



**T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ**

**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**YEMEK SUNUMUNDA KULLANILAN YEREL MOTİFLİ  
TABAKLARIN TÜKETİCİ LEZZET ALGISINA ETKİSİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**EMRECAN KARAHAN**

**TEZ DANIŞMANI  
DOÇ. DR. SERDAR SÜNNETÇİOĞLU**

**ÇANAKKALE – 2023**





T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**YEMEK SUNUMUNDA KULLANILAN YEREL MOTİFLİ TABAKLARIN  
TÜKETİCİ LEZZET ALGISINA ETKİSİ**

Yüksek Lisans Tezi

Emrehan KARAHAN

Tez Danışmanı  
Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU

Çanakkale - 2023



T.C.  
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



Emrehan KARAHAN tarafından Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU yönetiminde hazırlanan ve **31/08/2023** tarihinde aşağıdaki jüri karşısında sunulan “**Yemek Sunumunda Kullanılan Yerel Motifli Tabakların Tüketici Lezzet Algısına Etkisi**” başlıklı çalışma, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü **Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı**’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak oy birliği ile kabul edilmiştir.

**Jüri Üyeleri**

**İmza**

Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU (Danışman)

.....

Doç. Dr. Menekşe CÖMERT

.....

Dr. Öğr. Üyesi Müesser KORKMAZ

.....

Tez No : 10577299

Tez Savunma Tarihi : 31/08/2023

Prof. Dr. Ahmet Evren ERGİNAL  
Enstitü Müdürü

.././2023

## ETİK BEYAN

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi taahhüt ve beyan ederim.

Emrecañ KARAHAÑ

31/08/2023

## TEŞEKKÜR

Öncelikle bu tezin gerçekleştirilmesinde, tez sürecinin başından sonuna kadar bir an olsun yardımlarını esirgemeyen saygı değer danışman Hocam Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU başta olmak üzere öğrenim hayatım boyunca üzerimde emeği olan tüm öğretmenlerime, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Çanakkale Seramikleri Araştırma Geliştirme ve Uygulama Merkezine (ÇASEM), kile şekil vererek araştırmam için sanat eseri niteliğinde sunum tabaklarını üreten saygıdeğer Necmi TEKİN Hocam ve Necati IŞIK Hocama el emekleri için bilhassa teşekkür ederim. Ayrıca veri toplama aşaması başta olmak üzere tüm desteklerinden ötürü Gökçeada'nın güzide kadın işletmecileri Ayşe BİNGÖL, Fevkiye ÇOLAK ve Nilay ÇINAR'a teşekkürü bir borç bilirim. Kıymetli Ağabeyim Recep ÖZTÜRK'e de tez sürecimdeki desteklerinden ötürü teşekkür ederim.

Kıymetli dostum Furkan SEVEN'e tez sürecim boyunca sıkılmadan beni dinlediği, kıymetli dostum Salih ÇAKICI'ya tecrübeleri ile bilgi birikimini paylaştığı ve kıymetli dostum Türkay TUNA'ya sürekli desteği ile bilgi paylaşımları için minnettar olduğumu dile getirmeliyim. Ayrıca hayatımın her alanında sayısız destekleri ve varlıkları ile maddi ve manevi imkânlarını esirgemeyen ailem, Annem İlknur KARAHAN, Babam Olcay KARAHAN, pek kıymetli Kardeşim Efe KARAHAN'a ve sevgili Yaren AKDEMİR'e teşekkür eder, bulunduğum yolun bu noktasına gelmemin yegâne kaynağı olan Anneannem Nafiye KOÇ'a yüce Allah'tan Rahmet dilerim.

Emreca KARAHAN

Çanakkale,  
Ağustos 2023

## ÖZET

### YEMEK SUNUMUNDA KULLANILAN YEREL MOTİFLİ TABAKLARIN TÜKETİCİ LEZZET ALGISINA ETKİSİ

Emrecañ KARAHAÑ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU

31/08/2023, 163

Gerçekleştirilen çalışmayla bireylerin lezzet algıları ele alınarak motifli tabakaların lezzet algıları üzerindeki etkisinin ortaya koyulması amaçlanmıştır. Tabaklarda kullanılan motiflerin yerel unsurlardan seçilerek hazırlanması ile de katılımcıların otantiklik algısına etkisinin tespiti amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında lezzet algısı kavramı ele alınarak ilgili alan yazın incelenmiş ve kavramlar açıklanmıştır. Otantiklik kavramı da ele alınarak gastronomi alanında gerçekleştirilmiş çalışmalara değinilmiştir. Çalışma Çanakkale'nin Gökçeada ilçesini ziyaret eden turistlerle gerçekleştirilmiştir. Çalışmada karma yöntem kullanılmış veriler eş zamanlı olarak elde edilmiştir. Çalışmaya 60 kişi katılım göstermiş olup 30 kişi ile motifli diğer 30 kişi ile de motifsiz tabak üzerinden tadım gerçekleştirilmiştir. Bulgular ele alındığında yerel motifli tabakların tüketici lezzet algısı üzerinde olumlu etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların motifli tabak üzerinden gerçekleştirilen sunumun tadını motifsiz tabaktan tadım gerçekleştiren katılımcılara göre daha çok beğendikleri görülmektedir. Motifli tabaktan tadım gerçekleştiren katılımcıların sunumu diğer gruptaki katılımcılara göre görsel açıdan daha iştah açıcı, lezzetli ve çekici buldukları görülmektedir. Otantiklik açısından bakıldığında yerel motifli tabakların tüketicilerin lezzet algıları üzerinde olumlu etkisi olduğu katılımcıların motifli tabaklarda gerçekleştirilen sunumu motifsiz tabağa göre daha otantik algıladıkları görülmüştür. Motifli tabak grubundaki katılımcıların %96,6'sı sunumu otantik olarak değerlendirirken motifsiz tabak grubundaki katılımcıların %100'ü sunumu otantik bulmamışlardır. Aynı zamanda motifli

tabak grubundaki katılımcıların %100'ü deneyimlerini otantik bir deneyim olarak tanımlarken motifsiz tabak grubundaki katılımcıların %83,4'ü deneyimlerini otantik bir deneyim olarak görmemişlerdir.

**Anahtar Kelimeler:** Lezzet Algısı, Otantiklik, Sunum, Motifli Tabak, Tat Algısı





## ABSTRACT

### THE EFFECT OF LOCAL PATTERN PLATES USED IN FOOD PRESENTATION ON CONSUMER FLAVOUR PERCEPTION

Emrecañ KARAHAN

Çanakkale Onsekiz Mart University

School of Graduate Studies

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU

31/08/2023, 163

With the conducted study, it is aimed to reveal the effect of the motif plates on the taste perceptions by considering the taste perceptions of the individuals. It was aimed to determine the effect on the perception of authenticity of the participants by preparing the motifs used on the plates by choosing from local elements. Within the scope of the study, the concept of taste perception was discussed and the related literature was examined and the concepts were explained. The concept of authenticity is also discussed and the studies carried out in the field of gastronomy are mentioned. The study was carried out with tourists visiting Gökçeada district of Çanakkale. In the study, mixed method was used and the data were obtained simultaneously. 60 people participated in the study and tasting was carried out with 30 people and 30 people with motifs on plates without motifs. Considering the findings, it was concluded that plates with local motifs have a positive effect on consumer flavour perception. It is seen that the participants liked the taste of the presentation made on the plate with motifs more than the participants who tasted the plate without motifs. Participants who tasted the motif plate found the presentation visually more appetizing, delicious and attractive than the participants in the other group. In terms of authenticity, it was seen that the plates with local motifs had a positive effect on the flavour perceptions of the consumers, and the participants perceived the presentation made on plates with motifs more authentic than the plates without motifs. While 96.6% of the participants in the motif plate group evaluated the presentation as authentic, 100% of the participants in the motifless plate group

did not find the presentation authentic. At the same time, 100% of the participants in the motif plate group described their experience as an authentic experience, while 83.4% of the participants in the motifless plate group did not see their experience as an authentic experience.

**Keywords:** Flavour Perception, Authenticity, Presentation, Patterned Plate, Taste Perception



## İÇİNDEKİLER

JÜRİ ONAY SAYFASI.....	i
ETİK BEYAN.....	ii
TEŞEKKÜR.....	iii
ÖZET .....	iv
ABSTRACT .....	vi
İÇİNDEKİLER.....	viii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xi
TABLolar DİZİNİ.....	xii
ŞEKİLLER DİZİNİ .....	xv

### BİRİNCİ BÖLÜM

1

#### GİRİŞ

1.1. Araştırmanın Konusu.....	2
1.2. Araştırmanın Önemi.....	2
1.3. Araştırmanın Amacı.....	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	4

### İKİNCİ BÖLÜM

5

#### KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ ALANYAZIN

2.1. Lezzet Kavramı.....	5
2.2. Lezzet Algısı ve Lezzet Algısını Oluşturan Unsurlar.....	5
2.2.1. Tatma.....	7
Tuzlu Tat.....	10
Tatlı Tat.....	10
Ekşi Tat.....	11
Acı Tat.....	12
Umami Tat.....	13
2.2.2. İşitme.....	13
2.2.3. Dokunma.....	18
Yiyeceğin Sunulduğu Materyale Dokunma.....	19
Yiyeceğe Dokunma.....	22

2.2.4. Koku.....	23
2.2.5. Aroma.....	26
2.2.6. Görme.....	28
Tabağın ve Yemeğin Rengi.....	29
Tabağın Şekli, Büyüklüğü ve Materyali.....	37
2.3. Yemek Prezantasyonu.....	40
2.4. Otantiklik.....	50

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

3.1. Karma Yöntem.....	56
3.2. Araştırma Hipotezleri.....	57
3.3. Evren ve Örneklem.....	58
3.4. Veri Toplama Araçları.....	59
3.5. Veri Toplama Süreci.....	62
3.6. Verilerin Analizi.....	64
3.7. Geçerlilik ve Güvenilirlik.....	65

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### ARAŞTIRMA BULGULARI

4.1. Motifsiz Tabak Üzerinden Elde Edilen Bulguların Analizi.....	66
4.1.1. Otantik yemeğin unsurlarına yönelik bulgular.....	68
4.1.2. Yemeğin sunumunun otantikliğine yönelik bulgular.....	72
4.1.3. Katılımcıların Duygu Durumlarına Yönelik Bulgular.....	75
4.1.4. Katılımcıların Yemek Deneyimlerine Yönelik Bulgular.....	78
4.1.5. Yemeğin Beğenisi ve Beğeniye Etki Eden Unsurlar.....	79
4.1.6. Katılımcıların sunuma yönelik değerlendirmeleri.....	81
4.1.7. Tabak ve Yemeğin Uyumuna Yönelik Bulgular.....	84
4.1.8. Yemeğin Genel Görünümüne Yönelik Bulgular.....	86
4.1.9. Görsel Açıdan Sunumun İştah Açıcılığına Yönelik Bulgular.....	88
4.1.10. Görsel Açıdan Sunumun Lezzetine Yönelik Bulgular.....	89
4.1.11. Sunumun Görsel Çekiciliğine Yönelik Bulgular.....	90

4.2. Motifli Tabak Üzerinden Elde Edilen Bulguların Analizi.....	95	
4.2.1. Otantik Yemeğin Unsurlarına Yönelik Bulgular.....	97	
4.2.2. Yemeğin Sunumunun Otantikliğine Yönelik Bulgular.....	101	
4.2.3. Katılımcıların Duygu Durumlarına Yönelik Bulgular.....	104	
4.2.4. Katılımcıların Yemek Deneyimlerine Yönelik Bulgular.....	106	
4.2.5. Yemeğin Beğenisi ve Beğeniye Etki Eden Unsurlar.....	108	
4.2.6. Katılımcıların Sunuma Yönelik Değerlendirmeleri.....	111	
4.2.7. Tabak ve Yemeğin Uyumuna Yönelik Bulgular.....	113	
4.2.8. Yemeğin Genel Görünümüne Yönelik Bulgular.....	115	
4.2.9. Görsel Açıdan Sunumun İştah Açıcılığına Yönelik Bulgular.....	116	
4.2.10. Görsel Açıdan Sunumun Lezzetine Yönelik Bulgular.....	119	
4.2.11. Sunumun Görsel Çekiciliğine Yönelik Bulgular.....	121	
4.3. Nicel Veriler.....	125	
4.3.1. Motifsiz Tabak Grubuna Yönelik Betimleyici İstatistikler.....	125	
4.3.2. Motifsiz Tabakta Sunumu Gerçekleştirilen Yemeğin Otantikliği İle İlgili Frekans Analizi.....	127	
4.3.3. Motifli Tabak Grubuna Yönelik Betimleyici İstatistikler.....	133	
4.3.4. Motifli Tabakta Sunumu Gerçekleştirilen Yemeğin Otantikliği ile İlgili Frekans Analizi.....	134	
<b>BEŞİNCİ BÖLÜM</b>		140
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER</b>		
5.1. Öneriler.....	147	
5.1.1. Lezzet Algısı Ve Alanda Çalışan Araştırmacılara Yönelik Öneriler....	147	
5.1.2. Motifli Sunum Materyallerinin İşletmelerde Kullanımına Yönelik Öneriler.....	148	
5.1.3. Otantiklik Üzerine Öneriler.....	148	
5.1.4. Yöreye Yönelik Öneriler.....	149	
KAYNAKÇA.....	150	
EKLER.....	I	

## KISALTMALAR

Vb.	Ve benzeri
TDK	Türk Dil Kurumu
SPSS	Statistical Packagesforthe Social Sciences



## TABLULAR DİZİNİ

<b>Tablo No</b>	<b>Tablo Adı</b>	<b>Sayfa No</b>
<b>Tablo 1</b>	Şeker çeşitleri ve tatlılık oranları	11
<b>Tablo 2</b>	İşitsel ipuçlarının yiyecek ve içecek davranışının, algısının ve deneyiminin çeşitli yönlerini etkileyebileceği çeşitli yolların özeti	17
<b>Tablo 3</b>	Yiyeceğin sunulduğu materyale dokunma ile ilgili çalışmalar	19
<b>Tablo 4</b>	Yiyeceğe dokunma ile ilgili çalışmalar	23
<b>Tablo 5</b>	Koku ve aroma çalışmalar	27
<b>Tablo 6</b>	Rengin tat ve lezzet algısı etkisi üzerine gerçekleştirilen çalışmalar	36
<b>Tablo 7</b>	Sunum ile ilgili çalışmalar	42
<b>Tablo 8</b>	Motifsiz tabak grubu demografik özellikler	66
<b>Tablo 9</b>	Yemeği otantik yapan unsurların bulgularına yönelik içerik analizi (motifsiz tabak)	68
<b>Tablo 10</b>	Katılımcıların hissettikleri ve duygu durumları	77
<b>Tablo 11</b>	Sunumla ilgili katılımcıların eklemek istediklerine yönelik içerik analizi	93
<b>Tablo 12</b>	Motifli tabak grubu demografik özellikler	95
<b>Tablo 13</b>	Yemeği otantik yapan unsurlar bulgularına yönelik içerik analizi	97
<b>Tablo 14</b>	Katılımcıların hissettikleri ve duygu durumları	106

<b>Tablo 15</b>	Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik sonuçlar	125
<b>Tablo 16</b>	Sunumun otantik algılanması	127
<b>Tablo 17</b>	Tadın otantikliği	127
<b>Tablo 18</b>	Tabağın yapısının ilham kaynağı oluşu	128
<b>Tablo 19</b>	Tabak tasarımının sevilmesi	128
<b>Tablo 20</b>	Sunumun bölgeyle etkileşimi frekans analizi	129
<b>Tablo 21</b>	Sunumun tarihi bakış açısı kazandırması frekans analizi	129
<b>Tablo 22</b>	Sunumun bölge ile bağ kurmaya etkisi frekans analizi	130
<b>Tablo 23</b>	Sunumun otantik deneyim olarak algılanması frekans analizi	130
<b>Tablo 24</b>	Otantik yemek arayışı frekans analizi	131
<b>Tablo 25</b>	Otantik seyahat bölgedeki yemekleri yemekle eş değerdir ve otantik sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeye merak frekans analizi	132
<b>Tablo 26</b>	Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik sonuçlar	133
<b>Tablo 27</b>	Sunumun ve tadın otantik algılanması frekans analizi	134
<b>Tablo 28</b>	Tabağın yapısının ilham kaynağı oluşu ve tasarımının sevilmesi frekans analizi	135
<b>Tablo 29</b>	Sunum bölgeyle etkileşimi ve bölge tarihi ile ilgili bakış açısı kazandırması frekans analizi	136
<b>Tablo 30</b>	Sunumun bölgeyle bağ kurmaya etkisi	137
<b>Tablo 31</b>	Otantik deneyim frekans analizi	137



<b>Tablo 32</b>	Otantik yemek arayışı, otantik seyahat bölgedeki yemekleri yemekle eş değerdir ve otantik sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeye merak frekans analizleri	138
<b>Tablo 33</b>	Otantik sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeye merak frekans analizleri	139



## ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil No	Şekil Adı	Sayfa No
Şekil 1	Motifli sunum tabağı	60
Şekil 2	Motifsiz sunum tabağı	61
Şekil 3	Sunumun beğenilmemesinde etkili olan unsurlar	84
Şekil 4	Yemek ve tabağın uyumsuzluğunun nedenleri	85
Şekil 5	Sunumun iştah açıcılığına yönelik kelime bulutu	89
Şekil 6	Görsel açıdan sunumun lezzetine yönelik kelime bulutu	90
Şekil 7	Sunumun görsel çekiciliğine yönelik kelime bulutu	92
Şekil 8	Yemeği otantik yapan unsurlar	100
Şekil 9	Otantik yemeğin unsurlarına yönelik kelime bulutu	101
Şekil 10	Sunumu gerçekleştirilen yemeğin otantikliği ile ilgili kelime bulutu	104
Şekil 11	Katılımcıların yemek deneyimi ile ilgili kelime bulutu	108
Şekil 12	Yemeğin beğenisine etki eden unsurlarına yönelik kelime bulutu	110
Şekil 13	Görsel açıdan sunumu iştah açıcı yapan unsurlar	117
Şekil 14	Sunumun görüntüsünün lezzetine yönelik kelime bulutu	120
Şekil 15	Sunumun çekiciliğine yönelik kelime bulutu	122

## BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

Lezzet kavramı tüketiciler için oldukça önemlidir. Lezzet bireylerin duyularının ortak hareketinin çıktısı olarak meydana gelmektedir. Bireylerin yiyecek içecek tercihleri lezzet algıları etrafında şekillenmektedir. Lezzet algısı bireylerin tüketim tercihlerini etkileyen başlıca unsurlar arasında bulunmaktadır. Duyuların ortak çıktısı olan lezzet algısı koku, tat, dokunma, işitme gibi duyulardan etkilense de çoğu zaman görme duyusunun tesiriyle şekillenmektedir. Bireylerin tüketim maddesi ile ilgili kararları ilk olarak bu aşamada meydana gelmektedir. Günümüzde sosyal medyanın etkisiyle de tüketicilerin başta görsel algıları olmak üzere çoklu duyuşsal algıları etki altına alınabilmektedir. Bireyler yedikleri sunumları sosyal medya üzerinden paylaşmakta ve bu tür paylaşımlardan etkilenebilmektedirler. Bu şekilde bireylerin tükettikleri ürünlerin duyuşsal çıktıları manipüle edilebilmektedir. Bu durumun hem tüketiciler hem işletmeciler için önemli olduğu söylenebilir. Duyuşsal manipölasyon, özellikle görsel algının etkisiyle şekillenerek tüketim maddelerinin olduğundan daha lezzetli algılanmasını sağlayabilmektedir. Tüketicilerin genel olarak sade sunumlardan ziyade özenilmiş tabak ve sunumları daha lezzetli algıladıkları söylenebilir. Sunum ve tabaklardaki bu özenilmişlik yöresel unsurları barındırdığında tüketiciler tarafından otantik olarak da görülebilmektedir. Bu doğrultuda tüketicilerin daha otantik ve özenilmiş sunumları tercih ettikleri söylenebilir.

Alan yazında sunumun lezzet ve tat algısı üzerine etkisi tabak ve yemek üzerinden ele alınarak incelenmiştir. Yemeğin prezantasyonunun ele alındığı çalışmalarda renk, şekil, yemeğin tabaktaki yeri, doku, porsiyon, denge-düzen ve sadelik-basitlik olarak ön plana çıkmaktadır. Tabak ile ilgili unsurlar ele alındığında ise çalışmaların renk, şekil, boyut ve malzeme üzerine yoğunlaştığı görülmektedir (Haykır, 2021: 1359). Yemeğin prezantasyonu ve tabağın özellikleri, başta görme duyusu olmak üzere diğer duyularla komplike bir biçimde tüketicilerin lezzet ve tat algısını etkileyebilmektedir. Komplike bir çıktı olan lezzet algısı mevcut çalışmanın temelini oluşturmakla birlikte otantiklik algısıyla birleşik şekilde çalışmada ele alınmıştır. Mevcut alan yazındaki çalışmalar ele alınarak lezzet algısına etki eden çeşitli unsurlar incelenmiş, motiflerin lezzet algısını ele alan çalışmalara rastlanmadığı gibi lezzet algısını sunumun otantiklik boyutuyla ele alan bir çalışmaya da rastlanmamıştır.

Bu çalışma ile tüketicilerin yerel motifli tabaklarda gerçekleştirilen sunumları motifsiz tabaklara göre lezzetli algılayıp algılamadıkları bunun yanı sıra sunumda kullanılan yerel motiflerin otantiklik algılarına etkisi üzerine tüketicilerin görüşlerine yer verilmiştir.

Çalışma ile elde edilen verilerin gastronomi ve yiyecek içecek pazarlaması alanlarına yönelik önemli katkıları olacağı düşünülmektedir. Ayrıca araştırmanın sonuçlarının sunumda kullanılan materyallerin gelişimine ve pazarlanmasına da katkısı olacağı beklenmektedir.

Yerel motifli tabaklar ile gerçekleştirilen sunumların tüketici lezzet ve otantiklik algısı üzerindeki etkisini belirlemeye yönelik olarak gerçekleştirilen bu çalışma 5 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm giriş kısmını, ikinci bölüm ilgili alan yazın ve kavramsal çerçeveyi, üçüncü kısım araştırmanın yöntemini, dördüncü kısım araştırmanın bulgularını ve beşinci kısım sonuç ve önerileri içermektedir.

### **1.1. Araştırmanın Konusu**

Tüketicilerin lezzet ve tat algıları üzerinde etkili olan birçok unsur olduğu bilinmektedir. Sunum tabakları ve servis edilen yemeğin özellikleride bu unsurların başlıcaları olarak görülmektedir. Tüketicilerin lezzet ve tat algılarına etki eden unsurlar arasında yemeğin renk, şekil, tabaktaki yeri, doku, porsiyon, denge-düzen ve sadelik-basitlik gibi özelliklerinin yanı sıra tabağında renk, şekil, boyut ve malzeme gibi özellikleri olduğu bilinmekte ve bu unsurlar üzerinden çalışmalar gerçekleştirilmektedir. Bu unsurlar ele alınırken tabakların üzerinde bulunan motiflerin etkisi araştırılmadığı görülmüştür. Bu doğrultuda motiflerin tüketicilerin lezzet algısına etkisi araştırmanın konusu olarak belirlenmiştir. Bununla birlikte sunum tabağının tasarımında yerel motifler tercih edilerek sunumun otantikliğı üzerine motiflerin etkiside incelenmiştir.

### **1.2. Araştırmanın Önemi**

İnsanoğlunun en temel fizyolojik gereksinimi olan beslenme, onun için dünyada var olma mücadelesi dâhilinde şüphesiz her zaman en birinci ve belirleyici unsur olmuştur. Av faaliyetleri için yapılan aletler, ateşin ıslah edilmesi, hayvanların ehlileştirilmesi, ziraat

etkinlikleri, yerleşik hayata geçilmesi ve tarım devrimi benzeri yeryüzünü etkileyen gelişmelerin büyük çoğunluğu beslenme gereksinimiyle direkt alakalıdır. Bütün bu süreçlere dâhil olarak yeryüzündeki sosyokültürel, teknolojik, entelektüel ve sanatsal gelişmeler beslenmeyi fizyolojik gereksinimin ötesine taşıyarak estetik bir anlam kazanmasına sebep olmuştur (Aksoy ve Üner, 2016:2). Beslenmenin fizyolojik bir gereksinim olmasının ötesinde farklı bir anlam kazanmasıyla, gastronomi kavramı da ortaya çıkmıştır Gastronomi “*iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı*” şeklinde kısaca tanımlanabilmektedir (Öney, 2016: 193). Gastronominin içeriği geniş olmakla birlikte yoğunlaştığı konu insan ve estetik olarak ifade edilmektedir. Gastronomi sadece bir yemek tüketim faaliyeti olmayıp tüketimin gerçekleştirildiği andan ve tüketilenin ne olduğundan daha fazla anlamı içerisinde barındırmaktadır. Aynı zamanda gastronomi sanat yönünden ele alındığında uygulama alanı açısından gıda ürünlerini şekillendirme ve tabakların sunumu bakımından ilerleme kaydettiği ifade edilebilir (Uçuk, 2017: 10). Modernist sunum tarzlarını ve mutfak akımlarını meydana getiren en önemli faktörün estetik kaygı olduğu ifade edilebilir (Uçuk ve Özkanlı, 2017: 51). Yemeğe ilişkin estetik ve görsel unsurların dikkat çeker boyuta ulaşması ve sanatlı şekilde ürün meydana getirme gayretindeki yükseliş, sanat ve yemek arasındaki ilişkiyi üzerinde daha fazla durulan bir nokta haline gelmiştir (Ekincek, 2020: 16). Gastronomi çerçevesinde yemeğin sunumu lezzet yönünden nasılsa görüntü yönünden de hoşça gider biçimde olarak farklı duyular vasıtasıyla sanatsal bir anlam kazanma yolunda ilerler. Yemeğin sunumu sanatsal şekilde ele alındığında sunum tabağı tuvali temsil etmekte, yemekse lezzet ve sunum şekliyle birbirini tamamlayan bir bütünün parçaları olarak ifade edilmektedir (Deroy, vd., 2014:2). Bununla birlikte tabak içerisindeki renk ve denge gibi görsel nitelikteki unsurlar, tüketicilerin yedikleri yemeğe yönelik tepkilerini etkileyebilmektedir (Michel, vd., 2014).

Bu doğrultuda motiflerin tüketicilerin lezzet algısı üzerinde etkisinin belirlenmesi gastronomi alanına sağlayacağı etki açısından önemlidir. Bununla birlikte gastronomi turizmi gibi faaliyetlerin yerelde otantik olarak tanımlanabilecek lokasyonlarda ön plana çıktığında göz önünde bulundurularak motiflerin lezzet algısına etkisinin otantiklik ile birlikte ele alınmasının önemli görülmüştür.

### **1.3. Araştırmanın Amacı**

Tüketicilerin lezzet ve tat algıları üzerinde çeşitli unsurların etkileri olduğu bilinmektedir. Bu araştırmayla üzerinde motifler bulunan tabaklarda gerçekleştirilen

sunumların tüketicilerin lezzet algısına etkisinin araştırılması amaçlanmıştır. Yerel motifler tercih edilerek sunumun otantikliğinde tespiti araştırmanın amaçları arasındadır.

#### **1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları**

Araştırma deneysel bir tasarım üzerine oluşturulduğu için maliyet açısından sınırlılıkları vardır. Otantiklik açısından araştırma ele alındığında katılımcıların sadece tabağa odaklanmalarını sağlamak için mekân ekstra otantikleştirilmeye çalışılmamıştır. Mekânın tabağın otantikliğini destekler şekilde dizayn edilerek çalışmanın gerçekleştirilmesi durumunda özellikle motifsiz tabak açısından otantikliğe yönelik etkinin ne olacağının bilinmemesi sınırlılık olarak görülebilir.

## İKİNCİ BÖLÜM

### KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE İLGİLİ ALAN YAZIN

Bu bölümde başta lezzet ve tat kavramı olmak üzere lezzet ve tat algısı kavramıyla ilişki olan kavramlar ve otantiklik kavramına yer verilerek açıklanmıştır. Alanda gerçekleştirilmiş ilgili çalışmalarda yer verilmiştir.

#### 2.1. Lezzet Kavramı

Tat duyusu ve bütün diğer duyuşal girdilerin bir araya gelmesiyle lezzet meydana gelmektedir (Shimemura, Fujita ve Kashimori 2016: 1). Lezzet Arapça kökenli bir sözcük olup TDK tarafından “*Ağız yoluyla alınan tat*” şeklinde tanımlanmaktadır. Lezzet kavramı genel olarak dokunma duyusunca kayda geçen, her türlü doku, acı ve sıcaklıktan oluşan (Klosse, 2014: 3) yenilebilir gıda ürünlerinin sahip olduğu insanların tadarak algıladığı özellik olarak ifade edilmektedir (Klosse 2013: 6). Başka bir tanımda lezzetin tat, aroma, doku, ses, görünüş ve ısı gibi duyularca saptanan unsurların bir araya gelmesiyle oluştuğu belirtilmektedir (Nosrat, 2017: 26). Kittler ve Sucher (2004: 202) lezzeti damakta kendine has bir tat bırakan gıda ürününün kalitesi olarak tanımlamaktadır. Bununla birlikte lezzetin yıkama, doğrama gibi hazırlama, kavurma, ızgara ve kızartma gibi pişirme ve de kurutma, fermente etme gibi muhafaza etme aşmalarından etkilendiğini ifade etmektedirler. Karadeniz (2000: 317) bütün duyuların etkisinin bulunmasına rağmen lezzet kavramının tat ve kokunun birleşimi olarak ele alındığını ifade etmektedir. Bunların yanı sıra nörogastronomi ise lezzet tanımını yemeklerde var olmayan çoklu duyuşal, motor ve merkezi davranış sistemlerince beyin tarafından meydana getirilen bir kavram olarak ifade etmektedir (Shepherd, 2015: 1). Yiyeceklerin lezzetleri farklı koku ve tat başta olmak üzere farklı duyuşal özelliklerden oluşsa da bu özelliklerin bağımsız olarak algılanmadığı söylenebilir. Bununla birlikte lezzet özellikleri arası etkileşim bu özelliklerle beraber tekrarlanan ortak bir deneyimin yansıması şeklinde ifade edilebilir (Prescott, 2015: 47).

#### 2.2. Lezzet Algısı ve Lezzet Algısını Oluşturan Unsurlar

Lezzet algısının tüketicilerin gıda ürünlerini tercihlerinde belirleyici bir rolü bulunmaktadır (Tournier, Sulmont-Rossé ve Guichard, 2007: 246). Lezzet algısı kavramını

tam anlamıyla anlayabilmek için lezzet ve tat kavramları arasındaki farkın açıklanması gerekmektedir. Lezzet ve tat kavramları birbiri ile karıştırılmakta ve birbirlerinin yerine kullanılabilir. Besinlerin tüketim aşamasında besinin tadı önemli bir faktör olarak kabul edilmektedir. Gıda maddelerinin tatları acı, tatlı, ekşi, tuzlu ve umami olmak üzere sınıflandırılmaktadır (Chandrashekar vd., 2006: 288; Tournier, Sulmont-Rossé ve Guichard, 2007: 247; Şeren Karakuş, 2013: 27). Bu sınıflandırmanın yanı sıra farklı çalışmalarda yağ asidi tadı (Gilbertson, 1998; Laugerette vd., 2005), metalik tat ve bunlara ilave olarak 25 farklı tat olabileceği ifade edilmektedir (Spence, 2013: 365). Literatürde dört temel tat veya umami tadı içeren beş temel tat şeklinde ele alınmış ve diğer tatların ise temel tatlar etrafında şekillendiği temel tatların varyasyonları olduğu düşüncesi bulunmaktadır (Schiffman, 2000: 147). Tat kavramı TDK sözlüğüne göre “*Canlıların besinlerdeki uçucu olmayan bileşikleri damak, boğaz ve dil yüzeyindeki mukoza noktaları aracılığıyla algıladığı duyum*” olarak ifade edilmektedir. Diğer bir tanım da tatlı, ekşi, tuzlu, acı ve umami deneyimlerini gerçekleştiren dil ve yumuşak damak dokusunun üzerinde yer alan tomurcuklar vasıtasıyla sağlanan duyum şeklinde ifade edilmektedir (Lawless, 1989: 57 aktaran Spence vd., 2015: 18; Chandrashekar vd., 2006: 288). Lezzetin ise tatma, koklama, dokunma ve işitme duyularının dâhil olduğu, ağırlıklı olarak tat ve koku birleşimi sonucu meydana geldiği ifade edilmektedir (Karadeniz, 2000:317; Prescott, 2015: 50). Brillant Savarin’de (2016) lezzet için, çözünebilir her şeyin birbirine benzemeyen kendine has tatlara sahip olduğunu bu yüzden lezzetlerin sayısının sonsuz olduğunu ifade etmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda tat kavramının sınırlandırılabilirliği fakat lezzet kavramının sınırının olmadığı ifade edilebilir. Lezzet algısı üzerinde koku ve tatma duyusunun rolü büyüktür. Aroma ve tat kimyasal birleşimin lezzetin salınımı üzerinde etkisi bulunmakta ve bu etkinin doğrudan doğruya lezzet algısı üzerinde de etkisi olduğu bilinmektedir (Karadeniz, 2000: 317; Delwiche, 2003: 352; Tournier vd., 2007: 246). Fakat algı kavramı bireyin duyular (beş duyu organı) vasıtasıyla çevreyi yorumlayıp anlamlandırması neticesinde oluşmaktadır (Göler, 2009: 58). Öyleyse lezzet algısının iki duyu yani koku ve tat duyuları etrafında şekillendiği ifadesi eksik bir ifadedir. Bireyin bütün duyuları lezzet algısı üzerinde etkilidir. Bu süreç tüm duyuların komplike bir şekilde çalışmasıyla ortaya çıkmaktadır (Klose, 2003: 13; Elder ve Krishna: 2010: 126). Zampini ve Spence (2004) gıdanın sesinin lezzet algısına etkisi üzerinde durdukları çalışmalarında lezzet algısının tüm duyuların etkileşimiyle oluşacağını belirtmişlerdir. Lezzet algısı tat alma, koku alma, duyma, görme ve dokunma duyuları etrafında şekillenmektedir. Bu duyular lezzet algısının temel unsurlarıdır (Yayla, 2019; 11).



Lezzetin sadece dildeki tat alıcıları tarafından algılandığını belirten görüşler olsa da bu eksik bir görüş olarak ifade edilebilir. Yiyeceğin kokusu yani koku ile ilgili ipuçları, nasıl görüldüğü yani görsel ipuçları ve ağız veya eller tarafından nasıl hissedildiği yani somatosensoriyel ipuçlarının da lezzet algısı üzerinde etkisi bulunmaktadır. Bununla birlikte lezzet algısının etkilendiği faktörler yalnızca gıda kaynaklı duyuşal faktörler değildir, lezzet algısı çevresel/bağlamsal faktörlerinde etkisi ile meydana gelmektedir (Stewart ve Goss, 2013: 1).

### 2.2.1. Tatma

Ağız olarak isimlendirilen organ aktif algısal bir sistemi içerisinde barındırmaktadır. Anatomik anlamda karmaşık kas sistemlerine sahip olan dudak, çene, diş, dil, damak ve boğaz gibi birbirleriyle uyum içerisinde olan kısımlardan meydana gelmektedir. Ağız boşluğu ve nazal boşlukta birer tane kemoresptif bölge bulunmaktadır. Neredeyse her yerde de mekanoreseptörler bulunmaktadır. Bu bilgiler dâhilinde ağız, maddelerin çözünabilir, uçucu ve de maddeyi yutmadan kıvam gibi maddeye has özelliklerini tespit etmeye yarayan birçok parçadan meydana gelmiş bir aygıt olarak tanımlanabilmektedir (Gibson, 1966: 142). Brillant Savarin'de Lezzetin Fizyolojisi adlı kitabında tat alma duyusunun mekaniğinden söz ederken tat almayı sağlayan organın oluşumunun girift bir yapıya sahip olduğunu belirtmektedir. Bu girift yapı içerisinde dilin rolünün önemli olduğunu, gıda maddelerinin ağız içerisinde çevrilmesi, karıştırılması, sıkıştırılması ve yutulmasında etkili bir kas oluşumu olduğunu belirtmektedir. Bunun yanı sıra üzerinde bulundurduğu kabarcıklar vasıtasıyla dilin gıda maddelerinin lezzetli ve çözünür yapıdaki taneciklerini sindirmeye yardımcı olduğunu ifade etmektedir. Dile bütünleşmiş yanaklar, damak ve özellikle genzinde hisleri tanımlamada önemli bir yere sahip olduğunu bildirmektedir (Savarin, 2016: 39). Tatma eylemi söz konusu olduğunda ağıza gıda maddesi alındığında maddelerde bulunan tat bileşikleri tat tomurcuklarını uyarmaktadır. Tat algısı bu şekilde oluşmaktadır (Yaparel ve Elmacı, 2016: 218). Tat tomurcukları, her birine tat gözeneği adı verilen ve tepe noktalarında bulunan açıklıktan geçen mikrovilli diye adlandırılan parmağa benzeyen çıkıntılara sahip 50-100 kadar tat hücresinden meydana gelen soğan şeklindeki yapılardır. Tada sahip gıda maddelerinden gelen kimyasalların tükürükte çözülmesi sonucu tat gözenekleri yoluyla tat hücrelerine temas etmektedir. Temas ettiği noktada tat reseptörü olarak adlandırılan hücrelerin yüzeylerindeki proteinler ya da iyon kanalları olarak bilinen gözenek benzeri

yapılar ile etkileşim içerisine girmektedir. Bu etkileşimler tat hücrelerinden beyne kimyasal sinyaller göndermeleri için elektriksel değişiklikler meydana getirmektedir. Tat hücrelerinde beyne sinyal gönderen elektriksel değişiklikler yüklü atom ya da iyonların değişen yoğunluklarına dayanmaktadır. Tat hücreleri de nöronlar gibi negatif net bir yüke ve bunun yanı sıra harici bir net pozitif yüke sahiptirler. Tatlar bu durum üzerinde değişikliğe sebep olmaktadır. Bu tür depolarizasyon, tat hücrelerine bağlı nöronların elektriksel mesajlarını iletmek için nörotransmitterler adı verilen küçük kimyasal sinyal paketleri salmasına neden olmaktadır. Tadın algılanması süreci bu şekilde gerçekleşmektedir (Smith ve Margolskee, 2001: 34). Tat tomurcuklarının hepsi bütün tatları algılama özelliğine sahiptir (Hadley vd., 2004: 1123). Hâkim olan temel tatları içeren dil haritası düşüncesine karşı olarak dilin tüm alanlarında tatların hepsinin algılanabildiği ispatlamıştır. (Lindemann, 2001: 219; Smith ve Margolskee, 2001: 39; Chandrashekar vd., 2006: 288). İnsanlarda ağız boşluğu içerisinde tat alıcılarının yer aldığı çeşitli alanlar bulunmaktadır. Bu alanlar, dilin tüm kenarları, dilin ön dorsal yüzeyi, yumuşak damak, boğazın faringeal ve gırtlak bölgeleridir (Breslin ve Huang, 2006: 154).

Tatma işi bu komplike sistem içerisinde yutmanın kontrollü bir şekilde gerçekleştirilmesi olarak ifade edilebilir. Bu tadım işi hayvanların beslenme sistemlerinin de bir parçasını oluşturmaktadır. Fakat yemek yeme eylemi bazı ürünleri seçme ve reddetmede özel bir yere sahiptir. Tat alma duyusu gibi kimyasal bir duyu olan koku alma duyusu ile ortak faaliyet sonucu bu seçme ve reddetme gerçekleştirilir. Koku alma duyusuyla gerçekleştirilen ortak hareket diğer sistemlerin faaliyetlerinin birleşimi sonucudur. Gıda maddelerinin tatlarının algılanması süreci tat verme özelliğine sahip gıda maddesinin ağıza alınması, ağıza alınan bu maddelerin çözülmesi ve tat tomurcukları vasıtasıyla beyne giden iletiler sonucu gerçekleşmektedir. İletiler sonucu algılanan bu tatlar besin tercihi, satın alınıp tüketilmesi ve tekrar tüketim isteği durumlarında etkilidir. Dolayısıyla tüketimi gerçekleştirilecek gıda maddelerinin duyu organlarıncı hoş algılanması önemlidir (Gibson, 1966: 138; Şeren Karakuş, 2009: 9; Klose, 2013: 12). Teorik ve uygulama açısından da ele alındığında tek başına bir duyu organının değerlendirme aşamasında yeterli olamayacağı geriye kalan duyu organlarının da tat algısını etkilediği bilinmektedir (Ustaahmetoğlu, 2015: 127). Tüketim aşamasındaki önemli etkenlerin başlıcalarından biri gıda maddelerinin barındırdıkları tatlardır. Farklı tatlara sahip birçok madde bulunmaktadır.

Bu tatların tanımlanması aşamasında tadın, tanıma eşiği kavramı ortaya çıkmaktadır. Bireylerin tatları tanıma eşikleri belirlenmiş olmakla birlikte bireylerin bu tanıma eşiklerine beğeni ve haz almaya (hedonik) yönelik verdikleri dönütler değişiklik göstermektedir. Bu değişikliklerin ortaya çıkmasında:

- Yaş,
- Cinsiyet,
- Hastalık,
- Görülme durumu,
- Genetik özellikler,
- Psikolojik durum,
- Sosyokültürel farklılıklar,
- Alışkanlıklar,
- Fiziksel ortam,
- Konsantrasyon (Yoğunluk),
- Hormonlar ve hamilelik,
- Besin alımı (Vitamin alımı ile ilgi),
- Şişmanlık,
- Sıcaklık,
- Tat molekülleri ile temas süresi,
- Duyusal faktörler,
- Sosyoekonomik faktörler,
- Sigara kullanımı,
- Ağız içi hijyen yetersizliği,
- Ortamda bulunan bulaşık madde (Tatların birbirilerine etkisi),
- Bazı ilaçların kullanımı gibi faktörlerin etkisi bulunmaktadır (Şeren Karakuş, 2009; Şeren Karakuş, 2013: 27; MEGEP, 2012: 44).

Tat algısı beş temel tat üzerinden ele alınmaktadır. Bu temel tatlar tatlı, ekşi, tuzlu, acı ve umami olarak sınıflandırılmaktadır (Tournier vd., 2007: 247; Auvray ve Spence, 2008: 1022). Bu temel tatların yanı sıra bazı yan tatlarda bulunmaktadır. Bu tatlar alkali, metalik, buruk, acımtırak, yağ, kalsiyum, karbonik asit, alkali olarak bazı çalışmalarda ifade edilmektedir (Klose, 2013: 8; Spence vd., 2015: 8 Batu, 2017: 25). Ancak bu tatların var

olup olmadığı konusunda tartışmalar sürmekle birlikte bu sınıflandırılmaların reddedildiği veya temel tatların birleşimi olduğu ve ara tatlar olarak sınıflandırıldığı da ifade edilmektedir (MEGEP, 2013: 43; Klose, 2013: 14; Spence vd., 2015: 8).

### **Tuzlu Tat**

Asit ve bazların tepkimeye girmeleri sonucu meydana gelen nötr karaktere sahip bileşikler tuz olarak adlandırılmaktadır. Tuzlu tat genel itibariyle sodyum ile ilgilidir. Tuzlu tat algısında NaCl birincil olarak ele alınmaktadır. Tuzların tadı pozitif ve negatif yüklü iyonik tatlandırıcılar (katyon ve anyonlar) sayesinde oluşmaktadır. Amiloride karşı duyarlı epitelyal sodyum kanalı (ENaC) tuz tespiti için geçerli mekanizmadır. Doğada bulunan tuzlar tat açısından birbirlerinden farklı özellik göstermekle birlikte aynı oranda tuzluluğa da sahip değildirler. Ayrıca bilindik tuz tadından farklılık gösterebilirler. Molekül büyüklükleri açısından ele alındığında küçük yapıdaki moleküle sahip tuzlar (bilindik tuz tadı üzerinden) daha tuzlu algılanırken artan molekül ağırlığı tuzlu tadın acı olarak algılanmasını sağlamaktadır. Örnek olarak;

- NaCl, KCl, NH<sub>4</sub>Cl, LiCl, PbCl, NaBr, LiBr, NaI, LiI ve Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> tuzlu algılanır
- KBr ve NH<sub>4</sub>Br tuzlu tada ilaveten acı algılanırlar
- PbI, PbBr, KI ve Mg<sup>+2</sup> acı özellikteki tuzlardır
- Be tuzları da tat tuzlardır (Kretz vd., 1999: 51; MEGEP, 2012: 45).

### **Tatlı Tat**

Tatlı tat genel itibariyle sakaroz çözeltileriyle meydana gelen bir tat olarak görülmektedir (Seren Karakuş, 2009: 7). Karbonhidrat olan mono ile disakkaritler tatlı olarak değerlendirilen bileşimlerdir. Birçok karbonhidrat tatlı algılanmakta fakat bununla birlikte tatlı olarak algılanmayan karbonhidratlarda bulunmaktadır. Bazı kimyasal türleri de tatlı olarak algılanmakta fakat şeker ile ortak özellikleri bulunmamaktadır. Tatlı hissi uyandıran maddeler arasında insanlar tarafından tatlı algılanan kloform ve yapay tatlandırıcılar olan aspartam ile sakarin bulunmaktadır (Smith ve Margolskee, 2001: 34; MEGEP, 2012). Sakkaroz ya da yapay tatlandırıcılar ile meydana gelen tatlı tat algısı, tat almayla görevli

hücrelerin apikal kısımlarındaki G-proteinine bağlı tat reseptörleri ile tatlandırıcı özelliğe sahip maddenin etkileşimiyle meydana gelmektedir (Tournier vd., 2007: 247). İlâveten tatlı olanın hoşça gider olduğu ve her zaman olmasa da genel itibariyle besin değerinin yüksek olduğunu söylemek mümkündür (Gibson, 1966: 140). Besinlerde en çok bulunan ve gıdaların üretiminde kullanılmakta olan şekerler ve oransal olarak tatlılıkları şu şekildedir:

Tablo 1

Şeker çeşitleri ve tatlılık oranları

Şeker Çeşidi	Tatlılık Oranı	Şeker Çeşidi	Tatlılık Oranı
Sakkaroz	100	$\alpha$ MannoZ	32
$\beta$ Früktoz	180	B Laktoz	32
$\beta$ Glikoz	82	$\beta$ Laktoz	16
$\alpha$ Glikoz	74	Rafinoz	1

Kaynak: (MEGEP, 2012: 45).

### Ekşi Tat

Ekşi ve tuzlu tada sahip maddeler iyon kanalları vasıtasıyla hareketlerini sağlamaktadır. Ekşi tatta algılanan bileşikler asidik özellikler barındırmaktadır. Gıda maddelerinde tat algılanması aşamasında organik asitler önemli bir yer tutmaktadır. Bu organik asitlerin ekşi olarak algılanmasının sebebi moleküllerinde bulunan iyonlaşmayan radikal (kök) kısımlarıdır. Organik asitlerin bu radikal (kök) kısmı dilde bulunan birtakım tat alıcılarına bağlamaktadır. Ekşi (Asidik) tat asidik özelliğe sahip bir takım bileşiklerin suyla seyreltilerek oluşturulan çözeltilerinden meydana gelen tattır. Bunlara örnek olarak tartarik ve sitrik asit verilebilir. Asitler çözeltide hidrojen iyonları (H<sup>+</sup>) üretmelerinden dolayı ekşi tada sahiptirler. Pozitif yüklü bu hidrojen iyonları tat hücresine üç şekilde etki edebilmektedir. Birincisi hücreye doğrudan girerek, ikincisi mikrovillus üzerindeki potasyum iyonu (K<sup>+</sup>) kanallarını bloke etmek vasıtasıyla üçüncüsü ise mikrovillilere bağlanarak diğer pozitif yüklü iyonların hücreye girmesini sağlayan kanalları açma yoluyla etki edebilmektedir. Bu şekilde oluşan pozitif yük birikimi hücre içini dışına oranla daha pozitif hale getirir (depolarize) ve kimyasal taşıyıcılar olan nörotransmitterlerin salınımını sağlar. (Smith ve Margolskee, 2001: 36; Şeren Karakuş, 2009: 7; MEGEP, 2012: 45). Yararlı besinleri tercih edip zararlı olanlardan kaçınmakta önemli bir durumdur. Bazı bitki türleri yiyecek bulmaya çalışan hayvanlardan korunmak için toksik bileşikler üretmektedir. Bu

durum söz konusu olduğunda üretilen toksik maddeler ekşi veya acı tatlardan oluşmaktadır. İnsanlar bu tatların yoğun formlarından evrensel olarak kaçınmaktadır. İnsanların bozulmuş gıdaların yoğun ekşi tadından kaçınmaları bu duruma örnek verilebilir. İnsanlar ve hatta hayvanlarında genel itibariyle gıda maddelerinin asidik ve acı tatlarına oransal olarak tepkileri söz konusu olup bu tatların düşük miktardaki formları haricindekileri reddettikleri kabul edilmektedir (Smith ve Margolskee, 2001:38).

### **Acı Tat**

Acı tat kinin, kafein, nikotin gibi alkaloidlerden suyla oluşturulan çözeltilerinden ve uzun zincirli organik moleküllerden meydana gelmektedir (Seren Karakuş, 2009: 7; MEGEP, 2012: 46). Tatlı ve acı tatları almakla görevli kimyasallar, hücrelerin iç kısımlarına sinyaller gönderen yüzey reseptörleriyle iletişime geçer, sonuç olarak iyon kanallarının açılıp kapanması ile sonuçlanır. Kinin gibi acı tattaki uyarıcılar G-proteinine bağlı alıcılar veya ikinci haberciler ile algılanabilmektedir. Bu durumda ikinci haberciler endoplazmik retikulumdan kalsiyum iyonlarının salınımına sebep olmaktadır. Hücrede meydana gelen kalsiyum birikimi, depolarizasyon ve nörotransmitter salınımına yol açmaktadır (Smith ve Margolskee, 2001: 34-37).

Acı tattaki maddeler kalite açısından yapılan değerlendirmelerde hoş algılanmamaktadır. Bunun yanı sıra besin değeri bakımından da genel itibariyle yetersiz olarak görülmektedirler (Gibson, 1966:140). Buna ilave olarak bireylere tatlı ve acı bileşenler sırasıyla sunulduğu zaman yüz ifadeleri zevk alma ve tikslenme ile ilişkili tepkileri göstermektedir. Tat alma ve tikslenme arasında önemli bir ilişki bulunmaktadır. Yoğun olarak acı tatlardan bireyler bir bütün olarak kaçınmaktadır. Yararlı gıda maddelerini almanın yanı sıra zararlı olan gıda maddelerinden kaçınmakta bireyler için önemlidir. Bu durum söz konusu olduğunda birçok bitki kendini korumak amacıyla zehirli bileşikler üretmektedir. Bireyler açısından bakıldığında da bu bitkilerin korunmak amaçlı ürettikleri zehirler gıda tercihi için insan için önemli bir yer tutmaktadır (Smith ve Margolskee, 2001:38).

## Umami Tat

Japon araştırmacı Ikeda (2002: 847) dört temel tadın yanı sıra beşinci bir tadın olduğunu ilk olarak 1912'deki araştırmasında ifade etmektedir (Yamaguchi ve Ninomiya, 1998: 123). Japon araştırmacı bu tadı umami olarak adlandırmaktadır. Umami tadının ortaya çıkmasını sağlayan uyarıcı monosodyum glutamat olarak kabul görmektedir (Seren Karakuş, 2009:7). Memelilerde umami olarak tanımlanan bu tat yani glutamat sıklıkla yiyeceklerin lezzetlerini arttırmak amacıyla kullanılan monosodyum glutamat ile ortaya çıkmaktadır (Hadley vd., 2004: 1123). İnsanlarda tat reseptörlerinden yalnızca birkaç tanesi tatlar ile ilişkilendirilmiştir. Umami tadı G-proteinine bağlı reseptörleri bağladığı ve ikinci habercileri etkin hale getirdiği bilinen glutamat gibi amino asitler tarafından meydana getirilmektedir (Tournier vd., 2007: 247).

Çeşitli gıda ürünlerinin bu tadı farklı oranlarda olmakla birlikte içerdiği bilinmektedir. Oransal olarak farklılık göstermekle birlikte domates, mısır, yeşil bezelye, mantar, deniztarağı, tavuk eti ve sığır eti gibi gıda ürünlerinde değişik miktarlarda glutamik asit bulunmaktadır. Bazı fermente faslyeler, peynirler, çeşitli soya sosları ve çeşitli yosunlar glutamik asit açısından zengindir (Yamaguchi ve Ninomiya, 2000: 922).

### 2.2.2. İşitme

İşitme kavramı TDK'nin tanımında *“Kulakla algılamak, duymak.”* ve *“Haber almak.”* şeklinde tanımlanmaktadır (TDK). Başka bir tanımda ise *“Havadaki moleküllerin salınımlarını daha detaylı algılaması için özel gelişmiş bir duyu sistemidir.”* şeklinde ifade edilmektedir. Moleküle has değişkenlerin ve çevresel faktörlerinde etkisinde enerjinin moleküller vasıtasıyla komşu olan moleküle aktarımı ve sönümlenmesine dek aktarım işleminin devamıyla meydana gelen dalgaya ses adı verilmektedir. Bu ses dalgası işitme organı olan kulağa, daha sonra da sinirler yoluyla beyinin işitmeyle ilgili kısmına gitmektedir. Beyinin ilgili alanları bu sesleri iptal veya göz ardı edebileceği gibi kullanıp, depolaya da bilmektedir. Kısaca ortamdaki titreşimler beyinde birer anlamlı girdi halini alır. Gerçekleşen bu süreç işitme olarak adlandırılmaktadır (Kemaloğlu, 2017: 2).

