



Gastronomi Alanında Geleneksel Yemeklerin Sanatsal Yöntemlerle Yeniden Yorumlanması: Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeği

The Artistic Reinterpretation of Traditional Dishes in Gastronomy: Cultural Heritage and Innovation Scale

İrfan YOLAÇAN^{1,*}, Oğuzhan TOPAL²

¹ Öğretim Görevlisi, İstanbul Şişli Meslek Yüksek Okulu/ Aşçılık Programı

² Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları (YL) (Tezli)

MAKALE BİLGİSİ

Geliş Tarihi: 25.08.2025

Kabul Tarihi: 03.01.2026

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi, Geleneksel Yemekler, Sanatsal Yorum, Ölçek Geliştirme, Demografik Değişkenler.

ÖZ

Bu araştırmanın amacı, geleneksel yemeklerin sanatsal yöntemlerle yeniden yorumlanmasının tüketici tutumları üzerindeki etkisini incelemek ve bu doğrultuda Gastronomi Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeğini geliştirmektir. Araştırmada nicel yöntem benimsenmiş ve 300 katılımcıdan anket tekniğiyle veri toplanmıştır. Elde edilen veriler, Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA), Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA), ANOVA ve Tukey HSD testleri kullanılarak analiz edilmiştir. AFA sonuçları, ölçeğin iki boyutlu bir yapı sergilediğini ortaya koymuş ve bu yapı DFA ile doğrulanmıştır. Ölçek, Yorum ve İnovasyon olmak üzere iki temel boyuttan oluşmakta olup, sanatsal gastronomi uygulamalarına ilişkin estetik, deneyimsel ve sürdürülebilirlik unsurlarının tüketici algısında bu boyutlar kapsamında bütüncül biçimde değerlendirildiğini göstermektedir. Bulgular, yaş ve meslek değişkenlerinin sanatsal yorumlara yönelik tutumlarda istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar yarattığını, diğer demografik değişkenlerin ise anlamlı bir etkiye sahip olmadığını ortaya koymaktadır. Sonuçlar, gastronomi alanında geliştirilecek pazarlama ve sunum stratejilerinde yaş ve meslek faktörlerinin dikkate alınmasının önemini vurgulamakta; aynı zamanda kültürel mirasın korunması ile inovatif gastronomi uygulamalarının dengeli biçimde ele alınması gerektiğine işaret etmektedir.

ARTICLE INFO

Received 25.08.2025

Accepted: 03.01.2026

Keywords:

Gastronomy, Traditional Dishes, Artistic Reinterpretation, Scale Development, Demographic Variables.

DOI:

10.32958/gastroia.1770776

ABSTRACT

The purpose of this study is to examine the effects of the artistic reinterpretation of traditional dishes on consumer attitudes and, accordingly, to develop the Gastronomy Cultural Heritage and Innovation Scale. A quantitative research design was adopted, and data were collected from 300 participants via survey. The obtained data were analyzed using Exploratory Factor Analysis (EFA), Confirmatory Factor Analysis (CFA), ANOVA, and Tukey HSD tests. The EFA results revealed that the scale exhibits a two-dimensional structure, which was subsequently validated through CFA. The scale consists of two main dimensions— Interpretation and Innovation—indicating that aesthetic, experiential, and sustainability-related aspects of artistic gastronomic practices are evaluated holistically within these dimensions from the consumer perspective. The findings further demonstrate that age and occupation were associated with statistically significant differences in attitudes toward artistic reinterpretations, whereas other demographic variables do not have a significant effect. The results emphasize the importance of considering age and occupation factors in the development of marketing and presentation strategies in the field of gastronomy. Moreover, the findings highlight the necessity of addressing cultural heritage preservation and innovative gastronomic practices in a balanced manner.

* Sorumlu yazar.

* irfan.yolacan@sisli.edu.tr

GİRİŞ

Gastronomi, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir alan değil; aynı zamanda kültürel kimliğin, tarihsel hafızanın ve toplumsal değerlerin somut bir yansımasıdır. Geleneksel yemekler, toplumların geçmişten günümüze taşıdığı kültürel mirasın en görünür unsurlarından biri olarak, yerel kimliğin korunmasında ve kuşaklar arası aktarımın sağlanmasında önemli bir rol üstlenmektedir (Bessière, 1998).

Küreselleşme, dijitalleşme ve hızla değişen tüketici beklentileri, gastronomi alanında yalnızca besleyici unsurları değil; aynı zamanda estetik algı, deneyimsel etkileşim ve yaratıcı sunum gibi unsurları da ön plana çıkaran bir dönüşüm sürecini beraberinde getirmiştir (Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012). Bu süreç, geleneksel tariflerin modern pişirme teknikleri, yenilikçi sunum biçimleri ve sanatsal yaklaşımlarla yeniden yorumlanmasını teşvik etmektedir (Küçükaltan ve Güler, 2019). Böyle bir yaklaşım, kültürel mirasın korunmasına katkı sağlarken gastronomi alanında rekabet avantajı yaratmaktadır (Zengin ve Eryılmaz, 2019).

Özellikle genç kuşak tüketicilerin ilgisini çekmek, gastronomik etkileşimi artırmak ve görsel açıdan güçlü sunumlarla uluslararası pazarda farklılaşmak açısından sanatsal yorumlar stratejik bir araç hâline gelmiştir (Peterson, 2018). Bu bağlamda yapılan akademik çalışmalar, gastronomik uygulamalarda yorumlayıcı yaklaşımlar ve inovatif uygulamaların birlikte ele alınmasının, kültürel mirasın sürdürülebilir biçimde aktarılması ve modern gastronomi pazarında farklılaşma açısından kritik bir rol oynadığını göstermektedir (Harrington ve ark., 2005).

Bu çalışma, söz konusu dönüşüm sürecini inceleyerek gastronomi alanında geleneksel yemeklerin sanatsal biçimde yeniden yorumlanmasının, tüketiciler tarafından yorum ve inovasyon temelli iki temel kavramsal yapı üzerinden nasıl algılandığını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bunun yanı sıra geliştirilen ölçek aracılığıyla, gastronomik uygulamalarda kültürel mirasın korunması ile inovatif yaklaşımlar arasındaki dengenin ölçülmesine yönelik geçerli ve güvenilir bir ölçüm aracı sunulmaktadır. Böylece çalışma hem akademik literatüre katkı sağlamakta hem de sektör uygulamaları için yol gösterici bir çerçeve sunmaktadır.

1. LİTERATÜR TARAMASI

1.1. Gastronomide Kültürel Mirasın Yorumlanması ve Sürdürülebilir Yaklaşımlar

Kültürel miras, bir toplumun tarihsel süreçte oluşturduğu maddi ve manevi değerler bütünü olarak tanımlanmakta olup, bu mirasın korunarak gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşımaktadır (UNESCO, 2021). Gastronomi bağlamında kültürel miras, geleneksel tariflerin, pişirme tekniklerinin ve sofranın kültürünün korunarak yaşatılması anlamına gelmektedir. Son yıllarda, kültürel mirasın korunmasına yönelik yaklaşımlarda sürdürülebilirlik ilkelerinin benimsenmesi hem turizm sektöründe hem de yerel topluluklarda önemli bir yönelim hâline gelmiştir (Bessière, 2013).

Sürdürülebilirlik kavramı; çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel unsurları kapsamakta olup, gastronomi alanında yerel ürünlerin kullanımı, israfın azaltılması ve ekolojik dengeye duyarlı üretim yöntemlerinin benimsenmesi gibi uygulamalarla ilişkilendirilmektedir (Çelik ve ark., 2020). Bu bağlamda, geleneksel yemeklerin özgünlüğünü koruyarak modern ve sanatsal yorumlarla yeniden sunulması, kültürel mirasın yaşatılmasına katkı sağlarken gastronomik çeşitliliğin sürdürülebilir biçimde devam ettirilmesine olanak tanımaktadır.

Araştırmalar, kültürel miras odaklı gastronomi uygulamalarının turistlerin algılarını ve deneyimlerini zenginleştirdiğini ve destinasyonların markalaşma sürecine önemli katkılar sunduğunu ortaya koymaktadır (Zengin ve Eryılmaz, 2019). Yerel mutfak kültürünün bölgesel kalkınma ve turizm gelirleri üzerindeki olumlu etkisi, gastronominin stratejik bir araç olarak kullanılmasına zemin hazırlamaktadır. Bu çerçevede kültürel miras ve sürdürülebilirlik unsurları, tüketicilerin geleneksel yemeklerin sanatsal biçimde yeniden

yorumlanmasına ilişkin yorumlayıcı algılarını şekillendiren temel içerikler arasında değerlendirilmektedir (Küçükaltan ve Güler, 2019).

