



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması

Doç. Dr. Murat DOĞAN, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İstanbul, e-posta: mdogan@gelisim.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

Seray Merve ÖZTÜRK, Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul, e-posta: seraymerveozturk@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4197-3936>

Öz

Çalışma ile gastronomi açısından önemli yeri olan yemek eleştirmenliğinin derinlemesine anlaşılması ve gastronomiye olan etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada literatür ve doküman incelemesi ve içerik analizi yöntemleri kullanılmıştır. Literatür incelemesi ile yemek eleştirmenliğinin kavramsal çerçevesi ortaya çıkartılmıştır. Literatür ve doküman incelemesi sonucu elde edilen bulgulara içerik analizi uygulanmış ve yemek eleştirmenliğinin gastronomiye etkisi dört ana tema altında kategorize edilmiştir. Temalar incelendiğinde gurmeler ve toplumu yemek konusunda eğiten gastronomlar modern anlamda yemek eleştirmenliğine giden süreci başlatmıştır. Bu bağlamda La Reynière 1802-1812 yılları arasında yemek değerlendirmelerinden oluşan ve kriterlerin oluşmasını sağlayan yıllıklar yayınlanmıştır. 1900'lü yıllarda ise Fransa'da Michelin kardeşler tarafından otel ve restoranlar için kırmızı rehber yayınlamış ve uygulama günümüze kadar gelmiştir. 2000'lerden sonrasında iletişim teknolojilerindeki baş döndürücü gelişmelerle birlikte içeriğini etkileşimli olarak müşterilerin oluşturduğu ve restoran değerlendirmeleri yapan birçok web sitesi kurulmuştur. Sonuç olarak tarihsel süreç izlendiğinde gastronomluk ve gurmelik günümüzde yemek eleştirmenliğine dönüşmüş olmasına rağmen gastronomi alanında henüz iyi bir konum kazanamamıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronom, Gastronomi, Gurme, Yemek Eleştirisi, Yemek Eleştirmeni.

Makale Gönderme Tarihi: 24.06.2023

Makale Kabul Tarihi: 01.09.2023

Önerilen Atıf:

Doğan, M. ve Öztürk, S. M. (2023). Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1167-1181.



**Journal of Social, Humanities and
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1167-1181. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1275](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1275)

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



RESEARCH PAPER

Investigation of the Effects of Food Criticism on Gastronomy

Associate Prof. Dr. Murat DOĞAN, İstanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts, İstanbul, e-mail: mdogan@gelisim.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

Seray Merve ÖZTÜRK, MSc. Student, İstanbul Gelişim University, Institute of Graduate Programs, İstanbul, e-mail: seraymerveozturk@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4197-3936>

Abstract

The study aimed to comprehensively understand the significant role of food criticism in gastronomy and determine its impact on the field. The study utilized literature and document reviews, along with content analysis methods. The literature review revealed the conceptual framework of food criticism. Content analysis was applied to the findings obtained from literature and document reviews, categorizing the effects of food criticism on gastronomy into four main themes. Upon examining the themes, it becomes apparent that gourmets and gastronomes, who play a role in educating society about food, initiated the process leading to modern food criticism. In this context, between the years 1802 and 1812, La Reynière published annuals consisting of food evaluations and establishing criteria. In the 1900s, the Michelin brothers published a red guide for hotels and restaurants in France, a practice that has persisted to the present day. Following the 2000s, with the rapid advancements in communication technologies, numerous websites were established where customers interactively created content and wrote restaurant reviews. Overall, when tracing the historical process, it is evident that while gastronomy and gourmets have evolved into food critics today, they have not yet achieved a prominent position in the field of gastronomy.

Keywords: Gastronomer, Gastronomy, Gourmet, Food Critique, Food Critic.

Received: 24.06.2023

Accepted: 01.09.2023

Suggested Citation:

Doğan, M. and Öztürk, S. M. (2023). Investigation of the Effects of Food Criticism on Gastronomy, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1167-1181.

GİRİŞ

Eleştiri sözcüğüne yüklenen anlam incelendiğinde genellikle olumlu ve yararlı bir bakış açısı yerine, yerme amaçlı olumsuz düşüncede olan algılar ortaya çıkmaktadır. Ancak Türk Dil Kurumu eleştiri sözcüğünü “*Bir insanı, bir eseri, bir konuyu doğru ve yanlış yanlarını bulup göstermek amacıyla inceleme işi, tenkit*” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2022). Eleştiri bir olay veya olgunun hem olumlu hem olumsuz yanlarını, mantıklı, nitelikli, anlaşılabilir, kişilere yarar sağlayacak şekilde, nesnel ve tarafsız bir bakış açısı sergilemektir. Eleştiri ve eleştiriye bağlı olarak eleştirmenlik kavramları sanat, edebiyat ve düşünce alanlarında olduğu gibi günümüzde gastronomi alanının gelişimi ile birlikte bu alanda da görülmeye başlamıştır (Doğan, 2021).

Gastronomi sözcüğünden ilk olarak Fransa’da 1801 yılında, edebi bir eserde yer alan şiirin başlığında bahsedilmiştir. Eski Yunancada “*gastro (mide) ve nomos (kanun)*” olarak tanımlansa da, bu terimler etimolojik yönden incelendiğinde anlam eksik kalmaktadır. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerden en uygun şekilde haz almak veya başka bir açıdan ise yediğimiz ve içtiğimiz her şeyi kapsayan gıda ile ilgili bütünü ele alan bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002). Ünlü gurme *Jean Anthelme Brillat-Savarin*¹ gastronomi kavramının tanımını “*insan beslenmesini kapsayan her şeyin sistemli bir şekilde incelenmesini bilimsel olarak ele alan*” şeklinde ifade etmiştir (Brillant-Savarin, 1900).

Yiyecek ve içecek ile ilgili tüm alanların incelendiği, mutfak sanatı ve bilimi olarak ifade edilen gastronomi alanını, yemek üretimi ve tüketimi konusunda bir arada ele alan ve değerlendirenler gastronomlar ve gurmelerdir. Aynı zamanda gastronomlar gurme de olabilmektedir ve ancak gastronomun gurmeden ayrımı ise, topluma yol göstermek amacıyla araştırmalarda bulunması, aldığı verilerden topluma fayda sağlayarak öğretici olmasıdır (Gürsoy, 2013). Günümüzde baş döndürücü bir şekilde ortaya çıkmış olan teknolojiye ve iletişime yönelik gelişmeler, beraberinde yiyecek ve içecek sektörüne farklı bakış açıları getirmiştir. Bunların en önemlilerden biri de gıda eleştirmenliği diğer bir ifade ile yemek eleştirmenliğidir. Bu bağlamda yemek eleştirmeni çeşitli yiyeceklerin, tat ve analizini belli referans noktaları ve lezzet ölçüleri doğrultusunda yapmaktan haz alan, aynı zamanda bu yemek deneyimlerini toplum ile paylaşan profesyoneldir. Bu kişiler genellikle çok fazla ve değişik gıda tadımı yaparak yemeğin iyi olup olmadığını, porsiyon büyüklüğünü, restoran ambiyansını, yemeğin fiyatı ve servis personelinin hizmet kalitesini, sofistike damak ve iletişim becerileri ile ele almaktadırlar (Doğan, 2021).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Tarihsel Sürecin Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

