

TÜRKÇE'YE TERCÜME EDİLEN GASTRONOMİ KİTAPLARININ BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

Aysu Altaş¹

Öz

Bu çalışma, 1998-2017 yılları arasında Türkçeye tercüme edilerek satışa sunulan gastronomi alanı ile ilgili kitaplar hakkında, çeşitli parametreler çerçevesinde genel bir değerlendirme yapmak amacıyla hazırlanmıştır. Bu amaçla çalışmada, Türkiye'de kitap satışı yapan iki büyük internet sitesine içerik analizi yapılmış ve 1998-2017 yılları arasında gastronomi konusunda yayınlanan 90 adet kitap, “yayımlandığı yıl”, “yayımlandığı yayınevi”, “yazar adı”, “çevirmen adı” ve “sayfa sayısı” gibi bibliyometrik özellikleri açısından incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda, gastronomi alanında Türkçeye tercüme edilen kitapların en çok İş Bankası Kültür Yayınları ve Çekmece Yayınları tarafından yayımlandığı, en çok Carla Bardi'ye ait kitapların Türkçeye tercüme edildiği ve söz konusu kitapların büyük çoğunluğunun yemek tarifleri üzerine olduğu belirlenmiştir. Bibliyometriden faydalanılarak hazırlanan çalışmalar sayesinde bir bilim alanının gelişim sürecini takip etmek kolaylaştığı için, geleceğe yönelik planlamalar yapmak ve varsa sorunlar üzerine odaklanmak da mümkün olduğu için; çalışmanın literatüre katkısı, sonraki araştırmacılara ise kolaylık sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Bibliyometri, Tercüme, Kitap

BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GASTRONOMY BOOKS WHICH TRANSLATED IN TURKISH

Abstract

This study has been conducted in the years 1998-2017 to make a general assessment of the books in the field of gastronomy in the framework of various parameters, which have been translated into Turkish and launched for sale. For this purpose, a content analysis has been carried out on two major websites that sell books in Turkey and 90 books published on gastronomy between 1998-2017 have been examined according to the bibliometric properties such as “published year”, “publisher”, “author name”, “translator name”, “number of pages”. As a result of the examination, it has been determined that the books translated into Turkish in the field of gastronomy are mostly published by İşbank Culture Publications and Cekmece Publications and that the most number of books translated into Turkish is written by Carla Bardi and translated into Turkish and vast majority of the mentioned books are written on recipes. As following the development process of a scientific field is facilitated through the studies conducted by using bibliometry and as making plans for future and focusing on problems, if they are existed, it has been thought that the study will contribute to the literature, and provide convenience for following researchers.

Keywords: Gastronomy, Bibliometrics, Translation, Book

Jel Code: Z390 Tourism: Other

¹ Yrd. Doç. Dr., Aksaray Üniversitesi, Turizm Fakültesi, aysuhatipoglu@gmail.com

Giriş

Gastronomi, yeme-içme kültürünü oluşturan her bir bileşeni detaylıca inceleyen, multidisipliner bir alandır (Hatipoğlu, 2014: 10). İyi yemek seçme, pişirme ve yeme sanatı veya pratiği olarak da tanımlanabilen gastronomi kelimesinin kökeni, 19. yüzyıl başında, Fransızca’da “gastronomie”, Yunanca’da ise “gastrologia” kelimesinden türetilen “gastronomia” kelimesine dayanmaktadır (www.oxforddictionaries.com).

Kitapların önceki neslin kültürel mirasını sonraki nesle devretmede oldukça önemli rol oynadığını ve yiyecek-içecek kültürünün de sonraki nesillere aktarılması gereken en önemli kültürel miraslardan biri olduğu düşünüldüğünde; gastronomi alanında fazla sayıda kitap yazılması beklenen bir durum olacaktır. Ancak mevcut durum ile beklenen durum arasında bazı farklılık bulunmaktadır. Çünkü gastronominin bir bilim alanı olarak ele alınması görece yenidir. Örneğin Boston Üniversitesi 1990’larda ilk kez kültür ve beslenmenin tüketim yönünü ele alan gastronomi yüksek lisans programı açmış, bunu 1996’da New York Üniversitesi’nde açılan gastronomi alanında lisans, yüksek lisans ve doktora programları takip etmiştir (Altaş & Batman, 2016: 17). Ancak gastronomi alanında Türkiye’deki gelişmelerin söz konusu yıllarda dünya ile paralel olduğunu söylemek zordur. Türkiye’de gastronomi alanıyla ilgili yapılan çalışmaların 2000’li yıllardan sonra bir ivme kazandığı söylenebilir. Bu sebeple de gastronomi alanında Türkçe yazılan kitapların görece az sayıda olduğu, çoğunun sadece yemek tarifleri içermesi nedeniyle kısmen dar bir perspektifle hazırlandığı ve literatürdeki açıkları kapatabilmek adına başka dillerde yazılmış kitapların Türkçeye tercümesi yoluna gidildiği bilinmektedir.

Dünya tarihinde gastronomi ile ilgili yazılan kitapların durumu incelendiğinde, Ortaçağın sonuna kadar yazılan belli sayıdaki yemek kitabının yayıncılarının, zengin yemek meraklıları olduğu görülecektir. Bu kişiler, aşçıları yemek tariflerini yazmaya zorlamışlardır. Örneğin, Avrupa’nın ilk ulus devletlerinden birini yaratmaya kararlı Fransız kralları, ulusal Fransız Mutfağını yaratmayı düşündüklerinde, sarayın şeflerini yemek kitapları yazmakla görevlendirmişler, sonra da bu kitapların tüm ülkeye gönderilmesini sağlamışlardır (Şavkay, 2000, s. 44). Söz konusu Osmanlı padişahları olduğundaysa böyle bir uygulama ile karşılaşmamakta, padişah eliyle yemek kitabı yazdırıldığına rastlanmamaktadır. Bu konuda Osmanlının çok uluslu olmasının ve her kültürü kucaklayan bir düşünce yapısına sahip olmasının etkisi olduğu düşünülmektedir. Padişahlar arasında sadece II. Mahmud’un 1837’de Osmanlı saray mutfaklarında çalışan Hüseyin adındaki bir aşçıyı, batı usulü yemek pişirme yöntemlerini öğrenme göreviyle Viyana’ya gönderdiği bilinmektedir. Burada da amaç yemek kitabı değildir. Amaç, Osmanlı saraylarında Batı yemeklerini hakkıyla uygulamayı bilen elemana olan ihtiyaçtır. Sonuç olarak Hüseyin, 7 Şubat 1837 tarihinde bir Osmanlı paşası eşliğinde Viyana’ya varmış ve 1839’a kadar orada kalarak; aşçılık becerilerini geliştirmiş ve yöreye ait yemekler üzerine uzmanlaşmıştır (Samancı, 2006, s. 186). Konuyla ilgili Devlet Arşivlerinin 15 R 1262 tarihli Cevdet fonu ve Saray alt fonunda bulunan dosyada; “Aşçılık tahsili için Viyana’ya gönderilmiş olan Hüseyin’in on altı aylık maaşını aldığı” yazmaktadır (katalog.devletarsivleri.gov.tr). Öte yandan tarih boyunca bazı kişilerin yemek tarifleri toplamak ve kopyalamak için farklı sebepleri olduğu da bilinmektedir. Örneğin, ortaçağ Arap yemek tariflerini içeren bir defter kısmen de olsa edebi kaygılarla Osmanlıcaya tercüme edilebiliyordu (Faroqhi, 2006, s. 19).