1.2. Tabaklama Sanatının Yorumlayıcı ve İnovatif Rolü

Tabaklama sanatı, yemeğin yalnızca besleyici değerini değil, aynı zamanda görsel sunum yoluyla oluşturulan algıyı da ön plana çıkaran önemli bir gastronomik uygulama olarak değerlendirilmektedir (Meiselman, 2016). Görsel sunum; yemeğin renk uyumu, doku kontrastı, porsiyon dengesi ve tabak üzerindeki kompozisyon gibi unsurları kapsamakta olup, tüketicilerin yemeğe ilişkin algılarının oluşumunda belirleyici bir rol oynamaktadır. Gastronomi literatüründe, görsel sunumun tüketicilerin tat beklentisini, algılanan kaliteyi ve satın alma niyetini doğrudan etkilediği ifade edilmektedir (Piqueras-Fiszman ve Spence, 2005).

Araştırmalar, sanatsal biçimde düzenlenmiş tabakların tüketici davranışları üzerindeki etkisini açık biçimde ortaya koymaktadır. Charles ve ark., (2014). tarafından yürütülen çalışmada, sanatsal sunuma sahip tabakların düzensiz sunumlara kıyasla daha yüksek lezzet beklentisi oluşturduğu ve algılanan tatmin düzeyini artırdığı belirlenmiştir. Bu bulgu, tabaklama sanatının yalnızca görsel bir unsur değil, aynı zamanda tüketicilerin gastronomik deneyimi nasıl yorumladıklarını etkileyen önemli bir unsur olduğunu göstermektedir.

Görsel sunum aynı zamanda kültürel kodlar ve geleneksel sunum biçimleriyle yakından ilişkilidir. Özellikle fine dining konseptine sahip restoranlarda tabaklama sanatı, işletmenin yenilikçi yaklaşımını ve gastronomik yaratıcılığını yansıtan bir uygulama olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda görsel sunum ve tabak düzenleme uygulamaları, tüketicilerin sanatsal gastronomi uygulamalarına yönelik yorumlayıcı algılarını ve inovasyon temelli değerlendirmelerini birlikte şekillendirmektedir. (Cifci ve ark., 2021) tarafından gerçekleştirilen çalışma da bu durumu desteklemekte; master şeflerin perspektifinden tabak düzenleme sanatının gastronomi pazarlamasında stratejik bir değer taşıdığını ortaya koymaktadır.

1.3. İnovatif Gastronomi Uygulaması Olarak Füzyon Mutfak

Füzyon mutfak (*fusion cuisine*), farklı kültürlere ait malzeme, teknik ve lezzet unsurlarının bir arada kullanılarak özgün ve yenilikçi yemeklerin oluşturulmasını ifade etmektedir. Bu yaklaşımın kökenleri tarihsel olarak daha eski dönemlere uzansa da, “fusion cuisine” terimi Oxford English Dictionary’ye 2002 yılında girmiş ve “farklı ülkelerden, bölgelerden ya da etnik gruplardan gelen malzemeleri ve hazırlama yöntemlerini harmanlayan bir pişirme tarzı” olarak tanımlanmıştır (Oxford English Dictionary, 2002).

Modern dönemde füzyon mutfak uygulamaları, özellikle fine dining konseptinde ve dünya mutfaklarının bir araya geldiği menülerde yaygın biçimde görülmektedir. Asya füzyon mutfağı (*Asian fusion*), Teksas–Meksika mutfağı (*Tex-Mex fusion*) ve Pasifik Rim mutfağı (*Pacific Rim cuisine*) gibi örnekler, birden fazla gastronomik kültürün özelliklerini birleştirerek tüketicilere yeni ve farklı tat deneyimleri sunmaktadır (Spence, 2018).

Küreselleşme süreci, gastronomiye entegre edilen kültürel öğelerin çeşitliliğini artırarak geleneksel tariflerin yeniden yorumlanmasına ve yenilikçi uygulamaların ortaya çıkmasına katkı sağlamaktadır. Bu süreç, mutfakların hem içerik hem de sunum açısından sürekli olarak evrilmesini desteklemektedir (Sharma, 2021). Füzyon mutfak, bu bağlamda gastronomi alanında inovatif bir yaklaşım olarak değerlendirilmekte; farklı ulusal ve bölgesel pişirme tekniklerinin bilinçli biçimde harmanlanması yoluyla gastronomik yaratıcılığı teşvik etmektedir. Yapılan çalışmalar, füzyon mutfağın yenilikçi gastronomi anlayışının önemli bir bileşeni olduğunu ve tüketicilerin gastronomik yenilik algısını güçlendirdiğini göstermektedir (Yıkış ve ark., 2024).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

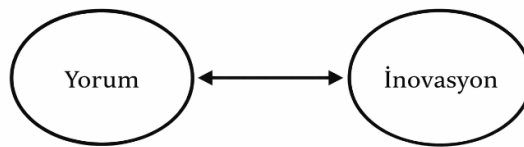
2.1. Gastronomi, Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeği (GKMİÖ): Geliştirme, Geçerlik ve Güvenilirlik Süreci

Bu araştırmada kullanılan Gastronomi, Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeği (GKMİÖ), kapsamlı bir literatür taraması ve alan uzmanlarının görüşleri doğrultusunda geliştirilmiştir. Ölçek geliştirme süreci, ölçme literatüründe yaygın olarak önerilen iki aşamalı istatistiksel yaklaşım izlenerek yürütülmüştür. İlk aşamada Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) uygulanarak ölçeğin faktör yapısı incelenmiş, ikinci aşamada ise AFA sonucunda elde edilen yapının doğrulanması amacıyla Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) gerçekleştirilmiştir. Elde edilen uyum iyiliği indeksleri, ölçüm modelinin veriyle kabul edilebilir düzeyde uyum gösterdiğini ortaya koymuştur.

AFA sonuçları, ölçeğin iki boyutlu bir yapı sergilediğini göstermiştir. Bu doğrultuda geliştirilen ölçüm modeli, Yorum ve İnovasyon olmak üzere iki temel kavramsal yapıdan oluşmaktadır. Yorum boyutu, tüketicilerin geleneksel yemeklerin sanatsal biçimde yeniden yorumlanmasına ilişkin kültürel anlamlandırmalarını, algısal değerlendirmelerini ve öznel yorumlarını yansıtmaktadır. İnovasyon boyutu ise geleneksel gastronomik uygulamaların modern teknikler, yaratıcı yaklaşımlar ve yenilikçi sunum biçimleriyle yeniden ele alınmasına yönelik algıları kapsamaktadır.

Literatürde estetik sunum, deneyimsel unsurlar ve yaratıcı uygulamalar çoğu zaman ayrı başlıklar altında ele alınmakla birlikte, bu çalışmada söz konusu unsurların tüketiciler tarafından bağımsız yapılar olarak değil, yorumlayıcı ve inovatif algılar içerisinde bütüncül biçimde değerlendirildiği kabul edilmiştir. Bu yaklaşım, geleneksel yemeklerin sanatsal yöntemlerle yeniden yorumlanmasına yönelik algıların, deneyimsel ve estetik içeriklerle birlikte daha geniş kavramsal çerçeveler içerisinde şekillendiğini göstermektedir.

Bu doğrultuda oluşturulan araştırma modeli, geleneksel gastronomik uygulamalara yönelik tüketici tutumlarının, Yorum ve İnovasyon boyutları üzerinden açıklanmasını amaçlamaktadır. Model, gastronomi literatürüne metodolojik açıdan yalın ve istatistiksel olarak tutarlı bir ölçüm yapısı sunarken, kültürel mirasın modern gastronomi anlayışıyla uyumlu biçimde ele alınmasına yönelik teorik ve uygulamaya dönük bir çerçeve ortaya koymaktadır.



Şekil 1. İki Boyutlu Araştırma Modeli (Yorum - İnovasyon)

Şekil 1’de sunulan araştırma modeli, Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) sonuçları doğrultusunda oluşturulmuştur. AFA sonucunda ölçeğin iki boyutlu bir yapı sergilediği belirlenmiş ve bu yapı DFA ile doğrulanmıştır. Araştırma modeli, Yorum ve İnovasyon olmak üzere iki temel kavramsal boyuttan oluşmakta olup, bu boyutlar arasındaki ilişki korelasyon temelli olarak ele alınmıştır. Çalışmada uygulanan diğer istatistiksel analizler, bu iki boyutlu ölçüm modeli esas alınarak gerçekleştirilmiştir.

