



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2025, 8(8): 626-637.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1572](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1572)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



KAVRAMSAL MAKALE

Gastronomide Yapı Taşı Olarak Örtülü Bilgi: Eylem Tabanlı Kazanım ve Geliştirme Stratejileri

Öğr. Gör. Meliha Yaren BERKTAŞ, Adnan Menderes Üniversitesi, Didim Meslek Yüksekokulu, Aydın, e-posta: myberktas@adu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0050-2292>

Prof. Dr. Hulusi DOĞAN, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Muğla, e-posta: hulusidogan@mu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0286-0835>

Öz

Türk mutfak kültüründe, pişirme becerileri ve özgün tekniklerin ifadesinde sıklıkla “anne eli” metaforuna başvurulmaktadır. Bu metafor, annelerin uzun yıllara dayanan deneyimlerini, tarif edilmesi güç lezzetler üretme yetkinliğini ve mutfaktaki ustalığını temsil etmektedir. Aynı malzemeler ve tarifler kullanılsa dahi, annelerin hazırladığı yemeklerdeki özgün tat ve dokunun yakalanamaması, bu metaforun temelini oluşturmaktadır. Bu bağlamda, “anne eli” yalnızca bir yemek yapma tarzını değil, aynı zamanda bir aşçının ya da şefin el becerisini, ustalığını ve mesleki birikimini simgelemektedir. Söz konusu metafor, açıkça ifade edilemeyen ve yazılı bilgiyle kolayca aktarılması mümkün olmayan örtülü bilginin bir yansımasıdır. Örtülü bilgi, özellikle gastronomi alanında belirleyici bir öneme sahiptir. Açık bilgi; yazılı tarifler, yemek kitapları ya da öğretim materyalleri aracılığıyla paylaşılabılırken, örtülü bilgi doğrudan deneyime, duyuşal algıya ve uygulamalı bilgiye dayanır. Mutfak sanatlarında, bir tarifi özgün bir lezzete ve ayırt edici bir dokuya dönüştüren temel unsur, tekniklerin, zamanlamanın ve malzeme kullanımının ustalıklı bir araya getirilmesidir. Bu bağlamda gerek geleneksel ev mutfaklarında gerekse profesyonel mutfaklarda, örtülü bilginin kazanımı çoğunlukla uygulama, gözlem ve deneme-yanılma süreçleriyle gerçekleşmektedir. Tıpkı annelerin yıllar süren deneyimleriyle edindikleri sezgisel bilgi gibi, profesyonel şefler de bu bilgiye zaman içinde, pratik yaparak ve duyuşal farkındalık geliştirerek ulaşmaktadır. Dolayısıyla “anne eli” metaforu, yalnızca kültürel bir ifade değil, aynı zamanda gastronomide örtülü bilginin somut bir temsilidir. Bu çalışma da örtülü bilginin temel özelliklerini ve gastronomideki kilit rolünü araştırmaktadır. Genellikle kültürel mirasın bir parçası olarak kabul edilen geleneksel mutfak uygulamalarının büyük ölçüde bu bilgi biçimine dayandığı vurgulanmaktadır. Usta-çırak ilişkilerinin merceğinden bakıldığında, bu araştırma, örtülü mutfak bilgisinin başarılı bir şekilde aktarılması için uygulamalı öğrenmenin ve rehberliğin önemini vurgulamaktadır. Bu ilişkileri teşvik ederek ve uygulamaya dayalı mutfak atölyeleri oluşturarak gelecek nesiller, zengin gastronomi geleneğini sürdürme ve yenilik yapma konusunda güçlendirilebilir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Örtülü Bilgi, Kültürel Miras.

Makale Gönderme Tarihi: 31.05.2025

Makale Kabul Tarihi: 04.08.2025

Önerilen Atıf:

Berktaş, M. Y. ve Doğan, H. (2025). Gastronomide Yapı Taşı Olarak Örtülü Bilgi: Eylem Tabanlı Kazanım ve Geliştirme Stratejileri, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(8): 626-637.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(8): 626-637. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1572](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1572)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



CONCEPTUAL PAPER

Tacit Knowledge as A Corner Stone in Gastronomy: Action-Based Acquisition and Development Strategies

Lecturer Meliha Yaren BERKTAŞ, Adnan Menderes University, Didim Vocational School, Aydın,
e-mail: myberktas@adu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0050-2292>

Prof. Dr. Hulusi DOĞAN, Muğla Sıtkı Koçman University, Faculty of Tourism, Muğla, e-mail:
hulusidogan@mu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0286-0835>

Abstract

In Turkish culinary culture, the metaphor of “mother’s hand” is frequently used to express cooking skills and unique techniques. This metaphor represents mothers’ long-standing experiences, their ability to produce flavors that are hard to describe, and their mastery in the kitchen. The failure to capture the unique taste and texture in dishes prepared by mothers, even when the same ingredients and recipes are used, forms the basis of this metaphor. In this context, “mother’s hand” symbolizes not only a cooking style but also the manual dexterity, mastery, and professional background of a cook or chef. The metaphor in question is a reflection of implicit knowledge that cannot be expressed explicitly and cannot be easily conveyed through written information. Implicit knowledge is of decisive importance, especially in the field of gastronomy. While explicit knowledge can be shared through written recipes, cookbooks, or teaching materials, implicit knowledge is based on direct experience, sensory perception, and applied knowledge. In culinary arts, the key element that transforms a recipe into a unique flavor and a distinctive texture is the skillful combination of techniques, timing, and use of ingredients. In this context, both in traditional home kitchens and professional kitchens, the acquisition of tacit knowledge is mostly realized through application, observation and trial-and-error processes. Just like the intuitive knowledge that mothers acquire through years of experience, professional chefs also reach this knowledge over time, through practice and developing sensory awareness. Therefore, the metaphor of the “mother’s hand” is not only a cultural expression but also a concrete representation of tacit knowledge in gastronomy. This study investigates the basic characteristics of tacit knowledge and its key role in gastronomy. It highlights how traditional culinary practices, often considered part of cultural heritage, rely heavily on this form of knowledge. The challenges of preserving and transmitting tacit knowledge in the face of technological advancements, standardized processes, and generational changes are examined. Through the lens of master-apprentice relationships, this research emphasizes the importance of hands-on learning and mentorship for the successful transfer of tacit culinary knowledge. By fostering these relationships and creating community-based culinary workshops, future generations can be empowered to sustain and innovate within the rich tradition of gastronomy.

