

Dünyanın En Beğenilen Sebze Yemekleri Bize Ne Anlatıyor? TasteAtlas 2024 Değerlendirmelerine Semiyotik Bir İnceleme

What Do The Most Appreciated Vegetable Dishes in The World Tell Us? A Semiotic Review of TasteAtlas 2024 Reviews

Ozan GÜLER^a ve Tuğba AKDEMİR^b

^a Doç. Dr., Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Mersin, Türkiye.

^b Yüksek Lisans Öğrencisi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD., Mersin, Türkiye.

Özet

Dünyanın dört bir yanındaki yerel yemekler, içecekler ve restoranlar hakkında bilgi sunan interaktif bir harita ve bilgi platformu olarak kendisini tanımlayan TasteAtlas, küresel bir gastronomi rehberi görevi görerek 17.000'in üzerinde gastronomik ürün hakkında bilgiler ve istatistikler sunar. Bu istatistiklerden birisi de geleneksel sebze yemekleri kategorisidir. Türk mutfak kültürü açısından çok önemli ve özel bir yere sahip olan sebze yemekleri, dünya mutfakları açısından da benzer değere sahiptir. Bu bakış açısından hareketle, bu araştırma ile TasteAtlas'ın 2024 yılı için açıkladığı, arasında Türkiye'ye ait "Kuru Fasulye" yemeğinin de olduğu en beğenilen 10 sebze yemeğinin semiyotik analiz ile incelenmesi amaçlanmıştır. Böylelikle TasteAtlas'a göre dünyanın en beğenilen sebze yemeklerinin görselleri üzerinden, arka plandaki gastronomik özellikler keşfedilmeye çalışılmıştır. Gerçekleştirilen semiyotik analizler neticesinde Akdeniz çanağında bulunan Fransa, İtalya, Portekiz ve Türkiye'ye ait sebze yemeklerinin diğer ülkelere göre daha fazla çeşit içerdiği, patlıcan ve domates kullanımının baskın olduğu söylenebilir. Bu çalışmayı benzerlerinden ayıran temel unsur, sebze yemeklerinin küresel bir gastronomi platformu üzerinden değerlendirilmesi ve bu değerlendirmelerin semiyotik analiz çerçevesinde yürütülmesidir. Çalışma, yalnızca yemeklerin görsel ve simgesel özelliklerine odaklanmakla kalmayıp, aynı zamanda Türk mutfaklarının sebze yemekleri alanındaki temsiliyetini; kültürel, coğrafi, ekonomik ve inanç temelli katmanlarla bütüncül bir şekilde ele alarak özgün bir bakış açısı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sebze Yemekleri, TasteAtlas, Semiyotik Analiz

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi 20.03.2025
Kabul Tarihi 21.05.2025

Sayı Editörü

Songül DÜZ ÖZER

Abstract

Describing itself as an interactive map and information platform that provides information about local dishes, drinks, and restaurants from around the world, TasteAtlas serves as a global gastronomy guide, offering data and statistics on over 17,000 gastronomic products. One of these statistics is the category of traditional vegetable dishes. Vegetable dishes, which hold a critical and special place in the culture of Turkish cuisine, also have similar value in world cuisines. From this perspective, this research aims to examine the semiotic analysis of the 10 most popular vegetable dishes, including Turkey's "Kuru Fasulye," as announced by TasteAtlas for the year 2024. Thus, we have explored the underlying gastronomic features based on TasteAtlas' visuals of the world's most popular vegetable dishes. According to the semiotic analyses that were done, vegetable dishes from France, Italy, Portugal, and Turkey (all in the Mediterranean basin) use a wider range of vegetables than dishes from other countries, with eggplant and tomatoes being the most common. The key element that distinguishes this study from others is the evaluation of vegetable dishes through a global gastronomy platform and the conduct of these evaluations within the framework of semiotic analysis. The study not only focuses on the visual and symbolic characteristics of the dishes but also offers a unique perspective by holistically addressing the representation of Turkish cuisine's vegetable dishes through cultural, geographical, economic, and belief-based layers.

Keywords: Gastronomy, Vegetable Dishes, TasteAtlas, Semiotic Analysis

Sorumlu Yazar

Ozan GÜLER
ozanguler@mersin.edu.tr

Önerilen Atf:

Güler, O. ve Akdemir, T. (2025). Dünyanın En Beğenilen Sebze Yemekleri Bize Ne Anlatıyor? TasteAtlas 2024 Değerlendirmelerine Semiyotik Bir İnceleme. *Journal of Academic Tourism Studies*, 6(1): 39-54.

1. GİRİŞ

Türklerin tarih sahnesine çıkışı Orta Asya'da göçebe yaşamla başlamıştır (Kızıldemir, 2014: 193). Göçebe yaşam tarzını benimsemeleri kültürel etkileşimi artırmakla birlikte beslemelerini de etkilemiş ve genel olarak hayvansal ürünlere ve tahıl ürünlerine yönelmelerine neden olmuştur (Yiğit ve Ay, 2016: 10). Geçmişten günümüze gerçekleşen savaşlar, göçler ve dini etkenler ile birlikte yeni özellikler kazanan Türk mutfağı, Osmanlı döneminde sahip olduğu geniş coğrafyadaki birçok çeşitli mutfak kültüründen etkilenerek zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Buradan hareketle Türk mutfağından bahsederken; Bizans, Avrupa, Çin, İran, Arap ve Akdeniz mutfaklarıyla etkileşim kurarak geliştiği söylenmelidir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren, beslenmeye önem vermişler, yeme içme sosyal hayatlarında her zaman önemli bir faktör olmuştur (Talas, 2005: 275). Türk mutfağı yemek çeşitliliği açısından zengin mutfaklar arasında yer almaktadır. Türk mutfağında bulunan yemekler; çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, diğer sebze yemekleri, etli kuru baklagil yemekleri, zeytinyağlı yemekler, pilavlar, börekler, salatalar, tatlılar gibi çok çeşitli şekillerde sınıflandırılmaktadır (Kızıldemir, 2014: 195).