2.2. Gastronomi Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeği (GKMİÖ)

2.2.1. Ölçeğin Amacı

Gastronomi kültürel miras ve inovasyon ölçeği (GKMİÖ), geleneksel yemeklerin sanatsal yöntemlerle yeniden yorumlanmasına yönelik tüketici algılarını ölçmek amacıyla geliştirilmiştir. Ölçek, gastronomi alanında kültürel mirasın korunması, estetik sunum, deneyimsel etkileşim ve sürdürülebilirlik gibi unsurların, tüketiciler tarafından yorumlayıcı ve inovatif algılar çerçevesinde nasıl değerlendirildiğini ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu yönüyle GKMİÖ, çağdaş gastronomi uygulamalarını bütüncül bir perspektifle ele alan bir ölçüm aracı niteliği taşımaktadır.

2.2.2. Geliştirme Süreci

Ölçek maddeleri, kapsamlı bir literatür taraması ve alan uzmanlarıyla gerçekleştirilen görüşmeler doğrultusunda oluşturulmuştur. İlk aşamada gastronomi, kültürel miras ve modern gastronomi uygulamalarına ilişkin mevcut ölçekler incelenmiş; geleneksel yemeklerin modern tekniklerle yeniden yorumlanmasını yansıtan özgün ifadeler geliştirilmiştir. Ön test ve pilot uygulama sonrasında Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) gerçekleştirilmiş ve ölçeğin faktör yapısı belirlenmiştir. Devamında Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) ile AFA sonucunda elde edilen yapının geçerliliği test edilmiştir. Bu iki aşamalı analiz süreci, ölçeğin istatistiksel açıdan tutarlı ve teorik temellere dayalı biçimde geliştirildiğini göstermektedir.

2.2.3. Ölçek Yapısı

AFA ve DFA sonuçları doğrultusunda GKMİÖ'nün iki boyutlu bir yapı sergilediği belirlenmiştir. Ölçek, Yorum ve İnovasyon olmak üzere iki temel kavramsal boyuttan oluşmaktadır. **Yorum boyutu**, tüketicilerin geleneksel yemeklerin sanatsal biçimde yeniden yorumlanmasına ilişkin kültürel anlamlandırmalarını, algısal değerlendirmelerini ve öznel yorumlarını yansıtmaktadır. Bu boyut kapsamında kültürel miras, estetik sunum, deneyimsel unsurlar ve sürdürülebilirlik gibi içerikler bütüncül biçimde değerlendirilmektedir. **İnovasyon boyutu** ise geleneksel gastronomik uygulamaların modern teknikler, yaratıcı yaklaşımlar ve yenilikçi sunum biçimleriyle yeniden ele alınmasına yönelik algıları kapsamaktadır. Füzyon mutfak, moleküler gastronomi ve çağdaş pişirme tekniklerine ilişkin değerlendirmeler bu boyut içerisinde yer almaktadır.

2.2.4. Geçerlilik ve Güvenilirlik

Açımlayıcı Faktör Analizi sonucunda elde edilen iki boyutlu yapı, Doğrulayıcı Faktör Analizi ile doğrulanmıştır. DFA sonuçları, model uyum indekslerinin (CFI, TLI, RMSEA, χ^2/df) kabul edilebilir düzeylerde olduğunu göstermektedir. Ayrıca her iki boyut için hesaplanan Cronbach Alfa katsayılarının 0.80'in üzerinde olması, ölçeğin yüksek düzeyde iç tutarlılığa sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

2.2.5. Kullanım Alanları

GKMİÖ; gastronomi ve turizm alanındaki akademik araştırmalarda, restoran ve gastronomi işletmelerinde tüketici algılarını ve tutumlarını ölçmede, kültürel mirasın modern gastronomi uygulamalarıyla uyumlu biçimde değerlendirilmesine yönelik sektör analizlerinde kullanılabilecek geçerli ve güvenilir bir ölçüm aracı olarak tasarlanmıştır.

3.YÖNTEM

3.1. Gastronomi Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeğinin (GKMİÖ) Geliştirilmesi

3.1.1. Ölçek ve Anket Maddeleri

Araştırmada kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde katılımcıların demografik özelliklerine (yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, meslek, bölge ve geleneksel mutfağa ilgi düzeyi) ilişkin sorular yer almaktadır. İkinci bölümde ise bu çalışma kapsamında geliştirilen Gastronomi Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeği (GKMİÖ) maddeleri bulunmaktadır.

3.1.2. Literatür Dayanağı ve Madde Havuzu Oluşturma

Ölçek maddeleri, gastronomi literatürü ve ölçek geliştirme metodolojisi doğrultusunda oluşturulmuştur. Bu kapsamda kültürel miras, inovasyon, estetik sunum, deneysel etkileşim ve sürdürülebilir gastronomi uygulamalarına ilişkin çalışmalar incelenmiş ve bu temalar, Yorum ve İnovasyon boyutlarının içerik alanlarını oluşturacak biçimde madde havuzuna yansıtılmıştır. Bu doğrultuda kültürel mirasa ilişkin çalışmalar (Bessière, 1998, 2013; UNESCO, 2018, 2021; Zengin ve Eryılmaz, 2019), inovatif gastronomi uygulamaları ve deneysel yaklaşımlar (Pine ve Gilmore, 1999; Harrington ve ark., 2005; Spence, 2018), görsel sunum ve tabaklama uygulamaları (Piqueras-Fiszman ve Spence, 2005; Charles ve ark., 2014; Cifci ve ark., 2021) ile sürdürülebilir gastronomi uygulamaları (Okumuş, 2020; Çelik ve Arıkan Saltık, 2020) madde içeriklerinin kuramsal temelini oluşturmuştur.

3.1.3. Özgün İfade Geliştirme

Literatürde doğrudan yer almayan ancak çağdaş gastronomi dinamiklerini yansıtan moleküler gastronomi uygulamaları, sosyal medya etkisi, şef yaratıcılığı ve genç kuşakların gastronomik tutumları gibi temalar için özgün ifadeler geliştirilmiştir. Bu ifadeler, geleneksel yemeklerin sanatsal biçimde yeniden yorumlanmasına yönelik yorumlayıcı ve inovatif algıları yansıtacak şekilde yapılandırılmıştır.

3.1.4. Uzman Görüşleri ve Pilot Çalışma

Ölçeğin kapsam geçerliliğini sağlamak amacıyla üç akademisyenden uzman görüşü alınmış ve öneriler doğrultusunda maddelerde gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Ardından ölçek, 60 katılımcı üzerinde gerçekleştirilen pilot çalışmada test edilmiştir. Pilot çalışma sonuçları, maddelerin anlaşılabilirliğinin yeterli olduğunu ve ölçeğin nihai uygulama için uygun olduğunu göstermiştir.

3.1.5. Ölçek Yapısı

Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) sonuçları doğrultusunda GKMİÖ'nün iki boyutlu bir yapı sergilediği belirlenmiştir. Ölçek, Yorum ve İnovasyon olmak üzere iki temel boyuttan oluşmaktadır. Yorum boyutu, tüketicilerin geleneksel yemeklerin sanatsal biçimde yeniden yorumlanmasına ilişkin kültürel anlamlandırmalarını, estetik değerlendirmelerini, deneysel algılarını ve sürdürülebilirlik temelli yaklaşımlarını bütüncül biçimde yansıtmaktadır. İnovasyon boyutu ise geleneksel gastronomik uygulamaların modern teknikler, yaratıcı yaklaşımlar ve yenilikçi sunum biçimleriyle yeniden ele alınmasına yönelik algıları kapsamaktadır.

3.1.5. Yöntemsel Güvenirlik

Ölçek geliştirme süreci, DeVellis (2017) ile Hair ve ark., (2019) tarafından önerilen ölçütler doğrultusunda yapılandırılmıştır. AFA ve DFA sonuçları, ölçeğin yapısal geçerliliğini desteklerken; Cronbach Alfa katsayıları, her iki boyut için de ölçeğin yüksek düzeyde iç tutarlılığa sahip olduğunu göstermektedir.

