



Original article

Füzyon Mutfak Akımı ve Semiyotik Analiz: Akademisyenler Üzerine Bir İnceleme

Fusion Cuisine Movement and Semiotic Analysis: A Study on Academics

Şimal Yakut Aymankuy ^a & Didem Uzun ^{b,*}

^aDepartment of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, Balıkesir University, Balıkesir, Türkiye

^bTourist Guidance Prof., Social Sciences Vocational School, Bingöl University, Bingöl, Türkiye

Özet

Füzyon mutfak akımı 1980'lerde ortaya çıkan ve son yıllarda oldukça gündemde olan bir olgudur. Özellikle gastronomi alanında yeni arayışlar ve yaklaşımların popülerleşmesi ile sıklıkla gündeme geldiği de bilinen bir gerçektir. Gastronomide yaratıcılığın ve görselliğin ön plana çıktığı günümüzde, yemek fotoğrafçılığının gelişmesinin de etkisiyle, füzyon mutfak akımı yaklaşımı ile hazırlanan tabakların, görsel çekiciliklerinin ve taşıdıkları anlamların da dikkat çektiğini görmekteyiz. Füzyon mutfak akımı çerçevesinde hazırlanan bu tabakların aslında özünde, toplumsal kültürel ve sosyal olguların sentezlendiği, topluma ve kültüre dair birtakım ipuçları verme misyonu üstlendiği de düşünülmektedir. Özellikle bu tabakların oluşturulmasında dikkate alınan bu sentezlerin, görselde tüketicilere neler ifade ettiği ve nasıl anlamlandırıldığı konusu da bu noktada önem taşımaktadır. Füzyon mutfak akımı yaklaşımı ile hazırlanan tabakların görsellerinin semiyotik analiz yöntemi ile incelenmesi ve değerlendirilmesi bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Füzyon mutfak akımının ortaya çıkışında temel alınan Uzakdoğu ve batı mutfağının sentezlenmesi fikri dikkate alınarak seçilmiş beş örnek tabak görselinin katılımcılar tarafından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Semiyotik analiz için gerekli görüşmeler, bu değerlendirmelerin anlamlı ve sağlıklı olması açısından, özellikle füzyon mutfak akımı hakkında bilgi sahibi olma olasılığı yüksek, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde görev yapan akademisyenler arasından ölçüt örnekleme yöntemiyle yeterli sayıda seçilmiş akademisyenle gerçekleştirilmiştir. Türkiye'nin farklı üniversitelerinden akademisyenlere mülakat formu ve görseller gönderilmiş ve çevrimiçi platformlarda görüşmeler yapılmıştır. Aynı zamanda yüz yüze yapılan görüşmeler de olmuştur. Çalışma için etik kurul izni alınmış ve görüşmeler mart ayında gerçekleştirilmiştir. Katılımcı akademisyenlerin izinleri ile görüşmeler kayıt altına alınmış ve veriler çalışmaya aktarılmıştır. Elde edilen bulgular çerçevesinde semiyotik analiz yöntemi ile füzyon mutfağının bilinirliğinin ve hazırlanan tabakların felsefesinin ve sentezinin anlaşılabilirliğinin ortaya konması planlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Füzyon Mutfak, Semiyotik, Yemek Fotoğrafları.

Abstract

Fusion cuisine is a phenomenon that emerged in the 1980s and has been on the agenda in recent years. It is a known fact that new searches and approaches, especially in the field of gastronomy, are frequently brought to the agenda as they become popular. Nowadays, when creativity and visuality come to the fore in gastronomy, with the influence of the development of food photography, we see that the visual appeal and meanings of the plates prepared with the fusion cuisine approach attract attention. It is also thought that these plates prepared within the framework of the fusion cuisine movement actually synthesize social,

* Corresponding author:

Didem Uzun, Tourist Guidance Prof., Social Sciences Vocational School, Bingöl University, Bingöl, Türkiye.
Email: didemuzun@bingol.edu.tr

cultural, and social phenomena and undertake the mission of giving some clues about society and culture. At this point, what these syntheses, which are taken into account in the creation of these plates, express to consumers in the visual and how they are interpreted is also important. The aim of this study is to examine and evaluate the visuals of the plates prepared with the fusion cuisine approach using the semiotic analysis method. It was aimed for the participants to evaluate five sample plate visuals, which were selected taking into account the idea of synthesizing Far Eastern and Western cuisine, which was the basis for the emergence of the fusion cuisine movement. The interviews required for the semiotic analysis were conducted with a sufficient number of academicians selected by criterion sampling method among the academicians working in the Departments of Gastronomy and Culinary Arts, who were likely to have knowledge about the fusion cuisine movement, in order to make these evaluations meaningful and healthy. Interview forms and visuals were sent to academics from different universities in Türkiye and interviews were held on online platforms. There were also face-to-face meetings. Ethics committee permission was obtained for the study and interviews were held in March. With the permission of the participating academicians, the interviews were recorded and the data were transferred to the study. Within the framework of the findings obtained, it is planned to reveal the awareness of fusion cuisine and the comprehensibility of the philosophy and synthesis of the prepared plates with the semiotic analysis method.

Keywords: Fusion Cuisine, Semiotic, Food Photos.

