

GASTRONOMİDE YENİ TREND: SİYAH YİYECEKLER NEW TREND in GASTRONOMY: BLACK FOODS

Prof. Dr. DÜRİYE BOZOK

Balıkesir Üniversitesi

dbozok@balikesir.edu.tr

ORCID: 0000-0002-3703-6918

Arş. Gör. GÜLHAN YALIN

Balıkesir Üniversitesi

gulhancevizkaya@hotmail.com

ORCID: 0000-0003-1967-0496



ABSTRACT

In addition to the cultural values and beliefs of the society in which they live, there are also differences in their eating and drinking behaviors and / or expectations depending on their preferences and liking that internalize the individuality of the people. The eating and drinking activities that go beyond being a physiological need for people to be able to handle their lives have come to include the desire to experience different flavors, tastes and appearance of food with the influence of globalization, and to include them in memorable memories for the individual. Thus, it can be seen that eating and drinking activities are transformed into an entertainment, a demonstration of a status, and an individual is an instrument not expressing itself, so that different trends have emerged and become fashion with forms of visuality and consumption. The aim of this study is to make a compilation of the variety, production and consumption place of black foods in the gastronomic age as a new trend and to contribute to the idea that different studies on black foods can be made by drawing attention to this flow which is not discussed in the literature.

Keywords: Gastronomy, Trends, Black Foods.

ÖZ
İçinde yaşanılan toplumun kültürel değerleri, inançları yanı sıra insanların bireyselliklerini içselleştiren tercihlerine ve beğenilerine bağlı olarak yeme-içme davranışlarında ve/veya beklentilerinde de farklılıklar ortaya çıkmaktadır. İnsanların yaşamlarını idame ettirebilmeleri için fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesine taşınan yeme-içme faaliyetleri, günümüzde küreselleşmenin de etkisiyle farklı lezzet, tat ve görünümdeki yiyeceklerin deneyimlenmesi isteğini de beraberinde getirmiş, bireyler için unutulmaz hatıralar arasına dâhil edilmesi sürecine gelmiştir. Böylelikle sıradanlıktan uzaklaşılarak yeme-içme faaliyetlerinin bir eğlenceye dönüşmesi, bir statünün göstergesi olması, bireyin kendisini ifade etmede bir araç olması ile farklı akımların ortaya çıktığı, görsellikleri ve tüketim şekilleriyle bir moda haline geldikleri görülmektedir. Bu çalışmanın amacı da, gastronomide yeni bir eğilim olarak gündeme gelen siyah yiyeceklerin çeşitleri, üretimi ve tüketimdeki yeri hakkında bir derleme yapmak ve literatürde ele alınmadığı görülen bu akıma dikkat çekerek siyah yiyeceklere dair farklı çalışmaların yapılabilmesi düşüncesine katkı sağlamaktır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Trendler, Siyah Yiyecekler.

GİRİŞ

Küreselleşme ve beraberinde yaşanan teknolojik, ekonomik, sosyolojik gelişmeler yiyecek-içecek sektörü açısından da çok farklı değişimlere neden olmaktadır. Bu süreçte ortaya çıkan değişik gastronomik unsurlar bireylerin ilgisini çekebilmektedir. Gastronomi tüketilebilir tüm yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki ilişkiyi ayrıca iyi yemek yeme ve içme sanatını inceleyen bir disiplindir. Tarihsel ve etimolojik açıdan gastronomi kavramı, yemeklerin nerede ve nasıl yenmesi gerektiğine, hangi yemekle hangi içkinin içilmesine rehberlik eden, kişilerin yemekten daha fazla keyif almaları için yiyecek içecek hakkında bilgi ve beceri sahibi olmalarına yardımcı olan bir yaşam sanatıdır (Cömert ve Özkaya, 2014). Son dönemlerde besinler ve yemek pişirmeye dair ilginin artmasıyla birlikte, yediklerimizin doğası ve etkileşimlerini belirleyen kimyasal ve fiziksel ilkeleri anlama isteği de artmaktadır (Wolke, 2004). Neticede geçmişten bugüne üretim ve tüketim yönüyle gıdaya dair yapılan tarihsel, davranışsal, biyolojik, sosyolojik, sosyoekonomik yaklaşımlarla pek çok çalışmanın yapıldığı gözlenmektedir. Diğer bir deyişle; gıdanın üretiminden dağıtımına, tüketim biçim ve alışkanlıklarına, ürünlerin çeşitlilik ve farklı sunumlarına, pişirilme tekniklerine, farklı mutfak kültürlerine, dinin gıda tüketimindeki yerine, sofraya örf ve adetlerine, duyuşsal algılara, insan sağlığına yönelik değerlerine ve ilgili mesleklere dair durum ve ilişkileri ortaya koymaya çalışan birçok araştırma literatürde yer almaktadır (Akarçay, 2016). Bu araştırmalar arasında yer alan bir konu da renklerdir.

