




Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 480-489

Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

BARIN ARKASINDA BİR SANAT: MİKSOLOJİ VE MİKSOLOGLARIN ROLÜ
An Art Behind the Bar: Mixology and the Role of Mixologists

ⁱ Alperen KÖK 

ÖZET

Miksoloji, içeceklerin tarihçesi, hazırlanış yöntemleri ve kullanılan malzemeleri derinlemesine inceleyerek insanların ilgisini çeker ve lezzet deneyimini ön plana çıkarır. Kökenleri eski uygarlıklara dayanan bu sanat formu, 19. yüzyılda gerçek bir meslek haline gelmiş ve kokteyl kültürünün altın çağına denk gelmiştir. Günümüzde ise miksoloji, yenilikçi teknikler ve malzemelerle yeni ve benzersiz içeceklerin yaratılması sürecidir. Bu araştırma, miksoloji ve miksologların bar arkasındaki rolünü incelemek ve anlamak amacıyla yapılmıştır. Araştırmada yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak kartopu örneklem yöntemiyle online mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Miksologlar, mesleki gelişim, yaratıcılık, örnek alma ve sosyal bir meslek olması gibi sebeplerle bu kariyeri seçmektedirler. Kendilerini miksolog olarak tanımlarken, tat, koku ve ürün bilgisi, iletişim becerileri ve yaratıcılık gibi yeteneklerini vurgulamaktadırlar. Ayrıca, müşteri kitlesi, maliyet hesabı, trendler ve inovasyon gibi faktörlerin yanı sıra estetik ve iletişim becerilerinin önemli olduğu, sürekli öğrenme ve bilgi paylaşımının da önemli olduğu ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bar, Personel, İçecek, Miksoloji, Miksolog

ABSTRACT

Mixology draws people's attention and brings the taste experience to the fore by examining the history of the drinks, the methods of preparation and the ingredients used. This art form, which has its origins in ancient civilizations, became a real profession in the 19th century and coincided with the golden age of cocktail culture. Today, mixology is the process of creating new and unique drinks with innovative techniques and ingredients. This research was conducted to examine and understand mixology and the role of mixologists behind the bar. In the research, online interviews were conducted with snowball sampling method using semi-structured interview technique. Mixologists choose this career for reasons such as professional development, creativity, example and being a social profession. When describing themselves as mixologists, they emphasize their talents such as taste, fragrance and product knowledge, communication skills and creativity. In addition, factors such as customer base, cost calculation, trends and innovation, as well as aesthetic and communication skills, and continuous learning and knowledge sharing are also important.

Keywords: Bar, Staff, Beverage, Mixology, Mixologist

Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

Received 18.08.2023

Accepted 29.10.2023



ⁱ alpkok.ak@gmail.com



10.32958/gastoria.1345142



Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

GİRİŞ

Tarih boyunca bireyler içeceklerin karışımına ve farklı aromalar ekleyerek yeni lezzetler yaratmaya çalışmışlar ve böylelikle miksolojiye ilk adımları atmışlardır. Antik dönemlerden günümüze değin süregelen bu bilimsel ve sanatsal disiplin içeceklerin karıştırılması, kokteyllerin hazırlanması gibi noktalara odaklanmış olsa da kökenleri içeceklerin hazırlanma sürecine kadar gitmektedir. 19. yüzyılın sonlarında, bilhassa 20. yüzyılda daha da yıldızı parlayıp büyük bir ivme kazanan miksoloji, içeceklerin sıradan karışımlar olmaktan çıkarılıp sanat eserine dönüştüğü, yaratıcılık temelinde özenle hazırlanıp müşteri memnuniyetini hedefleyen bir disiplindir.

