



SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Sağlık Turizmi İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

# AŞÇILARIN GASTRONOMİYE YÖNELİK GÖRÜŞLERİNİN İNCELENMESİ: ÇORUM İLİ ÖRNEĞİ

Yüksek Lisans Tezi

Selen YAMUR

Sivas  
Şubat 2022

SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Sağlık Turizmi İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

## AŞÇILARIN GASTRONOMİYE YÖNELİK GÖRÜŞLERİNİN İNCELENMESİ: ÇORUM İLİ ÖRNEĞİ

Yüksek Lisans

Selen YAMUR

**Tez Danışmanı**

Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER

Sivas

Şubat 2022

## ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde hazırladığım bu Yüksek Lisans tezinin bizzat tarafımdan ve kendi sözcüklerimle yazılmış orijinal bir çalışma olduğunu ve bu tezde;

- 1- Çeşitli yazarların çalışmalarından faydalandığımda bu çalışmaların ilgili bölümlerini doğru ve net biçimde göstererek yazarlara açık biçimde atıfta bulunduğumu;
  - 2- Yazdığım metinlerin tamamı ya da sadece bir kısmı, daha önce herhangi bir yerde yayımlanmışsa bunu da açıkça ifade ederek gösterdiğimi;
  - 3- Başkalarına ait alıntılanan tüm verileri (tablo, grafik, şekil vb. de dahil olmak üzere) atıflarla belirttiğimi;
  - 4- Başka yazarların kendi kelimeleriyle alıntıladığım metinlerini, tırnak içerisinde veya farklı dizerek verdiğim yine başka yazarlara ait olup fakat kendi sözcüklerimle ifade ettiğim hususları da istisnasız olarak kaynak göstererek belirttiğimi,
- beyan ve bu etik ilkeleri ihlal etmiş olmam halinde bütün sonuçlarına katlanacağımı kabul ederim.

08/02/2022

Selen YAMUR

## ÖNSÖZ

Tezimin yazım aşamasında bilgilerini, görüşlerini benimle paylaşan ve desteğini esirgemeyen hep destek olan başta tez danışmanım Sayın Doç. Dr. İbrahim Tuğkan Şeker'e, kıymetli önerileri ile tezime katkıda bulunan Doç. Dr. Hacı Mehmet Yıldırım ile Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Işkın'a ve bu süre içerisinde manevi desteğini esirgemeyen, tecrübelerini benimle paylaşan Dr. Öğr. üyesi Emre Aykaç ve Yusuf Alper Baştürk'e teşekkürlerimi sunarım.

Hayatım boyunca bana güç veren, dualarını esirgemeyen, maddi ve manevi desteği ile beni hiçbir zaman bir başıma bırakmayan annem Müjgan Yamur ve babam Hasan Yamur'a sonsuz minnettarım.

Varlığını hep hissettiren, arkamda duran, bana bolca sabır ve hoşgörü gösteren Mert Bilgin'e şükranlarımın daim olması dileği ile...

# İÇİNDEKİLER

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| İÇİNDEKİLER .....                                         | i   |
| KISALTMALAR DİZİNİ .....                                  | v   |
| TABLO LİSTESİ .....                                       | vii |
| ÖZET.....                                                 | ix  |
| ABSTRACT .....                                            | xi  |
| GİRİŞ .....                                               | 1   |
| BİRİNCİ BÖLÜM.....                                        | 3   |
| 1.GASTRONOMİ VE TURİZM .....                              | 3   |
| 1.1. Turizm Kavramı .....                                 | 3   |
| 1.2. Gastronomi Kavramı ve Tarihçesi .....                | 6   |
| 1.3. Gastronomi ile İlgili Kavramlar .....                | 10  |
| 1.3.1. Gastronom.....                                     | 11  |
| 1.3.2. Gurme .....                                        | 11  |
| 1.3.3. Gurman .....                                       | 12  |
| 1.3.4. Degüstatör.....                                    | 12  |
| 1.3.5. Gastro Turist .....                                | 13  |
| 1.3.6. Füzyon Mutfak.....                                 | 13  |
| 1.4. Moleküler Gastronomi .....                           | 14  |
| 1.4.1. Moleküler Gastronomi Teknikleri .....              | 14  |
| 1.4.2. Moleküler Gastronomide Kullanılan Ekipmanlar ..... | 16  |
| 1.5. Genel Olarak Dünya Mutfakları.....                   | 17  |
| 1.5.1. Avrupa Kıtası Mutfağı.....                         | 17  |
| 1.5.1.1. Kuzey Avrupa Mutfağı .....                       | 18  |

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1.5.1.2 Güney Avrupa Mutfağı .....                                          | 18        |
| 1.5.1.3 Orta Avrupa Mutfağı.....                                            | 18        |
| 1.5.2. Afrika Kıtası Mutfağı.....                                           | 19        |
| 1.5.3. Amerika Kıtası Mutfağı .....                                         | 19        |
| 1.5.3.1. Latin Amerika Mutfağı .....                                        | 20        |
| 1.5.3.2. Kuzey Amerika Mutfağı .....                                        | 20        |
| 1.5.4. Orta Doğu Mutfağı.....                                               | 20        |
| 1.5.5. Uzakdoğu Mutfağı .....                                               | 21        |
| 1.5.6. Türk Mutfağı.....                                                    | 21        |
| 1.6. Dünyada ve Türkiye’de Gastronomide Öne Çıkan Ülkeler ve Şehirler ..... | 23        |
| 1.7. Gastronomi ve Turizm İlişkisi.....                                     | 33        |
| 1.8. Eğitimde Gastronomi.....                                               | 35        |
| 1.9. Coğrafi İşaretler ve Gastronomi Turizm İlişkisi.....                   | 35        |
| 1.10. Gastronomide Yönetim Kademeleri .....                                 | 37        |
| <b>İKİNCİ BÖLÜM .....</b>                                                   | <b>39</b> |
| <b>2. AŞÇILARIN GASTRONOMİ İLE İLGİLİ GÖRÜŞLERİNİN</b>                      |           |
| <b>İNCELENMESİ ÇORUM İLİ ÖRNEĞİ.....</b>                                    | <b>39</b> |
| 2.1. Araştırmanın Yöntemi .....                                             | 39        |
| 2.1.1. Araştırma Probleminin Belirlenmesi .....                             | 40        |
| 2.1.2. Araştırmanın Tasarımı/Deseni .....                                   | 40        |
| 2.1.3. Veri Toplama Araçlarının Belirlenmesi .....                          | 40        |
| 2.1.4. Katılımcıların Belirlenmesi.....                                     | 41        |
| 2.1.5. Veri Analiz Stratejisinin Seçimi .....                               | 43        |
| 2.1.6. Verilerin İşlenmesi.....                                             | 44        |
| 2.2. Nitel Verilerin Geçerliliği ve Güvenilirliği .....                     | 44        |

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.3. Bulgular .....                                                                | 45        |
| 2.3.1. Gastronomi Bilgi ve Becerilerine Yönelik Bulgular .....                     | 47        |
| 2.3.1.1. Gastronomi Teriminin İlişkilendirilmesi .....                             | 48        |
| 2.3.1.2. Bilgi-becerilerin Kazanım Yolları .....                                   | 49        |
| 2.3.1.3. Dünya Mutfağı ve Dünya Mutfağından Yöresel Yemek Becerileri .....         | 52        |
| 2.3.2. Gastronominin Pazarlama Unsuru Olabilirliğine Yönelik Bulgular .....        | 53        |
| 2.3.2.1. Gastronominin Geleceğe Katkısı .....                                      | 54        |
| 2.3.2.2. Gastronominin Turizmdeki Yeri .....                                       | 57        |
| 2.3.2.3. Gastro Turiste Bakış Açısına Yönelik Bulgular .....                       | 59        |
| 2.3.2.4. Gastronomi Turizminde Öne Çıkan Şehirler .....                            | 60        |
| 2.3.3. Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular ..... | 62        |
| 2.3.3.1. Moleküler Mutfak .....                                                    | 62        |
| 2.3.3.2. Füzyon Mutfak Uygulamaları .....                                          | 64        |
| <b>SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>                                                      | <b>67</b> |
| <b>KAYNAKÇA .....</b>                                                              | <b>69</b> |
| <b>EKLER.....</b>                                                                  | <b>89</b> |
| <b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>                                                               | <b>91</b> |





## KISALTMALAR DİZİNİ

|               |                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------|
| <b>AIENT</b>  | : Uluslararası Bilimsel Turizm Uzmanları Birliği     |
| <b>UNWTO</b>  | : Dünya Turizm Örgütü                                |
| <b>Diğ.</b>   | : Diğerleri                                          |
| <b>Vd.</b>    | : Ve diğerleri                                       |
| <b>Vb.</b>    | : Ve benzeri                                         |
| <b>TPE</b>    | : Türkiye Patent Enstitüsü                           |
| <b>TÜRSAB</b> | : Türkiye Seyahat Acentaları Birliği                 |
| <b>WTO</b>    | : Dünya Ticaret Örgütü                               |
| <b>Çev.</b>   | : Çeviren                                            |
| <b>UNESCO</b> | : Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü |
| <b>Dr.</b>    | : Doktor                                             |
| <b>S.</b>     | : Sayfa                                              |
| <b>Ed.</b>    | : Editör                                             |
| <b>YİBO.</b>  | : Yatılı İlköğretim Bölge Okulu                      |
| <b>ABD</b>    | : Amerika                                            |



## TABLO LİSTESİ

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tablo 1.</b> Bireylerin Demografik Özellikleri .....                                       | 46 |
| <b>Tablo 2.</b> Gastronomi Bilgi ve Becerilerine Yönelik Bulgular.....                        | 47 |
| <b>Tablo 3.</b> Gastronominin Pazarlama Unsuru Olabilirliği.....                              | 54 |
| <b>Tablo 4.</b> Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Uygulamalarına Yönelik<br>Bulgular..... | 62 |





## ÖZET

Yemek yeme düşkünlüğü ve hepimizin hayatının merkezinde yer alan gastronomiye olan ilgi her geçen gün artmaktadır ve bu tez çalışması kapsamında da Çorum ilinde yer alan turizm işletme belgeli oteller ve işletme belgeli restoranlarda çalışan aşçıların gastronomiye dair görüşlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın katılımcılarını; Çorum’da bulunan işletme belgeli restoranlarda çalışan 2 döner ustası, 4 pide-kebab ustası, 1 çorba ustası ve 2 pasta ustası ile turizm belgeli otellerde çalışan 2 ızgara-kebab ustası, 1 kahvaltı ustası, 1 meze ustası ve 1 tane de personel yemeği ustası olarak çalışan 14 aşçı oluşturmaktadır.

Araştırma konusuna ilişkin çok fazla çalışmaya erişilememesi ve bu sebeple katılımcılardan gelen derin bilgiye daha fazla gereksinim duyulması nedeniyle nitel araştırma tekniklerinden faydalanılmıştır. Katılımcılar ile yüz yüze yapılan tüm görüşmeler ses kayıt cihazıyla kaydedilmiş aynı zamanda katılımcılardan dijital olarak alınan ses kayıtları birebir yazıya aktarılmıştır.

Katılımcılarla yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde; gastronomi konusunda eğitim almanın gastronominin geleceğine katkı sağlayacağı belirlenmiştir. Özellikle kişilerin eğitim almaları, kendilerini yenileyebilmeleri, yurt içinde ve yurt dışında festivallere-seminerlere katılarak kendilerini bu alanda geliştirmeleri ve kültürel zenginliğimizi devam ettirmek için özellikle yöresel lezzetler yaparak otellerde ve festivallerde Türk mutfağını tanıtmanın yerinde olacağı sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Mutfak Personeli, Aşçı.



## ABSTRACT

The fondness for food and the interest in gastronomy, which is at the center of our lives, are increasing day by day, and within the scope of this thesis, it is aimed to examine the opinions of the chefs working in the hotels with tourism operation certificate and restaurants with operation certificate in Çorum province. The participants of the research; 2 doner masters, 4 pita-kebab masters, 1 soup master and 2 pastry masters working in restaurants with business license in Çorum, as well as 2 grill-kebab masters, 1 breakfast master, 1 appetizer master and 1 personnel dinner master working in tourism certified hotels. It consists of 14 chefs working as.

Qualitative research techniques have been used because there are not many studies on the research subject and therefore more in-depth knowledge from the participants is needed. All face-to-face interviews with the participants were recorded with a voice recorder, and the audio recordings taken from the participants digitally were transcribed.

As a result of face-to-face interviews with the participants; It has been determined that getting training on gastronomy will contribute to the future of gastronomy. It was concluded that it would be appropriate to introduce Turkish cuisine in hotels and festivals, especially by making local delicacies, in order for people to receive education, renew themselves, develop themselves in this field by participating in festivals-seminars in the country and abroad, and maintain our cultural richness.

**Keywords:** Tourism, Gastronomy, Gastronomic Tourism, Kitchen Staff, Chef.





# GİRİŞ

Başlangıçta hayatını devam ettirebilmek için besin arayışında olan insanoğlu zamanla refah düzeyi ve gelişen ve değişen teknoloji ile beraber yemeklerin yapılışı, yemek türleri ve servis biçimleri daha estetik bir görünüm almış (Gökçe 2016: 2656) ve gastronomi terimi ortaya çıkmıştır. Gastronomi yiyeceğe ve içeceğe ait olan tüm şeyleri kapsamaktadır. Gastronominin çok defa tanımının yapılmasına rağmen çoğu tanım gastronominin belli bir kısmına vurgu yaparak gastronominin genel tanımını ortaya koyamamaktadır (Gillespie 2001: 1-36). Çoğu kişi tarafından hayatın huzura açılan penceresi şeklinde değerlendirilen gastronomi, bazı insanlar için ise insanlığın vazgeçilmezi olan sağlık unsurunun mihenk taşı olarak benimsenmektedir (Uyar, Zengin 2015: 355).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak bütün niteliklerinin detaylı şekilde anlaşılmasına, uygulanmasına ve geliştirilerek çağımız koşullarına uyarlanma şartlarını kapsayan hem de bilimsel ve sanatsal unsurlara katkıda bulunan bilim dalıdır (Eren 2007: 74). Daha kapsamlı bir tanımla gastronomi, yemeklerin pişirilmesi, hazırlanması, sunulması ve tadının çıkarılmasıdır (Soeroso, Susilo 2014: 45-59). Yemek yemeye düşkünlük ile yemekten anlama olarak tanımlanan gastronomiye olan ilgi ve alaka günümüzde giderek artmakta ve bazı çalışmalar yapılmaktadır. Örneğin Çakıcı ve Eser (2016) araştırmalarında, yabancı mutfak şeflerinin, Türk mutfağı hakkındaki fikirlerini ortaya koymayı amaçlamışlardır. Veriler, 2014 yılı Eylül ayında Hatay’da gerçekleştirilen “Akdeniz Mutfak Günleri” ne katılan 11 şeften görüşme formu yaklaşımı ile toplanmıştır. Çalışma neticesinde, katılımcıların Türk Mutfağı hakkında önceden düşünce sahibi oldukları, Türk Mutfağını tat ile uyum yönünden beğendiklerini ve Türk Mutfağının oldukça ilginç nitelikteki yemek türlerini bünyesinde bulundurduğunu düşündükleri neticesine varılmıştır. Sarıışık ve Özbay (2015) ise çalışmalarında, gastronomi turizmine ilişkin mevcut yazıları araştırmışlar, son on yılda konuya ilişkin araştırma sayısının artması nedeniyle bu alana gösterilen ilginin arttığını tespit etmişler ve gastronomi turizminin tanımı ve kapsamının tartışıldığını dile getirmişlerdir. Yapılan çalışmalar göstermiştir ki, özellikle kırsal alanlardaki turizm içerisinde gastronominin etkinliği ve pazarlama açısından önemi dikkat çekicidir.

Bu çalışmanın amacı da; mutfak aşılarının gastronomi terimi, gastronominin turizmdeki yeri, aşçıların eğitimi konusundaki görüşlerinin belirlenmesi ve gastronomi biliminin gelişmesinde, mevcut sorunların ortaya koyulmasında mühim yeri olduğu varsayılan aşçıların fikirlerini ortaya koymaktır.



# BİRİNCİ BÖLÜM

## 1.GASTRONOMİ VE TURİZM

Yeme-içme her bireyin yaşamını devam ettirebilmesi için gerekli bir ihtiyaçtır. Herhangi bir turistik gezide, yiyecek-içecek bireylerin keyif aldığı ve üzerinde fazla kısıtlama yapamayacağı bir gider kalemidir. Bu nedenle gastronomi ve turizm arasında kuvvetli bir bağ vardır. Bireylerin yapmış oldukları turistik geziler sadece tarihi, doğal ve mimari yapıları gezip görmekten ibaret olmadığından gastronomi le ilgili festivaller, şenlikler ve etkinlikler de turizmin kapsamı alanındadır.

### 1.1. Turizm Kavramı

Kökeni Latince “tornu” kelimesine dayanan “turizm” sözcüğüyle dönme hareketi tarif edilmektedir ve İngilizcedeki “tour” ve “touring” kelimelerinin kaynağı da Latince tornus sözcüğünden gelmektedir (Hacıoğlu 2013: 142). Turizm terimi ile ilgili çok farklı tanımlar yapılmıştır. Uluslararası Bilimsel Turizm Uzmanları Birliği [AIEST]’ in, 1954 senesinde İtalya’nın Palermo şehrinde yapmış olduğu toplantıda kabul etmiş olduğu tanıma göre turizm; devamlı ikamet etme ve kazanç sağlama fikrinden uzak olma şartı ile bireylerin, bir yerden bir yere olan yolculukları ve bunlarla ilgili gerçekleştirmiş oldukları eylemlerdir (Aktaş 2002: 1). İnsanların daimî ikame ettikleri bölge dışında bulunan şehirlerin ya da ülkelere tüketici kimliği koşuluyla, tatil, dinlenme, eğlenme, vb. gereksinimlerini gidermek için yapmış oldukları seyahatler ve geçici konaklamalara turizm adı verilir (Kozak vd.1997: 1).

Dünya Turizm Örgütü’ne göre turizm; “gidilen bölgede gelir elde etme ve bahsedilen bölgeye yerleşme gayesi olmaksızın kişilerin yabancı ülkelere yapmış oldukları ziyaretler” biçiminde ifade edilmiştir (Dünya Turizm Örgütü [UNWTO] 1995). Bakanlar Kurulu’nun 5 Ağustos 1955 tarihli 5643 sayılı kararı ile yürürlüğe giren Turizm Birliği Tüzüğü’nün 3. maddesine göre turizm; “Herhangi bir yere yerleşme gayesi taşımayan, o yeri gezip, görmek veya çeşitli sebeplerle toplu veya kişisel olarak ziyaret etmektir” (Özdemir 1992: 19).

Turizm kavramı kültürel, sosyal ve iktisadi bir olgudur. Turizmin süreç içindeki gelişimi turist profilini de zamanla geliştirmiş ve değiştirmiştir. Bu nedenle turizm beklentileri ve isteklerinde her zaman farklılıklar olmuştur. Seçicilik düzeyleri artan turistler, gitmek istedikleri ülke, bölge ve şehir hakkındaki çeşitli mesajları dikkatle inceleyerek yararlanmak istedikleri hizmetlerin sayısını tayin etmişlerdir (Ciğerdelen 2007: 215). Turizm değişik ve farklı biçimlerde tasnif edilmektedir:

**Lüks Turizm:** Gelir düzeyi yüksek olan fertlerin katılmış olduğu turizm hareketidir. Yat limanları ve hava alanlarının olduğu yerler odak noktasıdır. Genelde hızlı ve konforlu ulaşımı tercih eden bireyler yüksek ücretli ve nitelikli ürünleri satın alırlar (Hazar 2016: 81).

**Dağ ve Kış Turizmi:** Doğa ile baş başa kalınması, doğanın tanınmaya çalışılması ve macera yaşanması için meydana getirilen bir turizm hareketidir. Dağlarda kamp kurma ve yürüyüş yapmanın beraberinde dağcılık, tırmanma sporunu da bünyesine alan bir doğa sporudur (Metin 2010: 67).

**Gençlik Turizmi:** 15 ile 24 yaş grubundaki bireylerin, yakınları ve ailesi olmadan katıldıkları turizm hareketidir. Gençlerin yaşları ve fiziki görünümleri gereği; maceracı ve gelişime açık olmaları, fazla seçici olmamaları ve sorumluluklarının daha az olması gibi sebeplerden ötürü gençler, diğer yaş gruplarına göre daha çok turizm faaliyetlerine dâhil olurlar ve bu durum bireylerin seyahat eğilimlerini artırmaktadır (Hayta 2008: 32).

**Üçüncü Yaş Turizmi:** 60 yaş ve üzeri, genelde emekliye ayrılmış fertlerin katılmış olduğu turizm hareketidir. Günümüzde ve özellikle gelişmiş ülkelerde, sağlık şartlarının iyileşmesi ile beraber insan hayatı uzamıştır ve bununla birlikte aynı zamanda 60 yaş ve üzeri fertlerin toplumdaki oranı da artmıştır. İş hayatları sona erince bolca boş zamanları kalan bu bireyler turizme yönelmiş ve daha çok kültür, inanç ve sağlık turizmi üstünde yoğunlaşmışlardır (İri 2009: 42).

**Orta Yaş Turizmi:** Ekonomik gücü olanların ve daha çok ailelerin oluşturmuş olduğu, 25-60 yaş grubundaki bireylerin katılmış olduğu turizm hareketidir. Bu yaş grubunun turizm faaliyetleri, diğer yaş gruplarına göre çoğunluğun aile olması nedeniyle değişiklik gösterir (Öztaş 2002: 30-31).

**Bavul Turizmi:** 1990'lı senelerde Doğu Bloku ülkelerinin dağılması neticesinde gazete ve basının haber dilinde “bavul turizmi” ismini verdikleri turizm çeşidi oluşmuştur. Ziyaretçiler, gümrük duvarlarını aşabilmek için gittikleri ülkelerde çok miktarda ticari mal alıp, bavullarla o malları gümrükten geçirmişlerdir. Bu şekilde gerçekleştirilmiş turizm faaliyetine bavul turizmi adı verilmiştir (Aktaş vd. 2007: 141-164).

**Kongre Turizmi:** Pek çok kurumun değişik konularda, farklı gayelerle gerçekleştirdikleri konferans, kongre, seminer gibi faaliyetlere konuşmacı ya da izleyici olarak katılanların meydana getirdiği turizm hareketine kongre turizmi adı verilir. Kongre turizmi, kişilerin sürekli olarak yaşadıkları ya da çalıştıkları yerler dışındaki yerlerde ustalık gerektiren meslek grupları ile akademik alanda belli konularda fikir alışverişinde bulunmak maksadıyla bireylerin bir araya gelmeleri ile ortaya çıkan turizm hareketidir (Şahin, Tuzlukaya 2017: 45).

**Fuar Turizmi:** Ekonomik, sosyal ve politik etkinliklerin bir araya getirilip bunların bütünleştirilmesini amaçlayan organizasyonlar olarak ifade edilen fuar kelimesi, Latince “festival, bayram” manasına gelen ve “fariare” kelimesinden türemiştir. Başka bir tanımda ise, işletmelerin ürün ve hizmetlerini ziyaretçilere sunmuş olduğu, satıcılarla alıcıların bir araya geldiği ve etkileşim içinde olduğu etkinlikler olarak belirlenmiştir. Bölgesel-ulusal, tüketici fuarları, entegre fuarlar, genel fuarlar, ihtisas fuarları, solo fuarlar ve global fuarlar olarak çeşitli türleri olan fuarların, çağımızda bu zenginliğe ve boyuta ulaşmasının en mühim sebeplerinden birisi sosyal ve ekonomik yapı, değişen ve gelişen kentsel yaşam faktörleridir (Bülbul 2015: 19-20).

**Sağlık Turizmi:** Sağlığın tekrardan kazanılması, sağlığın korunup geliştirilmesi ve tedavi olunması amacı ile eğlenme, dinlenme tatilini de içinde barındıran yolculuk ve konaklamalara sağlık turizmi adı verilir (Aydın, Karam Mehmet Aydın 2015). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın yaptığı tanıma göre, tedavi amacı ile yapılmakta olan seyahatlerdir. Diğer bir ifade ile sağlık turizmi, fizik tedavi ve rehabilitasyon ihtiyacı olan bireylerle birlikte uluslararası alanda hasta potansiyelini kullanarak sağlık kuruluşlarının büyümesine ve gelişmesine imkân veren turizm türü olarak biçiminde ifade edilmektedir (www.kultur.gov.tr). Sağlık Turizm Derneği ise

sağlık turizmini, herhangi bir sağlık nedeniyle ikamet edilen yerden yurtiçi ya da yurtdışında başka bir yere hizmet alma maksadıyla yapılan seyahatler olarak tanımlamıştır (Boz 2004: 46).

## **1.2. Gastronomi Kavramı ve Tarihçesi**

Ekonomik, sosyolojik ve politik konulara değin yaşamın her anında mühim bir yere sahip olan gastronomi, insanoğlunun var oluşundan beri temel gereksinim ve insanların keyif aldıkları bir olgu olarak nitelendirilmiştir (Özbay 2017: 3). Kültür ve geleneğin en uzun vadeli ayakta kalan parçası bulunmasına karşın mutfak kültürü, yakın zamana kadar göz ardı edilen bir alan olarak kalmıştır. Toplumun pek çok farklı kimliğinin bir araya geldiği ve ulusal duyguların en çok hissedildiği mutfaklar çağımızda yaşam biçimlerinin, inançların, alışkanlıkların, gelenek ve göreneklerin birer yansımasıdır (Sormaz vd. 2016: 725). Bir toplumun kimliği olan yeme içme alışkanlıkları, toplumları açıklamada kullanılabilecek en etkili araçlar arasında yer almaktadır. Yemeğin belirleyici olduğuna dair farklı milletler aynı manaya gelen ifadeleri kullanmışlardır. Örneğin Çin Halk Cumhuriyeti vatandaşları “Ne yer isen, osundur”, Alman vatandaşları ise “İnsan ne yiyor ise odur.” biçimde birbirleriyle bağdaşan atasözlerine sahiptir (Saatcı 2016: 1).

Oldukça farklı biçimlerde tanımlanan gastronomi kelimesinin sözlük manası “iyi yemek yeme sanatı ve bilimidir.” Gastronomi kavramını meydana getiren Latince “Gastro” kelimesi mideyle ağız arasındaki bütün sindirim sistemiyle alakalı iken; “Nomos” kelimesi de kural veya düzenleme manasına gelmektedir. Gastronomi, genellikle yemek, içmekle ilgili tüm norm ve kuralları dile getiren bir terimdir (Santich 2004: 15-24). En basit biçimiyle “yemek sanatı” biçiminde ifade edilen gastronomi; yemeğin yapılmasından masaya gelişine, yemeğin sunumundan yenilmesine kadar pek çok konuyu bünyesinde barındırır ve bu sebepten dolayı gastronomi teriminin tek bir tanımı bulunmamaktadır. Başka bir ifadeye göre ise gastronomi; “insan sağlığına uygun, hoş, lezzetli mutfak, yemeği iyi yeme merakı, yemek düzeni ve sistemi” biçiminde Türk Dil Kurumu (2019) tarafından tanımlamıştır.

