



Cumhuriyet Sonrası Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomiye Dair Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi

Bibliometric Analysis of Postgraduate Thesis Studies on Sustainable Gastronomy in Post-Republican Turkey

Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU¹

Öz

Bu araştırmada, Cumhuriyet sonrası Türkiye'de sürdürülebilir gastronomi konulu lisansüstü araştırmaların geçmişten günümüze dek ortaya konulması amacı çerçevesinde Ulusal Tez Merkezi (YÖKTEZ) veri tabanında olan sürdürülebilir gastronomi tezleri incelenmiştir. Araştırma kapsamında tezlerin incelenmesinin sebebi, diğer eser türlerine göre daha kapsamlı ve belirli süre zarfında hazırlanmasıdır. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama modeliyle hazırlanan araştırmada, 12 lisansüstü tez çeşitli parametrelerce değerlendirilerek bibliyometrik analiz tekniğiyle ele alınmıştır. Analiz çerçevesinde; tezlerin yılları, türleri, üniversiteleri, anabilim dalları, kaynakça sayıları, danışman unvanları, yöntem içerikleri ve anahtar kelimeleriyle alakalı bulgulara ulaşılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, sürdürülebilir gastronomi ile ilgili çalışmalar son yıllarda artmıştır. Bu da araştırmanın gelecek çalışmalara ışık tutacağı kanaatini göstermektedir. En çok konuyla alakalı tez çalışması 2022 yılında yapılmıştır. Lisansüstü tezlerde en çok nitel araştırma yöntemleri kullanıldığı sonucu öne çıkan başka bir noktadır. Araştırmanın ulusal literatürde sürdürülebilir gastronomi tezleri ile alakalı öncü bir bibliyometrik çalışması olması çalışmanın niteliğini, önemini ve özgünlüğünü artırıcı etkenler olarak düşünülmektedir. Araştırmanın ulusal yazında sürdürülebilir gastronomi turizmi konulu ilk bibliyometrik deneme olması çalışmanın özgünlüğünü ve niteliğini arttırmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi, Gastronomi, Bibliyometrik Analiz, Lisansüstü Tez.

ABSTRACT

In this study, sustainable gastronomy theses in the National Thesis Center (YÖKTEZ) database were examined within the framework of the aim of revealing the postgraduate research on sustainable gastronomy in post-Republican Turkey from past to present. The reason for analyzing theses within the scope of the research is that they are more comprehensive and prepared in a certain period of time compared to other types of works. In the research, which was prepared with the survey model, one of the qualitative research methods, 12 postgraduate theses were evaluated in terms of various parameters with bibliometric analysis technique. Within the framework of the Analysis, findings on the years, types, universities, departments, bibliography numbers, advisor titles, method contents and keywords of the theses were obtained. According to the results of the research, studies on sustainable gastronomy have increased in recent years. This shows that this research will shed light on future studies. The highest number of thesis studies on the subject was conducted in 2022. Another prominent point is that qualitative research methods are mostly used in postgraduate theses. The fact that the study is a pioneering bibliometric study on sustainable gastronomy theses in the national literature is considered as the factors that increase the quality, importance and originality of the study. The fact that this is the first bibliometric study on sustainable gastronomy tourism in the national literature increases the originality and quality of the study.

Keywords: Sustainable Gastronomy, Gastronomi, Bibliometric Analysis, Graduate Thesis.

¹ **Corresponding Author:** Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, hasanonan.seyhanlioglu@batman.edu.tr
ORCID: 0000-0002-9056-5237.



GİRİŞ:

Dünya Turizm Organizasyonu (UNWTO), 2022 yılı için yapmış olduğu verilere göre 900 milyondan fazla kişinin turizm hareketliliğine katıldığı görülmektedir. Covid-19 salgını öncesi dönem olarak bilinen 2019'da 1,5 milyar kişi hareketliliğe katılmışlardı. Bu sayılar turizmin salgın sonrası en zirve nokta olarak görülmüştür. Ayrıca %63 bir toparlanmanın olduğu bilinmektedir (URL – 2, 2023). Destinasyonlar 900 milyon içinden pay alabilmek için yalnızca deniz, kum ve güneş yeterli olmamaktadır (Özdemir ve Altiner, 2019: 2; Arıca vd., 2022: 1567). Somut olmayan kültürel miras ürünlerinin de bu çerçevede rolü büyüktür. Bu ürünlerin başlıcaları mutfak kültürü, pişirme teknikleri ve yiyecek ritüelleri de önemli olmaktadır (De Miguel Molina vd., 2016).

Gastronomi, yenilme şartlarını sağlayan bütün maddelerin hijyenik olan ama sağlığa uygunluğu beklenmeyen bir şekilde, en yüksek damak tadı ve göz hitabı hedeflenerek, yemeye uygun halde sofraya gelmesine kadar geçen süreçler, gastronomi biliminin çerçevesini oluşturmaktadır (Baysal ve Küçükarslan, 2003; Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronomi, yeme-içme ile alakalı kullanılan ürünlerin hangi yöntemlerde doğru kullanılmasını aktaran, mutfak kültürleri arasındaki farklılık ve benzerlikleri ortaya çıkaran, yemekten alınacak zevki zirve seviyeye çıkarmaya odaklanan, tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim alanıdır (Akgöl, 2012; Küçükkömürler vd., 2018). Gastronomi biliminin varlığı destinasyonların ön plana çıkmasından öte yaşamın kalitesinin artırılmasıyla da bağlantılıdır. Bu kalitenin yaşanması sürdürülebilir gastronominin sağlanmasıyla ilgilidir.

Bireylerin beslenme alışkanlıkları, yaşadıkları toplumun coğrafi şartları, kültürel yapısı, ekolojisi, ekonomik durumu ve tarihsel sürecine göre şekil almaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2019: 10). Cumhuriyet dönemi ve sonrası Türk mutfak kültürünün bir araya gelmesinde geçmiş medeniyetler, flora ve fauna, iklim ve bulunan Anadolu coğrafyası etkili olmuştur. Cumhuriyet sonrası oluşturulan mutfak kültüründe kozmopolit bir yapı görülmektedir. Bu çerçevede ilk Türk kavimlerinden günümüze kadar tüm toplulukların etkisinin olduğu görülmektedir. Yemek kültüründe farklı ülkelerle olan lezzet benzerliği de buradan gelmektedir (Samancı, 2020).

Türkiye Cumhuriyeti kurulduktan sonra gastronomik öğelerin gelişmesinde ön ayak olan tarım, hayvancılık ve tarıma dayalı sanayi gibi önemli iş kollarında yapılan atılımlar ulusal gastronominin şekillenmesini hızlandırmıştır. Bu çerçevede Anadolu da az yetiştirilen patates, biber ve domates gibi sebzeler daha çok ekilip tüketilmeye başlamıştır (Sarıışık ve Özbay, 2019: 10). Bu tatların mutfaklara girmesiyle lezzetler farklı boyut kazanmıştır. Meyveler ekşi tat versin diye kullanılırdı fakat bunun yerini domates almıştır. Eskiden aydınlatma ve sanayi de kullanılan zeytinyağı mutfaklarda da kendine yer edinmiştir. Bu şekil gelişme görülen Cumhuriyet sonrası dönemde yemeklerin reçetelenmesinde yeni yöntemlerin ve ürünlerin varlığı dikkat çekmiştir.

