Gastronomide Sistematik Araştırmalar

Dr. Öğr. Üy. Adem ARMAN
Öğr. Gör. Özkan ERDEM

OĞLAK / GASTRONOMİ

Gastronomide Sistematik Araştırmalar
Editörler: Dr. Öğr. Üy. Adem ARMAN - Öğr. Gör. Özkan ERDEM

© Adem Arman - Özkan Erdem, 2021
© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2021

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli
Kitap tasarımı: M. Deniz Çorbacıoğlu
Grafik uygulama: Ulaş Dalkıran
Dizgi düzeni: Goudy, 10,5 / 14 pt.
Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları
Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50
Sertifika No: 45250

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu
Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50
e-posta. info@oglak.com

www.oglak.com
www.twitter.com/oglakkitap
www.facebook.com/oglakyayinlari
www.instagram.com/oglakkitap

Birinci baskı: 2021
ISBN 978 - 625 - 413 - 005 - 2

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ / 7
Dr. Öğr. Üy. Adem ARMAN - Öğr. Gör. Özkan ERDEM

BİRİNCİ BÖLÜM / MENÜ ETİKETLEME: SİSTEMATİK BİR DERLEME / 9
Dr. Öğr. Üy. Adem ARMAN - Merve BOZKURT

İKİNCİ BÖLÜM / TÜRKİYE'DE YAPILAN GIDA NEOFOBİSİ ARAŞTIRMALARI: SİSTEMATİK BİR DERLEME / 29
Arş. Gör. Büşra YEŞİLYURT - Doç. Dr. Alper KURNAZ

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM / TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ EĞİTİMİ ÜZERİNE GERÇEKLEŞTİRİLEN ARAŞTIRMALAR: BİR SİSTEMATİK DERLEME / 39
Öğr. Gör. Dr. Beysun GÜNERİ

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM / ZEYTİNYAĞI TEMALI GASTRONOMİ TURİZMİ ÜZERİNE SİSTEMATİK BİR ARAŞTIRMA / 59
Öğr.Gör.Dr. Çiğdem MUTLU

BEŞİNCİ BÖLÜM / HATIRLANABİLİR GASTRONOMİK DENEYİM: SİSTEMATİK BİR DERLEME / 73
Arş. Gör. Eda ALPHAN

ALTINCI BÖLÜM / COVİD-19 SÜRECİNDE YAYGIN OLARAK TÜKETİLEN GIDALARIN LEZZET BAĞLAMINDA İÇ MERKEZLİ GIDA FAKTÖRÜ OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ / 87
Öğr. Gör. Elif Zeynep ÖZER

YEDİNCİ BÖLÜM / GASTRONOMİYİ DİSİPLİN OLARAK ELE ALAN ÇALIŞMALARIN SİSTEMATİK BİR DERLEMESİ / 101
Öğr. Gör. Emrah YILDIZ

SEKİZİNCİ BÖLÜM / GASTRONOMİ VE SOSYAL MEDYA ALANINDA GERÇEKLEŞTİRİLEN ARAŞTIRMALAR / 117
Öğr. Gör. Eniser Atabay

DOKUZUNCU BÖLÜM / GASTRONOMİ VE İNOVASYON ALANINDA GERÇEKLEŞTİRİLEN ARAŞTIRMALAR / 131
Öğr. Gör. Dr. Filiz ARSLAN

ONUNCU BÖLÜM / GASTRONOMİ VE SOSYOLOJİ ARAŞTIRMALARI ÜZERİNE SİSTEMATİK BİR İNCELEME / 143
Arş. Gör. Gaye KIZILCALIOĞLU

ON BİRİNCİ BÖLÜM / TÜRKİYE'DE YAPILAN KENT MUTFAKLARI ARAŞTIRMALARI: SİSTEMATİK BİR DERLEME / 157
Dr. Öğr. Üy. Gürkan KALKAN

ON İKİNCİ BÖLÜM / GASTRONOMİ VE TEMALI RESTORANLAR ALANINDA GERÇEKLEŞTİRİLEN ARAŞTIRMALAR / 171
Dr. İhsan KAZKONDU - Öğr. Gör. Sercan KADAM

ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM / GASTRONOMİ TURLARI, GASTRO-TURİSTLER VE TURİST REHBERLERİ: SİSTEMATİK DERLEME / 193
Öğr.Gör.Dr. İlknur MAZAN

ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM / MICHELIN YILDIZLI RESTORANLARIN TANIMLANMASI ÜZERİNE ÇALIŞMALAR: SİSTEMATİK BİR DERLEME / 207
Dr, Öğr. Üyesi Osman ÇAVUŞ

ON BEŞİNCİ BÖLÜM / GASTRONOMİ VE MÜHENDİSLİK ALANINDAKİ ARAŞTIRMALARIN SİSTEMATİK BİR TARAMASI / 221
Özlem ŞEN

ON ALTINCI BÖLÜM / KIRSAL KALKINMA ARACI OLARAK COĞRAFİ İŞARETLİ YİYECEKLER / 237
Öğr. Gör. Samet AK

ON YEDİNCİ BÖLÜM / GASTRONOMİ TURİZMİNDE ETNİK RESTORAN ARAŞTIRMALARININ SİSTEMATİK DERLEME YOLUYLA İNCELENMESİ / 251
Arş. Gör. Dr. Sami Sonat Özdemir

ON SEKİZİNCİ BÖLÜM / KAHVE MAĞAZALARI İLE İLGİLİ YAPILAN ÇALIŞMALARIN SİSTEMATİK DERLEMESİ / 267
Öğr. Gör. Dr. Songül Kılınç ŞAHİN

ON DOKUZUNCU BÖLÜM / YİYECEK İÇECEK ALANINDA *SOUS VIDE* PİŞİRME YÖNTEMİ; SİSTEMATİK BİR DERLEME / 277
Öğr. Gör. Dr. Tarih Eren BABÜR

YİRMİNCİ BÖLÜM / ŞARAP TEMALI GASTRONOMİ TURİZMİ ÜZERİNE SİSTEMATİK BİR ARAŞTIRMA / 289
Öğr. Gör. Dr. Tuba Şahin Ören

YİRMİ BİRİNCİ BÖLÜM / GASTRONOMİ TURİZMİ ve FESTİVALLER ÜZERİNE SİSTEMATİK BİR ARAŞTIRMA / 301
Dr. Öğr. Üy. Veli Erdinç ÖREN

YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM / MUTFAK ÇALIŞANLARI: SİSTEMATİK BİR DERLEME / 311
Dr. Öğr. Üyesi Yener OĞAN

ÖNSÖZ

Bir eylem olarak yemek ya da daha genel bir ifadeyle beslenme, tüm canlıların en temel ihtiyaçlarından biridir. Fakat yeme eylemini gerçekleştiren diğer canlılardan insanları ayıran en önemli özellik bu eylemden keyif alınmasıdır. Yemek ve keyif kavramları bir arada kullanıldığında ise aslında çok köklü bir geçmişe sahip olan gastronomi akla gelmektedir. İyi yeme-içme bilimi ve sanatı olarak ifade edilen gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi konu alan bir disiplin olarak ifade edilebilir. Bu nedenle gastronomiyi sadece yemek boyutu ile ele almak oldukça sığ bir yaklaşım olacaktır. Çünkü üretim olmadan tüketim olamayacağı gibi yeme eylemi de bunlardan bağımsız olamaz. Bu faaliyetlerin hepsi de her toplumda belirli kurallar, uygulamalar, inanışlar, semboller çerçevesinde gerçekleştirilir. Bu bağlamda düşünüldüğünde yeme–içme eylemi kültürden bağımsız düşünülemez. Gastronomi ve kültür arasındaki ilişki incelendiğinde ise tarihsel süreç içerisinde toplumların sosyal, politik, ekonomik ve dini yapıları ile gelişen bir olgu olduğu görülmektedir. Avcılık ve toplayıcılıkla hayatlarını idame eden göçebe topluluklardan yerleşik hayata geçerek tarım ve ticaretle uğraşan ve merkezi bir otoriteyi benimseyen toplumlara kadar birçok farklı dönemde beslenme ve yeme–içme öncelikli konular arasında yer almıştır. Dolayısıyla tüm bu özellikler ait olduğu toplum ya da grupların kültürüyle şekillenmektedir. Bu nedenle gastronomi ve kültür ilişkisi içerisinde; yeme-içme adabı, sofra kuralları, pişirme teknikleri, saklama yöntemleri, yiyecek hazırlama, pişirme ve servis etmede kullanılan araç gereçler, yeme-içme ile ilgili sözler ve değişler gibi birçok farklı konu da gastronomi disiplininin ilgi alanına girmektedir.

