

## Geleneksel Pişirme Yöntem ve Tekniklerinin Profesyonel Mutfaklarda Kullanım Sıklığının Belirlenmesi-Kapadokya Örneği (Determining The Frequency of Use of Traditional Cooking Methods and Techniques in Professional Kitchens: The Case of Cappadocia)

Melih İÇİGEN<sup>a</sup> , \* Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Kapadokya University, School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Türkiye

<sup>b</sup> Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 30.07.2025

Kabul Tarihi: 30.11.2025

### Anahtar Kelimeler

Geleneksel pişirme

teknikleri

Gastronomik/kültürel

miras

Profesyonel mutfaklar

Sürdürülebilir gastronomi

Pişirme teknikleri

### Keywords

Traditional cooking techniques

Culinary heritage

Professional kitchens

Sustainable gastronomy

Cooking techniques

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Bu çalışma, Kapadokya bölgesindeki otel ve restoran mutfaklarında görev yapan 15 profesyonel şef ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla; tandır, kuyu, sac, külde ve kiremitte pişirme gibi geleneksel pişirme yöntemlerinin profesyonel mutfaklardaki kullanım düzeyini, bu yöntemlere yönelik algıları ve sürdürülebilirlik bağlamındaki rollerini incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma desenine uygun olarak yürütülen çalışmada, kartopu örnekleme yöntemiyle belirlenen katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen veriler, içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bulgular, geleneksel pişirme tekniklerinin hâlen profesyonel mutfaklarda önemli bir işleve sahip olduğunu; özellikle otantik tatlar yaratma, kültürel mirası yaşatma ve müşteri memnuniyetini artırma gibi açılardan tercih edildiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca, şeflerin geleneksel mirası modern dokunuşlarla harmanlayarak yenilikçi füzyon uygulamaları geliştirdiği ve bu sayede kültürel devamlılığa katkı sağladıkları belirlenmiştir. Buna karşılık, zaman yönetimi sorunları, ekipman eksikliği ve modern mutfak yapılarıyla uyumsuzluk gibi sınırlayıcı faktörlerin, bu tekniklerin kullanımını kısıtladığı görülmüştür. Çalışma, geleneksel pişirme yöntemlerinin hem gastronomik hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından taşıdığı önemi vurgulamakta ve bu tekniklerin mutfak eğitimi müfredatlarına entegre edilmesini önermektedir.

### Abstract

This study aims to explore the extent to which traditional cooking methods—such as tandır (earthen oven), well-pit cooking (kuyu), metal griddle (sac), ash cooking (külde), and tile baking (kiremitte)—are utilized in professional kitchens, as well as chefs' perceptions of these techniques and their roles within the context of sustainability. Conducted within the framework of a qualitative research design, the study employed snowball sampling to identify participants, and the data collected through semi-structured interviews with 15 professional chefs working in hotel and restaurant kitchens across the Cappadocia region were analyzed using content analysis. The findings reveal that traditional cooking methods still serve a significant function in professional culinary environments, particularly due to their capacity to enhance authenticity, preserve culinary heritage, and increase customer satisfaction. Furthermore, the chefs were found to engage in innovative fusion practices by integrating traditional techniques with modern culinary approaches, thereby contributing to the continuity of cultural knowledge. However, the study also identifies several limiting factors—such as time constraints, lack of appropriate equipment, and incompatibility with modern kitchen infrastructures—that hinder the broader application of these methods. The research highlights the critical importance of traditional cooking techniques for both gastronomic and cultural sustainability and recommends their systematic integration into culinary education curricula.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: tkaramustafa@kastamonu.edu.tr (A. T. Karamustafa)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1739

## GİRİŞ

Pişirme, en temel tanımıyla, gıdaların belirli bir süre ısıya maruz bırakılarak fiziksel ve kimyasal dönüşüme uğratılması sürecidir (İçigen ve Boyacı, 2021). Bu dönüşüm; rengin değişmesi, dokunun yumuşaması, uçucu aroma bileşiklerinin açığa çıkması ve gıdanın yapısal bileşenlerinde meydana gelen reaksiyonlar gibi çok boyutlu sonuçlar doğurur. Pişirme yönteminin yanı sıra kullanılan kapların malzemesi de bu süreci doğrudan etkileyerek yemeğe duysal açıdan farklı özellikler kazandırır. Nitekim farklı kap türlerinin tarih boyunca hem kültürel tercihler hem de işlevsel gerekliliklerle şekillendiği bilinmektedir (Harry ve Frink, 2009).

Anadolu coğrafyası, tarihsel birikimi ve kültürel çeşitliliğiyle zengin bir pişirme teknikleri mirasına sahiptir. Tandır, kuyu, külde pişirme, kiremitte pişirme, sacda soteleme, konfit ve flambé gibi yöntemler yalnızca birer pişirme tekniği değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve yerel yaşam biçiminin taşıyıcılarıdır (Eraslan, 2012). Bu teknikler, tüketici açısından otantiklik algısını güçlendiren önemli gastronomik unsurlar olarak görülmekte ve özellikle gastronomi turizmi bağlamında tercih edilmektedir. Yapılan çalışmalar, geleneksel yöntemlerle hazırlanan yiyeceklerin tüketicilerin deneyimsel memnuniyetini artırdığını ve destinasyona yönelik olumlu algıları desteklediğini ortaya koymaktadır (Sökmen, Kenek ve Karamustafa, 2024; Khan, Al Jaed, Zhang ve Li, 2025).

Bununla birlikte, geleneksel pişirme yöntemlerinin bazı sağlık ve gıda güvenliği riskleri barındırdığı da bilinmektedir. Yüksek sıcaklıkta, açık ateş veya doğrudan dumanla yapılan pişirme süreçlerinde PAH (Poliaromatik Hidrokarbonlar) ve HA (Heterosiklik Aromatik Aminler) gibi potansiyel olarak zararlı bileşikler oluşabilmektedir. PAH bileşikleri, organik maddelerin eksik yanması sonucu oluşan ve duman yoluyla yiyeceğin yüzeyine taşınan kimyasallardır; bazı türleri kanserojen olarak sınıflandırılmaktadır (Babür ve Gürbüz, 2015). HA bileşikleri ise etin amino asit, kreatin ve şeker içeriklerinin yüksek sıcaklıkla reaksiyona girmesi sonucu oluşan, mutajenik etkileri bilimsel olarak ortaya konmuş bileşiklerdir. Bu nedenle ızgara, tütsüleme ve doğrudan ateşe maruz bırakma gibi yöntemler hem duysal avantajlar sunmakta hem de kimyasal açıdan belirli riskler doğurabilmektedir. Ayrıca pişirme tekniği ve sıcaklığın besin bileşenleri üzerinde vitamin kaybı, fenolik madde azalması ve antioksidan kapasitede düşüş gibi etkiler oluşturabileceği de çeşitli araştırmalarda gösterilmiştir (Natella, Belevi, Ramberti ve Scaccini, 2010; Lobefaro vd., 2021).

Modern gastronomide ise düşük sıcaklıkta kontrollü pişirme, ileri fırın teknolojileri ve daha az agresif ısı işlem teknikleri gibi yöntemlerin gıdadaki besin kaybını azaltarak daha standart sonuçlar ürettiği görülmektedir (Kasar, Gökmen ve Çağlar, 2021). Ancak bu teknolojiler, tandır, kuyu veya külde pişirme gibi yüksek kültürel değer taşıyan geleneksel tekniklerin yerini tam anlamıyla alamamakta; çünkü bu teknikler yalnızca bir pişirme yöntemi değil, aynı zamanda bir gastronomik hikâye ve kültürel kimlik unsurudur.

Profesyonel mutfaklar ise verimlilik, zaman yönetimi, maliyet kontrolü, hijyen standartları ve operasyonel planlama üzerine kurulu endüstriyel yapılardır. Bu tür mutfaklarda çalışan şefler, bir yandan hızlı servis ve standardizasyon gerekliliklerine uyum sağlamak zorunda kalırken, diğer yandan tüketicinin artan “otantik ürün” talebiyle karşılaşmaktadır. Özellikle Kapadokya gibi hem güçlü bir turistik marka hem de köklü bir yerel mutfak geleneğine sahip bölgelerde, geleneksel pişirme yöntemlerinin menülere dahil edilmesi şefler için hem fırsatlar hem de çeşitli operasyonel zorluklar yaratmaktadır (Sökmen, Kenek ve Karamustafa, 2024). Nitekim tandır veya kuyu kebabı gibi tekniklerin pazarlama açısından değer yarattığı, ancak uzun pişirme süreleri, ekipman gereksinimi, maliyetler ve altyapı sınırlılıkları nedeniyle her mutfakta uygulanamadığı görülmektedir.