Keywords: Gastronomy, Tacit Knowledge, Cultural Heritage.

Received: 31.05.2025

Accepted: 04.08.2025

Suggested Citation:

Berktaş, M. Y. and Doğan, H. (2025). Tacit Knowledge as A Corner Stone in Gastronomy: Action-Based Acquisition And Development Strategies, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(8): 626-637.

GİRİŞ

Literatürde bilginin tanımlanması ve sınıflandırılması farklı biçimlerde ele alınmakta olup, bu sınıflandırmalardan biri de bilginin “açık” ve “örtülü” olmak üzere iki temel kategoriye ayrılmasıdır. Açık bilgi, kelimelerle ifade edilebilen, yazılı ve sözlü olarak kolaylıkla aktarılabilen bilgi türüdür (Awad ve Ghaziri, 2004:46). Ders kitaplarında yer alan bilgiler, haber metinleri veya ansiklopedik içerikler açık bilgi kapsamında değerlendirilmektedir. Bu tür bilgiye erişim ve aktarım genellikle kolaydır; kitaplar, dergiler, gazeteler, dijital bellekler gibi araçlar açık bilginin kayıt altına alındığı ve paylaşıldığı başlıca kaynaklardır.

Örtülü bilgi ise deneyime, uygulamaya ve sezgiye dayalı olup, sözel ya da yazılı olarak ifade edilmesi ve aktarılması oldukça güç olan bir bilgi biçimidir. Bu tür bilgi, bireyin bizzat eylemde bulunmasıyla edinilir ve öğrenme süreci çoğunlukla deneyimsel yollarla gerçekleşir (Johannessen vd., 1999: 128-129 Schulz ve Jobe, 2001:142; Malone, 2002: 116). Örneğin, daha önce hiç mango ya da çay tatmamış bir kişiye bu tatları kelimelerle tam anlamıyla anlatmak oldukça zordur; en etkili yöntem bu kişilerin söz konusu tatları doğrudan deneyimlemesidir. Benzer şekilde, bisiklete binmek gibi motor beceri gerektiren eylemler de doğrudan uygulamayla, yani örtülü bilgi yoluyla öğrenilmektedir. Bu tür öğrenme süreçleri genellikle tekrar, gözlem ve deneme-yanılma yoluyla gerçekleşir.

Nitekim marangozluk, berberlik veya aşçılık gibi mesleklerde uzmanlaşma süreci, büyük ölçüde deneyim temelli öğrenmeye dayanmaktadır. Sadece teorik bilgiyle ya da izleyerek bu mesleklerde yetkinlik kazanmak çoğu zaman mümkün değildir. Bu bağlamda gastronomi alanı da hem açık hem de örtülü bilgiyi bünyesinde barındıran, uygulamaya dayalı bir disiplindir. Her ne kadar yemek tarifleri açık bilgi olarak yazılı hale getirilebilse de bu tariflerin başarılı bir biçimde uygulanarak nitelikli bir yemeğe dönüştürülmesi, aşçının sahip olduğu örtülü bilgiye bağlıdır.

Yemek pişirme sürecinde malzemelerin doğranma biçimi, kullanılan ısı düzeyi, pişirme süresi gibi unsurlar, çoğunlukla aşçının zaman içinde deneyimleyerek kazandığı bilgi ve becerilerle şekillenir. Örneğin, bir hamurun ideal kıvamını ya da bir ürünün tam pişme derecesini sezgisel olarak belirleyebilme yetisi, uzun yıllara dayalı uygulamalı bir öğrenme sürecinin ürünüdür. Aynı yemeğin her seferinde benzer lezzetle hazırlanabilmesi, bu tür örtülü bilginin etkin kullanımına bağlıdır.

Bu durum, aile büyüklerimizin –özellikle anneannelerimizin ve babaannelerimizin– yaptığı yemeklerin eşsiz lezzetlerinde de kendini göstermektedir. Aynı malzemeler kullanılsa ve aynı tarif birebir uygulansa dahi, benzer tadın yakalanamaması, örtülü bilginin rolünü açıkça ortaya koymaktadır. Dolayısıyla örtülü bilgi, kısa sürede edinilmesi ya da kolaylıkla taklit edilmesi mümkün olmayan, uygulama ve deneyim yoluyla içselleştirilen bir bilgi türü olarak, gastronomi pratiğinde merkezi bir konuma sahiptir.

ÖRTÜLÜ BİLGİ KAVRAMI

Örtülü bilgi, açık bilginin aksine kelimelerle veya yazılı olarak ifade edilmesi güç olan bilgi türü olarak tanımlanmaktadır. Açık bilgiyi kelimelere dökmek ne kadar kolaysa, örtülü bilgiyi resmileştirmek veya başkalarına aktarmak da o derece güçtür (Tablo 1). Çünkü örtülü bilgi kişisel, deneyimsel ve çoğu zaman sezgiseldir. Bir başka ifadeyle örtülü bilgi uygulama ve deneyim yoluyla elde edilen bir bilgi türüdür. Genellikle “yaparak öğrenilir” ve büyük ölçüde duyuşsal algıya dayanır (Koskinen ve Vanharanta, 2002: 57; Nonaka ve Von Krogh, 2009: 635). O nedenle kültürümüzde annelerimizin uzun yıllara dayalı emek ve becerilerinin sonucu olan tarif

edilemez lezzetleri “anne eli” “anne eli değmiş” gibi metaforlarla ifade edilmektedir. Annelerimizin bu lezzet farklılıklarının altında ise anlatımı ve aktarımı güç olan, eylem ve deneyime dayalı olarak kazanılan örtülü bilgi bulunmaktadır.

