

## Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamalar<sup>1</sup>

*Perceptions of Gourmets' Roles in the Development of Turkish Cuisine*

**Hande TÜRKOĞLU\*, Meryem AKOĞLAN KOZAK\*\***

\*Turizm Bilim Uzmanı, Şırnak Üniversitesi Konaklama İşletmeciliği bölümü adına, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Yurtdışı Lisansüstü Eğitim Resmî Burslusu/Resmî Burslu Öğrencisi  
E-posta: turko\_hande@hotmail.com

\*\*Prof. Dr., Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Yunusemre Kampüsü, 26470, Eskişehir.  
E-posta: mkozak@anadolu.edu.tr

### MAKALE BİLGİLERİ

#### Makale işlem bilgileri:

Gönderilme tarihi: 14 Temmuz 2014

Birinci değerlendirme: 15 Ekim 2014

İkinci değerlendirme: 10 Kasım 2014

Kabul: 30 Kasım 2014

#### Anahtar sözcükler:

Gastronomi, Türk Mutfağı, Gurmeler, Gurmelik nitelikleri, İçerik analizi.

### ARTICLE INFO

#### Article history:

Submitted: 14 July 2014

Resubmitted: 15 October 2014

Resubmitted: 10 November 2014

Accepted: 30 November 2014

#### Key words:

Gastronomy, Turkish cuisine, Turkish gourmet, Gourmet features, Content analysis.

### ÖZ

Türk mutfağı kültür çalışmaları içinde farklı bakış açılarıyla değerlendirilen önemli bir kültür unsurudur. Sosyo-kültürel olarak çok zengin ve çeşitli bir yapıya sahip olan Türk mutfağı, son yıllarda birçok araştırmaya konu olmuştur. Gurmeler de bu süreçte mutfak ve yemek kültürü alanında bilgi ve tecrübelerini paylaşan mutfak uzmanları olarak gastronominin içinde yer almaktadır. Özellikle, yiyecek-içecek endüstrisinin ve ağız tadına düşkün, farklı lezzetler keşfetmeye meraklı tüketicilerin dikkatini çeken gurmeler, günümüzde yiyecek-içecek tüketimi konusunda etkileyici role sahiptir. Bu nedenle, gurmelerin Türk mutfağının gelişimindeki rollerinin ve sahip oldukları genel niteliklerinin belirlenmesinin amaçlandığı bu çalışma, nitel araştırma modeli altında gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda, Türk mutfağı alanında uzman 20 kişi ile İstanbul'da yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak kod ve temalar oluşturulmuş ve bulgular yorumlanmıştır. Sonuç olarak, kişilere sahip oldukları özelliklerden ötürü atfedilen gurmeliğin; tecrübe, merak, yemek kültürü ve mutfak bilgisi gibi temel nitelikler gerektirdiği, gurmelerin mutfağın gelişiminde öneri, eleştiri ve yorumlarıyla dikkat çekip, farkındalık yaratarak yer aldıkları sonucuna ulaşılmıştır.

### ABSTRACT

Turkish cuisine has an important cultural element in cultural studies which is evaluated from different perspectives. Turkish cuisine, which is very rich and diverse in the socio-cultural structure, has been the subject of many studies in recent years. In this process, gourmets are culinary experts in the field of gastronomy who share their knowledge and experience in the field of culinary and cuisine culture. Gourmets are having an effective role about food and beverage consumption at present. Gourmets have especially attracted the attention of food and beverage industry, palate fond and consumers who are curious to explore the different tastes. Therefore, the purpose of study is to determine gourmets' roles in the development of Turkish cuisine and to determine their general qualifications. Considering this purpose, study was conducted with qualitative research method. In-depth exploratory and semi-structured face-to-face interviews were conducted, with 20 experts in the field of Turkish cuisine in İstanbul. Content analysis was used to analyze the data. Codes and themes were determined and findings were interpreted. As a result, it was found that being a gourmet required such basic characteristics as experience, curiosity, food culture and culinary knowledge. Also, gourmets pull attention and raise awareness in culinary development with their suggestions, criticisms, and comments.

## GİRİŞ

Tarih boyunca mutfak ve mutfak kültürü çeşitli yönleriyle araştırmalara konu olmuştur. Özellikle, gastronomi biliminin gelişmesiyle mutfak ve mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmaların kalitatif olarak önemi artmış, mutfak disiplinlerarası incelenen kültürel bir değer haline gelmiştir. Çok kül-

türlü bir yapıya sahip olan Türk ulusunun yeme-içme alışkanlıkları da dünyanın her yerinden birçok araştırmacının dikkatini çekmiş ve bu alışkanlıklar, hakkında sayısız araştırmaların ortaya çıktığı, değerli bir kültürel miras unsuru olarak yer almıştır.

Türkler buldukları coğrafyanın sunduğu imkânlarla, kendinden önce var olan toplumların beslenme alışkanlıklarını, yeme-içme düzenini ve ritüellerini, Anadolu'daki farklı dil, din ve ırkta yer alan insanlara aktararak Türk mutfağının oluşumunu sağlamışlardır. Bu süreçte yaşayan bir unsur olan Türk mutfağı, dünya genelinde dönemsel

<sup>1</sup> Bu makale, Hande Türkoğlu'nun Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yazılan 'Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma' başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

olarak çeşitli akım, yenilik ve gelişmelerin etkisi altında kalsa da kendi özünü ve bütünü koruyan bir ulus mutfağı olarak her dönem temsili değeriyle var olmuştur.

Bugün, mutfak alanındaki çalışmalarda da artık öze ve doğal olana dönüş yaşanmakta, milletlerin ulusal ve yöresel lezzetleri tekrar keşfedilerek gün yüzüne çıkarılmaya çalışılmaktadır. Türkiye’de 1980’li yıllarda gerçekleştirilen Milletlerarası Yemek Kongresi ile Türk mutfağı çeşitli yönleriyle ele alınarak, ulusal ve uluslararası düzeyde girişimlerde bulunmuş ve Türk mutfağı günümüze kadar farklı disiplinlere ait bakış açılarıyla araştırılmaya ve değerlendirilmeye başlanarak daha sık tartışılan ve önem arz eden bir olgu olarak gündemde yer almıştır.

Son dönemde gurmelerin, yemek sanatını çeşitli faktörlerle değerlendirerek, gerek yazılı ve görsel basında gerekse elektronik ortamlarda eleştiri ve yorumlarıyla Türk mutfağına önemli katkılarda buldukları görülmektedir. Mutfak ve/veya yemek kültür alanında profesyonel veya amatör olarak yer alan mutfak uzmanları olan gurmeler, sahip oldukları hayat ve lezzet tecrübesi ile yiyecek-icecek endüstrisinin fikirlerine güvendiği ve bilgilerine başvurduğu kişiler haline gelmiştir. Nitekim Türk mutfağı alanyazınında yeni bir kavram olarak yer alan gurmelerle ilgili ulusal yazında Karaosmanoğlu (2007) tarafından yapılan çalışmada, Türk mutfağının uluslararası arenada yaşayabilmesinin, gelişebilmesinin ve standardize edilebilmesinin; eğitim kurumlarının, şeflerin, yemek yazarlarının ve gurmelerin ortak çalışmaları ile mümkün olabileceği ortaya koyulmaktadır. Nitekim günümüzde de yiyecek-icecek sektörü ve mutfak alanında gerçekleştirilen tüm proje ve etkinliklerde tecrübe ve fikirlerine güvenilen gurmelerden yararlanıldığı görülmektedir.

Gastronomi veya yemek kültüründeki bu saygın yerine rağmen, bilimsel araştırmalarda gurme konusu araştırmacıları fazla cezbetmemiştir. Mutfak alanında yapılan araştırmalar ağırlıklı olarak aşçılar ve iş süreçleri üzerine yoğunlaşmıştır. Bu ihtiyaca bağlı olarak tasarlanan bu çalışmada, öncelikle gurmelerin Türk mutfağının gelişim sürecinde nasıl bir rol oynadıklarının belirlenmesine çalışılmıştır. Çalışmada ayrıca, gurmelerin sahip olması gereken özelliklerin neler olduğu, aşçılıktan farklılıkları, yetiştirilmeleri, yemek değerlendirme

ölçütleri ve gastronomi bağlamındaki katkılarının belirlenmesine de çalışmıştır. Bu amaçla yöntem kısmında ayrıntılı olarak anlatılan, derinlemesine görüşmeler ve elde edilen metinler üzerinden içerik analizi yapılmıştır. Görüşme yapılan kişilerin gurmelerden seçilmesi çalışmaya özgünlük katar-ken, sonuçların güvenilirliği açısından da gerekli görülmüştür. Elde edilen sonuçlar, Türkiye’de turizm arenasında yeni yeni önem kazanmaya başlayan gastronomi alanına katkı yapmasının yanında, gurmelerden bir bilgi kaynağı olarak yararlanılması gerektiğine dikkat çekmesi açısından da önemlidir.

## MUTFAK KAVRAMININ GELİŞİMİ

İnsan hayatının devamı için beslenme şarttır ve insanlar, en önemli fizyolojik ihtiyacı olan beslenme gereksinimini sağlamadan, başka ihtiyaçlarına geçemezler. Bunun için insanoğlu var olduğundan beri, beslenme gereksinimi karşılamak için çeşitli yöntemler geliştirmiş ve uygulamıştır. İnsanın bu gereksinimini karşılaması için her dönemde bir üretim alanına ihtiyacı olmuştur. Bu alan bazen sadece ateş üstü, bazen bir ocak, bazen de bir tandır olmuştur. Dolayısıyla, bugünkü anlamında olmasa da yiyecek üretiminde insanoğlunun ortaya koyduğu en büyük unsurun mutfak olduğu söylenebilir. Mutfak, Türkçeye Arapçadan gelmiş olan bir kelimedir. Türkçe karşılığı ‘pişirme’ olan ‘*tabh*’ kelimesinden türetilmiş ve ‘yemek pişirilen ya da et pişirilen yer’ anlamına gelen ‘*matbah*’ kelimesi, Türkçede zamanla mutfak olarak telaffuz edilerek, günümüze değin bu şekilde kullanılmıştır (Maviş 2008: 61, Ünsal 2011: 21, Emiroğlu 2012:115). Genel anlamda mutfak, hem fiziki bir alan, hem kültür hem de sanat olarak tanımlanmaktadır.