Gastronomi, bütün yiyecek ile içecek türlerinin üretimi, hazırlanışı, bu türlerin sunumu ve tüketimiyle birlikte besinlerin mikrobiyolojisi ve fizyolojisi,

bireylerin yeme içme alışkanlıkları, beslenme ve eğilimlerini, bunların sunulduğu yiyecek içecek işletmelerinin yönetimini ve süreç içinde oluşabilecek atıkların güvenli bir biçimde bertaraf edilmesini kapsayan tüm süreç, kaide ve normlardan meydana gelen bir terimdir (Akdağ vd. 2015: 449). Gastronomi tarihsel gelişim sürecinden başlanarak yiyecek ve içeceklerin bütün niteliklerinin ayrıntılı biçimde anlaşılması, bunların uygulanması ve değişip geliştirilerek çağımız koşullarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan ve bunlara ek olarak sanatsal ve bilimsel unsurlara katkıda bulunan bilim dalıdır (Aksoy, Sezgi 2015: 80).

Gillespie ve Cousins (2001: 2) gastronomide yiyecek ve içeceklerin kalitesi önemlidir ve gastronomi yemeklerle ilgilendiği kadar içeceklerle de ilgilenmektedir. Yiyecek ve içecekler beraber sunulduğunda nelerle ve nasıl sunum yapılacağına bilinmesinin ve ahengi yakalamanın gerektiğini vurgulamıştır. Hazırlanan yemeğin tabağının, sunulan içkinin bardağının estetiği ve güzelliğinin bir sanat eseri olarak öne çıkartıldığı gastronomi, yiyecek içeceklerin görsel, işitsel, tat, özellik ve güzelliklerinin ortaya çıkartıldığı bir sanat olarak da görülmektedir (Öney 2013: 161). Yapısında; besinlerin üretimi, besinlerin hazırlanması, besinlerin fizyolojik ve kimyasal yönden korunması, yiyeceklerin üretilip servis edilmesine yönelik yapılan bütün çalışmalar; yiyeceklerin depolanması, besinlerin kişiler üzerindeki fizyolojik ve sosyal etkileri gibi öğeleri barındıran gastronomi; anatomi, kimya, sosyoloji, biyoloji ve ziraat gibi bilim dallarıyla yakın ilişki içindedir (Cömert, Sökmen 2017: 6-26; Gülen 2017; Akay, Özöğütçü 2018: 143-153). Gastronomi yeme bilimi ve sanatı olmasının yanı sıra iyi bir ekonomik ve toplumsal kalkınma aracıdır. Turizm destinasyonlarında yapılan harcamalar incelendiğinde turistlerin yeme-içme harcamaları azımsanmayacak değerdedir. Gastronomi ekonominin sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Turizm yiyecek ve içecek etrafına kurulmuş bir sektördür. Turizm faaliyetlerine katılan turistler restoranları doldurarak satışların artmasına sebep olmaktadır. Artan satışlar kar ve yatırımların büyümesine ve dolayısıyla ekonomik büyümenin hızlanmasına katkıda bulunmaktadır (Wolf 2006: 21).

Herhangi bir ülkenin ya da bölgenin ürünlerini, yeme içme alışkanlıklarını ve yemek yapma yöntemlerini ifade eden gastronomi terimi hem ülke hem de bölge mutfaklarını diğer ülke ve bölgelerden ayırır. Kavram, farklı yazarlar tarafından farklı biçimlerde ifade edilmiş olmasına karşın tüm tanımlamaların ortak noktası

gastronominin yiyecek ve içecek zevki ya da tatmini ile alakalı olmasıdır (Kivela, Crotts 2005). Farklı kaynaklarda, farklı niteliklerine değinerek oluşturulan tanımlar incelendiğinde gastronomi aslında; belli kültürlerin yansıması olan, yemeğin yapımı, yemeğin pişirilmesi, yemeğin sunumu ve yemek ile ilgili bilgi birikimi ile alakalı bilim dalı biçiminde tanımlanabilir. Gastronomi, bilim dalı olduğundan dolayı belli kuralları ve normları içermektedir (Sarışık, Özbay 2015: 266).

Gastronominin tarihsel süreci ilkçağa değin uzanmaktadır. İlkçağlarda yaşanmış mağaralarda kişilerin yiyecek bulmak amacıyla avlandıkları ve bu yiyecekleri kalabalık masalarda sundukları aynı zamanda pazarlarda sattıkları resmedilmiştir (Göker 2011). Gastronomi kelimesi öncelikle M.Ö 4. yüzyılda Athenaeus tarafından, yiyecek ve şarap rehberi olarak hazırlanan kitapta bir bölüm ismi olarak kullanılmış fakat 1801 senesinde Fransız şair Joseph Berchoux tarafından bir şiirde “La Gastronomie” olarak yeniden hayat buluncaya değin yaklaşık 15 yüzyıl boyunca Avrupa’da kullanılmamıştır (Santich 2004: 15). Gastronomi ile ilgili ilk çalışma Berchoux tarafından yapılan çalışma olarak literatürde yer alsa da gastronomi terimi ile ilgili ilk resmi çalışma Jean Anthelme Brillant Savarin tarafından 1755 ile 1826 seneleri arasında yapılmıştır. “La Physiologie du gout” isimli çalışması ise 1825 senesinde yayımlanmış ve “Tat Fizyolojisi” değişik lisanlara tercüme edilmiştir. Bilime yaptığı katkılarla adından söz ettiren ve yiyecek içecek alanında öncü pek çok araştırma yapan Savarin, gastronomi alanında öncü kişiler arasındadır (Göker 2011: 6). 1867 senesinde Bayan Llanover tarafından “İyi Aşçılığın ve Yemek Tariflerinin Temel İlkeleri” ve 1891 senesinde de Pellegrino Artusi tarafından İtalyan mutfak kültürünü ele alan “Mutfak Bilimi” isimli eser yayımlanmıştır (Hjalager, Corigliano 2000: 285). Bu dönemlerde “gastronom” veya “gastronomer” iyi yemek yiyen ve yemekleri değerlendiren sanatçı olarak algılanmaktadır. İyi yemek ve içmek asırlardır aristokrat sınıfı tarafından zaten bir sanat şekli olarak kabul edilmiştir. Ancak bu dönemde farklı ve yeni olarak değerlendirilebilecek olan algı, iyi yemek yeme ve içmenin şehirli, orta-sınıf burjuvaları tarafından da bir sanat olarak kabul edilmeye başlaması olmuştur.

M.Ö 4. yy. da Antik Yunan döneminde hayatını sürdürmüş Sicilyalı Archestratus gastronomi fikrini iyi yeme-içme konusunda rehberlik eden bir terim olarak biçimlendiren ilk yazarlar arasında bulunmaktadır (Scarpato 2002: 56;



Richards 2002: 4). Santich (2004: 16)’e göre Akdeniz bölgesindeki iyi yiyecek ve şarabın nerde bulunduğu dair bilgi vermesi yönünden “Gastronomia” isimli kitap gastronomiyle turizm arasındaki bağlantıyı ortaya koyan ilk kitaplardan biri olarak nitelendirilebilir. Öte yandan Archestratus’un “Hedypotheia” (Damak Zevki) isimli kitabı da bütünüyle yiyecek-içeceklerle ilgilidir. Eski Yunan ve Roma İmparatorluğu dönemi yazarları ise çalışmalarında gastronomiyi ayrı bir disiplin olarak ele almak yerine daha çok aşçılık üzerine yazmışlardır (Scarpato 2002: 52). Gastronomi kavramına ilişkin tanımların geliştirilmesi ilk çalışmaların ortaya çıkması ile beraber yaygın hale gelmiştir. Gastronomi terimini literatüre “iyi yemek yeme sanatı” olarak 1835 yılında Fransız Mutfağı eklemiştir. Turistleri gastronomi turizmine teşvik etmesi ve yerel yemek rehberi görevi görmesi gayesiyle 1920li senelerde ilk “Gurme Rehberi” basılmıştır (Karim 2006: 14-15).

Tarihteki ilk yemek tariflerinin M.Ö. I. yy. ile M.S. III. yy. arasında yaşamış yemek meraklıları olarak nitelendirilen Latin Apiciuslar tarafından oluşturulduğu belirtilmektedir. Ayrıca Mezopotamya arkeologları tarafından, M.Ö. 1700’e ait yemek tarifi niteliğinde olan ve çivi yazısı ile yazılmış kil tabletlere rastlanmıştır. IX yüzyıla ait rölyeplerde de bir yemeğin hazırlanışında, hayvanın kesimi, ayıklanması, fırında ekmek pişirme, bir yemeğin odun veya kömür ateşinde pişirilmesi, yemeğin son şeklini alıp kap kacağa konması aşamasına kadar türlü görsellerle anlatım yer almaktadır (Aydın 2015: 5). Farklı kaynaklarda yemek yapmanın ilk olarak Mezopotamya’da olduğu belirtilmektedir. Bu sanat, zamanla Asya ve Çin ve mutfağı olarak dünya genelinde iki temel mutfağa ayrılmış ve çeşitlenerek dünya mutfaklarının ortaya çıkmasına zemin oluşturmuştur (Hatipoğlu 2008). Gastronomi ile ilgili çalışmaların tarihsel süreç içinde ne şekilde geliştiği şu biçimde kısaca özetlenebilir (Scarpato 2002; Kivela, Crotts 2006; Göker 2011; Ateş 2014; Düzgün, Özkaya 2015; Atalay 2016; Özöğütçü 2018):

- Tarladan Sofraya İnsan veya Gastronomi (Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table) isimli kitap 1801 senesinde Joseph Bercholux tarafından yazılmıştır.
- 1803 yılında Gastronomi Paris’te (Gastronomie a Paris) adlı kitap Croze Magnan tarafından yazılmıştır.

- Gastronomi gazeteciliğinin kurucusu olarak kabul gören Grimod de la Reyniere tarafından yazılan Almanachs des Gourmands isimli kitap 1804 yılında yayınlanmıştır.
- 1808 yılında Manuel des Amphitryons adlı eserde Grimod de La Reyniere tarafından, gastronomiden bilimsel bir çalışma alanı olarak bahsedilmiştir.
- İyi Yaşam Okulu ve Rehberi olarak çevrilip The School of Good Living isimli anonim eser 1814 yılında yayınlanmıştır.
- Fransız gastronom, avukat, politikacı, yargıç olan Jean Anthelme Brillant Savarin tarafından yazılan ve gastronomi alanında bilimsel ilk kitap olan, La Physiologie du Gout (Lezzetin Fizyolojisi) adlı kitap 1825 yılında yayınlanmıştır ve 1826 senesinde kitap, önce İngilizceye, daha sonra da İspanyolca ve Almancaya tercüme edilerek daha geniş kitlelerin yararlanması amaçlanmıştır.
- 1835 yılında “iyi yemek yeme sanatı” anlamı ile gastronomi terimi Fransız mutfak sözlüğüne eklenmiştir.
- Fransa’da turistlere yerel gıdalar hakkında bilgi vermek ve bölgesel gastronomi turizmini teşvik etmek amacı ile 1920 yılında ilk gurme rehber kitabı yayınlanmıştır.
- Gastronomi alanında daha fazla bilgi sahibi olunabilmesi için Guide Bleu Bords de Loire et Sud adlı yayın 1930 yılında hazırlanmıştır.

### **1.3. Gastronomi ile İlgili Kavramlar**

Temel ihtiyacımız olan beslenme teriminin meydana çıkardığı “mutfak kültürü” kavramının geçmişine bakıldığında; milletlerin örf ve adetleri, sosyokültürel yapıları ve gelişmişlik düzeyleri ile orantılı olarak mutfaklar birbirlerinden değişiklik göstermiştir. Bunlara ek olarak göçlerin meydana getirdiği değişim ve gelişimler, savaşlar mutfak kültürünü şekillendirmede etkili olmuştur. Çağımızda ise; iletişimdeki ve teknolojiadaki gelişimler sayesinde toplumların mutfak kültürlerinde görülen farklılıklar azalmıştır. Yüzlerce yılın sonunda gastronomi kelimesi; en basit ifade ile, yeme-içme, zevk, haz gibi ifadelerden yola çıkılarak daha derin bir mana kazanmış; gurman, gastronom, moleküler gastronomi, gurme vb. gibi kelimelerle de

zenginleştirilmiştir (Dilsiz 2010: 4). Bunlara paralel olarak gastronomi bilimi zamanla yeni terimlerin doğmasına zemin hazırlamıştır. Bu terimler; gastronom, gurme, gurman, degüstatör, gastro turist ve füzyon mutfaktır. Bu kavramlar aşağıda ayrıntılı şekilde açıklanacaktır.

### **1.3.1. Gastronom**

Gastronom, gastronomi alanında araştırmalar yapan, sahip olduğu bilgileri kamuoyuyla paylaşan ve mutfak konusunda değişiklik yaratabilme yetisine sahip olan kişidir (Türkoğlu, Kozak 2015: 210). TDK gastronom kavramını; “İyi yemekten anlayan, damak tadı olan ve ağzının tadını bilen kimse” şeklinde tanımlamaktadır. Gastronom; yemek pişirme konusunda sanat eridir. İyi yiyecek konusunda şöhreti, ünü olan bir restoranın sahibidir (Hatipoğlu 2010: 7). Gastronom kavramı ilk olarak 1803’te kullanılmıştır. Öte yandan gastronom, yemek pişirmede uzman olmakla birlikte mutfak ve servis alanına da hâkim kişiler olarak ifade edilmektedir (Yılmaz, Ekincek 2016: 118).

Bir gastronom, yemeğin hazırlık ve sunumuyla ilgili her konuda müşkülpesent olmalı ve yemeğin servisi ve yenilmesi sırasında düzeni bozacak hiçbir şeye müsaade etmemelidir. Bu nedenle masa örtüsünün kırışık olmaması, çatal-bıçak takımının uyumlu olması, sandalyelerin rahat olması ve bardakların ince olması gibi detaylarla kendisi ilgilenmelidir. Gastronom aceleci bir insan olmamalıdır. Birkaç saatlik yemek süresince sandalyesinde oturacak kadar sabırlı olması gerekmektedir. Ayrıca gastronomun; arkeoloji, sanat, coğrafya, tarih, mitoloji ve din gibi gastronomi konuları hakkında da bilgili olması gerekmektedir (Cracknell, Nobis 1985: 311).

### **1.3.2. Gurme**

Yiyeceklerin içerisindeki tatları kolayca ayırabilen, yiyecek içecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olan ve damak tadı olan kimse olarak tanımlanan gurme terimi dilimize, Fransızca gourmet sözcüğünden gelmiştir (Sarıışık 2017). Herhangi bir konuda bilgi ve becerisi bulunan kişiler uzman olarak kabul edilmektedir. Her alanda olduğu gibi gastronomi alanında da uzman kişiler söz konusudur. Bir yemekle hangi şarabın içileceğini bilen, yemek hakkında fikir sahibi olabilen ve yemekte kullanılan tüm maddeleri tahmin edebilen bu uzman kişiler ise gurme olarak tanımlanmaktadır (Yılmaz, Ekincek 2016: 117).

Hatipoğlu (2010: 7) gurmeleri, yiyecekler konusunda yeterli bilgiye sahip, damak zevki yüksek, yiyecek ve içecekler konusunda zor beğenen ve iyi beslenme arzusunda bulunan, sadece zevk için yiyecek tüketiminde bulunan, yiyecek ve içecek açısından son derece dikkatli ve özenle davranan, zarafet tutkunu kimseler olarak tanımlamaktadır. Başka bir anlatımda Altınel (2009: 2) tarafından gurme; herhangi bir nesneye ilgi duyan herkesle aynı safa konulurken gastronomi, ev sahibi açısından keyifli ve güzel, misafirler ve bilim açısından faydalı özellikler gibi kişinin seveceği bir tutku olarak ifade edilmektedir (Öney 2013: 162).

### **1.3.3. Gurman**

Yemeğin sunumu, hijyenik oluşu, görselliği, lezzeti gibi ölçütlere önem vermeyip, yemek kültüründen anlamayan, karnını doyurmak için abur cuburla beslenen, her şeyi yiyen obur kişi gurman olarak ifade edilmektedir (Uyar, Zengin 2015: 362). Brillant- Savarin, gurmeyle alakalı terimlerden olan gurmandizm'den; “damak zevkini tatmin eden her şey için bilindik, kararlı, tutkulu ve alışlageldik tercih” şeklinde bahsetmiş ve bu tutkunun sapkınlığa ya da pisboğazlığa sebep olması halinde adını, özneliklerini aynı zamanda bütün manalarını kaybedeceğini sonrasında ise uygun reçeteler yazan hekimlerin gireceğini dile getirerek gurman ve gurme terimlerinin farklılıklarını belirtmiştir (Türkoğlu, Kozak 2015: 211).

### **1.3.4. Degüstatör**

Genelde içeceklerin ve ara sıra yiyeceklerin tadımı konusunda alanında uzman, bilgili bireylerin koku, kalite, renk ve tat yönünden değerlendirmede bulunabilmeleri için gerekli işlemler dizisi degüstasyon olarak tanımlanır (www.nasilolunur.net, 2018). Genelde şarap tadımı yapan bireyler için ise degüstatör terimi kullanılmaktadır. Degüstatör denildiği zaman akla ilk gelen şarap tadımcılarıdır. Yalnızca tat alma duyusu kullanılmayan şarap degüstasyonunda görme duyusuyla başlayan degüstasyon, koklama duyusu ile devam eder ve en sonunda da tatmayla tamamlanır (Akgöl 2012: 41). Genel olarak içki ile beraber yiyeceklerin de tadına bakarak kaliteyi belirlemek degüstatörün görevidir. Bu sebeble şarap ve içecek dışında özellikle kaz ya da ördek ciğeri, çikolata gibi yiyeceklerin tadına bakan degüstatörler bu yiyeceklerin niteliklerini belirlerler (Larousse Gastronomique 2005).

### **1.3.5. Gastro Turist**

Gastro turistler, klasik turistlerin aksine; gittikleri yerde açlığını gideren turist profilinden oldukça farklıdır. Seyahat amacı, turistik bir etkinlik ya da tatil dışında sadece yemek olabilen gastro turistler, bu faaliyetlere ulaşabilecek yeterli maddi imkâna ve boş zamana sahiptir. Temel motivasyonu gastronomik faaliyetlerde bulunmak olan gastro turist; geleneksel yemeklerle, bir bölgenin kendine özgü ürünüyle veya üst klasman yemeklerinden herhangi biriyle hatta bazen tümüyle ilgilenen, toplumdaki çağdaşlık seviyesi yüksek bir kesimi simgelemektedir (Akgöl 2012).

Turist teriminden hareketle gastro turist olarak tanımlanan kişiler, tek bir öğün için bile bulundukları ikametinden farklı bir bölgeye gidebilecek ekonomik güce, zamana ve arzuya sahip olan bireylerdir (Hatipoğlu 2010: 6). Yalnızca bireysel turistler ya da küçük gruplara hitap etmemekle birlikte gastronomi turizmi, aşçılar ve konu ile alakalı diğer profesyoneller de yarışma, öğrenme, eğitim amacı ile gerçekleştirilen yolculukları esnasında gastro turist sayılmaktadır (Yüncü 2010; Özer 2013).

### **1.3.6. Füzyon Mutfak**

Çeşitli ülkelerin pişirme yöntemleri ile malzemelerinin bilinçli şekilde aynı tabakta bir araya getirilerek meydana gelen füzyon mutfağı 1980’li yıllarda Batı teknikleriyle Uzakdoğu teknik ve malzemelerinin birleştirilmesi ile ortaya çıkmıştır (Güzel 2009: 28). Belirli bir kültürdeki mutfağın bir diğer mutfak kültürü üzerinde hâkim olmasına olanak vermeksizin, hazırlanan bir tabakta en az farklı iki ulusal mutfak kültürünün kasıtlı olarak bir araya getirilmesi sonucu oluşturulan farklı ve otantik lezzetlerdir. Farklı uluslara ait mutfak kültürlerinin, pişirme tekniklerinin, mutfak malzemelerinin, sentezleme işlemlerinin ve birleştirme işlemlerinin sonuç olarak tek bir ulusal yemekten tamamen farklı bir yemeğin ortaya sunulması füzyon mutfağın altyapısını oluşturmaktadır (Can vd. 2012: 877-878). Füzyon gastronomide farklı ulusların mutfak yöntemlerini ve malzemelerini kullanarak, tek bir tabak içerisinde birleştirmek ve yeni bir yemeğin ortaya çıkmasını sağlamak olarak tanımlanmaktadır.

## 1.4. Moleküler Gastronomi

Beslenme, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için zaruri ihtiyaçlarından birisidir. Yeme-içme eylemi yalnızca ev ortamında gerçekleştirilen mecburi ihtiyaçken zamanla küreselleşmeyle beraber insanların zevk aldığı, ev dışında hatta bulunduğu coğrafyadan farklı coğrafyalara, farklı lezzetler tatmak için yöneldiği görülmektedir (Çözeli, Doğdubay 2017).

Taleplerin devamlı çoğalması nedeni ile konuklara nitelikli ve daha sağlıklı ürünler sunulabilmesi için yemeğin dokusuna fiziksel yapılarına ve bakılarak pişirme teknikleri geliştirilmiş, ürünlerin farklı ısılar ile karşılaşması üzerine yeni lezzetler meydana getirilmiştir. Bilimden faydalanan şefler yemeğin fiziksel yapısını inceleyip dokusunu değiştirmişlerdir. Bu da şeflerin moleküler gastronomiyle buluşmalarına zemin hazırlamıştır (Arbolea vd. 2008: 261-268).

Moleküler gastronomi yemek ile bilimi bir araya getirerek yiyeceklerin pişirme esnasında birbirlerine dönüşümlerini incelemektedir (Vega,Ubbink 2008)Moleküler gastronomi uygulamalarında, sous-vide yöntemi ile pişirme, rotatif buharlaştırma, jelleme, tozlaştırma, köpük haline getirme ve küreleme teknikleri kullanılmaktadır.

### 1.4.1. Moleküler Gastronomi Teknikleri

Moleküler gastronomide jelleştirme, kapsülleştirme, rotatif buharlaştırma, köpükleştirme, soğuk pişirme, vakum altında pişirme pişirme, tat ve koku transferi, tozlaştırma ve tütsüleme teknikleri kullanılmaktadır. Çalışma kapsamında moleküler gastronomi teknikleri vakum altında pişirme, kapsülleştirme, jelleme, köpük haline getirme, tozlaştırma ve rotatif buharlaştırma teknikleri ile sınırlandırılmıştır.

**Sous vide (vakum altında) Pişirme Tekniği:** Fransız bir aşçının (Pierre Troisgros) kimyacı arkadaşıyla yapmış olduğu çalışmayla 1970li senelerde Sous vide teknolojisi başlamıştır. Sous vide yöntemiyle yapılan kaz ciğerinin alışılmış teknikle pişirilen kaz ciğerine göre daha düzgün olduğu ve besin kayıplarının daha az olduğu, kaz ciğerinin pişirilmesi esnasında meydana gelen besin kayıplarını azaltmak için yapıldığı yapılan çalışma ile tespit edilmiştir. Bu yöntemle moleküler gastronominin de temeli de atılmıştır (Durlu vd. 2015: 39-94). Genel itibari ile sebze ve et çeşitleri

kullanılan sous-vide yönteminde, sıcaklık kontrol altında tutularak sebze veya etin hava geçirmez plastik poşete alınıp su havuzunun içerisinde uzun süre pişirilmesiyle etin veya sebzenin suyunu ve lezzetini yitirmeden güzel bir şekilde pişmesi sağlanmaktadır. Yemeğin lezzet ve su kaybetmemesinin beraberinde aynı zamanda besin değerini koruması da sağlık açısından bir hayli güvenilir yöntemdir (Aktaş 2017: 105-149).

**Kapsülleştirme (Küreleme) Tekniği:** Kapsülleme işlemi 2003 yılında El Bulli tarafından dünyaya tanıtılan bir sıvının başka bir sıvı banyosu içerisinde kontrollü jelleşmesi esasına dayanan bir tekniktir. Farklı boyutlarda yapılabilen kürelerin küçüklerine havyar, büyüklerine ise yumurta, gnocchi ve ravoli ismi verilmektedir. Kapsüller çok ince zarlara sahiptirler ve içleri tatlandırılmış sıvı ile doludur. Ağız içinde uygulanan çok ufak bir basınçla bile küreler patlar ve eşsiz bir lezzet patlaması yaratırlar (Özkaya, Sezgi 2016: 114).

**Jelleme Tekniği:** Jelleme yöntemi, moleküler mutfaklarda genelde şeflerin en çok kullanmış olduğu tekniklerin başında gelmektedir. Jelleme yönteminde kullanılacak olan maddeler, dozlarına göre elastik, sert, kırılğan yumuşak vb. pek çok biçim almaktadır. Kullanım yerlerine bakıldığında ise; soğuma sonrasında jöle kıvamına gelen ürünler jelleme yönteminde kullanılacak olan katkı maddeleriyle sıcak bir şekilde de sunulabilmektedir (Özkaya, Özel 2018: 53-72).

Aksoy, Sezgi (2017: 548) çalışmasına göre Jelleştirme işleminde hidrokolloidlerden yararlanılmaktadır. Jelleme işlemi esnasında, jelleştirme tekniğinde kullanılan katkı maddesi, gıdanın homojen biçimde dağılım göstererek ortamda dengeli bir yapı oluşturulmasına yardımcı olmaktadır ve aynı zamanda gereğinden fazla jelleştirici kullanılması aroma ve tadı olumsuz etkilemektedir.

**Köpük haline getirme:** Bu yöntemde katı veya sıvı formdaki besinlerin içindeki suların doğal lesitin maddesiyle karıştırılarak; blender türü veya sifon ismi verilen köpük üretici cihazlar kullanımıyla köpürtülmesi gerçekleştirilir. Köpük haldeki bu ürünler, genel olarak yemek, tatlı ve salata tabaklarının dekore edilmesinde tercih edilmektedir (Aksoy, Üner 2016: 12).

**Tozlaştırma:** İki ayrı biçimde uygulanan tozlaştırma yönteminde, öncelikle yağ oranı yüksek sıvılar ince, toz haline getirilir. Ürünün toz kıvamına gelinceye

kadar ürüne katkı maddesinin ilave edilerek tozlaştırma olayının gerçekleştirilmesi ve katkı maddesi yoğunluğunun az olması bu yöntemi uygulanabilir kılan etmenlerdendir. İkinci yöntem ise sıvı azot içerisinde katı ya da sıvı gıdaların atılarak donma işlemi gerçekleştirildikten sonra istenen büyüklükte parçalara ayrılmasıyla oluşturulmaktadır (Durlu Özkaya vd. 2015).

**Rotatif buharlaştırma:** “Rotary Evaporator” isimli aletten yararlanılarak, gıdalardaki çeşitli bileşiklerin yoğunlaştırılması ve ayrıştırılması ve yöntemine rotatif buharlaştırma ismi verilir. Peter Gagnier, Heston Blumenthal, Ferran Adria gibi moleküler mutfağın önemli temsilcilerinden olan şefler bu yeni yöntemlerin mutfakta kullanılmasıyla belki de önceden hiç olmadığı kadar yaratıcı, özgün yemekler meydana getirmişlerdir (Abrams 2013).

#### **1.4.2. Moleküler Gastronomide Kullanılan Ekipmanlar**

Moleküler gastronomi uzmanlık gerektiren bir alan olduğundan dolayı; besinlerin yapısını, fizyolojisini korumak ve bunlara zarar vermemek amacı ile mutfakta gerekli ekipmanların olması gerekmektedir. Moleküler gastronomide kullanılan ekipmanlar aşağıda verilmiştir.

**Anti-Griddle:** Elektrikli cihaz olan anti-griddle, sıvı nitrojen kullanımıyla birlikte gıdaların dış yüzeyini -34 °C dondurmakta aynı zamanda gıdaların iç kısmını ise sıvı bir şekilde bırakmaktadır (Özgen 2017: 56).

**3D Yazıcı Kullanımı:** Bu teknikle belli gıdaların besin değerleri üzerinde oynanabilen aynı zamanda abur-cubur olarak isimlendirilen gıdalar güvenilir biçimde üretilmektedir (Ivanovic vd. 2011: 141).