Örneğin bir ders kitabında yer alan bilgiler açık bilgidir. Kolayca ifade edilebilir ve kaydedilebilir. Ancak bisiklete binmek deneyim gerektirir ve kelimelerle ifade edilmesi oldukça güçtür. Benzer şekilde bir enstrüman çalmayı bilmek de ifadesi ve aktarımı zor bir “his” içerir. Sadece anlatarak karşımızdaki kişiye bisiklete binmeyi ya da bir enstrüman çalmayı öğretemeyiz. Çünkü örtülü bilgi uygulama ve yaşanmışlık gerektirir. Yüzmeyi öğrenebilmek için su yutmayı, bisiklete binmeyi öğrenebilmek için düşmeyi göze alabilmeyi gerektirir.

Örtülü bilginin ifadesi güç olduğundan, kaydedilmesi de kolay değildir. Örneğin kütüphaneler sayısız açık bilgi kaynakları ile doludur. Buralarda kitaplara, dergilere dökülmüş sonsuz türde ve sayıda açık bilgiye ulaşılabilir. Ancak örtülü bilgi kaynaklarına ulaşmak bu derece kolay değildir (Doğan vd., 2011: 239; Muthuveloo vd., 2017: 195). Örtülü bilgiyi edinebilmek için bir rehber, bir ustaya ihtiyaç duyulur. Çömlek yapabilmek ya da bir ahşap oymacılığı için bir ustanın rehberliğine gerek vardır. Eyleme ve deneyime dayalı bir bilgi türü olduğu için örtülü bilginin aktarımında da usta-çırak ilişkisi egemendir (Archibugi, 2021: 103). Dolayısıyla işin başına geçmeden sadece bakarak, izleyerek örtülü bilgiyi edinmek olanaklı değildir (Lubit, 2001: 164; Boiral, 2002: 291). Nitekim ülkemizde zanaat olarak ifade edilen ve el işi, özel beceri ve iş bilgisi gerektiren meslek grupları genel olarak örtülü bilgiye dayalıdır ve usta-çırak ilişkisi bağlamında hayat bulmakta, gelecek nesillere aktarılmaktadır (Mascitelli, 2000: 179; Johannessen vd., 2001:3; Doğan, 2003: 58).

Tablo 1. Açık ve Örtülü Bilgi Özellikleri

Özellik/Ölçütler	Açık Bilgi	Örtülü Bilgi
Nitelik	Belgelenmiş, açıkça (yazılı/sözlü) ifade edilmiş, resmi	Örtülü, sezgisel, kişisel
Kazanım/Edinim Şekli	Okuma, talimat veya eğitim yoluyla	Deneyim, eylem ve pratik yoluyla
Belgelenmesi/kaydedilmesi	Son derece kolay	Oldukça güç
Aktarılabilirlik	Kılavuzlar, yazılı/sözel materyaller veya sunumlar aracılığıyla kolayca paylaşılabilir	Aktarılması veya açıklanması zor
Zaman	Okuyarak ya da dinleyerek daha kısa sürede kazanım	Yaparak, deneyimleyerek daha uzun sürede kazanım
Risk	Kaybolma riski yok denecek kadar az	Usta/rehberlerin emekli olma, vefat etmesine bağlı olarak kaybolma riski yüksek
Yenilik ve Yaratıcılık	Yenilik ve yaratıcılığa katkısı dolaylı	Yenilik ve yaratıcılığa katkısı doğrudan ve yüksek
Örnekler	Ders kitapları, gazete/dergi haberleri, yemek tarifleri, eğitim kılavuzları, broşürler	Yemek yapmak, bisiklete binmek, spor yapmak, resim/beste yapmak

Dokumacılık, lüle taşı işlemeciliği, bakırcılık, kalaycılık, demircilik, bastonculuk, tekneçilik, taş ustalığı örtülü bilgiye dayalı usta-çırak ilişkisinin olduğu zanaat dallarından bazılarıdır. Bu

açıdan bakıldığında aşçılığın da örtülü bilgi temelli, usta-çırak ilişkisinin egemen olduğu bir meslek dalı olduğu açıktır. Bıçak, çatal, kaşığa el vurmadan, kepçeyi alıp ocağın başına geçmeden aşçı olmak olanaklı değildir. İyi bir aşçı olmanın da temelinde uzun süreli bir deneyim, emek ve sabır olduğu unutulmamalıdır. Ayrıca örtülü bilgi, yenilik ve yaratıcılığın hayat kaynağıdır (Harlow, 2008: 148). Çünkü örtülü bilgi her zaman açıklanamayan içgörü ve sezgilere dayanmaktadır. Bu içgörü ve sezgilerle olan derin etkileşim yaratıcı düşüncelere, yenilikçi eylem ve girişimlere yön vermektedir. Açık bilgilere her zaman herkes kolaylıkla ulaşabilmektedir. Ancak yenilik ve yaratıcılık açık bilgilerin bireyin örtülü bilgi deryasında özümsemiş harmanlanmasıyla gelişmekte hayat bulmaktadır. Nitekim bir aşçı da yemek reçetesinde yer alan açık bilgilere kendi örtülü bilgi deryasından eklemeler yapmak suretiyle yenilikler katabilmekte, özgün tabaklar ortaya koyabilmektedir.

GASTRONOMİ VE ÖRTÜLÜ BİLGİ

Gastronomi, en basit tanımıyla yeme-içme sanatı olarak ifade edilmekte; daha kapsamlı bir yaklaşımla ise, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon ilkeleri doğrultusunda hazırlanarak hem görsel hem de damak zevkine hitap edecek biçimde sunulduğu yemek kültürü ya da yemek sanatı olarak tanımlanmaktadır (Sarışık ve Özbay, 2015: 265-266; Özdemir ve Altın, 2019: 3). Literatürde gastronomi kavramına ilişkin çeşitli tanımlamalar bulunmakla birlikte, bu tanımların ortak paydası, gastronominin yalnızca bir tüketim pratiği değil, aynı zamanda bir kültür ve sanat biçimi olarak ele alındığı gerçeğidir. Bu bağlamda, gastronomi alanında örtülü bilginin merkezi bir role sahip olduğu açıkça görülmektedir.