İşitme duyusunun gıdalar ile ilgili deneyimler üzerindeki etkisi ele alındığında bu etkinin sınırlı olduğu düşüncesi hâkimken, mevcut çalışmalar bu durumun her zaman için aynı olmadığını göstermektedir (Spence ve Shankar, 2010: 406). İşitmenin lezzet algısına etkisine yönelik çalışmaların kısıtlı olduğu alan yazında belirtilse de yiyeceklerin gevreklikleri, çiğneme sonucu oluşan sesler, gıdanın ambalaj sesi ve ortamdaki sesler üzerine yapılmış çalışmalar bulunmaktadır (Drake, 1960; Drake, 1963; Drake ve Halldin; 1974; Vickers ve Bournei 1976; Vickers ve Bournei 1976; Vickers ve Wasserman, 1980; Vickers, 1983; Zampini ve Spence, 2004; Zampini ve Spence, 2005; Spence ve Shankar, 2009; Spence, 2012).

Sesin lezzet algısına yönelik etkisi üzerine gerçekleştirilen ilk çalışmanın muhtemelen Srinivasan (1955) çalışması olduğu ifade edilmektedir (Spence ve Shankar 2010: 408). Bu çalışmanın gıda maddelerinin tatlarının neye benzediğinin tespiti ile alakalı olduğu ve de çalışmada sesle lezzet algısı arasında bir bağlantının olduğu fakat bu bağlantının çok açık olmadığı aktarılmaktadır. (Zampini ve Spence, 2010: 62; Spence ve Shankar, 2010: 408). Srinivasan (1955) çalışmasını deneye katılan bireylerin kulaklarını kendi elleriyle kapattırıp işitmelerine engel olmaları ile gerçekleştirmiştir. İşitmeleri engellenen deneklerden birçoğu tatlı tat haricindeki tatları sakaroz olarak değerlendirmiş ve birçoğu da algılanan yoğunluğun sodyum klorürden kaynaklı olduğunu belirtmişlerdir (aktaran Pangborn, vd., 1978: 81). Yiyecek içecek davranışı, algı ve deneyim yönleri, yiyecek içecek seçimi ve alışveriş davranışı, yiyecek içeceklerin tüketimi, ürünün tüketim miktarı/toplam tüketim miktarı ve yiyecek içeceklerin lezzet özellikleri ile hedonik derecelendirmeleri olmak üzere sınıflandırılmaktadır. Bu sınıflandırmalar işitsel ipuçları yönünden değerlendirildiğinde yiyecek içecek lezzet özellikleri ile hedonik derecelendirme dışındaki sınıflandırmalar satın alma, hareket artışı, zaman geçirme süresi, tüketim artışı üzerine etkiler ele alınmaktadır. Yiyecek içecek lezzet özellikleri ile hedonik derecelendirme sınıflandırması yiyecek tüketimi sırasındaki seslerin arttırılmasının lezzet yönünden derecelendirmeye etkisi, tüketilen yiyeceğin sesinin etkisi ve anlam ilişkisi kurulabilecek çevresel seslerin lezzet algısına etkisiyle ilgilidir (Spence ve Shankar, 2010; Zampini ve Spence, 2010).



Sesin lezzet algısına etkisi üzerine gerçekleştirilen çalışmaların temelini gevreklik algısı üzerine gerçekleştirilen çalışmaların oluşturduğunu söylemek mümkündür. Bu çalışmalardan ilklerden biri olan Drake (1963) çalışmasında birbirinden farklı tazelik düzeylerine sahip farklı gıda maddelerini kullanarak yiyeceğin gevreklik gibi özelliklerini işitsel yönden incelemiştir. Kurabiye, sakız, kraker, elma ve patates cipsi gibi gıda maddeleri deney aşamasında kullanılmıştır. Çalışmada gıda maddelerinin çiğnenmesi ya da düz yüzeylerin arasında ezilmesi sonucu meydana gelen sesleri, kayıt altına alınmıştır. Genlik, frekans ve süre yönünden veriler analiz edilmiştir. Farklı gıda maddelerinin tüketimi esnasında bireylerin genlik, frekans ve süre özellikleri açısından değişiklik gösteren sesler ortaya çıkardıkları ifade edilmektedir. Drake (1965) 1963'teki çalışmasına bezer bir çalışma gerçekleştirmiştir. Bu kez deneyin ilk aşamasında yumuşak ve sert et ikinci aşamasında ise altı farklı sert yiyecek (İsveç usulü esmer gevrek ekme, peksimet, gofret, kraker, çiğ havuç ve İsveç usulü kurabiye) kullanılmıştır. Bu gıda maddelerinin çiğnenme aşamasında çıkan sesleri kaydedilmiştir. Kaydedilen sesler üzerinden seslerin genlikleri ölçülmüştür. Katılımcılardan gıda maddesinin sertliği/yumuşaklığı ve sesin yüksekliği ile ilgili veriler elde edilmiştir. 1963'teki çalışmayı destekleyen veriler elde edilmiştir. Çiğneme seslerinin genlikleri ile bu seslerin kişisel olarak algılanan yüksekliği arası pozitif korelasyon, fiziksel yöntemin gerçekte duyulan sesi ölçtüğü fikrini doğruladığını ifade etmektedir. Kuru gıda ürünlerinin ısırma veya çiğneme durumunda kendine has (karakteristik) sesler çıkardığı belirtilmektedir.

Christensen ve Vickers (1981) çalışmalarında gevreklik algısını incelemişlerdir. İki deneyden oluşan çalışmanın katılımcılarını birinci deneyde 20, ikinci deneyde 16 kişi olmak üzere üniversite öğrencileri oluşturmaktadır. Her iki deneyde 16 gıda maddesi üzerinden gerçekleştirilmiştir. İlk deneyin aksine ikinci deneyde katılımcılara kulaklık takılarak gevreklik sesi engellenmeye çalışılmıştır. Deneklerin her iki şekilde de gevrekliği ayırt etmede sıkıntı çekmediği ifade edilmektedir. İşitsel verilerin engellenmesi katılımcıların gevreklik değerlendirmelerini zorlaştırmamıştır.

Chen vd., (2005) çalışmalarını 11 eğitimsiz denek üzerinden nicel bir değerlendirme yapmak üzere gerçekleştirmişlerdir. Çalışmada altı çeşit bisküvi gevreklik testi için kullanılmıştır. İki oturum şeklinde gerçekleştirilen deneyde ilk oturumda deneklerden bisküvileri tadıp 1 ile 5 arasında gevrekliklerini değerlendirmeleri istenmiştir. İkinci oturumda 11 kişiden beşi üzerinden bir değerlendirme gerçekleştirilmiştir. Panelistlerin

gözleri bağlanarak görsel algı engellenmiştir. Panelistlerden sadece ön dişlerini kullanarak birer kere ısırılmaları istenmiştir. Bir mikrofon yardımıyla ağızlarından çıkan seste kaydedilmiştir. Deneklerden tekrar 1 ile 5 arasında gevreklik durumunu değerlendirmeleri istenmiştir. Doku analiz cihazına bağlı bir akustik zarf detektörü ile bisküvilerin gevrekliğinin ölçüldüğü çalışmada bisküvilerin akustik sıralaması ile duyuusal analiz verilerinin uyum içerisinde olduğu belirtilmektedir.

Masuda vd., (2008) çubuk kraker kullanarak gıdaların nemlilik oranı üzerine gerçekleştirdikleri çalışmalarında deneklerin arka plan gürültüsü yokken tüketimlerine kıyasla kulaklık ile yüksek seste gürültü verildiğinde gıdaların nemlilik oranlarını algılamalarında düşüklük olduğu ifade edilmektedir (aktaran Spence ve Shankar, 2010: 413).

Zampini ve Spence (2004) çalışmalarında deneklerin patates cipsi tüketirken duydukları seslerin, tüketimini gerçekleştirdikleri cipsin gevrek veya bayat algılanması üzerine etkisini incelemişlerdir. Gıdanın sesinin lezzet algısına etkisi üzerinde durdukları çalışmalarında sesin bazı kriterler doğrultusunda lezzet algısını etkilediğini ifade etmişlerdir. Pringles marka patates cipsi kullanarak gerçekleştirdikleri çalışmada, denekler aynı özelliklere sahip cipsleri ısırıp değerlendirmelerini gerçekleştirmişlerdir. Denekler cipsileri gevreklik ve tazelik açısından değerlendirmişlerdir. Deneklerin tüketim esnasındaki cips sesleri kulaklık aracılığıyla kaydedilmiştir. Bu sesler genel ses yüksekliği ve frekans bileşimi açısından değiştirilerek tüketicilere tüketim esnasında verilmiştir. Denekler üzerinde genel ses seviyesindeki artışın tüketilen cipsi daha taze olarak algılamalarını sağladığı ifade edilmektedir. Deneklerin cipsleri ısırdığında çıkan sesin azaltıldığında cipslerin daha bayat ve yumuşak algılandığı ifade edilmektedir.

Tablo 2

İşitsel ipuçlarının yiyecek ve içecek davranışının, algısının ve deneyiminin çeşitli yönlerini etkileyebileceği çeşitli yolların özeti

Yiyecek ve içecek davranışının, algısının ve deneyiminin boyutları	Bu boyutların işitsel ipuçlarından etkilenmesi ile ilgili çıktılar	Çalışmalar
Gıda maddelerinin değerlendirilmesinde gıda ve yeme seslerinin rolü	-Yiyecek gevrekliği, yiyeceklerin hoşluğu ile yüksek oranda ilişkilidir -Yiyecek gevrekliği, yiyecekleri ısırırken ve çiğnerken çıkan seslerden etkilenir -Yiyecek özelliklerinin derecelendirmeleri (örneğin cipslerin gevrekliği), tüketim sırasında veya sadece yiyecek veya içeceğin kendisi tarafından üretilen belirli sesleri büyütür ve geliştirilebilir - Çiğneme seslerinden etkilenen yiyeceklerin algılanan nemliliği etkilenir	Chen & Povey (2005) Christensen & Vickers (1981) Drake (1963, 1965, 1970) Masuda, Yamaguchi, Arai, Okajima (2008) Rohde, Normand, & Peleg (1993) Rudmin & Cappelli (1983) Seymour & Hamann (1988) Sherman & Deghaidy (1978) Spence, Shankar, & Blumenthal (in press) Vickers (1981, 1983, 1984, 1985) Vickers & Bourne (1976) Vickers & Wasserman (1979) Zampini & Spence (2004, 2005)
Lezzet algısı üzerindeki işitsel etkiler	-İşitsel ipuçlarından etkilenen temel tatların (örneğin tatlılık, tuzluluk) algısı ve hedonik değerlendirmesine yönelik - Sesler ve tatlar arasındaki sinestetik ilişkiler üzerine	Beeli, Essen, & Jancke (2005) Crisinel & Spence (2009, in press) Ferber & Cabanac (1987) Holt-Hansen (1968, 1976) Luria (1968) Pierce (1907) Srinivisan (1955)
Arka plan gürültüsünün yiyecek ve içecek tüketimi (tüketilen oran ve toplam miktar) ve yiyecek satın alma davranışı üzerindeki etkisi	- Fon müziğinin ses yüksekliğinin artması, yiyecek ve içecek tüketiminde önemli bir artışa neden olur -Artırılan arka plan müziği, hem yiyecek hem de içecek tüketiminde önemli artışa neden olur - Fon müziğinin artan yüksekliği, süpermarketlerde daha az zaman harcanmasını sağlar	Areni & Kim (1993) Drews, Vaughn, & Anfiteatro (1992) Gueguen, Le Guellec, & Jacob(2004) McCarron & Tierney (1989) McElrea & Standing (1992) Milliman (1986) North & Hargreaves (1996, 1998) North, Hargreaves, & McKendrick (1997, 1999) North, Shilcock, & Hargreaves (2003) Ragneskog, Brane, Karlsson, & Kihlgren (1996) Roballey, McGreevy, Rongo, Schwantes, Steger, Winiger, Gadner (1985) Smith & Curnow (1966) Wilson (2003) Yalch & Spangenberg (1990)

Kaynak: Zampini ve Spence, 2010: 58.

### 2.2.3. Dokunma

Türk Dil Kurumu sözlüğünde dokunma duyusu “*Deri üzerine yapılan değme, vurma, bastırma, çekme vb. etkileri alan duyu.*” olarak, dokunmak eylemi de “*Nesnelerin sıcaklık, soğukluk, sertlik, yumuşaklık vb. niteliklerini derinin altındaki sinir uçları aracılığıyla duymak, değmek, el sürmek, temas etmek.*” şeklinde tanımlanmaktadır. Bu tanıma ilave olarak nesnelerin dokusal özellikleriyle ilgili bilgilerin görme ve dokunma duyularının birlikte hareketi sonucu görsel ve dokusal olarak elde edildiği bilinmektedir (Gibson, 1966: 53; Göler, 2009: 179). Brillat Savarin lezzetin fizyoloji kitabında dokunma duyusunun vücudun her yerinde olduğunu, cisimlerin kıvrımlarını ve yüzeylerini algılamamızı sağladığını belirtmekte ve dokunma duyusunun görme duyusuyla ortak hareketi sonucu dokunma duyusunun görmenin eksiklerini tamamladığını ifade etmektedir (2016: 31-35). Dokunma duyusu görmeyle olduğu kadar tatma duyusuyla da etkileşim halindedir. Yemek yeme eylemi yenilen yemeğin hissedilmesini de içerisinde bulunduran bir eylemdir. Bu yüzden tatma duyusu haptik sistemle birleşmektedir (Gibson, 1966: 97). Bundan dolayı çalışmalarda dokunmanın ağızla ve elle (ekstremiteler) dokunma şeklinde ele alındığı görülmektedir (Boyacı,2019: 29-30). Dokunma, gerçekleştirilen çalışmalarda genel olarak haptik algı (dokusal algı) şeklinde ele alınmakta ve üzerine çalışmalar yapıldığı görülmektedir (Gibson, 1966; McDaniel ve Baker, 1977; Kampfer vd., 2017; Barnett-Cowan, 2010; Piqueras-Fiszman ve Spence 2012;). Haptik sözcüğü yunanca tutulabilen anlamına karşılık gelmektedir. Haptik algı insan veya hayvanların vücutları ya da organlarının uç noktaları ile hissettiğinde harekete geçmektedir. Bu durum ciltte meydana gelen basınç hissi veya kinestezi duyusuyla da tam olarak ifade edilememektedir. Kısaca haptik sistem bireyin çevreyi ve bedenini kavradığı, bunlar hakkında bilgi sahibi olduğu bir aygıt olarak tanımlanabilir. Hayvanların ve insanların çevreleri ile tam anlamıyla temasta buldukları algısal sistemdir (Gibson, 1966; 97). Bu algısal sistem ürün ile ilgili değerlendirmede kritik öneme sahiptir ve bunun yanı sıra tüketicinin tercihleri üzerinde etkili olabilmektedir (Kampfer vd., 2017: 2). Lezzet dokusal algı ile değişikliğe uğrayabileceği gibi lezzet algısı duyuların karşılıklı etkileşimi durumundan da etkilenebilmektedir (Yaparel ve Elmacı, 2016: 218).

## Yiyeceğin Sunulduğu Materyale Dokunma

Lezzet algısı açısından gerçekleştirilen çalışmalarda ürüne dış dokunuşun genel itibarıyla üzerinde durulmadığı görülmektedir. Son dönemde gerçekleştirilen çalışmalar bu konunun önemini ortaya koyacak sonuçları barındırmaktadır. Yiyecek ve içecek ürünlerinin lezzet algısının değerlendirilmesi aşamasında hedonik değerlendirmeler ürünün dışsal özellikleri yani serviste kullanılan araç gereçlerin ve ambalaj malzemelerinin yüzey dokularının lezzet algısını olumlu ya da olumsuz şekilde etkileyebileceğini göstermektedir (McDaniel ve Baker, 1977: 57; Wang ve Spence, 2018: 2). Bununla birlikte bireylerin gıda ürünlerinin dokularına yönelik değerlendirmelerinin, gıda ürünüyle doğrudan temasın yanı sıra gıda ürününün kabıyla dolaylı temasla meydana gelen dokusal verilerden etkilenebileceği ifade edilmektedir (Piqueras-Fiszman ve Spence, 2012: 67).

Tablo 3

Yiyeceğin sunulduğu materyale dokunma ile ilgili çalışmalar

Çalışma	Amaç	Yöntem	Dokusal Bulgular	Lezzet Algısına Etkisi
Krishna ve Morrin (2008)	Sıvı gıda maddesinin servis edildiği kabın sertliğinin ürün değerlendirilmesine etkisini araştırmayı amaçlamışlardır.	-Deneysel -Anket - dört deney -180 katılımcı -271 katılımcı -263 katılımcı -225 katılımcı Sprite ve su karışımı kullanılmıştır. Bardağın sertliği ve dayanıklılığı üzerinden bir ölçüm gerçekleştirilmiştir.	Sert bardaktan tüketilen ürün dayanıksız olarak nitelendirilen bardağa nazaran daha kaliteli algılanmıştır.	Bireyler arası farklılıklar olmakla birlikte etkiler görülmektedir.
Piqueras-Fiszman ve Spence (2012)	Ürünün bulunduğu kabın yüzey özelliklerinin değiştirilmesinin bireylerin algısı üzerindeki etkisinin araştırılması amaçlanmıştır.	-Deneysel -Anket - 58 katılımcı -Rastgele örnekleme -Dokusal olarak farklı iki ürün yoğurt ve bisküvi kullanılmıştır. Kullanılan kaplar	Pürüzlü kaptan alınan bisküviler pürüzsüz kaba göre daha gevrek ve sert olarak algılanmıştır. Bu algı kullanılan taze ve bayat bisküviler ile de puanlamaya etki etmiştir. Tazelik ve beğeni açısından	Kullanılan gıda Maddelerine göre değişiklik göstermekle birlikte sınırlı etkilerin olduğu gözlemlenmiştir.

Tablo 3'ün devamı

		<p>pürüzlü ve pürüzsüz olacak şekilde kullanılmıştır. Pürüzlü dokuyu sağlamak için kabın dışı zımpara kâğıdıyla kaplanıp boyanmıştır. Pürüzsüz kapta aynı renge boyanmıştır. Kalınlık olarak zımpara kâğıdı kaplı kabın diğerine nazaran biraz daha kalın olduğu ifade edilmektedir.</p>	<p>kaplar arası bir farklılık görülmemiş sadece taze bisküviler her iki kapta da taze olarak algılanmıştır. Yoğurt örneği ele alındığında kapların etkisi ile ilgili önemli bir bulgu olmadığı ancak pürüzlü kaptan tüketimi gerçekleştirilen yoğurdun pürüzsüz kaptan tüketilen yoğurda oranla %13 daha tanecikli algılandığı ifade edilmektedir.</p>	
<p>Piqueras- Fiszman, Laughlin, Miodownik ve Spence (2012)</p>	<p>Çalışmayla kaşıkların yapıldığı metallerin yemeğin lezzet Algısına etkisinin araştırılması amaçlanmıştır.</p>	<p>-DeneySEL - Anket - 30 katılımcı Tatlı, ekşi, acı, tuzlu ve sade olmak üzere farklı tatlara sahip krema örneklerini tatmak için farklı metallerle (altın, bakır, çinko ve paslanmaz çelik) kaplanmış dört kaşık kullanılmıştır. Katılımcılara Hazırlanan kremalar tattırılmış ve tatlı, acı, metalik, tuzlu ve hoş şeklinde 1 ile 9 arasında derecelendirmeleri istenmiştir. Ek olarak, kaşıkların görünümünün derecelendirmelerini etkileyip etkilemediğini belirlemek için gözleri açık ve kapalı olarak altın ve paslanmaz çelik kaşıklar ile tadım gerçekleştirmiştir.</p>	<p>Kaşık tiplerinin lezzet algısında önemli bir etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. İlaveten kaşık tipi ve tadımı gerçekleştirilen üründe Etkileşiminin de önemli olduğu ifade edilmektedir. Genel itibariyle çinko ve bakır kaşıklar kullanılarak tadımı gerçekleştirilen acı (bitter) ürünler Diğerlerine göre önemli ölçüde daha acı (bitter)olarak algılanmıştır. Tatlı olarak tattırılan ürünler de çinko ve bakır kaşıklarla tadımda daha tatlı olarak derecelendirilmiştir. Çinko ve bakır kaşıkların, biraz metalik ve acı bir tat aktarmanın yanı sıra, her kremanın baskın tadını az ya da çok artırdığı ifade edilmiştir</p>	<p>Lezzet ve tat algısı üzerinde etkiler görülmektedir.</p>

<p>Tu, Yang ve Ma (2015)</p>	<p>Farklı dokusal özelliklere sahip kapların tat algısı üzerindeki etkisinin araştırılması amaçlanmıştır.</p>	<p>-Deneysel - Anket - 22 katılımcı</p> <p>Gıda maddesi olarak Çin soğuk çayı kullanılmış ve üç farklı dokuya sahip kapta çay servis edilmiştir. Katılımcıların gözleri bağlanmış içeceği burunlarını bir elleri ile kapatıp yudumlamaları istenmiştir. Katılımcılardan içeceği yutmadan tükürmeleri ve içeceği değerlendirmeleri istenmiştir.</p>	<p>Değerlendirmeler sonucunda acı ve ekşi tat üzerine herhangi bir etkinin olmadığı tatlı tat üzerinde bazı etkilerin olduğu ifade edilmiştir. Tatlı tat altında ele alınan soğuk ve buz hissi açısından cam bardağın diğerlerine nazaran daha etkili olduğu ifade edilmiştir.</p>	<p>Tat algısı üzerine etkilerin tatlı tat üzerinden olduğu ifade edilebilir. Lezzet algısı yönünden kayda değer bir etki ifade edilmemiştir.</p>
<p>Biggs, Juravle ve Spence (2016)</p>	<p>Tabak yüzeyinin yiyeceklerin algılanan lezzeti ve ağızda algılanan his üzerine etkisinin ölçülmesi amaçlanmıştır.</p>	<p>- Deneysel - Anket formu -184 katılımcı</p>	<p>-Pürüzlü tabaktan tadımı gerçekleştirilen bisküviler daha pürüzlü olarak algılanırken pürüzsüz tabaktan tadımı gerçekleştirilen bisküviler daha pürüzsüz ve ağızda eriyormuş gibi algılanmıştır. - Pürüzlü tabaktan tadılan bisküviler daha tuzlu ve zencefilli hissedilirken pürüzsüz tabakta sunulanlar daha tatlı algılanmıştır. -Pürüzlü tabaklar sert çiğneme hissini meydana getirmiştir.</p>	<p>Yüzeylerin lezzet algısı ve ağızdaki his üzerinde etkisinin olduğu saptanmıştır.</p>

Wang ve Spence, 2018	Dışsal dokunuşların şarap tadımı üzerine etkilerinin araştırılması amaçlanmıştır.	-Deneysel -Anket Formu - 60 Katılımcı - Aynı şarabın kullanıldığı deneyde koku ve ağız içi deneyim ölçülmüş, bu ölçümler yapılırken yüzey olarak kadife kumaş ve zımpara kâğıdı kullanılmıştır.	Zımpara kâğıdına kıyasla kâfide kumaş yüzeye temasta tadımı gerçekleştirilen şarap daha hoş, tatlı ve meyvemsi hissedilmiştir.	Farklı yüzeylerin hem koku hem de ağız içi deneyim üzerinde etkisi olduğu saptanmıştır.
----------------------	---	--	--	---

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur

## Yiyeceğe Dokunma

Yiyecek tüketimi tat ve kokuların ağız yoluyla alınması olayından daha kapsamlı değerlendirilen birden fazla duyu ile gerçekleştirilen bir deneyim olarak ele alınmaktadır. Yiyecekler ile ilgili bilgilere ısırma eylemini gerçekleştirmeden önce dokunma yoluyla yani el ile tutularak ulaşılabilir. Bu sayede yiyeceklerle temas yani yiyecekler hakkında sahip olunan dokunma kaynaklı bilgiler lezzet algısını etkilemede önemli bir rol oynamaktadır. Bu doğrultuda elin yiyeceklerle alakalı deneyimleyeceği dokunsal bilgilerde değişikliğe gidilmesi yiyeceklerle ilgili algıyı değiştirebilmektedir (Barnett-Cowan, 2010: 1684-1686). Yiyeceklerin şekilleri de dokusal özelliklerle ilişki içerisindedir. Yiyeceğin özellikleri şekiller vasıtasıyla kritik ve olumlu bir şekilde çoklu duyusal algı ile ilişki içerisinde olabilmektedir (Stewart ve Goss, 2013: 2). Yemeği değerlendirme aşamasında gıda maddelerinin ses, koku, görünüş, tat ve ağızdaki hissi gibi faktörler önemli bir yere sahiptir (Zampini ve Spence, 2010).



Tablo 4

## Yiyeceğe dokunma ile ilgili çalışmalar

Çalışma	Amaç	Yöntem	Dokunsal bulgular	Lezzet algısı üzerine etkiler
Barnett-Cowan (2010)	Elle sunulan dokunsal verilerin değiştirilmesiyle gıda ürününün ağızdaki dokunsal özelliklerinin etkilenmesi üzerine araştırma gerçekleştirilmiştir.	-Deneysel - 10 katılımcı Katılımcıların gözleri kapatılarak simit ve çubuk krakerler Üzerinden alışma gerçekleştirilmiştir.	Çubuk krakerlerin elle tutulan uç kısımları bayat ya da yumuşak olduğunda taze oldukları halde bayat ve yumuşak olarak algılanmıştır. Tam tersi şekilde de aynı şekilde gerçekleşmiştir. Elle ile algılanan Dokunsal bilgiler üzerindeki Değişiklikler tazelik ve gevreklik algısının değişmesini sağlamıştır.	Tazelik ve gevreklik üzerine etkiler görülmektedir.

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur

#### 2.2.4. Koku

Koku kavramı Türk Dil Kurumu sözlüğünde “*Nesnelerden yayılan küçücük zerrelere burun zarı üzerindeki özel sinirlerde uyandırdığı duyu*” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2022). Koku, duyu vasıtasıyla algılanabilen nesnelerin, etraflarına devamlı olarak yaydıkları uçucu özelliğe sahip kimyasal moleküllerdir (Kandemir ve Bayar Muluk, 2016:48). Koku alma duysusu geriye kalan duyu ile karşılaştırıldığında düşünme sistemiyle bağlantı içerisinde bulunmakta ve bu bağlantılar vasıtasıyla çevre ile ilgili bilgi edinmede verimli olmaktadır. Bu doğrultuda koku alma işlemine aracı olan nöral yollar ve sistemler geriye kalan duyu anatomik yapısından farklılık göstermektedir. Kokunun duyu ve hafıza ile bağlantısı bulunmaktadır (Ünver Fidan, 2018: 743). Hatta çocuklukta tecrübe edilen kokular ilerleyen dönemlerde eski anıların hatırlanmasını dahi sağlayabilmektedir (Gibson, 1966: 147). Koku duysusunun birey açısından önemli görevlere sahip bir duyu olduğunu söylemek mümkündür. Bireylerin sinir sistemleri işlevlerinin düzenlenmesi aşamasında, bunun yanı sıra bireye zarar verebilecek kimyasalların

etkilerinden korunmada etkisi bulunmaktadır. Bununla birlikte gıda maddelerinin tanınması ve lezzetle yemek yenilmesi aşamalarında da önemli bir yeri olduğu bilinmektedir (Kandemir ve Bayar Muluk, 2016: 48). Bir lezzete sahip ürünler daima belirli bir kokuya da sahiptir. Bireyler tüketim sırasında ürünü koklamadan hareket edemezler. Özellikle fikir sahibi olmadıkları ürünler için koku alma duyusu ön değerlendirme gerçekleştirme aşamasında yararlandıkları ön bir duydur. Koku alma duyusunun ekarte edildiği bir durumda tat alma duyusu bu durumdan önemli derece etkilenmektedir. Koku alma duyusunun bu duruma dâhil olamaması belirli bir lezzete sahip ürünün yalnızca özsuuyula değerlendirilmesine sebep olur. Birillat Savarin koku alma duyusu olmaksızın tat almanın tam manasıyla gerçekleşmeyeceğini, koku alma ve tat duyularının bir bütünü oluşturduğunu ifade etmektedir. Tat alma duyusunun temas gerektiren, koku alma duyusunun ise kokuya sahip olan ürünün tadını algılamada etkisi olduğunu açıklamaktadır (Savarin, 2016: 42-43). Yiyeceklerle ilgili olan her şey ele alınmadan önce koku ile alakalı bilgilendirme yapılmalıdır. Bilinenin aksine lezzet kavramı koku ile ifade edilebilecek bir kavram olarak değerlendirilmektedir. Dilde bulunan tat reseptörleri bilinen temel tatları algılamaktadır. Bunlar tatlı, acı, ekşi, tuzlu ve umamidir. Bu temel tatlar haricinde geriye kalan her şey burunda bulunan koku reseptörleri aracılığıyla algılanabilmektedir. Bu doğrultuda bir yemeğin lezzetinin algılanabilmesi için o yemeğin kokusunun alınabilmesi gereklidir (Anderson, 2005:70). Anlaşılacağı üzere gıda maddeleri temel tatlardan herhangi biriyle bağdaştırılıyor olsa da lezzet genellikle tat ve koku duyularının birleşimidir (Gudaoğlu, 2019: 5). Koku duyusu gıda maddelerinin lezzetlerin algılanması aşamasında önemli bir yere sahiptir. Koku alma duyusu kaybolan kişiler gıda maddelerinin tadını almadıkları kokusunda şikâyetler bildirmektedirler (Hadley vd., 2004: 1115; Valentin vd., 2006: 1). Koku almayı etkileyen bazı faktörler bulunmaktadır (MEGEP, 2012:46):

- Renk,
- Kişilerin koku alma gücü,
- Yaşlılık,
- Cinsiyet (Kadınlar kokuya karşı daha hassastır).

Kokunun lezzet ve tat üzerine etkilerini araştırma konusu edinmiş psikoloji temelli birçok çalışma bulunmaktadır (Frank ve Byram 1988; Frank vd., 1989; Bingham vd., 1990; Cliff ve Nobel 1990; Clark ve Lawless 1994; Prescott 1999; Stevenson vd., 1999; Stevenson, 2008; Stevenson vd., 1999) sakaroz çözeltilisine ilave ettikleri tatlı kokuya sahip karamel aromasının sakarozun tatlılık oranını arttırdığını bunun yanı sıra sitrik asit içeren çözeltilinin ekşiliğini bastırdığını tespit etmişlerdir. Bununla birlikte melekotu yağı aromasının sakarozun tatlılığını bastırdığını fakat sitrik asidin ekşiliğini arttıramadığını ifade etmişleridir. Tatlı olarak algılanan kokuların sakaroz çözeltilerinin tatlılık oranını arttırdığını ve belirli bir uyum içerisinde bulunmayan koku ve tat bileşimlerinin tat algısını azalttığını tespit etmişlerdir. Benzer çalışmalarda sakaroz çözeltilisine ilave aromalar ekleyerek yapılan kokunun tatlılık oranının ele alındığı çalışmalarda (örneğin çilek aroması) sakaroz çözeltilisine ilave edilen aromanın çözeltiliyi daha tatlı algılattığı tespit edilmiştir (Frank ve Byram, 1988; Ducheny ve Mize, 1989; Frank vd.,1989) araştırmalarında renk ve kokunun tatlılık algısı ile ilişkisi üzerine durmuşlardır. Çalışma dâhilinde kırmızı renk ve çilek kokusu içeren çözeltili katılımcılara sunulmuştur. İlk önce katılımcılardan çözeltileri yudumlayıp yutmadan tükürmeleri istenmiştir. İkinci aşamada ise katılımcılardan çözeltileri yutmaları istenmiştir.

Katılımcılar değerlendirmelerini bu uygulamalar üzerinden gerçekleştirmişlerdir. Katılımcılar üzerinde çilek kokusunun etkisi üzerine hem tükürme hem de yutma aşamalarında küçük ama kayda değer bir artış olduğu belirtilmektedir. Kırmızı rengin algısal olarak etkisi olmadığı da ifade edilmektedir.

Prescott vd., (2004)'de sakaroz çözeltilisi üzerinden gerçekleştirdikleri çalışmalarında sakaroz çözeltilisine kuru erik ve denizkestanesi aroması ilaveleri yapmışlardır. Deneylerde oranlar ve tat koku kombinasyonları farklılık göstermekle birlikte ikinci deney kontrol deneyidir. Tadım aşaması için katılımcılardan yudumlayıp tükürmeleri istenmiştir. Koklama aşamasında ise çözeltili bulunan şişeyi burunlarının altına getirip nefes alırken şişeyi sıkmaları istenmiştir. Bireylerin gıda maddelerine yükledikleri anlam/ilişkilendirmeleri doğrultusunda gıda maddelerine eklenen kokuların tada ait özellikleri koku aracılığıyla oluşturabileceğini belirtmektedirler. Bununla birlikte bireylerin kokuya aşına olup olmama durumları da göz önünde bulundurulduğunda gıda maddesine tatlı koku ilavesinin gıda maddesinin daha tatlı algılamasını sağlayacağı ifade edilmektedir.

Green vd., (2011) iki deney üzerinden çalışmalarını gerçekleştirmişlerdir. İlk deney diğer çalışmalara benzer şekilde sakaroz çözeltisi kullanılarak yapılmıştır. Şekerli, tuzlu ve sitrik asit içeren sıvılar ve aroma verici olarak vanilya, sitral ve furanol kullanılmıştır. Deneye katılım gösteren deneklerden yoğunlukların temel tatlar üzerinden değerlendirilmesi istenmiştir. Gerçekleştirilen ikinci deneyde ise deneyin daha gerçekçi olması için gerçek aromalı bir içecek ve muhallebi üzerinden deney gerçekleştirilmiştir. Aynı şekilde yoğunlukların tatlar üzerinden değerlendirildiği ikinci deneyde aroma verici olarak muhallebi için vanilya aroması içecek içinse vişne aroması kullanılmıştır. Çözelti üzerinden gerçekleştirilen deneyde kullanılan kokular (aroma) sükröz çözeltisinin tadının daha yoğun algılanmasını sağlamıştır. Buna karşılık olarak tatların kokular üzerinde etkilerinin belli belirsiz olduğu ifade edilmiştir. İkinci deneyde katı ve sıvı gıda maddeleri üzerinden gerçekleştirilen deneyde gıda maddelerine yapılan sükröz ilavesinin gıda maddelerinin daha yoğun algılanmasını sağladığı belirtilmektedir.

Nasri vd., (2011) çalışmaların genelinden farklı olarak sıvı çözeltilerdeki tuzluluk seviyesinin koku kaynaklı tuzluluk algısı üzerindeki etkisinin ne olduğu üzerinde durmuşlardır. Çalışmada katılımcılardan dört temel tadın yanı sıra koku yoğunluğu üzerinden de değerlendirmelerini gerçekleştirmeleri istenmiştir. Aroma olarak sardalye ve aroması kullanmayı tercih etmişlerdir. Çalışma dahilinde sağlama yapmak amaçlı aroma içermeyen çözeltilerde kullanılmıştır. Araştırmada tuzdan kaynaklı koku artışı durumunun koku ve tadın uyumu ile doğru orantıda olduğu ve de tuzdan kaynaklı koku artışının tuz yoğunluğu ile ilişkili olduğu belirtilmektedir.

### **2.2.5. Aroma**

Lezzet, tat ve aroma kavramları yakın ilişki içerisinde bulunan kavramlardır. Fakat tanımlamaları ve oluşumları farklılık göstermektedir (Gudaoğlu, 2019: 14). Trigeminal sistem birbirinden farklı olan tat ve koku alma sistemlerinin tüketim esnasında birlikte hareket eden bir algılama sistemi haline gelmesini sağlayabilmektedir (Murphy ve Cain, 1980: 605). Yani kimyasal duyularımız olan tat ve koku duyusu ortak çalışarak birbirilerini çok özel olarak etkileyebilmektedir (Djordjevic vd., 2004: 1999). Aroma bu tat koku etkileşimi sonrası meydana gelmektedir. Değerlendirme aşamasında aroma üzerinde sıcaklık, soğukluk ve sağlık durumu gibi faktörlerin etkisi bulunmaktadır (MEGEP, 2012: 12). Kelime anlamı olarak aromanın Türkçe karşılığı “*hoş koku*” demektir (TDK,2022).

Tablo 5

## Koku ve aroma ile ilgili çalışmalar

Çalışma	Amaç	Yöntem	Koku ile ilgili Bulgular	Lezzet/Tat algısına Etkisi
Frank, Ducheny ve Mize (1989)	Çalışmayla renk ve kokunun tatlılık algısı üzerine etkisi etkilerinin araştırılması amaçlanmıştır.	-Deneysel -Anket -40 katılımcı	Çilek kokusunun hem tükürme hem de yutma durumu için tatlılıkta küçük ama önemli bir artışa neden olduğu ifade edilmektedir. Fakat kırmızı rengin herhangi bir etkisi olmadığı ifade edilmektedir.	Tatlılık algısına etki görülmüştür.
Green, Nachtigal, Hammond ve Lim (2011)	Gıdaların koku ve tatlarının yoğunluklarına etkisi üzerinedurulamaktadır.	-Deneysel -anket - ilk deney için 31 ikini deney için 19 katılımcı	Üç kokuda sükröz çözeltisinin yoğunluğunu arttırmıştır. Tatların kokuların yoğunluğu üzerine etkileri tutarlı değildir. İkinci deneyde sükröz ilavesi muhallebi ve vişneli içeceğin yoğunluğunu arttırmıştır. Aroma yoğunluğunun artırılmasının muhallebi üzerinde kayda değer bir etkisi görülmemiştir	Retronazal kokuların algılanmasının artırılmasının lezzet algısı üzerine kısmen etkileri olabileceği ifade edilmektedir.
Nasri, Beno, Septier, Salles ve Thomas-Danguin (2011)	Çalışmanın amacı sulu çözeltilerdeki tuzluluk seviyesinin koku Kaynaklı tuzluluk geliştirmeyi etkileyip etkilemediğini belirlemektir.	-Deneysel -Anket -64 katılımcı	Tuz kaynaklı koku artışının koku-tat uyumu ile doğru orantıda olduğu, tuz kaynaklı koku artışının tuz yoğunluğuyla ilgili olduğu ifade edilmektedir. Düşük veya orta tuz oranlarına sahip çözeltiler üzerinde sardalya aromasının tuzlu algılanmada artış sağladığı saptanmıştır. Aromasız çözeltilere oranla en yüksek oranda tuz içeren çözeltilerde havuç aroması kullanımı tuzluluk oranını daha az algılanması sağlamıştır.	Tuzluluk algısı üzerinde etkiler bulunmaktadır.
Prescott, Johnstone ve Francis (2004)	Çalışma sakaroz çözeltisi ile kokuya birlikte maruz kalındığında kokunun tatlılık oranı ve yoğunluğunun artışı üzerine durmaktadır.	-Deneysel -Anket - 36 katılımcı ilk deney 18 katılımcı ikinci deney	-Bir kokunun eşleştirildiği tadın özelliklerini koku yoluyla alabileceği saptanmıştır. Koku ilavelerinin tatlılık oranlarında artış sağladığı belirtilmektedir.	Tatlılık algısı üzerinde etkiler görülmektedir.

### 2.2.6. Görme

İnsanlardaki temel duylardan bir tanesi olan görme duyusunun nesnelere algılanmasında önemli bir payı bulunmaktadır (Boyacı, 2019: 11). Görme süreci, görme alanında bulunan nesnelere gelen uyarıcıların retinada ters görüntüler meydana getirmesi, retinada bulunan çubuk ve koni hücrelerin uyarılması devamında uyarıcı optik sinirden geçip geriye gitmesiyle, gözlerdeki optik sinirlerin beyindeki ilgili (okspital) bölgeye ulaşması sonucu meydana gelmektedir. Esasında görme duyusamaları renk ve ışık faktörleri etrafında oluşmaktadır (Göler, 2009:54).

Görme ile yiyeceklerin görsel özellikleri estetik görüntüsü ve rengi algılanmakta (Krishna, 2012: 342), bu duyudaki olumsuzluklar yiyeceğin lezzet algısına etki edebilmektedir (Boyacı, 2019: 1). Yiyeceklerde görüntü beğeniye etki eden öncelikli unsurunu oluşturmaktadır. Bu etken görsel kriterler doğrultusunda tat, lezzet ve aromanın algılanmasına etki etmektedir. Bununla birlikte renk faktörü görsel algıyı etkileyen faktörler arasında ön plana çıkmakta, fakat öğrenilmiş çağrışımlar ile parlaklık, düzgünlük ve şekil gibi faktörler de görsel algıyı etkilemektedir (Delwiche, 2012: 502). Gıda ürünleriyle ilgili görsel ipuçları (yani ürünün servisinin gerçekleştirildiği tabağın şekilsel özellikleri, rengi veya takımlar gibi) tüketicilerin tüketim esnasında gözlemledikleri ilk özellikler arasında yer almaktadır. Bu özellikler tüketim esnasında tüketicinin yemekten aldığı lezzeti arttırabilmekte ve tüketim sonrası yemekle ilgili deneyimlerini en üst düzeye çıkarmada önemli konumdadır (Tu vd., 2016:50).

Haykır (2021: 1359) çalışmasında daha önceden gerçekleştirilen çalışmaları incelemiş ve tabak tasarım unsurlarını tabak ve yiyecek açısından gruplandırmıştır. Yiyecek açısından ele alındığında tasarım unsurları renk, şekil, tabaktaki yeri, doku, porsiyon, denge-düzen ve sadelik-basitlik şeklinde ifade edilmiştir. Tabak ile ilgili unsurlar ise renk, şekil, boyut ve malzeme olarak sınıflandırılmıştır.

## Tabağın ve Yemeğin Rengi

Tabak tasarım unsurlarından bir tanesi olan renk faktörü hem tabak hem de yemek rengi olarak ele alınmaktadır (Haykır, 2021:1359). Renk faktörü tüketicinin karar verme sürecinde etkili bir faktördür. Tüketici tercihlerinde görsel açıdan değerlendirmede ilk olarak renk olumlu ya da olumsuz etki oluşturan bir uyarandır (Hepsağ, 2015:4). Tabak içerisindeki renk ve denge gibi görsel nitelikteki unsurlar, tüketicilerin yedikleri yemeğe yönelik tepkilerini etkileyebilmektedir (Michel vd., 2014). Ayrıca yiyeceklerin servis edildikleri tabak renkleri de lezzet algısını etkileyebilmektedir (Harrar vd.,2011; Piqueras-Fiszman vd., 2012). Tabağın renginin lezzet algısına yönelik etkisiyle ilgili alan yazında çalışmalar mevcuttur (Romeu ve Vicente, 1968; Harrar vd., 2011; Genschow vd., 2012; Bruno, vd., 2013; Stewart ve Goss 2013; Piqueras-Fiszman vd., 2013; McClainvd., 2014; Tuvd., 2016; Akyol vd., 2018; Chen vd., 2020). Tabağın renginin lezzet algısına etkisiyle ilgili Harrar, Piqueras-Fiszman ve Spence (2011)'in gerçekleştirdiği çalışmaya göre hiç tatlı olmayan tuzlu mısır kırmızı kâsede sunulunca beyaz kâsede sunulandan daha tatlı algılanırken, tuz içermeyen tatlı patlamış mısır ise mavi kâsede servis edildiğinde beyaz kâseden daha tuzlu olarak algılanmıştır. Piqueras-Fiszma vd., (2012) de çalışmalarında tabağın görsel özelliklerinin tat ve lezzet algısı üzerine etkisini araştırmayı amaçlamışlardır. Çalışmada iki deney gerçekleştirilmiştir. İlk deneye İspanya Barselona'dan Alicia-elBulli Vakf'i'nden (gastronomik araştırma merkezi) 53 gönüllü katılım sağlamıştır. Katılımcılara siyah ve beyaz tabaklarda çilekli mousse servis edilmiştir. Katılımcılar sırasıyla iki tabaktan da mousselerin tadına bakmıştır. İkinci deneye yine aynı kuruluştan 51 gönüllü katılım sağlamıştır. Üçgen, kare ve yuvarlak olmak üzere üç farklı şekilde tabakta yine çilekli mousse servis edilmiştir. Tabak renginin lezzet algısını etkilediği fakat tabak şeklinin algılanan lezzete etkisinin olmadığı ifade edilmektedir. Özellikle de beyaz tabakta servis edilen çilekli mousse diğerine kıyasla daha çok beğenilmiş daha tatlı ve yoğun algılanmıştır. Piqueras-Fiszman vd., (2013) çalışmayla tabak renginin farklı yiyeceklerin görsel ve tat deneyimleri üzerindeki etkisinin araştırılması amaçlanmıştır. Çalışma Fransa'nın Lyon şehrinde gerçek bir restoranda 253 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Siyah ve beyaz renkli tabaklar kullanılarak üç farklı tabak deneye göre ikram edilmiştir. Her tatlı haftanın farklı bir gününde servis edilmiştir. Öğle ve akşam yemeklerinde iki hafta içerisinde

gerçekleştirilmiştir. Sunumda kullanılan tabağın renginin insanların yemek algısı üzerinde önemli bir etkisi olduğu, fakat bu etkinin servis edilen tatlı çeşidine göre değişiklik gösterdiği de ifade edilmiştir. Tu vd., (2016) ise gerçekleştirdikleri çalışmayla tabak renginin baharatlılık üzerindeki etkisini test etmeyi amaçlanmışlardır. Çalışma toplam üç deneyden oluşmaktadır. Birinci deneyde değerlendirmeler 34 kişi üzerinden, ikinci deney için 18 kişilik katılımcı grubuyla ön çalışma yapılmış asıl çalışma 48 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Üçüncü deney 39 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Sırasıyla deneylerde cevap aranan sorular şu şekildedir:

“Deney 1: Baharatlı yiyeceklere yönelik baharat beklentileri, serviste kullanılan tabağın renginden etkileniyor mu?”

Deney 2: Baharatlı yiyeceklerin gerçek algılanan baharatlılığı, serviste kullanılan tabağın renginden etkilenir mi?

Deney 3: Baharatlı bir yemeği servis etmek için kullanılan tabağın renginin, algılanan gerçek baharatlılık üzerindeki etkileri nelerdir?”

Bu çalışmada tabak renginin insanların baharatlılık beklentileri ve gerçek algılanan baharatlılık duygusu üzerinde önemli bir etkisi olduğu ifade edilmektedir. Ek olarak kırmızı tabakta sunulan yemeğin yeşil veya beyaz tabakta sunulan yemeğe göre daha baharatlı olarak algılandığı ifade edilmiştir. Beyaz tabakta sunulan yemeğin kırmızı ve sarı renkli tabakta sunulan yemekten daha az baharatlı algılandığı ifade edilmiştir. Chen vd., (2020) gerçekleştirdikleri çalışmayla Çin konseptli fine dining restoranlarda tabak renginin tüketici iştahı tercihini ve yemek duygularını nasıl etkilediğini araştırmak için çalışmanın temel arka plan teorisi olarak hizmet veren Mehrabian-Russel çevresel etki modelinde tabakların renklerini atmosferik uyaran faktörleri olarak kullanmışlardır. Makale bu konuyu tartışmayı amaçlamaktadır. Çalışmada nicel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Katılımcılara ise amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu tekniği kullanılarak ulaşılmıştır. Keşif çalışması da denilebilecek bu çalışmada fine dining restoranlarda sahada tüketicilere anket uygulanmıştır. Katılımcılar Taipei'deki beş fine dining Çin restoranının müşterileri arasından seçilmiştir. Önyargı oluşturmaması açısından seçilen bu beş restoranın atmosfer, mutfak ve fiyatlandırma açısından birbirine yakın olması hususu göz önünde bulundurulmuştur.



Anketler tablet üzerinden görüntülenmiştir. Denekler tabak rengine göre altı gruba ayrıldıktan sonra her gruba 100'er anket olmak üzere toplamda 600 anket dağıtılmıştır. Çalışma sonucunda kullanılabilir 581 anket elde edilmiştir. Renkler daha önceki bir çalışmada önerilen ilkelere göre; mavi, kırmızı, yeşil, altın, siyah ve beyaz olarak seçilmiştir. Çin fine dining restoranları için uygun tabak renklerinden altın, en yüksek olumlu puan yüzdesini alırken onu; beyaz, siyah, kırmızı, mavi ve yeşil izlemiştir. Çalışma sonucunda farklı cinsiyet ve yaş gruplarından Çinli fine dining restoran müşterilerinin tabak renginin iştah tercihlerinde önemli farklılıklar olduğu ortaya koyulmuştur. Aynı zamanda beyaz ve altın tabakların yemek yeme duyguları üzerinde siyah, kırmızı, yeşil ve mavi tabaklardan önemli ölçüde daha fazla etkiye sahip olduğu ifade edilmektedir. Beyaz ve altın tabakların iştah üzerinde daha güçlü ve olumlu bir etkiye sahip olabileceğini ve tüketicilerin Çin restoranlarında fine dining deneyimleri sırasında neşeli ve olumlu yemek duygularını hatırlamalarına yardımcı olabileceği belirtilmektedir.

Yiyecek ve içeceklerin renkleri üzerine yapılan çalışmalar ele alındığında Moir (1936) çalışmasının ilk çalışma olduğu kabul görmektedir (Spence vd., 2010:68). Tarihsel süreç içerisinde yiyecek ve içeceklerin renklerinin lezzet algısı üzerine etkisi ile ilgili birçok çalışma yapılmıştır. Çalışmalar yiyecek ve içeceklerin etkisini, yiyecek ve içecekler üzerinden ayrı ayrı ya da her ikisinde birlikte ele alarak incelemiştir (Pangborn, 1960; Pangborn vd., 1963; Maga, 1970; DuBose vd.,1980; Johnson vd., 1982; Hyman, 1983; Christensen, 1985; Gifford vd., 1987; Stillman, 1993; Frank vd., 1989; Alley vd., 1998; Garber vd., 2000; Bayarri vd., 2001; Koch vd., 2003; Zampini vd., 2007; Zampini, vd., 2008; Zellner vd., 2010; Spence vd., 2010; Huang vd., 2019).

Pangborn (1960) çalışmasında renklerin içeceklerin lezzetine etkisini araştırmayı amaçlamıştır. Çalışma 22 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara kırmızı, sarı ve yeşil gıda boya ile renklendirilmiş meyve aromalı içecekler servis edilmiştir. Katılımcılardan içeceklerin tatlılık oranları ve lezzetine yönelik yanıtlar alınmaya çalışılmıştır. Çalışmada herhangi bir aroma içermeyen içeceklerin lezzet algısına etki etmediği ifade edilmiştir. Ek olarak bazı renklerin tatlılık oranlarına etkileri tespit edilmiştir. Turuncu ve kırmızı renkteki kayısı ve vişneli içeceklerin tatlılık oranlarının daha yüksek olduğu ifade edilirken, yeşil renge sahip armutlu içeceğin tatlılık seviyesinin düşük olduğu belirtilmiştir. Pangborn, Berg

ve Hansen (1963) ile gerçekleştirdiği çalışmada ise şaraplar üzerinden bir inceleme gerçekleştirmiştir. Çalışma ile beyaz şarabın renk değişikliğinde tanınabilirliği ve bu durumun lezzet algısına etkisinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma 11'i alkolsüz içecekler konusunda deneyime sahip 4'ü alkollü içecekler konusunda deneyime sahip olmak üzere toplam 15 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Sofralık beyaz şarabın sarı, bordo, pembe, kırmızı ve mor renkler ile renklendirilerek souterne, cherry, rose, claret ve burgundy şarap izlenimi verilmeye çalışılmıştır. Sonuç olarak çalışma kapsamında tüm katılımcıların renk değişiminde şarabı tanıma durumları ve lezzet algılarının etkilendiği belirlenmiştir. Buna ilave olarak pembe renklendirilmiş şarap katılımcılar tarafından diğer renklere kıyasla daha tatlı olarak algılanmıştır. Bu konuda klasik çalışmalar arasında gösterilen Maga'nın (Boyacı, 2019:14) çalışmasında renklerin lezzet algısına etkisinin tespiti amaçlanmıştır. Çalışma 28 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Sodyum klorür, sukroz, sitrik asit ve kafeinden oluşan karışım su ile birleştirilip renksiz bir çözelti elde edilmiştir. Bu çözeltilere kırmızı, yeşil ve sarı renkler ilave edilip katılımcılara sunulmuştur. Dört temel tat eksininde gerçekleştirilen çalışmada, yeşil rengin tatlılık oranını arttırdığı, sarı rengin bu oranı düşürdüğü ve kırmızı rengin etkisiz olduğu belirtilmiştir. Ekşilik durumu ele alındığında sarı ve yeşil renklerin duyarlılığı azalttığı kırmızı rengin ise yine etkisiz olduğu ifade edilmiştir. Acılık durumu ele alındığında kırmızının etkiyi azaltırken sarı ve yeşilin etkisiz kaldığı, tuzluluk durumunda ise önemli bir farklılık olmadığı belirtilmektedir (Maga, 1970). DuBose, Cardello ve Maller (1980) ise çalışmalarında yiyecek ve içecekleri birlikte ele almışlardır. Çalışmayla yiyecek ve içeceklerin renginin lezzet algısı üzerindeki etkisinin incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma dâhilinde dört deney gerçekleştirilmiştir. İlk deneye 20 kişi katılmıştır. Kiraz, portakal, üzüm ve limon aromalı içecekler kullanılmış renkleri ortamdaki ışık ve katılımcılara verilen gözlüklerle manipüle edilmiştir. İkinci deneyde 16 farklı renge sahip kiraz aromalı içecek ve 16 farklı renkte portakal aromalı içecek kullanılmakla birlikte kirazlı içeceği 27 kişi, portakallı içeceği 25 kişi tatmıştır. İlk deneydeki ortam koşulları sağlanmış fakat beyaz ışık kullanılmıştır. Üçüncü deneyde ikinci deneydeki katılımcı sayısı ile gerçekleştirilmiştir. Farklı olarak renk ve lezzet seviyesinin etkileşimini test etmek için dört farklı aroma seviyesi ile dört farklı renk seviyesi kullanılmıştır. Dördüncü deneyde katı bir gıda üzerinden gidilmiş ve kek tercih edilmiştir. Renk ve lezzet etkileşiminin gerçekleştirildiği bu deneyde limon yağı aroması (renksiz) ilave edilen ve dört sarı renk seviyesi ile üç limon aroması seviyesinden oluşan 12 kek hazırlanmıştır. 30 katılımcı beyaz 30 katılımcı ise kırmızı ışık altında tadım işlemini gerçekleştirmiştir. Renk manipülasyonun meyve aromalı içeceklerin

lezzet algısının tanımlamasını azalttığı, lezzetin kabul edilebilirliği ve yoğunluğu üzerinde önemli etkilerinin olduğu ifade edilmektedir. Lezzetin tanımlanmasında aromayla alakalı lezzet algısının renk algısından daha etkili olduğu ifade edilmektedir.