Tarihsel anlamda yemek eleştirmenliğine giden süreçte gurme olarak nitelendirilebilecek olan ilk şahsiyetler olarak *Marcus Gavius Apicius*², *Archestratus*³ ve *Jean Anthelme Brillat-Savarin* karşımıza çıkmaktadır. Marcus Gavius Apicius’a günümüzde ünü de daha da artan Roma yemek kitabı Apicius atfedilmektedir. Apicius eserinde gösterişli Roma yemeklerinin adlarını ve kökenlerini araştırarak eleştirilerini yapmıştır (Grocock ve Grainger, 2006). Archestratus şiirleri arasında ün kazanmış olan “*Hedypatheia (Lüks Yaşam)*” adlı mizahi didaktik şiirinde gastronomiye ilgi duyanlara Akdeniz dünyasında en iyi yemeği nerede bulabilecekleri konusunda tavsiyelerde bulunmaktadır. Antik çağda oburların Hesiod’u olarak tanımlanan şair şiirlerinin bazı

¹ *Jean Anthelme Brillat-Savarin* (1755-1826) Lezzetin Fizyolojisi kitabının yazarı ve gastronom olarak şöhret kazanmış Fransız avukat ve siyasetçidir.

² *Marcus Gavius Apicius* MS 1. yüzyılda Tiberius döneminde yaşamış Romalı bir gurmedir.

³ *Archestratus* MÖ 4. yüzyılın ortalarında yaşamış lezzetli yemeklerin Daedalus’u (ustaca işleyen) olarak şöhret kazanmış Yunan şair.

bölmelerinde mezelere atıfta bulunur ve ancak daha çok balık yemeklerine dikkat çekmektedir (Polaček Gajer, 2020). Jean Anthelme Brillat-Savarin ünlü eseri *Lezzet Fizyolojisini* ölümünden iki ay önce Aralık 1825'te yayınlanmış ve Paris'in gastronomi severlerine ithaf etmiştir. Brillat-Savarin eseri ile modern gastronominin temellerini atarken Epikür'ün hedonizm felsefesine yaslanmıştır. Brillat-Savarin (1900)'e göre en sıradan yemek bile sanatla buluştuğunda kişiye haz verebilmektedir. Ancak ona göre obur olanlar hazımsızlık ve sarhoşluk çekmelerinin yanında yeme içmenin gerçek ilkelerinden de tamamen habersizdir.

Gıda alanındaki yemeği eleştiren kişi "gurme" terimiyle ifade edilmektedir. Etimolojik olarak Fransızca kökenli "gourmand (gurman-açgözlü)" sözcüğünden türetilmiştir. Kökeninin tarihi ise, 1500'lü yıllara dayanmaktadır. Fransız mutfağındaki yemekleri ağır bulan kral 16. Louis Fransız yemeklerinin değiştirilmesini, daha hafif ve leziz hale getirilmesini istemiş ve bunun için bir şef görevlendirmiştir. Yapılan yemeklerin sorumluluğunu alan bu şef, kral için hafif ve az baharatlı yemekler geliştirmiştir. Bunun yanında yiyeceklerin tadımını yaparak damak zevkini geliştirmiştir. Bu dönemde etler marine edilmeye başlamış, kremalı sos yerine süt ve un kullanılarak değişik sos yapım teknikleri uygulanmıştır. Modern anlamda yemek tadımı yapan, lezzetini değerlendiren ve yeni yemekler geliştiren ilk gurme olmuştur. Ancak günümüz yemek eleştirmenliği için ön koşul olarak gastronom olmak gerekmektedir (Poulain, 2005).

On dokuzuncu yüzyılın başlarında "Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière"⁴ ilk defa restoran yorumculuğunu ortaya çıkarmıştır. "L'almanach des gourmands"nın yayınlaması onun modern gastronominin kurucularından biri yapmıştır (de La Reynière, 1803). Grimod de la Reynière restoranlara giderken kılık kıyafet değiştirerek sıradan bir vatandaş kimliği ile gitmiş ve restoranları lezzet, ambiyans vb. konuları üzerinden değerlendirerek eleştirmiştir. "Nasil Yemek Yiyoruz?" başlıklı makale yayınlamış ve ilk yemek eleştirmeni olarak tarihe geçmiştir. Modern anlamda L'almanach des gourmands restoran incelemesi olduğu kadar bir yemek ve gezi kitabıdır. O dönem son derece popüler hale gelen bu eleştirmenlik, başka gurmeleri de, önce demiryolu daha sonra otomobil ile seyahat ederek, yeni yemek maceralarına sürüklemiş ve en iyi yiyecekleri arama isteğine yöneltmiştir (Spang ve Gopnik, 2019).

Grimod de la Reynière yemeklerin tadımını yapmak ve restoranların analizini yapmak için on yedi gurmeden oluşan ve her hafta bir araya gelen bir jüri oluşturmuştur. 1802-1812 yılları arasında yayınlanmış Almanach'ta yemek değerlendirmeleri için kriterler geliştirmiştir. Grimod de la Reynière ayrıca bir yeniliğin nasıl ortaya çıktığını, bir yeniliğin nasıl doğru biçimde kullanılması gerektiğini ve bir yeniliğin nasıl çalıştığının altında var olan işlev ilkeleriyle ilgili bilgiler de paylaşmıştır. İlk restoran incelemesi olan Almanach okuyucularına Paris restoranlarının tam bir listesini sunmuştur. Bunun yanında sofrada adabının nasıl olması gerektiğini ve sofrada örtülerindeki lekelerin nasıl çıkarılacağı konusunda da önerilerde bulunmuştur. Ayrıca Grimod de la Reynière'in favori restoran işletmecileri ve şeflerinin profilini de listelemiştir (de La Reynière, 1803).

1900'lü yıllarda Almach'ın ayak izlerini takip eden Fransa'nın orta bölgesindeki Clermont-Ferrand'da yaşayan, Édouard ve André Michelin kardeşlerin kurduğu, ilk otel ve restoran rehberini yayınlayan, ilk kez restoranlara yıldız vermeye başlayan, 1926 baskısıyla bunu ödüllendiren Michelin Lastik şirketi olmuştur. Michelin Lastikleri, ülkede 3.000'den az otomobilin bulunduğu bir zamanda 1889 yılında Fransa'da kurulmuştur. Michelin kardeşlerin

⁴ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837) Fransız avukat, gazeteci ve yazardır. Brillat-Savarin ile birlikte modern Batı gastronomisinin kurucularından biri olarak görülmektedir.

amacı o tarihte, 3.000'den az araca sahip olan Fransa'nın otomobil talebini ve aynı zamanda lastik talebini sağlamaktır (www.michelin.com).