**Sıvı Nitrojen Tankı:** Dondurucu yapıya sahip olan sıvı nitrojen uygulamalarında özellikle eldiven, kriyojenik önlük, koruyucu siperlik, kriyojenik eldiven ve gözlük kullanılması önerilmektedir (<https://plus-lab.net>)

**Tütsüleme Tabancası:** Isı kullanmadan hızlı ve kolay bir şekilde doğal ve soğuk duman sağlar. Ceviz ağacı, elma ağacı talaşı, çay, baharat ve kurutulmuş çiçekler gibi lezzetleri de bu aletle kullanmak mümkündür (<http://orkagida.com>).

**Küreleme Kaşığı:** Moleküler gastronomi uygulamalarında özel bir biçimde dizayn edilmiş olup, havyarlar ile küreler gibi sıvıların içerisindeki hassas



malzemeleri zarar vermeden almak amacı ile tasarlanmış delikli kaşıklardır (<http://store.molecularrecipes.com>).

### **1.5. Genel Olarak Dünya Mutfakları**

Küreselleşen dünya şartları özellikle iletişim ve ulaşım alanında sağlanmış olan birçok avantajla birlikte farklı kültürlerle ait ürünlere, hazırlama yöntemlerine ve yemeklere ulaşabilmeyi kolaylaştırmıştır. Bireylerin beslenme alışkanlıkları evrensel bir özellik gösterse de insanoğlu farklı mutfak kültürleri ile tanınmaktadır.

Bireylerin yaşadığı bölgenin dini inancı, sosyoekonomik yapısı ve tarımsal fonksiyonları ile diğer toplumlarla ilişki durumuna göre her toplumun mutfağı biçimlenir. Bunlarda meydana gelen herhangi bir değişim mutfaklara da yansımaktadır. Zaman içerisinde ya bir mutfak bünyesinde yöreselleşir veya kaybolur ya da değişime uğrayarak zenginleşmeye devam eder.

#### **1.5.1. Avrupa Kıtası Mutfağı**

Avrupa kıtası mutfağı tarihi incelendiğinde Antik Yunan mutfağının yeme içme ile tıp arasında direkt bir ilişki kurduğu yapılan araştırmalardan anlaşılarak, Antik Yunan mutfağının başlangıç noktası olduğu görülmektedir. (Boydan 2006: 45). Zengin konaklar; selamlık ve haremlik olmak üzere Antik Yunan'ın merkezinde iki bölümden oluşmaktadır. Eğer aile dışında evde bir konuk var ise yemek için erkekler ve bayanlar açısından farklı odalar tahsil edilirdi. Aynı zamanda cinsiyete göre de yemekler farklı içeriklerle hazırlanmıştır. Bayanların yemekleri tahıllardan oluşturulurken, erkeklerin yemekleri ise et ile yapılmıştır. Ancak şarap hem bayanların hem de erkeklerin tükettiği ortak içecek olmuştur (Gürsoy 2004: 39).

Ekmek yapabilmek için arpa, yağ üretebilmek için susam ve zeytin, şarap üretebilmek için ise üzümünden yararlanılan Antik Yunan mutfağında; domuz, koyun ve keçi eti çok miktarda tüketilmiştir (Dalby 2001: 2).

Dini açıdan kutsal sayılan zeytinyağı, Antik Yunan ve Roma dönemi mutfağının vazgeçilmezi olan diğer bir üründür. Zeytinyağının yerini Kuzey bölgelerde tereyağı ve domuz yağı almıştır (Rebora, Şeker 2003: 99).

Kuzey, Güney ve Orta Avrupa olarak ele alınan Avrupa Kıtası mutfağı, başlangıçta Hristiyanlık kurallarıyla biçimlenen bir yapıya sahip olmuştur. Ancak

aydınlanma dönemi ile beraber değişime uğrayıp zenginleşerek başka mutfakları da etkilemeyi başarmıştır.

#### **1.5.1.1. Kuzey Avrupa Mutfağı**

Sabah ve akşam yemekleri ayrı bir öneme sahip olan İskandinav mutfağında üç öğün yemek vardır. Sıcak yemeklerin gün içerisinde yalnızca bir defa tabaklarda olduğu, soğuk ürünlerin ise yoğun olarak tüketildiği İskandinav mutfağında öğle yemekleri genelde sandviçler ile geçiştirilmektedir. Ayrıca, Viking uygarlığından gelen svaitsoppa isimli çorba da Kuzey Avrupa Mutfağının alışılmış yemekleri arasındadır (Belge 2001: 250).

#### **1.5.1.2 Güney Avrupa Mutfağı**

Üç yarımadaı içerisinde alan geniş bir coğrafyaya sahip olan Güney Avrupa Mutfağında; özellikle deniz mahsulleri, zeytinyağı ve sebze meyve çeşitlerinin fazla miktarda tüketildiği Akdeniz mutfağının izleri görülmektedir ve aynı zamanda üç yarımadaının pek çok kültürü ve dini barındırması üzerine uygarlıkların bıraktığı izlerin Akdeniz mutfağını oluşturduğu görülmektedir (Altaş 2017).

Kendilerine has mutfak anlayışına sahip olan Güney Avrupa’da yer alan bazı ülkelerin mutfaklarının ortak özellikleri vardır. Pişirme teknikleri bakımından tavada kızartma, çok sıcak sıvı içinde haşlama ve yahni popülerdir. Yağ kullanımında inek ve koyundan elde edilen tereyağı tercih edilmektedir. Yemek öğünlerinin sabah, öğle ve akşam olarak saatlerinin belli olduğundan dolayı atıştırmalık ürünler çok az vardır veya hiç yoktur (Fumey 2007).

#### **1.5.1.3 Orta Avrupa Mutfağı**

Orta Avrupa mutfağında kültürel bir kaynaşma söz konusudur. Gelişmiş bir mutfak yapısının olmadığı Orta Avrupa mutfağında kümes ve kümes hayvanları yoğun olarak tüketilmektedir. Orta Avrupa’nın Akdeniz’i olarak isimlendirilen ve yemeklerin başka ülkelere göre daha lezzetli olduğu Macar mutfağı (Belge 2001: 252), şık porselen tabakların masaları süslemesi kadar lezzetten yoksun Çek mutfağı, iklim şartları nedeniyle çok zengin olmayan Polonya mutfağı, Almanya’nın Bavyera ve Swabia bölgeleriyle hemen hemen aynı olan İsviçre ve Avusturya mutfağı Alman mutfağıyla beraber bu coğrafyanın mutfağını oluşturmaktadır.

### **1.5.2. Afrika Kıtası Mutfağı**

Her dakikada bir bireyin hayatını kaybettiği ve nüfusun çoğunluğunun düşük ücretle hayatını devam ettirdiği Afrika'da, gelişmiş bir mutfaktan söz edilemez (Özey 2009: 83). Afrika'daki besin kıtlığı ile ilgili üç neden sıralanmaktadır. Bunlar; çoğalan nüfus, iklim şartları ve siyasi sorunlardır. Kuraklık, seller ve sert hava şartları besinlerin sınırlı üretilmesine sebep olmaktadır (Reid 2009: 334).

Afrika mutfağında et nadiren yenilen besinler arasındadır. Et çeşitlerinden sığır, keçi ve koyun tüketilmektedir. Bunun yanında etten elde edilecek besin değerlerini karınca, solucan, tırtıl ve diğer yenilebilecek besinler ile karşılayarak mutfak kültüründe yer almasına neden olmuştur. İç kesimlerde beyaz et ve kırmızı et tüketilirken, kıyı kesimlerde deniz mahsulleri tüketilmektedir. Etler yöresel pişirme yöntemi olan yahni şeklinde pişirilmektedir (Newman 2004).

Öğünlerde en önemli öğün öğle yemeğiyle sabah ve akşam yemekleri aperatif şekilde geçirilmektedir. Genellikle yemeklerin el ile tüketildiği görülmektedir. Yemekler kişiye özel tabaklar ile değil ortada bulunan çömlekler ile beraber tüketilmektedir. Alkollü içecekler nadiren tercih edilmektedir (Taşpınar, Demirkol 2017). Ekvatorial bölge ile kıyı kesimlerde hurma, muz ve baldan; Doğu ve Orta Afrika'da darıdan, Güney Afrika'da ise mısırdan elde edilen alkol, daha çok Müslümanların ağırlıklı olarak yaşamadıkları ziyafetlerde ve şölenlerde tüketilirdi (Newman 2000: 1337).

### **1.5.3. Amerika Kıtası Mutfağı**

Geyik eti, tatlı patates, hindi eti, kabak, akçaağaç şurubu, mısır gibi malzemelerin Amerika Mutfağında kullanıldığı görülmektedir (Şengül 2017: 139-178). Yeni Dünya'dan gelmiş olan kabak, mısır, fasulye, patates, biber vb. besinler Endülüs tarımı ve tüketimi dâhilinde yerlerini süratle alır iken; süs bitkisi olarak değerlendirilen ayçiçeği, yarfıstığı domates ve avokado gibi ürünlerin mevsimlik niteliklerinden ötürü de sürece dâhil olmaları zaman almıştır (Rebora 2003: 113).

Kahvaltıda kalorisi yüksek olan besinler tercih edilen Amerikan Mutfağında kahve tüketiminin fazla olduğu ve çay kültürünün olmadığı görülmektedir. Öğle yemeklerinde genellikle hamburgerin tercih edildiği, akşam yemeklerinde ise kalorisi

yüksek olan biftek, spaghetti, pizza gibi besinlerin tüketildiği görülmektedir (Grivetti 1995: 24-29).

#### **1.5.3.1. Latin Amerika Mutfağı**

Beyaz, siyah ve Kızılderili yerlilerin karışımından oluşan Orta ABD ülkesi olan Meksika ile beraber Uruguay, Brezilya, Şili, Arjantin gibi tüm Latin ABD ülkelerinde melez mutfaklar ortaya çıkmıştır. Diğer taraftan, herhangi bir ırkın ağır bastığı coğrafyalarda özgü yeme içme anlayışlarının devam ettiği görülmektedir. Gelenekselliğin devam ettiği ve bu kaynaşmadan elde edilen zenginliğin eksiksiz olarak varlığını gösteremediği ve bir mutfak olarak Güney ABD kıtası mutfağı dikkat çekmektedir (Belge 2001: 268).

#### **1.5.3.2. Kuzey Amerika Mutfağı**

Köylerden gelen genç kadınların fabrikalarda iş yaşamına dâhil olmasıyla 18. yy.' da İngiltere'de mutfakta bir standartlaşma başlamış ve kadın-erkek eşitliğinden oluşan bu yeni akım, kadınlara usta aşçı olma olanağı vermemiştir. İngiltere'de mutfak işlerinin lüzumsuz olarak görülmesi, Avrupa kıtasından daha çok ABD kıtasını etkilemiştir. İngilizlere karşı özgürlük mücadelesi verilmiş olsa da İngiltere kolonilerinin tesiriyle pek çok alanda bir model olarak İngiliz ekolü hâkim olmuştur. Bu sebeple ABD kıtasında İngiliz mutfağının izleri görülmektedir (Boudan 2006: 329).

ABD kıtasında evde kalıp yemek hazırlayan kadın 20. yüzyılın sonlarına doğru azalmıştır. Günümüzde ABD kıtasında hazırlanan yemeklerin birçoğu fast food gıdalardan meydana gelmektedir ve ev dışında üretilmektedir.

Kolası, hamburgeri ve fast food firmalarıyla global uygarlık haline gelen bu teknolojik tüketim kültürünün bir desteği ve bir değerler anlayışı da bulunmamaktadır (El-Messiri 2010: 183).

#### **1.5.4. Orta Doğu Mutfağı**

Modern toplumların gelişmesinin sağlanması için önlerinin açıldığı, tarihte ilk tarım faaliyetlerinin yapıldığı, üretim fazlasının tarım reformları sonucunda ortaya çıktığı ve ilk hayvanların evcilleştirildiği coğrafya olarak bilinen Ortadoğu (Allan, 2009: 19) çağımızda ihtiyacı olan besinleri üretmek durumdadır. Coğrafyanın,

iklimin, sosyoekonomik yanlışların dışında üretimden daha çok hızlı artan nüfus bu durumunun meydana gelmesinde etkili olmuştur. Lübnan, Irak, Türkiye, Suriye ve Ürdün bölgenin verimli toprakları olarak bilinmektedir (Ertam 1992: 21).

Kahvaltılarda genellikle hızlı hazırlanabilen hamur işleri, çay veya kahve tüketilmektedir. Öğle yemekleri günün en zengin öğünü olarak görülerek, salata, meze ve et yemeklerinden oluşmaktadır. Akşam yemekleri ise genellikle geçiştirici öğün olarak kullanılmaktadır. Ekmek genellikle her öğünde bulunmaktadır. Düz yassı ekmek olan pide ya da lavaş tercih edilmektedir. Hurma besin değeri yüksek olmasından dolayı önemli olan ve en çok tercih edilen besin kaynağıdır (Özbay 2017: 1-40).

Et olarak, tavuk, dana eti, kuzu eti ve deve eti yoğun olarak kullanılmaktadır. Etlerin pişirilmesi yaygın olarak kuzinede yapılmaktadır. Etler pişirilmeden önce marine edilmektedir. Haşlama yapılacaksa eğer öncesinde bütün malzemelerin yağda kavurulma işlemi gerçekleştirilip sonrasında su konularak haşlama yapılmaktadır (Roden 2000).

#### **1.5.5. Uzakdoğu Mutfağı**

Yemeklerin ana maddesi olarak pirincin yaygın olarak tüketildiği Uzakdoğu mutfağının deniz ürünleri yönünden de zengin bir mutfağa sahip olduğu söylenebilir. Uzakdoğu mutfağında özellikle çiğ balığın tüketildiği Japon mutfağına ait olan ve Japonların milli yemeği olan Sushi, dünya genelinde adını duyurmuş yemekler arasındadır (Güripek 2016: 261-282).

Çin mutfağı, Uzakdoğu mutfağının oluşmasında önemli bir etkiye sahiptir ve Singapur, Japonya, Malezya, Kore, Tayvan gibi Uzakdoğu mutfağı içinde yer alan ülkelerin Çin mutfağından esinlenerek ortaya çıktığı görülmektedir. Ayrıca dışarıdan yenen atıştırmalıklar Uzakdoğu mutfağında mühim bir yer tutmaktadır (Polat 2017: 89-130).

#### **1.5.6. Türk Mutfağı**

Dünyanın en zengin ilk üç mutfağı arasında bulunan Türk mutfağının yaşayan en eski ve en zengin mutfaklardan biri olduğu görülmektedir (Göker 2011; Güzel

2009; Cömert, Özkaya 2014). Mutfak kültürünün zenginleşmesinin sebebi köklü bir tarihi içinde barındırmasıdır (Önçel 2015; Girgin vd. 2017).

Eski Türklerin ana yiyeceklerine bakıldığında çoğunluk olarak küçükbaş hayvanların eti ve onlardan elde edilen süt ürünleri tüketilmektedir. Türk sofrasında süt tek başına tüketilmesinin yanı sıra süt ürünleriyle sütlü, yoğurtlu yemek ve tatlılar bir hayli çeşitlilik göstermektedir (Güler 2010; Girgin vd. 2017). Yiyecek-içecek unsurunun Türk gelenek-görenek, örf ve adetlerinde önemli bir öge olduğu görülmektedir. Türk Mutfağının da bu denli zenginleşmesinin sebebi olarak sosyal kaynaşmanın neden olduğu yadsınamaz bir gerçektir (Çakıcı, Eser 2016).

Göçebe hayat tarzından etkilenen Türk mutfağı, ülkenin sınırları içerisinde yaşamakta olan bireylerin beslenmek amacıyla tercih ettikleri yiyecek ve içeceklerden oluşur. Türkiye'ye gelmeden önce mutfak geleneklerini sürdüren Türkler, ayrıca Araplar ve Perslerle olan etkileşimleri ile mutfak kültürlerini çeşitlendirmişlerdir (Doğdubay, Giritoglu 2008).

Orta Asya ile başlayıp, beylikler ve Selçuklularla süregelen ve devamında üç kıtaya yayılmış olan Türk mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu ile en zengin dönemini yaşamıştır (Türkoğlu 2014: 29).

#### **Orta Asya Dönemi Mutfak Kültürü:**

Sütün içecek olarak tüketildiği aynı zamanda süttten; tereyağı, peynir, kaymak, kefir, yoğurt ve kımız üretiminde de yararlanıldığı Orta Asya'da, süt ve süt ürünleri temel besin kaynağı olarak görülmüştür (Alpargu 2008: 20). Soğan, kabak, sarımsak, havuç, patlıcan gibi birçok ürün Orta Asya'da yetiştirilmiştir (Yılmaz 2004: 23).

Hayvanların etinin ve sütünün yanında, tüm sakatatları da yemeklerde kullanan, eski zamanlarda Türklerin çokça tükettiği etlerin başında koyun eti gelmektedir. Keçi ve sığır, koyundan sonra en fazla tüketilen hayvanlar olmuştur (Yılmaz 2004).

#### **Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü:**

Besinlerin birbirleri ile ve farklı gıdaların karıştırılmasıyla değişik tatlar ortaya çıkaran Anadolu Selçuklu mutfağında en çok tüketilen besinler; un, et ve yağ

olmuştur. Ayrıca yemek pişirme yöntemleri, yemek türleri ve yemekleri saklama yollarıyla kendilerine has kültür oluşturan Selçuklular dönemindeki yemeğin adının çağımıza değin ulaştığı görülmektedir. Bunlara; hoşmerim, paça yemeği, pastırma, etli pide, pekmez, sucuk, tutmaç ve boza örnek verilebilir (Güler 2007).

Selçuklu sofralarında yemekle birlikte sunulan ikramlar da önemli yere sahiptir. Yemekle beraber ikram edilen şerbetler zarafet göstergesi olarak görülmüştür. En fazla tüketilen şerbetler ise; tarçın, koruk, gülsuyu, incir ve üzümünden yapılan şerbetlerdir (Ünver 1982: 2).

### **Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü:**

Osmanlı Döneminde zeytinyağlı yemekler ve deniz mahsulleri Ege kıyılarının fethiyle beraber mutfak kültüründe yer aldı ve bu dönemde Türk mutfağı, Fatih Sultan Mehmet’le beraber hızlı bir değişim ve gelişim gösterdi (Ciğerim 2001).

Şeker, ekmek ve tuzun mühim bir yer tuttuğu Osmanlı Mutfağında özellikle sofralarda tatlılar muhakkak yer alırdı. Şerbet ise Osmanlı döneminin en çok ikram edilen ve sevilen lezzetleri arasındadır (Mutlu 2009).

Osmanlı mutfağında yüzlerce aşçı ve yardımcısı ve büyük konaklarda onlarca mutfak çalışanı görev almıştır (Ünsal 2008: 147). Tüm mutfaklar için aşçı olmak isteyenler öncelikle çıraklık ve kalfalık derecelerinden geçerek ustalık mertebesine ulaşmışlardır. Sonrasında aşçıbaşı olanlar baş aşçılığa bağlı olarak görevlerini devam ettirmişlerdir (Haydaroglu 2003: 3). Ayrıca aşçılığın bilgi, tecrübe, yetenek işi olduğu kadar bir zevk ve sanat olayı olarak görülüp, bir yemeğin arzu edilen kıvamda, tatta ve görünüşte olabilmesi için “ocak başında yemekle birlikte sen de pişeceksin” prensibi Osmanlı mutfak kültüründe benimsenmiştir (Doğanbey 1988: 131).

## **1.6. Dünyada ve Türkiye’de Gastronomide Öne Çıkan Ülkeler ve Şehirler**

Farklı kültürlerden kişilerle tanışmak ve yöresel lezzetleri tadarak kültürel deneyimlerde bulunmak gastronomi turizminin önde gelen amaçlarındandır. Bu sebepten dolayı bireyler; farklı ülkelerin lezzetlerini tanımak amacı ile seyahatlerde bulunurlar ve gastro turist olarak, konunun diğer uzmanı olarak ya da yeme-içmeye

meraklı bireyler olarak farklı şehir ya da ülkelere giderek o bölgeye ait yiyecekler hakkında bilgi sahibi olup, kültürel deneyimlerde bulunurlar. Bu kapsamda Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi açısından ön plana çıkan ülkeler ve şehirler ise aşağıda yer almaktadır.

- **İtalya:** İtalya’nın mutfak anlayışı, Antik Roma dönemine değin uzanmaktadır ve İtalya, dünyanın en eski mutfak kültürüne sahiptir. İtalya’nın mutfak anlayışı Roma İmparatorluğu döneminde gösterişlidir ancak; Roma İmparatorluğu’nun yıkılmasıyla birlikte, yerini gösterişsiz ve sade ürünlere bırakmıştır. Daha sonraki zamanlarda Rönesans ile birlikte refah dolu zamanların geri gelmesi ile gösterişli ürünler tekrar ilgi odağı olmuş ve zengin aileler ihtişamlı ziyafetler vererek birbiri ile rekabet eder duruma gelmişlerdir (Whiteman vd. 2007: 7).

İtalya’nın güney bölgesindeki mutfak kültürü; Yunan, İspanyol, Arap mutfaklarından etkilenmiş ve değişik lezzetlerin meydana çıkmasına önderlik etmiştir. Aynı zamanda ekonomik yönden bu bölgenin İtalya’nın diğer bölgelerine nazaran daha az gelire sahip olması mutfak kültürü de etkilemiştir. Kuzey bölgesinin aksine Güney bölgelerde hayvansal gıdalar daha az miktarda tüketilmiş, bu durum bölgenin kendine özgü mutfak geliştirmesine katkıda bulunmuştur. Sarımsak, zeytinyağı, balık, domates gibi ucuz ve elde edilmesi kolay gıdalar bu mutfak kültüründe etkili olmuştur (Kittler vd. 2012: 150). İtalya ile beraber anılan pizza, mozzarella gibi yiyecekler Güney İtalya’daki kentlerde ortaya çıkmıştır ve Güney bölgeleri İtalyan Mutfağı üstünde büyük etkiye sahiptir. (Nenes 2009: 702).

Kuzey İtalya’ya ait olan önemli lezzetlerden birisi de Milano usulü rizotto adlı yemektir ve Lombardiya bölgesine aittir. Yemek safranla hazırlanıp servis edilir. Ayrıca Bölgenin en ünlü yemeğinin yanı sıra aynı bölgeye ait bazı peynir türleri de dünyaca meşhurdur (Kittler vd. 2012: 153).

**Almanya:** Sabah kahvaltısı ile öğle yemeğinin mühim bir yeri olan Alman mutfağında baharat ve acı fazla kullanılmaz. Akşam yemekleri sade bir biçimde hazırlanırken, sabah kahvaltısında ise et ile tahıllı yiyecekler tercih edilir. Çiftlik kurma, düzenleme ve geliştirme konusunda nitelikli yatırımları olan Almanya’da verimli inek, koyun ve domuzlar yetiştirilmektedir ve bunun neticesinde lezzetli



tereyağı, süt ve peynirler üretilmektedir. Genellikle maydanoz, kereviz ve dereotunu yemeklerde yaygın olarak tercih edilmektedir (Belge 2001: 252).

**Çin:** Çin mutfağı, dünyada en çok tanınan mutfaklardan birisidir. Fazla nüfusundan dolayı kıtlıkla mücadele etmek durumunda kalan Çin, kullanımı elverişli olan tüm yiyecek ve içecekleri ve ucuz gıda malzemeleri üretiminde değerlendirmiş ve bunun sonucunda ise zengin bir Çin mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Pirinç, kuru baklagillerden soya fasulyesi ve soya ürünlerinin bol miktarda kullanıldığı Çin mutfağında, meyveler daha çok tatlı olarak tüketilmiştir. Tarım alanlarının elverişsiz olmasından dolayı Çin’de hayvancılık gelişmemiş, et ve süt ürünleri kısıtlı kalmıştır. Ancak Çinliler çekirge, yılan, yarası, serçe ve yaban kedileri benzeri hayvanlardan faydalanarak et gereksinimlerini gidermeye çalışmışlardır (Özdemir 2001: 20).

Körpe mısır koçanı, Çin brokolisi, su teresi, Çine özgü bir çeşit lahana, Çin mantarı, Çin su kestanesi gibi Çin mutfağındaki pek çok sebze yemeklerde kullanılabilmektedir. Çin mantısı ve Çin böreğini de çoklukla tüketen undan yapılan yemeklere de Çinliler mutfaklarında yer vermişlerdir. Çin mutfağında pirinçten yapılmış çok çeşitli yiyecekler pilavlar önemli bir yere sahiptir (MacVeigh 2009: 428).

Beş bin senelik geçmişi bulunan çay M.Ö 26. yüzyıla değin uzanır ve çay tüketimi, geçmişi bu kadar eskiye dayanmasına rağmen M.S 6. yüzyıldan sonra yaygınlık kazanmıştır. Çin’de de çay içmenin İngiltere’deki gibi özel bir manası vardır ve çayın içerisine konulan çeşitli baharatlar ve demleme biçimleri sebebiyle Çin’de tek bir çay tüketim biçimi yoktur. Farklı çay türleri Çin’de tercih edilerek tüketilmektedir (Han 2007: 23-30).

**Japonya:** Ellerinden geldiğince yemeklerde doğal malzeme kullanmaya özen gösteren Japonlar doğaya fazlasıyla bağlıdırlar. Aşırı tatlı, tuzlu, ya da aşırı baharatlı yemeklere Japon mutfağında rastlamak bir hayli zordur (Saban 2000: 1171). Japon Mutfağının dünyanın en sağlıklı ve en lezzetli mutfaklarından birisidir ve en kuralcı mutfak olduğu da söylenebilir. Süt ve süt ürünlerinden elde edilmiş besinlerin Japonların midesini rahatsız ettiğine yönelik yaygın inanış bulunmaktadır ve bunun yanı sıra doyurucu özellikteki haşlama beyaz pirinç Japonların katık yemeğidir (Gözenç 1995: 62).

Japonya’da beyaz pirincin yanında sert pirinç, parlatılmış ve parlatılmamış beyaz pirinç de satışıdır. Kamado ismindeki Klasik Japon mutfağında bir tür soba olan bir ısıtıcının çevresinde döner ve demir ya da kilden imal edilen kamadolarda odun ve kömür kullanılarak ısıtma işlevini yerine getiren kocaman delikler bulunmaktadır. Bu deliklerin içerisinden çömlekler kamado içerisine bırakılır. Ahşaptan yapılmış kesme tahtalar, yemek yemek için kullanılacak olan metal ya da tahtadan yapılmış olan çubuklar yemek malzemelerinin yıkandığı bir tür su teknesi geleneksel Japon mutfağının temel araçlarıdır (Ashkenazi, Jeanne 2003).

**Hindistan:** Dünyanın en canlı ve renkli aynı zamanda kozmopolit ülkesi olarak dikkatleri üzerine çeken Hindistan; 7 bölge, 7 değişik inanç, 25 eyalet ve 18 dile sahiptir. Farklı inançlara ve farklı yönetim biçimine sahip olan Hindistan aynı zamanda çeşitli mutfaklara ev sahipliği yapmaktadır (Brittin 2011: 133).

Hinduizm, Hindistan’daki en büyük dini inanıştır ve bu inanın bir gereği olarak da vejetaryen olma mecburiyetinde olan halk, sebze yoğunluklu bir mutfak benimsemiş ve halk et tüketiminden kaçınmıştır (Mac Veigh 2009: 395).

