kültürü ve malzeme tercihlerini önemli noktada etkileyip, yeni tekniklerin gelişmesine olanak sağlamaktadır.

Son olarak, toplumsal rol açısından Türk mutfağı ve Meksika mutfağı önemli noktaları barındırmaktadır. Yemek, sadece bir beslenme aracı olmaktan çok daha fazlası, kültürel kimliği pekiştiren, sosyal etkileşimi artıran gelenekleri yaşatan bir yapıtaşıdır. Türk mutfağında bayram kutlamaları, Meksika mutfağında ise Cinco de Mayo gibi festival yemekleri toplumsal rol açısından önemli bir noktadır. Türk ve

Meksika mutfaklarının benzerlikleri ve farklılıkları iki zengin mutfağın birbirine olan etkileşimlerini, katkılarını belirtmekte, kültürel paylaşım ve çeşitliliğin önemi vurgulanmaktadır. Gastronomi deneyimlerinin sadece bireysel tercihlere değil; aynı zamanda toplumsal ve kültürel bağlamlarla da derin bir ilişkide olduğu görülmektedir. Türk mutfağı ve Meksika mutfağı sosyal etkileşimi artıran, kültürel kimlikleri pekiştiren ve bireylerin gastronomik deneyimlerini zenginleştiren önemli unsurlardan oluşmaktadır. Katılımcılar, gastronomi deneyimin sadece damak tadı ile sınırlı olmadığını bunun ötesinde kültürel kimliklerini ve sosyal ilşkilerini de oluşturduğunu ifade etmişlerdir. Türk mutfağının misafirperverlik ve topluluk oluşturan bir bağ kurmasına yönelik olması; Meksika mutfağının ise kutlama ve sosyal etkinliklerle iç içe geçmiş olması bu iki kültürün gastronominin ötesinde sosyal bağını da vurgulamaktadır. Türk ve Meksika mutfaklarının benzerliklerini ve farklılıklarını anlamak için gerçekleştirilen anket ve yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda nicel ve nitel bir perspektiften değerlendirme yapılması sağlanmaktadır. Nicel veriler, Türk ve Meksika mutfaklarını yerinde deneyimlemiş katılımcılar arasında nasıl değiştiğini ortaya koyarken; nitel verilerde katılımcıların bakış açılarını, mutfak hakkındaki deneyimlerini ve kültürel açıdan yaklaşımlarını göstermektedir. Kıdemli personellerin hem Türk hem de Meksika mutfağınındaki ürünleri daha standartlaşmış bir açıdan görüldüğü ve değerlendirdiği, bundan dolayı farklılıkların azaldığı görülmektedir. Bu araştırmada; Türk ve Meksika mutfağının benzerlikleri ve farklılıklarının araştırmaya katılan ‘uçan şefler’ tarafından ne anlam ifade ettiğine yoğunlaşılmıştır.

Geleneksel yöntemler ve Kültürel Etkileşim: Araştırmada elde edilen bulgular, her iki mutfakta da pişirme yöntemlerinin ve malzeme kullanımın ön planda olduğunu belirtmektedir. Türk mutfağı, zeytinyağı ve yoğurt gibi malzemelerin zenginliğini vurgularken, Meksika mutfağı özellikle baharatlarla ön plana çıkmaktadır. Bu farklılıklar, her iki mutfağın da kendi kültürel kimliklerini yansıttığı ve gastronomik deneyimlerin derinleşmesine katkıda bulunduğunu göstermektedir.

Toplumsal Rol: Hem Türk mutfağı hem de Meksika mutfağı toplumsal ilişkilerin ve kültürel paylaşımın güçlendirilmesinde kritik bir rol oynamaktadır. Katılımcılar yemeklerin sadece birer besin kaynağı değil, aynı zamanda kültürel

kimliğin, sosyal etkileşimin pekiştirilmesinde kritik bir rolünün olduğunu ifade etmişlerdir.

Demografik Faktörlerin Etkisi: Araştırmanın nicel bölümünde elde edilen bulgular katılımcıların değerlerinin, kıdem, cinsiyet, eğitim durumuna göre ölçek alt boyutlarının bir kısmında farklılaştığı görülmektedir. Katılımcıların gelir seviyesi ile ölçeğin alt faktörleri arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır. Eğitim düzeyinin artmasıyla katılımcıların gastronomi bakış açısı üzerindeki etkisi kültürel deneyimlerini derinlemesine anlamalarına olanak tanıdığı görülmektedir.

Kültürel Çeşitlilik ve Farklılığın Tanınması: Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki benzerlikler ve farklılıklar, kültürel çeşitliliğin zenginliğini belirtmektedir. Her iki mutfak da yerel malzemelerin ve geleneksel yöntemlerin kullanılmasıyla, kendi kimliklerini oluşturmaktadır. Kültürel çeşitliliğin tanınması, desteklenmesi, gastronomik deneyimlerin zenginleştirilmesine ve bireylerin farklı kültürleri daha iyi anlamalarına olanak tanımaktadır.

Araştırma, geleneksel yöntemler konusunda iki mutfağın da geleneksel pişirme yöntemlerinin kültürel kimliği yansıttığını göstermiştir. Her iki mutfakta da aile tariflerinin ve nesilden nesle aktarılan yemeklerin önemi üzerinde durulmuştur. Türk mutfağında özellikle anneden kızına aktarlan tariflerin, kültürel kimliklerini güçlendirdiği öne çıkmaktadır.

Yukarıdaki bilgilere ilave olarak bu çıkarımlara da varılabilir. Katılımcıların değerlendirmeleri Türk mutfağı ve Meksika mutfağındaki tat profillerinin farklılıları ve benzerlikleri dikkat çekmiştir. Meksika mutfağının taze malzemeler ve canlı renkler ile ifade edilmesinden yola çıkarak, katılımcıların kendini ifade etme biçimini etkilemektedir. Katılımcıların çoğunun belirttiği 'Türk mutfağında kahvaltı kültürü çok önemliyken, Meksika mutfağı sadece hamur odaklı yiyeceklerle kahvaltı zamanını geçiştiriyor ve Meksika mutfağı kendisini acıbiberle ifade ediyor…' şeklindeki değerlendirme tat profillerinin bireylerin gastronomik deneyimlerini nasıl etkilediğini göstermektedir. Araştırmada, kültürel kimlik ve mutfak ilişkisinin önemi vurgulanmaktadır. Özellikle Türk mutfağının 'geleneksel ve ailevi bir kimlik' yapısına sahip olduğu, Türk mutfağındaki yemeklerin aile bağlarını güçlendiren bir role sahip olduğu vurgulanmıştır.

Gastronomik zenginlik iki mutfakta da yerel malzemelerin ve geleneksel pişirme yöntemlerinin kullanımıyla zengin bir gastronomik deneyim sunduğu belirtilmektedir. Katılımcılar bu mutfakların birbirini tamamladığını ve farklı tatların birleşimiyle daha zengin bir deneyim sunduğunu ifade etmişlerdir.

