



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma (Chefs' Opinions of Gastronomy: A Qualitative Study)

*Gülçin ALGAN ÖZKÖK^a 

^a Selçuk University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Mutfak şefleri
Gastronomi turizmi
Nitel araştırma

Öz

İyi yemek düşkünlüğü, yemekten anlama, yemek bilimi, iyi yemek sanatı gibi anlamlar taşıyan gastronomi hareketlerine olan eğilim günümüzde giderek artmakta ve daha da dikkat çekmektedir. Bu çalışmada, mutfak şeflerinin gastronomi kavramı, eğitimi, turizmdeki yeri, gastronomik etkinlikler ve eğilimler konusundaki görüşlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Nitel araştırma deseninde tasarlanan betimsel analizleri içeren araştırmanın verileri, yarı yapılandırılmış görüşme formu ile Konya ve Karaman'da yaşayan, görüşmeyi gönüllü olarak kabul eden yaşları 25-45 arasında 4'ü kadın ve 9'u erkek toplam 13 katılımcıdan yüz-yüze görüşme yöntemiyle elde edilmiştir. Araştırmada mutfak şeflerinin çoğunluğunun gastronomi kavramını bildikleri yargısına ulaşılmıştır. Genel olarak, mutfak şeflerinin çoğunluğunun gastronomi alanında ilköğretim ve ortaöğretim düzeyinde eğitim aldıkları tespit edilmiş olup gastronomi eğitimlerinin yetersiz düzeyde olduğu belirlenmiştir. Gastronomik faaliyetlerde Türk mutfağının tercih edilmediği, Türk mutfağının tanıtımında yanlışlıkların olduğu, yemeklerin orijinallğine sadık kalınmadığı ve yeni ürün geliştirmede tekniklerin geri bulunduğu sonucuna varılmıştır. Şeflerin gastronomi kavramını bilme ve gastronomik becerilerinin geliştirilmesi için ilgili tüm paydaşların işbirliği içinde olmalarının yararlı olacağı düşünülmektedir.

Keywords

Gastronomy
Chefs
Gastronomy tourism
Qualitative research

Abstract

Tendency to practice of gastronomy which can be described as taste of cooking and eating good food, appreciation of good food, the knowledge and art of good food has been increasingly growing and has been getting more and more attention nowadays. In the present study, it has been aimed to determine the opinions of chefs about gastronomy notion, education, its place in tourism, gastronomical activities and tendencies. Research data including the descriptive analyses designed according to qualitative research pattern has been gathered by a semi-structured interview form which was conducted on voluntary participants consisting of 4 women and 9 men aged between 25 and 45 in Konya and Karaman. It has been concluded that most of the chefs know the gastronomy notion. It has also been revealed that most of the chefs have primary or secondary school education, but they have inadequate gastronomy education. Besides it has been determined that Turkish cuisine culture is not preferred in gastronomical activities, that there have been some misconceptions in terms of introducing Turkish cuisine culture, that meals are not prepared true to original recipe and that techniques of developing new foods have become out of date. To increase gastronomical knowledge and skills of the chefs, it is considered to be useful that all the sharers should collaborate.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: gulcinalgan@selcuk.edu.tr (G. A. Özkök),

GİRİŞ

Yunanca gastri (Karın) ile nomos (Kanun, yönetim) sözcüklerinden oluşan “Gastronomi” kavramı, dilimize Fransızca’dan girmiş olup, “Yemeği iyi yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” anlamlarına gelir (Larousse Gastronomique 1988’den aktaran Çakır 2009; Durlu-Özkaya ve Can, 2012; Sarıışık ve Özbay, 2015; TDK, 2015). Yeme içme sanatı, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir disiplin olarak tanımlanan gastronomi; beslenme, kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji ve ziraat gibi bir çok alanla doğrudan ilgili disiplinler arası bir sanat ve bilim dalıdır (Kivela ve Crofts 2006; Aslan ve Aktaş, 2010). Yenilebilir tüm maddelerin, hijyenik olarak [azami](#) damak ve göz zevkine hitap ederek sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan [süreç](#) gastronominin çalışma konusudur. Daha geniş bir tanımla gastronomi, iyi yemek veya belirli bir bölgeye ait yemek tarzı, pişirme sanatı veya etkinliği: Hazırlama, sunma ve kaliteli yemeklerin tadını çıkarma sanatıdır (Merriam-Webster 2013; Soeroso ve Susilo 2014). Gastronominin gelişmesinde ilk önemli adım, yiyeceklerin pişirilmesi için ateşin kullanılmaya başlanmasıdır. Eski çağlarda Ortadoğu’da yemeğin seçilmesi, hazırlanması ve tadılması, çok özenli bir törenle yapılırdı. Gastronominin gelişimi daha sonra [Roma](#) ve [Çin](#)’de devam etmiştir. Kullanılacak malzemelerin seçiminde tazeliğe önem verilmesi, gastronomide en temel öğedir. Çok uygulama yaparak ve deneyim kazanılarak öğrenilen teknikler ve tarifler önemlidir. Birbirinden farklı öğeleri çekici bir bütünlük sağlayacak biçimde bir araya getirmeyi başarma duygusu, tatların ayırımına varma duyarlılığı, uyum ve dengeyi gerçekleştirebilme becerisi, küçük incelik ve ayrıntıları fark etme, bir sofranın sunduğu zevkleri artıran olgulardır (Bükrük, 2014). İyi yemek düşkünlüğü, yemekten anlama, yemek bilimi, iyi yemek sanatı gibi anlamlar taşıyan gastronomi hareketlerine olan eğilim günümüzde giderek artmakta ve daha da dikkat çekmektedir. Mutfak şeflerinin gastronomi kavramı, eğitimi, turizmdeki yeri, gastronomik etkinlikler ve eğilimler konusundaki görüşlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışmada, gastronomi disiplininin tanıtılması ve gelişmesinde, mevcut sorunların ortaya koyulmasında önemli bir yeri olan şeflerin görüşlerinin incelenmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir.