Bu bağlamda, geleneksel pişirme yöntemlerinin profesyonel mutfaklara ne ölçüde entegre edilebildiği, hangi koşullarda sürdürülebildiği ve şeflerin bu yöntemlere ilişkin algıları güncel gastronomi literatürü açısından önemli bir araştırma konusudur. Bu çalışma, Kapadokya bölgesinde faaliyet gösteren otel ve restoran mutfaklarında görev yapan 15 profesyonel şef ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmelere dayanarak; geleneksel pişirme yöntemlerinin kullanım sıklığını, bu yöntemleri destekleyen kültürel ve deneysel unsurları ve uygulanmasını sınırlayan operasyonel faktörleri incelemektedir.

Bu doğrultuda araştırma şu sorulara yanıt aramaktadır:

- Geleneksel pişirme yöntemleri profesyonel mutfaklarda ne sıklıkla kullanılmaktadır?
- Bu yöntemlerin kullanımını destekleyen kültürel ve operasyonel unsurlar nelerdir?
- Bu yöntemlerin uygulanmasını kısıtlayan teknik, ekonomik ve zaman-temelli bariyerler nelerdir?

Bu sorulara verilecek yanıtlar, geleneksel mutfak bilgisinin korunması ile modern profesyonel mutfak gereksinimleri arasındaki ilişkiye dair bütüncül bir anlayış sunmayı amaçlamaktadır.

### Geleneksel Pişirme Yöntemleri

Pişirme, gıdaların belirli bir süre ısıya maruz bırakılmasıyla fiziksel ve kimyasal dönüşümlere uğraması sürecidir. Bu dönüşüm; rengin, tadın, kokunun ve dokunun değişmesi gibi çok boyutlu etkiler yaratır (Dönmez ve Pehlivan, 2019; Güler, 2010; Arıkan, 2019; Çiftçi ve Şeker, 2021). Pişirme yöntemi kadar, kullanılan kapların malzemesi de nihai ürünün duyu kalitesinde belirleyici bir faktördür. Yılmaz ve İlyasoğlu (2023) kapların ısı iletim şeklinin besin değerini ve aroma oluşumunu doğrudan etkilediğini belirtmektedir. Bu nedenle bakır, çelik, toprak ve döküm gibi farklı materyaller, yemeğin yapısal özelliklerini değiştirerek geleneksel yöntemlerin karakterini şekillendirir.

Geleneksel pişirme yöntemleri, bir toplumun kültürel belleğini, coğrafi özelliklerini ve tarihsel birikimini yansıtan önemli gastronomik unsurlardır. Anadolu'nun tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması, tandırdan küldü pişirmeye, sacdan kiremitte pişirmeye kadar geniş bir teknik repertuarının oluşmasını sağlamıştır. İçigen ve Boyacı (2021) bu tekniklerin temelinde, ısının doğrudan ateş, köz veya toprak yoluyla aktarılmasının bulunduğunu vurgular.

Tandır, toprağa gömülü silindirik formu sayesinde hem radyasyon hem konveksiyon hem de iletim yoluyla yüksek ısı aktarımı sağlar; bu nedenle et ve hamur işlerinde özsu koruyan bir yapı sunar. Arkeolojik bulgular tandırın Anadolu'da Neolitik Çağ'dan itibaren kullanıldığını göstermektedir. Kuyu içerisinde pişirme tekniği ise toprağa kazılmış çukurda kor ateşin buhar ve tütsüsüyle büyük parça etlerin uzun sürede yumuşak pişmesini sağlar. Tajine tekniğinde ise kilden yapılmış konik kapaklı güveç düşük ısıda buhar sirkülasyonu yaratarak yoğun aromatik tatlar oluşturur. Küldü pişirme, yiyeceğin köz veya kızgın kül içine gömülmesiyle isli ve topraksı aromalar üretir. Kiremitte pişirmede ise gözenekli kiremitin ısıyı dengeli dağıtması sayesinde balık ve et gibi ürünlerde homojen pişirme sağlanır. Bunlara ek olarak Osmanlı mutfağından miras kalan bastı ve silkme teknikleri; külbastı gibi önce köz sonra tencerede pişirme esasına dayalı yöntemler; konfit (confit), flambé ve kağıtta pişirme gibi uluslararası teknikler de geleneksel gastronomik repertuarın bir parçasıdır (Çiftçi ve Şeker, 2021; İçigen ve Boyacı, 2021).

Geleneksel yöntemler duyu üstünlükleriyle öne çıksa da, modern araştırmalar yüksek sıcaklık ve doğrudan ateş temasının bazı kimyasal riskler taşıdığını göstermektedir. Açık ateşte veya közde pişirme sırasında PAH (Poliaromatik Hidrokarbonlar) ve HA (Heterosiklik Aromatik Aminler) gibi potansiyel olarak zararlı bileşikler oluşabilmektedir; bu bileşiklerin bir kısmı kanserojen veya mutajenik etki gösterebilmektedir. Bu durum özellikle et

ürünlerinde yoğun ısıya maruz kalma süresi arttıkça belirginleşmektedir (Natella et al., 2010; Babür ve Gürbüz, 2015). Dolayısıyla geleneksel yöntemlerin kültürel ve duyuşal değeri korunmakla birlikte, besin bileşenleri ve gıda güvenliği açısından modern mutfaklarda kontrollü şekilde uygulanması önemlidir.

### **Profesyonel Mutfakların Yapısı ve Kapadokya Bağlamı**

Geleneksel pişirme yöntemlerinin el emeğine, ustalık bilgisine ve uzun süre gerektiren yapısına karşın profesyonel mutfaklar; verimlilik, hız, maliyet kontrolü ve standartlaşma ilkeleri üzerine kurulu endüstriyel birimlerdir. Zıvalı, Yüncü ve Akdağ (2023) profesyonel mutfakları, belirli bir menü üretim kapasitesine uygun şekilde tasarlanmış, ekipman ve iş akışı açısından yüksek düzeyde organizasyon gerektiren çalışma alanları olarak tanımlar. Bu mutfaklarda tedarik zinciri, porsiyon kontrolü, hijyen ve kalite standartları planlı bir operasyonel yapının temel bileşenleridir (Çakıcı, Mercan, Moumin ve Sünnetçioğlu, 2020).

Modern profesyonel mutfaklarda ekipmanlar, pişirme süreçlerini hızlandırmak ve standardize etmek amacıyla geliştirilmiştir. Konveksiyonlu fırınlar, indüksiyon ocakları ve çok fonksiyonlu pişirme cihazları, özellikle yüksek müşteri sirkülasyonuna sahip işletmelerde zaman tasarrufu sağlamaktadır. Ancak Güler (2010), bu teknolojik avantajların geleneksel yöntemlerin kültürel değerini veya duyuşal özelliklerini tam olarak karşılayamadığını vurgular. Nitekim gastronomik turizm literatürü, tüketicilerin özellikle “otantik” yöntemlerle hazırlanan yiyeceklere daha yüksek değer atfettiğini ortaya koymaktadır (Sökmen, Kenek ve Karamustafa, 2024; Khan et al., 2025).

Kapadokya ise bu iki mutfak dünyasının kesiştiği özgün bir bağlam sunmaktadır. Bölge, uluslararası turizmde “otantik ve yerel deneyim” beklentisinin yüksek olduğu bir destinasyondur. Buna karşılık, bölgedeki otel ve restoran mutfakları yüksek doluluk oranları, yoğun operasyon akışı ve maliyet baskısı altında çalışmaktadır. Bu nedenle Kapadokyalı şefler bir yandan testinin kırılmasıyla servis edilen testi kebabı gibi geleneksel tekniklerin güçlü pazarlama etkisini değerlendirirken diğer yandan bu yöntemlerin uzun pişirme süreleri, yüksek işgücü ihtiyacı ve standardizasyon güçlükleri ile başa çıkmak zorundadır. Literatür, bu gerilimin özellikle turistik destinasyonlarda belirginleştiğini ve şeflerin fonksiyonel gerekliliklerle kültürel beklentiler arasında sürekli bir denge arayışı içinde olduğunu göstermektedir (Çakıcı et al., 2020; Zıvalı et al., 2023).

### **Araştırmanın Modeli: Geleneksel Yöntemlerin Kullanımını Etkileyen Faktörler**

Bu araştırmanın modelinde olduğu gibi, literatür de geleneksel pişirme yöntemlerinin profesyonel mutfaklarda kullanımını iki ana gelişim ekseninde incelemektedir: destekleyici faktörler ve engelleyici faktörler.

#### **Destekleyici Faktörler (İtici Güçler)**

#### **Otantiklik ve Gastronomik Hikâye Anlatımı:**

Geleneksel pişirme yöntemleri, menüde yer alan ürünlere yalnızca lezzet değil, aynı zamanda coğrafi kimlik ve kültürel anlam yükler. Örneğin “Kiremitte Balık” veya “Testi Kebabı” tüketiciye sadece bir yemek değil, bir kültür ve hikâye sunar. Bu durum gastronomi turizmi çalışmalarında “deneyimsel değer” ve “otantiklik arayışı” kavramlarıyla ilişkilendirilmektedir (Sökmen et al., 2024; Khan vd., 2025).

