

Poisonous tables: A gastronomical look at dangerous tastes

Vildan Tüysüz¹ 

¹ Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya, Türkiye.

ABSTRACT

The continued consumption of certain foods that are potentially risky or toxic, despite their well-documented dangers, represents a compelling and noteworthy topic within the field of gastronomy. Understanding why individuals choose to consume such foods and what gastronomic and cultural values these items hold constitutes a significant area of inquiry across various disciplines. From this perspective, the primary aim of the present study is to provide a comprehensive evaluation of seven different food items that are classified as dangerous on a global scale, through the analysis of digital content (YouTube). Designed as a qualitative study, a total of 21 videos in which content creators share their personal experiences were translated into Turkish and analyzed. The content analysis, conducted using MAXQDA software, revealed that key themes such as "toxic," "deadly," and "delicious" emerged prominently. The prevalence of health-related expressions suggests that content creators perceive these foods through a mixed emotional lens of fear and curiosity. The study further indicates that these so-called dangerous foods are not perceived solely as health risks by consumers, but are also associated with cultural identity, tradition, and sensory experience.

KEYWORDS

Gastronomy, Dangerous tastes, Dangerous foods, Experience

Zehirli sofralar: Tehlikeli tatlara gastronomik bir bakış

ÖZET

Potansiyel olarak riskli veya zehirli özellik taşıyan bazı gıdaların tüm tehlikelerine rağmen tüketilmeye devam etmesi, gastronomik açıdan dikkat çekici ve incelenmeye değer bir konudur. Bireylerin bu tür yiyecekleri neden tercih ettiklerinin ve söz konusu gıdaların gastronomi ile kültürel açıdan ne tür değerlere sahip olduğunun anlaşılması disiplinler açısından önemli bir araştırma alanı oluşturmaktadır. Bu bakış açısından yola çıkarak çalışmanın temel hedefi; dünya genelinde tehlikeli olarak sınıflandırılan yedi farklı gıda ürününü dijital içerik aracılığıyla (YouTube) analiz ederek bu ürünler hakkında bütüncül bir değerlendirme sunmaktır. Nitel olarak tasarlanan çalışmada içerik üreticilerinin deneyimlerini paylaştığı toplam 21 video Türkçe'ye çevrilerek analiz edilmiştir. MAXQDA programı kullanılarak yürütülen içerik analizinde "zehirli", "ölümcül" ve "lezzetli" gibi anahtar temaların ön plana çıktığı görülmüştür. Sağlık vurgusu yapan bu sözcüklerin öne çıkması içerik üreticilerinin bu ürünleri hem korku hem de merak karışımı bir duygu durumuyla değerlendirdiklerini göstermektedir. Araştırmada tehlikeli olarak adlandırılan bu gıdaların tüketiciler için sadece sağlık riski taşıyan ürünler olmadığı aynı zamanda kültürel kimlik, geleneksellik ve duyuusal deneyimle ilişkilendirildiği tespit edilmiştir.

ANAHTAR KELİMELER

Gastronomi, Tehlikeli tatlar, Tehlikeli yiyecekler, Deneyim

Introduction

Gastronomy functions as a symbolic means of communication within a community, enabling the transmission of elements such as ethnic identity, religious beliefs, social status, and

Cite: Tüysüz, V. (2026). Poisonous tables: A gastronomical look at dangerous tastes. *Ordu University Institute of Social Sciences Journal of Social Sciences Research*, 16(1), Article Number 3. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1719533>

Corresponding Author: vildantuyusuz@outlook.com

individual identity through sensory experiences. Food consumption in a destination allows tourists to penetrate that culture on both sensory and intellectual levels. Encountering unusual flavors or experiencing exotic foods offers tourists an opportunity to experience an extraordinary tourist experience and learn about the local culture of the destination (Leong et al., 2017). In this context, the gastronomic experience is considered a multidimensional and sensory encounter that is not limited to food consumption but combines many elements such as ambiance, service quality, cultural context, and individual perceptions. Participation in such experiences involves not only the act of eating but also a comprehensive sensory interaction with all components of the dining environment (Purnami & Setyawan, 2024).

In some societies, gastronomic experiences are structured to push boundaries and involve conscious risk-taking. The consumption of certain foods known to be toxic or poisonous signals not only palate but also tradition, cultural identity, and courage (Bender and Oterhals, 2025). For example, puffer fish consumed in Japan is so dangerous that it can cause death due to the tetrodotoxin it contains. Despite this, it is presented as a gastronomic experience by specially trained chefs in upscale restaurants (Dhruve et al., 2025). Another example is Casu Marzu cheese from Sardinia. This cheese contains live larvae and, despite being banned by the European Union, continues to be produced by the local people as a cultural heritage (Wang et al., 2022). A review of the relevant literature reveals that such foods are categorized as "dangerous/risky tastes" and "dangerous/risky foods." These foods are seen as a liminal experience in gastronomy.

The primary objective of this study was to analyze seven different food products classified as hazardous worldwide through digital content (YouTube) to provide a holistic assessment of these products. To this end, relevant literature on each product was reviewed, and the three most-watched videos for each product were translated into Turkish and included in the analysis. The selected videos were based on both product information and direct experience by the content creators. Transcripts from the videos were subjected to content analysis using the MAXQDA program. During the analysis, codes were generated for the products, including potential hazards, risk factors, post-consumption symptoms, taste and appearance characteristics, health effects, consumption patterns, other products consumed together, and traditional contexts. The coding process resulted in the creation of a holistic code cloud encompassing all analyzed products. In the existing literature, studies on hazardous foods are largely based on microbiological or toxicological data. In this context, this study's focus on digital user experiences and narratives, addressing hazardous foods from a sociocultural perspective, makes a unique contribution to the literature. It is thought that the findings obtained through qualitative analysis of digital content will provide an interdisciplinary perspective to both gastronomy and food safety fields.

Risk and excitement in gastronomy

Today, the role of food and beverages in the tourism experience is becoming increasingly prominent. Gastronomic elements are no longer considered merely complementary elements but rather direct tourist products. Innovative and authentic foods specific to different cultures offer tourists unique and engaging experiences, increasing their interest in tourism. In this context, the uniqueness of local food and beverages increases tourist interest in specific destinations and stimulates their desire to travel. Consequently, a destination's gastronomic richness can shape tourists' travel motivation, and this motivation can directly influence their travel behavior and destination preferences (Benli, 2020).

A gastronomic experience refers to a holistic and emotional experience that emerges during various food-related activities in a travel destination. In this context, local foods go beyond simply meeting physical needs and become an integral and experiential part of the tourist experience (Hsu et al., 2022). Gastrotourists, in particular, travel to discover new cultures and have meaningful experiences through unique flavors. While this tourist group varies in age,

ethnicity, and income levels, they share common ground: they stay longer, create more comprehensive travel plans, and tend to spend more than average for unforgettable gastronomic experiences (Williams et al., 2019). For them, interactions with local culinary cultures offer a more valuable experience than luxury tourism opportunities. This is further reinforced by tourists' intense interest and desire for local food and beverages. Thus, gastronomy is becoming a critical element of the overall tourist experience (Özdemir & Seyitoğlu, 2017). Especially encountering foods that have not been tasted before and have been desired for a long time triggers a sense of excitement in tourists, and this excitement increases their motivation to consume food (Kılıç, 2017).

Sensation seeking is a key motivation underlying many tourist experiences. This factor also stands out as one of the factors shaping interest in local cuisines. Studies have shown that local cuisines offer an exciting avenue of discovery, particularly for tourists eager to experience previously untasted and unique flavors, and that sensation seeking plays a significant role in this pursuit (Akıcı, 2022). In recent years, human-food interactions have been widely used to make individuals' social eating experiences more engaging and enjoyable (Sezer et al., 2024). Within this framework, the concept of multisensory experience aims to offer memorable, exciting, and impactful experiences by stimulating all of the consumer's senses. Because the senses play a significant role in consumption preferences, virtual technologies are said to offer greater opportunities to guide consumer decisions than current digital applications (Şahin, 2025).

Some dangerous foods

Gastronomy is defined as a form of cultural expression that reflects the eating and drinking habits, culinary diversity, and the ways food is prepared, cooked, and presented within a country or region. Each society is characterized by its own unique understanding of taste and food culture. While palates and flavor cultures can vary from society to society, some tastes are also shared across cultures (Demir & Altun, 2022). However, some individuals are eager to explore new tastes and derive great pleasure from trying different foods (Türker & Akmanoğlu, 2022). In this context, information is provided below regarding some foods specific to various cultures that may be considered risky to consume.

Fugu (Pufferfish- Japan): This species is considered a poisonous fish and produces highly toxic substances, particularly in some of its internal organs (e.g., ovaries, liver, intestines, skin, and eggs). Although consumption of this fish carries serious health risks, it is noteworthy that there are specialized restaurants in Japan specializing in fugu preparation (Ogura, 1971). This species, also known as the pufferfish, has high commercial value, particularly in Japan, Korea, and China, despite carrying an extremely potent poison called tetrodotoxin in its internal organs, and "cooking fugu" is considered a prestigious gastronomic practice in these countries (Kanazawa, 2017). In this context, Japan stands out with its developed gastronomic culture and regulatory system for fugu. According to official regulations published by the Japanese Ministry of Health and Welfare, only 22 specific fugu species are permitted for consumption, and the preparation and serving of these species is granted only to expert chefs with fugu licenses (Thuy et al., 2019).



Figure 1 Fugu (Willey Analytical Science, 2025)

Ackee (Jamaica): Considered the national fruit of Jamaica, it is widely consumed not only by the people of Jamaica but also by Haitians and communities living in parts of West Africa. Millions of tourists visiting Jamaica have had the opportunity to taste this fruit during their travels. Ackee's introduction to Jamaica occurred in 1778 through Dr. Thomas Clarke, known as the island's first botanist, who received seeds from a West African slave ship (Blake et al., 2004). However, this fruit requires caution regarding consumption. Consumption of unripe ackee fruit, in particular, can cause Jamaican vomiting sickness, which was reported in Jamaica as early as 1875. The source of this condition is hypoglycin A and B, two water-soluble natural toxins present in the unripe fruit. Hypoglycin A has the more potent toxic effect (Joskow et al., 2006). Symptoms of poisoning associated with this toxin usually appear 6 to 48 hours after consuming the fruit. They can include serious health problems such as vomiting, muscle and mental fatigue, hypoglycemia, coma, and even death (Henry et al., 1998).



Figure 2 Ackee Fruit (CNN, 2017)

Escolar (Oily Fish): A large, deep-sea fish caught as a byproduct of tuna fishing. This fish contains indigestible waxy esters that can have a laxative effect on some individuals when consumed. These esters can reach up to 20% of body weight and can cause a specific digestive disorder called kerriorhoea. Symptoms associated with escolar consumption can vary from person to person. Mild cases include rapid intestinal transit with oily, yellow or orange stools, while more severe cases may include nausea, vomiting, severe diarrhea, abdominal pain, and headache. A published report describes a cluster of escolar-associated illnesses attributed to both its laxative effects and scombrototoxin ingestion (Feldman et al., 2005).



Figure 3 Escolar (Ackerley, 2005)

Blood Clams (China, Korea): *Tegillarca granosa*, also known as the blood clam, belongs to the Arcidae family and is a marine bivalve mollusk with high commercial value worldwide. This creature is called the "blood clam" because of the unusual presence of hemoglobin in its hemocytes (Bao et al., 2021). *T. granosa*, which naturally inhabits the tidal regions of the Indo-West Pacific Ocean, is widely cultivated due to its economic value (Yang et al., 2023). Hemocytes, which play a role in the mollusk immune system, contain various enzymes and molecules that initiate a defense response when infected with bacteria or viruses (Bao et al., 2013). However, consumption of this clam can pose serious threats to human health, especially when not prepared under hygienic conditions (Stankovic et al., 2012). Consuming bloody mussels without adequate cooking or proper cleaning can cause foodborne illness due to the harmful microorganisms and toxins they contain (Wright et al., 2018). This risk is particularly

high in samples collected from contaminated waters. Depending on environmental conditions, these mussels can accumulate heavy metals such as lead and mercury, as well as pathogenic microorganisms such as *Vibrio* species, *Salmonella*, and Hepatitis A virus (Taylor et al., 2025).



Figure 4 Blood Clams (New York Times, 2011)

Casu Marzu (Wormy/Rotten Cheese - Italy): Casu marzu, meaning "wormy/rotten cheese," is a unique type of cheese that, despite being banned, continues to be produced using traditional methods in many regions of Sardinia. This cheese is characterized by its transformation during the ripening process by the larvae of the fly species *Piophilidae casei* (Olivadese & Dindo, 2023). The cheese is generally made from sheep's milk, but occasionally, cheeses made from cow's or goat's milk are used. In 2009, the Guinness Book of World Records described Casu Marzu as "the world's most dangerous cheese." If the larvae in the cheese survive stomach acid, they can cause serious health problems such as vomiting, abdominal pain, and bloody diarrhea in individuals who consume it (Brescia, 2016). Cheese production is generally carried out during the summer months because high temperatures support the life cycle of the flies and facilitate egg-laying. For this purpose, producers store Pecorino cheeses uncovered in warmer rooms where flies can easily lay eggs. At the end of this ripening process, which lasts approximately 60 to 90 days, Casu Marzu is ready for consumption (Manca et al., 2015).