Türk mutfak kültüründe et yemeklerinin ön planda olduğu söylenebilir (Kızıldemir, 2014: 195). Bunun en temel sebepleri arasında Türklerin tarih boyunca savaşçı bir toplum olması ve uzunca bir süre göçebe olarak yaşamaları yer almaktadır (Yiğit ve Ay, 2016: 10). Yerleşik hayata geçilmesi ile birlikte önce Selçuklu İmparatorluğu ve devamında Osmanlı İmparatorluğu sürecinde et ve hamur ürünleri temelli mutfak kültürü, tarım faaliyetlerinin gelişmesi ve geniş coğrafi sınırlar sayesinde, sebzelerin hem tek başlarına (kabak, patlıcan, ıspanak, semizotu, pırasa) hem de hamur işleri ve et yemekleri içerisinde kullanılmaya başlanmıştır (Bilgin, 2008: 77; Şavkay, 2000: 163-182). Cumhuriyet dönemi ile birlikte domates, patates, fasulye, kuşkonmaz, sakız kabağı, bal kabağı, kırmızı ve yeşil biber gibi sebzeler Türk mutfağının ana kimliğini oluşturarak bölgeler ve dünya çapında tanınan yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Kızıldemir, 2014: 202). Türk mutfağında sebze yemekleri, daha çok kıyı bölgelerde zeytinyağı ile tüketilmektedir. Kıyı bölgeler dışında iç ve doğu bölgelerde kuru baklagillerden yapılan tencere yemekleri, sarmalar, patlıcan ve patates ile yapılan yemekler de pişirilmektedir. Sarmalar ve dolmalar sıcak, soğuk, etli ve etsiz olarak çeşitli şekillerde tüketilmektedir (Tezcan, 1990: 404). Bu yemekler dışında çeşitli otlar kullanılarak hazırlanan yemekler de sebze yemekleri kategorisi içerisinde yer almaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2019: 11). Sebze yemekleri ev mutfaklarında tüketildiği gibi, esnaf lokantaları, lüks fine dining restoranlar, otel restoranları ve Michelin yıldızlı restoranlar gibi ticari işletmeler için de vazgeçilmez ürünlerdir (Derya, 2002: 37-43).

Yerli alan yazın incelendiğinde Türk mutfak kültüründe sebze yemeklerinin kullanımına ilişkin sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmaların bir kısmı derleme şeklinde ele alınarak Türk mutfağında sağlıklı beslenme açısından sebze yemeklerinin değerlendirilmesi (Ertaş ve Karadağ, 2013), zeytinyağlı sebze yemekleri (Şanlıer ve Sezgin, 2016; Sarıoğlu ve Cevizkaya, 2020), yenilebilir otların sebze yemeklerinde kullanımı (Keskin ve Dönmez, 2020; Kök, Kurnaz ve Karahan, 2020) ve vejetaryen sebze yemekleri (Şanlıer ve Sezgin, 2019) ile ilgili iken diğer çalışmalar nitel araştırma yöntemleri altında görüşme, gözlem ve odak grup görüşmeleri aracılığıyla farklı destinasyonlarda yenilebilir yabani otlar ile yapılan sebze yemekleri (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Kaya, 2019; Üstüner (2022) ve vejetaryen sebze yemekleri ile (Avcıoğlu, 2022) alakalı olarak gerçekleştirilmiştir.

Sebze yemeklerinin Türk mutfağında bulunan yemekler arasında sayısal olarak büyük bir yer kapladığı bilinmektedir. Buna karşın yukarıdaki araştırmalardan da görüleceği üzere hem sayısal olarak hem benzer konuların ele alınması hem de araştırma yöntemleri açısından bir sıkışıklık olduğu aşikardır. Bu araştırma ile sebze yemekleri konusuna farklı bir bakış açısından bakılarak, sebze yemekleri görsellerine semiyotik analiz tekniğiyle yaklaşılmış, sebze yemeği görsellerinin vermiş olduğu gastronomik mesajların ortaya koyulması amaçlanmıştır. Semiyotik analiz tekniğinden faydalanılarak moleküler gastronomi tekniği kullanılarak yapılmış yemek görselleri,

füzyon mutfağına ait yemek görselleri, çeşitli filmlerde geçen yemek görselleri üzerine çeşitli araştırmalar olmasına karşın, sebze yemekleri özelinde bu tür bir araştırmaya yerli alan yazında rastlanılmamıştır. Dünyanın dört bir yanından yemekleri ve içecekleri derecelendirerek bilgi paylaşımı yapan çevrimiçi bir platform olan TasteAtlas örneğinde, 2024 yılında dünyada en beğenilen ilk on sebze yemeği semiyotik analiz tekniği yardımıyla incelenerek, sebze yemeklerinin gastronomik özellikleri ve mesajları keşfedilmeye çalışılmıştır. Böylelikle alanyazında sınırlı sayıda ve benzer konularda ele alınan sebze yemekleri konusuna yeni bir bakış açısı sağlanarak, semiyotik analiz tekniğinden hareketle gastronomik önemi ve değeri olan bir çok ürüne benzer bakış açısıyla nasıl yaklaşılabileceği gösterilebilecektir. Ek olarak dünyada en çok beğenilen sebze yemeklerinin içerik, pişirme ve sunum özellikleri hakkında uygulamacılara yönelik faydalı bilgiler ortaya koyulabilecektir.

2. LİTERATÜR

2.1. Türk Mutfak Kültüründe Sebze Yemekleri

Türklerin yerleşik yaşama geçmeleri ve İslamiyet'i kabul etmeleri ile yemek kültürlerinde değişimler yaşanmış, israfın önüne geçilmiş ve yemeklerde sadeleşmeye gidilmiştir (Gürsoy, 2004: 94-112). Selçuklu devri, Türk tarihi, İslam tarihi hatta dünya tarihi bakımından bir dönüm noktası olmuştur (Şanlıer ve Konakoğlu, 2012: 112). Yemek pişirme, muhafaza teknikleri ve farklı öğünleri ile yemeklerde farklılık sağlanmıştır. *Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya geldikleri XII. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfağı, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır* (Kızıldemir, 2014: 195). Osmanlı mutfağı oluşumuna etki eden dört temel unsur sıralanabilir. Bunlardan birincisi Orta Asya'daki et ve süt ürünlerine dayalı mutfak, ikincisi Arap ve İran kültürlerinin etkisi, üçüncüsü Anadolu'da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin (Roma, Bizans) etkisi, son olarak ise İslam kültürünün etkisi yer almaktadır (Bilgin, 2008: 77).

Günümüze gelindiğinde ise 20. Yüzyılın başlarında etkisi kırılan saray mutfağı yerini modern ve geleneksel halk mutfağına bırakmıştır (Samancı, 2016: 91). Konserve gibi hazır gıdalar ve genetiği değiştirilmiş gıdalar, savaşlar ile yaygınlaşmış ve geleneksel mutfağın korunması zorlaşmıştır (Akın vd., 2015: 45). Cumhuriyet dönemi ile gerçekleşen hızlı sanayileşme ve çalışan sayısındaki artış fast food olarak adlandırılan hızlı yemek akımının öne çıkmasına yol açmış ve sağlık sorunlarının artmasına neden olmuştur (Kasar, 2021: 354). Bu doğrultuda Türk mutfağının ön plana çıkarılması ve ülkemizin sahip olduğu sağlıklı sebze yemeklerimizin ön plana çıkarılması gerekmektedir. Türk mutfağında sebzelerin kullanımı yaygındır ve geleneksel yemeklerin temel bileşenlerini oluşturmaktadır (Solmaz ve Altın, 2018: 121). Sebzelerin Türk mutfağında farklı yemeklerde kullanılmaya başlaması Türklerin Anadolu'ya gelmesi ile ortaya çıkmıştır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 561-584). Anadolu'nun verimli topraklara sahip olması dolayısıyla sebzeler çeşitlilik göstermiş ve bu çeşitlilik yemeklere de yansımıştır (Güler, 2010: 24-30). Her mevsimde farklı sebzelerin yetiştirilmesi, farklı yemeklerin pişirilmesine ortam hazırlamıştır (Maviş, 2003: 23-29). Selçuklu yemek kültüründe sebzeler etler ile kullanılmış sadece sebzeden oluşan yemekler sınırlı kalmıştır (Önçel, 2015: 33-44). Osmanlı döneminde, Amerika kıtasının keşfi ile çeşitli sebzeler getirilmiş ve bu sebzelerin yemeklerde kullanılması ile sebze yemekleri sayıca artış göstermiştir (Samancı, 2008: 199-219; Demirgöl, 2018: 106-122).