**Benzersiz Lezzet ve Deneyim:**

Modern mutfak teknolojilerinin tamamen taklit edemediği is, köz, toprak ve kül aromaları geleneksel yöntemlerin en önemli avantajlarıdır. Albustanlıoğlu (2021), odun ateşinin yarattığı kompleks aroma bileşiklerinin gastronomik deneyimi arttırdığını belirtmektedir.

**Rekabet Avantajı ve Markalaşma:**

Turizm destinasyonlarında unutulmaya yüz tutmuş tekniklerin başarılı bir şekilde kullanılması restoranlara ayırt edici bir kimlik kazandırabilir. Yöresel yöntemlerle hazırlanan ürünler işletmeyi "gidilmesi gereken yer" haline getirebilir (Khan vd., 2025).

**Engelleyici Faktörler (Bariyerler)****Operasyonel Verimsizlik:**

Kuyu kazmak, tandır saatlerce ısıtmak, ağır ateşte yavaş pişirmek gibi işlemler modern mutfakların hız ve verimlilik gereksinimleriyle çelişir. Bu durum işgücü ve zaman maliyetlerini artırır (Zıvalı vd., 2023).

**Standardizasyon Zorluğu:**

Geleneksel pişirme yöntemleri büyük ölçüde ustalık bilgisine dayanır. Isı kontrolünün zor olması, her seferinde aynı kaliteyi yakalamayı güçleştirir. Bu durum özellikle zincir işletmeler için operasyonel bir risk oluşturur (Çakıcı vd., 2020).

**Altyapı ve Uzmanlık Eksikliği:**

Modern mutfakların çoğu geleneksel yöntemler için gereken fiziksel koşullara sahip değildir; duman tahliyesi, özel ocaklar veya geniş açık alan gereksinimleri bu yöntemlerin uygulanabilirliğini sınırlar. Ayrıca bu teknikleri ustalıkla uygulayabilecek personel sayısının azalması literatürde sıkça vurgulanan bir engeldir (Güler, 2010; İçigen ve Boyacı, 2021).

**Yöntem****Çalışmanın Amacı**

Bu çalışmanın amacı, Kapadokya bölgesinde profesyonel mutfaklarda görev yapan şeflerin geleneksel pişirme yöntem ve tekniklerini kullanım sıklığını ve bu yöntemlere ilişkin tutumlarını ortaya koymaktır. Çalışma kapsamında, geleneksel tekniklerin menü planlamasında, sürdürülebilirlik bağlamında ve kültürel mirasın aktarılmasındaki yeri değerlendirilmiş; bu yöntemlerin çağdaş mutfak ortamlarında nasıl yaşatıldığı analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarının, Türk mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının geliştirilmesine katkı sağlaması beklenmektedir.

**Araştırma Evreni ve Örneklemi**

Araştırmanın evrenini, Kapadokya bölgesinde faaliyet gösteren otel ve restoranların profesyonel mutfaklarında çalışan şefler (mutfak profesyonelleri) oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemlerinden "kartopu örnekleme" tekniği ile seçilen 15 profesyonel şef ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar; Ürgüp, Avanos, Ortahisar, Uçhisar, Mustafapaşa, Göreme gibi Kapadokya'nın farklı bölgelerinde çalışan, çeşitli yaş ve

mesleki deneyime sahip mutfak profesyonellerinden oluşmuştur. Böylece bölgeye özgü farklı uygulama biçimleri ve deneyimlerin aktarılması amaçlanmıştır.

### **Veri Toplama Süreci ve Veri Analizi**

Veriler, 2025 yılı Mart ve Nisan aylarında yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla yüz yüze yapılan görüşmelerle toplanmıştır. Görüşme formu; geleneksel pişirme yöntemlerine dair bilgi, kullanım deneyimi, menü planlama süreçlerindeki yeri, karşılaşılan zorluklar, avantajlar ve sürdürülebilirliğe katkı gibi başlıkları kapsamaktadır. Katılımcıların onayı alınarak ses kayıtları yapılmış ve bu kayıtlar daha sonra yazılı metne dönüştürülmüştür.

Toplanan veriler nitel araştırma yaklaşımına uygun olarak içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Veriler; kodlama, tema oluşturma ve betimleyici analiz aşamalarından geçirilerek yorumlanmıştır. Tüm görüşmeler, katılımcıların açık rızasıyla gerçekleştirilmiş ve ses kayıtları yalnızca araştırma amacıyla kullanılmıştır. Katılımcıların kimlik bilgilerinin gizliliğini sağlamak amacıyla her birine kod adı (örneğin K1, K2...) verilmiş; analizde yalnızca bu kodlar kullanılmıştır. Kodlama süreci, içerik analizine uygun olarak üç aşamada gerçekleştirilmiştir: (1) Görüşme metinleri dikkatlice okunarak açık kodlar oluşturulmuş, (2) benzer kodlar altında kavramsal kümeler oluşturularak alt temalar tanımlanmış, (3) bu temalar üst temalar altında gruplandırılarak anlam birliği sağlanmıştır.

Tema oluşturma sürecinde, içerik analizinde önerilen tümevarımsal yaklaşım kullanılmıştır (Yıldırım & Şimşek, 2018). Öncelikle tekrarlayan ifadeler ve anlamlı birimlerden hareketle alt kodlar belirlenmiş; bu kodlar daha sonra araştırma sorularıyla ilişkili temalar altında toplanmıştır. Temalar; “Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Tanımı”, “Kullanım Alanları ve Menü Planlama”, “Zorluklar ve Kısıtlar”, “Sürdürülebilirlik ve Kültürel Aktarım” ve “Tekniklerin Uygulama Sıklığı” gibi başlıklarla yapılandırılmış ve katılımcı görüşlerinden doğrudan alıntılarla desteklenmiştir.

Geleneksel tekniklerin kullanım pratikleri ve algı boyutları detaylı şekilde sınıflandırılmıştır. Bu doğrultuda elde edilen bulgular, Türk mutfağının geleneksel pişirme tekniklerinin güncel mutfaklarda yaşatılmasına yönelik eğilimleri ve sürdürülebilir gastronomi uygulamaları açısından değerlendirilmiştir.

Görüşme verileri, araştırmacı tarafından sistematik olarak incelenmiş ve ana temalar literatür destekli olarak belirlenmiştir. Kodlama sürecinde anlam bütünlüğü korunarak betimsel temalar oluşturulmuştur. Analiz sürecinde güvenilirliği artırmak adına, seçilen örnek katılımcı görüşleri ikinci bir araştırmacı tarafından da değerlendirilmiş ve tematik tutarlılık gözlemlenmiştir. Bu yöntemle yorumların güvenilirliği artırılmış ve araştırmacı önyargısının etkisi azaltılmaya çalışılmıştır.

**Tablo 1.** Demografik Bilgiler Harici Katılımcılara Yöneltilen Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

Geleneksel pişirme yöntemi denilince aklınıza ne gelmektedir?
Bugüne kadar kullanmış olduğunuz geleneksel pişirme yöntemlerini söyler misiniz?
En çok kullandığınız geleneksel pişirme yöntemi hangisidir? Neden?
Menülerinizde geleneksel pişirme yöntemlerini dikkate alır mısınız? Neden?
Geleneksel yöntemlerin menülerinizdeki kullanımında karşılaştığınız zorluklar nelerdir?
Geleneksel pişirme yöntemlerinin menülerinizde hangi avantajları sağladığını düşünüyorsunuz?
Mevcut menünüzdeki yemekleri hangi geleneksel pişirme yöntemlerini kullanarak pişirmektesiniz?
Geleneksel pişirme yöntemlerinin yerel mutfak kültürü ve sürdürülebilirlik açısından rolünü nasıl değerlendiriyorsunuz?
Bu yöntemlerin kullanımını devam ettirmek için hangi adımları atıyorsunuz?
Adını soracağım pişirme yöntem ve tekniklerinden hangisini daha önce mutfağınızda (çalıştığınız mutfaklarda) uyguladınız? Tandırda Pişirme Tekniği; Kuyu İçerisinde Pişirme Tekniği; Külde Pişirme Tekniği; Kiremitte Pişirme Yöntemi; Sacda Pişirme Yöntemi; Bastı Tekniği; Silme Tekniği; Musakka ve Oturtma Teknikler; Kapama Yöntemi; Külbastı Tekniği; Tajine Tekniği (Tajin); Türk Usulü Yahni Tekniği; Kağıtta Pişirme Tekniği; Confit Tekniği (Konfi); Flambe Tekniği; Meyve Asidi ile Pişirme Yöntemi

### Etik Hususlar

Araştırma yapılmadan önce Kapadokya Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği kurulundan “Etik Kurul” izni alınmıştır. (Karar no: 23.04) Katılımcılara çalışmanın amacı ile ilgili açıklama yapılarak kişisel verilerinin gizli tutulacağı hakkında bilgi verilmiştir.