Yiyecek rengi gıdayı tanıma, güven duyma, tatmadan önce lezzetini tahmin etme ve formülasyonu hakkında bilgi sahibi olmanın temel unsurlarından biridir. Dolayısıyla renk, yiyeceği tüketmekten alınacak hazzı ve lezzeti etkileyeceğinden yemek seçiminde ve tüketim tercihlerinde önemli bir rol oynamaktadır (Yılmaz ve Erden, 2017). Renk; tat eşiklerini, lezzet algılamasını, yiyecek tercihinin, hoşluğunu ve kabul edilebilirliğini etkileyerek yiyecek seçiminde önemli bir rol oynamaktadır (Clydesdale, 1994). Bu çalışma ile 1400'lü yıllarda Çin'de bambu kömürüyle üretiminin görüldüğü belirtilen Japonya'ya özgü olan ve Amerika'da "Cadılar Bayramı" olarak isimlendirilen gün ile özdeşleşen Siyah Hamburger gibi siyah yiyeceklere yönelik akımın nasıl ortaya çıktığı, özellikleri ve çeşitlerinin ortaya konması hedeflenmiştir. İleriki çalışmalarda ise siyah renkli yiyeceklerin bireylerin algılarında, tercihlerinde ne şekilde yer aldığı ya da bireylerin ruh hali veya öznel iyi oluş haline etkisi üzerine farklı konular ele alınabilir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Tüketiciler, hangi yiyeceklerin kendileri için iyi veya kötü olduğu bilgisini gıda üreticileri, bilim adamları ve pazarlamacılar sayesinde ve kullanılan çeşitli duyurum araçları vasıtasıyla edinirler. Kendilerini ifade ettiklerini düşündükleri belirli bir yiyecek veya belirli bir markayı edinme isteği, ürünün sahip olduğu duyuşsal veya duyuşsal olmayan faydaları ya da satın alma veya tüketime dair sosyal ve sembolik bir değer yaratması, sağlıklı olması (Chandon and Wansink, 2012), tat ve görünümünün sağlıklı olmaya nazaran kişilerce göreceli önemi gibi konular gastronomi tüketicilerinin yiyecek tercihlerinde etkili olan hususlar olmaktadır. Diğer taraftan yenilik arayışı, farklılıkları keşfetme ve deneyimleme yönündeki istekler de söz konusu olmaktadır.

Aynı zamanda renkler de, yiyecekler için bir gösterge olarak en belirleyici unsurdur (Cordain, vd., 2005, Heseker, 2012). Yemeğin görünüşü, özellikle de rengi, tüketicinin tatmadan önce lezzet tahmini açısından önemli bir bilgi kaynağıdır. Yemeğin rengi tüketicilerin aromayı doğru şekilde tanıma yeteneğini etkilemektedir. Renklerin tarihin ilk zamanlarından beri, farklı kültürlerde farklı sembolik değerler ve anlamlar içerdiiği (Mazlum, 2011) ve insanların genel renk tercihleri de uzun yıllardır farklılık gösterdiği bilinmektedir (Rösch ve Jungvogel, 2013). Mutfak kültüründe renklerin anlamları Őu şekildedir (Yılmaz ve Erden, 2017):

Beyaz: pazarlama kavramında da olduğu gibi sadeliği, temizliği ifade etmektedir. Soğan ve sarımsak gibi doğal antibiyotik olarak bilinen gıdalarla ve sağlıkla ilişkilendirilen bir renktir. Ayrıca kalorisi düşük gıdayı temsil ettiği ifade edilmektedir (Akgül ve Güneş, 2015).

Sarı: Sıcaklık, canlılık ve parlaklık veren bir renk olarak ambalajlarda kullanıldığı gibi pazarlama iletişimde lüks ve zengin bir algı yarattığı bilinmektedir. Sarı renk geçiciliği simgelediğinden dolayı müşteri yoğunluğu yaşanan fastfood tarzı restoranlarda da tercih edilmektedir (Olgaç, 2016).