Araştırma, Türk mutfağı ve Meksika mutfağının bazı benzerliklerinin ve farklılıkları olduğunu göstermektedir. Bu araştırma Türk ve Meksika mutfaklarının benzerliklerini ve farklılıklarını anlamak için önemli bir katkı sağlamaktadır. Araştırmanın odaklandığı detaylar aşağıdaki gibidir:

Nicel ve nitel analizler birbirini desteklemekte ve Türk ve Meksika mutfakları arasındaki benzerlikler ve farklılıklar konusundaki bulguların güvenilirliğini artırmaktadır. Her iki veri seti de, araştırmanın temel tezini desteklemekte ve kültürel etkileşim, benzersiz lezzetler ve pişirme gelenekleri gibi konuları vurgulamaktadır.

Bu araştırmanın sonuçlarına dayanarak, gelecekte yapılacak çalışmalar için çeşitli önerilerde bulunulabilir:

Bu araştırma, Türk ve Meksika mutfaklarının zenginliğini ve çeşitliliğini anlamak için bir başlangıç noktası olabilir, ancak daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Türk ve Meksika mutfaklarının karmaşıklığını ve çeşitliliğini tam olarak anlamak için kültürel ve gastronomik alışverişin önemini vurgulamak, kültürel çeşitliliğin korunması adına daha fazla araştırma yapılması önemlidir. Gastronominin, toplumsal ilişkileri pekiştiren ve kültürel kimliği yükselten bir araç olarak rolü, gelecekte yapılan araştırmalara da yol gösterecektir.

Türk ve Meksika mutfaklarının benzerliklerini ve farklılıklarını daha kapsamlı bir şekilde anlamak için daha geniş örneklemler ve farklı bölgelerden katılımcılarla çalışılabilmektedir. Bu, daha genel geçerli sonuçlar elde etmek ve farklı coğrafi bölgelerin ve kültürel bağlamların etkilerini daha iyi anlamak için önemlidir.

Türk ve Meksika mutfaklarının yanı sıra diğer kültürlerle karşılaştırmalı çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar, kültürel alışverişin ve etkileşimin nasıl şekillendiğini daha iyi anlamaya fırsat sağlayacaktır.

Yenilikçi pişirme teknikleri ve tariflerin geleneksel tatlarla nasıl harmanlanabileceği konusunda daha fazla araştırma yapılmalıdır. Bu, geleneksel

yemek kültürlerinin korunmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlarken, aynı zamanda yeni lezzet deneyimlerinin keşfedilmesine de olanak tanıyacaktır.

Türk ve Meksika mutfaklarının turizm ve tanıtım faaliyetlerinde nasıl kullanılabileceği konusunda daha fazla çalışma yapılmalıdır. Mutfak turizmi, her iki ülkenin de kültürel miraslarını ve gastronomik çeşitliliklerini tanıtmak için önemli bir araç olacaktır.

Türk ve Meksika mutfaklarının tarihî, kültürel ve beslenme açısından önemi hakkında daha fazla eğitim ve bilinçlendirme faaliyetleri düzenlenmelidir. Bu, insanların bu mutfakların zenginliğini ve çeşitliliğini daha iyi anlamalarını sağlayarak kültürel mirasın korunmasına ve değerlendirilmesine katkıda bulunacaktır.

Türk ve Meksika mutfaklarının sürdürülebilirlik ve çevresel etkileri üzerine daha fazla araştırma yapılmalıdır. Bu, yerel tarım uygulamaları, geleneksel pişirme yöntemleri ve gıda atıklarının azaltılması gibi konuları ele alarak daha sürdürülebilir yemek kültürlerinin teşvik edilmesine katkıda bulunacaktır.

Okullarda gastronomi eğitimi ve farkındalık programlarına daha fazla ağırlık verilerek mutfak kültürlerini korumak ve gelecek nesillere aktarılmasına katkıda bulunacaktır. Gastronomi alanında yapılan etkinlikler ve atölyeler farklı kültürlerin bir araya gelmesine ve toplumsal etkileşimlerin artmasına destek sağlayabilir.

Geleneksel tariflerin dijitalleşmesi sağlanarak yaygınlaştırılması ve Türk ve Meksika mutfağı üzerine etkinlikler düzenlenerek kültürel alışveriş teşvik edilebilmek de ve tariflerin korunması da sağlanacaktır.

Bu öneriler, Türk ve Meksika mutfaklarının daha derinlemesine anlaşılması ve kültürel çeşitliliğin korunması ve değerlendirilmesi için çeşitli alanlarda yapılacak çalışmalar için bir yol haritası sağlanmalıdır. Bu çalışmalar, kültürel alışverişin ve etkileşimin önemini vurgulayarak küresel bir dünyada kültürel mirasın korunmasına ve çeşitliliğin kutlanmasına katkıda bulunacaktır.

KAYNAKÇA

Ağan, C.,& Doğan, M. (2022). Lezzet ve Lezzetin Bilimi: Mutfak Şeflerinin Lezzet Algıları Üzerine Bir Araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 199-205.

Akdemir, S. (2012, Temmuz-Ekim). The Impact of Socio-Economic Factors on Food Away Home Consumption in Turkey. *Journal of Food Distribution Research, 10*(3-4), 115-118.

Arslantürk, Z., Amman, M.T. (2001). *Sosyoloji*, Çamlıca Yayınlar, İstanbul.

Ak, M. (2020). Türkiye'de Kültürel Kimlik Arayışları. *International Social Sciences Studies Journal. Sosyal Bilimler Yayınları, Gümüşhane*.

Akın, A., Akın, A., & Mutlu, H. T. (2023, Mart). *Are tourists neophobic against offal meals? Appetite,31*. (Erken Erişim).

Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Antropoloji, (30), 33-52.

Akman, M., Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları. Selçuk Üniversitesi Basımevi: Konya.

Akpınar-Bayizit, A., Özcan, T., & Yılmaz-Ersan, L. (2009, Ekim-Aralık). Milk-Based Traditional Turkish Desserts. *International Journal of Food Sciences and Nutrition, 59*(4), 349-355.

Alamri, M. S., Hussain, S., & Osman, M. A. (2016). Wheatflour Solvent Retention Capacity, Pasting and Gel Texture. *International Journal of Food Science & Technology, 8*(3), 439-445.

Albayrak, A.,& Budak, E. (2022). Gaziantep İline Özgü Gastronomi Kültürünün Pazarlanmasında Instagram'ın Rolü. *Turkish Studies-Social Sciences, 17*(4), 501-516.

Arenas-Monreal, L., Ruiz-Rodríguez, M., Hernández-Tezoquipa, I. (Jan-Feb 2013). Dietary Changes in Mexican Women Migrating to the US. *Salud Pública de México, 55*(1), 35-42.

Arslan, C. (2004, Aralık). Effects of Diets Supplemented with Grass Meal and Sugar Beet Pulp Meal on Abdominal Fat Fatty Acid Profile and Caecal Volatile Fatty Acid Composition In Geese. *British Poultry Science, 155*(12), 619-623.