Cumhuriyet sonrası yemeklerin kitaplaştırılması ve kayıt altına alınması ulusal gastronominin sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere aktarılmasını kolay kılmıştır. Bir toplumun yemekleri size o toplum hakkında önemli bilgiler ve ipuçları vermektedir. Dolayısıyla sürdürülebilir gastronomi hem doğaya zarar vermeden üretilen yemeklerle hem de gelecek nesillere yemek kültürünün aktarımından ötürü önemlidir. Araştırma çıkış noktasıyla detaylı olarak ele alınan çalışmaların durumunu belirlemek için bibliyometrik çalışma ele alınmıştır.

Bu araştırma da Ulusal Tez Merkezi veri tabanı içinde sürdürülebilir gastronomiye dair hazırlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik bağlamda değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. İlgili literatür ele alındığında; turizm pazarlaması, sürdürülebilir turizm, gastronomi, alternatif turizm çeşitleri, turizm eğitimi konu alan tezlerin bibliyometrik yaklaşımla incelendiği görülmektedir. Buna karşılık sürdürülebilir gastronomi konusuyla alakalı lisansüstü tezlerin bibliyometrik yaklaşımla alakalı bir

çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çerçevede çalışmanın sürdürülebilir gastronomi ile alakalı çalışma yapacak bireylere katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın yalnızca akademik camianın değil, aynı zamanda ulusal ve uluslararası ajansların ve kamu kurumlarının istifade edeceği bir çalışmadır. Projeye dönüşecek fikirlerin alt yapısı içinde önemli başlıkları içinde barındırmaktadır. Bu çerçevede gastronomi ve sürdürülebilirlik konularıyla alakalı araştırma yapanlara farklı perspektiflerde fayda sağlayacaktır. Sürdürülebilirlik günümüzün en önemli konularından biridir. Bunun yiyecek-içecek bağlamındaki sürdürülebilirliği kuşkusuz gelecekte daha çok ilgilenecek konuların başında olacaktır. Araştırma gelecekteki çalışmalara fikir sunması önem arz etmektedir.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Cumhuriyet Sonrası Türkiye’de Gastronomi

Cumhuriyet sonrası Türk mutfağının gelişimi geçmiş birikimler, coğrafi yapı ve ekonomik süreç etkilidir. Tüm Türk devletlerinin günümüz gastronomisinde etkisi bulunmaktadır. Türkiye Cumhuriyeti kurulduktan sonra ekonomik koşullar zayıf olmasına rağmen her alanda yapılan reformlar gastronominin gelişmesini sağlamıştır. Cumhuriyet sonrası ilk zamanlarda Anadolu ve İstanbul mutfakları arasında farklılıklarda bulunmaktadır (Kızıldemir vd., 2014). İstanbul mutfağında, sofraya gelen yemekler genel olarak hafif ve doyurucudur. İstanbul’un büyük bir ticaret merkezi olması sebebiyle çeşitli gıdalar bulunmaktadır. Bu yönüyle İstanbul Türkiye dışından gelenler için önemli bir gastronomi merkezidir. Anadolu ise sofrası yapısıyla, pişirme yöntemleri ve kışa hazırlık ürünleriyle zengin bir mutfak kültürünü oluşturmaktadır.

Anadolu mutfağı diğer ismiyle halk sofrası diye bilinmektedir. Bu mutfak içinde kırsal ve şehir olarak iki mutfak olarak düşünebiliriz. Kırsal yaşamda daha çok yer sofrası ve sini üzerinde bir tüketim yer alırken şehir yaşamında genel olarak yemekler masalarda tüketilmektedir. Ulusal gastronominin gelişiminde tarım reformlarının rolü oldukça önemlidir. Türkiye ülke olarak verimli topraklara sahiptir. Yaş meyve ve sebze üretiminde dünyada ilk beşte yer almaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2019: 11). Bu nedenle Türkiye ata tohumlarıyla ürün üretilmesine ve yemeklerde yer almasına önem verilmiştir (Doğan vd., 2015). Cumhuriyet döneminden sonra hayvancılık da gelişim göstermektedir. Çünkü Birinci dünya savaşı sırasında erkeklerin savaşa gitmesiyle tarım ve hayvancılık alanındaki duraksama gastronomi ve gıda eksikliğini de etkilemiştir. Hatta öyle ki Çanakkale savaşı sırasında öğün olarak kuru bakliyat ve sebze eksikliğinden sadece kuru ekmek tüketildiği bilinmektedir (Karakaya, 2016).

1940’lı yıllarda dünyayı geren bir savaş olan ikinci dünya savaşının olmasıyla dünya üzerinde büyük bir savaş patlak vermiştir. Bu savaş dünya üzerinde gıda ve hayvancılık konusunda krize neden olmuştur. Gastronomi konusunda bu çerçevede de sorunlar yaşanmıştır. Gıda konusunda Türkiye’de kuyruklar yaşanırken 11 Ocak 1942 yılında İstanbul ve Ankara başta olmak üzere karneyle ekmek dağıtımı başlamıştır (Gökmen ve Yılmaz, 2023). Savaştan dolayı ithalat ve ihracat duruma noktasına gelmiştir. Türkiye kendine yetmeye çalışan bir durum sergilemiştir. Ulaşımın durması gastronomiyi de olumsuz olarak etkilemiştir.

1960’lı yıllarda Türk mutfak kültüründe değişiklikler görülmüştür. Genel olarak yemekler ve yeme-içme alışkanlıklarında değişimler söz konusu olmuştur. Bu durum küreselleşme ve endüstrileşme ile anlatılabilmektedir. Bilhassa ulaşımın gelişmesi tarladan çatala sürecini de olumlu olarak etkilemiştir. Tarlalarda üretilen yaş, sebze ve meyveler kentlere rahatça ulaşmıştır. Türkiye’de lojistik sorunları ve üretim sorunları mevsiminde çözülmüştür (Aracı, 2016). 1980’li yıllarda gastronomik gelişmeler daha da artmıştır. Özellikle seracılık faaliyetlerinin yaygınlaşmasıyla ürün zenginliği oluşmuştur. Her yörede çeşitli otlar tüketilmeye başlamıştır. Ulaşımın kolaylığı kısa süreli ürünlerin taşınmasında da etkili olmuştur.

Günümüzde Türkiye gastronomisi toplumsal yapıda görülen değişimler restoranların ve ziyafet organizasyonları şirketlerinin varlığını da güçlendirmiştir. Küreselleşme ile kadının rolü çalışma hayatında olmasıyla devam ederken okur-yazarlık oranının artması ve dijitalleşmeyle yemek kitaplarının, dergi ve makalelerin elektronik ortamda paylaşılması Türkiye gastronomisinin seyrini etkilemiştir. Düşünlerde ve toplu yemeklerde ise ziyafet organizasyonu şirketlerinin etkinliği ön plandadır. Bu noktada Türkiye gastronomisinde hamurlu ürünler, bulgur, pirinç ve mercimek gibi kuru bakliyatlar, baklava, revani, kadayıf, sütlü tatlılar ve helvalar rağbet görmektedir (Batu ve Batu, 2018; Köksal vd., 2023).