Kırmızı: sıcak renklerde gözün en iyi algıladığı bu renk heyecan, tutku, güç ve dışa dönüklüğün yanı sıra pazarlama iletişimde gücün, ateşin çağırımıdır. "Ateş seni çağırıyor!" sloganı ile Burger King reklamları kırmızının ateşi yemek algısını ortaya koymaktadır (Yılmaz ve Erden, 2017).

Mavi: soğuk renk kategorisinde yer alan mavi, serinlik, sakinlik ile ilişkilendirilen sakinleştirci ve rahatlatıcı özelliklere sahip olduğu bilinmektedir. Yiyeceklere karşı iştah kapatıcı algı uyandırmaktadır ve gıdalarda hoşnutsuz renk olarak karşıımıza çıkmaktadır (Hopia vd., 2015).

Siyah: Soğuk, gizem ve hırs ile ilişkilendirilir. Pazarlama iletişiminde soğuk, prestijli ve sofistike bir renk olarak algılanan koyu renkli gıda grubunda; çikolata, kahve, kakao gibi uyarıcıların olduğu ve enerji veren gıdalar olduğu bilinmektedir. Siyah gıdalara üzüm, çörek otu, zeytin, karadut örnek verilebilir (Yılmaz ve Erden, 2017).

Renklerin birçok konuda olduğu gibi mutfakta da önemli bir yer tuttuğu yapılan çalışmalarda görülmektedir. Yiyecek ve içeceklerin görünüşü ve rengi, lezzeti hakkında belirleyici bir rol oynayabilen renklerin, psikolojik olarak bir beklenti oluşturduğu gibi, her zaman beklentiler dâhilinde de olamayabileceği bilinmektedir. Bilindiği üzere, gastronomi bilimi son zamanlarda giderek yükselen bir değer haline gelmiştir (Yılmaz ve Şenel, 2016). Özellikle insanların zaman içinde tercih ettikleri ürünlerde farklılaşmalar sonucunda yeni trendlerin önemi artmaktadır. Ki bunlardan biri de henüz yeni bir trend olmaya başlayan “Siyah Yiyeceklerdir”.

Siyah yiyecekleri iki grup altında ele alırsak; birincisi diğer renkli sebze ve meyvelere nazaran daha sağlıklı oldukları belirtilen doğal siyah yiyecekler ikincisi ise, aktif kömür, bambu kömürü ve mürekkep balığı kullanılmak suretiyle görünümleri itibarıyla tamamen siyah renkli olarak hazırlanıp sunulan yiyecekler. Bu siyah yiyeceklerden doğal olanlarına siyah sarımsak, siyah fasulye, siyah pirinç söylenebilir. Bunlardan;

Siyah Sarımsak, beyaz olan sarımsağın yüksek ısı ve yüksek nem koşulları altında belirli bir süre tutulmasıyla fermente edilmesidir. Bu süreçte, sarımsağın dişleri siyah renge dönüşür, bu işlem ona tatlımsı bir lezzet verir ve pekmezimsi bir görünüm kavuşur. Yaşlanma süreci boyunca biyoaktif alkaloidler ve flavonoid bileşikleri antioksidan bileşikler haline dönüştürülmesiyle azaltılmış allisin içeriğiyle acılığı azalır ve güçlü kokusu lezzete dönüşür. Kurutulmuş meyve tadındaki siyah sarımsağın şekerli ve tutsülenmiş bir lezzeti bulunmaktadır. Günlük tüketimin yanı sıra, Güney Kore, Japonya ve Tayland'da yüzyıllardır tüketilen ve 10 yıl kadar önce Tayvan ve diğer ülkelerin tanıştığı siyah sarımsak antioksidasyon, antialerjik, antidiyabet, antiinflamasyon ve antikanserojenik etkilere de sahip bulunmaktadır. Son birkaç yıldır da üst düzey şefler tavuk, balık, çorba ve risotto'da siyah sarımsağın lezzetine dikkat çekmektedirler (Kimura vd., 2017).

Siyah Fasulye, ana vatanı Amerika olan siyah fasulye, içerdiği yüksek antioksidan etkisi ile insan sağlığında oldukça önemlidir. Daha önceki çalışmalarda, (Mojica, Meyer, Berhow, ve de Mejía, 2015) Negro-Otomi çeşidinin (siyah fasulye), diğer fasulye çeşitlerinden de en yüksek

antioksidan konsantrasyonuna (2.5 mg / g kat) sahip olduğunu tespit edilmiştir (Mojica, vd., 2017).