Kafeler, restoranlar, barlar gibi yiyecek-içecek hizmeti veren işletmeler bünyelerinde farklı uzmanlar çalıştırmaktadır. Bu uzmanlar arasında aşçılar, sommelierler, garsonlar, barmenler ve miksologlar bulunmaktadır (Kök ve Akyurt Kurnaz, 2021). Yiyecek-içecek işletmelerinin bar kısmında bulunan barmenler müşteriden taleplerini aldıktan sonra içecekleri müşteriye hazırlamaktadır. Miksoloji ile ilgilenen miksologlar ise bilimsel ve sanatsal becerilerini kullanarak misafirlerin damak tadına uygun; müşteri memnuniyetine, tat-koku dengesine, lezzet unsurlarına özel içecek reçeteleri geliştirip bunları müşteriye sunarlar. Son dönemde miksoloji popüler hale gelmiştir çünkü üst düzey kokteyl barlarının sayısı artmış, yiyecek ve içecek yarışmaları ve televizyon programlarıyla geniş kitlelere ulaşmıştır. Ayrıca miksolojiye olan ilgi kitaplar, dergiler, web siteleri ve sosyal medya hesaplarıyla da artmıştır. Restoranlar ve oteller kokteyl menülerini genişleterek yemek deneyimini artırmakta ve miksoloji çalışmalarının önemini vurgulamaktadır (Altaş ve Cumhuriyet, 2023).

Bu araştırmanın temel amacı miksoloji disiplinini miksologların gözünden derinlemesine anlamaktır. Bununla beraber miksologların bar arkasındaki rolleri ve rol algılarını, deneyimlerini tespit etmektir. Bu amaca yönelik olarak katılımcıların deneyim ve görüşlerini daha rahat belirtebilmesi için yarı yapılandırılmış mülakat tekniği tercih edilmiştir. Çalışma, miksolojinin bar kültürüne olan etkileri, müşteri memnuniyetini sağlamak için miksologların üstlendiği rolleri ve içecek hazırlamadan sunuma değin miksologların deneyimlerine yönelik alanyazına katkı sağlaması mümkün olacaktır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Miksoloji

Miksoloji, içeceklerin tarihçesini, hazırlanış yöntemlerini ve kullanılan malzemeleri derinlemesine inceleyerek insanların ilgisini çekerken, bireyler kendilerine sunulan kokteyllerin tadıyla da ilgilenmektedir (Simmons, 2011; Çöp, 2020). Bu bağlamda, miksoloji terimi hem karıştırılmış içecekleri hazırlama yeteneğini ve sürecini tanımlarken (The American Heritage Dictionary, 2023), hem de alkol içeren veya alkol içermeyen içecekleri karıştırma ve hazırlama anlamını taşımaktadır (Ocejo, 2010). Miksoloji, içeceklere dair birçok yönü kapsayarak hem tarihsel bir perspektif sunmakta hem de lezzet deneyimini ön plana çıkarmaktadır (Ranasinghe, vd., 2017).

Miksoloji, kökenleri eski uygarlıklara kadar uzanan bir sanat formudur. 19. yüzyılda gerçek bir meslek haline gelmiştir. Kokteyl kültürünün altın çağı ise 19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyılın başlarıdır. Amerika Birleşik Devletleri'ndeki içki yasağı dönemi, yaratıcı kokteyllerin popüler hale gelmesine yol açmıştır. II. Dünya Savaşı sonrası dönemde ise hazır gıdaların ortaya çıkması miksolojiyi etkilemiştir. Ancak 1980'lerde klasik kokteyllere olan ilgi yeniden artmış ve miksoloji bir zanaat olarak tekrar canlanmıştır. Günümüzde miksoloji, yenilikçi teknikler ve malzemelerle yeni ve benzersiz içecekler yaratma sürecidir (Altaş ve Cumhuriyet, 2023).



Miksolojideki Temel Kavramlar

Hem bilim hem de sanat olan miksolojinin terminolojisi incelendiğinde temelde kullanılan teknikler ve ekipmanların tanımlanması bu disiplinin daha kolay anlaşılmasına olanak sağlayacaktır. Miksolojide kullanılan teknikler Tablo1’de, kullanılan ekipmanlar Tablo2’de verilmiştir.