Cumhuriyet döneminden başlayarak günümüze dek üç büyük kent olan Ankara, İstanbul ve İzmir'den Anadolu'nun diğer kentlerine yayılan restoran kültürü etkisini sürdürmektedir. Bu restoran kültüründe alaturka ve alafranga yemek kültürleri tek tabakta birleşmiştir. Geleneksel yemek kültürü ve Batı yemek kültürü esintileri şehirlerde göze çarpmaktadır. Örnek olarak, beşamel soslu hünkâr beğendi gibi sentez restoranların sayısının arttığı görülmektedir (Samancı, 2020).

Cumhuriyet sonrası oluşan Türkiye mutfağı ve gastronomik özellikleri aşağıda belirtildiği gibi sıralanabilmektedir (Arlı, 1982; Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011: 446; Kızıldemir vd., 2014: 203-204; Önceş, 2015: 35-36; Aracı, 2016: 127):

- Türk gastronomisinin temel unsurlarından biri ekmek ürünüdür.
- Hamur ürünleri yemek ve tatlı çeşitleri arasında önde gelenlerdendir.
- Yemekler halkın yaşadıkları coğrafi bölgeye göre değişiklik göstermektedir.
- Sebze, et ve soğan uyumunu yemeklerde görmek oldukça yaygın bir durumdur.
- Yoğurt ve ayran mutfak kültüründe oldukça sık kullanılmaktadır. Hatta yurt dışında da bu isimler olduğu gibi kullanılmaktadır.
- Çeşitli kebablar olmasına karşın etli sulu yemekler ve yahnilerin varlığı da önem teşkil etmektedir.
- Yağ kullanımı oldukça yaygındır. Kuyruk yağı ve zeytinyağı oldukça sık tüketilmektedir.
- Baharat kullanımına önem verilmektedir. Tuz, karabiber, kuru kekik, kuru nane ve defneyaprağı gibi ürünlere sık rastlanmaktadır.
- Yemeklerde süslemeden öte lezzet daha ön plandadır. Ayrıca süsleme sanatı günümüzde gelişmeye başlamıştır.
- Meyveler yaş haliyle beraber kuru hali de oldukça sık tüketilmektedir.
- Tatlı tüketimi oldukça yaygın olduğundan dolayı şeker kullanımı da yüksektir. Ayrıca meyve kuru, marmelatlar ve pekmezler tatlandırıcı olarak kullanılabilir.

Türkiye'de gastronominin gelişim süreciyle beraber gelecek nesillere aktarımı da önem kazanmaktadır. Bu çerçevede yapılan araştırmaların kıymetli olduğu ve ulusal olarak detaylı araştırma yapılan tezlerin varlığı yadsınamaz derecede değerli olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi bu eksende neler yapılmıştır? Neler yapılmalıdır? Sorularına cevap aramak gerekmektedir.

1.2.Sürdürülebilir Gastronomi

Turizm endüstrisi yapısı gereği doğayla iç içe olan ve talebin karşılanmasında çevresel unsurlara ihtiyaç duyan bir endüstridir. Dolayısıyla iklim ve doğanın dengesi turizm endüstrisini yakından ilgilendirmektedir (Süzer ve Doğdubay, 2022: 259). Sürdürülebilir turizm anlayışıyla turizmi olumsuz yönde etkileyen birçok parametrede açığa çıkmaktadır. Bunlardan bazıları; taşıma kapasitesinin aşılması, yerel gıdaya ulaşım zorluğu, çevresel deformasyon ve güvenli gıdaya ulaşılmaması konularıdır (Richardson ve Fernqvist, 2022). Ayrıca kentleşme, nüfuslarda meydana gelen artışlar, tarım alanlarının imara açılması ve teknoloji kaynaklı doğaya verilen zararlar sürdürülebilir gastronomi konusunun önemini de ortaya çıkarmaktadır (Çekal ve Doğan, 2021: 52).

Sürdürülebilir gastronomi, bireylerin hem mental olarak hem de görsel olarak yiyeceklerine hitap eden doğaya karşı duyarlı olan üretim modelini kapsamaktadır. Bu durumun hem kentsel hem de

kırsal yaşamda tezahürü bulunmaktadır. Bu tezahürün kanıtlayıcılardan bazıları aşağıda (Scarpato, 2002: 147; Kurnaz, 2017: 28).

- Köy, semt veya yerel pazarlarının ve yerel üreticilerin varlığını idame ettirebilmesi,
- Evlerde yemek yeme kültürünün yaşatılması ve nesillere aktarılması
- Çocuklara mutfakla ilgili oyunlar veya eğitimlerle kültürün kazandırılması,
- Yemek tadım ve çeşitlilik hakkının var olması,
- Gastronomi bağlamında toplumun özgün olması ve turizmin bireyler üzerinde sağlıklı etkisinden bahsedilebilir.

Sürdürülebilir gastronomi destinasyonların tanıtımı ve katma değer artması içinde önemli bir konudur. Bu şekilde coğrafi bölgenin dengi destinasyonlarla rekabet edilebilirliğine katkı sunmaktadır (Gálvez vd., 2017: 605). Yerel ve devamlılığı olan ürünlerin ekonomik, kültürel ve toplumsal faydalarının olduğu bilinmektedir. Bir destinasyon sürdürülebilir gastronomi kapsamında arz elde edip taleplerini karşılamaktadır (Tencati ve Zsolnai, 2012). Kültürel manada destinasyona has yemek ve lezzetlerin ortaya çıkmasına da katkı sunmaktadır. Çünkü bir bölgenin mutfağının gelişimi kültürel varlığının göstergesidir. Sürdürülebilir gastronomi kültürel mutfakla ilişkilidir (Fanzo vd., 2022). Toplumsal olarak sürdürülebilir gastronomi sağlıklı toplumların ortaya çıkmasında ve coğrafi bölgenin yerel ürünlerini koruyarak tüketim yapıldığını göstermektedir. Bu çerçevede tarladan sofraya olan süreçlerin nesilden nesle aktarılması için önemlidir (Shiri ve Jafari-Sadeghi, 2023).

Sürdürülebilir gastronomi yöre halkın tarımsal ve zirai aktiviteleri geliştirip, turizm hareketliliğini de üst seviyeye çıkarabilmektedir. Bu hareketlilik seyahat etmede önemli bir motivasyon kaynağıdır. Sürdürülebilir gastronomi, yerel insan sağlığına faydalı, çevreye karşı duyarlı hazırlanan ve tüketilen yiyecek-İçeceklerden yararlandığımızı ele almaktadır (Yurtseven, 2011; Durlu-Özkaya vd., 2013).

Sürdürülebilir gastronomi kavramı özgün bir kavram olmakla birlikte dünya için oldukça değerlidir. Bu dünya tanımının içine işletmeleri, insanları, gıda üretenleri ve hatta akla gelen tüm herkesi alabiliriz. Çünkü gelişmeye açık bu konudan herkes etkilenmektedir (Gössling ve Hall, 2013). İnsanlar yaşamını yedikleri gıdalarla hayatlarını idame ettirmektedirler. Bu kapsamda ilgili gastronomi alanıyla alakalı birçok araştırmacının bibliyometrik araştırma yaptıkları bilinmektedir (Yılmaz, 2017; Ayaz ve Türkmen, 2018; Şahin vd., 2018; Çuhadar ve Morçin, 2020; Ercan vd., 2020; Sandıkcı vd., 2020; Bayram ve Arıcı, 2021; Cankül ve Ünal, 2021; Gülcan vd., 2021; Kargiglioğlu, 2021; Akyurt ve Yolasiğmazoğlu, 2022; Arslan, 2022).

