

## BÖLÜM 3

### FÜZYON MUTFAK: İSTANBUL İLİ FÜZYON MUTFAK KONSEPTLİ RESTORAN İŞLETMELERİNE YÖNELİK TRİPADVİSOR YORUMLARININ İÇERİK ANALİZİ

Dr. Öğr. Üyesi Fatma HAYIT<sup>1</sup>

DOI: <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.8377863>

---

<sup>1</sup> Yozgat Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yozgat, Türkiye. fatma.hayit@bozok.edu.tr, Orcid ID: 0000-0003-0097-406X



## GİRİŞ

İnsanoğlunun doğduğu andan başlayarak gerek duyduğu temel ve vazgeçilmez ihtiyaçlardan olan beslenme, hayatın devamı ve yaşam sonuna kadar sağlığın korunması için önemli çevresel faktörlerden birini oluşturmaktadır (Adak, 2020; Mutlu, 2022). Yemeğin bir ihtiyacı giderdiği aşikardır; beraberinde hayata önemli bir değer katarak bir ifade biçimi oluşturmaktadır. Aynı zamanda evrensel bir dili ve kişiliği olan bir araç olarak tanımlanabilir (Uzunoğlu, 2019). İnsanlığın ilk döneminde yemek yemek sadece yaşamın devamını sağlamak için olmuşken, yerleşik yaşama geçilmesi ile beraber yemek çeşitliliği artmış ve zengin mutfak ürünleri ile birlikte yemek kültürleri oluşmuştur (Dim ve Dim, 2022).

Mutfak, Türk Dil Kurumu sözlüğünde “yemek pişirilen yer, aş damı” olarak belirtilmesine rağmen sadece bu anlamıyla değil yeme kültürünü, yeme alışkanlıklarını, pişirme yöntemlerini ve yemekleri ifade eden geniş bir kavramdır (Akdeniz, 2019). Yemek her kültürün ayrılmaz bir parçasıdır yemek kültüründe meydana gelen değişimler toplumun kültürel çevresinde de değişimlere sebep olmaktadır (Khichi, 2023). Yemek ve içeceklerin üretimi için yapılan hazırlık aşaması, hazırlık aşamasında kullanılan ekipmanlar, pişirme yöntemi, nasıl saklandığı, nasıl servis edilip nasıl tüketildiği, farklı din ve kültürlerde değişip gelişen uygulamalar, kültürlerin gelenekleri ile yemeğin etkilenmesi gibi durumlar mutfak kültür yapısını oluşturmuştur (Özkaya ve Kızılkaya, 2009). Mutfak kültürünü etkileyen parametrelerden biri olan yemek pişirme sanatı da yemeğin tarihi süreçleri, kültürlerin ve coğrafik özelliklerin etkileşimi ile birlikte ortaya çıkmıştır (Dim ve Dim, 2022). Modern çağda yeni tatlara ve yeni tariflere olan talep her geçen gün artmaktadır. İnsanlar geleneksel yemek yerine yeni bir şeyler denemek istemektedir. Bu talep insanları yeterli beslenme ile birlikte gıda lezzetini değiştirmek için yiyecekleri birleştiren bir akım olan gıda füzyonuna doğru yöneltmektedir (Khichi, 2023).

“Füzyon” terimi, hem coğrafi hem de zamansal olarak en az iki veya daha fazla farklı mutfağın unsurlarının gönüllü kombinasyonunu ifade etmektedir (Negru, 2007). Füzyon mutfak, farklı mutfak kültürlerindeki teknikleri, kullanılan farklı malzemeleri birleştirerek veya iki ve daha fazla geleneksel yemeği karıştırarak ve onlara yeni bir tat vererek ortaya farklı ve yeni lezzetler sunmayı amaç edinmiş gastronomi akımı olarak tanımlanmaktadır (Turan vd., 2020; Khichi, 2023). Füzyon mutfak, eklektik mutfak, kültürlerarası mutfak, çok kültürlü mutfak, dünya mutfağı gibi çeşitli adlarla anılabilmektedir. Temel özelliği dünyanın her köşesinde farklı olan yemek pişirme yöntemini, farklı malzemeleri, farklı pişirme tekniği ve tatları aynı mutfakta ve aynı tabakta bir araya getirmesidir (Aksoy ve Üner, 2016).

Bu çalışmada mutfak akımları açıklanarak, gastronomide mutfak akımlarından biri olarak sayılan füzyon mutfak incelenmiştir. Füzyon mutfak olarak tanımlanabilecek tarifler derlenerek literatüre katkı sağlamak amaçlanmıştır. Ayrıca füzyon mutfağın Tripadvisor verileri incelenerek Türkiye’deki füzyon mutfak konseptine sahip restoran sayıları belirlenmiş ve bu konuda İstanbul ili incelenmiştir.