DOI: <https://doi.org/10.29329/jtm.2024.1107.3>

GİRİŞ

Tipik bir disiplinler arası teori olarak göstergebilim hem bir bilgi dalı hem de yeni bir metodolojidir. Göstergebilimin içeriği çeşitli disiplinleri kapsadığı gibi yöntemleri de onlardan kaynaklanmaktadır (Long and He, 2021: 1268). Göstergebilim çeşitli şekillerde tanımlanmaktadır. Bu çeşitlilik arasında "antik işaret doktrini", "işaretlerin ve anlamların genel bilimi", "işaretleri inceleyen bilim veya doktrin", "işaretlerin ve simgelerin öğeleri olarak işaretlerin ve sembollerin incelenmesi" şeklinde göstergebilim tanımları yer almaktadır. Genel olarak göstergebilim, göstergeleri, insanların kendi dünyalarını temsil etmelerine, bilgi sunmalarına, etkilemelerine, hatta Eco'nun önerdiği gibi aldatmalarına ve karartmalarına olanak tanıyan araçlar olarak inceler. Göstergebilim ayrıca, "konuşamayan yaratıklar arasında karşılık gelen tasarım süreçlerini" açıklamaya çalışan göstergebilimin bir dalı olan zoosemiyotikte, hayvan türleri içinde ve hayvan türleri arasında sinyal verme davranışının incelenmesine de uygulanmış bir kavramdır (Zantides, 2019: 36-37).

Doğu ve Batı yemekleri ya da "füzyon mutfağı", özgün yerel yemeklerin batı unsurlarıyla birleştirilmesi, özgün unsurları koruyarak yeni ve benzersiz bir tat yaratmak, yerel lezzetin yabancılaşmamasını sağlamak olarak tanımlanabilir. Füzyon mutfağı günümüzde yaygınlaşan bir akım durumundadır. Artık insanlar, füzyon mutfağının pazardaki kontrolsüz istilasını sadece ünlü çabuk yemek (fast-food) restoranlarında değil, aynı zamanda "moda" olarak adlandırılan kafelerde ve süpermarketlerde satılan hazır ürünlerde de gözlemleyebilmektedir. Örneğin Malezya'daki McDonald's, Malezya yemeklerine bazı batılı unsurlar katarak Cendol ve Gula Melaka McFlurry, Burger Nasi Lemak

ve menüye başka eklemeler yapmıştır. Füzyon mutfağı, bugün tüketilen çoğu yiyeceğin malzemelerin, tatların, öğelerin, tariflerin, yiyecek trendlerinin ve felsefelerin bir karışımını yansıtmaktadır (Azmi vd., 2023: 135). Başka bir çalışmada füzyon mutfak akımı için farklı mutfak kültürlerinin malzemelerinin ya da pişirme ve hazırlama tekniklerinin bir araya gelmesiyle oluşturduğu yeni yemekler sunmayı amaç edinen bir gastronomik akım olduğu ifade edilmektedir. Bu akımda en az iki mutfak kültürünün bir araya gelmesi gerekmektedir. Akımın çıkış noktası da Uzakdoğu ve Batı tekniklerinin ve malzemelerinin 1980'li yıllarda birleştirilmesi sonucunda olmuştur (Sormaz ve Dursun, 2023: 178).

Bu çalışmada ikincil veri kaynaklarından yararlanarak literatür taranmış, füzyon mutfağı ve semiyotik analiz hakkında bilgilere yer verilmiştir. Ayrıca akademisyenlerle yüz yüze ve çevrimiçi görüşmeler yapılmış ve görüşme bulguları yorumlanmıştır. Popüler olan füzyon mutfağı ve çok yeni bir konu olan semiyotik analiz konusunun bir araya getirilmek istenme nedeni; literatür incelendiğinde alanda yapılan çalışma eksikliği ve yapılacak çalışmalara örnek teşkil edebilecek bir konu olmasıdır. Semiyotik analizle ilgili yapılan çalışmaların daha çok sinema alanındaki görsellerle yapıldığı aşıkardır. Gastronomi alanı mideye hitap ettiği kadar tabak görselleriyle göze de hitap etmektedir. Bu anlamda yeni akım mutfaklardan füzyon mutfak akımı ile yapılan yemeklerin tabak sunumları da ilgi çekicidir. Semiyotik analizin gastronomide çalışılacak alanlar arasında füzyon mutfak öne çıkan bir akımdır. Benzer bir çalışmanın moleküler mutfak ile yapılmış olması bu çalışmanın esin kaynağını oluşturmaktadır. Bundan sonraki çalışmalarda da semiyotik analiz ve gastronomik mutfak akımları ilişkilendirilebilir. Bu çalışma ile ilgili alan yazına katkı sunulması ve benzer çalışmaların artması ümit edilmektedir.

LİTERATÜR TARAMASI

Kavramsal Çerçeve

Göstergebilim, yalnızca sözlü veya yazılı dile değil aynı zamanda her türlü iletişimsel sinyale veya "işarete" odaklanarak iletişimi incelemenin bir yolunu sağlar. (Yunanca işaret ve anlam sözcüklerinden yola çıkılarak bu alana "göstergebilim" adı verilmesinin nedeni budur.) Örneğin, insanlar birbirleriyle iletişim kurarken fikirlerini iletme için kelimelerin yanı sıra jestleri veya tonlama kalıplarını da kullanabilirler. Göstergebilim, anlamı aktarmada birlikte çalıştıkları için bunları incelemek için bütünleşik bir çerçeve sağlar (Mertz, 2013:1).

Göstergebilimden literatürde söz edilirken beraberinde sıkça kullanılan üç kavram vardır: *gösterge*, *gösteren* ve *gösterilen*. Gösteren somut bir boyuttur. Gösterge gösterdiği durum nesne veya olgu hakkında bilgi vermektedir (Çiçek, 2016). Geniş anlamda yapılan bir tanıma göre gösterge "*Bir gösterge, başka bir nesneyi temsil eden herhangi bir nesnedir.*" (Zantides, 2019: 37) Gözümüzle gördüğümüz, kulağımızla duyduğumuz somut şeyler ise gösterendir. Gösterenin kişide uyandırdığı veya çağrıştırdığı kavram ya da anlamda gösterilen olarak ifade edilmektedir (Çiçek, 2016).