### Bulgular

Bu bölümde, Kapadokya bölgesinde faaliyet gösteren profesyonel mutfak şefleri ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda elde edilen nitel veriler analiz edilerek sunulmuştur. Katılımcıların geleneksel pişirme yöntemlerine ilişkin bilgi düzeyleri, bu teknikleri mutfaklarında kullanma biçimleri, menü planlamasındaki yaklaşımları, karşılaştıkları zorluklar ve sürdürülebilirliğe yönelik tutumları içerik analizi yöntemi ile değerlendirilmiştir. Katılımcı görüşlerinden elde edilen veriler doğrultusunda temalar oluşturulmuş, bulgular bu temalar çerçevesinde betimleyici bir biçimde aktarılmıştır.

**Tablo 2.** Bulgulara Ait Tema Özeti

Tema Başlığı	Alt Kodlar	Katılımcı Sayısı	Örnek Alınan Katılımcı Kodları
Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Tanımları	Doğallık, otantik tat, besin değerini koruma	15	K1, K3, K5, K9
Kullanım Alanları ve Menü Planlama	Yemeklerin daha lezzetli ve karakteristik olması, Müşteri beğenisinin artması, Menüde farklılık yaratma, Sunumun etkileyiciliği	13	K4, K6, K9, K10
Zorluklar ve Kısıtlar	Zaman yönetimi ve modern mutfak altyapısında yetersizlik	12	K1, K3, K9, K14
Sürdürülebilirlik ve Kültürel Aktarım	Çevreye duyarlı ve sürdürülebilir, Gıda israfının azalması, Yeni nesil aşçılara bilgi aktarımı, “yerelden evrensele”	13	K5, K7, K10, K12
Tekniklerin Uygulama Sıklığı	Confit tekniği (Konfi), Tandırda pişirme tekniği, Musakka ve Oturtma teknikleri, Külbastı tekniği, Kağıtta pişirme tekniği, Sacda pişirme yöntemi ve Türk usulü yahni tekniği	15	K1, K2, K5, K15

### Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırmaya toplamda 15 profesyonel şef katılmıştır. Katılımcıların yaşları 25 ile 48 arasında değişmektedir. Mesleki deneyim açısından incelendiğinde, profesyonel aşçılık süreleri 5 yıldan 25 yıla kadar uzanmakta; şef pozisyonunda görev yapma süreleri ise 1 yıl ile 17 yıl arasında değişmektedir. Katılımcıların görev yaptıkları iş yerlerinde çalışma süreleri 1 yıl ile 8 yıl arasında farklılık göstermektedir.

Katılımcıların pozisyonları şu şekildedir:

- 10 kişi Mutfak Şefi/Aşçıbaşı (Executive Chef / Head Chef )
- 5 kişi Aşçıbaşı Yardımcısı/Yardımcı Şef (Sous Chef) olarak görev yapmaktadır.

Araştırmaya dahil edilen şefler; Ürgüp, Göreme, Uçhisar, Mustafapaşa, Ortahisar, Avanos gibi Kapadokya'nın farklı noktalarında yer alan otel ve restoran mutfaklarında çalışmaktadır. Bu sayede, bölgedeki profesyonel mutfaklara ait çeşitli uygulama ve deneyim biçimlerinin yansıtılması hedeflenmiştir.

**Tablo 3.** Katılımcılara ait demografik bilgiler

Kod Adı	Yaş	Mevcut Unvan	Toplam Mesleki Deneyim	Mevcut Unvan Süresi	Mevcut İş Yerinde Çalışma Süresi	İş Yeri Türü
K1	25	Sous Chef	5	1	1	Restoran
K2	38	Executive Chef	20	10	8	Otel
K3	44	Mutfak Şefi	25	15	5	Restoran
K4	26	Mutfak Şefi	7	3	1,5	Restoran
K5	30	Mutfak Şefi	6,5	3	3	Otel
K6	25	Mutfak Şefi	5	2	1	Restoran
K7	36	Executive Chef	19	11	3	Otel
K8	39	Sous Chef	21	17	2	Otel
K9	34	Mutfak Şefi	10	5	4	Otel
K10	48	Head Chef	25	15	8	Otel
K11	29	Sous Chef	7	2	1,5	Restoran
K12	41	Executive Chef	22	12	4	Otel
K13	34	Sous Chef	13	5	2	Otel
K14	29	Sous Chef	9	2	1	Otel
K15	45	Head Chef	25	15	6	Otel

\*Katılımcıların kendi unvanlarını dile getirişlerine göre unvan isimleri Türkçe/İngilizce yazılmıştır.

### Geleneksel Pişirme Yöntemlerinin Tanımı

Katılımcılar geleneksel pişirme yöntemlerini; “tandır”, “sac”, “odun ateşi”, “közde pişirme”, “testi içinde yavaş pişirme” gibi tekniklerle tanımlamışlardır. Bu yöntemlerin temel özellikleri olarak:

- Doğallık,
- Otantik tatlar yaratma,
- Besin değerini koruma gibi unsurlar ön plana çıkmaktadır. Bazı katılımcılar ise bu teknikleri “atalardan kalan miras” ve “kültürel hafızanın devamı” olarak tanımlamıştır.

Katılımcılar geleneksel yöntemleri tanımlarken, bu tekniklerin doğallık, geçmişten gelen bilgi ve otantik tatlar sunduğunu belirtmişlerdir.

“Geleneksel pişirme yöntemi denilince aklıma doğal, eski ve yerel mutfak malzemeleri geliyor.” (K5)



“Yemeklerin özünün ve gerçek reçetesini kaybetmemek için unutulmaması gereken yöntemlerdir.” (K3)

“Nesilden nesle aktarılan, lezzetin ve tekniklerin korunmasını sağlayan pişirme yöntemleridir.” (K1)

“Odun ateşi, toprak kaplar ve uzun süreli düşük ısıda pişirme teknikleri. Bunlar yemeğin ruhunu koruyan yöntemler.” (K9)

“Ateşle dostluk: Köz, tandır, sac üzerinde kontrollü ısı. Teknoloji değil, tecrübe önemli.” (K10)

“Geleneksel pişirme, geçmişin bilgeliğini taşıyan yöntemlerdir.”

(K12)

“Ninelerimizin ocağından gelen teknikler... Kapadokya'nın ruhu bunlarda saklı.”

(K11)

“Yurt dışında gelen misafirlerimize alışık olmadıkları pişirilme yöntemiyle pişirdiğimiz ürünlerimizi servis ediyoruz yerli misafirlerimize ise unuttukları lezzetlerle buluşturuyoruz ve çok güzel geri dönüşler alıyoruz.” (K8)

Anahtar kavramlara bakıldığında “doğallık”, “geçmişten gelen bilgi”, “kültürel miras”, “kontrollü ısı”, “tecrübe” karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel teknikler, modern mutfak teknolojilerinin aksine “usta-çırak ilişkisine” dayalı öğrenme biçimleriyle aktarılmakta ve doğayla uyumlu, sürdürülebilir özellikleriyle tanımlanmaktadır. Katılımcılar geleneksel pişirme yöntemlerini sadece bir teknik değil, aynı zamanda kültürel bir aktarıma aracılık eden “yaşayan bir miras” olarak görmektedir.

### **Kullanım Alanları ve Menü Planlama**

Katılımcıların büyük çoğunluğu menülerini oluştururken geleneksel teknikleri dikkate aldıklarını ifade etmiştir. Bu tekniklerin sağladığı faydalar arasında:

- Yemeklerin daha lezzetli ve karakteristik olması,
- Müşteri beğenisinin artması,
- Menüde farklılık yaratma,
- Sunumun etkileyciliği öne çıkmaktadır.

Örneğin, “tandırdaki pişmiş kuzu inciğın menüde daha çok ilgi gördüğü” gibi ifadelerle geleneksel yöntemlerin menü başarısına katkısı vurgulanmıştır.

Katılımcıların çoğu menülerinde geleneksel yöntemlere yer verdiklerini ve bu tekniklerin müşteri deneyimi üzerinde olumlu etkiler yarattığını ifade etmiştir.

“Geleneksel pişirme yöntemlerini kullandığımız yemekler menümüzün en beğenilen yemekleri oluyor.” (K5)

“Testi kebabı için testi sıkça kullanıyoruz. Toprak kabın içerisinde ağır ağır pişerek daha lezzetli ve kendine has aroması ortaya çıkıyor.” (K4)

“Modern tatlar oluştururken geleneksel yöntemlerden faydalanarak dengeli ve lezzetli yemekler ortaya çıkarıyorum.” (K1)

“Testi kebabımız menünün yıldızı; hem hikâyesi hem de lezzetiyle misafirleri cezbediyor.”

(K9)

“Sac başında pişiren şef, fotoğraf çekirmek için bile sıra oluşturuyor!”