Gram masala, hamur işleri, kuru baklagiller ve ghee Hindistan’da en çok tüketilen ürünler olmakla birlikte, Hindistan mutfağının temelini taze yapraklarla tatlandırılmış yemekler, baharatlar ve tohumlar oluşturmaktadır. Et veya sebze yemekleri Hindistan mutfağında öğünün tümünü oluşturmaz. İkram edilen yemeklerin yanında muhakkak pirinç veya ekmek bunlara eşlik eden Chutney, mercimekten yapılmış koyu çorba, lor ve Dal, minik atıştırmalıklar, yoğurt, vb. gibi yiyecekler bulunur (Belge 2001: 261). Hindistan’da dinsel gruplara tüketilen yemekler çeşitlilik göstermektedir. Müslümanlar et ya da deniz ürünleri ile birlikte ekmek, “Samosas” gibi kızartılmış atıştırmalıkları tüketirken, Hindular ise sebze yemekleri, haşlanmış pirinç ve dal tüketmeyi tercih ederler. Yemekler muz ağacı yapraklarından veya “Katoris” adı verilen metalden yapılmış büyük düz tepside sunulur. Bir çeşit aromatik karışım ve baharat olan Paan isimli ürün yemeğin sonunda sunulur. Hint mutfağında genellikle tatlılarda ağırlıklı olarak tarçın, etlerde ve özellikle tavukta ise köri sosu kullanılır (Roger 2000: 1149).

**Mısır:** Mısırlılarda tarih boyunca tarımla uğraşan bütün uygarlıklarda olduğu gibi, enerji ve besinlerini büyük oranda tahılların sağladığı bir beslenme alışkanlığına

sahip olmuştur. M.Ö. 3000 senesinden beri Nil Nehri'nin bereket dağıttığı verimli topraklarında yetiştirilen tahıllardan, önceleri arpadan sonrasında ise buğdaydan ekmek yapılmıştır. Çağımızda sofralarımızın vazgeçilmezi olan ekmeğin varlığı da Mısırlılara uzanmaktadır. Mısırlılar, bazlama şeklindeki mayasız ekmeği Sümerlilerden almış ve bu ekmeği bira mayası olarak kullanıp dünya gastronomisine hediye etmişlerdir (Gürsoy 2004: 27).

**İngiltere:** İngiliz mutfağının kökeni; et, bira ve ekmeğe dayanır ve İngiltere, Avrupa kıtasındaki diğer ülkelere göre daha zengindir. Kahvaltılarda ağırlıklı olarak hayvansal ürünlerin tüketildiği İngiliz mutfağında, mantar, et, yumurta ve sosis vb. gibi yiyeceklerin yanında tost, kruvasan ve çaydan oluşan yiyecekler de İngiliz kahvaltılarında yer alır. Pirinç, çikolata, kahve, çay, patates, makarna, turuncgiller ve şekersiz bir masanın hayal edilemeyeceği İngiliz mutfağında meyve üretimi fazla gelişmiş değildir ve sebze büyük oranda 13. Yüzyılda büyük oranda sebze kullanılır iken, sebzeler daha sonraki zamanlarda hayvanların tüketimi için yetiştirilmiştir (Jones 2003: 227).

İngiliz mutfak kültüründe büyük bir öneme sahip olan Yorkshire puding ismi verilen ve bir çeşit sosla tüketilen Biftek, İngiliz aile yaşamını simgesel olarak eder (Boniface 2003: 143-144). İngiltere mutfağının öne çıkan lezzetleri arasında; patates, etlerin farklı soslarla terbiye edildiği yemekler, yufkayla ve hamurla yapılan farklı türde börekler ve balıkla yapılan kızartmalı yemekler, İngiltere mutfağının öne çıkan lezzetleri arasında yer almaktadır (Vatan 2015: 226).

İngiliz mutfağının önemli içeceklerinden ikisi Elma Şarabı (cider), İngiliz Birası (ale)'dir. Elma şarabı yalnızca elmalar kullanılarak elde edilir ve elma suyunun içerisine alkol katılarak oluşturulan bir şarap çeşitidir. İçerisinde alkol olmadan, yalnızca elma suyu olarak ABD' de tüketimi fazladır (Food-Info 2016).

**İran:** Pers İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinden itibaren varlığını sürdüren ve Orta Asya, Hint ve Çin mutfaklarından etkilenen İran mutfağı, oldukça uzun tarihi bir süreç içerisinde şekillenmiştir. Orta Asya, Hint ve Çin mutfaklarından etkilenmesi, İran mutfağının kendine özgü mutfağını koruyabilmesine engel olmamıştır. Saraylarda toplu ziyafetlerin, törenlerin düzenlendiği Pers ve Sasaniler döneminde, zenginlik göstergesi olarak altın ve gümüş tabaklar içerisinde sunulan ve

zengin menülerle hazırlanan yemekler, zemindeki halıların üstüne serilen pahalı örtüler üstünde tüketilmiştir. İran mutfağında ayrı bir yeri olan Şarabın, dini bir boyutu vardır ve hazırlanan zengin menülerin şüphesiz vazgeçilmez ürünüdür. Ancak şarap tüketimi, 1979 senesinde İran devrimiyle en alt en alt seviyeye inmiştir (Roger2000:14).

**Fransa:** Fransız mutfağının kendine has mutfak kültürüne sahip olması ve turistleri çekmesi Fransa'ya gastronomik bir ülke sıfatı kazandırmıştır. Özellikle deniz mahsulleri ve Belon istiridyesiyle meşhur olan Britanya bölgesi, ülkenin kuzeyinde yer alır. Büyükbaş hayvanlardan elde edilen yağlı sütle yapılan Camembert isimli peynir ve tereyağıyla ün kazanan Normandiya bölgesi ise Britanya bölgesinin doğu ve kuzeybatısında bulunur. Champagne adlı bölgede de bölgenin ismini alan köpüklü şarap ve şampanya imalatı önemlidir (Brittin 2011: 108).

Bordeaux şarap imalatı yapılan başka bir önemli merkezdir. Cabemetsauvignon adlı bir çeşit üzümünden yapılan ve kırmızı bordo şarap karıştırılarak yapılan Bordelaise adlı sosu Bordeaux yöresine hastır (Brittin 2011: 104).

Dünyada özel kanun ve yasalarla korunan peynir çeşitleri Fransa'ya aittir. Peynirin en temel malzemesi olan sütün elde edileceği hayvanların beslenme biçimleri, peynirlerin yapım aşamaları, peynirin yapıldığı malzemenin kökenine kadar tüm her şey kontrol altındadır ve bunlar belirli kurallar dâhilinde yapılmaktadır. Birbirinden farklı pek çok değerlendirmeye tabii tutulan mamullerin, bu işlemlerden sonra sunulması bu peynirleri özel kılmaktadır (Katz, Weaver 2003: 361).

**İspanya:** İber Yarımadası'nda yaşayan tarihi uygarlıklardan fazlası ile etkilenen İspanyol mutfağının biçimlenmesinde, İber Yarımadası üstünde hayatlarını devam ettirmiş Fenikeliler, Araplar, Antik Yunanlar ve Kartacalılar etkili olmuştur (Witte vd. 2004: 744).

Deniz mahsulleriyle yapılan yiyecekler bakımından çok zengin bir menüye sahip olan İspanya, aynı zamanda deniz ürünleri açısından zengin bir bölgede bulunur. Bunun yanı sıra kırmızı etle hazırlanan yemekleri de ünlüdür. Yemek yapımında zeytinyağı içerisinde sebzelerin kızartılması İspanya mutfağında önemli bir yöntemdir (MacVeigh 2009: 246). Serrano ismi verilen jambonlar ise; İspanya'da

varlığını devam ettiren ve Cerdo İberico olarak adlandırılan domuz türünden elde edilir ve İspanya mutfağında önemli bir yere sahiptir (Albala 2011: 352).

Ülkenin en eski mutfaklarından biri de İspanya'nın kuzeydoğusunda yer alan Katalan bölgesindedir. Katalanlar yenilikçi yöntemleri geleneksel lezzetler üstünde kullanmışlardır ve geleneksel mutfaklarını çağımız mutfağı ile uyumlu hale getirmişler ve ayrıca ateş üzerinde pişirme tekniklerinden yararlanarak farklı ızgara çeşitlerini keşfetmişlerdir (Rios 2003: 237).

**Yunanistan:** İklimsel ve coğrafi yönden zeytin ve üzüm imalatı için uygun bir ortama sahip olan Yunanistan'da, küçükbaş hayvan yetiştiriciliği kıyıların dışında kalan dağlık ve kırsal alanlarında yaygındır. Ayrıca üç tarafı denizler ile çevrili olan Yunanistan'da pek çok adacıklar vardır ve bunların da vermiş olduğu bir avantajla deniz mahsulleri tüketimi Yunanistan'ın kıyıları ve adalarında üst düzeydedir (Brittin 2011: 115).

Osmanlı mutfağında çok önemli bir yeri olan Kebap gibi bazı yiyecekler ve içecekler Yunan mutfağında da kendisine yer bulmuştur. Yunan mutfağında mezeler çok önemli bir yere sahiptir ve genellikle kokoreç, kuzu ciğeri gibi mezelere ağırlık verilmiştir. Salata da Yunan mutfağında mühim bir konuma sahiptir ve Yunanlılar dönere gyros, şiş kebaba ise suvlaki demiştir (Brittin 2011: 116). Kadayıf, baklava, revani gibi şerbeti bol tatlılar da Türk ve Osmanlı kültüründe olduğu gibi Yunan mutfağında da önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca Yunanistan'da en çok tercih edilen yiyecekler arasında pek çok Balkan ülkesinde olduğu gibi yufkayla yapılan börekler yer almaktadır ve içerisindeki ürüne göre börekler adlandırılmaktadır (Maltezakis 2011: 165-167).

**Amerika:** Çok çeşitli kültürlerin birbirlerini etkilemesinin neticesinde geniş kapsamlı bir mutfak kültürü meydana gelen Amerika'da Avrupa' dan ve dünyanın farklı gölgelerden kıtaya gelen Kızılderililer ile kolonilerin katkılarıyla oluşan farklı olan yeme içme alışkanlıkları kültürel değer olarak karşımıza çıkmaktadır (Smith 2009).

Bölgede yaşamakta olan Kızılderililer, çok uzun zaman önce yerleşimcilerin bölgeye gelmeden yiyeceklerini kilden yapmış oldukları kazanlarda pişiriyorlar ve açık alanda yiyorlardı. Kızılderililerle kıtaya gelen kolonilerin etkileşimde

bulunmasının neticesinde değişik pişirme yöntemleri ve gıda maddelerinin kullanımıyla bambaşka tatlar ortaya çıkmıştır (Whitman 2001).

Geyik eti ve hindi etiyle oldukça değişik yemekler yapılan Klasik Amerikan Mutfağında; kabak, akçaağaç şurubu, mısır, üç kız kardeş olan patates vb. gibi malzemelerden yemek hazırlama esnasında faydalanılmıştır. Bu bölgeye göç eden ilk Avrupalı göçmenler ile ABD'nin bilinen en eski sahipleri olan Kızılderili yerliler ve bu ürünlerden faydalanmışlardır. Kızılderili kültüründe bu bölgeye has yiyecekler ise; az ateşte barbeküde uzun süre pişirilen dana eti, kurabiye, patates kızartma ürünleri ile patates cipsidir. Soul Food olarak da bilinen ve halk arasında zenci mutfağı olarak da geçen mutfak, çağımız toplumları için yağlı ve kızartmalı yemekleriyle sağlıksız olarak isimlendirilebilecek bir yemek kültürüdür (Lieberman 2011).

**Şanlıurfa:** Kültürümüzün önemli mihenk taşlarından olan Şanlıurfa Mutfağı, Dünyada sayılı ve özel bir yeri olan Türk mutfağının içerisinde yer alan ayrı bir mutfaktır. Şanlıurfa mutfağını, böylesine önemli hale getirip, özel kılan ise; sahip olduğu tarihsel ve kültürel birikimdir. 12.000 senelik geçmişı bulunan Şanlıurfa'nın zengin bir yemek kültürüne sahip olması bu uzun geçmişinde aranmalıdır ve kentin iklimi, yemek kültürü, doğal kaynakları ve şehrin alışkanlıkları bu uzun geçmişe bakarak aranmalıdır. Tarihi olaylar, dinsel ve etnik dokular ve coğrafi koşullar Şanlıurfa mutfağının biçimlenmesinde etkin rol oynamıştır. Ayrıca bu süreçlerde mutfakta; pişirme tekniklerinden yemek zenginliğine, sofrada adabından damak zevkine kadar birçok farklılık yaşanmıştır (Akgündüz 1992: 492).

İsot, Urfa mutfağının en kıymetli baharatıdır ve geniş bir alana sahip olan Şanlıurfa, Ortadoğu'nun bütün lezzetlerini içine alır (Ertaş, Gezmen-Karadağ, 2013: 131-132). Aynı zamanda Urfa'da genel olarak et ağırlıklı yemekler tercih edilip, tüketilir. Bundan dolayı 'et giren yere dert girmez' diyen Urfalılar, etin günlük hayatlarındaki önemini de vurgulamış olurlar. Ayrıca yöre halkının günlük olarak tükettiği yemekler; lahmacun, kebab vb. gibi yöreye özgü yemeklerdir (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2005: 415).

Şıllık tatlısı Şanlıurfa'nın diğer bir meşhur lezzetidir ve bu tatlının Mezopotamya bölgesine ait bir tatlı olduğu söylenmektedir. Babil'in asma bahçeleri,

Dünyanın yedi harikasından biridir ve bu bahçelerin, şıllık tatlısının şerbetini oluşturan pekmezin kaynağı olduğu ileri sürülmektedir (Ünsal vd. 2009: 200).

**Gaziantep:** Gaziantep Mutfağı, Türk ve Dünya mutfakları içerisinde özel bir konuma sahiptir ve bu mutfağın şöhrete kavuşmasında etkili olan faktörler ise; yemeğin hazırlanması ile pişirilmesinde gösterilen bilgi-beceri, yemeklere farklı bir aroma katan baharatlar, tatlıların ve yemeklerin yapımında kullanılan ürünlerin seçimindeki titizlik, salçalar, soslar ve karışımlardır. Bütün yemek yapma yöntemleri cömert bir şekilde, Gaziantep yemeklerinin yapımında kullanılmıştır (Güzelbey 2003). Gaziantep mutfağında çok fazla tercih edilip, tüketilen yoğurt; diğer mutfaklarda yaygın şekilde kullanılmamıştır. Aynı zamanda Gaziantep yöresinde sebze ve etli yemeklerin geneli yoğurt ile yapılmıştır (Altınel 2009: 175-176).

Orta Asya'dan geldiği iddia edilen baklava ise Gaziantep yöresinin en meşhur tatlılarından. Bazı araştırmacılar; Türklerin yufkayı temel besin maddesi olarak kullandıklarını ifade edip; göçebe Türk halkının, birer birer açılmış olan ve pişmiş yufkaların içine bal, kaymak vb. gibi farklı türde malzemeler yerleştirerek hamur işleri yaptıklarını, aynı zamanda kullanılan harçlardan, malzemelerden tatlılar yapmış olmalarının baklavanın kökenini oluşturduğunu ifade etmektedirler (Akkoyunlu 2012: 334-335).

**Nevşehir:** Tarımsal ürün çeşitliliği fazla olmayan Nevşehir mutfacı, bireylerin beslenme şekli üzerinde etkili olmuştur ve Nevşehir mutfacı bölgede yetişen ürünler etrafında gelişen olan bir mutfaktır. Pekmezin üzüm yetiştiriciliğinden ötürü fazla tüketildiği Nevşehir mutfağında yemeklerin ana malzemelerini mercimek, nohut, buğday gibi tahıllar oluşturmaktadır. Bundan dolayı bölge halkının damak zevkine et ve tahıldan yapılan yemekler uygun gelmektedir. Bu mutfağın en önemli yöresel yemekleri ise; ayva dolması, nohutlu yahnisi, düğün çorbası, ağpakla, gendirme, sütlü çorba ve kayısı dolmasıdır (www.nevsehir.bel.tr, 2014). Çömlekte kuru fasulye, testi kebabı gibi pişirme süresi uzun ve zahmetli olan yemekler, bu mutfağın diğer önemli yemekleri arasında gösterilebilir (Yorgancı 2018: 28).

Bağ bozumu gerçekleştikten sonra Nevşehir'de toplanan üzümlerden pekmez ve bunlardan farklı ürünler yapılmaktadır. “Siyah üzüm” ve “emir” adlarıyla tanınan

pekmezlik üzümler başka yerlerde toplanırken, bağda toplanan üzümler; buludu, parmak üzüm, keten göynek ve çavuş gibi sermelik olarak isimlendirilen üzümlerdir (Yolcu 2018). Aynı zamanda Nevşehir’de gelişmiş olan üzüm yetiştiriciliğinden dolayı kalitesi yüksek şaraplar üretilmektedir (Aslan vd. 2014).

Nevşehir’de yapılan yerel ürünler; çömlek peyniri, pekmez, yufka ekmek, yoğurt tarhanası, salça, sire tarhanası, köftür ve acılıdır. Bu yiyecekler kış hazırlığı için yapılan ürünler arasındadır (Yolcu 2018: 7-22).

**Hatay:** Gastronomi Şehri unvanını almış olan ve yaklaşık olarak 600 tür yemeğe sahip olan Hatay, kendine has birçok niteliği ile lezzeti üretmeyi başarmış olan bir şehirdir. Hatay’ın yemek kültürünü biçimlendiren etkenler ise; dini inanışlar, çevresel koşullar, ekonomi ve sosyokültürel yapıdır. Hatay aynı zamanda turizm organizatörlerinin dikkatlerini çeken ve cazibe merkezi haline gelen bir şehirdir (Şahin, 2012). Birden çok dinin ve uygarlığın kültürlerinin yoğunlaşmasıyla zenginleşen bu mutfakta; cara çökeleği, kabak tatlısı, sürk, künefe ve bunlardan yapılmış olan salatalar ön plandadır (Şahin 2012: 8-9).

**Adana:** Şalgam suyu ile Adana kebab, Adana mutfağının öne çıkan yiyecek ve içeceğidir. Bunlar gastronomi turizmi açısından ön plana çıkan ürünlerdir (Yavuz 2007). Adana ve yakınlarında bulanık, ekşi, lezzetli ve kırmızı renkli olan Şalgam suyu, en çok tüketilen içeceklerden biridir. Adana ve çevresinde bu denli yayılmasını sağlayan neden ise; şalgamla Adana kebabının birbirini tat yönünden tamamlayıp, birbirleriyle uyumlu olmasıdır (Cankurt vd. 2010: 1030-1032).

**Mersin:** Mersin, kültürel zenginliğini mutfağına yansıtmayı başaramış olan şehirlerden biridir. Yöreye özgü bir ürün olan “tantuni” yörenin en önemli lezzetlerindendir. Yörenin diğer bir önemli lezzeti ise; cezer kelimesinden türeyen ve Arapçada havuç manasına gelen cezeryedir (Ana 2010).

Türk Patent Enstitüsü’ne 2014 senesinde, Mersin Kebapçılar Lokantacılar ve Pastacılar Esnaf ve Sanatkârlar Odası tantuni için müracaat etmiştir. 2017 senesinde mahreç işareti alarak ürün tescillenmiştir. Salata veya içecek olarak ayran veya şalgamla beraber ikram edilen tantuninin ayırıcı özelliği ise dana etinin yağlı kaburga kısmıyla pamuk yağının birlikte harmanlanması ve Mersin tantunisinin başarılı şekilde hazırlanmasıdır (Türk Patent Enstitüsü [TPE] 2014).



**Mardin:** Geçmişten günümüze Süryaniler, Yezidiler, Kürtler, Türkler, Ermeniler ve Araplar gibi çok fazla medeniyeti bünyesinde barındırıp, ev sahipliği yapan Mardin, tarımın doğduğu Bereketli Hilal ismiyle bilinen Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin içindedir (Günel 2005). Mardin'de bazı ürünler için coğrafi işaret alınmış olup, bunlar; badem şekeri, sembusek, kaburga dolması, kibe ve ikbebet'tir (Türk Patent Enstitüsü [TPE] 2016).

Mardin'e özgü bir kahve türü olan mırra ise; hazırlanması zor ve uzun, yörenin önemli içeceklerindendir (Aksoy 2014). Güneydoğu illerinde olduğu acı kahve ikramı, Mardin'de de yaygındır ve özel günlerde ikram edilen acı kahvenin en iyi örneği mırradır ve mırrayı Müslümanların her durumda ikram ettiği, Hristiyanların ise yalnızca başsağlığı zamanlarında sundukları bilinmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2005: 295).

### **1.7. Gastronomi ve Turizm İlişkisi**

Lyon, Toscana ve Napa Vadisi gibi yiyecek ve şarap vb. gastronomi özelliklerini taşıyan unsurlarla eşleşen destinasyonları, yiyecek içeceklerle ilgili gösteri ve festivalleri ziyaret etmeyi günümüzde birçok turist hedeflemektedir. Turistlerin bu ziyaretleri yapma güdülenmeleri ise yiyecek içeceklerin nerede, nasıl üretildiği ve gelenekleri ile yerel kültürleri öğrenmeye dayanmaktadır (Haven-Tang, Jones 2005: 74).

Gastronomiyle turizm arasındaki bağlantıyı güçlendiren diğer bir delil ise gastronominin kültürel bir kaynak olarak ele alınmasıdır. Dünya Turizm Örgütü'nün (UNWTO) yapmış olduğu tanıma göre kültür turizmi: "Araştırma gezileri, performans sanatları, kültürel etkinlikler, tarihi yapılar ve kalıntıların ziyareti, festivaller ve bunlara ilave olarak hac ziyaretlerini de içeren kültürel motivasyonlar doğrultusunda yapılan turistik gezileri içermektedir (UNWTO 1985: 131). UNWTO tarafından yapılan tanımın genişletilmesi gerekliliğine inanan Haven - Tang ve Jones (2005: 71) kültür turizminin yalnızca doğal, tarihi alanlar, opera, tiyatro sergi gibi alanları gezip görmeyle sınırlı olmadığını belirtmektedir.

Bu doğrultuda gastronomi ve turizm ilişkisi ele alındığında şu özelliklerle karşılaşılmaktadır (Okumuş vd. 2007: 253; Kivela, Crotts 2006: 360).

- Yiyecek-içecek birincil ya da ikincil seyahat motivasyonudur.
- Turistik deneyim sürecinde, yiyecek-içecek turistlerin en çok zevk aldığı ve en az sınırlama yapabilecekleri gider kalemidir.
- Yerel mutfak soyut kültürel mirasın esas göstergesidir ve turistler bu yiyecek-içecekleri tketerек kültürel tecrübeler elde edebilirler.
- Gastronomi göç eden toplulukların beraberlerinde gtrebildiği sınırlı soyut kültürel miraslardan biridir.
- Yiyecek-içecek destinasyon açısından önemli bir ayrımlaşma aracıdır.
- Otantik mutfaklar yolculuk yapmak için temel motivasyon sebebi olabilmektedir.
- Destinasyon pazarlamasında gastronomi turizmi giderek artan bir çekim unsuru haline gelmektedir.
- Turistlerin neredeyse tamamı yolculukları süresince en az bir kere dışarıda yemek tketer ve bu yolla yerel yemek ile yerel halkı tanıma olanağı bulur.
- Yemek tüketimi turistlerin en zevk aldığı ilk üç turistik faaliyet arasında gösterilmektedir.
- Sanatsal yönden bakıldığında gastronomi beş duyunun tamamına hitap edebilen tek sanat biçimidir.
- Gastronomi turizmine katılan turistlerin müze, film festivalleri vb. kültürel unsurları içeren faaliyetleri arasında pozitif bir ilişki bulunmaktadır.
- Kültür turizmi bağlamında ele alınan gastronomi turizmine katılan turistlerin nitelikleri yaş, cinsiyet, etnik grup gibi demografik değişkenler yönünden farklılıklar göstermektedir.
- Gastronomi turizmi, diğer turistik etkinliklerin tam tersine herhangi bir mevsimde veya günün herhangi bir saatinde sene boyunca yapılabilir.
- Gastronomi turizmine katılan turistler daha çok yeni yiyecek-içecekleri keşfetme ve deneyimleme ile ilgilenmektedir.

## 1.8. Eğitimde Gastronomi

Bir eğitim dalı olan gastronomi eğitimi, bütün bilimler ve sektörler için uzman eleman yetiştirmeyi hedefler. Bu alanda eğitim veren kurumların sayısı, eğitime olan taleple doğru orantılı olarak artmakta ve çağımızda gün geçtikçe popülerleşmektedir. Fakat eğitim kalitesinin nicelikten daha önemli olduğu gastronomi eğitiminde ifade edilmektedir (Sezen 2018). Belirlediğimiz hedeflere ulaşmak ve adımlarımızı doğru şekilde atmak için gastronomi eğitiminin hayatımızdaki etkisi yadsınamaz bir gerçektir. Özellikle bu sektörde eğitim alarak bölgesel ve uluslararası yarışmalarda kendimizi göstermek, ülkemizi tanıtmak hiç şüphesiz kendimiz ve gastronomi sektörü açısından çok faydalı olacaktır. Günümüzde ise talep fazla olduğundan dolayı çok sayıda gastronomi kursu açılmakta ve alınan gerekli eğitimin sonunda kursu başarı ile tamamlayanlara kurum tarafından kendi iş yerlerini açabilecekleri bir sertifika verilerek kişinin meslek kapılarını açmasına destek olunmaktadır. Bunların yanı sıra profesyonel aşçılık sertifika programları ve halk eğitim merkezlerinde açılan kurslar da gastronomi eğitimi açısından çok önemli bir etkiye sahiptir ve kişinin kendini geliştirmesi, gastronomi turizmi potansiyelimizin tanıtılması ve bu sektörün ileriye taşınması açısından da gastronomi eğitiminin katkısı çok büyüktür.

Oxford Üniversitesi'nde fizik profesörü olan Macar kökenli Nicholas Kurti (1908-1998), Royal Enstitüde yemek pişirmenin fizikokimyasını araştırdığı “Mutfaktaki Fizik” dersini vererek fizik ve gastronomi arasındaki ilişkinin açıklanabilmesi adına önemli bir adım atmıştır (Yılmaz, Bilici 2013: 21). İyi yemek yeme bilimi ve sanatı olması sebebiyle de Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde gastronomi bölümlerinin ilk örnekleri Türkiye’de açılmıştır (Öney 2016: 193).

## 1.9. Coğrafi İşaretler ve Gastronomi Turizm İlişkisi

Yasal düzenlemeler; yerel kültürümüze ait ürünlerin asıllarının korunması, gün geçtikçe bu değerlerin daha önemli hale gelmesi ve ürünlerin haksız rekabete maruz kalmalarını önlemek maksadıyla uygulanmaktadır. Coğrafi işaret teriminin ortaya çıkmasına neden olan olgu ise; sınırları belirli bir bölge ya da alan ile herhangi bir ürünün tescillenmesidir (Acar 2018: 164). Coğrafi işaret terimiyle alakalı birçok tanım yapılmıştır. Yapılan ilk tanıma göre; “esasinda diğerlerinden farklı olan ve bu

farklılığı bulunmuş olduğu bölgeye borçlu olan yöresel ürünlere coğrafi işaret adı verilir” biçiminde ifade edilmiştir (Türk Patent Enstitüsü [TPE] 2017). Yapılan diğer bir ifadeye göre ise; belirli özelliği, ünü, diğerlerinden ayrılan nitelikleri ile kökeninin var olduğu bir yöre, alan, bölge veya ülkeyle özdeşleşen herhangi bir ürünü sunan ad veya işaretler biçiminde coğrafi işaret kavramı tanımlanır (Sınai Mülkiyet Kanunu 2017).