LİTERATÜR TARAMASI

Gastronomiyle ilgili kayıtlara geçen ilk resmi çalışma Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından yapılmıştır. Bu çalışma 1825’te ‘Tadın Fizyolojisi’ adlı eserde yayımlanmıştır. Ünlü Fransız gastronom Brillat-Savarin gastronomiyi ‘insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesi’ olarak tanımlamıştır. Savarin, gastronomiyi, yenilebilir yiyeceklerin sınıflandırmasını yaptığı için tarihin bir parçası, yiyecekleri kalitesine ve niteliklerine göre ayırdığı için fiziğin bir parçası, uygun kompozisyonu buluncaya dek farklı bileşimleri denediği için kimyanın bir parçası olduğunu ileri sürmüştü, ticaretten, ekonomiye kadar çok çeşitli alanlarda gastronomiye anlamlar yüklemiştir (Savarin, 2009). Henderson (2009)’a göre, turizm ile yiyecek ve içecek arasında muhtemel dört ilişki mevcuttur. Araştırmacı birinci ilişkide yiyecek ve içecekleri bir turizm ürünü olarak değerlendirmiş, ikinci ilişkide ise yiyecek ve içeceklerin turistlere pazarlanan ürünler olduğunu ifade etmiştir. Üçüncü ilişkide gastronomi turizminin destinasyonun gelişiminde bir araç olduğunu ve dördüncü ilişkide de uygulayıcılar için yiyecek ve içeceklerin birçok yönden etkili faktörler taşıdığını ifade etmiştir. Birdir (2015)’in, Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimleri ve bu deneyimlerden hareketle Türk mutfağı hakkında bazı sonuçlar elde etmek ve gastronomi turizminin gelişimi için fikirler oluşturmayı amaçlayan araştırmasında,

Türkiye'nin herhangi bir yurt içi destinasyonunu ziyaret edip İstanbul Uluslararası Atatürk Havalimanından ülkesine dönen 293 yabancı turiste anket uygulanmıştır. Sonuç olarak, yabancı turistlerin, Türkiye'yi tercih etme nedenleri arasında Türk mutfağına özgü yemekleri tatmanın üçüncü sırada olduğu, Türk yiyeceklerini ve mutfağını beğenilerinin cinsiyete, eğitim düzeyine, medeni duruma, çocuk sahibi olma durumuna ve mesleğe göre farklılık göstermediği ancak yaşa, uyruğa ve ikamet edilen ülkeye göre farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Anketi cevaplayan yabancı turistlerin % 93.2'i ikamet ettikleri ülkeye döndüklerinde Türk gastronomisine ilişkin bilgi vereceklerini belirtmişlerdir. Çakıcı ve Eser (2016) çalışmalarında, yabancı mutfak şeflerinin, Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymayı amaçlamışlardır. Veriler, Hatay ilinde 2014 yılı Eylül ayında gerçekleştirilen "Akdeniz Mutfak Günleri"ne katılan 11 şeften görüşme formu yaklaşımı ile toplanmıştır. Araştırma sonucunda, katılımcıların Türk Mutfağı hakkında daha önceden fikir sahibi oldukları, Türk Mutfağını porsiyon, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve tat-uyum açısından çok beğendikleri ayrıca Türk Mutfağının birçok farklı ve ilginç özellikteki yemek çeşitlerini barındırdığını düşündükleri sonucuna varılmıştır. Fakat, hijyen, sindirim ve şeker oranının fazlalığı açısından da rahatsızlıklar yarattığı belirlenmiştir. Sarıışık ve Özbay (2015) çalışmalarında, gastronomi turizmine ilişkin mevcut yazıları araştırmışlar, son on yılda konuya ilişkin araştırma sayısının artması nedeniyle bu alana gösterilen ilginin arttığını tespit etmişlerdir. Bunun yanısıra gastronomi turizminin tanımı ve kapsamının tartışıldığını ifade etmişlerdir. Yapılan araştırmalar göstermiştir ki, özellikle kırsal alanlardaki turizm içerisinde gastronominin etkinliği ve pazarlama açısından önemi ilgi çekicidir. Farklı destinasyonların gastronomi turizmi açısından karşılaştırılması ve gastronomi ile kültür turizmi bağlantıları incelenen diğer konular arasındadır. Araştırmacılar, turizmden aldığı payı arttırma amacındaki ülkeler ve bölgelerin yeni pazar oluşturmak için bu alana yönelmeye başladıklarını ifade etmiş ancak gastronomi turizmi ya da bunu önemli motivasyon gerekçeleri arasında değerlendiren seyahatçilerin iyi incelenmesi gerektiğini önermişlerdir.

YÖNTEM

Araştırma nitel araştırma deseninde tasarlanmıştır. Nitel durum çalışmasının en temel özelliği bir ya da birkaç durumun derinliğine araştırılmasıdır. Nitel araştırma yöntemleri besinler, beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili olguların bütünüyle anlaşılmasında ve incelenmesinde başvurulan araştırma yöntemlerindedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013; Harris, Glesanon, Sheean, Boushey, Beto ve Bruemmer, 2009). Nitel araştırmalar yoluyla geleneksel gıdaların sosyo-kültürel bağlamdaki anlamı, üretim yöntemleri ve üretim-tüketim süreçlerindeki değişim ya da dönüşüm durumları incelenebilmektedir (Aktaş ve Saillard, 2014). Nitel araştırmanın tercih edilmesinin nedeni, araştırmacının da katılımcı olması, konunun kendi çevresi tarafından analiz edilmesi, entegre yaklaşım, algıları ifade etmesi ve araştırma modelinin esnek olmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Betimsel analizleri içeren bu çalışma Nisan-Mayıs 2017 tarihinde yürütülmüştür. Araştırmanın katılımcıları, Konya ve Karaman şehirlerinde çeşitli otel ve restoranlarda mutfak şefi olarak çalışan 25 yaş ve üzeri araştırmaya katılmaya gönüllü olan 4'ü kadın, 9'u erkek toplam 13 bireyden oluşmaktadır. Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu araştırmacı tarafından ilgili literatür incelenerek ve kaynak kişi olma özelliğine sahip olan bireylerle yapılan ön görüşmeler neticesinde hazırlanmıştır. Görüşme formunda, kaynak kişilerin demografik özellikleri, gastronomi kavramı, eğitimi, turizmdeki yeri, gastronomik etkinlikler ve eğilimler konusundaki görüşleri, bakış açısı ve eylemlerini belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. Görüşmeler esnasında yeterli cevabın