Arslan, C. (2005, Ekim). Effects of Feeding by Diets Supplemented with Grass Meal and sugar beet pulp meal on growth, slaughter performance and some blood parameters in geese. *British Poultry Science, 156*(10), 475-481.

Arslan, C.,& İnal, F. (2003, Haziran). Determination of Apparent Nutrient Digestibility of Different Roughage Sources in Geese. *Journal of Animal Science, 67*(3), 116-119.

Awad, R., Sanchez, R. B., & Guevara, M. (1986, Mayıs). Gastrocolonic and Rectoanal Response Safter a Fat Meal in Healthy Female Young Mexican Volunteers. *Digestive Diseases and Sciences, 90*(5), 1332-1332.

Ayçiçek, H., Çakıroğlu, S., & Stevenson, T. H. (2005, Temmuz). Incidence of Staphylococcus Aureus in Ready-to-eatmeals from Military Cafeterias in Ankara, Turkey. *Food Microbiology, 16*(6), 531-534.

Ayçiçek, H., Sarımehmetoğlu, B., ve Çakıroğlu, S. (2004, Temmuz). Assessment of the Microbiological Quality of Meals Sampled at the Meal Serving Units of a Military Hospital in Ankara, Turkey. *International Journal of Food Science & Technology, 15*(5), 379-384.

Ayrancı, U., Erenoğlu, N., & Son, O. (2010, Temmuz-Ağustos). Eating Habits, Lifestyle Factors and Body Weight Status Among Turkish Private Educational in Stitution Students. *Nutrition Research and Practice, 26*(7-8), 772-778.

Baidoo, V. Y. A., Zee, P. C., & Knutson, K. L. (2022, Haziran). Racial and Ethnic Differences in Eating Duration and Meal Timing: Findings from NHANES 2011-2018. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, 14*(12).

Baysal, A. (1993). Beslenme Kültürümüz. *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları:* Ankara.

Bayraktar, B. (2021). *Endüstriyel Gıda Üretimi*. D. M. Doğan (içinde), Gıda Felsefesi, Ankara: Nobel Yayıncılık: 194.

Beşirli, H. (2011, Bahar). The Evaluation of Power, Rule, Obedience and Loyalty in Turkish Culture on the Basis of Symbolisms of Food and Eating. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli-Araştırma Dergisi, (58),* 139-152.

Beşirli, H. (2012, Sonbahar). A Functional is Tapproach to the Traditions of "Ülüş" and "Cilik" in the contexts of Turkish state system and the construction of social order. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli-Araştırma Dergisi, (63),* 337-358.

Bilgin, A.(2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. *Türk Mutfağı Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları*, 92.

Birer, S. (1990). Türk Mutfağında Tarihsel Gelişimin Süreci İçindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu. Beslenme ve Diyet: İstanbul

Boran, O. S., Omac, B., Hayaloğlu, A. A. (2022, Eylül). The Effect of Pungency Perception and Personality Traits on Consumer's Preferences from Various Regions of Türkiye for Çiğ Köfte, a Traditional Turkish food. *Appetite, 29*. (Erken Erişim).

Caamaño, M. C., Gutierrez, J., Rosado, J. L. (Mar 4 2015). Increased Calorie Intake at a Specific Mid-morning Meal and Increased Intake of Soft Drinks are Strongly Associated with Obesity in Mexican Rural Women. *Nutrition Research, 54*(2), 157-174.

Cauich, D. A. D., Vásquez, A. C. S., Huchin, V. M. M. (2021). Effects of *Moringa Oleifera* and *Brosimum Alicastrum* Partial Feed Substitution in Intramuscular Fat and Adipose Tissues and on the Expression of Lipogenic Genes of Mexican Hairlesspigs. *Journal of Animal Science and Biotechnology, 53*(3), 153-160.

Chambers, D., Phan, U.T.X., Esen, E. (2016, Haziran). Motivations for food consumption during specific eating occasions in Turkey. *Journal of Ethnic Foods, 5*(2), 39.

Chen, Z. F., Kusuma, J. D., Shiao, S. Y. P. K. (Mar 2023). Degerating Healthy Eating Index, Glycemic Index, and Glycemic Load with Modern Diets for E-Health Era. *Journal of Nutrition Science*, 15(5).

Çakmak, M.,&Sarıışık, M. (2019). An Investigation on the Basic Contents of the Main Dishes of the Turkish Cuisine. *Journal of Nutrition, 9*.

Çetin, H. (2021, Fal). The Foods of Kazakh Turks on Ceremonial Days and Rituals Performed in This Context. *Folklore, (131)*, 219-229.

Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri-SPSS Uygulamalı.*Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Creswell, J.W. (2006). *Understanding Mixed Methods Research, (Chapter 1)*. Erişim Adresi: http://www.sage pub.com/upm-data/10981_Chapter_1.pdf

Creswell, J. W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşıma Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni* (3. Baskı). Ankara: Siyasal Kitabevi.

Demirtaş, M. (2008). Osmanlıda Fırıncılık- 17yy. Litap Yayınevi: İstanbul.

Diaz, M., Rosado, J. L., García, O. P. (Sep 2003). The Efficacy of a Local Ascorbic Acid-rich Food in Improving Iron Absorption from Mexican Diets: A Field Study Using Stableis Otopes. *The American Journal of Clinical Nutrition, 78*(3), 436-440.

Doğan, M., Toplu Yemek Hizmetleri (Catering) Sektörü Yöneticilerinin İş Sürekliliğine Hazır Olma Algı ve Zorluklarının Belirlenmesi. Doktora Tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2022, 102.

Duffey, K. J., Rivera, J. A., & Popkin, B. M. (Nov 2014). Snacking Is Prevalent in Mexico. *Journal of Nutrition, 144*(11), 1843-1849.

Dündar, C.,& Öz, H. (2012). Obesity-relatedfactors in Turkish School Children. *Pediatric Obesity, 7*(1), 64-70.

Ekeocha, A. H., Akinfemi, A., &Adebiyi, O. A. (2010). Utilization of Mexican Sunflower (*Tithonia diversifolia*, Hemsley A gray) Leaf Meal on the Average Production Cost and Returns of Broilerchicks. *Animal Science Journal, 93*, 98-99.

Erdem, T.N.,Uzakgider, N. (2011). Fastfood Tüketim Tarzının Aile Fonksiyonlarına Etkisi: Eskişehir Örneği. Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu, Bursa.

Eren, C. (2007). Errors Caused by Nahiv Perceptions in the Qur'anic Meals (In the Context of the 38th Verse of the Kahf Sures). *International Journal of Human Sciences, 7*(3), 51-57.

Ergül, M. (1980). The Content of Available Lysine in Fish-meal of Turkish Origin Under Different Storage Conditions. *Zeitschrift für Tierphy siologie Tierernaehrung und Futtermitte lkunde-Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition, 44*(4-5), 252-255.