Günümüzde sağlıklı beslenmenin önem kazanması ve beslenme alışkanlıklarının değişmesi ve çeşitlilik göstermesi ile ortaya çıkan vegan ve vejetaryenlik gibi beslenme türlerinin ortaya çıkması bitkisel kaynakların önemini artırmaktadır (Aksürmeli ve Beşirli, 2019: 224). Bitkisel kaynakların öneminin artması ile Türk mutfağı sebze yemekleri de daha fazla önem kazanmıştır. Türk mutfağında sebze yemekleri çeşitlilik göstermektedir. Sebzeler, etli, sade yağlı, tereyağlı, zeytinyağlı ve tatlı olarak farklı türlerde hazırlanabilmektedir. Salata, piyaz vb. salatalar dışında farklı örnekler veren turşular, Türk mutfağının sebze ürünleri zenginliğine diğer sebze yemekleriyle

birlikte iyi örnek teşkil etmektedirler. Türk mutfağının, Ortadoğu dışındaki bütün diğer yabancı mutfaklara karşı en büyük üstünlüğü, yüzlerce sebze yemeğinin varlığıdır (MEGEP, 2006: 3-4). Türk mutfağında sebze yemekleri sıcak ve soğuk olmak üzere iki grupta ele alınmaktadır. Sıcak sebze yemekleri arasında musakkalar, oturtmalar, bastılar, mücverler, güveçler, tava yemekleri, kavurmalar ve etli dolmalar sayılabilmektedir (MEGEP, 2006: 4-25). Soğuk sebze yemeklerinde ise genellikle zeytinyağlı yemekler yer almaktadır. Zeytinyağlı yaprak sarması, pilaki, enginar, imambayıldı, pırasa gibi yemekler örnek gösterilebilmektedir (MEGEP, 2006: 35-40).

2.2. Türk Mutfak Kültürüne Ait Sebze Yemekleri ile İlgili Önceki Çalışmalar

Alan yazında Türk mutfak kültürüne ait sebze yemekleri ile ilgili çalışmalar incelenmiştir. Çalışmaların genel olarak illere ait ot yemekleri veya zeytinyağlı yemeklerin tarihi geçmişi ve reçeteleri üzerine olduğu görülmüştür. Şanlıer ve Sezgin (2016), çalışmasında derleme yöntemi ile Türk mutfağında yer alan zeytinyağlı sebze yemeklerinden örnekler sunmuştur. Ertaş ve Karadağ (2013), derleme yöntemi ile Türk mutfağında sağlıklı beslenme açısından sebze yemeklerinin değerlendirmiştir. Çetinkaya ve Yıldız (2018), derleme yöntemi ile vejeteryan beslenmede sebze yemeklerinin rolünü incelemiştir. Kök, Kurnaz ve Karahan (2020), çalışmasında derleme yöntemi ile Ege Bölgesinde yetişen otların yöresel mutfaktaki kullanımını araştırmıştır. Avcıoğlu (2022), çalışmasında nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile Giresun yöresindeki vejeteryan yemekler üzerine bir araştırma yapmıştır. Üstüner (2022), çalışmasında nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem yöntemi ile Kahramanmaraş ilinde yetişen ve yemeklerde kullanılan otlar üzerine bir araştırma yapmıştır. Şanlıer ve Sezgin (2019), çalışmasında derleme yöntemi ile Giresun yöre mutfağını vejeteryan mutfak kapsamında incelemiştir. Kaya (2019), çalışmasında nitel araştırma yöntemlerinden odak grup görüşmesi yöntemi ile Aydın ilinde yabani ot, sebze, meyve ve mantar yemeklerini araştırmıştır. Keskin ve Dönmez (2020), çalışmasında derleme yöntemi ile Nevşehir ilinde yetişen ve yemeklerde kullanılan yabani otları araştırmıştır. Sarıoğlu ve Cevizkaya (2020), çalışmasında zeytinyağlı yemek kültürünün füzyon mutfak olgusu ile geliştirilebilirliğini Edremit körfezi örneğinde değerlendirmiştir. Türk mutfak kültürüne ait sebze yemekleri ile ilgili çalışmalar alan yazında araştırılmıştır. Araştırmalar incelendiğinde çalışmaların çoğunluğunun belirli bölgelere ait zeytinyağlı yemekler ve çeşitli otların kullanımı ile ilgili olduğu görülmüştür. Alan yazında Türk mutfak kültüründe sebze yemekleri özelinde semiyotik analiz içerikli çalışmalara rastlanmamıştır. Bu çalışma alan yazında çeşitlilik oluşması açısından önem arz etmektedir.

2.3. TasteAtlas Platformu

TasteAtlas platformu geleneksel mutfakların, yerel yemeklerin, otantik tariflerin uzman incelemeleri sonucunda katalog haline getirilmesi ile bilgi paylaşımı yapan bir platform olarak bilinmektedir. Bu fikri ortaya atan Matija Babit yeni yemekleri keşfetmeye ilgi duymaktadır. Bu ilgisi doğrultusunda yeni yemeklere ulaşabileceği bir platform olmadığını keşfetmiş ve 2015'te bu tarzda bir platform kurmaya karar vermiştir. Fikrin uygulanması üç yıl kadar sürmüştür (Nogueria, 2023: 29). 2018'de erişilebilirlik kazanan uygulama dünya üzerinde bulunan yöresel yemekler, mutfaklar, çeşitli kategorilerdeki besinler hakkında bilgi edinmeyi mümkün kılmıştır (Nogueria, 2023). Günümüzde de erişime açık olan platform, her yıl yeni veriler sunmaktadır. 2023 yılında yayınladığı verilerde en iyi yüz yemek kategorisinde sekiz adet yemek yer alırken 2024 yılında bu sayı yediye gerilemiştir (TasteAtlas.com, 2025). En kötü 100 yemek kategorisinde ise 2023 yılında yedinci sırada karalahana çorbası yer alırken 2024 verilerinde atmış yedinci sırada kapuska yemeği yer almıştır (TasteAtlas.com, 2025).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemine başvurulmuş ve nitel araştırma modeli olarak ise örnek olay (durum-vaka) araştırma deseni benimsenmiştir. Durum araştırması, araştırmacının