Günümüzde ise multidisipliner bir yapıya sahip olan gastronomi üzerine farklı disiplinlerden çok farklı konularda kitapların hazırlanması beklenen bir durumdur. Ancak yazılan kitapların geçmişte olduğu gibi baskın bir ulus mutfağı yaratmak ya da edebi kaygılar taşımakla ilgili olmadığı düşünülmektedir. Dijital çağ olarak adlandırılan ve her türlü bilgiye her yerden kolayca erişmenin mümkün olduğu günümüzde bazı kitap yazarlarının kaygılarının daha çok “popüler olmak, ölümsüz olmak ve maddi kazanç sağlamak” ile ilgili olduğu düşünülmektedir. Bu sebeple de Türkçe yazılmış ya da Türkçeye tercüme edilmiş gastronomi kitaplarının bazıları yeterince bilimsel kitaplar değildir. Ancak bu popüler kitaplar da kendilerine özel bir okuyucu kitlesi yaratmayı başarmışlardır.

Bibliyometri çalışmalarının bir bilim alanının gelişim sürecini takip etmede önemli bir rol oynadığı bilinmektedir. Bu bağlamda bibliyometriyi; “belirli bir alanda belirli bir dönemde ve belirli bir bölgede kişiler ya da kurumlar tarafından üretilmiş yayınların ve bu yayınlar arasındaki ilişkilerin sayısal olarak analizi” şeklinde tanımlamak mümkündür (www.cabim.ulakbim.gov.tr). Günümüzde bibliyometri çalışmaları oldukça popülerdir ve turizmle ilgili pek çok konu bibliyometrik analizlerle incelenmiştir. Ancak gastronomi üzerine yazılmış ve Türkçeye tercüme edilmiş kitapların bibliyometrik analizlerle profillerinin henüz oluşturulmadığı tespit edilmiştir. Bu açıdan değerlendirildiğinde çalışmanın özgünlüğü de ortaya çıkmaktadır. Bu çalışma literatürdeki eksikliğe katkı sağlaması ve bu alanda çalışacak araştırmacılara kolaylık sağlaması açısından önemlidir.

1. İlgili Literatür

Türkiye’de yapılan bibliyografik çalışmaların yapısına bakıldığında, çalışmaların genel itibarıyla iki kısma ayrıldığı görülmektedir. Bunlardan ilkinin Milli Kütüphane tarafından hazırlananların, ikincisini ise akademisyenler tarafından akademik çalışmalar kapsamında hazırlananların oluşturduğu görülmektedir. Milli Kütüphane, araştırmacılara çalışmalarında kolaylık sağlamak, araştırma konuları ile ilgili güncel bilgiye ulaşmalarında yardımcı olmak amacıyla çeşitli bibliyografyalar hazırlamaktadır. Bu bibliyografyaların bir kısmı periyodik olarak, bir kısmı ise bir defaya mahsus, talep ve gereksinimlere cevap vermek üzere hazırlanmaktadır (www.mkutup.gov.tr). Milli Kütüphane tarafından hazırlanan bibliyografyalar arasında; Türkiye Makaleler Bibliyografyası, Eski Harfli Türkçe Basma Eserler Bibliyografyası, Mevlana Bibliyografyası, Hacı Bektaş Veli Bibliyografyası, Nazım Hikmet Ran Bibliyografyası ve Yahya Kemal Beyatlı Bibliyografyası gibi bibliyografyalar yer almaktadır (bibliyografyalar.mkutup.gov.tr). Akademisyenler ise bilime katkı yapmak amacıyla, genellikle spesifik bir konu üzerine bibliyografik çalışmalar yapmaktadırlar.

Akademisyenler tarafından hazırlanan bibliyometrik çalışmaların ağırlıklı olarak tarih, arkeoloji ve edebiyat gibi alanlarda hazırlandığı ve bu çalışmaların hem kitapları hem de makaleleri içerecek çeşitlilikte hazırlanmış olduğu dikkati çekmektedir. Söz konusu turizm olduğunda ise Türkiye’de turizm alanında hazırlanan bibliyometrik çalışmaların genellikle hazırlanan lisansüstü tezlerle ve makalelerle ilgili olduğu, turizm kitapları üzerine bibliyometrik analizlerin nadiren yapıldığı sonucuna varılabilir. Bu durum, turizm konularının uzun yıllar işletme bilimi altında çalışılmış olması ve ancak yakın zamanlarda ayrı bir bilim dalı olarak kabul görmüş olması ile açıklanabilir.

Yapılan literatür incelemeleri sonucunda turizmi ilgilendiren çeşitli konular hakkında pek çok bibliyometrik çalışma yapıldığı görülmüş ve izahının kolay olabilmesi için tablolaştırma yoluna gidilmiştir. Bu bağlamda hazırlanan Tablo 1’de Yılmaz (2017)’nin çalışmasında yer vermiş olduğu tablo referans alınmış ve söz konusu tablo geliştirilerek son şekli verilmiştir. Elbette turizm alanında bibliyometri ile ilgili yapılan çalışmalar Tablo 1 ile sınırlı değildir. Ancak tablonun, bu araştırmada varılmak istenen sonuç için yeterli olacağı varsayılmıştır.

Tablo 1: *Ulusal Alanyazında Turizm ile İlgili Yayınlanan Bibliyometrik Çalışmalar*

No	Çalışma Sahibi	İncelenen Yıllar	İncelenen Konu	İncelenen Çalışma Sayısı
1	Kozak (1994)	1990-1994	Anatolia Dergisi’nde yayınlanan makaleler	249 makale
2	Kozak (1995)	1979-1994	Türkiye’de turizm ile ilgili yayınlanan makaleler	491 makale
3	İçöz ve Kozak (1999)	1979-1983	Turizm İşletmeciliği Dergisi’nde yayınlanan makaleler	93 makale
	Kozak (2001)	1972-1998	Turizm pazarlaması ile ilgili hazırlanan lisansüstü tez çalışmaları	131 tez
5	Çiçek ve Ko-	1997-2011	Anatolia: Turizm Araştırma-	202 makale

	zak (2012a)		ları Dergisi'nde yayınlanan makaleler	
6	Çiçek ve Kozak (2012b)	1997-2010	Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde yayınlanan makaleler	192 makale
7	Evren ve Kozak (2012)	2000-2010	Ulusal hakemli dergilerde turizm ile ilgili yayınlanan makaleler	1217 makale
8	Özel ve Kozak (2012)	2000-2011	Ulusal hakemli dergilerde turizm pazarlaması ile ilgili yayınlanan makaleler	286 makale
9	Türktarhan ve Kozak (2012)	1985-1994	Turizm Yıllığı'nda yayınlanan makaleler	150 makale
10	Yüncü ve Kozak (2012)	1997-2010	Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde yayınlanan makaleler	205 makale
11	Zencir ve Kozak (2012)	2000-2010	Sosyal Bilimler Enstitü dergilerinde turizm ile ilgili yayınlanan makaleler	206 makale
12	Çakıcı, Yıldırım ve Karacaoğlu (2013)	2009-2012	Ulusal Turizm Kongresi'nde sunulan bildiriler	337 bildiri
13	Cevizkaya, İlsay ve Avcıkurt (2014)	2000-2013	Turizm alanyazınında engelliler ile ilgili yayınlanan çalışmalar (makaleler ve tezler)	603 tez 49 makale
14	Temizkan, Çiçek ve Özdemir (2015)	1991-2014	Sağlık turizmi ile ilgili yayınlanan makaleler (Türkçe ve İngilizce)	246 makale
15	Kozak (1999)		Turizm, rekreasyon ile boş zamanlar ve değerlendirilmesi alanlarında akademik dergiler	33 dergi
16	Özdemir ve Kozak (2000)	1983-1990	T.C. Turizm Bankası A.Ş. Bülteni	20 sayı
17	Güçlü Nergiz (2014)	1990-2013	Türkiye'de Lisansüstü Turizm Tezlerinin Bibliyometrik Profili	2348 tez
18	Güdü Demirebulat ve Tetik Dinç (2017)	1987-2015	Sürdürülebilir Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili	41 yüksek lisans ve 21 doktora tezi
19	Tekin (2016)	1984-2015	Türkiye'deki Lisansüstü Turizm Tezlerinde Odaklanılan Konular	1.370 tez
20	Tayfun, Küçükergin, Aysen, Eren ve Özekici (2016)	1985-2016	Turizm Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz	367 tez
21	Civelek Oruç ve Türkay (2017)	2013-2017	Turizmi Konu Alan Lisansüstü Çalışmalarının İçerik Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi	552 lisansüstü tez
22	Karagöz ve Kozak (2014)	1997-2010	Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi: Araştırma Konuları ve Kurumlar Arası İş Birliğinin Sosyal Ağ Analizi ile İncelenmesi	205 makale