3.2. Evren ve Örneklem

3.2.1. Örneklem ve Veri Toplama Süreci

Bu araştırmada veriler, Türkiye'nin farklı bölgelerinde gastronomi alanına ilgi duyan ve/veya gastronomi eğitimi alan bireylerden çevrim içi anket yöntemiyle toplanmıştır. Anket formu Google Forms aracılığıyla hazırlanmış ve Mart–Haziran 2025 tarihleri arasında erişime açılmıştır. Araştırmanın evrenini; üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık ve Turizm programlarında eğitim gören öğrenciler, profesyonel mutfak çalışanları ile gastronomiye ilgi duyan yetişkin bireyler oluşturmaktadır. Anket bağlantısı, üniversite bölüm grupları, gastronomi topluluklarının sosyal medya sayfaları, profesyonel şef grupları ve çevrim içi yemek–gastronomi forumları üzerinden paylaşılmış ve toplam 300 katılımcıdan geçerli veri elde edilmiştir. Araştırmaya dahil edilme kriterleri; 18 yaşından büyük olmak, gönüllü olarak katılım sağlamak ve anket maddelerinin eksiksiz doldurulmasıdır. Katılımcıların coğrafi dağılımı incelendiğinde Marmara (%34), Ege (%21), Akdeniz (%15), İç Anadolu (%13), Karadeniz (%9), Güneydoğu Anadolu (%5) ve Doğu Anadolu (%3) bölgelerinden katılım olduğu görülmüştür. Veri toplama süreci boyunca katılımcı gizliliği korunmuş, veriler anonim olarak işlenmiş ve araştırma ilgili etik kurul tarafından onaylanmıştır.

Bu anket formu, literatürde yer alan ölçeklerden ve uzman görüşlerinden yararlanılarak hazırlanmıştır. Anket maddeleri, gastronomi, kültürel miras, inovasyon ve estetik sunuma ilişkin unsurlar Yorum boyutu kapsamında ele alınarak güncel literatür doğrultusunda oluşturulmuş; uzman görüşleriyle kapsam geçerliliği sağlanmıştır. Veri toplama aracı, katılımcı gizliliğine uygun biçimde düzenlenmiş, yazılı onam alınmış ve veriler anonim olarak işlenmiştir. Ölçek geliştirilirken AFA ve DFA uygulamaları için önerilen minimum örneklem büyüklükleri dikkate alınmıştır. Hair (2019) ve Kline (2016) tarafından önerildiği üzere, açımlayıcı ve doğrulayıcı faktör analizlerinde örneklem büyüklüğünün değişken sayısının en az 5–10 katı olması önerilmektedir. Bu doğrultuda çalışmada ulaşılan 300 katılımcı sayısı, önerilen minimum gerekliliğin üzerinde olup istatistiksel analizler için yeterli görülmektedir.

Bu çalışma için gerekli etik kurul onayı alınmış olup ilgili belge dergi sistemine yüklenmiştir.

3.2.2. Ölçek Güvenilirliği ve Cronbach's Alpha Analizi

Ölçeğin güvenilirliği, Cronbach's alpha katsayıları ve madde–toplam korelasyonları incelenerek değerlendirilmiştir. Cronbach's alpha değeri, ölçeğin iç tutarlılığına ilişkin temel bir gösterge olup bu araştırmada ölçeğin genel alpha katsayısı 0.887 olarak belirlenmiştir. Standartlaştırılmış maddelerle yapılan analizde ise bu değer 0.902 olarak hesaplanmıştır. Literatürde 0.70 ve üzerindeki değerler kabul edilebilir, 0.80 üzeri yüksek güvenilirlik, 0.90 ve üzeri ise mükemmel güvenilirlik düzeyi olarak kabul edilmektedir (Nunnally ve Bernstein, 1994; Hair, Black, Babin ve Anderson, 2019).

Bu sonuçlar, geliştirilen ölçeğin yüksek düzeyde iç tutarlılığa ve güvenilir bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

3.2.3. Madde-Toplam Korelasyonu Analizi

Ölçeğin güvenilirliği yalnızca Cronbach's alpha katsayısı ile değil, aynı zamanda madde–toplam korelasyonu değerleri ile de değerlendirilmiştir. Madde–toplam korelasyonu, her bir maddenin ölçeğin genel yapısıyla ne

derece uyumlu olduğunu gösteren önemli bir ölçüttür. Analiz sonuçlarına göre ölçek maddelerinin düzeltilmiş madde–toplam korelasyon değerleri 0.41 ile 0.68 arasında değişmektedir. Literatürde 0.30 ve üzerindeki değerler kabul edilebilir, 0.50'nin üzerindeki değerler ise güçlü bir iç tutarlılığa işaret etmektedir (Field, 2018; Pallant, 2020; Tavakol ve Dennick, 2011).

Bu bulgular, ölçek maddelerinin araştırma amacına uygun, homojen ve güvenilir bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 1. Madde Toplam Korelasyonu ve Cronbach's Alpha Değerleri

Madde	Madde-Toplam Korelasyonu	Cronbach's Alpha (Madde Çıkarıldığında)
S1	0.635	0.877
S6	-0.206	0.908
S15	0.706	0.874
S19	0.725	0.875

Tablo 1’de yer alan sonuçlar incelendiğinde, S6 maddesinin negatif madde–toplam korelasyonuna sahip olduğu ve ölçekten çıkarılması durumunda Cronbach’s alpha katsayısının 0.908’e yükseldiği görülmektedir. Bu doğrultuda S6 maddesinin ölçeğin genel yapısıyla uyumlu olmadığı değerlendirilmiş ve nihai analizlerden çıkarılmasına karar verilmiştir. Kalan maddelerle gerçekleştirilen analizler, ölçeğin yüksek düzeyde iç tutarlılığa ve güvenilir bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

4. BULGULAR

4.1. Açımlayıcı ve Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonuçları

Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) sonucunda Gastronomi Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeği’nin (GKMİÖ) iki boyutlu bir yapı sergilediği belirlenmiştir. Bu boyutlar İnovasyon ve Yorum olarak adlandırılmıştır. Analiz ön koşulları incelendiğinde Kaiser–Meyer–Olkin (KMO) değeri 0.945 olarak hesaplanmış, Bartlett Küresellik Testi sonucu anlamlı bulunmuştur ($p < .001$). Maddelerin faktör yüklerinin 0.62 ile 0.82 arasında değiştiği ve iki boyutun birlikte toplam varyansın %61.245’ini açıkladığı görülmüştür. Bu bulgular, veri setinin faktör analizine uygun olduğunu göstermektedir.

AFA sonucunda elde edilen iki boyutlu yapı esas alınarak Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) gerçekleştirilmiştir. AFA ve DFA sonuçları birlikte değerlendirildiğinde, ölçeği oluşturan maddelerin Yorum ve İnovasyon boyutları altında tutarlı biçimde yer aldığı ve ölçüm modelinin yapısal olarak desteklendiği görülmüştür. Bu doğrultuda maddelerin nihai boyut dağılımı Tablo 2’de sunulmaktadır.

Tablo 2. DFA Madde Dağılımı

Madde Boyut		Std. Faktör Yüğü	t-değeri
S1	Yorum	0.70	12.89
S3	Yorum	0.74	14.00
S4	Yorum	0.73	13.64
S5	Yorum	0.80	15.52
S18	Yorum	0.74	14.54
S19	Yorum	0.79	16.09
S7	İnovasyon	0.76	14.45
S8	İnovasyon	0.79	15.71
S9	İnovasyon	0.81	16.53
S10	İnovasyon	0.75	14.72
S11	İnovasyon	0.67	12.41
S12	İnovasyon	0.77	15.43
S14	İnovasyon	0.73	14.64
S15	İnovasyon	0.76	15.43
S16	İnovasyon	0.74	14.23
S17	İnovasyon	0.80	16.60

Tablo 2’de görüldüğü üzere, tüm maddelerin standart faktör yükleri 0.67’nin üzerinde olup t değerleri istatistiksel olarak anlamlıdır.

4.2. Açıklayıcı Faktör Analizi

Araştırma kapsamında geliştirilen Gastronomi Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeği (GKMİÖ) için toplanan veri setine Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) uygulanmıştır. Analiz öncesinde veri setinin faktör analizine uygunluğunu değerlendirmek amacıyla Kaiser–Meyer–Olkin (KMO) ve Bartlett Küresellik Testi gerçekleştirilmiştir. KMO değeri 0,945 olarak hesaplanmış, Bartlett Küresellik Testi sonucu anlamlı bulunmuştur ($\chi^2 = 3123,921$; $p < .001$). Bu bulgular, örneklemin faktör analizi için son derece uygun olduğunu göstermektedir.