Tablo 1. Miksolojide Kullanılan Teknikler

Teknik	Tekniğin Açıklaması
Karıştırma	Malzemeleri birleştirmek ve homojen bir karışım elde etmek için kullanılır.
Çalkalama	Malzemelerini buz ile çalkalayarak karıştırmak ve soğutmak için kullanılır.
Ezme	Otsu bitkileri, meyveleri ve şeker gibi malzemeleri ezip içeceğin tadını ve aromasını artırmak için kullanılan tekniktir.
Süzme	İçecek içinde bulunan katı parçacıkların içecekten ayrılması ve daha berrak içecekler elde etmek için kullanılan tekniktir.
Muddling	Meyvelerin ya da otsu bitkilerin ezme çubuğu yardımıyla uçucu yağlarının ve aromalarının çıkarılmasını sağlayan tekniktir.
Float	İçeceklerde yoğunluk farkı olan malzemeleri yerleştirmek için kullanılır.
Layering	İçeceklerde yoğunluk farkı olan malzemeleri katmanlı olarak yerleştirmek için kullanılır.
Rim	Servis kabının kenarını bir malzeme ile kaplamak ve tat veya dekoratif bir unsur eklemek için kullanılan tekniktir.
İnfüzyon	Bitki, meyve veya baharat gibi malzemelerin sıvı içinde bekletilerek aromalarını aktarmak için kullanılan tekniktir.

Tablo 2. Miksolojide Kullanılan Ekipmanlar

Ekipman	Ekipman Açıklaması
Shaker	İçecek malzemelerini çalkalamak ve karıştırmak için kullanılan metal veya cam kap.
Mikser	İçecek malzemelerini karıştırmak ve homojen bir karışım elde etmek için kullanılan bir alet.
Ölçü kabı	İçecek malzemelerini doğru oranlarda ölçmek için kullanılan kabın ölçümlü bölümleri bulunur.
Öğütücü	Baharat, meyve veya otsu bitkilerin öğütülmesi için kullanılan alet.
Süzgeç	İçekteki katı parçacıkları ayırmak ve temiz bir sonuç elde etmek için kullanılan alet.
Dilimleyici	Meyveleri veya garnitürleri dilimlemek veya kesmek için kullanılan alet.

Kaynak: Tablolar Day, Fauchald ve Kaplan, 2018; Field, 2017; Arnold, 2014; Gruber, 2014; Stewart, 2013; Matejka, 2009; Gately, 2008; Wondrich, 2007; Katsigris ve Thomas, 2007; Degroff, 2002’den alınan verilerle oluşturulmuştur.



Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

Miksologlar

Barmen, bartender ve miksolog terimleri sıklıkla birbirinin yerine kullanılırken, çalışma alanları ve rolleri farklı olan pozisyonlardır. Barmenler çoğunlukla kokteyl barlarında klasik içecekler ve kokteylleri hazırlayıp müşterilerle doğrudan iletişim kurmak suretiyle içecek siparişlerini alırken bartenderlar büyük barlarda özel olarak eğitilmiş personeldir ve müşterilere masada hizmet vermekten sorumludurlar (Yörükoğlu ve Yörükoğlu, 1998). Miksologlar, özellikle becerikli bir barmene verilen onursal bir unvan olup, kokteyl oluşturma konusunda olağanüstü yetenek, beceri ve mükemmelliği gösteren kişilerdir (Bartender Spirits Awards, 2023). Tat kategorilerini, karışım ölçülerini ve kokteyl ürünlerinin hazırlığına dair bilgileri bilmek, miksolojiyle uğraşanların ihtiyacı olan bir yetenektir. Kokteyl barmenleri, miksoloji bilgisine dayanarak, özel teknikler (karıştırma, çalkalama, çırpma), tariflerdeki kombinasyonlar ve oranlar, farklı buz formları, taze sıkılmış meyve suları gibi malzemeler kullanarak bir kokteylde aranan uyumu yakalamaya çalışırlar (Ocejo, 2012).

İçeceklerle ilgili teknik kurslar ve seminerler sayesinde bilgi ve becerileri edinmek için miksoloji eğitimini almanın birkaç yolu vardır. Sertifikasyon sunan kuruluşlar arasında Birleşik Devletler Barmenler Birliği ve Şarap ve Alkollü İçki Eğitim Vakfı bulunmaktadır. Örneğin, Şarap ve Alkollü İçki Eğitim Vakfı, miksoloji teknikleri, alkollü içkilerin üretimi ve servisiyle ilgili kurslar sunmaktadır. Benzer şekilde, barmenler de işlerine bağlı olarak farklı eğitim programlarına katılarak bilgi ve becerilerini geliştirebilirler, bu da barmenlik okulları, kurslar, seminerler ve atölyelerin önemli olduğu anlamına gelir (Altaş ve Cumhur, 2023).