23	Yılmaz (2017)	1978-2015	Restoranlarda Bahşiş İle İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi	201 makale
24	Şahin ve Acun (2015)	1990-2015	Turist Rehberliği Alanının Bibliyometrik Profili (Ulusal Turizm Kongreleri Bildirileri)	22 bildiri
25	Yılmaz ve Toprak (2017)		Türkiye'de Turizm Alanındaki Bibliyometrik Yayınların Profili	40+ bibliyometrik çalışma

Kaynak: Yılmaz (2017)'nin çalışması geliştirilerek hazırlanmıştır.

Tablo 1 incelendiğinde, yapılan çalışmaların genellikle makaleler ve lisansüstü tezler ile ilgili olduğu görülmektedir. Yine turizm alanında yapılan ilk bibliyometrik araştırmanın 1994 yılında hazırlandığı ve bibliyografi ile ilgili çalışmaların çoğunlukla aynı yazarın katkısıyla hazırlandığı görülmektedir. Öte yandan, Tablo 1'de yer alan çalışmalar makale formatında hazırlanmıştır. Ancak kitap olarak satışa sunulmuş bibliyografyalar bulmak da mümkündür. Örneğin, Ağaoğlu tarafından 1985'te hazırlanan "Sistematik Türkiye Turizm İşletmeciliği Bibliyografyası" bu anlamda öncülerdendir. Kitap 1929-1984 yılları arasını kapsamaktadır. Yine bu anlamda Turgut Kut tarafından 1985 yılında hazırlanan, "Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası-Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler" isimli kitap da alana oldukça önemli bir katkı sağlamaktadır.

Sonuç olarak turizm sektörünün çok önemli bir bileşeni olan gastronomi üzerine hazırlanan kitaplar ile ilgili bir bibliyografik çalışmaya rastlanmamış ve bu anlamda alana katkı sağlamak adına sadece Türkçeye tercüme edilmiş gastronomi kitaplarını içeren bir bibliyografi hazırlanmaya çalışılmıştır.

2. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada bibliyometrik analiz tekniği kullanılmıştır. Bu teknik ile belirli bir alanda belirli bir dönemde ve belirli bir bölgede kişiler ya da kurumlar tarafından üretilmiş yayınların ve bu yayınlar arasındaki ilişkilerin sayısal olarak analizi yapılmaktadır (www.cabim.ulakbim.gov.tr). Çalışma kapsamında incelemeye alınan kitaplara, Türkiye'de kitap satışı yapan iki büyük elektronik ticaret firmasının resmi internet sitesinde bulunan veri tabanından erişilmiştir. Söz konusu firmaların seçilmesi esnasında öncelikle Google'a "kitap" yazılmış ve ilk iki sırada çıkan elektronik ticaret firmasının araştırmada kullanılmasına karar verilmiştir. Google'ın bu konuda belirleyici olduğu düşünülmüştür. Çünkü Google'da oluşan sıralamanın uzun yıllar biriken bir indeksleme ve "page rank" yani sayfa değeri sonucu oluştuğu düşünülmektedir. Aslında Google'a "kitap" yazıldığında kitap satışı yapan üç adet büyük elektronik ticaret firmasına ulaşılmaktadır. Ancak söz konusu firmalardan birinin diğerini satın alması sebebiyle iki adedinin araştırmaya dâhil edilmesi gerektiğine karar verilmiştir.

3. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Bunlar;

- Çalışma kapsamında incelenen kitaplar 1998-2017 yılları ile sınırlıdır.
- 2017 yılı henüz tamamlanmadığı için 31 Ekim 2017 tarihine kadar söz konusu elektronik ticaret firmalarının resmi internet sitesinden erişilebilen kitaplar çalışma kapsamına alınmıştır.
- Söz konusu internet siteleri, bazı tercüme kitaplar için "Geçici bir süre için temin edilememektedir" uyarısı vermektedir. Ancak bu kitaplar yine de araştırma kapsamına alınmış, temin edilemeyenler kapsam dışı bırakılmamıştır.
- Yazarı yabancı olduğu halde, Türkçe kaleme alınan kitaplar araştırmaya alınmamış, sadece tercüme kitaplar araştırma kapsamında incelenmiştir.

4. Bulgular ve Yorum

Gastronomi alanında yazılmış ve Türkçeye tercüme edilmiş kitaplara ait bulgulara geçmeden önce, Türk yemek kitapları ile ilgili bazı bilgilere ana hatlarıyla değinmek yerinde olacaktır. Öncelikle kitaplarda yazan yemek tariflerinde malzemelerin verilmesinin ancak 50-60 yıllık bir geçmişe dayandığı bilinmelidir (Efendi, 2005, s. 3). Daha önceki zamanlarda ise kullanılacak malzemenin yalnızca adının anılması, miktarın ise söylenmemesi geleneği yaygındı. Hatta çoğu zaman malzeme ayrı bir liste halinde sunulmaz, metin içinde yeri geldikçe anılırdı (Şavkay, 2000, s. 44). Öte yandan Arap alfabesiyle kaydedilen tariflerin çoğunluğunun, dil reformu ile kaybedilmiş olduğu da hatırlanmalıdır (Nenes, 2009, s. 460). Ayrıca, 1844-1927 yılları arasında Arap harfleriyle basılmış olan kırkın üzerinde yemek kitabı veya farklı baskıları bulunduğu da bilinmektedir. Yemek kitaplarının büyük bir bölümü 1888 yılına kadar taşbaskı ile basılmış, bu tarihten sonra ise matbaaya geçilmiştir (Kut, 2008, s. 333).

Türk yemek kitaplarında bahsi geçen gelişim aşamaları yaşanırken, yabancı kaynakların yemek tariflerinden hariç, başta yemek sosyolojisi olmak üzere farklı pek çok konuya değinen kitaplar hazırladıkları gözlemlenmiştir. Bu sebeple Türkçe kaleme alınmayan farklı konulardaki eserlerin, Türkçeye tercüme edilmesi gerekliliğinin ortaya çıkmış olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda araştırma kapsamına alınan tercüme kitaplar hakkında elde edilen bulgulara aşağıda yer verilmiştir.