Siyah Pirinç, Kahverengi pirinç veya yabani pirinçten daha az popüler olmasına rağmen, yasak pirinç olarak da bilinen siyah pirinç, birbirine yakın diğer pek çok pirinç çeşidinden daha etkileyici sağlık faydalarına sahip olan eski bir tahıldır. Bu pirinç, Çin, Hindistan ve Tayland gibi Güneydoğu Asya ülkelerinde uzun bir tarihi sahip ve birçok çeşitten oluşmaktadır. Dünyada 200'den fazla çeşit siyah pirinç çeşidi bulunmaktadır (Kong. vd., 2008). Siyah pirinç, uzun süredir Japonya ve Çin'de tüketilen ve antioksidan etkisinden dolayı sağlıklı bir besin olarak kabul edilmektedir (Yawadio, vd, 2007).

Aktif kömür, bambu kömürü ve mürekkep balığı kullanılarak renklendirilen siyah yiyecekler ise henüz yeni ortaya çıkmaya başlasa da sosyal medyada yerini çoktan almaya başlamıştır. Aktif kömürü sağlık alanında zehirlenme durumlarında tedavi edici olarak kullanılmaktadır. İçerisinde bulunan emici etkisi nedeniyle antidot veya mide asitidesini azaltmada yararlanılmaktadır (www.self.com). Ancak, son zamanlarda aktif kömür yiyeceklerde renk verici etkisiyle kullanılmaktadır. Aktif kömür, hindistan cevizi kabukları, odun, bambu ve bunun gibi doğal bitkilerin yakılması ile elde edilmekte ve özel bir işlem esnasında yüksek sıcaklıklarda kimi gazlara maruz kalınca aktif kömür haline gelmekte ve sonuç olarak elde edilen aktif kömür de gıdalara eklenmektedir. Aktif kömürün yapısı, çok emici ince siyah bir tozdan oluşmaktadır. Aktif kömür, toksinleri ve kimyasalları bağırsakta tutarak, emilimini önler. Bu durum, bağırsaktaki toksinleri ve kimyasal maddeleri yakalamasına yardımcı olur.

Tıp alanında kullanılan dozajlardan çok daha düşük miktarlarda gıdalara eklenildiği bilinmektedir (www.oggusto.com).Günümüzde artık rengârenk gıdalar yerini tek bir renge bırakacağı düşünülmektedir. Hindistan'dan Amerika'ya dünyanın pek çok ülkesinde siyah renkli gıdaların uzun bir süredir oldukça popüler olduğu ifade edilmektedir. Bu popüleritenin sebebi de çeşitli renkte gıdalar olmasına rağmen siyah renkte yiyeceklerin sayısının az olması ve insanlarda merak uyandırmasından kaynaklandığı düşünülmektedir (www.yemek.com). Aynı zamanda son çalışmalar özellikle siyaha yakın renkteki besinler yakın zamanda süper besinler olarak adlandırılacaktır (www.gidahareketi.org).

Düriye Bozok,
Gülhan Yalın
2 (Ek.1) 2018

SİYAH YİYECEKLERE ÖRNEKLER Kalamar mürekkepli makarna



Kalamar mürekkebi ile elde edilen siyah renkli makarna, yüksek antioksidan içerdiği bilinmektedir (www.yemek.com).

Siyah Sarımsak



Sarımsak yaygın olarak kullanılan keskin bir çeşnidir ve aynı zamanda antioksidan ve antibakteriyel gibi bazı biyolojik faaliyetlere sahiptir (Horita vd., 2016; Noda, Asada, Sasaki, Hashimoto, ve Nakamura, 2013). Siyah sarımsak, normal sarımsağın fermantasyonla oluşturulmuş halidir. Özellikle Asya mutfağında sık sık kullanılan siyah sarımsak çok faydalı olması sebebiyle Avrupa'da da tercih edilmektedir. (www.cnnturk.com). Birçok araştırma, çiğ taze sarımsak yerine siyah sarımsağın anti-kanser ve antioksidan gibi geniş biyolojik faaliyetlere sahip olduğunu göstermektedir (Kim, Kang, ve Gweon, 2013).

