



JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Geliş 16.11.2021
Published /Yayınlanma 31.12.2021
Article Type/Makale Türü Research Article

Citation/Alıntı: Meriç, S. (2021). Gastronomi turizminde Kars mutfağından turistik bir ürün: Kaz yemeği. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8(78), 3445-3450.
<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.2921>

Bilim Uzmanı Serkan MERİÇ
<https://orcid.org/0000-0002-6698-3578>
serkanmeric36@gmail.com

GASTRONOMİ TURİZMİNDE KARS MUTFAĞINDAN TURİSTİK BİR ÜRÜN: KAZ YEMEĞİ A TOURISTIC PRODUCT FROM KARS CUISINE IN GASTRONOMY TOURISM: GOOSE MEAL

Issue/Sayı: 78

Volume/Cilt: 8

jshsr.org

ISSN: 2459-1149

ÖZET

Gastronomi turizmi turistlerin yeni ve farklı tatları keşfetmek amacı ile özel bir yemeği tatmak ya da bu tarz bir yemeğin yapılışını görmek üzere restoranları, yemek ile ilgili festivalleri ve özel alanları ziyaret etmeleri şeklinde ifade edilir. Gastronomi turizmi ile destinasyona özgü yemekler sunularak bölgenin kültürel kimliği ve kültürel mirası yansıtılmaktadır. Yemek kültürü ve diğer turizm unsurları sayesinde turistlerin destinasyondan memnun kalmaları sağlanmakta ve tekrar ziyaret etme istekleri uyandırılmaktadır. Dolayısıyla turistlerin destinasyon tercihinde bölgenin mutfağı önemli bir kriter haline gelmektedir. Bu açıdan ele alındığında Türk mutfağı yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Çünkü Orta Asya'dan Anadolu'ya yerleşen Türkler kısa sürede Anadolu mutfağını benimsemişlerdir. Orta Asya'dan getirdikleri mutfak kültürü ile yeni tanıştıkları Anadolu mutfağını birleştirerek zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuşlardır. Bu kapsamda araştırmanın amacı, Türk mutfağından Kars iline özgü Kars kazının besin değerleri göz önünde bulundurularak gastronomi turizmi bakımından önemini ortaya çıkararak Kars kazının turistik anlamda tanıtımına yönelik ilgili kuruluşlara birtakım öneriler sunmaktır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Kaz, Kars.

ABSTRACT

Gastronomy tourism is expressed as tourists visiting restaurants, food-related festivals, and special areas in order to discover new and different tastes, to taste a special food, or to see this kind of food being made. With gastronomic tourism, the cultural identity and cultural heritage of the region are reflected by serving destination-specific dishes. Thanks to the food culture and other tourism elements, tourists are satisfied with the destination, and their desire to visit again is aroused. Therefore, the cuisine of the region becomes an important criterion in the destination preference of tourists. From this point of view, Turkish cuisine attracts the attention of local and foreign tourists. Because the Turks, who settled in Anatolia from Central Asia, adopted Anatolian cuisine in a short time. They had a rich culinary culture by combining the culinary culture they brought from Central Asia with the Anatolian cuisine they had just met. In this context, the aim of the research is to reveal the importance of the Kars goose, which is unique to Kars, from Turkish cuisine, in terms of gastronomic tourism, taking into account the nutritional values, and to present some suggestions to the relevant institutions for the promotion of Kars goose in a touristic sense.

Keywords: Gastronomy Tourism, Goose, Kars.

1. GİRİŞ

Turistik amaçlı gezilerde insanlar ilk önce gidilen bölgelerin tarihi ve doğal zenginliklerini görmek sonrasında ise bu bölgelere özgü lezzetlerin tadına bakmak istemektedirler. Son yıllarda turistler klasik deniz turizmi anlayışının yanında yeme ve içme deneyimleme seyahatleri olan gastronomi turizmini de tercih etmeye yönelmişlerdir (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018). Bölgeye ait yeme ve içme kültürü ve neticesinde ortaya çıkardığı gastronomi turizmi, sürdürülebilir ve pozitif yönlü birçok ekonomik ve sosyal etkiye sahip olmasından ötürü son zamanlarda turizm alanında oldukça önemli bir yer edinmiştir (Ballı, 2016).