Michelin Kardeşler seyahat eden şoförler için birçok yararlı bilgi içeren, sürücülerin seyahatlerini geliştirmelerini sağlayan bir kitap bastırmışlardır. Bu kılavuzda sürücüler için, birçok bilginin yanı sıra yol güzergâhlarında bulunan restoran işletmelerinin konum bilgileri verilmiş ve zaman içinde de rehberdeki otel ve restoranları kapsayan puanlama sistemi eklenerek, rehber olan restoranlar için saygınlık sağlayıcı bir sistem şeklinde kullanılmaya başlanmıştır (Mayyasi, 2016). Şirket, lastik satın alan müşterilerine kitabı hediye etmiştir. Söz konusu bu kitabın içeriğinde otomobillere yedek parça temin edilebilecek yerler, yol haritaları, şehir planları, turistik bilgileri, araba tamiri ve bakımıyla ilgili sürücülerin kolaylıkla ulaşabilecekleri pratik bilgiler bulunmaktadır. Daha birçok paylaşımda bulunan bu iki kardeş Michelin Rehberi kitabını piyasaya sunmuşlardır. Rehber içinde; belirtilen bölgeleri kapsayan restoran işletmeleri, otel işletmeleri ve yol haritalarının gösterildiği ve en önemlisi bu işletmelere ilişkin kapsamlı bilgilerin paylaşıldığı kitap "*kırmızı rehber*" olarak adlandırılmıştır (Balderas-Cejudo vd., 2022).

Kırmızı rehber yirmi yıl boyunca ücretsiz olarak dağıtılmış ve 1922 yılından sonra 7 Frank'a satılmaya başlanmıştır. Bunun nedeni André Michelin'in kitabı, bulunduğu bir mekânda tezgâhın ayaklarını yükseltmek için kullanıldığını görmesi, karşılaştığı manzara karşısında "*İnsanlar bedel ödemedikleri şeylere saygı göstermiyorlar.*" diyerek tepkisini dile getirmesidir. Kitabın piyasaya çıkış amacı, karayolu ulaşımının gelişimini hedefleyerek, artan seyahatlerde lastiklerin aşınması sonucunda insanların yeni Michelin lastik satın almak zorunda kalmalarını sağlamaktır. Bu sayede lastik sektörünün de gelişeceği düşünülmektedir (Hoa ve May, 2021).

Yirminci yüzyılın başlarında Fransa'daki kırmızı rehber benzer şekilde Amerika Birleşik Devletleri'nde Duncan Hines yemek eleştirmeni olarak bir rehber yayınlamıştır. 1905 yılında Duncan, bir baskı ve reklam işinde çalışmaya başladıktan kısa bir süre sonra firmadaki en iyi satış temsilcilerinden biri olmuştur. Duncan satıcı olarak seyahat ederken, o ve eşi yemek yedikleri restoranlar hakkında notlar almaya başlamıştır. Tanıdıkları ve karşılaştığı insanlar Duncan Hines'e nerede yemek yiyebilecekleri konusunda önerilerde bulunmuştur. Seyahatleri sonucu 1935'te "*Adventures in Good Eating*" yemek rehberini yazmaya karar vermiştir. Rehber, piyasaya çıktıktan sonra yılda 100 bin adet satmıştır. Yazarlıkta kariyer yapabileceğini fark ederek, seyahat deneyimleri, tarifleri ve tatili hakkında daha fazla kitap yayınlamaya devam etmiştir (Hatchett, 2014).

Jonathan Gold ise, 2007 yılında Pulitzer Ödülü'nü alan ilk yemek eleştirmeni olmayı başarmıştır. İtalya, Meksika, Fransa, Kore ve Peru gibi Los Angeles'ta mutfakları iyi temsil edilen ülkelere ve Amerika'nın gastronomik başkentlerine seyahat etmiştir. Modern zamanın ilk sıralarında yer alan önemli bir eleştirmen olan Gold, "*Los Angeles Time*" ve "*LA Weekly*" gazetelerin de uzun yıllar eleştirmenlik yapmıştır. Restoranlar, Gold'u 20'li yaşlarının başında Los Angeles'taki çeşitli etnik ve marjinal mutfaklara davet etmişler ve 150'den fazla restorana barındıran Pico Bulvarında her şey dahil bir gastronomik tur yapmıştır (Gold, 2000).

Günümüzde yemek eleştirmenliği, yeni gelişmekte olan bir alandır. Gastronomi sektörünün de hızla gelişmesi ile yemek eleştirmenleri yetiştirebilecek nitelikli kurum ve kuruluşların eğitimlerine ihtiyaç duyulmaktadır. Kaliteli yemek ve restoranları değerlendirebilecek yemek eleştirmenleri yetiştirilmelidir. Henüz dünya çapında, bu meslek saygınlık kazanabilmiş durumda değildir. Bu konuda büyük ölçüde başarı sağlayan ABD'dir. Yemek eleştirmenliği konusunda Jonathan Gold dışında Duncan Hines, Andrew Zimmern, Ruht Reichl ve Gail Simmons gibi isimler bu mesleğin gelişimine ABD'de katkı sağlamışlardır (Doğan, 2021). Türkiye'de Tuğrul Şavkay (1951-2003), Artun Ünsal, Vedat Milör, Mehmet Yaşın gibi yemek eleştirmeni olarak nitelendirilebilecek yazar sayısı çok azdır. Literatür incelendiğinde gastronomi

alanında yemek eleştirmenliği konusunun yeterli şekilde araştırılmadığı açıkça görülmektedir. Çalışma ile yemek eleştirmenliğinin gastronomi alanına olan etkisinin ve katkısının araştırılması amaçlanmıştır. Bu amaçla yemek eleştirmenliğinin geçmişten günümüze olan gelişimi ve yansımaları incelenmiş ve yemek eleştirmenliğinin gelecekte nasıl bir yol izleyeceğinin anlaşılmasına çalışılmıştır.

YÖNTEM

Çalışma ile gastronomi açısından önemli bir yeri olduğu düşünülen yemek eleştirmenliğinin derinlemesine anlaşılması ve gelecekte gastronomiye olan etki ve katkılarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Yemek eleştirmenliği üzerine literatür kaynakları yok denilecek kadar az olması nedeniyle araştırılmasının öneminin yanında kavramsal olarak ortaya çıkarılması ve gastronomi alanına olan etkilerinin belirlenmesi literatüre katkı açısından çalışmanın özgünlüğünü göstermektedir. Çalışmanın dizaynında nitel araştırma yöntemleri seçilmiş olup yemek eleştirmenliğinin kavramsal çerçevesinin belirlenmesi adına öncelikle gastronom ve gurme kavramlarının ve yemek eleştirmenliğine giden tarihsel sürecin ortaya çıkartılması için literatür taraması yapılmıştır (Flick, 2022). Yemek eleştirmenliğinin somut bir çıktısı sayılabilecek olan restoranların gastronomi kapsamında derecelendirmesi ilgili veriler doküman inceleme yöntemi ile toplanmıştır. Doküman inceleme yöntemi belirlenmiş bir amaç için ilgili dokümanların incelenmesi, kaydedilmesi ve değerlendirmesidir (Şahin ve Gürbüz, 2018). Bu bağlamda restoran derecelendirmesi yapan kuruluşların çevrimiçi internet siteleri ve ilgili derecelendirme raporları incelenmiştir. Yemek eleştirmenliğinin gastronomiye olan etkilerinin belirlenmesinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan içerik analizi ilgili metinlerin sistematik şekilde incelenmesi olup tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayanan bir araştırma yöntemidir (Şahin ve Gürbüz, 2018). Sonrasında yemek eleştirmenliği hakkında elde edilen bulgular temalarına ayrılmış ve başlıklar altında yorumlanmış, gastronomi alanına olan ve gelecekte olabilecek etkileri tartışılmıştır. Yapılan çalışmanın geçerliliği ve güvenilirliğinin sağlanması adına çalışma sonuçları üç farklı araştırmacıya verilmiş ve benzer çıkarımlar alınmıştır (Doğan ve Olgay, 2022).