On dokuzuncu yüzyılın ortalarından sonlarına kadar ve yirminci yüzyıl boyunca göstergebilim tarihinde, disiplinin modern biçiminin ve onun ana dallarının gelişimindeki rolleri açısından birtakım kişiler öne çıkmaktadır. Bu kişilerden en çok öne çıkanlar şöyledir; Peirce (felsefe, göstergelerin sınıflandırılması), Morris (göstergebilim kuramının kapsamı), Saussure (göstergebilim ve dilbilim), Hjelmslev (açıklama bilimi kuramı) ve Jakobson (şiir ve bilim). Bunlardan, hem felsefi dalın en önemli figürü olan Charles Sanders Peirce'in (1839-1914) hem de göstergebilimin (göstergebilim) kurucusu ve modern dilbilimin "babası" olarak anılan Ferdinand de Saussure (1857-1913) göstergebilim teorisinin gelişimindeki önde gelen isimlerdir ve diğerlerinin yanı sıra farklılıkları, çoğunlukla büyük ölçüde göstergeyi yorumlamaları yoluyla karakterize edilir (Zantides, 2019: 37). Peirce'nin göstergebilime yaptığı önemli bir katkı da göstergeleri sınıflandırmak olmuştur. Bu sınıflandırma göstergebilimin dil dışındaki alanlarada uyarlanabilmesini sağlamıştır. Peirce göstergeleri somut biçimleri ve kapsamlarıyla (representamen), gönderme yaptıkları nesnelere (gönderge) ve yorumlayıcılarıyla (interpretant) kurdukları ilişkilere göre üç öbeğe ayırmış, sonrasında bunları yeniden üçe ayırmış ve en son bu kalemleri birbirine çatarak 66 türe ulaştırmıştır. Birinci öbek göstergenin somut biçimi ve kapsamıyla ilgilidir; nitel, tikel ve kavramsal (kural) türlerini kapsar. İkincil öbek araştırmacılar arasında en çok kullanılan türdür; görüntüsel gösterge, belirti ve simge türlerini kapsamaktadır. Üçüncü öbek ise ilk gösterge ile yorumlayıcı gösterge arasında kurulan ilişkiye değinmektedir; önerme ve sav türlerini içerir (Akerson, 2023:104).

Bu göstergebilimcilerin yanısıra önemli göstergebilimcilerden biriside Roland Barthes'dir (1912-1980). Barthes anlam bir yana, onu taşıyan sese ve söze vurgu yapmaktadır. Sözlerin anlam kadar etkileyici olması gerektiğini savunur. Barthes'e göre güzelliğin belirtisi gösterge'dir. Barthes gösterge türlerini dil göstergesi, görsel gösterge ve bedensel gösterge olarak sınıflandırmaktadır. Barthes aynı zamanda göstergebilimi ürün tanıtımlarına, kent tasarımlarına ve giyim akımlarına taşıyan bir yazardır. Christian Metz (1931-1993) sinema dilinin yani görüntünün göstergelerini çözümleyen bir göstergebilimcidir. Metz, sözcüklerin tümce içinde kazandığı anlama aslında yabancı olduklarını ileri sürerek söyleyiş dilbilimine vurgu yapmaktadır. Umberto Eco (1931-1917) ise gösterge kuramını yazdığı romanlarının içine yerleştiren bir yazar ve bilim adamıdır. Eco da Metz gibi düz anlam ve yan anlam ayrımı üzerinde durmaktadır. Eco'ya göre göstergebilim dil düşünbilimin altındadır. (Sarica ve Sarica, 2021: 194-228).

Göstergebilimde işaret ve anlam kavramları bir bütünlük halindedir. Anlam, bir nesnenin başka bir nesne içinde veya başka bir nesne tarafından temsil edilmesidir. İşaret veya temsil eden nesne, temsil işlevini yerine getirebildiği sürece her türlü maddi tezahüre sahip olabilir: bir kelime, bir roman, bir jest, beyindeki bir tepki, bir şehir vb. temsil edilen nesnenin statüsüne ilişkin hiçbir şey yapılmaz. Maddi veya zihinsel, hayali veya olgusal, hayali veya gerçek, doğal veya yapay olabilir. Bundan, bir bağlamda işaret olan bir şeyin, başka bir bağlamda bir nesne olabileceği veya bunun tersinin de geçerli olduğu

sonucu çıkar. İşaretler bir nesne sınıfı oluşturmaz. Gösterge 'işlevsel' bir birimdir. Bir göstergenin temel işlevsel statüsü, onun varlığının, genellikle göstergebilim olarak tanımlanan, göstergelerin üretimini ve anlaşılmasını içeren kodlanmış bir süreç olan somut bir anlam oluşturma süreciyle bütünleşmesiyle ilişkili olduğu anlamına gelir. Bu süreç, "bir olgudan bir şey çıkarıldığı, dolayısıyla başka bir şeye ilişkin bir gösterge olarak kabul edildiği" ve "bu çıkarım yoluyla gösterge ile nesne arasındaki ilişkinin bir koda göre belirlendiği" anlamına gelir (Zantides, 2019: 37).

Semiyotik analiz ile turizm ve gastronomi alanında yapılan çalışma sayısı oldukça kısıtlıdır. Semiyotik (göstergebilim) yöntemle yapılan çalışmalara ilişkin örnekler aşağıda yer almaktadır:

Özmen (2022) tarafından yapılan bir makalede moleküler gastronomi yöntemi kullanılarak yapılan 5 yiyecek fotoğrafı seçilmiş, 12 kişiye fotoğraflarla ilgili ne hissettiği sorularak yorumlamaları istenmiştir. Kişilerin moleküler gastronomi yöntemiyle yapılan yemek fotoğraflarını gördüklerinde nasıl algıladıkları belirlenmek istenmiştir. Yapılan göstergebilim analizi sonucunda, sunum şekilleri ve renklerle ortaya çıkan temalar arasında öne çıkan benzerlikler olduğu saptanmıştır.