Sanayi Devrimi'nden sonra ortaya çıkan boş zaman kavramı bireylerin sosyal hayatlarında değişime yol açmıştır. Bireylerin beslenme ihtiyaçlarına yönelik faaliyetlerde bulunan hem ulusal hem de uluslararası işletmelerin sayısı artmıştır. Dolayısı ile bireylerin yiyecek işletmelerinin ürettiği ürün ve hizmetlere olan talebi gerek ülke ekonomilerinin gerekse hizmet sektörünün büyümesinde etkili olmuştur (Bucak ve Arıcı, 2013). Tüm bunların doğal bir sonucu olarak turizm alanında daha başarılı olmak isteyen ülkeler de gastronomi turizmini ön plana çıkarmaya çalışmaktadırlar.

Ülkelerin ve milletlerin değerlerine ve tutumlarına göre ortaya çıkan kendilerine has bir mutfakları vardır. Türk mutfağı tarihsel gelişim sürecinde Orta Asya'ya özgü yemeklerinden sonra sırasıyla Selçuklu ve Osmanlı mutfağından etkilenmiştir. Sonuç itibari ile farklı bölge ve ülkelerden birçok kişi tarafından beğenilen ve birbirinden farklı tat ve lezzetlerin olduğu Türk mutfağı ortaya çıkmıştır (Cömert ve Özkaya, 2014).

2. GASTRONOMİ TURİZMİ

Yiyecek ve içecek kültürünün "bilime ve sanata dönüşmesi" olarak ifade edilen gastronomi, eski Yunanca'da mide (γαστήρ –τρό) ve kural (νομία) sözcüklerinden türetilen bir kelimedir (Çelik, 2018). İnsanın hem refahı ve hem de gıdası ile ilgili olan her türlü konuda sağlanmış bilgi birikimi olarak tanımlanmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015). Bu bilgi birikiminin amacı en iyi ve en sağlıklı beslenme ile bireyin korunmasını ve yaşamdan tat almasını sağlamaktır. Bireylerin tüketebileceği tüm gıdaların temiz bir ortamda hazırlanarak ve insanların göz ve damak zevkini ön planda tutularak yenilmeye hazır bir şekilde dönüştürülmesi gastronominin temel konularındandır. Bir başka ifade ile iştah ve damak tadı gibi arzular amacıyla tarihsel bilginin, yeteneğin, alışkanlığın, denemenin, yanılmanın ve emeğin kazanılmış beğenilerimize uygun bir biçimde bir araya getirilmesidir (Hatipoğlu, Batman ve Sarıışık, 2009).

Gastronomi turizmi ise temel motivasyon faktörleri özel bir yemeği tatmak ya da böyle bir yemeğin yapılışını görmek olan yerli ve yabancı turistlerin restoranları, yemek ile ilgili festivalleri ve özel alanları ziyaret etmeleri şeklinde açıklanmaktadır. Bununla birlikte özel bir yemeğin tadına bakmak, yemeklerin yapılışını yerinde görmek ya da ünlü bir şefin elinden o yemeğin tadına bakmak olarak da tanımlanabilmektedir (Akdağ, Özata, Sormaz ve Çetinsöz, 2016).

Kültürel ve tarihsel zenginliğin dışında turistlere yerel tatları ve dokuları tanıma, yaşama ve deneyimleme olanağı sunan gastronomi turizmi o yörenin kültürel mirasını ve kültürel kimliğini yansıtarak oraya rekabet avantajı sağlamaktadır. Kültürel mirasın ve kültürel kimliğin aktarılmasında gastronomik kimlik en etkili faktörlerdendir (Çalışkan, 2013).

3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk mutfağının tarihsel gelişimine bakıldığında, Türk mutfağının bağları Orta Asya Türkleri'ne kadar dayanmaktadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya yerleşen Türkler kısa sürede Anadolu mutfağını benimsemişlerdir. Bu sayede Orta Asya'dan getirdikleri mutfak kültürü ile yeni tanıştıkları Anadolu mutfağını birleştirerek zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuşlardır. Daha sonraki dönemde, coğrafi bakımdan üç kıtaya hâkim olan Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlemesine bağlı olarak farklı bölgelere ait gastronomik zenginlikler Türk mutfağına dâhil olmuştur. Orta Asya'da yaşam sürdüren göçebe insanın et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya bölgesinde yaşayan insanların tahılları, Akdeniz bölgesi çevresinde yaşam sürdüren toplulukların sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatları ile sentezlenerek ortaya zengin bir Türk yemek kültürü çıkarılmıştır (Göker, 2011).

Gastronomi uzmanları tarafından Türk mutfağı çeşitlilik ve zenginlik bakımından önemli dünya mutfaklarından biri olarak ifade edilmektedir. Anadolu'da yaşamış farklı uygarlıkların etkileşimi ile gelişen Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almaktadır. Aynı zamanda besleyici bir mutfak olarak bilinmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014).