Örtülü bilgi, sanat ve zanaat gibi kavramlarla iç içe geçmiş; özellikle soyut kültürel mirasın üretimi, korunması ve aktarımında temel bir unsur olarak işlev görmektedir. Bu bilgi türü, bireylerin deneyim, gözlem ve uygulama yoluyla içselleştirdikleri; sözlü veya yazılı biçimde kolayca aktarılması güç olan bir bilgi biçimidir. Gastronominin sanatsal yönü, örtülü bilginin tarih, antropoloji, sosyoloji ve psikoloji gibi sosyal bilim alanlarıyla da etkileşim içinde olmasına olanak sağlamaktadır.

Günümüzde gastronomi, yalnızca beslenmeye yönelik bir faaliyet olmaktan çıkarak kültürel, ekonomik ve turistik bir olgu haline gelmiştir. Yiyecek ve içecek deneyimi amacıyla yapılan seyahatlerin artış göstermesi, öncelikle gastronomi turizminin doğuşuna, daha sonra ise ciddi üretim ve istihdam potansiyeline sahip güçlü bir sektörün oluşmasına zemin hazırlamıştır (Küçükkömürler vd., 2018: 81). Bu gelişmeler, gastronomiyi diğer bilim disiplinleriyle de etkileşim içine sokmuş; ziraat, tıp, kimya ve ekonomi gibi alanlarla olan yakın ilişkiler sonucunda gastroekonomi, moleküler gastronomi ve nörogastromi gibi yeni alt alanlar ortaya çıkmıştır (Küçükkömürler vd., 2018: 79; Batu, 2019: 43; Yılmaz vd., 2021: 143; Gürsoy ve Özer, 2022: 17).

Uluslararası düzeyde turizm harcamalarının yıllık bir trilyon doları aşması ve gastronomi turizminin bu pastadan %20'yi aşan bir pay alması (www.tursab.org.tr), gastronomiye ve gastronomi turizmine yönelik ekonomik temelli bakış açılarının, uygulamaların ve girişimlerin hız kazanmasına neden olmuştur (Kocaman ve Kocaman, 2014: 734). Söz konusu gelişmeler, yerel tatların keşfi, korunması, tanıtımı ve küresel pazarlara sunumu yönündeki çabaların da artmasına katkı sağlamıştır. Bir yandan gastronomi festivalleri, kongreler ve turlar düzenlenirken, diğer yandan bu kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla marka, patent ve coğrafi işaretleme gibi girişimlerin sayısında da gözle görülür bir artış yaşanmaktadır.

Farklı tatların ve yöresel lezzetlerin bir rekabet avantajı unsuru olarak görülmeye başlanması, gastronomi mirasının temel bileşenlerine yönelik bakışları ve sorgulamaları da derinleştirmiştir.

Her ne kadar dünya genelinde birçok yemeğin yazılı reçetelerine ulaşmak mümkün olsa da bu reçetelerin aynı tat ve dokuya sahip ürünlere dönüşebilmesi, örtülü bilginin varlığını ve önemini bir kez daha ortaya koymaktadır. Örneğin, İtalya'daki bir pizzanın, Adana'daki bir kebabın, Gaziantep'teki bir baklavanın veya Malatya'daki bir tavanın özgün lezzetini başka bir yerde birebir yakalayabilmek oldukça zordur. Bu durum, yalnızca malzeme ve tarifle açıklanamayacak bir uzmanlık, deneyim ve becerinin; dolayısıyla örtülü bilginin gastronomide belirleyici unsur olduğunu göstermektedir.

Aynı malzemeler, aynı oranlarda farklı bireylere sunulsa dahi, yaşamını söz konusu yemeğin hazırlanmasına adanmış bir ustanın elde ettiği lezzet, diğer kişiler tarafından çoğu zaman yakalanamaz. Bu niteliksel farklılık, ustanın yıllar içinde uygulamalı olarak edindiği bilgi birikimi ve deneyiminin, yani örtülü bilginin bir yansımasıdır. Dolayısıyla gastronomi alanında pek çok bilgi türü açık biçimde aktarılabilirken, örtülü bilginin taklit edilmesi ya da kısa sürede edinilmesi mümkün değildir. Çünkü örtülü bilgi, yalnızca zihinsel değil, aynı zamanda bedensel ve duysal süreçlerin birleşimiyle edinilen; aktarımı son derece güç, deneyime dayalı bir bilgi biçimidir (García-Almeida ve Ballesteros-Rodríguez, 2020: 54).

Gastronomide Örtülü Bilginin Rolü

Örtülü bilgi, mutfak sanatları ve gastronomik geleneklerin temel bileşenlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Şeflerin, aşçıların ve diğer mutfak sanatkarlarının uygulamalı deneyim, gözlem ve kültürel etkileşimler yoluyla edindikleri sezgisel, deneyimsel ve çoğu zaman sözsüz biçimde aktarılan bilgi türü, örtülü bilginin kapsamını oluşturmaktadır (Rahmawati vd., 2015: 65). Gastronomi bağlamında örtülü bilginin rolü çeşitli işlevsel başlıklar altında değerlendirilebilir.

Mutfak Geleneklerinin Korunması: Geleneksel mutfak kültürlerinin sürekliliğinde örtülü bilgi belirleyici bir rol oynamaktadır. Pek çok geleneksel tarif ve pişirme yöntemi, yazılı kaynaklarda ayrıntılı şekilde yer almakla birlikte, gerçek anlamda uygulamalı öğrenim yoluyla kavranabilmektedir. Örneğin, baklava hamurunun “zar inceliğinde” açılması gibi teknik detaylar, yalnızca uygulama ve deneyimle içselleştirilebilecek beceriler arasında yer almaktadır. Bu durum, gastronomik uygulamaların yalnızca teknik değil, aynı zamanda kültürel bir miras olduğunu ortaya koymaktadır. Mutfak, bir toplumun kimliğini yansıtan temel kültürel yapılardan biridir ve bu kimliğin gelecek kuşaklara aktarımı çoğunlukla örtülü bilgi aracılığıyla gerçekleşmektedir. Yiyecek ve içecekler, maddi olmayan kültürel mirasın en somut temsil biçimlerinden biri olup, örtülü bilgi bu mirasın aslına uygun biçimde korunmasına katkı sağlamaktadır.