Tablo 2: Kitapların Yıllara Göre Dağılımı ile İlgili Bulgular

Yıl	Adet	Yıl	Adet
1998	1	2008	1
1999	1	2009	10
2000	1	2010	5
2001	-	2011	5
2002	1	2012	4
2003	2	2013	10
2004	11	2014	17
2005	2	2015	6
2006	-	2016	10
2007	2	2017	1

Tablo 2’de Türkçeye tercüme edilen gastronomi alanında yazılmış kitapların yıllara göre dağılımı yer almaktadır. Tabloda, 2001 ve 2006 yıllarında tercüme kitaba rastlanmadığı, 1998-2002 tarihleri arasında ise ancak birer adet tercüme kitaba ulaşılabildiği görülmektedir. Bu rakam 2004 yılına gelindiğinde 11’e ulaşmıştır. 2009, 2013, 2014 ve 2016 yılları, en çok tercüme kitabın yayımlandığı tarihler olmakla birlikte bu rakam 2014 yılında en yüksek seviyeye ulaşmıştır.

Tablo 3: Kitapların Basıldığı Yayınevleri ile İlgili Bulgular

Yayın Evi	Adet	Şehir	Yayın Evi	Adet	Şehir
Çekmece Yayınları	12	İstanbul	Arkadaş Yayıncılık	1	Ankara
İş Bankası Kültür Yayınları	12	İstanbul	Çiya Yayınları	1	İstanbul
Boyut Yayın	8	İstanbul	Erdem Yayınları	1	İstanbul
Bilgi Yayınevi	6	Ankara	Güzel Dünya	1	İstanbul
Oğlak Yayıncılık	6	İstanbul	Kaknüs Yayınları	1	İstanbul
Alfa Yayıncılık	4	İstanbul	Khalkedon Yayıncılık	1	İstanbul
Dost Kitabevi	4	Ankara	Kırmızı Yayınları	1	İstanbul
Remzi Kitabevi	4	İstanbul	Kuraldışı Yayınları	1	İstanbul
İnkılap Kitabevi	3	İstanbul	Maya Kitap	1	İstanbul
Ruhun Gıdası Kitaplar	3	İstanbul	Nail Kitabevi	1	İstanbul
Kitap Yayınevi	3	İstanbul	National Geographic Yayınları	1	İstanbul
Aras Yayıncılık	2	İstanbul	Phoneix Yayınevi	1	Ankara
NTV Yayınları	2	İstanbul	Pinhan Yayıncılık	1	İstanbul
Pegasus Yayınları	2	İstanbul	Sub Yayınları	1	İstanbul

Epsilon Yayınevi	2	İstanbul	Vivo Yayınevi	1	İstanbul
Alakarga Yayıncılık	1	İstanbul	Yapı Kredi Yayınları	1	İstanbul

Tablo 3'te Türkçeye tercüme edilen gastronomi alanında yazılmış kitapların yayınevlerine ve yayın evlerinin faaliyet gösterdiği şehirlere göre dağılımı yer almaktadır. Öncelikle araştırma kapsamına alınmış 90 kitabın, Tablo 3'te yer alan 32 yayın evi tarafından basıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Yine Tablo 3'te, gastronomi alanında tercüme kitap basan ve İstanbul'da faaliyet gösteren 28 adet yayınevi bulunurken, Ankara'da faaliyet gösteren yayınevi sayısının sadece 4 olduğu görülmektedir. Ankara'nın Türkiye'nin başkenti olması, İstanbul'un ise çok önemli bir ticaret ve kültür merkezi olması sebebiyle bu iki il, Tablo 3'te yoğunlukla görülmesi beklenen iller olmuştur. Ancak, başta İzmir olmak üzere Türkiye'deki farklı büyük şehirlerde faaliyet gösteren yayınevlerinin de gastronomi alanına katkı yapmış olabileceği düşünülmüş ancak bu doğrultuda bulgulara rastlanmamıştır.

Öte yandan, Tablo 3'te yer alan Ruhun Gıdası Kitaplar, Sub Yayınları, Kırmızı Yayınları ve Khalkedon yayınları hariç tüm yayınevlerinin kendilerine ait resmi internet siteleri bulunmaktadır. Dijital çağ olarak da adlandırılan günümüz koşullarında, okuyucuların yayınevlerinin resmi internet sitelerine erişebilmelerinin önemli olduğu düşünülmektedir. Söz konusu 4 yayınevinin ise sosyal medya hesapları olmasına rağmen, kendilerine ait resmi internet sitesi bulunmamaktadır. Günümüzde okuyucular veya daha genel bir ifade ile tüketiciler, diğer pek çok ürün grubunda olduğu gibi kitaplar için de, yayınevlerinin kendilerine ait resmi internet sitesine sahip olmalarını önemsemektedir. Ayrıca, yayınevlerinin büyük çoğunluğunun internet siteleri eş zamanlı olarak alışveriş yapmaya da müsaittir. Okuyucuların başta gastronomi kitapları olmak üzere pek çok kitabı siteyi inceleyen sipariş edebilmesi, kitapların daha fazla sayıda okuyucuya ulaşması açısından önem arz etmektedir.

Tablo 4: Kitapların Çevirmenlerine Göre Dağılımı ile İlgili Bulgular

Çevirmen Adı	Adet
Alkım Doğan	6
Yasemin Türedi Özkan	6
Ozan Kızılar	5
Özgün Forta	5
Burçin Ünlü	3
Esin Karakurt	3
Esin Eden	2
Meltem Savcı	2
Takuhi Tovmasyan	2
Orhan Duru ve Sezer Duru	1
Fasih Sinan Ersan ve Pınar İlkiz	1
İbrahim Şener ve Çiğdem Casagrande	1
Sadece 1 kitap	52
Toplam	90

Tablo 4'te araştırma kapsamında incelenen 90 kitabın çevirmenlerine göre dağılımı yer almaktadır. Kitapların çevrildiği diller çok çeşitlilik gösterdiğinden, çevirmenlerin sayısı da oldukça fazladır. Gastronomi ile ilgili kitaplar en çok Fransızca, İtalyanca, İngilizce, Osmanlıca ve Ermenice dillerinden Türkçeye tercüme edilmiştir. Gastronomi, çok fazla sayıda teknik terim içeren bir alandır. Bu sebeple çevirmenlerin gastronomi ile ilgili terimleri öncelikle ana dillerinde çok iyi bilmeleri gerekmektedir. Buna göre Alkım Doğan ve Yasemin Türedi Özkan, gastronomi ile ilgili 6'şar adet kitabı Türkçeye çevirerek bu anlamda en fazla katkı yapan çevirmenler olmuşlardır. Onları 5'er çeviri ile Ozan Kızılar ve Özgün Forta takip etmektedir. Tablo 4'te yer alan diğer çevirmenlerin gastronomi alanyazına katkıları 3'er ve 2'şer kitap ile olmuştur. Bu bulguların dışında dikkati çeken

bir diğer bulgu ise çevirmenlerin neredeyse tamamına yakınının tek başına çeviri yaptığı, sadece üç adet kitabın çevirisinde 2'şer çevirmenin görev aldığıdır. Araştırma kapsamında yer alan kitaplardan 1 adedine ait çevirmen bilgisine ulaşılamamıştır. Sadece 1 kitap çeviren çevirmenlerin sayısı ise 52'dir. Çalışma kapsamında ayrıca, bazı çevirmenlerin genellikle aynı yayınevinin kitaplarını çevirdiği ya da sadece aynı yazarın eserlerini çevirdiği bulgularına da ulaşılmıştır.