Fiziki bir mekân olarak mutfak, ‘hedeflenen miktarlarda, kalitede ve standartlarda yiyecek üretiminin yapıldığı alandır’ (Gökdemir 2005: 31). Bir başka tanımlamada ise ‘her türlü yiyeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de işletmenin yapısı gereği tüketildiği yer’ olarak ifade edilmektedir (Kaya 2000’den aktaran Arslan 2010). Mutfağı hem fiziksel bir mekân olarak hem de kültürel boyutuyla değerlendiren Halıcı (2013: 220) ise ‘besin maddelerinin üretiminden sofraya getirilinceye kadar geçirdiği tüm aşamaları, bu aşamalar süresince kullanılan gerek maddi araç ve gereçleri, gerek maddi olmayan mana atıflarını, sembolleri, gelenek

ve görenekleri, adet ve alışkanlıkları, ifade etme ve eğretilmeleri kapsayan teknolojik, ekonomik, biyolojik, sosyal ve kültürel bir yapılanma' olarak tanımlamaktadır. Ciğerim (2001: 49) mutfağı 'insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri, çağlar öncesinden günümüze yansıyan ve bilimsel katkılarla desteklenen bir sanat' olarak değerlendirmiş, bu bakış açısıyla Freedman da (2008: 33) 'yiyeceklerin elde edilmesi, işlenmesi, satılması, alınması ve hazırlanması gibi süreçlerle meydana gelen mutfağı, canlılığın anlamını ifade eden günlük sanat' olarak tanımlamıştır. Yani çok çeşitli ve geniş tanımlamaların yapıldığı mutfak, artık sadece mekânsal olarak yiyecek üretiminin yapıldığı bir çalışma alanı değil, mutfak usta ve sanatçıların simyacı gibi yaratıcılıklarını kullandığı, sezginin, hayal gücünün ve yaratıcılığın bilgi ve deneyimle harmanlandığı, gerçek bir ritüelin oluşturulduğu mekân olarak ifade edilmektedir (Ray 2008: 262). Dolayısıyla, mutfak artık fiziki bir alandan ziyade sanatsal rolüyle de ön planda olmakta ve mutfak sanatları, bütün sanat formlarının en önemlilerinden biri olarak görülmektedir. Resim ve müzik gibi sadece göze ve kulağa hitap eden sanatların yanında, mutfağı tıpkı bir ressam, bestekâr ve orkestra şefi gibi kullanıp, tüm duylara aynı anda hitap edebilen bir aşçının yarattığı yemek de bir sanattır (Hornig ve Hu 2008: 222). Ancak tarihsel süreçte, burjuvazi ve aristokrat sınıfı haricinde aşçı ya da şeflerin bir mutfak sanatçısı olarak görülmesi çok yakın bir geçmişe dayansa da dünyanın en önemli aşçı ve gurmelerinden biri olan Brillant-Savarin'in 1825 yılında yayınladığı ve birçok mutfak sanatçısı için kutsal olarak görülen kitabı '*La Physiologie du gout*'da 'mahsulleri ekip, yetiştiren çiftçilerden sonra geriye sadece usta ve sanatçılar kalmaktadır' ifadesiyle, mutfak yaratıcılarının önemini belirtmiştir.

İnsanoğlunun var olduğu ilkel çağlardan, teknolojinin hızla geliştiği modern döneme kadar mutfakla ilgili birçok şeyin çeşitli nedenlerle değişip gelişmesi, mutfak alanında yapılan çalışmaların nitelik ve nicelik olarak artması ve değer kazanmasıyla birlikte, mutfakla ilgili kavramlarda da çeşitlilik gözlenmektedir. Fiziksel mekân, kültür, sanat, yaratıcılık hatta simyacılık gibi çeşitli anlamları içinde barındıran mutfakla ilgili alan yazında, *cooking*, *cuisine*, *culinary* ve *gastronomi* gibi çeşitli terimler kullanılmaktadır.

İngilizce bir terim olan '*Cooking*'in Türkçe karşılığı 'yemek pişirmek'tir. Yemek pişirme (cooking),

'belli miktar ve kalitede yiyeceğin hazırlığının yapılması ve üretimin gerçekleşmesi için yiyecek malzemelerinin işlenerek yemeğe dönüştürülmesi sürecidir'. Diğer bir anlatım ile yemek pişirme süreçlerinin tamamını ifade etmektedir (Hegarty ve Antun 2008:1). Kültür, sanat ve mekânsal boyutlarıyla ele alınan '*Cuisine*' kavramı ise Brillant-Savarin'in öğrencisi olan Tendret (1825-1896) tarafından, hem sanat hem de bilim olarak ifade edilmektedir. Tendret, mutfağı, 'ortaya doğru ve güzel şeylerin çıkması için büyük bir emek ve çaba sarf etmenin gerekliliği söz konusu olduğu için bir sanat; kimya, fizik ve tarihle ilişkili olarak, yemek pişirmenin teoremleri, tarifleri ve süreçleri olduğu için de bilim' olarak tanımlamaktadır (Hegarty ve Antun 2008:1). Tarihçi Michael Freedman'a göre ise mutfak, 'yemek pişirmenin ve yemenin bilinçli ve anlamlı bir şekilde gelenekselleşmesi ve yiyecekler hakkındaki bir dizi tutum ve davranışın insan hayatındaki yeri' olarak ifade edilmektedir. (Civittello 2004:3). Dolayısıyla *cuisine*, mutfak kültürü kavramının uluslararası alanda kabul görmüş İngilizce karşılığıdır. Wilk de (2002'den aktaran Karaosmanoğlu 2009: 74) yemek pişirmek (*cooking*) ile mutfak kültürü (*cuisine*) arasındaki farkı, yemek pişirmenin günlük hayata özgü olan bir uygulama olduğunu, kültürün (*cuisine*'in) ise bir performansa ve toplumsal yaşama gönderme yaptığını vurgulayarak açıklamaktadır.

Gastronomi kavramına ait tanımlama ise mutfak literatüründe ilk olarak arkeoloji, astronomi, kimya, iyi restoran seçmek ve yemek beğenmek gibi pek çok ve çeşitli ilgi alanları olan Jean Anthelme Brillant-Savarin (1755-1826) tarafından yapılmış ve 'insan beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesini kapsayan bilimsel bir alan' olarak ifade edilmiştir (Brillant-Savarin 1900z: 22). Etimolojik olarak da Latince 'gaster'-mide ve 'nomas'-yasa, bilgi ya da bilim kelimelerinin birleşiminden meydana gelmektedir (Kivela ve Crofts 2006: 355). Dolayısıyla, Brillant-Savarin'in yaptığı tanım, kelimenin kökenbilim olarak tam karşılığını vermektedir. Bir bilim olan gastronominin günümüzdeki tanımlarında da hemen hemen aynı yaklaşım söz konusudur. Kivela ve Crofts (2006: 354) gastronomi tanımının kapsamında, 'gıda ve kültür ilişkisi, şarap kültürü, yemek pişirme sanatı, iyi veya lezzetli yemek, yemeği hazırlama, pişirme, deneyim etme, araştırma, keşfetme, anlama, beslenme ve yemek hakkında yazma gibi unsurların yer aldığını, dola-

yısıyla gastronominin, kimya, fizik, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyolojiyi de içine alan bir disiplin' olduğunu belirtmiştir. Benzer bir şekilde Cousins vd. (2010: 400) gastronomiyi 'yenilebilir tüm maddelerin hijyenik ve sağlığa uygun bir şekilde sofraya getirilmesine kadar olan tüm süreçlerle birlikte, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak' tanımlamış, Hegarty de (2009: 10) gastronominin, 'yemek pişirme, servis ve tüketim süreçlerinde gıda ile ilgili tüm kavram ve uygulamaları birleştiren evrensel bir faaliyet' olduğunu belirtmiştir.

Gastronomi bilimi içinde kullanılan bir diğer terim de 'culinary'dir. Culinary, Latince mutfak ve yemek anlamına gelen 'culinarius' kelimesinden türemiştir ve 'mutfakla ilgili' 'yemek pişirmeye ilgili' anlamlara sahip olmaktadır (oxforddictionaries). Dolayısıyla, bir ülkenin ya da bölgenin yemeklerini, yemek pişirme tekniklerini, kullandığı malzemeleri, o bölgenin ya da ülkenin kendine özgü mutfaklarını tanımlamaktadır (Kivela ve Crofts 2006: 355). Tüm bu kavram ve unsurlar ele alındığında, eldeki mevcut olanaklarla standart bir mutfak kültürünün oluşturulmasında, insan faktörü çok önemli bir unsurdur. İlk insanların sadece hayatta kalabilme adına verdikleri yaşam mücadelesi göz önüne alındığında, mutfak, çeşitli besin maddeleri geliştirmeyi ve mutfakta denemeye ve yaratmaya istekli aşçı ya da şeflerin çalışmasını gerektirmektedir. Çünkü sanatın birçok alanından ilham alarak çeşitli malzemeler ve yöntemleri bir araya getiren şefler, farklı lezzetler ve tarzlar yaratarak *gastronomi* biliminin ortaya çıkmasındaki en önemli kişilerdir. Bu nedenle, gastronomi alanıyla uğraşan kişilerin geleneksel mutfak kültürü bilgisi dışında, iyi bir disiplinlerarası eğitim, mesleki bilgi ve tecrübeye sahip olması gerekmektedir. Çünkü şefler, çok yönlü bilgi birikimleriyle mutfağı bir laboratuvar gibi kullanıp, kendi sanat eserlerini meydana getirebilmelidirler (Hegarty ve Antun 2008: 3).

Günümüzde, teknolojik değişme ve gelişmelerle bağlı olarak ortaya çıkan ve son dönem mutfak akımlarından olan moleküler gastronomi ve füzyon mutfak gibi trendler, çok sıkı bir eğitim, bilgi birikimi ve yaratıcı ruhun eseridir. Bu gelişmeler, mutfak uzmanları, tarihçiler, sosyologlar, antropologlar, yemek eleştirmenleri, yemek kültür yazar-

ları, yemek araştırmacıları yanında, sürekli gelişen gastronomi bilimine farklı oluşum ve bakış açılarıyla katkı sağlayan gurmelerin ayrı bir potada ele alınmasının önemine işaret etmektedir.