Gastronomi ise genelde “belli bir ulaşma noktasına yolculuk eden ziyaretçilere ikram edilen yerel kökenli olan yiyecek ve içecekler” biçiminde kabul edilir (Kumar 2019: 2). Gastronomi turizmi, alışlagelmiş olmayan mutfak kültüründe yer alan yemeklerin hazırlanması, yemeklerin ikram edilmesi, tüketilmesi, mutfağın nitelikleri, öğün alışkanlıkları ve yeme şekillerini belirlemek maksadıyla gerçekleştirilen turizm şeklidir (Öney 2013: 171). Bilindik bir şefin ellerinden özel yemek yemeyi ve bu yemeğin nasıl ve şekilde yapıldığını görmeyi içeren gastronomi turizmi aynı zamanda hazırlık ve üretim süreçlerini, üreticileri ziyaret etmeyi, restoranları, özel mekanları ve festivalleri gözlemlemeyi de içerir (Sormaz vd. 2015). Destinasyonu seçiminde yemeğin önemli bir faktör olduğunu Dünyada turistlerin %88,2’si belirtmişlerdir. Bundan dolayı da gezilerini lezzet duraklarına göre yapanların sayısı hızla artmıştır (Türkiye Seyahat Acentaları Birliği [TÜRSAB] 2015). Bunun sonucunda ise gastronomi turizminin önemini artmıştır. Coğrafi işaretlerle koruma altına alınan ve soyut bir mirasın dışı yansıması olan yerel ürünler; gastronomi turizmini geliştirmek, turistleri destinasyonlara çekmek ve marka profili oluşturmak gayesi ile tanıtım etkinlikleri içinde yer almaktadır (Saatcı 2019: 361).

Turizm potansiyelini geliştirmek ve yöresel lezzetleri tanıtmak açısından coğrafi işaretlerin çok mühim bir yeri vardır (Özkaya vd. 2013: 18). Çünkü coğrafi işaretli ürünler, ürünün kökeniyle olan ilişkisiyle tüketicileri ürünün bulunduğu yere çekerek turizm faaliyetlerinin hareketlenip canlanmasına katkıda bulunmaktadır (Çekal, Aslan 2017: 128). Turistlerin bölgeyi ziyaret etmesinde ve turistik bölgelerin ortaya çıkmasında, yöresel yiyecek ve içeceklerin çok önemli bir rolü vardır. Bu önemi daha da artıran ise; coğrafi işaretli ürünlerin tescil edilerek tanıtılmasıdır. Çünkü coğrafi işaretler; yerel lezzetlere sahip çıkmak, bu ürünleri sayıca artırmak ve

bölgenin turizm potansiyelini yükseltmek için önemli bir araçtır (Yazıcıoğlu vd. 2019: 582).

Türkiye coğrafi işaretli ürünler yönünden çok büyük bir potansiyele sahip olmasını coğrafi konumuna ve aynı köklü kültür geleneğine borçludur. Bu potansiyeli artıran etken ise; Türkiye'deki her bölgenin ve ilin, coğrafi ve iklimsel nitelikleri yönünden yetişen ürünleri ile özdeşleşmesidir (Mercan, Üzülmaz 2014: 68).

### **1.10. Gastronomide Yönetim Kademeleri**

Yemeğin sunulduğu ve hazırlandığı yer olması sebebiyle önemli bir yerdir mutfak. Yemeğin sunumu ve hazırlanması ise sanatla ilişki halindedir. Çünkü çağımızda yemeğin tadına ve lezzetine çok önem veren insanlar sadece doymak amacı ile yemek yememektedir. Mutfak Türkçeye Arapçadan gelen bir kelimedir. Arapçada “yemek pişirilen mekan” manasına gelen “matbah” kelimesi Türkçede şeklinde çevrilmiş ve çağımıza kadar bu biçimde kullanılmıştır (Maviş 2003: 61). Yemek pişirilen tencerelerin rahat bir şekilde temizleneceği, yemeklerin rahatça hazırlanacağı gibi nitelikler taşıyan mutfak, pek çok ülkede küçük oda biçiminde tasarlanmaktadır (Arlı vd. 2002: 14).

Mutfağın muhafazasını ve genel düzenini sağlamak, yiyecekleri uygun koşullarda saklamak, depolamak amacıyla mutfak personelleri nihai bir öneme sahiptir. Yiyeceğin, kusursuz şekilde müşteriye ulaşması için aşçı tek başına yeterli değildir ve bir ekibe ihtiyaç vardır.

**Yönetici (Executive) Şef:** Mutfak elemanlarının kontrolünü daima elinde tutan liderlere yönetici şef adı verilir ve az sayıda aşçı tarafından yönetilen küçük restoranlardan, fazla sayıda mutfak asistanı ile aşçının çalışmakta olduğu endüstriyel mutfağa değin pek çok sorumluluk verilir.

Görevleri genelde mutfağın ötesine uzanan yönetici şefler, mutfağın günlük işlemlerini denetlemekten ve gıda bütçesini takip etmek, aşçıları işe almak, menüleri planlamak, aşçıları eğitmek, idari işlemleri tamamlamak gibi mutfak içinde ve mutfak dışında çalışırlar (<https://maksatbilgi.com>).

**Sous Şef:** Executive şefe yardımcı olmakla sorumlu olan ve diğer bir deyişle yönetici şefin asistanı olan kişidir. Siparişleri kontrol eden, menü planlaması yapan, müşteriler ile mutfak arasında uyumu sağlayan, siparişi alınan yemekleri garsonlara ulaştıran, arkadaşlarının sorunlarını dinleyip onları takip eden sous şef, aynı zamanda maliyet planlaması yapar ve misafirlere doğru yer ve zamanda doğru lezzetin gelmesine yardımcı olur (<https://www.kariyer.net>).

**Chef Saucier (Sosta Pişen Yemeklerin Aşçısı):** Balık aşçısı bulunmayan mekanlarda ya da balık aşçısı olmadığı zaman tüm balık yemek türlerini hazırlayan-hazırlatan bilgi ve sorumluluk yönünden üçüncü aşçıdır. Ayrıca; et yemek türlerini hazırlayan ya da hazırlatan, sıcak sosların tümünü yapan, ızgara aşçısı bulunmayan mutfaklarda ızgaraları yapan ya da yaptıran ve aynı zamanda av etlerinin sıcak tüm türlerini hazırlayan, hazırlatan aşçıdır (<https://www.nkfu.com>).

**Chef Entremetier (Şef entirmetiye) – Sebze ve Yumurta Aşçısı:** Sosta pişen yemeklerin aşçısından sonra en önemli aşçı olan, sebze ve yumurta aşçısı; sebze garnitürlerini haşlayan, çorba aşçısı olmayan mutfaklarda farklı türde çorbaları hazırlayan, farklı türde börek içlerini hazırlayan, kahvaltı için aşçı görevlendiren, kahvaltı yumurtalarını yapan ya da yaptıran kişidir (<https://www.nkfu.com>).

**Apprenti (Eprent):** Mesleğe yeni başlamış, halk arasında çırak da denilen aşçı yardımcısıdır (<https://www.nkfu.com>).

**Aboyeur (Aboye):** Servis, mutfak ilişkisini ve işlerin aksamadan tam vaktinde yapılmasını sağlayan, büyük mutfaklar için daha çok önemli olan ve anonsları yapan mutfak personelidir (<https://www.nkfu.com>).

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. AŞÇILARIN GASTRONOMİ İLE İLGİLİ GÖRÜŞLERİNİN İNCELENMESİ ÇORUM İLİ ÖRNEĞİ

#### 2.1. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. İnsanların algılarını, deneyimlerini, tutumlarını derinlemesine inceleyen, diğer bir ifadeyle sosyal olguları bağlı bulundukları çevre içinde anlamak için kullanılan nitel araştırma bir araştırma yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım, Şimşek 2011: 41; Güler vd. 2013: 39). Başka bir tanıma göre nitel araştırma; doküman analizi, görüşme, gözlem vb. veri toplama yöntemlerinden faydalandığı, realist bir biçimde ve doğal bir ortamda olay ve algıların ortaya konmasıdır (Yıldırım, Şimşek 2008).

Dolayısıyla yapılan araştırmada aşçıların gastronomiye yönelik görüşlerinin incelenmesi amacıyla nitel araştırma yöntemin tercih edilme sebebi; araştırma konusu için yoğun bir bilgiye gereksinim duyulması, araştırma konusunun ulaşılabilir ve sınırlı sayıda kişilerin düşüncelerine yönelik olması, konu ile ilgili detaylı ve fazla sayıda çalışmanın olmaması, nicel yöntem kullanılmasının mutfak aşçılarının görüşlerini sınırlayacağına varsayılması ve araştırmanın doğrudan aşçıların görüşleri ile elde edilmek istenmesidir. Ayrıca bu araştırmada, nitel araştırma yaklaşımlarından olgu bilim (fenomenoloji) deseninden faydalanılmıştır. Bu yaklaşım, gündelik hayatta farkında olduğumuz fakat hakkında detaylı ve derin bir anlayışa sahip olmadığımız olgulara odaklanmaya yardımcı olur. Fenomenler esasında özün incelenmesi olup; algılar, olaylar, kavramlar, durumlar, olgular, deneyimler ve olgular gibi gibi farklı şekillerde karşımıza çıkabilir (Yıldırım, Şimşek 2011; Turgut 2009). Fenomenoloji, bize bütünüyle yabancı olmayan ve manasını tam olarak anlayamadığımız olguları araştırmayı hedefleyen çalışmalar için uygun bir araştırmadır (Yıldırım, Şimşek 2006: 72). Böylece aşçıların, gastronomiye yönelik düşünceleri ile gastronomi alanında derinlemesine bilgiye ulaşılacağı düşünülmektedir.

### **2.1.1. Araştırma Probleminin Belirlenmesi**

Araştırma probleminin belirlenmesi tüm çalışmaların ilk kademesini oluşturmaktadır ve her araştırma bir amaç üzerine tasarlanmaktadır. Nitel çalışmalarda, araştırmanın bütün kademeleri karşılıklı etkileşim içinde olduğundan dolayı, nicel çalışmalarda olduğu gibi araştırmanın tüm kademelerinden etkilenmeyen bir aşama değildir. Araştırma problemi nitel çalışmalarda araştırmanın bütün basamaklarını etkilemekte ve aynı zamanda çalışmanın diğer kademelerinde ortaya çıkan analiz ile kapsamı ve derinliği değiştirilebilmektedir (Yıldırım, Şimşek 2016: 83). Nitel bir araştırma yaparken araştırma problemi, öncelikle belirlenmesi gereken bir konudur. “Neden, niçin” sorularıyla araştırma problemi belirlenmektedir. Bu bağlamda araştırma problemine ilişkin esas soru “Gastronomiye yönelik görüşleriniz nelerdir?” olarak belirlenmiştir ve bireylerin araştırma sorularına verdikleri yanıtlar bulgular kısmındadır.

### **2.1.2. Araştırmanın Tasarımı/Deseni**

Araştırma, nitel araştırma deseni şeklinde tasarlanmış olup, olgu bilim deseni kullanılmıştır. Araştırmanın odaklandığı olguyu yaşayan ve bu olguyu dışa vurabilecek ya da yansıtabilecek grup veya bireyler olgu bilim araştırmalarında veri kaynaklarıdır (Yıldırım, Şimşek 2013). Katılımcıların fikir ve tecrübelerine vurgu yapan olgu bilim deseni, tecrübelerden oluşan örüntülere odaklanıp, bunlardan çıkarılan manaları sorgular (Cresswell 2012). Bu çalışmada da aşçıların gastronomiye yönelik görüşleri, düşünceleri irdelenip; fikirleri derinlemesine araştırılıp, sorgulanmak istendiğinden çalışma olgu bilim çalışması olarak nitelendirilebilir.

### **2.1.3. Veri Toplama Araçlarının Belirlenmesi**

Yıldırım ve Şimşek (2005)’e göre görüşme, olgu bilim araştırmalarında başlıca veri toplama aracıdır. Görüşmenin araştırmacılara sunmuş olduğu etkileşim, esneklik ve sondalar yolu ile irdeleme niteliklerinin kullanılması olgulara ilişkin yaşantıları ve manaları ortaya çıkarmak için gerekmektedir. Creswell’e (2008, 2011) göre de katılımcıların fikir görüşleri üzerine temellendirilen nitel araştırma tekniği ana olgu üzerine odaklanmaktadır (Arıkan 2012). Nitel araştırma yöntemleri içinde yer alan görüşme tekniği, en yaygın olarak kullanılan yöntemdir (Yıldırım, Şimşek



2013: 147). Katılımcıların fikirlerini ve tecrübelerini ortaya çıkarmada nitel çalışmalarda sık olarak kullanılan görüşme tekniği bir hayli etkilidir (Yıldırım, Şimşek 2016: 136). Görüşme yöntemi sözlü şekilde bilgi toplama (Yazıcıoğlu, Erdoğan 2011: 154) ya da belirli açık uçlu sorular sorularak katılımcının konu hakkındaki düşüncelerinin alınması tekniğidir (Kozak 2014: 89). Soruları yanıtlayan bunun sonucunda çalışma konusu alanında bilgi toplayan birey görüşme yapılan kişi ya da katılımcı iken; görüşmeyi yürüten ve görüşme sorularını soran ise görüşmecidir (Gürbüz, Şahin 2018). Görüşme tekniğinin fazla tercih edilmesindeki etken ise; görüşülen bireyin konuyla ilgili fikir ve görüşlerinin derin bir şekilde incelenmesine olanak sağlamasıdır. İnsanların deneyimlerini, bakış açılarını, algı ve düşüncelerini açığa çıkaran görüşme yöntemi, güçlü bir teknik olarak bilinmektedir. Çalışmanın güvenilirlik ve geçerliliğini destekleyen ise; yazılı doküman ya da yapılan gözlemler sonucunda ulaşılan bulguların onaylanmasıdır (Yıldırım, Şimşek 2008: 40-41).

Bu çalışmada araştırmacılar tarafından geliştirilen yarı yapılandırılmış görüşme formu, veri toplama aracı olarak kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, görüşme esnasında irdelenecek sorular ya da konuları kapsamaktadır (Yıldırım, Şimşek 2006: 122). Yarı yapılandırılmış görüşme formatı konuşma boyunca farklı soruların ortaya çıkmasına aynı zamanda konu hakkında yeni düşünce ve görüşlere ulaşılmasına yardım etmektedir (Merriam 2013: 88). Görüşme tekniğinden yararlanılarak 05.01.2021-10.02.2021 tarihleri arasında veriler, katılımcılar ile yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Genel olarak, yapılan görüşmeler 40-45 dakika sürmüştür ve görüşmeler, bireylerin belirlediği zamanda ve yerde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ses kayıt cihazı kullanılacağı belirtilmiş ve gerçekleştirilen görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Konuşmalar olduğu şekliyle metne dökülmüştür. Ses kayıt cihazının bireyler üzerindeki olumsuz etkilerinin giderilmesi için bireylere gerektiği zaman konuşmaların kısmen ya da tamamen çıkarılabileceği ve alınan ses kayıtlarının katılımcılar tarafından dinlenebileceği belirtilmiştir.

#### **2.1.4. Katılımcıların Belirlenmesi**

Katılımcı sayısının belirlenmesiyle ilgili nitel çalışmalar, çok fazla kişi seçmek yerine daha ayrıntılı bilgiye ulaşmayı hedeflemektedir. Ama kişi sayısının

artması bazı durumlarda bilginin derinliğini azaltabilmektedir ve ayrıca nitel çalışmalarda örneklem büyüklüğünü hesaplamada belirli kural yoktur. Vagle (2014) olgu bilim araştırmalarda katılımcı büyüklüğü konusunda sihirli bir sayı bulunmadığını ifade etmektedir. Bazı kaynaklarda katılımcı sayısının 5 ile 25 arasında olmasından söz edilirken, bazı kaynaklarda ise en az 10 kişi olması gerektiği belirtilmiştir. Ancak, genel görüş katılımcı sayısının az olması yönündedir. Örneklem büyüklüğü sahip olunan imkanlara ve çalışmanın amacına göre kararlaştırılmaktadır.

Örneklem büyüklüğünü belirleyen iki önemli faktör ise; veri yeterliliği ve veri doygunluğudur. Yani sahadan elde edilen bilgilerin tekrarlanmaya başlamasıyla veri toplama aşamasının sonlandırılması gerekmektedir (Yıldırım, Şimşek 2013; Creswell 2018). Ancak veri doyumu sağlanabilmesi için ise tek bir vaka çalışmasının veya görüşmenin asla yeterli olmadığı ima edilir, çünkü veri doyumu ancak en az iki vakanın ve genellikle daha fazlasının incelenmesinden sonra bilinebilir (Boddy 2016). Genel olarak nicel çalışmalar; katılımcılardan alınan görüşlerin ölçülmesini sağlarken, nitel çalışmalar da bu görüşlerin derinlemesine incelemeye olanak sağlar. Nicel araştırmalara duygu ve doku ekleyen nitel çalışmalar; objektif, ölçülebilir tutum ve davranışlarla ilgilenmez. Nitel çalışmalar neden sorusuna yanıt ararken, nicel çalışmalar ne sıklıkla veya kaç tane gibi sorulara yanıt arar. Nitel çalışmalar, sosyal olguları önceden tahmin etmek güç olduğundan dolayı keşifle ilgilenir. Nicel çalışmalar ise süreç en ince detayıyla belirlendiğinden dolayı bir kanıt peşindedir. Analiz yönünden bakıldığında, nitel çalışmalar yorumlayıcı, nicel çalışmalar da tanımlayıcıdır. Kesin yargılara ulaşma veya sonuçların topluma genelleme kaygısı gütmeyen nitel çalışmalarda, genelde az sayıda bireylerle çalışılır (Yıldırım, Şimşek 2008: 49).

Yapılan açıklamalardan hareketle bu çalışmada kolay ulaşılabilir durum örneklemeinden yararlanılmıştır. Kolay ulaşılabilir durum örneklemei daha az maliyetli olmasının yanı sıra araştırmaya hız ve pratiklik kazandırır (Yıldırım, Şimşek 2013). Bu bağlamda araştırmann örneklem grubunu; Çorum'da bulunan işletme belgeli restoranlarda çalışan 2 döner ustası, 4 pide-kebab ustası, 1 çorba ustası ve 2 pasta ustası ile turizm belgeli otellerde çalışan 2 ızgara-kebab ustası, 1 kahvaltı ustası, 1 meze ustası ve 1 tane de personel yemeği ustası olarak çalışan 26-55 yaş aralığındaki araştırmaya gönüllü katılan toplam 14 aşçı oluşturmaktadır.

Bireylere ait demografik bilgiler bulgular bölümünde ayrıntılı olup, gastronomi kavramı, eğitimi, turizmdeki yeri, kişilerin eylemleri ve bireylerin bakış açılarını belirlemeye dair sorular sorulmuştur.

Görüşme yapılacak bireylerle önce telefonla iletişime geçilmiş, daha sonra katılımcılara araştırmanın konusu ve amacı hakkında açık ve duru bir şekilde bilgi verilmiştir. Araştırmaya katılan her bir katılımcıya görüşmeye başlamadan, konuya ilişkin ayrıntılı bilgi verilip, çalışma problemine dair soruların belirtilen çerçevede içerisinde yanıtlamaları gerektiği bildirilmiştir. Ses kaydıyla kayıt altına alınan görüşmeler, yazılı hale getirilmiş ve daha sonra alınan ses kayıtları tekrardan dinlenip yazılı metinler karşılaştırılarak metinlerin doğrulaması gerçekleştirilmiştir. A1- A3- A5 şeklinde görüşme yapılan bireyler kodlanmıştır.

#### **2.1.5. Veri Analiz Stratejisinin Seçimi**

Bu çalışmada bir veri analiz stratejisi olan içerik analizinden faydalanılmıştır. İçerik analizinin amacı; görüşmeye katılan bireylerin görüşleriyle belgeleri inceleyerek eldeki verileri aydınlatarak terimlere ulaşmak ve çalışmanın detayına ilişkin kalıplarını, araştırmanın manasını, temasını belirlemektir (Baltacı 2017; Guba, Lincoln 1994; Maxwell 2008; Pope vd. 2006). Yani verileri anlamlandırabilecek bağlantılar ile kavramlara ulaşmak içerik analizinin asıl amacıdır (Yıldırım, Şimşek 2013: 259). Olgu bilim araştırmalarında veri analizi, anlam ve yaşantıları ortaya çıkarmaya yöneliktir. Bu amaca yönelik olarak yapılan içerik analizinde olguyu tanımlayabilecek temaların ortaya çıkarılması ve verinin kavramsallaştırılma çabası vardır. Ulaşılan sonuçlar betimsel bir anlatımla sunulur ve bulgular, ortaya çıkan temalar ve örüntüler çerçevesinde yorumlanıp açıklanır (Yıldırım, Şimşek 2005). Eldeki verilerin şifrelenmesi-kodlanması, tema-kategori-kodların bulunması, bunların düzenlenmesi, bulguların yorumlanarak tanımlanması şeklinde olan içerik analizi dört farklı aşamada analiz edilir (Eysenbach, Köhler 2002; Miles, Huberman 1994). Nitel araştırmalarda veri analiz süreci verilerin kodlanması, kodların benzer nitelikleri dikkate alınarak bir araya getirilmesi neticesinde oluşan kategorilerin yani ulaşılan bir üst yapının şekiller, tartışmalar ya da tablolar halinde sunulması ve nihai sonuçların açıklanması (Creswell 2013) yani verilerin anlamlandırılarak dışarı

aktarılması sürecidir (Merriam 2009). Ses kayıtları dikkatli bir şekilde dinlenerek olduğu şeyliyle metne dökülüp okunarak sistematik bir şekilde analiz edilmiştir.

#### **2.1.6. Verilerin İşlenmesi**

Kodlama, nitel araştırmanın önemli bir aşamasıdır ve kodlamak manasına gelen verilerin işlenmesi ise, araştırma kapsamında katılımcılara yöneltilen sorularına verilen yanıtların seçilerek bu yanıtların işlendiği aşamadır. Mülakat sırasında bireylere hedefleri doğrultusunda sorular sorulurken; katılımcılar da sorulara kendi eğilimleri yönünde yanıtlar vermektedir. Daha sonra çalışmayı yapan kişi, verilen yanıtlara bakarak ortaya çıkan kavramların manalarını anlayıp bunlara ulaşmak amacı ile görüşmeye katılan bireylerin yönelimlerini çözümlemek durumundadır. Burada bahsedilen çözümleme süreci ise kodlama sürecine denk gelmektedir (Glesne 2013).

### **2.2. Nitel Verilerin Geçerliliği ve Güvenilirliği**

Sonuç ve süreçlerin inandırıcılığı bilimsel araştırmaların önemli ölçütlerinden biridir. Bu açıdan bilimsel çalışmalar için kullanılan en yaygın iki ölçüt; güvenilirlik ve geçerliliktir. Nitel araştırmalarda güvenilirlik ve geçerlilik, nicel araştırmalardan daha farklı bir şekilde ele alınmaktadır (Yıldırım, Şimşek 2013).

Geçerlilik ve güvenilirlik, herhangi bir çalışmanın verilerinin toplanması, bu verilerin toplanarak analiz edilmesi aynı zamanda yorumlanması, çalışmanın kavramsal çerçevesinin oluşturulması sonucu ulaşılan bulguların sunulması ile ilgili aşamaları ilgilendiren kaygılardır ve güvenilirlik ve geçerliliğin nitel çalışmalarda temin edilmesi, çalışmanın etik kurallara uygun şekilde uygulanmasını gerektirmektedir. Geçerlilik, nitel incelemelerde; çalışmayı yapan kişinin araştırdığı olay ya da olguyu yansız şekilde gözlemlemesidir. Nitel çalışmalarda geçerliliği sağlamayı başaran nitelikler ise; görüşmeler yolu ile kapsamlı ve detaylı bilgi toplama, olayın meydana geldiği ortamda direkt olarak bilgi toplama, çalışma bölgesine olan yakınlık, alana; ulaşılan bulguları teyit etmek amacı ile geri gidilerek araştırmaya yönelik olarak ek bilgilere ulaşılmasıdır. Bunun yanı sıra araştırmayı yapan kişinin sonuçlara nasıl ulaştığını söylemesi ve ulaşılan verilerin detaylı bir şekilde raporlanması nitel çalışmalarda geçerliliğin diğer önemli ölçütleridir (Yıldırım, Şimşek 2013; Merriam 2018).

Nitel araştırmaların belli ölçüde güvenilirliğin ve geçerliliğin belirlenmesi çalışmanın inandırıcılığını etkilemektedir. Nitel çalışmalarda kesin bir güvenilirlik ve geçerlilik tespiti yapmak, nicel araştırmalar gibi mümkün değildir (Baltacı, 2019: 380). Fakat doğru bilgiye ulaşma konusunda gerekli tedbirlerin alınması (geçerlik) ve araştırma sürecinin ve verilerinin açık ve kapsamlı bir biçimde yani bir başka araştırmacının değerlendirmesine imkân verecek şekilde tanımlanması (güvenirlik), nitel araştırmacının karşılaması gerekli olan önemli beklentilerdir (Yıldırım, şimşek 2016: 284-285).

Bu çalışmada katılımcıların görüş ve düşünceleri derinlemesine incelenmiş ve fikirleri sorgulanmıştır. Çalışmanın amacı, yöntemi ve sonucu ayrıntılı şekilde ifade edilerek verilerin toplanması, analiz edilmesi gerçekleştirilmiştir. Böylece alışma kapsamında derinlemesine bilgiye, yüz yüze yapılan görüşme yolu ile ulaşılmış olup, ulaşılan veriler görüşmeye katılan bireyler tarafından da teyit edilerek, doğrudan alıntılar bulgular kısmında sunulmuştur.

### **2.3. Bulgular**

Araştırmaya, orum ilinden 10'u erkek 4'ü kadın olmak üzere 26-55 yaş arası toplamda 14 aşçı katılmıştır. Görüşme yapılan katılımcıların çoğu lise-üniversite düzeyinde eğitim görmüştür. Katılımcılar 5-15 sene arasında bir deneyime sahiptir. En az tecrübeye sahip olan katılımcı A1 iken; deneyimi en fazla olan katılımcı A2'dir. Görüşme yapılan bireylerin demografik niteliklerine Tablo 1'de yer verilmiştir.

**Tablo 1.** Bireylerin Demografik Özellikleri

| Katılımcılar | Yaş | Eğitim Düzeyi | Sektörde Deneyim Yılı | Uzmanlık Alanı  |
|--------------|-----|---------------|-----------------------|-----------------|
| A1           | 28  | Üniversite    | 5                     | Izgara-Kebap    |
| A2           | 55  | Ortaokul      | 15                    | Döner           |
| A3           | 33  | Lise          | 10                    | Personel Yemeği |
| A4           | 30  | Üniversite    | 5                     | Meze            |
| A5           | 26  | Lise          | 7                     | Döner           |
| A6           | 34  | Üniversite    | 8                     | Pide-Kebap      |
| A7           | 36  | Lise          | 12                    | Izgara-Kebap    |
| A8           | 29  | Üniversite    | 6                     | Pasta           |
| A9           | 31  | Lise          | 9                     | Pide-Kebap      |
| A10          | 28  | Lise          | 8                     | Çorba           |
| A11          | 37  | Lise          | 14                    | Pide-Kebap      |
| A12          | 34  | Üniversite    | 8                     | Kahvaltı        |
| A13          | 36  | Lise          | 10                    | Pasta           |
| A14          | 33  | Lise          | 9                     | Pide-Kebap      |

Aşçıların verdikleri yanıtlar içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi, iletişimin sunulan içeriğinin objektif, sistematik ve niceliksel tanımıdır (Berelson 1952: 17). Diğer bir tanıma göre içerik analizi; politik söylemin istatistiksel anlam bilimidir (Kaplan 1943: 17). Bu amaçla yapılan içerik analizinde verilerin kavramsallaştırılması ve olguyu açıklayabilecek temaların ortaya çıkarılma gayreti vardır. Sonuçları betimsel bir anlatımla sunulur. Bunun yanında ortaya çıkan temalar ve örüntüler çerçevesinde elde edilen bulgular açıklanır ve yorumlanır (Yıldırım, Şimşek 2005).