Figure 5 Casu Marzu (Euronews, 2022)

Sannakji (Live Octopus - Korea): This octopus dish, unique to South Korean cuisine, is prepared by cutting the octopus into small pieces while it is still alive. Sannakji's characteristic feature is that the tentacles are still moving when served. This is considered an indicator of freshness and flavor (Nelson, 2011). Similarly, the practice of serving live seafood is observed in other cultures. For example, in some restaurants in New York, live lobsters are displayed in aquariums, allowing customers to select a live lobster and watch the cooking process (Taşpınar, 2018). Sannakji is usually served at traditional fish markets or restaurants specializing in seafood. It is lightly seasoned with sesame seeds and sesame oil (Devi, 2024; Zamuz et al., 2023). However, consuming this dish carries some health risks. In South Korea, an 82-year-old man reportedly died of a heart attack after a freshly cut, moving sannakji tentacle lodged in his throat (CNN World, 2023). This is primarily due to the suction cups, the suction cups on the tentacles, remaining functional even after they have been severed, potentially blocking the trachea and causing suffocation. Indeed, an average of six people are known to choke to death each year while consuming sannakji (NTV, 2025).



Figure 6 Sannakji (Sabah, 2022)

Hákarl (Fermented Shark- Iceland): This is a traditional Icelandic product obtained by fermenting and drying the Greenland shark (*Somniosus microcephalus*) (Belleggia et al., 2021). Fermentation of this type of shark has a long history in Iceland. The oldest written record of processed shark dates back to 1374. This product, obtained at the end of the fermentation process and ready for consumption, is called hákarl. Hákarl has been an important source of protein and energy for the Icelandic people throughout history. However, unprocessed or fresh Greenland shark meat is rich in ammonia-containing compounds such as urea and trimethylamine-N-oxide (TMAO), and excessive consumption can be toxic (Jensen et al., 2023). Therefore, the fermentation process plays a critical role in the detoxification of this fish. Shark meat can be harmful if consumed uncooked (Ólason, 2023). The fermentation process transforms this potentially toxic raw material into a safe food product, and the resulting product can be stored for years without spoiling due to its high pH and low water activity. Historical records indicate that in Iceland in the past centuries, consumption of insufficiently fermented or fresh shark meat led to serious and sometimes fatal health problems, such as dysentery (Skåra et al., 2015).



Figure 7 Hákarl (Culinary Schools, 2025)

Sensory experience and consumer psychology in gastronomy

Gastronomy stands out as a multidisciplinary field that develops by engaging with many different disciplines. Food-focused studies are not limited to analyzing the physical qualities of food but also encompass multidimensional elements such as the effects of nutrition on health, its role in social relations, and the psychological experiences of individuals. Thanks to this multifaceted approach, gastronomy is considered a holistic field of study beyond the culinary arts, expanding the scope of research and application by collaborating with the physical, health, and social sciences (İşeri et al., 2024).

Experience is a concept based on an individual's subjective perceptions and difficult to measure objectively. It refers to the consumer's engagement at emotional, sensory, physical, cognitive, and spiritual levels. Therefore, each individual's experience is unique. In other words, the experience is shaped by personal perceptions and an individual's internal reactions (Balıkoğlu et al., 2020). In this context, concepts such as "food experience," "gastronomic experience," "local food experience," "culinary experience," and "dining experience" are used to describe people's

relationship with food. Gastronomic experiences are not limited to food consumption but also include activities such as attending food and beverage festivals, visiting gastronomy museums, or participating in cooking workshops (Şahin & Kılıçlar, 2023).

Today, the increasing accessibility of individuals to diverse and varied foods has led to the rise of certain motivations for food consumption. One of these motivations, the search for novelty and variety, is considered a powerful motivator associated with personal characteristics such as adventurousness, curiosity, and openness to different cultures, which particularly influence tourists' food consumption. This motivation emerges both as an incentive for individuals to participate in tourism activities and as an inclination toward trying new, local, or exotic foods. This quest, often considered within the context of hedonic consumption motivations, is associated with an individual's desire for exciting and enjoyable experiences. Consequently, individuals are eager to try foods they have never tasted before, show interest in new recipes and cooking methods, and desire to explore foods from different cultures (İğdir, 2021).

Today, consumption has evolved from an activity solely focused on meeting individual needs to a structure shaped by the pleasure derived from acquiring non-essential products and services. Consumers aim not only for utility but also for pleasure and happiness from the products or services they purchase. Consequently, the act of consumption acquires a hedonistic meaning. However, over time, the act of consumption no longer suffices for the individual, and individuals seeking a more intense experience of similar pleasure tend to repeat the consumption behavior. This cyclical structure reveals a consumption pattern in which individuals constantly pursue instant gratification, a phenomenon defined as hedonic consumption. Individuals may engage in hedonic consumption for various reasons, including making loved ones happy, developing social relationships, taking advantage of economic opportunities, escaping daily stress, and experiencing adventure. However, although these consumption practices are undertaken for individual reasons, they are increasingly associated with individuals' efforts to define their position and social status within society. This can lead to negative consequences at the social, individual, and environmental levels (Demir et al., 2019).

Methodology

The fact that some foods are consumed despite being potentially risky or toxic is an interesting and intriguing topic in the gastronomic context. Understanding why people consume these risky foods and their gastronomic and cultural values is important for many reasons. This qualitative study aims to analyze seven different foods labeled as hazardous through digital content (YouTube) and provide a holistic assessment of these products. The foods analyzed are among those studied both in academic literature and newsworthy in the public eye. To collect data for the study, the three most-watched videos shared on YouTube about each product were identified, and the content was translated into Turkish and analyzed. The number of views was chosen as the primary selection criterion because these videos have a wide audience reach and can reflect public perception. This aimed to ensure that the analyzed content was based not only on individual experiences but also on representations that have attracted the attention of a broader audience. The videos were based on the content creators consuming the foods in question and sharing their experiences. The resulting data were subjected to content analysis using MAXQDA software. Codes were generated for the potential hazards of the products, risk factors, post-consumption symptoms, taste and appearance characteristics, health effects, consumption patterns, other products consumed together, and traditional contexts. As a result of the coding, a single, holistic code cloud covering all products was created, and the data was evaluated thematically. A review of the relevant literature reveals that studies on such foods are mostly based on microbiological or toxicological findings. However, in this study, the analysis focused on real user experiences on digital platforms. The absence of a similar study in the literature that analyzes digital content in this context through qualitative analysis demonstrates the originality of this research and its potential contribution to the field.

Findings

The code cloud generated based on the data obtained as part of the research is presented in Figure 8. The code cloud contains the 45 words with the highest frequency. The word "poisonous" stands out with 23 repetitions, indicating that content creators frequently emphasized the potential toxicity of the seven different foods examined. This phrase is followed by the word "deadly," repeated 19 times, indicating that the content emphasizes the health risks posed by these foods. A closer examination of the code cloud reveals positively connoted terms such as "delicious" and "traditional." This finding suggests that the foods examined are considered not only risk factors but also symbols of cultural significance.



Figure 8 Dangerous Foods Code Cloud

Based on the 21 videos analyzed within the scope of the research, the code hierarchy presented in Figure 9 was created. Nine codes were identified during the analysis process conducted using MAXQDA software, and relevant subcodes were included under each of these themes.

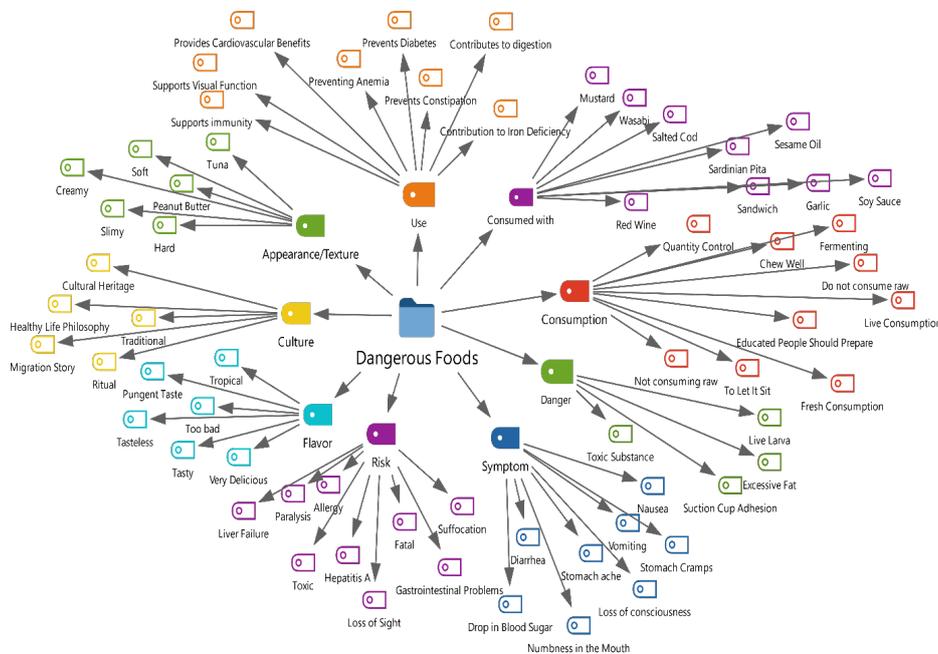


Figure 9 Hazardous Foods Code Hierarchy

The findings from the analyzed videos of fugu fish are presented in Figure 10. An examination of the figure highlights the emphasis that the fish should only be prepared by trained and

competent individuals. Furthermore, the fish's tetrodotoxin content and its lethal effects are among the other striking elements frequently mentioned in viewer testimonies.

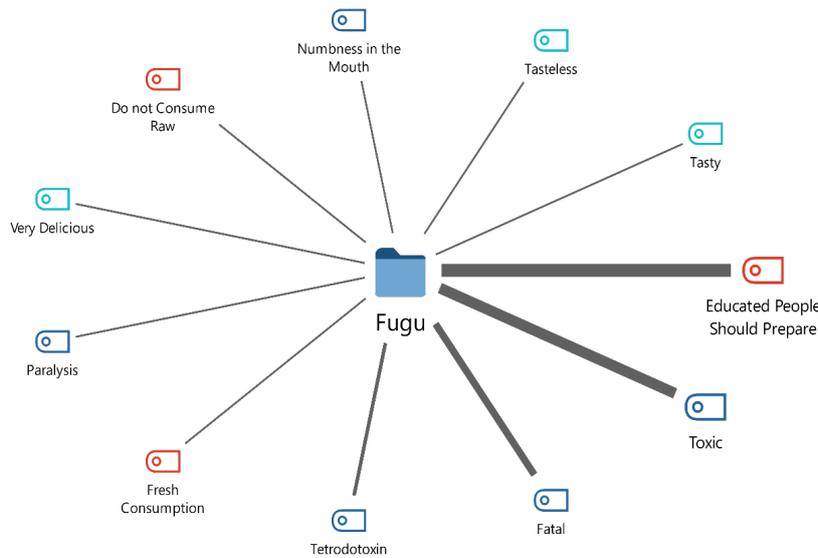


Figure 10 Fugu (Puffer Fish) Single Case Model

A model of the ackee, considered a national fruit, is presented in Figure 11. An examination of the subcodes created for this fruit reveals a prominent cultural heritage theme. Furthermore, statements suggesting that the fruit is both delicious and potentially poisonous and deadly due to its toxic content are among the other noteworthy elements.

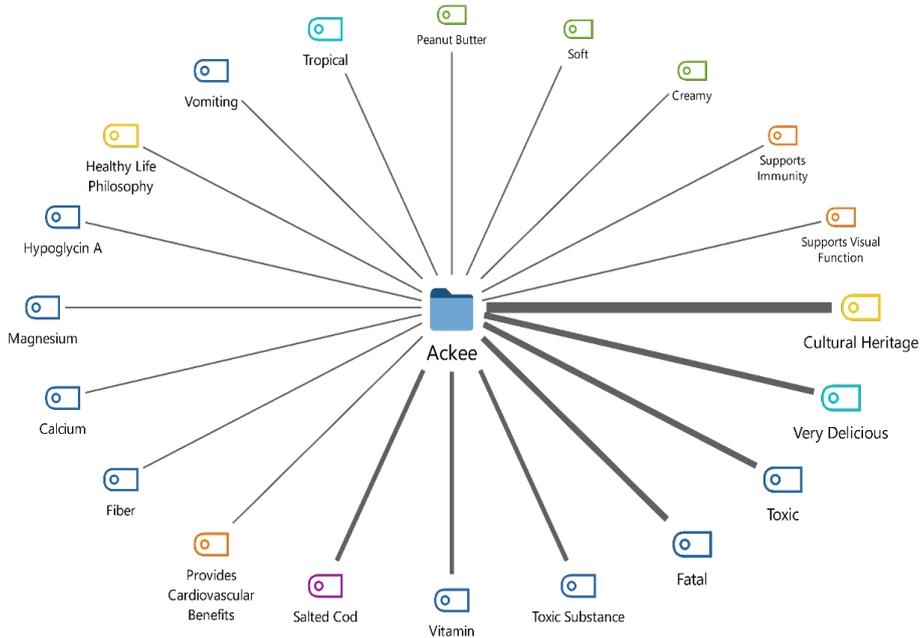


Figure 11 Ackee Single Case Model

Figure 12 shows a single-case model for the escolar fish. The videos' prominent statements highlight the fish's intense flavor. Consumers consider it delicious, particularly due to its oily texture. However, statements suggesting that excessive consumption can lead to various health problems, such as nausea and diarrhea, are also notably common.