## 1. MUTFAK AKIMLARI

### Rafine Mutfak

Rafine mutfak akımı 17. yüzyılın sonlarında Fransa’da halk mutfağının oldukça zengin bir versiyonu olarak ortaya çıkmıştır ve uzun süre bu akıma referans olmuştur. Akım soyluların genç kraldan faydalandığı bir isyan döneminin ardından onları tekrar hizaya getirmek isteyen 14. Louis’in hırsları ve François La Varenne’nin 1651’de Fransız aşçılığı üzerine çıkan ilk kitap olan Cuisinier François’i (Fransız Aşçısı) yayınlaması ile görünüşte birbiriyle alakasız iki olayın meydana gelmesiyle doğmuştur. Tariflerin yenilenmesine, aşçıların deneyip en iyisi için çalışmasına izin veren önemli bir mutfak akımı olmuştur (Beaugé, 2012). Rafine mutfak, kültürlerinin oluşumu ile üst düzey

estetik algısına sahip sofralar ve mutfaklar kurularak geliştirilmiştir (Uzunoğlu, 2019).

### **Yeni Mutfak**

Yeni mutfak akımı yine Fransa'da 1730-1740 yıllarında ortaya çıkan elit şeflerin klasik mutfaktan uzaklaşmasına sebep olan mutfak akımıdır (Rao vd., 2003; Pinkard, 2009). Yeni mutfak akımı oluşumunda yazar Massialot'un "Le cuisinier roïal et bourgeois" adlı yemek kitabının yayınlanması da etkili olmuştur. Massialot'un bu yemek kitabında yemeklerin pişirme süreçleri, çeşitli malzemelerle değiştirilebilen temel karışımlar ve soslar için tarifler sistemleştirilmiştir, karmaşık ve anlaşılmaz bir uygulama olarak algılanan Fransız mutfağında devrim yaratmıştır (Lee, 2011). Ortaya çıkan mutfakta kullanılan malzemelerin, pişirme ve sunum şekillerinin farklılığı yanında; yemeğin kimyasal özellikleri, sağlığa etkileri, sindirim ve vücuda faydaları gibi konuları esas alınmaktadır (Aksoy ve Üner, 2016). Ayrıca bu mutfak akımı ile bir et suyu, yağ, limon ve esansiyel bir öz ile sonsuz sayıda sos yapabilir ve her birine farklı bir isim verebilmektedir (Beaugé, 2012). Yeni mutfak akımı ile yemek sunumu ön plana çıkarılmış, porsiyonlar küçültülmüş ve süslemeli sunumlar ile tabağın sanata dönüştürülmesi hedeflenmiştir (Güran, 2011).

### **Yaşayan Mutfak**

Tüketicilerin yemek yemek ve karnını doyurmak yanında yemek yerken eğlenmek, iyi vakit geçirmek ve farklı deneyimler yaşama istemesi ile aslında slow food akımı temalı restoranlara dayanmaktadır. Yaşayan mutfaklar yiyecek içeceğin hazırlanışı ve sunumunda farklılık sunarak tüketiciye farklı deneyimleri yaşatmak isteyen bir mutfak akımını oluşturmaktadır ve özellikle yıldızlı otellerde ve tatil bölgelerinde karşılaşılmaktadır (Erdem ve Akyürek, 2017).

### **Avangart Mutfak**

Peter Burger, Avangart Kuramı, adlı eserinde, dönemin diğer çağdaş sanatsal hareketlerinden ayrı bir akım tanımlı üretmiştir (Murphy

vd., 1999). Bu akım sonrasında akımın etkileri mutfağa da avangart mutfak olarak yansımıştır (Aksoy ve Üner, 2016). Avangart mutfağın birçok uygulamasında moleküler gastronomi alanına dahil edilebilecek gıda kıvam verici ve jelleştiriciler kombine ve izole kullanımları önemli rol almaktadır (Vilgis, 2012). Avangart mutfak teknikleri ile özellikle sodyum aljinatlar kullanılarak, sıvı gıdalar küreler halinde şekillendirilerek gıdaya beklenmedik biçimler ve dokular kazandırılmaktadır (Haohao vd., 2014). Ayrıca *Tetraselmis chui* ve *Nannochloropsis gaditana* ve *Nostoc sphaericum* gibi tek hücreli mikroalgler ve makroalgler yine avangart mutfaklarda kullanılabilir (Pérez-Lloréns, 2020).

## 2. FÜZYON MUTFAK

Füzyon mutfak, farklı mutfakların sahip olduğu kültürleri, teknikleri, malzeme ya da ürünleri tek bir yemekte birleştirerek farklı yeni lezzetler oluşturarak eğlenmeyi hedefleyen gastronomi akımıdır (White, 2011). Farklı etnik grupların ortak noktaları olduğunu savunarak farklı kültürlerin değerli mutfak geleneklerini birleştirip yenilikçi ve uyumlu tatlar yaratmayı amaçlar (White, 2011). Füzyon mutfak uygulamaları ile mutfak kültürünün korunması sağlanarak mutfak kültürüne evrensel bir özellik kazandırılmaktadır. Beraberinde farklılığı seven tüketiciler için ilgi çekici olması yüzden de işletmelerde füzyon mutfak örneklerine fazlaca rastlanmaktadır (Turan vd., 2020). Füzyon mutfağın ortaya çıkışı ve gelişimi, ulusları, kültürleri, değerleri, mutfak tercihleri gibi farklılıkları kısıtlayan sınırları silmiştir (Negru, 2007). Füzyon mutfak 1970'lerde Fransız şeflerin, geleneksel Fransız yemeklerini Asya yemekleriyle, özellikle Vietnam ve Çin'den gelen yiyeceklerle birleştirerek sunması ile başlamış ve oradan tüm dünya mutfaklarına yayılmıştır (Lestari ve Komariah, 2019). Daha sonrasında füzyon mutfak, yüksek kaliteli mutfak alanından daha gündelik restoran yemeklerine ve hatta ev yemeklerine doğru çoğalmıştır (White, 2011). Füzyon mutfak için bazı terimler arasında çağdaş mutfak, mutfak