Dzendolet vd., (1982) 10 katılımcı ile üç aşamadan oluşan bir deney gerçekleştirilmiştir. Sunumu gerçekleştirilen vişneli içeceklerin yoğunluk oranlarına göre beş renk kullanılmıştır. Çalışma sonuçlarına bakıldığında, şeker kullanımının azaltılıp renk yoğunluğunun artırılmasının tüketicilerin lezzet algılarını en iyi şekilde kullanmalarını sağladığı ifade edilmektedir. İçeceğin tatlı olarak algılanmasında şeker miktarının artırılmasının etkisi olduğu vurgulanmaktadır. Artan renk yoğunluğunun tercih ve tatlı algılanma üzerine etkisi olduğu belirtilmektedir. Hyman (1983) iki deneyden oluşan çalışmasına toplam 100 kişinin katıldığı ifade edilmektedir. Kırmızı, kahverengi ve sarı renkler ilk deneyde sodayı ikinci deneyde ise renksiz huş birasını renklendirmek için kullanılmıştır. Çalışma sonucunda huş birası üzerinde renklendirmenin etkisinin olduğu fakat bu etkinin soda üzerinde çok az olduğu ifade edilmektedir.

Christensen (1985) rengin gıda aroması ve lezzet yoğunluğuna etkisini incelemeyi amaçlamıştır. Gıda aroması ve lezzet yoğunluğunu gıda renkleri üzerinden değerlendirmek için 65-85 yaş grubu ve 21-40 yaş grubundaki bireyler üzerinden çalışmayı gerçekleştirmiştir. 46 kişi üzerinden gerçekleştirilen deneyde katılımcıların 22'si gençlerden 24'ü yaşlılardan oluşmaktadır. Deney üzüm aromalı pelte ve işlenmiş peynir ile gerçekleştirilmiştir. Üzüm peltesi üç lezzet ve üç renk derecesine, işlenmiş peynir ise üç lezzet ve iki renk derecesine göre değerlendirilmiştir. Katılımcılardan ürünlerin yoğunluklarını değerlendirmeleri istenmiştir. Rengin artışının lezzet ve koku yoğunluğuyla ilişkisi bulunmadığı ifade edilmektedir. Rengin aroma ve lezzet üzerinde etkisi olmadığı, katılımcı grupları arasında renkler ile ilgili geri dönüşlerde farklılık görülmediği ifade edilmektedir. Lezzet algısı yönünden bakıldığında gençlere oranla yaşlıların geri dönüşlerinin farklılık gösterdiği belirtilmektedir.

Gifford vd., (1987) çalışmayla rengin ve tuzluluk durumunun genel lezzet tercihi üzerindeki etkisinin incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma içerisinde üç deney gerçekleştirilmiştir. İlk deneyle algılanan tuzluluk ve renk değerlendirilmiş, ikinci deneyde ise genel lezzet tercihi değerlendirilmiştir. Üçüncü deneyde eşleştirilmiş karşılaştırma ile genel lezzet tercihi değerlendirilmesi yapılmıştır. Çalışmada tavuk suyu çözeltileri kullanılmış ve bu çözeltiler beş farklı renk ve beş farklı tuzluluk oranında ayarlanarak kullanılmıştır. Rengin lezzet algısı üzerinde etkisinin bulunmadığı ifade edilmektedir.

Frank vd., (1989) çalışmada kapsamında kırmızı renk ve çilek kokusu içeren çözeltiler katılımcılara sunulmuştur. Çalışma 40 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. İlk önce katılımcılardan çözeltileri yudumlayıp tükürmeleri istenmiştir. İkinci aşamada çözeltileri yutmaları istenmiştir. Çilek kokusunun hem tükürme hem de yutma durumu için tatlılıkta küçük ama önemli bir artışa neden olduğu ifade edilmektedir. Fakat kırmızı rengin herhangi bir etkisi olmadığı ifade edilmektedir. Alley vd., (1998) 50 katılımcı ile gerçekleştirdikleri çalışmada algılanan tatlılık ölçülmüştür. Gıdanın formu ve renk özellikleri ele alınmıştır. 10 tatlı gıda örneği katı ve sıvı olmak üzere kırmızı, mavi, sarı, yeşil ve renksiz. Frank, Ducheny ve Mize (1989) ile benzer olarak rengin etkisinin olmadığını fakat sıvı gıdaların katı gıdalara kıyasla daha tatlı algılandığı ifade edilmektedir. Garber vd., (2000) ise meyve içeceği üzerinden gerçekleştirdikleri çalışmada rengin tüketici üzerinde tercih ve gıdanın lezzetini tanımlamada etkisi olduğu ifade edilmektedirler. Bayarri vd., (2001) ise dört meyve (çilek, portakal, şeftali ve kivi) ve farklı renklendirici ilaveleri ile dört içecek hazırlayıp katılımcılara sundukları çalışmalarında renkten kaynaklı etkinin sadece portakal içeren içecekte görüldüğünü ifade etmektedirler. Koch vd., (2003) ise gerçekleştirdikleri çalışmalarında farklı bulgular elde etmişlerdir. 45 katılımcı ile gerçekleştirilen çalışmada 10 farklı renkte sunulan herhangi bir katkı içermeyen sodaları sekiz farklı tatla ilişkilendirmeleri ve anket formunda 10 puanlık derecelendirme üzerinden işaretlemeleri istenmiştir. 1-3 arası olumsuz 7-10 arası olumlu olarak değerlendirilmiştir. Kırmızı ve yeşil renkler diğer renklere kıyasla daha tatlı, beyaz renk ise tuzlu olarak algılanmıştır. Acı ve asitli tatlar ile hiçbir renk eşleştirilmemiştir. Şurup şeklinde ele alınan tat ise kahverengi ile eşleştirilmiştir. Bazı tatların renklerle ve bazı renklerinde tatlarda ilişkilendirilmediği de ifade edilmektedir. Zellner vd., (2010) çalışmalarında tabaktaki renkliliğinin ve yiyeceğin düzenli ve düzensiz bir şekilde sunumunun yemeğin görsel çekiciliğini etkileyip etkilemeyeceğini araştırmayı amaçlamışlardır. Buna ilaveten çalışma bu değişkenlerin sunumun çekiciliği üzerindeki herhangi bir etkisinin, tüketicinin yiyeceği deneme istekliliğini ve gıdanın hedonik değerini

de etkileyip etkilemediğini incelemektedir. Katılımcılar ABD Montclair Eyalet Üniversitesi'nde öğrenim gören 68 öğrenciden oluşmaktadır. Deneyde kullanılan sunumlar, biri monokrom, diğeri renkli olmak üzere iki dengeli sunum ve biri monokrom ve diğeri renkli olmak üzere iki dengesiz sunumdan oluşmaktadır. Katılımcılar, her biri 17 denekten oluşan dört gruptan birine rastgele yerleştirilmiş ve her grup dört sunumdan birini almıştır. Renkli dengeli sunum, renkli-dengesiz sunumdan önemli ölçüde daha çekici değerlendirilirken renkli dengeli sunum da tek renkli dengeli sunumdan önemli ölçüde daha çekici olarak değerlendirilmiştir. Katılımcıların çok renkli sunumlardan ziyade tek renkli sunumları denemeye daha istekli olduklarını belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların düzenli sunumları denemeye daha istekli olduklarını ifade etmişlerdir.

Genschow vd., (2012) yaptıkları çalışmayla kırmızı rengin atıştırmalık yiyecek ve içecek tüketimi üzerindeki etkisini araştırmayı amaçlamışlardır. Çalışma içerisinde iki deney gerçekleştirilmiştir. Birinci çalışmada kırmızı ve mavi etiketli bardakların içecek alımına etkisi test edilmiştir. 41 erkek katılımcı ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Sadece erkek katılımcılarla gerçekleştirilmesinin sebebi olarak ön çalışmada kadın katılımcıların etiketsiz bardaktan küçük yudumlar alması olarak ifade edilmiştir. Çalışmada üç içecek (limon aromalı, beyaz çay aromalı ve yeşil çay aromalı) ve iki renk (mavi ve kırmızı) kullanılmıştır. Katılımcılar üç madde (içeceği beğendim, içecek bana hitap ediyor ve bu içeceği arkadaşşıma tavsiye ederim) üzerinden değerlendirmelerini gerçekleştirmişlerdir. İkinci çalışmada ise renklerin yeme davranışı üzerine etkisi tabaklar üzerinden incelenmiştir. 130 katılımcı ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Kırmızı, mavi ve beyaz renkli tabaklarda servis edilen tuzlu çubuklar ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara tuzlu çubukların tadını ne kadar beğendikleri sorulmuştur. Kırmızın rengin hem içeceklerin hem de tuzlu atıştırmalıkların tüketimini azalttığı ifade edilmektedir.

Bruno vd., (2013) çalışmalarında kırmızı rengin tüketime etkisini araştırmayı amaçlamışlardır. Çalışma dâhilinde üç deney gerçekleştirilmiştir. Çalışmaya toplam 240 kişi katılmıştır. Katılımcılardan 90'ı patlamış mısır deneyine, 75'i çikolata parçacığı deneyine ve 75'ide nemlendirici krem deneyine katılım göstermişlerdir. Çalışmada kırmızı, mavi ve beyaz renkli tabaklar kullanılmıştır. Kırmızı tabakta sunulan patlamış mısır ve çikolata

miktarlarının azaldığı fakat lezzet üzerinde olumsuz bir etkisinin olmadığı ifade edilmektedir.

Akyol vd., (2018) çalışmalarında tabakların renklerinin tüketicilerin kısa süreli tokluk ve enerji alımlarına etkisini incelemeyi amaçlamışlardır. Bu doğrultuda 54 kadın katılımcı üzerinden çalışmayı gerçekleştirmişlerdir. Aynı ebatlardaki siyah, kırmızı ve beyaz tabakların kullanıldığı deneyde domates soslu makarna yemek olarak kullanılmıştır. Tabakların renginin enerji alımı üzerinde etkisi olduğu ve beyaz renkli tabak haricindeki tabakaların enerji alımını arttırdığı ifade edilmektedir.

Özetle yiyecek ve içecekler üzerinden ele alındığında rengin tat ve lezzet algısı üzerinde etkisinin olduğuna yönelik çalışmalar bulunmakla birlikte tam tersi sonuçlar elde edildiği de ifade edilmektedir (Spence ve Zampini, 2010: 69). Tabak rengi üzerinden inceleme gerçekleştirildiğinde yapılan çalışmalarda tabak renginin tat ve lezzet algısı üzerine etkisinin olduğu görülmektedir (Harrar vd., 2011; Piqueras-Fiszman vd., 2012; Bruno vd., 2013; Piqueras-Fiszman vd., 2013; Stewart ve Goss, 2013; Spence, Fiszman vd., 2014; Doorn vd., 2014; Tu vd., 2016; Chen vd., 2020).

Tablo 6

Rengin tat ve lezzet algısı etkisi üzerine gerçekleştirilen çalışmalar

Çalışmalar	Tat Üzerine Etki	Lezzet Üzerine Etki	Çalışma Sonucu
Pangborn (1960)	Tatlı, tuzlu		Önemli derecede
Pangborn vd. (1963)	Tatlı		Önemli derecede
Romeu ve De Vicente (1968)		Lezzetli algısı	Önemli derecede
Maga (1974)	Tatlı, tuzlu, ekşi, acı		Önemli derecede
Kostyla (1978)	Tatlı, ekşi	Lezzet algısı	Önemli derecede
McCullough vd. (1978)	Tatlı		Kompleks
DuBose vd. (1980)		Lezzet algısı	Kompleks
Johnson vd. Clydesdale (1982)	Tatlı		Önemli derecede
Johnson vd. (1982)	Tatlı		Önemli derecede

Tablo 6'nın devamı

Hyman (1983)		Lezzet algısı	Önemli derecede
Johnson vd. (1983)	Tatlı		Önemli derecede
Gifford ve Clydesdale	Tuzlu		Önemsiz derecede
Gifford vd. (1987)	Tuzlu		Önemsiz derecede
Roth vd. (1988)	Tatlı		Önemli derecede
Frank vd. (1989)	Tatlı		Önemsiz derecede
Fletcher vd. (1991)	Tatlı		Kompleks
Philipsen vd. (1995)	Tatlı		Önemli derecede
Chan ve Kane-	Tuzlu		Önemsiz derecede
Martinelli (1997)			
Strugnell (1997)	Tatlı		Önemli derecede
Alley vd. (1998)	Tatlı		Önemsiz derecede
Lavin ve Lawless	Tatlı		Kompleks
(1998)			
Bayarri vd. (2001)	Tatlı	Lezzet algısı	Kompleks
Zampini vd. (2007)			Kompleks
Zampini vd. (2008)	Tatlı, ekşi	Lezzet algısı	Kompleks

*Kaynak: (Spence, Levitan, Shankar, Zampini, 2010: 70).*

### **Tabağın Şekli, Büyüklüğü ve Materyali**

Yemek takımlarının şekilsel özellikleri gibi unsurlar yiyecek alımı üzerinde oldukça etkilidir (Ittersum ve Wansink, 2012: 225). Tabağın şekli tat algısı üzerinde önemli bir faktördür. Örneğin yuvarlak şekiller tatlı tadı tanımlarken köşeli şekiller ekşi ve acı tatlara karşılık gelebilmektedir. İlaveten yemeğin servis edildiği tabağın şekilsel özelliklerin değiştirilmesi yemeğin beklenen tadının farklı algılanmasına etki edebilir (Chen vd., 2018: 44). Bunun yanı sıra kabın boyutunun ya da ağırlığının değiştirilmesi toplam tüketim miktarı ve beğeni üzerinde etkili olabileceği (Piqueras-Fiszman vd., 2011; Wansink ve Kim, 2005) gibi kabın materyali de tüketicinin beklentileri üzerinde öneme sahiptir (Spence vd., 2014: 6). Aynı zamanda tüketimin gerçekleştirildiği kabın materyalinin tüketim maddesinin yoğunluğu ve tatlılık algısı üzerinde etkisi olduğu söylenebilir (Doorn vd. 2014).

Piqueras-Fiszman vd., (2012) çalışmalarında tabağın görünüm özelliklerinin servis edilen yemeğin tat/lezzet deneyimine ne ölçüde etki edeceğini test etmeyi amaçlamışlardır. Çalışmada iki deney gerçekleştirilmiştir. İlk deneye İspanya Barselona'dan Alicia-elBulli Vakfı'ndan (gastronomik araştırma merkezi) 53 gönüllü katılım sağlamıştır. Katılımcılara siyah ve beyaz tabaklarda çilekli mus servis edilmiştir. Katılımcılar sırasıyla iki tabaktan da musların tadına bakmıştır. İkinci deneye yine aynı kuruluştan 51 gönüllü katılım sağlamıştır. Üçgen, kare ve yuvarlak olmak üzere üç farklı şekilde tabakta yine çilekli mus servis edilmiştir. Tabak renginin lezzet algısını etkilediği fakat tabak şeklinin algılanan lezzete etkisinin olmadığı ifade edilmektedir.

Doorn vd., (2014) çalışmalarında lattenin tüketiciler tarafından algılanmasında servis edildiği bardağın renginin (şeffaf, mavi ve beyaz) etkisini araştırmışlardır. İlk deneyde ölçüm için birbirine yakın özelliklere sahip kulplu kupalar kullanılarak ölçüm yapılmıştır. İkinci deneyde ilk deneydekiyle aynı renklere ve ölçülere sahip cam kupalar ilk deneyin sonuçlarını tasdik etmek için kullanılmıştır. İki deneyde de 18 katılımcı üzerinden ölçümler gerçekleştirilmiştir. İlk deneyde şeffaf cam kupaya nazaran beyaz seramik kupadaki kahve daha yoğun algılanmıştır. İkinci deneyde ilk deneyi destekler niteliktedir. İkinci deneyde beyaz kupada servis edilen kahve şeffaf kupadaki kahveye oranla daha tatlı algılanmıştır.

Stewart ve Goss (2013) çalışmayla tabağın renk ve şeklinin bireylerin tat ve kalite yargılarına etkisinin ölçülmesi amaçlanmıştır. 48 kişi üzerinden çalışma gerçekleştirilmiştir. Tabağın renk etkisini ölçmek için beyaz ve siyah renkli, şekil etkisini ölçmek içinse kare ve yuvarlak tabaklar tercih edilmiştir. Bu tabaklarda renk ve şekle göre ayrı ayrı cheesecake servis edilerek ölçüm gerçekleştirilmiştir. Tatlılık, yoğunluk, kalite ve beğeniyi ölçmeye yönelik olarak anket formuyla veriler elde edilmiştir. İlâveten iki yapılandırılmamış soru da forma eklenmiştir. Katılımcıların açlık seviyelerini ve cheesecakee genel bakışlarını öğrenmek için yapılandırılmamış sorular yöneltilmiştir. Tatlılık dereceleri: Beyaz yuvarlak tabaklarda yenen yiyecekler, beyaz kare tabaklarda yenenlerden önemli ölçüde daha tatlı olarak derecelendirilmiştir. Yoğunluk dereceleri, beyaz yuvarlak tabaklardan yenen yiyecekler, beyaz kare tabaklarda yenenlerden önemli ölçüde daha yoğun olarak derecelendirilmiştir. Kalite derecelendirmeleri, beyaz yuvarlak tabaklarda ve siyah kare tabaklarda yenen yiyecekler, beyaz kare ve siyah yuvarlak tabaklarda yenenlerden önemli



ölçüde daha yüksek kalitede derecelendirilmiştir. Beğenme dereceleri, katılımcıların cheesecakee karşı tutumları göz önünde bulundurularak bu derecelendirme çıkarılmıştır. Beyaz yuvarlak tabakla gerçekleştirilen sunumların genel itibariyle tercih edilme durumun daha yüksek olduğu ifade edilebilir.

Spence vd., (2014) yapmış oldukları çalışmada, sunum tarzının tüketicilerin farklı duyularını harekete geçiren deneyimi, davranışları ve tabaktaki farklı görsel ipuçları arasındaki etkileşimleri incelemek amacıyla tabağın rengi, boyutu, şekli ve materyali gibi özelliklerinin üzerinde bulunan yiyeceği algılayışımızda etkili olduğu ifade edilmiştir. Bu yüzden tabak seçiminde tabakların özelliklerine dikkat edilmesi gerektiğine ulaşılmıştır. Ayrıca tabağın özelliği kadar, yemeğin o tabağa konumlandırılışı da etkilidir. Restoran içi ışıklandırma ve restoranın bulunduğu bölgenin kültürü gibi restoranın iç ve dış ortamının da diğer özelliklerle bütüncül hareket ettiği görülmüştür.

McClain vd., (2014) çalışmalarında bir tabağın kenar genişliği ve renginin algılanan yiyecek porsiyonunun boyutuna etkisini Delboeuf yanılsaması üzerinden incelemeyi amaçlamışlardır. Çalışma içerisinde iki deney gerçekleştirilmiştir. İlk deneyde kenar genişliğinin algılanan yiyecek porsiyonunun boyutu üzerine etkisi test edilmiştir. İkinci deneyde ise kenar renginin algılanan yiyecek porsiyonu üzerindeki etkisi test edilmiştir. İlk deneye 338 ikinci deneye ise 251 kişi katılım göstermiştir. Katılımcılara iki deneyde de tasarım ve yiyecek miktarı yönünden değişiklik gösteren tabakların fotoğrafları gösterilerek veriler bu şekilde elde edilmiştir. Katılımcılar kenar genişliği daha geniş ve kenarları renkli olan tabaklardaki yiyeceklerin diğer tabaklardakilerden daha fazla olduğunu ifade etmişlerdir. Buna ek olarak Delboeuf yanılsamasının tabaklama üzerinde geçerli olduğu ifade edilmektedir.

Wansink ve Kim (2005) çalışmalarında insanların çoğunlukla sevdikleri gıda ürünlerini daha büyük porsiyonlar halinde tükettikleri düşüncesi üzerinden hareket etmişlerdir. Bu yüzden paketleme ve kabın ebadı gibi çevresel faktörlerin daha az sevilen yiyeceklerin tüketimi üzerinde etkili olup olmadığını ortaya koymayı amaçlanmışlardır. Çalışma Philadelphia'daki bir tiyatrodaki Yıldızlar Geçidi filmini izleyen 152 sinemaseverle

gerçekleştirilmiştir. Deneysel bir çalışma olan bu araştırmada 2×2 denekler arası bir tasarımda katılımcılara rastgele bir şekilde orta veya büyük ve taze veya bayat şekilde kova mısır dağıtılmıştır. Deney sonrası her bir katılımcının yediği mısır miktarını öğrenmek amacıyla kapta kalan mısır tartılmış, mısırın tat ve kalitesini değerlendirmeleri için bir anket sunulmuş ve tadına ve az mı yoksa çok mu yediklerine dair görüşleri alınmıştır. Taze patlamış mısır verilen katılımcılar, büyük kaplarda yediğinde küçük kaptan yiyenlere oranla %45.3 daha fazla tüketimde bulunmuşlardır. Ayrıca kap ebadının etkisini mısır beğenilmemiş olsa dahi büyük boy kaptan yiyenlerin orta boy kaptan yiyenlere kıyasla %33.6 daha fazla yemelerinden anlamak mümkündür. Yani sunulan gıda her ne kadar lezzetsiz de olsa bulunduğu kabın ebat büyüdükçe tüketim miktarı da artmaktadır.

### 2.3. Yemek Prezantasyonu

Prezentasyon Fransızca bir kelimedir ve Türk Dil Kurumuna göre “*tanıtma*” anlamına gelmektedir (TDK,2021). Başka bir tanıma göre prezentasyon, “*bir şeyin verildiği, sunulduğu veya sergilendiği tarz veya biçimdir*” (Oxford Dictionaries, 2021). Prezentasyon kelime anlamı itibariyle sunma, sunum ve tanıtma gibi anlamlara karşılık geldiğinden, yiyeceklerin prezente edilerek sunumunun gerçekleştirilmesinin bireylerin beğeni ve tercihleri üzerinde etkili olduğu bilinmektedir (Uçuk, 2017: 45). Yiyeceklerin sunulması gastronominin konuları arasında bulunmaktadır. Yemek prezentasyonu da gastronominin konusu içerisinde olan yiyeceklerin düzenlenme ve sunum aşamalarının tümünü içerisine almaktadır (Uçuk ve Özkanlı, 2017: 51). Gastronomik açıdan bakıldığında yiyeceğin sunumu tat yönünden olduğu gibi göze de hitap edecek şekilde olmalıdır. Bu şekilde diğer duyuvar vasıtasıyla sanatsal bir bakış açısı oluşturmalıdır. Yiyeceğin sunumuna sanat olarak bakıldığında tabağın tuval görevini üstlenmekte, yiyeceğin tat ve sunum olarak bir bütün oluşturmakta olduğu unutulmamalıdır (Deroy vd., 2014). Sunumu gerçekleştirilen yemeğin göze hitap edecek hale getirilmesi önemli bir durum olup yemeğin tabakta konumlandırılmasıyla birlikte bireylerin beğenisini kazanmada etkili bir kriteri oluşturmaktadır. Sanatsal bir ilhamla oluşturulan sunumun bireylerin yemek için daha fazla ödeme istekleri üzerinde etkisi olduğu belirtmektedirler (Michel vd., 2015: 48-49). Yemeklerin mutfak ve gastronomik yönleriyle ilgili sunum ve katılım, doğrudan güzel sanatlar faaliyeti kategorisine girmektedir. Çünkü çoğu toplum, yemek hazırlamalarını

tamamen faydacı ya da son derece gelişmiş ve stilize sunum ve katılım yöntemleri olarak farklılaştırmaya çalışır. Bunun yanında sadece tüketim için değil, aynı zamanda statü, ritüel ve estetik amaçlarla da tasarımlar gerçekleştirilmektedir. (Hegart ve Mahony 2001:3). Özenle hazırlanmış bir yemek sunumu bireylerin iştahları üzerinde olumlu bir etkiye sahip olup yemek yeme arzusunu arttıracak gibi tam tersi özensiz bir sunumda bireylerin iştahları üzerinde olumsuz bir etki meydana getirip yemek yeme isteğini olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Erciyas, 2021: 93). Tabak süsleme sanatı yıllardır işletmelerde kullanılmakta ve mutfak okullarında hâlihazırda üzerinde durulan konulardan birini oluşturmaktadır. Ayrıca yemek sunumu televizyonlardaki yemek programları, yiyecek ve mutfak ile ilgili kitap ve dergilerin konuları arasında da bulunmaktadır. Bununla birlikte yiyecek sunumu ve tabak süsleme konularının gastronomi ve mutfak sanatları yazınında gereken ilgiyi görmediği de bilinmektedir (Mwangi 2010:1). Yemek sunumunun (tabaklamanın) tarihsel açıdan sanat olarak ele alınabileceği ilk bulgulara Japon kültüründe rastlanmaktadır. Japonların Kaiseki geleneği incelik ve yetenek gerektiren bir yemek sunum sanatıdır. Sunumu gerçekleştirecek şefler yemeklerin sunumunun gerçekleştirileceği kapları, malzemeleri ve garnitürleri yemeği bir bütün haline getirecek şekilde özenle tercih ederek sunumu gerçekleştirmektedirler. Japon kültürü haricinde yemek sunumu ile ilgili olarak Fransa'da önemli bir aşçı ve mimarlık öğrencisi olan Antonin Carême ön plana çıkmaktadır. Antonin Careme mimari birtakım figürleri (anıt, nehir vb.) kullanarak hazırladığı yemeklerin sunumunu bunların üzerinde gerçekleştirmiştir (Deroy vd., 2014: 3). Daha sonra Auguste Escoffier ana yemek ve garnitürlerin aynı tabak içerisinde sunulması sistemini sağlayarak hem yemek ve garnitürlerin soğumasının önüne geçmiş (Mac Veigh, 2009: 109) hem de sunumları sadeleştirmiştir (Beaugé, 2012: 11). Yemek ve sanat arasındaki ilişkinin bireyler için önemi avangart ve post modern sanat ile birlikte anlaşılmalı bu doğrultuda yemek sunumlarında önemli derecede değişiklikler ve gelişimler meydana gelmiştir (Sipahi vd., 2017: 391).

Sanata yapısal anlamda bakıldığında gastronomi, sanat ve estetik konuları arasında bağlantı kurmak mümkündür. Bireyi hoşnut eden gözüne güzel görünen durumlar estetik olarak kabul görüyorsa, yine bireyin gördüğünde beğenisine etki eden tabaklarda estetik değeri üzerlerinde barındırmaktadırlar. Sanatın çıkış yeri ve şimdi bulunduğu noktadan farklı amaçlar gütsede şimdi bulunduğu noktadan bakılacak olursa müzelerdeki sanat eserlerine

bakılarak restoranlarda tüketimi gerçekleştirilen tabaklarda sanat ve estetik kaygısı olabileceği ifade edilebilmektedir (Kefeli vd., 2019: 231). Restoranlarda sunumu gerçekleştirenler estetik yönden sunumları daha çekici hale getirmek için, kullandıkları ürünleri kendi hayal güçleri doğrultusunda hareket ettirerek kalıba sokar, düzenler ve dekore ederler. Bu şekilde yemek sunumu meydana gelmektedir (Erciyas, 2021: 99). Yemeğin duysal özellikleri kadar görüntüsünün de önemli olduğu bilinmektedir. Klişeleşmiş sunumların ötesinde farklı malzemelerin kullanılması da sunum aşamasında önemli bir yer teşkil etmekte ve bir yemeğin tabak, garnitür ve tamamlayıcı gereçlerle sunulması gerekli görülmektedir. Geçmişten günümüze gastronomide sunum konusu ele alındığında günümüzde tabaklamanın farklı sanat ve bilim dalları ile de bağlantılı olarak ne derece önemli olduğu gerçekleştirilen çalışmalarla ortaya koyulmuştur (Deroy vd., 2014). Sunumu gerçekleştirilen yemeğin görüntüsünün bireye birçok bilgi aktardığını, en kritik olanın ise ne yendiğini belirlemeye yardımcı olma konusunda olduğu yine çalışmalar dâhilinde ortaya koyulmuştur. Zellner “*Yemeği tatmadan önce görürüz*” ve “*İlk tat gözlerle alınır*” şeklinde ifadelerle görsel ipuçları ve sunumun üzerine düşülmesi gereken bir konu olduğunu işaret etmektedir (Zellner vd., 2014: Ayrıca Zellner vd., 2011: 642) özenle hazırlanmış yemek sunumlarının hoş görüntüsünün yemeğin lezzetini arttırdığını da vurgulamışlardır.

Tablo 7

Sunum ile ilgili çalışmalar

Çalışma	Amaç	Yöntem	Bulgular	Lezzet algısına etkisi
Mwangi (2010)	Çalışmada süslemenin yemekteki yerinin ve kültürle bağlantısının araştırılması amaçlanmıştır.	-Görüşme -12 katılımcı	Çalışmanın sonucunda yemeklerin birkaç farklı renge ihtiyacı olduğu, ayrı tabaklarda değil aynı tabaktaki farklı yiyecek gruplarının tercih edildiği ifade edilmiştir. Ayrıca tüketicilerin yiyeceklerin kullanımına da dikkat ettikleri, bu yüzden profesyonellerce hazırlanmış hijyenik görünüme sahip ürünlerin satışının önemine vurgu yapılmıştır.	+
Zellner, Lankford, Ambrose ve Locher (2010)	Çalışmada tabaktaki renklilik durumunun ve yiyeceğin düzenli ve düzensiz bir şekilde sunumunun yemeğin görsel çekiciliğini etkileyip etkilemeyeceğinin araştırılması amaçlanmıştır.	-Anket -Deneysel -68 katılımcı	Renkli dengeli sunum, renkli- dengesiz sunumdan önemli ölçüde daha çekici değerlendirilirken renkli dengeli sunum da tek renkli dengeli sunumdan önemli ölçüde daha çekici olarak değerlendirilmiştir. Katılımcıların renkli sunumlardan ziyade tek renkli sunumları denemeye daha istekli oldukları belirtilmektedir. Katılımcıların düzenli sunumları denemeye daha istekli oldukları ifade edilmiştir	+

Zellner, Siemers, Teran, Conroy, Lankford, Agrafiotis, Ambrose ve Locher (2011)	Çalışmada dengeli-dengesiz ve düzenli-dağınık şekilde hazırlanan sunumların yemeğin beğenisine etkisi üzerinde durulmaktadır.	-Anket -Deneysel -1. Deney 43 katılımcı 2. deney 31 katılımcı 3. deney 24 katılımcı	İlk deneyin sonuçlarına göre denge durumunun karmaşık ama basit bir yiyeceğin tadımın sevilmesi üzerinde etkisi olduğu belirtilmiştir. İkinci deneyde katılımcılar tarafından düzenli sunumun tercih edilmesi ilk deneyle benzer nitelikte bir sonuç olarak ifade edilmiştir. Düzenli sunumu tadan grubun diğer gruba nazaran yemeği daha çok beğendiği ifade edilmiştir. Yiyecek sunumlarının fiyat üzerinde de etkili olduğu belirtilmiştir. Tabagın temizliği ile ilgili görsel ipuçlarının hazırlık ve kalite hakkında bilgi verme ve yemeğin beğenilmesinde etkili olduğu bildirilmiştir.	+
Michel, Velasco, Gatti ve Spence (2014)	Çalışmada bir yemeğin unsurlarını sanatlı bir şekilde tabağa yerleştirmenin katılımcıların restoran ve yemek deneyimlerine etkisinin ölçmesi amaçlanmıştır.	-Anket -Deney -60 Katılımcı	Katılımcıların Kandinsky'nin resmi örnek alınarak oluşturulan sunumu tatmadan sanatsal olarak tanımladıkları, tadımı gerçekleştirdikten sonrada lezzetli olduğunu ifade ettikleri belirtilmiştir. Ayrıca katılımcılar tarafından sanatsal sunumun kaliteli olarak algılandığı ve katılımcıların daha fazla ödeme eğilimine yönlendirdiği belirtilmiştir. Tadım aşamasından sonrada katılımcıların aynı şekilde görüş bildirdikleri ifade edilmiştir.	Sanat yönünden ağır basan sunumlarının kullanılması nın tüketici lezzet algısı üzerinde olumlu bir etkisi olacağı ifade edilmektedir
Youssef, Juravle, Youssef, Woods ve Spence (2015)	Sunumu gerçekleştirilen yemeğin farklı isimlerle adlandırılmasının ve tabaktaki düzenlemesinin tüketicilerin tercihlerine etkisinin araştırılması amaçlanmıştır.	-Anket -Deney -1. Deneye 143 -2. Deneye 521 -3. Deneye 100	Yemeğin tabaklanmasının tabaktaki yemeğin görsel beğenisini etkilediği ifade edilmiştir. Ayrıca bir yemeğe verilen ismin görsel sunumu ile de etkileşime girebildiği belirtilmiştir. Ek olarak tabaklardaki sağa doğru yükselen eğik çizgilerin estetik bir tabaklama tercihi olabileceği ifade edilmiştir.	+
Michel, Woods, Neuhäuser, Landgraf ve Spence (2015)	Çalışmada görsel olarak başarılı bir şekilde Hazırlanmış yemeğin, öğelerin bir bütünü oluşturduğu sunum üzerinden beğeni ve ödeme isteği açısından tüketiciler tarafından nasıl algılandığının araştırılması amaçlanmıştır.	-Anket -Deney 1. Deneye 204 2. Deneye 605 3. Deneye 1667	Katılımcıların açışal olarak uygun gördükleri yemek sunumlarının tercih ve beğenileri üzerinde etkisi olduğu belirtilmiştir. İlaveten katılımcıların ödeme istekleri üzerinde de etkisinin olduğu ifade edilmiştir.	Görsel olarak Başarılı bir yemeğin tüketicinin beğenisini üzerinde etkisi bulunduğu belirtilmektedir.

Spence, Okajima, Cheok, Petit ve Michel (2016)	Çalışmayla daha önceden yapılmış çalışmalar üzerinden görmenin potansiyel rolüne ve aşırı gıda tüketimini arttırmada iştah açıcı gıda görsellerine maruz kalma durumunu incelenmeyi amaçlanmıştır.	-Kaynak Taraması	Diğer duyular ile karşılaştırıldığında görme duyusunun daha etkili bir yiyecek bulma aracı olduğu, hangi gıdaların güvenli ve besleyici olduğu ve tüketime yönelik kısıtlamaları belirleyen görme duyusu olduğu ifade edilmiştir.	+
Velasco, Michel, Woods ve Spence (2016)	Çalışmayla estetik Tabaklamada dengenin öneminin ortaya koyulması amaçlanmıştır.	-Anket -7495 katılımcı	Sunulan yemeğin tabağın merkezinden uzaklaştıkça tüketiciler tarafından tabak dengesinin bozulduğu yönünde bir düşüncenin ortaya çıktığı tespit edilmiştir.	+
Campo, Loporcaro ve Baldassare (2017)	Çalışma dağınık ve düzenli sunumlar üzerinden gerçekleştirilmiştir. Tüketicilerin görsel etkiye yönelik algılarının tespiti amaçlanmıştır.	-Anket -Deneysel -71 Katılımcı	Düzenli meyve tabağının katılımcılar tarafından dağınık meyve tabağına oranla daha çok beğenildiği ve ödeme isteklerinin de daha fazla olduğu ifade edilmiştir. Buna ilaveten düzenli sunumun restoranın daha kaliteli olarak algılanmasına etki ettiği ifade edilmiştir. Kontaminasyon açısından değerlendirildiğinde de yine benzer sonuçlar ortaya çıkmıştır. Buna ek olarak dağınık et tabağı ile dağınık meyve tabağı karşılaştırıldığında et tabağı daha kontamine olarak değerlendirilmiştir.	+
Uçuk (2017)	Çalışmayla tabak tasarımının ilkeleri ile tekniklerinin belirlenmesi yanı sıra modern ve özgün sunumlar ile ilgili bilgileri gastronomi ve mutfak sanatları alanına kazandırma amaçlanmıştır.	-Nitel -Literatür taraması -Durum çalışması	Gastronominin hem sanatsal hem bilimsel yönünün olduğuna vurgu yapılmıştır.	
Uçuk ve Özkanlı (2017)	Çalışmada gastronomi turizmi kavramı ile tabak prezentasyonu arasındaki ilişkiyi inceleyerek, tabak prezentasyonunun gastronomi turizmine etkilerinin ortaya koyulması amaçlanmıştır.	-Nitel -Literatür taraması	Tabak prezentasyonunun tüketiciler açısından yemek ve mekân seçimi ve tekrar ziyaret etmede etkisinin olduğu ifade edilmiştir.	
Youssef, Sanchez, Woods ve Spence (2018)	Çalışmayla "Jastrow's Bistable Bite" adlı görsel yanılgının sunumlarda kullanılmasının nasıl algılanacağını test edilmesi amaçlanmıştır. Ek olarak yemeğin sunulduğu yönelimin başlangıçta hâkim olan algıyı etkileyip etkilememesi durumunun değerlendirilmesi amaçlanmıştır.	-Anket -Deneysel -982 Katılımcı	Ortalama olarak her iki şekilde eşit algılandığı ifade edilmiştir. İlk bakışta algının etkilendiği ifade edilmiştir.	

Roque, Guastavino, Lafraire ve Fernandez, (2018)	Çalışmalarında restoranlarda tüketim gerçekleştirenler tarafından mutfakta yaratıcılık kavramını ele almakla birlikte bu kavrama yenilik ve uygunluk kriterlerinin etkisini araştırmayı amaçlamışlardır.	-Deneysel -Anket -119 Katılımcı	Katılımcıların dengesiz ve tek renkli tabağa nazaran dengeli ve renk yönünden ahenk içerisinde olan tabağı tercih ettikleri belirtilmiştir. Bunun yanı sıra katılımcıların estetik açıdan uygun ve sanatla iççice olan sunumlara daha çok ilgi gösterdikleri ifade edilmiştir. Ek olarak katılımcılar tarafından yaratıcı olarak gösterilen sunumların konum olarak ana öğenin arkada bulunduğu sunumlar olduğu belirtilmiştir.	+
--	--	---------------------------------------	---	---

Mwangi (2010) çalışmasında süslemenin yemekteki yerini ve kültürle bağlantısını araştırmayı amaçlamıştır. Restoran ve otelcilik okumayan 12 öğrenci ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Teorik kısım ise yazılı kaynaklardan faydalanılarak oluşturulmuştur. Katılımcılar seçilirken farklı kültürlerden öğrenciler tercih edilmiştir. Çalışma beslenme, tat ve kokuya odaklanmamış yiyeceklerin görsel ve kültürel açıdan ele alınmasına odaklanmıştır. Çalışmanın sonucunda yemeklerin birkaç farklı renge ihtiyacı olduğu, ayrı tabaklarda değil aynı tabaktaki farklı yiyecek gruplarının tercih edildiği belirtilmiştir. Ayrıca tüketicilerin yiyeceklerin kullanımına da dikkat ettikleri bu yüzden profesyonellerce hazırlanmış hijyenik görünüme sahip ürünlerin satışının gerçekleştirilmesi gerektiği belirtilmiştir.

Zellner vd., (2010) çalışmalarında tabaktaki renklilik durumunun ve yiyeceğin düzenli ve düzensiz bir şekilde sunulmasının yiyecek sunumunun görsel çekiciliğini etkileyip etkilemeyeceğini araştırmayı amaçlamışlardır. Buna ilaveten çalışma bu değişkenlerin sunumun çekiciliği üzerindeki herhangi bir etkisinin, tüketicinin yiyeceği deneme istekliliğini ve gıdanın hedonik değerini de etkileyip etkilemediğini incelemektedir. Katılımcılar ABD Montclair Eyalet Üniversitesi'nde öğrenim gören 68 öğrenciden oluşmaktadır. Deneyde kullanılan sunumlar, biri monokrom, diğeri renkli olmak üzere iki dengeli sunum ve biri monokrom ve diğeri renkli olmak üzere iki dengesiz sunumdan oluşmaktadır. Katılımcılar, her biri 17 denekten oluşan dört gruptan birine rastgele yerleştirilmiş ve her grup dört sunumdan birini almıştır. Renkli dengeli sunum, renkli-dengesiz sunumdan önemli ölçüde daha çekici değerlendirilirken renkli dengeli sunum da tek renkli dengeli sunumdan önemli ölçüde daha çekici olarak değerlendirilmiştir. Katılımcılar renkli sunumlardan ziyade tek renkli sunumları denemeye daha istekli olduklarını belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcılar düzenli sunumları denemeye daha istekli olduklarını ifade etmişlerdir.

Zellner vd., (2011) çalışmaları içerisinde üç farklı deney gerçekleştirmişlerdir. İlk deney Montclair'den 43 üniversite öğrencisi ile yapılmıştır. Biri dengeli biri dengesiz olacak şekilde iki farklı tabakta aynı ürünün sunumu gerçekleştirilmiştir. Sonuçlar, dengenin karmaşık ama basit bir yiyeceğin tadının sevilmesine etki ettiğini göstermiştir. İkinci deneyde düzenlilik-dağınıklık boyutunda farklılık gösteren iki yemek sunumunu kullanarak sunumun düzgünlüğünün-dağınıklığının beğenme üzerindeki etkisi araştırılmıştır. Montclair Eyaletinden 31 üniversite öğrencisi ile gerçekleştirilen ikinci deneyde katılımcılar için düzgün ve dağınık şekilde iki farklı sunum gerçekleştirilmiştir. İlk deneydekine benzer olarak düzenli olan tabak daha fazla tercih edilmiştir. Üçüncü deneyde katılımcılardan diğer iki deneydeki sunumlara bakarak yiyeceklerin kontamine olma durumunu değerlendirmeleri istenmiştir. Ayrıca farklı sunumların parasal değerleri de araştırılmıştır. İlk iki deneye katılmayan 24 üniversite öğrencisi katılımcı olarak kullanılmıştır. İlk iki deneydeki yemeklerin fotoğrafları gösterilerek amaca uygun beş soru katılımcılara yöneltilmiştir. Daha sonra katılımcılar iki gruba ayrılarak düzgün ve dağınık sunumlar üzerinden tadımda gerçekleştirilmiştir. Düzenli sunumu tadan grup diğer gruba nazaran yemeği daha çok beğenmiştir. Yiyecek sunumları fiyat üzerinde de etkili olmuştur. Tabağın temizliği ili ilgili görsel ipuçlarının hazırlık ve kalite hakkında bilgi verme ve yemeğin beğenilmesinde etkili olduğu ifade edilmiştir.

Michel vd., (2014) çalışmalarında bir yemeğin unsurlarını sanatlı bir şekilde tabağa yerleştirmenin katılımcıların restoran ve yemek deneyimlerine etkisini ölçmeyi amaçlamışlardır. Çalışma dâhilindeki deney 60 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara tabaklaması üç farklı şekilde hazırlanmış salatalar sunulmuştur. İlk sunum tüm malzemelerin bir araya getirilmesiyle oluşturulan basit sunum, ikinci sunum Kandinsky'nin resimlerinden biri örnek alınarak oluşturulmuştur. Üçüncü sunumda ise malzemeler tabağa belli bir düzende fakat sanatsal olmayacak şekilde yerleştirilmiştir. Katılımcılarla tadım öncesindeki beklentileri ve tadım sonrası deneyimlerini değerlendirmeleri için yemek öncesi ve sonrasında birer anket gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar Kandinsky'nin resmi örnek alınarak oluşturulan sunumu tatmadan sanatsal olarak tanımlamışlardır. Tadımı gerçekleştirdikten sonra da lezzetli olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca katılımcılar tarafından sanatsal sunum kaliteli algılanmış ve bu sunum için daha fazla ödeme eğiliminde bulunmuşlardır. Tadım gerçekleştirildikten sonra da bu durumun aynı şekilde olduğunu ifade etmişlerdir. Sanat yönünden ağır basan sunumların kullanılmasının tüketici lezzet algısı üzerinde olumlu bir etkisi olacağı tespit edilmiştir.



Michel vd., (2015) çalışmalarında görsel olarak başarılı bir şekilde hazırlanmış yemeğin, öğelerin bir bütünü oluşturduğu sunum üzerinden, beğeni ve ödeme isteği açısından tüketiciler tarafından nasıl algılandığını araştırmayı amaçlamışlardır. Çalışma dâhilinde üç çevrimiçi deney gerçekleştirilmiştir. İlk deneye 204 kişi katılmıştır. İkinci deneyde ise kendi içinde iki kısımdan oluşmakta ilk kısma 301 ikinci kısma 304 olmak üzere toplam 605 kişi katılım göstermiştir. Üçüncü deneye ise 1667 kişi katılım göstermiştir. Ünlü bir şefin hazırladığı tabağın fotoğrafları üzerinden katılımcıların değerlendirmelerini gerçekleştirilmesi istenmiştir. İlk deneyde hazırlanan sunumun farklı açılardan çekilmiş dört fotoğrafı üzerinden sırasıyla beğendiklerini seçmeleri istenmiştir. İkinci deneyde bilgisayar monitörü üzerinden yemeği tabak içerisinde en iyi gördükleri yere (görsel beğeni açısından) getirmeleri istenmiştir. Üçüncü deneyde ise katılımcıların tabağı kendi etrafında çevirdiklerinde en çok beğendikleri yönde bırakmaları istenmiştir. Katılımcılar açıl olarak uygun gördükleri yemek sunumlarının tercih ve beğenileri üzerinde etkisi olması yanı sıra ödeme istediğine de etkisi olduğunu ifade etmişlerdir.

Youssef vd., (2015) sunumu gerçekleştirilen yemeğin farklı isimlerle adlandırılmasının ve tabaktaki düzenlemesinin tüketicilerin tercihinde etkisini araştırmayı amaçlamışlardır. Çevrimiçi gerçekleştirilen çalışma içerisinde üç deney gerçekleştirilmiştir. Birinci deneye 143, ikinci deneye 521 ve üçüncü deneye 100 kişi katılım göstermiştir. Gerçekleştirilen ilk deneyde katılımcılardan verilen doğrusal sunumlu görseller üzerinden yemek ile ilgili sorular yöneltilmiştir. (Ne kadar iştah açıcı ne kadar sanatsal, nasıl bir tada sahip olmalı ve yemeklere ne kadar ödemek isteyecekleri sorulmuştur). Deney ikide yemeğe verilen ismin yemeğin görsel estetiği, insanların beğenisi ve fiyatına yönelik tahminler üzerindeki etkisi dairesel sunum üzerinden değerlendirilmiştir. Deney üçte ise tabağın açısı üzerinden bir değerlendirme gerçekleştirilmiştir (tabak kendi ekseni etrafında döndürülmüştür). Katılımcılar yemeğin tabaklanmasının tabaktaki yemeğin görsel beğenisini etkilediğini ifade etmişlerdir. Ayrıca bir yemeğe verilen ismin görsel sunumu ile de etkileşime girebildiği ifade edilmiştir. Ek olarak tabaklardaki sağa doğru yükselen eğik çizgilerin estetik bir tabaklama tercihi olabileceği ifade edilmiştir.

Kontukoski vd., (2016) çalışmalarında var olmayan iki restorana ait yemekler üzerinden insanların renk, müzik ve duygu çağrışımları üzerindeki etkiyi araştırmışlardır.

Salata grubu 43 ve et grubu 45 kişi olmak üzere toplam 88 katılımcının verileri çalışma dâhilinde incelenmiştir. Katılımcılara biri salata biri et olmak üzere iki yemeğin fotoğrafları gruplara göre gösterilmiştir. Araştırmacıların hipotezi farklı restoranlar için farklı renk ve müziğin seçileceği yönündeydi. Katılımcılara ilk olarak restoran için hangi rengin uygun olacağı, ikinci olarak fotoğraftaki yemeğe uygun olan müzik sorulmuştur. Son olarak da tercihlerine göre ne tür bir duygunun hâkim olacağını söylemeleri istenmiştir. Salata grubu ağırlıklı olarak yeşilin bir tonu olan lime (kivi rengi), müzik olarak caz, pop ve soul tarzlarını seçerken duygu durumu olarak neşeli ve huzurlu ifadesini tercih etmişlerdir. Et grubu ise caz ve klasik tarzda müzik seçilirken renk tercihini koyu kırmızıdan yana kullanmışlar ve harekete geçen duygu durumlarını huzurlu, neşeli, hassas ve üstünlük olarak ifade etmişlerdir. Araştırmacılar katılımcıların huzurlu yemek ortamlarına değer verdikleri, yemeğe göre yemek yeme ortamı için farklı görsel ve işitsel uyaranları tercih ettikleri ve bu gruplarda incelenen müşterilerin daha önceki benzer ortamlardan edindikleri kültürel deneyimler ile bağlantı kurduklarını ifade etmişlerdir.

Spence vd., (2016) çalışmayla daha önceden yapılmış çalışmalar üzerinden görmenin potansiyel rolüne ve aşırı gıda tüketimini arttırmada iştah açıcı gıda görsellerine maruz kalma durumunun incelenmesi amaçlanmıştır. Mevcut çalışmalar incelenerek çalışma gerçekleştirilmiştir. Diğer duyular ile karşılaştırıldığında görme duyusunun daha etkili bir yiyecek bulma aracı olduğu, hangi gıdaların güvenli ve besleyici olduğu ve tüketime yönelik kısıtlamaları belirleyen görme duyusu olduğu ifade edilmiştir.

Velasco vd., (2016) yapmış oldukları çalışmada estetik tabaklamada dengenin önemini ortaya koymak amacıyla Londra'da yer alan Bilim Müzesi'nde birçok kişinin katıldığı bir deney gerçekleştirmişlerdir. Toplamda 7495 katılımcı ile gerçekleştirilen çalışmada tabaklarda ürün olarak kullanılan deniz tarağı aynı dizilimle aynı tabakta farklı şekillerde konumlandırarak katılımcılara çoklu karşılaştırmalar yaptırılmıştır. Hangi dizilimin gözlerine daha çok hitap ettiğine yönelik tercihlerinin belirlendiği çalışma sonucunda sunulan yemeğin tabağın merkezinden uzaklaştıkça tüketiciler tarafından tabak dengesinin bozulduğu yönünde bir düşünceye sahip olduklarına ulaşılmıştır.

Campo vd., (2017) çalışmalarını dağınık ve düzenli sunumlar üzerinden gerçekleştirilerek tüketicilerin görsel etkiye yönelik algılarının tespitini amaçlamışlardır. Çalışmaya 71 kişi katılım göstermiştir. Katılımcılar dört gruba ayrılarak katılımcılara meyve ve ordövr tabakları servis edilmiş gözlem ve değerlendirmede bulunmaları istenmiştir. Tüketicilerin sunulan yiyeceklerle ilgili lezzet beklentileri, ödeme istekleri ve kalite algılarını öğrenmeye yönelik sorular sorulmuştur. Düzenli meyve tabağı katılımcılar tarafından dağınık meyve tabağına oranla daha çok beğenildiği ve ödeme isteklerinin de bu tabak için daha fazla olduğu ifade edilmiştir. Buna ilaveten düzenli sunumun restoranın daha kaliteli olarak algılanmasına etki ettiği ifade edilmiştir. Kontaminasyon açısından değerlendirildiğinde de yine benzer sonuçlar ortaya çıkmıştır. Buna ek olarak dağınık et tabağı ile dağınık meyve tabağı karşılaştırıldığında et tabağı daha kontamine olarak değerlendirilmiştir.

Uçuk (2017) çalışmasında tabak tasarımının ilkeleri ile tekniklerinin belirlenmesi yanı sıra modern ve özgün sunumlar ile ilgili bilgileri gastronomi ve mutfak sanatları alanına kazandırmayı amaçlamıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiş ve araştırma deseni olarak durum çalışması kullanılmıştır. Gastronominin hem sanatsal hem bilimsel yönünün olduğuna vurgu yapılmıştır. Başarılı bir tabak prezantasyonunun anlaşılmasına yönelik bazı sorular sonuç kısmında sunulmuştur.