## GURMELİK KAVRAMI

### Tanımı ve Benzer Kavramlar

Ülke mutfaklarının tarihi incelendiğinde, dünya genelinde bilinen ve hemen hemen her ülkenin mutfağına katkısı olan, yenilikler yaratan kişilerden bahsedildiği görülmektedir. Mutfak uzmanları olarak ifade edilen bu kişiler, yaratıcı bir aşçı, aynı zamanda bir gastronom ya da gurme olabilmektedir. Genel anlamıyla, insanlar için hayati bir öneme sahip olan beslenme konusunu her yönüyle araştıran bilim dalı olan gastronomi alanında araştırmalar yapan kişiye gastronom denilmektedir. Gastronomlar aynı zamanda gurme kişiler de olabilmektedir. Ancak gastronomun gurmeden farkı, başkalarına yol göstermek için araştırmalar yapması, bulgularından topluma yarar üretmesi ve öğretici olmasıdır (Gürsoy 2013: 20). Bunun için de gastronom bilgilerinin yazarak paylaşmalı, yazılarıyla mutfak gelişmelerini etkileyebilmelidir (Gillespie 1994: 19). Bununla birlikte gastronom, yemek pişirme sanatçısı veya ustası, mutfak ve servis uzmanı, gastronomi sanatında eğitimli kişi, ağız tadı olan kimse olarak da tanımlanmaktadır (Baysal ve Küçükcaslan 2007: 9). Türk Dil Kurumu sözlüğünde de gastronom, 'damak zevki olan, ağzının tadını bilen, iyi yemekten anlayan kişi' olarak ifade edilmektedir.

İtalya'da bulunan ve dünyanın ilk gastronomi üniversitesi olan *University of Gastronomic Sciences* gastronom olgusunu daha geniş bir tanımlamayla, 'ürünlerin tarımsal köklerinden, endüstriyel dönüşümü ve dağıtımına kadar tüm gıda üretim süreçlerini takip eden yeni dönem gıda profesyonelleri' olarak ifade etmiştir. Bunun yanı sıra gastronom; çevre ve sürdürülebilirlik konularına dikkat çeken, ekonomi ve iletişim sistemleri çerçevesinde gıdaların üretimden tüketime kadar olan tüm süreçlerinin nasıl işlediğini bilen, yiyecek ve şarap turizmi ile ilişkili olan, yüksek kaliteli ürünleri pazarlayan ve bölgesel gıda ürünlerinin ve geleneklerinin sahip olduğu yüksek değerlerin tanıtılmasını sağlayan kişi olarak nitelendirilmiştir (University of Gastronomic Sciences 2013). Dolayısıyla, yiyecek-

içecek alanında araştırma ve çalışmalar yapan ve sahip olduğu bilgi birikimini kamuoyuyla paylaşarak, farkındalık yaratan hatta mutfak gelişmeleri konusunda değişiklik yaratabilen kişileri ifade eden gastronom; işletmeci, şef, gazeteci, antropolog, sosyolog, mühendis, kimyager, fizikçi, tarihçi, halkbilimci, araştırmacı, eğitimci gibi gastronomiyi oluşturan tüm alt bilim dallarından kişiler olabilmektedir.

Gastronom kavramıyla benzer özelliklere sahip bir diğer kavram olan *gurme* (*gourmet*) ise Fransızca 'gourmet' sözcüğünden gelmekte, 'ağzının tadını bilen, damak tadı olan, çeşneci, tatbilir, iyi yiyecek uzmanı' anlamlarında kullanılmaktadır (Tez 2012: 105). Türk Dil Kurumu da gurmeyi 'tatbilir' olarak ifade etmektedir. Farklı tanımlamalarda ise *gurme* 'sadece yiyecekler değil, içecekler konusunda da bilgili olan, şarap ve kahve gibi içeceklerin farklı çeşitlerinin tatlarını birbirinden ayırabilen, duyarlı bir damağa sahip, genelde yemek kültür bilgisi yüksek olan, yeme-içme adabına hakîm, iyi yiyecek hakkında bilgisi olan, ağzının tadını bilen, iyi yemek heveslisi, mutfak işlerinden anlayan, bir yemeğin malzemesindeki egzotizmi ve uyumu, pişirilmesindeki incelikleri, pişirilirken yemeğe katılan ruhu bilen ve takdir eden kişi' olarak ifade edilmektedir (Baysal ve Küçükaslan 2007: 9).

Gurmeleri, gastronomdan ayıran özellik ise gürmenin yalnızca kendi zevki ve merakından yemesidir (Gürsoy 2013: 20). Yani gurmelerin, kişisel tatmin ve zevki için katıldıkları yiyecek-içecek faaliyetlerinden edindikleri tecrübeleri toplum yararına aktarma zorunluluğu bulunmamaktadır. Oysaki bir gastronom, herhangi bir mutfak ya da mutfak kültürü için araştırmalar yapıp, bundan fayda sağlayıp, toplumu bilgilendirme misyonuna sahiptir. Ancak Türkiye'de gastronom kavramı gerçek anlamıyla yeterince kullanılmadığı için kişisel zevki için faaliyete bulunan gurmeler aynı zamanda, birer gastronom gibi mutfakla ilgili araştırmalar yapmakta ve mutfak kültürüne katkı vermektedirler.

Literatürde *gurme* kavramına fonetik olarak benzeyen ancak nitelik olarak birbirinden farklı özelliklere sahip başka bir nosyon olan *gurman'dan* (*gourmand*) bahsedilmektedir. *Gurman*, yemeği seven ve boğazına düşkün olarak tanımlanmakta (Gürsoy 2013: 42) ve olumsuz bir durumu ifade etmektedir. Yani boğazına düşkün kişiler seçici davranmadan ne bulurlarsa yerken, *gurme* hem az ama öz

yiyecek, seçici hem de tat peşinde olan kişidir. Dolayısıyla *gurman*, yeme-içme konusunda nicelik ile ilgilenirken; ağzının tadını bilen *gurme* ise yiyecek ve içeceğin niteliğiyle ilgilenmektedir (Gürsoy 2013: 42). Yani bu nitelikleri tanımlamak için *gurme* olabilecek kişinin çok esaslı bir lezzet alt yapısı ve damak envanterinin oluşup, hayatı boyunca bu envanteri mümkün olduğu kadar zengin ve güncel tutması gerekmektedir (Örs 2009: 98).

Gastronomi biliminin en önemli sözlüğü olan *Larousse Gastronomique'de* (2005) *gurman* için yemeği çok seven kişi, *gurme* için ise yemeği çok sevmenin yanında keyfini de çıkarmayı bilenleri tanımlayan sıfat olarak ifade edilmektedir. Bu kavramlardan *gurman*, İngilizcede de küçümseyici, boğazına düşkün, obur anlamlarında kullanılmış, 19. yüzyılın başına kadar *gurme* yerine 'sofra keyfi için zarif, seçkin bir damak tadına sahip olan ve yiyeceklerini zarif ve incelikle seçen kimse' anlamlarına gelen ve eski bir sözcük olan *epicure* kelimesi kullanılmıştır. Sonra literatüre eski kavramlardan olan *epicure* kelimesiyle benzer anlama sahip, 'ince ve zarif bir damak tadına sahip olan kişi' anlamındaki *gurme* (*gourmet*) kavramı eklenmiş, boğazına düşkün, obur anlamındaki *gurman* (*gourmand*) ile ince bir damak tadına sahip olmayı ifade eden *gurme* kavramları arasında alanyazında ayırım yapılmıştır. Zaten gastronominin ilk tanımını yapan, Fransız mutfak yaratıcı ve aşçılarından Brillant-Savarin, *gurme* ile ilgili kavramlardan olan *gurmandizm* için 'damak zevkini tatmin eden her şey için tanınan tutkulu, kararlı ve alışlageldik tercih olarak bahsetmiş ve bu tutkunun pisboğazlığa, oburluğa veya sapkınlığa dönüşmesi halinde, ismini, özneliklerini ve tüm anlamını yitireceğini, devreye uygun reçeteler veren doktorların gireceğini ifade ederek (Brillant-Savarin 2008: 14-21) *gurme* ve *gurman* kavramlarının farklılıklarını belirtmiştir.

Türkçede de ilgili yazılarda *gurman* ve *gurme* ayırımı söz edilmektedir. Osmanlıcada Farsça bir kelime olarak 'yeme-içmeyi seven, boğazına düşkün' anlamındaki *şikem* (mide) *perver* (besleyen, eğiten, seven) (Özün 1965) kavramının *gurman'ın*; lezzet/ tat-tutan/tutucu anlamına gelen '*çaşnigir*' in ise bugünkü *gurme'nin* ikamesi olduğu düşünülmektedir. Yani günümüzde yeni bir olgu/oluşum olarak kabul edilen bu tür kavramların tarihsel süreç içinde incelendiğinde başka mutfaklarda, özellikle uluslararası mutfak literatürüne katkı sağla-

mış/sağlayan ülkelerde, zaten bu isimlerle anıldığı, diğer ülkelerde ise benzer işi yapan kişiler için farklı deyişlerin kullanıldığı görülmektedir.

Mutfak uzmanları grubu içinde yer alan ve ülkelerin mutfak gelişimi ve değişiminde doğrudan katkıları olan bir diğer grup da aşçılardır. Tarih öncesi çağlardan beri, hatta gastronom, gurme ayrımının yapılmadığı antik çağlardan beri var olan aşçılar, her dönemde hem devlet erkanının hem aristokrat ve burjuvazi kesiminin hem de halkın, temel ve en önemli ihtiyacı olan beslenme ihtiyacının karşılanmasında en kıymetli kişiler olmuşlardır. Roma Dönemi'nde dahi yemek pişirmenin bir sanat olduğu düşüncesi hakim olmuş ve aşçılar, pişirme becerileri yüksek olan kimselerden seçilmiştir. Fransız mutfağında da Fransız sarayında iyi bir aşçı olmak ve özellikle yeni yemekler üretmek oldukça önemli olmuş ve bunun sonucunda, Fransız aşçılar sayesinde Fransız mutfağının olmazsa olmazlarından olan sos ve garnitürlerin sayısı artmıştır (Ciğerim 2001: 49-53). Ayrıca, dünyanın en önemli mutfaklarından sayılan Fransız mutfağı denildiğinde ilk akla gelen mutfak usta ve sanatçıları tarafından geliştirilen pişirme yöntemleri ve reçeteleri sayesinde, dünya mutfak literatürüne birçok yenilik kazandırılmış, hatta 19. ve 20. yüzyıllarda Fransız mutfağında aşçılar, gastronomlar ve gurmeler ortak kararlar vermeye çalışıp, en güzel yemeklerin gastronomi rehberinde yer almasını sağlamışlardır (Drouard 2008). Dolayısıyla, aşçı, gurme ve gastronomlardan oluşan mutfak uzmanları ve sanatçıları bir araya gelerek, ülkelerinin mutfaklarının gelişmesinde ve tanıtılmasında etkin olarak yer almışlardır.