küreselleşmesi, yenedünya mutfuğı, yeni Amerikan mutfuğı ve yeni Avustralya mutfuğı yer almaktadır (Lestari ve Komariah, 2019). 1980 yıllarında Roy Yamaguchi ve Wolfgang Puck gibi Şefler farklı kùltùrlerden tatları kasıtlı olarak birleŐtirmeye başlamıştır. Dũnyanın dũrt bir yanındaki Şeflerin beklenmedik tatları ve konseptleri bazen pek de olumlu olmayan sonuçlarla birleŐtirmeye baŐlamasıyla hızla bir trend haline gelmiŐtir. Fũzyon gıda oluŐturulması sırasında bazı Şeflerin, tatları bir araya getirme sırasında beklenmedik tat kombinasyonlarına odaklanması sonucu, tuhaf ve istenmeyen yemeklerin ortaya çıkmasına da sebep olmuştur (Helmstetler, 2016).

Fũzyon mutfak, Şeflerin mutfak repertuarlarını geniŐletmek ve rakipleri tarafından sunulanlardan farklı bir yemek sunmak için kullanabilecek bir tekniktir. Beraberinde fũzyon pişirme ile birden fazla kùltùrel geçmiŐe sahip bir Şefin, kendine özgũ bir kimlik oluŐturmasına olanak sağlayabilmektedir (Hamilton, 2022).

Fũzyon mutfak sadece belirli unsurlardan oluŐmayan, aynı zamanda sũrekli evrim geçiren, yenilikçi ve deneysel bir sũretir. Fũzyon yemekler oluŐturmak için yaratıcılık ve yenilikçilik gereklidir ve bunlar Şefin veya aŐçının yeteneklerine bağlıdır (Kissinger, 2013). Bu mutfuğı uygulayanlardan, farklı unsurları yeni yemekler haline dũnøstürmek için sũrekli çalışma ve hayal gũcũ beklenmektedir (Negru, 2007). Fũzyon yemek oluŐturmak için Şef Peter Gordon'ın dediği gibi önce orjinal yemeği oluŐturmak, bileŐenleri dũŐünmek, parametreler belirlemek ve sũrekli deney yapmak gerekmektedir. Bu nedenle, malzemelerin bileŐimini anlayan, pişirme prosedũrlerini bilen, mutfak tekniklerine hakim olan ve mantıklı dũŐünme ve planlama becerilerine sahip aŐçılara ihtiyaç vardır (Kissinger, 2013).

Tũketicilerin daha sağlıklı ve doğru bir yaşam tarzının gerekliliği konusunda farkındalıklarının artmasıyla birlikte de farklı mutfak unsurlarının birleştirilmesi önem kazanmıŐtır. Örneğin, őrũnleri kızartma yöntemi yerine buharlama veya ızgara gibi termal iŐleme hazırlama, tereyağı yerine baharatlar ve sebzeler tercih etme gibi

değişikliklerle füzyon mutfak ile tüketici talepleri de karşılanmaktadır (Negru, 2007).

Füzyon mutfak, kullanılarak öne çıkan ülkeler arasında ABD, İngiltere, Fransa, Japonya, Malezya ve Tayland bulunmaktadır. Bu ülkeler füzyon mutfak tekniklerinin farklı öğelerini kullanarak yeni ve farklı yemekler oluşturmayı amaçlayan restoranları ile tanınmaktadır (Yüksel, 2022).

### 3. FÜZYON MUTFAĞINDA ÖNE ÇIKAN ŞEFLER

Füzyon mutfağında öne çıkan şefler arasında, Wolfgang Puck, Nobu Matsuhisa, Jean-Georges Vongerichten ve Gordon Ramsay (Yüksel, 2022), Roy Yamaguchi, Marcus Samuelsson (White, 2011) ve Norman Van Aiken (Dickens, 2022) isimlerinin olduğu görülmektedir.