Uçuk ve Özkanlı (2017) gastronomi turizmi kavramı ile tabak prezantasyonu arasındaki ilişkiyi incelemişler ve tabak prezantasyonunun gastronomi turizmine etkilerini ortaya çıkarmayı amaçlamışlardır. Nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Literatür taraması yapılarak çalışma gerçekleştirilmiştir. Tabak prezantasyonunun tüketiciler açısından yemek ve mekân seçimi ve tekrar ziyaret etmede etkisinin olduğu ifade edilmiştir.

Youssef vd., (2018) çalışmayla “Jastrow's Bistable Bite” adlı görsel yanılgının sunumlarda kullanılmasının nasıl algılanacağını test edilmesi amaçlanmıştır. Çalışma dâhilinde “Jastrow's Bistable Bite” olarak adlandırılan görsel yanılsamayı kullanarak sunumlar hazırlamışlardır. Bu sunumları bilgisayar üzerinden tabaklar farklı açılarda olacak şekilde katılımcılara sunmuştur. Katılımcılara “Tavşan yemeyi sever misin?” ve “Ördek yemeyi sever misin?” soruları yöneltilmiş ve iğrenç, kararsızım ve lezzetli olmak üzere derecelendirmeleri istenmiştir. Ayrıca katılımcılara tabakta ördek mi yoksa tavşan mı

gördükleri sorulmuştur. Çalışmaya 982 kişi katılım göstermiştir. Ortalama olarak her iki şekilde eşit algılanmıştır. İlk bakışta algının etkilendiği de ifade edilmektedir.

Roque vd., (2018) çalışmalarında restoranlarda tüketim gerçekleştirenler tarafından mutfakta yaratıcılık kavramını ele almakla birlikte bu kavrama yenilik ve uygunluk kriterlerinin etkisini araştırmayı amaçlamışlardır. Çalışmada uygulanan kompozisyonun tabağın dengesi, tabaktaki ana öğenin kompozisyon içerisindeki konumu ve renk gibi görsel unsurların mutfak yaratıcılığı algısına etkisi üzerinde özellikle durulmuştur. 119 kişinin katılım gösterdiği çalışmada aynı yemek 16 farklı şekilde sunulmuş belirtilen kriterler doğrultusunda katılımcılardan değerlendirmeleri istenmiştir. Bu sunumlar restoranda bilgisayar üzerinden katılımcılara gösterilmiştir. Katılımcılar dengesiz ve tek renkli tabağa nazaran dengeli ve renk yönünden ahenk içerisinde olan tabağı tercih etmişlerdir. Bunun yanı sıra katılımcılar estetik açıdan uygun ve sanatla iç içe olan sunumlara daha çok ilgi göstermişlerdir. Ek olarak katılımcılar tarafından yaratıcı olarak gösterilen sunum konum olarak ana öğenin arkada bulunduğu sunumlardır.

Çifçi (2019) çalışmasında gastronomide tabak dizaynına yönelik olarak şeflerin sanatsal ilham kaynaklarını, tabak dizaynı sanatının ana özellik ve kurallarını, şeflerin sanatsal öğeleri mesleklerine nasıl yansıttıklarını ve tabak dizaynında hangi unsurlara dikkat ettikleri gibi konuları açıklar nitelikte bir araştırma modeli meydana getirilmiştir. Araştırmada nitel yöntem tercih edilmiştir. Bu doğrultuda veriler yapılandırılmış derinlemesine görüşme ile elde edilmiştir. Görüşmeler İstanbul'da bulunan beş yıldızlı otel ve birinci sınıf restoranlarda çalışan 16 şef ile gerçekleştirilmiştir. Türk şefler üzerinden yapılması ve sadece İstanbul'da gerçekleştirilmesi çalışmanın sınırlılıkları arasında gösterilmektedir. Görüşmeler sonucunda tabak dizaynlarıyla ilgili dört boyut tespit edilmiştir (dizayn ilkeleri, hedef kitle, şefin karakteri ve yiyeceklerin özellikleri).

#### **2.4. Otantiklik**

Fransızca bir kelime olan “otantik” kelimesini Türk Dil Kurumu “*Eskiden beri mevcut olan özelliklerini taşıyan, orijinal*” şeklinde tanımlamaktadır (TDK,2021). Otantik sözcüğünün kökeni Yunanca “*authentēs*” sözcüğüne dayanmaktadır (Golomb, 1995: 56).

Yunancada bu sözcük “birisi eliyle yapılmış, el yapımı olan” veya “otoriteyle birlikte hareket eden” olmak üzere iki anlamda kullanılmaktadır (Bendix, 1997: 14). Otantiklik kavram olarak 20. yüzyıl ortasından başlayarak sosyal bilimlerin araştırma konuları arasına girmiştir (Çokişler, 2018: 119). Heitmann (2011: 45) otantiklik kavramını “saf, gerçek olan şey” şeklinde tanımlayarak otantikliği modern olanın etkisine maruz kalmamış dokunulmamış olduğunu vurgulamaktadır.

Cohen (1988: 375) göre otantiklik müzeciler ile etnograflar için, batının etkisine maruz kalmamış modern yaşam öncesi ve ürünlerin özelliğini, doğal olan kullanılarak yapılanı vurgulamaktadır. Su (2018: 5) batı dünyasında felsefe ile ilgili bir kavram olarak kullanımı olan otantiklik, turizm alanındaki çalışmalarda müzelerde sergide olan eserlere verilen değerle önem kazandığı vurgulanmıştır.

Bruner (1994: 401) otantiklik için dört anlam belirtmiştir. İlki gerçeğe benzeme olasılıklı, ikincisi özgünlük, üçüncü anlamı orijinallik yani hiçbir benzeri olmama şeklinde ifade etmiştir. Dördüncü anlamı ise yetkin ve otorite olma olarak vurgulanmıştır. Cobb (2014: 8) ise otantikliği gerçek olandan çok bireylerde yaratılan etki şeklinde ifade etmektedir. Lee vd., (2016: 984) otantikliği kavram olarak üç farklı bakış açısıyla ele aldıklarını belirtmişlerdir. Bunlar; nesnel, yapısal ve varoluşsal olarak vurgulanmıştır.

**Nesnel Otantiklik:** Nesnel otantiklik, orijinal, gerçek, hakiki, bozulmamış, asıl, sürekli olan, bulunduğu yerde üretimi gerçekleştirilmiş, yerel halkça yapılan gibi ifadeleri karşıladığı vurgulanmıştır (Chhabra, 2012: 499).

**Yapısalcı Otantiklik:** Nesnel otantikliğe zıt bir görüş olduğu ifade edilmektedir. Otantikliğin yapısalcı olduğunu ifade edenler otantikliğin deney yoluyla tanımlanabilir doğru ve nesnel bir olgu olmadığını vurgulamaktadırlar (Reisinger ve Steiner, 2006: 69).

**Varoluşsal Otantiklik:** Wang (1999: 358) varoluşçu otantiklik için kişinin bireysel olarak doğru gördüğü etkinliğin ifade şeklidir diye bir ifade bulunmuştur. Bireyin kendinin asıl olduğuna ilişkin özel bir varoluş durumu ile batı topluluğunda kamusal görev ve yerlerde gerçek benlik kaybına yönelik hareket etmeyi ifade etmektedir (Atasoy, 2020: 40).

Cohen (2007 aktaran Dülger, 2019: 38) otantiklik ile alakalı birden fazla tanımı sıralamaktadır:

- Geleneksel faaliyet ya da uzun süreli kullanım olarak otantiklik
- Farklılaştırılmamış ürün olarak gerçekçi otantiklik
- İlişkiler yönünden bakıldığında dürüst ve samimi olarak otantiklik
- Kültürel etkinlikler (dans ve müzikte olmakla birlikte) ile ilgili yaratıcılık olarak otantiklik
- Turizm alanında hayatın akışı olarak otantiklik.

Gastronomi alanındaki otantiklikle ilgili çalışmalar;

Tsai ve Lu (2012) amaç, çalışmada etnik temalı restoranlarda otantik yemek deneyimi algılarının önemi ve performansı arasındaki ilişkiyi incelemekte ve etnik temalı restoranlarda otantik yemek deneyimlerinin yeniden satın alma niyeti üzerindeki etkisini doğrulamaktır. Yöntem, çalışma verilerinin toplanmasında nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Çalışma için 538 anket elde edilmiştir. Ölçek, 12 ifadeden oluşan 5'li likert tipi ifadelerden oluşmaktadır. Bulgu, daha fazla müşteri çekmek adına etnik temalı restoranların müşterilerin daha otantik bir yemek deneyimi sağlamak için hizmetlerini, ortamlarını ve yemeklerini iyileştirmeleri gerektiği görülmüştür.

İlsay vd., (2017) amacı, sahnelenen otantikliğin turizm ve yiyecek-içecek sektörü anlamında eleştirel bir bakışla durumu ele almaktır. Yöntemi, çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden arşiv tarama yöntemi kullanılarak ulaşılan kaynaklardan elde edilen veriler analiz edilmiştir. Bulguları, küreselleşme ve kapitalizmin etkisiyle tüketim kültüründe meydana gelen değişiklikler kültürel değerlerin zamanla kaybolmasına yol açmıştır. Son dönemlerde bu durum belli bir kesimde yer alan tüketicilerin tekrar özgün ve yerele olan ilgisini arttırmıştır. Yerel ve otantik değerler ön plana çıktıkça destinasyona ilgi artmakta ve turistik faaliyetler yoğunlaşmaktadır. Zamanla kazanç haline gelen ve maddi getiri olarak görülen otantiklik yaygın hale gelerek metalaşmış ve basitleştirilmiştir. Bu yüzden ki ortaya sahnelenen otantiklik kavramı çıkmış, otantiklik yapay bir hal almıştır. Otellerdeki Türk hamamı örneği de bunlardan biridir çünkü genellikle gerçek hamam kültüründen uzak bir formda olmaktadır. Bu da turistler tarafından fark edilmekte ve onlarda negatif tepkilere yol açmaktadır. Çoğu zaman buna ülkemizin simgelediği ve otantik olduğu düşünülen süs

eşyalarının Çin malı olması sebep olmaktadır. Yiyecek içecek sektörü açısından sahnelenen otantiğe bakıldığında ramazan ayında restoranlarda dini simgelerin yer alması da bir satış stratejisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Sahnelenen otantiklik destinasyonda mevsimsel hareketliliğe, istihdama ve getiriye kapı açsa da uzun vadede turistik ürünün temelini oluşturan doğal ve yöresel ürünleri yıprattığı, sıradanlaştırdığı gerekçesiyle zararlı sonuçlar doğurmaktadır. Yiyecek içecek sektöründe özgün uygulamalar, ratlar, hazırlama ve sunum şekli ve el lezzeti önemli çekim unsurlarıdır. Sınırlılık, kısıtlı zaman çalışmanın çok fazla benzerinin bulunmaması ve bununla ilgili ön uygulama yapılacak çalışmanın olmaması ya da yapılmamış olması, maddi olanaklar.

Kalenjuk vd., (2015) amacı, Voyvodina'nın konaklama sektöründe sunulan yemeklerin kalitesini göstermeyi ve bunun için seyahat eden yabancı turistlerin gereksinimlerini karşılayıp karşılamadığını incelemektir. Yöntemi, çalışmada nicel araştırma tekniklerinden anket tekniği kullanılmıştır. Catering tesisleri tarafından sunulan yemeklerin yapısı hakkında gerekli bilgileri elde etmek için Mart 2011-Mart 2013 tarihine kadar olan dönemde menülerin rastgele örnekleme yöntemiyle toplanması gerçekleştirilmiştir. Voyvodina genelinde 147 yemekhanede 10.923 öğünlük bir örnek üzerinde gerçekleştirilmiştir. Yemekler kökenlerine göre yerel, ulusal ve uluslararası olarak gruplandırılmıştır. Bulguları, Gastronomi turizmi, gastronomi ve konaklama endüstrisi alanındaki uluslararası literatüre başvurarak ve Voyvodina'daki catering tesislerinde yapılan araştırmalara ayak uydurarak, tüm bölgedeki yemek sunumunun uluslararası yemeklerin büyük bir payına sahip olduğu sonucuna varabiliriz. Ulusal köken, sırasıyla yaklaşık %46 ve %44 ile oldukça tatmin edicidir. Yöresel yemeklerin ve kreasyonların yemek tesislerinin payı yetersizdir ve sadece %10'unu oluşturmaktadır. Dünya çapındaki gelişmiş turizm destinasyonlarının otantik yemeklerinin eğilimlerini, yerlerini ve rollerini inceleyerek ve takip ederek, Voyvodina'nın, turizm gelişiminin aktif işlevinde gıda kaynaklarının daha başarılı bir şekilde yerleştirilmesine yönelik sistemik olmayan, yetersiz yaklaşım sorunuyla karşı karşıya olduğunu görebiliriz. Bölgeyi çok kültürlü bir destinasyon, kapsamlı bir mutfak mirasına sahip ülkenin bir ekmek sepeti olarak gözlemleyerek, restorancılarının, baharat kombinasyonları ve hazırlama ve servis yöntemleri ile yabancı turistlerin ilgisini çekecek ve yemekle motive olacak yerel malzemelerle yapılan otantik yemekleri tanıtımları bekleniyor. Gastronomi turizminin başarılı bir şekilde gelişmesini sağlamak için, minimum %30 seviyesinde uygun teklif payını elde etmek adına Voyvodina topraklarındaki yemek tesislerinin yerel, bölgesel, otantik lezzetleri tanıtması istenmektedir.

Çokişler (2018) amaç, otantiklik tartışmalarının gelişimini incelemek ve otantiklik kavramının kültürel altyapılarına bağlı olarak turistler ve yerel halk tarafından ne şekilde aldıldığını, algılar göze alındığında bireylerin beklenti ve ihtiyaçlarına göre algıladıkları otantiklik algısını turizm sektörü içerisinde karşılayabilmek ve kullanabilmek adına ortaya koymaktır. Yöntem, alanyazın taraması Bulgular, otantiklik algısına yerel halkın bakış açısı şu şekildedir: her toplum kültürel değerlerini turizme ve turistlere tanıtmak konusunda istekli değildir. Yerel halk eğer buldukları bölgedeki turizm faaliyetlerini tasvip etmiyorsa kültürel değerlerini göstermek adına da bir şey yapmıyor olabilirler. Bir diğer unsur ise Kapadokya'nın kültürel değerlerinden biri olan çömlekçiliğin turistlerin ilgisini çekmek adına form değiştirmesi ile alakalıdır. Geleneksel formlarla turistlerin ilgisini çekemedikleri için onlar gibi giyinip, konuştuklarını söylemişlerdir. Genelde turları tercih eden ve onların belirlediği rota doğrultusunda gezen turistlerin şehre kattığı turizm girdisi de bu rota üzerindeki tezgahlar ve esnaflar üzerinedir. Otantik bir deneyim yaşamak isteyen turistler en farklı ve ilgi çekici görünen satıcıları tercih etmektedir. Bunun sebebi ise otantik bir deneyim yaşamaktır keza satıcının ne sattığı ve ne kadara sattığının hiç önemi yoktur. Halk ise bunu turistler ve tur şirketlerinin kendilerine yaptıkları bir haksızlık olarak görmektedirler. Araştırmacılar tarafından paket turlar, cruise gemileri ve oteller standart halde geldiğinden seyahatler de sahte olay olarak görülmeye başlasa da, turistler bu durumu normal ve hoşnut olarak karşılamaktadır. Bu görüşün aksini savunan araştırmacılar ise turistlerin seyahat motivasyonu üzerine yaptıkları çalışmalar sonucu otantikliğin önemli bir belirleyici unsur olduğu sonucuna varmışlardır. Bu durumun farkında olan yerel halk, sahnelenen otantikliği gerçekleştirerek turistleri etkilemeye çalışmaktadır.

Ebster (2005) amacı, belirli bir kültürde farklı deneyim derecelerine sahip tüketicilerin otantik ve temalı etnik restoranları farklı değerlendirip değerlendirmediklerini bulmaktır. Bulgular, kültüre daha aşina olan tüketiciler otantik ve temalı restoranları ayırt etmede daha başarılı olmuşlardır. Ayrıca otantik restoranlar kültürel açıdan daha deneyimsiz olan benzer restoranlara göre daha olumlu tepkiler almıştır. Her iki grubun da katılımcıları otantik restoranları temalı restoranlara nazaran daha çok sevmiştir. Ayrıca İtalyan kültürüne aşina olan müşteriler temalı İtalyan restoranların özgünlüğünü, kültürel açıdan deneyimsiz müşterilere göre daha az önemli olarak değerlendirmiştir. Yöntem, katılımcılar İtalyan kültürüne aşina olan ve olmayan Avusturyalı tüketicilerden seçilmiş ve sonrasında İtalyan restoranlarının video klipleri izletilerek değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcılar videodaki restoranların ya İtalya'da ya da Avusturya'da bulunduğunu belirlediler ve restoranların



özgünlüğünü öznel olarak derecelendirmişlerdir. Çalışmada toplam 179 Avusturyalı yetişkin, eğitim öğrencisi, katılımcı olarak yer almıştır. Katılımcılar İtalyan kültürüne yakın ve uzak olanlar olmak üzere iki gruba ayrılmıştır. Restoranların video klipleri araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır. Video klipte 8 adet restoran ter almaktadır. İlk dördü Avusturya Viyana'da yer alan temalı İtalyan restoranı ve kalan dördü Udine'de yer alan İtalyan restoranıdır. Masa servisi ve fiyat listesi yönünden benzerlik gösteren restoranların seçilmesine özen gösterilmiştir. Kolayda örnekleme yöntemi ile belirlenen tüm restoranlar çalışmaya katılmayı kabul ettikten sonra 50 saniyelik bir video klip hazırlamışlardır. Videoda 10 saniye restoranın girişi, 15 saniye duvarın önündeki masalar, 5 saniye resim, vazo çiçek gibi dekorasyon detayları, 10 saniye restoranın farklı bir bölümünün dekorasyon detayı ve 10 saniye tuvalet gösterilmiştir. Video klibi izledikleri esnada daha önce geliştirilmiş olan ankete göre değerlendirme yapmaları istenmiştir. Sınırlılık, çalışmanın sonuçlarının genellenebilir olmaması. Çünkü çalışma Avusturyalı katılımcıların İtalyan temalı restoranlar ve otantik restoranlar hakkındaki düşüncelerini ortaya koymak adına yapılmıştır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu çalışmada lezzet algısı üzerine gerçekleştirilen farklı çalışmalar incelenerek kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Otantiklik kavramı incelenerek kavramsal çerçeve içerisine dâhil edilmiştir. İncelenen çalışmalar doğrultusunda tabakaların renk, şekil, boyut vb. özellikleri ekseninde çalışmaların gerçekleştirildiği ve motifler üzerine çalışılmadığından, tabaklarda kullanılan motiflerinde lezzet algısı üzerine etkisinin araştırılması amaçlanmıştır. Lezzet algısının yanı sıra yerel motifler tercih edilerek motiflerin otantiklik algısı üzerine etkisinin de araştırılması amaçlanmıştır.

Çalışmanın uygulama aşamasında deneysel bir yol izlenmiştir. Çalışma deneysel tasarıma sahip bir çalışma olmasının yanı sıra verilerin elde edilmesi noktasında bir karma yöntem araştırması olarak tanımlanabilir. Katılımcıların duyuşsal ve duygusal olarak hislerine yönelik verilerin bu şekilde daha kapsamlı olarak elde edileceği düşünölmüştür.

#### 3.1. Karma Yöntem

Çalışmada nitel ve nicel araştırma yöntemleri birlikte kullanılmıştır. Her iki yöntemin birlikte kullanımını karma yöntem olarak adlandırılmaktadır (Creswell, 2009: 4). Karma yöntem, “*Araştırmacının, araştırma problemlerini anlamak için hem nicel veriler (kapalı uçlu) hem de nitel veriler (açık uçlu) topladığı iki veri setini birbiriyle bütünleştirdiği ve daha sonra bu iki veri setini bütünleştirmenin avantajlarını kullanarak sonuçlar çıkardığı, sağlık, sosyal ve davranış bilimleri alanında kullanılan bir araştırma yaklaşımı olarak tanımlanmaktadır.*”. Bu yöntem ile amaçlanan her iki yani nicel ve nitel yöntemleri birleştirmek ve bu doğrultuda araştırmanın problemini kavramak için tek bir yöntem yerine iki yöntemin birlikte kullanımının daha etkili olacağı düşüncesidir (Creswell, 2017: 2). Karma yöntem nitel ve nicel yöntem dışında bir yöntem olmakla birlikte iki yöntemi birbirine bağlayan bir model oluşturmaktadır (Onwuegbuzie ve Leech, 2004:15). Nitel ve nicel yöntemlerin kendi başlarına kullanımında ortaya çıkabilecek eksiklerinin giderilmesiyle birlikte çalışmanın daha nitelikli bir boyut kazanması için iki yöntemin birlikte kullanılması

yani karma yöntem ön plana çıkmaktadır (Greene, 2005: 209). Karma yöntemle çalışma gerçekleştirmek farklı yöntemleri kullanarak olayları bütün halinde gösterme, veri analizini gerçekleştirme ve bir araya getirmektir (Baki ve Göçek, 2012: 2). Karma yöntem nitel ve nicel veri toplanması, toplanan verilerin analizi ve yorumlanma aşamasını içerisinde barındırmaktadır (Leech ve Onwuegbuzie, 2009: 266).

Çalışma gerçekleştirilirken çalışmanın nitel ve nicel kısmı aynı anda mı yoksa sıralı olarak mı gerçekleştirilecek ve araştırmacı ağırlığı belli paradigmaya vererek mi çalışacak bunu belirlemesi gerekmektedir (Johnson ve Onwuegbuize, 2004: 20). Karma yöntem araştırmalarında veriler toplanırken nitel ve nicel verilerin elde edilme zamanları ve baskınlıkları karma yöntem içinde tipolojisinin (desenin) belirlenmesinde önemli görülmektedir (Morse, 2003; Baki ve Gökçek, 2012: 13). Veriler elde edilirken nitel ve nicel yöntemlerden birisi diğerinden daha ağırlıklı olarak kullanılabilir. Bu durumda seçim çalışmanın amacı ekseninde şekillenmektedir. Veriler aynı zaman diliminde toplanırsa, nitel ve nicel veriler birlikte alınır ve uygulama eş zamanlı olarak gerçekleştirilir ve bu şekilde isimlendirilir (Baki ve Gökçek, 2012: 9). Mevcut çalışmada elde edilen veriler eş zamanlı olarak toplanmıştır. Ayrıca karma yöntem araştırmalarında başlıca desenler bulunmaktadır. Bu desenler yakınsayan paralel karma, açımlayıcı sıralı karma ve keşfedici sıralı karma olarak sınıflandırılmaktadır. Mevcut çalışmada kullanılan yakınsayan paralel desen nitel ve nicel verilerin birlikte toplanmasını temel almaktadır. Birlikte toplanan veriler ayrı ayrı analiz edilir, nitel ve nicel verilerin birbirlerini tasdik edip etmediği üzerine durulur (Creswell, 2014: 14-16). Burada amaç araştırmanın problemini anlamak ve araştırma konusuna dönük farklı ve birbirini tamamlayıcı nitelikte veriler elde etmektir (Morse, 1991: 122).

### **3.2. Araştırma Hipotezleri**

Alan yazındaki çalışmalara bakıldığında, tüketicilerin restoranlarda tükettikleri otantik yiyeceklere yönelik çalışmalar bulunduğu görülmektedir. Sukalakamala ve Boyce (2007), tüketicilerin Tayland mutfağı restoranında gerçekleştirdikleri otantik yemek deneyimleri ve deneyimleri ile bağlantılı olarak algılarıyla birlikte beklentilerini ele almışlardır. Tüketicilerin yemek deneyimleri üzerinde atmosferin otantikliğinin etkisi olmasının yanı sıra Tayland mutfağına ait yiyeceklerin kullanımının tüketicilerin beklentileri arasında olduğu görülmektedir. Pratt (2008) otantiklik ve yerelliği kavramsal olarak ele alarak

gerçekleştirdikleri çalışmada otantik ve yerel gıdaların insan, yiyecek ve bölge arasındaki bağı güçlendirdiği görülmektedir. Sims (2009) gastronomi turistleri açısından otantik yiyeceklerin seyahatlerinde motivasyon unsuru olduğu ve bu durumun gastronomi turizmi üzerinde olumlu etkisi olduğu ifade edilmektedir. Tsai ve Lu (2012) çalışmalarında otantik yemekler üzerinden gerçekleştirilen deneyimlerin tüketicilerin satın alma etkisine etkisi üzerinde durmuşlardır. Tüketicilerin otantik yemek üzerinden gerçekleştirdikleri deneyimlerin olumlu gerçekleştiğini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin tekrar deneyimleme isteğinde etkilendiği görülmektedir. İşletmelerin otantik yemek deneyimlerine etki etmek için yemek ve ortam açısından düzenlemeler yapmaları gerektiği üzerinde durulmuştur. Bu doğrultuda oluşturulan hipotezler şu şekildedir:

**H1:** Motifli tabakta gerçekleştirilen sunum motifsiz tabağa oranla daha otantik algılanacaktır.

**H2:** Motifli tabakta sunulan yemeğin tadı motifsiz tabağa oranla daha otantik algılanacaktır.

### **3.3. Evren ve Örneklem**

Mevcut çalışma Çanakkale'nin Gökçeada ilçesinde 01.08.2022-30.08.2022 tarihleri arasında bulunan gönüllü olarak çalışmaya katılım göstermek isteyen turistler ile gerçekleştirilmiştir. Deneysel temelli çalışmalar ele alındığında gruplar oluşturulurken 30'ar katılımcı ile deneylerin gerçekleştirilebileceği bilinmektedir. Titizlik ile gerçekleştirilen çalışmalarda 15 deneyeğin bile yeterli sayıyı oluşturacağı denek bulma zorluğundan ötürü kabul görmektedir. Bazı araştırmacılar bu sayının en az 30 olması gerektiği üzerinde de durmaktadırlar. 15 denekten daha az sayıda katılım ile gerçekleştirilen çalışmaların çokluğu ve varlığı da göz önünde bulundurulduğunda 30 katılımcının dâhil olmasının uygun olduğu ifade edilmektedir (Özen ve Gül, 2007: 416). Çalışma kapsamında amaçlı örnekleme yöntemlerinden amaçlı rasgele örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Amaçlı rasgele örneklemin kullanım amacı ön yargıyı azaltma, inanılabilirlik ve güvenilirliği artırmaktır (Baltacı, 2018: 246). Araştırma kapsamında sunumu değerlendirmek üzere motifli (30 kişi) ve motifsiz (30 kişi) tabak üzerinden tadım olacak şekilde 60 kişi üzerinde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar yöreyi ziyaret eden turistlerden gönüllü olanlardan seçilmiş, seçim esnasında alanda uzman olma ya da olmama gibi bir şart aranmamıştır. Katılımcılar daha önce bu

şekilde bir sunum değerlendirmesi içerisinde bulunmamıştır. 60 katılımcının tümü araştırmanın tüm sürecine dâhil olmuştur.

### 3.4. Veri Toplama Araçları

Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu ve anket formu birlikte kullanılmıştır. Nitel verileri elde etmek için oluşturulan görüşme formu hazırlanırken konular ile ilgili gerçekleştirilen literatür taramasından faydalanılmıştır. Görüşme formunda 11 soru bulunmaktadır. İlk iki soru otantiklik üzerine, diğer sorular ise katılımcıların lezzet algısını belirlemeye yönelik sorulardır. Sorular ve soru sayısı uzman görüşü alınarak belirlenmiş olup yine uzman görüşü dâhilinde eksikler düzeltilerek son halini almıştır.

Nicel verileri elde etmek için oluşturulan anket formunda alan yazındaki çalışmalardan faydalanılmıştır. Oluşturulan anket formu ile sunulan yemeğin otantikliği ve katılımcıların otantiklik arayışları ile ilgili bilgi edinilmesi amaçlanmıştır. Anket formunda 11 madde bulunmaktadır ve 5’li Likert tipi derecelendirme kullanılmıştır. Anket formundaki ilk iki madde Jang, Ha ve Pank (2012) Amerika Birleşik Devletlerindeki Kore restoranları müşterileri üzerinden gerçekleştirdikleri etnik otantikliğin etkileri çalışmalarında kullandıkları ölçeğin yemek otantikliği ile ilgili kısmından, üçten altıncı maddeye kadar olan kısmı Dülger ve Ünlüönen (2019) “Ziyaretçilerin Otantiklik Algılarının Algılanan Değer, Memnuniyet ve Davranışsal Niyet Düzeyleri Üzerindeki Etkisi: Hamamönü Örneği” çalışmalarında kullandıkları Kolar ve Zabkar (2010) tarafından geliştirilen ve Lee, Phau, Hughes, Li ve Quintal (2016)’da gerçekleştirdikleri çalışmalarında kullandıkları ölçeğin “nesnel otantiklik algısı” ve “varoluşsal otantiklik algısı” ile ilgili kısımdan, Dülger ve Ünlüönen (2019)’in çalışmalarından uyarlanarak kullanılmıştır. Anketin yedinci maddesi Gupta ve Duggal (2021)’in turistlerin davranışsal niyetlerinin algılanan gıda otantikliğinden nasıl etkilendiği üzerine gerçekleştirdikleri çalışmalarındaki “Sokak yemeklerinin algılanan otantikliği” ile ilgili kısımdan ve son dört maddede “Gıda otantikliği arayışı” ile ilgili kısımdan tercüme edilerek kullanılmıştır.



Şekil 1. Motifli sunum tabağı



Şekil 2. Motifsiz sunum tabağı

### 3.5. Veri Toplama Süreci

Katılımcılar veri toplamak için belirlenen zaman aralığında farklı zamanlarda deney için hazır bulunmuşlardır. Bu sayede katılımcıların birbirleri üzerinde herhangi bir etkiye sahip olmalarının önüne geçilmesi planlanmıştır. Katılımcılara keşkek tadımı gerçekleştireceği bilgisi önceden verilmiş ve görüşme sonucu elde edilecek verilerin bilimsel amaçla kullanılacağı belirtilmiştir. Sorular tadım aşaması esnasında katılımcılara sorulmaya başlanmıştır. Sadece ilk soru tadımdan bağımsız olarak sorulmuştur. İlk sorunun bu şekilde sorulmasının sebebi katılımcıların mevcut sunum ve yemekten etkilenmeden cevap vermelerinin daha kapsamlı veriler elde edilmesini sağlayacağı düşüncesidir. Mevcut çalışmanın temel amacı üzerinde motif (desen) bulunduran tabakların tüketicinin lezzet algısı üzerindeki etkisinin belirlenmesidir. Bunun yanı sıra yerel motifler tercih edilerek aynı anda tüketicilerin otantiklik algıları üzerinde sunumların etkisinin de belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda çalışmada Anadolu'nun farklı yerlerinde farklı çeşitleri yapılan ve Çanakkale'de köklü bir geçmişe sahip keşkek yemeği tercih edilmiştir. Tabak ve tabak üzerindeki motiflerin tercihinde Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren Çanakkale Seramikleri Araştırma Geliştirme ve Uygulama Merkezinde (ÇASEM) seramik alanında Uzman Akademik personel ve uzman görüşüne başvurularak istişareler neticesinde karar verilmiştir. Çanakkale yöresinde pişirilen keşkek kuzu eti kullanılması çalışmanın verilerinin elde edildiği Gökçeada ilçesinde de serbest küçükbaş hayvancılık yapılması, yöreyi ziyaret edenlerin seyahatleri boyunca bu serbest dolaşan küçükbaş hayvanları gözlemleyebilmesi ve yöredeki koyun ırkının tescilli (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022) ve de Gökçeada'ya özgü bir ırk (Konyalı, Daş, Savaş ve Yurtman, 2004: 1) olması sebebiyle koyun ve kuzu motifleri tercih edilmiştir. Amaç tabakla yemeğin bütünleşmesi ve bir araya geldiklerinde sunumun bir hikâyesi olması düşüncesidir. Tabak materyali olarak seramik tercih edilmiştir. Temel sebep Çanakkale yöresinde seramik uygulamalarının asırlardır gerçekleştiriliyor olmasıdır (ÇASEM,2023). Bununla birlikte turistlerin hediyelik eşya tercihlerinde seramik eşyalara yöneldikleri de bilinmektedir. Seramik hediyelik eşya alan turistlerin %62'si hediye olarak %31'i ise kendisi için seramik ürünleri satın almaktadır. İstatiksel açıdan bakıldığında tercih edilen ürünler arasında %21'lik bir oranla seramik tabak tercihleri ikinci sırada gelmektedir (Lin ve Wang, 2012:86). Tabak üzerinde bulunan motiflerin belirlenmesinde ise ilgili alanda faaliyet gösteren akademik



personel dışında yörede yaşayan vatandaşlar ile iletişime geçilmiş ve yöreyi temsil ettiklerini düşündükleri unsurlar üzerine görüşülmüştür. Sırasıyla Gökçeada (İmroz) kuzusu, koyun, keçi ve zeytin gibi unsurlar öne çıkmaktadır. Bu doğrultuda desenler belirlenmiş alanında uzman akademik personelinde yöreyi temsil eden motifleri ekleyerek motifler arası geçişi sağladığı, tabak üzerine işlenecek görsel tasarım oluşturulmuştur. Tabagın şekilsel özellikleri (boyut, derinlik vb.) keşkek yemeğine uygun olacak şekilde alanda uzaman akademik personelin görüşleri ve araştırmalar neticesinde belirlenmiştir. Çalışmada kullanılmak üzere ÇASEM tarafından üretilen tabaklar gerçekleştirilecek deneye uygun olacak şekilde aynı boyutsal ve renk özelliklerine sahip olmakla birlikte bir tabak üzerinde motif bulunmayan düz kırık beyaz sırlı seramik tabak, diğer tabak ise aynı boyut ve zemin rengine sahip olmasının yanı sıra üzerinde koyun ve kuzu figürlerinin etrafını saran zeytin yaprakları işlenmiş ve bu motifler arası geçiş sağlanmak için koyu yeşil renkteki yörede kullanımı bulunan kafes motifleri eklenmiştir. Sunumu gerçekleştirilen yemek Çanakkale Sofrası adlı kitapta bulunan keşkek tarifi uygulanarak hazırlanmış olup servis esnasında üzerine dökülmek üzere hazırlanan sos katılımcıların acı tüketmeye yönelik hassasiyetleri olabileceği düşünülerek tatlı kırmızı toz biber kullanılarak hazırlanmış ve aynı renk elde edilmiştir. Uygulanan tarif ölçüleri (Çanakkale Sofrası:117);

- 3 su bardağı buğday,
  - 4 adet kuzu incik ya da gerdan (yaklaşık 1 kg),
  - Karabiber,
  - Tuz.
- Üzerine;
- Tereyağı,
  - Pul biber (Tatlı toz kırmızı biber).

Yapılış aşamasına gelindiğinde aslına uygun geleneksel yöntemi tercih edilerek ateş üzerinde kazanda pişirme işlemi gerçekleştirilmiştir. Buğday bir gece önceden yıkanıp suya koyularak ertesi gün et kazanın tabanına gelecek şekilde koyulup üzerine buğday ilavesi yapılmıştır. Daha sonra su ve tuz eklenmiştir. Buğdaylar tamamen yumuşayıp kuzu eti kemiklerden ayrılacak kıvama geldiğinde kemikler kazandan alınıp bir tahta kaşık ile et ve buğday sakız gibi olana kadar dövülmüştür. Dövme işlemi gerçekleştirilirken arada dibine tutmasının önüne geçilmek üzere et suyu ilavesi gerçekleştirilmiştir. Sunum aşamasında

keşkek tabağa alınarak kaşıkla üzeri düzeltilmiş ve tavada kızdırılarak toz kırmızıbiber ilavesi yapılan sos üzerine gezdirilerek servis edilmiştir. Her iki tabak içinde sunum aşaması bu şekilde gerçekleştirilmiş ve aynı keşkek kullanılmıştır.

### 3.6. Verilerin Analizi

Yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilerek elde edilen verilere içerik analizi ve betimsel analiz uygulanmıştır. İçerik analizi ile veriler çalışmanın problemi doğrultusunda ana temalara ayrılmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle de anlamlı bir şekilde yorumlanarak ifade edilmiştir. Görüşme formu ve anketler çalışma devam ederken anket formları düzenlenmiş ve numaralandırılmıştır. Bu işlem elde edilen anketlerin hassasiyet ve doğruluklarının artırılması için yapılmaktadır (Çoşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2019: 182). Anket vasıtası ile elde edilen veriler üzerinden frekans analizi gerçekleştirilmiştir. Bu sayede elde edilen verilerin desteklenmesi amaçlanmıştır. Görüşme formu ile elde edilen verilere içerik analizi ve betimsel analiz uygulanmıştır. Betimsel analiz ile önceden belirlenen temalar ekseninde elde edilen veriler özet hale getirilerek yorumlanır. Katılımcıların görüşlerinin çarpıcı olacak şekilde ifade etmek için katılımcıların söylemlerine çokça yer verilir. Betimsel analizde amaç elde edilen verileri okuyuculara düzenli ve yorumlanmış şekilde ulaştırmaktır. Bu doğrultuda elde edilen veriler anlamlı ve sıralı şekilde açıkça betimlenir. Sonrasında betimlemeler açıklanarak yorumlanır. Sebep sonuç ilişkileri üzerinde durularak bazı sonuçlara ulaşılır. Meydana gelen temaların ilişkilendirip adlandırılması ileriye yönelik tahminlerde bulunulmasında çalışmayı gerçekleştiren araştırmacının yorumlarının boyutları arasında bulunabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 239-240).

İçerik analizi nitel boyutuyla ele alındığında temaların ve örüntülerin tanımlanıp düzenli şekilde sınıflandırılarak elde edilen yazılı verilerin içeriğinin kişisel olarak yorumlanması şeklinde bir analiz türü olarak ifade edilmektedir (Hisieh ve Shannon, 2005: 1279). İçerik analizi gerçekleştirilirken yapılan işlem temel olarak benzer verilerin belirli kavram ve temalar altında toplamak ve okuyucunun anlayacağı şekilde düzenleyerek yorum getirmektir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 242). İçerik analiziyle metinler içerisinde meydana gelen kümeler içindeki bazı kelime ya da kavramların varlığı belirlenir. Belirlenen bu kelime ve kavramların anlam ve ilişkileri analiz edilerek metinde bulunan mesajya yönelik çıkarımlar gerçekleştirilir (İlgar ve İlgar, 2014: 38-39). İçerik analizi ile kod oluşturma üç şekilde ele alınmaktadır. Daha önceden belirlenmiş kavramlar dâhilinde, verilerden çıkarılan kavramlar

dâhilinde ve genel bir çerçeve içinde kodlama olarak belirtilmektedir. Verilerden çıkarılan kavramlar dâhilinde yapılan kodlama, araştırmacının verileri satır satır okuması ve araştırmaya yönelik önemli boyutları çıkarması temeline dayalıdır. Ortaya çıkan anlamdan hareketle araştırmacı bir kod listesi meydana getirir. Bu liste verilerin işlenmesi noktasında kavramsal bir yapı oluşturur (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 244-246).

Verilen bilgiler doğrultusunda, görüşme sorularına verilen cevaplara içerik analizi yapılarak veriler sınıflandırılmış ve kodlar ile temalar oluşturulmuştur. Görüşme sorularına verilen cevaplara betimsel analiz yapılmış ve yorumlanmıştır. Anket ile elde edilen veriler SPSS (Statistical PackagesfortheSocialSciences) programından faydalanılarak istatistiksel olarak analizi gerçekleştirilmiştir.

### **3.7. Geçerlilik ve Güvenilirlik**

Geçerlilik ve güvenilirlik gerçekleştirilen bilimsel araştırmalarda kullanılan yaygın ölçütler olarak öne çıkmaktadır (Karataş, 2015: 76). Bu iki ölçütün nitel ve nicel temelli araştırmalarda ayrı şekillerde ele alındığı görülmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 269). Nicel yöntemde ölçme aracının doğru ölçümü geçerliliği sağlar. Yani yapılan ölçüm olguyu doğru bir biçimde ölçmesi ile doğrudan ilişkilidir. Bu doğrultuda ele geçen veriler gerçeği yansıtarak araştırmacının sonuçlarına yönelik geçerliliğe katkı sağlar (Kirk ve Miller, 1986 aktaran Yıldırım ve Şimşek, 2018: 269). Nitel yöntemde ise araştırmacının üzerinde durduğu olguyu, olduğu haliyle, tarafsız ve yansız gözlemlemesi ile ilgilidir. Nitel yöntemde geçerlilik toplumsal olayları bütün çıplaklığıyla ortaya koyma biçimidir (Yıldırım, 2010: 81). Elde edilmiş verilerin detaylı bir şekilde raporlaştırılması ile araştırma yürütücüsünün sonuçlara nasıl ulaştığının açıklanması nitel şekilde gerçekleştirilen çalışmalarda geçerliliğin önemli kıstasları arasında gösterilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 270).

Karma yöntem, tek bir yöntem kullanılarak elde edilebilecek geçerlilik ve güvenilirlikten daha fazlasını elde etmek amacıyla tercih edilen bir araştırma yöntemidir (Creswell ve Plano Clark, 2018:65). Karma yöntemle gerçekleştirilen araştırmaların esnekliği ve yöntem genişliği araştırmacının sorularını derinlemesine inceleme olanağı tanırken araştırma sürecinin geçerlilik ve güvenilirliğine etkisi büyüktür (Arslan, 2022: 71).

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### ARAŞTIRMA BULGULARI

#### 4.1. Motifsiz Tabak Üzerinden Elde Edilen Bulguların Analizi

Çalışmanın bu kısmında motifsiz tabakla gerçekleştirilen deneye katılım gösteren katılımcılardan elde edilen demografik özellikleri gösteren tanımlayıcı bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 8

Motifsiz tabak grubu demografik özellikleri ve konuşma süreleri

	<b>Cinsiyet</b>	<b>Yaş</b>	<b>Eğitim Durumu</b>	<b>Süre</b>
1	Kadın	35-49	Lisans	6.36
2	Kadın	35-49	Lisansüstü	8.05
3	Erkek	26-34	Lisans	8.34
4	Kadın	18-25	Lisans	7.00
5	Erkek	18-25	Lisans	6.50
6	Kadın	18-25	Lisans	7.47
7	Kadın	35-49	Lise	6.24
8	Kadın	35-49	Lisans	6.02
9	Kadın	35-49	Lise	7.25
10	Kadın	50-64	Lisans	7.36
11	Kadın	35-49	Lisansüstü	10.35
12	Erkek	18-25	Lisans	10.04
13	Kadın	26-34	Lisans	6.31
14	Erkek	26-34	Ön lisans	10.50
15	Erkek	26-30	Lisans	11.08

Tablo 8 devamı

16	Kadın	26-34	Lisans	13.51
17	Erkek	18-25	Lisans	8.22
18	Erkek	26-34	Lisans	10.17
19	Kadın	26-34	Lisans	8.29
20	Erkek	26-34	Lisans	7.44
21	Erkek	26-34	Ön lisans	6.02
22	Kadın	18-25	Ön lisans	6.46
23	Kadın	26-34	Lisans	9.45
24	Erkek	35-49	Lisans	12.45
25	Erkek	50-64	Lise	9.00
26	Erkek	26-34	Ön lisans	9.58
27	Kadın	26-34	Lisans	6.12
28	Erkek	35-49	Lisans	8.55
29	Kadın	26-34	Lise	7.46
30	Kadın	26-34	Ön lisans	7.37

Katılımcıların 17'si kadın ve 13'si erkek olmak üzere toplam 30 katılımcı bulunmaktadır. Katılımcıların 6'sı 18-25, 14'ü 26-34, 8'i 35-49 ve 2'si 50-64 yaş aralığındadır. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında 4 katılımcının lise, 5 katılımcının ön lisans, 19 katılımcının lisans ve 2 katılımcının da lisansüstü eğitim mezunu olduğu görülmektedir.

#### 4.1.1. Otantik Yemeğin Unsurlarına Yönelik Bulgular

“Sizce bir yemeği otantik yapan unsurlar nelerdir?” sorusuyla elde edilen bulguların içerik analizi sonuçları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Elde edilen veriler doğrultusunda oluşturulan kodlar ve meydana getirilen temaların diğer (motifli) gruptaki katılımcılardan elde edilen verilerle eşdeğer olduğu söylenebilir. Bu sorunun her iki gruptaki katılımcılara yöneltildiği sırada katılımcıların sunumları görmemiş olmasına özen gösterilmiş ve tadımı gerçekleştirmemişlerdir.

Tablo 9

Yemeği otantik yapan unsurların bulgularına yönelik içerik analizi (motifsiz tabak)

TEMA	KODLAR
Yöresellik	Yöresel unsurları ve ürünleri barındırması (19 katılımcı) Yöreye özgü yemek olması (6 katılımcı)
Sunum	Sunum şekli (16 katılımcı) Sunum materyali (4 katılımcı)
Geleneksellik	Aslına uygunluk/orijinallik (10 katılımcı) Kültürel bağ/tarihsel süreç (9 katılımcı)
Pişirme tekniği	Pişirme tekniği/ hazırlanış (8 katılımcı)
Ambiyans	Ortam/Mekân/Yer (5 katılımcı)

Yemeği otantikleştiren unsurlar üzerinde durulduğunda katılımcılar yöresellik üzerinde durmuşlardır. Bu doğrultuda oluşturulan kodalar üzerinden yöresellik teması meydana getirilmiştir. Katılımcılar bir yemeği otantikleştiren unsurların başında yemeğin yöresel unsurları barındırması ve yöreye özgü yemek olması gibi özelliklere sahip olması gerektiğine vurgu yapmışlardır.

**MS7:** “Ürünler ve yemeğin otantik olması. Otantik olması yani yöresel bir yemek olması. İçerisinde kullanıldığı malzemelerin yerel ürünler olması o bölgeye ait olması hangi bölgeden yapıyorsa o bölgeden bize ilham vermesi”

**MS10:** “Bence aslında birazcık kendi yöresel ürünleriyle karşılaştırma yapılarak otantik olup olmadığına karar verilir diye düşünüyorum ya da daha otantik diye nitelendirebileceğimiz bölgesel, yöresel yemeklerle kıyas yapılarak otantik olup olmadığına karar verilebilir diye düşünüyorum.”

**MS24:** “Bölgeye ait malzemeler içermesi, bölgeyi anlatan tarihi geçmişi olması bölgeye mal olmuş bir yemek olması.”

Diğer bir tema olarak sunum temasının da katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda ön plana çıktığı görülmektedir. Sunumun yemeğin otantikliği üzerinde etkisi olduğunu ifade eden katılımcılar sunum şekli ve sunum materyali gibi faktörlerin etkisine vurgu yapmışlardır.

**MS15:** “Bence bir yemeğe otantik yapan şeyler öncelikle görsellikten başlar, yemeğin çok farklı bir tarihçesi olabilir ama modern bir sunum veyahut eski usul bir sunum arasında çok ciddi fark vardır. Otantiklik niyeyse bana birazcık geçmişi çağrıştırır. Böyle eskiye ait bir tabak veyahut ya bulunduğumuz yer bile önemlidir diye düşünüyorum. Yemeğin sunulduğu masa bile önemlidir diye düşünüyorum.”

**MS23:** “Bence bir yemeği otantik yapan unsur, geleneksel öğeler içermesi yemeğin sunulduğu şehre uygun materyaller içermesi ve sunum tabağı, masa örtüsü, masa sunumu gibi şeyler.”

**MS25:** “Sunumu açısından bulunduğu bölgeyi, şehri veya coğrafyayı temsil etmesi gerekmektedir.”

**MS27:** “Tabağı sunum şekli ve bize böyle köyü çağrıştırması, geleneksel olması olabilir.”

Katılımcılar yemeği otantikleştirilen unsurlar arasında kültürel bağ/tarihsel süreç gibi faktörlerinde olduğunu belirtmişlerdir. Yemeğin otantik olarak değerlendirilebilmesi için geçmişten şimdiye kadar yörede yapılıyor olması, yöreyle kültürel bir bağı olup kültürel açıdan özdeşleşmiş olması, orijinal haliyle yapılıyor olması gibi özelliklere değinmişlerdir.

**MS5:** *“Yemeği otantik yapan unsur bence bir tarihi olması gerekiyor otantik olarak. Çünkü hani bir kültürden, bir şeyden geldiğini bilirsek daha çok böyle hissedebiliriz. Bir geçmişi olduğunu bilirsek daha hoş bir şey olabilir.”*

**MS8:** *“Bence bir yemeği otantik yapan unsurlar şunlar, özünden şaşmamış olması yani neyse o, bir ekleme yapılmaması. Orijinaline bağlı kalmak. Mesela ben halk oyunları hocasıyım. Biz de otantik oyun oynattığımızda ninelerimiz, dedelerimiz nasıl oynamışsa, orijinali neyse onu oynatırız. Bir adım bile ekleyemeyiz ya da farklı bir figür yapamayız. Orijinalini tamamen uygularız.”*

**MS18:** *“Bence bir yemeği otantik yapan unsurlar bir yemeğin yöresel olarak, kültürel olarak bir yöreye özdeşleşmiş olmasıdır.”*

**MS20:** *“Bir yemeği otantik yapan unsurlar yani kelime anlamıyla da bakarsak orijinal olmasıdır. İşte hem köklü olması, yerel olması, mesela antik olması olabilir. Hani benim bildiğim kadarıyla bu kelimenin anlamı budur. O yöreye hani yemeği tattığımız yöreye ait bir şeyler olması lazım. Yani yemeği nerede yiyorsak eğer, belki de bir hikâyesi olması lazım her yemeğin bir şekilde bir hikâyesi oluyor. Yani benim düşüncem bu tarz şeyler.”*

**MS30:** *“Eski olması, geçmişle bir bağı olması usulüne uygun şekilde asıl haliyle yapılıyor olması, malzemelerin yerel olması da yemeği otantik yapabilir diye düşünüyorum.”*

Katılımcılar hazırlık ve pişirme gibi unsurların yemeğin otantikliği üzerinde etkisinin olabileceğini ifade etmişlerdir.

**MS1:** *“Pişirme şekli, içine konulan malzemeler, otantik yapıyor. İşte fırın yemekleri veyahut odun ateşinde, dışarıda, ocakta pişirilmesi, bence bunlar otantikleştiriyor.”*



**MS11:** *“Yapılış tekniği, yapılış tarzı, kullanılan malzemeler.”*

**MS19:** *“Bir yemeği otantik yapan unsurlar yapıldığı yörenin ürünlerini taşıması o bölgeye ait olan malzemelerle yapılması ve eski pişirme yöntemleriyle yani geleneksel olarak hazırlanması otantik yapar bence.”*

**MS25:** *“Bence bir yemeğin otantik olabilmesi için o yemeğin içeriği, pişirme yöntemi, hazırlanış şekli ve sunumu açısından bulunduğu bölgeyi, şehri veya coğrafyayı temsil etmesi gerekmektedir.”*

Katılımcılar ambiyans temasını meydana getirecek ifadelerde bulunmuşlardır. Yemeği nerede yedikleri, yedikleri ortam, ortamda bulunan objeler ve müzik gibi etkenlerin etkili olabileceği katılımcıların ifadelerinden hareketle söylenebilir.

**MS11:** *“Nerede yediğim? Mekân işte daha önce onu deneyimlediysen o da otantik algısı oluşturabilir diye düşünüyorum.”*

**MS14:** *“Yemeği yediğin ortam, yemeğin kültürel geçmişi. Bunlar yemeği mümkün olduğunca otantik yaparlar. Yediğin ortamda bulunan otantik objeler veya yediğin nasıl söyleyeyim? Modern bir yerde yiyorsan ne yersen ye, otantik gelmeyebilir. Ama yediğin ortamda birkaç tane otantik obje atıyorum güğümdür ne bileyim nacaktır, oraktır, balta tarzıdır böyle duvarlar süslemeler var ise ve tabağı sana sunum şekli, tabağın sana sunum şeklinde, tabaktaki motifler işlemler örnek veriyorum, tabağın kenarında bir bakır tabakla gelmiştir yemek sana. Bu otantik bir ortamı yaratabilir. Ortada bir soba vardır, sobanın böyle çıtırtısı bunlar güzeldir ama normal şehir içindeki sıradan bir kafede ne yersen yani bir yemeği yediğin takdirde o çok otantik gelmez.”*

**MS16:** *“Görüntüsü benim için çok önemli ama bunun yanında hani yediğim yer mekân hatta arkada çalan bir fon müziği. Kullanılan çatal kaşık. Nasıl diyeyim? Yemeğin görüntüsü yani tabakla uyumu. Bunların hepsi benim için hani yemeğe otantik yapan unsurlardan. Tabii bunların hepsinin birbiriyle uyum içinde olması daha önemli benim için.”*

#### 4.1.2. Yemeğin Sunumunun Otantikliğine Yönelik Bulgular

Yemeğin sunumu motifsiz seramik tabakta gerçekleştirilerek katılımcılara sorular yöneltilip cevaplar alınmıştır. Katılımcıların geneli (25) net olarak sunumun otantik bir sunum olmadığını ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılarında (5) sunumun otantiklik açısından eksik olduğunu ifade ettikleri söylenebilir. Eksiklik üzerinde duran katılımcılar yemeğin sunumunun genel olarak otantik olmadığını otantik algılanmada üzerindeki sosun (4 katılımcı) ve tabağın seramik (1 katılımcı) olmasının etkisi olduğunu belirtmişlerdir.