alınmadığı durumlarda ek sorulara başvurulmuştur. Katılımcılar ile yüzyüze yapılan tüm görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Görüşme süresince verileri desteklemek amacıyla kısa notlar tutulmuş, görüşmeler 30 ile 60 dakika arasında sürmüştür. Ayrıca, araştırma bulgularının iç güvenilirliğini ve geçerliğini arttırmak amacıyla katılımcıların görüşlerinden alıntılara sıkça yer verilmiştir. Konuşmalar olduğu şekliyle metne dökülmüştür. Çözüm metinleri oluşturulduktan sonra veriler yorumlanmıştır. Ses kayıtları, görüşmeci ve danışman öğretim üyeleri tarafından birlikte çözümlenmiş, tema analizi yöntemiyle elde edilen bilgiler değerlendirilmiştir. Ortaya çıkan ana temaların dışında, tek katılımcı tarafından ifade edilmiş olsa bile tüm cümleler dikkate alınmıştır. Bu bilgiler ışığında gastronomi kavramının tanıtılması, gastronomik faaliyetlerin artırılması ve gastronomi turizminin iyileştirilmesi konusunda sunulacak öneriler belirlenmiştir. Katılımcılar metin içinde (Şef1), (Şef2) şeklinde kodlanarak belirtilmiştir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırmaya farklı şehirlerden 4'ü kadın ve 9'u da erkek olmak üzere toplam 13 mutfak şefi katılmıştır. Şeflerin çoğunluğu ilköğretim ve ortaöğretim düzeyinde eğitim almıştır. Yanlızca 3 şef (Şef9, Şef6 ve Şef12) üniversite eğitimi almıştır. İlkokul mezunu olan şefler mesleki kurslara giderek usta öğreticilik belgesi almıştır. Tablo 1'de katılımcılara ilişkin demografik özelliklere yer verilmiştir.

Tablo.1 Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Yaş	Cinsiyet	Eğitim durumu	Sektörde deneyim yılı
Şef1	34	Erkek	Lise	20
Şef2	41	Erkek	İlköğretim	30
Şef3	45	Erkek	İlköğretim	35
Şef4	42	Kadın	İlköğretim	10
Şef5	41	Erkek	İlköğretim	20
Şef6	29	Kadın	Üniversite	11
Şef7	28	Erkek	İlköğretim	15
Şef8	27	Erkek	İlköğretim	15
Şef9	40	Erkek	Üniversite	18
Şef10	29	Erkek	Lise	12
Şef11	28	Erkek	İlköğretim	17
Şef12	26	Kadın	Üniversite	8
Şef13	30	Kadın	Lise	12

Araştırma bulgularına dayalı olarak oluşan ana temalar; Gastronomi kavramı, bilgi ve becerilerin geliştirilmesi, gastronomi eğitimi, gastronominin turizmdeki yeri, gastronomik etkinlikler ve eğilimlerdir (Tablo 2).

Tablo.2 Araştırmada Ortaya Çıkan Ana Temalar

1. Gastronomi kavramı, bilgi ve becerilerin geliştirilmesi,
2. Gastronomi eğitimi,
3. Gastronominin turizmdeki yeri
4. Gastronomik etkinlikler
5. Mutfaktaki güncel eğilimler

Mutfak şeflerine gastronomi nedir? Gastronomi kavramını daha önce duydunuz mu? Diğer bilim dalları ile ilişkisi var mıdır? Soruları yöneltilmiştir. Şeflerin büyük çoğunluğu gastronomi kavramını duyduklarını (Şef1, Şef3-6, Şef9, Şef10, Şef13) belirtmişlerdir. Gastronomi kavramını Şef1: “*Mutfağın daha üst segmentasyona taşınmasıdır. Minimal ürünlerle şık sunumlar yapmaktır, gastronomide görsellik önemlidir*”. Şef3: “*Gastronomi mutfak sanatıdır*”. Şef4: “*İyi yemek yapma ve sunma sanatıdır*”. Diğer katılımcılardan Şef6: “*Gastronomi yemek bilimi demektir. Kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceler*”. Şef7: “*Gastronomi mutfak ve gıdalardır*. Şef8: “*Gastronomi yeryüzündeki bütün toplumların yiyecek ve içecek konusundaki deneyimler birikiminden oluşan bir kültür ve bilgiler sentezidir*”. Şef9: “*Gastronomi beslenmeyi etkileyen bilgilerin hepsidir kısaca yemek bilimi demektir. Kültür ile yemeğin birlikte ifade edilmesini ve icra edilmesini sağlayan bir alandır*. Şef10: “*Gastronomi, iyi yemek düşkünlüğü, yemekten anlama, yemek bilimi, iyi yemek sanatı anlamına gelmektedir*”. Şef12: “*Renk, koku, tat ve sağlıklı, yani kaliteli beslenme, lezzet ve görünüm gibi faktörlerin tecrübe edilmesi ve sunulması olarak ifade edebilirim*”. Şeklinde tanımlamışlardır. Nitekim, Bu bilgilere paralel olarak Hatipoğlu, Batman ve Sarıışık (2009), Aslan ve Aktaş (2010), Merriam-Webster (2013), Soeroso ve Susilo (2014) da gastronomiyi, iyi yemek yeme, pişirme sanatı ve hijyenik, yemek düzeni ve sistemi olarak tanımlamışlardır. Tüm bu ifadelerden katılımcıların çoğunluğunun gastronomi kavramını bildikleri yargısına ulaşılabılır. Katılımcılar, gastronomiyi diğer bilim dalları ile ilgili bulmuşlar, özellikle tarih (Şef3-5; Şef9-10) ve kimya (Şef1, Şef6, Şef9-10) bilimleri ile ilişkilendirmişlerdir. Hijyen bilimi (Şef2 ve Şef9), beslenme bilimi (Şef2 ve Şef12), gıda bilimi ve tıp bilimi (Şef13) ile ilişkisi olduğunu düşünenler de vardır. Katılımcıların düşüncelerine benzer olarak Savarin (2009) de gastronomiyi, yenilebilir yiyeceklerin sınıflandırmasını yaptığı için tarihin bir parçası, yiyecekleri kalitesine ve niteliklerine göre ayırdığı için fiziğin bir parçası, uygun kompozisyonu buluncaya dek farklı bileşimleri denediği için kimyanın bir parçası olarak görmüş, ticaretten, ekonomiye kadar çok çeşitli alanlarda gastronomiye anlamlar yüklemiştir. Bu görüşlere paralel olarak Shenoy (2005) ve Kivela & Crotts (2006) da gastronominin içinde beslenme; tat alma hissi ve fizyolojisi, gıda, hijyen, tarım, kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji ve tıp bilimleri gibi pek çok bilim dalının barındığını ifade etmişlerdir. Bu görüşlerin aksine yalnızca Şef7: “*Yemek olayı olduğu için diğer bilim dallarıyla fazla ilgisi yoktur*” şeklinde görüş bildirmiştir.