Tablo 5: *Kitapların Sayfa Sayıları ile İlgili Bulgular*

Sayfa Sayısı	Adet
30-49	6
50-79	13
80-100	5
101-200	29
201-300	12
301-400	11
401-500	5
501-600	7
601-700	1
1000 ve üzeri	1
TOPLAM	90

Türkçeye tercüme edilmiş gastronomi konulu kitapların sayfa sayıları ile ilgili bulgular Tablo 5'te yer almaktadır. Tablo 5 incelendiğinde, gastronomi alanında hazırlanan kitapların büyük çoğunluğunun 101 ile 200 sayfa aralığında olduğu anlaşılmaktadır. Elbette ki sayfa sayısı çalışmaların nitelikleri ile ilgili bilgi veremez. Sayfa sayısı az olan kitabın, sayfa sayısı çok olandan farklı bir yanı yoktur. Bu parametre sadece gastronomi alanında yazılan tercüme kitaplar hakkında bilgi vermek amaçlı kullanılmıştır. Ancak burada tablonun son satırında yer alan kitap dikkat çekicidir. 1000 sayfa ve üzeri olan kitap, Gastronomi Larousse'tur, 1174 sayfadır ve iki ciltten oluşmaktadır. Söz konusu eser gastronomi hakkında yazılmış en detaylı ansiklopedidir ve en temel başvuru kaynaklarından biridir. Bu sebeple kitabın Türkçeye çevrilmiş olması büyük önem arz etmektedir.

Tablo 6: *Kitapların Yazarlarına Göre Dağılımı ile İlgili Bulgular*

Yazar Adı	Adet	Yazar Adı	Adet
Alan Beardsworth & Teresa Keil	1	Jean-François Gautier	1
Alan Buckingham	1	Jenni Fleetwood	1
Alan Davis	1	Karim Haidar & Andree Maalouf	1
Aldo Santini	1	Kakuzo Okakura	1
Alice B. Toklas	1	Kolektif	6
Ann Colby	1	Lisa Jervis	1
Anne Sheasby	1	Luca	1
Anne Willan	4	Marianna Yerasimos	1
Arabella Boxer	1	Martha Day	1
Avanzade Mehmed Süleyman	1	Marie Laure Tombini	1
Bağos Piranyan	1	Mario Garazi	2
Barbara Nowak & Beverly Wichman	1	Maurice Duroy	1
Bernard Pivot	1	Michael Kronl	1
Carla Bardi	10	Michel Pollan	1
Chantal Duroy	2	Monika Aschl	1
Charles Quest-Ritson	1	Ophelie Neiman	1
Catherine Atkinson	2	Paul Freedman	1
Claudio Sadler	1	Phyllis Pray Bober	1
Colette Rossant	1	Rachel Bermingham & Kim	1

		McCosker	
Daniel Colagrossi	1	Rebecca L. Spang	1
Dave Dewitt	1	Rod Phillips	1
Dick & James Strawbridge	1	Rosalba Gioffre	1
Emma Kingsgarden	2	Rosalba Gioffre & Kuroda Keisuke	1
Francesca Rigotti	1	Rozanne Gold	1
Gabriella Baiguera & Claudio Colombo	1	Sabrina Ghayour	1
Gavin Fridell	1	Sarah Ainley	1
Gilles Fumey & Oliver Echeverria	1	Sharon Croxford	2
Giovanni Rebora	1	Shoba Narayan	1
Helen Sudell	5	Sarah Ainley	1
Isabelle Filliozat	1	Sarah Woodward	1
Jack Goody	1	Suzanne Swan	1
Jamie Oliver	2	Vağınag Pürad	1
TOPLAM			

Tablo 6’da Türkçeye tercüme edilmiş gastronomi ile ilgili orijinal kitapların yazarları yer almaktadır. Söz konusu yazarlar kendi dillerinde gastronomi alanına pek çok katkı yapmış ve bu yazarların bir ya da birden fazla eseri de Türkçeye tercüme edilerek Türk okurların da erişebileceği hale getirilmiştir. Bu bağlamda araştırmanın yapıldığı tarihte erişilebilen kitaplar arasında eserleri Türkçeye en çok tercüme edilen yazar Carla Bardi’dir. Bardi’nin kitapları çoğunlukla “Salata- Lezzetli Magnetler” ve “Soğan- Lezzetli Magnetler” gibi isimlere sahiptir. Bu kitaplar genellikle küçük boy, spesifik bir ürün üzerine odaklanmış, içerisinde söz konusu kitabın adı ile ilgili tariflerin yer aldığı ve buzdolaplarının üstünde kendisine yer bulabilmesi adına magnet şeklinde tasarlanmış kitaplardır. Bir kitaplar serisi olan Bardi’nin kitapları Çekmece Yayınları tarafından yayınlanmıştır. Öte yandan kolektif eserler Türkçeye en çok tercüme edilen ikinci kitaplar arasında yer almaktadır. Bilindiği üzere kolektif eserlerde çok sayıda yazarın ortak katkısı söz konusudur. Helen Sudell ise 5 adet tercüme kitap ile kitapları en çok Türkçeye tercüme edilen üçüncü yazar olmuştur. Helen Sudell de -tıpkı Carla Bardi de olduğu gibi- yazdığı “Naneli-Tarifler Kitabı” ve “Sarımsaklı- Tarifler Kitabı” gibi kitaplarla spesifik bir ürün üzerine odaklanmış kitaplar serisine sahip bir yazardır. Sudell’in kitapları Türkiye’de İş Bankası Kültür Yayınları tarafından yayınlanmıştır. Sudell’i 4 adet kitabı Türkçeye tercüme edilmiş Anne Willan takip etmektedir. Sharon Croxford, Emma Kingsgarden, Mario Garazi, Catherine Atkinson, Chantal Duroy ve Jamie Oliver’ın ise 2’şer kitabı Türkçeye tercüme edilmiştir. Söz konusu yazarlar arasında Jamie Oliver yaptığı televizyon programları sayesinde Türkiye’de oldukça tanınmış bir şeftir.

5. Kitapların Konuları ile İlgili Bulgular

Araştırma kapsamında yer alan 90 kitabın konularını inceleyebilmek adına kitaplar; “Tatlılar”, “İçecekler”, “Dünya/Ülke/Bölge Mutfakları”, “Spesifik Ürün”, “Yemek Tarihi ve Yemek Sosyolojisi” ve “Diğer” gibi ana temalar belirlenerek başlıklarına göre tasnif edilmiştir.

Tablo 7: Tatlılar ile İlgili Kitaplar

Sıra No	Kitap Adı
1	Adım Adım Kekler-Her Aşaması Fotoğraflı Görsel Tarifler
2	Anne Keki - 59 Leziz ve Pratik Kek Tarifi
3	A La Carte-Özel Günler İçin Tatlılar
4	Brownie / Magnetli Tarifler
5	Çikolata! - Baştan Çıkartan Lezzet
6	Çikolatalı ve Kahveli Tarifler

7	Dünyanın En Güzel Kurabiyeleri
8	Dünyanın En Güzel Tatlıları
9	Meyveli Tatlılar ve Pastalar Resimleriyle Adım Adım
10	Mini Kek / Magnetli Tarifler
11	Tart ve Turta – 55'in Üzerinde Leziz ve Pratik Tarif

Tatlılar hemen her dilde ve toplumda son derece olumlu anlamlar taşımakta, insanlar üzerinde mutluluk ve kutlama çağrışımı yapmaktadır. Bu sebeple her toplumun mutfak kültüründe tatlılar oldukça önemli yer tutmaktadır. Tablo 7'de Türkçeye tercüme edilmiş 90 adet gastronomi kitabı arasından, tatlılar üzerine olanların isimleri yer almaktadır. Tablodan da anlaşılacağı üzere kitapların neredeyse tamamı kek, kurabiye ve pasta yapımını içeren tarifler üzerinedir. Misafirperverliğin oldukça önemli olduğu Türk toplumunda tatlı çeşitleri sıklıkla ikram olarak kullanılmaktadır. Bu sebeple farklı mutfak kültürlerine ait tatlılar üzerine hazırlanan söz konusu kitapların Türkçeye tercüme edilmesi gerekliliğinin doğmuş olacağı düşünülmektedir.