Ergün, P. (2011, Kış). On the Mythological Roots of Rabbit Belief in Alevi Bektashi Culture. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli-Araştırma Dergisi, (60)*, 281-312.

Ergün, S., Yiğit, M., & Yılmaz, S. (2020). Turkish aqua-feedindustry and future challenges. In *Marine Aquaculture in Turkey: Advancements and Management*, 231-253.

Ersoy, C.,&İmamoğlu, S. (2006, Mayıs). Comparison of the obesity risk and related factors in employed and unemployed (housewife) premenopausal urban women. *Appetite, 72*(2), 190-196.

Ersoy, Y. (2002). Türk Mutfak Kültürü, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara: 229.

Fung, I. S.,& Román, F. (2000). Bi-National Wastewater Operator Training Program. In *Proceedings of the Small Drinking Water and Waste water Systems*,

Galicia-González, A., Goytortúa-Bores, E., Ricque-Marie, D. (May 2010). Chemical Composition and Digestibility of Three Mexican Safflower Meals Used as

Ingredients in Diets for White leg Shrimp, Litopenaeusvannamei. *Aqua culture Nutrition, 41*, 191-202.

Gaytán-González, A., Ocampo-Alfaro, M. D., & López-Taylor, J. R. (2019). Inadequate Protein Intake at Specific Meals Is Associated with Higher Risk of Impaired Functionality in Middle to Older Aged Mexican Adults. *International Journal of Environmental Research and Public Health, 16*(23), 2019.

Gaytán-González, A., Ocampo-Alfaro, M. D., & López-Taylor, J. R. (2020, Mart). The consumption of two or three meals per day with adequate protein content is associated with lower risk of physical disability in Mexican adults aged 60 years and older. *Nutrients, 5*(1).

Ge, K. Y., Zhai, F. Y., & Wang, Q. (Apr 1997). Effect of Nationality on Dietarypattern and Meal Behavior in China. *Proceedings of a Symposium / 2nd International Conference on Dietary Assessment Methods, 65*(4), 1290-1294.

Giritlioğlu, İ. (2008). Türk Mutfağında Zeytinyağı ve Zeytinyağının Kullanımı. Ulusal Zeytinağacı Kongresi: Balıkesir.

Gonzalesuriarte, A. (1981). The Mexican Oil and Protein Meal Industry. *Journal of the American Oil Chemists' Society, 58*(3), 149-151.

Güldemir, O.,& Özdemir, S. S. (2022). Günümüz mutfak kültüründe Türkçe terim ve teknikler. *Folklor/Edebiyat*, 28(109), 183-202.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 25-30.

Günalan, E., Bakır, B. O., & Gemici, B. (2018, Aralık). Assessment of Meal Skipping Behaviours and Related Lifestyle Factors in Turkish Adolescents: A Cross Sectional Study. *International Journal of Adolescent Medicine and Health, 225*, 63-63.

Günalan, E., Bakır, B.O., & Gemici, B. (2021). Evaluation of Body Massindex and Related Lifestyle Factors Among 14-17-year-old Turkish Adolescents. *Pediatric Endocrinology, Diabetes, and Metabolism, 8*(3), 226-235.

Güngör, C., Baltacı, F., & Erdem, E. (2017). Turkish Cuisine: A Benchmark Dataset with Turkish Meals for Food Recognition. In *25th Signal Processing and Communications Applications Conference (SIU)* (s. 1-4).

Haklı, G.,&Çakıroğlu, F.P. (2011). An Evaluation of Nutritional Habits and Bloodfindings of Elderly Male and Female Cardiacpatients. *International Journal of Nursing Practice, 14*(1), 54-62.

Haliloğlu, H. I., Arslan, M., & Dabrowski, K. (2012, Haziran). The Effects of Dietary Turnip (Brassica rapa) and Bio fuel Algae on Growth and Chemical Composition in Rainbow Trout (Oncorhynchus mykiss) Juveniles. *Journal of Applied Aquaculture, 12*(2), 323-329.

Hall, S. (1990). *Cultural Identity and Diaspora*. Identity London, 223

Hammons, A., Olvera, N., Fiese, B. (Apr 1 2021). Meal Timer Esistance: Hispanic Mothers' Perspectives on Making Healthy Eating Changes within the Family. *Journal of Family Psychology, 159*,

Hernández-Luna, G.,&Huelsz, G. (Dec 2008). A solar oven for intertropical zones: Evaluation of the cooking process. *Solar Energy, 49*(12), 3622-3626.

Herzfeld, M. (2012). *Antropoloji*, Toksöz, B. (Çev.), Say Yayınları, İstanbul.

İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., & Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının Günümüz Yeme-içme Alışkanlıklarındaki Yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), 269-288.

İnci-Kavak, V.,& Kavak, E. (2021, Mart). Variationsets in Child-directed and Childspeech: A case study in Turkish. *Journal of Child Language Studies, 7*(1), 1-23.

Jansen, E. C., Marcovitch, H., Roberts, E. F. S. (Apr 1 2020). Exploring dietary patterns in a Mexican Adolescent Population: A Mixed Method Sapproach. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 147.

Johansen, C., Reynolds, K. D., Palmer, P. (Oct-Dec 2020). An Examination of Family Variables as Mediators of the Association of Acculturation With Sugar-Sweetened Beverage Consumption Among Latinx Adolescents. *Journal of Adolescent Health, 43*(4), 287-295.

Johnson, B.,& Turner, L. A. (2003). *Data Collection Strategies in Mixedmethods Research. In A. Tashakkori& C. Teddlie (Eds.),*Handbook of Mixed Methods in Social and Behavioral Research. Thousand Oaks, CA: Sage. (297-319).

Juárez-Barrientos, J. M., Hernández-Santos, B., Rodríguez-Miranda, J. (2017). Effects of Boiling on the Functional, Thermal and Compositional Properties of the Mexican Jackfruit (Artocarpus Heterophyllus) Seed Jack Fruit Meal Properties. *Journal of Food Science and Technology, 29*(1), 1-9.

Kahale, K. H., Tranchant, C., & Farhat, A. G. (2015). Effect of sumac Spice, Turkish Coffee and Yerba Mate Tea on the Postprandial Glycemic Response to Lebanese Mankoucheh. *Nutrition & Food Science, 45*(3), 433-447.

Karadağ, A. (2021, Aralık). The problem of transferring the different Ortalamaings of conjunction ev/to Turkish meals. *Turkish Studies - International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 25*(3), 983-1000.

Kasar, H., Gökmen, S., & Çağlar, A. (2021). Farklı Pişirme Tekniklerinin Bazı Geleneksel Fırın Ürünlerinin Duyusal Kalitelerini Geliştirmede ve Besin Kayıplarını Azaltmada Kullanılabilirlikleri Üzerine Bir Araştırma. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (28), 70-74.

Karasar, N. (2016). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Yayınevi.