Siyah Burger



Düriye Bozok,
Gülhan Yalın
2 (Ek.1) 2018

Japonya'ya özgü bir hamburger olarak biliniyor ve bambu kömürü ile elde edilmektedir. Öyle ki, Çin'de bu işin tarihi 1400'lere kadar uzanmaktadır. Bambu kömüründen hamburger ekmeğinin yanı sıra, peynir de üretildiği bilinmektedir (www.hurriyet.com).

• 257

Siyah Dondurma



İlk olarak Los Angeles, Kaliforniya'daki LittleDamageIceCream tarafından hazırlanan ve sosyal medyada patlamasıyla dünyanın çeşitli ülkelerinde de üretilmeye başlayan siyah dondurma badem kömürüyle üretilmektedir (blog.adgager.com).

Siyah Havyar



Gastronomide Yeni
Trend: Siyah
Yiyecekler

Hazar Denizi'nde yaşayan mersin_balığında elde edilmektedir. Sağlığa faydaları oldukça fazla olduğu bilinmektedir.

• 258

Siyah Kruvasan



Mürekkep balığının mürekkebi kullanılarak elde edilmektedir (www.yemek.com).

SONUÇ

Gastronomi biliminin insanların yaşadıkları deneyimler üzerindeki önemi göz ardı edilememektedir. Özellikle son zamanlarda farklılık yakalayabilmek adına insanlar yeme içme eğilimlerinde değişiklik arayışına girmiştir. Bu bağlamda gastronomi biliminde yeni trendlerden birisi siyah yiyeceklerin dünyada hızla yayılmaya başladığı alan yazın taraması sonucunda belirlenmiştir. Özellikle sosyal medyada insanlar tarafından ilgi odağı

olduğu görülmüştür. Ancak mevcut literatür incelendiğinde internet kaynakları dışında yeterli düzeyde literatüre rastlanılmadığından bu çalışma ile önemli bir boşluğun doldurulması amaçlanmıştır.

Bunun yanı sıra henüz Türk Mutfağında da hiçbir örneğine rastlanılmamıştır. Bu çerçevede özellikle dünyanın sayılı mutfak kültürlerinden biri olarak kabul edilen Türk Mutfağı da elbette süregelen bu değişim ve gelişimlerden etkilenip uygulamaya başlayacağı varsayılmaktadır. Yiyecek içecek işletmeleri için de, farklı renkte hazırlanmış ürünler tüketicilerin farkındalıklarını arttırabilecektir. Ayrıca siyah yiyecekler ile ilişkin daha önce yapılmış bir çalışmaya literatürde rastlanılmadığı için, sonraki yapılacak çalışmalara örnek teşkil etmesi varsayılmaktadır

KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., ve Çetinsöz, B. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4 (1), 270-28.
- Akgül, D. ve Güneş, D. (2015), Renkler, Anlamları ve Marka Bilinirliği Üzerindeki Etkisi: Kırşehir Örneği. 14. Ulusal İşletmecilik Kongresi. Aksaray.
- Bucak, T. (2014). SlowFood Akımı. İçinde: O. N. Özdoğan (Editör), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri. Ankara: Detay Yayıncılık, 21-46.
- Chandon, P., Wansink, B. (2012), "Does food marketing need to make us fat? A few review and solutions", *Nutrition Reviews*, Vol. 70, No.10, 571-593.
- Clydesdale, M. (1994), "Changes in Color and Flavor and Their Effect on Sensory Perception in Elderly", *Nutrition Reviews*, Vol. 52, 19-20.
- Cordain, L., Eaton, S. B., Sebastian, A., Mann, N., Lindeberg, S., Watkins, B. A., ... Brand Miller, J. (2005). Origins and evolution of the Western diet: health implications for the 21st century. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81(2), 341-354.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2 (2), 62-66.
- Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(2), 103-126.
- Everts, S. (2012). Note-By-Note Cuisine. *Chemical & Engineering News*, <http://cen.acs.org/articles/90/i46/Note-By-Note-Cuisine.html> (Erişim tarihi: 17.01.2018).

Fischer, E. (1955). Insektenkost benim MenschenEinBeitragzurUrgeschichte der menschlichenErnaehrungund der Bambutideri, Çeviri: Tunakan, S.,Ztschr. Ethn. Bd., 80(1), 1-37, Braunschweig.

Gastronomy (2015). Britannica Concise Encyclopedia: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/226766/gastronomy> , (Erişim tarihi: 2 Ağustos 2015).

Gioffre, R. (2010). Alışkanlıkları Değiştiren Tarif: Füzyon, Boyut Yayın Grubu, İstanbul.