Ayaz ve Türkmen (2018) araştırmalarında yerel yiyecekler çerçevesinde 1999-2017 seneleri arasında yapılan Ulusal Tez Merkezi sayfasında yayınlanan lisansüstü tez araştırmalarını bibliyometrik olarak analiz edilmiştir. Araştırma çerçevesinde 45 tane lisansüstü tez çeşitli parametrelerle analiz edilmiştir. Araştırma sonuçları gösterdi ki tezlerin yoğunluğu 2016 yılında görülmüştür. Ayrıca en çok aranan kelimeler yöresel ürün ve yemek kültürü olmuştur.

Şahin vd., (2018) araştırmalarında amaç, Gastronomiyi kapsayan Anabilim Dalları ile alakalı yayınlanmış olan lisansüstü tezlerin bibliyometrik çerçeveye ele alınmaya çalışılmıştır. Ulusal Tez Merkezinde nihai olarak 23 tez incelenmiştir. Tezlerin yayınlandığı üniversite, danışman unvanı, tezlerin yıllara göre dağılımı, yayınlandığı üniversite, anabilim dalı, yayınlandığı enstitü türü, tezin temel çalışma alanı, tezin sayfa sayısı, tezin uygulama bölgesi, anahtar kelimeler, örnekleme yöntemi, örneklem grubu ve veri toplama yöntemi gibi parametrelere cevap aranmıştır. Sonuç olarak, en çok turizm ve beslenme ilişkisinin sorgulandığı görülmüştür.

Ercan (2020) araştırmasında 2010-2020 seneleri içinde ULAKBİM veri tabanında yer alan 84 makaleye ulaşılmıştır. Bu makaleler çeşitli parametreler ışığında ele alınmıştır. Sonuç olarak,

gastronomi turizmiyle alakalı çalışmaların 2015 yılından bu yana Türkiye’de arttığı ve nitel yöntemli çalışmaların ağırlıklı olduğuna ulaşılmıştır. Ayrıca Ege ve Marmara Bölgelerinde araştırmaların yoğun olduğu belirlenmiştir.

Çuhadar ve Morçin (2020) araştırmalarında Türkiye sınırları çerçevesinde gastronomi turizmiyle alakalı gerçekleştirilmiş olan bilimsel araştırmaları bibliyometrik açıdan ele almak, gelişim ve yönelimlerini açığa çıkarmaktadır. Ortaya çıkan sonuçlara göre Türkiye’de gastronomi turizmi başlığıyla 2019 yılı sonunda 161 makale, 17 proje, 1 adet sanatsal faaliyet, 268 bildiri, 47 tez ve 18 kitap kaynağına rastlanmıştır. Gastronomi turizmi ile alakalı bilimsel faaliyet en çok sosyal alanlarda kaleme alınmıştır. Bu çerçevede makale ve bildiri sayısının ön planda olduğu görülmüştür.

Gülcan vd., (2021) araştırmasında 2011-2021 seneleri içerisinde Web Of Sciences (WOS) ile Scopus veri tabanlarında sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaları çeşitli parametrelerce değerlendirmiştir. Sonuç olarak, 12 yayınlı en çok 2020 yılında yayınlar yapılmıştır. Konuyla ilgili en çok yayını Abel Duarte Alonso yapmıştır. Konu olarak en çok “Sustainability” dergisinde yayın yapılmıştır.

Sandıkçı vd., (2020) araştırmalarında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında yer alan Afyon mutfağıyla alakalı yazılmış olan eserlerin bibliyometrik incelemesinin yapılması amaç edinilmiştir. Bu çerçevede 1974-2020 yılları arasında yayınlanmış 43 eser (kitap, kitap bölümü, makale, tez bildiri, proje) incelemesi yapılmıştır. Sonuç olarak, Afyon Kocatepe Üniversitesi’nde hazırlanan yüksek lisans tezleri ağırlıklı olarak öne çıkarken Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi makaleleri de en çok yayın veren dergi olmuştur. Ayrıca tek yazarlı yayınların öne çıktığı görülmektedir.

Cankül ve Ünal (2021) araştırmalarında turizm ile gastronomi konusunda menüye dair gerçekleştirilen eserlerin bibliyometrik analizin yapılması amaç edinilmiştir. Çalışma kapsamını tez, bildiri, makale ve kitap oluşturmaktadır. Araştırma çeşitli parametrelerle analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, 2015 yılına kadar yapılan çalışmaların yeterli içeriğe sahip olmadıklarına ve en fazla çalışmanın bildiri ve makale türünde yapıldığına ulaşılmıştır. Araştırmada menü planlaması, menüye dair analiz, menü fiyatlandırması, menü maliyetleme, menü tasarlanması konuları ele alınmıştır. Ayrıca çalışmaların sınırlı sayıda olduğu belirlenmiştir.

Bayram ve Arıcı (2021) araştırmalarında gastronomi alandaki gelişmelerin takibi için bibliyometrik analiz yapılmıştır. Bu amaç çerçevesinde Web Of Sciences (WOS)’da 197-2021 yıllarında yer alan araştırmalar ele alınmıştır. Bu kapsamda 2130 araştırma analiz edilmiştir. Sonuç olarak 2018 yılı en çok yayının olduğu alan olarak görülmüştür. Ayrıca gastronomi alanının lotka yasasına dayanarak gelişmekte olan alan kategorisinde değerlendirilmiştir.

2. Araştırma Yöntemi

2.1. Materyal ve Yöntem

Araştırmanın temel amacı sürdürülebilir gastronomi ile alakalı hazırlanan tez çalışmalarının özelliklerinin belirlenmesi ve bu konuda çalışacak bireylere fikir sağlamasıdır. Bu çerçevede birtakım sorulara yanıtlar bulunmaya çalışılmıştır:

- Sürdürülebilir gastronomiye yönelik tezlerin sayısı ve dağılımları (doktora veya yüksek lisans)?
- Lisansüstü tezlerin yıllar içerisindeki dağılımları?
- Tezlerin hangi üniversiteler bünyesinde hazırlandığı?
- Tezlerin hangi enstitü bünyesinde hazırlandığı?
- Tezlerin anabilim dalları içerisindeki dağılımları?

- f) Tezlerdeki danışmanların unvanlarının dağılımları?
- g) Tezlerin sayfa sayılarının durumu?
- h) Tezlerdeki kaynakça ile ilgili durumlar?
- i) Anahtar kelime ve yöntem içeriklerinin durumları?

Araştırma soruları çerçevesinde elde olacak bulgular, sürdürülebilir gastronomiye dair bir şablon ortaya koyacak, konuyla alakalı literatür eksikliğini giderilmesine katkı sunacaktır. Aynı zamanda veriler ışığında tablo ve şekiller, konuya ilgi duyan bireylere ışık tutacaktır.