Ustalığın İnşasında Temel Dayanak: Örtülü bilgi, mutfak sanatında ustalığın kazanılmasında başat bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Şeflerin ve aşçıların zanaatlarını geliştirirken güven duydukları temel referans noktası, bu bilgi türüdür. Örneğin, hamurun ideal kıvamını hissedebilmek, baharatları uygun miktar ve zamanda ekleyebilmek ya da pişirme sıcaklığını sezgisel olarak ayarlayabilmek, ancak deneyime dayalı örtülü bilgi sayesinde mümkündür. Bu türden beceriler, zaman içerisinde pratikle edinilmekte ve bireyin uzmanlaşma sürecini doğrudan etkilemektedir. Böylelikle örtülü bilgi, temel mutfak becerilerinin uzmanlığa dönüşmesine olanak tanıyarak gastronomiyi zanaatın ötesine taşıyan sanatsal bir düzleme ulaştırmaktadır.

İnovasyonun Temel Dinamiği: Gastronomide yaratıcı süreçler büyük ölçüde örtülü bilginin varlığına dayanmaktadır. Malzemelerin, tat profillerinin ve pişirme tekniklerinin sezgisel olarak anlaşılması, şeflerin inovatif yaklaşımlar geliştirmelerine imkân tanımaktadır (Harrington vd., 2009: 73). Deneyim temelli bilgiye sahip mutfak profesyonelleri, yeni reçeteler denemekte veya

mevcut tarifleri özgün bağlamlara uyarlamakta daha esnek davranabilmektedir. Açık talimatların ötesine geçerek doğaçlama üretim yapabilme yeteneği, örtülü bilginin inovatif kapasitesini doğrudan yansıtmaktadır.

Kalite ve Tutarlılığın Sürdürülmesi: Gastronomik üretimde kaliteyi sürekli kılmak, yalnızca yazılı tariflerin uygulanmasıyla mümkün olmamaktadır. Nitekim tariflerde yer almayan nüanslar, çoğu zaman mutfaktaki başarının anahtarıdır. Örtülü bilgi, bu bağlamda şeflerin duyuşal deneyimlerine ve teknik uzmanlıklarına dayalı olarak yüksek kalite standartlarını muhafaza etmelerine yardımcı olmaktadır. Örneğin, ideal karamelizasyon derecesine ulaşmış bir soğanın kokusu veya uygun şekilde dinlendirilmiş bir hamurun dokusu, deneyimli bir mutfak profesyoneli için kalite göstergesi olduğu kadar aynı zamanda örtülü bilginin de bir yansımasıdır.

Duyusal Farkındalığın Geliştirilmesi: Gastronomi yalnızca görsel sunumla sınırlı kalmamakta; tat, koku, doku ve hatta ses gibi duyuşal öğeleri de içermektedir. Örtülü bilgi, bu duyuşal öğelerin ayırt edilmesini ve hassas biçimde yönetilmesini mümkün kılar. Mutfak profesyonelleri bu bilgi sayesinde tariflerde ya da pişirme tekniklerinde duyuşal temelli ayarlamalar yaparak rafine tatlar ortaya çıkarabilmekte, böylelikle genel yemek deneyiminin kalitesini yükseltebilmektedirler.

Bilim ile Sanat Arasındaki Köprüünün Kurulması: Yemek tarifleri, ölçüler ve pişirme süreleri gibi unsurlar, mutfak uygulamalarının bilimsel yönünü temsil ederken; örtülü bilgi, bu bilimsel temelin üzerine yaratıcı ve sezgisel bir katman eklemektedir. Deneyimli bir şefin içgüdüleri, yazılı reçetelerin ötesine geçerek yemeğe kişisel ve sanatsal bir dokunuş kazandırmaktadır. Bu durum, açık bilginin mutfakta rasyonel zemini sağladığı; örtülü bilginin ise yemeği estetik bir sanat eserine dönüştürdüğü bir sentez olarak değerlendirilebilir.

Mutfak Ekonomisinin ve Kültürel Sürdürülebilirliğin Desteklenmesi: Fırıncılık, şarapçılık ve peynir üretimi gibi geleneksel gıda üretimi alanları, genellikle ustadan çırağa aktarılan örtülü bilgiye dayanmaktadır. Bu tür üretim pratikleri, yalnızca yerel ekonomileri desteklemekle kalmamakta; aynı zamanda niş gıda endüstrilerinin gelişimini ve sürdürülebilirliğini de sağlamaktadır. Geleneksel üretim yöntemlerinin korunması hem ekonomik kalkınma hem de kültürel mutfak mirasının sürekliliği açısından stratejik bir öneme sahiptir.