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, miksoloji ve miksologların barın arkasındaki rolünü incelemek ve anlamaktır. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında kartopu örneklem kullanılarak miksologlar ile online olarak mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Miksologlara demografik bilgilerini ölçmenin haricinde 8 sorudan oluşan bir görüşme formu yöneltilmiş, kendilerini rahatça ifade edebilmeleri için de açık uçlu sorular sorulmuştur. Sorulan sorular, miksologların tecrübelerini, yeteneklerini ve yaratıcılıklarını öğrenmek için yöneltilmiştir. Bu sorular maddeler halinde aşağıda verilmiştir.

- *Miksolojiye nasıl ilgi duydunuz ve miksolog olmaya nasıl karar verdiniz?*
- *Kendinizi bir miksolog olarak tanımlarken hangi yeteneklerinizi öne çıkarırsınız?*
- *Bir içecek menüsü oluştururken hangi faktörleri göz önünde bulundurursunuz?*
- *Müşteriye özel kokteyller yaratırken nasıl bir yaklaşım benimser ve nasıl ilham alırsınız?*
- *Bir kokteyli hazırlarken estetik önemli midir? Görsel sunumun kokteylin lezzetini nasıl etkilediğini düşünüyorsunuz?*
- *Kokteyl hazırlarken hangi malzemeleri ve teknikleri en çok kullanıyorsunuz? Favori kokteylinizi ve hazırlama sürecini anlatabilir misiniz?*



Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

- *Müşteri memnuniyetini sağlamak için hangi iletişim becerilerini önemsiyorsunuz? Zorlu müşteri durumlarıyla nasıl başa çıkarsınız?*
- *Miksolog olarak kendinizi sürekli geliştirmek için hangi kaynaklardan ve yöntemlerden yararlanıyorsunuz?*

Araştırma amaçları doğrultusunda hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu, 2023 yılı Ocak ve Şubat ayları boyunca uygulanmıştır. Mülakat soruları MAXQDA 20 Programına aktarılmış, sorulara verilen cevaplardan kodlar oluşturulmuş ve bu kodlar bulgular kısmında detaylı bir biçimde açıklanmıştır. Miksologlara yöneltilen bu sorulardaki demografik bilgiler Tablo3 üzerinde gösterilmiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmaya dahil edilen 21 katılımcının demografik özelliklerine ilişkin araştırma bulguları aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Bilgileri

		N	%
Cinsiyet	Kadın	3	%14,3
	Erkek	18	%85,7
	Toplam	21	%100
Yaş	18-24	3	%14,3
	25-34	14	%66,7
	35-44	4	%19,0
	Toplam	21	%100
Eğitim Durumu	İlköğretim	1	%4,8
	Lise	11	%52,4
	Ön Lisans	5	%23,8
	Lisans	2	%9,5
	Lisansüstü	2	%9,5
Toplam	21	%100	
Miksoloji Eğitimi	Var	9	%42,9
	Yok	12	%57,1
	Toplam	21	%100
Eğitim Alınan Kurum Türü	Yurt içi kurum	6	%66,6
	Yurt dışı kurum	3	%33,3
	Toplam	21	%100
Mesleki Tecrübe Süresi	1 yıl ve altı	1	%4,76
	2-10 yıl	11	%52,38
	11-19 yıl	7	%33,33
	20-25 yıl	1	%4,76
	26 yıl ve üzeri	1	%4,76
	Toplam	21	%100



Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

Araştırma kapsamında katılımcıların büyük çoğunluğunun erkek birey, 25-34 yaş aralığında, lise mezunu, miksoloji eğitimi almamış olduğu ve 2-10 yıl arasında bir tecrübelerinin olduğu bulguları elde edilmiştir.

Katılımcılara yöneltilen ilk soru “*Miksolojiye nasıl ilgi duydunuz ve miksolog olmaya nasıl karar verdiniz?*” olmuş ve gelen yanıtlara ait kodların dağılımı Tablo4 üzerinde gösterilmiştir.