ABD’de ünlü bir şef olan ve füzyon mutfağının babası olarak kabul edilen Wolfgang Puck, Fransa’da eğitim görmüş ve Asya mutfağı sanatında bilgili olan önemli bir şeftir. Çeşitli kültürlerin yemeklerini bir arada kullanarak, yeni yemekler oluşturmayı amaçlamıştır. Fransız ve Asya yemek kültürlerinin unsurlarını ilk kez birleştirerek sunum yapan şefin birçok popüler füzyon mutfağına sahip restoranı bulunmaktadır (Negru, 2007; Yüksel, 2022). Nobu Matsuhisa, Japonya doğumlu bir şeftir ve füzyon mutfağının öncülerinden sayılır. Japon ve Perulu yemeklerini bir arada kullanarak, yeni yemekler oluşturmayı amaçlamış ve Türkiye’de Nobu Bodrum olmak üzere birçok popüler füzyon mutfak restoranı açmıştır (Yüksel, 2022). Jean-Georges Vongerichten, Fransız doğumlu bir şef ve yine füzyon mutfağının öncülerinden biri olarak kabul edilmektedir. O da çeşitli kültürlerin yemeklerini bir arada kullanarak, yeni yemekler oluşturmayı amaçlamış ve birçok popüler füzyon mutfağı restoranı açmıştır (Yüksel, 2022). Roy Yamaguchi’nin kariyeri, 1984 yılında ilk restoranını açmasıyla başlamıştır. Hawaii’nin Oahu adasında “Roy’s” adıyla açtığı bu restoran, füzyon mutfağın popülerleşmesine önemli katkılarda bulunmuştur. Yamaguchi, Japon kökenli olmasına rağmen, Hawaii’nin yerel lezzetlerini, Amerikan ve



Avrupalı pişirme teknikleriyle birleştirerek; Japon, Çin, Fransız ve Amerikan mutfaklarından da esinlenerek deniz ürünleri ve taze meyve-sebzelerin öne çıktığı Japon tarzı yemekler gibi çeşitli lezzetleri bir araya getirip farklı bir yemek tarzı oluşturmuştur (McSweeney, 2020). Marcus Samuelsson, Etiyopya doğumlu, İsveç asıllı bir şef ve restoran sahibidir. Farklı kültürlerden geleneksel yemek tariflerini birleştirerek, çeşitli mutfakların lezzetlerini sentezleyerek füzyon mutfağın örneklerini oluşturan önemli bir şeftir. Özellikle İsveç ve Amerikan mutfaklarını, kendi Etiyopya kökenleri ve diğer dünya mutfaklarıyla harmanlamıştır (Meager, 2017). Norman Van Aken, Amerikalı bir şef ve yemek yazarıdır. Kariyeri boyunca Amerika Birleşik Devletleri'nin farklı bölgelerinde ve özellikle Florida'da füzyon mutfağı ile tanınan restoranlar açmıştır. Amerikan, Floridian ve Karayip mutfaklarını Latin Amerika, Asya ve Avrupa'nın diğer mutfaklarıyla başarılı bir şekilde birleştirerek füzyon mutfağının örneklerini sunmaktadır. Yemek kitapları ve yazılarıyla da füzyon mutfağına olan katkılarını sürdürmüş ve bu konuda bilgilerini ve deneyimlerini paylaşmıştır.

#### 4. FÜZYON MUTFAĞINDAN ÖRNEKLER

Füzyon mutfak, farklı kültürere ait yemek tariflerinin ve tatların birleştirildiği bir konsepttir. Şekil 1'de bazı füzyon yemek örnekleri verilmiştir. İspanyol paella tarifine Hint biriyani dokunuşu ile oluşturulan "Paella Biryani" (Vasques, 2022), Meksika ve Tayland tatlarını birleştiren "Tom Yum Quesadilla" (Anonim a, 2023), Japon ve Meksika tatlarını birleştiren "Sushi Tacos" (Véronique ve Alvin, 2022), Tayland ve Yunanistan mutfaklarından esinlenerek oluşturulmuş "Mango Feta Salata" (Sues, 2020), Vietnam ve Fransız mutfağını birleştiren "Bánh mì" (Anonim, 2023), Amerika ve Hindistan mutfağından "Tandoori Burger" (Anonim b, 2023), İtalya ve Hint mutfağı birleşimi olan "Gulab Jamun Tiramisu", Hint ve Hindistan mutfaklarından esinlenerek hazırlanan "Paan Gujiya", Hint ve batı mutfaklarının birleşimi ile hazırlanan "Masala Chai Cheesecake" ve

“Paneer Eggplant Roll-Ups” Manali, (2022) füzyon mutfak konseptine uygun yemeklere örnek olarak verilebilir.

<p><b>Paella Biryani</b>, Paella, İspanyol yemeği, biryani ise Hint yemeğidir. Pirinç, tavuk, deniz ürünleri ve sebzelerle et ve baharatlarla hazırlanır.</p>	
<p><b>Sushi Tacos</b>, Japon sushi tarzında yapılmış, Meksika tacosundan esinlenilmiş sushi pirinçleriyle doldurulmuş, çeşitli deniz ürünleri (somon, karides vb.) ve sebzelerle süslenmiş, jalapeno dilimleri ve soya sosu ile hazırlanır</p>	
<p><b>Mango Feta Salata</b>, Tayland ve Yunanistan mutfaklarından esinlenerek hazırlan yemek taze doğranmış mango dilimleri, beyaz peynir (feta), biberiye yaprakları ve siyah zeytinlerle süslenmiş, lezzetli bir sosla hazırlanır.</p>	
<p><b>Bánh mì</b>, geleneksel olarak Vietnam mutfağına ait bir sandviçtir. Genellikle Fransız baget ekmeği ile yapılır ve içerisine taze sebzeler (havuç, daikon), salatalık, maydanoz, taze biber, jalapeno dilimleri, koriander yaprakları, marul, turşu sebzeler ve tavuk, sığır eti, domuz eti veya tofu gibi protein eklenir. Ayrıca, hoisin sosu, mayonez ve sriracha gibi soslarla tatlandırılır.</p>	
<p><b>Tandoori Burger</b>, klasik Amerikan burgerine Hindistan'dan tandoori soslu tavuk veya paneer eklenerek hazırlanır.</p>	