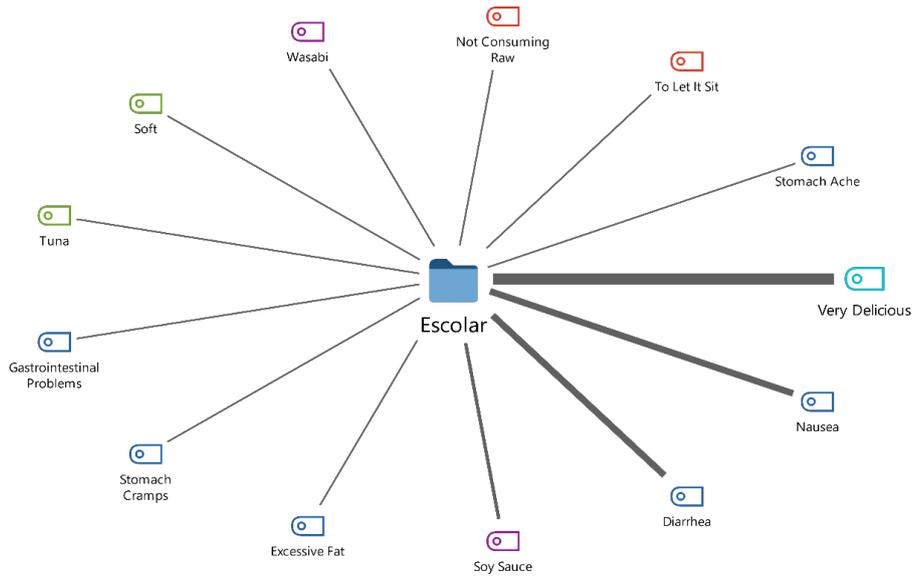


Figure 12 Escolar Tek Vaka Modeli

The single-case model for bloody mussels is shown in Figure 13. Based on the analyzed data, the most frequently mentioned word is Hepatitis A. This is thought to be related to the potential heavy metal content of shellfish such as mussels and oysters. Examining the figure reveals that, in addition to positive terms like "protein" and "delicious," the term "deadly" appears with similar frequency.

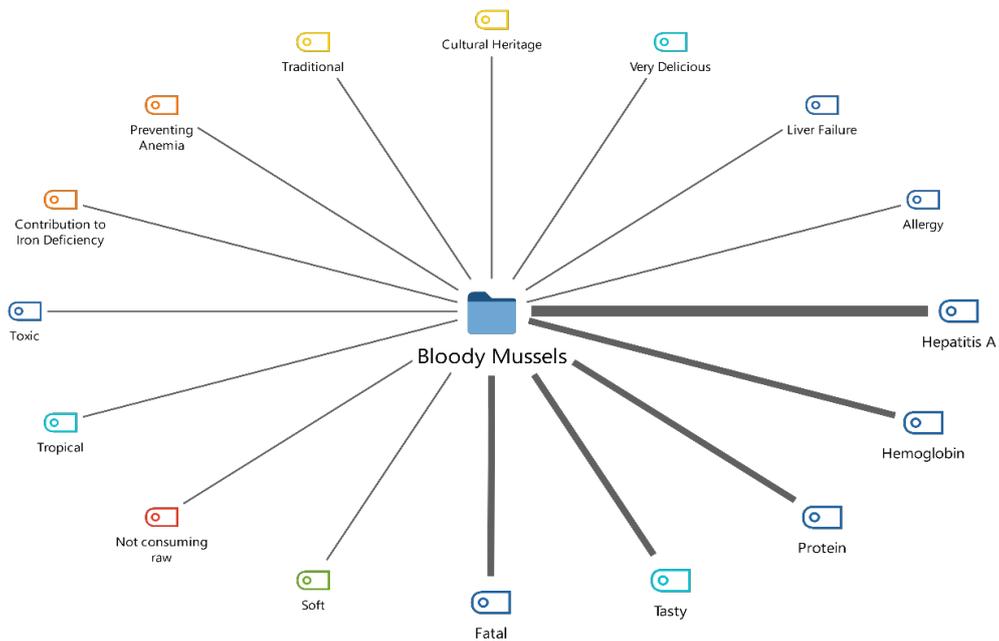


Figure 13 Bloody Mussels A Single Case Model

A model of Casu Marzu, a traditional cheese of Italian origin, is presented in Figure 14. Analysis results show that the live larvae, which play an active role in cheese production, are the most prominent element. Another significant finding is the reports of gastrointestinal discomfort following consumption of the product.

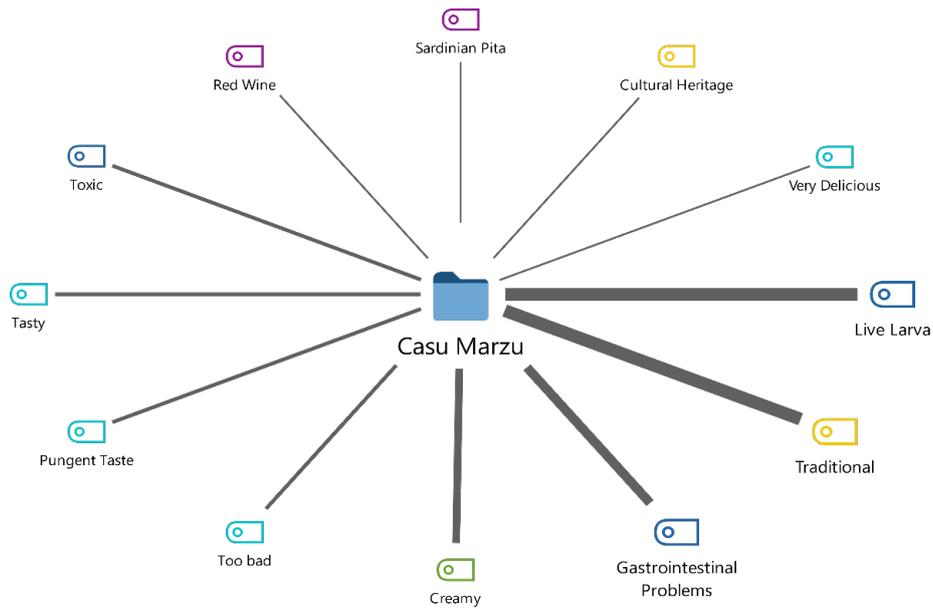


Figure 14 Casu Marzu Tek Vaka Modeli

A model for sannakji, a traditional Korean dish, is presented in Figure 15. The analyzed content prominently features statements suggesting that octopus should be consumed alive. Furthermore, content creators frequently emphasized caution against the risk of choking and the importance of thoroughly chewing before consumption. In this context, statements suggesting that the food in question could be potentially lethal are also noteworthy.

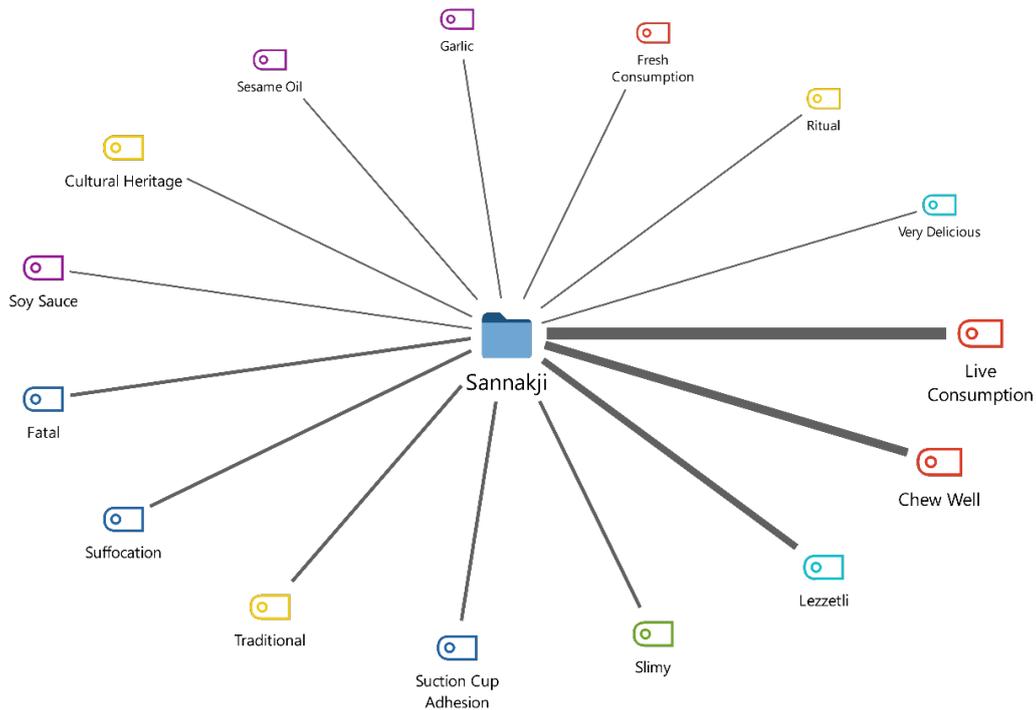


Figure 15 Sannakji Single Case Model

Finally, a model of hákar, a traditional Icelandic delicacy, is presented in Figure 16. Analysis results show that ammonia content and a strong taste are among the most frequently mentioned, following the theme of tradition. This food, which can be toxic if not properly fermented, can pose serious health risks and even lead to death.

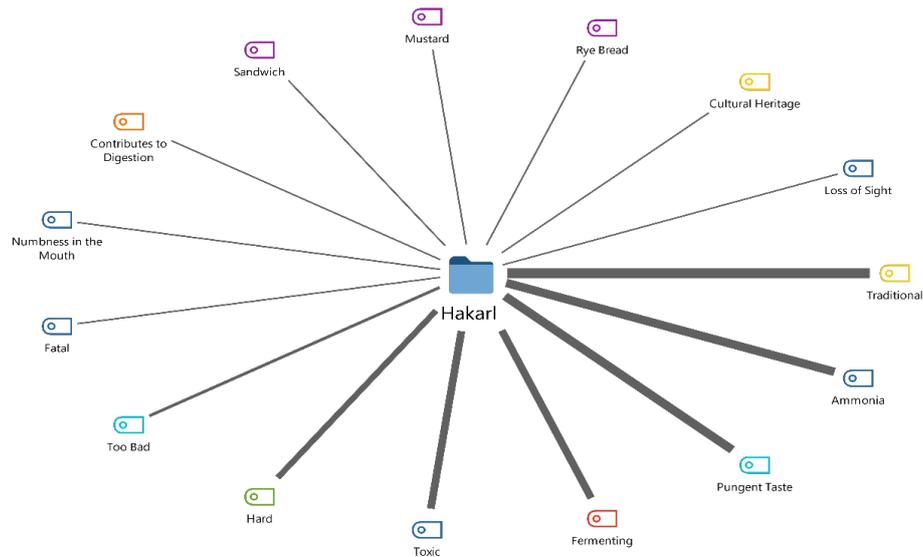


Figure 16 Hákarl Single Case Model

Conclusion and recommendations

Gastronomic experiences, along with other tourism activities, are a key attraction factor that can influence tourists' destination selection, overall satisfaction, and intention to revisit. Local culinary culture is considered a key component of a destination's offerings and, because it's easily accessible to tourists, becomes an integral part of the travel experience (Carpio et al., 2021). Consequently, individuals with high gastronomic motivations gravitate toward destinations that offer unique and authentic flavors (Wachyuni et al., 2021).

This study was conducted by analyzing the digital user experiences of seven different high-risk foods in the gastronomic context. Data obtained from YouTube videos featuring content creators directly experiencing these products was subjected to content analysis using the MAXQDA program. This focused not only on the biological and technical properties of foods but also on their social and cultural meanings. Indeed, food has long been considered a marker of an individual's cultural identity and sense of belonging. However, the limited number of studies examining how potentially hazardous food items are perceived and interpreted by different cultural groups enhances the importance and originality of this research.

One of the key findings of the research is that risky foods are defined not only as elements to be experienced but also as elements that acquire meaning in conjunction with tradition and cultural heritage. For example, Ackee fruit and Casu Marzu cheese, despite their toxin content, are recognized as "traditional" products in social memory. These findings demonstrate that the gastronomic experience is not limited to physical consumption but is also associated with rituals, social symbols, and cultural narratives. Indeed, Chang et al. (2018) also argue in their study that traditional foods represent intangible traditions and cultural heritage that reflect the unique characteristics of destinations. The analysis conducted in the study revealed that the most frequently repeated words, such as "deadly," "poisonous," and "risky," carry health implications, suggesting that content creators evaluate these products with a mix of fear and curiosity. However, it is noteworthy that fear does not diminish consumption motivation. This can be explained by the concept of hedonic consumption, frequently emphasized in the literature.