AFA sonuçları, ölçeğin iki boyutlu bir yapı sergilediğini ortaya koymuştur. Birinci boyut olan İnovasyon, 6,769 özdeğer ile toplam varyansın %39,82’sini açıklamaktadır. İkinci boyut olan Yorum ise 3,642 özdeğer ile toplam varyansın %21,43’ünü açıklamaktadır. İki boyut birlikte toplam varyansın %61,25’ini açıklamakta olup, bu oran sosyal bilimler alanındaki ölçek geliştirme çalışmaları için yeterli kabul edilmektedir.

Maddelere ilişkin faktör yüklerinin 0,619 ile 0,824 arasında değiştiği ve tüm maddelerin ait oldukları boyutlarda kabul edilebilir sınırların üzerinde yüklendiği görülmüştür. Bu bulgular, GKMİÖ'nün iki boyutlu yapısının istatistiksel olarak anlamlı ve kuramsal olarak tutarlı olduğunu göstermektedir.

Tablo 3. Açımlayıcı faktör analizi sonuçları

İnovasyon	Faktör Yükleri	Eş Kökenlilik	Özdeğer	Açıklanan Varyans	X	Cronbach Alfa
			6,769	39,820	4,07	,941
17.Geleneksel Türk yemeklerinin sanatsal yorumlarının gastronomi eğitimi alan öğrencilere ilham verici olabileceğine inanıyorum.	,824	,721			4,19	
15.Geleneksel yemeklerin sanatsal biçimde yeniden yorumlanması, turistlerin Türk mutfağına olan ilgisini artırır.	,768	,642			4,15	
16.Sanatsal yöntemlerle sunulan geleneksel yemeklerin, sosyal medya platformlarında daha fazla dikkat çektiğini düşünüyorum	,754	,595			4,27	
12.Geleneksel yemeklerin çağdaş sunum teknikleriyle uluslararası fuar ve sergilerde tanıtılmasının, Türk mutfağının tanıtımı için etkili bir yöntem olduğunu düşünüyorum.	,749	,635			4,22	
14.Türk mutfağında geleneksel yemeklerin sanatsal yorumlarla sunulması, gastronomi sektöründe çalışan profesyonellerin yaratıcı becerilerini geliştirmeleri açısından önemlidir.	,740	,607			4,13	
9.Geleneksel yemeklerin sanatsal yorumlarla sunulmasının, Türk mutfağını genç kuşaklara tanıtmak için önemli bir araç olduğunu düşünüyorum.	,735	,680			4,06	
18.Sanatsal yorumlarla sunulan geleneksel yemeklerin, yerel kültürel değerleri koruyarak tanıtmak açısından önemli olduğunu düşünüyorum	,723	,589			4,13	
19.Sanatsal tekniklerle yeniden sunulan geleneksel yemeklerin, Türk mutfağının sürdürülebilirliğine katkı sağladığına inanıyorum.	,716	,648			4,05	
8.Yeniden yorumlanan geleneksel yemeklerin sunumunda kullanılan modern	,716	,624			4,07	

tekniklerin restoranlarda müşteri memnuniyetini artıracaklarını düşünüyorum.

10.Geleneksel yemeklerin estetik bir şekilde yeniden sunulması, yerel malzemelerin ve tariflerin değerinin anlaşılmasına katkı ,703 ,597 3,99 sağlar.

13.Geleneksel yemeklerin, farklı kültürlerden esinlenerek sanatsal bir bakış açısıyla yeniden yorumlanmasının Türk mutfağına yeni bir boyut kazandırdığına inanıyorum. ,653 ,521 3,78

11.Geleneksel yemeklerin görselliği kadar besin değeri açısından da sanatsal olarak yeniden yorumlanmasının önem taşıdığına inanıyorum. ,619 ,476 3,81

Yorum			3,642	21,425	4,01	,841
1. Geleneksel yemeklerin sanatsal yöntemlerle yeniden yorumlanmasının Türk mutfağının uluslararası alanda tanınmasına katkı sağlayacağını düşünüyorum	,758	,620			4,14	
2. Geleneksel tariflerin sanatsal bir bakış açısıyla değiştirilmesi, bu yemeklerin orijinalliğini ve özünü korur.	,744	,577			3,32	
5. Geleneksel yemeklerin modern ve sanatsal sunumlarla sunulması, gastronomi alanındaki kültürel mirası olumlu etkiler.	,740	,683			3,92	
3. Sanatsal yorumlamalarla geleneksel yemeklerin görsel çekiciliğinin artmasının, genç nesillerin bu yemeklere olan ilgisini artıracığına inanıyorum.	,717	,616			4,13	
4. Moleküler gastronomi gibi çağdaş tekniklerin, geleneksel yemeklerin yeniden yorumlanmasında uygun bir yöntem olduğunu düşünüyorum.	,674	,582			3,70	

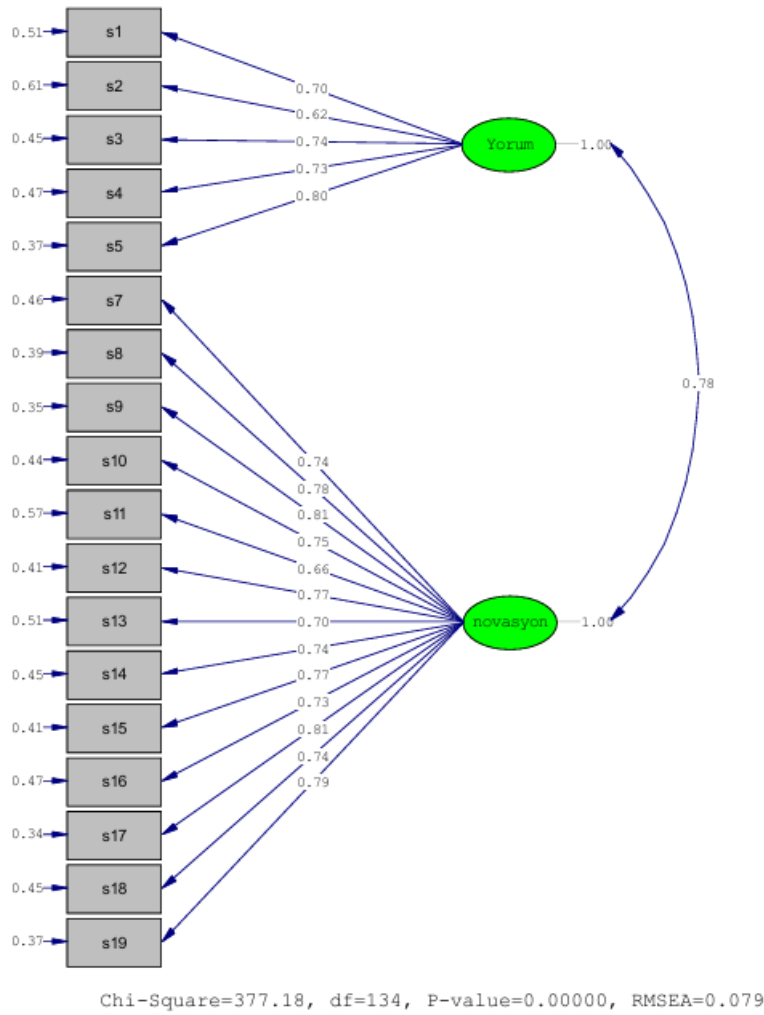
Not: Faktör çıkarma yöntemi Temel bileşenler analizidir. Döndürme yöntemi Varimax'tır. Kaiser–Meyer–Olkin (KMO) örneklem yeterlilik değeri 0,945 olarak hesaplanmıştır. Bartlett Küresellik Testi sonucu anlamlıdır ($\chi^2 = 3123,921$; $p < .001$). Toplam açıklanan varyans %61,245'tir.

4.3.Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA)

Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) sonucunda elde edilen iki boyutlu yapının doğrulanması amacıyla Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) gerçekleştirilmiştir. DFA modeli, Yorum ve İnovasyon olmak üzere iki gizil değişkenden oluşmaktadır. Analiz sonuçları, önerilen ölçüm modelinin veriyle kabul edilebilir düzeyde uyum gösterdiğini ortaya koymuştur.