Kayri, M., (2009). Araştırmalarda gruplar arası farkın belirlenmesine yönelik çoklu karşılaştırma (post-hoc) teknikleri, Journal of Social Science, 19(1): 51-64.

Kennedy, D. (1996). The Essential Cuisines of Mexico. Clarkson Potter, 448.

Kılıç, S., Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 7(2), 707-716.

Kıncal, R. (2010). Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Nobel Yayınevi.

Ko, A., Cantor, R. M., Pajukanta, P. (Jun 2014). Amerindian-specific region sunder positive selection harbour new lipidvariants in Latinos. *Nature Communications, 5*.

Langan, P. A. (1982). In search of Mexican meals. *Journal of the American Dietetic Association, 106*(12), 197.

Langellier, B. A., Brookmeyer, R., &Glik, D. (2015, Şubat). Languageuseaffects food behaviors and food values among Mexican-origin adults in the USA. *Appetite, 18*(2), 264-274.

Lincoln, Y. S. ve Guba, E. G. (1985). *Natural is ticinquiry.* Beverly Hills, CA: Sage.

Lin, F., Li, N. (1995). *Discourse on Migration and Etnic Identity: Interviews with Professional in Hong Kong,* 342-356.

Magalhaes, D.R., Çakmakçi, C., & Trindade, M.A. (2023, Şubat). Changes in the current patterns of beef consumption and consumer behavior trends - Cross-cultura lstudy Brazil-Spain-Turkey. *Appetite, 12*(3), 475.

Martínez, C. F., Ortiz-Panozo, E., &Lajous, M. (2021, Şubat). BreakfastFrequency Is Inversely Associated with Weight Gain in a Cohort of Mexican Women. *The Journal of Nutrition, 151*(2), 405-411.

Martinez-Herrera, J., Chel-Guerrero, L., & Martinez-Ayala, A. L. (2004). The nutritional potential of Mexican pinon (*Jatrophacurcas*): Toxic and anti nutritional factors. In *Recent Advances of Research in Anti nutritional Factors in Legume Seeds and Oilseeds*: 185-188.

Masoumi, S.J., Mehrabani, D., Mazloom, Z. (2015, Mart-Nisan). The prevalence of dyspepsia symptoms and its correlation with the quality of life among Qashqai Turkish migratin gnomads in Fars Province, Southern Iran. *Gastroenterology Research and Practice, 31*(2), 325-330.

Mejia, J. D. J. C. (Apr 2014). Corn: Basic food on Mexican traditions and customs. *Journal of Mexican Cuisine, 12*(2), 425-431.

Méndez, R., Goto, K., Wylie, A. (Dec 2020). Culturalin fluence on mind fuleating: traditions and values as experienced by Mexican-American and non-Hispanic whiteparents of elementary-schoolchildren. *Journal of NutritionEducation and Behavior, 27*(4), 6-14.

Muhtar, H. A. (2014). Aşevi- Ameli, Nazari, Aşçılık, Sofracılık, Akın, N. Ö. (Çeviri), Ruhun Gıdası Kitaplar: İstanbul.

Neslişah, R.,& Emine, A.Y. (2011, Nisan). Energy and nutrient intake and food patterns among Turkish university students. *Nutrition Research and Practice, 5*(2), 117-123.

Niyaz, Ö.C. (2020, Aralık). The prevalence of food in security among young adults in faculty of agriculture: a cross-sectional case study of Northwest Turkey. *Nutrition and Food Science, 22*(4).

Oğan, Y.,& Çelik, M. (2023, Mart). A gastronomic product in Turkish culinary culture: A research on Yozgat Canakcheese. *International Journal of Gastronomy and Food Science,*

O'Neil, C. E., Nicklas, T. A., Liu, Y. (2012). Nutrient Contribution of the Dinner Meal Consumed by Low-Income Minority Preschool Children. *Current Developments in Nutrition, 1*(1), 11-22.

Onwuegbuzie, A.J.,& Leech,, N. L.(2004). Enhancing the Interpretation of Significant Findings: The Role of Mixed Methods Research. The Qualitative Report, 9(4): 770

Orozco-Cirilo, S., Vargas-Canales, J. M., Bautista, J. A. (2023). Mexican pork price forecast, based on WTI crudeoil and Corn and Soybean grains. *Journal of Agricultural Economics, 33*(2),

Ortega, E. E. Y., Reyes, J. G. C., & Rodríguez, M. H. (2021). Growth, thermal preference and critical thermal Maksimum for Totoaba macdonaldi: effect of

acclimation temperature and inclusion of soybean meal in the diet. *Aquaculture Research, 49*(2), 258-271.

Ortega, M. A., Davis, A. J., ... Parrott, W. A. (Mar 23 2016). Suitability of Soybean Meal from Insect-Resistant Soybeans for Broiler Chickens. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 64(11), 2209-2213.

Özer, B.C., Duman, G., &Çabuk, B. (2009). Turkish preschool staff's opinions about hormones, additives and genetically modified foods. *Procedia - Social and Behavioral Sciences, 1*(1), 1734-1743.

Ölmez, M., Şahin, T., Yörük, M.A., ve diğerleri. (2020, Eylül-Ekim). The impact of an essential oil mixture on growth performance and intestinal histology in native Turkish Geese. *Poultry Science, 26*(5), 625-631.

Örs, E.D.,&Göktaş, Z. (2022, Ekim-Aralık). Spanish Journal of Human Nutrition and Dietetics. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 26*(4), 277-284.

Özdemir, C. (2001). *Kimlik ve Söylem*. Osman Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2001: 108.

Pardo-Buitimea, N. Y., Bacardí-Gascón, M., & Jiménez-Cruz, A. (2012, Şubat). Glycaemic index and glycaemic load of three traditional Mexican dishes. *Nutrition & Diabetes, 63*(1), 114-116.

Penilla, C., Tschann, J. M., & Greenspan, L. C. (2022, Şubat 1). Style of meal service and feding practices among Mexican American fathers and mothers: An analysis of video-recorded children's evening meal time at home. *Journal of Child Nutrition & Management, 46*(1), 169.

Pensamiento-Niño, C. A., Hernández-Santos, B., & Rodríguez-Miranda, J. (2019, Şubat). Physical, mechanical, functional and chemical properties of Mexican pink pinion (*Pinus Pinea L.*). *Journal of Food Measurement and Characterization, 56*(2), 763-774.

Piernas, C.,& Popkin, B. M. (Nov 2011). Increased portion sizes from energy-dense foods affect energy intake at eating occasions in US children and adolescents: patterns and trends by age group and socio demographic characteristics, 1977-2006. *The American Journal of Clinical Nutrition, 94*(5), 1324-1332.

Rodríguez-Miranda, J., Hernández-Santos, B., ... Martínez-Sánchez, C. E. (Nov 2012). Physico chemical and functional properties of whole and defatted meals from Mexican (Cucurbitapepo) pumpkin seeds. *Food Science and Technology International, 47*(11), 2297-2303.