It has been determined that the foods included in the study, despite being labeled as dangerous, are still consumed for various reasons, including historical, cultural, traditional, hedonic, and so on. For example, despite containing tetrodotoxin, the most potent poison in nature (Mines et al., 1997), the puffer fish has been seen as a symbol of courage (Stalker, 2018). The

recommendation that the fish should only be prepared by expert chefs explains this. Blake et al. (2004) linked the acceptance of the ackee fruit as Jamaica's national fruit to the 18th-century slave trade. This historical narrative explains the fruit's importance in Jamaica. Wang et al. (2022) explained the continued production and consumption of Casu Marzu, despite its ban, as an expression of cultural resilience. The public's continued secret cultivation supports this notion. Devi (2024) associated the consumption of Sannakji with courage. This is supported by the fact that the octopus's suckers continue to function while on the plate and that there's a risk of it sticking in the throat when consumed. The continued consumption of hákarl has also been linked to historical processes. Jensen et al. (2023) explained that it is part of the survival and protection strategies Icelanders have developed to adapt to natural conditions.

Another striking point is the contradictory attitudes that emerge in consumers' evaluations of risky products. For example, on one hand, there is an emphasis on lethality, while on the other, there is a positive perception of delicious, satisfying, and traditional food. This demonstrates that the gastronomic experience is shaped by emotional, cultural, and social factors rather than rational choices. Consequently, this study demonstrates that food products classified as hazardous are not only substances that pose a health risk, but can also be considered cultural meanings, tourist attractions, and even digital performance objects. The frequent consumption and sharing of narratives about these products on digital platforms demonstrates that risk is no longer merely physical but also carries symbolic value. This study focuses on popular foods classified as "hazardous foods" in the literature and media. The research is not intended to encourage, promote, or guide the consumption of any particular food. Because these products pose potential health risks, it is crucial for readers, tourists, or interested parties to conduct thorough research before consuming such foods. Accordingly, individuals are advised to analyze user comments on the digital content they watch, consult scientific sources regarding the products they consume, and carefully evaluate the competence and hygiene standards of the restaurants serving the food. However, the fact that only the number of views was used as the primary criterion for selecting videos is a limitation of the study. In future research, considering additional criteria such as the number of comments, likes and engagement levels, the content creator's area of expertise, publication date, and video duration will broaden the scope of the findings and increase their representativeness.

Conflict of interest declaration

This article, titled "Poisonous tables: A gastronomic look at dangerous tastes" has no financial conflict of interest with any institution, organization, or person.

Funding

This research received no external funding.

Author contributions

Author 1 (Vildan TÜYSÜZ): Conceptualization; Methodology; Investigation; Data curation; Formal analysis; Writing—original draft; Writing—review & editing; Visualization.

All authors have read and approved the final version of the manuscript.

Data availability statement

The data used in this study were obtained through content analysis of publicly available YouTube videos. Data are available from the corresponding author upon reasonable request.

Ethics approval and consent to participate

Not applicable. This study did not involve human participants, human data, or human tissue.

Use of artificial intelligence (AI) tools

The authors disclose the use of AI-assisted tools for language editing and stylistic refinement in the preparation of this manuscript (e.g., ChatGPT). AI tools were not used to generate or alter empirical data, produce analytical results, or shape the core findings and conclusions of the study. All AI outputs were reviewed and verified by the authors, who take full responsibility for the integrity, originality, and accuracy of the content.

TÜRKÇE SÜRÜM

Giriş

Gastronomi bir topluluğun içinde sembolik bir iletişim aracı olarak işlev görmekte ve duyuşal deneyimler aracılığıyla etnik kimlik, dini inançlar, sosyal statü ve bireysel kimlik gibi unsurların aktarılmasına olanak tanımaktadır. Bir destinasyonda yemek tüketimi, turistlerin o kültüre hem duyuşal hem de entelektüel düzeyde nüfuz etmelerini sağlamaktadır. Alışılmışın dışında tatlarla karşılaşmak ya da egzotik yiyecekleri deneyimlemek, turistler açısından hem olağan dışı bir turistik deneyim yaşamak hem de gidilen yerin yerel kültürü hakkında bilgi edinmek için bir fırsat sunmaktadır (Leong vd., 2017). Bu bağlamda gastronomik deneyim, yalnızca yiyecek tüketimiyle sınırlı olmayan ambiyans, hizmet kalitesi, kültürel bağlam ve bireysel algılar gibi birçok öğeyi bir araya getiren çok boyutlu ve duyuşal bir karşılaşma olarak değerlendirilmektedir. Bu tür deneyimlere katılım yalnızca yeme eylemini değil, aynı zamanda yemek ortamının tüm bileşenlerine yönelik kapsamlı bir duyuşal etkileşimi de içermektedir (Purnami ve Setyawan, 2024).

Bazı toplumlarda gastronomik deneyimler, sınırları zorlayacak biçimde ve bilinçli olarak risk alımını da içerecek şekilde yapılandırılmaktadır. Toksik veya zehirli olduğu bilinen bazı besinlerin tüketimi sadece damak zevkine değil aynı zamanda geleneğe, kültürel kimliğe ve cesaret göstergelerine işaret etmektedir (Bender ve Oterhals, 2025). Örneğin Japonya'da tüketilen balon balığı içeriğindeki tetradotoksin sebebiyle ölüme neden olabilecek kadar tehlikelidir. Fakat buna rağmen özel eğitim alan şefler tarafından lüks restoranlarda gastronomik bir deneyim olarak sunulmaktadır (Dhruve vd., 2025). Diğer bir örnek ise Sardinya'ya ait olan Casu Marzu peyniridir. Bu peynir canlı larvalar içermektedir ve Avrupa Birliği tarafından yasaklanmasına rağmen bölge halkı tarafından kültürel bir miras olarak üretilmeye devam etmektedir (Wang vd., 2022). İlgili literatür tarandığında bu tarz yiyeceklerin "tehlikeli/ riskli tatlar", "tehlikeli/ riskli yiyecekler" kategorisinde değerlendirildiği görülmektedir. Bu yiyecekler gastronomide bir sınır deneyimi olarak görülmektedir.

Gerçekleştirilen bu çalışmanın temel hedefi dünya genelinde tehlikeli olarak sınıflandırılan yedi farklı gıda ürününü dijital içerik aracılığıyla (YouTube) analiz ederek bu ürünler hakkında bütüncül bir değerlendirme sunmaktır. Bu doğrultuda her bir ürün hakkında ilgili literatür taranmış, ardından her ürün için en çok izlenen üç video Türkçe'ye çevrilerek analiz sürecine dâhil edilmiştir. Seçilen videolarda içerik üreticilerinin hem ürün hakkında bilgi vermesi hem de ürünü doğrudan deneyimlemesi temel alınmıştır. Videolardan elde edilen transkriptler MAXQDA programı kullanılarak içerik analizine tabi tutulmuştur. Analiz sürecinde ürünlerin taşıdığı potansiyel tehlikeler, risk faktörleri, tüketim sonrası ortaya çıkan semptomlar, tat ve görünüm özellikleri, sağlık üzerindeki etkileri, tüketim biçimleri, birlikte tüketilen diğer ürünler ve geleneksel bağlamları gibi kodlar oluşturulmuştur. Kodlama işlemi sonucunda analiz edilen tüm ürünleri kapsayan bütüncül bir kod bulutu oluşturulmuştur. Mevcut literatürde tehlikeli gıdalara yönelik çalışmaların büyük ölçüde mikrobiyolojik ya da toksikolojik verilere dayalı olarak yürütüldüğü görülmektedir. Bu bağlamda söz konusu çalışmanın dijital kullanıcı deneyimlerine ve anlatılarına odaklanarak sosyokültürel bir bakış açısıyla tehlikeli yiyecekleri ele alması literatüre özgün bir

katkı sunmaktadır. Dijital içeriklerin nitel analizi yoluyla elde edilen bulguların hem gastronomi hem de gıda güvenliği alanlarına disiplinlerarası bir perspektif kazandıracağı düşünülmektedir.

Gastronomide risk ve heyecan

Günümüzde yiyecek ve içeceklerin turizm deneyimindeki rolü giderek daha belirgin hale gelmektedir. Gastronomik unsurlar artık yalnızca tamamlayıcı öğeler olarak değil, doğrudan turistik ürünler olarak değerlendirilmektedir. Farklı kültürlere özgü yenilikçi ve otantik yiyecekler, turistlere benzersiz ve ilgi çekici deneyimler sunarak turizme olan ilgilerini artırmaktadır. Bu bağlamda yerel yiyecek ve içeceklerin özgünlüğü, belirli destinasyonlara yönelik turist ilgisini artırmakta ve seyahat etme isteğini tetiklemektedir. Sonuç olarak bir destinasyonun gastronomik zenginlikleri, turistlerin seyahat etme motivasyonunu şekillendirebilmekte ve bu motivasyon, onların seyahat davranışları ile destinasyon tercihleri üzerinde doğrudan etkili olabilmektedir (Benli, 2020).

Gastronomi deneyimi, seyahat edilen destinasyonda yiyeceklerle ilişkili çeşitli etkinlikler sırasında ortaya çıkan bütüncül ve duygusal bir yaşantıyı ifade etmektedir. Bu bağlamda yöresel yiyecekler yalnızca fiziksel gereksinimleri karşılamaktan öte turistik deneyimin ayrılmaz ve deneyimsel bir parçası haline gelmektedir (Hsu vd., 2022). Özellikle gastro-turistler yeni kültürleri keşfetmek ve özgün tatlar aracılığıyla anlamlı deneyimler yaşamak amacıyla seyahat etmektedir. Bu turist grubu yaş, etnik köken ve gelir düzeyi bakımından çeşitlilik gösterse de ortak noktaları, unutulmaz gastronomik deneyimler uğruna daha uzun süreli konaklamalar yapmaları, daha kapsamlı seyahat planları oluşturmaları ve ortalamanın üzerinde harcama eğiliminde olmalarıdır (Williams vd., 2019). Onlar için yerel mutfak kültürlerini tanımaya yönelik etkileşimler, lüks turizm olanaklarından daha kıymetli bir deneyim sunmaktadır. Bu durum turistlerin yöresel yiyecek ve içeceklere karşı yoğun bir ilgi ve istek beslemeleriyle daha da güçlenmektedir. Böylece gastronomi, genel turistik deneyimin kritik bir unsuru haline gelmektedir (Özdemir ve Seyitoğlu, 2017). Özellikle daha önce tatma imkânı bulunmamış ve uzun süredir arzulanmakta olan yiyeceklerle karşılaşmak, turistlerde heyecan duygusunu tetiklemekte ve bu heyecan, yemek tüketme yönündeki motivasyonlarını artırmaktadır (Kılıç, 2017).

Heyecan arayışı, pek çok turistik deneyimin temelinde yer alan önemli bir motivasyon kaynağıdır. Bu faktör aynı zamanda yöresel mutfaklara yönelik ilgiyi şekillendiren unsurlardan biri olarak öne çıkmaktadır. Yapılan çalışmalar özellikle daha önce tadılmamış ve farklı lezzetleri deneyimleme isteği taşıyan turistler açısından yöresel mutfakların heyecan verici bir keşif alanı sunduğunu ve bu doğrultuda heyecan arayışının etkili bir rol oynadığını ortaya koymaktadır (Akıcı, 2022). Son yıllarda insan-gıda etkileşimlerinin bireylerin sosyal yeme deneyimlerini daha ilgi çekici ve keyifli hale getirmek amacıyla yaygın bir şekilde kullanıldığı görülmektedir (Sezer vd., 2024). Bu çerçevede çoklu duygusal deneyim anlayışı tüketicinin tüm duyularını harekete geçirerek akılda kalıcı, heyecan verici ve etkileyici deneyimler sunmayı amaçlamaktadır. Tüketim tercihlerinde duyuların önemli bir rol oynaması nedeniyle sanal teknolojilerin mevcut dijital uygulamalara oranla tüketici kararlarını yönlendirmede daha fazla olanak sunduğu ifade edilmektedir (Şahin, 2025).

Bazı tehlikeli yiyecekler

Gastronomi, bir ülke ya da bölgedeki bireylerin yeme-içme alışkanlıklarını, mutfak çeşitliliğini ve gıdanın hazırlanma, pişirilme ve sunum biçimlerini yansıtan kültürel bir ifade biçimi olarak tanımlanmaktadır. Her toplum kendine özgü tat anlayışı ve yemek kültürüyle karakterize edilmektedir. Bu doğrultuda damak zevki ve lezzet kültürü toplumdan topluma farklılık gösterebildiği gibi bazı tatların çeşitli kültürler arasında ortaklaşa paylaşıldığı da görülmektedir (Demir ve Altun, 2022). Bununla birlikte bazı bireyler yeni tatları keşfetme konusunda oldukça istekli olmakta ve farklı yiyecekleri denemekten büyük haz duymaktadır (Türker ve Akmanoğlu, 2022). Bu çerçevede aşağıda çeşitli kültürlere özgü tüketimi riskli olarak değerlendirilebilecek bazı yiyeceklere ilişkin bilgilere yer verilmiştir.