Günümüzde daha çok turizm faaliyetleri içerisinde destinasyonlara çekicilik kazandıran bir unsur olarak ele alınsa da gastronomi; insanlığın var olduğu andan itibaren kültür ile yoğrularak gelişen bir olgu olması nedeniyle ticaret, teknoloji, turizm, politika, tarih, edebiyat, tıp, hukuk, din, coğrafya, tarım, ekonomi, sosyoloji, psikoloji, antropoloji, biyoloji, kimya gibi hem fen bilimleri hem de sosyal bilimlerden birçok farklı disiplin ile ilişkisi olan, araştırma alanı oldukça geniş bir disiplindir. Bu nedenle **Gastronomide Sistematik Araştırmalar** adıyla okuyuculara sunulan bu eser gastronomi alanı ile ilişkili birçok farklı disiplininin de araştırma konusu olabilecek **22** farklı bölümden oluşmaktadır. Bu eser, gastronomi ve ilişkili olduğu diğer disiplinlerde yayımlanan çalışmaların sistematik derleme yöntemi ve doküman analizine dayalı, betimsel amaçlı nitel çalışmalardan oluşmaktadır. Çalışmalar sonucunda elde edilen bulgular ile Sosyal Bilimler alanında çeşitli konularda yapılan çalışmaların kapsamlı olarak değerlendirilmesi bakımından ilgili alanyazına katkı sağlayacağı ve bu yöndeki mevcut boşluğu doldurması amaçlanmaktadır.

Bu amaçla kitabın birinci bölümünde restoran işletmeciliği ve gastronomi ilişkisini inceleyen önemli konulardan biri olan, "Menü Etiketleme Üzerine Sistematik Araştırmalar"; ikinci bölümünde "Gıda Neofobisi Araştırmaları"; üçüncü bölümde "Gastronomi Eğitimi Üzerine Gerçekleştirilen Araştırmalar"; dördüncü bölümde "Zeytinyağı Temalı Gastronomi Turizmi Üzerine Sistematik Bir Araştırma"; beşinci bölümde "Hatırlanabilir Gastronomik Deneyim: Sistematik Bir Derleme"; altıncı bölümde "Covid-19 Sürecinde Yaygın Olarak Tüketilen Gıdaların Lezzet Bağlamında İç Merkezli Gıda Faktörü Olarak Değerlendirilmesi"; yedinci bölümde "Gastronomiyi Disiplin Olarak Ele Alan Çalışmaların Sistematik Bir Derlemesi"; sekizinci bölümde "Gastronomi ve Sosyal Medya Alanında Gerçekleştirilen Araştırmalar"; dokuzuncu bölümde "Gastronomi ve İnovasyon Alanında Gerçekleştirilen Araştırmalar" onuncu bölümde "Gastronomi ve Sosyoloji Araştırmaları Üzerine Sistematik Bir İnceleme"; on birinci bölümde "Türkiye'de Yapılan Kent Mutfakları Araştırmaları: Sistematik Bir Derleme"; on ikinci bölümde "Gastronomi ve Temalı Restoranlar Alanında Gerçekleştirilen Araştırmalar"; on üçüncü bölümde "Gastronomi Turları, Gastro-Turistler ve Turist Rehberleri: Sistematik Derleme; on dördüncü bölümde "Michelin Yıldızlı Restoranların Tanımlanması Üzerine Çalışmalar: Sistematik Bir Derleme"; on beşinci bölümde "Gastronomi ve Mühendislik Alanındaki Araştırmaların Sistematik Bir Taraması"; on altıncı bölümde "Kırsal Kalkınma Aracı Olarak Coğrafi İşaretli Yiyecekler"; on yedinci bölümde "Gastronomi Turizminde Etnik Restoran Araştırmalarının Sistematik Derleme Yoluyla İncelenmesi"; on sekizinci bölümde "Kahve Mağazaları İle İlgili Yapılan Çalışmaların Sistematik Derlemesi"; on dokuzuncu bölümde "Yiyecek İçecek Alanında Sous Vıde Pişirme Yöntemi; Sistematik Bir Derleme"; yirminci bölümde "Şarap Temalı Gastronomi Turizmi Üzerine Sistematik Bir Araştırma"; yirmi birinci bölümde "Gastronomi Turizmi ve Festivaller Üzerine Sistematik Bir Araştırma" yirmi ikinci bölümde "Mutfak Çalışanları: Sistematik Bir Derleme" olmak üzere toplam yirmi iki bölümden oluşmaktadır.

On üç ayrı üniversiteden toplam 25 farklı öğretim elemanının emekleri ile hazırlanan bu eser hem gastronomi alanında farklı konularda yapılmış çalışmaları bir araya getirmesi hem de sistematik derleme gibi geniş literatür taraması sonucu elde edilen bulgular ve sonuçların sunulması bakımından alanyazına katkı sağlayacağı ümidindeyiz. Bu çalışmada eksikliği hissedilen ya da kusur sayılabilecek nitelikteki olası durumlar için şahsımız ve bu çalışmanın tamamlanmasına katkı sağlayan tüm yazarlar adına özür dileriz. Bu çalışmanın öncelikle gastronomi alanına yararlı olması ve alan yazına katkı sağlaması dileği ile keyifli okumalar.

Dr. Öğr. Üy. Adem ARMAN
Öğr. Gör. Özkan ERDEM

YEDİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİYİ DİSİPLİN OLARAK ELE ALAN ÇALIŞMALARIN SİSTEMATİK BİR DERLEMESİ

Öğr. Gör. Emrah YILDIZ*

1. GİRİŞ

Gastronomi kavramının iyi yeme ve içme ile alakalı terimlerle ifadesi restoran ve konaklama endüstrisi bağlamında uygun görünse de gastronomi potansiyelinin derinliğini ve genişliğini temsil etmek için yetersiz olduğu belirtilmektedir (Santich, 2007a: 48-49). Gastronomi birçok kaynakta yeme ve içme sanatı olarak tanımlansa da sanatın yanı sıra birçok bilim dalı ile doğrudan ilişkilidir (Kivela ve Crotts, 2006; Hatipoğlu, 2014). Bu ilişki, gastronomi kavramının yeme içme eylemine daha kavramsal bir bakış açısı sunan bütüncül bir pencere olarak ifade edilmektedir (Samancı, 2020: 95-93). Bu pencere ise geniş bir tanım yelpazesi oluşturarak üst üste binen ve bulanık sınırlarla iki ana kategoriye indirgenebilir. Bir yandan, gastronomi sadece en iyi yiyecek ve içecek keyfi ile ilgilidir. Öte yandan, yediğimiz ve içtiğimiz her şeyi kapsayan geniş kapsamlı bir disiplin olarak ifade edilmektedir (Scarpato, 2002b: 4). Bütün bu özellikler kapsamında gastronominin bilimsel olarak anlaşılmaya başlanması ile birlikte mutfaktan laboratuvara ve kütüphaneye doğru ilerleyen yeni ve genç bir disiplin haline gelmesi kaçınılmaz görülmektedir (Ferguson, 1998: 617; Yıldız, 2020). Hatta gastronomi kavramının bir bilim alanı olarak ele alınmasının ise görece yeni olduğu ifade edilmektedir (Altaş, 2017: 104).