Mutfak şeflerine gastronomi ile ilgili bilgi ve becerilerini nereden edindikleri sorulmuştur. Bu soruya bazı şefler: “*Usta öğreticilik kursları, seminer ve derneklerden, çalıştığım tesislerdeki ustalardan ve sektördeki çalışma hayatımdan elde ettim, bireysel araştırmalarımın edindim*” (Şef1-2, Şef4-5, Şef7, Şef10-11, Şef13). Şeklinde cevap vermişlerdir. Şef8: “*Turizm meslek lisesindeki eğitimim süresince staj yaptığım yerlerden edindim*”. Şef3: “*Yazılı ve görsel basından, internette, sosyal medyadan edindim*”. Şeklinde cevap vermişlerdir. Şef9, Şef12 ve Şef6 ise lisans eğitimleri boyunca ve sonrasında aşçılık eğitiminden edindiklerini bildirmişlerdir. Genel olarak, mutfak şeflerinin çoğunluğunun gastronomi alanında ilköğretim ve ortaöğretim düzeyinde eğitim aldıkları tespit edilmiş, bilgilerini bireysel çabaları neticesinde yalnızca usta öğreticilik kurslarından ve çalışılan tesislerdeki diğer ustalardan edindikleri şefler tarafından tekrarlanan görüş olmuştur.

Mutfak şeflerine gastronomi alanında çalışabilmek için herhangi bir eğitime gerek var mı? Meslek çalışanlarının gastronomi konusunda eğitim almalarının gastronominin geleceğine katkı sağlayacağını düşünüyor musunuz? Bir kurum tarafından izin, belge vb. Sahip olunması gerekiyor mu? Soruları

yöneltmiştir. Şeflerin çoğunluğu kendini geliştirmek adına gastronomi eğitiminin şart olduğunu (Şef2, Şef4-6, Şef8-13), gastronomi alanının yoğun bilgi ve deneyim gerektiren bir çalışma alanı olduğunu, gastronomi çalışanlarının eğitilmiş olması durumunda var olan gastronomik değerlerin korunması ve yeni değerlerin oluşumunun kolaylaşacağını ifade etmiştir. Bu görüşlerin aksine, usta öğreticilik eğitiminin yeterli olduğunu, mutlaka bir usta yanında yetişmek gerektiğini ve bol pratik yapmanın alanda çok önemli olduğunu (Şef3, Şef7, Şef10) savunan şefler de olmuştur. Şeflerin çoğunluğu gereken izin belgelerinin alınması gerektiği; Şef12: *“Gastronomi alanında çalışabilmek için maalesef Türkiye şartlarında herhangi bir eğitim şartı olmaksızın çalışabiliyorsunuz fakat dünya çapındaki mutfaklar ve şeflerle rekabet içinde olmak için bilimsel olarak da konunun öğrenilmesi gerekmektedir.* Şef8: *“Gastronomi alanında bir çok kişi izinsiz belgesiz çalışmaktadır”.* Şef9: *“Çalışanlar arasında sadece ekonomik kaygılar nedeniyle işe devam edenler var”.* Şeklinde görüş bildirmişlerdir. Gastronomi alanında hem izinsiz ve belgesiz çalışan hem de sadece ekonomik kaygılar nedeniyle işe devam eden şeflerinin varlığını bilmek gastronominin gelişimi açısından düşündürücüdür. Dolayısıyla bu işi severek yapan yemeğin kültürle ilişkisini bilen hijyen kurallarına hakim bireylerin sektöre kazandırılması gerekmektedir. Mutfak şeflerinden bazıları (Şef3, Şef7, Şef11) gastronomi alanında çıraklıktan yetişmenin mi iyi olduğu yoksa bu işin okullarından eğitim alıp gelenlerin mi daha iyi oldukları konusunda kararsız kaldıklarını dile getirmişlerdir. Mutfak şeflerinin gastronomi eğitiminin yetersiz düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi eğitiminin geliştirilmesi ile ilgili olarak yapılan bir araştırmada, Türk okullarında temel ve ileri eğitim müfredatında gastronomi bilgisine yer verilmediği, yine gastronomi eğitime karşı Türk aile yapısının çocuklarını desteklemediği belirlenmiştir (Sarioğlu, 2014). Aslan ve Aktaş (2011)’ın yaptıkları çalışmada, öğrencilerin, gastronomi turizmine yönelik tutumları ile beslenme dersi alma, gastronomi içerikli dersleri uygulamalı alma ve gastronomi içerikli kitaplara sahip olma durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (p<0.05). Araştırmada, öğrencilerin gastronomi turizmine ilişkin tutum ve davranışlarının geliştirilmesi, turizm eğitimi verilen programlarda gastronomi içerikli derslerin artırılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Mutfak şeflerine gastronominin turizmdeki yeri ve pazarlama unsuru olabilirliği konusunda ne düşündükleri sorulmuştur. Bu sorulara Şef1: *“Turizmde yöresel yemekleri ön plana çıkarıp yabancılara lezzetlerimizi tanıtmamız gerekiyor. Yalnız yemeklerin orijinalliğine sadık kalmalıyız. Yabancı ülkede reçeteler hiç değiştirilmeden nesilden nesile aktarılıyor. Her yerde ve her çağda değişmeden orijinal haliyle reçeteler korunmuş oluyor örneğin, Suşi. Dünyanın neresine giderseniz gidin aynı tat ile karşılaşsınız. Maalesef Türkiye’de durum böyle değil. Örneğin mantı yemeğimizi Ravioli ismi ile sunuyoruz. Çünkü mantıyı yabancılar pek bilmiyor ilk kez yiyenler de mantı yemeğinin önünde Ravioli yazdığı için tercih ediyor bu yanlış satış uğruna bizler yapıyoruz. Bu da Türk mutfağına zarar veriyor”.* Şeklinde cevap vermiştir. Şef2-5, Şef9, Şef11-13’de Türk mutfağının tanıtımında yanlışlıkların olduğu ve yemeklerin orijinalliğine sadık kalınmadığı kanaatindedirler. Bu önemli ve düşündürücü bir bulgudur. Benzer şekilde, Şanlıer (2005) ve Durlu-Özkaya ve Can (2012)’ da Türk mutfağının tanıtımında yanlışlıkların olduğunu, yeterli tanıtılmadığını ifade etmişlerdir. Gastronomide hem üretimin hem de satışın olduğu, reklam unsurunun da satışları artırabileceği kanaatindedirler. Şen ve Aktaş (2017) tüketicilerin seyahatleri sırasında besin seçiminde fiyat, ürünün helal olması, güvenli ve lezzetli olması gibi ölçütlere de dikkat ettiklerini bildirmişlerdir. Şef7: *“Gastronomi sayesinde ülkemize birçok ülkeden turist geliyor. Restoranlar ve oteller gastronomi konusunda başarılı olurlarsa daha kolay müşteri bulabilirler”.* Şef8: *“Gastronomi içerisinde*