Model uyum indeksleri incelendiğinde, ki-kare/serbestlik derecesi oranının ($\chi^2/df = 2,81$) kabul edilebilir sınırlar içinde olduğu ve RMSEA değerinin 0,079 olduğu görülmektedir. Bu değer, sosyal bilimler literatüründe önerilen eşik değerlere uygun bir uyuma işaret etmektedir. Modelde yer alan tüm maddelerin standartlaştırılmış faktör yükleri 0,62 ile 0,81 arasında değişmekte olup, tüm yükler istatistiksel olarak anlamlıdır ($p < .001$).

Yorum ve İnovasyon boyutları arasındaki korelasyon katsayısının yüksek ancak kabul edilebilir düzeyde olması, boyutların birbiriyle ilişkili ancak ayırt edilebilir yapılar olduğunu göstermektedir. Elde edilen bulgular, Gastronomi Kültürel Miras ve İnovasyon Ölçeğinin iki boyutlu yapısının DFA ile doğrulandığını ve ölçüm modelinin yapısal geçerliliğinin sağlandığını göstermektedir.



Şekil 2. Doğrulayıcı faktör analizi (DFA) ölçüm modeli

4.4. Faktör Testleri

Tablo 4. Cinsiyete göre anlamlı t-testi sonuçları

Hipotez	Madde Özeti	Kadın Ort. (SD)	Erkek Ort. (SD)	t (df)	p	Sonuç
H1	Sanatsal sunumlar kültürel mirasa katkı sağlar	3.99 (0.80)	3.73 (1.16)	2.11 (288)	.036*	H ₁ kabul edilmiştir
H2	Sanatsal sunumlar otantik tadı bozar (<i>ters ifade</i>)	2.87 (1.09)	3.38 (1.19)	-3.27 (288)	.001*	H ₁ kabul edilmiştir
H3	Turist ilgisini artırır	4.23 (0.77)	3.90 (1.10)	2.78 (288)	.006*	H ₁ kabul edilmiştir
H4	Gastronomi öğrencilerine ilham verir	4.25 (0.67)	4.01 (1.02)	2.27 (288)	.024*	H ₁ kabul edilmiştir
H5	Kültürel değerleri koruyarak tanıtım sağlar	4.24 (0.68)	3.85 (1.10)	3.57 (288)	.000*	H ₁ kabul edilmiştir
H6	Profesyonel yaratıcılığı destekler	4.20 (0.66)	3.93 (1.15)	2.41 (288)	.017*	H ₁ kabul edilmiştir

Not: Yalnızca $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı farklılık gösteren hipotezler raporlanmıştır. Anlamlılık düzeyi 0.05 alınmıştır.

Tablo 4'e göre cinsiyete ilişkin maddelerde anlamlı t-testi sonuçları elde edilmiştir. Araştırmada, cinsiyet değişkenine göre katılımcıların geleneksel yemeklerin sanatsal yöntemlerle yeniden yorumlanmasına yönelik tutumlarında anlamlı farklılık olup olmadığı bağımsız örneklem t-testi ile analiz edilmiştir. Yapılan test sonucunda bazı maddelerde istatistiksel açıdan anlamlı farklılıklar belirlenmiştir.

Örneğin, “*sanatsal yorumlamaların kültürel mirasa katkı sağlayacağı*” ifadesinde kadın katılımcıların ortalaması ($X = 3.99$), erkek katılımcılara göre ($X = 3.73$) anlamlı biçimde daha yüksektir ($t(288) = 2.11$, $p = .036$). Benzer şekilde, “*sanatsal yorumlamalar turist ilgisini artırır*” maddesinde de anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($t(288) = 2.78$, $p = .006$).

Öte yandan, ters yönde formüle edilen “*sanatsal yorumların otantik tadı bozduğu*” ifadesinde erkek katılımcıların ortalama puanı kadınlara göre anlamlı derecede daha yüksektir ($t(288) = -3.27$, $p = .001$). Bu sonuç, erkek katılımcıların sanatsal yorumlara karşı daha eleştirel bir tutum sergilediğini göstermektedir. Genel olarak, elde edilen bulgular cinsiyetin geleneksel yemeklerin modern ve sanatsal yorumlarına yönelik algılar üzerinde etkili bir değişken olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 5'de yer alan ANOVA ve Tukey testi sonuçlarına göre, **H7 (Yaş)** hipotezi kabul edilmiştir ($F(4, 288) = 2,911$, $p = .022$). Tukey testi sonuçları, 18–25 yaş grubu ile 42–49 yaş grubu arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunduğunu göstermektedir. Bu bulgu, yaşın gastronomik tercihler ve yenilikçi sunumlara yönelik tutumlar üzerinde etkili olduğunu ortaya koyan literatürle uyumludur (Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012; Namkung ve Jang, 2007). Genç katılımcıların deneyimsel ve yenilikçi gastronomi uygulamalarına daha açık olduğu, orta yaş grubunun ise geleneksel unsurlara daha fazla önem verdiği görülmektedir.

Tablo 5. ANOVA ve Tukey Testi Sonuçları

Hipotez	Hipotez Açıklaması	Bağımsız Değişken	Bağımsız Değişken Seviyeleri	Bağımlı Değişken	F (sd ₁ ,sd ₂)	p Değeri	Tukey Sonucu	Sonuç ve Yorum
H7	Yaş gruplarına göre sanatsal yorumlara yönelik tutumlar arasında fark vardır.	Yaş	1. 18-25, 2. 26-33, 3. 34-41, 4. 42-49, 5. 50+	Sanatsal sunumlar kültürel mirasa katkı sağlar	2.911 (4, 288)	*0.022	18-25 ↔ 42-49 yaş grupları arasında anlamlı fark	H ₁ kabul edilmiştir. Yaş grupları arasında fark vardır. Tukey'e göre 18-25 ile 42-49 yaş arasında fark bulunmuştur.
H8	Eğitim düzeyine göre sanatsal yorumlara yönelik tutumlar arasında fark vardır.	Eğitim Düzeyi	Lise, Ön Lisans, Yüksek Lisans, Doktora	Sanatsal sunumlar profesyonel yaratıcılığı geliştirir	2.146 (4, 290)	*0.075	—	H ₀ Kabul edilmemiştir Eğitim düzeyine göre anlamlı fark yoktur.
H9	Meslek gruplarına göre sanatsal yorumlara yönelik tutumlar arasında fark vardır.	Meslek	Öğrenci, Aşçı, Akademisyen, Diğer	Sanatsal sunumlar profesyonel yaratıcılığı geliştirir	2.813 (3, 290)	*0.039	Aşçı ↔ Öğrenci grupları arasında anlamlı fark	H ₁ kabul edilmiştir. Meslek grupları arasında fark vardır. Tukey'e göre Aşçı ve Öğrenci grupları arasında anlamlı fark vardır.

H10	Yaşanılan bölgeye göre sanatsal yorumlara yönelik tutumlar arasında fark vardır.	Bölge	Marmara, Ege, Akdeniz, Karadeniz, İç Anadolu, Doğu Anadolu, Güneydoğu	Sanatsal sunumlar profesyonel yaratıcılığı geliştirir	1.942 (6, 286)	*0.074	—	Ho Kabul edilmemiştir. Bölgelere göre anlamlı fark yoktur.
H11	Geleneksel mutfağa olan ilgi düzeyine göre sanatsal yorumlara yönelik tutumlar arasında fark vardır.	İlgi Düzeyi	Düşük, Orta, Yüksek, Çok Yüksek, İlgilenmiyor	Sanatsal sunumlar profesyonel yaratıcılığı geliştirir	2.043 (4, 288)	*0.088	—	Ho Kabul edilmemiştir. İlgi düzeyine göre anlamlı fark yoktur.

Not: Yalnızca $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı farklılık gösteren hipotezler raporlanmıştır. Anlamlılık düzeyi 0.05 alınmıştır.

H8 (Eğitim düzeyi) hipotezi reddedilmiştir ($p = .075$). Eğitim düzeyine göre katılımcıların sanatsal gastronomi uygulamalarına yönelik tutumlarında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

H9 (Meslek) hipotezi kabul edilmiştir ($F(3, 290) = 2,813, p = .039$). Tukey testi sonuçları, aşçı ve öğrenci grupları arasında anlamlı bir farklılık olduğunu ortaya koymuştur. Bu bulgu, mesleki deneyim ve sektörel bilgi birikiminin gastronomi algısını şekillendirdiğini belirten literatürle paralellik göstermektedir. Özdamar'ın (2024) çalışmasında da profesyonel mutfak şeflerinin estetik tabak düzenlemelerini, misafirlerin yemeğe yönelik algılarını güçlendiren önemli bir unsur olarak değerlendirdikleri belirtilmektedir. Bu durum, gastronomi alanındaki profesyonel deneyimin sanatsal yorum ve yaratıcılığa yönelik farkındalığı artırdığını desteklemektedir.