(K10)

“Hafta sonu brunch menüsünde geleneksel tekniklere yoğunluk veriyoruz.”

(K13)

“Menülerde geleneksel pişirme yöntemlerini mutlaka ön planda tutuyorum.”

(K12)

“Tabiki de dikkate alıyorum. Ürün lezzetinin daha çok üst düzeyde olması için kullanmaya özen gösteriyorum.”

(K6)

Anahtar kavramlara bakıldığında menü başarısı, müşteri ilgisi, sunumda farklılık, konsept bütünlüğü karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel yöntemler, menüde “hikâyesi olan yemekler” aracılığıyla müşteride merak ve güven duygusu uyandırmakta; bu da rekabet avantajı yaratmaktadır. Katılımcılar geleneksel pişirme yöntemlerini hem lezzet hem de görsellik açısından bir pazarlama aracı olarak görmektedir. Örneğin, sacda gözleme ya da testi kebabı, sadece damak tadı değil; aynı zamanda bir görsel deneyim sunmaktadır.

### **Zorluklar ve Kısıtlar**

Bazı şefler geleneksel pişirme yöntemlerini uygularken zaman yönetimi ve modern mutfak altyapısında yetersizlik gibi sorunlarla karşılaştıklarını belirtmiştir.

Özellikle:

- Uzun süre gerektiren pişirme tekniklerinin iş temposuna uymaması,
- Modern mutfaklarda tandır, köz, kuyu gibi özel ekipmanların eksikliği,
- Porsiyonlama zorlukları ve maliyet gibi unsurlar, tekniklerin daha az tercih edilmesine neden olabilmektedir.

Bazı katılımcılar geleneksel tekniklerin uygulanmasında mutfak tasarımı, zaman ve ekipman eksikliklerinden kaynaklı sorunlara dikkat çekmiştir.

“Geleneksel pişirme yöntemlerinin tek olayı zamanlama. Eğer zamanlamayı ayarlarsanız bir zorlukla karşılaşılmaz.” (K5)

“Modern dizayn edilen mutfaklarda çalıştığım için geleneksel yöntemleri uygulamak adına özel ekipman ve alanların olmaması, bazı tekniklerin daha az kullanılmasına neden olabiliyor.” (K1)

“Uzun süre pişme ve porsiyonlama sorunu yaşanıyor.” (K3)

“Testi kırılganlığı ve pişirme süresinin uzunluğu (4-5 saat). Yoğun serviste zamanlama zorlaşıyor.” (K9)

“Sacın ağır olması ve ısı kontrolü. Acemi aşçılar yemeği yakabiliyor.” (K10)

“Isı kontrolü en büyük zorluk. Avantajı ise duygusal bağ kurduran lezzetler sunmak.” (K13)

“Ekipman eksikliği bazen problem oluyor.” (K14)

Anahtar kavramlara bakıldığında ekipman eksikliği, zaman problemi, maliyet, servis yoğunluğu görülmektedir. Bu tema, geleneksel yöntemlerin yeniden işlevselleştirilebilmesi için fiziksel altyapı ve zaman yönetimi gibi operasyonel adaptasyonlara ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Geleneksel pişirme yöntemlerinin uygulanmasındaki en büyük engel, günümüz modern mutfaklarının bu teknikler için tasarlanmamış olması. Yavaş pişirme gibi zaman isteyen süreçler, özellikle yüksek hacimli servislerde aksaklıklara neden olabiliyor.

### **Sürdürülebilirlik ve Kültürel Aktarım**

Tüm katılımcılar, geleneksel yöntemlerin kültürel miras açısından önemini kabul etmektedir. Bazı vurgular şunlardır:

- Yöntemlerin yerel malzeme ile yapılması sayesinde çevreye duyarlı ve sürdürülebilir olmaları,
- Gıda israfının azalması,
- Yeni nesil aşçılara bilgi aktarımı ve uygulamalı öğretimle geleneksel bilgilerin yaşatılması,
- Yöntemlerin “yerelden evrensele” gastronomik iletişim sağladığıdır.

Katılımcılar, geleneksel yöntemlerin hem kültürel mirasın korunması hem de sürdürülebilir mutfak anlayışı açısından büyük katkı sağladığını belirtmiştir.

“Bu yöntemler sayesinde doğal ısı kaynakları kullanılabilir ve özellikle confit gibi tekniklerle yiyeceklerin uzun süre muhafaza edilmesi sağlanabilir.” (K1)

“Yerel ve mevsim malzemeleri israfı azaltır. Bu gibi şeylerle çevre dostu mutfak yaratmak mümkün.” (K5)

“Geleneksel lezzetlerin devamlılığını sağlayarak kültürel mirası yaşatmaya devam eder. Düşük enerji tüketimi ile atık miktarını azaltır.” (K4)

“Toprak kaplar doğada çözünür, odun ateşi karbon nötr. Yerel üreticilerle çalışarak ekonomiye destek oluyoruz.” (K9)

“Tandır ısıyla mutfaktaki temel et sularını ısıtarak enerji tasarrufu yapıyoruz.” (K10)

“Dedelerimiz 'israf haramdır' derdi; biz de kökünden uca her şeyi değerlendiriyoruz.” (K11)

“Genç personelime bu teknikleri eğitimle aktarıyorum.” (K12)

“Köylerden temin ettiğimiz ürünlerle pişirme yapıyoruz. Stajyer aşçılarımıza birebir gösterimlerle öğretiyoruz.” (K13)

“Geleneksel mutfaklarda genellikle mevsiminde, yerel olarak yetiştirilen malzemeler kullanılır. Bu uzun mesafeli taşımalardan kaynaklanan karbon ayak izini azaltır ve yerel ekonomiyi destekler bence. Bu yöntemlerin devam ettirilmesi için mutfağıma başlayan tüm personelime bu teknikleri aşıyorum.” (K7)

Anahtar kavramlara bakıldığında yerel malzeme, enerji tasarrufu, israfın önlenmesi, bilgi aktarımı karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel pişirme, sadece nostalji değil; aynı zamanda gelecek için bir çözüm olarak görülmektedir. Genç şeflere aktarılan bilgiler ise kültürel sürekliliği sağlamada kritik bir rol oynamaktadır. Katılımcılar, geleneksel yöntemlerin yalnızca lezzet değil; aynı zamanda ekolojik ve toplumsal sürdürülebilirlik sağladığını da vurgulamışlardır. Özellikle doğayla uyumlu pişirme araçları ve teknikler, bu yaklaşımı desteklemektedir.

## Tekniklerin Uygulama Sıklığı

En çok kullanılan geleneksel teknikler:

- Confit tekniği (Konfi),
- Tandırda pişirme tekniği,
- Musakka ve Oturtma teknikleri,
- Külbastı tekniği,
- Kâğıtta pişirme tekniği,
- Sacda pişirme yöntemi ve Türk usulü yahni tekniği olmuştur.

Bazı şefler modern tekniklerle gelenekseli birleştirerek “füzyon” yaklaşımlar geliştirdiklerini ve böylelikle kültürel reçeteleri çağdaş sunumlarla yaşattıklarını ifade etmiştir.

Katılımcılar arasında en sık kullanılan geleneksel yöntemler arasında tandırda pişirme, sacda pişirme ve konfit tekniği yer almaktadır.

“Tandırda pişirme ve közde pişirme en çok kullandığım yöntemlerden ikisi. Mutfağında tandır olması büyük avantaj.” (K5)

“Confit ve tandır gibi düşük ısıda uzun süreli pişirme yöntemlerini özellikle etlerde kullanıyorum.” (K1)

“Tandır ve toprak güveçleri yoğunlukla kullanılmaktadır. Yemeklere daha özel aroma verdiğini düşünüyorum.” (K2)

“Kapadokya’da toprak kapların yemeğe kattığı mineral aroması ve yavaş pişirme ile etin dokusu mükemmel oluyor.” (K9)

“Sacda pişirme... Sebzelerin vitamini korunuyor. Özellikle sacda pişen “sac tava” ve “gözleme”de vazgeçilmez.” (K10)

