

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ .....	iii
-------------	-----

## BİRİNCİ BÖLÜM AKARSULAR, GÖLLER VE GASTRONOMİ

GİRİŞ .....	2
1. SUYUN ÖNEMİ .....	3
2. İÇ SULAR, KÜLTÜREL GELİŞİM VE GASTRONOMİ .....	4
3. AKARSULAR, GÖLLER, SU ÜRÜNLERİ VE GASTRONOMİ .....	10
4. İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN AKARSULARA VE GASTRONOMİYE OLASI ETKİLERİ .....	13
SONUÇ .....	14

## İKİNCİ BÖLÜM BİTKİ ÖRTÜSÜ VE GASTRONOMİ

GİRİŞ .....	18
1. BİTKİ ÖRTÜSÜ .....	18
2. BİTKİ ÖRTÜSÜ VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ .....	22
2.1. Yaşanılan Coğrafyanın Bitki Örtüsünün Yemeğin Kültürel Tarihine Etkisi .....	22
2.2. Günümüz Dünya Mutfaklarında Bitki Örtüsünün İzleri .....	26
SONUÇ .....	33

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM İKLİM VE GASTRONOMİ

GİRİŞ .....	38
1. GASTRONOMİ VE İKLİM İLİŞKİSİ .....	40
2. GIDA SAKLAMA TEKNİKLERİ VE İKLİM İLİŞKİSİ .....	43
3. İKLİM TARIM İLİŞKİSİ .....	44
4. İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN GASTRONOMİK ETKİLERİ .....	46
SONUÇ .....	47

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM TOPRAK VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	52
1. GASTRONOMİ KAVRAMI VE GASTRONOMİ TURİZMİ.....	53
2. TOPRAK VE GASTRONOMİ .....	55
2.1. Şarap .....	58
2.2. Zeytin .....	62
2.3. Peynir .....	64
2.4. Antep Fıstığı.....	66
SONUÇ.....	67

## **BEŞİNCİ BÖLÜM JEOMORFOLOJİ VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	75
1. JEOMORFOLOJİ OLGUSUNA GENEL BİR BAKIŞ.....	75
2. İNSAN VE JEOMORFOLOJİ İLİŞKİSİ .....	76
3. JEOMORFOLOJİK ÖZELLİKLER, TARIM VE GIDA İLİŞKİSİ.....	79
4. GASTRONOMİ AÇISINDAN JEOMORFOLOJİ .....	83
SONUÇ.....	89

## **ALTINCI BÖLÜM TİCARET YOLLARI VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	94
1. TİCARET YOLLARI .....	95
1.1. Baharat Yolu .....	96
1.2. İpek Yolu.....	97
1.3. Tuz Yolu .....	98
1.4. Kral Yolu .....	99
1.5. Çay ve At Yolu.....	100
1.6. Amber Yolu.....	101
1.7. Yeni Dünya'nın Keşfi ve Küresel Mutfakların Yeniden Şekillenmesi.....	102
2. TİCARET YOLLARI VE GASTRONOMİ .....	103
SONUÇ.....	107

## **YEDİNCİ BÖLÜM**

### **COĞRAFİ KEŞİFLER VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	112
1. COĞRAFİ KEŞİFLER SÜRECİ.....	116
2. COĞRAFİ KEŞİFLER VE YENİ ÜRÜNLER.....	118
SONUÇ.....	123

## **SEKİZİNCİ BÖLÜM**

### **COĞRAFİ SINIRLAR VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	127
1. COĞRAFİ SINIRLAR VE GASTRONOMİ .....	130
2. YERELDE KALAN YİYECEKLER VE İÇECEKLER.....	134
3. KÜRESELLEŞEN YİYECEKLER VE İÇECEKLER.....	135
4. YASAKLANAN YİYECEKLER VE İÇECEKLER.....	137
SONUÇ.....	139

## **DOKUZUNCU BÖLÜM**

### **DEVLET YAPISI VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	145
1. DEVLET YAPISI VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ.....	146
1.1. Üniter Devlet ve Gastronomi .....	147
1.2. Federal (federasyon) Devlet ve Gastronomi.....	153
1.3. Konfederal (konfederasyon) Devlet ve Gastronomi.....	158
SONUÇ.....	159

## **ONUNCU BÖLÜM**

### **ULUSLARARASI İLİŞKİLER VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	164
1. DİPLOMATİK İLİŞKİLER, GÜÇ KULLANIMI VE GASTRONOMİ.....	165
2. YEMEĞİN DİPLOMASİDE KULLANIM ALANLARI.....	168
2.1. Gastrodiplomasi .....	168
2.2. Gıda Diplomasisi (Food Diplomacy) .....	169
2.3. Mutfak Diplomasisi (Culinary Diplomasi) .....	170
3. ULUSLARARASI İLİŞKİLERDE GASTRODİPLOMASİ UYGULAMALARI.....	172
3.1. Tayland.....	174
3.2. Güney Kore .....	175
3.3. Tayvan .....	175

3.4. Malezya .....	176
3.5. Peru.....	176
3.6. Fransa .....	177
3.7. Amerika Birleşik Devletleri.....	178
3.8. Japonya.....	179
3.9. Danimarka .....	179
3.10. Diğer Örnekler.....	180
3.11. Türkiye'nin Gastrodiplomasi Kullanımı .....	181
4. YEMEĞİN KÜRESELLEŞMESİNDE MİLLİYETÇİ TUTUMLAR: GASTROMİLLİYETÇİLİK.....	184
SONUÇ.....	186