Ulusal literatürde gastronomi noktasında yapılan çalışmaları senelere, üniversitelere, çalışma alanları, enstitülerine ve konularına göre inceleyen (Altaş, 2017; Güzeller ve Çeliker, 2017; Şahin vd., 2018; Alan ve Şen, 2020; Çuhadar ve Morçin, 2020; Demir, 2020; Ercan, 2020; Sandıkçı vd., 2020; Gülcan vd., 2021; Kargiglioğlu, 2021) araştırmalar bulunmaktadır. Lakin Türkiye’de sürdürülebilir gastronomi konusunda hazırlanmış olan lisansüstü tezleri inceleyen bir araştırmaya rastlanmamıştır. Herhangi bir bilim alanının gelişmesi ve ilerlemesi için en önemli araçlardan biri lisansüstü tezlerdir. Lisansüstü tezler gelişim sürecinin hakkında da bilgi verir (Kervankıran ve Şardağ, 2018: 155).

Çalışma için gereksinim duyulan verilerin toplanmasına dair açıklamaların ve konunun aydınlatılması için literatür incelemesi yapılmıştır. Literatür incelemesi ile araştırmalar derinlemesine ve sistematik şekilde yapılmaktadır. Literatür incelemesi katkı sunan, açık, öz, eleştirel ve ikna edici olmalıdır (Callahan, 2014: 273). Birçok kaynağın incelenmesi yoluyla elde edilen verilerle karşılaştırma, sınıflandırma ve gruplama yapılabilmektedir. Böylece benzeşen ve farklılaşan yönler kolayca ortaya çıkmaktadır (İslam, 2013: 45)

Bu araştırmanın amacı, Türkiye’de sürdürülebilir gastronomi ile alakalı lisansüstü tezlerin çeşitli parametrelerle bibliyometrik analizinin yapılmasıdır. Bibliyometrik araştırmalar, yayınlanmış yayınlar veya lisansüstü tezlerin farklı yöntemler ışığında analiz yapılması ve bilimsel çerçevede çalışmaların çıkarımsal olarak değerlendirilmesine imkân sağlayan doküman incelemesi araştırmalarıdır (Coşkun vd., 2014: 381). Bibliyometrik analizle konuyla alakalı eğilimlerin ve oluşumun ne yönde olduğu belirlenmektedir (Palmer vd., 2005). Bibliyometrik yapılan çalışmalar, herhangi bir konuya ilgi duyan araştırmacıların konuya başlamadan evvel literatür hakkında bilgi sahibi olmaları ve konuda etkili olan çalışmaları göstererek araştırma yapanın çalışmalarına yön verdiği bilinmektedir (Zupic ve Čater, 2015). Gastronomi yen bir alan olduğundan ötürü araştırmacılarının etkili araştırmalardan fayda sağlamak istemeleri olağan bir durumdur. Bu çerçevede bibliyometrik araştırmalar gastronomi alanı açısından önem taşımaktadır.

Araştırma çerçevesinde Ulusal Tez Merkezi (YÖKTEZ) veri tabanı içerisinde var olan arama bölümüne “sürdürülebilir gastronomi” kavramı üzerinden inceleme yapılmıştır. Nihai olarak inceleme çerçevesinde 11 yüksek lisans tezi ve 1 doktora tezi olmak üzere toplamda 12 tez araştırmasına rastlanmıştır. Araştırma ile alakalı olan tezler “Üniversite”, “Yıl”, “Enstitü”, “Danışman Unvanı”, “Anabilim Dalı”, “Sayfa Sayısı”, “Kaynakça Sayısı”, “Kaynakça Türü”, “Yöntem İçeriği” ve “Anahtar Kelime” parametreleri ile ele alınmıştır. Şahin ve Acun’un (2015) ve Akkaşoğlu vd., (2019) araştırmalarında kullandıkları parametrelerden faydalanarak elde edilen veriler ışığında bibliyometrik yöntem ile yüzde ve frekans değerleri ortaya çıkarılmıştır.

3. Bulgular

Son yıllarda sürdürülebilirlik dünya için önemli bir konu haline gelmiştir. Bununla birlikte gıda noktasında sürdürülebilirlik ulusal bazda kamuoyunun son derece yakından takip ettiği konulardan biridir. Hatta ata tohumların korunması bu durumu açıklayan konuların başında gelmektedir. Son

yıllarda kamu kurumları, sivil toplum kuruluşları ve üniversitelerde ele aldıkları projelerle sürdürülebilir gastronomi önem taşıyan bir konu olmuştur.

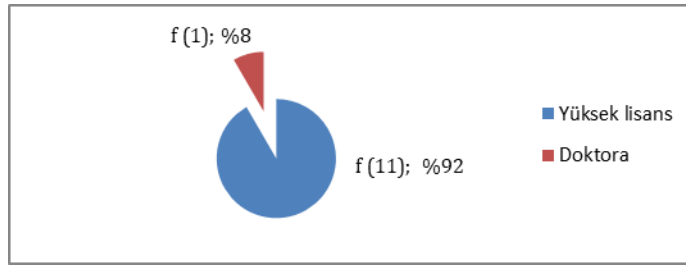
Araştırmanın temasını oluşturan “sürdürülebilir turizm” konulu lisansüstü araştırmalar yoluyla yiyecek-içecek ve turizm endüstrisine katkı sunmak hedeflenmektedir. Konuyla alakalı çalışmalardan elde edilen veriler çerçevesinde; araştırma kapsamını meydana getiren tez türü, tez yılları, tezin üniversitesi, anabilim dalları, enstitüleri, sayfa sayısı, danışmanların unvanları, kaynakça sayısı, çalışma grubu ve araştırmanın alanı ile alakalı bilgiler tablo haline dönüştürülmüştür.

Tablo 1. YÖKTEZ Veri Tabanında var olan çalışmalara dair bilgiler

Tez Türleri	N	%
Yüksek Lisans	562.242	79.8
Doktora	139.147	19.8
Sanatta Yeterlilik	2.410	0.4
TOPLAM	703.799	100

YÖK Ulusal Tez Merkezinde var olan doktora, yüksek lisans ve sanatta yeterlilik tez çalışmalarının sayıları (URL-1, 2023) Tablo 1’de yer almaktadır. Bu bilgiler çerçevesinde (20.08.2023), gerçekleştirilen tez türleri kategorisinde 562 bin 242 (%79.8) yüksek lisans çalışmaları kayda değer bir farkla öne çıkmaktadır.

Şekil 1. Sürdürülebilir Gastronomi Tezlerinin Türü



Şekil 1’de görüldüğü gibi; “sürdürülebilir gastronomi” ile alakalı hazırlanmış tez sayısı toplamı 12’dir. Konu ile alakalı lisansüstü araştırmalarının %92’sinin yüksek lisans, %8’inde doktora tezi olduğu ele alınmıştır. Sürdürülebilir gastronomi alanına dair lisansüstü tezlerinin yüksek lisans seviyesinde neticesine rastlanmıştır.

Tablo 2. Sürdürülebilir Gastronomi Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımları

Yıl	YL	DR	TOPLAM	%
2017	-	1	1	8.3
2018	1	-	1	8.3
2019	1	-	1	8.3
2020	-	-	-	-
2021	1	-	1	8.3
2022	7	-	7	58.5
2023	1	-	1	8.3
TOPLAM	11	1	12	100

DR: Doktora, YL: Yüksek Lisans

Tablo 2 içinde sürdürülebilir gastronomi ile alakalı lisansüstü tezler yıllara göre dağılmaktadır. Hazırlanmış olan lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı göz önüne alındığında; en fazla yazılan tez 2022 yılında (7 tez, %58.5) yayımlanmıştır. 2017, 2018, 2019, 2021 ve 2023 yıllarında 1’er tez yazılmıştır. Böylece en çok 2022 yılında sürdürülebilir gastronomi konusuna önem verildiği görülmektedir.