Tablo 8: İçecekler ile İlgili Kitaplar

Sıra No	Kitap Adı
1	Alkol Tarihi
2	Çay Kitabı
3	Hangi Kokteyle Hangi Aperatif
4	Her Yönüyle Şarap
5	Kahve
6	Kim Korkar Şaraptan?
7	Şarabın Aşk Sözlüğü
8	Şarabın Tarihi
9	Şarap Keyfi
10	Şarap Seçimi ile Deniz Ürünleri

Tablo 8'de, Türkçeye tercüme edilmiş 90 adet gastronomi kitabı arasından, içecekler ile ilgili olan 10 adet kitap yer almaktadır. Söz konusu 10 kitabın 6 adedinin ise şarap ile ilgili olduğu görülmektedir. Şarap, Vitis Vinifera adı verilen asma bitkisinin meyvesi olan üzümden elde edilen suyun (şıra), fermantasyonu ile elde edilen alkollü bir içkidir (Aktaş ve Özdemir, 2005). Yemek ile uyumlarına, üretildikleri meyvelere, şişede ya da fıçıda fermente edilmesine, içilen bardağa, üretildiği üzüme, yetiştiği toprağın özelliklerine göre çeşitli sıfatlar ile anılan şarap; tüm bu özelliklerinden dolayı başlı başına bir kültürün ve bilimin ana unsurudur (Hatipoğlu ve Şengül, 2011). Önoloji olarak adlandırılan şarap bilimine Türkiye'de yeteri kadar önem verilmemektedir. Aslında Türkiye sınırları içerisinde kaliteli şarap yapımına elverişli pek çok üzüm çeşidi olmasına rağmen, genellikle üzümler yaş sofralık, kuru üzüm, pekmez, pestil vb. şekillerde kullanılmakta ve şarap üretimi düşük miktarlarda kalmaktadır. Bu sebeple Türkiye'de önoloji ile ilgilenen kişiler, şaraplar hakkında yazılı kaynaklara erişmede de güçlüklerle karşılaşmaktadır. Bu bağlamda tercüme kitaplar, konunun muhatapları için oldukça faydalı olmuştur. Yine, çay, kahve ve diğer alkollü içecekler üzerine tercüme edilmiş kitapların da muhataplarına oldukça faydalı olduğu düşünülmektedir.

Tablo 9: Dünya/Ülke/Bölge Mutfakları ile İlgili Kitaplar

Sıra No	Kitap Adı
1	Akdeniz Balık Yemekleri
2	A La Carte-İtalyan Usulü Sebzeler
3	Alafranga Türk Sofrası
4	Çatal Kültürü-Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi
5	Dünden Bugüne Lübnan Mutfağı

6	Dünya Mutfağı
7	Dünya Mutfakları Atlası
8	Dünya Mutfaklarına Seyahat-Sıra dışı 500 Gurme Adres
9	İpek Yolu Mutfağı-Ortadoğu ve Ötesinden Yemek Tarifleri
10	İtalyan Lezzetleri
11	Jamie'nin İtalyan Mutfağı
12	Japon Mutfak Sanatı Sushi & Sashimi
13	Klasik Akdeniz Yemekleri
14	Leonardo da Vinci'nin Sofrası-İtalyan Mutfağının Gizli Tarihi
15	Mutfakta Dünya Turu-32 Ülke 77 Yemek Tarifi
16	Tadı Damağımda Kalan Ülke: Mısır
17	Türkiye'nin Peynir Hazinesi
18	Türkiye'nin Peynirleri

Tablo 9'da yer alan tercüme kitaplar, konuları itibariyle ya doğrudan dünya mutfağı ile ilgili olan kitaplardır ya da dünya üzerindeki herhangi bir ülkenin ya da bölgenin mutfağı ile ilgilidir. Bu bağlamda 4 adet kitap doğrudan İtalyan mutfağı ile ilgilidir. Yine "Akdeniz Balık Yemekleri", "Klasik Akdeniz Yemekleri" ya da "Çatal Kültürü-Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi" isimli kitapların da dolaylı olarak İtalyan mutfağı ile ilgili olduğu bilinmektedir. İtalya'nın, Türkiye ile benzer iklim ve coğrafi koşullara sahip olması nedeniyle Türkler, İtalyan mutfağını kendi mutfaklarına yakın görmektedir. Yine İtalyan mutfağına özgü olan pasta (makarna), pizza ve tatlı çeşitleri Türklerin en çok tükettiği yiyecekler arasında yer almaktadır. Bu sebeple tercüme kitapların büyük çoğunluğunun İtalyan mutfağı üzerine olması beklenen bir sonuçtur.

Tablo 10: Spesifik Bir Ürün ile İlgili Kitaplar

Sıra	Kitap Adı
1	A La Carte-Balıklar
2	A La Carte-Çorbalar
3	A La Carte-Pratik Yemekler
	A La Carte-Salatalar
5	Altın Kitap Makarnalar
6	Baharat ve Otlarla Şifalı Yemek Tarifleri
7	Biberli - Tarifler Kitabı
8	Domates - Lezzetli Magnetler
9	Ev Yapımı Peynir ve Süt Ürünleri
10	Lezzetli Baharatlar Kitabı
11	Makarnalar
12	Makarna - Makarna Sevenler İçin 58 Lezzetli Tarif
13	Naneli - Tarifler Kitabı
14	Patates / 50 Pratik Tarif
15	Pizza - 50'nin Üzerinde Leziz ve Ekonomik Tarifler
16	Salatalar
17	Salata - Lezzetli Magnetler
18	Salata - 50 Pratik Tarif
19	Sarımsaklı - Tarifler Kitabı
20	Sebze Kitabı
21	Soğan- Lezzetli Magnetler
22	Tavuk Yemekleri - Resimleriyle Adım Adım Dizisi
23	Yumurta - Lezzetli Magnetler
24	Zencefilli - Tarifler Kitabı
25	Zeytinli - Tarifler Kitabı
26	Zeytinyağı Görsel Rehberler

Tablo 10'da yer alan tercüme kitaplar, genellikle sadece bir ürün üzerine odaklanmış kitaplardır. Söz konusu ürünlerin ise en çok salata ve makarna olduğu, kitapların salata ve makarna ile ilgili

pek çok farklı yemek tarifini verdiğini söylemek mümkündür. Yine baharatlar ve baharlı otlar da farklı yazarların üzerinde sıklıkla durduğu konulardır.