### Gurmeler ve Roller

Mutfak sanatı bilimi olan ve yiyecek-ıçeceklerle ilgili her şeyin incelendiği gastronomi alanının en önemli öznesini, yemek üretimi ve tüketimi boyutlarını birlikte ele alan gastronomlar ve gurmeler oluşturmaktadır (Baysal ve Küçükaslan 2007: 9). Bilindiği gibi insanın varlığını sürdürebilmesi için tüketmesi, tüketebilmesi için de çevresindeki değişik ve çeşitli maddeleri tüketebilir hale getirecek üretim faaliyetlerinde bulunması gerekmektedir. Buradaki üretim boyutunu, lezzetli yemek hazırlama, pişirme, sunma gibi aşçılıkla ilgili prensip ve uygulamalar oluştururken; damak tadı ve iştah gibi zevkler amacıyla iyi yiyecek ve içecekten

hoşlanma, güzel ve lezzetli yemeklere düşkünlük, tarihsel bilgi, kültür, alışkanlık, yetenek ve emeğin beğenilere uygun olarak bir araya getirilmesi ise gastronominin tüketim boyutunu oluşturmaktadır. Aslında kısır bir süreç olan bu döngüyü birbirinden ayırmak oldukça zordur (Baysal ve Küçükaslan 2007: 8). Üretici boyutunda yer alan aşçı aynı zamanda, bir tüketici, tüketici kısmında yer alan gurme aynı zamanda, yiyecek-ıçecek üreticisi konumunda olabilmektedir. Nitekim gurmeler sahip oldukları deneyim ve bilgi birikimiyle bir ülke mutfağının gelişimindeki esas kişiler olarak da yer alabilmektedirler.

Osmanlı Saray Mutfağı için de aşçılar lezzetli yemek üretebilme becerisine sahip, yetenekli aşçılar arasından seçilmiş ve saray mutfağına ait yemeklerin günümüze kadar gelmesinin en büyük yaratıcıları olmuşlardır. Bunun birlikte dönemin saray mutfağından bazı mutfak personeli hizmetlerinden dolayı ödüllendirilmiş, başarılı olanların bazıları devlet yönetiminde çok yüksek mevkilere getirilmiştir. Hatta Köprülü Mehmet Paşa ve Damat İbrahim Paşa'nın sarayın ocağından yetişmiş sadrazamlar olduğu belirtilmektedir (Gürsoy 2013: 106).

Günümüzde de özel ve devlet okulları ve enstitüler, şefler ve önde gelen yemek yazarları ve gurmeler, Türk mutfağı ile ilgili çalışmalarını sürdürmektedir. Zaten Türk mutfağının gelişimi için tek bir paydanın değil, mutfak ve mutfak kültürü uzmanı olan ortak paydaşların katılımıyla etkin bir sonuç elde etmek mümkün olabilmektedir. Karaosmanoğlu'nun (2007) yaptığı araştırmada da Türk mutfağının uluslararası pazarda yaşayabilmesi için, sahip olduğu kozmopolit yapısının büyük bir avantaj olduğu, fakat tabak dizaynı, sunum, yerel lezzetler, lezzet standardı ve stili gibi birçok önemli unsur, mutfak alanındaki özel ve devlet eğitim kurumları, şefler, yemek yazarları ve gurmelerin ortak çalışmaları ile modernize ve standardize edilerek başarılı olunacağını ortaya koyması, bu durumun en açık göstergesidir.

Nitekim eğitim kurumları ve şeflerin araştırma ve çalışmalarıyla birlikte, özellikle bilişim dünyasının hakimiyetinin var olduğu günümüzde, dijital platformlar aracılığıyla da gerçekleştirilen etkinlikler, ülke mutfak ve mutfak kültürünün tanıtılması ve gelişiminde etkin olarak rol oynamaktadır. Özel ya da tüzel kişiliğe ait web sitelerinin yanı

sıra bloglar mutfak, mutfak kültürü ve beslenme konularında bilinçlendirme, bilgilendirme, yenilik yaratma, dikkat çekme, medya üzerinde etkin olma, farkındalık oluşturma gibi birçok unsurdan aktif olarak yer almaktadır. Mutfak ve mutfak kültürü alanında meraklı olup, bilgili olanlar ya da bu konularda ciddi birikimlere sahip olan mutfak uzmanlarının ve gurmelerin aktif kullanıcı olduğu yemek blogları, bugünlerde literatürde gündelik ya da sıradan boş zaman aktivitesi (*casual leisure*) olarak değil, ciddi ya da önemli bir boş zaman aktivitesi (*serious leisure*) olarak kabul edilmektedir (Hartel 2006; 2010). Bu bağlamda, blog katılımcılarının kariyer sahibi olmaları, bilgi ve beceri kazanmak için büyük çaba harcamaları, her türlü soruna karşı azimli olmaları, kendini gerçekleştirme ve doyuma ulaşma açısından kendilerine yarar sağlamaları, aktiviteler sonrası kişilerin kendilerini daha güçlü hissetmeleri, her katılımcının kendi kültürünü temsil etmesi gibi özel ve sosyal değerler, gündelik boş zaman aktivesinden ayrılan yönleri olmaktadır (Stebbins 2009; Cox ve Blake 2011: 206). Kısacası, artık gurmelik için bilgilendirme, yönlendirme, özel yetenek, bilgi ve deneyim gibi özel yetilere de ihtiyaç duyulmakta olduğu söylenebilir (Stebbins 2009: 622).

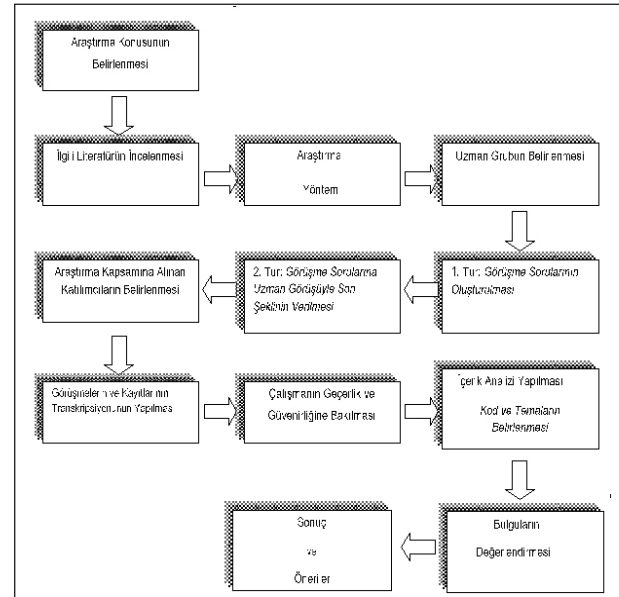
## ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolünün belirlenmesine yönelik olan bu keşfedici ve betimsel çalışma, nitel araştırma modeli altında gerçekleştirilmiştir. Keşif niteliğindeki sosyal araştırma yaklaşımları, bilinmeyi bulma ve olasılıkları keşfetme ve sonraki araştırmalara temel oluşturma bağlamında önemlidir (Erdoğan 2007: 137; Punch 2011: 16). Nitel araştırma metodolojisi ve araştırma bakış açısına uygun olarak kişisel görüş yaklaşımı ile gerçekleştirilen bu çalışmada, nitel araştırmalarda en sık ve yaygın olarak kullanılan (Flick 2007: 78) bireysel görüşme (derinlemesine mülakat/görüşme) yönteminden yararlanılmasına karar verilmiştir. Temelde nitel çalışmalar yoğun olarak derinlemesine görüşmelere dayanmakta ve temel veri toplama aracı olarak görülmektedir (Marshall ve Rosmann 2006: 101; Punch 2011:165). Araştırma kapsamında görüşmeler yüz yüze ve ses kayıt cihazı yardımıyla gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde içerik analizinden yararlanılmıştır. Bu amaçla, öncelikle veriler kod-

lanmış daha sonra bu kodları temsil etme özelliğine sahip temalar belirlenmiştir. Kodların ve temaların organize edilmesi sonucunda bulgularla ilgili detaylı yorumlar yapılmıştır. Araştırma sürecine ilişkin bilgiler Şekil 1’de gösterilmektedir.

Lezzet uzmanları olan gurmelerin Türk mutfağındaki rollerini belirleyecek görüşme sorularının hazırlanmasında ilgili literatürden yola çıkarak bir şablon oluşturulmuş ve ardından sorulara son şeklini verebilmek için bir uzman grubundan yararlanılmıştır. Bu uzman grubunda; iki aşçıbaşı, üç mutfak alanında çalışan akademisyen ve iki restoran yöneticisi olmak üzere toplam yedi kişi yer almış ve sorular iki turu içeren görüşmeler sonucunda oluşturulmuştur.

Birinci tur görüşmede, yetkin kişilerle yüz yüze görüşülerek her bir sorunun oluşturulması ve değerlendirilmesi yapılmış, daha sonra yapılan mantıksal düzenlemeyle 14 soruluk görüşme formu hazırlanmıştır. İkinci tur ise yüz yüze ve e-posta yardımıyla gerçekleştirilmiştir. Bu aşama sonunda, soru sayısı 15’e çıkartılarak, soru ifadelerinin açık ve net olmasına özen gösterilmiş, katılımcıyı yönlendirici ya da etkileyici ifadelerden kaçınılmıştır. Soru formunun netleştirilmesinden sonra, araştırmacıya hem görüşme esnasında asıl soruları açıklayıcı hem de görüşme sonrası verilerin değerlendirilmesi aşamasında yol gösterici olması amacıyla, *soru cevap anahtarı* da oluşturulmuştur.