Oymak (2023) gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapmış olduğu yüksek lisans tezinde Kış Uykusu ve Çoğunluk adlı filmler, içerisinde barındırdığı mutfak kültürü öğelerini incelemek istemiştir. Bu iki filmdeki göstergesel unsurlar incelenmiştir. Tezde yeme-içmenin konu edildiği görseller alınmıştır ve bu görsellerin düz anlam, yan anlam analizi yapılmıştır. *Gösterge- Gösteren ve Gösterilen* tabloları (Göstergelerinin Çözümlemesi Tablosu) verilmiştir.

Ercan (2021) "turist rehberlerinin instagram paylaşımlarının kişisel markalaşma kapsamında göstergebilimsel analizi" adlı yüksek lisans tezinde turist rehberlerinin paylaşımlarının fazla olması nedeniyle göstergebilim yoluyla incelediği görselleri her rehber için en çok beğeni alan beş fotoğrafla sınırlı tutmuş ve analiz etmiştir.

Lancy (2013) tarafından yapılan bir doktora tezinde Çin'de seyahat ederken turistlerin yemek deneyimlerinin göstergebilimsel bir yaklaşımla incelenmesi yapılmış ve seyahat algıları tespit edilmek istenmiştir. Tezin ana problemini "Gastronomi, Çin'de seyahat eden turistlerin deneyimlerine katkıda bulunuyor mu?" sorusu oluşturmuştur. Bu tezin bulguları, turistlerin yemek deneyimlerinin, 'kişisel deneyimler ve yemekle ilgili değerler', 'kişisel yemek tercihleri ve tabuları' ve 'yemekle ilgili çevre' olmak üzere üç ana tema altında kavramsallaştırılan bir dizi özellikten etkilenebileceğini ortaya çıkarmıştır. Aynı zamanda, bulgular turistlerin yemek deneyimlerinin turistlerin bir destinasyona yönelik algılarını önemli ölçüde etkileyeceğini göstermiştir. Ayrıca, bu çalışma aynı zamanda turistlerin anlatılarını da analiz ederek onların yemek deneyimlerinin ve bu deneyimlerin ardındaki göstergebilimin daha anlaşılır ve kapsamlı bir şekilde yorumlanmasını sağlamıştır.

Altun (2021) yaptığı yüksek lisans tezinde İstanbul'un en çok ziyaret edilen kültürel miras yapılarından Ayasofya-i Kebir ve Sultan Ahmet Camileri Roland Barthes'ın göstergebilime

kazandırdığı yöntemle incelenmiştir. Tezde kullanılan görseller tripadvisor.com.tr sitesine turistler tarafından yüklenen fotoğraflardır. Tezde toplamda 42 fotoğraf kullanılmıştır.

Fastfood ve gastronomi göstergebilimi isimli çalışmada araştırmacılara göre yalnız yemek veya paylaşmak yiyecek; yiyecek hazırlamak veya satın almak, ince porselen tabaklarda yemek servisi yapmak ya da parmakla yemek yemek; bunların hepsi semboliktir. Ayrıca kaçınılmaz olarak kültürel, etnik, dini ve diğer birçok çağrışımı içeren yemek uygulamaları ve tat alma imgeleri, nezaketi veya bencilliği sembolize eder (Fell, Lukianova, 2015).

Turizm alanında yapılan bir doktora tezinde ise tanıtım filmlerinin turizm açısından göstergebilimsel çözümlemesi yapılmak istenmiştir. Çalışmada hangi filmin daha çekici olduğu, tekrar ziyaret etme isteği uyandırıp uyandırmadığı, içtenliği, objektifliği, verilmek istenen mesajı gibi sorulara yanıtlar aranmıştır. Tezde Antalya'ya gelen Alman ve Rus, Muğla Fethiye'ye gelen İngiliz turistlerle görüşülmüştür. Toplam görüşülen turist sayısı 45 kişidir (Civelek, 2018).

METODOLOJİ

Bu çalışmada füzyon mutfak akımına göre yapılmış yemek fotoğraflarının semiyotik analizi değerlendirilmek istenmiştir. Semiyotik analiz yeni bir metot olması ve gastronomi alanında uygulama örneklerinin azlığı sebebiyle tercih edilmiştir. Akademisyenlere gösterilen füzyon mutfak akımıyla yapılmış yemek fotoğraflarını nasıl algıladıkları saptanmaya çalışılmıştır. Araştırmada nitel yöntem kullanılmıştır. Türkiye'nin çeşitli üniversitesinde görev yapmakta olan gastronomi eğitimi almış veya gastronomi alanında eğitim veren akademisyenlerden amaca yönelik örneklem yöntemlerinden ölçüt örneklem yöntemiyle seçilen kişiler örneklemi oluşturmaktadır. Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Komisyonu'ndan 07.03.2024 tarih ve E.361532 sayı ile etik kurul onayı alınmıştır. İnternette alınan 5 füzyon mutfağı akımına göre yapılan yemek fotoğrafı seçilmiştir. Füzyon mutfağın 1980'li yıllarda çıkış temasının Uzakdoğu ve batı mutfağı sentezi olması dolayısıyla fotoğrafların seçiminde Uzakdoğu ile batı mutfaklarının birleşiminden oluşan yiyecekler wikimedia sitesinin arşivinden sosyal medyadan alınmıştır. Seçilen fotoğraflar tüm katılımcılara sırayla gösterilip, numaralandırılmıştır. Kişilerle görüşmeler yüz yüze ve çevrimiçi olarak Mart 2024 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler katılımcıların izni doğrultusunda kayıt altına alınmış, sonrasında içerik analizi ile çözümlenmiştir. Barthes 1960'lı yıllarda resim üzerine doğrudan semiyotik çözümlenmeler yapan bir yazardır. Resimin anlam ve yorumuna önem veren Barthes için anlama yolculuk yaptırın ve etki gücünü bir araç üzerinden aktaran bütün düzenekler semiyotiğin konusu olmaktadır (Sarıca ve Sarıca, 2021: 199-202). Barthes resimlerde göstergelerin, gösteren ve gösterilen anlamlarını yorumlamak, düz anlam ve yan anlam ifadelerini çözümlenmek istemektedir (Akerson, 2023: 175). Bu nedenle yapılan bu çalışmada Barthes'in gösterge türlerinden görsel göstergeye göre yorumlamalar yapılmak istenmiştir.