Hazırlanan “Sürdürülebilir Gastronomi” anahtar kelimele tezlerin yazım dili göz önüne alındığında lisansüstü tezlerin tamamı Türkçe diliyle yazılmıştır. Bu çerçevede 12 lisansüstü tezi %100 Türkçe olarak hazırlanmıştır.

Tablo 3. Sürdürülebilir Gastronomi Tezlerinin Üniversiteleri

Üniversite	YL	DR	TOPLAM	%
Adnan Menderes	-	1	1	8.3
İstanbul Gelişim	3	-	3	25
Dokuz Eylül	1	-	1	8.3
Akdeniz	2	-	2	16.7
Nevşehir Hacı Bektaş Veli	2	-	2	16.7
Bolu Abant	2	-	2	16.7
Atılım	1	-	1	8.3
TOPLAM	11	1	12	100

DR: Doktora, YL: Yüksek Lisans

Tablo 3 içinde yer alan sürdürülebilir gastronomi ile alakalı yapılan tezlerin üniversitelere göre dağılımı noktasında İstanbul Gelişim 3’er yüksek lisans teziyle (%25) ile ön plana çıkmaktadır. Akdeniz, Nevşehir Hacı Bektaş ve Bolu Abant Üniversiteleri 2’şer yüksek lisans teziyle (%16.7) ile İstanbul Gelişimden sonra yer almaktadırlar. Dokuz Eylül ve Atılım Üniversiteleri de 1’er yüksek lisans teziyle (%8.3) ve Adnan Menderes Üniversitesi 1 doktora teziyle (%8.3) tabloda yer almaktadır.

Hazırlanan “Sürdürülebilir Gastronomi” anahtar kelimele tezlerin tamamı sosyal bilimler kökenlidir. 2021 öncesi tezler Sosyal Bilimler Enstitüsü ismiyle isimlendirilirken (3 tane), 2021 sonrası tezler Lisansüstü Eğitim Enstitüsü ismiyle geçmektedir (9 tane).

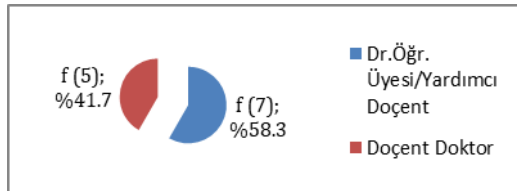
Tablo 4. Sürdürülebilir Gastronomi Tezlerinin Anabilim Dalları

Anabilim Dalı	YL	DR	TOPLAM	%
Gastronomi	4	-	4	33.3
Turizm Yönetimi	1	-	1	8.4
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	4	-	4	33.3
Turizm İşletmeciliği	2	1	3	25
TOPLAM	11	1	12	100

DR: Doktora, YL: Yüksek Lisans

Tablo 4 içinde yer alan sürdürülebilir gastronomi konulu tezlerin hazırlandığı anabilim dallarına göre dağılım yer almıştır. Bu bağlamda hazırlanan tezlerin sırayla, 4 çalışma ile (%33.3) “Gastronomi”, 4 çalışmayla (%33.3) “Gastronomi ve Mutfak Sanatları”, 3 çalışma ile (%25) “Turizm İşletmeciliği”, 1 çalışma (%8.4) ile de “Turizm Yönetimi” anabilim dallarında hazırlanmıştır.

Şekil 2. Sürdürülebilir Gastronomiyle Alakalı Tezlerin Danışman Ünvanları



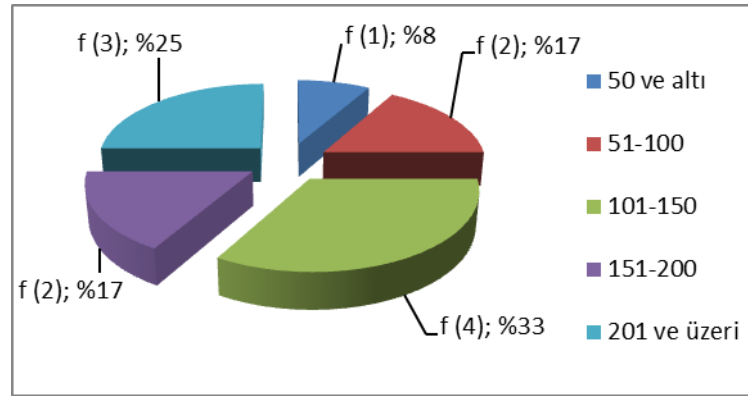
Şekil 2 içinde sürdürülebilir gastronomi konulu tezlere danışmanlık yapan akademisyenlerin ünvanları yer almaktadır. Bu bağlamda bakıldığında; 7 tez danışmanı (%58.3) “Doktor Öğretim Üyesi/Yardımcı Doçent”, 5 tez danışmanı (%41.7) “Doçent Doktor” ünvanlarına sahiptirler. Sürdürülebilir gastronomi konusunda “Profesör Doktor” ünvanlı akademisyen bulunmamaktadır. Bu konuda en fazla “Doktor Öğretim Üyesi/Yardımcı Doçent” akademisyenler tez yazdırmışlardır.

Tablo 5. Sürdürülebilir Gastronomiyle Alakalı Tezlerdeki Sayfa Sayıları

Sayfa Sayısı	YL	DR	TOPLAM	%
100 sayfa veya daha az	5	-	5	41.7
101-200	5	-	5	41.7
201-300	1	1	2	16.6
TOPLAM	11	1	12	100

DR: Doktora, YL: Yüksek Lisans

Sürdürülebilir gastronomiyle alakalı hazırlanan tezlerin sayfa sayısı dağılımları Tablo 5'te verilmiştir. Bu bağlamda 100 sayfa ve altı (5 tez - %41.7), 101-200 sayfa aralığında (5 tez - %41.7) tez olduğu görülmektedir. 201-300 sayfa aralığıyla (2 tez - %16.6) oluşmaktadır. Konuyla alakalı en uzun tez 291 sayfa iken en kısa tez 65 sayfa olduğu görülmektedir.

Şekil 3. Sürdürülebilir Gastronomi ile Alakalı Tezlerin Kaynakça Sayıları

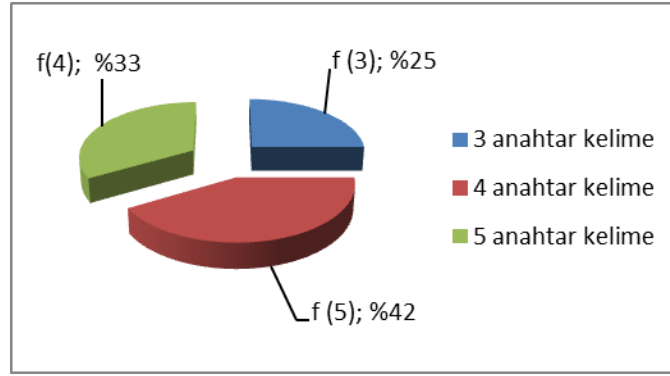
Hazırlanmış olan şekil 3 içinde sürdürülebilir gastronomi ile alakalı tezlerin toplam kaynakça sayıları verilmiştir. Araştırma ile alakalı 4 tez ile (%33) 101-150 ardından 3'er tez ile 201 ve üzeri (%25), 2'şer tez ile (%17) 51-100 ve 151-200 takip etmektedir. Son olarak 1 tane 50 ve altı kaynakça (%8) ile takip etmiştir.