BULGULAR

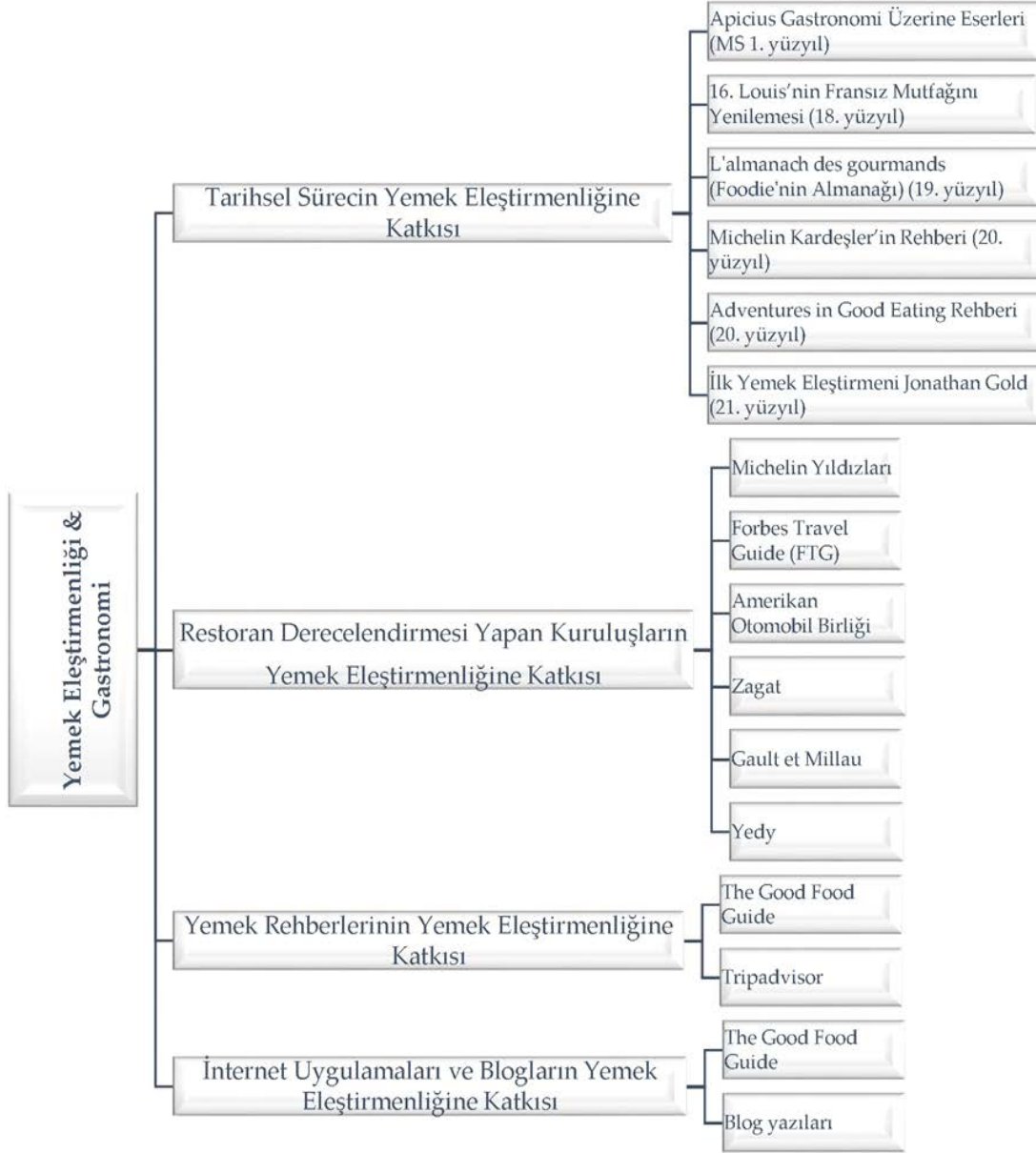
Literatür incelemesi ile ortaya çıkartılan yemek eleştirmenliği kavramının çerçevesine ve yemek eleştirmenliğinin gastronomiye olan etkisinin belirlenmesine yönelik diğer bulgulara içerik analizi uygulanmıştır. Sonuç olarak yemek eleştirmenliğinin gastronomiye etkisi dört ana tema altında kategorize edilmiş ve Şekil 1’de verilmiştir.

Restoran Derecelendirmesi Yapan Kuruluşların Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

Michelin Yıldızları

Yemek eleştirmenliği konusunda ilerleme sağlayan Michelin Yıldızları, çıkarmış oldukları rehberde ilk olarak Paris, Lyon ve Marsilya şehirlerindeki restoranlarını ele almışlardır. Rehber ilerleyen yıllarda başta Fransa’daki ve daha sonra da tüm dünyadaki restoranları incelemeye başlamıştır. Başlangıçta tek bir yıldızlama sistemi ile restoranlar derecelendirilmiş ve beş yıl sonra, sıfır, bir, iki ve üç yıldızdan oluşan bir sistem uygulanmıştır. 1936’da yıldız sıralaması için kriterler oluşturulup yayınlanmıştır. Yıldızların anlamlarına baktığımızda; bir yıldız, “*Kendi alanı içerisinde çok iyi bir restoran*” demektir. İki yıldız, “*Harika bir mutfak, tekrar ziyaret edilmeye değer*”

anlamına gelirken, üç yıldız, “Harikulade bir mutfak, özel seyahatler için gitmeye değer” demektir (www.finedininglovers.com).



Şekil 1. Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiyle Olan İlişki ve Etkisinin Temaları

Bilinenin tersine yıldız çalışan şeflere değil, mekânlar içinde verilmektedir. Çünkü yalnızca yemekler değil, restoran servisi ve hijyen kuralları da dikkate alınmaktadır. Değerlendirme detaylarını ve değerlendirme yapan müfettişleri kimse bilmemektedir. Her yıl denetim için ziyarette bulunulmakta ve yıldızın gerekli şartlarını yerine getirmeyen işletmelerin yıldızları geri alınmaktadır. 1996 yılında Şef Alain Zick ve 2003'te Bernard Louseau, yıldızları ellerinden alındığı için intihar etmişlerdir (Chelminski, 2005). Bu durum bazı şefler için psikolojik olarak

yıkım yaratmaktadır. İki Fransız şefin intiharından sonra bazı şefler yıldızlarını bırakmaya başlamıştır (Shapiro, 2005). 2011 yılında Şef Olivier Douet, Nice'teki Le Lisita'nın yıldızlarını geri verme kararıyla birlikte yeni bir isimle mekânı brasserie haline getirmiştir (Pelissier, 2011). Nedeni ise, yıldızlı restoranlar şef değişikliği yaparak yıldızıyla mekânı işletmeye devam edebiliyorken, yıldızını iade eden kişiler aynı mekân isimleriyle devam edememektedir. Üç Michelin yıldızlı Lucas Carton Restoranın Parisli şefi Alain Senderens 2005 yılında yaklaşık otuz yıl boyunca övündüğü Michelin yıldızını bırakmak istediğini açıklamıştır. Şef Senderens Michelin derecesini korumaya çalışırken yemek pişirmenin Damokles'in kılıcı altında çalışmak gibi olduğunu ve artık iyi yemek yapıp makul fiyatlara satmak istediğini aktarmıştır (Langer, 2017).