Analiz ve Bulgular

Çalışmaya katılan kişiler 10 kadın, 4 erkekten oluşmaktadır. Katılımcılar 26-46 yaş aralıklarında, en az 4 en fazla 21 yıldır meslekte bulunan, en az lisans mezunu akademisyenlerden oluşmaktadır. Akademisyenler arasında 2 doktor öğretim üyesi, 11 öğretim görevlisi ve 1 araştırma görevlisi bulunmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğu devlet üniversitelerinde görev yapan akademisyenlerden oluşmaktadır. Katılımcıların füzyon mutfak akımına göre seçilmiş yemek fotoğraflarına karşı vermiş oldukları bilgilere ve yorumlara yönelik yapılan semiyotik analiz sonuçları aşağıdaki verilmiştir.

Çalışmada kullanılan yemek fotoğrafları ve içerikleri hakkında bilgiler aşağıdaki gibidir:



Şekil 1. Birinci Yemek Fotoğrafı: Sushi Pizza

Kaynak: commons.wikimedia.org

Sushi pizza İtalya ve Japonya kültürlerinin senteziyle ortaya çıkan bir yemektir. Toronto kökenlidir ve günümüzde Kanada mutfağına özgü bir yemektir. Deniz ürünleri restoranı bir Japon şef tarafından pizza ve sushi karışımı bu yemeğe Sushi pizzası ismi verilmiştir. Bu yemekte kullanılan ana malzemeler; tabanına kızarmış pilav köftesi, üzerine somon balığı, yengeç eti ton balığı ve avokado. Sushi pizzaya genelde wasabi ve mayonez tozu serpilerek servis edilir (wikipedia.org). Hamuru fırında, sosu ocakta, pirinç buharda pişirilerek hazırlanır. Sebzeler için ısı işlem uygulanmaz ve soslarla marine edilip lezzetlendirilerek servis edilmektedir.

Tabak görseli akademisyenler üzerinde ilk bakışta dünya mutfağı yemek olduğu algısını verse de füzyon mutfakla ilgili sorulara geçilmeden böyle bir yorumu sadece bir kişi yapmıştır. Akademisyenlere yemeğin hangi tatları çağrıştırdığı sorulduğunda; ekşi, tatlı, aromatik, yumuşak, tuzlu, acı, umami gibi tatlarla karşılaşmıştır. Katılımcılar tabakta gördükleri yemeğin içinde kullanılan malzemelerin ısı işlem uygulanmadan sunulduğunu büyük çoğunlukla tahmin edebilmiştir. Yemeğin hangi kültür ya da

kültürleri çağrıştırdığı sorulmuştur. 14 akademisyenden hem İtalya hem Japonya cevabını sadece bir kişi vermiştir. Japonya, Asya veya Uzakdoğu cevabı 5 kişi tarafından verilirken İtalya cevabı ise 2 kişi tarafından doğru şekilde verilmiştir. Ancak bir sonraki soruda hangi kültürlerin sentezi olabileceği sorulmuş ve füzyon mutfak ile ilgili ipucu verilmiştir. Bunun üzerine doğru ülkeleri söyleyen akademisyen sayısı 5'e yükselmiştir. 14 akademisyenden sadece 5'i yemeği hijyenik bulmadıklarını ifade etmiştir. Hijyenik bulmayan iki katılımcı yemeğin sağlıklı olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. Bir kişide tam tersi şekilde hijyenik bulurken, sağlıklı bulmadığını belirtmiştir. Yemeği sağlıklı bulan akademisyen sayısı toplamda 4'tür. Yemekte kullanılan malzemelerin büyük bir kısmı fotoğrafına bakıldığında tahmin edilebilmiştir. En çok tahmin edilen malzeme avokado olmuştur. Gördüğü yemek tabağını tatmak isteyen akademisyen sayısı 9 kişidir. 10 kişi de bu yemeği gittikleri restoranların menüsünde de görmek istediklerini ifade etmiştir. 4 akademisyen görseli renk, dizayn, şekil ve boyut olarak bütünsel bulmadıklarını söylemiştir. Akademisyenlerin hemen hemen hepsi yemeğin pişirme teknikleri ile ilgili doğru tahminlerde bulunmuştur. Katılan 14 akademisyenden sadece 1'i görselin geleneksel bir tabağı ifade ettiğini belirtirken, 13 akademisyen modern algılandığını ifade etmiştir.