## **ON BİRİNCİ BÖLÜM KUZEY KUŞAĞI**

GİRİŞ .....	196
1. KUZEY KUŞAĞI .....	197
1.1. Tahıllar .....	198
1.2. Meyve ve Sebzeler .....	201
1.3. Et Ürünleri .....	203
1.4. Su Ürünleri.....	205
1.5. Süt ve Süt Ürünleri.....	207
SONUÇ.....	209

## **ON İKİNCİ BÖLÜM ORTA KUŞAK**

GİRİŞ .....	214
1. TAHILLAR.....	215
1.1. Buğday .....	215
1.2. Mısır .....	215
1.3. Pirinç .....	216
2. BAKLAGİLLER.....	217
2.1. Fasulye.....	217
2.2. Nohut.....	217
2.3. Soya .....	218
3. MEYVE VE SEBZELER.....	218
3.1. Patlıcan .....	219
3.2. Üzüm.....	219
3.3. Zeytin.....	220

3.4. Sarımsak.....	221
4. ET VE ET ÜRÜNLERİ.....	222
5. SU ÜRÜNLERİ.....	225
6. BAHARATLAR.....	228
6.1. Anason .....	228
6.2. Biberiye .....	228
6.3. Hardal.....	229
6.4. Karabiber ve Akbiber .....	229
6.5. Kırmızıbiber .....	229
6.6. Kimyon.....	230
6.7. Kişniş .....	230
6.8. Safran .....	231
6.9. Sumak.....	231
6.10. Zerdeçal .....	231
7. İÇECEK OLARAK DEĞERLENDİRİLEN BİTKİLER .....	232
7.1. Çay .....	232
8. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ .....	232
8.1. Peynir .....	232
8.2. Yoğurt.....	233
SONUÇ.....	234

## **ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **GÜNEY KUŞAĞI**

GİRİŞ .....	242
1. TAHILLAR.....	243
1.1. Buğday .....	243
1.2. Pirinç.....	244
1.3. Mısır .....	245
1.4. Kinoa .....	247
1.5. Sorgum .....	247
2. BAKLAGİLLER.....	248
2.1. Fasulye .....	248
2.2. Nohut .....	249
2.3. Mercimek.....	250
2.4. Soya fasulyesi.....	250
2.5. Yer Fıstığı.....	250
3. SEBZELER.....	251
3.1. Patates.....	251
3.2. Cassava (Manyok).....	252

3.3. Biber (Chili) .....	253
3.4. Bamyas.....	254
3.5. Kabak .....	255
3.6. Domates.....	255
3.7. Ispanak-Enginar-Pırasa.....	256
4. MEYVELER .....	256
4.1. Muz .....	257
4.2. Ananas.....	258
4.3. Turunçgiller .....	259
4.4. Üzüm .....	259
4.5. Karpuz.....	260
4.6. Kavun.....	260
4.7. Hindistan Cevizi .....	261
4.8. Kaju.....	261
4.9. Palmiye .....	261
4.10. Kakao .....	262
4.11. Kahve .....	263
5. KARA HAYVANLARI VE ETLER.....	263
5.1. Et ve Et Ürünleri .....	264
5.2. Süt ve Süt Ürünleri.....	267
5.3. Yumurta.....	268
6. SU ÜRÜNLERİ VE BALIKLAR.....	268
7. BAHARATLAR.....	270
8. DİĞER ÜRÜNLER .....	271
8.1. Şekerkamışı .....	271
8.2. Çay.....	271
SONUÇ.....	272

## **ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **ETNİK KİMLİK VE GASTRONOMİ**

GİRİŞ .....	282
1. KİMLİK, ETNİK KİMLİK VE ETNİSİTE .....	282
1.1. Kimlik .....	282
1.2. Etnik Kimlik.....	284
1.3. Etnisite .....	286
2. GASTRONOMİ .....	288
3. ETNİK GIDA .....	289
4. ETNİK KİMLİĞİN GASTRONOMİYE ETKİSİ.....	291
SONUÇ.....	297

## ON BEŞİNCİ BÖLÜM KÜLTÜREL KİMLİK VE GASTRONOMİ

GİRİŞ .....	303
1. KÜLTÜR VE KİMLİK .....	304
1.1. Kültür .....	304
1.2. Kimlik .....	306
2. KÜLTÜREL KİMLİK .....	307
3. GASTRONOMİK KİMLİK .....	310
4. KÜLTÜREL KİMLİK VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ .....	312
SONUÇ .....	315

## ON ALTINCI BÖLÜM KÜLTÜREL MİRAS VE GASTRONOMİ

GİRİŞ .....	320
1. KÜLTÜR VE KÜLTÜREL MİRAS .....	320
2. MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GASTRONOMİ .....	322
3. GASTRONOMİ VE KÜLTÜREL MİRAS .....	324
SONUÇ .....	325

## ON YEDİNCİ BÖLÜM NÜFUS VE GASTRONOMİ

GİRİŞ .....	330
1. NÜFUS KAVRAMI VE NÜFUS ÖZELLİKLERİ .....	331
2. NÜFUSUN GASTRONOMİ İLE İLİŞKİSİ .....	333
2.1. Siyasal (Politik) Yönüyle Nüfus ve Gastronomi İlişkisi .....	334
2.2. Ekonomik Yönüyle Nüfus ve Gastronomi İlişkisi .....	336
2.3. Göç Hareketleri Yönüyle Nüfus ve Gastronomi İlişkisi .....	337
2.4. Dinlerin Coğrafi Dağılımları Yönüyle Nüfus ve Gastronomi İlişkisi .....	338
SONUÇ .....	340

## ON SEKİZİNCİ BÖLÜM TARIM VE GASTRONOMİ

GİRİŞ .....	334
1. TARIM .....	345
2. GASTRONOMİ .....	348
3. TARIM VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ .....	350
SONUÇ .....	351