dünya çapında turist hareketleri oluşturabilecek potansiyele sahip destinasyonlar bulunmaktadır. Şef9: “Yiyecek içecek olmadan turizm olmaz. Kilometrelerce mesafeden bir yemeği tatmaya gelenlere şahit oluyoruz. Eğer bir yemeği tarihine kültürüne doğal özelliklerine uygun olarak hazırlayıp pişirip ve güzel bir sunumu başarabilirsek, ürünü pazarlayabiliriz böylece müşteri potansiyeli daha fazla olacaktır”. Şeklinde görüş bildirmişlerdir. Bu görüşleri destekleyici nitelikte Henderson (2009) yiyecek ve içeceklerin turistlere pazarlanan ürünler olduğunu gastronomi turizminin destinasyonun gelişiminde bir araç olduğunu ifade etmiştir. Sarıışık ve Özbay (2015)'da Turizmden aldığı payı arttırma amacıyla olan ülkelerin yeni pazar oluşturmak için gastronomi alanına yönelmeye başladığını, özellikle kırsal alanlardaki turizm içerisinde gastronominin etkinliğinin ve pazarlama açısından öneminin ilgi çekici olduğunu bildirmiştir. Genel olarak katılımcılar gastronominin pazarlama unsuru olabilirliği konusunda hemfikirdirler. Tarihi ve kültürel mirasa sahip çıkılarak orjinallige sadık kalmanın yemeklerin bilinirliğini arttırmada en önemli unsur olduğu kanaatinde oldukları belirlenmiştir. İyi bir pazarlama ve tanıtım ile gastronomi turizminde çok başarılı sonuçlar alınabilir.

Mutfak şeflerine gastro turist olarak başka şehirler ve ülkelerde yemek festivallerini, fuarları, restoranları vb. alanları ziyaret ettiniz mi, özel bir yemeğin yapılışını izlediniz mi? Soruları yöneltilmiştir. Bu sorulara mutfak şeflerinden Şef1: “Evet katıldım, Kıbrıs, İtalya, Suriye’de yemek festivallerine katıldım, Kıbrıs mutfağından Kalakas yemeğinin yapılışını izledim ve reçetesini kendim de aynen uyguladım”. Şef4: “Türkiye’de gittim, Antalya, Mersin, İstanbul, Edirne, Çanakkale, Hatay’ın restoranlarını yemek müzelerini gezdim. İstanbul’da Medeniyetler Sofrası’na gittim, ünlü bir restorandır”. Şef6: “Kahramanmaraş yöresine özgü firik ve ekmek aşu yapımını izleyip tatma fırsatı buldum.” Şef9: “Katıldığım bir çok etkinlik oldu. Ekmeklerden tutun da bütün yiyeceklerin hazırlanması ve o an tadına bakılması daha anlamlı oluyor. Çünkü zorluğunu inceliklerini gördüğünüzde o yemek daha başka görünüyor. İçindeki bir aromanın nereden geldiğini nerede hangi aşamada değiştiğini daha iyi kavriyorsunuz”. Şef10: “Kariyer günü etkinliklerinde Türkiye’nin çok önemli şefleri ile tanışmıştım onların özel yemeklerinin üretimini gördüm ve tattım. Mehmet Gürs ahtopot yemeği tabağını gördüm ve çok ilgimi çekmişti. Nusret Markasının ustalarıyla birebir çalışma fırsatım oldu onların etleri pişirme tekniklerine şahit oldum”. Şeflerden bazıları; İmkansızlık nedeniyle Türkiye dışına hiç çıkmadıklarını ama bilmedikleri yemeği yerinde öğrenmek, alandaki eksiklerini gidermek istediklerini bildirmişlerdir (Şef3, Şef5-6, Şef13). Kivela ve Crotts (2005), gastronominin destinasyonlar için turist çekebilme imkanı sağlayan bir özellik olduğunu ifade etmiştir. Denizer (2008)'de insanların bir ülkenin ya da bir bölgenin yiyecek ve içeceklerini tadabilmek, gıda üreticilerini ziyaret, yiyecek ve içecek festivallerine ve fuarlarına katılmak, belirli lokantaları, yiyecek içeceklerle ilgili özgün mekânları ziyaret etmek amacıyla, kilometrelerce yol gittiklerini belirtmiştir. Turizm faaliyetlerinin bu boyutu gastronomi turizminin doğmasına neden olmuştur. Her ne kadar şeflerin bazıları imkansızlık nedeniyle yurt dışına çıkamaları da genel olarak mutfak şeflerinin gastronomik faaliyetlere katıldıkları ve kendilerini geliştirmeye hevesli oldukları görülmüştür.