gerçek yaşam, güncel sınırlı sistem ya da belirli bir zaman içerisindeki çoklu sınırlandırılmış sistemler hakkında, çoklu bilgi kaynakları aracılığıyla detaylı ve derinlemesine bilgi topladığı, durum betimlemesi ya da durum temaları ortaya koyduğu bir nitel araştırma yaklaşımıdır (Creswell, 2018: 97). Bu bağlamda durum çalışmaları duruma ilişkin ne olduğunu sorarak, durum ile ilgili cevap aramaktadırlar. Çeşitli boyutları ve farklı biçimleri olan durum çalışması; bütüncül tek durum deseni, iç içe geçmiş tek durum deseni, bütüncül çoklu durum deseni ve iç içe geçmiş çoklu durum deseni ve benzeri dört durum çalışması desenini içermektedir (Yin, 1984: 41; Yıldırım ve Şimşek, 2021: 312). Bu çalışmada ise durum çalışması desenlerinden bütüncül tekli durum desenine başvurulmuştur. Bütüncül tekli durum deseni, (birey, kurum, okul vb.) tek bir analiz biriminin incelendiği durumların çalışılmasına olanak verir (Özenç, 2022: 61). Bu çalışmada bağlamında yemek kategorileri içerisinde yalnızca sebze yemeklerinin incelemeye konu edilmiş olması ve çevrim içi yemek derecelendirme kuruluşları arasından yalnızca TasteAtlas'ın seçilmiş olması araştırmanın bütüncül tekli durum araştırması olmasını gerekli kılan sebeplerdir.

3.2. Veri Toplama Aracı ve Örneklem

Veri toplama aracı olarak çeşitli ülkelerin mutfaklarının ve yemeklerinin kategorilere ayrılarak sıralandığı bir platform olan TasteAtlas kullanılmıştır. TasteAtlas platformu kategori kısmında yer alan “sebze yemekleri” en popüler kategorisi 2024 verileri tercih edilmiştir. TasteAtlas sebze yemekleri kategorisi içerisinde en beğenilenler, alfabetik, konuma göre ve en popüler alt başlıkları yer almaktadır. Bu alt başlıklar içerisinde çalışmada kullanılacak olan en popüler alt başlığından Türk mutfağındaki sebze yemeklerinin uluslararası diğer sebze yemekleri içerisindeki konumunu görmek amacıyla seçilmiş olan ilk on sebze yemeği görseli çalışmanın örneklemi oluşturmaktadır. Kullanılan görseller www.TasteAtlas.com adresinden 25 Ocak 2025 tarihinde alınmıştır.

3.3. Analiz Yöntemi

Araştırmada sosyal bilimlerde kullanılan araştırma yöntemlerinden biri olan nitel araştırma yönteminden yararlanılacaktır. Nitel yöntemle desenlenmiş araştırmalarda, incelenen olay veya olgu hakkında derin bir algıya ulaşma gayreti ile hareket edilmektedir (Morgan, 1996: 2). Nitel araştırmalarda genellikle gözlem, görüşme, belge ve söylev analizi gibi nitel veri toplama teknikleri kullanılmaktadır. Bunun yanında, insana ilişkin algı ve olayların, sosyal gerçeklikte ve doğal ortamında derinlemesine incelenmesinin esas olduğu nitel araştırma, farklı disiplinleri bir araya getiren bütüncül bir bakış açısına da sahiptir (Merriam ve Grenier, 2019: 5-9). Felsefi yaklaşım açısından yorumsamacı bir özelliğe sahip olan öznelliğe önem vermektedir. Nitel araştırmaların çeşitli alt desenleri bulunmaktadır. Bu desenler arasında en çok kullanılan desenler örnek olay, bibliyometrik, deney, fenomenoloji, eylem araştırması sayılabilmektedir (Altunışık, 2020: 472-473).

Bu çalışmada analiz yöntemi olarak semiyotik (göstergebilim) analiz kullanılmıştır. Semiyotik (göstergebilim), göstergelerin yorumlanmasını, üretilmesini veya işaretleri anlama sürecini incelemeye yarayan nitel araştırma deseni olarak bilinmektedir (Günay, 2007: 10). Semiyotik analize ilişkin iki farklı görüş ön plana çıkmaktadır. İlk görüş Bartles'e (1981) ait olan görüşe göre görsel analiz edilirken ilk olarak görüntünün anlamına bakılmaktadır. İkinci aşamada ise görselin kişide uyandırdığı çağrışımlar incelenmektedir. Çağrışımsal seviyede ise görsel semiyotik inceleme yapan kişinin sosyal ve kültürel altyapısı ile ilişkilendirilen yorumlar yer almaktadır (Bartles, 1981: 155). İkinci görüş ise Pierce'ye (1984) ait olan üçlü ayrımlar görüşüdür. Bu görüşe göre semiyotik (göstergebilim) analiz üç kavram üzerine kurulmuştur. Bu kavramlar gösterge, yorumlayan ve nesne olarak bilinmektedir. Bu şekilde incelemesinin nedeni ise Pierce'nin (1984) semiyotik analizi mantık üzerine oturtmasından kaynaklanmaktadır (Anderson, 1984: 455-456). Bu fikirlerden yola çıkarak çalışmadaki görseller Bartles'in (1981) düz anlam ve yan anlam görüşü temel alınarak yorumlanmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

TasteAtlas platformu sebze yemekleri kategorisindeki ilk 10 sebze yemeğinin semiyotik analizi yapılmıştır. Yapılan semiyotik analize dair bulgulara aşağıda yer verilmiştir.

4.1. Japchae Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 1. Japchae yemeği-Güney Kore
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde Kore mutfağına ait makarna ve çeşitli sebzelerin sotelenmesi ile hazırlanmış soya soslu bir yemek bulunmaktadır. Yemeğin içeriğine bakıldığında yemekte renkli biberler, yeşil soğan ve makarna kullanıldığı görülmektedir. Sos olarak tercih edilen soya sosu yemeğe görüntü açısından renk katmıştır.

Yan Anlam

Fotoğrafın yakından çekilmesi yemeğin içeriğindeki kullanılan malzemeler hakkında bilgi verirken etrafında herhangi bir objeye yer verilmemesi yemeği daha da ön plana çıkarmıştır. Uzak doğu kültürüne ait ekipmanların yemeğin sunumunda kullanılması yemeğin uzak doğu mutfağına ait bir yemek olduğunu belirtmek adına ipucu vermektedir. Siyah wok tava içerisinde Güney Kore mutfağına ait japchae yemeği bulunmaktadır. Yemekte kullanılan makarna ve sebzeler yemeğin ait olduğu kültürü yansıtmaktadır. Yemeğin karbonhidrat içeriğinin yanı sıra içerisine eklenen sebzeler ile yemeğin besleyiciliği artırılmaya çalışılmıştır. Yemeğin sunumunda tercih edilen siyah tava ile yemek ön plana çıkarılmaya çalışılmış, içerisinde ürünlerin renk uyumuna dikkat edilerek hoş bir görüntü sağlamıştır.