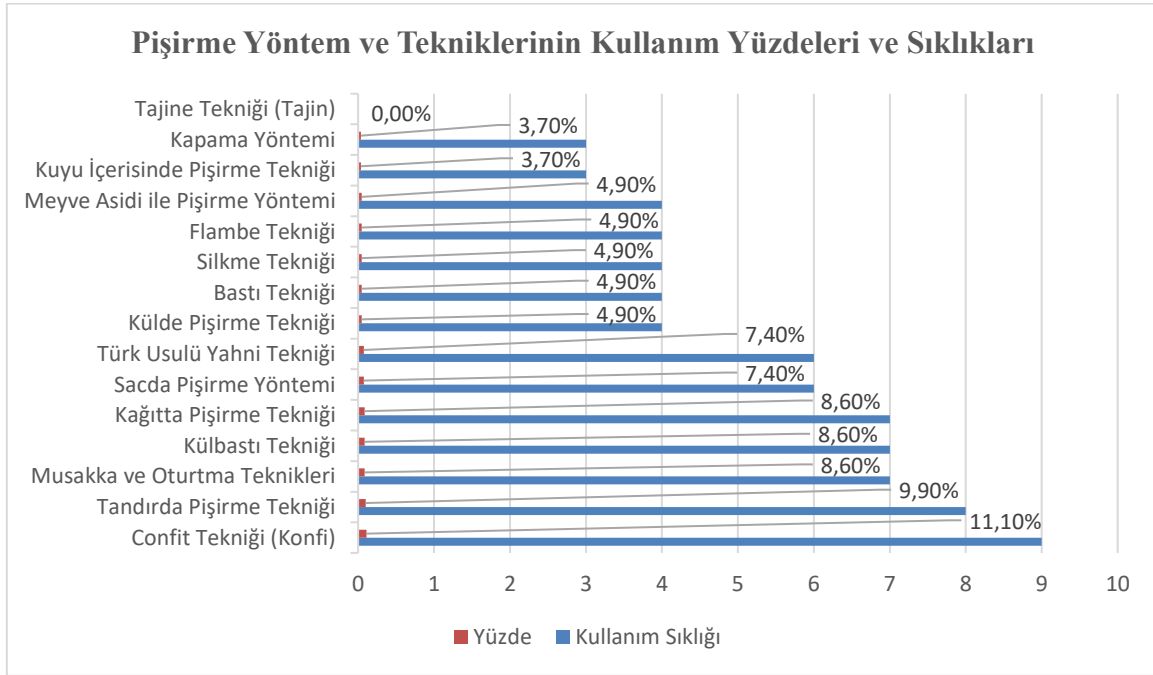
“Kapadokya bağlarından toplanan ham üzümle etleri terbiye ediyoruz... Bu teknik dedemden miras.” (K11)

“Taş fırında yapılan bir börek ya da külde patates, çocukluğuma götürür.” (K13)

“Tandırda ya da kuyu içinde pişirme yapıldığında yemeğin lezzeti başka bir seviyeye çıkıyor.” (K14)

“Anadolu mutfağına gönül vermiş biriyim. Taş fırında ekme, güveçte kuru fasulye, tandırda et benim için birer sanat eseri. Misafir profilimiz hem yerli hem yabancı. Özellikle geleneksel teknikleri hikayesiyle birlikte sunmak onları etkiliyor.” (K15)

Anahtar kavramlara bakıldığında tandır, sac, konfit, yahni, füzyon yaklaşımı karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel yöntemlerin çağdaş mutfaklara adapte edilmesiyle birlikte füzyon mutfak anlayışı, kültürel özgünlükten taviz vermeden yaratıcı yeniliklerin önünü açmaktadır. Bu da “yerelden evrensel” mutfak anlayışının güçlü bir örneğidir. Katılımcıların birçoğu, tandır, sac, konfit gibi teknikleri halen aktif olarak kullanmakta ve modern dokunuşlarla bu teknikleri menülerine entegre etmektedir.



### Geleneksel Tekniklere Yaklaşımda Yaş ve Deneyim Farklılıkları

Katılımcıların demografik özellikleri ile geleneksel pişirme tekniklerine olan yaklaşımları arasında dikkat çekici bir ilişki gözlemlenmiştir. Özellikle 10 yıldan fazla profesyonel deneyime sahip olan şefler, geleneksel yöntemleri "kültürel miras", "mutfağın kimliği" ve "ustalıktan gelen teknikler" olarak tanımlamaktadır. Daha genç şefler ise bu teknikleri daha çok "menü çeşitliliği" ve "farklılık yaratma aracı" olarak ele almaktadır. Bu durum, geleneksel tekniklerin anlamının kuşaklar arasında farklı şekillerde içselleştirildiğini göstermektedir.

### Geleneksel Tekniklerde Karşılaşılan Zorluklara Çözüm Önerileri

Katılımcıların dile getirdiği başlıca zorluklar arasında ekipman eksikliği, uzun pişirme süreleri ve modern mutfak altyapısına uyumsuzluk yer almaktadır. Bu sorunlara yönelik olarak sektörde uygulanan bazı çözüm önerileri şunlardır:

- Portatif tandır sistemleri: Hareketli ve dış mekâna uyumlu tandır modelleriyle hem görsel hem işlevsel katkı sağlanabilir.
- Modernize edilmiş köz/odun fırınları: Gazlı veya elektrikli sistemle çalışan, duman tahliye mekanizması bulunan cihazlar bu ihtiyacı karşılayabilir.
- Yavaş pişirme tekniklerini hızlandıran ön hazırlık sistemleri: Marinatlama, ön pişirme ya da sous-vide gibi modern tekniklerle gelenekselin ruhu korunarak süre kısaltılabilir.

### Füzyon Uygulamaları ve Yaratıcı Uygulama Örnekleri

Bazı katılımcılar geleneksel teknikleri modern yöntemlerle harmanlayarak özgün yorumlar geliştirdiklerini ifade etmişlerdir. Örneğin, bir katılımcı "confit tekniğiyle pişirilmiş kuzu inciğin taş fırında sonlandırılmasıyla" klasik ve modern birleştirdiklerini belirtmiştir. Başka bir şef ise "koruk suyuyla marine edilen etin taş fırında pişirilmesi" gibi bölgeye özgü teknikleri yeniden yorumlamaktadır. Bu tür örnekler, geleneksel tekniklerin statik değil; gelişime açık ve dönüştürülebilir olduğunu göstermektedir.

## **Tartışma, Sonuç ve Öneriler**

Bu çalışmanın bulguları, geleneksel pişirme yöntemlerinin profesyonel mutfaklarda hâlen önemli bir kültürel ve işlevsel değere sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcılar, bu tekniklerin yalnızca otantik tatların yaratılmasını sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda geçmişle bir bağ kurmayı mümkün kıldığını ifade etmişlerdir. Bununla birlikte, bu yöntemlerin çağdaş mutfak altyapılarına entegre edilmesinin bazı zorluklar barındırdığı vurgulanmıştır. Zaman yönetimi problemleri, özel ekipman eksikliği ve teknik uzmanlık yetersizliği, geleneksel yöntemlerin farklı profesyonel mutfak ortamlarında uygulanabilirliğini sınırlamaktadır.

Sırıklı ve Kara (2022) tarafından yürütülen araştırma da yüksek sıcaklıkta kuru ısı uygulamaları, dumanlama ve odun veya kömür ateşinde pişirme gibi bazı geleneksel tekniklerin gıda güvenliği açısından risk taşıyabileceğini ortaya koymaktadır. Bu yöntemlerin, özellikle tekrar tekrar ısıtılan yağlarla ya da yüksek sıcaklıkta şekerli ürünlerin karamelize edilmesi sırasında, toksik bileşiklerin oluşmasına neden olabileceği belirtilmektedir. Bu bağlamda, kültürel mirasın korunması ile sağlık standartlarına uyum sağlanması arasında bir denge kurulması gerektiği açıktır. Geleneksel yöntemlerin çağdaş hijyen ve güvenlik standartlarıyla bütünleştirilmesi hem otantikliği korumak hem de tüketici sağlığını güvence altına almak açısından önem arz eder.

Cihangir, Aydoğan, Ünşüer ve Eroğlu (2024) tarafından yapılan çalışma ise geleneksel pişirme tekniklerinin turizm açısından taşıdığı potansiyele dikkat çekmektedir. “Kapama Pişirme Yöntemi” örneğinde olduğu gibi, Niğde’nin Yeşilburç köyünde hâlâ uygulanan bu teknik hem yerel halk hem de gastronomi turistleri tarafından özgün duysal özellikleri nedeniyle takdir edilmektedir. Söz konusu araştırma, yöreye özgü yöntemlerin, daha geniş turizm hedefleri doğrultusunda, özgün gastronomik deneyimlere dönüştürülebileceğini göstermektedir. Bu bulgular, Kapadokya bölgesinde yapılan güncel araştırmalarla da örtüşmekte; şeflerin geleneksel yöntemleri hem kültürel mirası yaşatmak hem de müşteri deneyimini geliştirmek amacıyla menülerine entegre ettiklerini ortaya koymaktadır. Kapama tekniğiyle birlikte tandır, sac ve toprak kapta pişirme gibi yöntemler, turizm girişimleri, yerel festivaller, gastronomi evleri ve yerel aktörlerin (kadın kooperatifleri vb.) sürece dahil edilmesi ile birleştirildiğinde bölgesel kalkınma için stratejik araç olarak işlev görebilir.