Gastronomide Örtülü Bilgiyi Koruma ve Geliştirme Stratejileri

Diğer meslek ve zanaat alanlarında olduğu gibi gastronomide de örtülü bilgiyi tehdit eden gelişmeler görülmektedir. Özellikle küreselleşme gıda sektöründe homojen bir yapıyı tetiklemektedir. Günümüzde standartlaştırılmış fast-food zincirlerinin ve mutfak uygulamalarının yükselişi, örtülü bilgiye dayalı geleneksel yemekler ve pişirme teknikleri için önemli bir tehdit oluşturmaktadır. Diğer yandan birçok gastronomi ve aşçılık okullarında deneysel öğrenmeden daha çok açık bilgiye (tarifler, ölçümler) öncelik verildiği de bir gerçektir (García-Almeida ve Ballesteros-Rodríguez, 2018: 54). Bu da uygulamalı beceri gelişiminin derinliğini azaltmakta örtülü bilginin yeni kuşaklara aktarımını engelleyebilmektedir. Ayrıca kültürel mirasımız olan yemeklerin yaşayan efsaneleri olan deneyimli büyüklerimiz, aşçı ya da şeflerimiz uzun yıllara dayalı birikimlerin aktarmadan emekli olmakta ya da vefat etmektedir. Bu anlamda geleneksel mutfak kimliğimiz ve tekniklerimiz yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Öte yandan gıda sektöründe otomasyon ve önceden paketlenmiş malzemelerin artışı, örtülü mutfak becerilerinin kazanılmasında kritik öneme sahip olan dokunsal ve duyuşal katılım fırsatlarını giderek azaltabilmektedir. Gastronomide örtülü bilginin korunması, mutfak kültür ve kimliğimizin gelecek nesillere güvenle aktarılabilmesi başvurulabilecek yolları da şu şekilde sıralamak olanaklıdır:

Usta-Çırak İlişkisinin Teşvik Edilmesi: Tüm zanaatlarda olduğu gibi gastronomide de usta-çırak ilişkisinin vazgeçilmez bir değer olduğunun bilinmesi ve bu anlamda teşvik edilip desteklenmesi gerekmektedir (Harrington vd., 2009: 73; García-Almeida ve Ballesteros-Rodríguez, 2018: 54). Deneyimli ustaların gözetiminde uygulamalı öğrenme, çırakların çoğu zaman belgelenmeyen paha biçilemez, incelikli beceriler kazanmalarına olanak tanıyacaktır. Geleneksela gastronomi dünyasında yapılandırılmış usta-çırak programlarının geliştirilip genişletilmesi, bu geleneksel öğrenme modelini resmileştirecek ve teşvik edecektir (Archibugi, 2021: 103).

Gözlem Yoluyla Kayıt ve Dokümantasyon: Örtülü bilgi her zaman yazıya geçirilemese de görsel sunumların kaydedilmesi veya etkileşimli deneyimler oluşturulması korumaya yardımcı olabilmektedir. Video dokümantasyonunun ve sanal yemek pişirme derslerinin kullanılması, mutfakla ilgili örtülü bilgilerin küresel düzeyde yakalanması ve paylaşılması için güçlü araçlar oluşturabileceği unutulmamalıdır.

Mutfak Mirasını Önemini Topluma Anlatabilme: Günümüzde slow-food gibi hareketler, geleneksel pişirme yöntemlerinin korunmasının kültürel önemini vurgulamakta önemli rol oynayabilmektedir (Fader vd., 2022:53). Bu bağlamda festivaller, yemek yarışmaları ve halkı bilinçlendirme kampanyaları düzenlemek, miras mutfağının değerini topluma daha iyi anlatmakta yararlı olabilecektir.

Duyusal Eğitimin Aşçılık Eğitimine Entegre Edilmesi: Tat, aroma ve doku konusunda eğitim, mutfak sezgisini ve yemek hazırlamada karar verme becerisini geliştirmektedir. Dolayısıyla resmi mutfak müfredatına duyu odaklı modüllerin dahil edilmesinin, mutfak eğitiminde ileriye doğru atılmış önemli bir adım olacağı gözlerden kaçırılmamalıdır.

Toplu Yemek Atölyeleri: Bu etkinlikler nesiller arası bilgi paylaşımını teşvik eder ve yerel topluluklarda aidiyet duygusunu geliştirebilmektedir (Gaol ve Prabowo, 2022: 1154). Yerel kuruluşlarla ortaklık kurmak ve kapsayıcı katılımı teşvik etmek bu çalıştayların erişimini ve etkinliğini güçlendirebilmektedir. Geleneksel tekniklerin paylaşıldığı bu yerel etkinliklere veya sınıflara ev sahipliği yapmak, nesiller arası uçurumların kapatılmasına yardımcı olmakta ve örtülü bilgi paylaşımını teşvik etmektedir. Örneğin Büyükannenin Mutfağı Atölyeleri başlıklı bir organizasyon fikri oldukça değerli ve anlamlı bir girişim olabilir. Bu tür etkinlikler, toplumsal hafızayı canlı tutarak geleneksel yemek tariflerinin ve pişirme tekniklerinin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayabilir. Ayrıca, yaşlı bireylerin topluma aktif bir şekilde katkıda bulunmasını teşvik ederek onların değerli deneyimlerinin farkına varılmasını da sağlayabilecektir.

Nesiller arası bağları güçlendirme açısından da önemli bir rol oynar. Genç nesillerin büyüklerinden öğrendiği tarifler sadece yemek yapma becerileriyle sınırlı kalmaz; aynı zamanda kültürel değerlerin, aile hikâyelerinin ve mutfakla ilgili inceliklerin aktarılmasına da olanak tanımaktadır. Etkileşimi artırmak adına bu tür atölyelerde görsel içerikler oluşturmak, katılımcılara tarif defterleri sunmak ve birlikte yemek pişirilen anıları kayıt altına almak da anlamlı bir dokunuş olabilir. Ayrıca farklı bölgelerden gelen tariflerle atölyenin çeşitliliği artırılabilir.

Diğer yandan “çiftlikten sofraya mevsimsel yemek kursları” başlığı altında organizasyonlar düzenlenebilir. Ulusal ve yerel yönetimlerin yerel çiftçilerle düzenleyebilecekleri bu kurslarda katılımcılara geleneksel teknikleri kullanarak taze yerel malzemeleri nasıl seçecekleri, nasıl hazırlayıp pişirecekleri öğretilir. Ayrıca “kültürel mutfak şenliği” başlığı altında da organizasyonlar düzenlenebilir. Bu organizasyonlar topluluklar arasındaki bağları güçlendiren ve kültürel çeşitliliği artıran bir etkinlik türü olacaktır. Farklı kültürlerden gelen pişirme yöntemlerinin sergilenmesi ve kişisel yemek hikayelerinin paylaşılması, katılımcılar için zengin bir deneyim sunabilmektedir. Bu tür şenlikler, sadece gastronomiyle ilgili değil, aynı zamanda kültürel değerlerin anlaşılması ve saygı duyulmasını teşvik eden sosyal etkinliklerdir (Pierce,

2023: 1). Özellikle toplumsal çeşitliliğin yoğun olduğu bölgelerde bu tür etkinlikler, mutfak mirasını koruma ve yerel dayanışmayı artırma açısından büyük bir öneme sahiptir. Katılımcıların tariflerini küçük stantlarda sunması, yemek hikayelerini anlatan kısa söyleşiler düzenlenmesi, kültürel danslar veya müzik etkinliklerinin eklenmesi, katılımcılara geleneksel tarifleri içeren broşürler dağıtılması bu tür organizasyonların başarısını artıran faaliyetler olabilir.