Mutfak şeflerine mutfaktaki güncel eğilimlerden: Moleküler gastronomi ve füzyon mutfak uygulamaları ve kavramlarını biliyor musunuz, daha önce duydunuz mu? kullanılan yöntem ve teknikler hakkında bilginiz var mı? Soruları yöneltilmiştir. Katılımcılardan Şef1: “Füzyon mutfak uygulamaları, bazı mutfakların sentezidir. Örneğin Asya ve Avrupa mutfaklarını bir araya getirerek farklı lezzetleri yakalıyoruz. Örneğin kabak tatlısının içine

kaymak, fıstık vb. ilave edilerek farklı lezzetler elde edilebilir. Uzak doğunun soslarından da sentez yaparız". Şeflerin bazıları; (Şef2, Şef3, Şef4, Şef5 ve Şef7) füzyon mutfacı, değişik garnitürler kullanılarak yemek tabağının süslenmesi ve sunulmasıdır şeklinde ifade etmişlerdir. Şef8: "Füzyon mutfak farklı yemekleri aynı tabakta birleştirebilmektir". Şef9: "Füzyon mutfak farklı uluslara ait mutfak teknikleri ile malzemeleri tek bir tabakta birleştirmek, ama buna rağmen tabakta tek bir ulusal özelliğin öne çıkmaması olarak tanımlanabilir" görüşündedirler. Katılımcıların görüşlerini destekleyici şekilde Sarioğlu (2014) füzyon mutfacı, çeşitli ülkelerin pişirme teknikleri ve malzemelerini karıştırarak aynı tabakta sunma anlamına geldiğini ifade etmiştir. Bazı şeflerin yorumlarından (Şef2-5) moleküler mutfacının duyulduğu ama uygulanmadığı anlaşılmıştır. Şef9, Şef11, Şef12, Şef13'nin moleküler mutfak hakkındaki yaygın görüşleri ise, moleküler mutfacının normal bir yeme içme ve karın doyurma aktivitesi olmadığı, işin içinde bilim, farklı teknikler, farklı malzemelerin kullanıldığı birçok unsurun da bulunduğu yemeklerin ortaya çıktığı bir akım olarak düşünülmesi gerektiği şeklindedir. Şeflerin görüşlerini destekleyici şekilde [Burke](#) vd. (2016), This (2013), Yılmaz ve Bilici (2013) moleküler gastronomiyi, mutfakta gıdaların dönüşümü sırasında oluşan olguları araştıran bilimsel disiplin olarak tanımlamışlardır. İfadelerden anlaşıldığı gibi Konya ve Karaman şehirlerinde çalışmakta olan mutfak şeflerinin çoğunluğu tarafından füzyon mutfak uygulamaları bilinmekte ve uygulanmaktadır. Şeflerin moleküler gastronomi hakkında bilgilerinin olduğu fakat uygulamadıkları tespit edilmiştir. Moleküler gastronomi akımının yeni olması, yeterince anlaşılmasının uygulamayı zorlaştırdığı düşünülmektedir.

Mutfak şeflerine Türkiyede gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirler hakkında bilginiz var mı? sorusu yöneltilmiştir. Şeflerin (Şef1-10, Şef12-13) yaygın görüşlerinde gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirlerin arasında Gaziantep'in birinci sırada yer aldığıdır. Bunun nedeni olarak şefler, Gaziantep'in yemek çeşitliliği ve zenginliğinin en iyi olması değil, gastronomik açıdan tanıtımının çok iyi yapıyor olması düşüncesinde birleşmişlerdir. Bunu sırasıyla; Adana (Şef3-4, Şef8-9 ve Şef13), Antakya (Şef3-4, Şef6, Şef8, Şef10), Şanlıurfa (Şef4, Şef9, Şef12-13) şehirleri takip etmiştir. Şeflerin şehirlerin gastronomik değerlerinin iyi tanıtılmadığı kanısında oldukları belirlenmiştir.

Mutfak şeflerine Dünyanın tanınmış mutfakları ile ilgili bilginiz var mı? Dünya mutfaklarından yöresel yemek ve farklı lezzetlerdeki ürünleri yapar mısınız? Sıralama yapsanız Türk mutfacı kaçınıcı sırada yer alır? Soruları yöneltilmiştir. Mutfak şeflerinden bazıları (Şef2-5, Şef9) Türk mutfacı'nı ilk sıraya koymuş genel olarak da farklı coğrafik özelliklere sahip olmamızdan dolayı çeşitinin bol olması şeklinde nedenlerini sıralamışlardır. Şef13: "Gerek lezzet gerekse doyuruculuk bakımından mutfacımız üstün bir mutfaktır, tartışılmaz". Şef6: "Sanırım Fransız mutfacı ile birlikte Türk mutfacısını ilk sıraya koyardım", şeklinde görüş bildirirken bunu aksini düşünen şeflerin olduğu da görülmüştür. Şef1: "Türk mutfacı doyurucu bir mutfak fakat görsellik, tekniklerimiz geri, bu nedenle ilk 5'e girer". Şef7: "Türk Mutfacı 5. Sırada gelir, tekniklerimiz geri", Şef8: "Uluslararası mutfaklarla ilgili bilgim vardır. Fransız ve İtalyan mutfacısında çalıştım. Malesef Türk mutfacısını bu sıralamada başa koyamıyorum. Tekniklerimiz geri, ürünlerimizi ve yemeklerimizi geliştirmemiz yeterli değildir", şeklinde ifade etmişlerdir. Katılımcıların çoğunluğu Türk mutfacının ilk sırada yer alması gerektiğini belirtmişler, bunun aksi düşüncelerin olması Türk mutfacının kendine has özelliklerine de sadık kalınarak tekrar modernize edilmesinin ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Dünyanın tanınmış mutfak sıralamasında şeflerin ortak görüşü çok