Koçak’ın (2012) çalışması, geleneksel pişirme yöntemlerinin hatalı uygulanmasının besin değeri kayıplarına yol açabileceğini vurgulamaktadır. Örneğin, makarna ya da baklagillerin haşlandıktan sonra suyunun dökülmesi, önemli miktarda vitamin ve mineral kaybına neden olmaktadır. Bu tür yanlış uygulamaların, özellikle beslenme bilgilerine erişimin kısıtlı olduğu kırsal bölgelerde daha yaygın olduğu belirtilmektedir. Bu nedenle, geleneksel mutfak bilgisinin aktarımı, yalnızca kültürel öğelerin sürdürülmesini değil, aynı zamanda besin değeri açısından doğru tekniklerin öğretilmesini de kapsamalıdır.

Bu bulgular ışığında, geleneksel pişirme yöntemlerine çok boyutlu bir yaklaşımın gerekli olduğu görülmektedir. Kültürel, duysal ve turistik katkıları tartışmasız olan bu tekniklerin, aynı zamanda gıda güvenliği, hijyen ve halk sağlığı açısından da ele alınması zorunludur. Bu nedenle, geleneksel yöntemlerin çağdaş mutfak sistemlerine entegrasyonu, mutfak eğitimi programlarına dâhil edilmesi ve uygulamalı eğitimlerle desteklenmesi önemli adımlar olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca, pek çok evde yemek hazırlama sorumluluğunun ağırlıklı olarak kadınlar tarafından üstlenildiği göz önünde bulundurulduğunda, bu bireylerin bilinçlendirilmesi hem örgün hem de yaygın eğitimlerle desteklenmesi, uzun vadede halk sağlığına ve kültürel sürdürülebilirliğe kayda değer katkılar sağlayacaktır.

Bu çalışma, profesyonel mutfaklarda geleneksel pişirme yöntemlerinin yaygınlığı ve uygulanabilirliğine dair nitel bir analiz sunarak, Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine yönelik önemli bulgular ortaya koymaktadır. Katılımcılar, geleneksel pişirme tekniklerinin yalnızca mutfak yöntemleri değil; aynı zamanda kültürel mirasın taşıyıcıları, özgün lezzetlerin kaynağı ve müşteri memnuniyetinde belirleyici unsurlar olduğunu ifade etmektedir.

Bununla birlikte, bu tekniklerin profesyonel mutfak ortamlarında uygulanabilirliğini sınırlayan belirli faktörler tespit edilmiştir. Zaman yönetimi, yetersiz ekipman ve çağdaş mutfak altyapısıyla uyumsuzluk gibi zorluklar sıkça dile getirilmiştir. Bu sınırlamalara rağmen, birçok şef geleneksel teknikleri menülerine entegre etmeye devam etmekte; bazı durumlarda ise bu teknikleri çağdaş yöntemlerle harmanlayarak yaratıcı mutfak yorumları geliştirmektedir. Bulgular, deneyimli şeflerin bu tekniklere daha yüksek düzeyde bağlılık gösterdiğini ortaya koymakta ve aşçılık bilgisinin aktarımında usta-çırak ilişkisinin önemine dikkat çekmektedir.

Çalışmanın katkılarına bakıldığında, geleneksel pişirme tekniklerinin yalnızca gastronomik değer taşımakla kalmayıp, kültürel hafızanın korunması açısından da önemli bir rol üstlendiğini göstermektedir. Şeflerin bu teknikleri modern pişirme yöntemleriyle birleştirerek yaratıcı uygulamalara yönelmeleri, Türk mutfağında gastronomik inovasyonu desteklemektedir. Ayrıca, katılımcıların büyük çoğunluğu bu geleneksel bilgileri genç kuşaklara aktarma konusunda bilinçli bir tutum sergilemekte; bu durum, mutfak eğitimi müfredatlarının kültürel aktarımı da önceleyen bir yaklaşımla yeniden yapılandırılması gerekliliğine işaret etmektedir.

Bu bilgiler ışığında, çalışmada gelecekteki araştırmalar ve uygulamalara yönelik çeşitli öneriler sunulmaktadır:

- Yerel Yönetimlerle İş Birliği: Geleneksel pişirme tekniklerinin resmî olarak kayıt altına alınması ve tanıtımı amacıyla bir “Kapadokya Geleneksel Mutfak Envanteri Pişirme Teknikleri ve Araçları” oluşturulabilir. Yerel belediyelerce desteklenen sertifikasyon programları, bu uygulamaların konaklama işletmeleri bünyesinde benimsenmesini ve korunmasını teşvik edebilir.
- Şef Eğitim Modülleri: Tandır, kuyu ve taş fırın gibi tekniklere odaklanan modüler eğitim programları geliştirilebilir ve bu programlar meslek liseleri ile üniversitelerin gastronomi bölümlerine entegre edilebilir.
- Menü Mühendisliği Stratejileri: Geleneksel pişirme yöntemlerinin maliyet-fayda analizine dayalı olarak yürütülecek çalışmalar, menü planlaması stratejilerinin iyileştirilmesine katkı sağlayarak gıda hizmeti sunan işletmelerin ekonomik sürdürülebilirliğini destekleyebilir.
- Karşılaştırmalı Bölgesel Çalışmalar: Bulguların daha geniş bağlamlarda geçerliliğini test etmek amacıyla, Güneydoğu Anadolu, Karadeniz veya Ege gibi diğer turistik bölgelerde karşılaştırmalı araştırmalar yürütülebilir.

Bu çalışma, geleneksel pişirme yöntemlerinin çağdaş profesyonel mutfaklardaki rolüne dair önemli içgörüler sunmakta ve gastronomik mirasın korunması ile geliştirilmesine anlamlı katkılar sağlamaktadır. Ancak araştırma, yalnızca Kapadokya bölgesinde faaliyet gösteren 15 profesyonel şef ile yürütülmüş olup, bu durum bulguların genellenebilirliğini sınırlamaktadır. Katılımcı sayısının ve coğrafi kapsamın sınırlı oluşu, farklı bölgeler arasındaki karşılaştırmaların yapılamamasına neden olmuştur. Ayrıca, yalnızca nitel görüşmelere dayalı veri toplama yöntemi kullanılmış; nicel veri desteği sağlanmamıştır. Gelecekte gerçekleştirilecek araştırmaların, farklı bölgeleri kapsayan daha geniş örneklemelerle ve karma yöntem yaklaşımlarıyla yürütülmesi, bu alandaki bilgi birikimini derinleştirerek daha kapsamlı sonuçlara ulaşılmasını sağlayacaktır.

**Beyan**

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırma yapılmadan önce Kapadokya Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği kurulundan “Etik Kurul” izni alınmıştır. (Karar no: 23.04) Katılımcılara çalışmanın amacı ile ilgili açıklama yapılarak kişisel verilerinin gizli tutulacağı hakkında bilgi verilmiştir.

**KAYNAKÇA**

- Albustanlıoğlu, T. (2021). Gastroarkeoloji: Tarihsel serüveni içinde ateşin bulunması ve yemek pişirme. *Bilim ve Ütopya*, 27(326), 16-19.
- Arıkan, A. D. (2019). Türk mutfağında geleneksel ekmek pişirme yöntem, araç ve gereçlerinin yaşatılması: Pileki örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (41), 52–61.
- Babür, T. E., & Gürbüz, Ü. (2015). Geleneksel pişirme yöntemlerinin et kalitesine etkileri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(4), 58-64.
- Cihangir, İ. S., Aydoğan, M., Ünşüer, D., & Eroğlu, Y. (2024). Mübadillere özgü bir pişirme yöntemi olan “kapama pişirme yönteminin”, yöresel gastronomik ürünlere uygulanarak gastronomi turizmine kazandırılma potansiyelinin değerlendirilmesi: Niğde Yeşilburç (Dene) köyünde bir uygulama. *International Social Sciences Studies Journal*, 10(11), 2026–2035. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14218273>
- Çakıcı, S., Mercan, O., Moumin, E., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Profesyonel mutfaklarda kullanılan dil, yabancı terimler ve Türkçe kullanımı üzerine nitel bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 127–142.
- Çiftçi, A. K., & Şeker, İ. T. (2021). Geleneksel pişirme tekniklerinin koronavirüse yakalanma üzerine etkisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1739–1755.
- Dönmez, Ö. Ç., & Pehlivan, T. (2019). Gaziantep İlinde Kışlık Hazırlıklar Ve Kurutmalıklar. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 275-292.
- Eraslan, N. (2012). Pişirme yöntemleri. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24–30.
- Harry, K., & Frink, L. (2009). The Arctic cooking pot: why was it adopted?. *American Anthropologist*, 111(3), 330-343.
- İçigen, M., & Boyacı, D. (2021). Derinlemesine pişirme yöntem ve teknikleri. Ankara: Nobel Tıp Kitabevleri.
- Kasar, H., Gökmen, S., & Çağlar, A. (2021). Farklı pişirme tekniklerinin bazı geleneksel fırın ürünlerinin duyu kalitelerini geliştirmede ve besin kayıplarını azaltmada kullanılabilirlikleri üzerine bir araştırma. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (28), 70-74.



