



Eser Adı: Gastronomi Rehberliği

Editör: Doç. Dr. Hande AKYURT KURNAZ, Doç. Dr. Alper KURNAZ

Yayınevi: Detay Yayıncılık

Yayın Yılı: 2022

Sayfa Sayısı: 310

İlk insanlardan günümüze kadar yeme içmeye dair etkinlikler günlük hayatın en önemli parçası olmuştur. Tarih boyunca yiyecekler, bazen tanrılar ile ilişkilendirilen bolluk bereketin veya doğurganlığın simgesi, bazen ölümlerin ruhlarının rahatlaması için sunulan ölümden sonraki hayat inancının parçası, bazen de şölenlerin gösterişli masalarının en önemli ürünü olarak insanlığa fayda sağlamıştır. Anadolu tarihinin yeme içme alışkanlıklarına ışık tutan kap kacaklar ve seramikler, duvar resimleri, yiyecek-içecek depolamak için kullanılan amforalar gibi yeme içme alışkanlıklarının sanata dönüşmesine katkı sağlayan birçok unsur Anadolu'da gastronomi kültürünün oluşmasında etkili olmuştur. Bu zengin topraklarda bolluk ve bereketin temsil edildiği gastronomi kültürü, Dünya çapında tanınan ve tadılmaya değer bulunan lezzetli rotaları ile keşfedilmeye devam etmektedir. Lezzet rotaları içerisinde yer alan şehirlerin pişirme yöntemlerinden coğrafi işaretli ürünlerine, gastrodiploması üstünlüğü sağlayan yemeklerinden etkinliklerine, yiyeceklerin mitolojilerinden müzelerine kadar haz ile keşfedilmeyi bekleyen sayısız zenginlik bulunmaktadır. Her şehrin kendi kültürü içerisinde inanç sistemi doğrultusunda şekillenen pişirme geleneği, sofrada ve tüketim alışkanlığı gastronomi unsurlarına etki etmekte ve o şehri diğerlerinden farklı kılmaktadır.

Anadolu coğrafyası içinde yer alan bölgelerin ve şehirlerin birbirinden farklı veya kesişen gastronomi kültürünü ortaya koyan **“Gastronomi Rehberliği”** kitabı bütün bilgileri harmanlayan geniş bir kaynak niteliğindedir. Farklı üniversitelerde görev yapan toplam 15 akademisyenin katkı sağladığı kitap, 9 bölümden oluşmaktadır. İlk iki bölüm, gastronomi ve gastronomi turizmine ilişkin terminolojinin ve gastronomi rehberliğine dair genel bilgilerin yer aldığı bölümlerdir. Diğer bölümler ise Türkiye'nin coğrafi bölgelerini ve şehirlerini gastronomi rehberliği doğrultusunda tek tek ele almaktadır.