Bu kapsamda Gastronomi Bilgi ve Becerilerine Yönelik Bulgular, Gastronominin Pazarlama Unsuru Olabilirliğine Yönelik Bulgular ve Moleküler Gastronomi ile Füzyon Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular olmak üzere 3 kategori oluşturulmuş olup her bir kategorinin altında yer alan tema ve kodlara aşağıda yer verilmiştir.

### 2.3.1. Gastronomi Bilgi ve Becerilerine Yönelik Bulgular

Bu kategori altında 3 tema oluşturulmuştur. Bu kategori altında oluşturulan temalardan birincisi “Gastronomi Teriminin İlişkilendirilmesi” konusu, ikincisi “Bilgi Becerilerin Kazanım Yolları”nın incelenmesi, üçüncüsü ise “Dünya Mutfağı ve Dünya Mutfağından Yöresel Yemek Becerileri”dir. Belirtilen kategoriler Tablo 2’de gösterilmiştir.

**Tablo 2.** Gastronomi Bilgi ve Becerilerine Yönelik Bulgular

| Kodlar        | Temalar                                 |                                   |                                                             |
|---------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|               | Tema 1                                  | Tema 2                            | Tema 3                                                      |
|               | Gastronomi Teriminin İlişkilendirilmesi | Bilgi Becerilerin Kazanım Yolları | Dünya Mutfağı ve Dünya Mutfağından Yöresel Yemek Becerileri |
| <b>Kod 1</b>  | Yemek kültürü                           | Aile-Çevre                        | Penne                                                       |
| <b>Kod 2</b>  | Yemek bilimi                            | Evde yemek yapma                  | İtalyan pizzası                                             |
| <b>Kod 3</b>  | Yorgunlukları alan zevk                 | Usta-Çırak ilişkisi               | İsveç köftesi                                               |
| <b>Kod 4</b>  | Yeme bilimi                             | Akraba etkisi                     | Kara çuval helvası                                          |
| <b>Kod 5</b>  | İnsan sağlığı disiplini                 |                                   | Kabak çiçeği dolması                                        |
| <b>Kod 6</b>  | Yiyecek-içecek bilimi                   |                                   | Falafel                                                     |
| <b>Kod 7</b>  | Yemek sistemi                           |                                   | Şam dürümü                                                  |
| <b>Kod 8</b>  | Sofra kurma sanatı                      |                                   | Keşkek                                                      |
| <b>Kod 9</b>  |                                         |                                   | Pastiçiyo                                                   |
| <b>Kod 10</b> |                                         |                                   | Çin pilavı                                                  |
| <b>Kod 11</b> |                                         |                                   | Jalebi                                                      |
| <b>Kod 12</b> |                                         |                                   | Köri Soslu Ispanak                                          |
| <b>Kod 13</b> |                                         |                                   | Ube Cake                                                    |
| <b>Kod 14</b> |                                         |                                   | Victoria sandwich                                           |

### 2.3.1.1. Gastronomi Teriminin İlişkilendirilmesi

Bu temanın oluşturulmasında elde edilen kodlardan bazıları: “Yemek kültürü, yemek bilimi, yorgunlukları alan zevk, yeme bilimi, insan sağlığı disiplini, yiyecek-içecek bilimi, yemek sistemi ve sofraya kurma sanatı”dır. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Her toplumun kendi kültürü vardır. Bu kültürün içerisinde yemekleri de vardır. Bence gastronomi de bir yemek kültürüdür.”

A2: “Gastronomi bana göre damak zevkidir.”

A3: “Gastronomiyi yemek bilimi olarak adlandırabiliriz.”

A4: “Paul Freedman’ın bu konuyu çok güzel özetlediği deyiminden alıntıyla başlayalım derseniz. Şöyle der: “Gastronomi bir bakış açısı, bir estetiği ifade eder.” Savarin’e göre ise: “Gastronomi bilimi, bizi beşikten mezara destekleyen, nefreti silahsız bırakan, işleri kolaylaştıran, yorgunluk getirmeyen ve diğer bütün zevklerin yorgunluklarını alan tek zevk” olarak ifade ediyor ve ben de bu iki düşünürün düşüncelerine sonuna kadar katılıyorum. Gastronominin diğer bilim dallarıyla ilişkisi kopmayan ip gibidir. Köprü görevleri vardır. Örnek olarak; güzel sanatlarda görsellik, göze hitap etme olayı, sosyal bilimlerde de geçmişten gelen kültür aktarımı vardır.”

A5: “Mutfak sanatlarını içine alan bir bölümdür gastronomi.”

A6: “Gastronomi yemek yeme bilimi ve yemeğin alfabesidir. Sanat ve estetik değerlerle ilişkilidir gastronomi.”

A7: “Gastronomi, bireyin temel ihtiyacı olan yemeğin pişirilmesi, yemeğin sunulması ile ilgili bir bilim, ticaret ve kimya bilimiyle ilişkilidir.”

A8: “Kişilerin sağlığa uygun şekilde belirli kurallara uyarak yemeğin hijyenik ve estetik bir şekilde sunumunun yapılmasıdır gastronomi ve tarihi aslında çok eskiye uzanır. Yeni bir sektör yani bilim değildir gastronomi. Örnek verecek olursam ateşin keşfedilmesiyle birlikte insanlar biraz daha lezzeti ön plana çıkaran ürünler yapmaya başlamışlardır. Yani amaç sadece karın doyurmak değildir. Aslında çoğu uygarlık geçmişten beri gastronomiye önem vermiştir diyebiliriz.”



Aşçı9: “Gastronomi insan sağlığıyla ilgili olan bir disiplindir.”

A10: “Gastronomi, yiyecek ve içecekleri ne şekilde tüketmemiz gerektiğini söyleyen bir bilimdir aslında. Çünkü hiçbir gıda gelişigüzel bir şekilde tüketilmemelidir. Bunun belirli bir kuralı ve yöntemi olmalıdır.”

A11: “Gastronomi kısaca yiyecek içecek bilimidir.”

A12: “Gastronomi bence bir yerin kültürü örf ve adetleri ile yemekleri arasındaki ilişkidir.”

A13: “Gastronomi bir yemek sistemi ve düzenidir.”

A14 ise: “Gastronomiye kısaca yemek ve sofraya kurma sanatıdır da diyebiliriz.” şeklinde görüş belirtmiştir. Katılımcıların sorulara verilen yanıtlarına bakıldığında katılımcıların hepsinin gastronomi terimi hakkında bilgi sahibi olduğu yargısına ulaşılabilir.

Katılımcılar gastronomi bilimini diğer bilim dalları ile ilişkili bulmuşlar, özellikle turizm (A1- A5- A11-A12-A14), ve kimya (A3- A7-A12) bilimleri ile A8- A13 diyetetik, A9-A12; fizik bilimi ile A10 ise din ile ilişkilendirmiştir. Güzel sanatlar ve sosyal bilimler (A4-A12-A13-A14), tarım, coğrafya ve ticaretle (A7-A13-A14) ilişkisi olduğunu düşünen katılımcılar da vardır.

Bu görüşlere paralel olarak Shenoy (2005) ve Kivela & Crotts (2006)’da gastronominin içinde beslenme; tat alma hissi ve fizyolojisi, tarım, müzik, gıda, tarih, tıp, hijyen, biyoloji, felsefe, edebiyat, psikoloji ve sosyoloji vb. birçok bilim dalını barındırdığını belirtmişlerdir. Aşçı2 ise; “Gastronominin bütün bilim dallarıyla ilişkisi vardır” biçiminde fikrini belirtmiştir.

### **2.3.1.2. Bilgi-becerilerin Kazanım Yolları**

Bu temanın oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen kodlar; “Aile-çevre, evde yemek yapma, usta-çırak ilişkisi ve akraba etkisi” dir. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Türkiye’de gastronomi ve aşçılık denilince akla ilk gelen yer Bolu-Mengen’dir. Benim de gastronomiye ilgim doğduğum yer olan Mengen ile başladı.

Çevremde ve ailemde bu işte çok iyi olan insanlar ile çalışmam, becerilerimi geliştirmem en büyük şansım aslında.”

A2: “Baba mesleği. Ailemde; babam da dedem de anlıyorlarmış bu meslekten. Bizlere de nasip oldu.”

A3: “Becerilerim annemden geliyor diyebilirim. Annem aynı zamanda iyi bir aşçıydı. Benim de küçük yaşlarda annemden ötürü bir hevesim başladı. Çevrem de desteğiyle bu sektöre girdim.”

A4: “Babamdan geliyor. Babam esnaf olmasına rağmen çok güzel yemek yapardı. Pazar günleri hep erken kalkar bizlere sürpriz yapardı. Eli lezzetli denir ya öyleydi benim babamın elleri de. Ben de ondan geçtiğini düşünüyorum bu hevesin. Bir de farklı kültürleri tanımayı, onların lezzetlerini deneyimlemeyi, öğrenmeyi çok seviyorum ve ilgi duyuyorum. Buradan geliyor bağım ve ilişkim.”

A5: “Mutfakta çalışmayı çok seviyorum. Mutfak benim için bir eğlence aracı. Yemek becerimin de genetik olduğunu düşünüyorum.”

A6: “Dışarda arkadaşlarım ile uzunca zaman geçirmekten ziyade evimde yemek pişirirken daha keyif aldığımı fark ettim. Ayrıca yemek hazırlarken çok büyük heyecan ve istek duyuyordum. Ailemin de desteği ile lisede gastronomi bölümü tercih ettim ve bireysel uğraşlar edindim.”

A7: “ Usta-çırak ilişkisi içerisinde yetiştim ve kendimi geliştirmeye çalıştım. Gerek okuduğum kitaplarla gerek ziyaret ettiğim şehirler ile. Ayrıca sürekli farklı lezzetler denedim.”

A8: “Açıkça söyleyecek olursam ilkokulda ve ortaokul yıllarında çok çalışkan bir öğrenci değildim. Ama yemek yemekten ve annemle babaannemi yemek yaparken izlemekten büyük keyif alıyordum. Bir heves başlamıştı o zamanlardan. Daha sonra liseye geçtiğimde Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesine yazıldım. Sonra bu alanda kendimi geliştirmeye başladım. Hitit uygulama otelinde staj yaptıktan sonra burada çalışmaya başladım. Yani kısacası becerim ve hevesim bu şekilde gelişti diyebilirim.”

A9: “13 -14 yaşlarımda anneme sorardım bu yemekleri nasıl yapıyorsun diye. Unuttuğum için deftere yazıp çalışıyordum yemek tariflerine. Çocukluktan gelen bir yeteneği benimkisi.”

A10: “Babam her defasında elimin çok lezzetli olduğunu ve çok güzel yemek yaptığımı dile getiriyordu. İster istemez bu sözler yemek konusunda beni motive ediyordu. Sonrasında Turizm Lisesine gittim ve mutfaka ilk adımımı orada attım.”

A11: “Gastronomiyle ilgili farklı bir hikayem var aslında. 10-11 yaşlarındayken Antalya’ya teyzemin yanına gitmiştim. Teyzemde o zamanlar bir restoranda aşçılık yapıyordu. Teyzemi birkaç kere izleme fırsatım olmuştu. O zamandan sonra yapılan yemekleri izlemek bana çok keyif vermeye başladı. Sonrasında evime geldiğimde bu seferde annemin yanından, mutfaktan hiç ayrılmıyordum. Muhakkak onun yaptığı yemeği izlemeliydim. Benim yemek, gastronomi hevesim bu şekilde başladı.”

A12: “Ortaokul ve Lise yıllarında özellikle farklı bir damak tadı olduğumu fark ettim. Tatları tanıma konusunda da ayrı bir ilgi ve yeteneğim olduğunu da fark etmiştim. Bunun için gerekli koşulları sağlayıp ve çalışıp gerekli eğitimi aldıktan sonra otel ve restoranlarda çalıştım.”

A13: “Aşçılığa öncelikle Turizm Meslek Lisesinde okuyarak adım attım. Tabii bunun öncesinde merakım hep vardı. Annemin de aşçı olması beni bu yolda çok motive etti. Liseden mezun olduktan sonra birkaç farklı restoranda çalıştım. Bazı zamanlarda bu süreç beni çok yordu ama yemeğe olan sevgim ve annem sayesinde her zaman bu süreçte başarılı oldum.”

A14: “Özellikle ilkokul ve lisede derslerine çok önem vermeyen bir öğrenciydim. Lise hayatına abimin tavsiyesi üzerine Turizm ve Otelcilik Lisesinde başladım ve güzel bir eğitim hayatım oldu diyebilirim. Sonrasında biraz yabancı dilimi geliştirdim ve staj yapma zorunluluğumuz olduğundan Bodrumda bir otele gittim. Güzel bir iş ve hayat tecrübesi kazandım diyebilirim. Yiyecek ve içecek hizmetleri bölümünde pastacılık alanında stajımı yaptım. Hayatıma artık pastacılık üzerinden yön vermem gerektiğini düşündüm ve pastacılık alanında kendimi geliştirdim.” biçiminde görüşlerini ifade etmiştir.

### 2.3.1.3. Dünya Mutfağı ve Dünya Mutfağından Yöresel Yemek Becerileri

Bu temanın oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen kodlar ise; “Penne, İtalyan pizzası, İsveç köftesi, Kara çuval helvası, Kabak çiçeği dolması, Falafel, Şam dürümü, Keşkek, Pastıçıyo, Çin pilavı, Jalebi, Körü soslu ıspanaklı hindi sote, Ube cake, Victoria sandwich”dir. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Tanınmış mutfaklar ile ilgili pek bilgim yok. Yöresel yemek ve lezzetlerine gelince aslında çoğumuzun yaptığı İtalyan mutfağından makarnayı biliyorum. İtalyanlar buna makarna demiyorlar. Penne ismini koymuşlar.”

A2: “Dünya mutfaklarını fazla bilmiyorum ve dünya mutfaklarından yöresel yemek yapmıyorum.”

A3: “Meksika ve Uzakdoğu mutfağına ilgim var. Tavuklu Çin pilavını da güzel yaparım ama Türk mutfağına daha çok vakıfım.”

A4: “Fransız mutfağını çok severim. Sosları, pizza ve makarnaları efsanedir. Zaten ben de farklı tatları bağlamayı sevdiğimden değişik ülkelerden yemekleri denerim.”

A5: “Meksika mutfağından yemekler denerim. Soslu tavuğunu denemiştım ve çok beğenmişim. Hoşuma giden lezzetleri de yapıyorum.”

A6: “İtalyan mutfağını çok severim ve meşhur soslarını da yaparım. Hint mutfağı ise dikkatimi çeken mutfaklar arasındadır. Özellikle bol baharatlı yiyecekleri meşhurdur. Bunun yanında Yunan salatası da yaptığım farklı lezzetler arasındadır.”

A7: “Arap mutfağına karşı özel bir ilgim var. Falafel ve Şam dürümünü yaparım. Çin mutfağıyla da ilgileniyorum. Yeni lezzetler denemeye çalışıyorum.”

A8: “Tanınmış mutfak olarak Hint ve Çin mutfağını söyleyebilirim. Bunların yanında Türk mutfağı da çok önemli bir mutfak diyebiliriz. Dünya mutfağında yöresel yemek olarak da İtalyan pizzası, İsveç köftesi yapmışım. Yöresel lezzetler yönünden bizler de çok zenginiz. Mesela; Kara çuval helvası, Kabak çiçeği dolması, Keşkek gibi örnekleri çoğaltabiliriz.”

A9: “Tanınmış mutfak olarak İngiliz mutfağı, Yunan mutfağı, Fransız ve Asya mutfaklarını sayabiliriz. Ama genellikle Türk yemekleri yapmayı tercih ediyorum.”

A10: “İtalyan mutfağına karşı özellikle ayrı bir ilgim var. Bu ilgim İtalya’yı ziyarette bulunduktan sonra daha da arttı. Ama genel dünya mutfakları hakkında bilgim var.”

A11: “Özellikle Uzakdoğu mutfağı ilgimi çeken mutfaklar arasında. Genellikle çorba deniyorum Uzakdoğu mutfağından. Çünkü çorba Uzakdoğu mutfağında çok fazla ön plandadır. Bunun yanında deniz ürünleriyle de Uzakdoğu mutfağının belirli yemeklerini yapıyorum.”

A12: “Pirinciyle meşhur Çin mutfağını ve zeytinyağı kraliçesi olarak anılan Yunan mutfağına ilgim çok fazla. Özellikle Yunan mutfağında; Pastıçıyo yani fırında beşamelli makarnayı çok severim ve severek de yaparım. Çin mutfağında da Çin pilavını çok severim.”

A13: “Benim dünya mutfaklarından en çok ilgimi çeken mutfak Hint mutfağı. Neredeyse baharatlı olmayan yemekler yok denecek kadar az ve acılı yemekler yoğun olarak tüketilmekte. En beğendiğim sosları ise köri ve zerdeçal. Özellikle Jalebi’yi çok severim ve yaparım. Bunların yanında köri soslu ıspanaklı hindi sote tarifini de denemişliğim var ve her yönüyle dikkat çeken bir ülke bence.”

A14 ise: “Dünya mutfaklarıyla ilgili biraz bilgim var ama çok fazla yemek yapmam. Daha çok pasta deniyorum kendimce. Mesela mor pastayı çok severim. Ube Cake de deniliyor. Filipinlere özgü bir pastadır. Bunun yanında daha çok İngilizlerin tükettiği Victoria Sandwich’i de severim ve yaparım. Türk mutfağı ise bambaşka ve başlı başına bir mutfaktır.” diyerek düşüncelerini ifade etmiştir.

### **2.3.2. Gastronominin Pazarlama Unsuru Olabilirliğine Yönelik Bulgular**

Bu kategori altında 4 farklı tema oluşturulmuştur. Bu kategori altında oluşturulan temalardan birincisi “Gastronominin Geleceğe Katkısı”, ikinci tema “Gastronominin Turizmdeki Yeri”, üçüncü tema “Gastro Turiste Bakış Açısına Yönelik Bulgular” ve belirlenen dördüncü tema ise “Gastronomi Turizminde Öne Çıkan Şehirler”dir. Belirtilen kategoriler Tablo 3’de gösterilmiştir.

**Tablo 3.** Gastronominin Pazarlama Unsuru Olabilirliği

| <b>Kodlar</b> | <b>Temalar</b>                                           |                                                     |                                                                             |                                                                        |
|---------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|               | <b>Tema 1<br/>Gastronominin<br/>Geleceğe<br/>Katkısı</b> | <b>Tema 2<br/>Gastronominin<br/>Turizmdeki Yeri</b> | <b>Tema 3<br/>Gastro Turiste<br/>Bakış Açısına<br/>Yönelik<br/>Bulgular</b> | <b>Tema 4<br/>Gastronomi<br/>Turizminde<br/>Öne Çıkan<br/>Şehirler</b> |
| <b>Kod 1</b>  | Daha iyi bir iş imkanı                                   | Manevi değerler                                     | Seyahat etmek                                                               | Hatay                                                                  |
| <b>Kod 2</b>  | İyi İşletmelerde çalışma fırsatı                         | Rekabet                                             | Başka kültürlerin yöresel lezzetlerini tanımak                              | Antep                                                                  |
| <b>Kod 3</b>  | Pratiklik kazanma                                        | Çekicilik                                           | Etkinlik ve festivallere katılmak                                           | Urfa                                                                   |
| <b>Kod 4</b>  | Yemeğin fiziki                                           | Kültür                                              |                                                                             | Konya                                                                  |
| <b>Kod 5</b>  | Sağlıklı ürünler                                         | Satın alma imkanı                                   |                                                                             | Çorum                                                                  |
| <b>Kod 6</b>  | Deneyim kazanma                                          | Yerel mutfakları tanıma ziyaretleri                 |                                                                             | Kayseri                                                                |
| <b>Kod 7</b>  | Yemek kültürünün gelişmesi                               |                                                     |                                                                             | Afyonkarahisar                                                         |
| <b>Kod 8</b>  | Yeni çevre                                               |                                                     |                                                                             | Mardin                                                                 |
| <b>Kod 9</b>  | Yeni bir dil                                             |                                                     |                                                                             | Kastamonu                                                              |
| <b>Kod 10</b> |                                                          |                                                     |                                                                             | Trabzon                                                                |
| <b>Kod 11</b> |                                                          |                                                     |                                                                             | Bodrum                                                                 |

#### 2.3.2.1. Gastronominin Geleceğe Katkısı

Bu temanın oluşturulmasında elde edilen kodlar ise şunlardır: “Daha iyi iş imkânı, iyi işletmelerde çalışma fırsatı, pratiklik kazanma, yemeğin fiziki, sağlıklı ürünler, deneyim kazanma, yemek kültürünün gelişmesi, yeni çevre ve yeni bir dil”dir. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Gastronomi alanında daha bir tecrübe kazanmak için elbette eğitime ihtiyaç vardır. Bu eğitimi lise ya da üniversite de alan arkadaşlarımız da var. Usta-çırak ilişkisi içerisinde olan arkadaşlarımız da var. Gastronomi konusunda eğitim

almak gastronominin geleceğine katkı sağlayacaktır. Gerek üniversitelerde öğretilen bilgiler, gerek çırağın ustasından öğrendiği bilgiler ileriye taşınabildiği sürece gastronominin geleceğine her zaman katkı sağlayacaktır.”

A2: “Ben usta-çırak ilişkisi içinde yetiştim. Gerek ustamın bana öğrettikleriyle gerek benim çabamla bir yerlere geldim. Ama şimdiki gençler çok şanslı. Kesinlikle üniversite okuyup bu alanda gerekli bütün eğitimi alıp, kendilerini geliştirsinler ki, bizim de yemek kültürümüz gelişsin.”

A3: “Kişilerin aldıkları teorik bilgilerin yanı sıra bir pratiklik kazanması için kesinlikle eğitimin şart olduğunu düşünüyorum. Özellikle bu alanda profesyonel eğitimler de çok önemli bence.”

A4: “Gastronomi konusunda eğitim almak faydalı olur. Sonuçta hangi maddelerin birbiriyle uyumlu, hangileri yan yana geldiğinde tepkimeye girer vb. bunları bilmesi ortaya daha sağlıklı bir ürün çıkacağından eğitimin katkısı kesinlikle olur.”

A5: “Eğitim tabiki gerekli. Ama önemli olan yetenektir. Yetenek varsa kişi de bilgiyle daha da üzerine gitmelidir. Eğitim almanın hem şimdiye hem de geleceğe katkısı vardır. Belki de yeni yerler keşfedilecek ve bunlar geleceğe miras olarak kalacak.”

A6: “Gerek pratik gerek teorik olarak aldığımız dersler bizi hep bir adım ileri taşır. Artık iki senelik açık öğretim aşçılık eğitimi verilmeye başlandı bazı üniversite bünyelerinde. Çeşitli eğitim materyallerinden yararlanılsa bile kesinlikle yüz yüze eğitimden yana olduğumu da belirtmek isterim.”

A7: “Üniversite okuyup, eğitim almalarının kendilerini geliştirmeleri yönünden gerekli olduğu kanaatindeyim. Yabancı dil öğrenip, yurtdışına çıkıp kendilerini geliştirmeliler ki bu şekilde gastronominin geleceğine katkı sağlayacağını düşünüyorum.”

A8: “Gerekli olduğunu düşünüyorum. Çünkü ne kadar kendimizi geliştirirsek o kadar bu sektörü bir adım öteye taşıma ihtimalimiz artar. Örneğin ben pastacılık eğitimi almıştım ve faydasını görmüştüm.”

A9: “Kesinlikle var. Çünkü gastronomi sadece aşçılıktan ibaret değil. Yemeğin fizliğini, kimyasını gerçek anlamda öğrenmek için eğitim almanın yararlı olacağını düşünüyorum ve bu alanda eğitim almak gastronominin geleceği bu sebeplerden ötürü tabiki katkı sağlar.”

A10: “Yetenek zaten olmazsa olmaz bu sektörde. Eğitimin de şart olduğunu düşünüyorum. Özellikle bu sektöre adım atacak gençlerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Fakültesi ya da Yüksek Okullara gidip pratik ve teorik anlamda kendilerini geliştirmenin hem kendilerini bir adım ileri götüreceğini hem de gastronominin geleceğine katkı sağlayacağı yönündeyim.”

A11: “Bu işin birinci basamağı bence hevesin olması. Sonrasında belli bir yeteneğe sahipsen ve bu yeteneği eğitimle ilerletirsen sektörde gelişebilmen daha kolay olur. Eğitim; heves ve yeteneğin olduğu taktirde gerekli evet.”

A12: “Özellikle bu alanda kendini geliştirmiş ve Lisans eğitimini tamamlamış bireylerin gastronomiyle ilgilenen medya kuruluşlarında ya da otellerde iş bulabilmeleri daha kolaydır. Bu yönden eğitimin gerekli olduğunu ve gastronominin geleceğine katkı sağlayacağını düşünüyorum.”

A13: “Bence her şey öncelikle kişide bitiyor. Hiçbir üniversite ya da yüksekokul sizlere mezun olduktan sonra şef olacağının garantisini vermiyor. Ama muhakkak okullarda gerekli dersleri görüp bir aşinalık kazanıyorsun. Hatta bazı üniversiteler yaz tatillerinde öğrencilerini deneyim kazanmaları için otellere stajlara gönderiyorlar. Yalnızca bu saydıklarım bile bu alanda gerekli eğitimi almak için bir sebep bence. Bu sayede alınan eğitiminde gastronomiye katkı sağlayıp, gastronomiyi daha ileri taşıyacağı düşüncesindeyim.”

A14: “Ben eğitime gerek olduğunu düşünüyorum. Bu sektörde daha da dışarıya açılmak için eğitim ve İngilizce gerekli. Özellikle sunulan staj faaliyetleri bireye çok şey katıyor. Yeni bir çevre, yeni bir dil ve farklı bölümler... Kişi zaten bu yönde bir tecrübe kazandığından kendini geliştirerek hem kendine hem de geleceğine katkı sağlıyor.” diyerek görüşlerini dile getirmiştir.

Aslan ve Aktaş (2011)’in yapmış oldukları çalışmada, öğrencilerin, gastronomi turizmüne yönelik tutumlarıyla beslenme dersi alma, gastronomi içerikli dersleri uygulamalı alma ve gastronomi içerikli kitaplara sahip olma durumu



arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ( $p<0.05$ ). Çalışmada ulaşılan sonuç ise; gastronomi içerikli derslerin, turizm eğitimi veren programlarda artırılması ve öğrencilerin gastronomi turizmine yönelik davranışlarının geliştirilmesidir.

#### **2.3.2.2. Gastronominin Turizmdeki Yeri**

Bu temanın oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen kodlar ise; “turistlerin yemek kültürlerine merakı, manevi değerler, rekabet, çekicilik, kültür, satın alma imkanı, yerel mutfakları tanıma ziyaretleri”dir. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Gastronominin turizmdeki yeri oldukça önemlidir. Ülkemize gelen her turist bizim yemek kültürümüzü mutlaka görüyor. İnsanlar güzel olan her şeyi çekici bulurlar. Yemek kültürümüzün güzelliği de turizmde ayrı bir çekicilik oluşturuyor, bu da zaten pazarlamaya giriyor.”