Türk yemekleri et, sebze ve özellikle hamurdan oluşmaktadır. Bunlar eski çağlardan bu yana Türk mutfağında kullanılmış olmakla beraber Türk mutfağının temelini oluşturmaktadır. Türk mutfağında en çok bilinen et yemeği kebab çeşitleri olurken bununla beraber yahni denilen sulu yemek türleri de sıklıkla tüketilmektedir. Baklagiller Türk mutfağındaki baş yerini koruyarak daha çok kırsal kesimlerde tüketilmektedir. Nohut, mercimek ve kuru fasulye gibi baklagiller çeşitli yemek türlerinde kullanılarak pişirilmektedir. Bunun yanı sıra sebzeler Türk mutfağında önemli yer tutmaktadır. Özellikle soğan hemen hemen tüm yemeklerin yapılışında kullanılır. Mesela et çoğunlukla soğan ile birlikte pişirilmektedir. Türk mutfak kültüründe önemli besin kaynaklarından biri tahıllardır. Tahılları içerisinde en çok kullanılan tahıl türü buğday olmaktadır. Buğday sayesinde çeşitli türlerde ekme yapımı ve ham maddesi buğday olan un ile börek, mantı, erişte ve makarna gibi yiyeceklerde yapılmaktadır (Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016).

4. KARS MUTFAĞI ve BULGUR PİLAVLI KAZ

Anadolu'nun giriş kapılarından biri olmasından dolayı tarih boyunca stratejik önemini korumuş ve bundan dolayı işgallere uğramış olan Kars, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer almaktadır. Erzurum - Kars Bölümü'nde 39° 22' - 41° 37' kuzey ve 42° 10' - 44° 49' doğu koordinatları arasında bulunmaktadır. Kars ilinin batısında Erzurum, kuzeyinde Ardahan, güneyinde Ağrı, doğusunda Ermenistan ve güneydoğusunda ise Iğdır yer alır (**Şekil 1**). Kars ilinin toprakları kuzeybatı ve batıda Erzurum sınırı boyunca uzanan Allah-u Ekber Dağları; kuzeyde Ardahan sınırında Çıldır Gölü, Akbaba Dağı ve Kısır Dağı; güneyde Ağrı sınırı boyunca Aras Nehri ve güneydoğuda ise Iğdır sınırı boyunca Iğdır Ovası arasında yer almaktadır. Şehir volkanik kökenli plato üzerine konumlandırılmıştır. Bölgenin rakımı yaklaşık 1800 metredir (Demir, 2014).



Şekil 1. Kars Siyasi Haritası

Kars birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu sayede tarihi ve kültürel mirasın yanında gastronomik zenginliğe sahip olmuştur. Bu zenginlik gerek bulunduğu konum sayesinde gerekse ev sahipliği yaptığı medeniyetler sayesinde oluşmuştur. Yüksek yaylalara sahip olması ve bu yaylalarda yetiştirilen büyükbaş hayvancılık Kars'ın yemek kültüründe de etkili olmuştur.

Kars mutfağı Türk mutfağı içinde önemli bir yere sahip olmasına karşın Kafkasya ve Anadolu izleri taşımaktadır. Kars mutfağını una, baklagillere ve hayvansal ürünlere dayalı yemekler oluşturmaktadır. Bu yemeklerin başında Kars böreği, kete, hörbe, hangel, mercimekli ya da patatesli erişte pilavı, ekşili et, haşıl, feselli, yaprak mantı, tandırda kaz çekmesi, hasuda, kesme aşı, erişte aşı, piti, evelik aşı, kuymak, helva ve mezik gelmektedir. Bu yemekler şehrin gastronomik bakımdan tanınan ve bilinen önemli yemeklerindendir (Çerkez, Erden ve Kızıldenez, 2021).

Kars yemek kültüründe kaz önemli bir yere sahiptir. Kaz; sert iklim koşullarına ve hastalık etkenlerine dayanıklı, selüloz içeriği yüksek yemleri ve otları sindirebilen kanatlı bir hayvan türüdür. Kaz eti gerek düşük kolesterol gerekse yüksek besleyicilik değeri sebebiyle sağlıklı bir besin kaynağıdır. Türkiye'nin yanı sıra kaz etinden yapılan yemeklere Nahcivan, İran'ın kuzeybatı bölgesi, Azerbaycan ve Kafkasya bölgelerinin mutfak kültürlerinde de rastlanmaktadır. Bu da Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan kaz etinin benzer kültürlerde de kullanımının fazlalığını yani paylaşılmış kültürü ifade etmektedir.