Birinci Bölüm olan **“Gastronomi ve Gastronomi Turizmi”** ana başlığı adı altında **“Gastronomi ile İlgili Temel Kavramlar, Dünden Bugüne Gastronominin Gelişim Süreci ve Gastronomide Önemli Gelişmeler, Gastronomik Ürün, Gastronomi Turizminde Arz ve Talep, Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik”** alt başlıkları yer almaktadır. İkinci Bölüm **“Gastronomi Rehberliği”** başlıklı bölümdür. **“Gastronomi ve Gastronomi Rehberliği, Gastronomi Rehberliğine Yönelik Bir Araştırma”** alt başlıkları ile gastronomi rehberliğine yönelik genel bir bakış açısı sunmaktadır. Üçüncü Bölüm **“Akdeniz Bölgesi”** ve alt başlıklarında **“Akdeniz Bölgesi Gastronomik Ürünleri (Adana, Antalya, Burdur, Hatay, Isparta, Kahramanmaraş Mersin, Osmaniye), Akdeniz Bölgesi Gastronomi Rotaları, Akdeniz Bölgesi'nin Gastronomik Ürünlerine Dair Mitler ve Hikayeler, Akdeniz Bölgesi Gastronomi Etkinliklerinden Örnekler”** yer almaktadır. Dördüncü Bölümde **“Doğu Anadolu Bölgesi”** incelenmektedir. **“Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Genel Özellikleri, Doğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Ürünleri (Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Hakkari, Iğdır, Kars, Malatya, Muş, Şırnak, Tunceli, Van), Doğu Anadolu Bölgesi Gastronomi Rotaları, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Gastronomik Ürünlerine Dair Mitler ve Hikayeler, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Etkinliklerinden Örnekler”** olmak üzere alt başlıklara ayrılmıştır. Beşinci Bölümde **“Ege Bölgesi”** ele alınmaktadır. **“Ege Bölgesi Mutfağı Genel Özellikleri, Ege Bölgesi Gastronomik Ürünleri (Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa, Muğla, Uşak), Ege Bölgesi Gastronomi Rotaları, Ege Bölgesi'nin Gastronomik Ürünlerine Dair Mitler ve Hikayeler, Ege Bölgesi'nin Etkinliklerinden Örnekler”** anlatılmaktadır. Altıncı Bölüm **“Güneydoğu Anadolu Bölgesi”**ne ait başlıkları içermektedir ve alt başlıklarında **“Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı Genel Özellikleri, Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Ürünleri (Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa, Şırnak), Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomi Rotaları, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Gastronomik Ürünlerine Dair Mitler ve Hikayeler, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Etkinliklerinden Örnekler”** yer almaktadır. Yedinci Bölümde **“İç Anadolu Bölgesi”** incelenmektedir. **“İç Anadolu Bölgesi Mutfağı Genel Özellikleri, İç Anadolu Bölgesi Gastronomik Ürünleri (Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas, Yozgat), İç Anadolu Bölgesi Gastronomi Rotaları, İç Anadolu Bölgesi'nin Gastronomik Ürünlerine Dair Mitler ve Hikayeler, İç Anadolu Bölgesi'nin Etkinliklerinden Örnekler”** başlıkları ele alınmaktadır. Sekizinci Bölümde **“Karadeniz Bölgesi”**ne yer verilmiş ve alt başlıklarında **“Karadeniz Bölgesi Mutfağı Genel Özellikleri, Karadeniz Bölgesi Gastronomik Ürünleri (Amasya, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Karabük, Kastamonu, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Tokat, Trabzon, Zonguldak), Karadeniz Bölgesi Gastronomi Rotaları, Karadeniz Bölgesi'nin Gastronomik Ürünlerine Dair Mitler ve Hikayeler, Karadeniz Bölgesi'nin Etkinliklerinden Örnekler”** sunulmaktadır. Dokuzuncu Bölüm **“Marmara Bölgesi”** ve alt başlıklarını içermektedir. Bu alt başlıklar; **“Marmara Bölgesi Mutfağı Genel Özellikleri, Marmara Bölgesi Gastronomik Ürünleri (Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirdağ, Yalova), Marmara Bölgesi Gastronomi Rotaları, Marmara Bölgesi'nin Gastronomik Ürünlerine Dair Mitler ve Hikayeler, Marmara Bölgesi'nin Etkinliklerinden Örnekler”** olmak üzere alt başlıklara ayrılmıştır.

Gastronomi Rehberliği kitabı, önlisans, lisans ve lisansüstü programlarda derslerde kaynak niteliğinde kullanılmak üzere hazırlanmış gastronomi kültürünü ve gastronomi rotalarını detaylı bir şekilde yansıtan kapsamlı bir kitaptır. Öğrencilerin Türkiye'deki şehirlerin gastronomik değerlerine, yiyeceklerin hikayeleri ve mitlerine, etkinliklere ve rotalara ilişkin detaylı bilgi edinebilecekleri, kendi ilgi alanları doğrultusunda araştırarak ve rotaları deneyimleyerek bilgi birikimlerini artırabilecekleri düşünülmektedir.

Dr. Öğr. Üyesi Nilgün DEMİREL İLİ

Iğdır Üniversitesi, Turizm Fakültesi