köklü mutfak olduğu için Fransız mutfağının (Şef1-2) ikinci sırada yer alması gerektiği şeklinde olmuştur. Bunu üçüncü sırada İtalyan mutfağı takip etmiştir (Şef2-3, Şef5, Şef13). Şefler dünya mutfağından yaptıkları örnekleri şöyle sıralamışlardır; Şef2: “Meksika Steak ve İtalyan mutfağından Pizza ve makarna yemekleri ve Risotto’yu çok yaparım, Fransız balık yemeği Buyabez de yaparım”. Şef3: “Meksika yemekleri yaparım. Fransız Cordon bleu yaparım, yabancılar çok tüketiyor Alacarte menüde yer alır. Bolonez Napoliten soslu makarnalar yaparım, Türk mutfağının yöresel yemeklerini de yapmayı tercih ederim, Keşkek çok ilgi görüyor”. Şef4: “İtalyan yemeklerini çok yaparım. Pizza, soslu makarnalar. Yalnız turistik otellerdeki gözlemlerim hiç iyi değil, sıcak ya da taze olması gereken yemekler turist nasıl olsa bilmiyor böyle de yer düşüncesiyle sunuluyor. Bu aldatmacadır”. Şef5: “Hint ve Arap mutfağından yaparım bize yakın yemekleri var, soğan, sakatat, salça ve yağ yoğundur, Türk mutfağından yemekler yaparım”. Şef6: “İtalyan mutfağından Risotto’yu severek yaptığım yöresel yemeklerdendir”. Şef7: “İspanyol mutfağından; fesleğen ve kuru mantarlı tapaslar” Şef8: “Güney Amerika mutfağından Quesedilla, Guacamole ya da uzak doğu mutfağına ait soya ve mirinli Pekin ördeği”. Şef9: “Fransız balık (Buyabez) ve soğan çorbasını, Minestrone İtalyan çorbasını, pilav olarak Risotto’yu çok yaparım”. Şef13: “Tadı hoşuma giderse her yemeği yaparım. İtalyan mutfağından İtalyan omleti yaparım. Meksika mutfağından acılı yemekler yaparım”. Şeklinde cevap vermişlerdir. Dünya mutfaklarından uygulamalarda Pizza, soslu makarna ve Risotto ile İtalyan mutfağı (Şef3-4, Şef6-7, Şef9, Şef13)’nın çok tercih edildiği belirlenmiştir. Fransız ve Meksika yemekleri de uygulamada tercih edilmektedir. Faklı tat ve lezzetlerinden dolayı Arap ve Hint mutfakları ise pek tercih edilmemektedir. Bununla ilgili olarak Şef3: “Genellikle Türk mutfağının yöresel yemeklerini yapmayı tercih ettiğini, özellikle Keşkek yemeğinin sevildiğini ifade etmiştir. Turistik tesislerde sıcak ya da taze sunulması gereken yemeklerin turist nasıl olsa bilmiyor düşüncesinde sunulmasının Türk mutfağı ile ilgili lezzetlerin yanlış tanınmasına neden olması (Şef4) göze çarpan önemli bir bulgudur. İfadelerden şeflerin değişik ülkelerin yemeklerini takip edip uyguladıkları buna karşın dünya mutfak uygulamalarında Türk mutfağının tercih etmedikleri ve turistlere kendi kültürlerine ait yemeklerin sunulduğu belirlenmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Mutfak şeflerinin, gastronomi kavramı, eğitimi, turizmdeki yeri, gastronomik etkinlikler ve eğilimler konusundaki görüşlerini ortaya koymak amacıyla yürütülen bu çalışmadan elde edilen bulgulara göre, mutfak şeflerinin çoğunluğunun gastronomi kavramını bildikleri yargısına ulaşılmıştır. gastronomi kavramını tüm katılımcılar doğru bir şekilde açıklayabilmişlerdir. Katılımcılar, gastronomiyi diğer bilim dalları ile ilgili bulmuşlar, özellikle tarih ve kimya bilimleri ile ilişkilendirmişlerdir. Genel olarak, mutfak şeflerinin çoğunluğunun gastronomi alanında ilköğretim ve ortaöğretim düzeyinde eğitim aldıkları tespit edilmiş, bilgilerini bireysel çabaları neticesinde yalnızca usta öğreticilik kurslarından ve çalışılan tesislerdeki diğer ustalardan edindikleri ve gastronomi eğitimlerinin yetersiz düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Mutfak şeflerinin gastronomi alanında çıraklıktan yetişmenin mi iyi olduğu yoksa bu işin okullarından eğitim alıp gelenlerin mi daha iyi oldukları konusunda tereddütlerinin olduğu görülmüştür. Katılımcıların gastronomiyi bir pazarlama unsuru olarak gördükleri tarihi ve kültürel mirasa sahip çıkılarak orjinallğe sadık kalmanın yemeklerin bilinirliğini ve sürdürülebilirliğini artırmada önemli unsur olduğu görüşü ön plana çıkmıştır. Mutfak şeflerinin gastronomik faaliyetlere katıldıkları ve kendilerini geliştirmeye hevesli oldukları görülmüştür. Mutfaktaki güncel eğilimlerden füzyon mutfak