**MS6:** *“Otantik bir sunum sosla üzerine döktüğünüz yağ sunumu farklılaştırmış diyebilirim ama tabak için çok otantik olduğunu söyleyemem. Bana göre düz standart bir tabak.”*

**MS11:** *“Sunum sade düz bir tabakta, tabağın seramik olması biraz otantiklik algısı da yaratmadı değil sade bir sunumda ama.”*

**MS25:** *“Sunum açısından üzerindeki sos sanırım buraya özgü olarak hazırlanıyor. Çünkü benim yaşadığım yörede de tavuk etinden keşkek yapılır ve üzerine herhangi bir sos hazırlanmaz. Bu açıdan sosla servis edilmesi benim açımdan sunumun otantikliğinin bir göstergesi. Onun dışında sunumda bir otantiklik göstergesi göremiyorum.”*

Katılımcıların ifadelerinden sunumu otantik bulmamalarının genel itibarıyla tabaktan kaynaklı olduğu görülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu (20 katılımcı) net olarak tabağın otantiklik açısından yeterli olmadığını belirterek tabağın kendi özelinde bir otantikliği olmadığını ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra yemeğin (keşkek) kendi özelinde otantiklik çağrışımı yaratan bir yemek olduğu fakat tabağın otantikliğe olumsuz etkisi bulunduğu görülmektedir.

**MS16:** *“Bu yemeğin sunumunu otantiklik açısından değerlendirecek olursam ben bu yemeği açıkçası çocukluğumdan beri yiyorum. Ama hiç bu şekilde yememiştim. Çanakkale yöresine aitmiş galiba Denizli'de daha farklı yaparız. Pek açıkçası keşkekle otantikliği daha önce isteyerek hiç bağdaştırmamıştım. Çünkü nasıl diyeyim? Bizim orada kocaman kazanlarda on bin kişiye yapılır keşkek ve herkes kendi işte kova şeklinde getirerek içine doldurtur ve o şekilde evine götürür. Yani keşkeği daha önce bir sunum olarak açıkçası evde*

*herkesin kendi tabağına koyuşu dışında düşünmem gerekirse hiç düşünmemiştim benim için hiç otantiklik köyün ötesine geçmeyen bir şeydi. Ama şimdi bu yemek için düşünecek olursam tabii bizim oranın yemeğinden birazcık farklı. Çünkü ilk geldiğinde kokusuyla geldi. Tereyağı vardı üzerinde. Biz genellikle zeytinyağı kullanıyoruz o yüzden daha farklı hissetmemi sağladı otantiklik açısından. Yine açıkçası tabakla daha farklı beklemiştim. Yani aslında yemeği yediğimde otantiklik açısından gözümü kapattığımda yemek sanki başka bir yere ait gibi. O yüzden otantiklik açısından yemeğin kendisini değerlendirecek olursam üzerindeki süslemelerle vesaire hoşuma gitti. Fakat tabakla uyumunu çok bağdaştıramadım açıkçası.”*

**MS18:** *“Şöyle söyleyebilirim. Tabak gördüğüm tabak otantik değil bence. Çünkü yemeğe baktığımda biraz bana geçmiş ve geçmiş yani eski tarihi anımsatan bir yemek olarak söyleyebilirim. Yani yemek eskiyi çağrıştırıyor zıtlık var sunumda yemek eskiyi çağrıştırıyor tabak modern bir tabak.”*

**MS23:** *“Bu yemek kulağa da işte tat olarak da bir bana otantik geliyor. Ama bu tabağın bu tabakta sunulduğu için bana herhangi bir restoranda sunulabilecek bir yemek algısı oluşturdu. O nedenle hani belki bu otantik olarak kabul edilse de tabakla çok fazla o havaya giremedim açıkçası.”*

Tabağın otantiklik açısından olumsuz etkiye sahip olduğunu ifade eden katılımcılar genel itibariyle tabağın sadeliği, şekilsel özellikleri, modern bir tabak olması ve tabağın ham maddesinin daha farklı olmasının otantiklik katacak unsurlar olabileceğini belirtmişlerdir. Katılımcıların en çok üzerinde yoğunlaştığı konu tabağın ham maddesinin bakır, güveç vb. bir malzemeden olmasının otantiklik üzerine olumlu etkisinin olacağıdır.

**MS5:** *“Çok sade ve bohem bir tabak vardı. Yani kâse tarzında ve hani şey değil herhangi bir otantikliği yok. Günümüzün modern düz tabaklarından biri diyebilirim ben bunun için.”*

**MS10:** *“Bence bu tabak çok otantik bir tabak değil. Otantik deyince benim aklıma gelen daha doğal malzemeler işte bakır olabilir çinko olabilir. Çünkü ya da porselen olur ama o porselenin işte çinili olabilir bu porselen.”*

**M17:** *“Bu yemeği otantiklik açısından değerlendirmem gerekirse ilk baktığımda çok otantik bir yemek grntüsü görmüyorum. Daha çok hani otantiklik denildiğinde aklıma eski tabaklar ahşap olabilir. Ahşap kaşıklarla sunum olabilir. Demem gerekirse bu yemek ilk gördüğümde çok otantik olarak söyleyemem.”*

**M18:** *“Şöyle söyleyebilirim, tabak gördüğüm tabak otantik değil bence. Çünkü yemeğe baktığımda biraz bana geçmişi ve geçmişi yani eski tarihi anımsatan bir yemek olarak söyleyebilirim. Yani yemek eskiyi çağrıştırıyor zıtlık var sunumda yemek eskiyi çağrıştırıyor tabak modern bir tabak. Tabak seçiminde ben olsaydım mesela bir güveç tarzı, çömlek tarzı bir ürün seçerdim.”*

Tüm bunların yanı sıra **MS11’in**, *“Sunum sade düz bir tabakta, tabağın seramik olması biraz otantiklik algısı da yaratmadı değil sade bir sunumda ama.”* ifadesinden tabağın seramik olduğunu fark ettiği ve tabağın seramik olmasının otantiklik üzerinde az da olsa etkisi olduğunu ifade ettiği görölmektedir. Bununla birlikte **MS20’nin** *“Ya tabak bence çok sadeydi yani yemek her ne kadar otantik olsa da hani tabak biraz sade kaçmış gibiydi. Hani yemeği bilmeyen biri için yemeğin ne bileyim ana yemek mi olduğu veyahut işte meze mi olduğu, ara sıcak mı olduğu falan tam böyle anlaşılmıyordu. Hani daha yönlendirici bir tabak olsaydı çok daha güzel olabilirdi.”* ifadesinden tabağın amacına uygun şekilde yönlendirici bir niteliği olması gerektiği düşüncesinde olduğu görölmektedir. Katılımcıların çoğunluğunun da bu düşünceyi destekleyici paralel ifadeleri olduğu da görölmektedir. Katılımcıların tabağın şekilsel özelliklerinin daha çok makarna, salata vb. yemeklerin servisinde kullanılacak tarzda olduğu şeklindeki ifadeleri bulunmaktadır.

**MS12:** *“Bu yemeğin sunumunu otantiklik açısından değerlendirmem gerekirse fazla bir otantik bir sunum olduğunu söyleyemem. Çünkü bunun başlıca sebepleri düz beyaz porselen çukur bir tabakta sunum yapılması. Bu dışarıda makarna, salata yiyebildiğimiz klasik tabaklardan bunun içerisinde ne otantik ne de yöresel bir yemek beklemezdim açıkçası, içeriğini görmeden bir yorum yapmam söylenirse.”*

**MS19:** *“Hayır değildi. Çünkü konulduğu tabak daha çok böyle modern bir tabak olarak duruyordu. Çukur çok şeydi, çukur bir tabak olması, makarna tabağı gibi daha doğrusu. Modern geldi tabak.”*

### 4.1.3. Katılımcıların Duygu Durumlarına Yönelik Bulgular

Motifsiz tabak üzerinden tadım gerçekleştiren katılımcılardan elde edilen verilerde katılımcıların uzun yorumlamalar yapmadığı genel itibariyle kısa cevaplar verdikleri görülmektedir. Katılımcılar ile gerçekleştirilen tadımın sonucunda “geçmiş hissetme” ve “mutlu hissetme” gibi duygu durumlarının ön plana çıktığı ifade edilebilir. Geçmiş hissettiğine yönelik ifadelerde bulunan katılımcılar köyü, evi, eskiyi, düğün ve cenaze gibi ortamları hatırladıklarını ifade etmişlerdir. Keşkek yemeği üzerinden yorumlarını gerçekleştirerek diğer grubun aksine tabak ve sunumla ilgili yorumlar yapmadıkları görülmektedir.

**MS2:** *“Yemeği yerken diyerek annem geldi aklıma annem çok et katar çok soslu yapar. Tereyağını böyle yakar özellikle o geldi aklıma. Ege'deki düğünler geldi. Bizim düğünlerimizde keşkek vazgeçilmezdir, ana yemektir. Etli yapılır bol etli sıcak sıcak yenir. Direkt o düğünler o karmaşa o sevinç, o birliktelik geldi aklıma.”*

**MS3:** *“Bu yemek aslında benim yöremde de tüketilen bir yemek. Yani bir kişinin ölümünden elli iki gün sonra elli ikisinde filan tüketilen bir yemek aslına bakarsanız. Bayramlarda veya düğünlerde tüketilen bir yemek o yüzden beni kendi yöreme götürüyor. Yani köyüme.”*

**MS18:** *“Dediğim gibi bu yemeği yediğimde hissettiğim biraz eskiyi çağrıştırıyor. Sanki bir köyde mütevazı bir ailenin evine konuk olmuşum da hani şöyle bir mütevazı yemek getiriyorlar yani. Böyle bir şey çağrıştırdı bana. Tat olarak da fazla baymıyor. Kokusu olsun, lezzeti olsun yani bayan bir yemek değil yani tüketebileceğim bir yemek.”*

Katılımcılar duygu durumlarını ifade ederken mutlu oldum ifadesini de kullanmışlardır. **MS14'ün** *“Tadına ikinci kez bakıyorum daha doğrusu daha önce yemiştim fakat ama bu tarz değildi. Yapılan yapılış şeklini beğendim hani. Tadını beğendim benim damak tadına uyuyor. Duygu durumu olarak da mutlu oldum.”*, **MS23'ün** *“Bu yemek güzel bir yemektir, doyurucuydu. Beni mutlu etti açıkçası. Damak tadına uygun bir yemek zaten böyle bir geleneksel yemekle de karşılaşmak beni memnun etti diyebilirim.”* ve **MS25'in** *“Güzel bir deneyimdi. Sunumu biraz eksik geldi ama keşkek oldukça lezzetliydi. Normalde küçükbaş hayvan tüketmeyi pek sevmeyen bir insanım ama adaya gelince oğlak etini*

deneyimlememek olmazdı. Adada oğlak ve kuzu etinin tadına zaten bakmıştım. Bu şekilde ilk defa deneyimlediğimi ve sonucun beni mutlu ettiğini söyleyebilirim.” ifadelerinden mutlu hissetmelerinin genel olarak yemeğin tadı ve yöreselliğinden kaynaklı olduğu görülmektedir. Mutlu olma sebebinin geçmişi hatırlatmasından dolayı olduğu sadece **MS9’un** “*Dediğim gibi daha önceden de bunu bir köy yerinde yediğim için o anıma gittim. Mutlu oldum. Mutluluk verdi bana.*” ve **MS13’ün** “*Bu yemek iyi yerken kendimi mutlu hissettim. Küçükken annemin bana yaptığı soba başında yaptığı keşkek yemeğine götürdü beni. Yani geçmişten hisler uyandırdı bende.*” ifadelerin de görülmektedir.

Katılımcılar arasında yemeği yerken haz, keyif ve zevk aldığını ifade eden katılımcıların ifadelerine bakıldığında kısa ifadeler ya da yemek üzerine ifadelerde buldukları söylenebilir. Katılımcılar hislerini ifade ederken kullandıkları ifadelerden sunuma yönelik bir söylemleri bulunmadığına sırasıyla **MS7** ve **MS17’nin** “*Yerken güzel bir haz aldım lezzetliydi.*” ve “*Bu yemeği yerken ilk başta yediğimde ilk defa yiyorum ilk yediğimde ağızda bıraktığı o dolgun tat dağılması keyif veriyor. Atıyorum stresli olduğum bir zamanda yersem bu yiyeceği yediğimde atıyorum hani günüm biraz daha keyiflenebilir ya da o an daha keyifli durumlar geçirebilirim diye olarak söyleyebilirim*” ifadelerinden yola çıkılarak varılmaktadır. Ek olarak bu gruptaki katılımcıların içerisinde de hoşuna gittiğine (5 katılımcı) ve olumlu hissettiklerine (3 katılımcı) yönelik ifadeleri olan katılımcılar bulunmaktadır. Hoşuna gittiğini ifade katılımcılardan **MS16’nın** “*Hepsini yedim. İlk başta açıkçası birazcık beklentim düşüktü. Çünkü biz daha nasıl diyeyim? Sıvı mı? Sıvı kıvamlı yaparız. Yani bunu bu kadar püre kıvamında yapmayız ve benim için ya bu aşırı kaynar bir yemektir ilk yapıldığında. Ya da aşırı ertesi güne kaldığı için soğuk bir yemektir. Ama bu yemek geldiğinde mesela yemeği deneyim olarak hoşuma gitti. Yani zeytinyağı olsa olmasa diye tartışmanın gerisinde duracak olursam tereyağı tadı bana çok uygun bir lezzet değil Egeli olduğum için. Ama mesela tabağın derinliğinde ben çatalla aldıkça, o tereyağıyla hani karışmadı yani yemekte. Bu benim hoşuma gitti. O yüzden farklı bir deneyimdi benim için. Güzeldi aslında, değişti.*” ifadesinden hareketle yöresel bir takım farklılıklar olmasının yanı sıra yemeği beğendiği fakat ilk etapta görsel açıdan beklentisinin yüksek olmadığı görülmektedir. Hoşuna gittiğini ifade eden katılımcılar ile olumlu yorumda bulunan katılımcılar arasındaki fark sadece hoşuna gittiğini söyleyen katılımcıların daha net ifadeler kullanarak hoşlarına gittiğine vurgu yapmalarındır. **MS27’nin** “*Lezzetliydi, güzel duygular hissettim. Birle on arasında puanlayacak olursam sekiz puan veririm.*” ifadesinden hareketle

durum ifade edilebilir. Ek olarak diğer gruptaki katılımcılar gibi bireysel olarak kullanılan ifadeler bu grupta da görülmektedir. **MS1'in** “*Ne hissettim, çok tanıdığım, çok bildiğim ama çok özlediğim bir tada kavuşmuş gibi hissettim.*” ifadesinden özlem duyduğu bir tada kavuştuğu, **MS4'ün** “*Yemeğin üzerindeki yağı Türk yemeklerinde ve çocukluğumuzda daha yani çoğu yemekte bu şekilde yağ için daha çok bir güven hissettim. Biraz yağdan kaynaklı.*” ifadesinden yemeğin sunumunda kullanılan tereyağı sosundan kaynaklı olarak güven duygusu hissettiğini ifade ettiği görülmektedir. Buna ek olarak **MS28'in** “*Güzel bir yemek yedim, karnım doydu. Aslında keyif aldım ama sorulara cevap vermenin dışında kendimi özel hissettiren bir durumda olmadı diyebilirim.*” ifadesinden yemekten keyif aldığı ancak gerçekleştirilen görüşmenin dışında kendini özel hissetmediği anlaşılmaktadır.

Katılımcılar arasında karasız nötr olarak nitelendirilebileceklerde olduğu görülmektedir. **MS5'in** “*Bayılarak yiyeceğim ya da nefret ederek yiyeceğim bir şey değil. Kafamdaki sunum gibi gelseydi mutlaka severek yerdim. Çünkü düşündüğüm gibi bir şey kendi kurguladığım, kendi istediğim şey gelmiş oluyor zaten.*” ifadesinde nötr bir durumda olduğu fakat kendi düşüncesine uygun bir sunumla karşılaşsa fikrinin daha farklı olabileceği görülmektedir. Paralel olarak bu kararsızlık ve nötrlük durumu **MS24'ün** “*Yemeği yerken olağanüstü bir duygu durumu içerisinde bulunmadım.*” ve **MS30'un** “*Yemeği yerken çok fazla bir şey hissetmedim açıkçası ama sevmeyeceğim bir yemek değildi.*” ifadelerinde de anlaşılmaktadır.

Tablo 10

Katılımcıların hissettikleri ve duygu durumları

TEMALAR	KODLAR
	Olumlu/iyi hissettim 3
	Haz/Zevk/Keyif aldım 6
Hedonik Duygular	Mutlu hissettim 7
	Hoşuma gitti 5
	Olumsuz 2
	Nötr 4
	Geçmiş hissetme 8
Nostaljik Duygular	Özlem 1
	Güven 1

#### 4.1.4. Katılımcıların Yemek Deneyimlerine Yönelik Bulgular

Katılımcıların çoğunluğunun yemek deneyimlerini olumlu bir yemek deneyimi olarak değerlendirdiği görülmektedir. Deneyimlerini olumlu olarak değerlendiren katılımcılar yemeğin kıvamı, tadı, yöreselliği, yapımının zor olması ve damak tatlarına uygunluğu gibi unsurların yemek deneyimlerini olumlu bir deneyim olarak tanımlamalarında etkili olduğunu belirtmektedirler.

**MS9:** *“Yemekten zevk aldım. Çünkü bu her zaman yapılabilecek bir yemek değil, zor bir yemek ve yöresel bir tat onun için ben çok hoşuma gitti.”*

**MS17:** *“Şu şekil değerlendirebilirim. Yemeği yediğinde o ilk başta o pütürlü yapısı ağızda yumuşak dağılmasıyla beraber gayet güzel. Onun dışında üzerindeki yağla beraber daha güzel bir şekilde ağızda tat da bırakıyor. Ağza bıraktığı tadı gayet yeterli. Onun dışında o içindeki etin bıraktığı o ilk tat hoştu. Olumluydu.”*

Katılımcıların bir kısmının yemek deneyimlerini tamamen olumlu olarak değerlendirmedikleri görülmektedir. **MS3** ve **MS13’ün** sırasıyla ifadelerinden *“Aslında alışlagelmiş bir deneyimdi benim için. Yani ilk kez tükettiğim bir yemek olmadı kendi açımdan.”* ve *“Alışık olduğum bir tattı diyebilirim.”* deneyimlerini alışlagelmiş bir yemek deneyimi olarak tanımladıkları söylenebilir. **MS4** ve **MS10’un** ifadelerinden *“Ortalama bir yemekti”* ve *“Keşke yiyeceğim diye heyecanlandım ama yani çok da değişik bir tat olmadığını gördüm. Güzel hani içinde et olması nedeniyle besleyici hani çok böyle arayabileceğin bir tat değil açıkçası.”* ise deneyimlerinin ortalama bir deneyim olduğu görülmektedir. Bu katılımcıların haricinde **M5’in** ifadesinden *“Biraz zayıf diyebilirim. Bu kadar.”* ve **M12’nin** ifadesinden de *“Tatları ayrı ayrı olarak almak isterdim. Bir bulamaçtan daha çok tane tane ayrık bir şekilde yemeğin içindeki ürünleri görmek isterdim. Bundan dolayı da yemek deneyimimi açıkçası çok verimli bulmadım.”* yemek deneyimlerin zayıf bir yemek deneyimi olduğunu ifade ettikleri görülmektedir.



Ek olarak bazı katılımcılar görsel açıdan sunumu eksik bulduklarını bu eksikliğin deneyimleri üzerinde olumsuz etkileri olduğunu ifade etmektedirler. Katılımcılar yemeğin tadını olumlu değerlendirmelerinin yanı sıra görsel açıdan ele aldıklarında yorumlarına negatif yönde etki ettiğini belirtmektedirler. Bu durumun sunum tabağından kaynaklı olduğunu dile getiren katılımcılar renk özelliklerinin daha farklı olmasının daha olumlu etki edebileceği üzerinde durmaktadırlar.

**MS16:** *“Yemek deneyimimi değerlendirecek olursam benim için keşkeğin farklı yorumlanmış bir haliydi. O yüzden yeni bir deneyimdi benim için açıkçası nasıl söyleyeyim? Deneyim olarak bu yemeği böyle bir sunumda daha önce yememiştim. Yani benim için daha biraz söylemesi kötü olacak ama yemekhanede başka bir yerde atıyorum yiyebileceğim hani dışarıda bir kafede karşıma çıkabilecek bir sunumdu benim için beyaz bir tabakta. Açıkçası o yüzden genellikle gözümü kapatarak yemeğe odaklanarak yemeye çalıştım daha iyi deneyimlemek için. Yani gözümü açtığımda ve kapattığımdaki yorumlarım o yüzden birazcık değişiyor.”*

**MS19:** *“Yani güzeldi, tat olarak da güzeldi ama tabakla ilgili sanki tabağa yakışmamıştı yani o yemek o tabak bana makarnayı böyle mantıyı falan daha çok çağrıştırıyordu. Üstündeki yağı da aslında biraz daha az böyle hani her yerine eşit de olsa daha iyiydi. Böyle ince bir çizgi böyle çizgi şeklindeydi. Birazcık daha fazla olabilirdi o daha dikkat çeker. Tabağın da rengi daha dikkat çeken bir renk olabilirdi. Daha koyu renkler daha yakışırdı. Yemekle zıt olan renkler çünkü daha dikkat çekiyor. Tabakla yemek aynı renk olduğunda sanki böyle şey daha böyle sade gözüküyor. Zıt renkler daha uyumlu gibi duruyor. Görsel açıdan tabağın farklı bir renk olsaydı etkisinin olacağını düşünüyorum.”*

#### **4.1.5. Yemeğin Beğenisi ve Beğeniye Etki Eden Unsurlar**

Katılımcılar genel itibariyle yemeği beğendiklerini ifade etmişlerdir. Yemeği beğenmelerine etki eden unsurlar arasında kıvam, tat, kullanılan malzemeler ve sosun etkili olduğu görülmektedir. Katılımcıların genel olarak kıvam ve sos unsurlarına görsel anlamda değil tat özelinde değindikleri görülmektedir. Katılımcıların beğenilerinde yemeğin kokusunun da etkisi olduğu söylenebilir.

**MS8:** “Bu yemeği ben çok beğendim. Tereyağını da çok severim. Tereyağı ve et bir araya geldiğinde ağır olabilir ama bunda öyle bir ağırlık yoktu lezzetliydi. Bir tabağı kolayca yiyebildim.”

**MS14:** “Yemeği beğenmemde etkili olan etkenler yemeğin içindeki etin ağızda dağılması, üzerindeki yakılan tereyağın aromasının güzel olması”

**MS28:** “Yemeği beğendim. Çok ağırı beğenmedim fakat beğendim. Kıvam açısından güzeldi ve tereyağı ile et kokusu etkili oldu.”

Bu katılımcılara ek olarak **MS10** ve **MS29’un** ifadelerinden “*Şimdi bu yemeği çok beğendiğimi söyleyemem. Ben bunu daha çok böyle meze gibi falan algıladım. Bir meze olarak güzel yiyebilirim ama ana yemek olarak çok bana cazip gelmedi.*” ve “*Ben beğenmedim. Çünkü biz bu yemeği daha taneli yapıyoruz. Ben daha taneli halini yedim. Bu bana biraz daha humus gibi, meze gibi geldi. O yüzden beğenmedim. Sosundan dolayı birazcık beğendim tereyağı sosunu beğendim.*” yemeği ana yemek değil meze gibi algıladıkları görülmektedir. **MS18’inde** ifadesinden “*Yemeği gördüğümde biraz n yargılı davrandım. Çünkü görünüş açısından pek fazla iştahım açılmadı ama yemeği tattığımda güzel. Tadı tat olarak çok güzeldi. Yani sevdim diyebiliriz*” yemeğin görsel özellikleri ve tadı arasındaki ilişkinin zıt olduğu göze çarpmaktadır. Görsel açıdan yorumda bulunan katılımcıların estetik ve sunum açısından yemeğin yeterli olmadığına vurgu yaptıkları görülmektedir. Yemeği beğenmemelerinde sunumun etkisi olduğu ifadelerinden hareketle sylenabilir.

**MS3:** “*On üzerinden altı, yedi verebilirim dediğim gibi. Yani daha güzel keşkekler yemiştım açıkçası kendi yöremde de. Aslında birinci soruyla da bağdaştırabilirim bunu. Benim için göz doyurması da estetikliği de çok önemli bir tabakta. Yani tadından daha ziyade ben o yemeğe bakınca bu yemek beni şey yapacak, Nasıl aktarayım? Memnun edecek diyebilmeliyim. Yani göz zevkimle de uyuşmalı aslında.*”

**MS5:** “*ok beğendiğimi söyleyemem. Dediğim gibi sunumu biraz zayıftı ve keşkek de ortalama bir keşkekten biraz daha kötüydü. Tadımlarken dediğim biraz un tadı aldım gibisinden. Dediğim gibi yani hem göze hitap eden hem tat reseptörlerine hitap eden bir şey yoktu yemekte benim için zayıf kaldı.*”

#### 4.1.6. Katılımcıların sunuma yönelik değerlendirmeleri

Katılımcılar genel olarak sunumu beğenmediklerini ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra katılımcıların sunumu genel itibariyle sade olarak tanımladıkları görülmektedir. Sunumu olumsuz etkileyen başlıca unsur olarak katılımcılar tabağı işaret etmişlerdir.

**MS5:** *“Çok zayıf, çok vasat bir sunumu vardı. Öncelikle tabağı zaten çok kötüydü.”*

**MS10:** *“Yani kötü değil ama daha böyle nasıl diyeyim biraz daha süslü bir şey olabilirdi ya da işte biraz önce tanımladığımız otantik tanımını yaptığımız bir tabakta olmasını tercih ederdim.”*

**MS14:** *“Sunum çok sadeydi. Yani yemek kültürel geçmişi olan bir yemek olmasına rağmen sunumu çok basit kaldığı için otantik bir yemek diyemem...”*

**MS20:** *“Sunum açısından değerlendirmem gerekirse eğer sunum çok sadeydi. Dediğim gibi yemeğin hani bilmeyen biri için yemeğin ara sıcak mı olduğu veya ana yemek mi oldu meze mi olduğu çok anlaşılıyordu bu kadar. Yani bu soru hakkında düşüncelerim.”*

Sunumu sade olarak nitelendiren ve tabak tercihinin başlıca yanlış unsur olduğunu ifade eden katılımcılar tabağın hammaddesi ile renk özelliklerinin uygun olmadığını belirtmişlerdir. Tabak tercihinde yemeğin renginin zıttı bir renk tercih edilmesi üzerinde duran katılımcıların koyu renk tonlarının uygun olacağı yönünde ifadeleri bulunmaktadır.

**MS6:** *“Tabak sade olmuş bana sorarsanız. Yemeğe bakarsak da tabağa çok yakın bir renk seçilmiş. Görsel olarak patlatan herhangi bir renk, herhangi bir kontrast ya o renk uyumunu şey yapamıyorum göremiyorum. Bu şekilde değerlendirebilirim.”*

**MS18:** *“Yemek bana eskiyi anımsattığı için tabak olarak farklı bir tabak seçebilirdim. Sunum olarak ve renk uyumu da bana biraz şey geldi yani tabak yemeği yutmuş gibi, çünkü tabakla yemek aynı tonlarda olduğu için bir yemeğe odaklanamıyorum. Yani yemeğe odaklanamıyorum. Çünkü biraz renk kırabilirdi. Hani yemek olsun yani farklı tonlarda bir tabak seçimi olabilirdi. Mesela kahverenginin daha koyu bir hali olan tabağın içinde daha hoş durabilirdi.”*

**MS29:** “Sunum açısından sunumu bence yanlış olmuş. Çünkü kontrast çok şey yapılamamış. Çünkü yemekte krem rengi, tabakta krem rengi gibi bir şey ben tabağa daha zıt bir renk isterdim. Böyle kahverengi, koyu yeşil gibi bir şey isterdim. O yüzden sunumunu beğenmedim ama üstündeki yağ biraz güzelleştirmişti diyebilirim. Yani beğenmedim.” Bu ifadeye ek olarak **MS24’ün** sunumu sade olarak tanımlamakla birlikte sunumda kullanılan sosun olumlu bir etkisi olduğunu ifade ettiği “Sunum olarak sade bir sunumdu yemeğin üzerindeki sos biraz renklilik katmıştı diyebilirim. Sunum olarak çok beğendiğim söylenemez ama yemek lezzetliydi sunumun sadeliği yanı sıra kendi içerisindeki karmaşası bu şekilde düşünmeme sebep oldu.” görülmektedir. Sosun etkisi üzerinde durulduğunda tadım gerçekleştiren katılımcılardan ikisinin sunumu yeterli bulduğu ve bunda sosun etkisinin olduğu katılımcıların ifadelerinde görülmektedir.

**MS1:** “Sade bir sunumu var. Gerçek hani yemek kendisi zaten çok öyle detaylı bir sunum gerektiren bir yemek değil. Çünkü kendi içerisinde bir görselliği olan bir yemek. İşte üzerindeki sosuyla, kıvamıyla bence sunumu yeterli.”

**MS19:** “Sunum açısından, sunum güzeldi. Tereyağı olması üstünde. Bu kadar.

Katılımcılar yemeği ve yöreselliğini göz önünde bulundurdıklarında tabağın hammaddesinin ağırlıklı olarak bakır olması gerektiği ve sunumun bakırdan yapılmış bir tabakta gerçekleştirilmesinin daha uygun olacağını belirtmektedirler. Buna ilave olarak katılımcıların sunumda görmek istedikleri sunum kabının bir metal alaşım veya toprak gibi maddelerden birisiyle yapılmış olması gerektiğini belirttikleri de görülmektedir.

**MS7:** “Yani sunum açısından yani daha klasik bir sunumdu. Yöresel bir ürün olduğu için bunu daha bir yöresel bir sunum olarak verilebilirdi. Yani bence ikisi tezat oldu, tezatlık oluşturdu. Daha yöresel bir olabilirdi. Mesela İç Anadolu'ya gidersek daha İç Anadolu bölgesinde ne var? Daha güveçler var, güveçlerin içerisinde olabilir. Ha Karadeniz Bölgesi'nde ne var? Daha bakır, daha yoğunlukta, bakırda olabilirdi.”

**MS12:** “Yemeğin sunumu bence oldukça sadeydi keşkek hepimizin de bildiği üzere yöresel bir yemek. Daha otantik, daha geleneksel, daha yöresel bir sunum beklerdim. Düz, beyaz çukur bir tabak yerine bakır bir tabak olabilirdi. Bakır hatta kayık bir tabak daha geniş bir tabaka olması en azından benim için bu yemeğin daha yöresel olduğunun çağrışımlarında bulunabilirdi.”

**MS17:** “Sunum açısından değerlendirmek olursa hani ilk başta gördüğümde daha çok böyle bir bakır tepsi üzerinde ya da bir bakır kâse üzerinde ahşap kaşıklarla görmek isteyebilirdim. Ya bu biraz daha çok modern ve sade kalıyor. Biraz daha eski görmek isterdim diyebilirim. Beğenme konusunda çok negatif değilim ama çok pozitif olduğumda söylenemez.”

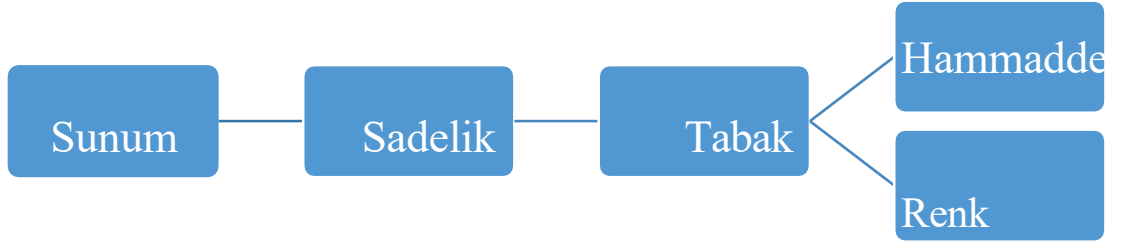
Ek olarak katılımcılar tarafından yemeğin yöreselliğini, gelenekselliğini ve otantikliğini yansıtacak, sunumu daha ilgi çekici hale getirecek bir unsur olarak tabağın üzerinde işlemler, desen ve motif gibi unsurları da barındırmasının olumlu olacağından bahsedilmektedir.

**MS3:** “Sunum açısından Anadolu mutfağına özgü bir yemek olduğu için hatta daha eskiye gidelim, Mezopotamya mutfağına özgü bir yemek olduğu için bunda birazda ne bileyim kendi yorumumu katacak olursam tabakta hat sanatı böyle Anadolu'ya özgü desenler kullanılır yapılabilirdi.”

**MS11:** “Şimdi bu yemek kazanlarda yapılan yöresel bir yemek ve bizim oralarda çinko tabak kullanılır. Belki böyle çinko tabak olsa işte o çinko tabakta da böyle motifler olur çiçekler böyle bir tabak olsa yemekle tabak arasında daha uyum olur ve daha da iştah açar diye düşünüyorum.”

**MS14:** “Sunum çok sadeydi. Yani yemek kültürel geçmişi olan bir yemek olmasına rağmen sunumu çok basit kaldığı için otantik bir yemek diyemem buna ama bu yemeği daha böyle bir değişik bir tabakla, bakır bir tabakta veya kültürel motifleri işlenmiş bir tabakta sunum yapılırsa idi yemeği daha otantik bulabilirdim.”

**MS25:** “Sunumu eksik buldum. Hatta zayıf buldum demek daha doğru olur. Keşkek tören havasında yenen bir yemek kalabalık meclislerin yemeği o tür ortamlarda geleneksel işlemeli kaplarla sunulur aslında yani bunu işletmelerde de sunarken bunlara dikkat edilse daha farklı hissettireceğini düşünüyorum. Bütün haliyle beğenmedim. Tabağın zayıf olması yüzünden.”



Şekil 3. Sunumun beğenilmemesinde etkili olan unsurlar

#### 4.1.7. Tabak ve Yemeğin Uyumuna Yönelik Bulgular

Katılımcılardan yemek ve tabak uyumunu değerlendirmeleri istendiğinde katılımcılar genel itibarıyla yemek ve tabak uyumunun yetersiz olduğunu ifade etmişlerdir. Yemek ve tabağın birbiriyle uyumlu olmadığını belirten katılımcıların tabağın şekil ve renk özelliklerinin üzerinde durdukları görülmektedir.

**MS5:** “Uyumsuz. Görsel olarak birbirine çok yakın renkler. Tabak çok düz ve hani dediğim gibi keşkeğe uygun bir tabak değil. Çok çukurluydu bence daha düz, çok çukur olmadan biraz daha böyle nasıl desem? Bir santim kadar çukurlu ve farklı renkler barındıran bir tabaka olmalıydı. Keşkekle aynı renk olması, keşkeği kamufle eder gibi bir görüntü yaratıyor.”

**MS6:** “Yemek oval bir kâse tarzında bir ismini şu an hatırlamıyorum bir şekilde servis edilmiş, ben bu yemekle uyumlu olmadığını düşünmüyorum. Bu yemeğin daha yayvan düz bir sunum tabağı olması daha şık bir görüntü katabilirdi. O nedenle doğru bir seçim olduğunu düşünmüyorum.”

**MS24:** “Tabak ile yemeğin rengi birbirine çok yakındı, ilk başta sos olmasa boş bir tabak görüntüsü verecek şekildeydi. Tabağın ebadı büyüktü fakat yemeğin koyulduğu kısmın içerisinde yemek neredeyse az olmamasına rağmen kaybolmuştu.”

Yemek tabak uyumu noktasında katılımcıların genelini değindiği bir diğer uyumsuz olarak algıladıkları nokta tabak ve yemek arasındaki anlam zıtlığı olarak ifade edilebilir. Katılımcılar tabak ile yemeğin anlam noktasında iç içe geçmediğini, birleşmediğini belirtmektedirler. Tabağı modern veya klasik olarak tanımlayan katılımcılar, yemeğin gelenekselliği ile bağdaşmadığı ve karmaşıklığın meydana geldiğini söylemektedirler.

**MS7:** “Tezattı, zıttı birbirlerine yani uyumları zıttı. Yani klasik klasikle geleneksel bir ürünü birleştirilmiş şekli gibiydi.”

**MS12:** “Yemeğine, tabakla uyumuna gelecek olursak, ben çok uyumlu olduğunu söyleyemeyeceğim ne yazık ki. Yemek, bana eski çağları düzeltiyorum eski zamanları hatırlatan bir yemek hani bundan yüz sene önce falan götürdü beni diyebilirim yemek yerken ama tabak günümüzde kullanılan modern bir tabakta olduğu için birbiriyle maalesef pek uyuşmadı.”

**MS13:** “Pek bir uyum yok. Yemek geçmişten gelen bir yemek. Yani geçmiş bir tarihi olan bir yemek. Tabak ise günümüzde kullanılan tabaklardan”. Katılımcıların ifadelerinden hareketle yemeğin gelenekselliği ile tabağın özelliklerinin bağdaştırılmadığı söylenebilir.

Uyumsuzluk		
Yemek ve Tabağın Anlamsal Olarak Örtüşmemesi	Tabak ve Yemeğin Renk Özellikleri	Tabağın Şekilsel Özellikleri

Şekil 4. Yemek ve tabağın uyumsuzluğunun nedenleri

Bu bulgulara ek olarak **MS1’in** ifadesinden ““İçerisi renkli, sosu var yemeğimizin tabakta sade bence güzel.” uyumu olumlu değerlendirdiği, **MS23** ve **MS30’un** şekilsel özellikler bakımından uyumu olumlu değerlendirdikleri **MS23’ün** sade bir sunum değerlendirmesini yinelediği ve **MS30’un** yemek ve tabağın renk özelliklerinin uygun olmadığını dile getirdiği görülmektedir.

**MS23:** “Şimdi keşkeği düşündüğümüzde keşkek için aslında tabak uygundu yani şekil ve ebat olarak bahsediyorum. Sade bir sunumdu. Bu şekilde yemek ile uyumlu buldum ben.”

**MS30:** “Tabak bu yemek için bence ideal boyutta şeklide uygun sadece yemeğin renginden dolayı tabakta sos sayesinde yemek görünmüş diyebilirim. Yemeğin ve tabağın renklerinin birbirine yakın olması biraz sanki olmamış gibi.”

#### 4.1.8. Yemeğin Genel Görünümüne Yönelik Bulgular

Katılımcılara yemeğin genel görünümü hakkındaki fikirleri sorulduğunda olumlu ve olumsuz ifadeleri olduğu görülmektedir. Olumsuz görüş bildiren katılımcıların görüntü olarak yetersiz gördükleri **MS3’ün** “Bana göre iç karartıcıydı değişik. Dediğim gibi bir önceki soruyla alakalı aslında bir vereceğim cevap şimdi de. Yemeğin görünümü zaten koyu bir renk yani kahverenginin tonlarında olduğu için onu perdeleyecek bir şey arayabilirdim.” ve **MS22’nin** “Yemek ilk başta geldiğinde biraz beni korkuttu. Tadına baktıktan sonra güzel gelmeye başladı, ön yargılı olmamak gerekiyormuş.” ifadelerinde görülmektedir. Olumlu geri dönüşte bulunan katılımcılar sosun (10) ve kıvamın (8) yemeğin görüntüsü üzerinde olumlu etkileri olduğunu belirtmişlerdir. Sosun renk ve görüntü üzerindeki olumlu etkileri **MS2’nin** “Keşkek ve üzerimdeki sos kırmızı sos olumlu böyle güzel bir albenisi var ama tabak farklı bir renk olabilirdi. Bence o kırmızı sos her zaman bende iyi hisler geçmiş aile, Ege, düğünler hatırlattığı için genel olarak iyi, olumlu.” ve **MS23’ün** “Genel olarak şimdi yemek önüme geldiğinde öncelikle dikkatimi çeken şey yemeğin yağla yapılmış sosuydu. Bu sos hem bir renk vermişti hem de cazip görülmesine neden oluyordu.” belirttikleri gibi ifade edilmiştir. Buna ek olarak katılımcıların renk ve görüntü açısından olumlu yorumlarının yanı sıra eklemeler yapılabileceğini de ifade ettikleri görülmektedir. Eklemeler üzerine yorumda bulunan katılımcılar tarafından yeşil rengi barındıran bir eklemenin yapılmasının yemeğin görüntüsüne etkisinin **M11’in** “Şimdi tabak beyaz yemek de aslında yine aynı tonlarda işte tereyağı üzerinde evet ama üzerinde bir yeşil olsa benim daha çok iştahım açılırdı. Belki yöreselliğini kaybederdi o zaman asıl tadını ama şimdi bir gözüm bir renk aradı, bir yeşil aradı diye düşünüyorum” ve **M25’in** “Yemeğin görüntüsünü temelde tek kelime ile sade olarak yorumlayabiliriz. Yemek içerik açısından iştah açıyor olabilir ama tabak çok sade ve renksiz. Yemeğe de renk katan tek unsurun sosu olması, tabağa genel baktığımda çok hoş durmuyor. Bence tabakta kırmızı dışında farklı bir



*renkte olması gerekirdi. Bu şekilde daha hoş görünebilirdi. Kırmızının kontrastı olan yeşil kullanılsaydı mesela dengeli ve yemeği ön plana çıkararak bir sunum olabilirdi.”* belirttikleri gibi olumlu olacağı ifade edilmiştir.

Kıvamın olumlu etkisi üzerinde duran katılımcılar genel olarak kıvamının olması gerektiği şekilde olduğunu belirtmişlerdir. Kıvam ve tat özelliklerinin birbirini tamamlayıcı olduğunu ifade eden katılımcılar sunumun sadeliği ve tabağın renginin yemeğin genel görüntüsü üzerinde olumsuz etkileri olduğunu ifade etmişlerdir.

**MS20:** *“Yemeğin genel görünümü dediğim gibi daha önce tattığım için genel aynı tarzda oluyor ama daha farklı bir renk tonu vardı mesela. Yoğunluğu dediğim gibi güzeldi ağızda dağılıyordu. Yani bütünlük olarak demem gerekirse tabağın sadeliğinden dolayı yani çok uyumsuz kaçtı.”*

**MS26:** *“Yemeğin genel görüntüsü olması gerektiği gibiydi keşkek nasıl olması gerekiyorsa o şekildeydi. Ama görüntüyü tanımlamam gerekirse sade olarak çok net tanımlayabilirim.”*

**MS30:** *“Yemeğin genel görünümü fena değildi sadece daha önceki cevabımda da belirttiğim gibi biraz tabakla renk benzerliğinden yemeğin rengi tuhaf dursa da üzerindeki sosu ve kıvamıyla görüntüsü fena değildi diyebilirim.”*

İlave olarak yemeğin genel görünümü hakkında olumsuz görüş bildiren katılımcıların kıvam unsurunun bu olumsuzluk üzerinde etkisinin olduğuna yönelik ifadeleride bulunmaktadır.

**MS17:** *“Yemeğin genel görünümü olarak ilk başta çok göz açıcı içler açıcı bir şey gözüküyor. O çünkü o biraz daha püremsi yapısından dolayı. Hani atıyorum üzerinde daha farklı şeyler görmek isteyebilirdim. Hani genel görünümü çok iyi değil.”*

**MS18:** *“Bulamaç biraz olduğu için hani görünüm açısından fazla iştah açıcı değil.”*

**MS19:** “*Yemek biraz şey gibi duruyordu böyle, püre gibi. Çok da anlaşılıyordu yani ne olduğu baktığımızda keşkek olup olmadığı çok anlaşılıyordu. Onun dışında bu kadar başka bir şey yok.*”

#### **4.1.9. Görsel Açıdan Sunumun İştah Açıcılığına Yönelik Bulgular**

Görsel olarak sunumun iştah açıcılığına değinildiğinde katılımcılar sunumun görsel açıdan yetersiz olduğunu ve tabağın özelliklerinin görsel açıdan iştah açıcılık üzerinde olumsuz etkileri bulunduğunu ifade etmişlerdir. Üzerindeki sosun görsel açıdan olumlu etkileri olduğuna değinen katılımcılar olduğu görülmektedir.

**MS4:** “*Yani ilk geldiğinde yine yağın kırmızılığı yüzünden birazcık iştah açıcı gözüküyor ama tabağa daha çok özenilirse, görüntüye daha çok özenilmiş olsa iştah açıcı gözükürdü.*”

**MS6:** “*On üzerinden puanlamam gerekirse beş. Çünkü ilk başta da dediğim gibi beklentim daha düşüktü. Yedikten sonra düşüncem değişti. Tadına baktıktan sonraki kısım düşüncemi değiştirdi. İlk görsel görseliği yani gördükten sonra tatmadan önceki düşüncemle tattıktan sonraki düşüncem çok daha farklı oldu.*”

**MS16:** “*Görsel olarak ilk başta bekler beklemez zaten bir hemen fotoğrafını çekme isteği oluştu. Normalde hiç böyle yemek için onların fotoğrafını çeken bir insan değilim ama şunu fark ettim yani çekerken yemeğin ortasına odaklandım telefonla çekerken. Yani tabak çıkmasını diye uğraştım birazcık. Öyle bir durum oldu benim için. Onun dışında görsel olarak dediğim gibi tereyağı hoştu.*”

Tereyağı sosunun görsel açıdan etkisinin ve sadelik durumunun katılımcılar tarafından üzerinde durulduğu, görsel açıdan katılımcıların sunumu iştah açıcı bulmadıkları Şekil 5’teki kelime bulutu analizinde de ön plana çıktığı görülmektedir.



Şekil 5. Sunumun iştah açıcılığına yönelik kelime bulutu

#### 4.1.10. Görsel Açıdan Sunumun Lezzetine Yönelik Bulgular

Görsel açıdan sunumun lezzetine değinen katılımcıların değerlendirmelerini gerçekleştirirken genel olarak yemeğin üzerindeki tereyağı sosu ve renginin olumlu etkileri üzerinde yoğunlaştıkları görülmektedir. Katılımcıların yemeğin üzerindeki sosu görsel açıdan bir lezzet unsuru olarak yorumladıkları **MS12'nin** “Genel olarak lezzetli görünüyor. Çünkü ben tereyağı sevdiğim için üzerindeki tereyağı sosu bana oldukça lezzetli bir görüntü çağrışımı yaptı ama belki üzerinde birazcık pul biber taneleri olsaydı daha da lezzetli olurdu. Çünkü yemek sarı gri hardal sarısı bir renkte bunu kırmızıyla daha da iştah açıcı bir hale getirebilirdik bence.” ve **MS19'un** “Lezzetli görünüyor çünkü üstündeki yağ güzel gösteriyordu ama dediğim gibi ne olduğu belli olmuyordu çok dışarıdan yemeğin. O yüzden sadece yağdı yani dikkat çeken güzel o rengi yani yağın rengi.” ifadelerinden hareketle söylenebilir. Buna ek olarak katılımcıların görüntü ve tat arasında lezzet farklılığı olduğunu belirttikleri **MS14'ün** “Lezzetli görünmüyor. Çünkü dediğim gibi bulamaç tarzı duruyor ama hani görme sebebi tamamen bu ama yemeğin tadında bir sıkıntı yok. Tadı gayet iyiydi bunda sıkıntı yok. Görüntü ve performans açısından farklılık var.” ve **MS20'nin** “Bence görünmüyordu. Dediğim gibi yani ben yani yemeğe karşı benim ayrı bir ön yargım onun için bir şey diyemem ama bilmeyen biri için bile çok sade olduğu için hani yemekle yememek

arasında kalabilirdi kişi. Hani bilmediği yemek için ön yargılı yaklaşabilirdi sadece hani ucundan tadına bakayım dedikten sonra o yemeği iştahla yerdi. Benim düşüncem bunlar.” ifadelerinde görülmektedir.

Katılımcıların genel itibariyle sunumu görsel açıdan lezzetli olarak görmedikleri ve görsel açıdan olumlu olarak değerlendirdikleri unsurun sos ve sosun rengi olduğu Şekil 6’da ön plana çıkmaktadır.



Şekil 6. Görsel açıdan sunumun lezzetine yönelik kelime bulutu

#### 4.1.11. Sunumun Görsel Çekiciliğine Yönelik Bulgular

Katılımcıların büyük bir çoğunluğunun (26) sunumu görsel açıdan çekici bulmadığı görülmektedir. Sunumun görsel açıdan çekici olarak değerlendirilmemesinin sebebi olarak kullanılan tabak, tabağın şekli, sunumun sadeliği ve renk özellikleri gibi unsurlar ön plana çıkmaktadır. MS3’ün “Hayır. Yani pek çekici gelmedi. Tabak biraz daha özgün olması gerekiyordu sunum açısından bana çekici gelmesi için. Dediğim gibi önce gözümün doyması lazım.” ve MS6’nın “Yani birçok etken var nitelendiremem. Dediğim gibi bu yani bu tabağa takıldım. Tabağın rengi ve seçilen tabağın şekli olarak düşünürsek bana çekici gelmedi. Dediğim gibi daha farklı bir tabak seçimi olsaydı renkler daha böyle iştah açıcı

olabilirdi. Bu renge ürünümüzün rengi sarı yani şey işte kahverengi böyle bir renk şuan tanımlayamadım. Bu renge yakın böyle farklı tonlarda yiyecekler olsaydı bununla birlikte daha güzel görünebilirdi.” tabak, tabağın şekli ve renk özellikleri gibi unsurlara yönelik ifadelerinde de belirttikleri gibi katılımcılar bu unsurların olumsuz etkileri üzerinde durmuşlardır. Bu ifadelere ek olarak katılımcıların yemeğe yönelik olumlu ifadelerinin yanı sıra tabak ve sunuma yönelik olumsuz ifadelerde bulunmaktadır. Bu ifadelerinde katılımcılar sunumun sadeliğinin olumsuz bir etken olduğuna da değinmişlerdir.

**MS11:** “*Hım. Yani ben hep tereyağına takılıyorum ama belki o lezzeti sevdiğim için tabak çok sade seramiklik ona biraz çekicilik katmış, katmamış değil. Yine bahsettik biraz önce de çinko tabak olsa işte ya da farklı bir sunum olsa, renk olsa tabakta ya da tabağın üzerinde tereyağından başka bir lezzet olsa. Çok sade sadece bana çekici gelen orada tereyağı o da benim damak zevkime uyduğu için.*”

**MS23:** “*Şimdi açık konuşmak gerekirse gelen sunum yani yemeğin sunumu sade ve standartlar dâhilindeydi. Yani farklı bir sunuma gelmedi. Hani cazip ya da beni ekstrem etkileyecek bir sunum yaşamadım. O nedenle de hani bana birazcık aslında yani standart bir tabakmış gibi geldi ama yemek iyiydi dediğim gibi.*”

**MS25:** “*Sunum genel anlamda tabaktan dolayı zayıf gözüküyor ama yemek başlı başına benim için çekici bir yemek. Görsel çekicilik anlamında değerlendirdiğim şey sunumsa eğer, yemek kadar tabağında olaya dâhil olması bir katkısı olması gerekirdi diye düşünüyorum. Bana keşkek görsel açıdan çekici gelebilir fakat genel görüntüsü yapısı herkes ya da ilk defa yiyecek birisi için pek çekici gözükmez. Bu eksiklik nedeniyle sunum beni tam anlamıyla tatmin etmedi diye ilave edebilirim.*”

Katılımcıların farklı olarak yemeğin otantikliği ile sunumun ilişkili olmadığına, beklentilerinin otantik olarak nitelendirebilecekleri bir sunum olduğuna yönelik ifadeleri de bulunmaktadır.

**MS10:** “*Yok. Hayır. Hayal ettiğim bir tabak değil. Yani daha otantik bir tabakta olmasını tercih ederdim.*”

**MS11:** “Genele bakacak olursam yemeğin beyaz tabakla sunumu çok sade kalmış otantiklik beklediğimiz keşkek yemeğinde bu sadelik çok çekici gelmedi bana.”

**MS18:** “Çekici bir sunum değildi dediğim gibi yemek bana eskiyi çağrıştırdığı için daha eski bir sunum bekliyordum çömlek tarzı güveç tarzı bir kapta sunulabilirdi.”

**MS21:** “Sunumda biraz eksiklik vardı. Onun dışında herhangi bir problem yok zaten ama görsel olarak birkaç bir şey daha eklenebilir. Yöresel olarak otantik olarak bir şeyler eklenebilir.”

Katılımcıların sunumu görsel açıdan çekici olarak nitelendirmedikleri, sade buldukları ve tabağın özelliklerinin uygun olmadığı Şekil 7’deki kelime bulutu analizinde ön plana çıkmaktadır.



Şekil 7. Sunumun görsel çekiciliğine yönelik kelime bulutu

Katılımcılara sunumla ilgili eklemek istedikleri olup olmadığı sorulduğunda ortaya çıkan bulgular üzerinden gerçekleştirilmiş içerik analizi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 11

Sunumla ilgili katılımcıların eklemek istediklerine yönelik içerik analizi

TEMA	KODLAR
Tabak	Tabak renginin farklı olması 7 Motifli olması 4 Materyali farklı olması 7 Tabak şekilsel özelliklerinin farklı olması 9
Yemek	Yeşillik ilave edilebilir 14 Sos arttırılabilir 3 Üzerine et parçaları ilave edilebilir 2

Katılımcıların sunumla ilgili olarak yapmak istedikleri ilaveler doğrultusunda tabak ve yemek üzerine ilave ve değişiklikler istedikleri görülmektedir. Diğer bulgularda da katılımcıların ifade ettiklerini destekleyici olarak renk faktörü tabak ve yemek üzerinden ön plana çıkmaktadır. Katılımcıların yemeğe yapılacak renk ilavesinin bir ot kullanılarak sağlanması gerektiğine yönelik ifadeleri bulunmaktadır. Öne çıkan ifadelerde yeşil rengin baskın olduğu hatta sadece yeşil renk ilavesi üzerine katılımcıların yorumları bulunduğu ifade edilebilir. Bunun sebebinin yemeğin üzerinde bulunan sosun kırmızı renginden dolayı olduğu, katılımcıların kontrast rengi olan yeşil renk üzerinde durdukları belirtilebilir.