Bir disiplin alanının sağlıklı şekilde olgunlaşması, diğer disiplinlerle ilişkiler kurarken kendi kavram ve teorilerini geliştirebilmesine bağlıdır (Acar vd., 2020: 555-556). 19. ve 20. yüzyıllarda gastronomi Brillant Savarin'in tanımladığı şekliyle üzerinde düşünülen, yazılan önemli bir alan hâline gelmekle beraber (Samancı, 2016: 142); gastronomiye ait teorilerin Brillant Savarin tarafından aforizma (özdeyiş) olarak aktarılan aksiyomlardan oluştuğu belirtilmektedir (Hegarty, 2009: 7). Bu kavram ve teorilerin gastronomi çerçevesinde oluşabilmesi için Brillat Savarin (1970: 52)'in yorumunda gastronomi hakkında "*kendimizi sürdürdüğümüz sürece bizi ilgilendiren her şeyin mantıklı anlayışıdır*" ifadesi bulunmaktadır (Santich, 2007a: 49). Bu ifade ile gastronomi man-

* Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Eskişehir ORCID: https://orcid.org/0000-0003-0206-115X emrahyildizz@hotmail.com

tıklı bir anlayış olarak kabul edilerek, gıda ve beslenmeye yönelik temel bir yaklaşım oluşturulmuştur. Gastronomi, tarihsel gelişime sahip olan hem sanatı ve hem de bilimi bir arada içeren bir kavram olarak, yiyecek içecekler hakkında çeşitli özelliklerin bir arada değerlendirilmesi adına geçerli bir bilim dalı haline gelmiştir (Dağlıoğlu, 2019: 4). Öğretim konusu olan veya olabilecek bilgilerin bütünü bilim dalı ya da disiplin olarak ele alınmaktadır (TDK, 2021). Araştırma alanlarının disiplin olarak görülebilmesi için belirlenen çeşitli ölçütlere bakıldığında, gastronominin çeşitli araştırma konularına ve araştırma sorularına sahip olduğu söylenebilir. Gastronominin ve bağlantılı çeşitli disiplinlerin birikmiş uzmanlık bilgisi ile gastronomi disiplinine ait her geçen gün artan teori ve kavramları da beraberinde getirmektedir. Teorinin pratikte uygulandığı bir araştırma alanına sahip olan gastronomi, mantıksal bir yapıda artarak devam eden bilgi birikimine sahip bir özellik sergilemektedir. Bu özelliğiyle oluşan akademik camianın varlığı fikir birliği içerisinde gastronominin kelime kökeniyle bağlantılı bir şekilde paradigma ve kuramsal alt yapısının oluşmasını sağlamaktadır. Bahsi geçen çeşitli ölçütler kapsamında gastronominin bir disiplin olduğu gerçeği doğrulanmaktadır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018; Yıldız, 2020).

2. GASTRONOMİ LİTERATÜRÜNDE ELE ALINAN DİSİPLİNER YAKLAŞIM

Gastronomi ile ilgili yapılan çalışmalar disipliner bir yapıda ele alındığı gibi birden fazla disiplin ile bağlantılı şekilde de yürütülebilmektedir. Disipliner yaklaşım, disiplinlerin ayrı bölümlerde, kendi araştırma projeleri üzerinde çalıştığı araştırmalardır. Disiplinler, bilimin içeriğini yansıtmayı kolaylaştıran kategoriler olarak düşünülebilir. Gastronomi hâlihazırda var olan literatürde bir disiplin olarak çeşitli yaklaşımlarla ele alınmaktadır. Bu yaklaşımlar; multidisipliner (çok disiplinli), interdisipliner (disiplinlerarası) ve transdisipliner (disiplinlerötesi) yaklaşımlar olarak belirtilebilir (Yıldız, 2020).

Gastronomi alanındaki literatür temel olarak gıda ve gastronomi ile ilgili tarihsel etkiler ve alanın fizyolojik, psikolojik, kültürel ve sosyal yönleriyle doludur (Pedersen, 2012: 35). Gastronomi doğası itibariyle kişileri disiplinler arası bir yolculuğa davet etmektedir. Sosyal bilimler ile pozitif bilimlerin teori ve kuramları aracılığıyla incelenmesi gereken gastronomi, duyulara hitap eden yönüyle pratik olan uygulamalarda hayat bularak yiyeceğin hem bilimsel hem de kültürel kodlarını somut örnekler aracılığıyla açıklamayı hedefleyen bir alan olarak ifade edilmektedir (Samancı, 2020: 93).

Gastronominin farklı disiplinler arasında uygulandığı yaklaşımlardan biri olan multidisipliner yaklaşım, pek çok bilim insanının üzerinde çalıştığı bir alandır (Altaş, 2017: 114). Multidisipliner çalışmaların gerçekleşebilmesi için doğası gereği farklı disiplinlere ait uzmanlara ihtiyaç duyulmaktadır (Jessup, 2017). Bu konuda gastronomi çalışmaları

için Santich (2007b: 53) tarafından multidisipliner bir model önerilmektedir. Bu öneride belirtilen alanlar tarih, edebiyat, tıp, politika, hukuk, etik, din, felsefe, iletişim, mutfak, tarım, coğrafya, ekonomi, ticaret ve teknoloji olarak ifade edilmektedir. Diğer sosyal ve kültürel teorilerde olduğu gibi ortaya çıkan gastronomi çalışmaları, multidisipliner yaklaşım olarak adlandırılan şeyi kapsamaktadır (Scarpato, 2002b: 6-7).

İnterdisipliner yaklaşım kapsamında oluşturulan ekip çalışmasında en az iki farklı disiplinden oluşan uzmanların aynı ortamda, birbirine bağlı bir şekilde çalıştığı, birbirleri ile etkileşim içinde bulunduğu bir grup oluşturulmaktadır. Bu yönüyle interdisipliner yaklaşım ve çalışma biçimi, multidisipliner yaklaşımdan ayrılmaktadır (Jessup, 2007). Zaman içerisinde gastronomi disiplininin gelişmesiyle mutfak ve mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmaların önemi daha da artarak interdisipliner yaklaşımla incelenen kültürel bir değer haline gelmiştir (Türkoğlu ve Kozak, 2015: 207). İnterdisipliner çalışmalara örnek olarak merkezinde gıdanın (yiyecek ve içecek) olduğu bir disiplinin güzel sanatlar, sosyal bilimler ve doğa bilimlerini kapsayan çok sayıda bileşeni inceleyen bir faaliyet olarak ele alınması gerekebilir (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2014: 61). Bir başka örnek ise gıda ile ilgili fizik, kimya, biyoloji, biyokimya ve aynı zamanda fizyoloji ve psikolojiyi içine alan çalışmaları yürüten bir disiplin olan moleküler gastronomi interdisipliner çalışmaların yapıldığı bir alan olarak belirtilmektedir (Guine vd., 2012: 102).