Tablo 11: *Yemek Tarihi ve Yemek Sosyolojisi ile İlgili Kitaplar*

Sıra	Kitap Adı
1	Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak
2	Etobur-Otobur İkilemi
3	Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin
4	Lezzet Fetihleri- Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü
5	Mutfaktaki Felsefe-Mutfaktaki Usun Kısa Eleştirisi
6	Restoranın İcadı-Paris ve Modern Gastronomi Kültürü
7	Yemek, Damak Tadının Tarihi
8	Yemek, Mutfak, Sınıf- Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması
9	Yemek Sosyolojisi-Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet
10	Yemek Yapmak İçsel Bir Maceraya Dönüştüğünde Bireysel Gelişim Mutfakta Başlar
11	Yeşil Mutfak Vegan ve Vejetaryen Yemek Tarifleri ve Yemek Kültürü Kitabı

İnsanlar Ne yer, Ne zaman yer, Niçin yer, Nasıl yer, Nerede yer ve Kimle yer? sorularının her birine verilecek cevaplar, bilimin başka bir alanı ile alakalıdır. Bu sebeple gastronomi multidisipliner bir alandır ve başta tarihçiler ile sosyologlar olmak üzere pek çok bilim insanının üzerinde çalıştığı bir alandır. Bu bakış açısından hareketle, başta yemek tarihi ve yemek sosyolojisi hakkında yazılanlar olmak üzere gastronominin başka bilim dalları ile ilgisini ortaya koyan yabancı kitapların Türkçeye tercüme edilmiş olması oldukça önemlidir.

Tablo 12: *Gastronomi ile İlgili Diğer Kitaplar*

Sıra No	Kitap Adı
1	Aile Aşçısı
2	Aşçının Kitabı- Boğos Piranyan Merzifon Amerikan Koleji Aşçısı -1914
3	Çıplak Şef
4	Düşük Kalorili Az Yağlı Tarifler
5	Füzyon
6	İşlenen ve Saklanan Besinler Rehberi
7	Larousse Gastronomique
8	Muson Günlüğü - Tarifler ve Anılar
9	Mutfak Sırları
10	Mükemmel Yemek Kitabı-1926
11	Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler
12	Yemek Kitabı
13	4 Malzemeli Yemekler
14	30 Dakikada Pişen Yemekler

Tablo 12'de yer alan kitaplar, Tablo 7, 8, 9, 10 ve 11'in sınıflandırmasına uymayan, gastronomi ile ilgili konuları farklı bakış açılarıyla ele alan kitaplardır. "Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler", "4 Malzemeli Yemekler" ve "30 Dakikada Pişen Yemekler" gibi kitaplar kısıtlı malzemeye ve kısıtlı zamana sahip kişiler için yol gösterici birer rehber niteliğinde kaleme alınmıştır. Yine "Mutfak Sırları" isimli kitap yemek yapmaya ilk defa başlayan bir kişinin ihtiyaç duyacağı her türlü bilgiye sahiptir. Kişiler bu kitap sayesinde ekipmanları ve hammaddeleri resimleriyle tanıma fırsatı bulacaktır. "Mükemmel Yemek Kitabı-1926" eski tariflere yer vermesi bakımından önemliyken, Larousse Gastronomique ise alandaki en yetkin ansiklopedi olması bakımından büyük önem arz etmektedir.

6. Sonuç

Bu çalışma, 1998-2017 yılları arasında Türkçeye tercüme edilerek satışa sunulan gastronomi alanı ile ilgili 90 adet kitabın, "yayınlandığı yıl", "yayınlandığı yayınevi", "yazar adı", "çevirmen

adı” ve “sayfa sayısı” gibi bibliyometrik özellikleri açısından incelenmesi sonucu hazırlanmıştır. Çalışma kapsamında incelemeye alınan kitaplara, Türkiye’de kitap satışı yapan iki büyük elektronik ticaret firmasının resmi internet sitesinde bulunan veri tabanından erişilmiştir. Araştırma sonucunda Türkçeye tercüme edilen 90 kitabın, 32 farklı yayın evi tarafından basıldığı, söz konusu yayınevlerinin büyük çoğunluğunun İstanbul’da kurulmuş olduğu ve tercüme kitapların en çok Çekmece Yayınları ile İş Bankası Kültür Yayınları isimli yayınevlerinden çıktığı sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan kitapların en çok Fransızca, İtalyanca, İngilizce, Osmanlıca ve Ermenice dillerinden Türkçeye tercüme edildiği, Alkım Doğan ve Yasemin Türedi Özkan’ın, gastronomi ile ilgili 6’şar adet kitabı; Ozan Kızıler ve Özgün Forta’nın ise 5’er adet kitabı Türkçeye çevirdiği ve bu anlamda en fazla katkı yapan çevirmenler oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Yine gastronomi alanında hazırlanan kitapların büyük çoğunluğunun 101 ile 200 sayfa aralığında olduğu ve en çok tercüme kitabın 2014 yılında (17 adet) yayınlandığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında erişilebilen gastronomi kitapları arasında en çok Carla Bardi’ye ait kitapların Türkçeye tercüme edilmiş olduğu görülmüştür.

Araştırma kapsamındaki 90 kitap, isimlerine ve konularına göre sınıflandırılmıştır. Bu bağlamda tatlılar ile ilgili 11 adet, içecekler ile ilgili 10 adet, dünya, ülke ya da bölge mutfakları ile ilgili de 18 adet kitabın Türkçeye tercüme edildiği görülmüştür. Spesifik bir ürün üzerine yazılan kitap sayısı ise 26’dır. Bu bağlamda en çok çeviri kitabın salata, makarna ve baharat gibi tek bir ürün üzerine yazılan kitaplar olduğu söylenebilir. Yine yemek tarihi ve yemek sosyolojisi üzerine yazılmış ve Türkçeye tercüme edilmiş kitap sayısı 11 iken, gastronomi ile ilgili çeşitli konular üzerine yazılmış kitapların sayısı da 14 olmuştur. Çalışma kapsamında incelenen kitaplarda dikkati çeken önemli bir bulgu da, kitapların büyük çoğunluğunun yemek tarifi vermek üzere hazırlandığıdır. Ancak yemek tarihi ve yemek sosyolojisi üzerine hazırlanmış kitapların böyle kaygılar taşımadığı görülmektedir. Öte yandan araştırma kapsamındaki kitapların sadece 1 tanesi ansiklopedi türündedir.

Çalışmanın literatür taraması kısmında değinilen ve Tablo 1’de yer alan çalışmalardan hiç birinin kitaplar ile ilgili olmaması, makale, bildiri ve tezleri kapsamaması, çalışma sonuçlarını karşılaştırmayı pek olanaklı kılmamaktadır. Ancak Yılmaz (2017)’nin çalışmasında yer verdiği bazı bulgular oldukça önemlidir. Yılmaz (2017) de tıpkı bu çalışmada değinildiği üzere gastronomi ya da yiyecek-içecek alanında özellikle son yıllarda bibliyometrik çalışmaların yapılmaya başlandığını, ulusal ve uluslararası yazın incelendiğinde restoranlar özelinde yapılmış herhangi bir bibliyometrik çalışmaya rastlanılmadığını, gastronomi veya yiyecek-içecek alanında yapılan çalışmalara bakıldığında ise bibliyometrik çalışmaların sayısının daha az olduğunu vurgulamıştır. Yine Yılmaz (2017) verdiği bir örnekte Sanchez ve arkadaşları (2016) tarafından yapılan araştırmanın şarap turizmi ile ilgili 1984-2014 yılları arasında yayınlanan 166 makalenin bibliyometrik profili ile ilgili olduğunu örnek vermiş ve Türkiye’de bu konular üzerine çok daha az yayın yapıldığına dikkati çekmiştir. Yine Yılmaz (2017) gastronomi ve yiyecek-içecek işletmeciliği alanında son yıllarda artan yayın sayısını alana özgü akademik dergilerin sayısının artmaya başlaması ile ilişkilendirmiştir.