Şekil 2. İkinci Yemek Fotoğrafı: Sushi Burritos/ Sushirrito

Kaynak: commons.wikimedia.org

Sushi burritos Japon-Amerika kültürlerinden oluşan bir füzyon mutfak yemeğidir. Servis edilirken börek gibi servis edilmektedir. Balık ve sebze gibi sushi malzemelerine sarılır. İçerisinde balık, dilimlenmiş et, dilimlenmiş sebzeler ve soslar bulunur (wikipedia.org).

Yemek fotoğrafını gören akademisyenler ilk bakışta yemeğin sushi olduğunu söylemiştir. Baharatsız, yavan, buruk bir tat olduğunu söyleyenler olduğu gibi, acı, ekşi, tuzlu, umami gibi lezzet algılarıyla da karşılaşmıştır. Katılımcılar yemeğin genel oranda çiğ bir ürün olduğunu belirtmişlerdir. Tüm katılımcılar yemeğin bir Uzakdoğu yemeği olabileceğini öngörmüşlerdir. Ancak sentez mutfak

olarak Amerika cevabı sadece bir akademisyen tarafından verilmiştir. 5 kişi yemek görselinin hijyenik olduğunu algılamakta, 9 kişi bunun hijyenik olmadığını düşünmektedir. 6 katılımcı sağlıklı bir yemek tabağı olduğunu ifade ederken, 1 katılımcı kararsız kalmış, 7 katılımcı ise sağlıklı bulunduğunu söylemiştir. Yemeğin içinde kullanılan malzemelerin neredeyse hepsi katılımcılar tarafından tahmin edilmiştir. 8 akademisyen yemeği tatmak istemediğini belirtirken, gittikleri restoranda görmek isteyenlerin sayısı ise 6 kişi olmuştur. Tabak katılımcılar tarafından büyük çoğunlukta bütünsel algılanmamıştır. 7 akademisyen renk, dizayn, şekil ve boyut olarak tabağın bütünsel olduğunu söylerken, 7 katılımcı tam tersini söylemiştir. Yemeğin iç kısmında bulunan pirincin buharda pişirildiği tüm katılımcılar tarafından doğru algılanmıştır. 8 kişi tabağın geleneksel bir yemek fotoğrafı olduğunu belirtmiştir.



Şekil 3. Üçüncü Yemek Fotoğrafı: Creamy Burrata with Campari Rhubarb Jam And Rosemary (Campari Ravent Reçeli ve Biberiye ile Kremalı Burrata)

Kaynak: chefgv, [www.instagram.com](https://www.instagram.com/chefgv)

Yukarıda görseli bulunan yemek tabağı bir tür Uzak doğu reçeli ve İtalya peyniri ile yapılmış füzyon mutfağıdır. Burrata manda veya inek sütü ile yapılan Mozzarella ve kaymaktan hazırlanan İtalya kökenli bir peynir çeşididir. Kremli ve yumuşak bir dokusu vardır. Kökeni İtalya'nın Pulya bölgesidir (wikipedia.org). Ravent ise Türkiye'de Işgın diye adlandırılan ana vatanı Uzakdoğu olan bir bitkidir. Geleneksel Çin tıbbında özellikle kanser hastalığı için kullanıldığı bilinmektedir (wikipedia.org). Görselin yanındaki ekmekler fırınlanmıştır. Peynir yapımı için ise süt sirkeyle asite edilerek pişirilir.

Yukarıda görülen yemek fotoğrafı ile ilgili ilk anda akademisyenlerin ciddi bir eleştirisi olmuştur. Hemen hemen tüm katılımcılar yemeğe eşlik eden ekmek tabağı görüntüsünün hatalı bir sunum olduğunu belirterek görüşmeye başlamıştır. Yemek için tuzlu, ekşi, yağlı, aromatik, sütlü, şekerli, asidik lezzetler öne çıkmıştır. Yemeğin ısıya maruz bırakılmadan, pişirme işlemi olmadan çiğ bir tabağı

anımsattığı düşünülmüştür. 7 akademisyen İtalya kültürüne ait bir yemek olabileceğini söylerken Uzak doğu cevabı sadece bir kişiden gelmiştir. Ancak İtalya ve Uzakdoğu sentezi cevabı kimseden gelmemiştir. 3 akademisyen yemeği hijyenik bulmadığını ifade ederken, 2 kişi de sağlıklı bulduğunu söylemiştir. Katılımcılardan 9'u yemeğin içeriğinde bulunan peynir hakkında tahminde bulunurken, tüm katılımcılar tarafından tabakta yenilebilir çiçekler olduğu söylenebilmiştir. Yemeği 2 kişi dışında tüm akademisyenlerin tatmak istedikleri ve gittikleri restoranlarda menülerde görmek istedikleri ifade edilmiştir. 4 kişi tabağın görsel olarak renk, şekil ve boyut bütünselliğinin olmadığını belirtmiştir. 5 akademisyen yemeğin geleneksel olduğunu söylerken, 2 akademisyen modern ve geleneksel sentezi olduğunu ifade etmiş, 7 akademisyen ise modern bulduklarını belirtmiştir.



Şekil 4. Dördüncü Yemek Fotoğrafı: Matcha Ganache With Rhubarb Compote, Almond Dacquoise (Ravent Kompostosu, Matcha Ganaj, Bademli Dakkuaz)

Kaynak: chejgv, www.instagram.com

4. yemek fotoğrafı Fransa usulü yapılan kek ve Japon mutfağının karışımıyla bir füzyon mutfak yemeğidir. Görseldeki tabak, Ravent (kek turta ve pastalarda kullanılan bir bitki) kompostosu (wikipedia.org) ve badem dakuaz kullanılarak yapılan bir tür ganajdır.