Gastronomi çalışmaları, gıda ve kültür, gıda ve toplum, gıda ve pazarlama üzerine çalışan birçok disiplin ile tamamlanan transdisipliner bir bakış açısıdır (Scarpato, 2002b: 3). Transdisipliner yaklaşım; bir olan çalışma alanında birden fazla disiplinin bütünsel olarak bir konu hakkında çalışması olarak belirtilmektedir (Jacobs, 1989). Örneğin yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesinde doğası gereği çoklu (multi) veya transdisipliner olgular yer almaktadır. Hayvanların yetiştirilmesinden ve tohum ekiminden hasat edilmesine, pişirilip hazırlanmasına ve tüketilmesine kadar çeşitli akademik disiplinlerin, el sanatlarının ve farklı sanat unsurlarının etkileri ve iş birliği olasılığı mevcuttur. Bu olgunun daha da geliştirme arzusu varsa, bu tür bir iş birliği ilerlemenin verimli bir yolu olabilmektedir (Fooladi vd., 2018).

Gastronomi ile ilgili yapılan çalışmalara bakıldığında ilgili disiplinin konusuna göre ele alındığı (Dağlıoğlu, 2019: 5) belirtilmektedir. Bu doğrultuda gastronomi kapsamında yapılan çalışmaların, farklı disiplinlerin gastronomi alanını ilgilendiren kısmında yürütüldüğü ifade edilebilir. Buradan hareketle bu çalışmanın amacı, gastronomiyi bir disiplin olarak ele alan çalışmaların sistematik bir derlemesini sunmak ve bu doğrultuda değerlendirmektir. Gastronomiyi bir disiplin olarak ele alan konuların çeşitli özelliklerini ortaya koymak üzere gastronomi alanında yayımlanan makale ve kitap bölümlerinin değerlendirilmesi için aşağıdaki soruların cevabı aranmıştır:

1. Gastronomi alanında yayınlanan makalelerin bölümlerinin yıllara göre dağılımları nedir?
2. Yayınlanan makalelerde ele alınan anahtar kelimeler nelerdir?
3. Yayınlanan makalelerde ele alınan konu başlıkları nelerdir?
4. Makalelerde ele alınan gastronomi disiplini özelliği nasıl vurgulanmıştır?
5. Makale dışında gastronomi disiplini ile alakalı yayınlanmış gri literatür kaynakları nasıl ele alınmıştır?

3. YÖNTEM

Bu araştırmada gastronomiyi bir disiplin olarak ele alan çalışmalar incelenmiştir. İlgili çalışmaların detaylı bir şekilde içeriklerini belirlemek amacıyla sistematik derleme yöntemi kullanılmıştır. Nitel bir araştırma yöntemi olarak belirtilen sistematik derleme çalışmalarında belirli zaman aralıklarında ve belirli bir durumun tespitine yönelik olarak inceleme yapılması ilgili durumun yaşam seyri ve eğilimi göstermesi açısından önemli görülmektedir (Üsdiken ve Pasadeos, 1993; Ata ve Urman, 2008). Sistematik derlemeler, ele alınan konuyla ilgili kapsamlı bir yazın taraması gerektirdiği ve araştırmacıların objektif görüşlerini daha az içerdiği için güvenilir kabul edilmektedir (Green vd., 2006). Bu doğrultuda çalışmanın güvenilirliğini arttırmak için üç farklı alan araştırmacısı tarafından ilgili çalışmaların belirlenen ölçütler doğrultusunda dâhil etme ya da etmeme konusunda seçim kriterleri uygulanmıştır.

Araştırma kapsamında daha önceden belirlenmiş bazı önem ölçütlerini karşılayan tüm durumları çalışmak ve gözden geçirmek için ölçüt örnekleme (Patton, 2014) yolu tercih edilmiştir. Bu ölçüt veya ölçütler araştırmacı tarafından oluşturulabilmektedir ya da önceden hazırlanmış bir ölçüt listesi dikkate alınabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Standart olarak belirlenmiş bir sistematik derleme prosedürü olmamakla birlikte çalışma amacına en uygun içerikteki yayınlara araştırmacı tarafından belirlenmiş bilimsel bir prosedür dahilinde ulaşmak bu yöntemin odak noktasını oluşturmaktadır (Shafiee vd., 2019; Karaçam, 2013: 26). İlgili ölçütler araştırmacı tarafından şu şekilde belirlenmiştir:

- Çalışmaların başlık ve/veya anahtar kelimelerinde gastronomi ve disiplin konularını bir arada içermesi,
- Başlık ya da anahtar kelime bakımından gastronomi disiplininden bahsedilmeyen çalışmanın içeriğinde, gastronomiyi bir disiplin ya da bilim dalı olarak ele alan en az bir başlığının bulunması,
- Çalışmaların içerik incelmesi sonucu gastronomiyi bir disiplin alanı olarak değerlendirmesi,

- Çalışmaların gastronomiye ait farklı bir alan özelinde işlenmemiş olması (örneğin moleküler gastronomi kavramı ya da gastronomi tarihi özelinde bir konu olmaması…),
- Sistematik inceleme dışında ayrı olarak değerlendirilmek kaydıyla belirlenen çalışmalara ait kaynakça incelemesinde ya da ilgili veri tabanlarında yer alan ve gri literatür olarak kabul edilen çalışmaların içeriklerinde yer alması.

Çalışmaya ait tarama işlemi 06.03.2021-25.06.2021 tarihleri arasında ulusal ve uluslararası veri tabanlarında (ULAKBİM, Dergi Park, Ebsco, Scopus, Web of Science) Türkçe ve İngilizce olarak gerçekleştirilmiştir. Tarama için "gastronomi", "gastronomi disiplini", "gastronomi ve disiplin" anahtar kelimeleri kullanılmıştır. Zaman kısıtlamasına gidilmeden yapılan tarama esnasında erişime açık olan veri tabanlarından elde edilen bütün çalışmalara ulaşılarak toplam 1260 makaleye erişilmiştir. Ulaşılan bu sayıdaki çalışmaların içeriklerine bakıldığında, konunun doğrudan gastronomi disiplini ile alakalı olmaması, çoğunluğunun sadece tanım olarak gastronomi disiplininden bahsediyor olması ve çalışmaların ağırlıklı olarak farklı gastronomi konularını ele alan bir yaklaşım sergilememesinden dolayı yeterli bulunmayarak elemeye gidilmiştir. Böylelikle eleme sonucunda elde edilen makale sayısı 20 adet olarak belirlenmiştir. İlk eleme sonrasında alan araştırmacıları tarafından çalışmaların içerik analizleri yapılmış ve doğrudan gastronomi disiplinini içermeyen çalışmalar (Rojas-Rivas vd., 2020; Hoşcan, 2019; Seyitoğlu, 2019; Karsavuran, 2018; Otero, 2018; Güzeller ve Çeliker, 2017; Öney, 2016; Barham vd., 2010; Hegarty, 2005; Santich, 2004) için de bir eleme sürecine gidilmiştir. Son eleme sonrasında sistematik olarak incelenmesi uygun görülen 10 adet makale değerlendirilmek üzere tespit edilmiştir. Bu tespitin ardından yayınlanmamış çalışma ve tez gibi çeşitli çalışmaların araştırmaya dahil edilmesi, özellikle konuyla ilgili az sayıda çalışmanın olduğu veya yayınlanan literatürde şüpheli sonuçların olduğu durumlarda etkisinin belirlenmesi (Hartling vd., 2017; Aslan, 2018: 62-63) için ilgili çalışmalara ait kaynakçalar da taranarak gastronomi disiplini konusunda atıf verilen çalışmalara da ulaşılmaya çalışılmıştır. İlgili çalışmalara ait kaynakçalardan tespit edilen ve içeriğinde gastronomi disiplinine detaylı olarak yer verilen toplam bir adet kitap bölümü (Yıldız, 2020) ve bir adet doktora tezine (Seyitoğlu, 2018), Yök Tez ve uluslararası özellikteki yayınevlerinden ulaşılmıştır. Özellikle sistematik hataların azaltılabilmesi için farklı dillerde yayınlanan çalışmaların araştırmaya dahil edilmesi araştırmaya ait kesinliği artıran bir unsur (Moher vd., 1996) olmakla birlikte tez, raporlar, konferans bildirileri gibi belgeleri içeren ve gri literatür olarak adlandırılan ve kanıt özelliği olabilecek birçok çalışma, sistematik bir incelemeye önemli katkılarda bulunabilmektedir (Paez, 2017; Albe-