Fugu (Balon Balığı- Japonya): Zehirli balıklar arasında yer alan ve özellikle bazı iç organlarında (yumurtalık, karaciğer, bağırsak, deri ve yumurta gibi) yüksek derecede toksik madde üreten bir türdür. Bu balığın tüketimi ciddi sağlık riskleri taşısa da Japonya’da fugu hazırlamak için uzmanlaşmış özel restoranların bulunması dikkat çekicidir (Ogura, 1971). Balon balığı olarak da bilinen bu tür, iç organlarında tetrodotoksin adlı son derece güçlü bir zehir taşımaya rağmen özellikle Japonya, Kore ve Çin’de yüksek ticari değere sahiptir ve “fugu pişirme” bu ülkelerde prestijli bir gastronomik uygulama olarak kabul edilmektedir (Kanazawa, 2017). Bu bağlamda yalnızca Japonya, fugu balığına yönelik gelişmiş bir gastronomik kültür ve regülasyon sistemiyle öne çıkmaktadır. Japonya Sağlık ve Refah Bakanlığı tarafından yayımlanan resmi düzenlemelere göre yalnızca belirli 22 fugu türünün tüketimine izin verilmekte ve bu türleri hazırlayıp sunma yetkisi sadece fugu lisansına sahip uzman şeflere verilmektedir (Thuy vd., 2019).



Görsel 1 Fugu (Willey Analytical Science, 2025)

Ackee (Jamaika): Jamaika’nın ulusal meyvesi olarak kabul edilmekte olup yalnızca bu ülke halkı tarafından değil, aynı zamanda Haitililer ve Batı Afrika’nın bazı bölgelerinde yaşayan topluluklar tarafından da yaygın şekilde tüketilmektedir. Zaman içinde Jamaika’yı ziyaret eden milyonlarca turist, seyahatleri sırasında bu meyveyi tatma fırsatı bulmuştur. Ackee’nin Jamaika’ya gelişi, 1778 yılında Batı Afrika’dan gelen bir köle gemisinden tohumları alan ve adanın ilk botanikçisi olarak bilinen Dr. Thomas Clarke aracılığıyla gerçekleşmiştir (Blake vd., 2004). Ancak bu meyve tüketim açısından dikkatli olunması gereken bir yapıya sahiptir. Özellikle olgunlaşmamış ackee meyvesinin tüketimi Jamaika’da 1875 gibi erken bir tarihte rapor edilen Jamaika kusma hastalığına neden olabilmektedir. Bu durumun kaynağı meyvenin olgunlaşmamış halindeki suda çözünebilir iki doğal toksin olan hipoglisin A ve B’dir. Bunlar arasında hipoglisin A daha güçlü bir toksik etkiye sahiptir (Joskow vd., 2006). Söz konusu toksinle ilişkili zehirlenme belirtileri genellikle meyvenin tüketilmesinden 6 ila 48 saat sonra ortaya çıkmaktadır. Kusma, kas ve zihinsel yorgunluk, hipoglisemi, koma ve hatta ölüm gibi ciddi sağlık sorunlarını içerebilmektedir (Henry vd., 1998).



Görsel 2 Ackee Meyvesi (CNN, 2017)

Escolar (Yağlı Balık): Ton balığı avcılığı sırasında yan ürün olarak yakalanan büyük boyutlu bir derin deniz balığıdır. Bu balık tüketildiğinde bazı bireylerde müshil etkisi yaratabilen, sindirilemeyen mumsu esterler içermektedir. Bu esterler vücut ağırlığının yaklaşık %20’sine kadar ulaşabilmektedir ve bu nedenle “kerriorhoea” olarak adlandırılan özel bir sindirim rahatsızlığına neden olabilmektedir. Escolar tüketimiyle bağlantılı olarak ortaya çıkan semptomlar kişiden kişiye değişkenlik gösterebilir. Hafif vakalarda yağlı, sarı veya turuncu renkli

dışkı ile birlikte hızlı bağırsak geçişi gözlemlenirken daha ciddi durumlarda mide bulantısı, kusma, şiddetli ishal, karın ağrısı ve baş ağrısı gibi belirtiler görülebilmektedir. Yayınlanan bir raporda hem müşil etkilerine hem de scambrotoksin alımına atfedilen escolar ile ilişkili bir hastalık kümesi açıklanmaktadır (Feldman vd., 2005).



Görsel 3 Escolar (Ackerley, 2005)

Blood Clams (Kanlı Midyeler- Çin, Kore): Kan istiridyesi olarak bilinen *Tegillarca granosa*, Arcidae familyasına ait olup dünya genelinde ticari değeri yüksek olan bir deniz çift kabuklu yumuşakça türüdür. Bu canlıya “kan istiridyesi” adı verilmesinin nedeni hemositlerinde alışılmadık şekilde hemoglobin bulunmasıdır (Bao vd., 2021). Hint-Batı Pasifik Okyanusu’nun gelgit bölgelerinde doğal olarak yaşayan *T. granosa*, ekonomik değerinden dolayı yaygın olarak yetiştirilmektedir (Yang vd., 2023). Yumuşakçaların bağışıklık sisteminde görev alan hemositler, bakteri veya virüslerle enfekte olduğunda savunma reaksiyonunu başlatan çeşitli enzim ve molekülleri barındırmaktadır (Bao vd., 2013). Ancak bu istiridyenin tüketimi özellikle hijyenik koşullarda hazırlanmadığında insan sağlığı açısından ciddi tehditler oluşturabilmektedir (Stankovic vd., 2012). Yeterince pişirilmeden veya uygun şekilde temizlenmeden tüketilen kanlı midyeler, içerdiği zararlı mikroorganizmalar ve toksinler nedeniyle gıda kaynaklı zehirlenmelere neden olabilir (Wright vd., 2018). Bu risk özellikle kirli sulardan toplanan örneklerde artış göstermektedir. Bu midyeler çevresel koşullara bağlı olarak kurşun, cıva gibi ağır metallerin yanı sıra *Vibrio* türleri, *Salmonella* ve Hepatit A virüsü gibi patojen mikroorganizmaları bünyelerinde biriktirebilmektedir (Taylor vd., 2025).



Görsel 4 Kanlı Midyeler (New York Times, 2011)

Casu Marzu (Kurtlu/ Çürük Peynir- İtalya): Casu marzu “kurtlu/ çürük peynir” anlamına gelen ve yasaklanmış olmasına rağmen Sardinya’nın birçok bölgesinde geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam eden özgün bir peynir türüdür. Bu peynirin karakteristik özelliği, olgunlaşma sürecinde *Piophilidae casei* adlı sinek türünün larvaları tarafından dönüştürülmesidir (Olivadese ve Dindo, 2023). Peynir, genellikle koyun sütünden elde edilmektedir fakat zaman zaman inek veya keçi sütüyle üretilen peynirler de kullanılabilir. Guinness Rekorlar Kitabı, 2009 yılında Casu Marzu’yu “dünyanın en tehlikeli peyniri” olarak tanımlamıştır. Peynirin içindeki larvalar eğer mide asidine karşı hayatta kalırlarsa tüketen bireylerde kusma, karın ağrısı ve kanlı ishal gibi ciddi sağlık sorunlarına yol açabilmektedir (Brescia, 2016). Peynirin üretimi genellikle yaz aylarında gerçekleştirilir. Çünkü yüksek sıcaklıklar sineklerin yaşam döngüsünü destekleyerek yumurtlama sürecini kolaylaştırmaktadır. Bu amaçla üreticiler Pecorino peynirlerini üstü açık şekilde sineklerin kolayca yumurta bırakabileceği daha sıcak odalara yerleştirmektedir. Yaklaşık 60 ila 90 gün süren bu olgunlaşma sürecinin sonunda Casu Marzu tüketilmeye hazır hale gelmektedir (Manca vd., 2015).



Görsel 5 Casu Marzu (Euronews, 2022)

Sannakji (Canlı Ahtapot- Kore): Güney Kore mutfağına özgü bir ahtapot yemeğidir ve ahtapotun canlıyken küçük parçalara ayrılmasıyla hazırlanmaktadır. Sannakji'nin karakteristik özelliği servis sırasında dokunaçların hâlâ hareket ediyor olmasıdır. Bu durum tazelik ve lezzetin bir göstergesi olarak kabul edilmektedir (Nelson, 2011). Benzer şekilde deniz ürünlerinin canlı olarak servis edilmesi uygulaması başka kültürlerde de gözlemlenmektedir. Örneğin New York'taki bazı restoranlarda istakozlar akvaryumlarda canlı olarak sergilenmekte, müşteriler canlı istakozu seçtikten sonra pişirme sürecini izleyebilmektedir (Taşpınar, 2018). Sannakji genellikle geleneksel balık pazarlarında ya da deniz ürünleri konusunda uzmanlaşmış restoranlarda sunulmaktadır. Susam ve susam yağı ile hafifçe tatlandırılarak servis edilmektedir (Devi, 2024; Zamuz vd., 2023). Ancak bu yemeğin tüketimi sağlık açısından bazı riskleri de beraberinde getirmektedir. Güney Kore'de 82 yaşındaki bir adamın yeni kesilmiş ve hareket etmekte olan sannakji dokunaçlarından birinin boğazına kaçması sonucu kalp krizi geçirerek yaşamını yitirdiği bildirilmiştir (CNN World, 2023). Bunun temel nedeni dokunaçlardaki emici yapılar olan vantuzların kopmalarına rağmen işlevlerini sürdürebilmesi ve soluk borusunu tıkararak boğulmaya yol açabilmesidir. Nitekim her yıl ortalama altı kişinin sannakji tüketimi sırasında boğularak hayatını kaybettiği bilinmektedir (NTV, 2025).



Görsel 6 Sannakji (Sabah, 2022)

Hákarl (Fermente Köpek Balığı- İzlanda): Grönland köpekbalığının (*Somniosus microcephalus*) fermente edilip kurutulmasıyla elde edilen geleneksel bir İzlanda ürünüdür (Belleggia vd., 2021). İzlanda'da bu tür köpekbalığının fermentasyonu köklü bir geçmişe sahiptir. İşlenmiş köpekbalığına dair en eski yazılı kayıt 1374 yılına kadar uzanmaktadır. Fermentasyon sürecinin sonunda elde edilen ve tüketime hazır hale gelen bu ürüne hákarl adı verilmektedir. Hákarl, tarih boyunca İzlanda halkı için önemli bir protein ve enerji kaynağı olmuştur. Ancak Grönland köpekbalığının işlenmemiş ya da taze eti, üre ve trimetilamin-N-oksit (TMAO) gibi amonyak içeren bileşikler yönünden oldukça zengin olduğu için aşırı tüketimi halinde toksik etki gösterebilir (Jensen vd., 2023). Bu nedenle fermentasyon işlemi söz konusu balığın detoksifikasyonunda kritik bir rol oynamaktadır. Çünkü köpekbalığı eti pişirilmeden tüketildiğinde zararlı olabilmektedir (Ólason, 2023). Fermentasyon işlemi bu potansiyel olarak toksik olan ham maddeyi güvenle tüketilebilecek bir besin ürününe dönüştürmekte ve elde edilen nihai ürün yüksek pH değeri ve düşük su aktivitesi sayesinde bozulmadan yıllarca saklanabilmektedir. Tarihsel kayıtlar geçmiş yüzyıllarda İzlanda'da yeterince fermente edilmemiş ya da taze

köpekbalığı eti tüketiminin dizanteri gibi ciddi ve bazen ölümcül sağlık sorunlarına yol açtığını göstermektedir (Skåra vd., 2015).



Görsel 7 Hákarl (Culinary Schools, 2025)

Gastronomide duysal deneyim ve tüketici psikolojisi

Gastronomi birçok farklı disiplinle ilişki kurarak gelişen multidisipliner bir alan olarak öne çıkmaktadır. Yiyecek odaklı çalışmalar yalnızca gıdanın fiziksel niteliklerini analiz etmekle sınırlı kalmamakta aynı zamanda beslenmenin sağlık üzerindeki etkileri, toplumsal ilişkilerdeki rolü ve bireylerin psikolojik deneyimleri gibi çok boyutlu unsurları da içermektedir. Bu çok yönlü yaklaşım sayesinde gastronomi; fen bilimleri, sağlık bilimleri ve sosyal bilimlerle iş birliği yaparak araştırma ve uygulama kapsamını genişleten, mutfak sanatlarının ötesinde bütüncül bir çalışma alanı olarak değerlendirilmektedir (İşeri vd., 2024).

Deneyim, bireyin öznel algılarına dayanan ve nesnel olarak ölçülmesi güç olan bir kavramdır. Tüketicinin duysal, duysal, fiziksel, bilişsel ve ruhsal düzeylerde yaşadığı katılımı ifade etmektedir. Bu doğrultuda her bireyin deneyimi kendine özgüdür. Yani deneyim, kişisel algılara ve bireyin içsel tepkilerine göre şekillenmektedir (Balıkoğlu vd., 2020). Bu bağlamda insanların yemekle kurdukları ilişkiyi tanımlamak amacıyla “yemek deneyimi”, “gastronomik deneyim”, “yerel yemek deneyimi”, “mutfak deneyimi” ve “yemek yeme deneyimi” gibi kavramlar kullanılmaktadır. Gastronomik deneyimler yalnızca yiyecek tüketimiyle sınırlı kalmayıp yiyecek ve içecek festivallerine katılım, gastronomi müzelerini ziyaret etme ya da yemek yapma atölyelerine dahil olma gibi etkinlikleri de kapsamaktadır (Şahin ve Kılıçlar, 2023).