**MS10:** *“Sunum olarak sanki böyle biraz tabak kenarlarında böyle bir baharat falan olmalıydı ya da yeşillik mi olmalıydı? Öyle bir şey olabilirdi sanki.”*

**MS19:** *“Belki bir de bir yeşillik maydanoz, bir şey daha estetik dururdu bence.”*

**MS24:** *“Evet var. Tabağı renklendirmek için yemeğin üzerine biraz yeşillik koyulabilirdi.”*

Ek olarak tabağın renginin farklı olması üzerinde duran katılımcılardan renk belirtenler siyah renk üzerinde durmuşlardır. Siyah renk tercihi **MS19'un** “*Ben olsam daha koyu renk bir tabakta sunardım. Siyah olabilir, siyahla beyaz daha güzel durur.*” ve **MS30'un** “*Renk katmak için biraz yeşillik eklenebilirdi veya tabakta değiştirilebilirdi. Belki siyah bir tabak olabilirdi renk olarak.*” ifadelerinde görülmektedir. Farklı renk tercihi dışında farklı materyal üzerinde duran katılımcıların bakırdan veya güveçten yapılmış bir tabakta sunumun gerçekleştirilmesini istemeleri de koyu renk özelliğine sahip olduğundan görsel açıdan renk unsuru ile ilişkilendirilebilir. Renk unsurunun yanı sıra katılımcıların tabağın şekilsel özelliklerinin farklı olabileceğine yönelik ifadeleri de bulunmaktadır.

**MS2:** “*Biraz daha düz kenarları renkli bir tabak olsaydı sos böyle kenarlardan biraz taşsaydı çok daha albenili, çok daha yemeyi sabırsızlanacağın bir yemek olabilirdi gördüğümde.*”

**MS5:** “*En başta da yani dediğim gibi tabağın değişmesi lazım. Bir kere çok çukur bir tabak değil, biraz düz, orta boylarda bir tabak ve asla içi tam dolu bir tabak değil, benim düşündüğüm. Yani çok fazla keşkek yığılmış bir tabak değil.*”

**MS17:** “*Eklemek istediğim şey, sunum olarak daha çok porselen veya seramik tabak, derin bir tabaktansa düz bir ahşap tabağın üzerine konulup...*”

**MS29:** “*Biraz daha yayvan bir tabak isterdim açıkçası öyle çorba tabağı gibi değil de düz daha geniş.*”. Katılımcıların yemeğin üzerine istedikleri yeşillik, et ve baharat gibi ilaveler yapılmasına yönelik ifadeleri **MS21'inde** “*Yemeğin sunumuyla ilgili eklemek istediğim içindeki o et aslında üzerine biraz da parça bırakılabilirdi, yeşillik bırakılabilirdi. Tabak kenarlarına beyaz tabak olduğu için bir şeyler eklenebilirdi aslında.*” ifadesinden anlaşılacağı üzere katılımcıların tabağı görsel açıdan eksik buldukları söylenebilir.

Ek olarak katılımcıların tabağın üzerinde motif ve süsleme gibi unsurlar olması gerektiğine yönelik ifadeleri bulunmaktadır. Katılımcıların bu ifadeleri de görsel açıdan boşluğu doldurmak istemeleri olarak yorumlanabilir. Bununla birlikte katılımcıların motif ve süsleme gibi unsurların tabakta bulunması gerektiği yönündeki ifadelerinde geleneksellik ve yöresellik gibi unsurları görmek istemelerinin de etkisi olduğu söylenebilir.



**MS3:** “Anadolu mutfağından çıkıyor yemek. Anadolu'ya özgü motiflerle süslenmiş bir tabakta servis edilebilirdi.”

**MS12:** “Şimdi keşkek bizim oralarda kazanlarda pişirilen yöresel bir yemek eskiden açıkçası ben keşke dendiğinde hep o günlere gidiyorum ve babaannemin, anneannemin o hikâyeleri, düğün hikâyeleri geliyor aklıma. Şimdi bunu yerken de ben onu o günler aklıma geldiği için bana sunulurken daha farklı bir tabakta, çinko, bakır olur. Ya da işte motifte farklı böyle çiçekli yöresel herhangi bir motifli bir tabakta sunulduğunda belki de bana daha farklı ve cezbedici gelip direkt ona olan bakış açım değişirdi diye düşünüyorum.”

**MS25:** “Malzemesinin seramik olması otantik evet ama bence bu tek başına sunumu otantik yapmıyor ya da sunuma bir katkısı olmuyor bence. Şimdi fabrika üretimi tabaklarda bile yöresel unsurları bulabiliyorsunuz. Gökçeada'dasınız sunuma ilave yapmak istiyorsanız kafanızı kaldırıp etrafa bakmanız bile kesinlikle yeterli olacaktır. Adadaki zeytin ağaçlarını veya adanın köylerini simgeleyen figürler çalışılabilirdi tabaklara ya da şapeller kiliseler, eski evler bu örneklerin sayısı arttırılabilir.”

#### 4.2. Motifli Tabak Üzerinden Elde Edilen Bulguların Analizi

Çalışmanın bu kısmında motifli tabakla gerçekleştirilen deneye katılım gösteren katılımcılardan elde edilen demografik özellikleri gösteren tanımlayıcı bilgiler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 12

Motifli tabak grubu demografik özellikleri ve konuşma süreleri

	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Süre
1	Kadın	26-34	Lisans	12.17
2	Erkek	35-49	Ön lisans	12.38
3	Kadın	18-25	Lisans	10.34
4	Erkek	26-34	Lisansüstü	16.19
5	Kadın	26-34	Lisans	11.32

Tablo 12'nin devamı

6	Kadın	35-49	Lisans	10.12
7	Erkek	50-64	Lise	9.01
8	Kadın	26-34	Lisans	11.43
9	Erkek	35-49	Lisans	13.44
10	Kadın	35-49	Lisans	13.11
11	Erkek	35-49	Lisans	10.27
12	Kadın	35-49	Lisans	10.13
13	Kadın	35-49	Lisansüstü	12.40
14	Kadın	26-34	Lisans	10.59
15	Kadın	26-34	Lisans	10.22
16	Kadın	35-49	Lisans	10.54
17	Erkek	35-49	Lisans	10.03
18	Erkek	35-49	Lisans	10.12
19	Kadın	35-49	Lisansüstü	10.48
20	Kadın	50-64	Lisans	10.49
21	Erkek	26-34	Lisans	10.40
22	Kadın	18-25	Lisansüstü	10.17
23	Kadın	18-25	Lisans	10.31
24	Kadın	26-34	Lisansüstü	13.32
25	Erkek	26-34	Lisansüstü	12.46
26	Erkek	26-34	Lisans	14.35
27	Kadın	35-49	Lise	13.37
28	Kadın	26-34	Ön lisans	11.04
29	Erkek	26-34	Lisans	13.52
30	Erkek	26-34	Lisans	12.11

Katılımcıların 18’i kadın ve 12’si erkek olmak üzere toplam 30 katılımcı bulunmaktadır. Katılımcıların 3’ü 18-25, 13’ü 26-34, 12’si 35-49 ve 2’si 50-64 yaş aralığındadır. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında 2 katılımcının lise, 2 katılımcının ön lisans 20 katılımcının lisans ve 6 katılımcının da lisansüstü eğitim mezunu olduğu görülmektedir.

#### 4.2.1. Otantik Yemeğin Unsurlarına Yönelik Bulgular

“Sizce bir yemeği otantik yapan unsurlar nelerdir?” sorusuyla elde edilen bulguların içerik analizi sonuçları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 13

Yemeği Otantik Yapan Unsurlar Bulgularına Yönelik İçerik Analizi

TEMA	KODLAR
Yöresellik	Yöreye özgü yemek olması 4 Yöresel unsurları ve ürünleri barındırması 20
Sunum	Sunum materyali 10 Sunum şekli 14
Geleneksellik	Kültürel bağ/tarihsel süreç 10 Aslına uygunluk/orijinallik 9
Pişirme tekniği	Pişirme tekniği/ hazırlanış 10
Ambiyans	Ortam/Mekân/Yer 10

Yemeği otantik yapan unsurlar söz konusu olduğunda katılımcılardan elde edilen verilerin analizi üzerine elde edilen temalar arasında “Yöresellik” teması ön plana çıkmaktadır. Katılımcılar bir yemeği otantik yapan unsurlar ele alındığında yemeğin yöresel unsurları ve yöresel ürünleri barındırması gerektiği üzerinde durmuşlardır.

**M1:** “Bulunduğu işte yöre olabilir, şehir olabilir ya da işte mesela köy bile olabilir o bölgede olan unsurları barındırması benim için otantikliği bir unsurudur diyebilirim.”

**M6:** “Bence o yemeğin piştiği, hazırlandığı bölge o şehrin ya da orada çıkan şeylerin o topraktan çıkan ürünlerin kullanılması, oradaki hayvanların malzemelerinin sütünün, yoğurdunun, peynirin o yöreden kullanılan malzemelerle yapılması.”

**M14:** “Bence bir yemeği otantik yapan unsur yöresel ürünler kullanılması. Oraya özgü bir ürün varsa oraya coğrafi işaret mesela ürünleri varsa eğer bunların içerisinde yer alması.”

**M26:** “Yemeği oluşturan malzemelerin yöreselliği otantiklik olarak değerlendirilebilir.”

Bununla birlikte katılımcılar yemeğin başlı başına yöresel olarak nitelendirilen bir yemek olmasının otantikliği oluşturacağı üzerine de fikir bildirmişlerdir. **M12:** “Yemeğin o yöreye ait olması.” **M15:** “Bence otantik yapan unsurlar öncelikle yemeğin türü o yöreye özgü olması gerekiyor.” **M22:** “Bölgeye has yemek olması.” Yemeğin yöreye aitlik durumun yemeğin otantikliği üzerinde etkisi olduğu görülmektedir.

Sunum teması katılımcılar tarafından üzerine dikkat çekilen bir faktör olarak ön plana çıkmaktadır. Katılımcıların otantik yemeğin unsurları arasında sunumu gösterdikleri görülmektedir. Sunum üzerinde duran katılımcıların sunum şekli ve sunum materyali üzerine yorumlarının yoğunlaştığı ifade edilebilir.

**M3:** “Zaten otantik demek özgün, yerel anlamına geldiği için yemeğinde otantik olmasını gerektiren unsurlar bana göre o yöreye ait ürünlerin olması, sunum şekillerinin olması.”

**M20:** “Önümüze gelen tabaktaki sunum hali en büyük unsurlardan birisi.”

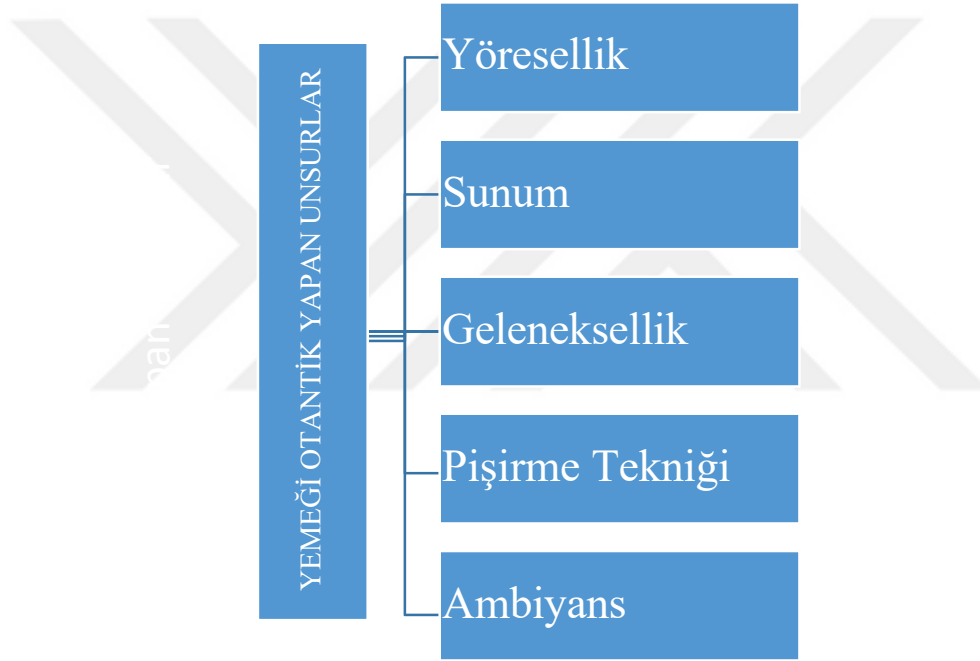
**M11:** “Sunumun otantikliği ve kullanılan malzemelerin yemekle uyumu yani her şeyin tabağın çatalın, kaşığıın, servisin peçeteliğin hepsinin birbiriyle uyumu otantikliğini gösterir.”

**M15:** “ Bence otantik yapan unsurlar öncelikle yemeğin türü o yöreye özgü olması gerekiyor. Daha sonra serviste kullanılan araçlar da yine yöreye özgü yöreyi yansıtan olması gerekiyor. Bir de sunum yapılan ortam da önemli. Mesela eğer yöreye özgü yer sofrası varsa yer sofrasında yemeyi tercih ederim. Ya da ahşap mesela başka bir sunum şekli varsa o şekilde olmasını tercih ederim.”

**M21:** “Bir yemeği otantik yapan unsurlar ön planda olan tabii ki sunum, tabak sunumu ve kullandığımız yemekteki materyaller işte kaşık olsun, tabak olsun, işlemler olsun.”

Katılımcılar yemeği otantik yapan unsurlar arasında kültürel bağ/tarihsel süreç gibi faktörlerinde etkisi olduğunu ifade etmişlerdir. Yemeğin bölgede tarihsel bir süreç içerisinde oluşumunu sağlaması ve kültürel açıdan yöreye bütünleşmiş olmasının yemeğin otantik algılanmasında etkili olduğu görülmektedir. Tarihsel süreç ve kültürel bağ gibi unsurlara değinen katılımcılar, **M4:** “Yemeği otantik yapan unsurlar geçmişten günümüze, bölgenin kültürel bağlarıyla damak tadı oluşumu.” **M9:** “Yemeğin tarihi geçmişi çok önemli çok eski köklü bir yemek olması lazım. Tarihten günümüze kadar gelmiş olması lazım ufak tefek değişiklikler olsa bile insanı bulunduğu yendiği zaman yemeğin ilk çıktığı noktalara(zaman) kadar taşınmalı insanı.” **M17:** “Uzunca süreler boyunca aynı şekilde yapıp servis ediliyor olması otantik bir unsurdur benim için.” gibi cümlelerle düşüncelerini belirtmişlerdir; aynı zamanda yemeklerin aslına uygun şekilde yapılması ve orijinal olmasının yemeği otantik yapan unsurlardan olduğu bulgular arasında görülmektedir. **M14:** “Kökeninde gelen, eskiden gelen bir yöntem varsa eğer, o orijinal yöntemleri kullanılarak devam ettirilmesi.” **M18:** “O yörenin taşıdığı halkının sevdiği, kabul ettiği şekilde yapılması ve tadını koruması.”. Katılımcılar tarafından yemeği otantik yapanlar arasında gösterilen bir diğer unsur pişirme yöntemidir. Katılımcıların otantik yemeğin yöredeki pişirme/hazırlanış yöntemleri kullanılarak yapılmasını da otantik yemeğin özellikleri arasında gösterdikleri görülmektedir. **M12:** “Yapılış teknikleri bence o yemeğin otantikliğini belirler. Yani yapılan yemeğin yapılma tekniği de önemli, nasıl pişirildiği o yörede o şekilde mi kullanılıyor.” **M23:** “O işte yemeğe uygun pişirme yöntemleri kullanılmalı. Geleneksel olan pişirme yöntemleri kullanılmalı veya işte bir pişir pişirilen kaplar özelse mesela illa bakır kapta yapıyorsun onun bakır kapta yapılması lazım. Kap kacağa da önem gösterilmesi lazım. Onun dışında geçmişten gelen işte özellikle püf noktaları veya işte kullanılan malzemeler varsa onlara

uygun yapılmalı diye düşünüyorum.” **M24:** “Yemeklerin hazırlanma ve pişirilme yöntemleri ve sunumda kullanılan araç gereçlerin de yöreyle ahenkli olması benim için önemlidir. Katılımcılar yemeğin yendiği mekânın otantikliği, **M11:** “Otantik yapan unsurlar bir kere ilk önce mekânın otantikliği” ortam, **M5:** “Sunulduğu ortam, sunulduğu mekânın yapısı, şekli.” **M9:** “Yemeğin tabii sunumu ortamı çok önemli.” Müzik, ortam sesleri ve servis edenlerin kıyafetleri, **M13:** “Yöresel mesela yöresel kıyafetlerle yöreye ait müzik eşliğinde sunulması olabilir.” **M21:** “Yemeği yediğimiz ashnda ortam yani o kültürü yansıtan halk mesela bir yerde oturuyorsak işte oradaki tabii insanların şivesine göre değişir.” gibi unsurlara değinmişler. Bu unsurlar ambiyans teması altında bir araya getirilmiştir.



Şekil 8. Yemeği otantik yapan unsurlar

Yöresellik, sunum, geleneksellik, pişirme tekniği ve ambiyans gibi unsurların yemeğin otantik algılanmasında etkisi bulunduğu söylenebilir. Katılımcıların yöresellik temasına yönelik ifadeleri arasında yerellik, yöreye özgülük, yöresel ürün kullanımı gibi ifadeler kullandıkları görülmektedir. Sunum teması ele alındığında ise sunumda kullanılan tabak gibi materyaller ve sunumun şekli gibi özellikler ön plana çıkmaktadır. Yemeğin

barındırdığı anlamda yemeğin otantik algılanmasında etkili olan bir diğer unsur olarak görülmektedir. Yemeğin geçmiş ile bağlantısı olması, eskiden beri yapılan günümüze kadar bir süreç içerisinde var olmuş olması ve eskiden yapıldığı şekliyle yapılmaya devam ediyor olması yani geleneksellikten kopmamış olması yemeğin otantik algılanmasında başka bir unsur olduğu görülmektedir. Yemeğin hazırlanış şekli ve pişirme tekniği de yemeğin otantikliğinin bir parçası olarak ön plana çıkmaktadır. Yemeğin yapıldığı ve tüketiminin gerçekleştirildiği ortam, yer ve mekân yani ambiyansında yemeğin otantik algılanması üzerinde etkili olduğu görülmektedir.

Yemeğin otantik algılanmasında etkili olan yöresellik, sunum, geleneksellik, pişirme tekniği ve ambiyans gibi temaları oluşturan yapıtaşları olarak ifade edilebilecek kodlar Şekil 9’da görülmektedir.



Şekil 9. Otantik yemeğin unsurlarına yönelik kelime bulutu

#### 4.2.2. Yemeğin Sunumunun Otantikliğine Yönelik Bulgular

Katılımcılara çalışma için hazırlanan motifli tabakta sunum gerçekleştirildikten sonra sunum hakkındaki görüşleri alınmıştır. Katılımcıların geneli sunumu otantik bir sunum olarak değerlendirdiklerini dile getirmişlerdir. **M2:** “Sunum otantiğin tam olarak karşılığını vermiş bir sunum.” **M3:** “Tabak ve içerisinde keşkek bana otantik bir hava katıyor.” **M7:** “Sunumu da, tadı da otantikti bence çok güzel.” **M14:** “Otantiklik açısından bence uyum

*sağlıyor otantik bir görsel sağlıyor.” Sunumun katılımcıların geneli tarafından otantik algılanmasının yanı sıra katılımcılar sunumun otantikliği üzerinden yaptıkları yorumlarda, sunumun otantikliğe etki ettiğini düşündükleri bazı özelliklere vurgu yapmışlardır. Katılımcıların üzerinde durdukları temel özellik tabak üzerinde bulunan motifler olmuştur. Katılımcılar motiflerin sunumu otantikleştirdiği, **M1**: “Onların o semboller ve figürler de yine bana bu sunumu yeterince otantik yani kendi başına bile star bir sunum” **M3**: “Tabağın üzerinde de keçi resimleri kullanılmış motiflerde bu desenler otantik yapmış tabağı.” **M19**: “Sunumdaki tabakta kullandığınız figürlere baktığımızda ise Gökçeada'nın yöresel ürünleri olduğunu görüyoruz. Bu da bence ekstra bir otantiklik katmış diyebilirim.” **M21**: “Üzerindeki motifler zaten otantikliğini destekler vaziyette.”, beğeni üzerinde etkisi olduğu **M4**: “İnsan yerken tabaktaki görsel görsel sunum da o yemeği temel olarak beğenmesini sağlıyor” **M20**: “Detaylar üzerinde çalışılmış olması ve yemeğe kattığı görsel şölenini mükemmel buldum.”, motiflerin yemek hakkında bilgi verdiği **M6**: “İçerisindeki kuzu eti ürünler direkt tabakta kullanılan figürlerle bağdaşiyor.” **M28**: “Sunum yönünden bakınca tabaktaki dört noktadaki keçi motifleri yemeğin içindeki kuzu etine dikkatimi çekmesinde önemli rolü oldu, bence otantik bir sunumdu.”, yöreyi yansıttığı **M17**: “Şimdi bu yemeğin sunumunda kullanılan tabak standart tabağının dışında kaldığı için ve bölgeye has bazı figürler tabakta da bulunduğu için hani bunu da sunum açısından değerlendirirsek yani otantik bir unsur olarak değerlendirebiliriz tabii ki.” **M25**: “Gökçeada'ya geldiğimiz andan itibaren yaylım oğlakları görmeye alıştık bu yemeğin sunumunda da yer alan oğlak, keçi görseli bize Gökçeada'nın mutfak ürünleri adına güzel bir görsel oluşturdu. Ayrıca keşkek bizim kültürümüzde önemli tören yemeklerinden olmasına rağmen adaya endeksli ticari olarak pazarlanacak bir ürün olarak burayla iç içe bir sunum yapılması da otantik olmuş. Tabak kenarındaki figürlerin etrafındaki ve aralardaki yeşil renkli dallarda yereli çağrıştırmış bu da otantik hissettirir.” ve doğayı çağrıştırdığı **M3**: “Keçi motifleri hep etrafta gördüğümüz hayvanlar. Yani o ortamı, doğal ortamı, o tarihi, o doğal ortamda gezinmelerini her şeyini göz önüne getiriyor.” **M7**: “Tabağın yanındaki keçi ve koyun motifleri ve sanki mayıs ayını andırıyormuş gibi oluyor. Çünkü o yediğin kuzu da o zamanların bir kültürü olduğu için. Artı bunların yeni yeni çıkmış üzerinde sabah çiği üzerinde olan bir ot yani çimen gibi görüyorum ben o yeşillikleri gayet hoşuma gitti.” gibi yorumlarda bulunmuşlardır. Bununla birlikte katılımcılar tabağın kendisinin sunuma otantiklik kattığı **M8**: “Şöyle, öncelikle yemeğin konulduğu kap seramik bir kap. Şu an biz bir alışveriş yapmaya kalksak mutfak eşyalarıyla alakalı hep yani şey porselen kullanıyoruz.*



*Yani aslında seramik de bizim için geç ulaşılabilir bir şey. Hem maliyetinden, hem yapımının uzun sürmesinden kaynaklı. Seramik çok tercih edebilen bir ürün değil o yüzden seramik oluştu zaten. Tabağın maddesinin seramik oluşu bir kere bu çok otantik. Yani hani o geç ulaşılabilir, ulaşılmaz oluşu ben de bundan kaynaklı.”* **M29:** “Sunum olarak bakarsak otantik bence. Yemeğin görüntüsü otantik tabağı da otantik olarak görülebilecek bir tabak zaten yemeğe yönelik yapılmış bir tabak izlenimi de veriyor. Gayet otantik bence.” ifade etmişlerdir. Yemek ve tabağın uyumlu olduğu **M5:** “Tabakla yemeği uyumu doğrudu bence.” **M13:** “Yemeği tabak ve sunumla birlikte bir bütün halinde sunulmuş yani birbirine uyumlu olmuş”, eskiyi hatırlattığı **M12:** “ Yemeği çocukluğumdan beri yiyorum zaman zaman özellikle belirli yılın belirli zamanlarında Çanakkale’de köy hayırları yapılır ve özellikle keşkek yapılır. Civar köylerden de insanlar davet edilir ve sadece keşkek yenilir.” **M19:** “Bence gayet otantikti çünkü eski zamanları hatırlattı bana Adada her sene düzenlenen Meryem Ana yortusu yaparlar orada yediğim keşkeğin görüntüsü vardı.”, yemeğin başlı başına otantik bir unsur olduğu **M13:** “Yemek kendisi başlı başına bir otantiklik katıyor.” **M16:** “Yemek zaten kendi başlı başına otantikti.” gibi faktörlere de değinmişlerdir. Katılımcıların genel yorumları dışında iki katılımcı renk uyumu **M10:** “Gayet renk armonisi. Buğdayın renginin toprakla özdeşleşiyor olması. İşte oğlak figürleri ve otlar gibi böyle kendi içinde estetik bir oluşum oluştu. Bu şekilde değerlendiriyorum.” **M11:** “Tabağın üzerindeki motifler de renkler de uyumlu bence.”, bir katılımcı görsel doyum **M7:** “Tabak insanı böyle daha bir görsel ve daha bir doyurucu gibi geliyor.” ve bir katılımcının ise farklı hissetme **M9:** “Her zaman tükettiğimiz ürünlerin sunum tabakları gibi değil farklı hissediyoruz.” gibi konulara değindikleri görülmektedir. Bir katılımcıda yemek ve tabağın eski ve yeninin harmanı **M14:** “Otantiklik açısından bence uyum sağlıyor otantik bir görsel sağlıyor. Fakat eskiden mesela daha doğal renk kartelası olduğu aklıma geliyor daha toprak tonları benim aklıma geliyor. Burada keçi desenlerinin olduğu bölgedeki renk bana doğallığı yansıtıyor o yüzden otantik izlenim veriyor ama tabağın kendisinde olan beyaz algı, birazcık da modernle birleşmişlik algısı veriyor bana daha beraber bütün eskiden yeniye uyarlanmış görüntüsü var. Yemeğin kendi görüntüsüyle alakalı değil keşkeğin görüntüsü standart olduğu için bunun üzerinde ekstra bir farklılık göremiyorum yemeğin kendi görüntüsü orijinaline sadık. Tabakla bütünlüğü eski ve yeninin birleşimi gibi geldi bana.” gibi olduğunu ifade etmiştir. **M24**’dün farklı bir açıdan ele alarak barışa vurgu yaptığı “Ben kendimce bu motifin hem adada zeytinciliğin yaygın olması sebebiyle hem de

etnik çeşitliliğe rağmen insanların barış içinde bir arada yaşaması sebebiyle kullanıldığını düşündüm.” görülmektedir.

Katılımcıların sunumu otantik buldukları, sunumda kullanılan motiflere yönelik olumlu ifadeleri ve yöreyle ilişkilendirdikleri yönündeki söylemlerinin kelime yoğunlukları Şekil 10’da görülmektedir. Tabağın üzerindeki motifler ve motiflerin bölgesel çağrışımlarının sunumu gerçekleştirilen yemeğin otantikliği üzerinde olumlu etkisi olduğu kelime bulutunda görülmektedir.



Şekil 10. Sunumu gerçekleştirilen yemeğin otantikliği ile ilgili kelime bulutu

#### 4.2.3. Katılımcıların Duygu Durumlarına Yönelik Bulgular

Katılımcılara sunumu gerçekleştirilen yemeği yerken hissettikleri/duygu durumları sorulduğunda katılımcılar genel itibarıyla geçmiş ile ilgili çağrışımları, uygun ifadeyle “geçmiş hissetmek/hatırlamak” üzerinde durmuşlardır. **M10:** “Her şeyden önce geçmişe götürdü. Çünkü günümüzde çok belirgin restoranlar, etkinlikler, yemek etkinlikleri hariç bu tür yemeklere pek önem verilmediğini görüyorum. O yüzden önce geçmişe götürdü beni, çocukluğuma götürdü. Daha daha büyüklerimize götürdü ve zahmetle birlikte bereket kavramına götürdü. Yemeğin zahmet kadar lezzetli yani lezzetin zahmetle de geldiğine çağrıştırdı nedense. Şimdi de geçmişe bağladım. Şimdi de geçmişe bağladım. Ha geçmişteki

lezzet algımla şimdiki lezzet algımı fark edebiliyor muyum? Bunu şey yaptım. Yani şöyle çocukluktaki lezzet anlayışımızla iyi bir mekânda yemek yemenin lezzeti etkileyip etkilemediğini düşündüm bir an.” Bunun yanı sıra katılımcılar bu his ile ilişkili olduğu ifade edilebilecek hislerinden söz etmişlerdir. Sunumu gerçekleştirilen yemek ile geçmiş yemek deneyimleri arasında kıyas içerisine girmekle birlikte önceki yemek deneyimlerindeki tada benzer bir tadı sunumu gerçekleştirilen yemekten de aldıklarını ifade etmişlerdir. **M19:** “Bu yemeği yerken bu yemek beni geçmişe alıp götürdü. Ekstra bir mutluluk biraz hüüzün ve çok lezzetliydi. Lezzet hissettim.” **M8:** “Hayatımda ne kadar keşkek yediysem, ne kadar keşkek pişerken gördüysem onlar hepsi böyle bir aklıma geldi açıkçası ilkokuldayken okul bahçesinde bir keşkek pişirme etkinliği vardı. İşte onu böyle dövüyorlardı. Keşkek o aklıma geldi. Sonra Amasya'da yediğim keşkek abimin düğünündeki keşkek ve şimdiki keşkek hepsi böyle bir birleşti aklımda. Güzel bir tat. Ben keşkeği ilkokulda yediğimde beğenmemiştim fakat ya Tokat'ta yediğimde orada çok sevmiştim şimdi de aynı o tadı hissettim. Güzel, lezzetliydi. Bir mutluluk verici bir etki oldu şimdi güzel yemek yediğin zaman o da sana yansıyor ister istemez.” **M17:** “Yemeği yerken şimdi ben bu yemeği daha farklı bölgelerde de yedim. Burada da aynı lezzeti aldım. Hani eski yediğim yerlerle kıyasladığım zaman aynı unsurlar aynı lezzet aynı, dokunuş sunum farklılıkları var tabii de hani geçmişteki o aldığım tadı bunda da aldım yani.”. Katılımcıların ifadelerinden sunumu gerçekleştirilen yemeği yerken geçmişe yönelik anılarını hatırladıkları söylenebilir.

Sunumu gerçekleştirilen yemeği yiyen katılımcılar içerisinde buldukları duygu durumunu ifade ederken genel itibariyle mutlu olduklarını **M7:** “Ya ben yemeği yediğim zaman mutlu olmam lazım. Yemekten zevk almam lazım. Yani bu nasıl ağzıma aldığım zaman yemeğim bir yani bir şarap tadım gibi onu da tadını almam lazım. Yemeğin o tadını aldığım zaman hem haz alırım yemekten hem zevkle yerim. Yani bir yemek benim için bir eğlencedir. Bunu da bu yemekte gördüm ve hakikaten yani yerken mutlu oldum insan mutlu olmasa yemek bilmiyorum ben pek yiyemem de. Çok da hoştu yemek. Elinize sağlık.” olumlu hissettiklerini **M1:** “Yani şöyle olumlu yani çokça olumlu duygular içerisinde olduğunu söyleyebilirim. Şimdi tabak ilk geldi enfes bir kokuyla karşılaştım hani o neredeyse hani burnumun burnuma çarptı diyebilirim bu ilk etapta çok iyiydi. Görsel olarak bir şölendi. Sonrasında ise yemeği tatmaya başladım. İşte üstündeki sosu çok lezzetliydi. Keşkek çok lezzetliydi yani nasıl desem bence sunumla ve yemekle de çok uyumluydu ve yöresel anlamda

da hani sevdiğim faktörler de vardı. Yani ben uyumlu ve bütün olarak çok lezzetli buldum. Bunların bütün bu saydığım faktörler de benim duygu durumumu çok olumlu etkiledi.” hoşlarına gittiğini **M5**: “Hoşuma gitti. Yemek güzeldi. Yemeğin tabağına ilk önce açıkçası baktım. Oraya odaklanmak istiyorum tabak tabaktaki o yeşil renkler buğdayın o yeşil hali, o böyle ovalardaymışım gibi hissini yarattı bende. Sonra keçiler vardı tabakta, keçi figürleri vardı o keçi fikirleri kahverengi tonlarındaydı ve sanki böyle eti pişirmişsin o pişirilmiş rengi bana anımsattı. Hoştu, güzeldi yani bir uyum içerisindeydi. Hoştu, güzeldi.” ve haz, zevk, keyif aldıklarını **M13**: “Tabii yemek gerçekten çok lezzetliydi. Büyük bir keyif aldım yemeği yerken. Büyük bir haz aldım.” ifade ettikleri görülmektedir.

Tablo 14

Katılımcıların hissettikleri ve duygu durumları

TEMALAR	KODLAR
Hedonik Duygular	Olumlu/iyi hissettim 4 Haz/Zevk/Keyif aldım 7 Mutlu hissettim 12 Hoşuma gitti 5
Nostaljik Duygular	Geçmişini hissetme 16 Hüzün 2 Özlem 1 Huzur 1

#### 4.2.4. Katılımcıların Yemek Deneyimlerine Yönelik Bulgular

Katılımcılar sunumu gerçekleştirilen yemek ile ilgili deneyimlerini temelde olumlu **M1**: “Tabii yemek deneyimimde şöyle hissettim. En baş kendimi çok özel hissettim. Bu da benim için çok olumlu bir his yaptı sonrasında doyurucu bir tabakla karşı karşıyaydım. Yani porsiyon olarak yeterliydi. Damak tadına da çok fazla uygundu. O nedenle sevdim.

*Deneyimim güzeldi.” M9: “Deneyim olarak olumlu hoş yani. Biraz hani estetikte arıyor insan sunumda değişik bir tabak açıkçası şeyde geldi aklıma yani Truva geldi aklıma çünkü Truva kentine de böyle bir merakım var, Çanakkale bölgesine de o da geldi, yani tarihsel şeyler aklıma geliyor. Çünkü normal bir şeyden uzaklaştırıyor belki de belki o yüzden sıcak geldi. Yani kapitalizmin böyle bir yani kapitalizmin böyle bir tabakta vahşiliği var, onu hissetmedim böyle sınıfsal bir pozisyonu olarak değil de üst sınıf olarak normal bir canlı gibi hissettim kendimi.” bir deneyim olarak değerlendirmişlerdir. Bunun yanı sıra katılımcılar arasında bu olumlu deneyimi farklı şekillerde niteleyenlerde bulunmaktadır. Deneyimlerini farklı M8: “Şimdi keşkek yerken evet güzel ama bu keşkeği yerken bir yandan da böyle tabağı izliyor olmak o daha farklı bir deneyim oldu. Yani bir tamamlayıcı bir deneyim oldu. Şimdi sadece keşkeğe yemek değil aynı zamanda böyle motifleri de incelerken böyle biraz şey oldum hani ne kadar yediğimin pek farkına varmadım sonra bıraktım bir de röportaj bittikten sonra devam edeyim diye böyle bir hızımı alamadım yani o yüzden güzel bir deneyimdi.” ve üst düzey M1: “Tabii yemek deneyimimde şöyle hissettim. En baş kendimi çok özel hissettim. Bu da benim için çok olumlu bir his yaptı sonrasında doyurucu bir tabakla karşı karşıyaydım. Yani porsiyon olarak yeterliydi. Damak tadıma da çok fazla uygundu.” M4: “Yemek deneyimini şöyle değerlendireyim. Temel olarak alışılacak bir yemek yani bu alalade bir lokantaya girip de yiyebileceğimiz bir yemek çeşidi değil. Daha çok premium restoranlara da yiyebileceğimiz bir çeşit. Ondan dolayı bana çok çok ayrı bir keyif verdi.” M30: “Yani güzeldi. Güzel bir deneyim olarak değerlendirebilirim özenilmiş bir sunumla insan kendini daha önemli hissediyor aslında bu öyle bir deneyimdi.” gibi ifade edilebilecek şekilde dile getirmişlerdir. Ayrıca tekrar deneyimleme isteklerinden de M11: “Yemek gerçekten hani tadı damağımda kaldı diyebileceğim bir yemek. Her zaman arayabileceğim böyle akşamüstü serinde yenilebilecek arayabileceğim daha sonra da tekrar oraya gidip bu yemeği yiyebileceğim diyeceğim bir lezzet oldu benim için.” M15: “Yemek deneyimim tekrar yeme isteği uyandırdı yemeğin tadında kullanılan ürünlerin lezzetini alabildim. Yapılış şekli güzeldi sunumuyla da bütünlük oluşturuyordu aşağı yukarı.” söz ettikleri görülmektedir.*



ama sunum olarak tabii ki otantik bir yemek olduğunu söyleyebilirim.” ifadesiyle belirtmektedir. İki katılımcıda genel itibariyle sunumu gerçekleştirilen yemeği beğendiklerini fakat daha taneli olmasını tercih ettiklerini **M9**: “Şimdi keşkek konusunda açık konuşursak, biraz daha şey geldi bana, keşke daha böyle parçacıklı tercih ediyorum keşkeği, sunumu beğendim, sunum çok güzeldi. Çıtayı çok yükseğe çıkardı. Yani sunum ve araçları dedim ya keşkeğin en üstündeki sosu ve tabağın şekli sunumu çıtayı çok yukarı çekti.” **M23**: “Genel olarak çok beğendim dediğim gibi. Ben açıkçası kırmızı eti daha çok sevdiğim için ya kuzu etli diye tahmin ediyorum kuzu eti olması daha çok hoşuma gitti. O konudan çok beğendim. Tadı, tuzu, yağı, dengesi çok güzeldi onu beğendim. Üstü tereyağı dokunuşu ve kırmızıbiber dokunuşu benim çok hoşuma gitti. Dediğim gibi beğenmediğim tek nokta az taneli olmasıydı. Ben daha çok taneli tercih ederim çünkü. Onun dışında genel olarak beğendim ama.” bu şekilde ifade etmişlerdir.

Katılımcılar sunumu gerçekleştirilen yemeğin beğendikleri unsurlarına yönelik çeşitli ifadelerde bulunmuşlardır. Katılımcıların ifadelerinden hareketle beğenilerinde yemekte kullanılan malzemelerin **M23**: “Genel olarak çok beğendim dediğim gibi. Ben açıkçası kırmızı eti daha çok sevdiğim için ya kuzu etli diye tahmin ediyorum kuzu eti olması daha çok hoşuma gitti. O konudan çok beğendim”, yemeğin orijinalliğinin **M17**: “Orijinal tarife uygun bir şekilde yapılmış olması severek yediğim bir yemek bu. Orijinal dediğim gibi reçetesine sadık kalınarak yapılmış bir yemek. Bu yüzden ben beğendim başka yerde de yediğim zaman bu deneyimimi almadığım yerler oldu. İçerisine farklı malzemeler farklı baharatlar. Bunlar olur ama hani asıl bizim yediğimiz keşkek de bir orijinallik ararım ben. Bunu da ben orijinalliği bulduğum için gayet güzel ben beğendim.”, hem lezzet hem görüntü açısından üzerinde kullanılan sosun etkisinin olduğunu **M5**: “Üzerindeki yağının yağı o üzerinde gezdirilişi, desen şekli oluşu hoşuma gitti.” **M29**: “Renk uyumunu beğendim sosun rengi ile tabaktaki yeşil ve kahverengiler yemeğin kıvamını bile ön plana çıkarmış.” belirtmektedirler.

Ayrıca sunum ve tabak başta olmak üzere görsel birtakım unsurların beğeni üzerinde etkisi olduğu görülmektedir. Katılımcıların beğeni durumunda tat, koku, lezzet, kıvam gibi duysal özelliklerinde ilaveten etkisi olduğu bulgularda göze çarpmaktadır. Katılımcılar genel itibariyle bu unsurlara yönelik yorumlarını içe içe aktarmışlardır.

**M10:** “Bu yemeği beğendim. İsmi ve çağrışımları, kelime sonra tabii dolayısıyla malzemenin orijinal olması, buğday, et, tereyağı, birlikteliği ve kıvam koku, bunlar etkiledi.”

**M14:** “Beğenmemde hem yemeğin kendi lezzeti etkili oldu hem de tabağa verilen özen bunu daha değerli ve daha konuyu özel hissettirmeye yönelik bir sunum olduğunu düşünüyorum. Standart bir görsel olmadığı için de daha kaliteli daha içerisine emek verilmiş bir yemekmiş gibi geldi.”

**M24:** “Çok beğendim çünkü az önce de belirttiğin gibi; kokusuyla, dokusuyla, tadıyla ve görüntüsüyle her açıdan lezzetli görünüyordu. Özellikle sunumunda kullanılan tabak yemeğe daha fazla otantiklik katmıştı.”

**M26:** “Bu yemeği lezzet olarak çok beğendim. En çok motiflerin simgesel anlamını beğendim. Tarihte ilk tarımı yapılan ve ilk keşfedilen ürünlerden birisi buğdaydır. Keşkek yemeği bu tabakla çok anlamlı olmuş. Yadigar bir ürün motiflerle daha değerli hale gelmiş.”

Yemeğin beğenmesine etki eden faktörler katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda kullanılan malzemeler, sos, orijinallik, tat, koku, lezzet, kıvam, tabak, motifler ve sunum şeklinde kısaca özetlenebilir. Yemeğin beğenmesine etki eden bu faktörler Şekil 12’de de görülmektedir.



Şekil 12. Yemeğin beğenmesine etki eden unsurlarına yönelik kelime bulutu



#### 4.2.6. Katılımcıların Sunuma Yönelik Değerlendirmeleri

Katılımcıların genel itibarıyla sunumu beğendiklerini ifade ettikleri söylenebilir. Beğeni durumları haricinde katılımcıların ifadeleri arasında yemekle tabağın uyumlu olduğu;” **M27:** “*Güzel bir sunumdu görsel olarak beni doyurdu. Sunumu beğendim söylediğim gibi yemeğin tabakla uyum içinde olması tabağın renkleri üzerindeki sos ile genel uyum beğenmemde etkili oldu.*” **M29:** “*Sunum gayet güzeldi kendi içerisinde sade bir sunum olarak yorumlanabilecekken tabak dokunuşuyla üst düzeye çıkarılmış bir sunum olarak gördüğümü söyleyebilirim. Sunumu beğendim.*”. Sunumun otantik olarak tanımlanabileceği; **M13:** “*Bence yemek konseptine gayet uygun bir şekilde sunulmuş. Örnek mesela tabakta oğlak ve keçi figürleri var seramik tabakta sunulmuş. Gayet başarılı bir tabak olmuş, albenisi var. Yani dediğim gibi otantik konseptine gayet güzel. Sunumunu gayet beğendim nedenine gelecek olursak yine demin de ifade ettiğim gibi yine şöyle söyleyeyim tabağın desenleri işte oğlak olsun, keçi olsun ilk baktığımda zaten direkt bana Gökçeada'yı anımsatıyor. İşte onun dışında yemek yani keşkek zaten yöresel bir yemek ve Gökçeada'ya özgü yöresel figürlerle, motiflerle desteklenmiş tabak o yüzden birbirine uyumlu ve çekici olmuş.*” **M17:** “*Sunum açısından olması gerektiği gibiydi hani yani bir farklı olarak bir şey yapılabilir miydi? Belki yapılabilirdi, belki yapılamazdı. Hani zaten burada olay bu yemeğin otantik görüntüsünü öne çıkararak müşteriye ya da gelen kişiye sunumunu yapmaksızın hani burada kullanılan sunum ekipmanını da sağladı bence.*”; tabak ve tabakta bulunan motiflerin beğeni ve çağrışımlarının olumlu olduğu; **M3:** “*Şöyle ki tabak önüme geldiği andan itibaren tabakta kullanılan ürünlerin adaya özgü olduğu, yerel lezzetlerin olduğu, otantik bir sunumun olduğu belliydi. Yani yemek sunum açısından adaya özgüydü gayet lezzetliydi. İlk önce görüntü gözüme hitap ettiği için yerel bir lezzet yiyeceğimi anladım. Sunumda özgüydü adaya. Şimdi şöyle ki bu sunumu ilk olarak önüme gelir gelmez beğendim. Bunda etkili olan durum bana göre bence seramik tabakta sunum yapılması seramik tabağın üzerindeki motifler etki etti bana kalırsa bu tabak önünüze gelir gelmez anlıyorsunuz ki yerel ürünlerle yapılmış bir ürün yiyeceksiniz yani onun kokusunu ürünün lezzetini tabak önünüze gelir gelmez anlıyorsunuz bana göre bunlar etki etti diyebilirim.*”, sunumun yemekle ilişkili olduğu; **M12:** “*Yani tabakta yani keşkeğin malzemeleri buğday ve et ve tabakta zaten hiç yemeğin ne olduğunu bilmesek bile buğdayı anımsatacak yeşil desenler var. Ayrıyeten yine*

*buğdayın tonunda toprak tonunda görseller var ve üzerinde de ada kuzusu ve ada oğlağının neyi var? Resimleri var diyelim. Doğal olarak böyle yemekle gayet bütünleşen bir tabak olmuş, sunum olmuş. Bu da lezzetini arttırmış diyebilirim. Gökçeada bence zaten gayet Türkiye'de açısından baktığımızda da özel bir yerde, özel bir konumda ve bu tabak bence adaya da yansıtan bir şey olmuş burada serbest hayvancılık var ve herkes buraya geldiğinde bunun tadına bir şekilde bakmak istiyor. Genelde bunu tandır olarak sunuyorlardı bugüne kadar. Bu ilk defa farklı bir sunum olmuş ve bence başarılı olmuş.” ve tasarımın yemeğe yönelik bilgiler barındırdığı; **M8**: “Şimdi yemeği yiyoruz. Tabii yerken de tabağın etrafını inceliyoruz ya. Burada şimdi bakıyorsun şekillere. Aaa diyorsun işte bir keçi var, ağaç var yanında böyle bir yeşillik var. Hani aslında çağrışımlı bir ürün var ortada. Yani bu yemeği yerken ortada bir makarna olacağını hayal etmiyorsun aslında. Yani hani alakalı bir yemek görünce de ha bu bunun bir parçasıymış diyorsun birazcık da böyle şey bunun için tasarlanmış. Mesela bu yemek için tasarlanmış bir tabak izlenimi veriyor sana. Yani düşünmüyorsun ki işte burada bir mercimek çorbası gelecek diye düşünmüyorsun bu tabağın içerisinde. O yüzden etrafındaki şekiller sana yemek hakkında böyle bir ipucu veriyormuş gibi ya da yemek bu tabak bir puzzlein bir parçasıymış gibi bir izlenim var. O yüzden şaşırtmıyor seni. Hani gönül rahatlığıyla yemeye devam ediyorsun o da birazcık sana hız katıyor. Ha ha bu bunun bu bunu tamamlıyor bu böyle. Hani bunu biliyor olmak yerken de insanı böyle bir hız kazandırdığı için hani böyle nasıl yediğini de pek algılayamıyorsun. Mesela ben öyleyim en azından kendim için söyleyebilirim yani. Çok uyumlu, devamı niteliğinde. Böyle sanki renk oluyormuş dönüyor dönüyor da en son da yemekle olayı bitiriyormuş gibi, devamıymış gibi. Beğenmemde etkili olan şey tabağın üstündeki desenler. Desenlerden almış olduğum hikâye hikâyenin sonucunda tabakla olan uyumu, devamlılığı.” gibi ifadelerin ön plana çıktığı bu durumun sunum üzerinde olumlu etkisinin olduğu ifade edilebilir. Katılımcıların yukarıdaki cevapları ve ilave olarak katılımcı **M16'nın** “Tamamen İmroz Adası'ndan bahseder şekildeydi. İçindeki keşkek de Ege Bölgesi'ne ait bir şekildeydi ve sunum gerçekten güzel bir sunum olmuştu. Bunları söyleyebilirim.” ve **M25'in** “Görsel olarak tabakta adanın doğasını alıp masaya getirilmiş gibi oldu.” ifadelerinden tasarımın ada kültürünü yansıttığına adaya ilgili olduğu da ifade edilebilir. Ayrıca tasarım ve motiflerin lezzet algısı üzerinde etkisi olabileceğine katılımcıların daha önceki örnek cevaplar ve ilgili ifadelerinden örnekle **M1**: “Tabağı sunumu gördüğüm an itibariyle evet ben lezzetli bir şey yiyeceğim dedim bunların hepsi genel olarak değerlendirmemi olumlu etkiledi.” **M11**: “Beğenmemdeki en büyük etken tabağın üzerindeki figürler tasarımla*

*beraber yemeğin sosu oldu yemeğe ciddi anlamda bir lezzet katmış. İçinde kullanılan malzemeler de damak tadı olarak bize bana çok hitap ettiği için kuzu eti bana çok hitap ettiği için ciddi anlamda hoşuma gitti. Bunun böyle bir yemeği her zaman yemek isterim. Böyle bir tabakta da görülmesi ayrı bir zevk verdi. Çok keyifli bir yemek yemiş oldum.” ulaşılabileceği ifade edilebilir.*

#### **4.2.7. Tabak ve Yemeğin Uyumuna Yönelik Bulgular**

Katılımcılar genel itibariyle sunumu gerçekleştirilen tabağın ve yemeğin uyum içerisinde olduğunu ifade etmişlerdir. Katılımcılar bu uyum üzerine gerçekleştirdikleri değerlendirmelerinde tabağın ebadı, tabağın şekli, porsiyon gibi faktörler üzerinden olumlu değerlendirmelerde bulunmuşlardır. Tabağın ebat olarak uygun olduğu keşkek gibi bir yemeğin servisi için şekilsel olarak tam olduğu ifade edilmektedir.

**M2:** *“Gayet yerinde bir sunum hem yemek hem tabak her şey birbiriyle uyumlu çok beğendim. Tabak şekli boyutu masa uyumu sunumu gayet güzel masada tabak çok büyük ya da çok küçük gözüküyor tam böyle ellerinin arasında dediğim gibi çok büyük olsa israf olacaktı çok küçük olsa doymayacaktım ama tam porsiyonluk bir tabak yani harika bir tabak seçimi çok beğendim.”*

**M3:** *“Bu tabak ve keşkeğin birbiriyle uyumu bana göre tabağın derinliği kullanılan ürünler içindeki keşkeğin porsiyonu her şey bütünleşmiş. Her şey tam yerindeydi. Bu yüzden yani bu sunumu beğendim. Tabak ve yemek birbiriyle uyumluydu.”*

Katılımcıların yemeğin servis edildiği tabak ile uyumu üzerine yaptıkları yorumlarda tabağın barındırdığı yöresellik üzerine gerçekleştirdikleri yorumlarda görülmektedir. Bu durumun yenilen yemeğin farkındalık içerisinde tüketime yararı olduğu ve yemekten alınan zevki arttırdığı yine ifadeler hareketle söylenebilir. **M4:** *“Burada da tabakta da yöresellik olgusunun fazla olması Çanakkale'ye özgü, Gökçeada'ya özgü yemek, tabak ve servis tümleşikliği tamamen yani nerede olduğumu, ne yediğimi temel olarak bana hissettirdi. Ondan dolayı yemeğin ve tabağın uyumlu olması gerçekten yemek açısından çok ciddi bir*

zevk oluşturdu.” Şekilsel özellikler ve anlam bakımından, yemek açısından farkındalık yaratma ve mevcut yemekten alınan zevki arttırmanın yanı sıra tabağın şekilsel özelliklerinin yemeğin görüntüsüne olumlu etkisi olmakla birlikte yeme kolaylığı da sağladığı ifade edilmektedir. **M5:** “*Hım. Keşkek denince aklım hep böyle eski usul tabakları olur ya yuvarlak tabaklar yemek, sulu yemeklerin servis edildiği. O geliyor çünkü komşularımız ya da eş dost yapınca o tabaklara koyup getiriyor. O tabakla yenilince keşkek böyle dağılıyor pis bir görüntü oluşuyor. Bu yediğim keşkek çok güzeldi sunum açısından. Çünkü çukurlu bir tabaktı ve kenarlı bir tabaktı otomatikman keşkeği alıp yediğinde etrafa dağılmıyordu temiz bir yeme kolaylığı sağlıyordu porsiyon olarak yeterliydi hem çukurluktan kaynaklı hoş bir duruşu vardı ve miktarı da yeterliydi.*” İlâveten tabağın şekilsel özelliklerinin yeme kolaylığına ek olarak yeme konusunda tüketicide bir yeme öz güveni sağladığı da belirtilmektedir. **M8:** “*Şöyle şimdi yemek çok çok sıvı bir yemek değil ama böyle katı bir yemek de değil yani hafif kıvamlı bir yemek olduğu için aslında bunu düz tabakla kaşıklamak çok zor olurdu. E tabağını alamazdın fakat bunun çukurlu yapısı kaşığın onu kavrayabilmesini sağlıyor. Yani yerken Ay nasıl yedim? Nasıl oldu diye düşünmüyorsun. Hani bu da insana bir güven sağlar yemek yerken. Hele de açık alanlardaysa. Hani evde tek başınaysan belki problem olmaz ama açık alanlarda yerken böyle çukur tabakların kullanılıyor olması insanı yemek yerken daha rahat hissettirir rahat hissettirirse mutlu olursa biliyorsun hani insan daha çok değmek isteyebilir ama şu da var. Yeme bozukluğu olan insanlar sırf toplumda kötü yedikleri belli olmaması adına dışarıda yemek yemeyi de çekiniyorlar ya da az alıyorlar. İki üç kaşık alıp bırakıyorlar. Çünkü mesela tabağın dibini nasıl sıyracağım düşüncesinde insanlar. O yüzden bu tabağın bir kere formunun kolaylığı insanda bir yeme özgüveni oluşturuyor. Hani dökme olmaz. İşte kaşığıma tam alabilir miyim? Gibi çok beğenen insan da yani bunu sıyrır. Şöyle güzelce yiyebilir. Yani yemek kolaylığı sağlıyor sana bu açıdan.*”

Katılımcıların uyum yönünden tabak ve yemeği ele almalarının istendiği soruya yönelik verdikleri cevaplarda renk ve motif gibi unsurlarında üzerinde durdukları görülmektedir. Yemek ve tabağın renk özelliklerinin uyumlu olduğu motiflerin bu etkiyi arttırdığı ve yemek hakkında bilgi vermesinin olumlu etkileri olduğunu ifade etmektedirler.