- Khan, J., Al Jaed, S. A., Zhang, Q., & Li, M. (2025). Gastronomic tourism and tourist hedonic well-being: A moderated mediation model based on perceived authenticity, emotional connection, and tourist food neophilia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101294.
- Koçak, H. (2012). Yiyecek hazırlama ve pişirme uygulamaları – Amasya örneği. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(7), 13–23.
- Kumar, A., & Jha, A. N. (2024, December). Integrating Traditional Culinary Techniques with Modern Technology: Power Tandoor. In *2024 IEEE International Symposium on Smart Electronic Systems (iSES)* (pp. 168-172). IEEE.
- Lobefaro, S., Piciocchi, C., Luisi, F., Miraglia, L., Romito, N., Luneia, R., ... & Donini, L. M. (2021). Cooking techniques and nutritional quality of food: A comparison between traditional and innovative ways of cooking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100381.
- Natella, F., Belelli, F., Ramberti, A., & Scaccini, C. (2010). Microwave and traditional cooking methods: effect of cooking on antioxidant capacity and phenolic compounds content of seven vegetables. *Journal of food biochemistry*, 34(4), 796-810.
- Sırıklı, İ. K., & Kara, H. H. (2022, July 20–23). Gıda güvenliği riskleri bakımından yöresel pişirme yöntemleri. 3rd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences (ICAENS), Konya, Turkey. <https://www.icaens.com/>
- Sırıklı, İ. K., & Kara, H. H. (2022, July). Gıda Güvenliği Riskleri Bakımından Yöresel Pişirme Yöntemleri. In *3rd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences* (pp. 430-436).
- Sökmen, A., Kenek, G., & Karamustafa, A. T. (2024). Gastronomik Deneyim, Algılanan Otantiklik ve Yerel Yiyecek Tüketim Niyeti İlişkisi: Kapadokya’da Bir Araştırma (Gastronomic Experience, Perceived Authenticity And Local Food Consumption Intention: A Research in Cappadocia). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 2007-2029.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, S. N., & İlyasoğlu, H. (2023). Sous vide ve geleneksel pişirme yöntemlerinin kabak ve yeşil fasulyenin renk özellikleri ve antioksidan kapasitesine etkisinin karşılaştırılması. *Food and Health*, 9(1), 37–42.
- Zıvalı, Ö. G. E., Yüncü, H. R., & Akdağ, Ş. O. M. (2023). Profesyonel mutfakların tanımı ve tarihi. In Arman, A. ve Sormaz, Ü. (Eds.) *Profesyonel Mutfaklar* (ss. 9-24). Oğlak Yayınları.

## **Determining The Frequency of Use of Traditional Cooking Methods and Techniques in Professional Kitchens: The Case of Cappadocia**

**Melih İÇİGEN**

Kapadokya University, School of Applied Sciences, Nevşehir/Türkiye

**Ahmet Tuğrul KARAMUSTAFA**

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Türkiye

### **Extended Summary**

This study presents a qualitative exploration of the frequency, perception, and integration of traditional cooking methods in professional kitchens located in the culturally rich and tourism-driven region of Cappadocia, Türkiye. Through semi-structured interviews conducted with 15 professional chefs from diverse hotel and restaurant kitchens across towns such as Ürgüp, Göreme, Uçhisar, Avanos, and Mustafapaşa, the research investigates how ancestral cooking techniques—such as cooking in a tandır (earthen oven), well-pit cooking (kuyu), cooking in ashes (külde), baking on tile (kiremitte), and using a metal griddle (sac)—are currently utilized, adapted, and perceived in the context of modern culinary operations. Additionally, the study examines chefs' views on the sustainability and cultural transmission of these methods in contemporary gastronomy.

The conceptual framework of the research is structured around two competing dimensions: enabling factors and barriers. Enabling factors include the authenticity of flavor, storytelling potential, sensory depth, and cultural branding advantages provided by traditional methods. Conversely, barriers such as long cooking times, lack of appropriate infrastructure, equipment shortages, and difficulties in maintaining standardization pose significant challenges to their widespread adoption. Despite these obstacles, chefs express a deep respect for traditional techniques, seeing them not only as culinary practices but as vessels of cultural heritage and artisanal knowledge passed down through generations. These methods are described as “wisdom from the past,” “soulful techniques,” and “embodiments of locality,” reflecting the emotional and historical value they carry.

The findings reveal that many chefs actively incorporate traditional techniques into menu planning due to their ability to elevate flavor, offer uniqueness, and enhance the customer dining experience. Dishes like testi kebabı, sac tava, and tandır-roasted lamb are described as signature items that attract both local and international guests. The theatrical and sensory aspects of these preparations, such as breaking a clay pot tableside or cooking in front of guests on a sac, are viewed as value-adding experiential elements. However, practical constraints—especially in high-volume, efficiency-oriented modern kitchens—pose limitations. These include the lack of designated equipment (such as tandır ovens or ash pits), time constraints, high labor costs, and architectural limitations in kitchen design. Some chefs also cite challenges with temperature control and staff training when using these more artisanal techniques.

Despite the challenges, the research highlights innovative strategies that chefs have adopted to bridge tradition with modernity. These include the use of portable tandır systems, electrified wood-burning ovens with smoke filtration, and hybrid cooking approaches such as combining low-temperature confit with stone oven finishing. Many

chefs practice “fusion reinterpretations,” blending ancestral techniques with contemporary plating and ingredient trends, which help preserve cultural roots while appealing to evolving gastronomic expectations.

A key theme that emerges from the interviews is the role of traditional cooking in promoting cultural and ecological sustainability. Chefs emphasize that these methods often utilize local, seasonal ingredients, support small-scale producers, minimize food waste, and reduce energy consumption. Techniques like confit, ash cooking, and clay pot stewing are also noted for their ability to preserve food naturally and extend shelf life. Importantly, several chefs are committed to transmitting this knowledge to younger generations, engaging in mentorship and training to ensure these practices endure. Generational differences are also observed in how these techniques are valued: while veteran chefs tend to regard them as pillars of identity and craftsmanship, younger chefs often see them as tools for innovation and differentiation in competitive markets.

Ultimately, the study concludes that traditional cooking methods hold multifaceted value—not only as culinary tools but also as instruments of storytelling, identity formation, environmental stewardship, and regional development. In the context of a tourism hotspot like Cappadocia, these methods also serve as powerful experiential assets that can be leveraged to create unique, place-based gastronomic narratives. However, for their sustained integration into professional kitchens, institutional support is essential. The authors recommend developing regional culinary inventories (such as a “Cappadocia Traditional Cooking Methods Index”), incorporating traditional techniques into formal culinary education modules, conducting cost-benefit analyses through menu engineering, and initiating comparative regional studies across Türkiye.

In sum, this study offers critical insights into how tradition and innovation can co-exist in professional culinary environments. It provides an evidence-based foundation for promoting sustainable gastronomy and preserving culinary heritage through conscious, creative, and context-sensitive practices. As the chefs interviewed suggest, the future of food may well depend on our ability to learn from the past—without replicating it blindly, but by reinterpreting it for modern realities and global palates.

## Ek 1. Etik Kurul İzni

 <b>KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ</b> Akıl - Ahlak - Adalet - Adap	<b>ETİK KOMİSYONU KARAR FORMU</b>	Doküman No	ETK.FR.007
		Yayın Tarihi	Temmuz 2021
		Revizyon No	Orj.
		Revizyon Tarihi	-
		Sayfa No	1/2

<b>Başvuru Tarihi:</b> 21.02.2023	<b>Başvuru No:</b> 29533901-050.99-36704
<b>Projenin/Araştırmanın Başlığı:</b> Profesyonel Mutfaklardaki Şeflerin Geleneksel Pişirme Yöntem ve Tekniklerini Kullanım Sıklığının Belirlenmesi-Kapadokya Örneği	
<b>Başvuran Araştırmacının</b>	<b>Unvanı, Adı-Soyadı:</b> Melih İçigen
	<b>Görevi/Statüsü:</b> Öğretim Görevlisi
	<b>Bölümü, Birimi/Anabilim Dalı:</b> Kapadokya MYO/Aşçılık

DEĞERLENDİRİLEN BELGELER	
x	Etik Komisyonu Başvuru Formu
x	Katılımcı Bilgilendirme ve Onam Formu
x	Anket
x	Diğer: Görüşme Formu

<b>Karar No:</b> 23.04	<b>Toplantı Tarihi:</b> 07.03.2023
<p>Yukarıda bilgileri verilen Proje/ Araştırma başvuru dosyası ile ilgili belgeler araştırmanın gerekçe, amaç, yaklaşım ve yöntemleri dikkate alınarak incelenmiş çalışmanın gerçekleştirilmesinde etik ve bilimsel sakınca bulunmadığına toplantıya katılan Kapadokya Üniversitesi Etik Komisyonu üye tam sayısının salt çoğunluğu ile karar verilmiştir.</p>	