H10 (Bölge) hipotezi reddedilmiştir ($p = .074$). Katılımcıların yaşadıkları bölgelere göre sanatsal yorumlara yönelik tutumlarında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır.

H11 (İlgi düzeyi) hipotezi reddedilmiştir ($p = .088$). Geleneksel mutfağa ilgi düzeyine göre katılımcıların tutumlarında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

Genel olarak analiz sonuçları, **yaş ve meslek değişkenlerinin** sanatsal yorumlara yönelik tutumlar üzerinde istatistiksel olarak anlamlı etkiler yarattığını göstermektedir. Bu bulgu, bireylerin yaşam döngüsü içerisindeki konumlarının gastronomik algı ve tercihler üzerinde belirleyici olabileceğine işaret etmektedir. Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán (2012), genç tüketicilerin deneyimsel ve yaratıcı mutfak uygulamalarına daha açık, ileri yaş grubundakilerin ise geleneksel unsurları daha fazla benimsediğini vurgulamaktadır.

Buna karşılık eğitim düzeyi, yaşanılan bölge ve geleneksel mutfağa ilgi düzeyi gibi değişkenlerde anlamlı farklılık gözlenmemesi, sanatsal yorumlara yönelik tutumların yalnızca demografik faktörlerle

açıklanamayacağını göstermektedir. Bu durum, gastronomi deneyimlerinin kişisel yaşam tarzı, kültürel etkileşim düzeyi ve bireysel estetik algı gibi unsurlarla daha yakından ilişkili olabileceğini düşündürmektedir (Bessi re, 1998).

5. SONUÇ, TARTIŐMA VE ÖNERİLER

5.1.Sonuç

Bu alıŐma, geleneksel yemeklerin sanatsal yorumlarının tüketiciler üzerindeki etkisini ve bu tutumların demografik deėiŐkenlere göre farklılaŐıp farklılaŐmadığını ortaya koymuştur. Araştırma sonuçları, yaş ve meslek değişkenlerinin sanatsal yorumlara yönelik tutumlarda belirleyici faktörler olduğunu, diğer demografik değişkenlerin ise anlamlı bir etkiye sahip olmadığını göstermektedir. Bulgular, gastronomi alanında faaliyet gösteren iŐletmeler ve Őefler için önemli stratejik ipuçları sunmaktadır. Yaş gruplarına göre menü tasarımı, sunum teknikleri ve iletişim stratejilerinin farklılaştırılması, müşteri memnuniyetini ve deneyim kalitesini artırabilir. Mesleki deneyimi yüksek bireylerin yaratıcı gastronomi uygulamalarına yönelik olumlu tutumları ise sektörde inovasyonun teşvik edilmesi açısından önem taşımaktadır.

Araştırmanın sınırlılıkları arasında örneklemin belirli bir coğrafi bağlamla sınırlı olması ve kolayda örnekleme yöntemi kullanılması yer almaktadır. Gelecek araştırmalarda daha geniş ve farklı kültürel bağlamları kapsayan örneklemlerle çalıŐılması, sanatsal yorumların gastronomik algılar üzerindeki etkilerini daha kapsamlı biçimde ortaya koyabilir. Ayrıca nitel araştırma yöntemlerinin kullanılması, tüketiciler algılarının derinlemesine incelenmesine olanak sağlayacaktır.

Bu çalışmada kullanılan ölçek, gastronomi alanıyla doğrudan iliŐkisi bulunan bireylerin yanı sıra geleneksel Türk mutfağına ilgi duyan genel katılımcı kitlesinin algılarını değerlendirmek amacıyla uygulanmıştır. Ölçeğin geniş bir örneklem grubunda test edilmiŐ olması, kavramsal yapının farklı sosyo-demografik profillerde nasıl iŐlediėini gözlemlene açısından önemli bir avantaj saėlamıŐtır. Gelecekte yapılacak çalıŐmalarda ölçeğin daha homojen alt gruplar üzerinde —orneğin yalnızca gastronomi öğrencileri, mutfak sanatları profesyonelleri, turizm ve yiyecek-içecek sektörü çalışanları veya gastronomi tüketicileri— uygulanması, boyutsal yapının karŐılaŐtırmalı olarak sınanmasına olanak tanıyacaktır.

5.2.TartıŐma

Bu araştırmada, geleneksel yemeklerin sanatsal yöntemlerle yeniden yorumlanmasına yönelik tutumların demografik deėiŐkenlere göre farklılaŐıp farklılaŐmadığını incelenmiŐtir. Elde edilen bulgular, yaş ve meslek değişkenlerinin tutumlar üzerinde istatistiksel olarak anlamlı etkiler yarattığını; buna karŐın eğitim düzeyi, yaşanılan bölge ve geleneksel mutfağa ilgi düzeyi değişkenlerinin anlamlı bir farklılık oluŐturmadığını göstermektedir.

Yaş değişkenine ilişkin bulgular, genç tüketicilerin yenilikçi sunum tekniklerine ve deneyimsel gastronomi uygulamalarına daha açık olduklarını ortaya koymaktadır. Bu sonuç, S nchez-Ca izares ve L pez-Guzm n'ın (2012) genç tüketicilerin gastronomik deneyimlerde yenilikçi unsurlara daha fazla ilgi gösterdiğini belirten bulgularıyla uyumludur. Meslek deėiŐkeni açısından elde edilen sonuçlar ise sektör deneyimi olan profesyonellerin sanatsal yorumlara yönelik farkındalık ve kabul düzeyinin, gastronomi öğrencilerine kıyasla daha yüksek olduğunu göstermektedir. (Harrington ve ark., 2005), gastronomi profesyonellerinin mesleki deneyimlerinin yaratıcılık ve estetik algıyı geliŐtirdiėini vurgulamaktadır.

Buna karşılık eğitim düzeyi, bölge ve ilgi düzeyi deėiŐkenleri açısından anlamlı farklılık bulunmaması, sanatsal yorumlara yönelik tutumların yalnızca demografik faktörlerle açıklanamayacağını göstermektedir. Bessi re (1998), gastronomik tercihlerin kültürel sermaye, kişisel deneyim ve yaşam tarzı gibi unsurlarla daha

yakından ilişkili olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda araştırma bulguları, gastronomi alanında pazarlama ve iletişim stratejilerinin özellikle yaş ve meslek gruplarına göre farklılaştırılması gerektiğine işaret etmektedir.

5.3.Öneriler

Gastronomi işletmeleri için genç tüketicilere ve gastronomi profesyonellerine hitap eden yenilikçi sunum teknikleri, interaktif servis uygulamaları ve yaratıcı menü tasarımları geliştirilmelidir. Sosyal medya ve dijital pazarlama kanalları etkin biçimde kullanılarak görsel açıdan zengin içerikler paylaşılmalıdır. Yerel ürünlerin menülerde vurgulanması, sürdürülebilirlik algısını güçlendirirken marka kimliğini de destekleyecektir.

Politika yapımcılar ve yerel yönetimler için geleneksel yemeklerin modern yorumlarla tanıtılmasına yönelik gastronomi festivalleri, tadım etkinlikleri ve tematik sergiler düzenlenmelidir. Gastronomi temalı turizm rotaları oluşturularak bölgesel mutfak mirasının görünürlüğü artırılmalıdır. KOBİ'ler ve girişimciler için yaratıcı mutfak projelerine yönelik teşvik ve hibe programları geliştirilmelidir.

Eğitim kurumları için gastronomi ve mutfak sanatları programlarında yaratıcı mutfak uygulamalarına yönelik atölye çalışmaları ve proje tabanlı öğrenme faaliyetleri artırılmalıdır. Öğrencilere moleküler gastronomi, füzyon mutfak ve modern tabaklama teknikleri gibi alanlarda uygulamalı deneyim kazandıracak endüstri iş birlikleri teşvik edilmelidir.