4.2. Ratatouille Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 2. Ratatouille yemeği-Fransa
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde Fransız mutfağının önemli sebze yemeklerinde biri olan ve farklı sebzelerin kızartılması ile hazırlanan ratatouille yemeği bulunmaktadır. Fotoğrafta uzaktan çekim tekniği kullanılmıştır. Yemek siyah döküm bir tavada sunulmuştur. Yemekte küp şeklinde doğranmış patlıcan, havuç, renkli biberler kızarma yapılarak pişirilmiş ve üzerine de görsel olarak renk katması için yeşil renkte ot sunulmuştur.

Yan Anlam

Fotoğrafa uzaktan çekim tekniği kullanılarak yanındaki objeler ile derinlik kazandırılmıştır. Döküm siyah bir tava içerisinde Fransa mutfağına ait ratatouille yemeği sunulmuştur. Tavanın içerisinde küp şeklinde eşit parçalar halinde doğranmış çeşitli sebzeler bulunmaktadır. Yemeğin içeriğinde kullanılan sebzelerin çeşitliliği yemeğin vitamin açısından zenginliğini ortaya koymaktadır. Görsellerinden hareketle sebzelerin kızartılarak pişirildiği görülmektedir. Ayrıca sunumda tava kullanılması ve yan tarafında görünen torşon, yemeğin sıcak servis edildiğini ortaya koymaktadır. Etrafında bulunan eskitilmiş tahta ve kaşık yemeğin Fransız mutfak kültüründe uzun yıllardır var olduğunu ortaya koymaktadır. Yanında bulunan ekşi mayalı ekmeğe ise yemeğin yanında eşlikçi olarak tüketilebildiğine dair öneri vermektedir.

4.3. Parmigiana yemeğine yönelik semiyotik analiz bulgusu

Düz Anlam

Görselde İtalyan mutfağına ait patlıcan ile hazırlanan parmigiana yemeği yer almaktadır. Yemeğin görselinden domates sos ve mozzarella peyniri ile sıralı bir şekilde dizilen halka şeklinde patlıcanların fırında pişirilerek fesleğen yaprağı ile servis edildiği görülmektedir.



Görsel 3. Parmigiana yemeği-İtalya
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Yan Anlam

Görselde yakın çekim yapılmış olması yemeğin estetik görüntüsünü ön plana çıkarma amacı taşımaktadır. Beyaz kare tabağın ortasında İtalya mutfağına ait bir sebze yemeği olan parmigiana yemeği yer almaktadır. Yemekte domates sos ve mozzarella peyniri ile sıralı bir şekilde dizilen halka şeklinde patlıcanlar, fırında pişirilerek servis edilmiştir. Yemek, kullanılan sebzeler ve peynir ile protein ve vitamin açısından zenginleştirilmiştir. Yemeğin sunumunu renklendirmek adına yemekle lezzet olarak da uyum sağlayabilecek fesleğen yaprağı kullanılmıştır. Ayrıca kullanılan ürünler belli bir örüntü ile sıralanarak görsel açıdan uyum sağlanmıştır. Arka planda kullanılan domates ve diğer yemek tabağı asıl yemeğin daha da ön plan çıkmasını sağlayarak görsele derinlik kazandırmıştır.

4.4. Feijoada Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 4. Feijoada yemeği-Brezilya
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde siyah fasulye ve domuz eti ile hazırlanan Brezilya mutfağına ait feijoada yemeği yer almaktadır. Yemek güveç içerisinde sunulmuştur. Yemeğin içerisinde barbunyaya benzer bir fasulye çeşidi ve et, yemeğin kendi sosu ile birlikte piştiğini göstermektedir.

Yan Anlam

Fotoğrafta yakın çekim tekniği kullanılmış olması yemeği ön plana çıkarma amacı taşımaktadır. Yemeğin güveç içerisinde sunulması geleneksel bir yemek olduğunu vurgulamaktadır. Güvecin içerisinde Brezilya mutfağına ait olan feijoada yemeği bulunmaktadır. Yemekte siyah fasulye ve et kendi sosu ile pişirilmiştir. Yemeğin içerisinde bulunan kepçe yemeğin sulu bir yemek olduğunu göstermektedir. Arka planda tepsinin içerisinde bulunan malzemeler görsele odaklanmayı zorlaştırmaktadır. Yemek iştah açıcı bir görüntüye sahip olmamakla birlikte görsel yemeği tanıtmak açısından da yetersiz kalmıştır. Görsel yemeğin bir sebze yemeğinden ziyade et yemeği olduğu izlenimi veriyor.

4.5. Tempe Ürününe Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu

Düz Anlam

Tempe, fermente edilmiş soya fasulyesinden yapılan geleneksel bir Endonezya yemeğidir. Görselde yakın çekim tekniği kullanılmış ve tempe dilimleri ahşap servis tepsisi üzerinde sunulmuştur.



Görsel 5. Tempe (Tempeh) ürünü-Endonezya
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Yan Anlam

Görselde yakın çekim tekniği kullanılmıştır. Görsel incelendiğinde en altta koyu ahşap görünümlü bir masa yer almaktadır. Tahtanın üzerinde açık renk ahşap görünümlü bir tahta yer almaktadır. Tahtanın üzerinde ise dilimlenmiş gibi görünen Endonezya mutfağına ait bir yiyecek olan tempe yer almaktadır. Tempe, soya fasulyesinin fermente edilmesiyle yapıldığı ve tam bir protein ve lif kaynağı olduğu için sağlıklı ve doyurucu bir tahıl yemeği olarak diğer sebze yemeklerinden belirgin olarak farklılaşmaktadır.

4.6. Feijoada à Portuguesa Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 6. Feijoada à portuguesa yemeği-Portekiz
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde lahana havuç ve çeşitli sebzeler ve domuz sucuğu ile hazırlanmış portekiz mutfağına ait feijoada a portuguesa yemeği yer almaktadır. Yemeğin içerisinde halka şeklinde doğranmış sosise benzer işlenmiş bir et çeşidi, havuç, lahana ve bir fasulye çeşidi yer almaktadır. Ayrıca yemeğin kendi sosu ile piştiği görülmektedir.

Yan Anlam

Görselde yakın çekim tekniği kullanılmış olması, yemeğin tanıtım amacıyla çekildiğini göstermektedir. Servis edilirken kullanılan beyaz porselen tabak, yemeğin modernliğini ve içerisinde kullanılan malzemeleri vurgulamaktadır. Porselen derin yemek tabağının içerisinde Portekiz mutfağına ait olan Feijoada à portuguesa yemeği yer almaktadır. Yemeğin içeriğinde ilk göze çarpan dilimlenmiş sosislerdir. Diğer malzemelerde sosisler ile uygun olması açısından halka biçiminde doğranmış ve renk açısından birbiri ile uyum sağlamıştır. Ayrıca yemeğin içerisinde bulunan havuç, lahana ve domuz sucuğu kategori içerisindeki Brezilya mutfağına ait feijoda yemeğinden daha farklı özelliklere sahip olduğunu göstermektedir.