Tablo 6. Sürdürülebilir Gastronomiyle Alakalı Tezlerin Kaynakçalarının Sınıflandırması (Yabancı/Yerli)

Kaynakçanın Türü	YL	DR	TOPLAM	%
Yerli	6	-	6	50
Yabancı	5	1	6	50
TOPLAM	11	1	12	100

DR: Doktora, YL: Yüksek Lisans

Sürdürülebilir gastronomisi ile ilgili tezlerin hangi kaynaklardan beslendiğiyle alakalı da veriler incelenmiştir. Tablo 6'nın içinde yerli kaynakça ve yabancı kaynakçanın eşit bir şekilde incelendiği görülmüştür.

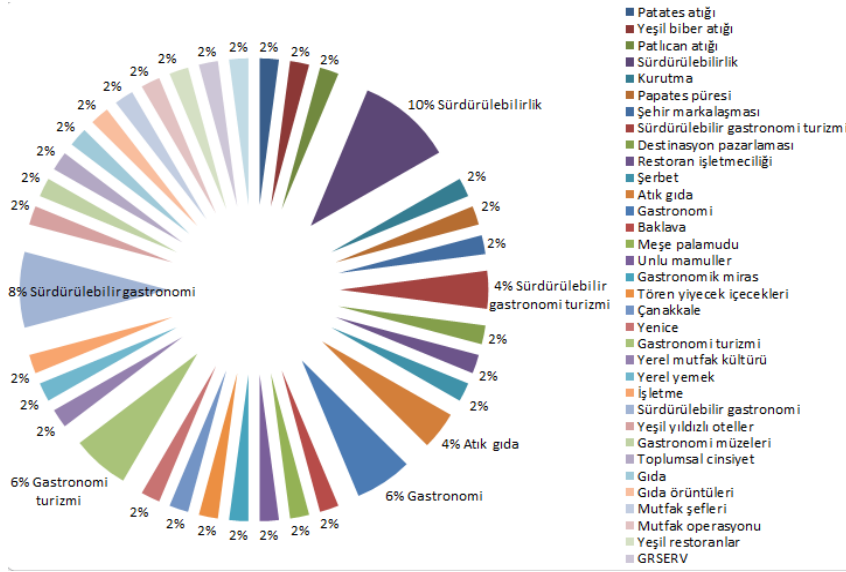
Şekil 4. Sürdürülebilir Gastronomi ile Alakalı Tezlerde Kullanılan Anahtar Kelimelerin Sayısı

Araştırma çerçevesinde tezlerin özet bölümlerinde yer alan anahtar kelimeler incelenmiştir. Şekil 4’de görüldüğü gibi; tezlerin 5 tanesinin 4 anahtar kelimesi vardır. 4 tanesinin 5 anahtar kelimesi vardır ve 3 tanesinin 3 anahtar kelimesi vardır. Bu çerçevede tüm çalışmalarda anahtar kelime yer almaktadır.

Tablo 7. Saha Araştırması Kapsamındaki Lisansüstü Tezlerde Yönteme Dair Bulgular

İçerik	Kategori	Sıklık	Yüzde
Yöntemin Durumu	Evet	10	100
	Hayır	-	-
Kullanılan Yöntem	Nicel	3	30
	Nitel	6	60
	Karma	1	10
Veri Toplama Tekniği	Anket	3	30
	Görüşme	5	50
	Doküman İncelemesi	1	10
	Karma	1	10
Evren Tanımı	Var	4	40
	Yok	6	60
Örnekleme Büyüklüğü	Hesaplanmış	4	40
	Hesaplanmamış	6	60
Temas Yöntemi	Yüzyüze	8	80
	e-posta	1	10
	Karma	1	10

Tablo 7’nin içinde saha araştırması içeren tezlere dair bilgiler verilmiştir. Saha araştırması içeren lisansüstü tezlerin 2 tanesinde yöntem kısmına rastlanmamıştır. Bu bağlamda 10 lisansüstü tez araştırmasında yöntem kısmından bahsedilmiştir. Sürdürülebilir gastronomiye dair yapılan lisansüstü araştırmalar incelendiğinde %60’ının nitel, %30’unun nicel ve %10’unun karma yöntem kullandığı görülmüştür. Ayrıca incelenen 10 tezi araştırmasının 5 tanesinde görüşme, 3 tanesinde anket ve 1’er tanesinde doküman incelemesi ve karma veri toplama tekniği kullanılmıştır. Lisansüstü tezlerin %40’ı evren tanımlarken %60’ı evreni tanımlamamıştır. Lisansüstü tezlerin %40’ı örneklem büyüklüğünü hesaplarken %60’ında hesaplanmamıştır. Tezlerde 8’inde Yüz yüze temas kullanılırken, 1’i e-posta yoluyla ve 1’i de karma yöntem kullanılmıştır.

Şekil 5. Sürdürülebilir Gastronomi ile Alakalı Tezlerde Kullanılan Anahtar Kelimelerin İsimleri ve Dağılımları

Araştırma ekseninde tüm tezlerin anahtar kelimeleri incelenmiştir. Bu çerçevede “sürdürülebilirlik” 5 kelime sıklığı ile tezlerde geçen tüm anahtar kelimelerinin %10’unda kullanılmıştır. “Sürdürülebilir gastronomi” 4 kelime sıklığı ile tüm tezlerde geçen anahtar kelimelerin %8’ini oluşturmuştur. Ayrıca 3 kelime sıklığıyla “gastronomi” ve “gastronomi turizmi” her biri tüm anahtar kelimelerin %6’sını oluşturmaktadır. 2 kelime sıklığıyla “atık gıda” ve “sürdürülebilir gastronomi turizmi” her biri tüm anahtar kelimelerin %4’ünü oluşturmaktadır. 1 kelime sıklığıyla “şehir markalaşması”, “destinasyon pazarlaması”, “restoran işletmeciliği”, “şerbet”, “baklava”, “meşe palamudu”, “unlu mamuller”, “gastronomik miras”, “tören yiyecek içecekleri”, “Çanakkale”, “yenice”, “yerel mutfak kültürü”, “yerel yemek”, “işletme”, “yeşil yıldızlı oteller”, “gastronomi müzeleri”, “toplumsal cinsiyet”, “gıda”, “gıda örüntüleri”, “mutfak şefleri”, “mutfak operasyonu”, “yeşil restoranlar”, “GRSERV” ve “hizmet kalitesi” her biri tüm anahtar kelimelerin %2’sini oluşturmaktadır

SONUÇ:

Sürdürülebilir gastronomi son yıllarda hem ulusal yazında hem de uluslararası yazında ilgi görmektedir. Akademik ortamında dünya üzerinde yaşayan bireyler için son derece önemli bir konu olmaktadır. Bu çerçevede bireylerin yaşamalarının önemli bir kısmını karşılayan yeme-içme en sağlıklı ve sürdürülebilir tüketimle mümkün olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde lisansüstü tez araştırmaları incelenmiştir. Araştırma neticesinde Ulusal Tez Merkezi’ne kayıtlı 703799 doktora, yüksek lisans ve sanatta yeterlilik tezinin yalnızca 12 tanesinin sürdürülebilir gastronomi ile alakalı olduğu tespit edilmiştir. YÖK Ulusal Tez Merkezi’ne kayıtlı 703799 tezin sadece 12’sinin sürdürülebilir gastronomi tezi olması oran ile %00017 (onbinde 17)’sinin sürdürülebilir gastronomi temalı olduğu belirlenmiştir (URL, 3). Türkiye’nin turizm ülkesi olması ve zengin bir mutfağa sahip olduğu düşünüldüğünde sürdürülebilir gastronomiyle alakalı lisansüstü tezlerde ele alınmadığı görülmüştür.