Bir başka seçenek ise “geleneksel fermentasyon atölyeleri” olabilir. Bu atölyeler gastronomi dünyasında unutulmaya yüz tutmuş önemli bir becerinin canlandırılmasına ve nesilden nesile aktarılmasına büyük katkı sağlayabilir. Fermentasyon süreci, yalnızca bilimsel ölçülere dayanmaktan çok, duyuşsal farkındalık gerektiren örtülü bilgiyi de içeren bir sanattır. Zamanlama, doku ve tat gibi faktörlerin deneyimle öğrenilmesi gerektiği bu tekniklerde atölyeler, katılımcıların kendi tariflerini özelleştirmelerine ve süreç boyunca yaratıcı olmalarına olanak tanıyabilmektedir. Fermentasyon sürecinin adım adım görsel olarak açıklanması, katılımcıların farklı tat profilleri oluşturmak için malzeme kombinasyonları denemeleri, süreç boyunca katılımcıların tat, koku ve doku değişimlerini takip etmelerinin teşvik edilmesi, fermente gıdaların tarihsel ve kültürel önemi hakkında bilgilendirici bir bölüm eklenmesi bu atölyelerin başarısını artırabilir.

Yemek pişirme gösterilerinin de olduğu “hasat şenlikleri” düzenlenebilir. Hasat dönemine özgü malzemelerle yapılan gösteriler, katılımcılara sezonluk mutfak zenginliklerini değerlendirme konusunda ilham verebilir. Şeflerin veya deneyimli gıda üreticilerinin katılımcılarla etkileşime geçebileceği alanlar oluşturmak, turşu, reçel yapımı ve fermente gıdaların saklanmasıyla ilgili ipuçları ve püf noktaların paylaşımı, katılımcıların gıdaların kıvamı, kokusu ve tadını doğrudan deneyimleyebilecekleri interaktif bölümler oluşturulması, katılımcıların uygulamalı olarak deneyim kazanabileceği küçük gruplar oluşturulması, geleneksel gıda koruma yöntemlerinin tarihçesi ve kültürel önemi hakkında bilgiler sunulması bu organizasyonları başarılı kılacaktır.

Odun ateşinde pişirme veya uygulamalı rehberlik gerektiren karmaşık hamur işi tasarımları gibi geleneksel ekmek yapma tekniklerine odaklanan pişirme şenlikleri de düzenlenebilir. Bu tür faaliyetler de geleneksel pişirme tekniklerini ve yerel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarımına önemli yararlar sağlayabilecektir.

Özet olarak yukarıda açıklanmaya çalışılan stratejiler, mutfak bilgisinin korunmasında hem geleneksel hem de modern yöntemlerin önemini vurgulamaktadır. Mutfak sanatlarının hem canlı kalmasını hem de kültüre kök salmasını sağlayarak teknolojik gelişmeler ile mirasa dayalı uygulamalar arasında bir denge oluşturmayı hedeflemektedir.

SONUÇ

Örtülü bilgi, gastronominin özünü oluşturan temel bir unsurdur; sezgisel becerileri, duyuşsal farkındalığı ve yemek pişirme eylemini yalnızca teknik bir süreç olmaktan çıkararak estetik, kültürel ve sanatsal bir pratiğe dönüştüren köklü gelenekleri kapsamaktadır. Bu bağlamda örtülü bilgi, bilim ile sanatın, gelenek ile yeniliğin kesişim noktasında konumlanarak gastronomiye derinlik ve anlam kazandıran bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Yemek pişirme pratiği, yalnızca mutfakla sınırlı kalmayan, aynı zamanda toplumların kültürel belleğinde yer alan ve kuşaktan kuşağa aktarılan bir mirastır (Tekin, 2017). Bu nedenle örtülü bilgi, yazılı tariflerde ya da standart eğitim materyallerinde tam olarak ifade edilemeyen, ancak deneyim, sezgi ve kültürel bağlam aracılığıyla içselleştirilen uzmanlığı ve incelikleri bünyesinde barındırır. Söz konusu bilgi türü, mutfak mirasının korunmasından yaratıcı süreçlerin

desteklenmesine kadar geniş bir yelpazede mutfak sanatlarının sürdürülebilirliğini ve evrimini mümkün kılmaktadır.

Günümüzde teknolojik ilerlemeler ve standardizasyon süreçlerinin mutfak pratiği üzerindeki etkisi giderek artarken, örtülü bilginin korunması ve aktarılması hayati bir önem taşımaktadır. Bu kapsamda, usta-çırak ilişkilerinin teşvik edilmesi, görsel ve uygulamalı süreçlerin sistematik biçimde belgelenmesi, gastronomi mirasının toplum nezdinde görünür kılınması, duyuşal eğitimin resmi müfredatlara entegre edilmesi ve topluluk temelli öğrenme yaklaşımlarının desteklenmesi, bu kültürel ve entelektüel birikimin sürdürülebilirliği açısından kritik stratejiler olarak öne çıkmaktadır.