4.7. Fritto Misto Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 7. Fritto misto yemeği-İtalya
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde İtalyan mutfağına ait çeşitli deniz ürünleri ve sebzelerle hazırlanmış fritto misto yemeği yer almaktadır. Yemekte panelenmiş deniz mahsulleri ve patlıcan kullanıldığı görülmektedir. Yemeğin yanında eşlikçi olarak limon görülmektedir.

Yan Anlam

Görselde yakın çekim tekniği kullanılması yemeğin içeriği hakkında fikir sahibi olmamızı sağlamıştır. Servis ekipmanı olarak beyaz kare porselen tabak ve üzerine sarı renkli bir yağlı kâğıt kullanılmış olması yemeğin kızartılarak yapıldığını göstermektedir. Tabakın içerisinde İtalya mutfağına ait fritto misto yemeği bulunmaktadır. Yemeğin içerisinde yoğunluk gösteren ürünler arasında beyaz yaprak şeklindeki bulunan balık panesi, tempura karides ve çeşitli sebze panelleri bulunmaktadır. Deniz mahsullerinin ilk on yemek içerisinde yer aldığı tek yemek olması yemeğin bulunduğu ülkenin beslenme kültürünün etkisini yemeğe yansıtmaktadır. Bu doğrultuda yemek coğrafi kültürün tabağa yansıtıldığı güzel bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır.

4.8. Chana Masala Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 8. Chana masala yemeği-Hindistan
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde Hindistan mutfağına ait nohut ile hazırlanmış domates soslu chana masala yemeği yer almaktadır. Kullanılan ekipmanlar yemeğin geleneksel bir yemek olduğunu ön plana çıkarmaktadır. Yemeğin içeriğinde haşlanmış nohut ve yoğun şekilde domates kullanıldığı görülmektedir. Kullanılan baharatlar ve sunuma renk katması açısından kişniş otu kullanılmıştır.

Yan Anlam

Görselde yakın çekim tekniği kullanılarak yemeğin içeriği hakkında bilgi sahibi olmamız sağlanmıştır. Servis edilirken kullanılan ekipmanlar yemeğin köklü bir geçmişi olduğuna vurgu yapmaktadır. Etrafında bulunan tahta kaşık detayı, tahta masa ve el yapımı ekmek ile de desteklenmiştir. Kabın içerisinde ise bulunan Hindistan mutfağına ait olan Chana masala yemeği bulunmaktadır. Yemeğin içeriğinde nohut ve domatesten hazırlanmış sos yoğunluk göstermektedir. Ayrıca üzerine Hindistan'da çok fazla kullanılan bir ot olan kişniş ile renk kazandırılmıştır. Türk mutfağına ait kuru fasulye yemeği ile benzer özelliklere sahip olmakla birlikte birçok yönden de farklılık göstermektedir. Örneğin kuru fasulyede kullanılan salçanın yerini bu yemekte domates almış ve daha fazla baharat kullanılmıştır. Ayrıca kuru fasulyeye nispeten chana masalanın daha az sulu bir yemek olduğu görülmektedir.

4.9. Kuru Fasulye Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 9. Kuru fasulye yemeği-Türkiye
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde Türk mutfağına ait beyaz kuru fasulye ile yapılan salçalı bir yemek olan kuru fasulye yemeği bulunmaktadır. Porselen beyaz derin bir tabakta sunulan yemek, etli pişirilmiş ve çeşitli baharatlar ile sunulmuştur.

Yan Anlam

Görsel yakın çekim tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Beyaz zeminde beyaz porselen tabakta sunulmuş olmasının nedeni yemeğin ön plana çıkarılmak istenmesinden kaynaklanmaktadır. Yemeğin salçalı ve baharatlı bir yemek olduğu görselden anlaşılmaktadır. Fakat bilindiği üzere kuru fasulye yemeği Türk mutfağında içerisine şarküteri ürünleri eklenerek de pişirilebilmektedir. Yemekte kullanılan fasulye ve yemekte et ürünleri bulunması yemeğin hem bitkisel hem de hayvansal protein açısından zengin bir yemek olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla, bir tabakta hem makro hem de mikro düzeyde sağlık için gerekli olan temel besin öğelerini bir araya getirerek besleyici bir öğün alternatifi sunmaktadır. Ayrıca etsiz kuru fasulye de, bitkisel protein içerdiğinden vegan ve vejetaryen beslenmeyi benimseyen insanlar tarafından tüketilebilmektedir. Arka planda yer alan kaseler içerisinde bulunan nane, pul biber ve karabiber yemeğin baharatlar ile tüketilebileceğini göstermektedir.

4.10. Caponata Yemeğine Yönelik Semiyotik Analiz Bulgusu



Görsel 10. Caponata yemeği-İtalya
Kaynak: TasteAtlas, 2024

Düz Anlam

Görselde İtalyan mutfağına ait çeşitli sebzelerin sosta pişirilmesi ile hazırlanan caponata yemeği yer almaktadır. Görselde bambu bir tabak içerisinde küp seklinde doğranmış patlıcan,

kereviz sapı, zeytin, soğan ve patates gibi sebzelerin domates sosu ile pişirildiği görülmektedir. Ayrıca sunuma renklilik katması için fesleğen yaprağı kullanılmıştır.

Yan Anlam

Görsel yakın çekim tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Yemek ahşap zemin üzerine yöresel mutfak görüntüsü oluşturan sofrası, ahşap kaşık ve ahşap tabak içerisinde sunulmuştur. Yemeğin içerisinde eşit boyutlarda doğranmış kereviz sapı, patlıcan, zeytin, soğan gibi yiyecekler yer almaktadır. Yemeği ratotoulie yemeğinden ayıran en ayırt edici özelliği pişirme yöntemidir. Ratotoulie yemeğinde derin yağda kızartma yöntemi kullanılırken bu yemekte sebzeler ekstra olarak domates sosu ile de pişirilmiştir. Yanında eşlikçi olarak da beyaz ekmek kullanılmıştır. Ayrıca yemekte domates sosu kullanıldığı ve renklilik sağlamak amacıyla fesleğen yaprağı kullanıldığı görülmektedir.

5. SONUÇ VE ÇIKTILAR

Bu çalışmada TasteAtlas platformu örneklemeden yola çıkılarak, sebze yemeği görsellerinin vermiş olduğu gastronomik mesajlar ortaya koyulmuştur. TasteAtlas'ta, ilk on sebze yemeği arasında Türk mutfağına ait tek sebze yemeği olan kuru fasulye yemeğini, diğer sebze yemekleri görselleri ile göstergebilim çerçevesinde kıyaslamak hedeflenmiştir. Böylelikle TasteAtlas platformu sebze yemekleri kategorisinde yer alan ilk on yemeğin gastronomik açıdan değerlendirilmesi yapılmıştır.