**M13:** “Yemek ve tabak uyumu gayet konsepte uygun bir şekildeydi. Tabağın üzerinde oğlak ve keçi figürleri var, seramik bir tabak kullanılmış. Kabartmalar yani figür figürlerin rengiyle yemeğin rengi arasında uyum sağlanmış.”

**M20:** “Uyum olarak bence başarılı özellikle renk seçimi ve tabağın çukur olması, yemeğin orada dolgun görünmesi ve tabii ki tattığımda da yemeğin lezzetini gerçekten alabilmiş olmak beni doygunluğa ulaştırdı ve çok güzel buldum.”

**M24:** “İkisinin de otantik ve yöreyi yansıtan unsurlar içermesi bir ahenk yaratmış. Görsel olarak hem renkler hem de genel görüntü oldukça uyumlu geldi bana. Yemek ve tabak Gökçeada’da iki ayrı sanatçının elinden çıkmış gibi.”

**M29:** “Renk uyumu olarak da gayet uyum içerisindeydi. Yemekle tabak bütünü oluşturur nitelikteydi tabağın yemek hakkında bilgi verir şekilde tasarlanması da ayrı bir hava katmış bence, bana gayet hoş göründü.”

#### **4.2.8. Yemeğin Genel Görünümüne Yönelik Bulgular**

Katılımcılar genel itibarıyla tabağın yemeğin görüntüsü üzerinde etkisi olduğunu yemeği ön plana çıkardığını ifade etmişlerdir. **M2:** “Tabak yemeği daha çok ön plana çıkarmış diye hissettim. Bu benim şahsi fikrim şahsi görüşüm gerçekten de yemeğin bir ekstra ekstra lezzetli hale getirmiş doyumunu sağlamış tabak yemeği ön plana çıkartmış gibi görünüyor şahsen.” Ayrıca tabak ve yemeğin renklerinin oluşturduğu renk zıtlığının yemeğin görünümü açısından uygun olduğu da ifadeler arasındadır. **M24:** “Tabak ve keşkeğin rengi yakın olduğu için sanırım, tabaktaki yeşil motiflerle keşkeğin üzerindeki kırmızı sosun kontrast oluşturması çok hoşuma gitti. Tabaklamada kullanılan renkler tüketici açısından önemlidir. Buna zıtlıkların uyumu diyebiliriz. Bana kalırsa bu seçim kasıtlı ve bilinçli olarak yapılmış ve doğru bir şekilde uygulanmış. Ayrıca daha önce de bahsettiğim gibi tabak motifleri ile yemeğin içeriği de otantiklik yönünden oldukça uyumlu olduğu için tabağa genel olarak baktığımda tabak ve yemek bir bütün olarak gözüktü gözüme.”

Yemeğin genel görünümü üzerinden değerlendirmelerini gerçekleştiren katılımcılar yemeğin görüntü itibarıyla hoş a gider biçimde olduğunu vurgulamışlardır. Keşkeğin renginin olması gerektiği şekilde olduğuna vurgu yapan katılımcılar sos renginin ve tabakla yemeğin renginin uyumlu olduğunu ifade etmektedirler.

**M5:** “Güzeldi yani keşkek rengindeydi tam olması gerektiği şekildeydi üzerinde yapılan sos kırmızı tonları hoştu göze hoş geliyordu ve beni iştah açıcıydı ye beni ye beni diyordu. Öyle güzeldi yani bir bütün halinde tabağıyla uyumu yemeğin tadı görünüşü gayet güzeldi.”

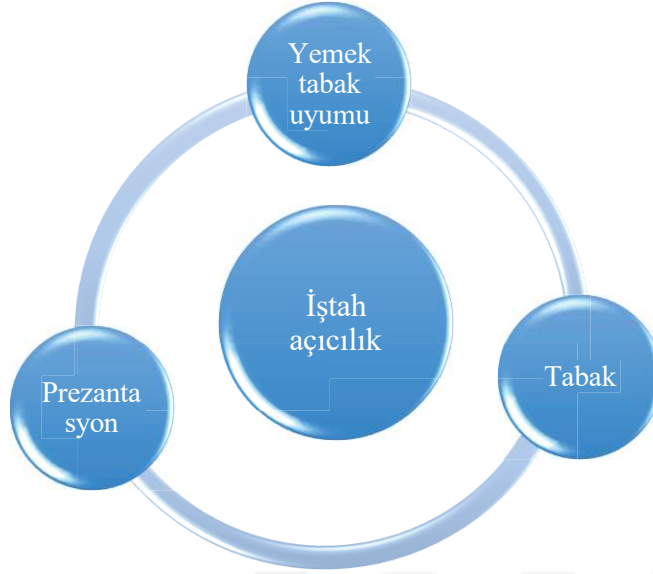
**M11:** “Yemeğin genel görüntüsü tabağın renkleriyle de uyum içerisindeydi. Kıvamlı görüntüsü de diğer yediğimden farklıydı oda güzeldi.”

**M9** tabak ve yemeğin bir bütününü oluşturduğunu ifade etmesinin yanı sıra tabağın kenarında bulunan yeşil motifleri renk açısından yemeğin üzerinde bulunan sosun kırmızı rengiyle bağdaştıramadığını belirtmektedir.

**M9:** “Genel görünümü yani keşkek yapmanız mı gerekiyordu bilmiyorum ama bu tabağa bu tabağı keşkek yaptığınız zaman ben onu bir bütün hissettim. Yani kaşığım tabağa da müdahale edebilirdi yani tabağı da yiyebilirim çünkü tamamen bir bütün hissettim. Kenarlarındaki o yeşiller yani daha çok şeyde bu tip yeşille bir çizgili çizgili yeşil bu tip yeşille kırmızı rengi ben örtüştüremiyorum, başkası örtüştürüyor olabilir. Kesiyor yani şeyi yeşil biraz daha şey rengi tazelik rengi olduğu için kırmızıda kan rengi yani kan dolaşımını hızlandırırken sanki frenliyor hissine kapılıyorum yani açıkçası.”

#### **4.2.9. Görsel Açıdan Sunumun İştah Açıcılığına Yönelik Bulgular**

Katılımcılar sunumu iştah açıcı bulduklarını ifade etmişlerdir. Sunumu görsel açıdan iştah açıcı bulmalarının nedenleri arasında yemek tabak uyumu, tabak, sunum, renk uyumu, sos ve düzgünlük gibi faktörlerin ön plana çıktığı görülmektedir. Bu faktörler üç ana başlık altında Şekil 13’deki gibi ifade edilebilir.



Şekil 13. Görsel açıdan sunumu iştah açıcı yapan unsurlar

Sunumun görsel açıdan çekici bulunduğunu ifade eden katılımcıların üzerinde durduğu başlıca faktörün tabak yemek uyumu olduğu görülmektedir. Bu uyum bir bütünleşiklik olarak ifade edilmektedir. Katılımcıların bir bütünün uyumunun iştah açıcılık üzerindeki etkisinden bahsedildiği görülmektedir. **M1:** “Sunum açısından baktığımda bu görsel açıdan iştah açısı bir sunum olduğunu söyleyebilirim bunda yemek ve tabak uyumunun etkisi olduğunu ekleyebilirim.” **M29:** “Görsel açıdan sunumu iştah açıcı buldum. Tabağın görüntüsünün yemek ile olan uyumunu sevemem bunda etkili oldu diyebilirim.” **M21** tabak yemek uyumunun iştah açıcılığı üzerine ifadesinde sos eklentisinin tat olarak hoşuna gitmediğini fakat görsel açıdan iştah açıcılığa etkisi olduğunu belirtmektedir.

**M21:** “Görsel olarak sunumda keşkeğin üzerindeki tereyağı aslında bence olmamalıydı. Çünkü tereyağı orada biraz daha tabii ki tat olarak söylüyorum bunu bozmuş vaziyette ama sunum olarak görsellik olarak bence hoş durmuş tabakla birlikte üzerindeki motiflerle birlikte keşkek ve tabak birbirini tamamlar vaziyette diyebiliriz.”

Görsel açıdan iştah açıcı unsurlar arasında gösterilen diğer bir unsur olan tabağın başlı başına ele alınarak sunumdan hariç değerlendirildiği de görülmektedir. Katılımcıların tabağın kendi başına iştah açıcılığa etkisi olduğunu ifade ettikleri görülmektedir.

**M8:** “Böyle motiflere bakarken aslında çok da farkında olmadan tabağı bitiriyorsun. Motifleri incelerken aslında ne olduğunu anlamadan tabağın yarısını yemiş oluyorsun. Görüntü ve ürünün dokusuyla beraber aslında tat aynı yani seni o durdurmuyor böyle devam ettirmeni sağlıyor lezzetli bir tabak ama tadı da lezzetli.”

**M16:** “İştah açıcılık açısından değerlendirdiğimde normal şartlarda ben keşkek görsel olarak sevmediğim bir yemektir. Ancak gelen tabak önüme gelen tabak gayet iştah açıcı gözüküyordu ki yememin sebebi de buydu.”

**M28:** “Evet çünkü ben çok yemek seçen bir insan olmama rağmen tabağı gördüğüm gibi tadına bakmak istedim. Yani iştah açıcıydı.”

Katılımcıların ifadelerinden hareketle iştah açıcılığa etkisi olan görsel unsurlar olarak ileri sürdükleri sos, renk uyumu ve düzenlilik gibi unsurlara ilaveten sunumu da kendi özelinde iştah açıcılığa bir etken olarak belirttikleri görülmektedir. Bu unsurlar prezantasyonun konusu içerisinde ele alınabilir. Sosun etkisi üzerindeki yorumlarda sosun görsel özellikleriyle motiflerin renk özelliklerinin olumlu etkisi üzerine ifadeler görülmektedir. **M5:** “Birinci olarak tabaktaki yeşil desen o yeşil desene ben bayıldım çok hoşuma gitti iştah açıcıydı. Yani yemeğin güzel olduğunu sanki bana alttan veriyor gibiydi bide keşkeğin üzerine yapılan kırmızı sosta hoşuma gitti o sosun dökülmesi hoş görünüyordu benim iştahımı açtı o iki renk ye beni imajı yarattı bende cezbedici güzel, iştah açıcı bir yemektir.” Sosun görüntüsünün tabakla uyumunun iştah açıcılık üzerine etkisi de ifadeler arasında görülmektedir. **M12:** “Bence tabak çok otantikti. Yemek de otantik bir yemek. O yüzden birbirine bütünsellik sağlamış ve üzerindeki yani tabaktaki yeşille üzerindeki o yağ kırmızılı yağ sosuyla gayet iştah açıcı duruyordu.” Görsel açıdan iştah açıcılık ele alındığında sos unsurunun burada tetikleyici bir unsur olduğu katılımcıların ifadelerinden hareketle söylenebilir. **M11:** “Görsel olarak iştah açıcıydı bence. Beni en çok etkileyen üzerindeki sostu. Keşkek daha önce yediğim keşkeklerden daha farklıydı dediğim gibi lezzet olarak da çok güzeldi. Soslu olması benim iştahımı kabarttı açıkçası.”



Sunumun düzenliliği, özenilerek sunuma hazırlanması gibi unsurlarında katılımcılar tarafından yemeğin görsel açıdan iştah açıcılığını arttırıcı unsurları arasında görüldüğü söylenebilir.

**M14:** “Görsel olarak yeme isteği uyandırıyor. Bunun sebebi de hijyenik bir görüntü benim için. Çünkü tabakta özenilmişlik ve yemekte de görsel olarak çok dağınıklık olmadığı için orada mutfakta çok tehlike arz etmeyen, hijyenik bir ortamda yapıldığını en azından özenildiğini düşünüyorum. Benim için önemli olan bir unsur olduğu için tabağa özenen, sunuma özenen bir işletme ya da bunu yapan kişi yemeğe de özenmiştir diye Diye düşünüyorum. Bu sebeple yemek bende risksiz şekilde yenilebilir. İşte yani ben bunu sıkıntısız yiyebilirim gibi geliyor.”

**M30:** “Ben iştah açıcı bir sunum olarak değerlendiririm. Bu şekilde özenilerek hazırlanmış sunumlar benim iştahımı açıyor. Tabakta bir dağınıklık bulaşıklı yoktu. Tabak ve yemek birbiriyle alakalıydı bunlar iştahı açan unsurlar bence.”

#### **4.2.10. Görsel Açıdan Sunumun Lezzetine Yönelik Bulgular**

Katılımcılar sunumun lezzetli görüldüğünü ifade etmişlerdir. Lezzetli görünmesinin nedenini ifade eden katılımcılar sunumun bir bütün halinde lezzetli görüldüğünü kaliteli bir sunum olduğunu belirtmektedirler. Ayrıca sunumun lezzetli görünmesinde tabak, tabağın tasarımı ve yemeğin üzerine dökülen sosun etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar renklerin uyumu gibi özelliklerin de yemeğin lezzetli görünmesi üzerinde etkisi olduğunu söylemişlerdir.

**M1:** “Baya lezzetli görünüyor lezzetli görünmesine neden olan şey kaliteli özel bir sunum bu kaliteli sunum dediğimiz şey daha önceden de belirttiğim gibi tabak yemek uyumu yemeğin yöreyle uyumu sonrasında işte o unsurların bir araya geldiklerinde ki ortaya çıkan genel görünüm beni çok etkiledi bu şekilde değerlendirebilirim.”

**M8:** “Evet sunum çok lezzetli gözüküyor lezzetli gözükmesinin sebebi her parçasıyla bütün olması. Yani tabaktan baştan aşağıya kadar bütünlük, uyumluk, devamlılık var.”

**M15:** “Evet. İlk görüldüğünde lezzetli bir his veriyordu. En çok yemeğin rengi, üzerinde kullanılan soslar etkili oldu. Sonrasında ise kullanılan servis gerecinin uyumu otantik olması etkili oldu.”

**M22:** “Evet bu sosu bence lezzetli görünüyor. Bunun nedeni renkler olabilir üzeri tabağın üzerindeki dekorlar olabilir. Aynı zamanda tabağın derinliği de olabilir. Çünkü mesela tabağın derinliği inanılmaz derecede çok fazla yemek yiyecekmişim gibi hissettirdi bana aynı zamanda da yani gözümü de doyurdu diyebilirim.”

Katılımcıların görsel açıdan sunumu lezzetli buldukları tabak, sunum, sos ve renk gibi unsurların etkili olduğu Şekil 14’de görülmektedir.



Şekil 14. Sunumun görüntüsünün lezzetine yönelik kelime bulutu

#### 4.2.11. Sunumun Görsel Çekiciliğine Yönelik Bulgular

Katılımcılar genel itibariyle sunumu görsel açıdan çekici olarak nitelendirdiklerini ifade etmişlerdir. Görsel açıdan çekici bulmalarının nedeni olarak çoğunlukla tabağın görsel açıdan etkisi olduğunu ifade ettikleri görülmektedir. Katılımcıların yorumlarından hareketle motiflerin görsel çekicilik üzerinde etkisi olduğu söylenebilir.

**M2:** *“Tabi görsel olarak tabağın ön plana çıkması bu sunumda tabak ön planda yemeği tatmadan tabak ilgimi çekti kabartmalar dikkatimi çekti söyledim sanki lüks bir mekânda michelin yıldızlı bir restoranda yer gibi bir hisse kapıldım tabak ne kadar güzel dedim.”*

**M5:** *“Evet güzeldi sunumu çekiciydi zaten tabak dediğim gibi başlı başına ben buradayım diyen bir tabak ve koyun motifleri kahve tonları iç içe giren yeşil desenler böyle sanki bir ovadaymışım yani daha doğrusu keşkeğin kendi ortamındaymışım gibi hissettim yani doğal ortamda bir keşkek yiyormuş gibi hissettim, cezbediciydi güzeldi.”*

**M8:** *“Evet, çekici bir sunum. Yani on tane tabağın içerisinde bu tabağı görsem bu tabakta ben yemek yemek isterdim. Neden bir kere yediğim yemeğin hikâyesini buradan alıyorum. Yani yemeğin evet yemek bu yemek fakat yazı yok fakat görsel olarak bir hikâye var. Burada bir hikâye okuması yapıyorum. Aslında bana bir şeyleri anlatılmadan ya da bir yerde yazılan bir şeyi okumadan ben buradan bir hikâye okuması yapıyorum. Yani hem karnım doyuyor, hem de bir bilgi alıyorum.”*

**M12,** diğer katılımcılar gibi görsel açıdan sunumu çekici bulmasının yanı sıra bu şekilde sunumların sosyal medya üzerinden paylaşılma durumu olduğunu da belirtmektedir.

**M12:** *“Kesinlikle çekici. Özellikle günümüzde sosyal herkes sosyal medyayı kullanıyor ve değişik sunumları paylaşmayı seviyor. Bu da kesinlikle paylaşılmayı hak eden bir sunum olmuş bence yani hem paylaşılır, hem tekrar tekrar aynı görselde aynı lezzeti yeme isteği uyandırır bence insanda.”* Görünüş açısından tabağın normal bir tabaktan farklı olduğu ve çekiciliğinin üst düzeyde olduğuna yönelik olarak **M30**'un da yorumu anlam ifade etmektedir. Sunum tabağını bir duvar tabağına, sandıktan çıkan bir tabağa benzeterek tabağa anlam yüklediği ifade edilebilir.

**M30:** *“Görsel olarak çekici bir sunum olarak nitelerim. Kısaca tabağın yemeği yemeğin tabağı sahiplenmiş birbirlerini kucaklamışlar*

sarmalamışlar garip olmayacaksa eğer bu şekilde olması yani uyum içerisinde olması ve o tabaktaki kabartmaların antik görüntüsü aslında çekici yapıyor sunumu. Tabak başlı başına çekici aslında tam bir duvar tabağı gibi sandıktan çıkmış gibi vitrinde duran tabaklar gibi.”

Katılımcıların sunumu görsel açıdan çekici olarak değerlendirmelerinde tabak ve motifler gibi unsurların etkili olduğu Şekil 15’te görülmektedir.



Şekil 15. Sunumun çekiciliğine yönelik kelime bulutu

Katılımcılara sunumla ilgili eklemek istedikleri olup olmadığı sorulduğunda katılımcılar genel itibariyle sunuma ekstra bir ilavenin gerek olmadığını ifade etmişlerdir.

**M1:** “Düşünüyorum sınırim yok yani şöyle bence tam karında bir sunumdu eklemek istediğim şey belki de fazlalık oluşturacak belki de o ambiyansı bozacak bence o nedenle hani bana tam gelen bir şeyi değiştirmek istemiyorum bence bu şekilde gayet güzel.”

**M7:** “Bunun üzerinde eklenecek bir şey de olamaz. Çünkü her şeyiyle kıvamını ve yapılışıyla yani bu yöreye göre yapılan bir yemeğin en mükemmel şeklinden birisi bu. Bence çok da güzel olmuş. Güzel bir yemektir. Güzel de bir sunumdur.”

**M13:** “Gayet güzeldi. Lezzeti, sunumu, uyumu, konseptte uyumu her şey bir bütün olarak gayet güzeldi.”

Tabakta bulunan yeşil desenlere karşılık olarak yemeğin üzerine bir yeşillik ilavesi yapılabileceğini bir katılımcı ifade etmiştir. **M5:** “Tek bir eklemek istediğim bir nokta var ben keşkeğin üzerinde bir yeşillik aradım yani böyle o da sunum açısından hani belki oradaki yeşil desenler olmasıydı bunu aramayabilirdim oda sunum açısından yoksa tat olarak güzeldi onun dışında pekte eklenecek bir şey yoktu.” Katılımcılardan ikisi ise tabaktaki yeşil desenlerin kırmızı veya turuncu tonlarında olmasının daha güzel olabileceğini dile getirmişlerdir. **M3:** “Şimdi şöyle ki bana göre yemeğin sunumunda her şey gayet yerli yerindeydi ama şunu ekleyebilirim, bence tabak kenarında kullanılan yeşil renk hani bana daha çok kırmızıbiberden çok adaya özgü olan kekiğin olmasını gerektirdi tabakta keşkeğin üzerinde kullanılan kırmızı biber bana göre eğer tabağın kenarındaki yeşil renk yerine kırmızı renk kullanılsaydı daha uyumlu olurdu ama üzerinde yeşil renk kullanılması bende daha çok kekikli bir yemek yeme istediği uyandırdı bunu ekleyebilirim.” **M9:** “Yeşillik hissi uyandırır diye miyim yoksa burada bir hani ne bileyim, pırasa sapı gibi soğan, yeşil soğan, sapı gibi gözüküyor oradan ya ama işte. Açıkçası bu kadar değil de biraz daha az olan şey olsaydı, turuncu ya da kırmızı olsaydı daha güzel olurdu gibi geldi.” Katılımcılardan üçü ise kaşık kullanımı ile ilgili fikirlerini dile getirmişler ve ikisi ahşap malzemedeki bir kaşığın otantiklik teması üzerinden bu yemeği yeme zevkine etkisi olacağını belirtmişlerdir. **M4:** “Her şey dört dörtlük. Beklentinin çok çok üzerinde bir tabak görüntüsü. Alışılabilir bir görüntü değil. Ön tasarımıyla yapılan bir görüntü. Yani ona diyecek hiçbir şey yok gerçekten sunum ve içerisindekiler tamamen örtüşmüş durumda. Porsiyon harikulade seviyede. Sadece eklemek istediğim tek nokta kaşık kullanımı. Farklı bir şey olursa diye hayal ettim sadece. Yani Bu hangi kaşık denebilir? Yani metal kaşıktan farklı bir kaşık olabilir mi? Ahşap mı olabilir? Ondaki zeytinden mi olabilir? Bu konuda fikrim ya da bilgim yok ama sadece olur mu diye kafamda sadece soru işareti oluştu.” **M29:** “Bence gayet güzel bir sunumdur sunumla alakalı olur mu bilmem ama otantiklik sağlamak eğer amacınızsa yemek ve tabağa yakışır şekilde tahta bir kaşık bence olabilir.” Bir katılımcı da çatal ya da kaşık değil de

onun yerine lavaş ekmeği kullanılsaydı otantiklik üzerinde etkisinin olacağını ifade etmiştir. **M30:** “Çok fazla söylenecek bir şey yok fakat ben yani tuhaf olmazsa bir lavaş ekmeği gibi bir şey isterdim mesela sunumda daha da mı otantik olurdu kaşıkla çatalla değil de lavaşla yense daha farklı bir deneyim olurdu sanki.”

**M21’in** tereyağı eklentisine lezzet açısından gerek olmadığına ve tüketim alışkanlıklarının dışında bir durum olduğunu ifade etmiştir. **M21:** “Yemeğin sunumuyla ilgili eklemek istediğim şu var. Bizim Çan’da dediğim gibi ben Çanlı’yım yani anne ve baba tarafı Çanlı. Çan’da özellikle üzerinde tereyağı hani konmaz. Sunumda bu tereyağı aslında beni Bir tık geriye düşür negatif anlamda.”

**M8’in** ise motiflerin daha fazla olabileceğini ve ilave olarak hikâyenin devamı niteliğinde yemeğin devamında yemek servisi devam ederse ara sıcak ve tatlı gibi bölümlerin olduğu yemek servisi durumunda eklentilerin yapılarak bir hikâye kurgusu oluşturulmasının deneyimi yükselteceğini ifade etmeye çalışmıştır. **M8:** “Buradaki motifler de şimdi iki farklı motif var daha çok motif olabilirdi. Merak ettim ben mesela. Bunun devamında ne var acaba? Başka ne gibi bir şey alabilirdim? Tamam, keçi motifi güzel. Ama her birinin farklı olması da beni cezbeder. İlgimi çekerti. Ben daha çok motif isterdim. Daha çok Daha çok hikâye anlatılsın isterdi. Böyle yarım kaldı gibi. Hani başka bir tabak gelecek. Orada da devamı olacak. Bu ana yemek. Hani tatlı da et, ara sıcakta da bir hikâye devamı olsun isterdim. Çorbada farklı bir tabak. Onun hikâyesi ara sıcakta. Ana yemekte farklı geçilsin. Sonuç tatlıda bağlanılsın gibi böyle bir hikâye düzeneği isterdim yani.” Yöreyle ilgili farklı motiflerin ilave edilebileceğini ve servis materyallerine yansıtılabileceğini ifade eden bir katılımcıda bulunmaktadır. **M17:** “Hani gayet aslında uygun da tabak ama bazı figürlerde madem oldu onları da koyalım ya da adanın bir silueti olur. Bir ada da bolca olan buranın kültürüne has kiliselerimiz var biliyorsunuz. Her tarafta şapeller kiliseler ya da zeytinliklerimiz bunlar, bunlar da servis takımlarına dahi eklenebilecek unsurlar. Ki bunları atıyorum bir metal servis takımı yerine daha farklı bir servis takımıyla da sunumu yapılabilirdi yani.”

Katılımcılardan biri ise Gökçeada’da işletmelerin balık ürünlerine menülerinde yer vermediklerini ifade etmiş ve balık motifine de tabaklarda yer verilebileceğine değinmiştir.

**M25:** “Yemeklerin sunumu ile ilgili kendimce önerim burası ada olan bir yer fakat balık ürüne ne rastlamadık menülerinde balık olsa güzel olurdu aynı zamanda tabaklarında da görsel olarak balığa yer verseler güzel olurdu.”

### 4.3. Nicel Veriler

Tezin bu bölümünde verilerin analizi ile elde edilen bulgular yer almaktadır. İlk önce katılımcılara yönelik demografik bulgular verilmiştir. Devamında ise çalışma kapsamında oluşturulan 2 hipotezin desteklenirliği ve frekans analizi sonucu elde edilen veriler bulunmaktadır.

#### 4.3.1. Motifsiz Tabak Grubuna Yönelik Betimleyici İstatistikler

Gerçekleştirilen frekans analizi sonuçları aşağıdaki tabloda verilmiştir. Araştırma dâhilinde katılımcıların yaş, cinsiyet ve eğitim durumları incelenmiştir.

Tablo 15

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik sonuçlar

Özellik	N	%
<b>Cinsiyet</b>		
Erkek	13	43,3
Kadın	17	56,7
<b>Yaş</b>		
18-25 yaş	6	20
26-34 yaş	14	46,7
35-49 yaş	8	26,7
50-64 yaş	2	6,7
65 ve üstü	0	0

Tablo 15'in devamı

Eğitim		
İlkokul	0	0
Ortaokul	0	0
Lise	4	13,3
Ön lisans	5	16,7
Lisans	19	63,3
Lisansüstü	2	6,7

Tablo 15'te verilen bilgiler doğrultusunda çalışmaya katılım gösterenlerin 17'si (%56,7) kadın, 13'ü (%43,3) erkektir. Çalışmaya dahil olan katılımcılardan 6 kişinin (%20) 18-25 yaş aralığında, 14 kişinin (%46,7) 26-34 yaş aralığında, 8 kişinin (%26,7) 35-49 yaş aralığında, 2 kişinin (%6,7) 50-64 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Çalışmaya 65 yaş ve üzeri katılımcıların katılım göstermedikleri görülmektedir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında ilkokul ve ortaokul seviyesinde hiçbir katılımcının bulunmadığı görülmektedir. Diğer eğitim durumlarından katılım gösteren katılımcılar sırasıyla; lise 4 kişi (%13,3), ön lisans 5 kişi (%16,7), lisans 19 kişi (%63,3) ve lisansüstü 2 kişi (%6,7) eğitim düzeylerine sahip oldukları görülmektedir.

Araştırma kapsamında sunumun otantikliğine ve sunumu gerçekleştirilen yemeğin tadının otantikliğine yönelik gerçekleştirilen hipotezler "**H1**: Motifli tabakta gerçekleştirilen sunum motifsiz tabağa oranla daha otantik algılanacaktır." ve "**H2**: Motifli tabakta sunulan yemeğin tadı motifsiz tabağa oranla daha otantik algılanacaktır." şeklindedir. Gerçekleştirilen ilgili frekans analizleri incelendiğinde motifli tabakta gerçekleştirilen sunumun motifsiz tabakta gerçekleştirilen sunuma oranla daha otantik algılandığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte motifli tabakta sunulan yemeğin tadının motifsiz tabakta sunulan yemeğe oranla daha otantik algılandığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda **H1** ve **H2** hipotezleri kabul edilmiştir.



Katılımcıların sunumu gerçekleştirilen yemeğin otantikliğine yönelik algılarını ve otantiklik arayışlarını tespit etmek için yöneltilen sorular üzerinden frekans analizi gerçekleştirilmiştir.

#### 4.3.2. Motifsiz Tabakta Sunumu Gerçekleştirilen Yemeğin Otantikliği İle İlgili Frekans Analizi

Tablo 16

Sunumun otantik algılanması

<b>Bu tabakta gerçekleştirilen yemeğin sunumunu otantik olarak algıladım</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	25	83,3
Katılmıyorum	5	16,7
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Katılımcıların hiçbiri motifsiz tabak ile gerçekleştirilen yemeğin sunumunu otantik olarak algılamamıştır. 25 katılımcı (%83,3) bu ifadeye kesinlikle katılmadığını ifade ederken 5 (%16,7) katılımcıda katılmadığını ifade etmiştir.

Tablo 17

Tadın otantikliği

<b>Bu tabakta sunulan yemeğin tadını otantik olarak algıladım.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	5	16,7
Katılmıyorum	5	16,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	5	16,7
Katılıyorum	12	40,0
Kesinlikle Katılıyorum	3	10,0
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Motifsiz tabak ile sunumu gerçekleştirilen yemeğin (keşkek) tadını otantik algıladığını söyleyen katılımcıların sayısının 15 olduğu görülmektedir. Bu katılımcıların 12'si (%40) bu ifadeye katıldıklarını ifade ederken 3'ü (%10) kesinlikle katıldıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılardan 10 kişi yemeğin tadını otantik olarak algılamadıklarını ifade etmişlerdir. 5 katılımcı (%16,7) bu ifadeye kesinlikle katılmadıklarını ifade ederken 5'i (%16,7) katılmadıklarını ifade etmişlerdir. 5 katılımcı (%16,7) ise ne katılıyorum ne katılmıyorum şeklinde kararsızlıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 18

Tabağın yapısının ilham kaynağı oluşu

<b>Yemeğin sunulduğu tabağın yapısı bana ilham kaynağı oldu.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	26	86,7
Katılmıyorum	4	13,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Yemeğin sunulduğu tabağın yapısının katılımcılara ilham kaynağı olmadığı görülmektedir. Katılımcıların tümü tabağın yapısının kendileri için ilham kaynağı olmadığını ifade ederken 26 katılımcının (%86,7) kesinlikle bu ifadeye katılmadığı 4 katılımcının (%13,3) ise katılmadığı görülmektedir.

Tablo 19

Tabak tasarımının sevilmesi

<b>Yemeğin sunulduğu tabağın tasarımını sevdim.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	23	76,7
Katılmıyorum	5	16,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	2	6,7
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Katılımcıların tabağın tasarımını da genel olarak sevmedikleri görülmektedir. 23 katılımcı (%76,7) bu ifadeye kesinlikle katılmadığını, 5 katılımcının (%16,7) katılmadığını ifade ettiği toplamda 28 katılımcının tabağın tasarımını sevmediği görülmektedir. 2 katılımcının (%6,7) ise ne katılıyorum ne katılmıyorum ifadesiyle kararsız oldukları ifade edilebilir.

Tablo 20

Sunumun bölgeyle etkileşimi frekans analizi

<b>Yemek sunumunun bölge ile olan etkileşimini sevdim.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	26	86,7
Katılmıyorum	2	6,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	1	3,3
Katılıyorum	1	3,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Katılımcıların genel itibarıyla yemek sunumun bölge ile olan etkileşimini sevmediği görülmektedir. Yemek sunumunun bölge ile olan etkileşimini sevdim ifadesine 26 (%86,7) katılımcı kesinlikle katılmadıklarını 2 katılımcı (%6,7) katılmadıklarını ifade etmişlerdir. 1 katılımcı (%3,3) kararsız olduğunu ifade ederken 1 katılımcının (%3,3) ise olumlu cevap verdiği görülmektedir.

Tablo 21

Sunumun tarihi bakış açısı kazandırması frekan analizi

<b>Bu sunum bölge ile ilgili tarihi bir bakış açısı kazanmama yardımcı oldu.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	24	80,0
Katılmıyorum	2	6,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	4	13,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Katılımcıların büyük çoğunluğu sunumun bölge ile ilgili tarihi bir bakış açısı kazanmalarına etkisi olmadığını ifade etmişlerdir. 24 katılımcı (%80) tarihi bir bakış açısı kazanma ile ilgili ifadeye kesinlikle katılmadıklarını, 2 katılımcıda (%6,7) katılmadıklarını ifade etmişlerdir. 4 katılımcı (%13,3) ise ne katılıyorum ne katılmıyorum şeklinde kararsızlıklarını ifade etmişlerdir.

Tablo 22

Sunumun bölge ile bağ kurmaya etkisi frekan analizi

<b>Bu yemek sunumu bölge ile bir bağ kurmamı sağladı.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	22	73,3
Katılmıyorum	4	13,3
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	4	13,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Yemeğin sunumunun bölgeyle bağ kurmayı sağladığına yönelik ifadeye de katılımcıların büyük çoğunluğunun katılmadığı görülmektedir. Katılımcıların 22'si (%73,3) bu ifadeye kesinlikle katılmadıklarını 4'ü (%13,3) katılmadıklarını ifade etmişlerdir. 4 (%13,3) katılımcının ise kararsız oldukları görülmektedir.

Tablo 23

Sunumun otantik deneyim olarak algılanması frekans analizi

<b>Bu tabakta sunulan yemeği yemek benim için otantik bir deneyimdi.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılmıyorum	20	66,7
Katılmıyorum	5	16,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	3	10
Katılıyorum	2	6,6
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Motifsiz tabakla sunumu gerçekleştirilen yemeği yemeyi otantik bir deneyim olarak değerlendirmeyen katılımcıların çoğunluğu oluşturdu görülmektedir. Katılımcılardan 25' bu deneyimi otantik bir deneyim olarak görmediklerini ifade etmişlerdir. Bu katılımcıların 20'si (%66,7) bu ifadeye kesinlikle katılmadıklarını, 5'i (%16,7) katılmadıklarını ifade etmişlerdir. 3 (%10) katılımcı kararsız kalırken 2 katılımcı otantik bir deneyim olarak değerlendirmiştir.

Tablo 24

Otantik yemek arayışı frekans analizi

<b>Bir turist olarak yerel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek için otantik yemek deneyimleri ararım.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	24	80
Katılıyorum	6	20
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Otantiklik arayışı ile ilgili ifadelerle yönelik frekans analizine bakıldığında yerel yemek kültürü ile ilgili bilgi edinmek için tüm katılımcıların otantik yemek deneyimleri aradığı görülmektedir. Katılımcıların 24'ü (%80) bu ifadeye kesinlikle katıldıklarını, 6'sı (%20) katıldıklarını ifade etmişlerdir.

Tablo 25

Otantik seyahat bölgedeki yemekleri yemekle eş değerdir ve otantik sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeye merak frekans analizi

<b>Bir turist olarak otantik seyahat, bölgede yapılan yemekleri yemekle eş değerdir.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	9	30
Katılıyorum	6	20
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	9	30
Katılmıyorum	3	10
Kesinlikle katılmıyorum	3	10
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>
11 Bir turist olarak otantik olan sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeyi her zaman merak ederim.	N	%
Kesinlikle katılıyorum	24	80
Katılıyorum	6	20
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100,0</b>

Katılımcıların 15'i otantik seyahati bölgedeki yemekleri yemekle eş değer olarak değerlendirmiştir. 9'u (%30) kesinlikle bu ifadeye katıldığını, 6'ı (%20) katıldığını ifade etmiştir. Katılımcılardan 9'u (%30) bu konuda kararsız kalırken 6 katılımcı ise otantik seyahati bölgedeki yemekleri yemekle eş değer görmemiştir. 3'ü (%10) kesinlik bildirirken 3'ü (%10) katılmadıklarını ifade etmişlerdir. Bununla birlikte katılımcılar otantik olan sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeyi her zaman merak ettiklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların 24'ü (%80) kesinlikle bu ifadeye katıldıklarını, 6'sı (20) katıldıklarını belirtmişlerdir.

### 4.3.3. Motifli Tabak Grubuna Yönelik Betimleyici İstatistikler

Gerçekleştirilen frekans analizi sonuçları aşağıdaki tabloda verilmiştir. Araştırma dâhilinde katılımcıların yaş, cinsiyet ve eğitim durumları incelenmiştir.

Tablo 26

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik sonuçlar

Özellik	N	%
<b>Cinsiyet</b>		
Kadın	18	60
Erkek	12	40
<b>Yaş</b>		
18-25 yaş	3	10
26-34 yaş	13	43,3
35-49 yaş	12	40
50-64 yaş	2	6,7
65 ve üstü	0	0
<b>Eğitim</b>		
Lise	2	6,7
Ön lisans	3	10
Lisans	18	60
Lisansüstü	7	23,3

Tablo. 26’da verilen bilgiler doğrultusunda çalışmaya katılım gösterenlerin 18’i (%60) kadın, 12’i (%40) erkektir. Çalışmaya dahil olan katılımcılardan 3 kişinin (%10) 18-25 yaş aralığında, 13 kişinin (%43,3) 26-34 yaş aralığında, 12 kişinin (%40) 35-49 yaş aralığında, 2 kişinin (%6,7) 50-64 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Çalışmaya 65 yaş ve üzeri katılımcıların katılım göstermedikleri görülmektedir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında ilkokul ve ortaokul seviyesinde hiçbir katılımcının bulunmadığı görülmektedir. Diğer eğitim durumlarından katılım gösteren katılımcılar sırasıyla; lise 2 kişi(%6,7), ön lisans 3 kişi (%10), lisans 18 kişi (%60) ve lisansüstü 7 kişi (%23,3) eğitim düzeylerine sahip oldukları görülmektedir.

Katılımcıların sunumu gerçekleştirilen yemeğin otantikliğine yönelik algılarını ve otantiklik arayışlarını tespit etmek için yöneltilen sorular üzerinden frekans analizi gerçekleştirilmiştir.

#### 4.3.4. Motifli Tabakta Sunumu Gerçekleştirilen Yemeğin Otantikliği ile İlgili Frekans Analizi

Tablo 27

Sunumun ve tadın otantik algılanması frekans analizi

<b>Bu tabakta gerçekleştirilen yemeğin sunumunu otomatik olarak algıladım.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	22	73,3
Katılıyorum	7	23,3
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	1	3,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>Bu tabakta sunulan yemeğin tadını otantik olarak algıladım.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	23	76,7
Katılıyorum	7	23,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>



Motifli tabakta gerçekleştirilen yemeğin sunumunu katılımcılardan 29'unun sunumu otantik olarak algıladığı görülmektedir. 29 katılımcının 22'si (%73,3) kesinlikle bu ifadeye katıldığını, 7'si (%23,3) katıldığını ifade etmişleridir. 1 katılımcı (%3,3) ise kararsız kaldığını belirtmektedir. Motifli tabak ile sunumu gerçekleştirilen yemeğin tadını otantik algıladığını söyleyen katılımcılar bütünü oluşturmaktadır. Katılımcılardan 23 (%76,7) kesinlikle katıldıklarını ifade ederken katılımcılardan 7'si (%23,3) katıldıklarını belirtmektedir.

Tablo 28

Tabağın yapısının ilham kaynağı oluşu ve tasarımının sevilmesi frekans analizi

<b>Yemeğin sunulduğu tabağın yapısı bana ilham kaynağı oldu.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	20	66,7
Katılıyorum	5	16,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	5	16,7
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>Yemeğin sunulduğu tabağın tasarımını sevdim.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	24	80
Katılıyorum	5	16,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	1	3,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Yemeğin sunulduğu tabağın yapısının kendisine ilham kaynağı olduğunu ifade eden katılımcıların sayısı 25'tir. Bu katılımcıların 20'si (%66,7) kesinlikle katıldıklarını ifade

ederken, 5'i (%16,7) katıldıklarını belirtmektedir. 5 (%16,7) katılımcı ise ne katılıyorum ne katılmıyorum şeklinde kararsız olduklarını ifade etmişlerdir. Yemeğin sunulduğu tabağın tasarımını katılımcıların büyük kısmının sevdiği görülmektedir. 29 katılımcı tabağın tasarımını sevdiklerini belirtirken 24'ü (%80) kesinlikle bu ifadeye katıldıklarını 5'i (%16,7) katıldıklarını belirtmişlerdir. 1 (%3,3) katılımcı ise kararsız kaldığını ifade etmiştir.

Tablo 29

Sunum bölgeyle etkileşimi ve bölge tarihi ile ilgili bakış açısı kazandırması frekans analizi

<b>Yemek sunumunun bölge ile olan etkileşimini sevdim.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	24	80
Katılıyorum	6	20
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>Bu sunum bölge ile ilgili tarihi bir bakış açısı kazanmama yardımcı oldu.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	14	46,7
Katılıyorum	10	33,3
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	4	13,3
Katılmıyorum	2	6,6
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Katılımcıların bütünü yemek sunumunu bölge ile ilgili olan etkileşimi sevdiklerini ifade ederken 24'ü (%80) kesinlikle bu ifadeye katıldıklarını 6'sı (%20) katıldıklarını belirtmişlerdir. Motifli tabak ile gerçekleştirilen sunumun bölge tarihi ile ilgili bir bakış açısı

kazanmaya yardımcı olduğunu ifade eden katılımcı sayısı 24'tür. Bu katılımcıların 14'ü (%46,7) bu ifadeye kesinlikle katıldıklarını ifade ederken 10'u (%33,3) katıldıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcıların 4'ünün (%13,3) bu konuda kararsız olduğu ve 2'sinin (6,6) bu ifadeye katılmadığı görülmektedir.

Tablo 30

Sunumun bölgeyle bağ kurmaya etkisi

<b>Bu yemek sunumu bölge ile bir bağ kurmamı sağladı.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	20	66,7
Katılıyorum	9	30
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	1	3,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Motifli tabakla gerçekleştirilen sunumun bölge ile bağ kurmasını sağladığını söyleyen katılımcıların sayısı 29'dur. Bu katılımcılardan 20'si (%66,7) kesinlikle bu ifadeye katıldıklarını ifade ederken 9'u (%30) katıldıklarını ifade etmişlerdir. 1 katılımcı (%3,3) ise kararsız olduğunu belirtmiştir.

Tablo 31

Otantik deneyim frekans analizi

<b>Bu tabakta sunulan yemeği yemek benim için otantik bir deneyimdi.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	17	56,7
Katılıyorum	13	43,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Motifli tabak ile gerçekleştirilen yemeği yemeyi bütün katılımcıların otantik bir deneyim olarak ifade ettikleri görülmektedir. Bu katılımcıların 17'si (%56,7) bu ifadeye kesinlikle katıldıklarını ifade ederken 13'de (%43,3) katıldıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 32

Otantik yemek arayışı, otantik seyahat bölgedeki yemekleri yemekle eş değerdir frekans analizleri

<b>Bir turist olarak yerel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek için otantik yemek deneyimleri ararım.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	20	66,7
Katılıyorum	9	30
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	1	3,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>
<b>Bir turist olarak otantik seyahat, bölgede yapılan yemekleri yemekle eş değerdir.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	15	50
Katılıyorum	11	36,7
Ne katılıyorum ne katılmıyorum	2	6,7
Katılmıyorum	2	6,7
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Tablo 33

Otantik sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeye merak frekans analizi

<b>Bir turist olarak otantik olan sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeyi her zaman merak ederim.</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Kesinlikle katılıyorum	26	86,7
Katılıyorum	4	13,3
<b>Toplam</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Katılımcıların büyük çoğunluğu yerel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek için otantik yemek deneyimleri aradıklarını ifade etmişlerdir. 20 katılımcı (%66,7) kesinlikle bu ifadeye katıldıklarını belirtirken 9'u (%30) katıldıklarını belirtmişlerdir. 1 katılımcının (%3,3) ise kararsız olduğu görülmektedir. Katılımcıların 26'sı otantik seyahati bölgede yapılan yemekleri yemekle eş değer olarak görürken 2 katılımcının (%6,7) kararsız olduğu görülmektedir. 2 katılımcı (%6,7) ise bu ifadeye katılmadığını belirtmektedir. Otantik seyahati bölgede yapılan yemekleri yemekle eş değer olarak değerlendiren katılımcıların 15'inin (%50) bu ifadeye kesinlikle katıldığı 11'inin (36,7) katıldıkları görülmektedir. Katılımcıların tümünün otantik sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeyi merak ettiğini ifade ettiği görülmektedir. Bu katılımcıların 26'sı (86,7) bu ifadeye kesinlikle katıldıklarını ifade ederken 4'ü (13,3) katıldıklarını ifade etmişlerdir.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma Çanakkale'nin Gökçeada ilçesini ziyaret eden turistler üzerinden gerçekleştirilerek motifli tabakların tüketicilerin lezzet algılarına etkisi araştırılmıştır. Sunum tabaklarının tasarımında kullanılan motiflerin lezzet algısı üzerinde etkisi olacağı düşüncesi yanı sıra motiflerin yerel unsurlardan tercih edilmesinin otantiklik algısı üzerinde etkisinin olabileceği düşüncesinden de hareketle iki unsur birlikte ele alınarak incelenmiştir. Günümüzde tüketicilerin lezzet algısının birçok unsurdan etkilendiği bilinmektedir. Temel olarak tüketiciler yemeğin kendisinden ve servis edildiği tabağın özelliklerinden etkilendikleri görülmektedir. Başta tabağın ve yiyeceğin rengi olmak üzere tabağın şekli, boyutu ve üretildiği madde ve yemeğin ise şekli, tabaktaki yeri, dokusu, porsiyonlanması, denge-düzeni ve sadelik-basitliği unsurlarında tüketicilerin lezzet algılarının etkilendiği bilinmektedir (Haykır, 2021: 1359).

Araştırmanın nitel kısmında katılımcılar ile görüşme formu üzerinden görüşme gerçekleştirilmiş ve elde edilen verilere içerik analizi ve betimsel analiz yapılmıştır. Katılımcılardan elde edilen verilerden kodlar ve kategoriler elde edilmiş uygun şekilde yorumlanmıştır. Motifli ve motifsiz gruplar mevcut sunumdan bağımsız olarak bir yemeği otantik yapan unsurları değerlendirdiklerinde benzer tanımlamalar kullanmışlardır. Her iki gruptaki katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda bir yemeğin otantik olması için öncelikle yöresel unsurları barındırması ve yöresel bir yemek olması gerektiği sonucuna varılmıştır. Aynı zamanda yemeğin gelenekselliğine vurgu yapıldığı aslına uygun olan orijinal şekliyle yapılmasının ve tarihsel süreç içerisinde gelişimini tamamlayıp bölgeyle bir kültürel bağı olması gerektiği de ifade edilmiştir. Bununla birlikte her iki grupta da sunum şekli ve sunumda kullanılan materyaller yemeği otantikleştiren önemli unsurlardan biri olarak görülmüştür. Ayrıca katılımcılar tarafından sunum özellikleri haricinde yemeğin hazırlanış aşaması ve pişirme tekniği gibi unsurlarında yemeğin otantik algılanmasında etkisi olduğuna vurgulanmıştır. Yemeği otantikleştiren başka bir unsurun ise yemeğin yenildiği ortam, yer veya mekan dolayısıyla ambiyans olduğu saptanmıştır.

Sunumu gerçekleştirilen yemeğin otantikliği ile ilgili iki grup arasında önemli farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Motifsiz tabakla sunum gerçekleştirilen grup tarafından sunum otantik olarak algılanmamış otantiklik açısından sunum yetersiz bulunmuştur. Sade olarak ifade edilen sunumda tabağın materyali ve şekilsel özellikleri otantiklik açısından olumsuz olarak görülmüştür. Yemek kendi özelinde kavramsal olarak otantik bir yemek olsa da tabak yemeğe göre otantiklik yönünden eksik bulunmuştur. Katılımcıların dördü sunumu otantik olarak tanımlamamalarının yanı sıra sos faktörünün otantiklik üzerine biraz etkisinin olduğunu ifade etmişlerdir. Motifli sunum tabağı ile sunumun gerçekleştirildiği gruptakiler sunumu otantik olarak tanımlamışlardır. Tabağın kendisi başlı başına bir otantiklik unsuru olarak görülürken tabakta kullanılan motiflerin yemek hakkında bilgi verdiği, doğayı çağrıştırdığı ve yöreyle ilişkilendirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Tabak ve yemeğin renk özelliklerinin birbirini tamamladığı, motiflerin olumlu etki yarattığı görülmüştür. Bununla birlikte sunumun katılımcılara geçmişi çağrıştırdığı ve otantikliği desteklediği saptanmıştır.

Motifsiz tabakla sunumun gerçekleştirildiği katılımcıların motifli tabakla sunum gerçekleştiren katılımcılara göre daha kısa cevaplar verdiği, duygu durumlarını tanımlarken tabaktan ziyade yemeğe odaklandıkları keşkek yemeğinin kendilerindeki çağrışımlarına yönelik hislerini ortaya çıkardığı görülmüştür. Motifli tabakla sunum gerçekleştirilen grupta geçmiş duygularına yönelik çağrışım yapmasının yanı sıra geçmişte yediklerine yakın tadı aldıkları ve geçmiş deneyimleriyle kıyas yaparak benzer nostaljik olarak tanımlanacak tadı aldıkları ifade edilebilir. Her iki gruptaki katılımcılarında deneyimlerinden mutluluk duydukları fakat motifli tabakla sunum gerçekleştirilen katılımcıların diğer gruba nazaran daha memnun oldukları ve olumsuz geri dönüşleri olmadığı görülmüştür. Motifli tabakla tüketim gerçekleştiren katılımcıların duygu durumları daha olumluyken olumsuz geri dönüşler motifsiz tabakla sunum yapılan grupta bulunmaktadır. Bununla birlikte yemek deneyimlerini değerlendiren katılımcılardan motifsiz grupta bulunanların görsel açıdan sunumun eksik olmasıyla birlikte tabak ve renk gibi unsurların görsel olarak hoş bir deneyimin önüne geçtiğini vurgulamışlardır. Motifli tabakla sunum gerçekleştirilen katılımcıların deneyimlerini diğer gruptakilerin aksine olumlu anlamda farklı bir deneyim olarak gördükleri, özel bir deneyim olarak yorumladıkları ve tekrar deneyimleme isteklerinin olduğu görülmüştür.

Yemeğin beğenisi ele alındığında motifsiz gruptaki katılımcıların yemeği görsel açıdan yetersiz olarak tanımlamalarının yanı sıra lezzet ve görüntü arasında zıtlık olduğunu belirttikleri görülmüştür. Yemeğin lezzetinin normal olduğunu belirten katılımcılar estetik ve sunum açısından yetersizliğin beğeniyi olumsuz etkilediğini ifade ettikleri belirlenmiştir. Yemeğin sosu ve kıvamının lezzet açısından beğenildiği görülmüştür. Motifli tabakla sunum gerçekleştirilen katılımcıların yemeği beğenmelerinde sunumun genel görüntüsünün etkisi olduğu saptanmıştır. Yemeğin beğenisine etki eden unsurlar arasında başlıca olarak görsel unsurlar öne çıkmaktadır. Tabakta bulunan motiflerin ve yemeğin üzerindeki sosun birbiriyle uyumlu olduğu, tat, koku, kıvam ve lezzet gibi unsurların beğenildiği ve de orijinal olarak tanımladığı saptanmıştır. Bununla birlikte sunuma yönelik beğeniler ele alındığında motifsiz tabakla sunumun gerçekleştirildiği gruptaki katılımcıların genel itibarıyla sunumu beğenmedikleri, sade olarak tanımladıkları ve tabak hakkında olumsuz yorumları bulunduğu anlaşılmıştır. Tabağın hammaddesi ve rengini beğenmedikleri farklı renk ve hammaddeden yapılmış bir tabağın sunum için daha uygun olacağını ifade ettikleri görülmüştür. Motifli gruptaki katılımcıların ise tabak ve tabakta bulunan motifleri beğendikleri ve motiflerin çağrışımlarının olumlu etkisi olduğu belirlenmiştir. Motiflerin yemeğin lezzetli olduğuna yönelik çağrışım oluşturduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte tabak tasarımının yemek hakkında bilgi verdiği ada kültürünü yansıttığı sonucuna ulaşılmıştır. Diğer grubun aksine motifli tabak grubunda tabağın seramik olmasının hoş karşılandığı görülmüştür. Bu hoş karşılanma durumunda motiflerin etkisi olduğu saptanmıştır.