<p><b>Tom Yum Quesadilla,</b> Meksika quesadilla'sının içinde Tayland'ın baharatlı tom yum çorbası içi, karides ve peynirle hazırlanır.</p>	
<p><b>Gulab Jamun Tiramisu,</b> gül aromalı mascarpone peyniri katmanları üzerine kahve ile ıslatılmış gulab jamun, kakao tozu serpilmiş ve antep fıstığı ile süslenerek hazırlanır.</p>	
<p><b>Paan Gujiya,</b> Hint ve Hindistan mutaklarından esinlenerek hazırlanan yemek gujiyanın hamuru içinde geleneksel olarak kullanılan dolgu malzemeleri yerine, paan yaprağındaki iç malzemeleri kullanarak hazırlanır.</p>	
<p><b>Masala Chai Cheesecake,</b> batı tarzı cheesecake ile Hint masala chainin bir kombinasyonu olarak hazırlanır.</p>	
<p><b>Paneer Eggplant Roll-Ups,</b> Hint ve batı mutfaklarının lezzetli öğelerini bir araya getirir. Taze paneer peyniri, patlıcan, soğan, sarımsak, domates, baharatlar ile hazırlanır.</p>	

Şekil 1: Doğu ve Batı buluşması bazı füzyon yemek örnekleri

## 5. YÖNTEM

Bu çalışmada literatür çalışmasıyla mutfak akımları belirlenerek, füzyon mutfak kavramı, füzyon mutfağın tarihçesi ve özellikleri incelenmiştir. İçerik analiz yöntemiyle Türkiye'de bulunan füzyon mutfak (füzyon mutfak, japon füzyonu) konseptinde çalışan restoranların hangi ilde ve kaçar tane bulunduğu Tripadvisor sitesinden

yararlanılarak belirlenmiştir. Türkiye'deki Michelin yıldızının bulunduğu füzyon mutfak işletmelerinin ve en fazla yorum alan işletmelerin İstanbul'da bulunması göz önünde bulundurularak çalışmada İstanbul ili ele alınmıştır. İstanbul'da bulunan füzyon mutfak konseptli restoran işletmelerine müşterilerin yaptığı yorumlara ait veriler analiz edilmiştir. Bu işletmelere yapılan yorumların, sayıları, puanları ve hangi dillerde yorumların yapıldığı, ilçelere göre dağılımları belirlenmiştir.

## 6. BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmada Tripadvisor sitesinde Türkiye genelinde yer alan ve restoranlar içinde ayrıntılar bölümünde füzyon ibaresi bulunan restoran işletmeleri incelenmiştir. Türkiye'de füzyon mutfak konsepti ile çalışan toplam 133 yiyecek içecek işletmesi olduğu belirlenmiştir (Tablo 1). İstanbul'da 74 adet (4'ü Michelin yıldızlı), Ankara'da 14, Bodrum'da 11, Antalya'da 8 olmak üzere diğer bölgelerde 1-4 arasında işletme bulunmaktadır.

**Tablo 1:** Türkiye'deki füzyon mutfak restoranlar (Tripadvisor, 2023)

Bölge	Adet
İstanbul	74
Ankara	14
İzmir	3
Antalya	8
Alanya	2
Bursa	4
Fethiye	4
Bodrum	11
Çeşme	1
Marmaris	4
Konya	2
Kuşadası	2
Manavgat	1
Mersin	2
Çanakkale	1
<b>Toplam</b>	<b>133</b>

Michelin yıldızlı restoranların yoğun bulunduğu ve restoranlarına en fazla yorumun yapıldığı İstanbul ili ise özel olarak incelemeye

alınmıştır. Bu işletmelerin bazılarında yorum bulunmazken en fazla yorum sayısı 3802 olarak belirlenmiştir. Her bir işletmenin adresi özel olarak incelenerek bulunduğu ilçeler belirlenmiş ve çalışma ilçelere göre incelenmiştir.

İstanbul ilinde bulunan füzyon mutfak konseptinde çalışan işletmelerin ilçe dağılımları Tablo 2’de verilmiştir. Bu işletmelerin toplam 16.061 adet yorum aldığı belirlenmiştir. En fazla yorum 8508 adet ile Fatih ilçesinde yer alan restoranlarda bulunmaktadır. Fatih ilçesini Beyoğlu, Beşiktaş, Kadıköy, Taksim, Şişli, Sarıyer, Ataşehir, Üsküdar, Silivri ve Tuzla izlemektedir. Esenyurt, Kartal, Bağcılar, Ümraniye, Bakırköy ilçelerindeki restoranlar takip etmektedir. Esenyurt, Kartal, Bağcılar, Ümraniye ve Bakırköy ilçelerinde bulunan restoranlara ise henüz yorum yapılmadığı belirlenmiştir. Beyoğlu ilçesi 16 adet restoranla en fazla füzyon mutfak konseptine sahip ilçedir. Fatih ilçesinde bulunan füzyon mutfak restoranların yorum sayısı fazla olmasına rağmen restoran sayısı Beyoğlu ilçesinden az olduğu görülmektedir.