Otelcilik ve restoran sektöründe yer alan bilgili ve ehil kişiler, yıldızların değerlendirmesinde ilk adımı oluşturmaktadır. Puanlama yapacak kişiler, kılık değiştirerek restoranlara gitmektedir. Mekân da ürünün tadımını yaptıktan sonra, işletmelerin değerlendirme raporunu tamamlayarak rehberin yayın yönetmeni ve uluslararası müdürü ile toplantı gerçekleştirmektedirler. Toplantıda ziyarette buldukları restoran için, yıldız verilip verilemeyeceğine karar verilmektedir. Kararsız bir durumda kalındığında restorana bir daha ziyaret düzenlenmektedir. Restoran yıldız hak kazandığında, sonuç restoran şefiyle paylaşılmaktadır (Madeira vd., 2022).

Otel ve restoranların puanlanması konusunda üzerinde durulan en temel unsur, gizliliktir. Değerlendirmede bulunan müfettişler, ziyaret ettikleri mekân da kimliklerini saklamaktadırlar. Değerlendirme sürecinde restoran yıldızı hak etmişse daha önceden bilgi sahibi olmaksızın, süreç bitiminde Michelin firması restorana haber vermektedir. İşletmelerin puanlanmasından sorumlu olan müfettişlerin kimlikleri Michelin'in üst düzey yöneticileri tarafından da bilinmemektedir. Hatta müfettişlerin görevlerini ailelerine anlatmamaları konusunda uyarılmaktadır. Bu gizlilik kurallarını ihlal eden müfettişler görevlerinden alınmaktadır (Hoa ve May, 2021).

Michelin Rehberi'nde görev öncesi müfettişler eğitimden geçmekte ve eğitim yaklaşık altı ay kadar sürmektedir. Çünkü kişilerin bireysel algı ve performansları bu eğitim süresini etkileyebilmektedir. Görev verilen müfettişler işletmeyi değerlendirirken, yemeğin tadını, tatların uyumunu ve tabak sunum stilini dikkate alarak analiz etmektedir. Tüm bu kriterlerin birbirlerini tamamlamaları restoranların, Michelin Yıldızı'na sahip olabilmeleri açısından gereklidir (Surlmont ve Johnson, 2005). Müfettişler tarafından hazırlanan işletme raporunda, tadım yaptıkları yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin tümü belirtilmektedir. Bunun yanında yemeğin nasıl hazırlandığı hakkında aşamalarından bahsedilmesi istenmektedir. Değerlendirme yapılırken ürün kalitesi, aşçıların deneyimi, yemeği pişirirken kullandıkları tekniklerin doğruluğu, yemekteki lezzet dengesi ve şefin sunumdaki yaratıcılığı gözden geçirilmektedir. Bütün bu analizlerden sonra restoran ambiyansı, servis kalitesi, müşteriye sunulan konfor ile ilgili durumlar rapor yansıtılmaktadır. Müfettişler, restoranda olup biten her ayrıntıyı belirtmekte ve müşterinin karşılaşmasından oradan ayrılana kadar ki geçirdiği süreci en ufak detayına kadar rapor etmektedir (Rita vd., 2022).

Yılda iki yüze yakın restoranın analizi müfettişler tarafından yapılmaktadır. Michelin Rehberinde yaklaşık 2.000 civarında restoran kaydı vardır. Bu nedenle restoranları ziyaret etme süreleri 24-30 aylık bir zaman aralığına ulaşabilmektedir. Denetim için belirlenen zaman aralığı ve sıklığı, restoranların sahip oldukları yıldız sayısı ile bağlantılı olarak kararlaştırılmaktadır. Bir yıldız sahip restoranlar 24 ayda bir ya da 13 - 30 ayda bir denetlenirken, üç yıldız sahip restoranlar yılda ya da 10 ayda bir denetlenmektedir (Bouty vd., 2013).

Michelin Rehberi gizlilik konusunda ne kadar hassas olmaya özen gösterse de, oluşturmuş oldukları sistem bazı eleştirilere neden olmuştur. Değerlendirmede bulunurken, Fransız mutfağı algısı üzerinde fazlaca durmaları yapılan eleştirilerin başında gelmektedir. Sistemde yıldız

sahip olan restoranların birçoğu Fransız restoranı olarak gözükmektedir. Bu da yapılan eleştirileri doğrular niteliktedir. Başka bir eleştiri, değerlendirmede Japon mutfağına yıldız verirken daha esnek olmalarıdır. İncelendiğinde Japon restoranları, 2010 yılında en çok yıldızla sahip olan restoranlar olmuştur (Lane, 2013). Tüm bu eleştiriler olsa da, Michelin Rehberi, mutfak şefleri ile restoranlar için en güven duyulan sistem olarak kabul edilmiştir (Madeira vd., 2022). 2022 itibarıyla dünyada yaklaşık 2.817 Michelin Yıldızlı restoran bulunmaktadır. Bunun içinde 2.290 adet tek Michelin yıldızlı restoran, 414 adet iki yıldızlı restoran ve 113 adet üç yıldızlı restoran bulunmaktadır (Valdiserri, 2022). Restoranlar sahip oldukları yıldızlar sayesinde iş hacim oranlarına %20 - %30 katkı sağlamışlardır (Daries vd., 2021).

Forbes Travel Guide (FTG)

Forbes Travel Guide (FTG) yıldız derecelendirmesinde bulunan, 1985 senesinde Mobil ve Simon ve Schuster tarafından, ABD'li sürücüler düşünülerek kurulan, konaklama işletmeleri ve SPA'lar için seyahat rehberidir. Eski adıyla 1975 yılında "*Mobil Seyahat Rehberi*" olarak hizmet veren bir kurumdur. Değerlendirme formatları "*tesis ziyaretler değerlendirilmesi*" ve "*hizmet değerlendirilmesi*"dir. 2009 senesinde medya ile "*Forbes Travel Guide*" adıyla anılmaya başlanmıştır. Diğer sistemler gibi kendi içinde müfettişler belirleyerek zamanla dünyaca kabul görmüş beş yıldızlı puanlama sistemi oluşturmuştur (www.forbestravelguide.com).