rani vd., 1990). Sistematik derleme çalışmaları önemli bir araştırma projesidir ve belirli bir protokol dâhilinde yapılması gerekmektedir. Ayrıca sistematik derleme araştırması yapabilmek için, belirli bir konuda yapılan bütün araştırmaların incelenmesi gerekmektedir (Karaçam, 2013: 26). Bu doğrultuda sistematik derlemede kapsanan makalelerden çekilen ve sentezlenen bilgilerin geçerlilik ve güvenirliği, makalelerin bilimsel yönden doğru ve sağlamlığına bağlı (Nahcivan ve İncirkuş, 2017: 113) olduğu için ilgili tez ve kitap bölümlerinden elde edilen bulgulara da yer verilmiştir ancak elde edilen bulgular sadece bilgi amaçlı olup sistematik olarak değerlendirilmemiştir.

4. BULGULAR

Gastronomiyi bir disiplin olarak ele alan makalelere ait tanımlayıcı bilgiler, Tablo 4.1'de gösterilmektedir. İlgili tabloda her makale için bir numara atanmıştır ve ilerleyen incelemelerde bu numaralar makale numarasına göre ifade edilecektir. Tablo 4.1'e göre makalelerin altısı İngilizce, dördü ise Türkçe dilinde yazılmıştır. Yayınlanan dergilere göre iki makale "International Journal of Gastronomy and Food Science" dergisinde, iki makale "Journal of Culinary Science & Technology" dergisi olmak üzere uluslararası veri tabanlarında yer almaktadır.

"Tablo 4.1" Makalelere ait tanımlayıcı bilgiler

No	Yazar ve Yıl	Makale Adı	Yayın yeri
1	Scarpato, 2002b	Gastronomy Studies in Search of Hospitality.	Journal of Hospitality and Tourism Management
2	Hegarty, 2009	How Might Gastronomy be a Suitable Discipline for Testing the Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May be Called Avant-Garde?.	Journal of Culinary Science & Technology
3	Neill vd., 2017	Gastronomy or Food Studies: A Case of Academic Distinction.	Journal of Hospitality & Tourism Education
4	Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018	Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma.	Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi
5	Fooladi vd., 2018	Chefs and Researchers: Culinary Practitioners' Views on Interaction Between Gastronomy and Sciences.	International Journal of Gastronomy and Food Science
6	Hedegaard, 2019	Gastronomy and Science: Terminological Conundrums.	International Journal of Gastronomy and Food Science
7	Tekiner vd., 2019	Gastronomide Evrensel Dil: Bilim ve Mühendislik "Eleştirel Bir Bakış".	Aydın Gastronomy
8	Seyitoğlu, 2019	Defining the Current Position of the Gastronomy Field in Turkey.	Journal of Culinary Science & Technology
9	Acar vd., 2020	Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme.	Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi
10	Samancı, 2020	Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma.	Turizm Araştırmaları Dergisi

Çalışma kapsamında incelenen makalelerin yıllara göre dağılımına ait bulgular Tablo 4.2'de verilmiştir. Tablo 4.2'ye göre 2002 yılı ile 2020 yılları arasında yayınlanan makalelerin en fazla bulunduğu yılı, üç makale (6, 7, 8) ile 2019 yılı oluşturmaktadır. Özellikle 2002 (1) ve 2009 (2) yıllarında birer makalenin olduğu sonrasında ise 2017 yılından itibaren 2020 yılına kadar her yıl belirli çalışmaların yapıldığı tespit edilmiştir.

"Tablo 4.2" Yıllara göre makale sayıları

Makale No	**Yıl**	**n**	**%**
1	2002	1	10
2	2009	1	10
3	2017	1	10
4, 5	2018	2	20
6, 7, 8	2019	3	30
9,10	2020	2	20

Makalelerde ele alınan anahtar kelimeler Tablo 4.3'te belirtilmektedir. İlgili makalelerin iki tanesinde (1, 10) herhangi bir anahtar kelimeye rastlanmamıştır. Bununla birlikte Tablo 4.3'e göre makalelerin en fazla içerdiği ortak anahtar kelime gastronomi (2, 3, 4, 5, 7, 8, 9) olarak tespit edilmiştir. Ayrıca disiplin, akademik disiplin, transdisipliner, interdisipliner ve çokdisiplinlilik gibi anahtar kelimelerin ortak yönü olarak disipliner bir çalışma olarak ifade edilen, ek olarak bilim ifadelerinin de yer aldığı toplam yedi (2, 4, 5, 6, 7, 8, 9) farklı makale bulunmaktadır.

"Tablo 4.3" Makalelerde ele alınan anahtar kelimeler

Makale No / **Anahtar Kelime**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Gastronomi		X	X	X			X	X	X	
Gastronomi alanı				X				X		
Bilim ve gastronomi					X					
Mutfak bilimi		X			X					
Akademik disiplin				X				X		
Estetik, ders işlenen alan, yemek deneyimi, postmodernizm, sanat eseri, yenilik, teknoloji, yaratıcılık		X								
Öğretim programı, lisans, gıda çalışmaları, lisansüstü			X							
Disiplin				X						
İş birliği, diyalog, anket, transdisipliner					X					
Bilim felsefesi, interdisipliner, öğretme sanatı						X				

Bilim, mühendislik							X			
Turizm								X		
Bibliyometri, lisansüstü tezler, çokdisiplinlilik									X	
Belirtilmemiş	**X**									X

Tablo 4.4'te gastronomi disiplinini inceleyen makalelerin konu başlıklarına göre dağılımları incelendiğinde, ilgili başlıkların içeriklerinden gastronominin en fazla %40 ile disiplin olarak belirtildiği, ardından %30 ile bilim olarak ifade edildiği tespit edilmiştir. Geri kalan başlıklarda gastronomi akademik anlamda bir çalışma konusu (%10) ve alanı (%10) olmakla birlikte gıda çalışmaları (%10) ile ilişkilendirildiği belirlenmiştir.

"Tablo 4.4" Konu başlıklarına göre makale dağılımları

Makale No	**Konu başlıkları**	**n**	%
1	Gastronomi çalışmaları	1	10
2, 4, 9, 10	Gastronomi disiplini	4	40
5, 6, 7	Gastronomi ve bilim	3	30
3	Gastonomi ve gıda çalışmaları	1	10
8	Gastronomi alanı	1	10

Tablo 4.5'e göre makalelerin içeriklerinde disipliner açıdan ele alınan gastronomi çalışmalarının özellikleri; multidisipliner, interdisipliner ve transdisipliner çalışmalar olarak belirlenmiştir.