**Tablo 2:** İstanbul ili için ilçe bazında restoran verileri (Tripadvisor, 2023)

İlçeler	Restoran sayısı	Toplam yorum sayısı	Michelin yıldızına sahip restoran sayısı
Taksim	1	66	-
Beyoğlu	16	4812	-
Beşiktaş	12	2368	3
Fatih	14	8508	1
Şişli	5	32	-
Tuzla	1	1	-
Kadıköy	10	149	-
Üsküdar	1	5	-
Sarıyer	4	32	-
Silivri	1	2	-
Ataşehir	3	81	-
Esenyurt	1	0	-
Kartal	2	4	-
Bağcılar	1	0	-
Ümraniye	1	0	-
Bakırköy	1	0	-
Toplam	74	16061	4

Tablo 3’te restoranların müşteri değerlendirme puanları yer almaktadır. Tablo 3 incelendiğinde müşterilerin çoğunluğunun değerlendirmesinin “mükemmel” ve “çok iyi” şeklinde olduğu görülmektedir. “Berbat” olarak değerlendirmenin “kötü” şeklinde değerlendirmeye nazaran daha yüksek, fakat “ortalama” olarak değerlendirmeden daha az sayıda olduğu belirlenmiştir. İlçe bazında incelendiğinde “Mükemmel” olarak değerlendirilen puanların en çok Fatih ilçesinde olduğu “kötü” ve “berbat” olarak yapılan değerlendirme sayısının ise en çok Beyoğlu ilçesinde olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 3:** Müşterilerin restoran değerlendirmelerinin ilçelere göre dağılımı (Tripadvisor, 2023)

İlçe	Mükemmel	Çok İyi	Ortalama	Kötü	Berbat
Taksim	48	10	4	2	2
Beyoğlu	2512	1060	543	307	390
Beşiktaş	1226	517	257	137	232
Fatih	7558	526	203	118	103
Şişli	22	7	1	2	0
Tuzla	1	0	0	0	0
Kadıköy	100	28	12	5	4
Üsküdar	3	2	0	0	0
Sarıyer	13	7	3	3	6
Silivri	1	1	0	0	0
Ataşehir	32	25	13	9	2
Kartal	2	0	1	0	1
Toplam	11518	2183	1037	583	740

Fatih ilçesinde bulunan Deraliye Restaurant, Beşiktaş ilçesinde bulunan Ulus 29, Nobu İstanbul ve Sunset Grill & Bar restoranları Michelin yıldızına sahip ve İstanbul ilinde bulunan restoranlardır. Tablo 4’te İstanbul’da bulunan füzyon mutfak konseptine sahip restoranların değerlendirilmesi bulunmaktadır. Tablo 4’e göre Deraliye Restaurant en yüksek yorum sayısına sahipken Ulus 29 en yorum almıştır. Michelin yıldızlı restoranlar içinde en çok “mükemmel” yorumu yapılan yine Deraliye Restaurant olmuştur. Bununla beraber “ortalama”, “kötü” ve

“berbat” yorumlarda en az yoruma yine bu restorana yapılmıştır. Ortalama altı yorumu en çok Sunset Grill & Bar restoran almıştır. “Mükemmel” ve “çok iyi” yorumlarını ise en az Nobu İstanbul restoranının aldığı belirlenmiştir.

**Tablo 4:** Michelin yıldızı olan restoranların değerlendirilmesi

Michelin yıldızı olan restoranlar	Toplam yorum sayısı	Mükemmel yorum sayısı	Çok İyi	Ortalama	Kötü	Berbat
Deraliye Restaurant	2847	2470	243	65	42	29
Ulus 29	874	515	210	66	32	52
Sunset Grill & Bar	1408	668	298	184	101	158
Nobu İstanbul	30	13	5	5	2	5
<b>Toplam</b>	<b>5159</b>	<b>3666</b>	<b>756</b>	<b>320</b>	<b>177</b>	<b>244</b>

Tablo 5’te İstanbul’da füzyon mutfak konseptli restoranlara yapılan yorumların dillere göre dağılımları verilmiştir. Tablo 5’e göre en çok yorum yapılan dilin 7773 adet olarak İngilizce dilinde olduğu görülmektedir. Türkçe dili İngilizceden sonra 3796 adet yorumla ikinci sırada, 1457 yorumla Rusça da üçüncü sırada yer almaktadır.