Amerikan Otomobil Birliği (The American Automobile Association - AAA)

Amerikan Otomobil Birliği (The American Automobile Association - AAA) 1902 senesinde Chicago, Illinois'de kurulan, Amerikan turizm için önemli sayılan köklü bir şirket olup belgelendirme sistemi ücretsizdir. Günümüzde Amerikan Otomobil Birliği işlerini "*Kanada Otomobil Birliği*" ile birlikte yürütmektedir. Yol haritaları ve otel rehberlerini hizmet halinde sunarak iş alanını genişletmektedir (www.aaa.com). AAA Diamonds isimli elmas sembolüne sahip rehber, AAA kimlikli gizli müfettişleri tarafından ziyaret ettikleri işletmeleri yemek lezzeti ve servis düzeni konusunda %80 oranında, işletmenin ambiyansını konusunda ise %20 oranında derecelendirmektedir. Restoranlar ve oteller için 1975 yılından beri, onaylı AAA puanlaması, üç elmas, dört elmas ve beş elmas olarak puanlama sistemi uygulanmaktadır. Kriterlere uygun en iyi otel ve restoranlar beş elmas ödülünü almaktadır. AAA rehber elmas ödülünün otel ve restoranlar için sağladığı olanaklardan biri, ABD'de ve Kanada'da bulunan yerel kulüp üyeleriyle seyahat konuları hakkında iyi iletişim kurarak, Elmas derecelendirme sistemini devam ettirmektir (Aydoğdu, 2017).

Zagat

Zagat 1979 yılında Tim ve Nina Zagat tarafından New York'ta kurulmuş olup zaman içinde yüzden fazla ülkeye yayılan, müşterilerin fikirlerini ön planda tutarak yaptığı 30 puanlık değerlendirme sistemine sahip olan basılı bir restoran rehberidir (Shaw, 2000). Zagat en kaliteli restoranları belirlemek için, 200 kişi üzerinden yapılan anketle müşterilerin görüşlerini değerlendirerek, restoran puanlama sistemleri arasında yer almıştır. Anket değerlendirme sonucu okuyucuların ilgisini çekebilecek şekilde yüz sayfa cep rehber olarak hazırlanmıştır. 2011 yılında Google tarafından satın alındıktan sonra dijital bir platforma dönüştürülmüştür. Zagat tüm restoranların listesini Google Haritalara yüklemiştir. Fakat zaman içerisinde Yelp ve Foursquare gibi uygulamalar, Zagat'a olan ilgiyi düşürmüştür. Google 2018 yılında, Zagat'ı restoran tavsiyelerinde bulunan "*The Infatuation*" şirketine satmıştır (Payne, 2020).

Gault et Millau

Gault et Millau 1969 yılında Henri Gault ve Christian Millau tarafından Fransa'da restoranlar için şeflerin yaratıcılığını, lezzet ve kalite kriterlerini belirlemek için kurulmuştur. Dünya çapında yaklaşık yirmi lisans restoranıyla hala değerlendirmede bulunmaktadır. Değerlendirme sisteminde 1-20 arasında bir puanlama kullanılmaktadır. Genellikle 10 puan altında kalan restoranlara listede az rastlanmaktadır. Puanlamaya giren restoranlardan herhangi bir ücret alınmamaktadır. Hak ettikleri değere göre 1- 4 arası "aşçı şapkası" sembolü verilmektedir. Michelin rehberine benzeyen, Avrupa'daki ikinci sırada yer alan önemli, Fransız puanlama sistemidir (Imbriša, 2021).

Gault et Millau 23 ülkeyi kapsamına alarak 10.000 civarında restoran ve otelin değerlendirmesini yemek kalitesi, tat uyumu, yaratıcı sunum şekliyle oluşan değerlendirme %70 oranında, restoranın dekor ve ambiyans, servis hizmeti ise %30 oranına göre puanlama sistemi uygulamaktadır. Michelin rehberinden farklı olarak Gault et Millau restoran değerlendirmesinde yiyecek analizine odaklanmaktadır (Montargot vd., 2022).

Yedy

2014 yılında gastronomi alanına bilgi ve deneyim katmak amacıyla "Yedi Köşeli Yıldız" adıyla Türkiye'de kurulmuştur. Yedy Türkiye topraklarında yer alan bölgelerde, gastronomik alandaki restoran faaliyetlerini etik kurallara bağlı kalarak derecelendiren bir organizasyondur. Kuruluşundan bu zamana kadar geçen sürede müfettişlerin sayı dağılımı Türkiye genelinde 49 adet, İstanbul'da 53 adet olmak üzere toplamda 102 adettir. Yedy puanlama sistemi 1-3 yıldız arasında verilmektedir. Ayrıca "lezzet noktası" isimli değerlendirme ölçüsü, yıldız almayı hak etmeyen ama yemek lezzetleri ile başarı sağlayan işletmelerin önerisinde bulunan değerlendirmedir (www.yedy.com.tr).

Yemek Rehberlerinin Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

The Good Food Guide

The Good Food Guide 1951'de iyi yemek rehberi olarak Raymond Postgate tarafından İngiltere'de yemek pişirme standardını yükseltmek amacıyla oluşturulmuştur. 2007 yılından itibaren danışman editör olarak Elizabeth Carter çalışmaktadır. Rehberin editörlüğünü Amber Dalton ve içerik yapıcılığını Ria Martin yapmaktadır (www.thegoodfoodguide.co.uk).

Tripadvisor

Tripadvisor, kullanıcılar tarafından oluşturulan içerikleri ve karşılaştırmalı alışveriş sitesini de barındıran bir web sitesi ve mobil uygulamasını işleten bir çevrimiçi seyahat şirketidir. Tripadvisor birçok çeşitli destinasyon, restoran, otel, gezilebilecek cazip mekan, uçak bileti, gemi seyahat olanağı ve kiralık araba hizmetlerini turistik tüketicilere sunarak detaylı bilgi erişimi sağlayan ajanda hizmeti görmektedir (www.tripadvisor.com). Popülaritesi yüksek olan sitede milyonlarca müşterinin işletmeler hakkında yapmış oldukları yorumlar incelenerek bilimsel çalışmalar yapan araştırmacılara veri de sağlamaktadır. Tarafsızca yapılan bu yorumlar site için güvenilirlik kazandırmakta ve veri kaynağı oluşturmaktadır. Tripadvisor'ın 2005'te yapılan yorumların sayısı 1 milyona, 2013'te 75 milyona, 2014'te ise bu sayı 200 milyona ulaşmıştır. Tripadvisor'daki dünya çapındaki toplam yorum ve görüş sayısı 2014'ten bu yana kademeli

olarak artmıştır. Toplam yorum sayısı 2021'de büyük bir artışla ortalama bir milyara ulaşmış ve bir önceki yıla göre yaklaşık yüzde 13 artmıştır (www.statista.com).

İnternet Uygulamaları ve Blogların Yemek Eleştirmenliğine Katkısı

Eleştirmenlik ve İnternet

Günümüzde ziyaretçiler yaşadıkları deneyimlerini, başka ziyaretçi grupları için deneyim ve bilgi kaynağı oluşturması bakımından seyahat rehberliği sunan sitelerde ve internet ortamındaki platformlarla yorum ve değerlendirmeler ile aktarmaktadırlar (Balıkoğlu vd., 2020). İnternet erişimindeki artışın, yemek eleştirmenliğini olumlu yönde etkilediği gözlemlenmektedir. Yeme-içme uygulamasını da içinde barındıran Yelp 2014 yılında kurulmuş, zamanla dünyaca popüler bir uygulama haline gelmiştir. Uygulamada kullanıcılar, işletmelere beş yıldızlı bir değerlendirme sistemiyle yorumlarda bulunabilmektedir. Yelp ve Foursquare gibi uygulamalar dışında önerilerde bulunan bir diğer platform ise 2000 yılından sonra artış gösteren “Blog” yazılarıdır. Burada yazıları takip eden kişiler yine yorum yaparak etkileşimde bulunabilmektedir. Sanal platformlarda yapılan bilgilendirme ve kullanıcı yorumları, diğer kullanıcılar açısından araştırma eğilimini günden güne arttırmaktadır. Yelp’e benzerlik gösteren sitelerin, kullanıcılar tarafından kazandıkları puanlamalarla, işletmenin geleceğini çizdikleri gerçeği açıkça görülmektedir (Romero-Charneco vd., 2018). Fikir alışverişi açısından gastronomi alanında olumlu etki yaratan diğer bir sosyal medya kanalı Instagram’dır. Kullanıcı sayısı ile geniş bir kitleye hitap eden uygulamada, kişiler profilleri üzerinden kendi yaptıkları ve tükettikleri yemek fotoğraflarını, ziyaret ettikleri mekânların konum ve menü bilgilerini paylaşarak diğer kullanıcılarda ayna nöron görevi oluşturarak deneyimleme arzusu yaratmaktadır (Feldman, 2021).