Günümüzde bireylerin farklı ve çeşitli yiyeceklere erişim imkânlarının artması, yiyecek tüketimine yönelik bazı motivasyonların ön plana çıkmasını sağlamıştır. Bu motivasyonlardan biri olan yenilik ve çeşitlilik arayışı, özellikle turistlerin yiyecek tüketim sürecini etkileyen maceraperestlik, merak ve farklı kültürlere açıklık gibi kişisel özelliklerle ilişkilendirilen güçlü bir güdüleyici unsur olarak değerlendirilmektedir. Söz konusu motivasyon, bireyin hem turizm faaliyetlerine katılımını teşvik eden bir unsur olarak hem de yeni, yerel ya da egzotik yiyeceklerin denenmesine yönelik bir yönelim olarak ortaya çıkmaktadır. Genellikle hedonik tüketim motivasyonları bağlamında ele alınan bu arayış, bireyin heyecan verici ve keyifli deneyimler elde etme isteğiyle ilişkilendirilmektedir. Bu doğrultuda bireyler daha önce tatmadıkları yiyecekleri deneme konusunda istekli olmakta, yeni tarifler ve pişirme yöntemlerine ilgi göstermekte ve farklı kültürlere ait yiyecekleri keşfetme arzusu taşımaktadır (İğdir, 2021).

Günümüzde tüketim olgusu yalnızca bireylerin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik bir faaliyet olmaktan çıkarak ihtiyaç dışı ürün ve hizmetlerin edinilmesinden alınan hazla şekillenen bir yapıya dönüşmüştür. Tüketiciler satın aldıkları ürün ya da hizmetten yalnızca fayda değil, aynı zamanda keyif ve mutluluk elde etmeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda tüketim eylemi, haz temelli bir anlam kazanmaktadır. Ancak zamanla gerçekleştirilen tüketim eylemi bireye yeterli gelmemekte ve benzer hazzı daha yoğun şekilde yaşamak isteyen birey, tüketim davranışını tekrar etme eğilimi göstermektedir. Bu döngüsel yapı, bireylerin sürekli anlık tatminler peşinde koştuğu bir tüketim biçimini ortaya koymakta olup bu durum hedonik tüketim olarak

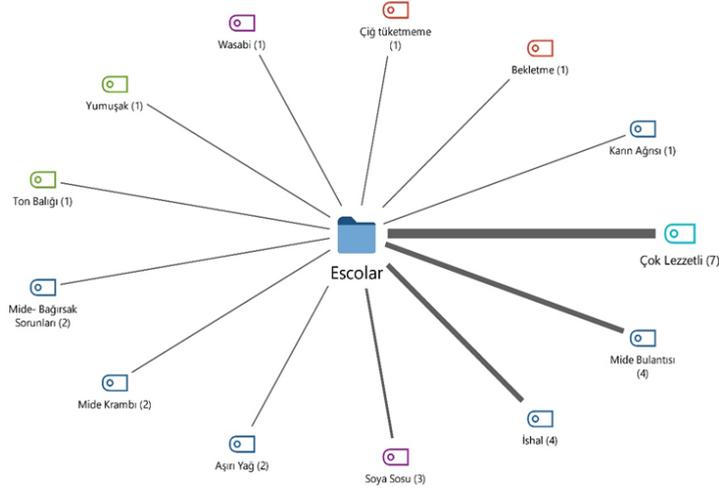
tanımlanmaktadır. Bireyler sevdiklerini mutlu etme, sosyal ilişkilerini geliştirme, ekonomik fırsatlardan yararlanma, günlük streslerden uzaklaşma ve macera yaşama gibi çeşitli nedenlerle hedonik tüketim davranışında bulunabilmektedir. Ancak her ne kadar bireysel gerekçelerle gerçekleştirilmiş olsa da bu tür tüketim pratikleri, bireylerin toplum içindeki konumlarını ve sosyal statülerini belirleme çabalarıyla ilişkili hale gelmektedir. Bu durum ise sosyal, bireysel ve çevresel düzeyde olumsuz sonuçlara yol açabilmektedir (Demir vd., 2019).

Metodoloji

Bazı gıdaların potansiyel olarak riskli veya zehirli olmasına rağmen tüketiliyor olması gastronomik bağlamda ilginç ve ilgi çekici bir konudur. İnsanların neden bu riskli yiyecekleri tükettiği, bu yiyeceklerin gastronomik ve kültürel değerlerinin neler olduğunun anlaşılması pek çok açıdan önemli bir konudur. Bu doğrultuda nitel olarak tasarlanan bu çalışmada tehlikeli olarak adlandırılan yedi farklı yiyeceğin dijital içerik aracılığıyla (YouTube) analiz edilmesi, bu ürünler hakkında bütüncül bir değerlendirme yapılması amaçlanmaktadır. Analize konu olan gıdalar hem akademik literatürde ele alınan hem de kamuoyunda haber değeri taşıyan örnekler arasında yer almaktadır. Araştırmada veri toplamak için her bir ürünle ilgili YouTube platformunda paylaşılan en çok izlenen üç video belirlenmiş, içerikler Türkçe'ye çevrilerek analiz edilmiştir. İzlenme sayısının temel seçim kriteri olarak belirlenmesinin nedeni, söz konusu videoların geniş kitlelere ulaşmış olması ve kamuoyundaki algıyı yansıtmaya potansiyelidir. Bu sayede analiz edilen içeriklerin yalnızca bireysel deneyimlere değil, aynı zamanda daha geniş bir izleyici kitlesinin ilgisini çekmiş temsillere dayandırılması hedeflenmiştir. Videolarda içerik üreticilerinin söz konusu gıdaları tüketmeleri ve deneyimlerini aktarmaları esas alınmıştır. Elde edilen veriler MAXQDA yazılımı kullanılarak içerik analizine tabi tutulmuştur. Analiz sürecinde ürünlerin taşıdığı potansiyel tehlikeler, risk faktörleri, tüketim sonrası ortaya çıkan semptomlar, tat ve görünüm özellikleri, sağlık üzerindeki etkileri, tüketim biçimleri, birlikte tüketilen diğer ürünler ve geleneksel bağlamları gibi kodlar oluşturulmuştur. Kodlama sonucunda tüm ürünleri kapsayan tek bir bütüncül kod bulutu oluşturularak veriler tematik bağlamda değerlendirilmiştir. İlgili alanyazın incelendiğinde bu tür besinlere yönelik çalışmaların çoğunlukla mikrobiyolojik veya toksikolojik bulgulara dayandığı görülmektedir. Oysa bu araştırmada analiz süreci dijital platformlardaki gerçek kullanıcı deneyimlerine odaklanarak yürütülmüştür. Literatürde bu bağlamda dijital içeriklerin nitel analizi yoluyla gerçekleştirilen benzer bir çalışmaya rastlanmamış olması araştırmacının özgünlüğünü ve alana katkı potansiyelini ortaya koymaktadır.

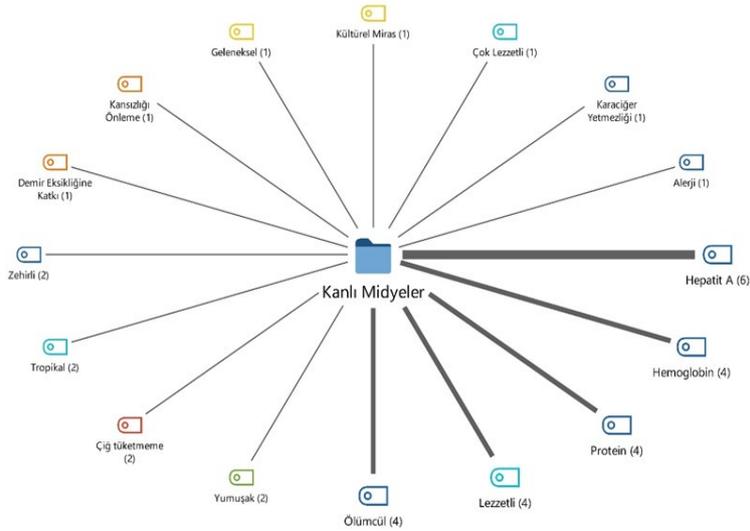
Bulgular

Araştırma kapsamında elde edilen veriler doğrultusunda oluşturulan kod bulutu Görsel 8'de sunulmuştur. Kod bulutunda frekansı en yüksek olan 45 sözcüğe yer verilmiştir. En yüksek frekansa sahip olan zehirli ifadesi 23 tekrar ile öne çıkmaktadır. Bu durum içerik üreticilerinin incelenen yedi farklı gıdanın potansiyel toksisitesi üzerinde sıklıkla durduklarını göstermektedir. Bu ifadeyi 19 kez tekrar edilen ölümcül sözcüğü izlemekte ve içeriklerde bu gıdaların sağlık açısından taşıdığı risklerin altının çizildiği anlaşılmaktadır. Kod bulutunun detaylı incelenmesinde çok lezzetli ve geleneksel gibi olumlu çağrışımlı ifadelerin yer aldığı görülmektedir. Bu bulgu, incelenen yiyeceklerin yalnızca risk unsurları olarak değil, aynı zamanda kültürel anlam taşıyan simgeler olarak değerlendirildiğini göstermektedir.



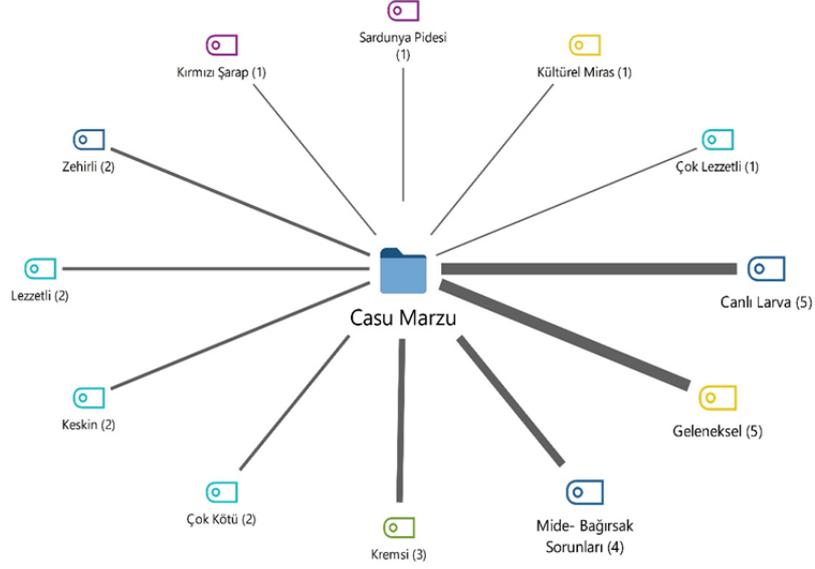
Görsel 12 Escolar Tek Vaka Modeli

Kanlı midyelere ilişkin tek vaka modeline Görsel 13'te yer verilmiştir. Analiz edilen veriler doğrultusunda en sık ifade edilen kelimenin Hepatit A olduğu görülmektedir. Bu durumun midye ve istiridye gibi kabuklu deniz ürünlerinin ağır metal içerebilme potansiyeliyle ilişkili olduğu düşünülmektedir. Şekil incelendiğinde protein ve lezzetli gibi olumlu ifadelerle ek olarak ölümcül ifadesinin de benzer sıklıkta yer aldığı dikkat çekmektedir.



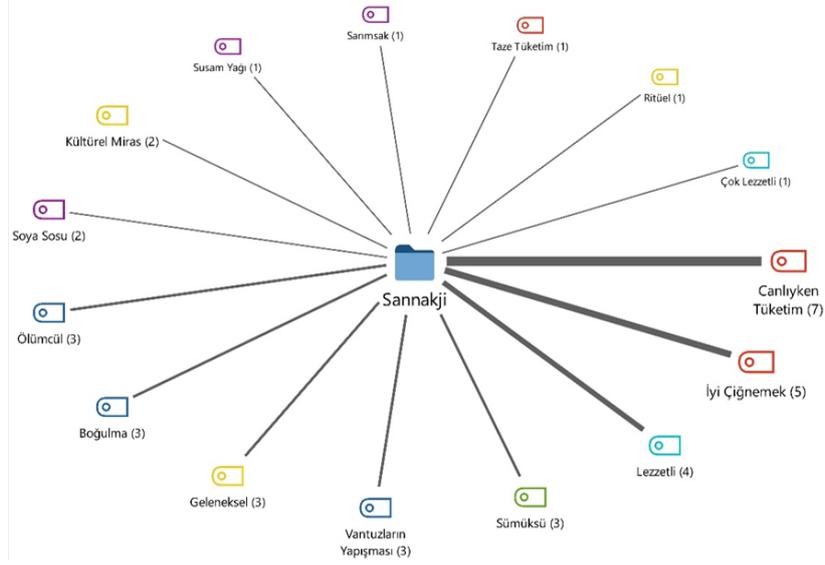
Görsel 13 Kanlı Midyeler Tek Vaka Modeli

İtalyan kökenli geleneksel bir peynir olan Casu Marzu'ya ilişkin model Görsel 14'te sunulmuştur. Analiz sonuçlarına göre peynirin üretiminde aktif rol oynayan canlı larvaların öne çıkan en belirgin unsur olduğu görülmektedir. Ayrıca ürünün tüketiminin ardından mide ve bağırsak sistemine ilişkin rahatsızlıkların yaşandığına dair ifadeler de dikkat çeken bir diğer önemli bulgu olarak ortaya çıkmaktadır.