A2: “Gastronominin turizmdeki yeri çok büyüktür. Zaten bir ülkenin manevi değerleri tanıtılırken mutfak bunların başında gelir.”

A3: “Rekabet açısından baktığımızda gastronominin turizmde çok önemli bir yeri vardır. Çünkü işletmeler yiyeceklerle bir avantaj sağlayıp, üstünlük elde edebilirler ve bu da pazarlamaya yansır. Yerel yemeklerimizin daha çok tanıtılması pazarlama açısından da çok daha iyi olacaktır diye düşünüyorum.”

A4: “Turizmin en önemli bölümü yani departmanı yiyecek-içecektir. Pazarlamaya, çekicilik unsuru özeliğiyle olumlu bir yansıması vardır.”

A5: “Hem yerli hem yabancı turistler tarafından mutfığa, yeni lezzetlere ilgi yoğun olduğu için ülkenin kültürünün ve birçok değerinin pazarlamadaki yeri büyüktür.”

A6: “Gastronominin turizmde yadsınamayacak bir rolü vardır. Turizm adı altında seyahat eden bireyler, yolculukları sırasında bir yeme-içme gereksinimi duyarlar ve bu durumda gastronomi devreye girer. Yani bu durumu aslında gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirebiliriz.”

A7: “Gastronomi, turistlerin herhangi bir yeri tercih etmesinde, ziyaret etmesinde bir baş faktördür. Kişilere satın alma imkânı için de bir pazarlama aracı olarak görebiliriz.”

A8: “Bir otele gittiğimizde bizleri kanaatimce memnun eden şeylerden biri de belki de en önemlisi oteldeki yiyecek-içeceklerdir. Bunların lezzetli, hijyenik olması önemlidir. Bundan dolayı turizmin vazgeçilmez unsuru gastronomidir.”

A9: “Gastronomi ve turizmin at başı giden bir sektör olduğu kanısındayım. Gastronomi, turizm yönünden aslında bir pazarlama unsuru.”

A10: “Gastronomi bence başlı başına zaten bir pazarlama elamanı. Çünkü bir destinasyon seçiminde gastronomi önemli bir alan.”

A11: “Gidilen tüm destinasyonlarda yiyecek ve içecek ikramlarının yapılması zaten gastronomiyle ilişkilidir. Ya da bireyler yerel mutfakları tanımak amacı ile destinasyonları ziyaret edebilirler. Bunların yanı sıra sırf yemekleri güzel diye de birey, konaklamış olduğu oteli birden fazla kez tercih edebilir. Bu da gastronominin aslında pazarlama unsuru olabilirliğini gösterir.”

A12: “Bazı turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonlara yeme-içme amacı ile gittiklerini varsayarsak gastronominin turizmdeki yeri yadsınamaz ve pazarlama yönünden baktığımızda Destinasyon pazarlama aracı olarak da gastronomiyi ve gastronomi turizmini sayabiliriz.”

A13: “Destinasyon merkezi pazarlama anlayışı fazla olduğu için gastronominin turizmde çok önemli bir yeri olduğu düşüncesindeyim.”

A14: “Turizm denildiğinde benim aklıma öncelikle gastronomi geliyor. Yiyecek-içecek olmadan turizmi tek başına düşünemeyiz. Birçok turisti işletmelere çeken etken de o işletmenin sunulan kaliteli yiyecek ve içeceği bence. Yani o yiyeceğin tüketiciye beğendirilmesi, pazarlanmasıdır da diyebiliriz.” biçiminde düşüncelerini ifade etmiştir.

Bu düşünceleri destekleyici nitelikte Henderson (2009) yiyecek ve içeceklerin turistlere pazarlanan ürünler olduğunu ve gastronomi turizminin destinasyonun gelişiminde bir araç olduğunu ifade ederken; Sarıışık ve Özbay (2015)’da turizmden aldığı payı artırma hedefinde olan ülkelerin yeni pazar oluşturmak amacıyla

gastronomiye yöneldiği ve kırsal bölgelerdeki turizm içinde gastronominin etkinliğini, pazarlama yönünden önemini bildirmiştir.

### **2.3.2.3. Gastro Turiste Bakış Açısına Yönelik Bulgular**

Bu temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen kodlar ise; “Seyahat etmek, başka kültürlerin yöresel lezzetlerini görmek, etkinlik ve festivallere katılmak” dır. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Turist olarak değil ama bu mesleği yapan biri olarak birçok şehrin yemek kültürünü gördüm ve çalışmalarda bulundum.”

A2: “Gastro turist olarak ziyaret etmedim. Ama Adananın olsun, Urfa’nın olsun yemeklerini iyi bilirim. Gezip görmüşlüğüm var. Şimdiki gençlerin başka kültürlerin lezzetlerini görmek amacı ile katılmaları gerek bence.”

A3: “Ülke olarak gitmedim. Ama çoğu İl’e gitmişliğim var. Hataya gittim mesela. Oruk çok meşhurdur ve ince bulgurdan yaparlar. Mersin’e gittim. Tantuni ve Tarsus kebabını çok severim. Karabük, Adana gibi gittiğim başka şehirlerde var.”

A4: “Evet ettim. Gaziantep ve İstanbul’daki festivallere, eğitimlere sürekli giderim. Bilginin ve öğrenmenin sınırı yok. Bu işi de bu yüzden çok seviyorum. Sürekli kendini taze-dirî tutman gerekiyor.”

A5: “Hiç etmedim ama fırsatım olsaydı kesinlikle kaçırmazdım.”

A6: “Evet ziyaret ettim. Alaçatı Ot Festivali ve Gaziantep Gastronomi Festivaline katılmışım.”

A7: “Ülkelere gitmedim ama Türkiye’deki bazı şehirlerin restoranlarını ziyaret ettim. İzmir- Urla’ya gittim. Zeytinyağlı yemekleri çok güzeldi. Sivas’ta ve Konya’da da bulundum.”

A8: “Evet Kardeşlik Şehrine gitmişim. Yani Hatay’a. Aynı zamanda gastronominin başkenti olarak kabul ediliyor Hatay.”

A9: “Seyahat etmeyi, başka kültürlerin yöresel yemeklerini görmeyi çok severim. Sadece iki şehre gittim. Biri Trabzon. Akçaabat köftesi muhteşemdi. Diğer şehir ise Konya’dır. Orda da Fırın ve Tirit kebabını çok beğendim.”

A10: “İtalya’ya gitmiştim bir kere. Yurt içi olarak da İzmir, Antalya, Urfa’yı sayabilirim.”

A11: “Herhangi bir ülkeye gitmedim ancak özellikle Hint mutfağını görmeyi, Hindistan’a gitmeyi çok istiyorum. Türkiye’de de başta Kayseri ve Sivas olmak üzere 4-5 şehre gastro turist olarak katıldım.”

A12: “Birçok şehre gittim ve katıldım. Fazlasıyla ufkumu genişlettiğini ve güzel bir deneyim olduğunu aynı zamanda bu yolda yürüyüp, inanan insanların da dışarıya açılmalarını şiddetle tavsiye ediyorum. Örneğin Vedat Milor’un bir sözü vardır: “ Türk mutfağı dünyanın önde gelen mutfaklarından biri. Ancak biz yemeklerimiz ile şarap uyumunun nasıl olması gerektiğini bilmediğimiz için dünyada tanınmıyoruz ve hak ettiğimiz yere gelemiyoruz. Ben gittiğim yerlerde bu yemeğin yanına bu şarap yakışır derken, bunu oradaki amcaya teyzeye söylemiyorum. Ekran karşısında beni seyreden milyonlara söylüyorum. Bu bir yemek kültürü geliştirme çabası aslında. Eğer biz hangi yemeklerimiz ile hangi şarapların uyumlu olduğunu öğrenir ve buna uygun bir düzenleme yaparsak dünya üzerine en çok para harcayan gastro turistleri ülkemize çekeriz ve ekonomimize büyük katkı sağlarız.”

A13: “Gastro turist olarak Karadeniz Bölgesine, Trabzon’a gittim. Gittiğim diğer bir şehir ise Konya. İnanılmaz güzeldi ve çok keyif aldım. Özellikle tirit kebabı, hamsili pilav çok güzeldi.”

A14: “Bodrumda Turizm ve Gastronomi etkinliği vardı oraya katılmışım.” diyerek görüşlerini ifade etmiştir.

Denizer (2008)’de Bir ülkenin veya bir bölgenin yiyecek ve içeceklerini tadabilmek, gıda üreticilerini ziyaret, yiyecek içecek festival ve fuarlarına katılmak, belli lokantaları, yiyecek içecek ile ilgili özgün yerleri ziyaret etmek amacıyla insanların kilometrelerce yol gittiklerini belirtmiştir.

#### **2.3.2.4. Gastronomi Turizminde Öne Çıkan Şehirler**

Bu temanın oluşturulmasında elde edilen kodlar ise; “Hatay, Antep, Urfa, Konya, Çorum, Kayseri, Afyonkarahisar, Mardin, Kastamonu, Trabzon, Bodrum” dur. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Türkiye’de gastronomi alanında her yöremiz öne çıkar. Ama isim olarak sayarsak Antep mutfağı ve Hatay mutfağı daha bir tanınmıştır.”

A2: “Çorum mutfağı çok iyidir. Sonrasında Gaziantep ve Şanlıurfa mutfaklarını da söyleyebilirim.”

A3: “En son yanlış hatırlamıyorsam Afyonkarahisar yaratıcı şehirler listesine girmişti. Bana göre Çorum, Kayseri, Malatya, Hatay ve Adana gastronomide öne çıkan lezzetlerin sunulduğu illerdir.”

A4: “Evet Gaziantep ilk sıradadır. Ondan sonra İstanbul, sonra gizli kalmış hazine bence Kastamonu’dur. Kastamonu pek bilinmez ama Gaziantep ile yarışabilecek kadar lezzetli bir kenttir. Yanlış hatırlamıyorsam 832 çeşit yemeği vardır. Diğer bir yer ise Konya’dır. Kadim mutfak olarak da bilinir. Liste böyle uzar gider.”

A5: “Çorum bilindik bir şehir bence gastronomi yönünden. Yine Gaziantep, Antakya-Hatay, Afyon öne çıkan şehirler bence.”

A6: “Akla ilk gelen şehir bence Gaziantep. Patlıcan kebabı, ekşili köftesi ve baklavasıyla tam bir lezzet harikası bir İl’dir. Bir diğeri Tepsi kebabı ve Künefesiyle Hatay’dır. Bu illeri çoğaltabiliriz. Örneğin mantısıyla Kayseri, İskilip dolmasıyla Çorumu da sayabiliriz.”

A7: “Konya, Edirne, Trabzon ve Antep mutfaklarını söyleyebilirim.”

A8: “Bu alanda Güneydoğu Anadolu Bölgesi öne çıkmaktadır. Adıyaman ve Mardin’i örnek verebiliriz.”

A9: “Kayseri ve Antep önde gelen şehirlerdendir.”

A10: “Bence Çorum, Sivas, Antep ve Urfa mutfakları gastronomide öne çıkan şehirlerdendir.”

A11: “Hatay, Konya, Sivas ve Çorum.”

A12: “Bu şehirler hakkında bilgim var. Örneğin Hatay Unesco tarafından yaratıcı şehirler ağına layık görüldü ve gastronomi şehri unvanını kazandı. Bunun yanında Gaziantep’i de sayabiliriz.”

A13: “Konya, Kayseri, Çorum, Antep ve Trabzon’u sayabiliriz.”

A14: “Öncelikle Bodrumu sayabilirim. Kabak çiçeği dolması ve Keşkeği çok bilindik. Bunun dışında memleketim Çorum diyebilirim. Herkes bilmez ama pastırmalı madımağımız çok meşhurdur. Ben daha çok tatlı ve pasta üzerine yoğunlaştığım için bu yönde örnek vereyim. Hatay’ın künefesi Gaziantep’in baklavası meşhurdur. Bunlarda gastronomide öne çıkan iller arasındadır.”

### 2.3.3. Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular

Bu kategori altında 2 tema oluşturulmuştur. Bu kategori altında oluşturulan temalardan biri “Moleküler Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular”, ikinci tema ise “Füzyon Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular” dır. Belirtilen kategoriler Tablo 4’te gösterilmiştir.

**Tablo 4.** Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular

| Kodlar | Temalar                                          |                                               |
|--------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|        | Tema 1                                           | Tema 2                                        |
|        | Moleküler Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular | Füzyon Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulgular |
| Kod 1  | Sıvı Azot                                        | Tatların birleşimi                            |
| Kod 2  | Tütsüleme                                        | Farklı mutfaklar                              |
| Kod 3  | Fiziksel-Kimyasal Değişim                        | Yiyecek sentezi                               |
| Kod 4  | Tozlaştırma                                      | Kombinasyon                                   |
| Kod 5  | Jelleştirme                                      |                                               |
| Kod 6  | Emülsifiye etme                                  |                                               |
| Kod 7  | Dondurma                                         |                                               |
| Kod 8  | Kıvamlaştırma                                    |                                               |
| Kod 9  | Süspansiyon                                      |                                               |

#### 2.3.3.1. Moleküler Mutfak

Bu temanın oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen kodlar ise: “Sıvı azot, tütsüleme, fiziksel-kimyasal değişim, tozlaştırma, jelleştirme, emülsifiye etme,

dondurma, kıvamlaştırma, süspansiyon” dur. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Moleküler gastronomi, gastronominin bilim ile birleşmesidir. Birazda besinleri aklınızda olan şeklinden daha farklı şekillerde yorumlamak oluyor. Kullanılan yöntem ve teknikler hakkında da bilgim var. Size en anlaşılır şekilde şu örneği vereyim. Son zamanlarda bir dondurma moda olmuştu, yediğinizde ağzınızdan duman çıkıyordu. Bu aslında sıvı azot ile yapılan bir şey. Bu da moleküler gastronomiden bir tekniktir.”

A2: “Moleküler gastronomiyi duydum. Ama bu tekniği yaptığım yemeklerde uygulamadım. Bu tekniklere daha çok büyük otel ve restoran zincirlerinde çalışan aşçılarımız daha hakimdir. Besinlerin daha uzun süre dayanıp, bozulmamasını sağlayan ve o yiyeceklerin göze daha çok hitap etmesini sağlayan bir teknik olarak biliyorum.”

A3: “Moleküler gastronomi aslında bir bilim dalı diyebilirim. Kısaca yiyeceklerde meydana gelen değişimlerdir. Tütsüleme mesela bir moleküler gastronomi uygulamasıdır.”

A4: “Evet biliyorum, duydum. Moleküler gastronomi, pişirme esnasında yiyeceklerde meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimleri bilimsel olarak inceler. Yani; yemeğin bilimsel araştırmasıdır.”

A5: “Moleküler gastronomi, yemeklerde meydana gelen değişikliklerdir. Teknik olarak tozlaştırma, jelleştirme şuan aklıma gelenler.”

A6: “Moleküler gastronomi, yemeği pişirme anında ortaya çıkan fiziksel ve kimyasal değişimleri inceleyen bir bilim olarak tanımlayabiliriz. Dondurma tekniği, jelleştirme tekniği, emülsifiye etme gibi teknikleri de sayabiliriz.”

A7: “Farklı lezzetler ve bunlarda meydana gelen değişimler olarak aklımda kalmış. Kıvamlaştırma ve küreleme yöntemi aklıma gelenler.”

A8: “Moleküler mutfakta da süspansiyon uygulamasını biliyorum. Ürünler kıvam vererek, onları olduğundan farklı göstermektir diyebilirim.”

A9: “Evet, biliyorum. Moleküler gastronomi, bazı bileşiklerin değiştirilerek yeni sunumlar yapılmasıdır.”

A10: “Evet bu uygulamaları biliyorum ve yöntemler hakkında da bilgim var. Gıdaların dondurulması olayını buna örnek verebiliriz. Bunun gastronomideki adı deep freezing yani derin dondurmadır ve bir moleküler gastronomi tekniğidir. Ya da bazı gıdaların toz haline getirilerek tozlaştırılması olayı. Bu da moleküler gastronomi tekniğidir.”

A11: “Moleküler mutfak, besinlerin olduğundan farklı hale getirilmesidir. Mesela bazı besinlerin kıvamlarını artırmak için kıvamlaştırma tekniği kullanılır ya da farklı nitelikteki besinleri birleştirmek için birleştirici yöntem uygulanır. Bunlar moleküler gastronomi teknikleridir.”

A12: “Moleküler gastronomi teknikleri olarak sıvı azot, tat koku aktarımı, köpükleştirmeyi sayabiliriz. Köpükleştirmeye örnek verecek olursak mesela Lesitin. Lesitin bir katkı maddesi ve bunlardan mayonez elde edilir.”

A13: “Moleküler gastronomiyi bir yerde okumuştum ve o tanım hoşuma gitmişti. Görüneni içermeyen tatlar olarak moleküler gastronomiyi tanımlamak mümkündür. Kullanılan teknikler olarak da tozlaşma ve küreleme tekniğini sayabilirim.”

A14: “Moleküler gastronomi ve teknikleri hakkında bilgim var. Duman ile servis, dondurma tekniği ve küreleme tekniğini söyleyebilirim. Aynı zamanda duman ile servis bir tütsüleme tekniğidir ve bunun da çok farklı çeşitleri vardır. Blender da sıvıları tütsüleme gibi...” şeklinde görüş bildirmiştir.

### **2.3.3.2. Füzyon Mutfak Uygulamaları**

Bu temanın oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen kodlar ise: “tatların birleşimi, farklı mutfaklar, yiyecek sentezi, kombinasyon” dur. Bu kod ve temaların oluşturulmasında katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar aşağıda yer almaktadır.

A1: “Füzyon mutfak uygulaması farklı kültürlerden karışım yapıp yeni yemekler ortaya çıkarmaktır. Dünya’nın ilk füzyon mutfağı da tarihimizden Osmanlı saray mutfağıdır.”

A2: “Moleküler gastronomide de dediğim gibi bu kavrama da çok hakim değilim ama; ortaya yeni lezzetler çıkartan bir mutfak olarak biliyorum, duydum



sadece. Yine bu uygulamadan daha çok büyük işletmelerde çalışan aşçılarımızın yararlandığını düşünüyorum.”

A3: “Füzyon mutfak farklı tatların birleşimidir. Örneğin farklı ülkeye ait bir yemek farklı ülkeye ait bir sosla sunulabilir.”

A4: “Füzyon mutfak, farklı mutfak geleneklerinin öğelerini birleştiren bir mutfaktır. Bu karma gelenekleri biz de işletmemizin mutfağında yapmaya çalışıyoruz.”

A5: “Farklı lezzetleri birleştiren mutfak olarak biliyorum.”

A6: “Evet biliyorum bu kavramları. Füzyon mutfak, farklı lezzetle yaratmak için çeşitli ülkelere ait pişirme tekniklerinin, yiyeceklerin sentezlenmesidir.”

A7: “Füzyon mutfak kavramlarını da evet duydum. Farklı lezzetler ve bunlarda meydana gelen değişimler olarak aklımda kalmış.”

A8: “Füzyon mutfak herhangi bir yemeğin evrensel hale gelmesidir. Örneğin bu alanda patlıcan beğendili sufle örnek verilebilir.”

A9: “Farklı yemeklerin birleşerek bütünleşmesidir, füzyon mutfak.”

A10: “Şöyle söyleyeyim, Füzyon mutfak farklı ülkelerin besinlerini harmanlayarak yeni bir ürün elde etmedir.”

A11: “Evet biliyorum, bilgim var bu uygulama hakkında. Genel olarak Füzyon mutfak; farklı pişirme teknikleriyle kombinasyon yapmadır.”

A12: “Füzyon mutfak farklı ülkelere ait tekniklerin bir araya getirilerek sentezlenmesi, birleştirilmesidir. Örneğin Osmanlı ve Türk mutfağı birer füzyon mutfaktır. Hatta füzyon mutfağın temel mottosu “karıştır”dır.”

A13: “Füzyon mutfağı da farklı toplumlara, kültürlere ait karma yemekler olarak tanımlayabiliriz. Teknik olarak da farklı kültürlere ait tatların ve lezzetlerin harmanlanarak o tabakta bulunması gerekir.”

A14: “Füzyon mutfak ise örneğin bir yemeğin farklı bir ülkeye ait pişirme tekniğiyle hazırlanması ve farklı bir ülkeye ait sosla sunulmasıdır” şeklinde görüşlerini ifade etmiştir.

Burke vd. (2016), This (2013), Yılmaz ve Bilici (2013) ise moleküler gastronomiyi, mutfakta gıdaların dönüşümü sırasında oluşan olguları araştıran bilimsel disiplin şeklinde açıklamışlardır.



## SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi terimini aşçıların hepsi “yemeğin pişirilmesiyle ilgili bilim, yemek kültürü, yemek bilimi, yemeğin alfabesi” şeklinde yorumlar yaparak genel olarak gastronomi kavramını doğru şekilde açıklamışlardır. (Keskin vd. 2017) tarafından yapılan araştırmada da şeflerin çoğunun gastronomi terimini bildiği ve yapılan gastronomi tanımlarında özellikle yeme içme kültürü, mide bilimi ve mutfak sanatına vurgu yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. (Seyitoğlu 2018)’in çalışmasında ise gastronomi akademik bir disiplin olarak değerlendirilmiştir. Görüşmeye katılan bireyler gastronomiyi daha çok turizmle ilişkili bulmuş ve lise-üniversite düzeyinde görüşmecilerin çoğunun eğitim gördüğü sonucuna ulaşılmıştır. (Algan 2017: 186) tarafından yapılan çalışmada ise şeflerin çoğunluğunun gastronomi alanında ilköğretim ve ortaöğretim düzeyinde eğitim aldıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcıların çoğunun moleküler mutfak ve füzyon mutfak uygulamaları hakkında bilgi sahibi olduğu ve bu teknikleri çevreden ve kendi merakları ile öğrendikleri saptanmıştır. (Dağlıoğlu 2019)’da çalışmasında katılımcılardan yaklaşık %24’ünün sahip olduğunu beyan ettiği moleküler gastronomi bilgilerinin kendi araştırmalarından veya tecrübelerinden değil; çevrelerinde bulunan tanıklardan edindiği sonucuna ulaşılmıştır. Aynı zamanda gastronomide gelişebilmek için belli bir eğitim almak gerektiğini belirten katılımcıların çoğu, gastronomi alanında meslek çalışanlarının eğitim almalarının gastronominin geleceği için faydalı olacağı görüşünü belirtmişlerdir.

Türk mutfağını görüşmecilerin çoğu ilk sıraya yerleştirirken; Gaziantep, Hatay, Afyon, Konya olarak katılımcılar; gastronomi turizminde ön plana çıkan şehirleri sıralamıştır. (Algan 2017) tarafından yapılan çalışmada da katılımcılar Gaziantep’i ve diğer ülke mutfakları ile karşılaştırıldığında Türk mutfağını ilk sıraya koymuşlardır. (Şengül 2017) ise çalışmasında gastronomi turizmi alanında ön plana çıkan coğrafi bölgeler olarak genel olarak verilen cevaplardan Karadeniz Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi sonucuna ulaşmıştır. Bazı durumlarda belirsizlik yaşayan bireyler olduğu gözlenmiştir ve bazı bireylerin farklı ülkelerden yemek yaptıkları tespit edilmiştir. Bu doğrultuda Türk Mutfağının tanıtımının sağlanması,

zenginleştirilmesi ve geliştirilerek daha ileriye taşınması amacı ile yapılması gerekenler ise:

Mutfağımızın zenginliği dünya gastronomisi tarafından yeterince keşfedilmemiştir. Bazı yerlerde, mutfak kültürümüzü daha geniş kitlelere tanıtmak gayesi ile söyleşiler, konferanslar yapılarak; geçmişten bugüne mutfak kültürümüzün buralara kadar gelişerek nasıl geldiğini ortaya koymak için mutfak kültürümüz alanında derinlemesine bir araştırma yapmak yerinde olacaktır. Ayrıca aşçılar-şefler ve devlet görevlileri bir araya gelerek mutfağımızın tanıtılması amacıyla beyin fırtınası yaparak bu alan farklı bakış açıları ile zenginleştirilmeli; devlette uzun ya da kısa vadeli planlar yaparak, uluslararası nitelikte yatırımcıları teşvik edip, gastronomi alanında yeterli iş ve tanıtım olanağı sunarak bu sektörü dış dünyaya açarak, geliştirmelidir. Gerek seyahat acentaları, restoranlar ya da oteller aracılığı ile komisyonlar oluşturulup doğru hedefe ulaşmak için planlar, tasarılar yapılmalıdır. Ülkemize gelen turistlere özellikle mutfağımıza özgü yöresel lezzetleri yaparak mutfağımızın tanıtımına katkıda bulunulmalıdır.

Yöresel lezzetler yönünden gelişen bir coğrafyada bulunduğumuz için, gastronomi turizm bölgelerinin oluşturularak, tüketicilerin gastronomi alanında gereksinimlerinin belirlenerek, bunlara uygun olarak ürünlerin geliştirilmesi, gastronomi turizmi ve lezzetlerinin tanıtımı açısından fayda sağlayacaktır. Aynı zamanda bu sektöre gönül vermiş kişiler gastronomi alanında eğitim alırken, bu bireylere iyi bir dil eğitimi de verilmeli, kişilerin kendilerine donanım kazandıracak, özverili bir çalışmada bulunup, kendilerini ve mutfağımızı geliştirecek niteliklere sahip olması gerekmektedir.

## KAYNAKÇA

- Ab Karim, Shahrin (2006). *Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of the destination's food image and information sources*. Oklahoma State University.
- Abrams, Joshua (2013). "Mise en Plate: The Scenographic Imagination and The Contemporary Restaurant". *Performance Research*. 18(3), 7-14.
- Acar, Yusuf (2018). "Türkiye'deki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Destinasyon Markalaması Kapsamında Değerlendirilmesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 163-177.
- Akay Bayram ve Özöğütçü Berkant (2018). "Turist Rehberlerinin Turlarda Gastronomiyi Kullanmaları Üzerine Bir Araştırma.". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 143-153.
- Akbaba Atilla ve Çetinkaya Neslihan (2018). *Moleküler Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akdağ Gürkan, Akgündüz Yılmaz, Güler Ozan ve Benli Sercan (2015). "Bir Seyahat Motivasyon Aracı Olarak Gastronomi: Hatay'ı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Yiyecek-İçecek Deneyimleri ve Seyahat Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma". 1. *Eurisia International Tourism Congress: Current Issues, Trends and Indicators (EITOC-2015)*, 28-30 Mayıs 2015. Konya/Türkiye, Vol. 3, 448-464.
- Akgöl, Yasemin (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, 21-50.
- Akgündüz, Ahmet (1992). *Osmanlı Kanunnameleri*. İstanbul: Osmanlı Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Akkoyunlu, Ziyat (2012). "Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri". *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 2(2), 328-336.