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde yemek eleştirmenliği için gastronomi alanında iyi bir eğitim almak gerekmektedir. Bunun yanında yazarlık, gazetecilik veya iletişim gibi alanlarda da eğitim almak, İngilizce ve yanında birkaç yabancı dil öğrenmeye çalışmak, sürekli gelişen yiyecek içecek sektörünün teknoloji ile desteklenmesi sonucunda ortaya çıkan yayınları takip etmek, bağımsız duysal analiz panellerine katılmak ve dünya mutfaklarına hâkimiyet yemek eleştirmeni olabilme potansiyelini arttırmaktadır. Yemek yemeyi seven ve yemek hakkında görüşleri doğrultusunda para kazanma fikrine sıcak bakan insanlar için yemek eleştirmenliği uygun bir meslek seçimi olabilmektedir. Yemek eleştirmenliğinde deneyim kaynaklı itibarın oluşması, mesleğinde kendine ait bir değer yaratabilmesi, gezgin olması ve her tanıştığı yeni yemek kültürünü kucaklayabilmesi ve kültürler arası iletişimini başarılı bir şekilde sağlaması ve özellikle damak tadında göreceli kavramları bütünleştirmesi gerekmektedir. Yemek eleştirmeni, damak tadı kavramını yemeğin dokusunu yakalamanın ötesinde büyük resmi gözden kaçırmadan detayları görebilmek olduğunun farkında olmalıdır. Bunun için ilk olarak yemek tarihini, topraktan sofraya yiyeceğin serüvenini, tat, koku, görünüm, sunum, pişirme teknikleri ve iletişim becerileriyle ortaya çıkan yemeğin esere dönüş öyküsünü tüm parçalarıyla birleştirerek metodolojik anlamda değerlendirecek bir virtüöz gibi davranmalıdır. Ayrıca yiyecek ve içecek sektöründe tutarsız bir şekilde karşılaştırma yapılmasının önüne geçerek, yemek eleştirmenliği konusunda eksik kalan yönler bir profesyonel gözüyle değerlendirebilecek bir bakış açısına sahip olmalıdır. Türkiye’de ve dünyada henüz yemek eleştirmenlerini yetiştirmek için eğitim veren bir kurum mevcut değildir (Kobez, 2018).

Başarılı bir yemek eleştirmeni olabilmek için yemekler konusunda bilgili ve hassas bir damağa sahip olmak, macera dolu seyahatleri sevebilmek, zamanı iyi bir şekilde yönetebilmek, okuyucunun beklentilerini karşılayabilmek ve yaratıcı yazarlık konusunda kendini geliştirmek olduğu görülmektedir. Bu becerilere sahip olan yemek eleştirmeninin yerine getirmesi gereken sorumlulukları ise, eleştirisi konusunda yorumlarda tutarlı ve sağduyulu davranmak, yayın araçlarına yazılarını teslim etmek, orijinal fotoğrafları yazılarda kullanabilmek, sektördeki öncü kişiler ile mükemmel iletişim becerileri sağlayarak röportajlar gerçekleştirebilmek, yazı yazarken objektif bakış açısı ile eleştirebilmek ve yazıların yayınlanma tarihlerini önemsemektir. Yemek eleştirmenleri karakterleri açısından sanatçı ruhlı olma eğilimi gösterirler, bu da onların yaratıcı, sezgisel, duyarlı, açık sözlü ve etkileyici oldukları anlamına gelmektedir. Günümüzde yemek eleştirmenliğinde, iletişim teknolojilerinin başında gelen internetin hızla gelişme ve ilerleme göstermesi sonucu olumlu yönde dönüşüm olmuştur (Myhrvold, 2011).

Yemeğin tadımını yapan tüm yemek eleştirmenlerden gelecek olan her bir eleştiri gastronomi dünyası açısından fazlaca önem arz etmektedir. Gelen yorumlar sonucu, yeni lezzet keşifleri için yol açılmış olacak ve gündemi takip edenlerin de dikkatini çekerek bu durum yeni bakış açıları yaratacaktır. Zorlu süreç ve sorumluluk gerektiren yemek eleştirmenliğinde, okuyucular üzerinde etki bırakmak ayrı bir yetenek istemektedir. Öncelikli olarak yemek eleştirmenleri objektif olmalı ve duygusal algılarını bir kenara bırakmalıdır. Ancak yine de eleştirmen objektif yorumlarını paylaştığında bile önyargılar oluşabilmektedir. Bu algıları oluşturabilecek nedenler araştırılmalıdır.

Yemek eleştirmenliğini sadece elitist bir zümreye atfedilmiş bir iş olarak görülse de böyle olmadığı bir gerçektir. Yemek eleştirmenliğinde otorite olmaya giden yolda alınan tüm eğitimler ve deneyimler sonucu oluşturulan entelektüel bakış açısı, ait olduğu toplumdan kopmasını gerektirmemelidir. Bu bağlamda yemek eleştirmenliğinde etik bir altyapı oluşturularak tüm topluma ulaşmak için çaba gösterecek bir forma dönüştürülmelidir. Yemek eleştirmenliği yalnızca pahalı ve lüks mekânlara yarar sağlamasından ziyade tüm yiyecek ve içecek sektörüne yarar sağlar hale dönüşebilmelidir. Ancak yine de yemek eleştirmenleri toplumun tümüne empatik yaklaşımının yanında objektif bir yaklaşımla bazen karşısında da olmalı ve niş bir yaklaşımda da bulunabilmelidir. Sonuç olarak gastronomi alanında yemek eleştirmenliği henüz kendini tam anlamıyla ifade edebilecek bir konum bulamamıştır. Ancak tarihsel süreç dikkate alındığında yemek eleştirmenliği günümüze kadar gelişim göstererek gelmiştir.

KAYNAKÇA

AAA, The American Automobile Association (2022). *AAA Benefits for International Members Traveling to the United States*. [Online] <https://www.aaa.com/International/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Aydoğdu, A. (2017). Uluslararası konaklama işletmeciliğinde sınıflama-standardizasyon çabaları ve ISO 18513: 2003 terminoloji standardı. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 4(3), 281-294.