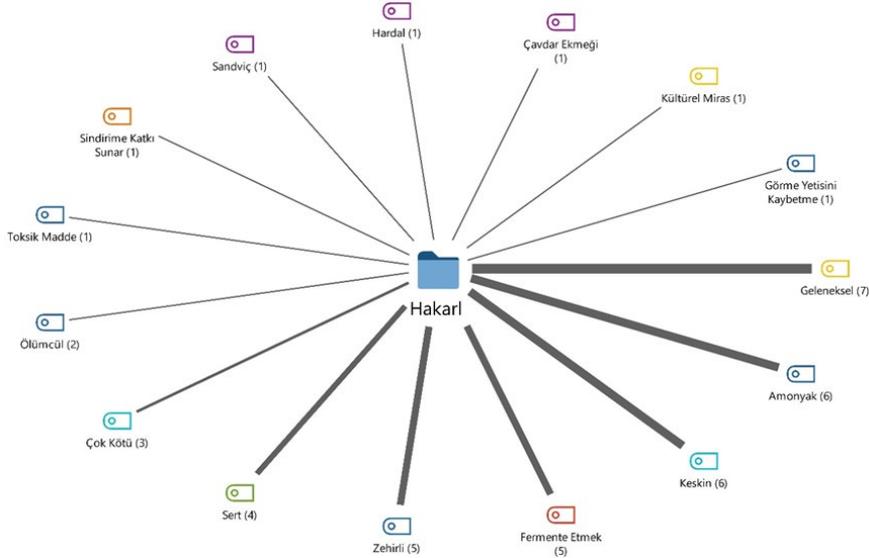
Görsel 14 Casu Marzu Tek Vaka Modeli

Geleneksel bir Kore yemeği olan sannakjiye yönelik model Görsel 15'te sunulmuştur. Analiz edilen içeriklerde ahtapotun canlıyken tüketilmesi gerektiğine dair ifadelerin ön plana çıktığı görülmektedir. Ayrıca boğulma riskine karşı dikkatli olunması ve özellikle iyi çiğnenerek tüketilmesi gerektiği içerik üreticileri tarafından sıklıkla vurgulanmıştır. Bu bağlamda söz konusu yiyeceğin potansiyel olarak ölümcül olabileceğine dair ifadeler de dikkat çeken unsurlar arasındadır.



Görsel 15 Sannakji Tek Vaka Modeli

Araştırmada son olarak İzlanda mutfağına özgü geleneksel bir lezzet olan hákarla ilişkin model Görsel 16'da sunulmuştur. Analiz sonuçlarına göre geleneksellik temasının ardından amonyak içeriği ve keskin tadı en sık dile getirilen ifadeler arasında yer almaktadır. Uygun şekilde fermente edilmediği takdirde toksik özellik gösterebilen bu yiyeceğin ciddi sağlık riskleri taşıyabileceği ve hatta ölümlü sonuçlanabilecek durumlara yol açabileceği görülmektedir.



Görsel 16 Hákarl Tek Vaka Modeli

Sonuç ve öneriler

Gastronomi deneyimi, turistlerin destinasyon seçimini, genel memnuniyetini ve tekrar ziyaret niyetini etkileyebilecek diğer turizm aktiviteleriyle birlikte önemli bir çekicilik unsurudur. Yerel mutfak kültürü bir destinasyonun sunduğu ürünlerin temel bileşenlerinden biri olarak kabul edilmekte ve turistlerin kolaylıkla erişebileceği bir unsur olması nedeniyle seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası hâline gelmektedir (Carpio vd., 2021). Bu doğrultuda gastronomik motivasyonları yüksek bireyler, özgün ve otantik tatlar sunan destinasyonlara yönelmektedir (Wachyuni vd., 2021).

Gerçekleştirilen bu çalışma, gastronomik bağlamda yüksek risk taşıyan yedi farklı yiyeceğin dijital kullanıcı deneyimleri üzerinden analiz edilmesiyle oluşturulmuştur. YouTube platformunda içerik üreticilerinin bu ürünleri doğrudan deneyimlediği videolar aracılığıyla elde edilen veriler MAXQDA programı kullanılarak içerik analizine tabi tutulmuştur. Bu sayede yalnızca gıdaların biyolojik-teknik özelliklerine değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel anlamlandırılmalarına da odaklanılmıştır. Nitekim yiyecek uzun süredir bireylerin kültürel kimliğinin ve aidiyet duygusunun bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Ancak potansiyel olarak tehlikeli gıda maddelerinin, farklı kültürel gruplar tarafından ne şekilde algılandığı ve yorumlandığına dair çalışmaların sınırlı sayıda olması bu araştırmanın önemini ve özgünlüğünü artırmaktadır.

Araştırma kapsamında öne çıkan temel bulgulardan biri riskli yiyeceklerin yalnızca deneyimlenmesi gereken unsurlar olarak değil, aynı zamanda geleneksellik ve kültürel mirasla birlikte anlam kazanan öğeler olarak tanımlandığıdır. Örneğin Ackee meyvesi ya da Casu Marzu peyniri içeriğindeki toksinlere rağmen toplumsal bellekte "geleneksel" ürün olarak kabul görmektedir. Bu bulgular gastronomik deneyimin sadece fiziksel bir tüketimle sınırlı olmadığını, aynı zamanda ritüel, sosyal semboller ve kültürel anlatılarla ilişkili olduğunu göstermektedir. Nitekim Chang vd. (2018), da çalışmalarında geleneksel yiyeceklerin, destinasyonların benzersiz özelliklerini yansıtan somut olmayan gelenekleri ve kültürel mirası temsil ettiğini ifade etmektedir. Araştırmada yapılan analiz sonucunda en fazla tekrar edilen kelimelerin "ölümcül", "zehirli", "riskli" gibi sağlık vurgusu taşıyan sözcükler olması içerik üreticilerinin bu ürünleri hem korku hem de merak karışımı bir duygu durumuyla değerlendirdiklerini göstermektedir. Fakat yaşanan korkunun tüketim motivasyonunu azaltmaması dikkat çekici bir durumdur. Bu durum çalışmanın literatür kısmında sıkça vurgulanan hedonik tüketim kavramıyla açıklanabilir.

Araştırma kapsamına dâhil edilen yiyeceklerin tehlikeli olarak adlandırılmasına rağmen tüketilmesinin tarihi, kültürel, geleneksel, hedonik vb. gibi çeşitli sebepleri olduğu tespit edilmiştir.

Örneğin balon balığı doğadaki en güçlü zehir olan tetrodotoksin (Mines vd., 1997) içeriğine rağmen cesaretin sembolü (Stalker, 2018) olarak görülmüştür. Balığın sadece uzman şefler tarafından hazırlanmasının tavsiye edilmesi bu durumu açıklar niteliktedir. Blake vd. (2004) ise Ackee meyvesinin Jamaika'nın ulusal meyvesi olarak kabul görmesini 18. yüzyıldaki köle ticaretiyle ilişkilendirmiştir. Bu tarihsel aktarım meyvenin Jamaika'daki önemini açıklamaktadır. Yasaklanmasına rağmen üretimi devam eden Casu Marzu'nun hâlâ üretilip tüketiliyor olmasını Wang vd. (2022), çalışmasında kültürel dayanıklılığın ifadesi olarak açıklamıştır. Halkın gizlice üretime devam etmesi bu durumu destekler niteliktedir. Sannakji'nin tüketimi Devi (2024) tarafından cesaretle ilişkilendirilmiştir. Ahtapotun vantuzlarının tabaktayken işlevlerinin devam etmesi ve tüketirken boğaza yapışma riskinin olması bu durumu destekler niteliktedir. Hâkarl tüketiminin devam etmesi de yine tarihsel süreçle ilişkilendirilmiştir. Konuyla ilgili olarak Jensen vd. (2023), İzlandalıların doğa koşullarına uyum sağlamak amacıyla geliştirdikleri hayatta kalma ve koruma stratejilerinin bir parçası olduğunu açıklamıştır.

Bu noktada dikkat çeken bir diğer husus, tüketicilerin riskli ürünlere yönelik değerlendirmelerinde çelişkili tutumların öne çıkmasıdır. Örneğin bir yandan ölümcüllük vurgusu yapılırken diğer yandan lezzetli, doyurucu ve geleneksel ifadeleriyle olumlama durumları söz konusudur. Bu durum gastronomik deneyimin rasyonel tercihlerden ziyade duygusal, kültürel ve sosyal etkenlerle şekillendiğini göstermektedir. Sonuç olarak bu çalışma, tehlikeli olarak sınıflandırılan gıda ürünlerinin yalnızca sağlık riski taşıyan maddeler olmadığını ayrıca birer kültürel anlam, turistik cazibe ve hatta dijital performans nesnesi olarak ele alınabileceğini ortaya koymuştur. Dijital platformlarda bu ürünlere ilişkin anlatıların sıkça tüketilmesi ve paylaşılması, riskin artık sadece fiziksel değil, simgesel bir değer taşıdığını da göstermektedir. Yapılan bu çalışmada literatürde ve medyada "tehlikeli yiyecekler" başlığı altında değerlendirilen popüler yiyecekler odaklanılmıştır. Araştırma herhangi bir yiyeceğin tüketilmesini teşvik etme, özendirme ya da yönlendirme amacı taşımamaktadır. Söz konusu ürünler, sağlık açısından potansiyel risk barındırdığı için okuyucuların, turistlerin ya da ilgililerin bu tür gıdaları tüketmeden önce detaylı bir araştırma yapmaları önem arz etmektedir. Bu doğrultuda bireylerin izledikleri dijital içeriklerde yer alan kullanıcı yorumlarını analiz etmeleri, tüketilecekleri ürünle ilgili bilimsel kaynaklara başvurmaları, yiyeceği sunan restoranların yetkinliklerini ve hijyen standartlarını dikkatle değerlendirmeleri tavsiye edilmektedir. Bununla birlikte, araştırmada videoların seçiminde yalnızca izlenme sayısının temel kriter olarak kullanılmış olması çalışmanın bir sınırlılığıdır. Gelecek araştırmalarda yorum sayısı, beğeni ve etkileşim düzeyi, içerik üreticisinin uzmanlık alanı, yayın tarihi ve video süresi gibi ek kriterlerin de dikkate alınması, elde edilecek bulguların kapsamını genişletecek ve temsil gücünü artıracaktır.

Çıkar çatışması beyanı

"Zehirli Masalar: Tehlikeli Tatlılara Gastronomik Bir Bakış" başlıklı bu makalenin herhangi bir kurum, kuruluş veya kişiyle mali bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Finansman

Bu araştırma için dış finansman desteği alınmamıştır.

Yazar katkıları (CRediT)

Yazar 1 (Vildan TÜYSÜZ): Kavramsallaştırma; Yöntem; Araştırma/İnceleme; Veri düzenleme; Biçimsel analiz; Özgün taslak yazımı; Yazım—gözden geçirme ve düzenleme; Görselleştirme.

Yazar makalenin yayımlanan son hâlini okumuş ve onaylamıştır.

Veri erişilebilirliği

Bu çalışmada kullanılan veriler, kamuya açık YouTube videolarının içerik analizi yoluyla elde edilmiştir. Veriler, makul bir talep üzerine ilgili yazardan temin edilebilir.

Etik kurul onayı ve katılımcı onamı

Uygulanamaz. Bu çalışma insan katılımcı, insan verisi veya insan dokusu içermemektedir

Yapay zekâ (YZ) araçlarının kullanımı

Bu makalenin hazırlanmasında dil düzenleme ve stil iyileştirme için yapay zeka destekli araçlar (örneğin ChatGPT) kullanılmıştır. Yapay zeka araçları, ampirik verileri oluşturmak veya değiştirmek, analitik sonuçlar üretmek veya çalışmanın temel bulgularını ve sonuçlarını şekillendirmek için kullanılmamıştır. Tüm yapay zeka çıktıları, içeriğin bütünlüğü, özgünlüğü ve doğruluğundan tam olarak sorumlu olan yazarlar tarafından incelenmiş ve doğrulanmıştır.