Gastronomi alanı, örtülü bilgiye değer vererek ve bu bilgi biçimini sistemli şekilde besleyerek kültürel çeşitliliği muhafaza etme, yenilikçi yaklaşımları teşvik etme ve gelecek nesillere yalnızca reçeteleri değil, aynı zamanda yemek pişirmenin ardındaki derin anlamı da aktarma potansiyeline sahiptir. Şeflerin, eğitimcilerin ve gastronomiyle ilgilenen bireylerin bu mirasın korunmasına yönelik ortak çabaları, mutfak sanatlarının gelenek ve yaratıcılıkla bütünleşmiş, dinamik ve sürdürülebilir bir alan olarak gelişimini destekleyecektir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluşan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKLAR

- Archibugi, D. (2021). Choosing your Mentor: A Letter to Creative Minds, *Journal of Innovation Economics & Management*, 3, 103-115.
- Awad, E. and Ghaziri, H. (2004). *Knowledge Management*. New Jersey: Prentice Hall Publishing.
- Batu, A. (2019). Moleküler Gastronomi: Gıda Üretiminde Yeni Bir Devrim, *Aydın Gastronomi Dergisi*, 3(1), 43-54.
- Boiral, O. (2002). Tacit knowledge and environmental management, *Long Range Planning*, 35, 291-317.
- Doğan, H. (2003). Hümanistik bir yaklaşımla örtülü bilgi analizi: Örtülü bilgi gelişimi ve paylaşımında duyuşal zekâ ile beden dilinin rolü ve stratejik kullanım yolları, *Ege Academic Review*, 3(1), 58-66.
- Doğan, H., Doğan, İ. ve Şanlıay, M. (2011). Âşık Sanatının Yapı ve Yaşatılmasında Örtülü Bilginin Rolü ve Etkili Kullanım Yolları, Yaşayan Aşık Sanatı Sempozyum Bildirileri Kitabı, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi (THBMER) Yayınları, Ankara, ss. 237-262.
- Fader, B., Mesmain, M. and Desjardins, E. (2022). Critical food guidance from the slow food movement: The relationship barometer, *Canadian Food Studies*, 9(1), 53-68.

- Gaol, F. L. and Prabowo, H. (2022). Exploring Cooking Knowledge through Community-Based Learning Based on SECI Model for Learning Studies in Indonesia, *Design Engineering*, 1, 1154–1163.
- García-Almeida, D. J. and Ballesteros-Rodríguez, J. L. (2018). Analysis of knowledge Tacitness in the transfer of food and beverage practices: Evidence from new chain hotels, *Journal of Evolutionary Studies in Business*, 3(1), 54-83.
- Gürsoy, Ç ve Özer, Ç. (2022). Sürdürülebilir Unsurların Gelişmesine Katkıda Bulunan Bir Yaratıcı Ekonomi Alanı: Gastroekonomi, *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 5(1), 11-23.
- Harlow, H. (2008). The effect of tacit knowledge on firm performance, *Journal of Knowledge Management*, 12, 148-163.
- Harrington, R. J., Baggs, C. and Ottenbacher, M. C. (2009). Moving from a tacit to s structured culinary innovation process: A case fort ha basics and just-right plots in evaluation, *Journal of Culinary Science and Technology*, 7(1), 73-88.
- Johannessen, J. A. O., Olsen, B. and Olaisen, J. (1999). Aspects of Innovation Theory Based on Knowledge Management, *International Journal of Information Management*, 19, 121-139.
- Johannessen, J. A. O. Olsen, B. and Olaisen, J. (2001). Mismanagement of Tacit Knowledge: The Impotance of Tacit Knowledge, The Danger of Information Technology and What to Do About It, *International Journal of Information Management*, 21, 3-20.
- <https://www.tursab.org.tr/assets/assets/uploads/dunya-turizm-istatistik/2022-yilsonu-değerlendi-rmesi> (10.05.2025).
- Kocaman, M. and Kocaman, E. M. (2014). The Importance of Cultural and Gastronomic Tourism in Local Economic Development: Zile Sample, *International Journal of Economics and Financial Issues*, 4(4), 735-744.
- Koskinen, K and Vanharanta, H. (2002). The role of tacit knowledge in innovation process of small technology companies, *Int. J. Production Economics*, 80, 57-64.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B. ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi, *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Lubit, R. (2001). Tacit knowledge and knowledge management: The keys to sustainable competitive advantage, *Organizational Dynamics*, 29(4), 164-178.
- Mascitelli, R. (2000). From experience: Harnessing tacit knowledge to achieve breakthrough innovation, *J. Prod. Innovation Management*, 17, 179-193.
- Malone, D (2002). Knowledge Management: A Model for Organizational Learning, *International Journal of Accounting Information Systems*, 3, 111-123.
- Muthuveloo, R., Shanmugam, N. and Teoh, A. P. (2017). The impact of tacit knowledge management on organizational performance: Evidence from Malaysia, *Asia Pacific Management Review*, 22, 192-201.
- Nonaka, I. and Von Krogh, G. (2009). Perspective-Tacit knowledge and knowledge conversion: controversy and advancement in organizational knowledge creation theory, *Organizational Science*, 20(3), 635-652.
- Özdemir, G. ve Altınar, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(1), 1-14.

Pierce, H. (2023). Cookin classes are my favorite way to understand a city, <https://www.cntraveler.com/story/cooking-classes-around-the-world>. (Erişim Tarihi 06.05.2025).

Rahmawati, F., Komariah, K. and Auliana, R. (2015). The Acquisition of Tacit Knowlwdge in Culinary Industry Work-Based Learning Process and Its Development Alternative, The 3rd UPI International Conference on Technical and Vocational Education Training, Atlantis Press, pp. 65-68.

Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

Schulz, M. and Jobe, L. A. (2001). Codification and Tacitness as Knowledge Management Studies: An Emprical Exploration, *Journal of High Technology Management Research*, 12, 139-165.

Tekin, B. (2017). Mutfakta edebiyat: Laura Esquivel'in acı çikolata adlı eserinde yemek kültürü ve duyguların etkileşimi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 37, 131-140.

Yılmaz, İ., Akay, E. ve Er, A. (2021). Nörogastronomi, *Aydın Gastronomi Dergisi*, 5(2), 143-156.