Balderas-Cejudo, A., Gavilan, D., and Fernandez-Lores, S. (2022). Michelin-starred Restaurants and Its Contribution to Luxury Gastronomy Tourism. In *The Emerald Handbook of Luxury Management for Hospitality and Tourism*. Emerald Publishing Limited.

- Balıkoğlu, A., Yıldırım, H. U., ve Hacıoğlu, N. (2020). Turist rehberlerine yönelik elektronik yorumların içerik analizi: TripAdvisor örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 11(2), 385-401.
- Bouty, I., Gomez, M. L., and Drucker-Godard, C. (2013). Maintaining an institution: The institutional work of Michelin in haute cuisine around the world. In 8th New Institutionalism Workshop. March 2012, Barcelone, Spain.
- Brillant-Savarin, J. A. (1900). *The Physiology of Taste: 1775-1826*. Massachusetts: Indy Publish. Boston.
- Chelminski, R. (2005). *The Perfectionist: Life and Death in Haute Cuisine*. New York: Penguin.
- Daries, N., Moreno-Gené, J., and Cristobal-Fransi, E. (2021). Michelin stars shine brightly, but are they profitable?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100352.
- de La Reynière, G. (1803). Alexandre-Balthazar-Laurent. *Almanach des Gourmands*, 8, 1804-12.
- Doğan, M. (2021). *Gıda Felsefesi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Doğan, M., and Olgay, P. (2022). A Research on the General Knowledge of Pastry Chefs About Food Colorings and Their Awareness of Reading Labels. *International Journal of Gastronomy Research*, 1(1), 9-15.
- FDL, Fine Dining Lovers Editorial Staff (2020). *What Is a Michelin Star and How Do You Get One?*. [Online] <https://www.finedininglovers.com/article/what-are-michelin-stars> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Feldman, Z. (2021). Good food'in an Instagram age: Rethinking hierarchies of culture, criticism and taste. *European Journal of Cultural Studies*, 24(6), 1340-1359.
- Flick, U. (2022). *An Introduction to Qualitative Research*. London: Sage.
- FTG, Forbes Travel Guide (2017). *We verify luxury*. [Online] <http://www.forbestravelguide.com/about/forbes-travel-guide> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- GFG, The Good Food Guide (2022). *About The Good Food Guide*. [Online] <https://www.thegoodfoodguide.co.uk/about> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Gold, J. (2000). *Counter intelligence: Where to Eat in The Real Los Angeles*. New York: St. Martin's Press.
- Grocock, C. W., and Grainger, S. (2006). *Apicius*. London: Prospect Books.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Limited Şti.
- Hatchett, L. (2014). *Duncan Hines: How a Traveling Salesman Became the Most Trusted Name in Food*. Lexington: University Press of Kentucky.
- Hoa, N. V., and May, I. (2021). A reflection on the story, current positioning, offerings and the darker side of the luxury gastronomy book, the Michelin Guide. *Research in Hospitality Management*, 11(1), 59-65.
- Imbriša, L. (2021). *Ocjenjivanje kvalitete u restoranima-Gault Millau* (Doctoral dissertation, University of Rijeka. Faculty of Tourism and Hospitality Management).
- Kobez, M. (2018). Restaurant reviews aren't what they used to be: digital disruption and the transformation of the role of the food critic. *Communication Research and Practice*, 4(3), 261-276.

- Lane, C. (2013). Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. *Poetics*, 41(4), 342-365.
- Langer, E. (2017). *Alain Senderens, world-renowned French chef who fed the less formal gourmand, dies at 77*. [Online] https://www.washingtonpost.com/local/obituaries/alain-senderens-world-renowned-french-chef-who-fed-the-less-formal-gourmand-dies-at-77/2017/06/27/75067652-5b45-11e7-9fc6-c7ef4bc58d13_story.html [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Madeira, A., Palrão, T., Mendes, A. S., and Ottenbacher, M. C. (2022). The culinary creative process of Michelin Star chefs. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 258-276.
- Mayyasi, A. (2016). *Why Does a Tire Company Publish the Michelin Guide?*. [Online] <https://priceconomics.com/why-does-a-tire-company-publish-the-michelin-guide/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Michelin Guide (2022). *History of the Michelin Guide* [Online] <https://guide.michelin.com/th/en/history-of-the-michelin-guide-th> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Montargot, N., Kallmuenzer, A., and Kraus, S. (2022). Haute cuisine three-star restaurants’ representation on websites and dining guides: a lexicometric analysis. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3376-3393.
- Myhrvold, N. (2011). The art in gastronomy: A modernist perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(1), 13-23.
- Payne, W. (2020). *Crowdsourcing Before the Smartphone. The Performance Complex: Competition and Competitions in Social Life*, Oxford: Oxford University Press.
- Pelissier, J.P. (2011). *French chef says “no, thanks” to Michelin star*. [Online] <https://www.reuters.com/article/idINIndia-57875320110623> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].
- Polaček Gajer, J. (2020). Greek gastronomic poetry: Hedypatheia by Arcestratus of Gela. *Latina et Graeca*, 2(37), 31-42.
- Poulain, J. P. (2005). *French gastronomy, french gastronomies. Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*. Strasbourg: Council of Europe Pub, 157-69.
- Rita, P., Vong, C., Pinheiro, F., and Mimoso, J. (2023). A sentiment analysis of Michelin-starred restaurants. *European Journal of Management and Business Economics*, 32(3), 276-295.
- Romero-Charneco, M., Casado-Molina, A. M., and Alarcón-Urbistondo, P. (2018). Channels of social influence for decision making in restaurants: A case study. *Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, (32), 54-76.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Shapiro, S. (2005). Refashioning the History of the Ancien Régime. (Editör Birberick, A.L. & Ganim, R. : *EMF: Studies in Early Modern France. Vol. 10-Modern Perspectives on the Early Modern: Temps Recherché, Temps Retrouvé*, (ss. 77-88) Charlottesville: Rookwood Press.
- Shaw, S. A. (2000). The Zagat Effect. *Commentary*, 110 (4), 47-50.
- Spang, R. L., and Gopnik, A. (2019). *The Invention of the Restaurant-Paris and Modern Gastronomic Culture, with a New Preface (Vol. 135)*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.
- Statista (2022). *Total number of user reviews and opinions on Tripadvisor worldwide from 2014 to 2021*. [Online] <https://www.statista.com/statistics/684862/tripadvisor-number-of-reviews/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Surlemont, B., and Johnson, C. (2005). The role of guides in artistic industries: The special case of the "star system" in the haute-cuisine sector. *Managing Service Quality: An International Journal*, 15(6), 577-590.

Şahin, F., ve Gürbüz, S. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. 5. Basım, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

TDK, Türk Dil Kurumu (2022). *Güncel Türkçe Sözlüğü*. [Online] <https://sozluk.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Tripadvisor (2022). *Tripadvisor Hakkında*. [Online] <https://tripadvisor.mediaroom.com/tr-about-us> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].

Valdiserri, E. (2022). *The Top 25 Michelin Star Restaurants in the US*. [Online] <https://home.binwise.com/blog/top-25-michelin-restaurants-us>

Yedy (2017). *30 (Yıldızlı işletme), 500'den fazla lezzet noktası*. [Online] <http://www.yedy.com.tr/#yedyneDir> [Erişim Tarihi: 16.08.2023].