Rosado, J. L., Díaz, M., ... Preciado, R. (Mar 2005). The addition of milk or yogurt to a plant-based diet in creases zinc bio availability but does not affect iron bio availability in women. *Journal of Nutrition*, 135(3), 465-468.

Safari, O., Naserizadeh, M., &Arani, M. M. (Apr 2016). Digestibility of selected feed stuffs in subadult Caspian great sturgeon, Husohuso using settlement faecal collection and stripping methods. *Aqua culture Nutrition, 22*(2), 293-303.

Şahin, B., Demir, C., &Cihangiroğlu, N. (2007, Nisan). Evaluation of factor saffecting the food consumption levels of inpatients in a Turkish armed forces training hospital. *Nutrition Research, 18*(3), 555-559.

Şahin, I., Tasel, B., &Güvensan, A. (2021). Diet Application That Can Recognize Turkish Foods With Deep Learning. In *29th IEEE Conference on Signal Processing and Communications Applications (SIU)*. 1-4

Saleki, N., Kulaksız, S.B., ve diğerleri. (2023, Haziran). The evaluation of menus' adherence to sustainable nutrition and comparison with sustainable menu example in a Turkish university refectory. *Sustainability*, 1293-1303

Sánchez-Pimienta, T. G., Quezada-Sánchez, A. D., &Batis, C. (2021, Eylül 1). Nutrient composition of meal times and its association with the energy intake of subsequent meals among Mexican adults. *Public Health Nutrition, 164*, 1-10.

Saucedo-Molina, T. D., Jiménez, J. R., & Cortés, T. L. F. (2015, Eylül). Relationship between body massindex, physicalactivity and meal times in Mexican adolescents. *Nutrición Hospitalaria, 32*(3), 1082-1090.

Schwartz, J. G., McMahan, C. A., & Phillips, W. T. (1995, Mart). Gastric-emptying in Mexican-Americans compared to non-Hispanic whites. *American Journal of Gastroenterology, 40*(3), 624-630.

Schwartz, J. G., Salman, U. A., Phillips, W. T. (Sep 1996). Gastricemptying of beer in Mexican-Americans compared with non-Hispanic whites. *The American Journal of Gastroenterology, 45*(9), 1174-1178.

Sivrikaya, K.K.,& Pekersen, Y. (2020, Ekim). The impact of food neophobia and sensation seeking of foreign tourists on the purchase intention of traditional Turkish food. *Studies in Business and Economics*, *21*. 1-5.

Skowronska, M., Kaner, G., &Grochowska-Niedworok, E. (2020, Ocak-Mart). Factor saffecting the intake of fermented milk products among university students: a cross-sectionalstudy from Poland and Turkey. *Nutrition Research Reviews*, *24*(1), 29-38.

Smith, T. M., Dunton, G. F., &Yaroch, A. L. (2016, Nisan). Factors influencing food preparation behaviours: findings from focus groups with Mexican-American mothers in southern California. *Public Health Nutrition, 19*(5), 841-850.

Smith, A. D. (1999). Millî Kimlik, Şener, B.S.(Çev.), *İletişim Yayınları*, İstanbul.

Solah, V.A., Fenton, H., Siryani, S. (2007, Ocak-Şubat). Measurement of satiety of wheat-based bulgur by intervention and sensory evaluation. *International Journal of Food Sciences and Nutrition, 52*(1), 15-19.

Soyer, M. T., Ergin, I., & Gürsoy, S. T. (2008). Effects of social determinants on food choice and skipping meals among Turkish adolescents. *Nutrition Research and Practice, 17*(2), 208-215.

Strum, W. B. (1986, Haziran 15). 9 months of diarrhea after a Mexican meal. *The Western Journal of Medicine, 21*(6), 54-&.

Starks, H. ve Trinidad, S. B. (2007). Choose Your Method: *A Comparison of Phenomenology, Discourse Analysis and Grounded Theory. Qualitative Health Research*,https://doi.org/10.1177/1049732307307031, 1380.

Şanlıer, N., Durlu-Özkaya, F., & Özkaya, M.T. (2012). Awareness of consumers over effects of olive oil on human health. *VI International Symposium on Olive Growing*, 567-572.

Şavran, T.G. (2018). *Nicel ve Nitel Araştırmalarda Kullanılan Araştırma Teknikleri.* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Tağıl, S.M., Bozkurt, M.C., & Elhan, A. (2007, Ekim). Super ficial palmar communications between the ulnar and Medyan nerves in Turkish cadavers. *Surgical and Radiologic Anatomy, 20*(7), 795-798.

Taillie, L. S., Afeiche, M. C., ... Popkin, B. M. (Nov 2015). Increased Snacking and Eating Occasions Are Associated with Higher Energy Intake among Mexican Children Aged 2-13 Years. *International Journal of PediatricObesity*, 145(11), 2570-2577.

Talas, M. (2005). Turkish Nourish Culture In The Historical Process And According To Mehmet Eroz Turkish Meals. *Meal, 18*, 273-283.

Tabachnick B. G. and Fidell, L. S.(2013).*Using Multivariate Statistics* Boston: Pearson.

Terán, L. M., Belkic, K. L., & Johnson, C. A. (Feb 2002). An exploration of psycho social determinants of obesity among Hispanic women. *Hispanic Journal of Behavioral Sciences, 24*(1), 92-103.

Tezcan, Ş. M. (2015). Geleneksel Türk mutfağında Olan Yemeklerden Bazılarının Yeni Pişirme Teknikleri ve Sunumlarla Modernleştirilmesi. Yüksek lisans tezi, Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları: Ankara.

Tufan, T.,& Arslan, C. (2011). Fattening Performance, Slaughter Traits and Some Blood Parameters of Native Turkish Geese Feeding by Semi-intensive Condition. *World's Poultry Science Journal, 17*(3), 487-491.

Turan, G.,& Tekogul, H. (2014, Mayıs). The Turkish Mezzes Formulated with Protein-Rich Green Sea Vegetable (Chlorophyta), Ulvarigida, Cultured in Onshore Tank System. *Journal of Aquatic Food Product Technology, 23*(5), 447-452.

Uğraç, F., Erden, A. E., Negüzel, F. K. ve Kızıldemir, Ö. (2021). Uluslararası Uçuşlardaki Türk Mutfağına Ait Ürünlerin Yer Aldığı Menülerin Değerlendirilmesi: *Uçan Şefler Üzerine Bir Araştırma. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi,* 4(2),1312–1327.

Uhri, A. (2003). Ateşin Kültür Tarihi. Dost Kitabevi Yayınları., Ankara.

Ulusoy, S.,& Mol, S. (2022, Mart). Trace elements in seabass, farmed by Turkey, and health risks to the main consumers: Turkish and Dutch populations. *Food Chemistry, 194*(3).

Ural, A., Kılıç, İ., (2011) *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*, Detay Yayıncılık, Ankara.

Üçtuğ, F. G., Günaydın, D., &Öngelen, C. (2021, Nisan). Carbon footprints of omnivorous, vegetarian, and vegan diets based on traditional Turkish cuisine. *Journal of Cleaner Production, 26*, 597-609.