Şekil 1. Araştırma Süreci

Çalışma kapsamında uzman kişilerin belirlenmesi sürecinde, nitel araştırmalarda çoğunlukla tercih edilen amaçlı (olasılıksız) örneklem türlerinden (Miles ve Huberman 1994: 27; Payne ve Payne 2004: 209-210; Flick 2007: 26; Biber ve Leavy 2011: 54; Punch 2011: 183; Yıldırım ve Şimşek 2011: 102, Neuman 2012: 320) olan kartopu (zincir ya da ağ) örneklem yönteminden yararlanılmıştır. Olasılıklı olmayan, amaçlı, kriter tabanlı ya da teorik olarak ifade edilen kartopu örneklem (Curtis vd. 2000; Roulston 2010: 81), az sayıda örneklem grubuyla çalışılan ve grupta yer alan katılımcıların her birinden yoğun ve önemli bilgi edinildiği bir örnekleme yöntemidir (Curtis vd. 2000: 1002). Örnekleme süreci, araştırmanın ilgi alanına giren kişileri tanıyan kişilerden olası durumlar hakkında bilgi edinilerek katılımcı seçmeyle gerçekleşmektedir (Glesne 2013: 61). Yani araştırma amacı ve konusuyla ilgili bilgi verebilecek birkaç kişiyle başlayıp, ardından bu kişilerin diğer kişilere yönlendirmesiyle devam ederek, ekstra bilgi ve kişi eklenilmediğinde sonlandırılan bir örnekleme yöntemidir ve örneklemin kalitesi ağın başlangıç noktasına ve gücüne bağlı olmaktadır (Payne ve Payne 2004: 210). Dolayısıyla, bu çalışmanın kapsamını oluşturmada öncelikle yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağı alanında ünlü iki uzmanın yönlendirmesinden yararlanılmış ve bu uzmanlardan elde edilen kişilerle ilgili bir veri tabanı oluşturularak her bir uzmanın yönlendirdiği diğer kişilerle görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler 29 Kasım 2012-18 Haziran 2013 tarihleri arasında Türk mutfağında ve yiyecek-içecek sektöründe uzman olan 20 kişi ile yarı-yapılandırılmış ve bireysel (yüz yüze) olarak gerçekleştirilmiştir. Belirtilen yer, gün ve saatlerde yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler, yarım saat ile iki saat arasında değişen zaman aralığında gerçekleşmiş ve ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler öncesinde uzman katılımcılara görüşme kayıtlarındaki kimlik bilgilerinin gizli kalacağı belirtilerek, her bir katılımcıdan ses kaydı alınmadan önce izin istenmiştir. Görüşmeler esnasında ses kaydının yanı sıra gerekli notlar da alınmıştır. Görüşmelerin hemen ardından ses kayıt cihazındaki veriler, elektronik ortamda yedeklenerek, verilerin herhangi bir şekilde kaybolmasının ya da silinmesinin önüne geçilmiştir.

Bireysel görüşmelerin ardından her bir görüşmenin deşifresinin (transkripsiyonunun) yapılması aşamasına geçilmiş, bunun için araştırmacı veri

kaybını önlemek, doğru ve nitelikli deşifre kayıtlarının yapılmasını sağlamak için uzman eşliğinde gerçekleştirilen deşifre eğitimine katılmıştır. Ardından belirli bir şablon çerçevesinde oluşturulan deşifre formuna görüşmelerin transkripsiyonları araştırmacı tarafından aktarılmıştır. Transkripsiyonu yapılan ham veriler defalarca okunmuş ve soru cevap anahtarına her bir katılımcı için numaralandırılıp aktarılmıştır. Ayrıca, tüm katılımcı deşifrelerinin bir arada sunulmasını sağlamak amacıyla, araştırmacı tarafından her bir soru için katılımcıların yanıtları alt alta yer alacak şekilde ve her bir katılımcıya ait söylemlerin özeti niteliğinde olan deşifre tablosu oluşturularak, veriler değerlendirme için hazır hale getirilmiştir.

Görüşme transkripsiyonlarından elde edilen verilerin analizi ve değerlendirilmesinde içerik analizi yönteminden yararlanılmıştır. Araştırma kapsamındaki çeşitli doküman belgelerin derinlemesine incelendiği bir analiz yöntemi olan içerik analizi bu çalışmada, kod ve temaların oluşturulması ve sonrasında bulguların değerlendirilmesi şeklinde gerçekleştirilmiştir.

## BULGULARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

Tablo 1’de araştırmaya katılan Türk mutfağı alanında uzman olan kişilere ilişkin tanımlayıcı bilgiler yer almaktadır. Ardından, Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rolünün belirlenmesine yönelik elde edilen verilerin analizi sonucu ulaşılan bulguların, oluşturulan temalar çerçevesinde değerlendirilmesine ve yorumlanmasına yer verilmiştir.

Profil bilgilerinde, yiyecek-içecek sektörü ve Türk mutfağı alanındaki uzmanların; cinsiyet olarak eşit bir dağılım gösterdiği, önemli bir kültür unsuru olan mutfağın araştırılıp, incelenmesinde kadınların da erkekler kadar bu alanda söz sahibi oldukları görülmektedir. Mutfak gibi önemli bir kültür alanını çeşitli yönleriyle araştıran, geliştiren ve değerlendiren kişilerin eğitim seviyesi yüksek kişiler olduğu gözle çarpılmaktadır. Uzmanların neredeyse tamamının yükseköğrenim mezunu olması bu durumun göstergesidir. Uzmanlar mesleki konum itibarıyla eğitimci, gazeteci, şef-işletme sahibi, danışman ve yemek kültür araştırmacısı olarak çok çeşitli meslek gruplarında toplanmışlardır. Bu durum, önemli bir kültür ögesi olan mutfağın içinde yer alan tüm unsurların farklı bakış açılarıyla, disiplinlerarası ve çok yönlü olarak araştırıldığına bağlanabilir.

Demografik verilerle ilgili bilgilerin verilmesinden sonra, Türk mutfağının gelişiminde gurmelelerin rolünün, özelliklerinin ve yiyecek-içecek sektöründeki rolüyle ilişkin algıların değerlendirilmesi amacıyla görüşmelerden elde edilen verilerin analizinde içerik analizinden yararlanılmıştır. İçerik analizinde öncelikle kodlar, sonrasında 10 adet tema belirlenmiş ve görüşlerin aktarımında tekrar sayısı dikkate alınmıştır. Araştırma sonuçlarının yorumlanmasına dayanak teşkil eden bu temalara ilişkin açıklamalar, alt başlıklar halinde verilmiştir.

### Tema 1: Aşçılık ve Gurmelik

Aşçılık ve gurmelik arasındaki ilişkiyi ortaya koyabilmek adına, aşçıların gurme olma durumlarına ilişkin elde edilen kodlara (ifadelere) bağlı olarak; gastronomi alanının ürünlerin topraktan sofraya getirilinceye kadar geçen tüm süreçlerde, ortaya çıkan maddi ve manevi bir çok unsurun yer aldığı yemek kültürü konusunda, çok detaylı bilgiye sahip olmayı gerektirdiği (9 kez), dolayısıyla aşçıların asıl görevinin her gün aynı standartta ve lezzette üretim gerçekleştirmek (6 kez) olduğu için her aşçının gurme olmadığı, gurme aşçı olarak adlandırılan kişilerin çoğunlukla kendi işletmelerinin olduğu ve bu işletmelerin hem sahibi hem de şefi (*chef owner*) olarak yer almalarından dolayı, standart üretimlerin haricinde yaratıcılık ve yenilik gerektiren farklı lezzetlerin meydana çıkmasını sağlayan, yaratıcı ya da gurme aşçı olarak nitelenen kişiler olduğu, ancak bu özellikleri taşıyan

ya da çalışma koşullarının ve bireysel özelliklerinin yaratıcılık ve yenilik gerçekleştirmeye açık olduğu durumlarda, gurme aşçılardan bahsedilebileceği ifade edilmiştir. Bu doğrultuda Türkiye’de yeterince şef lokantasının bulunmaması (4 kez) aşçıların gurmeliğe ulaşmasında bir eksiklik olarak görülmüştür. Ayrıca, hangi yemekle ne tür içkinin tüketileceği konusu aşçıların gurme olabilmesi ya da gurme niteliği taşıyabilmesi için yemek-içki uyumu konusunda bilgili olma (2 kez) gurme aşçının gerekleri arasında sayılmıştır.

Gurmeliğin başlıca değerlendirildiği ve ortaya geniş bir gurme tanımının ve niteliklerinin çıktığı gurmeliğe ilgili kodlarda; yemek kültürü konusunda bilgili olma (15 kez) gurmeliğin ilk hususu olarak ifade edilmiştir. Ardından kısaca gurme, damak zevki olan (14 kez) (ağız tadına düşkün), yeme içmeden keyif alan kişi olarak tanımlanmıştır.

Gurmenin yemek pişirme yöntemleri (13 kez) ve yemek malzemeleri (11 kez) konularında bilgili olması gerektiği, gerek şef-gurme gerekse sadece gurme olan kişinin yediği yemeğin içinde yer alan malzemelerin menşei, tarihi, varsa hikayesi, malzemeye uygun pişirme yöntemi hakkında fikir sahibi olması gerektiği belirtilmiş, ardından, yemeğin öncelikle görsel olarak duyuları etkilediği, yemek hakkında ilk izlenimi veren servis ve sunumun da (10 kez) bir gurme tarafından bilinmesi gerektiği ifade edilmiştir. Dolayısıyla, gurme olarak adlandırılan kişilerin yaptıkları değerlendirme ve yorumlarda, sadece önlerine getirilen tabaklar ya da lezzetleri tek değişkene bağlı kalarak değerlendirmeleri, bir yemeği oluşturan malzeme, malzemeyi belirli bir forma dönüştürmek için uygulanan pişirme yöntemi, yemeğin formu, kıvamı, özelliği, ortamın ambiyansı gibi çok çeşitli değişkenlere göre uygulanan servis yöntemi ve sunumu hakkında bilgi ve fikir sahibi olarak, gerekli dayanaklar çerçevesinde değerlendirme ve yorumlarda bulunulması gerektiği belirtilmiştir.