- Aksoy Mustafa ve Sezgi Gülistan (2015). “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”. *Journal of Tourism Gastronomy Studies*. 3(3), 79-89.
- Aksoy Mustafa ve Sezgi Gülistan (2017). “Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi.”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 546-565.
- Aksoy Mustafa ve Üner Hilmi E. (2016). “Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri”. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Aktaş E. (2017). Moleküler Gastronomi. Hülya Kurgun (ed.), *Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (s.105-149).
- Aktaş Gürhan, İçöz Orhan ve Şahin Nilüfer (2007). Turizmde Ürün Geliştirme ve Alternatif Turizm. Orhan İçöz (Ed.), *Genel Turizm, Turizmde Temel Kavramlar ve İlkeler* içinde. Ankara: Turhan Kitabevi. (s. 141-164).
- Aktaş, Ahmet (2002). *Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi*. Antalya: Azim Matbaacılık, 2.
- Albala, Ken (2011). Europe: Spain. K. Albala (Ed.), *Food cultures of the world encyclopedia* (ss. 347-357). Kaliforniya: Greenwood.
- Algan Özkök, Gülçin (2017). “Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 182-193.
- Allan, Tony (2009). Ortadoğu’da Yiyecek Üretimi. Sami Zubaide ve Richard Tapper (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Alpargu, Mehmet (2008). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü, Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı*, içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Altaş, Aysu (2017). Güney Avrupa Mutfağı. Mehmet Sarıışık ve Gülçin Özbay (Ed.), *Ulusal Gastronomi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (s. 139-190).
- Altınel, Hüseyin (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Ana, D. (2010). Akdeniz’e nazır lezzet adresi: Mersin-Tarsus mutfağı. AnadoluJet Magazin, Ekim, <http://www.anadolujet.com/aj-tr/anadolujet-magazin/2010/ekim/makaleler/akdenize-nazir-lezzetadres-mersin---tarsus-mutfagi.aspx>.
- Arboleja Juan Carlos, Olabarrieta I., Luis-Aduriz A., Lasa D., Vergara, J., Sanmartín E., ve Marañón I. M. (2008). “From the Chef’s Mind to the Dish: How Scientific Approaches Facilitate the Creative Process”. *Food Biophysics*, 3(2), 261-268.
- Arıkan, Arda (2012). “Öğretmen Yetiştirme Programlarının İngilizce Öğretmen Adaylarını İlköğretimde İngilizce Öğretimine Ne Kadar Hazırladığına Yönelik Nitel Bir Araştırma”. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 32(32), 77-87.
- Arlı Mine, Şanlıer Nevil, Küçükkömürler Saime, Ersoy Yasemin, Yamam Melek, Özgen Leyla ve ark. (2002). *Yiyecek Üretimi*. 1.Baskı. Ankara: Ya-Pa Yayıncılık.
- Ashkenazi Michael ve Jacob Jeanne (2003). *FoodCulture in Japan*. London: Greenwood Press.
- Aslan Hasan ve Aktaş Nazan (2011). “Turizm Ön Lisans Öğrencilerinin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları ve Gastronomi Davranışlarının Belirlenmesi”. *Social Sciences*, 6 (3), 363-373.
- Aslan Zeynep, Güneren Ebru ve Çoban Gamze (2014). “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4): 3-13.
- Ateş, Ufuk (2014). *Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Katkısı*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.

- Aydın Gökhan ve Karam Mehmet Aydın, B. (2015). “Dünya ve Türkiye’de Sağlık Turizmi Pazarlama Uygulamaları ve Karşılaştırmalı Durum Analizi”. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 1(16), 1-21.
- Aydın, Ebru (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.
- Bağırhan Özşeker, Demet (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. 3-24.
- Baltacı, Ali (2017). “Nitel Veri Analizinde Miles-Huberman Modeli”. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(1), 1-14.
- Baltacı, Ali (2019). “Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?”. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388. <https://doi.org/10.31592/aeusbed.598299>
- Belge, Murat (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berelson, Bernard (1952). *Content Analysis in Communication Research*.
- Boddy, Clive R. (2016). “Sample size for qualitative research”. *Qualitative Market Research: An international Journal*, 19(4), 426-432.
- Boniface, Priscille (2003). *Tasting tourism: Travelling for food and drink*. England: Ashgate Publishing.
- Boydan, Christian (2006). *Mutfak Savaşı*. Çev: Yaşar Avunç, Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Boz, Mustafa (2004). *Turizmin Gelişmesinde Alternatif Turizm Pazarlamasının Önemi*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul.
- Brittin, Helen C. (2011). *The food and culture around the world handbook*. Upper Saddle River, NJ, Prentice Hall.



- Burke Roisin, This Herve ve Kelly, Alan L. (2016). “Molecular gastronomy: an introduction”. *Reference Module in Food Science*, 1. doi:10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3.
- Bülbül, Fevzi (2015). *Sağlık Turizminin Türkiye’deki Gelişimi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi, İstanbul.
- Cankurt Hasan, Sağdıç Osman ve Yetim Hasan (2010). Hızlı Şalgam Suyu Üretimi: Peynir Altı Suyu Kullanılarak Fermentasyon Süresinin Kısaltılması. *1.Uluslararası Adriyatikten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Tekirdağ, Türkiye. 15 - 17 Ocak 2010, 1030-1032.
- Ciğerdelen, Tümay (2007). *Turizmde Markalaşma. I. Ulusal Türkiye Turizm Kongresi*, 07-08 Eylül, Sakarya, 213-226.
- Ciğirim, Nevin (2001). *Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:28, s. 49-61.
- Cömert Menekşe ve Özkaya, Durlu Fügen (2014). “Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Cömert Menekşe ve Sökmen Alev (2017). “Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma”. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6-26. DOI: 10.24010/soid.369897
- Cracknell, Harry Louis ve Nobis Gian (1985) *Gastronomi ve Gastronomlar. İçinde: Pratik Profesyonel Gastronomi*. Palgrave, Londra.
- Creswell, John W. (2012). *Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative and qualitative research* Pearson: Boston.
- Creswell, John W. (2013). Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni. Mesut Bütün ve Selçuk Demir (Ed.), *Nitel Araştırma Yöntemleri* içinde. Ankara: Siyasal Kitabevi.

- Creswell, John W. (2018) *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Mesut Bütün ve Selçuk Demir (Ed.). Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Çakıcı Celil A. ve Eser Seçkin (2016). “Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(1), 215-227.
- Çekal Nurten ve Aslan Bahar (2017). “Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi”. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Dalby Andrew ve Grainger Sally (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Çev: Betül Avunç, İstanbul: Homer Kitapevi.
- Denizer, D. (2008). Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler. *III. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi*, 17-19.
- Dilsiz, Beril (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Doğanbey, N. (1988). *Türk mutfak kültürü. İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. (Düz: F. Halıcı). Konya: Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 127-132.
- Doğdubay Murat ve Giritlioğlu İbrahim (2008). Mutfak Turizmi. Cevdet Avcıkurt ve Necdet Hacıoğlu (Ed.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* içinde. Nobel Yayınevi: Ankara.
- Durlu Özkaya Fügen ve Özel Kübra (2018). “Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 53-72.
- Durlu Özkaya Fügen, Aksoy Mustafa, Özel Kübra ve Sezgi Gülistan (2018). *Moleküler Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Durlu-Özkaya Fügen, Aksoy Mustafa, Eren Ramazan, Işın Alper ve Koç Burcu (2015). *Moleküler Gastronomi Yiyecek İçecek Eğitiminde Yenilik Projesi Eğitim Notları*. Gazi Üniversitesi, Ankara.

- Durlu-Özkaya Fügen, Sünnetçioğlu Serdar ve Can Ayşe (2013). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Durlu-Özkaya, Fügen (2015). Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi. Fügen Durlu Özkaya, Serap Coşansu ve Kamuran Ayhan (Ed.), *Her Yönüyle Gıda* içinde. Genişletilmiş İkinci baskı. İzmir, Sidas Medya, 39-94.
- Düzgün Ertuğrul ve Özkaya Figen (2015). “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- El- Messiri, Abdulvahab (2010). *Hamburger Medeniyeti*. İstanbul: Mana Yayınları.
- Eren, Serdar (2007). Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. 10-11 Nisan, Antalya, Türkiye.
- Ertam, Atilla (1992). *Sosyo- Ekonomik Açıdan Ortadoğu Bölgesinde Gıda Güvenliği*, İstanbul: Aydınlar Ocağı Yayınları, s.17.
- Ertaş Yasemin ve Gezmen-Karadağ Makbule (2013). “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Eysenbach Gunther ve Köhler Christian (2002). How do consumers search for and appraise health information on the world wide web? Qualitative study using focus groups, usability tests, and in-depth interviews. *Bmj*.
- Food-Info (2016). <http://www.food-info.net/tr/qa/qa-fpl76.htm> (10.07.2021). 324(7337), 573-577.
- Fumey Gilles ve Etcheverria Olivier (2007). *Dünya mutfakları atlası* (Çev. İ. Yerguz). İstanbul: Ntv Yayınları
- Gillespie Cailein ve Cousins John (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, Butterworth- Heinemann. Londra. <https://doi.org/10.4324/9780080494845>

- Girgin Göksel K., Demir Özkan ve Çetinkaya Vahide (2017). “Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 219-229.
- Glesne, Corrine (2013). *Nitel Araştırmaya Giriş*. Ali Ersoy ve Pelin Yalçınoglu (Ed.). Anı Yayıncılık, Ankara.
- Gökce, Bilcan (2016). “Urartu'da Yemek Kültürü”. *Journal of Human Sciences*, 13(2), 2656-2667.
- Göker, Gönül (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli Örneği*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Görkem Onur ve Burhan Sevim (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü. 1. *Uluslararası Turizm Ve Otelcilik Sempozyumu*, 29, 73-83.
- Gözenç, Selami (1995). *Afrika Ülkeleri Coğrafyası I*, İstanbul: İÜEF Yayınları.
- Grivetti, Lois E. (1995). “Morning Meals. North American and Mediterranean Breakfast Patterns”. *Nutrition Today*, 24-29.
- Guba Egon G. ve Lincoln Yuvanna S. (1994). “Competing Paradigms in Qualitative Research”. *Handbook of Qualitative Research*, 2(105), 163-194.
- Güler Ahmet, Halıcıoğlu Mustafa B. ve Taşgın Serkan (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Güler, Sibel (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, I. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 4-5.
- Güler, Sibel (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(S 1), 24-30.
- Günel, Veysi (2005). “Mardin İlinde Kültürel Turizm Potansiyeli”. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (11), 91-122.
- Gürbüz Sait ve Şahin Faruk (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Güripek, E. (2016). Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı. Hülya Kurgun ve Demet Özşeker Bağiran (Ed.), *Gastronomi ve Turizm içinde*. Ankara: Detay Yayıncılık. (s. 261-282).
- Gürsoy, Deniz (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güzel, Gonca (2009). “Gastronomi ve İnovasyon”. *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 28-29.
- Güzelbey, C.C. (2003). *Gaziantep Mutfağı*, Hazırlayan: Koz, M. (2. Baskı), İstanbul, Kitabevi Yayınları, 616-627.
- Hacıoğlu, Necdet (2013). *Turizm Pazarlaması*. İstanbul: Nobel Yayın Dağıtım.
- Han, P.L.K. (2007). *Tea and tourism: tourists, traditions and transformations*. Clevedon: Channel View Publications.
- Hatipoğlu, A. (2008). *Türk Mutfağının Dünya Mutfağındaki Yeri*.
- Hatipoğlu, Aysu (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma* (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Haven-Tang Claire ve Jones Eleri (2005). “Using Local Food and Drink to Differentiate Tourism Destinations Through A Sense Of Place: A Story From Wales-Dining at Monmouthshire’s Great Table”. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4): 69-86.
- Haydaroğlu, İlknur (2003). “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22 (34), 1-10.
- Hayta, Ateş Bayazıt (2008). “Turizm Pazarlamasında Tüketici Satın Alma Süreci ve Karşılaşılan Sorunlar”. *Kastamonu Eğitim Dergisi* 16(1), 31-48.
- Hazar, Atila (2016). *Genel Turizm*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Henderson, Joan C. (2009). “Food Tourism Reviewed.” *British Food Journal*, 111 (4), 317-326.

- Hjalager Anne M. ve Corigliano Magda A. (2000). "Food for tourists: Determinants of an image". *International Journal of Tourism Research*, 2(4), 281-293.
- Ivanović Slobodan, Mikinac Kresimir ve Perman Luka (2011). "Molecular Gastronomy in Function of Scientific Implementation in Practice". *UTMS Journal of Economics*, 2(2), 139-150.
- İri, Ruhan (2009). *Niğde İlinin Turizm Açısından Pazarlanması*, Yüksek Lisans Tezi, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde.
- Jones, Richard (2003). "The new look-and taste-of British cuisine". *The Virginia Quarterly Review*, 79(2), 209-232.
- Kaplan, Abraham (1943). "Content analysis and the theory of signs". *Philosophy of Science*, 10(4), 230-247.
- Katz Solomon H. ve Weaver Williams W. (2003). *Encyclopedia of food and culture, Vol.1: Acceptance to food politics*. New York: Charles Scribner's Sons.
- Keskin Emrah, Örgün Emrah ve Akbulut Burcu A. (2017). "Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi". *Analysis of. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 255, 267.
- Kittler Pamela Goyan, Sucher Kathryn ve Nelms Marcia Nahikian (2012). *Food and culture*. (6. Baskı). Wadsworth: Cengage Learning.
- Kivela Jakša ve Crofts John C. (2005). *Gastronomy Tourism, Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (2-3), ss.29-55.
- Kivela Jakša ve Crofts John C. (2006). "Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination.". *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3): 354-377.
- Kozak Nazmi, Akoğlu Meryem ve Kozak Metin (1997). *Genel Turizm İlkeler ve Kavramlar*. Ankara.
- Kozak, Metin (2014). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kumar, G. ve Mehul Krishna (2019). “Gastronomic Tourism—A Way of Supplementing Tourism in the Andaman & Nicobar Islands”. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100-139.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2005). Güneydoğu Anadolu Bölgesi 'Rehberlikte Uzmanlaşma Eğitimi'. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtım Bürosu, 35-53, 114-115, 241, 295, 413-415.
- Larousse, Gastronomie (2005). *Dünya Mutfak Ansiklopedisi*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Liberman, Sherri (2011). *American food by the decades*. California: ABC-CLIO Inc.
- MacVeigh, Jeremy (2009). *International Cuisine*. New York: Delmar Cengage Learning.
- Maltezakis, G. (2011). *Europe: Greece, Food cultures of the world encyclopedia*. Kaliforniya: Greenwood.
- Maviş, Fermani (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Maxwell, Joseph A. (2008). Designing a qualitative study. *The SAGE handbook of applied social research methods*, 2, 214-253.
- Mercan Şefik Okan ve Üzülmaz Meral (2014). “Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği”. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Merriam, B. Sharan (2018). *Nitel araştırma: Desen ve uygulama için bir rehber* *Qualitative research: A guide to design and implementation*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Merriam, Sharan B. (2009). *Qualitative research a guide to design and implementation* .(2nd ed.). United States of America: Jossey-Bass.
- Merriam, Sharan B. (2013). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Metin, Bekir (2010). *Dünyada ve Türkiye’de Sağlık Turizmi- Durum Tespit Raporu ve Çözüm Önerileri*. 1-74.

- Miles Matthew B. ve Huberman Michael (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. New York: Sage Publications, Inc.
- Mutlu, Evren (2009). “Tatlılarda Gizli Türkiye Tarihi”. *Food and Travel Dergisi*, Ocak- Şubat, s.32.
- Nenes, Michael F. (2009). *International cuisine*. Hoboken, NJ, Africa: Wiley. 501-542.
- Nevşehir Belediyesi (2014). *Kent Rehberi*. <http://www.nevsehir.bel.tr> (Ekim 2014).
- Newman, J. (2004). The History and Culture of Food and Drink in Sub-Saharan Africa and Oceania. K. F. Kiple ve K. C. Ornelas içinde, *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Newman, James L. (2000). The History and Culture of Food and Drink in Sub-Saharan Africa and Oceania: *Africa South from the Sahara*, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Okumuş Fevzi, Okumuş Bendegül ve McKercher Bob (2007). “ Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey”. *Tourism Management*, 28(1): 253-261.
- Önçel, Sibel (2015). “Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33-44.
- Öney, Hüseyin (2013). Gastronomi Turizmi. *Alternatif Turizm* içinde. S. Bahçe, G Yüksek, D. Çiçek (Ed.). T.C. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir. (s.158-188).
- Öney, Hüseyin (2013). Gastronomi turizmi. *Alternatif Turizm* içinde. S. Bahçe. (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Öney, Hüseyin (2016). “Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme”. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35),193-202.
- Özbay, Gülçin (2017). Düünden Bugüne Gastronomi. Mehmet Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (s.1-40).



- Özdemir, Bahattin (2001). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi ve Her Şey Dahil (all-inclusive) Uygulamasının Mutfak Yönetimine Etkileri Üzerine Sektörel Bir Araştırma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- Özer, Y. (2013). *Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü*, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Özey, Ramazan (2009). *Afrika Coğrafyası*, İstanbul: Aktif Yayınları.
- Özgen, Işıl (2017). Moleküler Gastronomi. Mehmet Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (s. 41-64).
- Özşeker Bağırın, Demet (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi. Hülya Kurgun ve Demet Bağırın Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (s. 3-24).
- Öztaş, Kadir (2002). *Turizm Ekonomisi: Genel Turizm Bilgileri*. Nobel Yayın Dağıtım, 1. Baskı, Ankara.
- Polat, Serkan (2017). Uzakdoğu ve Avustralya Mutfakları. Mehmet Sarıışık ve Gülçin Özbay (Ed.), *Uluslararası Gastronomi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (s. 99-130).
- Pope Catherina, Ziebland Sue. and Mays Nicholas (2006). *Analysing qualitative data. Qualitative Research in Health Care*, 63-81.
- Rebora Giovanni ve Şeker Çağla (2003). *Çatal kültürü: Avrupa Mutfaklarının Kısa Tarihi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Reid, Richard J. (2009). *A History of Modern Africa 1800 to the Present*, Wiley-Blackwell, London. (s. 334).
- Richards, Greg (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In *Tourism and gastronomy* (pp. 17-34). Routledge.
- Rios, A. (2003). *Iberian Peninsula*. New York: Scribner.
- Roden, Claudia (2000). *The New Book of Middle Eastern Food*. New York: A. KnopfBook.

- Roger, Delphine (2000). The History and Culture of Food and Drink in Asia: The Middle East and South Asia, İçinde: Kiple, Kenneth F. Ve Ornelas, Kriemhild Conee, The Cambridge World History of Food, Cambridge: Cambridge University.
- Saatcı, Gencay (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. Hakan Yılmaz (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (1-18).
- Saatcı, Gencay (2019). “Coğrafi İşaretli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- Saban, Françoise (2000). The History and Culture of Food and Drink in Asia: China”, İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, The Cambridge World History of Food, Cambridge: Cambridge University.
- Santich, Barbara (2004). “The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training”. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- Sarıışık Mehmet ve Özbay Gülçin (2015). “Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi.”. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 26(2), 264-278.
- Sarıışık, Mehmet (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Scarpato, Rosario (2002). Gastronomy As A Tourist Product: The Perspective Of Gastronomy Studies. A, M, Hjalager ve G, Richards. (Ed.). *Tourism And Gastronomy*. Routledge, Londra, 51-70.
- Scarpato, Rosario (2002). “Gastronomy Studies in Search of Hospitality”. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Seyitoğlu Faruk ve Çalışkan Osman (2018). “Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma”. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(3), 523-537.

- Sezen, Talha Serdar (2018). *Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Sezgi Gülistan ve Özkaya D. Fügen (2016). “Moleküler Gastronomide Zeytin”.*Zeytin Bilimi Dergisi*,6(2), 111-117.
- Smith Andrew F. ve Translator Andrew Smith S. (2009). *Eating history: 30 turning points in the making of American cuisine*. Columbia University Press.
- Soeroso Amiluhur ve Susilo Y.S. (2014). “Traditional Indonesian Gastronomy as a Cultural Tourism Attraction”. *Journal of Applied Economics in Developing Countries* Vol. 1, Page 45-59.
- Sormaz Ümit, Akmeşe Halil, Güneş Eda ve Aras Sercan (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39: 725-730.
- Sünnetçioğlu Ayşe, Sünnetçioğlu Serdar ve Durlu-Özkaya, Fügen (2012). Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı, 13. *Ulusal Turizm Kongresi*, Antalya. 1373-1385.
- Şahin Gonca Güzel ve Tuzlukaya Şule (2017). Turizm Türleri ve Turizm Politikaları, Dünyada ve Türkiye’de Sağlık Turizmi. Dilaver Tengilimoğlu (Ed.), *Sağlık Turizmi* içinde. Ankara: Siyasal Kitabevi. (s. 43-60)
- Şahin, Kadriye (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay Valiliği, Yayın No:16 Hatay: Pozitif Matbaa.
- Şengül, Serkan (2017). Amerika Mutfağı. Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay (Ed.), *Uluslararası gastronomi: Temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık. (s. 139-178).
- Şengül, Serkan (2017). “Türkiye’nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma”. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396.
- Taşpınar Oğuz ve Demirkol Şehnaz (2017). Düünden Bugüne Dünya Mutfakları. *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık (s. 69-98).

- This, Hervé (2013). *Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend*. *Flavour*, 2(1), 1-8.  
<http://www.flavourjournal.com/content/2/1/1>
- Turgut, Yıldız (2009). *Verilerin Kaydedilmesi, Analizi, Yorumlanması: Nicel ve Nitel Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, 193-247.
- Türk Dil Kurumu (2019). [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GT.S.5cc6baaa9eae85.53491420](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GT.S.5cc6baaa9eae85.53491420) (Erişim Tarihi: 12.08.2021).
- Türk Patent Enstitüsü. (2017). *Coğrafi İşaret Kavramı ve Önemi*.
- Türkoğlu Hande ve Kozak Meryem (2015). “Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamalar”. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 207 – 220.
- Türkoğlu, S. (2014). *Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetleri ve Sofra Gelenekleri. Hüsnkar Beğendi: 700 yıllık mutfak kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 51-59.
- TÜRSAB [https://www.tursab.org.tr/e-dergi?pdf=apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmiraporu\\_12302\\_3531549.pdf](https://www.tursab.org.tr/e-dergi?pdf=apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmiraporu_12302_3531549.pdf) Erişim Tarihi [12.08.2021.]
- UNWTO. (1995). *International Tourism: A Global Perspective*. USA: WTO Education Network.
- Uyar Hande ve Zengin Burhan (2015). “Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması”. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.
- Ünsal Ahmet S., Ünsal Nefise, Köten Mehmet ve Atlı Ayhan (2009). Şanlıurfa Yöresine Özgü Bir Tatlı: Şıllık, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. Van.
- Ünsal, Artun (2008). Osmanlı mutfağı. *Yemek Kitabı*. (haz. S. Koz), İstanbul: Kitabevi, 128-458.

- Ünver, S. (1982). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri Kitabı*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. ss. 1-13.
- Vatan, Ahmet (2015). Kuzey Avrupa Mutfağı. Mehmet Sarıışık (Ed.), *Uluslararası gastronomi: Temel özellikler, örnek menüler ve reçeteler içinde*. Ankara: Detay Yayıncılık. (s. 209-243).
- Vega César ve Ubbink Job (2008). Molecular gastronomy: a food fad or science supporting cuisine. *Trends in Food Science & Technology* 19(7). 372-382
- Whiteman, Kate (2007). *İtalyan Mutfağı*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Whitman, Sylvia (2001). *What's Cooking The History of American Food*. Minneapolis: Lerner Publications Company.
- Witte, J., O'Leary-Reesor, L., Bersenas-Cers, Z. and Miller, H. (2004). *Food For Today*. Toronto: McGraw-Hill Ryerson.
- Wolf, Erik (2006). *Culinary Tourism The Hidden Harvest*. Abd- Iowa: Kendall/Hunt Publishing Company.
- World Tourism Organisation. (1985). *The Role of Recreation Management in the Development of Active Holidays and Special Interest Tourism and the Consequent Enrichment of the Holiday Experience*. WTO, Madrid.
- Yavuz, Mehmet C. (2007). *Uluslararası Destinasyon Markası Oluşturulmasında Kimlik Geliştirme Süreci: Adana Örneği*, Basılmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı. Adana.
- Yazıcıoğlu İrfan, Işın Alper ve Yalçın Eren (2019). “Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi Örneği”. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 861-871.
- Yıldırım Ali ve Şimşek Hasan (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (5.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Yıldırım Ali ve Şimşek Hasan (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım Ali ve Şimşek Hasan (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (6.Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım Ali ve Şimşek Hasan (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım Ali ve Şimşek Hasan (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım Ali ve Şimşek Hasan (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz Hakan ve Ekincek Sema (2016). Gurmeler ve İletişim. Hakan Yılmaz (Ed.), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.(s. 115-138).
- Yılmaz Hakan ve Şenel Pınar (2016). Kitle İletişiminde Gastronomi. Hakan Yılmaz (Ed.),*Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* içinde. Ankara:Detay Yayıncılık.(s.43-60).
- Yılmaz Hande ve Bilici Saniye (2013). “Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 1(4), 20-25.
- Yılmaz, Aydın (2004). *İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yolcu, Mehmet Ali (2018). “Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları”. *Kültür Araştırmaları Dergisi* 1(1): 7-22.
- Yorgancı, Bülent (2018). *Gastronomi Turizmi ve Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Yüncü, Hilmi Rafet (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası*. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11(27-34).

Türk Patent Enstitüsü <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C->

6086 Sayılı Turizm Endüstrisi Teşvik Kanunu. (1955). Turizm İşbirliği Tüzüğü 3. Maddesi, 5 Ağustos 1955.

### **İnternet Kaynakları**

<https://plus-lab.net/products/sivi-azot-tanki-20-litre>

<http://orkagida.com/the-smoking-gun.asp3#>.: 18.05.2017.WTIBjCawd9A,

<http://store.molecularrecipes.com/spherification-spoon>

<https://maksatbilgi.com/executiveyonetici-sef-nedir-> kimlere-denir/

<https://www.kariyer.net/pozisyonlar/sous+chef/nedir>

<https://www.nkfu.com/mutfak-personeli-kademeleri-ve-gorevleri/>

<https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf>

[www.nasilolunur.net](http://www.nasilolunur.net), 2018

<http://www.kultur.gov.tr/> (2016). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı





## EKLER

### Ek 1: Görüşme Formu

| ARAŞTIRMA PROBLEMİNE İLİŞKİN SORULAR                                                                             | ARAŞTIRMA PROBLEMİNE İLİŞKİN YANITLAR |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1)Gastronomi kavramı hakkında düşüncelerinizi paylaşabilir misiniz?                                              |                                       |
| 2)Gastronominin hangi bilim dallarıyla ilişkisi olduğunu düşünüyorsunuz?                                         |                                       |
| 3)Gastronomi ile ilgili bilgi becerilerinizi nasıl kazandınız?                                                   |                                       |
| 4)Dünyanın tanınmış mutfaklarına yönelik görüşlerinizden biraz bahseder misiniz?                                 |                                       |
| 5)Gastronomi alanında eğitim görmek gastronominin geleceğine hangi yönden katkı sağlar, detaylandırır mısınız?   |                                       |
| 6)Gastronominin pazarlama unsuru olabilirliği ve turizmdeki yeri hakkında düşüncelerinizi paylaşabilir misiniz?  |                                       |
| 7)Gastro turist olmanın sizce ne tür katkıları olabilir, biraz açıklayabilir misiniz?                            |                                       |
| 8)Türkiye’de gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirlere yönelik görüşlerinizi paylaşabilir misiniz?        |                                       |
| 9)Moleküler gastronomi niçin kullanılıyor ve nedir bu kavram, bununla ilgili görüşlerinizi paylaşabilir misiniz? |                                       |
| 10)Füzyon mutfak kavramı ve uygulamaları hakkında görüş ve deneyimlerinizden bahseder misiniz?                   |                                       |

|                                |
|--------------------------------|
| Yaşınız...                     |
| Cinsiyetiniz...                |
| Eğitim Durumunuz...            |
| Sektördeki Deneyim Yılıınız... |



# ÖZGEÇMİŞ

## KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Selen YAMUR

Uyruğu : T.C

## EĞİTİM

| Derece | Kurum | Mezuniyet Yılı |
|--------|-------|----------------|
|        |       |                |
|        |       |                |
|        |       |                |
|        |       |                |
|        |       |                |
|        |       |                |
|        |       |                |
|        |       |                |
|        |       |                |