"Tablo 4.5" Makalelerde ele alınan gastronomi disiplini özellikleri

Makale No / **Disiplin alanı**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Multidisipliner	X	X			X		X	X	X	
İnterdisipliner			X		X	X	X	X		X
Transdisipliner	X				X					
Belirtilmemiş				X						

İncelenen makalelerin gerek makale bütünü gerekse konu başlıkları bakımından ortak nokta olarak ele aldıkları gastronomi disiplini özellikleri ise makale bazında aşağıdaki şekilde ifade edilmektedir:

Makale 1 (Scarpato, 2002b): Çalışma, ağırlama endüstrisinin daha geniş bir şekilde an-

laşılması ve sağlam bir akademik disiplin olarak kurulması konusunu gastronomi çalışmaları perspektifinden tanıtmayı amaçlamaktadır. Makale kapsamında gastronominin akademik bir disiplin haline gelememesinin nedeni multidisipliner bir yapıda olmasıdır. Gastronomi çalışmaları ise gıda ve kültür, gıda ve toplum, gıda ve pazarlama gibi birçok disiplinin sunduğu bakış açılarının yerini almayan, ancak bunları tamamlayan transdisipliner bir bakış açısı olarak ifade edilmektedir. Bu doğrultuda makale, özellikle eğitim modellerini hedefleyen stratejik araştırmalarda, ağırlama olanaklarının gastronomi ile birlikte çalışması gereken ortak bir zemini önermektedir.

Makale 2 (Hegarty, 2009): Çalışmada, yemek deneyiminin günlük hayatımızdaki yeri hakkında bazı soruları yanıtlamaktan daha fazlasını gündeme getirerek, estetik ve sanatsal deneyimin, sosyal ve bilimsel olarak anlam elde etmekle nasıl bütünleştirilebileceğine dair bazı öneriler ele alınmaktadır. Akademik anlamda hem yeni hem de çok eski olarak ifade edilen gastronominin genel bir teorik yapı eksikliği nedeniyle bu alandaki çalışmaların sınırlı olduğu ifade edilmektedir. Gastronominin disiplin koşullarının oluşması için düzenli ve akıllıca yapılandırılması gerekliliğinin önemi vurgulanmıştır. Gastronominin akademik bir disiplin olarak gelişiminin sağlanması için ise kendi terimleriyle ve diğer alanlarla araştırmaların bir arada sürdürülmesi gerekliliği belirtilmiştir.

Makale 3 (Neill vd., 2017): Bu çalışmada, gastronomi ile gıda araştırmalarının akademik bir konu olarak ayrılması ve bu ayrımın karmaşık yapısı değerlendirilmektedir. Her iki konuya ait unsurlar göz önünde bulundurularak gıda araştırmaları konularının gastronominin bir parçası olarak kültürü anlamaya çalışan bir mercek olması gerektiği önerilmektedir.

Makale 4 (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018): Bu çalışmada akademik disiplin olma ölçütleri kullanılarak gastronominin akademik disiplin olarak konumu incelenmiştir. Paradigma, kuramsal altyapı, özgün bir araştırma sorusunun eksikliği, doktora programlarının yaygın olmayışı gibi olumsuzlukların yanı sıra lisans ve lisansüstü eğitimlerin yaygınlaşması, akademik dergilerin çoğalması ve alanda bir bilim camiasının oluşmaya başlaması gibi olumlu gelişmelerin akademik disiplin olma yolunda avantaj sağladığı ifade edilmektedir.

Makale 5 (Fooladi vd., 2018): Çalışma, çeşitli disiplinlerin ve meslek alanlarının bir arada olacak şekilde iş birliğini amaçlayan çeşitli disiplin biçimleriyle (interdisipliner, multidisipliner, transdisipliner) çerçevelenmiştir. Bu doğrultuda gıda uzmanları, şefler ve araştırmacılar arasındaki etkileşim/iş birliği hakkındaki görüşleri karma yöntemli bir

tasarım ile iş birliği koşulları, olanakları ve sınırlamaları derinlemesine incelenmeye çalışılmıştır. Sonuçlar, bilim ve gastronomi üzerine mevcut araştırmaların yanı sıra disiplinler arası iş birliği biçimleriyle ilgili olarak tartışılmaktadır.

Makale 6 (Hedegaard, 2019): Bu çalışmada, bilimsel ifadelerin farklı şekilde kullanıldığı disiplinler ve uygulamalar arasında iş birlikleri kurulurken ortaya çıkan zorluklar gastronomi üzerinden ele alınmaktadır. Çalışma kapsamında gastronomi ve bilim arasındaki iş birliğinin mevcut şekli henüz yeni olduğundan ve ilgili disiplinlere ve uygulamalara henüz adapte edilmemiş olduğundan iş birliğine yönelik didaktik yaklaşımların teorik temellerini ortaya çıkarmayı amaçlayan sınırlı sayıda kaynağın olduğu vurgulanmaktadır. Bununla birlikte bilim ve gastronomi arasındaki iş birliğinin ister araştırma ister uygulama veya eğitimde olsun belirli yeterliliklere hâkim olmayı gerektirdiği önerilmektedir. Bunun içinde interdisipliner bir şekilde eğitim çerçevesinin oluşturulması gerektiği ifade edilmektedir.

Makale 7 (Tekiner vd., 2019): Bilim ve mühendisliğin gastronomi açısından yeri ve önemini eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirmeyi amaçlayan çalışmada gastronomi yer yer bir meslek olarak ifade edilmekte ve gastronominin bir bilim dalı olarak tanınmasının önemi vurgulanmaktadır. Bununla birlikte çalışmada, mühendislikte kullanılan bilimsel ifadelerin gastronomi alanında kullanılan ortak ifade benzerliklerine değinilmiştir. Sonuç olarak, gastronominin çok yönlü ve çok disiplinli bir bilim dalı olduğu belirtilmektedir.

Makale 8 (Seyitoğlu, 2019): Bu çalışmada, gastronomi alanının Türkiye'deki mevcut konumu araştırılarak gastronominin tanımlanması amaçlamaktadır. Çalışmanın araştırma bulguları değerlendirildiğinde, gastronomi alanının akademik bir disiplin haline geldiğini gösteren göstergelerin varlığından bahsedilmekle beraber bir disiplin olarak kabul edilme kriterleri göz önüne alındığında, değinilmesi gereken eksiklikler ve gerekliliklerin de olduğunu ifade edilmektedir.

Makale 9 (Acar vd., 2020): Bu çalışmada gastronomi alanı belirli disipliner sınırların ötesinde, alanı besleyen farklı disiplinler ve eğilimler ile daha geniş bir görünümün ortaya koyulması amaçlanmaktadır. Türkiye'de gastronomiyle ilgili lisansüstü tezlerin profilini multidisipliner bir yaklaşımla inceleyen çalışmada ilgili tezler bibliyometrik analiz ile değerlendirilmiştir. Çalışma sonuçlarına göre gastronominin henüz gelişmekte olan multidisipliner bir alan olarak, mevcut disiplinlerarası ilişkilerini güçlendirerek gelişme

avantajına sahip göründüğü, disiplinin gelişmesine yönelik hedeflerin ve eğitim programlarının belirlenmesi açısından önem taşıdığı belirtilmektedir.

Makale 10 (Samancı, 2020): Bu çalışmada, gastronomi kelimesinin ulusal düzeyde çeşitli tanımları değerlendirilmiş ve uluslararası düzeyde yapılan çalışmalar incelendiğinde bütünleşik ve bütüncül yapısının daha iyi anlaşılabileceği vurgulanmıştır. Çalışma içerisinde gastronomi, mutfak sanatları, yeme içme çalışmaları ve yemek bilimi gibi birbirine çok benzeyen kavramların tam anlamıyla neyi ifade ettiğini anlamanın gerekliliği vurgulanmıştır. Bununla birlikte aslında gastronomi alanının sunduğu en güzel olanağın farklı disiplinlerin araştırma tekniklerini kullanarak ortak çalışmalar yapabiliyor olmasının da önemi belirtilmiştir. Çalışmada ayrıca disiplinler arası bir bakış açısı getiren gastronomi kavramının anlaşılmasının lisans eğitim programlarının müfredatları kurgulanırken son derece önemli olduğu, mutfak sanatları kısmı aşçılık ve restoran yönetimi alanındaki uygulamalı dersleri kapsarken gastronomi kısmının yiyecek ve içecekle ilgili olarak teorik alanları kapsadığı ifade edilmektedir.