7. Öneriler

- Çalışma Türkçe dilinde yazılan gastronomi konulu kitapları kapsayacak şekilde tekrar edilebilir.
- Gastronomi alanında uzman kişilerin henüz çevrili yapılmamış bazı kitapları Türkçeye çevirmesi teşvik edilmeli ya da bu kişilerin çeviri ekiplerinde yer alması sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). İçki Teknolojisi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altaş, A. & Batman, O. (2016) Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi, Lap Lambert -Academic Publishing, Almanya.
- Çakıcı, A. C., Yıldırım, O. ve Karacaoğlu, S. (2013). Ulusal Turizm Kongreleri Bildirilerinin Bibliyometrik Profili. 14.Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, ss. 1429-1447.
- Cevizkaya, G., İlsay, S. ve Avcıkurt, C. (2014), Turizm Alan Yazınında Engelliler ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Profili. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 2, ss.101-108.
- Civelek Oruç, M. & Türkay, O. (2017). Turizmi Konu Alan Lisansüstü Çalışmalarının İçerik Analizi Yöntemiyle Değerlendirilmesi, Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, 28 Eylül-1 Ekim, Van.
- Çiçek, D. ve Kozak, N. (2012a). Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde Yayınlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili. Türk Kütüphaneciliği. 26(4), ss.734-756.
- Çiçek, D., ve Kozak, N. (2012b). Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nde Yayınlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili, VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Antalya: Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi ve Gazi Üniversitesi, ss. 196-211.
- Efendi, T. (2005). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Dönence Yayınları.
- Evren, S. ve Kozak, N. (2012). Türkiye'de 2000-2010 Yılları Arasında Yayınlanan Turizm Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi, VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Antalya: Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Gazi Üniversitesi, ss.250-266.
- Faroqhi, S. (2006). Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Güçlü Nergiz, H. (2014). Türkiye'de Lisansüstü Turizm Tezlerinin Bibliyometrik Profili (1990-2013). VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 04-05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın, ss: 212-221.
- Güdü Demirbulat, Ö. ve Tetik Dinç, N. (2017). "Sürdürülebilir Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili". Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 14 (2), ss. 20-30.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. Yayımlanmış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hatipoğlu, A. ve Şengül, S. (2011). "Şarap Turizmi Çerçevesinde Kapadokya Şaraplarının Pazarlanabilirliği". I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu. 16-19 Kasım, Nevşehir.
- İçöz, O. ve Kozak, N. (1999). Turizm İşletmeciliği Dergisi'nin Turizm Literatürüne Katkısı Hakkında Bir İnceleme. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 10(2), ss.9-17.
- Karagöz, D. ve Kozak, N. (2014). Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi: Araştırma Konuları ve Kurumlar Arası İş Birliğinin Sosyal Ağ Analizi ile İncelenmesi. Türk Kütüphaneciliği 28, 1 (2014), ss. 47-61.
- Kozak, N. (1994). Anatolia Dergisi'nde Yayınlanan Yazılar Üzerine Bir İnceleme. Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(3), ss.22-33.
- Kozak, N. (1995). Türkiye'de Yayınlanan Turizm Konulu Makaleler Üzerine Bir İnceleme. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), ss.62-72.
- Kozak, N. (1999). Dünya Geneline "Turizm", "Rekreasyon" ve "Boş Zamanlar ve Değerlendirilmesi" Alanlarında Yayınlanmakta Olan Akademik Dergiler Üzerinde Bir Araştırma. Türk Kütüphaneciliği, 13(1), ss.5-27.
- Kozak, N. (2001). Türkiye'de Turizm Pazarlaması Literatürünün Gelişim Süreci: 1972- 1998 Yılları Arasında Lisansüstü Tez Çalışmaları Üzerine Biyo-Bibliyografik Bir İnceleme, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, (12): 26-33.
- Kut, T. (2008). "Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografisi". A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). Türk Mutfağı. Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Nenes, M. F. (2009). *International Cuisine*. New Jersey: John Wiley&Sons, Inc.
- Özdemir, M. ve Kozak, N. (2000). Türkiye Turizm Yayıncılığı Tarihinen Bir Süreli Yayın: T.C. Turizm Bankası A.Ş. Bülteni. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(2), ss.129-141.
- Özel, Ç. H. ve Kozak, N. (2012). Turizm Pazarlaması Alanının Bibliyometrik Profili (2000-2010) ve Bir Atıf Analizi Çalışması. *Türk Kütüphaneciliği*, 26(4), ss.715-733.
- Samancı, Ö. (2006). "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları". S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). *Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Şahin, S. ve Acun, A. (2015). Turist Rehberliği Alanının Bibliyometrik Profili (Ulusal Turizm Kongreleri Bildirileri). *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Cilt: 18, Sayı: 34, ss. 213-234.
- Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayını.
- Tayfun, A., Küçükergin, F. G., Aysen, E., Eren, A. & Özekici, Y. K. (2016). Turizm Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlere Yönelik Bibliyometrik Bir Analiz. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* 1, ss. 50-69.
- Tekin, Ö. A. (2016). Türkiye'deki Lisansüstü Turizm Tezlerinde Odaklanılan Konular: 1984-2015, *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 8/2, ss. 175-187.
- Temizkan, S. P., Çiçek, D. ve Özdemir, C. (2015). Sağlık Turizmi Konusunda Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili. *International Journal of Human Sciences*, 12(2), ss.394-415.
- Türktarhan, G.ve Kozak, N. (2012), Turizm Yılığının Bibliyometrik Profili, VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Antalya: *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Gazi Üniversitesi*, ss. 567-584.
- Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda Bahşiş İle İlgili Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. 14 (2), 65-79.
- Yılmaz, İ. ve Toprak, L. S. (2017). Türkiye'de Turizm Alanındaki Bibliyometrik Yayınların Profili. *Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi*, 28 Eylül-1 Ekim, Van.
- Yüncü, D. K. ve Kozak, N. (2012). *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi: Araştırma Konuları ve Kurumlar Arası İşbirliğinin Sosyal Ağ Analiz ile İncelenmesi*. VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Antalya: *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Gazi Üniversitesi*, ss. 642-660.
- Zencir, E. ve Kozak, N. (2012). Sosyal Bilimler Enstitü Dergilerinde Yayımlanan Turizm Makalelerinin Bibliyometrik Profili (2000-2010). VI. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Antalya: *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ve Gazi Üniversitesi*, ss. 673-682.
- <http://katalog.devletarsivleri.gov.tr/osmanli/arsiv.asp>, (Erişim Tarihi: 15.03.2014).
- <http://cabim.ulakbim.gov.tr/bibliyometrik-analiz/bibliyometrik-analiz-sikca-sorulan-sorular/>, (Erişim Tarihi: 08.10.2017).
- <http://www.mkutup.gov.tr/tr/Sayfalar/Hizmetlerimiz/Yayinlarimiz.aspx>, (Erişim Tarihi: 06.11.2017).
- <http://bibliyografyalar.mkutup.gov.tr>, (Erişim Tarihi: 06.11.2017).
- <http://www.dr.com.tr>, (Erişim Tarihi: 01.10.2017).
- <http://www.kitapyurdu.com>, (Erişim Tarihi: 01.10.2017).
- <https://en.oxforddictionaries.com/definition/gastronomy>, (Erişim Tarihi: 08.10.2017).