Görseldeki yemek fotoğrafına bakıldığında katılımcıların ilk algıladıkları tatlar; soğuk, tatlı, ekşi, sert, çıtır, nane aromalı gibidir. Ayrıca genel olarak pişirme oranının düşük olabileceği görüşü mevcuttur. Fransa ve Japonya sentezi olan bu yemek için akademisyenlerden 5'i Fransa öngörüsünü yapabilirken, Japonya'yı söyleyen olmamıştır. Bir akademisyen dışında tüm katılımcılar hijyenik olduğunu belirtmiş ancak 9 kişi sağlıklı bulmadığını ifade etmiştir. Yemeğin bir tatlı olabileceği ve dolayısıyla içerikte çikolata, şeker, krema gibi şekerli malzemelerin kullanıldığı tahmin edilebilmiştir. Katılımcılardan 3 akademisyen yemeği tatmak istemediğini söylerken 11 kişinin tatma isteği vardır. Yine 3 kişi gittikleri restoranların menülerinde bu yemeği görmenin onlar için önemli olmadığını

belirtmiştir. 7 akademisyen yemek görselinin bütünsel olmadığını özellikle tabak seçiminin hatalı olduğunu belirtmiştir. Yemeğin pişirme tekniğinde fırınlama işleminin olduğu kek malzemeleri tahmin edildiği için doğru bilinmiştir. 1 kişi dışında tüm katılımcılar tabağın modern olduğunu ifade etmiştir.



Şekil 5. Beşinci Yemek Fotoğrafı: Korean Tacos (Tacos with Kimchi)

Kaynak: commons.wikimedia.org

Kore ve Meksika karışımı füzyon bir yemek olan Kore Tacos'un kökeni Los Angeles'tır. Amerika ve Kanada gibi ülkelerde oldukça popüler bir sokak yemeğidir. Kore Tacos Meksika'ya özgü mısır totilla ekmeklerinin üzerine bulgogi (ince marine edilmiş, et dilimleri) ve kimchi (genellikle lahanadan yapılan bir çeşit turşu, garnitür) gibi malzemeler eklenerek yapılan bir tür yemektir (wikipedia.org). Malzemeler yüksek ateşte kızartılarak hazırlanmaktadır.

Son yemek fotoğrafı görselinde katılımcılar tarafından ilk algılanan fastfood, sokak lezzeti, atıştırmalık gibi kavramlar olmuştur. Yemeğin acı, tuzlu, baharatlı, yağlı ve etli bir yemek olduğu görüşü ön plana çıkmıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğu yemeğin pişme derecesinin yüksek olduğunu ve kızartma işlemi yapıldığını belirtmiştir. Tüm katılımcılar Meksika mutfağına özgü bir yemek olduğunu söylemiştir. Ancak sadece 3 katılımcı Kore mutfağıyla sentezlendiğini doğru tahmin edebilmiştir. Katılımcılarda ön plana çıkan sentez mutfak tahmini Türk mutfağı olmuştur. 7 katılımcı özellikle sokak lezzeti olduğu için hijyenik bulmadığını belirtirken 11 katılımcı sağlıklı bulmadığını ifade etmiştir. Hijyenik olduğu söylene de katılımcılar görselde yer alan yemeği sağlıklı bulmamaktadır. Yemeğin içeriği tüm katılımcılar tarafından tahmin edilebilmiştir. Yemeğin genel olarak sağlıksız bulunması yine de tatma arzusunu bastıramamış ve 4 katılımcı dışında akademisyenlerin lezzeti denemek istedikleri sonucuna ulaşılmıştır. 3 kişi yemeği gittikleri restoranlarda görmek istemezken 11 kişi gittikleri restoranların menülerinde bu lezzeti görmek istediğini belirtmiştir. 9 akademisyen yemeği bütünsel bulmadığını ifade etmiştir. 10 akademisyen yemeğin geleneksel olduğunu 4 akademisyen ise modern bulunduğunu söylemiştir.

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu çalışmada internet üzerinden seçilen yemek fotoğrafları ile 13 akademisyen üzerinde semiyotik analiz uygulaması yapılmıştır. 5 yemek fotoğrafının olduğu tabak görselleri Türkiye'nin farklı şehirlerinde görev yapan akademisyenlere gösterilmiş ve genel olarak gördükleri görseli analiz etmeleri istenmiştir. Katılımcıların füzyon mutfak akımı ile ilgili bilgi sahibi olması ve fotoğrafları daha rahat yorumlayabilmeleri için gastronomi alanında akademisyen olması şartı ön koşul olmuştur. Katılımcıların akım hakkında bilgi sahibi olacağı için semiyotik analizde doğru cevapların alınması umulmuş ancak akademisyenlerden sentez mutfakları bir araya getirebilen sayısı az olmuştur. Akademisyenler ülkeleri tek ülke olarak tahmin etmekte zorlanmazken, sentez iki ülkeyi tahmin etmekte zorlandıkları görülmüştür. Sorularda füzyon mutfak akımı ile ilgili ipuçları yer aldıkça; örneğin "sizce görselde gördüğünüz tabak hangi mutfakların sentezi olabilir?" gibi sorular sorulduktan sonra yemek tabaklarının füzyon mutfak akımına ait olabileceği anlaşılabilmiştir. Akademisyenler yemekleri sağlıklı bulurken hijyenik bulmadıklarını ifade edebildikleri gibi tam tersi cevaplarla da karşılaşmıştır. Hijyenik görülme de bir yiyecek sağlıklı gelebilmektedir ya da sağlıksız gibi görünse de hijyenik olması mümkündür. Katılımcıların görseli hoşnut bulmamalarına rağmen genelde yemeği tatma istekleri de oldukça fazladır. Katılımcılar tabak görsellerinde sunuma önem verdiklerini belirtmektedir. Tabak görsellerinin şıklığı ve sunum bütünlüğü kişilerde deneyimleme isteğini arttırabilmektedir.