"Tablo 4.6" Gri literatür kaynakları

Yazar	Kaynak türü	Yıl	Yayın yeri	Kitap Adı
Yıldız, E.	Kitap Bölümü	2020	Anadolu Üniversitesi Yayınları	Gastronominin Temelleri
Seyitoğlu, F.	Doktora Tezi	2018	A. Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü	____

Yıldız'ın (2020) ele aldığı çalışma bilimsel bir kitap kategorisinde değerlendirilmeyen fakat bir editör süzgecinden geçen, ilgili atıf ve kaynakçaların bilimsel kurallar çerçevesinde yapıldığı bir ders kitabı bölümü olma niteliğinde değerlendirilmektedir. İlgili çalışmanın içeriğinde, gastronominin farklı disiplin çalışmalarında nasıl ele alınabileceği konusunu detaylı olarak ifade edilmektedir. Çalışma gastronomiyi bilim, kültür ve sanat ile ilişkilendirilerek gastronomi çalışmalarının disipliner bir yaklaşımla farklı disiplinlerle nasıl bağlantılar kurabileceğini multidisipliner, interdisipliner ve transdisipliner yaklaşım örnekleriyle detaylı olarak anlatmaktadır.

Seyitoğlu'nun (2018) doktora tezi çalışmasında gastronomi alanının bir disiplin olma yolunda konumunun nerede olduğu araştırılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen verilerin analizi sonucunda, çeşitli temalar oluşturulmuş katılımcılarının görüşleri doğrultusunda akademik disiplin olma yolunda eksiklikler belirlenerek bu eksikliklerin giderilmesi konusunda çeşitli öneriler sunulmuştur.

5. SONUÇ VE TARTIŞMA

İnsan yaşamının merkezinde yer alan gıda ve beslenme çok yönlü ve çok disiplinli kavramlardır. Gastronomi ise kültürel, sanatsal ve bilimsel bir alan olup evrensel düzeyde temsili, ilişkide olduğu diğer alanlarla ortak dili konuşabilmesi ile mümkündür (Scarpato, 2002a: 57). Gastronomi hem sosyal bilimler hem de fen bilimleri ile iç içe, zengin bir araştırma alanı olarak her iki bilim dalı içerisinde yer almaktadır (Hatipoğlu, 2014). Lezzet ve görselliğin keyif vericiliği, günümüzde gastronomi teriminin önemini fark edilir kılmış ve bir bilim olarak görülmesine neden olmuştur (Uhri, 2016: 3). Böylelikle gastronomi disiplini çalışmalarını başka disiplinlerin yöntemlerine adapte edilebilecek şekilde yürütebilmektedir. Dolayısıyla gastronominin diğer disiplinlerle uyum sağlama konusunda oldukça rahat bir disiplin olduğu düşünülmektedir. Gastronomi disiplini bugün var olan disiplinlerin hemen hepsi ile ortak birçok noktada buluşabilmektedir (Yıldız, 2020). Araştırma çalışmalarının sistematik incelemeleri belirli bir soruyu ele alan çalışmaların sonuçlarını titiz ve tekrarlanabilir bir şekilde sentezleyerek kullanıcıların bu geniş literatürü anlamalarına yardımcı olabilmektedir (Page, 2016).

Bu çalışma kapsamında gastronomi kavramını bir disiplin olarak ele alan çalışmaların çoğunluğunun İngilizce olduğu ve sosyal bilimler alanındaki dergilerde yayınlanmış olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi disiplinine ait teorilerin 1825'de yılında Brillant Savarin'in "*Tadın Fizyolojisi*" adlı kitabında aforizma (özdeyiş) olarak aktarılan aksiyomlar olduğu belirtilmektedir (Hegarty, 2009: 7). Fakat gastronomiyi bir disiplin olarak tanımlamanın ötesinde bu teorilerin ispatına yönelik çalışmalar yüz yılı aşkın zamandır yapılmamıştır. Bu çalışma kapsamında gastronomiyi disiplin olarak inceleyen makalenin ilk olarak 2002 yılında turizm teması altında yapıldığı tespit edilmiştir. 2002 yılından 2020 yılına kadar az sayıda da olsa ilgili çalışmaların çoğunda farklı konu başlıkları altında incelendiğini, makalelerde tanımın ötesinde bir alt başlık olarak yer aldığını belirtmek yerinde olacaktır. İncelenen makalelerin iki tanesinde anahtar kelime belirtilmemesine karşın gastronomi, bilim ve disiplin temalı anahtar kelimelerin bütün makalelerin ortak noktası olduğu ifade edilebilir. Konu başlıklarına göre değerlendirildiğinde ilgili makalelere ait başlıklar sırasıyla en çok; gastronomi disiplini, gastronomi ve bilim, gastronomi ve gıda çalışmaları, gastronomi alanı, gastronomi çalışmaları olarak tespit edilmiştir. Gastronomiyi bir disiplin olarak disipliner çalışma yolları (multidisipliner, interdisipliner ve transdisipliner) açısından ele alan makaleler çoğunluğu (%90) oluşturmakla birlikte, ilgili makalelerin bir tanesinin (4) disiplin olma özelliklerini tartışan bir yapıda olduğu tespit edilmiştir. Sistematik inceleme dışında tutulan ve tespit edilip bulgularda yer alan iki adet çalışma, öz bir şekilde gri literatür kaynağı olarak belirlenmiştir. İlgili çalışmaların araştırmacılar tarafından incelenmesinin gastronomi disip-

lininin bilimsel olarak yerinin belirlenmesi ve gastronomi konusunda disipliner çalışma prensiplerinin nasıl olması gerektiği konularında katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda sistematik bir inceleme konusu olarak gastronomiyi disiplin olarak ele alan makale çalışmaları değerlendirilmiştir. Literatürde gastronomiyi bir disiplin olarak tanımlayan birçok çalışma bulunmasına karşın ilgili disipline ait altyapı oluşturacak kanıtları içeren çalışma sayısı hala çok azdır. Moleküler gastronomi gibi doğrudan bilimsel kanıtlarının sunulduğu ve araştırıldığı çalışmalar olmasına karşın sadece gastronomiyi bir disiplin olarak ele alan araştırmaların yapılması önemli görülmektedir. İleriki araştırmalar için genel bir bakış açısı sunan bu sistematik inceleme çalışmasının ötesinde gastronominin bilimsel bir yapıya kavuşması için daha detaylı, ispata dayalı ve disiplin iş birlikleriyle ele alındığı çalışmaların yapılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Acar, D., Güldemir, O., Aksöz, E. O. (2020). Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme. *Sosyal Bilimler Dergisi*, (21): 535-558.

Alberani, V., Pietrangeli P. D. C., Mazza, A. M. R. (1990). The Use of Grey Literature in Health Sciences: a Preliminary Survey. *Bulletin of the Medical Library Association* 78(4): 358-363.

Altaş, A. (2017). Türkçe'ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1): 103-117.

Aslan, A. (2018). *Sistematik Derleme ve Meta-Analizi*. Acta Medica Alanya, 2(2): 62-63.

Ata, B. ve Urman, B. (2008). Sistematik Derlemelerin Kritik Analizi. *TJOD Dergi*, 5: 233-240.

Barham, P., Skibsted, L. H., Bredie, W. L., Bom Frøst, M., Møller, P., Risbo, J., Snitkjær, P., Mortensen, L. M. (2010). Molecular Gastronomy: a New Emerging Scientific Discipline. *Chemical Reviews*, 110(4): 2313-2365.