TasteAtlas platformunda yer alan sebze yemekleri kategorisinden hareketle çeşitli bulgulara ulaşılmıştır. Türkiye, Portekiz, Fransa, İtalya, Güney Kore, Brezilya, Endonezya ve Hindistan gibi ülkelere ait yemekler kategori içerisinde ilk onda yer almaktadır. Yapılan analizler sonucunda Akdeniz çanağında bulunan ülkelere ait yemeklerin patlıcan, taze sebze, fasulye ve domates sosu ya da salça ağırlıklı olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Ortadoğu'da bulunan Hindistan ve Endonezya'ya ait olan sebze yemeklerinin sadece tahıl ve baklagil ile pişirildiği görülmektedir. Ayrıca Akdeniz çanağında bulunan ülkelerin yemeklerinde et ve et ürünlerinin kullanımının yaygın olduğu görülmektedir. Et ürünlerinin kullanıma sebepleri arasında, ülkelerin ekonomik gelirleri ve dini inanışlarının etkili olduğu söylenebilir. Örneğin Hindistan'a ait yemekte dini inanış öne çıkarken, Endonezya'da ise ekonomik koşullar ön plana çıkmaktadır. Bulgular, yemeklerde kullanılan malzemelerin ait oldukları coğrafi bölgenin özelliklerini yansıttığını göstermektedir. Bu durum, "coğrafya kaderdir" sözünün, TasteAtlas gibi önemli bir platformda ilk 10'da yer alan sebze yemekleri örneğinde de geçerliliğini koruduğunu ortaya koymaktadır.

Araştırma bulgularındaki görsellerin yan anlamlarından hareketle bazı sonuçlar ortaya çıkmıştır. TasteAtlas sebze yemekleri kategorisi içerisinde en popüler on yemek içerisinde Türk mutfağına ait bir adet yemek bulunmaktadır. Bu yemek kategori içerisinde dokuzuncu sırada yer alan kuru fasulye yemeğidir. Kuru fasulye Türk mutfağında özellikle Rize Çayeli ilçesi ile özdeşleşmiş ve coğrafi işareti de Çayeli ilçesine ait olan bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemeğe ait görsel incelendiğinde görseli diğer sebze yemeği görsellerinden ayıran çeşitli özellikler saptanmıştır. Bu özelliklerden ilki kuru fasulye yemeğinde kullanılan sosun diğer yemeklerde kullanılan soslardan farklı olmasıdır. Çoğu yemekte kullanılan domates sosun yerini Türk mutfağına ait olan kuru fasulye yemeğinde salça almıştır. Bir diğer özellik ise yemeklerde kullanılan ürünlerin çeşitlilik göstermesidir. Örneğin çoğu sebze yemeğinde taze sebzeler kullanırken kuru fasulye yemeğinde tercih edilen ürünün uzun süre bozulmadan saklanabilecek özelliğe sahip olan kuru baklagil grubundan bir ürün olmasıdır. Kuru baklagil ya da tahıl kullanılarak yapılmış kuru fasulye yemeği dışında üç ülkeye ait yemekler bulunmaktadır. Bu yemekler Endonezya, Brezilya ve Hindistan'a ait olan yemeklerdir. Bu özellik bakımından Türk mutfağına ait kuru fasulye yemeği ile benzerlik göstermektedirler.

Tanıtım açısından görseller incelendiğinde, Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan kuru fasulye yemeği görselinin tanıtım açısından zayıf kaldığı görülmektedir. Kuru fasulye denildiğinde ilk akla gelen yan ürün olan pilav ve kuru soğanın görselde yer almıyor olması görselin tanıtım

açısından zayıf olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca kuru fasulye yemeği Türk mutfağında uzun yıllardır yer almaktadır. Yani tarihi bir geçmişe sahiptir. Fakat görselde modern bir sunum tercih edilmiştir. Görselde kullanılan porselen tabak yerine güveç ya da çinili bir tabak tercih edilerek yemeğin uzun bir geçmişe sahip olduğunu altının çizilmesi yemeğin tanıtımı için daha doğru bir tercih olacaktır. Bu doğrultuda Türkiye’de hizmet veren restoran, otel, Michelin rotasında bulunan restoran ve benzeri ticari işletmelerin kuru fasulye yemeğinin yöresel sunumuna ve modernizasyonuna gereken önemi vermesi önerilmektedir.

Literatürde sebze yemekleri konulu çalışmalara bakıldığında çalışmaların çoğunluğunun belirli bölgelere ait zeytinyağlı yemekler ve çeşitli otların kullanımı ile ilgili olduğu (Şanlıer ve Sezgin, 2016; Şanlıer ve Sezgin, 2019; Kaya, 2019; Keskin ve Dönmez, 2020; Kök, Kurnaz ve Karahan, 2020; Avcıoğlu, 2022; Üstüner, 2022) görülmektedir. Diğer yandan sebze yemeklerine ilişkin literatür konu kapsamında zeytinyağlılar (Şanlıer ve Sezgin, 2016; Sarioğlu ve Cevizkaya, 2020), sağlıklı beslenmede ot ve sebze yemekleri (Ertaş ve Karadağ, 2013; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Kaya, 2019; Keskin ve Dönmez, 2020), yenilebilir otlar ve yöresel mutfaktaki kullanımı (Kök, Kurnaz ve Karahan, 2020; Üstüner, 2022), vejetaryen beslenme (Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Avcıoğlu, 2022) kapsamında ele alınmıştır. Bu noktada, araştırmanın orijinalitesi ortaya çıkmaktadır. Mevcut araştırma, dünya genelindeki ilk on sebze yemeğini küresel bir platform referans alınarak incelemesi ve yemeklerin görsel, simgesel, kültürel, ekonomi, inanç ve coğrafya bazında değerlendirmesi açısından mevcut literatürden farklılık göstermektedir. Bir başka deyişle, Türk mutfağının sebze yemekleri açısından uluslararası platformdaki yerini sorgulayan bir araştırma niteliği bulunmaktadır. Dahası mevcut araştırma, sebze yemekleri konusunda Türk mutfağı temsiliyetine odaklandığından, alan yazındaki diğer araştırmalar arasında ön plana çıkmaktadır. Diğer yandan mevcut araştırmanın yöntemi ile alan yazındaki çalışmaların yöntemleri kıyaslandığında semiyotik analiz kullanılması nedeniyle yöntemsel katkı sağladığı söylenebilir.

Her çalışmada olduğu gibi bu araştırmanın da sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle araştırmanın görselleri yalnızca TasteAtlas’tan alınmıştır. Dolayısıyla dünyadaki yemekleri değerlendiren diğer platformlar dikkate alınmamıştır. Dahası, çok boyutlu olan gastronomik deneyim, sadece görsel analizle sınırlı kalmıştır. Bununla birlikte, Türk mutfağının temsiliyeti, sebze yemekleri özelinde incelenmesi araştırmanın bir başka sınırlılığını oluşturmaktadır. Diğer yandan semiyotik analizde yorumların öznel olması görsellerin değerlendirilmesi açısından bir başka sınırlılığı oluşturmaktadır. Nitekim, araştırmacının kültürel alt yapısının sonuçlara yön vereceği aşikardır. Dolayısıyla bu durum, analizlerin nesnelliğini kısmen sınırladığı söylenebilir. Diğer yandan bu çalışma, Türk mutfağına ait sebze yemeklerinin genelini yansıtmak açısından sınırlı kalmıştır. Gelecekte sebze yemekleri konu edinecek olan çalışmalarda coğrafi işaretli sebze yemeği görsellerinden ya da michelin yıldızlı restoranlarda yer alan sebze yemeği görsellerinden yararlanarak semiyotik analiz yöntemi ile çalışmalar yapılabileceği ya da doküman tarama yöntemi kullanılarak Türk mutfağına ait sebze yemeklerinin genelini konu alan çalışmaların yapılabileceği önerilmektedir.