Gurmeliğin tanımı ile ilgili açıklanan diğer ifadelerde, gurmeliğin ürün ya da mutfaklarla ilgili tavsiyelerde bulunma (10 kez), ürün ya da mutfaklarla ilgili eleştiri ve yorumlar yapma (8 kez), ürün ve yemekler konusunda bilinçlendirmelerde bulunma (3 kez) gibi özellikleri ifade edilmiştir. Bunun için genel tarih ve mutfak tarihi bilgisine sahip olma (7 kez), bir mutfakta yemek pişirmeye ilgili birçok unsurun yer aldığı mutfak bilgisine sahip olma (6

Tablo 1. Uzmanların Demografik Verileri

Uzmanların Demografik Verilerine Ait Bilgiler		n	%
Cinsiyet	Kadın	10	50,0
	Erkek	10	50,0
	Toplam	20	100,0
Eğitim durumu	Üniversite	19	95,0
	İlkokul	1	5,0
	Toplam	20	100,0
Mesleki konum	Gazeteci	6	30,0
	Şef-İşletme Sahibi	4	20,0
	Akademisyen	3	15,0
	Yemek Kültür araştırmacısı	6	30,0
	Yiyecek-içecek Danışmanı	1	5,0
	Toplam	20	100,0

kez), gurmeyi tanımlayan ifadeler olarak yer almaktadır. Özellikle, ulusal ve uluslararası düzeyde ülkelerin genel tarihi hakkında bilgi sahibi olmadan, herhangi bir dönemde herhangi bir yemek ya da ürün çeşidinin çıkış noktasının, yaygınlaşmasının ya da kaybolmasının ve birçok unsurunun nedenleri hakkında, doğru yorumlamalarda bulunulamayacağı uzmanların ortak görüşleri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, gerçek anlamda, bilgili ve eğitilmiş bir gurmenin zaten içinden gelen merak duygusuyla sebep-sonuç ilişkisi kurabilmek için, mutfak tarihi ve genel tarih konularına eğilimli olup, bu niteliği taşıdığı belirtilmektedir. Ardından, yemek pişirmenin de dahil olduğu bir mutfakla ilgili çoğu şey hakkında bilgi sahibi olması gerektiği de değinilen ifadelerden olmuştur.

İyi yemek yemesini bilme, yemekten anlama (6 kez), yemeğe meraklı-yemeksever (8 kez) olma, yemek tadım kurallarını bilme (5 kez), menü yapabilmek becerisine sahip olma (3 kez) ve gerektiğinde farklı lezzetlerin istenilen doğrultuda uyumlaştırılmasında (2 kez) yer alan lezzetçi (2 kez) ve değerlendirici (2 kez) olma özellikleri gurmeliği oluşturan nitelikler arasında sayılmıştır.

### Tema 2: Gurme Eğitimi

Eğitim kurumlarının gurme yetişmesinde olası etki durumlarını ifade eden gurme eğitimi temasına ait bulgular; Türkiye’de ve dünyada gurmeleri yetiştiren herhangi bir eğitim kurumunun varlığının söz konusu olmadığı, zaten bir gurmenin bir eğitim kurumu çatısı altında yetişmeyeceği (17 kez) ifade edilmiştir. Günümüzde var olan eğitim kurumlarında aşçıların yetiştiği (20 kez), ancak kişisel ilgi, merak, araştırmacı olma gibi bazı faktörlerle birlikte alınan aşçılık eğitiminin gurmeliği için temel eğitim olabileceği vurgulanmıştır. Ayrıca, uzmanlar tarafından özellikle gurmeliğin elektronik ortamlar, yazılı ve görsel basın aracılığıyla medyada geniş yer bulup, farklı özelliklere sahip bir insan grubu olarak, diğer kişiler tarafından bir meslek gibi algılanmış/algılatılmış olması, gurmeliğe ilgili en büyük handikaplardan biri olarak görülmüştür. Oysaki gurmeliğin belirli bir eğitim sonrasında kazanılan bir meslek olmadığı, kişilerin alana olan merak ve edindiği tecrübeler (9 kez) sonrasında kendiliğinden ortaya çıkan bir durum olduğu belirtilmiştir. Bunun için kişinin ailesinden gelen bilgi ve görgü birikiminin, sonrasında edinilen tecrü-

belere alana olan merak veya doğal bir lezzet/tat alma kabiliyetinin olması gibi unsurların etkili olabileceği ve sonrasında kişilerin asıl mesleklerinin yanında, amatör veya profesyonel bir hobi ya da iş olarak yiyecek içeceklerle ilgilenip, yeme-içmeden keyif alan, damak zevki olan gurme sıfatını aldıkları belirtilmiştir.

### Tema 3: Mutfak ve Gastronomi

Mutfak kavramına ait yapılan tanımlamalarda, uzmanlar tarafından mutfakın birden çok anlamı olduğu ifade edilmiş ve Türkçede bu anlamları karşılayacak farklı ifadelerin bulunmamasından dolayı, mutfak kelimesinin çok çeşitli anlamlarda kullanıldığı vurgulanmıştır. Uzmanların çoğu mutfakın kelime anlamı olarak ilk akla gelen tanımlamasının ‘yemek pişirilen yer’ anlamına gelen, fiziksel yapı (14 kez) olduğunu belirtmiştir. Mutfak aynı zamanda kültür anlamının da olduğu, fakat her zaman ve her koşulda bu anlamı taşımadığından dolayı, asıl kültür ve yeme-içme kültürü olarak gastronomi (12 kez) kavramının kullanıldığı ifade edilmiştir. Gastronominin içindeki birçok unsurla birlikte aynı zamanda bir gıda bilimi olduğu (8 kez), mutfakın ise bir uygulama alanı (8 kez) ve işin tekniği (5 kez) olduğu ifade edilmiştir.

### Tema 4: Ülke Mutfaklarının Gelişimine Etki Eden Faktörler

Bir ülke mutfaklarının gelişimine etki eden faktörlere ilişkin elde edilen kodlarda, öncelikle bulunan coğrafyanın (12 kez) bir mutfakın şekillenmesinde ve gelişiminde en önemli unsur olduğu vurgulanmıştır. Ardından, ülkenin mevcut iktisadi durumu (10 kez) çerçevesinde ekonomisinin iyi olup olmasının mutfaklarının gelişimine etki edeceği, sahip olduğu sosyal ve kültürel yapısının (9 kez) mutfakta çeşitlilik ve zenginlik meydana getireceği belirtilmiştir. Ayrıca, alanda eğitilmiş personelle birlikte sadece dünya mutfaklarının değil, ulusal mutfakın da araştırılıp, geliştirebilme olanağının mümkün olabileceği eğitim (7 kez) olgusu, eleştiri, yönlendirme ve bilinçlendirmeleriyle mutfak uzmanları ve gurmeler (5 kez), ülkenin mevcut üretim biçimleri (4 kez), farklı kültürlerle ya da topraklara ait yeni malzemelerin (3 kez) bir ülke mutfaklarında yer alması, dışarıda yemek yeme alışkanlığının olması (3 kez), yeni akım ve değişimler (2 kez) ve teknoloji (2 kez) mutfaklarının gelişiminde etkili olabilecek ifadeler olarak yer almaktadır.

### Tema 5: Yeni Akımların Etkisi

Yeni akımların gastronomi ve gurmeliğe ilişkin olası etkileri çerçevesinde, teknoloji ve endüstri alanındaki gelişmelerin, mutfaklarda farklı yaklaşımların oluşmasına ve akım yaratıcılarının fenomenler şekline dönüşmesine neden olduğu, bu durumun da sektörde yaratıcı, araştırmacı, sanatçı aşçı kavramını doğurduğu (7 kez) ifade edilmiştir. Ayrıca, yeni akımlar sayesinde dünya genelinde farklı mutfakların ve turizm destinasyonlarının ortaya çıktığı (4 kez) ve dolayısıyla, yiyecek- içecek sektörünün gelişmesine katkı sağladığı (3 kez) belirtilmiştir.

Yeni akım ve gelişmelerin bu gibi olumlu etkilerinin yanı sıra mutfak alanındaki her yenilik, ülkelerin kendi mutfak kültürlerine uygun olarak uyumlaştırılmadığında kültürel bozulmalara (*deformasyonlara*) yol açma ve öz değerlerin kaybolması (7 kez) gibi olumsuz etkilere de sebep olduğu belirtilmiştir. Ayrıca, endüstriyel alandaki gelişmeler, fabrikasyon ürünlerin kullanımı ticari mutfaklara kolaylık sağlarken, aşçıların yemeğe müdahale alanını daraltıp (10 kez), yaratıcılıklarını kullanmadıkları, tek tipleşmenin ortaya çıktığı ve dolayısıyla, yemek kültürü üzerinde olumsuz etkilerin yaşanabileceği sonuçlara neden olabildiği (14 kez) vurgulanmıştır.

### Tema 6: Türk Mutfağının Gelişme Dönemleri

Uzmanların Türk mutfağının gelişme dönemleri hakkındaki değerlendirmeleri, Osmanlı dönemi, Selçuklu dönemi, Orta Asya dönemi ve Cumhuriyet dönemi olmak üzere dört farklı dönemde ele alınmıştır. Dolayısıyla, her dönemin kendi koşulları içinde, mutfak kültürü üzerinde etkisinin olduğu belirtilmiştir. Ancak Osmanlı dönemi (17 kez) sahip olduğu kültürel çeşitlilik, güçlü bir imparatorluk gücü, malzeme ve ürün çeşidi açısından zenginlik, Akdeniz İmparatorluğu olma ve Tanzimat'la birlikte başlayan batılılaşma hareketleri gibi unsurların etkisiyle, Türk mutfağının geliştiği ve zenginleştiği en parlak dönem olarak ifade edilmiştir.

Göçlerle birlikte Türklerin Orta Asya'dan (4 kez), beraberinde getirdikleri yeme-içme alışkanlıklarının ve mutfak kültürünün, Türk mutfağının gelişiminde çok büyük etkisi olduğu belirtilmiştir. Ayrıca, Selçuklu İmparatorluğu döneminde, (4 kez) mutfakta ilk ekip ruhunun doğduğu Mevlevi mutfağının da Türk mutfağının gelişmesine katkı sağladığı ifade edilmiştir.