Heseker, H. (2012). LebensmittelverzehrundNährstoffzufuhr – Ergebnisse der NationalenVerzehrsstudie II [Foodconsumptionandnutrientsupply – resultsfromtheNationaleVerzehrsstudie II] 12. Ernährungsbericht(pp. 40–85). Bonn: DeutscheGesellschaftfürErnährunge.V. (DGE).

Hopia, A.,Sandell, M. ve Paakki, M. (2016). Consumer’sReactionsto Natural, AtypicallyColoredFoods: An Investigationusing Blue Potatoes. Journal of SensoryStudies 31;2016:78-89.

Kırım, A, (2005). Füzyon Mutfağı Nedir, Bize Ne Kadar Uyar?. Hürriyet Gazetesi.

Kimura, S., Tung, YC.,Pan MH.,Su, NW., Lai, YJ., Cheng, KC., (2017), Black garlic: A critical review of its production, bioactivity, and application, Journal of Food and Drug Analysis, 25,62-70.

Kong L, Wang Y, Cao Y (2008) Determination of Myo-inositol and D-chiro-inositol in black rice bran by capillary electrophoresiswith electrochemical detection. J Food Compos

Linden, E.,McClements, D. J. ve Ubbink, J. (2008).MolecularGastronomy: A FoodFador an InterfaceforScience-Based Cooking?.FoodBiophysics, 3, 246-254.

Mazlum, Ö. (2011). Rengin Kültürel Çağrışımları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı:31,125- 137.

Mil, B.(2009),“Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açışıyla Küreselleşen Yemek”,3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.

Mojica, L., Meyer, A., Berhow, M., & de Mejía, E. G. (2015). Bean cultivars (Phaseolus vulgaris L.) have similar high antioxidant capacity, in vitro inhibition of aamylase and a-glucosidase while diverse phenolic composition and concentration. Food Research International, 69, 38–48.

Mojica, L., Berhow, M. ve Mejia, E. (2017). Black bean anthocyanin-rich extracts as food colorants: Physicochemical stability and antidiabetes potential. Food Chemistry 229, 628–639.

Olgaç, S. (2016). Menü Tasarımı, Menü Yönetimi. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 98-130.

- Özdoğan, O. N., Özdoğan, Y. G. ve Tütüncü, S. (2014). FastFood Akımı. İçinde: O. N. Özdoğan (Editör), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri. Ankara: Detay Yayıncılık, 1-20.
- Rösch, R., ve Jungvogel, A. (2013). Vollwertig essen undtrinkennach den 10 Regeln der DGE [Wholefoodsanddrinksaccordingtothe 10 rules of theGermanNutritionSociety]. Bonn: DeutscheGesellschaftfürErnährunge.V. (DGE).
- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2005),“Füzyon Mutfak Uygulamaları ve Misafir Memnuniyeti Açısından Önemi”, (ss.4254). 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.
- Santich, B. (2007). TheStudy of Gastronomy: A Catalyst for CulturalUnderstanding”, The International Journal Of TheHumanities, sayı: 5(6), 53-58.
- Saruhan, Ğ. ve Tuncer, C. (2010). Kültürel entomoloji, Anadolu Tarım Bilim Dergisi, 25(1), 21-27.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomystudies in search of hospitality. Journal of HospitalityandTourism Management, 9 (2), 1-12.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 3(17) 355-376.
- Wolke, (2004). Einstein Aşçısına Ne Dedi? İstanbul: Epsilon Yayınları.
- Yawadio R, Tanimori S, Morita N (2007) Identification of phenolic compounds isolated from pigmented rices and their aldose reductase inhibitory activities. Food Chem 101:1616–1625
- Yılmaz, H. ve Erden, G. (2017). Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/Special issue2, 265-275.
- <https://www.oggusto.com/>Erişim Tarihi: 10.01.2018
- <https://www.self.com/> Erişim Tarihi: 03.01.2018
- <https://www.yemek.com>Erişim Tarihi:03.01.2018
- <http://www.gidahareketi.org/> Erişim Tarihi:03.01.2018
- <https://www.cnnturk.com/> Erişim Tarihi:03.01.2018
- <https://www.hurriyet.com> Erişim Tarihi:03.01.2018
- <http://blog.adgager.com>Erişim Tarihi:03.01.2018
- <https://www.cnnturk.com/> Erişim Tarihi:03.01.2018