Türkiye’de kaz eti sadece yöresel ev yemeklerinde kullanılmakta ve ülke genelinde çok fazla bilinmemektedir. Ağırlıklı Doğu Anadolu Bölgesi’nde ve özellikle Kars yöresinde tüketilmektedir (Diker ve Deniz, 2017).



Resim 1. Bulgur Pilavlı Kaz Yemekleri

Malzemeler:

- İki buçuk kg Kars kazı
- 3 su bardağı pilavlık bulgur
- Yeteri kadar su

Üzerine:

- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1'er tatlı kaşığı pul biber ve karabiber

Yapılışı:

Fırında Kaz: Kazın her yeri eksiksiz tuzlanarak dinlenmeye bırakılır. Zaman ve serin bir ortam var ise tuzlanmış olan kaz serin bir yere asılarak iki gün boyunca bekletilir. Eğer yoksa dinlenmesi için en az altı saat buzluga koyulur. Dinlenme süresinden sonra kaz alınır, her yeri kâğıt havlu ile silinir, tuzdan tamamen arındırılır ve oda sıcaklığında bir saate yakın bekletilir. Bu arada fırın 160-170⁰C'ye ayarlanır ve ısınmaya bırakılır. Bir saat kadar dinlenen kazın derisine küçük delikler açılır. Bu şekilde yapılmasının nedeni çok yağlı olan kaz eti yağının pişme esnasında o deliklerden dışarı akmasının sağlanmasıdır. Kazın eti değil sadece derisinin delinmesine çok dikkat edilmelidir. Kaza salça, yağ ve yoğurt karışımı sürüldükten sonra tuz ve karabiber serpilerek derin bir kap içinde önceden ısıtılmış fırına koyulur. Bir saat pişirildikten sonra kaz fırından alınır. Daha sonra kullanılmak üzere akmış olan yağlar başka bir kaba aktarılır ve kaz ters çevrilerek bir saat daha pişirilir. Bu sırada yanına patates de eklenebilir. Kaz iki saat piştikten sonra fırının derecesi 135⁰C'ye düşürülerek ortalama 40 dakika daha

pişirmeye devam edilir. Kazın yeterince kızardığı ve yumuşadığı düşünüldüğü an fırından çıkarılıp servis edilebilir.

Tencerede Kaz: Kaz temizlenip kurulandıktan sonra but ve kanat şeklinde parçalara ayrılır. Kazın her yeri tuzla kaplanır. Tuzlanmış kaz kazı kurutma adı verilen işleme tabi tutulur yani iki gün boyunca soğuk bir yere asılarak bekletilir. Kazın asıl lezzeti iki gün boyunca tuzlu olarak dinlenmesinden gelmektedir. Kurutulmuş kazı tuzdan arındırmak için büyük bir tencereye iki litre kadar su koyulur ve kaynatılır. Kaz parçaları kaynayan suyun içine bırakılır. İki dakika beklettikten sonra sudan çıkarılır. Tencerede kalan su lavaboya dökülür. Tencereye kazların üstünü kapatacak kadar su koyulur. Kısık ateşte etler yumuşayana kadar yaklaşık iki buçuk saat kadar kaz pişmeye bırakılır. Kaz kurutulurken yeterince tuzlandığı için haşlama suyuna tekrar tuz koyulmasına gerek yoktur. Bir tencereye bulgur koyarak üzerini geçecek kadar kazın haşlandığı sudan eklenir. Suyunu çekene kadar orta ateşte pişirilir. Kağıt havlu ile üzeri kapatılarak 10 dakika dinlendirilir. Kaz bulgur pilavı ile birlikte servis yapılır.

Kaz Etinin Besin Değerleri

- Kaz etinin 100 gramı yetişkin bir kişinin günlük olarak ihtiyaç duyduğu protein miktarının yaklaşık yarısını karşılamaktadır.
- A, B ve E vitaminleri yönünden zengin olan kaz etinde aynı zamanda demir, fosfor, selenyum, potasyum ve kalsiyum gibi sağlık bakımından önemli olan mineraller bulunmaktadır.
- Kaz eti kalori bakımından da zengin bir besindir. Oldukça yağlı bir kuş türü olan kaz etinin 140 gramında yaklaşık 427 kalori, 35 gram protein ve 31 gram yağ içermektedir.
- Hayvansal yağlar içinde diğerlerine kıyasla daha sağlıklı yağ içeriğine sahip olan kaz eti yüksek besin değeri bakımından çocuklar için oldukça yararlı bir besin kaynağıdır.
- 100 gram kaz yağında yaklaşık olarak; 11 gram çoklu doymamış yağ, 55 gram tekli doymamış yağ ve 32 gram doymuş yağ bulunmaktadır. Yaklaşık %58 oranında oleik asit içeriği bakımından diğer hayvansal yağlara kıyasla daha sağlıklı olarak nitelendirilmektedir.