Sınırlılıklardan yola çıkarak, gelecekte gerçekleştirilecek çalışmaların, birden fazla gastronomik veri platformu (örn. World’s 50 Best, Yelp, TripAdvisor vb.) üzerinden daha kapsamlı örneklerle yürütülmesi önerilmektedir. Ayrıca, yalnızca görsel içeriklere dayalı semiyotik analizlerin ötesine geçerek yemeklerin üretim süreci, malzeme temini, sunum biçimi, tüketim bağlamı gibi çok boyutlu gastronomik verilerin de dikkate alındığı etnografik veya duyusal analizlerle zenginleştirilmiş araştırmalar, literatüre katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda, görsel içeriklerin tanıtım gücünü artırmak adına gastronomi iletişimi, dijital içerik üretimi ve yemek fotoğrafçılığı gibi disiplinlerarası alanlarla iş birliği yapılması, yemeklerin küresel görünürlüğünü artırmaya yönelik yeni araştırma kapıları aralayacaktır.

Kaynakça

Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.

- Aksürmeli, Z. S. T. ve Beşirli, H. (2019). Vegan kimliğin oluşumu: Vegan olmak ve vegan kalmak. *Akademik Hassasiyetler*, 6(12), 223-249.
- Altunışık, R. (2020). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Seçkin Yayıncılık.
- Anderson, Ö. (1984). Metafor üzerine Peirce. Charles S. Peirce Derneği'nin İşlemleri, 20(4), 453-468.
- Avcıoğlu, İ. ve Kara, Ü. (2022). Giresun halk hekimliğinde çocuk hastalıkları ve geleneksel tedavi yöntemleri. *Karadeniz Araştırmaları*, 19(74), 445-461.
- Barthes, R. (1981). Theory of the text. Untying the text: A post-structuralist reader, 31.
- Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı. *Türk mutfağı*, 71-91.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S. (2018). Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 482-503.
- Creswell, J. W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri* (4 b.). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 106-122.
- Derya, T. (2002). *Türk yemekleri sunan restoranlarda çağdaş pazarlama anlayışı* (Master's thesis, Anadolu University (Turkey)).
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Günay, V. D. (2007). Göstergebilim ve Gengüdü. *Geleceğe Göstergebilimle Bakmak*, (159).
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kaya, D. G. (2019). *Aydın ilinde yabani ot, sebze, meyve ve mantar yemekleri üzerine bir araştırma*. Yayımlanmış yüksek lisans tezi.
- Keskin, E. ve Dönmez, B. (2020). *Nevşehir'in yenilebilir yabani otları ve bu otlardan yapılan yemekler*. Yayımlanmış yüksek lisans tezi.
- Kızıldemir, Ö., Emrah, Ö. ve Mehmet S. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14 (3), 191-210.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. ve Karahan, S. (2020). Use of Aegean herbs in local cuisines. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2), 152-168.
- Maviş, F. (2007). *Endüstriyel yiyecek üretimi*, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- MEGEP (2011). *Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri Modülü*. Ankara: T.C. Milli Eğitim Bakanlığı
- Merriam, S. B. ve Grenier, R. S. (Eds.). (2019). Qualitative research in practice: Examples for discussion and analysis. *John Wiley & Sons*.
- Morgan, C., McIver, A. ve Seidel, K. (1996). Probabilistic predicate transformers. *ACM Transactions on Programming Languages and Systems (TOPLAS)*, 18(3), 325-353.
- Nogueira, J. D. S. A. (2023). O design da informação e a curadoria digital na plataforma TasteAtlas.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33-44.

- Özenç, Y. Y. (2022). Eğitim araştırmalarında durum çalışması deseni nasıl kullanılır. *Uluslararası Eğitimde Nitel Araştırmalarda Mükemmellik Arayışı Dergisi*, 1(2), 57-67.
- Pierce, J. H., Aaronson, S. A. ve Anderson, S. M. (1984). Hematopoietic cell transformation by a murine recombinant retrovirus containing the src gene of Rous sarcoma virus. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 81(8), 2374-2378.
- Samancı, Ö. (2008). 19. Yüzyıl İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. In *Türk Mutfağı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. Alev Dünder Arıkan (Ed.). *Türk Mutfak Kültürü Kitabı İçinde Bölüm. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları*. 86-106.
- Şanlıer, N. ve Konaklıoğlu, E. (2012). Öğrencilerin gıda güvenliği bilgi, tutum ve gıda işleme uygulamaları. *İngiliz Gıda Dergisi*, 114(4), 469-480.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2019). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Detay Yayıncılık.
- Sarioğlu, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank.
- Sezgin, A. C. ve Şanlıer, N. (2016). Street food consumption in terms of the food safety and health. *Journal of Human Sciences*, 13(3), 4072-4083.
- Sezgin, A. C. ve Şanlıer, N. (2019). A new generation plant for the conventional cuisine: Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.). *Trends in Food Science & Technology*, 86, 51-58.
- Solmaz, Y. ve Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "caponata yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/caponata> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "chana masala yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/chana-masala> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "feijoada yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/feijoada> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "feijoada a portuguesa yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/feijoada-a-portuguesa> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "fritto misto yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/fritto-misto> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "japchae yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/japchae> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "kuru fasulye yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/kuru-fasulye> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "parmigiana yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/parmigiana> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "ratatouille yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/ratatouille> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden "tempeh yemeği görseli" 24.01.2025 tarihinde <https://www.tasteatlas.com/tempeh> adresinden alınmıştır.
- TasteAtlas (2025). TasteAtlas sebze yemekleri kategorisinden 24.01.2025 tarihinde "Vegetable Dishes of the World" başlığı ile <https://www.tasteatlas.com/vegetable-dishes> adresinden alınmıştır.
- Tezcan, M. (1990). Kültürel antropolojik açıdan Çankırı yârân sohbetleri. *Erdem*, 6(17), 399-418.

Turkish Cousine Week (2025). Turkishcousineweek.com sitesinden 17.01.2025 tarihinde alınmıştır.

Üstüner, T. (2022). Kahramanmaraş ilinde gıda olarak tüketilen bitki türlerinin ve kullanım amaçlarının belirlenmesi. *Turkish Journal of Weed Science*, 25(1), 54-68.

Yiğit, Y. ve Ay, E., (2016). *Osmanlı Mutfak Kültürü*. In Congress Book (s. 8). 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic, October 27-30, 2016, Antalya-Türkiye.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yin, R. (1984). *Case study research: design and methods*. (3. Basım). California: Sage