Yemek tabak uyumu üzerine görüşleri sorulan katılımcılardan motifsiz tabak grubunda bulunan katılımcıların şekil ve renk özelliklerini uyumsuz olarak değerlendirmelerinin yanı sıra anlam bakımından tabak ve yemeği birleştiremedikleri görülmüştür. Tabağın yemeğe göre sıradan ve daha modern bir tabak olmasının katılımcılar tarafından karmaşıklık olarak algılandığı tespit edilmiştir. İlave olarak tabağın, yemeğin gelenekselliği ile bağdaştırılamamasının bu durum üzerinde etkisi olduğu söylenebilir. Motifli tabak grubunda bulunan katılımcılar ise diğer grubun aksine şekil, renk, ebat ve porsiyon açısından tabak ve yemeğin uyumlu olduğunu belirtmişlerdir. Tabağın keşkek servisi için ideal olduğu tabak ve yemeğin renginin uyumlu olduğu motiflerin bu etkiyi artırıp yemek hakkında bilgi verdiği anlaşılmıştır. Bununla birlikte tabağın yöresel olarak tanımlamasının görsel açıdan olumlu etkisi olduğu görülmüştür. Motifli tabağın yeme



kolaylığı ile birlikte yeme özgüveni sağladığı ve farkındalık içerisinde tüketime etkisi olduğu ifadeleri de kullanılmıştır.

Motifsiz tabak grubundaki katılımcılar yemeğin görünümünün yetersiz olduğunu tabağın renginin ve sadeliğinin olumsuz görünüme sebep olduğunu belirtmişlerdir. Sunuma yönelik bir yeşil renk eklentisinin gerekli olduğunu vurgulamışlardır. Motifli tabak grubundaki katılımcıların görüşlerinden hareketle sunum tabağının yemeğin görüntüsünü ön plana çıkardığı, motifler ve tabağın yemekle kontrastının yemeğin rengini ahenkli hale getirdiği söylenebilir. Motiflerde bulunan yeşil rengin yemeğin ve sosun rengiyle uyumu yemeğin genel görünümü üzerinde olumlu bir etki oluşturmuştur.

Görsel olarak sunumun iştah açıcılığı ele alındığında motifsiz tabağın görüntüsünün iştahı olumsuz etkilediği görüntü ve tat arasında farklılık meydana getirdiğine, motifli tabağın görsel açıdan iştah açıcılığı desteklediği denge-düzen yönünden uygun olduğu tespit edilmiştir. Görsel açıdan iştah açıcılığı arttıran unsurlar tabak ve prezentasyon olarak ifade edilebilir. Motiflerin başlı başına iştah arttırıcı bir unsur olduğu, sunumun düzenli ve özenilmiş olmasının iştah açıcılığı desteklediği saptanmıştır. Bununla birlikte motifsiz tabak grubundaki katılımcıların sunumu beğenmeseler de tereyağı sosu ve renginin lezzet unsuru olarak ifade edilebileceğini belirttikleri görülmüştür. Hatta bu unsur üzerinde duran katılımcılar sunumu görsel açıdan lezzetli görmemiş tek görsel lezzet unsurunun sos ve sosun rengi olduğunu vurgulamışlardır. Motifli tabak grubundaki katılımcılar tarafından bütün halinde sunumun lezzetli görünmesi yanı sıra kaliteli bir sunum olmasının ve tabağın tasarımına özenilmesinin görsel açıdan lezzet unsuru olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte motifsiz tabağın görsel olarak çekici olmadığı tabağın şekilsel özelliklerinin bu durum üzerinde etkisi olduğu saptanmıştır. Motifli tabakla gerçekleştirilen sunumun ise görsel açıdan çekici olduğu, tabak ve motiflerin bu çekiciliği sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca görsel çekiciliğin üst düzeyde olduğu sunum tabağının sosyal medya üzerinden paylaşılmaya uygun bir sunum meydana getirdiği de ifadeler arasında bulunmaktadır.

Sunuma yönelik yapılabilecek eklentiler ele alındığında motifli tabak grubundaki katılımcıların tabağın renginin farklı olması konusunda görüşleri bulunmaktadır. Yeşil renk eklentisi, tabağın materyalinin farklı olması, şeklinin farklı olması ve tabağın desenli olması gibi unsurlara vurgu yapılmıştır. Motifli tabakta genel itibariyle katılımcıların eklenti istekleri olmamıştır. Motifli tabağa eklenti yapılmak istenilmesinin sebebinin görsel açıdan sunumun yetersiz olması olduğu belirtilebilir.

Araştırmanın nicel kısmı ele alındığında otantikliğe yönelik çıktılar elde edilmiştir. Anket formu kullanılarak elde edilen verilere yapılan frekans analizi sonucunda bulgular yorumlanmıştır. Motifli tabakla gerçekleştirilen sunum otantik algılanmazken motifli tabakla gerçekleştirilen sunum katılımcıların %96,6'sı tarafından otantik görülmüştür. Yemeğin tadının otantikliği ele alındığında ise motifli tabakla sunum gerçekleştirilen katılımcıların %50'si yemeğin tadını otantik algılamakla birlikte motifli tabakla sunum gerçekleştirilen katılımcıların tamamı yemeğin tadını otantik olarak algılamıştır. Motifli tabaklarla gerçekleştirilen sunumların otantik algılandığı bununla birlikte motifli tabaklarda sunumu gerçekleştirilen yemeğin motifli tabaktakine oranla tadının daha otantik algılandığı sonucuna ulaşılmıştır. Yerel motifler kullanılarak tasarlanan tabakların yapısının katılımcıların büyük çoğunluğuna ilham kaynağı olduğu görülürken motifli tabağın hiçbir katılımcıya ilham kaynağı olmadığı görülmüştür. Bununla birlikte katılımcıların büyük çoğunluğunun motifli tabağın tasarımını sevdiği tespit edilmiştir. Bu durumun aksine motifli tabağın katılımcıların büyük çoğunluğuna ilham kaynağı olmadığı saptanmıştır.

Yerel motifli tabakla gerçekleştirilen sunumun bölge ile olan etkileşimini katılımcıların hepsinin sevdiği motifli tabakla gerçekleştirilen sunumun bölgeyle etkileşimini ise katılımcıların hemen hemen hepsinin (%93,4) sevmediği belirlenmiştir. Motifli tabakta sunum gerçekleştirilen katılımcıların hemen hemen hepsinin (%86,7) gerçekleştirilen sunum ile birlikte bölge ile ilgili tarihi bir bakış açısı kazanmadığı görülürken yerel motifli tabakla sunum gerçekleştirilen katılımcıların çoğunluğunun (%80) bölge tarihi ile ilgili bakış açısı kazandığı saptanmıştır. Bunun yanı sıra yerel motifli tabakla gerçekleştirilen sunum bölgeyle bağ kurulmasını sağlarken motifli tabağın bu konuda herhangi bir etkisi olmadığı tespit edilmiştir.

Motifli tabakla gerçekleştirilen sunumun katılımcıların hepsi tarafından otantik bir deneyim olarak algılandığı sonucuna ulaşılırken motifsiz tabakla gerçekleştirilen sunumda katılımcıların sadece %6,6'sının deneyimlerini otantik olarak tanımladıkları görülmüştür. Bununla birlikte her iki katılımcı grubunun da turistik ziyaretlerinde yerel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek için otantik yemek deneyimleri aradığı sonucuna ulaşılmıştır. Motifsiz tabak grubundaki katılımcıların yarısının otantik seyahati, bölgedeki yemekleri yemekle eş değer olarak görürken motifli tabak grubundaki katılımcılarında büyük çoğunluğunun (%86,7) otantik seyahati bölgedeki yemekleri yemekle eş değer olarak gördüğü sonucuna ulaşılmıştır. İki katılımcı grubunun bütününün de otantik olan sunumlara sahip yerel yemekleri her zaman tkietmeyi merak ettikleri tespit edilmiştir.

Nitel ve nicel veriler birlikte ele alındığında birbirini destekler nitelikte sonuçlar elde edilmiştir. Motifli tabaklarda gerçekleştirilen sunumların tüketiciler tarafından daha hoş karşılandığı ve otantik algılandığı saptanmıştır. Motifli tabakların tüketicilerin lezzet algılarına olumlu yönde etki ettiği tespit edilmiştir. Motifli tabakalarda gerçekleştirilen sunumların yemeğin lezzetini arttırdığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tabak tasarım unsurları arasında motiflerin üzerine çalışılmamış olsa da renk faktörü üzerine çalışmalar bulunmaktadır. Renklerinde tüketiciler üzerinde belli etkileri olduğu karar verme sürecinde payı olduğu söylenebilir. Renklerin ve diğer görsel unsurların lezzet ve tat algısını etkileyebildiği bilinmektedir. Harrar, Piqueras-Fizman ve Spence (2011) renklerin tat algısına etkisi ile ilgili çalışmalarında farklı renklerdeki tabaklarda sunulan mısırların tüketiciler tarafında farklı tat seviyesinde algıladığını belirtmişlerdir. Piqueras-Fizma, Alcaid, Rour ve Spence (2012) tabağın görsel özelliklerinin tat ve lezzet algısı üzerine durdukları çalışmalarında tabak renginin lezzet algısını etkilediği fakat tabak şeklinin algılanan lezzete etkisinin olmadığı ifade edilmektedir. Mevcut araştırmada bu çalışmanın aksine motifli tabağın şekilsel özelliklerinin beğenildiği motifsiz tabağın ise şekilsel özelliklerinin beğenilmediği görülmektedir. Renk ve motif kavramlarını birbirinden bağımsız unsurlar olarak ele alması gerektiği ifade edilebilir. Piqueras-Fizman, Giboreau ve Spence (2013) alışmalarında tabak renginin farklı yiyeceklerin görsel ve tat deneyimlerine etkisi üzerinde durmuşlar ve sunumda kullanılan tabağın renginin insanların

yemek algısı üzerinde önemli bir etkisi olduğu, fakat bu etkinin servis edilen tatlı çeşidine göre değişiklik gösterdiği de ifade etmişlerdir. Mevcut çalışmada her iki tabak içinde aynı yemek kullanılmış, motifli tabağın lezzet algısını arttırdığı saptanmıştır. Chen, Tsui, Lee ve Chen (2020) gerçekleştirdikleri çalışmayla Çin konseptli fine dining restoranlarda tabak renginin tüketici iştahı tercihini ve yemek duygularını nasıl etkilediğini araştırdıkları çalışmalarında başta altın rengi olmak üzere sırasıyla beyaz, siyah, kırmızı, mavi ve yeşil tabakların iştah açıcılığı artırdığını bildirmişlerdir. Mevcut çalışmada kullanılan motifsiz tabağın beyaz tonlarında olduğu ve iştahı arttırmadığı görülmektedir. Kahverengi, yeşil ve siyah motifleri üzerinde bulunduran tabağın iştah açıcılığı arttırdığı söylenebilir. Stewart ve Goss (2013) çalışmalarında tabağın renk ve şeklinin bireylerin tat ve kalite yargılarına etkisi üzerine durdukları görülmektedir. Beyaz yuvarlak tabakların genel itibariyle katılımcılar tarafından siyah yuvarlak ile kare ve kare beyaz tabağa göre daha çok tercih edildiği görülmektedir. mevcut çalışmada ise beyaz yuvarlak tabağın katılımcılar tarafından hoş algılanmadığı, motifli tabağın daha etkili olduğu görülmektedir. McClain, Bos, Matheson, Desai, McClure ve Robinson (2014) çalışmalarında bir tabağın kenar genişliği ve renginin algılanan yiyecek porsiyonunun boyutuna etkisini Delboeuf yanılsaması üzerinden incelemeyi amaçlamışlardır. Katılımcıların kenar genişliği daha geniş ve kenarları renkli olan tabaklardaki yiyeceklerin diğer tabaklardakilerden daha fazla olduğunu ifade ettikleri belirtilmiştir. Mevcut çalışmada porsiyon üzerine bir araştırma yapılmasa da katılımcıların tabağın kenar özellikleri farklı olan yani kenarlarında motif bulunan tabakları diğerine oranla tasarım açısından daha çok beğendikleri, daha düzenli buldukları ve porsiyonlanmasını ideal buldukları görülmektedir. Michel, Velasco, Gatti ve Spence (2014) çalışmalarında bir yemeğin unsurlarını sanatlı bir şekilde tabağa yerleştirmenin katılımcıların restoran ve yemek deneyimlerine etkisini ölçmeyi amaçlamışlardır. Sanat yönünden ağır basan sunumların kullanılmasının tüketici lezzet algısı üzerinde olumlu bir etkisi olacağı ifade edilmiştir. Mevcut çalışmada tabağın tasarımı da sanatsal unsurları barındırdığından katılımcıların lezzet algısı üzerinde olumlu etki oluşturduğu dile getirilebilir.

Araştırmanın mevcut alan yazında motifli tabakların lezzet algısı üzerindeki etkisinin ele alındığı ilk çalışma olmasından dolayı alan yazına önemli katkıları olacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra çalışma içerisinde yerel motifler tercih edilerek tasarlanmış tabakların kullanılması sunumun otantikliğine yönelik önemli bulgular

içermektedir. Sunumun otantikliği ve lezzet algısının birlikte ele alınmasında da önemli katkıları olacağı ve ilerleyen dönemde lezzet algısı üzerinden gerçekleştirilecek çalışmalara faydası olacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda konu ile ilgili bazı önerilerde bulunulmuştur.

## **5.1. Öneriler**

### **5.1.1. Lezzet Algısı Ve Alanda Çalışan Araştırmacılara Yönelik Öneriler**

Motifli tabakaların lezzet algısını arttırdığı tespit edilmiştir. Bu doğrultuda motifli tabakların işletmelerde kullanımının tüketicilerin lezzet algılarını olumlu yönde etkileyeceği düşünülmektedir.

Motifli sunum tabaklarının kullanımının tüketicilerin duygu durumları üzerinde etkisi olduğu görülmüştür. Motifli tabaklar kullanılarak tüketicilerin duygu durumları üzerinde olumlu etki sağlanılarak tüketicilerin yemek deneyimleri olumlu yönde etkilenebilir.

Katılımcıların tabak ve yemek arasındaki uyumu beğendikleri görülmüştür. Tabaklarda bulunan motiflerin sunumu gerçekleştirilecek yemeğin hikâyesine göre belirlenmesinin yemek hakkında bilgi vermesinin farkındalık yaratma açısından etkisi olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca tüketicilerin motifli tabakta sunulan keşkeği görsel açıdan iştah açıcı ve çekici olarak değerlendirdikleri görülmüştür. Bu doğrultuda kendi görüntüsü göze hitap eder olmayan yemeklerin motifli tabaklarda sunumu tüketicilerin lezzet algısını olumlu etkileyebilir.

Alanda araştırma yapacak katılımcıların lezzet algısı kavramını farklı sunum materyalleri açısından ele alarak değerlendirmelerinin alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra sunum tabaklarında kullanılan motiflerin farkındalık yaratma ve bilgi verme açısından önem arz ettiği görülmüştür. Bu durumun gıda israfına yönelik çalışmalarda kullanılarak tabaklarda bulunan motiflerin gıda israfı üzerindeki etkisi üzerine araştırmalar yapılabilir.

### **5.1.2. Motifli Sunum Materyallerinin İşletmelerde Kullanımına Yönelik Öneriler**

Motifli tabakların sunumda kullanımının lezzet algısına olumlu etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinde motifli tabak kullanımına yönelik çalışmalar yapılmalıdır. Motiflerin tüketicilerin lezzet algısında olumlu etkisi olmasının yanı sıra yerel motif kullanımının sunumun otantik algılanmasına etkisi olduğu ve tüketicilerin deneyimlerini otantikleştirdiği tespit edilmiştir. Bu doğrultuda yerel motifli tabakların özellikle turizm beldelerinde kullanılması yörenin ve yemeğin otantikliğini arttırmayı sağlayabilir. Bununla ilişkili olarak tüketicilerin motifli tabakalar ile gerçekleştirilen sunumla yöre kültürü hakkında bilgi sahibi oldukları saptanmıştır. Yörelere ait motiflerinin sunum tabaklarında kullanımı ile tüketicilere yöre kültürü hakkında bilgiler verilebilir. Ayrıca yerel motifli tabaklarla gerçekleştirilen sunum ile tüketicilerin bölgenin tarihi ile ilgili farkındalıkları sağlandığı görülmüştür. Yerel motifli tabak ve sunum materyalleri kullanımı sayesinde tüketicilerin yöre tarihi ile ilgili bilgiler edinmesi sağlanabilir.

Sunumda kullanılan yerel motifli tabakların tüketicilerin bölgeyle bağ kurmasına yardımcı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda yerel motifli tabakların kullanımının tüketicilerin yöreyle bağ kurmasına etkisi olabilir. Ayrıca tüketicilerin tabağın materyaline yönelik ifadelerinden hareketle yöre kültüründe bulunan maddelerden üretilen sunum ekipmanlarının otantikliği ve lezzeti arttıracığı söylenebilir.

### **5.1.3. Otantiklik Üzerine Öneriler**

Tüketicilerin yerel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek için otantik yemek deneyimleri aradığı görülmüştür. Bu doğrultuda yöreyi ziyaret eden turistlerin otantik yemek deneyimlerini arttırmak için motifler sunum ekipmanları ve mekân içerisinde kullanılabilir. Ayrıca turistlerin otantik seyahati bölgedeki yemekleri yemekle eş değer gördükleri tespit edilmiştir. Bu doğrultuda yöredeki yemeklere uygun form ve motiflerde tabaklar kullanılarak turistlerin otantik deneyimleri artırılabilir. Ek olarak tüketicilerin otantik sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeyi sevindikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda otantik sunuma sahip yerel yemeklerin sayıları artırılabilir gibi pazarlama faaliyetleride artırılabilir. Ayrıca geçmişten günümüze kadar yörede kullanılan yemek sunumları araştırılarak kullanılabilir gibi bir yemek sunum envanteri oluşturulabilir.

#### 5.1.4. Yöreye Yönelik Öneriler

Çanakkale bölgesinde köklü geçmişe sahip seramik faaliyetlerinin gastronomi ve mutfak sanatları alanıyla birlikte ele alınıp gerekli araştırmalar yapılarak yerel motiflere sahip sunum materyallerinin sayısının arttırılması sağlanmalıdır.

Çanakkale bölgesinde ve diğer bölgelerde tarihi geçmişe sahip motifler araştırılarak gün yüzüne çıkartılmalı ve sunum materyallerinde kullanılmalıdır.

Çanakkale bölgesindeki motifli mutfak eşyalarının bir envanteri oluşturularak kayıt altına alınmalıdır.

Gastronomi turizminin sadece yörede yapılan yemekleri yemekle eş değer görülmeyip sunum eşyalarının da pazarlanma (hediyelik eşya) faaliyetleri sağlanarak alana sanatsal açıdan katkıda bulunulmalıdır.

Ekonomik olarak bölgeye katkı sağlamak açısından Gökçeada da seramikçilik faaliyetlerinin desteklenip yöresel motiflerle bezenmiş ürünler oluşturulmalıdır.

## KAYNAKÇA

- Aksoy, M. ve Üner, E. H. (2016). “Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri”. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Anderson, E. N. (2005). *Everyone Eats - Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press.
- Arıkan, D. A., Ekincek, S. (2016). *Yemeklerin Görsel Sunumu*. H. Yılmaz (Ed.) Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi içinde (s.19-43). Detay Yayıncılık: Ankara.
- Arslan, E. (2022). “Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik”. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), 395-407.
- Atasoy, F. (2020). Algılanan Otantiklik, Destinasyon İmajı, Algılanan Değer ve Davranışsal Niyetler Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi: Bir Kültürel Miras Alanı Olarak Beypazarı Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Auvray, M., and Spence, C. (2008). “The multisensory perception of flavor”. *Consciousness and cognition*, 17(3), 1016-1031.
- Baki, A., ve Gökçek, T. (2012). “Karma yöntem araştırmalarına genel bir bakış”. *Electronic Journal of Social Sciences*, 11(42).
- Baltacı, A. (2018). “Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme”. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Barnett-Cowan, M. (2010). “An illusion you can sink your teeth into: Haptic cues modulate the perceived freshness and crispness of pretzels”. *Perception*, 39(12), 1684-1686.
- Beaugé, B. (2012). “On the idea of novelty in cuisine”. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5–14.
- Bendix, R. (1997). “In Search Of Authenticity: The Formation Of Folklore Studies”. Winconsin, UK.: *The University Of Wisconsin Press*.



- Biggs, L., Juravle, G. and Spence, C. (2016). "Haptic exploration of plateware alters the perceived texture and taste of food". *Food Quality and Preference*, 50, 129-134.
- Bingham, A. F., Birch, G. G., De Graaf, C., Behan, J. M. and Perring, K. D. (1990). "Sensory studies with sucrose-maltol mixtures". *Chemical Senses*, 15(4), 447-456.
- Breslin, P. A. and Huang, L. (2006). "Human taste: peripheral anatomy, tastetransduction, and coding". *Taste and smell*, 63, 152-190.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. H. Bucak (Çev.), Oğlak Yayınları: İstanbul.
- Bruner, E. M. (1994). "Abraham Lincoln as authentic reproduction: a critique of postmodernism". *American Anthropologist*, 96(2), 397-415.
- Bruno, N., Martani, M., Corsini, C. and Oleari, C. (2013). "The effect of the color red on consuming food does not depend on achromatic (Michelson) contrast and extends to rubbing cream on the skin". *Appetite*, 71, 307-313.
- Campo, R., Loporcaro, G. and Baldassarre, F. (2017, October). "The effects of food aesthetics on consumers. Visual stimuli and food marketing". In *DIEM: Dubrovnik International Economic Meeting* (Vol. 3, No. 1, pp. 553-565). Sveučilište u Dubrovniku.
- Chandrashekar, J., Hoon, M. A., Ryba, N. J. and Zuker, C. S. (2006). "The receptors and cells for mammalian taste". *Nature*, 444(7117), 288-294.
- Chen, J., Karlsson, C. and Povey, M. (2005). "Acoustic envelope detector for crispness assessment of biscuits". *Journal of Texture Studies*, 36(2), 139-156.
- Chen, Y. C., Woods, A. T., and Spence, C. (2018). "Sensation transference from plateware to food: The sounds and tastes of plates". *International Journal of Food Design*, 3(1), 41-62.
- Chen, Yen-Cheng; Tsui, Pei-ling; Lee, Ching-Sung; Chen, Guan-lin (2020). "Can plate colour promote appetite and joy while dining? An investigative study in Chinese fine dining restaurants". *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*, 32(1), 105–116. doi:10.1108/apjml-07-2018-0247
- Chhabra, D. (2012). "Authenticity of the objectively authentic". *Annals of Tourism Research*, 39(1), 499-502.

- Christensen, C. M., and Vickers, Z. M. (1981). "Relationships of chewing sounds to judgments of food crispness". *Journal of Food Science*, 46(2), 574-578.
- Clark, C. C., and Lawless, H. T. (1994). "Limiting response alternatives in time-intensity scaling: an examination of the halo-dumping effect". *Chemical senses*, 19(6), 583-594.
- Cliff, M., and Noble, A. C. (1990). "Time-intensity evaluation of sweetness and fruitiness and their interaction in a model solution". *Journal of Food Science*, 55(2), 450-454.
- Clydesdale, F. M. (1993). "Color as a factor in food choice". *Critical reviews in food science and nutrition*, 33(1), 83-101.
- Cobb, R. (2014). *The Paradox of Authenticity in a Globalized World*. New York: Palgrave Macmillan.
- Cohen, E. (1988). "Authenticity and Commoditization in Tourism". *Annals Of Tourism Research*, 15(3), 371-386.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E., (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Spss Uygulamalı*. Genişletilmiş 10. Baskı Sakarya Yayıncılık: Sakarya.
- Creswell, J. W. (2014). *A concise introduction to mixed methods research*. SAGE publications.
- Creswell, J. W. (2009). *Research design: Qualitative, quantitative and mixed methods approaches* (3rd edition). USA: Sage.
- Creswell, J. W. ve Plano Clark, V. L. (2018). *Designing and conducting mixed methods research* (3rd ed.). Sage.
- Creswell, J. W., and Sözbilir, M. (2017). *Karma Yöntem Araştırmalarına Giriş*. Pegem Akademi.
- Çokişler, N. (2018). "Kapadokyalı teyzenin savunması: turizm açısından kültürel mirasın otantikliği sorunu". *Milli Folklor*, 30(120), 119-130.
- Delwiche, J. F. (2003). "Attributes believed to impact flavor: an opinion survey". *Journal of sensory studies*, 18(4), 347-352.
- Delwiche, J. F. (2012). "You eat with your eyes first". *Physiology & behavior*, 107(4), 502-504.

- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B. and Spence, C. (2014). "The plating manifesto (I): From decoration to creation". *Flavour*, 3(1), 1-11.
- Djordjevic, J., Zatorre, R. J. and Jones-Gotman, M. (2004). "Effects of perceived and imagined odors on taste detection". *Chemical Senses*, 29(3), 199-208.
- Drake, B. K. (1963). "Food crushing sounds. an introductory study a, b." *Journal of Food Science*, 28(2), 233-241.
- Drake, B. K. (1965). "Food crushing sounds: comparisons of objective and subjective data". *Journal of Food Science*, 30(3), 556-559.
- Drake, B. and Halldin, L. (1974). "Food crushing sounds: an analytic approach". *Rheologica Acta*, 13(3), 608-612.
- DuBose, C. N., Cardello, A. V. and Maller, O. (1980). "Effects of colorants and flavorants on identification, perceived flavor intensity, and hedonic quality of fruit- flavored beverages and cake". *Journal of Food Science*, 45(5), 1393-1399.
- Dülger, A. S. ve Ünlüönen, K. (2019). "Ziyaretçilerin otantiklik algılarının algılanan değer, memnuniyet ve davranışsal niyet düzeyleri üzerindeki etkisi: hamamönü örneği". *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 693-708.
- Ebster, C. and Guist, I. (2005). "The role of authenticity in ethnic theme restaurants". *Journal of Foodservice Business Research*, 7(2), 41-52.
- Ekincek, S. (2020). Yenilebilir Sanat: Gastronomide Yemeğin Sanatsal Boyutunun İncelenmesi. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- Elder, R. S. and Krishna, A. (2010). "The effects of advertising copy on sensory thoughts and perceived taste". *Journal of consumer research*, 36(5), 748-756.
- Erciyas, N., (2021) "Besin sunum tekniklerinin kişilerin yeme arzusunun üzerine etkisine yönelik bir araştırma". *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırma Kongresi Bildiri Kitabı*, 5, 93-114
- Fanh Hisieh, H. and Shannon, S. E. (2005). "Three approaches to qualitative content analysis", *Qualitative Health Research*, 15/9, 1277-1288.

- Fırat, M., Kabakçı Yurdakul, I., ve Ersoy, A. (2014). "Bir eğitim teknolojisi araştırmasına dayalı olarak karma yöntem araştırması deneyimi". *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi - Journal of Qualitative Research in Education*, 2(1), 65-86.
- Fidan, R. Ü. (2018). "Koku Duyusunun Diğer Duyulardan Farkı ve Farklılığın Evrimsel Perspektifle Değerlendirilmesi". *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(35), 743-756.
- Frank, R.A., and Byram J. (1988). "Taste-smell interactions are tastant and odorant dependent". *Chem Senses*. 12: 445-455.
- Frank, R. A., Ducheny, K. and Mize, S. J. S. (1989). "Strawberry odor, but not red color, enhances the sweetness of sucrose solutions". *Chemical senses*, 14(3), 371-377.
- Gibson, J. J., & Carmichael, L. (1966). "The senses considered as perceptual systems" (Vol. 2, No. 1, pp. 44-73). *Boston: Houghton Mifflin*.
- Gilbertson, T. A. (1998). "Gustatory mechanisms for the detection of fat". *Current opinion in neurobiology*, 8(4), 447-452.
- Golomb, J. (1995). "In Search of Authenticity: Existentialism from Kierkegaard to Camus". New York: Routledge.
- Göler, S. (2009). Biçim, renk, malzeme, doku ve ışığın mekân algısına etkisi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mimar Sinan GS Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Green, B. G., Nachtigal, D., Hammond, S. and Lim, J. (2012). "Enhancement of retronasal odors by taste". *Chemical senses*, 37(1), 77-86.
- Greene, J. C. (2005). "The generative potential of mixed methods inquiry". *International Journal of Research & Method in Education*, 28(2), 207-211.
- Gudaoglu, K. (2019). Türk Kahvesi Fincanının Formunun Kahvenin Tat-Aroma-Lezzet Özellikleri İle İlişkisinin İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.

<https://www.lexico.com/definition/presentation> (Erişim Tarihi: 28.07.2023)

<https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 28.07.2023)

- Kemaloğlu, Y. K. (2017). “İşitme yetersizliği: Yaygınlık ve nedenler”. Gurgur. H., şafak, P.(Ed.) *İşitme ve gorme yetersizliği*.(2-31). Pegem Akademi: Ankara.
- Hadley, K., Orlandi, R. R., and Fong, K. J. (2004). “Basic anatomy and physiology of olfaction and taste”. *Otolaryngologic Clinics of North America*, 37(6), 1115–1126.
- Haykır, M. (2021). “Tabak tasarımı ve tüketicici yemek davranışı ilişkisi: kuramsal bir model önerisi (the relationship of plating and consumer food behavior:a theoretical model proposal)”. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 1356-1378.
- Hegarty, J. A., and O’Mahony, G. B. (2001). “Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living”. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Heitmann, S., Robinson, P., and Povey, G. (2011). “Slow Food, Slow Cities and Slow Tourism”. In P. Robinson, S. Heitmann, & P. Dieke (Eds.), *Research themes for tourism* (114– 127). Reading: CABI. Wallingford: CAB International.
- Hepsağ, F. (2015). Siyah Dut Meyvesinden Antosiyaninlerin Elde Edilmesi ve Elde Edilen Doğal Renk Maddesinin Gıda Sanayinde Kullanım Olanakları. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, şanlıurfa.
- Ikeda, K. (2002). “New seasonings”. *Chemical senses*, 27(9), 847-849.
- İlgar, S. C., ve İlgar, M. Z. (2014). “Nitel veri analizinde bilgisayar programları kullanılması”. *İZÜ Sosyal Bilimler Dergisi/IZU Journal of Social Science*.
- İlsay, S., şahin, N. N., ve Doğdubay, M. (2017). “Turizm ve yiyecek ve içecek endüstrisinde sahnelenen otantiklik (eleştirel bakış)”. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 169-181.
- Johnson, R. B., and Onwuegbuzie, A. J. (2004). “Mixed methods research: A research paradigm whose time has come”. *Educational Researcher*, 33(7): 14-26.
- Kalenjuk, B., Teřanović, D., Gagić, S., Erdeji, I., and Banjac, M. (2015). “Offer of authentic food as a condition for gastronomic tourism development”. *The European Journal of Applied Economics*, 12(2), 27-34.
- Kampfer, K., Leischnig, A., Ivens, B. S., and Spence, C. (2017). “Touch-flavor transference: Assessing the effect of packaging weight on gustatory evaluations, desire for food and beverages, and willingness to pay”. *PloS one*, 12(10), e0186121.

- Kandemir, S., ve Muluk, N. B. (2016). "Koku fizyolojisi ve koku testleri: Derleme". *Turkish Journal of Clinics and Laboratory*, 7(2), 48-53.
- Karadeniz, F. (2000). "Lezzet algılama mekanizması". *Gıda*, 25(5).
- Karakuş, S. Ş. (2013). "Tat algılamayı etkileyen faktörler (Factor Affecting Perception of Taste)". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 26, 34.
- Karakuş, Ş. (2009). Tat Hassasiyeti, Besin Tercihi ve Beslenme Durumu İlişkisi. Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.
- Kefeli, E., Sabancı, M., Canpolat, Ö., Kızıldemir, Ö. (2019). "Sanat ve estetiğin gastronomideki yeri". *Nevşehir Hbv Üniversitesi Turizm Fakültesi*, 198-205.
- Kittler, P. G., and Sucher, K. P. (2004). "Accent on Taste: An Applied Approach to Multicultural Competency". *Diabetes Spectrum*, 17(4), 200–204. doi:10.2337/diaspect.17.4.200
- Klosse, P. (2013). "The Essence Of Gastronomy: Understanding The Flavor Of Foods And Beverages. New York: CRC Taylor & Francis Group Press. Klosse, P. (2014). *The essence of gastronomy: Understanding the flavor of foods and beverages*. CRC Press.
- Klosse, P. R. (2012). "The essence of gastronomy. Understanding the flavour of foods and beverages". *The Netherlands: The Academy for Gastronomy*.
- Kretz, O., Barbry, P., Bock, R., and Lindemann, B. (1999). "Differential expression of RNA and protein of the three pore-forming subunits of the amiloride-sensitive epithelial sodium channel in taste buds of the rat". *Journal of Histochemistry & Cytochemistry*, 47(1), 51-64.
- Krishna, A. (2012). "An integrative review of sensory marketing: Engaging the senses to affect perception, judgment and behavior". *Journal of consumer psychology*, 22(3), 332-351.
- Krishna, A., and Morrin, M. (2008). "Does touch affect taste? The perceptual transfer of product container haptic cues". *Journal of consumer research*, 34(6), 807-818.
- Laugerette, F., Passilly-Degrace, P., Patris, B., Niot, I., Febbraio, M., Montmayeur, J. P., and Besnard, P. (2005). "CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions". *The Journal of clinical investigation*, 115(11), 3177-3184.

- Lee, S., Phau, I., Hughes, M., Li, Y. F.; Quintal, V. (2016). "Heritage tourism in Singapore chinatown: a perceived value approach to authenticity and satisfaction". *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 33(7), 981-998.
- Leech, N. L., and Onwuegbuzie, A. J. (2009). "A typology of mixed methods research designs". *Quality & quantity*, 43, 265-275.
- Libotte, E.; Siegrist, M.; Bucher, T. (2014). "The influence of plate size on meal composition. Literature review and experiment". *Appetite*, 82(), 91–96. doi:10.1016/j.appet.2014.07.010
- Lindemann, B. (2001). "Receptors and transduction in taste". *Nature*, 413(6852), 219-225.
- MacVeigh, J. (2008). "International Cuisine". (First Edition). *Canada: Delmar, Cengage Learning*.
- Maga, J. A. (1974). "Influence of color on taste thresholds". *Chemical Senses*, 1(1), 115-119.
- McClain, A. D., van den Bos, W., Matheson, D., Desai, M., McClure, S. M., and Robinson, T. N. (2014). "Visual illusions and plate design: the effects of plate rim widths and rim coloring on perceived food portion size". *International Journal of Obesity*, 38(5), 657-662.
- McDaniel, C., and Baker, R. C. (1977). "Convenience Food Packaging and the Perception of Product Quality". *Journal of Marketing*, 41(4), 57–58. doi:10.1177/002224297704100406
- MEGEP. (2012). Gıda Teknolojisi - Duyusal Kontrolleri Yapma. Nisan 23 2022 tarihinde Milli Eğitim Bakanlığının: [http://megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller\\_pdf/Duyusal%20Kontrolleri%20Yapma.pdf](http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Duyusal%20Kontrolleri%20Yapma.pdf) adresinden alınmıştır
- Michel, C., Velasco, C., Fraemohs, P., and Spence, C. (2015). "Studying the impact of plating on ratings of the food served in a naturalistic dining context". *Appetite*, 90, 45-50.
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., and Spence, C. (2014). "A taste of Kandinsky: assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience". *Flavour*, 3(1), 1-11.

- Michel, C., Woods, A. T., Neuhäuser, M., Landgraf, A., and Spence, C. (2015). “Rotating plates: Online study demonstrates the importance of orientation in the plating of food”. *Food Quality and Preference*, 44, 194-202.
- Moir, H. C. (1936). “Some observations on the appreciation of flavour in foodstuffs”. *Journal of the Society of Chemical Industry*, 55(8), 145–148. doi:10.1002/jctb.5000550803
- Morse, J. M. (1991). “Approaches to qualitative and quantitative methodological triangulation”. *Nursing Research*, 40, 120-123
- Murphy, C., and Cain, W. S. (1980). “Taste and olfaction: independence vs interaction”. *Physiology & Behavior*, 24(3), 601-605.
- Mwangi, A. (2010). “The Art and Science of Food Garniture”. *Vaasan Ammattikorkeakoulu University Of Applied Sciences, Pohjanmaa*.
- Nasri, N., Beno, N., Septier, C., Salles, C., and Thomas-Danguin, T. (2011). “Cross-modal interactions between taste and smell: Odour-induced saltiness enhancement depends on salt level”. *Food Quality and Preference*, 22(7), 678-682.
- Ning, W. (1999). “Rethinking authenticity in tourism experience”. *Annals of Tourism Research*, 26(2), 349-370.
- Nosrat, Samin. 2017. *Salt, Fat, Acid, Heat: Mastering the Elements of Good Cooking*. Edinburgh, UK: Canongate Books.
- Öney, H. (2016). “Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme”. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-202.
- Pangborn, R. M., Lundgren, B., Drake, B., and Nilsson, U. (1978). “Effects of light and sound on parotid secretion and taste perception in response to sodium chloride”. *Chemical Senses*, 3(1), 81-91.
- Piqueras-Fiszman, B., and Spence, C. (2012). “The influence of the feel of product packaging on the perception of the oral-somatosensory texture of food”. *Food Quality and Preference*, 26(1), 67-73.
- Piqueras-Fiszman, B., and Spence, C. (2012). “The weight of the bottle as a possible extrinsic cue with which to estimate the price (and quality) of the wine? Observed correlations”. *Food Quality and Preference*, 25(1), 41-45.



- Piqueras-Fiszman, B., Alcaide, J., Roura, E., and Spence, C. (2012). "Is it the plate or is it the food? Assessing the influence of the color (black or white) and shape of the plate on the perception of the food placed on it". *Food Quality and Preference*, 24(1), 205-208.
- Piqueras-Fiszman, B., Alcaide, J., Roura, E., and Spence, C. (2012). "Is it the plate or is it the food? Assessing the influence of the color (black or white) and shape of the plate on the perception of the food placed on it". *Food Quality and Preference*, 24(1), 205-208.
- Piqueras-Fiszman, B., Giboreau, A., and Spence, C. (2013). "Assessing the influence of the color of the plate on the perception of a complex food in a restaurant setting". *Flavour*, 2(1), 1-11.
- Piqueras-Fiszman, B., Harrar, V., Alcaide, J., and Spence, C. (2011). "Does the weight of the dish influence our perception of food?". *Food Quality and Preference*, 22(8), 753-756.
- Piqueras-Fiszman, B., Laughlin, Z., Miodownik, M., and Spence, C. (2012). "Tasting spoons: Assessing how the material of a spoon affects the taste of the food". *Food Quality and Preference*, 24(1), 24-29.
- Pratt, J. (2008). Food values: The local and the authentic. *Research in Economic*.
- Prescott, J. (1999). "Flavour as a psychological construct: implications for perceiving and measuring the sensory qualities of foods". *Food Quality and Preference*, 10(4-5), 349-356.
- Prescott, J. (2015). "Multisensory processes in flavour perception and their influence on food choice". *Current Opinion in Food Science*, 3, 47-52.
- Prescott, J., Johnstone, V., and Francis, J. (2004). "Odor-taste interactions: effects of attentional strategies during exposure". *Chemical Senses*, 29(4), 331-340.
- Reisinger, Y.; Steiner, C. J. (2006). "Reconceptualizing object authenticity", *Annals Of Tourism Research*, 33(1), 65-86.
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., and Fernandez, P. (2018). "Plating influences diner perception of culinary creativity". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.

- Schiffman, S. S. (2000). "Taste quality and neural coding: implications from psychophysics and neurophysiology". *Physiology & behavior*, 69(1-2), 147-159.
- Shepherd, G. M. (2015). "Neuroenology: how the brain creates the taste of wine". *Flavour*, 4(1), 1-5.
- Shimemura, T., Fujita, K., and Kashimori, Y. (2016). "A neural mechanism of taste perception modulated by odor information". *Chemical senses*, 41(7), 579-589.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Sipahi, S.; Ekincek, S.; Yılmaz, H. (2017). "Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Small, D. M., and Prescott, J. (2005). "Odor/taste integration and the perception of flavor". *Experimental brain research*, 166(3), 345-357.
- Smith, D. V., and Margolskee, R. F. (2001). "Making sense of taste. scientific American", 284(3), 32-39. doi:10.1038/scientificamerican0301-32
- Spence, C. (2012). "Auditory contributions to flavour perception and feeding behaviour". *Physiology & behavior*, 107(4), 505-515.
- Spence, C. (2013). "Multisensory flavour perception". *Current Biology*, 23(9), R365-R369.
- Spence, C. (2015). "Multisensory flavor perception". *Cell*, 161(1), 24-35.
- Spence, C., and Shankar, M. U. (2010). "The influence of auditory cues on the perception of, and responses to, food and drink". *Journal of Sensory Studies*, 25(3), 406-430.
- Spence, C., Levitan, C. A., Shankar, M. U., and Zampini, M. (2010). "Does food color influence taste and flavor perception in humans?". *Chemosensory Perception*, 3(1), 68-84.
- Spence, C., Okajima, K., Cheok, A. D., Petit, O., and Michel, C. (2016). "Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation". *Brain and cognition*, 110, 53-63.
- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., and Deroy, O. (2014). "Plating manifesto (II): the art and science of plating". *Flavour*, 3(1), 1-12.
- Spence, C., Smith, B., and Auvray, M. (2015). "Confusing tastes and flavours". *Perception and its modalities*, 247, 274.

- Spence, Charles, Carmel A. Levitan, Maya U. Shankar vd. (2010). "Does Food Color Influence Taste and Flavor Perception in Humans?". *Chemosensory Perception* 3 (1): 68-84.
- Stevenson RJ, Prescott J, Boakes RA. 1999. "Confusing tastes and smells: how odours can influence the perception of sweet and sour tastes". *Chem Senses*. 24:627–635.
- Stevenson, R. J., Miller, L. A., and Thayer, Z. C. (2008). "Impairments in the perception of odor-induced tastes and their relationship to impairments in taste perception". *Journal of Experimental Psychology: Human Perception and Performance*, 34(5), 1183.
- Stewart, P. C., and Goss, E. (2013). "Plate shape and colour interact to influence taste and quality judgments". *Flavour*. 2(27), 1-9.
- Sukalakamala, P. ve Boyce, J. B. (2007). Customer perceptions for expectations and acceptance of an authentic dining experience in Thai restaurants. *Journal of Foodservice*, 18(2), 69-75
- Teller, C., and Dennis, C. (2012). "The effect of ambient scent on consumers' perception, emotions and behaviour: A critical review". *Journal of Marketing Management*, 28(1-2), 14-36.
- Tournier, C., Sulmont-Rossé, C. and Guichard, E. (2007). "Flavour perception: Aroma, taste and texture interactions". *Food*, 1(2), 246-257.
- Tournier, C., Sulmont-Rossé, C., and Guichard, E. (2007). "Flavour perception: Aroma, taste and texture interactions". *Food*, 1(2), 246-257.
- Tsai, C. T. S., & Lu, P. H. (2012). Authentic dining experiences in ethnic theme restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 31(1), 304-306.
- Tu, Y., Yang, Z., and Ma, C. (2015). "Touching tastes: The haptic perception transfer of liquid food packaging materials". *Food Quality and Preference*, 39, 124-130.
- Tu, Y., Yang, Z., and Ma, C. (2016). "The taste of plate: How the spiciness of food is affected by the color of the plate used to serve it". *Journal of sensory studies*, 31(1), 50-60.
- Tsai, C.-T. and Lu, P.-H. (2012). Authentic Dining Experiences in Ethnic Theme Restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 31(1), 304–306.

- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, , Gaziantep.
- Uçuk, C., Özkanlı, O. (2017). “Gastronomi turizmi: tabak prezentasyonunun gastronomi turizmindeki yeri”. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(1), 51-54.
- Ustaahmetoğlu, E. (2015). “Tat algısı için dilden daha fazlası mı gerekli? tat testi üzerine bir uygulama”. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(3), 127- 134.
- Valentin, D., Chrea, C., and Nguyen, D. H. (2006). “Taste-odour interactions in sweet taste perception”. *Optimising sweet taste in foods*, 66-84.
- Van Doorn, G. H., Willemin, D., and Spence, C. (2014). “Does the colour of the mug influence the taste of the coffee?”. *Flavour*, 3(1), 1-7.
- Van Ittersum, K., and Wansink, B. (2012). “Plate size and color suggestibility: The Delboeuf illusion’s bias on serving and eating behavior”. *Journal of Consumer Research*, 39(2), 215-228.
- Velasco, C., Michel, C., Woods, A. T., and Spence, C. (2016). “On the importance of balance to aesthetic plating”. *International journal of gastronomy and food science*, 5, 10-16.
- Vickers, Z. M. (1983). “Pleasantness of food sounds”. *Journal of Food Science*, 48(3), 783-786.
- Vickers, Z., and Bourne, M. C. (1976). “Crispness in foods-a review”. *Journal of Food Science*, 41(5), 1153-1157.
- Vickers, Z. A. T. A., and Bourne, M. C. (1976). “A psychoacoustical theory of crispness”. *Journal of Food Science*, 41(5), 1158-1164.
- Vickers, Z. M., and Wasserman, S. S. (1980). “Sensory qualities of food sounds based on individual perceptions 1”. *Journal of Texture Studies*, 10(4), 319-332.
- Wang, Q. J., and Spence, C. (2018). “A smooth wine? Haptic influences on wine evaluation”. *International Journal of Gastronomy and Food Science*.
- Wansink, B., and Kim, J. (2005). “Bad popcorn in big buckets: portion size can influence intake as much as taste”. *Journal of nutrition education and behavior*, 37(5), 242-245.

- Yamaguchi, S., and Ninomiya, K. (2000). Umami and food palatability. *The Journal of nutrition*, 130(4), 921S-926S.
- Yaparel, C., and Elmacı, Y. (2016). “Tat-koku interaksyonları”. *Akademik Gıda*, 14(2), 218-224.
- Yayla, Ö. (2019). Kullanılan Malzeme Yoğunluğuna Göre Türkiye'de Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Yıldırım, K. (2010). “Nitel araştırmalarda niteliği artırma”. *İlköğretim Online*, 9(1), 79- 92.
- Youssef, J., Juravle, G., Youssef, L., Woods, A., and Spence, C. (2015). “Aesthetic plating: a preference for oblique lines ascending to the right”. *Flavour*, 4(1), 1-10.
- Youssef, J., Sanchez, C. C., Woods, A. T., and Spence, C. (2018). ““Jastrow’s bistable bite”: what happens when visual bistable illusion meets the culinary arts?”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 16–24
- Zampini, M., and Spence, C. (2004). “The role of auditory cues in modulating the perceived crispness and staleness of potato chips”. *Journal of sensory studies*, 19(5), 347-363.
- Zampini, M., and Spence, C. (2005). “Modifying the multisensory perception of a carbonated beverage using auditory cues”. *Food quality and preference*, 16(7), 632-641.
- Zampini, M., and Spence, C. (2010). “Assessing the role of sound in the perception of food and drink”. *Chemosensory Perception*, 3(1), 57-67.
- Zellner, D. A., Lankford, M., Ambrose, L., and Locher, P. (2010). “Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food”. *Food Quality and Preference*, 21(5), 575-578.
- Zellner, D. A., Loss, C. R., Zearfoss, J., and Remolina, S. (2014). “It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food”. *Appetite*, 77, 31-35.
- Zellner, D. A., Siemers, E., Teran, V., Conroy, R., Lankford, M., Agrafiotis, A., ... and Locher, P. (2011). “Neatness counts. How plating affects liking for the taste of food”. *Appetite*, 57(3), 642-648.

**EKLER**  
**GÖRÜŞME ve ANKET FORMU**  
**BİLGİLENDİRİLMİŞ GÖNÜLLÜ ONAM METNİ**

Sizi, Doç. Dr. Serdar SÜNNETÇİOĞLU ve yüksek lisans öğrencisi Emrecan KARAHAN tarafından yürütülen “*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunumda Kullanılan Yerel Motifli Tabakların Lezzet Ve Otantiklik Algısına Etkisi*” başlıklı araştırmaya davet ediyoruz. Bu araştırmanın amacı yerel motifli tabakların tüketicilerin lezzet ve otantiklik algıları üzerine etkilerini belirlemektir. Araştırmada sizden tahminen 30-35 dk. ayırmanız istenmektedir. Araştırmaya sizin dışınızda tahminen 60 kişi katılacaktır. Bu çalışmaya katılmak tamamen **gönüllülük** esasına dayanmaktadır. Çalışmanın amacına ulaşması için sizden beklenen, bütün soruları eksiksiz, kimsenin baskısı veya telkini altında olmadan, size en uygun gelen cevapları içtenlikle verecek şekilde cevaplamanızdır. Bu formu okuyup onaylamanız, araştırmaya katılmayı kabul ettiğiniz anlamına gelecektir. Ancak, çalışmaya katılmama veya katıldıktan sonra herhangi bir anda çalışmayı bırakma hakkına da sahipsiniz. Bu çalışmadan elde edilecek bilgiler tamamen araştırma amacı ile kullanılacaktır.

Araştırmaya katılmayı kabul ediyorum.

Araştırmaya katılmayı kabul etmiyorum.

**Otantiklik Algısını Belirlemeye Yönelik Sorular**

1. Sizce bir yemeği otantik yapan unsurlar nelerdir?
2. Bu yemeğin sunumunu otantiklik açısından değerlendirir misiniz?

**Sunumu Ve Lezzet Algısını Değerlendirmeye Yönelik Sorular**

1. Bu yemeği yerken ne hissettiniz duygu durumunuzu tanımlayabilir misiniz?
2. Yemek deneyiminizi değerlendirebilir misiniz?
3. Bu yemeği ne kadar beğendiniz? Evet ise beğeninizde en çok ne etkili oldu? Başka bir deyişle en çok neyini beğendiniz? Hayır ise beğenmemenizdeki unsurlar nelerdir?

4. Bu yemeğin sunumunu beğendiniz mi, sunum açısından değerlendirecek olursanız neler söylemek istersiniz?
5. Sizce yemeğin servis edildiği tabak ile yemek arasındaki uyum nasıl, yorumlayabilir misiniz?
6. Bir bütün halinde değerlendirecek olursanız yemeğin genel görünümü hakkında neler söylemek istersiniz?
7. Görsel olarak sunumu iştah açıcılık açısından değerlendirebilir misiniz?
8. Sizce bu sunum lezzetli görünüyor mu? Görünüyorsa neden, görünmüyorsa neden?
9. Görsel çekicilik açısından değerlendirdiğinizde çekici bir sunum olarak nitelendirir misiniz? Neden?
10. Yemeğin sunumu ile ilgili eklemek istediğiniz bir şey var mı?

**Aşağıdaki sorular kişisel bilgilerinize ilişkindir. Lütfen tüm soruları cevaplayınız.**

1. Cinsiyetiniz: ( ) Erkek ( ) Kadın

2. Yaşınız: ( ) 18-25 ( ) 26-34 ( ) 35-49 ( ) 50-64 ( ) 65 ve üstü

3. Eğitiminiz: ( ) İlkokul ( ) Ortaokul ( ) Lise ( ) Ön lisans ( ) Lisans ( ) Lisansüstü

**Lütfen 6. soruyu aşağıdaki derecelendirmeye göre cevaplayınız.**

Kesinlikle Katılmıyorum (1)	Katılmıyorum (2)	Ne katılıyorum ne katılmıyorum (3)	Katılıyorum (4)	Kesinlikle Katılıyorum (5)
-----------------------------	------------------	------------------------------------	-----------------	----------------------------

**Otantiklik algısını ölçmeye yönelik ifadeler katılıp katılmadığınızı belirtiniz. Lütfen hiçbir ifadeyi yanıtızsız bırakmayınız.**

Soruları tabak ve yemeği bir bütün halinde ele alarak yanıtlayınız.

Otantiklik algısına yönelik ifadeler	Katılım Seviyesi				
	1	2	3	4	5
Bu tabakta gerçekleştirilen yemeğin sunumunu otantik olarak algıladım.					
Bu tabakta sunulan yemeğin tadını otantik olarak algıladım.					
Yemeğin sunulduğu tabağın yapısı bana ilham kaynağı oldu.					

Yemeğin sunulduğu tabağın tasarımını sevdim.					
Yemek sunumunun bölge ile olan etkileşimini sevdim.					
Bu sunum bölge ile ilgili tarihi bir bakış açısı kazanmama yardımcı oldu.					
Bu yemek sunumu bölge ile bir bağ kurmamı sağladı.					
Bu tabakta sunulan yemeği yemek benim için otantik bir deneyimdi.					
Bir turist olarak yerel yemek kültürü hakkında bilgi edinmek için otantik yemek deneyimleri ararım.					
Bir turist olarak otantik seyahat, bölgede yapılan yemekleri yemekle eş değerdir.					
Bir turist olarak otantik olan sunumlara sahip yerel yemekleri tüketmeyi her zaman merak ederim.					