20. yüzyıl itibarıyla etkisinin hala sürdüğü ve devam eden bir dönem olan Cumhuriyet döneminde (4 kez), ekonomi alanındaki yenilik ve gelişmeler, çeşitli nedenlerle uluslararası alanda kültürel alışverişlerin çok daha yoğun yaşanması, toplumların beslenme konusunda farkındalıkların artması ve tüm bu gelişmelere paralel olarak yiyecek-içecek endüstrisinin gelişmesi gibi unsurlar mutfağa da etki ederek, yenilik ve gelişmelerin olduğu ve devam ettiği bir dönem olarak açıklanmıştır.

### Tema 7: Gurmelerin Yemek Değerlendirme Ölçütleri

Gurmelerin yemek değerlendirirken dikkate alınması gereken ölçütler olarak; lezzet (11 kez), koku (11 kez), görsellik ve sunum (10 kez), tat uyumu ve denge (10 kez), pişirme tekniği (7 kez), malzeme (3 kez) ve kıvam (3 kez), hijyen (2 kez) gibi bir yemeğin fiziksel ve duyuşsal özelliklerini oluşturan faktörlerin yer aldığı görülmüştür. Bununla birlikte, bazı uzmanlar bir yemeğin veya içeceğin yapısal özellikleri açısından çok mükemmel ölçütlere sahip olsa da duruma, kişiye ve aranılan özelliğe göre değişen kıstasların (2 kez) olduğu, dolayısıyla, besin maddelerinin değerlendirmesinde kesin kriterlerin olmayacağı görüşündedir.

Dönemin müşteri eğilimleri de (9 kez) bir gurmecenin yemek değerlendirmede dikkate alınması gereken unsur olarak belirtilmiştir. Kendi beğenileri ve kendilerine has damak tadıyla fikirlerini belirtmelerinin (kişisel damak tadı) (6 kez) önemi vurgulanırken, müşteri istek ve beklentilerini de göz önünde bulundurmaları gerektiğine değinilmiştir. Çünkü bir gurmecenin diğer insanlardan sadece lezzet ve yemek tecrübesi ve bilgisiyle önde olduğu, onun haricinde diğer insanların beklentilerini görmezden gelemeyeceği ifade edilmiştir. Aynı şekilde, profesyonel danışmanlık yapan gurmelerin, yeni müşteri eğilimlerini dikkate almadan, operasyonel girişimlerde bulunmalarının, rekabetle ilgili sıkıntılara neden olacağından da söz edilmiştir.

### Tema 8: Gurmelerin Türk Mutfağına Katkıları

Yemek kültürü konusunun önem kazandığı ve araştırılmaya başlandığı son dönemde, özellikle yazılı ve görsel basın aracılığıyla (gazete ve dergi yazıları, televizyon programları) (20 kez), gurmelerin bilgi ve tecrübelerini paylaştıkları, böylece gerek bu konuyla ilgili çalışan gerekse ilgili olan kişiler için öğretici ve bilinçlendirici olabileceği

vurgulanmaktadır. Çeşitli kurum ve kuruluşların düzenledikleri, konferans, seminer ve sempozyum (8 kez) gibi etkinliklerde konuşmacı olarak yer alan gurmelerin, uzmanlık alanları hakkında paylaştıkları bilgilerle hem katılımcıları aydınlattıkları hem de Türk mutfağı alanyazınında etkili olabilecekleri belirtilmiştir. Özellikle, son dönemde elektronik ağlar aracılığıyla (6 kez) bilgi paylaşımının ve bilginin yayılımındaki artışın yemek ve yemek kültürü konularında hızlı bir değiştirici etkiye sahip olduğu ifade edilmiştir. Yazılan yeni kitaplar (5 kez) yanında, yurtdışındaki saygın kurumlardan alınan ödüllerin de Türk mutfağı için önemli katkılar sağlayacağı belirtilmiştir. Aynı zamanda gurme nitelikli kişilerin özel ve devlet eğitim kurumlarında, akademilerde yer alarak bilgilerini paylaşmasının (5 kez), sektörde eğitilmiş insanların yetişmesinde katkısının olabileceği ve birçok sivil toplum kuruluşu ve dernek faaliyetleri içinde yer alıp (2 kez), halkı bilinçlendirme ve eğitmede etkili olabilecekleri belirtilmiştir.

### Tema 9: Mesleki Bilgi Kaynakları

Yerli ve yabancı yemek, yemek kültürü ile ilgili kitaplar (16 kez), uzmanlar tarafından en sık tekrar edilen ve mesleki olarak en çok beslenen kaynaklar olmaktadır. Yemek ve yemek kültür dergileri (8 kez), Türk ve Osmanlı mutfağıyla birlikte diğer etnik grupların yemek ve yemek kültürlerine ait bilgilerin yer aldığı eski el yazmaları, arşiv belgeleri ve eski kitaplardan oluşan klasik ve eski kaynaklar (6 kez), bu kaynakların matbu ve elektronik ortamda saklandığı özel kütüphaneler ve devlet kütüphaneleri (2 kez), çeşitli programların ve eğitimlerin yer aldığı mesleki gelişim programları (2 kez) ve eğitim kurumları (3 kez), aynı zamanda ulusal ve uluslararası alanda farklı yemek kültürleri hakkında bilgi sahibi olabilmek için yapılan kişisel seyahatler (4 kez) uzmanların kişisel ve mesleki olarak yararlandıkları temel kaynaklar olarak ifade edilmiştir.

### Tema 10: Ulusal ve Uluslararası Alanda Gurmeler

Araştırmaya katılan 20 uzman, ulusal ve uluslararası alandaki gurmelere ilişkin toplamda 25 kişinin ismini vermiştir. Türkiye’de mutfak ve yemek kültürü üzerine çalışan kişiler ve şeflerden oluşan 18 ünlü isim belirtirken, yedi katılımcı Fransız, İngiliz ve İspanyol mutfaklarındaki uzmanlardan bahset-

miş, Auguste Escoffier ve Brillant-Savarin, moleküler mutfak yaratıcılarından Ferran Adria, dünyaca tanınan Fransız ve İngiliz şefler Alain Ducasse, Poul Bocuse, Gordon Ramsay ve Alan Davidson gibi marka isimlerin dünyaca ünlü gurme-aşçı olduklarını ifade etmişlerdir.

### SONUÇ VE ÖNERİLER

Birçok disiplinde farklı bakış açılarıyla ele alınan mutfak konusu, bugünlerde kültür araştırmalarının önemli bir çalışma alanı haline gelmiştir. Mutfak kültürü ve beslenme kavramları, insanlığın var olduğu dönemlerden günümüze kadar, yaşam içinde birinci derecede öneme sahip olmuş ve yaşanan her dönem; coğrafya, ekonomi, teknoloji, sosyal ve kültürel yapıya bağlı bir gelişim göstermiştir. Kültürel yapının yanında, farklı unsurlara bağlı olarak şekillenen Türk mutfağı, içinde çok zengin kültür unsurları barındıran, ulusal ve uluslararası alanda çeşitli çalışmalara konu olmuş dünyanın en eski mutfaklarından biridir.

Zengin bir kültürel çeşitliliğe sahip olan Türk toplumunda yaşayan etnik kökenlerin her birinin kendine has bir yemek kültürünün olması, Türk mutfağında çeşitlilik yaratmıştır. Anadolu’nun birçok medeniyet için geçiş noktasında bulunması ve insanoğlunun yaşadığı en eski topraklar olması, Türk mutfağının bugünkü zenginlik ve çeşitliliğinin temelini oluşturmuştur. Hemen hemen her dönemde özellikle soylu devlet erkânında olanlar için yemekler ve şöenler bir statü göstergesi olmuş ve yemek konusu farklılık yaratan bir değer olarak kabul edilmiştir. Yemek olgusunun dünya üzerinde bu denli itibar görmesi, mutfak ve mutfak kültürü konularında çalışan kişilerin niteliksel olarak çeşitlenmesini de beraberinde getirmiş, yemeğin yükseliş dönemini yaşadığı zamanlarda, çok kaliteli ve nitelikli aşçıların, şeflerin yanı sıra yemeklerin tadına bakarak değerlendirmelerde bulunan, lezzet uzmanları ya da gurmeler ortaya çıkmıştır. Özellikle, Fransız mutfağında 18. ve 19. yüzyıllarda ortaya çıkan gurmeler, yiyecek ve içeceklerin değerlendirilmelerinde yer alan, aşçı ve diğer mutfak uzmanları ile birlikte çalışan kişilerdir. Yiyecek-içecek tadımı ve değerlendirmesi yapan gurmelerin ikamesinin, dünyanın çoğu mutfağında var olması mümkündür. Tarih boyunca devlet, aristokrat ve soylu sınıfta önemli insanları hem zehirlenme ve ölümlerden korumak için güvenlik amacıyla hem de yemeğin sembolik bir önem taşımasından

dolayı gösteriş amacıyla, gurmeler saray mutfaklarında, konaklarda ya da önemli mekânlarda görev almışlardır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde padişaha özel hizmette bulunan aşnigirbaşılar ve mutfakta padişaha lezzetli yemekler sunabilmek için görev alan aşnigirler, bir anlamda günümüzdeki gurmelerdir.

Günümüzün iletişim teknolojilerinin yardımıyla yazılı ve görsel basında ve elektronik ağlarda gurmelik kavramı sık sık vurgulanarak, mutfak kültürü, gastronomi ve gurmelik kavramlarında farkındalık yaratılmıştır. Bu süreçte gurmeler; toplumun beslenme eğilimleri, tüketimleri, tercihleri ve alışkanlıkları üzerinde yönlendirici bir rol oynamaya başlamışlardır. Dolayısıyla, araştırmanın belki de en önemli sonucu gurmeliğin birçok insan tarafından meslek gibi algılanmasından doğan yanlış ya da eksik görüşlerin düzeltilmesiyle ilgili olmuştur. Gurmeyi ve gurmenin özelliklerini çok net, açık ve belirgin bir şekilde ortaya koyan bilgilerin yetersiz oluşu, olgular hakkında yanlış yargılara varılmasına sebep olabilmektedir. Nitekim gurme ve gurmelik, kişilerin hayatları boyunca belirli bir meslek standardı altında gerçekleştirdikleri bir uğraş değil, kişilerin sahip olduğu bir takım özelliklerden dolayı, toplumun, kamuoyunun ya da sektörün kişilere atfettiği bir görüş ve kişilik özelliklerini nitelleyen sıfatlardan biridir. Gurmeliği oluşturan niteliklerle ilgili sonuçlarda ise gıdayı oluşturan maddi ve manevi tüm unsurları içinde barındıran yemek kültürü konusunda bilgi sahibi olma, öncelikli nitelikler arasında yer almaktadır. Çünkü gurmelik kişinin sadece kendi damak lezzeti doğrultusunda ve o anki lezzet algısıyla yaptığı değerlendirmelerden oluşmamaktadır. Bir yemeği oluşturan tüm süreçleri, koşulları ve ritüelleri farklı bakış açılarıyla ve çok yönlü olarak ele alan yemek kültürü alanı, kişiye atfedilen gurme sıfatını oluşturan yerdir.