Literatür incelendiğinde semiyotik analiz alanında yapılan çalışmanın azlığının yanı sıra gastronomi ile eşleştirilebilecek çalışma sayısı çok azdır. Birebir benzer çalışmaların olmaması yapılan bu çalışmanın başka bulgularla kıyaslanmasını mümkün kılamamaktadır.

Akademisyenler üzerinde yapılan bu semiyotik analiz daha geniş boyutta, farklı mutfak akımlarıyla ele alınabilir. Ayrıca yine kişilerin sosyal medyada paylaşmayı tercih ettikleri yemek fotoğrafları üzerinden de çalışmalar yapılabilmekte, alanda çalışma sayısı arttırılabilir.

Ek Beyan

- Makalenin tüm süreçlerinde JTM'nin araştırma ve yayın etiği ilkelerine uygun olarak hareket edilmiştir. Katılımcılara bilgilendirilmiş gönüllü olur formu imzalatılmıştır. Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Komisyonu'ndan 07.03.2024 tarih ve E.361532 sayılı ile etik kurul onayı alınmıştır.
- Bu makale IV. Ulusal Balıkesir Kongresi bildiri kitabında özet bildiri olarak yayımlanmıştır.

KAYNAKÇA

- Akerson, F. E. (2023). Göstergebilime Giriş, Bilge Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- Altun, O. (2021). İstanbul'un Turistik Yapılarının Göstergebilimsel Açından Çözümlemesi: Ayasofya-İ Kebir ve Sultan Ahmet Cami Örnekleri (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Azmi, A., Roslan, M. S. A., Zubir, H. A. and Adnan, N.I. (2023). Fusion Cuisine: A Study of Domestic Tourist's Perspectives in Malaysia, Global Business and Management Research: An International Journal Vol. 15, No. 2
- Civelek, M. (2018). Tanıtım Filmlerinin Turizm Açısından Göstergebilimsel Bir Çözümlemesi: Türkiye Örneği (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Çiçek, M. (2016). Semiyoloji ve Semiyotik Üzerine Düşünceler. The Turkish online Journal of Design, Art and Communication- TOJDAC. 6 (2), 137-147.
- Ercan, M.N. (2021). Turist Rehberlerinin Instagram Paylaşımlarının Kişisel Markalaşma Kapsamında Göstergebilimsel Analizi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Batman Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Batman.
- Fell, E. and Lukianova, N. (2015). Fast food and the Semiotics of Gastronomy, Journal for Communication Studies, vol. 8, no. 2(16), 59-73.
- Lancy, T. W. S. (2013). Tourists' Dining Experiences While Travelling in China: A Semiotic Approach of Its Influence on Their Travel Perceptions (Doktora Tezi). The Hong Kong Polytechnic University School of Hotel and Tourism Management, Hong Kong.
- Long, J. and He, J. (2021). Cultural Semiotic and the Related Interpretation, Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 586, 1268-1272.
- Mertz, E.E. (2013). Draft "Semiotics" entry for: Theory in Social and Cultural Anthropology, (Eds: R. Jon McGee and Richard L. Warms).
- Oymak, B. İ. (2023). Türk mutfak kültürü unsurlarının sinema perdesindeki yansımalarının göstergebilim yöntemi ile incelenmesi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Özmen, N. (2022). Moleküler Gastronomi Yöntemi Kullanılarak Yapılan Yemek Fotoğraflarının Göstergebilim (Semiyotik) Tekniği ile İncelenmesi. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 2, 421-430.
- Sarıca, M. ve Sarıca N. (2021). Göstergebilim Anlama Yolculuk, Çizgi Kitabevi, İstanbul.
- Sormaz, Ü. ve Dursun, K. (2023). Antalya İlinde Hizmet Veren Restoranların Menülerinde Füzyon Uygulamalarının Porter'in Beş Güç Modeli ile İncelenmesi, Turizm ve İşletme bilimleri Dergisi, 02(23), 175-197.
- Zantides, E. (2019). Semiotics and Visual Communication III: Cultures of Branding. Cambridge Scholars Publishing, UK.
- Erişim Tarihi; 21.12.2023 https://tr.wikipedia.org/wiki/Z_Ku%C5%9Fa%C4%9F%C4%B1
- Erişim Tarihi; 03.02.2024 https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Sushi_pizza

Erişim Tarihi; 03.02.2024 https://en.wikipedia.org/wiki/Sushi_pizza

Erişim Tarihi; 10.02.2024 https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sushi_Burritos_-latergram_-vscocam_-food_-foodporn_-foodie_-instafood_-japanese_-fusion.jpg

Erişim Tarihi; 10.02.2024 https://en.wikipedia.org/wiki/Sushi_burrito

Erişim Tarihi; 21.02.2024 chefjgv,
<https://www.instagram.com/p/Cq81AR3PPH3/?igsh=YXk2YmdoOWZsdDgw>

Erişim Tarihi; 13.02.2024 <https://tr.wikipedia.org/wiki/Burrata>

Erişim Tarihi; 18.02.2024 <https://tr.wikipedia.org/wiki/Ravent>

Erişim Tarihi; 18.02.2024
https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Tacos_with_kimchi#/media/File:Koreantacos1.jpg

Erişim Tarihi; 18.02.2024 https://en.wikipedia.org/wiki/Korean_taco

Erişim Tarihi; 10.02.2024 https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sushi_Burritos_-latergram_-vscocam_-food_-foodporn_-foodie_-instafood_-japanese_-fusion.jpg

Erişim Tarihi; 18.02.2024
https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Tacos_with_kimchi#/media/File:Koreantacos1.jpg