Brillat-Savarin, J. A., (1970). *Philosopher in the Kitchen*. London, Penguin.

Dağlıoğlu, P. (2019). Tüketicilerin Moleküler Gastronomi Ürünlerine Olan Tutumlarının Değerlendirilmesi: Didim Örneği, (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). *Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Yiyecek İçecek İşletmeciliği Abd.

Ferguson, P. P. (1998). A Cultural Field in The Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*. 104(3): 597-641.

Fooladi, E., Hopia, A., Lasa, D., Arboleya, C. (2019). Chefs and Researchers: Culinary Practitioners' Views on Interaction Between Gastronomy and Sciences. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 15: 6-14.

Guine, R. P. F., Dias, A., Peixoto, A., Matos, M., Gonzaga, M., Silva, M. (2012). Application of Molecular Gastronomy Principles to The Development of A Powdered Olive Oil and Market Study Aiming At Its Commercialization. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1: 101-106.

Güzeller, C. O., Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5/Special issue 2*: 88-102.

Green, B. N., Johnson, C. D., Adams, A. (2006). Writing Narrative Literaturere Views for Peer-Reviewed Journals: Secrets of Thetrade. *Journal of Chiropractic Medicine*, 5(3): 101-117.

Hartling L, Featherstone R, Nuspl M. (2017). Grey Literature in Systematic Reviews: a Cross-Sectional Study of the Contribution of non-English Reports, Unpublished Studies and Dissertations to the Results of Meta-Analyses in Child-Relevant Reviews. *BMC Med Res Methodol.*, 17(1): 64.

Hatipoğlu A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. (Yayımlanmış Doktora Tezi). *Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı*, Sakarya.

Hedegaard, L. (2019). Gastronomy and Science: Terminological Conundrums. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15.

Hegarty, J. (2009). How Might Gastronomy be a Suitable Discipline for Testing the Validity of Dif-

ferent Modern and Postmodern Claims About What May be Called Avant-Garde?. *Journal of Culinary Science & Technology*. 7(1): 1-18.

Hoşcan, N. (2019). Yerel Kalkınmada Bilim Merkezlerinin Rolü ve Bolu'da Gastronomi Temalı Bir Bilim Merkezi Tasarımı. *Finans Ekonomi ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(1): 119-127.

Jacobs H. H. (1989). Interdisciplinary Curriculum Design and Implementation. *Alexandria, VA*: 1-11.

Jessup, R. L. (2007). Interdisciplinary Versus Multidisciplinary Care Teams: Do We Understand The Difference?. *Australian Health Review, 31(3)*: 330-331.

Karaçam, Z. (2013). Sistematik Derleme Metodolojisi: Sistematik Derleme Hazırlamak İçin Bir Rehber. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Elektronik Dergisi, 6(1):* 26-33.

Kargiglioğlu, Ş., Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(1):* 87-95.

Karsavuran, Z. (2018). Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(1)*: 246-265.

Kivela J., Crotts J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal Of Hospitality & Tourism Research, 30:* 354-377.

Moher, D., Fortin, P., Jadad, A. R., Juni, P., Klassen. T., Le Lorier. J., Liberati, A., Penna, A., Linde, K. (1996). Completeness of Reporting of Trials Published in Languages Other Than English: Implications for Conduct and Reporting of Systematic Reviews. *The Lancet*, 374(8998).

Nahcivan, N., İncirkuş, K. (2018). Türkiye'de Hemşirelik Dergilerinde Yayınlanan Sistematik Derlemelerin Raporlama Özellikleri. *Hemşirelikte Eğitim ve Araştırma Dergisi*, 15: 106-116.

Neill, L., Poulston, J., Hemmington, N., Hall., Bliss, S. (2017) Gastronomy or Food Studies: A Case of Academic Distinction. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 29: 2.

Otero, J. (2018). High-Status Food is Changing: New Gastronomic Perspectives. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 11*: 35-40.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 35*: 193-202.

Paez A. (2017). Gray literature: An Important Resource In Systematic Reviews. *J Evid Based Med., 10(3):* 233-240.

Page, M. J., Shamseer, L., Altman, D. G., Tetzlaff, J., Sampson, M., Tricco, A. C., Catalá-López, F., Li, L., Reid, E. K., Sarkis-Onofre, R., Moher, D. (2016). Epidemiology and Reporting Characteristics of Systematic Reviews of Biomedical Research: A Cross-Sectional Study. *PLoS Medicine*, 13(5).

Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri* (M. Bütün ve S. B. Demir, çev.). Ankara: Pegem Akademi.

Pedersen, L. B. (2012). Creativity in Gastronomy. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, *Copenhagen Business School, Department of Management*, Copenhagen.

Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., Cuffia, F. (2020). What is Gastronomy? An Exploratory Study of Social Representation of Gastronomy and Mexican Cuisine Among Experts and Consumers Using a Qualitative Approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930.

Samancı, Ö. (2016). Modern Çağ'da Fransız Mutfağının Gelişimi. H. Yılmaz., A. Dündar (Editör). *Gastronomi Tarihi*. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları: 132-151.

Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. Anatolia: *Turizm Araştırmaları Dergisi, 31(1):* 92-95.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance To Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management, 23(1):* 15-24.

Santich, B. (2007a). Hospitality and Gastronomy: Natural Allies. Conrad Lashley, Paul Lynch, Alison Morrison (Eds). *Hospitality A Social Lens*. Elsevier: 47-59.

Santich, B. (2007b). The Study of Gastronomy: A Catalyst Cultural Understanding. *The International Journal of the Humanities, 5 (6):* 53-57.

Scarpato. R. (2002a). Gastronomy as A Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy*. London, Routledge: 51-60.

Scarpato, R. (2002b). Gastronomy Studies in Search of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management, 9(2)*.

Seyitoğlu, F. (2018). Akademik bir Disiplin Olarak Gastronominin Konumu: Temellendirilmiş Bir Kuram Çalışması. (Yayınlanmış Doktora Tezi). *Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı*.

Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 15(3):* 523-537.

Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy Scholars' Perspectives Towards the Gastronomy Term: A Metaphorical Analysis. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7 (2):* 688-699.

Shafiee, S., Ghatari, A. R., Hasanzadeh, A., Jahanyan, S. (2019). Developing a Model for Sustainable Smart Tourism Destinations: A systematic review. *Tourism Management Perspectives, 31*: 287-300.

TDK. (2021). *Disiplin*. http://www.tdk.gov.tr/ (Erişim Tarihi: 18.05.2021).

Tekiner, İ. H., Orhan, H. İ., Hülağa, G., Köklü, O. (2018). Gıda Kaynaklı Dirençli Bakteriler: Gıda Güvenliği ve Gastronomi Disiplini Açısından Önemi. *International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University*: 439-447.

Tillett, S., Newbold, E. (2006). Grey Literature at The British Library: Revealing a Hidden Resource. *Interlending & Document Supply*, 34: 70-73.

Türkoğlu, H., Kozak, M. A. (2015). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi:* 207-220.

Uhri, A. (2016). İnsanlığın Şafağında Beslenme. H. Yılmaz., A. Dündar (Ed). *Gastronomi Tarihi*. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları: 2-25.

Üsdiken B., Pasadeos, Y. (1993). Türkiye›de Örgütler ve Yönetim Yazını. *Amme İdaresi Dergisi, 26 (2)*: 73-98.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (5. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldız, Emrah. (2020). Gastronomi Disiplini ve İlişkileri. Hilmi Rafet Yüncü (Ed). *Gastronominin Temelleri*. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları: 33-59.