Kaynaklar

- Ackerley, L. (2005). Escolar fish. *Health and Hygiene*, 26(3), 13.
- Akıcı, E. E. (2022). *Yöresel mutfaklara yönelik motivasyon faktörlerinin müşteri memnuniyeti ve davranışsal niyet üzerine etkisi*. [Yüksek lisans tezi], Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Balıkoğlu, A., Kılıç, S. N., & Bozok, D. (2020). Duyusal deneyim memnuniyeti ve yöresel yiyecek deneyimi arasındaki ilişki ve değişkenlerin davranışsal niyet üzerindeki etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8(2), 1334-1361. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.610>
- Bao, Y. B., Wang, Q., Guo, X. M., & Lin, Z. H. (2013). Structure and immune expression analysis of hemoglobin genes from the blood clam *Tegillarca granosa*. *Genetics and Molecular Research*, 12(3), 3110-3123. <http://dx.doi.org/10.4238/2013.February.28.5>
- Bao, Y., Zeng, Q., Wang, J., Zhang, Z., Zhang, Y., Wang, S. & Lin, Z. (2021). Genomic insights into the origin and evolution of molluscan red-bloodedness in the blood clam *Tegillarca granosa*. *Molecular biology and evolution*, 38(6), 2351-2365. <https://doi.org/10.1093/molbev/msab030>
- Belleggia, L., Milanović, V., Cesaro, C., Cardinali, F., Garofalo, C., Aquilanti, L., & Osimani, A. (2021). Exploratory study on histamine content and histidine decarboxylase genes of Gram-positive bacteria in hakarl. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30(7), 907-913. <https://doi.org/10.1080/10498850.2021.1948478>
- Bender, A., & Oterhals, Å. (2025). "Is this edible anyway?" The impact of culture on the evolution (and devolution) of mushroom knowledge. *Topics in Cognitive Science*, 1-28. <https://doi.org/10.1111/tops.70011>
- Benli, S. (2020). *Gastronomi deneyiminin davranışsal niyete etkisinde gastronomik uygulamaların rolü: Alaçatı Ot Festivali'ne katılanlar üzerinde bir araştırma*. [Doktora tezi], Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Mersin.
- Blake, O. A., Jackson, J. C., Jackson, M. A., & Gordon, C. A. (2004). Assessment of dietary exposure to the natural toxin hypoglycin in ackee (*Blighia sapida*) by Jamaican consumers. *Food Research International*, 37(8), 833-838. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2004.05.003>
- Brescia, G. I. (2016). Casu Marzu, un formaggio pericoloso... in attesa del marchio Dop. *Igiene Alimenti, March*, 36-42.
- Carpio, N. M., Napod, W., & Do, H. W. (2021). Gastronomy as a factor of tourists' overall experience: A study of Jeonju, South Korea. *International Hospitality Review*, 35(1), 70-89. <https://doi.org/10.1108/IHR-08-2020-0031>
- Chang, M., Kim, J. H., & Kim, D. (2018). The effect of food tourism behavior on food festival visitor's revisit intention. *Sustainability*, 10(10), 3534. <https://doi.org/10.3390/su10103534>
- CNN (2017). Ackee Meyvesi. <https://edition.cnn.com/2017/04/10/health/fruits-poison-litchee-ackee-nerve-disease/index.html> (Erişim Tarihi: 05.06.2025).
- CNN World (2023). <https://edition.cnn.com/2023/10/25/asia/south-korea-sannakji-octopus-intl-hnk> (Erişim Tarihi: 06.06.2025).

- Culinary Schools (2025). Hákarl. <https://www.culinaryschools.org/blog/hakar/> (Erişim Tarihi: 06.06.2025).
- Demir, A., & Altun, Ö. (2022). Garavollinin (Salyangoz) gastronomi alanında tüketim tercihi: KKTC ev katılımcıları örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 358-377. DOI: 10.26677/TR1010.2022.1000
- Demir, Ş., Akdağ, G., & Özata, Ö. (2019, 26-28 Eylül). *Gastronomi turistlerinin hedonik tüketim ve gönüllü sade yaşam tarzı davranışları*. 3. Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: Inovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, Mersin/Türkiye.
- Devi, N. M. M. R. (2024). *Cultural Contents of the Bright An English Textbook for Junior High School Grade VII* [Doctoral dissertation], Universitas Pendidikan Ganesha.
- Dhruve, D., Soni, A., Jatav, S. K., & Katara, S. (2023). Naturally occurring marine shellfish and finfish toxins: A review. *The Pharma Innovation Journal*, 12, 1969-1976.
- Euronews (2022). Casu Marzu. <https://www.euronews.com/culture/2022/08/18/casu-marzu-the-sardinian-cheese-thats-not-for-the-squeamish> (Erişim Tarihi: 05.06.2025).
- Feldman, K. A., Werner, S. B., Cronan, S., Hernandez, M., Horvath, A. R., Lea, C. S. & Vugia, D. J. (2005). A large outbreak of scombroid fish poisoning associated with eating escolar fish (*Lepidocybium flavobrunneum*). *Epidemiology & Infection*, 133(1), 29-33. <https://doi.org/10.1017/S095026880400322X>
- Henry, S. H., Page, S. W., & Bolger, P. M. (1998). Hazard assessment of ackee fruit (*Blighia sapida*). *Human and Ecological Risk Assessment*, 4(5), 1175-1187. <https://doi.org/10.1080/10807039891285045>
- Hsu, F. C., Liu, J., & Lin, H. (2022). Affective components of gastronomy tourism: measurement scale development and validation. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3278-3299. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2021-1112>
- İğdır, E. (2021). *Yiyecek tüketim motivasyonları ve yiyeceklerle ilgili kişilik özelliklerinin tavsiye etme niyeti üzerine etkisi*. [Yüksek lisans tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- İşeri, C., Armutoğlu, İ. & Yılmaz, H. (2024). Yiyeceklerin zihinsel yolculuğu: nöropazarlama bağlamında gastronomi çalışmalarına yönelik bir değerlendirme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(4), 1010-1024. DOI: 10.33083/joghat.2024.451.
- Jensen, S., Ólason, S. P., Skírnisdóttir, S., Stefánsson, G., Dargentolle, C., & Marteinson, V. T. (2023). Unlocking the microbial diversity and the chemical changes throughout the fermentation process of "hákarl", Greenland shark. *Heliyon*, 9(11), 1-14. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e22127>
- Joskow, R., Belson, M., Vesper, H., Backer, L., & Rubin, C. (2006). Ackee fruit poisoning: an outbreak investigation in Haiti 2000–2001, and review of the literature. *Clinical Toxicology*, 44(3), 267-273. <https://doi.org/10.1080/15563650600584410>
- Kanazawa, A. (2017). Puffer fish, Fugu rubripes. In *Handbook of Nutrient Requirements of Finfish* (1991) (pp. 123-130). CRC Press.
- Kılıç, G.D. (2017). *Turistlerin her şey dahil otellerde yerel yiyecek tüketim davranışları: Antalya'da bir araştırma*. [Yüksek lisans tezi], Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Leong, Q. L., Ab Karim, S., Awang, K. W., & Abu Bakar, A. Z. (2017). An integrated structural model of gastronomy tourists' behaviour. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 11(4), 573-592. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-05-2016-0047>
- Manca, G., Porcu, A., Ru, A., Salaris, M., Franco, M. A., & De Santis, E. P. (2015). Comparison of γ-aminobutyric acid and biogenic amine content of different types of ewe's milk cheese produced in Sardinia, Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 4(2), 4700. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2015.4700>
- Mines, D., Stahmer, S., & Shepherd, S. M. (1997). Poisonings: food, fish, shellfish. *Emergency Medicine Clinics of North America*, 15(1), 157-177. [https://doi.org/10.1016/S0733-8627\(05\)70289-3](https://doi.org/10.1016/S0733-8627(05)70289-3)
- New York Times (2011). Kanlı Midyeler. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.nytimes.com%2F2011%2F05%2F>

- 11%2Fding%2Fblood-clams-worth-a-second-look.html&psig=AOvVaw2_4v7qVu97TYEN9p4Ta60A&ust=1749221698178000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CAcQtaYDahcKEwiw-J7nxNqNaxUAAAAAHQAAAAAQKg (Erişim Tarihi: 05.06.2025).
- NTV (2025). Sannakji. <https://www.ntv.com.tr/galeri/dunya/dunyanin-en-tehlikeli-5-besini-20-dakika-icinde-olduruyor,F4Tp9U87tUaGGCR8byyQbw/pV-byeNo4Uu5KiBwiikK9Q> (Erişim Tarihi: 06.06.2025).
- Ogura, Y. (1971). Fugu (puffer-fish) poisoning and the pharmacology of crystalline tetrodotoxin in poisoning. In *Neuropoisons: Their Pathophysiological Actions* (pp. 139-158). Boston, MA: Springer US.
- Ólason, S. P. (2023). *Bacterial community succession during traditional fermentation processes of Greenland shark (Somniosus microcephalus)* [Doctoral dissertation], University of Iceland.
- Olivadese, M., & Dindo, M. L. (2023). Edible insects: A historical and cultural perspective on entomophagy with a focus on western societies. *Insects*, 14(8), 690. <https://doi.org/10.3390/insects14080690>
- Özdemir, B., & Seyitoğlu, F. (2017). A conceptual study of gastronomical quests of tourists: Authenticity or safety and comfort?. *Tourism Management Perspectives*, 23, 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.03.010>
- Purnami, N. M., & Setyawan, A. (2024). Gastronomic experiences in tourism: A systematic literature review and future research directions. *International Journal of Economic Literature (INJOLE)*, 2(11), 3742-3757. <https://injole.joln.org/index.php/ijle/article/view/334>
- Sabah (2022). Sannakji. <https://www.sabah.com.tr/roza/guncel/bu-yemek-can-aliyor-dunyada-her-yil-ortalama-6-kisi-hayatini-kaybediyor-sannakji?paging=9> (Erişim Tarihi: 06.06.2025).
- Sezer, D. B., Kumuz, G., & Baldiran, Ş. (2024). İnsan-Gıda etkileşimi: Gastronomide kullanılan şekil değiştiren gıdalar. *Aydın Gastronomy*, 8(1), 231-246. DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10015
- Skåra, T., Axelsson, L., Stefánsson, G., Ekstrand, B., & Hagen, H. (2015). Fermented and ripened fish products in the northern European Countries. *Journal of Ethnic Foods*. 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.004>
- Stalker, N. K. (Ed.). (2018). *Devouring Japan: Global Perspectives on Japanese Culinary Identity*. Oxford University Press.
- Stankovic, S., Jovic, M., Stankovic, A. R., & Katsikas, L. (2012). Heavy metals in seafood mussels. Risks for human health. *Environmental Chemistry for a Sustainable World: Volume 1: Nanotechnology and Health Risk*, 311-373.
- Şahin, A., & Kılıçlar, A. (2023). The effect of tourists' gastronomic experience on emotional and cognitive evaluation: an application of SOR paradigm. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 6(2), 595-612. <https://doi.org/10.1108/JHTI-09-2021-0253>
- Şahin, E. Ö. (2025). Çoklu duyuşal deneyim, inovasyon ve teknolojik gelişmelerin gastronomi perspektifinden örneklerle incelenmesi. *Aydın Gastronomy*, 9(1), 191-205.
- Taşpınar, O. (2018). A new concept generated by commoditizing animals: Egological tourism. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 6(1), 111-118. DOI: 10.30519/ahtr.407569
- Taylor, B., Ofori, K. F., Parsaeimehr, A., Akdemir Evrendilek, G., Attarwala, T., & Ozbay, G. (2025). Exploring the complexities of seafood: From benefits to contaminants. *Foods*, 14(9), 1461. <https://doi.org/10.3390/foods14091461>
- Thuy, L. V., Le Danh, T., Thu, H. V. T., Khac, B. N., Thi, N. V., Ho, N. N. V., & Yamamoto, S. (2019). Acceptability evaluation by Vietnamese About Non-Toxic Cultured Pufferfish in Comparison with grouper and mackerel. *Asian Journal of Dietetics*, 1(3), 53-58.
- Türker, N., & Akmanoğlu, E. (2022). Yeni yiyecek fobisi ve gastronomi turizminin gelişmesine etkisi: Kalitatif bir çalışma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 177-198. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1055484>

- Wachyuni, S. S., Demolingo, R. H., & Wiweka, K. (2021). Gastronomy tourist's experience: Evidence from Gudeg "Yu Djum" Yogyakarta. *TRJ Tourism Research Journal*, 5(2), 118-133. <https://doi.org/10.30647/trj.v5i2.132>
- Wang, C., Murgia, M. A., Baptista, J., & Marcone, M. F. (2022). Sardinian dietary analysis for longevity: A review of the literature. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 33. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00152-5>
- Willey Analytical Science, (2025). Fugu Balığı. <https://analyticalscience.wiley.com/content/article-do/fugu-fish-flavours-found-gc-ims> (Erişim Tarihi: 04.06.2025).
- Williams, H. A., Yuan, J., & Williams Jr, R. L. (2019). Attributes of memorable gastro-tourists' experiences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 43(3), 327-348. <https://doi.org/10.1177/1096348018804621>
- Wright, A. C., Fan, Y., & Baker, G. L. (2018). Nutritional value and food safety of bivalve molluscan shellfish. *Journal of Shellfish Research*, 37(4), 695-708. <https://doi.org/10.2983/035.037.0403>
- Yang, Z., He, X., Jin, H., Su, D., Lin, Z., Liu, H., & Bao, Y. (2023). Hemocyte proliferation is associated with blood color shade variation in the blood clam, *Tegillarca granosa*. *Aquaculture*, 571, 739447. <https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2023.739447>
- Zamuz, S., Bohrer, B. M., Shariati, M. A., Rebezov, M., Kumar, M., Pateiro, M., & Lorenzo, J. M. (2023). Assessing the quality of octopus: From sea to table. *Food Frontiers*, 4(2), 733-749. <https://doi.org/10.1002/fft2.226>