Gurmeliikle ilgili dikkat çekilen konulardan bir diğeri ise üretici-tüketici-değerlendirici/yorumlayıcı kavramlarıdır. Genel olarak gurmeler operasyonların tüketici ve değerlendirici/yorumlayıcı kısmında yer almaktadır. Ancak üretim boyutunda yer alan bir aşçı, aynı zamanda gurme bir şef ise hem tüketici hem de değerlendirici olmaktadır. Aynı şekilde, gurme olarak nitelendirilen kişi eğer iyi ve güzel yemek üretme becerisine sahipse, üretici kimliğiyle de ön planda olmaktadır.

Gurmelerin bir ülke mutfağı içindeki rolleri değerlendirildiğinde, herhangi bir ürün ya da mut-

fakla ilgili tavsiyelerde buldukları, danışmanlık yaptıkları, eleştiri ve yorumlarda bulunarak bu sektörde yer aldıkları görülmektedir. Günümüz gastronomi dünyasındaki son trendleri, yazıları ve televizyon programları aracılığıyla ve elektronik ortamlarda paylaşarak hem tüketicileri bilinçlendirdikleri hem de mutfak alanında ve gastronomide moda eğilimler oluşmasına sebep oldukları görülmektedir.

Gurmelik olgusu, Türkiye'de yeni yeni gelişmektedir. Gurmeliğin gerek yiyecek-içecek sektörü içindeki tüm paydaşlara gerekse tüketicilere sağladığı yarar ve yönlendirmeler sayesinde, mutfak alanında çalışan yöneticilerin, planlamacıların, girişimcilerin ve işletmecilerin dikkatini çekmesi gerekmektedir. Günümüzde özel sektörün bazı alanlarda gurmelerden yardım alarak başarılı projeler gerçekleştirmesi, gurmelerin Türk mutfağı içindeki önemini ortaya koymaktadır. Eğitim kurumlarının ve akademilerin ya da özel sektörün desteği ve tecrübesi ile gurmeliğin sadece masadaki yemekler için 'iyi veya kötü olmuş' demek olmadığını belirtmek için, gurmeliikle ilgili yazılı ve uygulanabilir kurallar oluşturulması gerekmektedir. Bu gerekliliğin karşılanması gelecek dönemlerde Türk mutfağında yapılacak olası standardizasyon ve modernizasyonlarda, Türk mutfağı konusunda bilgili gurmelerin desteğinin ve yönlendirmelerinin alınabilmesi adına faydalı olacaktır. Bu bağlamda, gastronomi ve özellikle lezzet alanında uzmanlaşmış, belirli bir bilgi birikimi olan ve tecrübeye sahip gurmelere her dönem ihtiyaç olacağını söylemek mümkündür. Çünkü farklı bakış açılarıyla mevcut duruma eleştiri ve öneri ile yorumlarda bulunan gurmeler, mutfak ve mutfak kültürü üzerinde bir takım değişikliklere ve gelişmelere yardımcı olmaktadır. Nasıl ki her sektör onu sadece fiilen üreten ya da gerçekleştiren kişilerden ibaret olmayıp, sahip olduğu tecrübe ve donanımla yapıları değerlendiren, öneri ve eleştirileriyle katkıda bulunan birçok insanın varlığıyla gerçekleşiorsa, mutfak alanında da bilgili gurmelerin değerlendirmelerinin bu sektör için önem arz ettiğini söylemek mümkündür. Gurmeliikle ilgili elde edilen sonuçların akademik alanda literatürün gelişmesine katkı sağlaması ve yiyecek-içecek sektörü paydaşları için vizyon oluşturmada yardımcı olmasının yanında, daha sonra yapılacak çalışmalarda öncü nitelikte olması beklenmektedir.

## KAYNAKÇA

- Arslan, Ö. (2010). Yabancı Turistlerin Yiyecek- İçecek İşletmeleri Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Baysal, A. ve Küçükbaşlan, N. (2007). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Yayınevi.
- Biber, S. N. H. ve Leavy, P. (2011). *The Practice of Qualitative Research*. İkinci Basım. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Brillant-Savarin, J. A. (1900z). *The Physiology of Taste: 1775-1826*. Massachusetts: Indy Publish. Boston.
- Brillant-Savarin, J. A. (2008). *Gurmandizm Üzerine*. (Çev: Ö. Açıkol), *Yemek ve Kültür Dergisi*, 11: 14-21.
- Çiğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi Ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 28: 49-53.
- Civitello, L. (2004). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. ABD: John Wiley & Sons Inc.
- Cousins, J., O'Gorman, K. ve Stierand, K. M. (2010). Molecular Gastronomy: Cuisine Innovation or Modern Day Alchemy, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 22 (3): 399-415.
- Cox, A. M. ve Blake, M. K. (2011). Information and Food Blogging As Serious Leisure, *Aslib Proceedings: New Information Perspectives*, 63 (2-3): 206.
- Curtis, S., Gesler, W., Smith, G. ve Washburn, S. (2000). Approaches to Sampling And Case Selection in Qualitative Research: Examples in the Geography of Health, *Social Science & Medicine*, 50: 1001-1014.
- Drouard, A. (2008). 19. ve 20. Yüzyıllarda Fransız Mutfağı. *İçinde Yemek-Damak Tadının Tarihi*. (Editör: P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Emiroğlu, K. (2012). *Gündelik Hayatımızın Tarihi. Birinci Basım*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Erdoğan, İ. (2007). *Pozitivist Metodoloji: Bilimsel Araştırma Tasarımı, İstatistiksel Yöntemler, Analiz ve Yorum*. İkinci Basım. Ankara: Erk Yayınları.
- Flick, U. (2007). *Designing Qualitative Research: The Sage Qualitative Research Kit*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications, Inc.
- Freedman, P. (2008). *Yeni Bir Mutfak Tarihi. İçinde Yemek-Damak Tadının Tarihi*. (Editör P. Freedman). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gillespie, C. H. (1994). Gastrosophy And Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial Fashion And Fiction, *British Food Journal*, 96 (10): 19-23.
- Glesne, C. (2013). *Nitel Araştırmaya Giriş. İkinci Basım*. (Çev: A. Ersoy ve P. Yalçınoğlu). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Gökdemir, A. (2005). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. (Editör: A. Sökmen). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim: Düünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hartel, J. (2006). Information Activities and Resources in an Episode of Gourmet Cooking, *Information Research*, 12 (1): 282.
- Hartel, J. (2010). Managing Documents at Home for Serious Leisure: A Case Study of The Hobby Of Gourmet Cooking, *Journal of Documentation*, 66 (6): 847-874.
- Hegarty, J. A. ve Antun, J. M. (2008). Celebrate Culinary Science and Gastronomic Knowledge, *Journal of Culinary Science & Technology*, 5 (4): 1-7.
- Hegarty, J. (2009). How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline For Testing The Validity Of Different Modern And Post-Modern Claims About What May Be Called Avant-Garde?, *Journal of Culinary Science & Technology*, 7: 1-18.
- Hornig, J. S. ve Hu, M. (2008). The Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity, *Creativity Research Journal*, 20 (2): 221-230.
- Karaosmanoğlu, D. (2007). Surviving The Global Market-Turkish Cuisine Under Construction, *Food, Culture & Society*, 10 (3): 426-448.
- Karaosmanoğlu, D. (2009). Küreselleşen Tatlar Hint Mutfağı ve Otantiklik, *Metro Gastro*, 51: 74-76.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. Antalya: Güneş Ofset.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourist Experience A Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30: 354.
- Larousse Gastronomique (2005). *İstanbul*. Oğlak Yayıncılık.
- Marshall, C. ve Rossmann, G. B. (2006). *Designing Qualitative Research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications Inc.
- Maviş, F. (2008). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Miles, M. B. ve Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis. İkinci Basım*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications Inc.
- Neuman, W. L. (2012). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri: Nitel ve Nicel Yaklaşımlar I. Beşinci Basım*. (Çev: S. Özge). İstanbul: Yayınodası Yayıncılık.
- Örs, A. (2009). *Lezzetli Sohbetler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Özün, M. N. (1965). *Büyük Osmanlıca-Türkçe Sözlük*. İstanbul: İnkılap ve Aka Kitabevleri.
- Payne, G. ve Payne, J. (2004). *Key Concepts in Social Research*. London: Sage Publications Inc.
- Punch, K. F. (2011). *Sosyal Araştırmalara Giriş: Nicel ve Nitel Yaklaşımlar*. İkinci Basım. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Ray, K. (2008). *Nation and Cuisine: The Evidence From American Newspapers Ca. 1830-2003*. *Food and Foodways*, 16 (4): 259-297.
- Roulston, K. (2010). *Reflective Interviewing*. Sage Publications. Thousand Oaks, CA.
- Stebbins, R. A. (2009). Leisure and Its Relationships to Library and Information Science: Bridging The Gap, *Library Trends*, 57 (4): 618-631.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- University of Gastronomic Sciences (2013). [www.unisg.it/en/chil-gastronomo/](http://www.unisg.it/en/chil-gastronomo/), Erişim tarihi: 1 Ağustos 2013.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Wilk, R. (2002). Food and Nationalism: The Origins of Belizian Food: *İçinde Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. (Editörler: W. Belasco ve P. Scranton). New York: Routledge.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Sekizinci Basım. Ankara: Seçkin Yayıncılık.