5. SONUÇ

Turistlerin farklılık arayışları yeni turizm alternatiflerini ortaya çıkarmakta ve dünya genelinde bu turizm türleri giderek yayılmaktadır. Son dönemlerde yerli ve yabancı turistlerin yer seçimlerini etkilemeye başlayan yiyecek ve içecekler turistlerin tatil yerlerine karar vermelerinde önem kazanmaya başlamıştır. Bu sayede gastronomi turizmi kavramı ortaya çıkmıştır. Yemek ve kültür kavramını sentezleyen gastronomi alanı turizmin gelişmesine katkı sağlamıştır.

Tarihi ve coğrafi konumu Türkiye'nin yemek kültürünü etkilemiştir. Osmanlı ve Selçuklu dönemlerindeki mutfak kültürü günümüz Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur. Gastronomi uzmanları tarafından Türk mutfağı çeşitlilik ve zenginlik bakımından önemli dünya mutfaklarından biri olarak ifade edilmektedir. Anadolu'da yaşamış farklı uygarlıkların etkileşimleriyle gelişen Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasındadır. Aynı zamanda besleyici mutfak olma özelliği sayesinde diğer mutfaklarla karşılaştırıldığında seçkin bir yere sahiptir.

Türkiye'nin coğrafi yapısı, iklimsel çeşitliliği ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması Türk mutfak kültürüne çeşitlilik kazandırmıştır. Bunun en güzel örneklerinden biri de Kars mutfak kültürüdür. Bölgenin coğrafi konumuna bağlı olarak yetiştiriciliği yapılan büyükbaş ve kanatlı hayvanların yanı sıra üretilen baklagiller Kars yemek kültürünün çeşitlilik kazanmasında etkili olmuştur.

Yerli ve yabancı turistler için tarihi ve kültürel değerleri ile birlikte doğal kaynakları Kars bölgesi adına ziyaret etmek için önemli birer unsur olsa da bunlara gastronomi turizmi ilave edilerek ziyaretçilerin motivasyonlarının artırılabilirliği göz önünde bulundurulmalıdır. Bu açıdan Kars mutfağının sahip olduğu özellikler ulusal ve uluslararası platformda tanıtılmalıdır. Doğu Ekspresi ile yükselişe geçen turistik seyahatler ile birlikte gelen turistlere Kars mutfağının tanıtımı doğru ve anlaşılır bir şekilde yapılmalıdır. Yöresel yemek hizmeti veren işletmelere pazarlama ve reklam konusunda bilgilendirilme yapılmalı ve bu konuda alt yapı desteği sağlanmalıdır. Ayrıca çeşitli etkinlikler, tanıtım günleri ve web siteleri hazırlanmalı ve buralarda tanıtıcı reklamlara ve yazılara yer verilmelidir. Kars mutfağının tanıtılması amacıyla rehberler hazırlanmalı ve bu rehberlerin farklı dillerde olması sağlanarak tur firmaları aracılığıyla çeşitli gruplara ulaştırılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Akdağ G., Özata, E., Sormaz, Ü. ve Çetinsöz B. C. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi için Yeni Bir Alternatif: *Surf&Turf, Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel sayı), 270-281.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(Özel sayı), 3-17.
- Bucak, T. ve Arıcı, E. Ü. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balikesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 16(30),203-216.
- Canbolat E., Keleş, Y. ve Akbaş, Z., Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün Bafra Pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4),75-87.
- Cömert, M. ve Özkaya F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2),62-66.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çavuşoğlu, M., ve Çavuşoğlu O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 637-651.
- Çelik, S. (2018). Şırnak İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2018) 41 – 51.
- Çerkez, M., Erden, E., A. ve Kızıldemir, Ö. (2021). Tarihi ve Kültürel Özellikleri ile Kars’taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik Unsurların Önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 50(Summer-2021),43-63.
- Demir, M. (2014). Kars İlinde Büyük ve Küçükbaş Hayvancılık, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 21 (35),39-62.
- Diker, O. & Deniz, T. (2017). Kars kültürel ve gastonomik kimliğinde kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi* 22(38),189-189
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Hatipoğlu A., Batman, O. ve Sarıışık, M. (2009). Gastronomi ve Din. *3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 17-18 Nisan, Antalya.
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.