Ünal, A. (2007). Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda, Mutfak Kültürü. Homer Kitabevi: İstanbul.

Ünal, F. (2008, Bahar). The burial ceremony and the tradition of meal offering of Kazakh Turks. *Folklore, (45),* 103-130.

Valerino-Perea, S., Armstrong, M. E. G., & Papadaki, A. (Oct 2021). Development of an index to assess adherence to the traditional Mexican diet using a modified Delphi method. *Public Health Nutrition, 24*(14), 4387-4396.

Villegas, E., Hammons, A. J., Teran-Garcia, M. (Jul 2022). Cultural Influences on Family Mealtime Routines in Mexico: Focus Group Study with Mexican Mothers. *Frontiers in Nutrition, 9*(7).

Yeniasır, M.,&Gökbulut, B. (2020, Ağustos). From zivaniya to coffee: Beverages in Turkish Cypriot culture and theirsocio-culturalfunctions. *Akdeniz University Faculty of Tourism Journal, (49),* 197-209.

Yetim, H.,& Kesmen, Z. (2005). Sucuk - Turkish raw sausage - Effect of hydratised fat-free soy meal (FFSM) on ripening. *Meat Science, 85*(5), 94-96.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, I., Uzunlu, S., & Topuz, A. (2005, Nisan). Effect of Gamma Irradiation on Some Principle Microbiological and Chemical Quality Parameters of Raw Turkish Meat Ball. *Radiation Physics and Chemistry, 16*(4), 363-367.

Yıldız, M. (2014, Yaz). Peak of the Turkish Official Banquet Culture: The Glorious Banquets Held in Honor of Empress of France Eugenie (1869). *Food and Culture, (102),* 124-137.

Youssef, J.,& Spence, C. (Oct 2021). Introducing diners to the range of experiences in creative Mexican cuisine, including the consumption of insects. *Food Quality and Preference, 25*.

EKLER

EK- A. KATILIMCI BİLGİLENDİRME FORMU

Bu araştırma ‘Meksika ve Türk Mutfaklarındaki Bazı Benzerlik ve Farklılıların İncelenmesi: Uçan Şefler Üzerinde Bir Araştırma’ konusuna yönetilik yürütülmektedir. Araştırma kapsamında katılımcılarla derinlemesine görüşmeler yapılacak ve bu görüşmeler sonrasında sorular sorulacaktır. Bu araştırmaya katılmak tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Araştırmaya katılmama veya katıldıktan sonra herhangi bir anda çıkma hakkına sahipsiniz. Bu araştırmaya katılmanız için sizden herhangi bir ücret istenmeyecek veya size bir ödeme yapılmayacaktır. Araştırmadan elde edilecek bilgiler tamamen bilimsel amaçla kullanılacak olup kişisel bilgileriniz gizli tutulacaktır. Görüşme sorularına verilen cevaplar daha iyi analiz edilebilmesi açısından sesli olarak kayıt edilecektir.

ARAŞTIRMACI

Funda UĞRAÇ

Gelişim Üniversitesi/Gastronomi Bölümü

Doktora Öğrencisi

EK- B. Geleneksel ve Modern Yeme Davranışının Özellikleri Ölçeğinin Türkçe'ye Uyarlanmış ve Kısaltılmış Versiyonu

"Geleneksel ve Modern Yeme Davranışının Özellikleri" ölçeği, kültürel farklılıkları incelemek ve geleneksel ile modern yeme alışkanlıkları arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları anlamak amacıyla geliştirilmiş bir araştırma aracıdır. Bu ölçek, Türk ve Meksika mutfağına özgü yemek alışkanlıklarını anlamak için uyarlanmış 40 soruluk bir kısa ölçektir.

Türk mutfağı, geniş bir coğrafyadan etkilenen zengin bir tarih ve kültür mirasına sahiptir. Ölçeğin Türk mutfağına uyarlanan soruları, geleneksel Türk yemeklerinden evde yapılanlardan endüstriyel işlenmişlere, sebzelerden et ürünlerine kadar geniş bir yelpazede yemek tercihlerini kapsamaktadır. Aynı zamanda Türk mutfağının mevsimlik ve yöresel özelliklerini de yansıtmaktadır.

Meksika mutfağı ise renkli ve çeşitli tatlarıyla bilinen bir diğer zengin mutfaktır. Ölçeğin Meksika mutfağına uyarlanan soruları, geleneksel Meksika yemeklerinden dünya mutfağından etkilenenlere, baharatlı tatlarla öne çıkanlardan hafif ve sağlıklı seçeneklere kadar geniş bir yelpazede yemek tercihlerini içermektedir. Aynı zamanda Meksika mutfağındaki taze ve yerel malzemelerin önemini vurgulamaktadır. Türk mutfağı ve Meksika mutfağı arasındaki benzerlikler ve farklılıkların incelendiği araştırmamızın dört alt boyutuna göre düzenlenmiştir. Bu alt boyutlar:

- Türk ve Meksika Mutfaklarının Benzerlikleri
- Türk ve Meksika Mutfaklarının Farklılıkları
- Türk ve Meksika Mutfaklarının Kültürel Hatları
- Kültürel Önem ve Çeşitliliğin Etkisi

Şeklindedir. Buna göre 1. İla 20. Sorular, "Türk ve Meksika Mutfaklarının Benzerlikleri" boyutunda, 21. İla 31. Sorular "Türk ve Meksika Mutfaklarının Farklılıkları" boyutunda, 32. İla 36. Sorular "Türk ve Meksika Mutfaklarının Kültürel Hatları" boyutunda ve 37. İla 40. Sorular "Kültürel Önem ve Çeşitliliğin Etkisi" boyutunda yer almaktadır.

	çok geleneksel	geleneksel	ne geleneksel ne modern	modern	çok modern
Kendi bölgesinde üretilen yiyecekleri yemek					
Yiyecekleri mevsiminde yemek					
Türkiye'ye özgü yiyecekleri yemek					
Başka ülkelerin mutfağına ait yemekler yemek					
Endüstriyel olarak işlenmemiş yiyecekleri yemek (ör: taze sebzeler)					
Endüstriyel işlenmiş yiyecekleri yemek (ör: cips, tüketime hazır yemekler)					
Evde yapılan veya hazırlanan yemekleri yemek					
Buğday, mısır, pirinç gibi temel yiyecekleri yemek					
Çok çeşitli türde değişik yiyecekler yemek					
Çok çeşitli türde meyve ve sebze yemek					
Endüstriyel seri üretilmiş yiyecekleri yemek					
Dünyanın her yerinden ithal edilmiş yiyecekler yemek					
Paket servis veya eve servis edilen yemekler yemek					
Fast food (ör: hamburger) yemek					
Tüketime hazır yiyecekler yemek (ör: süpermarketten alınmış zeytinyağlı yaprak sarması)					
Dondurulmuş yemekler yemek					
Otomattan yiyecek yemek (ör: patates cipsi)					
Üretimi yakın zamanda gerçekleştirilmeye başlanmış yiyecekler yemek (ör: daha önce yenilmeyen yeni gıdalar)					
Evde konservelenmiş yiyecekler yemek					
Organik yiyecekler (ör: sentetik gübre kullanılmadan üretilmiş yiyecekler) yemek					
Izgara yiyecek yemek					