Tablo 4. Miksolog Olma Sebepleri

	<i>N</i>	%
Mesleki Gelişim	11	%52,38
Yaratım Sürecine Karşı Duyulan Heyecan	5	%23,81
Diğer Miksologlara Özenme	3	%14,29
Sosyal Bir Meslek Olması	2	%9,52
Toplam	21	%100

Katılımcıların büyük kısmının miksolojiye olan ilgileri ve yaratım sürecine karşı duyulan heyecan dolayısıyla miksolog oldukları sonucuna varılmıştır.

Katılımcılara yöneltilen ikinci soru “*Kendinizi bir miksolog olarak tanımlarken hangi yeteneklerinizi öne çıkarırsınız?*” olmuş ve gelen yanıtlara ait kodların dağılımı Tablo5 üzerinde gösterilmiştir.

Tablo 5. Miksologların Kendilerinde Gördükleri Yetenekler

	<i>N</i>	%
Tat, Koku ve Ürün Bilgisi	9	%42,86
Mesleki Tecrübe	3	%14,29
İletişim Becerileri	3	%14,29
Yaratıcılık ve İnovasyon	3	%14,29
Araştırmacılık	1	%4,76
Disiplin	1	%4,76
Toplam	21	%100

Yapılan araştırmanın elde edilen bulgularına göre miksologların bilhassa tat, koku ve ürün bilgisi noktasında donanımlı gördükleri ortaya çıkmıştır.

Katılımcılara yöneltilen üçüncü soru “*Bir içecek menüsü oluştururken hangi faktörleri göz önünde bulundurursunuz?*” olmuş ve gelen yanıtlara ait kodların dağılımı Tablo6 üzerinde gösterilmiştir.



Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

Tablo 6. Miksologların Menü Hazırlamada Dikkat Ettiği Unsurlar

	N	%
Müşteri Kitlesi	4	%19,05
Maliyet Hesabı	3	%14,29
Trendler ve İnovasyon	2	%9,52
İşletme Konsepti	2	%9,52
Ürünlerin Mevsimselliği	2	%9,52
Tat ve Aroma Dengesi	2	%9,52
Yerel Ürünler	2	%9,52
Evrensellik	1	%4,76
Talep	1	%4,76
Sürdürülebilirlik	1	%4,76
Toplam	21	%100

Araştırmanın bulgularından hareketle miksologlar kokteyl menülerini hazırlarken müşteri kitlesinin yanı sıra maliyet hesabını da göz önünde tutmaktadır.

Katılımcılara yöneltilen dördüncü soru “Müşteriye özel kokteyller yaratırken nasıl bir yaklaşım benimser ve nasıl ilham alırsınız?” olmuş ve gelen yanıtlara ait kodların dağılımı Tablo7 üzerinde gösterilmiştir.

Tablo 7. Miksologların Ürün Hazırlamada Tercih Ettikleri Yaklaşımlar

	N	%
Müşteri Beklentilerini Karşılama	17	%80,95
Akılda Kalıcılık	2	%9,52
Müşteriye Nostaljik Deneyim Yaşatmak	1	%4,76
Füzyon İçecekler Yaratmak	1	%4,76
Toplam	21	%100

Katılımcılara yöneltilen beşinci soru “Bir kokteyli hazırlarken estetik önemli midir? Görsel sunumun kokteylin lezzetini nasıl etkilediğini düşünüyorsunuz?” olmuş ve gelen yanıtlara ait kodların dağılımı Tablo8 üzerinde gösterilmiştir.

Tablo 8. Miksologlarda Estetik ve Lezzet Algısı

	N	%
Estetik önemlidir ve lezzeti etkilemektedir.	17	%80,95
Estetik önemlidir ancak lezzeti etkilememektedir.	3	%14,29
Estetik önemsizdir.	1	%4,76
Toplam	21	%100

Katılımcılara yöneltilen altıncı soru “Kokteyl hazırlarken hangi malzemeleri ve teknikleri en çok kullanıyorsunuz? Favori kokteylinizi ve hazırlama sürecini anlatabilir misiniz?” olmuş ve gelen yanıtlardan elde edilen veriler doğrultusunda en sık kullanılan tekniklerin sous vide, infüzyon,



Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

clarification ve milkwash; favori kokteyllerin ise Negroni, Chartuse, Clover Club ve Bloody Mary olduğu görülmüştür.