**Tablo 5:** Müşterilerin restoran değerlendirmelerinin dillere göre dağılımı (Tripadvisor, 2023)

İlçe	İngilizce	Rusça	Türkçe	Fransızca	Diğer
Taksim	30	6	25	0	5
Beyoğlu	2320	205	1209	216	840
Beşiktaş	1468	80	571	85	164
Fatih	3863	1160	1765	426	1270
Şişli	15	5	17	0	5
Tuzla	0	0	1	0	0
Kadıköy	42	0	118	0	11
Üsküdar	2	0	3	0	0
Sarıyer	17	0	25	0	10
Silivri	0	0	1	0	1
Ataşehir	16	1	57	0	2
Kartal	0	0	4	0	0
<b>Toplam</b>	<b>7773</b>	<b>1457</b>	<b>3796</b>	<b>727</b>	<b>2308</b>

## 7. SONUÇ

Füzyon mutfak farklı kültürdeki mutfaklarda kullanılan hammaddelerin, pişirme şekillerinin, sunum tarzlarının, birleştirilerek yeni ve yaratıcı tatlar oluşturulduğu bir mutfak akımıdır. Geleneksel mutfaklarda kullanılan malzemeler farklı kültürlerin mutfaklarından gelen bileşenlerle bir araya getirilmektedir. Ayrıca Çin tarzı wok tavasında İtalyan makarnaları pişirme gibi farklı mutfakların pişirme yöntemleri birleştirilebilmektedir. Meksika taco tabaklarının Hint baharatlı soslarla sunumu gibi sunum tarzları da diğer kültürlere ait motiflerle zenginleştirilebilir. Füzyon mutfak ile farklı kültürlerin yemekleri ve tatları arasında ortak unsurların birleştirilmesiyle yeni ve benzersiz lezzetler ortaya çıkabilmektedir. Bu açıdan bakıldığında Füzyon mutfak konseptine uygun yemekler çıkarabilmek, sunmak ve lezzet bütünlüğünü sağlayabilmek için farklı kültürlerin mutfak inceliklerinin bilgi birikimine sahip olmak, yenikliği ve özgür düşünce ruhunda olmak önemli bir gerekliliktir. Füzyon mutfak konseptli İstanbul restoranlarının incelenmesi sonucunda İstanbul ilinde bulunan füzyon mutfak konseptine sahip restoranlara yapılan yorumların %71,71'i mükemmel, %13,59'u çok iyi, %6,45'i ortalama, %3,62'si kötü ve %4,60'ı berbat şeklinde yorumlar yapmıştır. %85,30'un ortalama üstünde yorum yapmasının füzyon mutfak konseptinin tüketici tarafından beğenildiğini düşündürmüştür. Tripadvisor sitesinden ayrı olarak internet sitelerinde yapılan araştırmada İstanbul ilinde füzyon mutfak konseptli başka restoranlarında olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda İstanbul ilinde Tripadvisor sitesinden belirlenen 74 adet füzyon mutfak konseptli restoran dışında ilde daha fazla bu mutfak konseptinde hizmet veren restoran olduğu düşünülmektedir. Yorum yapılan diller incelendiğinde İngilizce, Rusça, Türkçe, Fransızca başlıca yorum dili olarak belirlenmiştir. Bu diller yanında İspanyolca, İtalyanca, Çince, Almanca, Portekizce, Hollandaca, Japonca, Arapça, İsveççe, Danca, Korece, Yunanca, Norveççe, Sırpça, İbranice, Çekçe, Lehçe gibi farklı dillerde de yorumlar bulunmaktadır. En çok yorum yapılan toplam



yorum sayısının yaklaşık %48'i ile dil İngilizce dilinde olmuştur. Ardında toplam yorum sayısının yaklaşık %23'ünün Türkçe dilinde olduğu tespit edilmiştir. İleriki çalışmalarda füzyon mutfak konseptine sahip üretilecek yemeklerin duyusal olarak beğenilirliğinin nasıl olduğu, farklı mutfakların birleştirilmesi ile ortaya çıkan tat bileşeninin ölçülebilirliği, farklı tekniklerle pişirilen yemeklerin tüketici tarafından kabul görebilme oranları gibi birçok konu çalışılabilir durmaktır. Farklı çalışmalar yapılarak füzyon mutfak kategorisinde literatürün zenginleştirilmesi hem bu mutfağın anlaşılması hem de yaygınlaştırılması açısından önem arz etmektedir.