	çok geleneksel	geleneksel	ne geleneksel ne modern	modern	çok modern
Şeker oranı yüksek yiyecekler yemek (ör: şekerlemeler)					
Bol yağda kızartılmış yiyecekleri yemek					
Bitki kökenli yiyecekler yemek (et, süt, yumurta, vs içermeyen yiyecekler)					
Tahıl (ör: buğday, pirinç, mısır) ve tahıllı yiyecek (ör: ekmek) yemek					
Beyaz unla yapılan yiyecekler yemek					
Meyve Sebze yemek					
Baklagil yemek (ör: fasulye, mercimek)					
Kırmızı et yemek (ör: sığır, kuzu eti)					
Kümes hayvanları yemek					
Balık ve deniz ürünleri yemek					
Yumurta yemek					
Süt ürünleri yemek (ör: süt, peynir, yoğurt)					
Endüstriyel işlenmiş yiyecekleri yemek (ör: cips, tüketime hazır yemekler)					
Yapay tatlandırıcılar tüketmek (ör: diyet içeceklerdeki aspartam, çay veya kahveyi tatlandırmak için)					
Fast food (ör: hamburger) yemek					
Ana yemek sırasında meşrubat (ör: kola) içmek					
Türk mutfağı ve Meksika mutfağının farklı bölgelerdeki çeşitlilikleri					
Meksika mutfağının kültürel önemi ve kimlik oluşturmada oynadığı rol					
Türk mutfağının kültürel önemi ve kimlik oluşturmada oynadığı rol					

EK-C. GÖRÜŞME FORMU

Katılımcının Cinsiyeti: Yaşı: Eğitim Durumu:	
GÖRÜŞME SORULARI	
Sanal Mekân Deneyimi İle İlgili Sorular	
1-	Türk ve Meksika Mutfaklarının Benzerlikleri *Soru 1:* Türk ve Meksika mutfağında ortak kullanılan malzemeler veya yemekler hakkında düşünceleriniz nelerdir? *Soru 2:* Her iki mutfağın da benzer tat profillerini paylaştığına inandığınız yemekleri belirtiniz. *Soru 3:* Türk ve Meksika mutfaklarının benzer geleneksel yemek hazırlama yöntemleri hakkında neler söyleyebilirsiniz?
2-	Türk ve Meksika Mutfaklarının Farklılıkları *Soru 4:* Türk ve Meksika mutfağının farklı tatlarına örnek verebilir misiniz? *Soru 5:* Meksika mutfağının Türk mutfağından farklı kullanılan özel malzemeler veya baharatlar nelerdir? *Soru 6:* Farklı coğrafi ve kültürel etkilerin, bu mutfaklardaki farklılıkları nasıl etkilemiş olabilir?
3-	Türk ve Meksika Mutfaklarının Kültürel Hatları *Soru 7:* Her iki mutfağın kültürel geçmişi nasıl yansımaktadır? *Soru 8:* Meksika ve Türk mutfaklarında özel günlerle ilişkilendirilen belirli yemekler hakkında neler biliyorsunuz? *Soru 9:* Meksika ve Türk mutfaklarının tarihsel ve kültürel açıdan önemli yemeklerini karşılaştırınız.
4-	Kültürel Önem ve Çeşitliliğin Etkisi *Soru 10:* Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel çeşitliliğinizi nasıl yansıttığını düşünüyorsunuz? *Soru 11:* Her iki mutfağın da toplumsal etkileşimdeki rolünü açıklayınız. *Soru 12:* Türk ve Meksika mutfaklarının kültürel öneminin, insanların günlük yaşamlarına nasıl bir etki yaptığını düşünüyorsunuz?

EK-D. ETİK KURUL KARARI

T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Etik Kurul Başkanlığı

ETİK KURUL KARAR ÖRNEĞİ

Toplantı No	Toplantı Tarihi	Toplantı Saati	Toplantı Yeri
2024 – 05	19.04.2024	14.00	Online

KARAR NO: 2024-05-117: Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Doktora Programı 190630006 numaralı Funda UĞRAÇ' ın "Türk Mutfağı ve Meksika Mutfağı Arasındaki Benzerlikler ve Farklılıkların İncelenmesi" konulu çalışması hakkında yapacağı anket sorularının, etik kurallara uygun olup olmadığını tespit etmek üzere, İGÜ Etik Kurulumuzun 09.02.2024 tarih ve 2024-02 sayılı toplantısında, İGÜ Etik Kurul Yönergesinin 12(1) maddesine göre değerlendirme yapmak üzere görevlendirilen öğretim elemanlarının raporları incelenmiş olup, ilgili çalışmada yer alan bilimsel araştırmanın etik kurallara uygun olduğuna oy birliği ile karar verildi.

ASLI GİBİDİR

Cihangir Mah. Şehit Jandarma Komando Er Hakan Öner Sokak No:1 34310 Avcılar / İSTANBUL
Tel: (+90212) 422 70 00 Faks: (+90212) 422 74 01
www.gelisim.edu.tr https://(birim).gelisim.edu.tr (birim)@gelisim.edu.tr

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı	Funda UĞRAÇ
Eğitim	Doktora: Gelişim Üniversitesi- Gastronomi (Devam Etmekte) Yüksek Lisans: Arel Üniversitesi- Genel Psikoloji (1.yılında terk) Yüksek Lisans: Arel Üniversitesi- İşletme Yönetimi (MBA) Ön Lisans: Beykent Üniversitesi- Aşçılık Lisans: Marmara Üniversitesi- İşletme Ortaokul/Lise: Mekmet İhsan Mermerci Anadolu ve Otelcilik Turizm Meslek Lisesi
İş Deneyimi	Uçan Aşçı Takım Lideri ve Eğitmen Şef: Turkish Do&Co (2012-) İşletme Sahibi ve Yöneticisi: Sulu Yemekler & Pizza İşletmeci: Kano Turizm Sanayi ve ticaret Ltd. Şti. Müdür: Pelit Pastacılık ve Gıda Sanayi Anonim Şti Müdür Yardımcısı: The House Cafe Turizm ve Ticaret A.Ş Araştırma Geliştirme Şefliği: Yemekhane Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Sanayi ve Tic. A.Ş. Barista: Gloria Jeans Coffee Staj: Çırağan Kempinski Hotel
Yayınlar	Uğraç, F., Erden, A. E., Negüzel, F. K. ve Kızıldemir, Ö. (2021). Uluslararası Uçuşlardaki Türk Mutfağına Ait Ürünlerin Yer Aldığı Menülerin Değerlendirilmesi: Uçan Şefler Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2),1312–1327.