Gelecek araştırmalar için farklı kültürel ve coğrafi bağlamlarda yapılacak nicel ve nitel çalışmalar, gastronomide sanatsal yorumların tüketici algısı üzerindeki etkilerini daha kapsamlı biçimde ortaya koyacaktır. Deneysel ve boylamsal araştırma tasarımları, tüketici tutumlarındaki değişimlerin zaman içerisindeki seyrini incelemek açısından faydalı olacaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Gastroia Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: İstanbul Aydın Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 21.02.2025 tarih ve 2025/2 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Birinci yazar: %50; İkinci yazar: %50.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır

EXTENDED SUMMARY

Introduction

Purpose and scope

Gastronomy is not only a means of fulfilling nutritional needs but also a significant cultural expression that reflects historical heritage, collective memory, and social identity. Traditional dishes play a crucial role in preserving cultural heritage and ensuring its transmission across generations. In recent years, globalization, digitalization, and changing consumer expectations have transformed gastronomic practices, bringing artistic presentation, experiential value, and innovative interpretations to the forefront.

The primary purpose of this study is to examine consumers' attitudes toward the artistic reinterpretation of traditional dishes and to develop a valid and reliable measurement tool titled the Gastronomy Cultural Heritage and Innovation Scale (GCHIS). Specifically, the study aims to conceptualize consumers' perceptions of artistic gastronomy within the framework of cultural heritage and innovation, test the factorial structure of the developed scale, and analyze whether consumer attitudes differ according to selected demographic variables.

Method

A quantitative research design was adopted. Data were collected through an online survey administered to individuals interested in gastronomy or involved in gastronomy-related education or professional practice. The sample consisted of 300 participants from different regions of Türkiye, meeting the recommended sample size criteria for factor analysis.

The scale development process followed established methodological guidelines. First, an extensive literature review on cultural heritage, artistic gastronomy, innovation, sustainability, and food presentation was conducted. Based on this review and expert opinions, an initial item pool was generated. After content validity assessment by academic experts, a pilot study was conducted to test item clarity.

Exploratory Factor Analysis (EFA) was performed to identify the underlying factor structure, followed by Confirmatory Factor Analysis (CFA) to validate the measurement model. Reliability was assessed using Cronbach's alpha coefficients and item-total correlations. Additionally, independent samples t-tests and one-way ANOVA (with Tukey's HSD post hoc test) were conducted to examine differences in attitudes across demographic variables.

Findings and Results

The EFA results revealed a two-dimensional factor structure, accounting for 61.25% of the total variance, which is considered adequate for social sciences research. These dimensions were labeled Interpretation and Innovation. Factor loadings ranged from acceptable to high values, indicating strong construct validity.

The CFA results confirmed the two-factor structure, demonstrating acceptable model fit indices. All standardized factor loadings were statistically significant, supporting the structural validity of the scale. Reliability analysis showed high internal consistency, with Cronbach's alpha coefficients exceeding the recommended threshold values for both dimensions.

Regarding demographic differences, the findings indicated that age and occupation significantly influenced consumers' attitudes toward the artistic reinterpretation of traditional dishes. Younger participants exhibited more positive attitudes toward innovative and experiential gastronomic practices, while individuals with professional experience in gastronomy demonstrated higher levels of appreciation for artistic presentation and creativity. In contrast, gender, education level, region, and level of interest in traditional cuisine did not yield statistically significant differences.

Discussion and Conclusions

The results suggest that consumers perceive artistic gastronomy through a holistic lens that integrates cultural heritage preservation with innovative culinary practices. The emergence of two distinct but related dimensions—Interpretation and Innovation—highlights that artistic reinterpretation is not merely an aesthetic enhancement but also a cultural and experiential process.

The significant effects of age and occupation align with existing literature emphasizing generational differences in experiential consumption and the role of professional expertise in shaping gastronomic

perceptions. The absence of significant differences across other demographic variables indicates that attitudes toward artistic gastronomy may be shaped more by lifestyle, cultural exposure, and experiential orientation than by traditional demographic characteristics.

This study contributes to gastronomy literature by introducing a new, empirically validated measurement scale that captures consumer perceptions of artistic reinterpretations of traditional dishes within the context of cultural heritage and innovation. The findings provide practical implications for gastronomy businesses, chefs, educators, and policymakers by emphasizing the importance of targeting younger consumers and gastronomy professionals with innovative presentation strategies while maintaining cultural authenticity.

For future research, the scale may be tested across different cultural contexts and more homogeneous sample groups. Qualitative and longitudinal research designs could further enrich understanding of how artistic gastronomy perceptions evolve over time.

KAYNAKÇA

- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bessière, J. (2013). Heritagisation: A challenge for tourism promotion and regional development. An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275–291. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>.
- Charles, M., Dornenburg, K., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(7), 1–10. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-7>.
- Cifci, H., Gok, I., Atsiz, O., & Cifci, I. (2021). Insights into the Art of Plating in Gastronomy: A Content Analysis of Master Chefs' Perspectives. *Journal of Culinary Science & Technology*, 19(6), 559–574. <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1716087>.
-  elik, S., & Arıkan Saltık, I. (2020). Gastronomide sürdürülebilirlik: Yerel rnlerin kullanımı ve israfın nlenmesi zerine bir değerlendirme. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dergisi*, 8(2), 415–432. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.592>
- Field, A. (2018). *Discovering statistics using IBM SPSS statistics (5th ed.)*. Sage Publications.
- Hair, J. F. (2019). *Multivariate data analysis*. Andover, UK: Cengage Learning EMEA.
- Hair, J., Black, W., Babin, B. J., & Anderson, R. E. (2019). *Multivariate data analysis (8th ed.)*. Cengage Learning.
- Harrington, R. J., Ottenbacher, M. C., & Fauser, S. (2005). Culinary innovation: New product development in a changing consumer environment. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 6(3), 1–16. https://doi.org/10.1300/J149v06n03_01.
- Kline, R. B. (2016). *Principles and practice of structural equation modeling (4th ed.)*. NY: The Guilford Press.
- Küçükaltan, D., & Güler, O. (2019). Srdrlebilir gastronomi: Yerel mutfak kültürünün korunması ve turizmde kullanımı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 56–74. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.346>.
- Nunnally, J. C., & Bernstein, I. H. (1994). *Psychometric theory (3rd ed.)*. McGraw-Hill.
- Oxford English Dictionary. (2002). *Fusion cuisine*. Oxford University Press. <https://www.oed.com>

- Özdamar, M. (2024). *Tabaktaki sanat: Tabak sunumlarına ilişkin mutfak şeflerinin görüşlerini belirlemeye yönelik bir çalışma* (Yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü). Erişim: <https://hdl.handle.net/11630/12594>
- Pallant, J. (2020). *SPSS survival manual: A step by step guide to data analysis using IBM SPSS (7th ed.)*. McGraw-Hill Education.
- Peterson, E. (2018). The influence of food plating and presentation on consumer perceptions in the age of social media. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(5), 499-515. <https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1484638>.
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The experience economy: Work is theatre & every business a stage*. Harvard Business Press.
- Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2005). Sensory and hedonic expectations based on food product-extrinsic cues: A review of the empirical evidence and theoretical accounts. *Food Quality and Preference*, 16(2), 165–179. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2004.05.013>.
- Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229–245. <https://doi.org/10.1080/13683500.2011.589895>.
- Sharma, J. (2021). Globalisation and fusion of cuisine: Getting variety or homogenisation. *International Journal in Commerce, IT and Social Sciences*, 8(5), 38–46. <https://doi.org/10.47992/IJCS/8.5.2021.1032>.
- Spence, C. (2018). Contemporary fusion foods: How are they to be defined, and when do they succeed/fail? *International Journal of Gastronomy and Food Science* 14, 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.09.001>.
- Tavakol, M., & Dennick, R. (2011). Making sense of Cronbach's alpha. *International Journal of Medical Education*, 2, 53–55. <https://doi.org/10.5116/ijme.4dfb.8dfd>.
- UNESCO. (2018). *Traditional food knowledge systems and sustainability*. <https://ich.unesco.org>
- Ünüvar, Ş., Karagöz, S., & Ay, H. (2025). *Gıdalara Yönelik Yeni Doğallık Ölçeği: Türkçeye Uyarlama. Türk Dünyası Uygulamalı ve Akademik Araştırmalar Dergisi*, 1–16. <https://doi.org/10.37847/tdad.1717084>.
- Yıkılmış, S., Demir, H., & Kaya, A. (2024). Culinary trends in future gastronomy. *Journal of Agriculture and Food Research* 18, 101363 <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>.
- Zengin, B., & Eryılmaz, B. (2019). Yerel mutfakların turizm destinasyonu çekiciliği üzerindeki etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1) 139–157. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.372>.