Katılımcılara yöneltilen yedinci soru “*Müşteri memnuniyetini sağlamak için hangi iletişim becerilerini önemsiyorsunuz? Zorlu müşteri durumlarıyla nasıl başa çıkarsınız?*” olmuş ve verilen cevaplarda ilk olarak iletişimin önemine, müşteri daima haklıdır bakışına rastlanmış, zor ve ikna edilemeyen müşterileri ise üstlerine yönlendirdikleri tespit edilmiştir.

Katılımcılara yöneltilen sekizinci ve son soru “*Miksolog olarak kendinizi sürekli geliştirmek için hangi kaynaklardan ve yöntemlerden yararlanıyorsunuz?*” olmuş, alınan cevaplarda ise en sık Instagram ve YouTube gibi sosyal medyaların, sosyal medyayı takiben yabancı kitaplar ve dergilerin, meslektaşlarla bilgi paylaşımının ve yarışmalardaki inovatif içeceklerin takip edildiği görülmüştür.

SONUÇ ve ÖNERİLER

İçeceklerin tarihinden hazırlanış yöntemlerine, kullanılacak malzeme ve ekipman ile derinlemesine ilgilenen miksolojinin kökenleri eski uygarlıklara kadar uzanırken 19. yüzyılda gerçek bir meslek haline gelmiştir. Kokteyl kültürünün altın çağı ise 19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyılın başlarına denk gelir. Günümüzde ise yenilikçi teknikler ve malzemelerle yeni ve benzersiz içecekler yaratma süreci olarak tanımlanmaktadır. Barmenler, kokteyl barlarında içecek hazırlayıp müşterilerle etkileşimde bulunurken, bartenderlar büyük barlarda masada hizmet verir. Miksolog ise becerikli barmenlerin onursal unvanıdır. Miksolog olmak için kokteyl oluşturma konusunda üstün yetenek ve beceri gerekir. Miksoloji eğitimi, içeceklerle ilgili teknik kurslarda veya sertifikasyon programlarında alınabilir.

Katılımcılara yöneltilen sorulara verilen yanıtların analizine dayanarak, miksologların mesleki gelişim, yaratım sürecine duyulan heyecan, diğer miksologlara özenme ve sosyal bir meslek olması gibi sebeplerle miksolog olmaya karar verdikleri görülmüştür. Kendilerini miksolog olarak tanımlarken ise tat, koku ve ürün bilgisi, mesleki tecrübe, iletişim becerileri, yaratıcılık ve inovasyon gibi yeteneklerini öne çıkardıkları belirtilmiştir. Bir içecek menüsü oluştururken dikkat ettikleri unsurlar arasında müşteri kitlesi, maliyet hesabı, trendler ve inovasyon, işletme konsepti, ürünlerin mevsimselliği, tat ve aroma dengesi gibi faktörler bulunmaktadır. Müşteriye özel kokteyller yaratırken ise müşteri beklentilerini karşılamaya ve akılda kalıcılığa önem verdikleri ortaya çıkmıştır. Estetiğin önemli olduğunu ve lezzeti etkileyebildiğini belirten katılımcılar, en sık sous vide, infüzyon, clarification ve milkwash gibi teknikleri kullanarak favori kokteyllerini (Negroni, Chartuse, Clover Club ve Bloody Mary) hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Müşteri memnuniyetini sağlamak için iletişim becerilerinin önemli olduğunu vurgulayan katılımcılar, zorlu müşteri durumlarıyla başa çıkmak için üstlerine yönlendirme yapma stratejisini benimsediklerini belirtmişlerdir. Sürekli gelişmeyi sağlamak için ise sosyal medya (Instagram ve YouTube), yabancı kitaplar ve dergiler, meslektaşlarla bilgi paylaşımı ve inovatif içeceklerin yer aldığı yarışmalar gibi kaynaklardan ve yöntemlerden yararlandıkları görülmektedir. Araştırmanın bulgularından hareketle şu önerileri sunmak mümkündür;

- Miksolog olmayı düşünen bireylerin yaratıcı ve araştırmaya yatkın olması, tat, koku, lezzet kavramlarına hakim olması beklenmektedir.
- Kokteylleri hazırlarken müşteri memnuniyetinin, beklentisinin, damak zevklerinin ve taleplerinin göz önünde bulundurulması gerekmektedir.



Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

- Miksoloji alanındaki yeniliklerin takip edilmesi; malzeme, teknik ve konseptler hakkında bilgi sahibi olunması gerekmektedir.
- İşletmenin konsepti, hedef kitle, maliyet hesabı gibi faktörler göz önüne alınarak menü planlaması yapılmalıdır.
- Sosyal medyayı hem eğitim hem de pazarlama için kullanmak miksologlar için olumlu sonuçlar yaracaktır.

KAYNAKÇA

Altaş, A. ve Cumhuri, Ö. (2023). *Miksoloji üzerine kavramsal bir araştırma*. International Conference on Global Practice of Multidisciplinary Scientific Studies-IV Turkish Republic of Northern Cyprus, April 28-30, 2023. 1717-1731.

Arnold, D. (2014). *Liquid intelligence: the art and science of the perfect cocktail*. permissions, W. W. Norton & Company, Inc: New York.

Bartender Spirits Awards (2023). *What's the difference between a mixologist and a bartender?*. <https://bartenderspiritsawards.com/en/blog/insights-1/whats-the-difference-between-a-mixologist-and-a-bartender-72.htm> 10.06.2023 tarihinde erişilmiştir.

Çöp, S. (2020). Miksoloji. M. Sarıışık, G. Özbay ve V. Ceylan (Eds.). *A'dan z'ye gastronomi sözlüğü* içinde (s. 372-373). Detay Yayıncılık: Ankara.

Day, A., Fauchald, N. ve Kaplan, D. (2018). *Cocktail codex: fundamentals, formulas, evolutions*. penguin random House LLC: New York.

Degroff, D. (2002). *The craft of the cocktail: everything you need to know to be a master bartender, with 500 recipes*. Clarkson Potter Publishers: New York.

Field, K. B. (2017). *Drinkologist: mixology basics with 50 recipes*. Kindle Edition.

Gately, I. (2008). *Drink: a cultural history of alcohol*. Gotham Books: USA.

Gruber, F. (2014). *Startup mixology: tech cocktail's guide to building, growing, and celebrating startup success*. Wiley: New Jersey.

Katsigris, C. ve Thomas, C. (2007). *The bar & beverage book*. John Wiley & Sons Inc.: Canada.

Kök, A. ve Akyurt Kurnaz, H. (2021). *Banket satış, servis ve mutfak personeli*. (S, Şengül Ed.), Banket Satış ve Organizasyonu içinde. 39-55. Detay Yayıncılık: Ankara.

Matejka, A. (2009). *Mixology*. Penguin Books: London.

Ocejo, R. E. (2010). What'll it be? cocktail bartenders and the meanings and the redefinition of service in the creative. *Economy, City, Culture and Society*. 1(4). 179-184.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 480-489

Barın Arkasında Bir Sanat: Miksoloji ve Miksologların Rolü

Alperen KÖK

Ocejo, R. E. (2012). At your service: the meanings and practices of contemporary bartenders. *European Journal of Cultural Studies*. 15(5). 642-658.

Ranasinghe, N., Nguyen, T. N. T., Liangkun, Y., Lin, L.-Y., Tolley, D. ve Do, E. Y.-L. (2017). *Vocktail*. Proceedings of the 2017 ACM on Multimedia Conference-MM'17. <https://doi.org/10.1145/3123266.3123440>

Simmons, M. (2011). *DIY cocktails: a simple guide to creating your own signature drinks*. Avon. Adams Media: USA.

Stewart, A. (2013). *The drunken botanist: the plants that create the world's great drinks*. Algonquin Books of Chapel Hill: New York.

The American Heritage Dictionary. (2023). <https://ahdictionary.com/word/search.html?q=mixology>. 10.06.2023 tarihinde erişildi.

Wondrich, D. (2007). *Imbibe!: from absinthe cocktail to whiskey smash, a salute in stories and drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar*. A Perigee Book: USA.

Yörükoğlu, İ. ve Yörükoğlu, M. A. (1998). *Konaklama-ağırlama işletmelerinde servis yönetimi*. Detay Yayıncılık: Ankara.