uygulamalarının mutfak şeflerinin çoğu tarafından bilindiği ve uygulandığı belirlenmiştir. Katılımcıların öz değerlendirmelerine göre moleküler gastronomi hakkında bilgilerinin olduğu fakat uygulamadıkları belirlenmiştir. Katılımcıların belirttiğine göre, gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirler sırasıyla Gaziantep, Adana ve Antakya olmuştur. Şeflerin yaygın görüşü, şehirlerin gastronomik değerlerinin iyi tanıtılmadığıdır. Katılımcıların, dünyaca tanınmış mutfaklar ile ilgili sıralamada Türk mutfağını ilk sıraya yerleştirdikleri tespit edilmiş, bunu Fransız mutfağı ve İtalyan mutfağı takip etmiştir. Katılımcıların değişik ülkelerin yemeklerini takip edip uyguladıkları, hatta dünyaca tanınmış mutfaklar ile ilgili sıralamada Türk mutfağını ilk sıraya koymalarına rağmen çalıştıkları yerlerde Türk mutfağını tercih etmedikleri ve turistlere kendi kültürlerine ait yemeklerin sunulduğu, Türk mutfağının tanıtımında yanlışlıkların olduğu, yemeklerin orjinelliğine sadık kalınmadığı ve yeni ürün geliştirmede tekniklerin geri olduğunun düşünüldüğü sonucuna varılmıştır. Gastronomi, yoğun bilgi ve deneyim gerektiren başlıca bir çalışma alanıdır. Gastronomik değerlerin korunması ve yeni değerlerin oluşumu bakımından gastronomi çalışanlarının eğitim seviyelerinin yükseltilmesi, doğru tanıtım ve iyi bir pazarlama ile gastronomi turizminin geliştirilmesi önem arz etmektedir. Bu bağlamda, şu öneriler sunulabilir: Gastronomi kavramının tanıtılması ve gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için; meslek çalışanlarının gastronomi alanında eğitim almaları ve kendilerini geliştirebilmeleri, gastronominin geleceğine katkı sağlaması düşüncesiyle ilgili turizm kuruluşları tarafından dünyadaki güncel mutfak eğilimleri hakkında eğitim seminerleri düzenlenip, uygulama yaptırılarak deneyim imkanlarının artırılması, turizm kapsamında gastronomiyi pazarlama ve tanıtma amaçlı yemek pişirme kursları turistlere uygulamalı deneyim fırsatı sunma gibi gastronomi odaklı olarak düzenlenen ulusal ve uluslararası etkinliklerin artırılması, özellikle yabancı turistlere hitap eden restoran, otel vb. turistik yerlerde orjinelliğinden ödün vermeyerek Türk mutfağının yöresel yemeklerine daha çok yer verilmesi, kültürel zenginliklerin sürdürülmesi ve son olarak da Türk mutfağının kendine has özelliklerine sadık kalınarak tekrar modernize edilmesi önerilmektedir. İlerideki araştırmalarda örneklem sayısının artırılmasının konuya ilişkin olarak genelleme yapabilmek bakımından ilgili paydaşlara faydalı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Aslan, H., Aktaş, N. (2010). Gastronomi Turizmi. I. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi: 413-418, 27–30 Mayıs, Nevşehir.
- Aslan, H., Aktaş, N. (2011). Turizm Ön Lisans Öğrencilerinin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları ve Gastronomi Davranışlarının Belirlenmesi. *Social Sciences*, 6 (3), 363-373.
- Aktaş, N. Saillard Kuş E. (2014). Geleneksel Gıdaların Kayıt Altına Alınması: Nitel Araştırma Deseni. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bildiri Kitabı, 17-19 Nisan 2014, Çukurova Üniversitesi, Adana. 2014, s. 161-165.
- Birdir, K. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3 (2): 57-68
- Burke, R., This, H Kelly, A.L. (2016) Molecular Gastronomy. doi:10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3

- Bükrük, C. (2014). Gastronomi nedir? *Aylık Kültür Sanat Dergisi, Poetika E- Dergi Sayı 7*: 36-44. <https://issuu.com/poetikaedergi/docs/subatsayisi> (Erişim Tarihi: 04.06.2017).
- Çakıcı, A.C., Eser, S. (2016). An Assetments of Turkish Cusine by the View of Foreign Cuisine Chefs. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special:215-227* DOI:10.21325/jotags.2016.32
- Çakır, M. (2009). "Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü", *TÜROFED Dergi*, 30: 48-50.
- Denizer, D. (2008). Türk Turizmin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler, 2.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, Alanya.
- Durlu-Özkaya, F., Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türk Tarım Dergisi*, (206), 29-33.
- Harris, J.E., Glesanon, P.M., Sheean, P.M., Boushey, C., Beto, J. ve Bruemmer, B. (2009). An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals *Journal of the American Dietetic Association, 109:80-90*.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. ve Sarıışık, M. (2009). Gastronomi ve Din, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17- 18 Nisan, Alanya, Antalya.
- Henderson, J.C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111 (4), 317-326.
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2-3), 39-55. http://dx.doi.org/10.1300/J385v04n02_03 (Erişim Tarihi: 04.06.2017).
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3): 354-377.
- Merriam-webster.(2013).Gastronomy.Retrievedfrom <http://www.merriamwebster.com/dictionary/gastronomy>, (Erişim Tarihi: 19 September 2013).
- [Burke, R. Hervé T. Alan L.K.](https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3) (2016). Molecular Gastronomy. [Reference Module in Food Science](https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3). <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3>, (Erişim Tarihi: 03.08.2017)
- Sarıışık, M., Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2): 264-278 doi: 10.17123/atad.vol26iss218417
- Sarioğlan, M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 116 : 260 – 264.
- Savarin, J. (2009). *The psichiology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy*, Everymans Library: Londra.
- Shenoy, S. (2005). *Food Tourism and The Culinary Tourist*, a Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, USA.
- Soeroso, A., Susilo Y.S. (2014). Traditional Indonesian Gastronomy as a Cultural Tourism Attraction. *Journal of Applied Economics in Developing Countries* Vol. 1, Page 45-59.

Şanlıer N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1): 213-227.

Şen, A., Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 19 (32):65-72.

TDK (2015). <http://www.tdk.gov.tr/> (24.02.2015)

This, H. (2013). Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend. *This Flavour* 2013, 2:1 <http://www.flavourjournal.com/content/2/1/1>

Yıldırım, A ve Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Ankara, Seçkin.

Yılmaz, H. ve Bilici, S. (2013). Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7/4, 20-25.