## KAYNAKÇA

- Adak, N. (2020). Tüketim kültüründe beslenme: sağlıklı/sağlıksız yiyecekler. *İstanbul University Journal of Sociology*, 40(1), 197-218.
- Akdeniz, D. (2019). Alternatif bir gastronomi tarihi incelemesi: Resim sanatında yemek hazırlıkları ve mutfak sahneleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 22(2), 490-507.
- Aksoy, M., Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Anonim a, (2023). <https://lawgazette.com.sg/lifestyle/food/a-day-trip-to-johor-bahru/attachment/tom-yum-quesadilla-a-must-try/> (Erişim tarihi: 02.08.2023).
- Anonim b, (2023). <https://www.jamesmartinchef.co.uk/recipes/banging-tandoori-chicken-burgers/> (Erişim tarihi: 02.08.2023).
- Anonim, (2023). Is the banh mi the world's best sandwich?. <https://www.bbc.com/travel/article/20141003-is-the-banh-mi-the-worlds-best-sandwich>. (Erişim tarihi: 02.08.2023).
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of gastronomy and food science*, 1(1), 5-14.
- Dickens, J. (2022). The father of the concept of fusion cuisine: Who is Norman Van Aiken?. <https://knowwhois.com/post/who-is-norman-van-aiken>. (Erişim tarihi: 10.06.2023).
- Dim, F., Dim, A. B. (2022). Anadolu'nun yemek pişirme yöntemleri. *Journal of Global Food Research*, 3(1), 1-8.
- Erdem, B., Akyürek, S. (2017). Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan mutfaklar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-126.
- Güran, Y. (2011). Nouvelle Cuisine = Yeni Mutfak – Tabahatte Fransa çıkışlı yeni bir akım?!, <http://www.yalcinguran.com/2011/05/tabahatte-nouvelle-cuisine-yeni-mutfak-akimi/> (Erişim tarihi: 01.06.2023).
- Hamilton, G. (2022). What is fusion cooking and cuisine? An explanation and recipe examples. <https://delishably.com/food-industry/what-is-fusion-cooking>. (Erişim tarihi: 06.06.2023).

- Haohao, F., Yingzhe, L., Ferran, A., Xueguang, S., Wensheng, C., Christophe, C. (2014). From material science to avant-garde cuisinierd. *The Art of Shaping Liquids into Spheres*.
- Helmstetler, H. (2016). The fusion revolution: the evolution of fusion cuisine. <https://pregelamerica.com/pmag/articles/the-fusion-revolution-the-evolution-of-fusion-cuisine/>. (Erişim tarihi: 06.06.2023).
- Khichi, N. (2023). Opportunities for food fusions. *EPRA International Journal of Multidisciplinary Research (IJMR)*, 9(4), 179-181.
- Kissinger, J. (2013). Everything you need to make fusion food. <https://www.esquire.com/food-drink/food/recipes/a24929/peter-gordon-fusion-tips-0913/> (Erişim tarihi: 06.06.2023).
- Lee, H. (2011). The manguage of Magic in Jean-Baptiste-Siméon Chardin's food still lifes.
- Lestari, W., Komariah, K. (2019). Buku saku fusion food.
- Manali, (2022). Gulab Jamun Tiramisu. <https://www.cookwithmanali.com/gulab-jamun-tiramisu/>
- McSweeney, (2020). Chef Roy Yamaguchi: The Pioneer of Asian Fusion. <https://kitchenchat.info/chef-roy-yamaguchi-the-pioneer-of-asian-fusion/>. (Erişim tarihi: 28.07.2023).
- Meager, D. (2017). Marcus Samuelsson Is Taking on Ethiopian-Swedish-British-American Fusion. <https://www.vice.com/en/article/3knjv/marcus-samuelsson-is-taking-on-ethiopian-swedish-british-american-fusion>. (Erişim tarihi: 28.07.2023).
- Murphy, R., Murphy, R. J., Richard, M. (1999). *Theorizing the avant-garde: modernism, expressionism, and the problem of postmodernity*. Cambridge University Press.
- Mutlu, H. (2022). *Catering hizmetlerinde beslenme ilkeleri*. Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi.
- Negru, R. (2007). Bucătăria „fusion”-un produs al epocii moderne. *Economica*, 59(3), 99-100.
- Özkaya, F. D., Kızılkaya, Ö. (2009). Dolmalar ve Türk Mutfağı ile Yunan Mutfağındaki Yeri. II. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27(29), 511-515.

- Pérez-Lloréns, J. L. (2020). Microalgae: From Staple Foodstuff to Avant-Garde Cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100221.
- Pinkard, S. (2009). A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine, 1650-1800 (Cambridge: Cambridge University Press, 2009), 136.
- Rao, H., Monin, P., Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
- Sues, (2020). Mango and Feta Salad. <https://wearenotmartha.com/4th-of-july-weekend-mango-and-feta-salad/>. (Erişim tarihi: 02.08.2023).
- Tripadvisor, (2021). <https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurants-g293969-Turkiye.html>. (Erişim tarihi: 28.07.2023).
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfağa Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak Önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfağa Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak Önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- Uzunoğlu, M. İ. (2019). Bir iletişim aracı olarak yemek: acı çikolata.
- Vasques, D. (2022). IS Paella Influenced from Biryani. <https://elmeson-santafe.com/is-paella-influenced-from-biryani/> (Erişim tarihi: 02.08.2023).
- Véronique, Alvin (2022). Sushi Tacos WITH Crispy Fried Seaweed Shells. <https://coupleeatsfood.com/sushi-tacos-with-crispy-fried-seaweed-shells/> (Erişim tarihi: 02.08.2023).
- Vilgis, T. A. (2012). Hydrocolloids Between Soft Matter and Taste: Culinary Polymer Physics. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 46-53.
- Yüksek, O. (2022). Füzyon Mutfağı Nedir? Füzyon Mutfak Örnekleri. <https://www.horecatrend.com/2022/12/25/fuzyon-mutfagi-nedir-fuzyon-mutfak-ornekleri/>(Erişim tarihi: 02.08.2023).
- White, R. (2011). Ethnic Foodways in the US Final Paper May 31, 2011 Fusion/Confusion.