Araştırma sonuçlarına göre yüksek lisans tezlerinin ağırlıklı olduğu görülmektedir. Ayrıca lisansüstü tezlerin ağırlıklı kısmının 2017 ve sonrası ele alındığı başka bir önemli sonuçtur. Bu sonuç göstermektedir ki son dönemde sürdürülebilir gastronomiye ilgi artmıştır. Araştırmaların tamamının sosyal bilimler kökenli olduğu ve Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda hazırlanmıştır. Bu durumun sebebi Gastronominin sosyal alanın bir parçası olmasıdır. Lisansüstü tez danışmanlarının önemli bir kısmının “Doktor Öğretim Üyesi/Yrd.Doç.Dr” ünvanlı oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Alan yazında konuyla ilgili kaynak dağılımına bakıldığında araştırmaların yarısının yerli kaynakların ağırlıklı olduğu görülürken yarısının da yabancı kaynakların ağırlıklı olduğu görülmektedir.

Bu durum dünya üzerinde konunun değer gördüğü ve araştırıldığını bu sebeple yabancı kaynağın da yerli kaynağında olduğu görülmektedir.

Lisansüstü tezlerin yöntem kısımları ele alındığında; araştırmaların %60’ı nitel, %30’u nicel ve %10’unun karma yöntem kullandığı belirlenmiştir. Bu durumda lisansüstü tezlerinde her iki yöntemde değerlendirildiği söylenebilmektedir. Tez çalışmalarında veri toplama tekniği olarak görüşmenin ön planda olduğu görülmektedir. Derinlemesine bilgi sahibi olabilmek için ağırlıklı olarak görüşme yapıldığı öngörülmektedir. Lisansüstü tezlerin bir kısmı evren tarifi ve örneklem büyüklüğünü belirlememişlerdir. Bu konunun ilgili lisansüstü tezlerde elde edilen bulgu ve sonuçların genellemesi noktasında belirsizlik göstereceği söylenebilmektedir. Temas yönteminin yüz yüze olması araştırmaların ciddiyeti ve veri toplamının güvenliği konusunda önemli olmaktadır.

Lisansüstü tezlere bakıldığında anahtar kelimelerin sayısının 5 adet olduğu görülmektedir. Sürdürülebilirlik kelimesinin yanında sürdürülebilir gastronomi, gastronomi, sürdürülebilir gastronomi turizmi ve atık gıda isimlerinin olması nesilden nesile gıda aktarımının ön plana çıktığının göstergesidir. Ayrıca alanda kaynakla ilgili sorunun olmadığı görülmüştür. Çünkü tez kaynak sayılarının zengin olduğu araştırmanın önemli başka bir sonucudur. Son yıllarda konuyla alakalı kaynakların artması alanın ilerlemesi konusunda önemli olmaktadır. Bu sonuçla alanın zamanla ilerlediğini (Ercan, 2020; Morçin, 2020; Sandıkcı vd., 2020; Cankül ve Ünal, 2021; Gülcan vd., 2021) çalışmalarında belirtmişlerdir. Bu çerçevede araştırmamızın alandaki belirlenen çalışmalarla aynı doğrultuda olduğunu göstermektedir.

Etik Standart ile Uyumluluk

Çıkar Çatışması: [TR] Yazar diğer üçüncü kişi ve kurumlarla çıkar çatışmasının olmadığını beyan eder.

[EN] There is no conflict of interest between the authors or any third party individuals or institutions.

Etik Kurul İzni: Bu çalışma için etik kurul iznine gerek yoktur.

Teşekkür: Teşekkürümüz yoktur.

KAYNAKÇA:

Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Akkaşoğlu, S., Akyol, C., Ulama, Ş. ve Zengin, B. (2019). Tarım turizmine yönelik hazırlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1193-1218.

Akyurt, H. ve Yolaşğmazoğlu, N. (2022). Gıda mühendisliği ile turizm ilişkili lisansüstü tezlerinin bibliyometrik analizi. *International Journal Of Social Humanities Sciences Research*, 9(89), 2149-2158.

Alan, A. A. ve Şen, Ö. (2020). Gastronomi temalı festivaller üzerine yapılmış çalışmaların bibliyometrik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 132-144.

Altaş, A. (2017). Türkçe’ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103-117.

- Aracı, E. Ü. (2016). *Türk Mutfağı*. (Edt. Hülya Kurgun, Demet Bağırhan Özşeker). Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arıca, R., Çobanoğlu, C., Çakır, O., Çorbacı, A., Hsu, M.-J. ve Corte, V. D. (2022). Travel experience sharing on social media effects of the importance attached to content sharing and what factors inhibit and facilitate it Travel experience sharing on social media. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(4), 1566–1586.
- Arılı, M. (1982), *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış içinde, Türk Mutfağı*, Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim-1 Kasım, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve turizm alanında coğrafi işaret konulu çalışmaların bibliyometrik analizi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556.
- Batu, A. ve Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of ethnic foods*, 5(2), 76-82.
- Bayram, Ü. ve Arıcı, S. (2021). Gastronomi araştırmalarına bütüncül bir bakış: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2734-2757.
- Baysal, A. ve Küçükarslan. N. (2003). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Kitabevi.
- Callahan, J. L. (2014). Writing literature reviews: A reprise and update. *Human Resource Development Review*, 13(3), 271–275.
- Cankül, D. ve Ünal, M. (2021). Türkiye’de turizm ve gastronomi alanında menü ile ilgili araştırmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(3), 569-576.
- Coşkun, İ., DüNDAR, Ş. ve Parlak, C. (2014). Türkiye “de özel eğitim alanında yapılmış lisansüstü tezlerin çeşitli değişkenler açısından incelenmesi (2008-2013), *Ege Eğitim Dergisi*, 15(2), 375-396.
- Çuhadar, M. ve Morçin, İ. (2020). Türkiye’de gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- De Miguel Molina, M., de Miguel Molina, B., Santamarina Campos, V. ve del Val Segarra Oña, M. (2016). Intangible heritage and gastronomy: The impact of UNESCO gastronomy elements. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 293-310.
- Demir, E. (2020). *Gastronomi alanında yayımlanan makalelerin bibliyometrik analizi*. Yüksek Lisans Tezi, İskenderun Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Hatay.
- Doğan, Z., Arslan, S. ve Berkman, A. (2015). Türkiye’de tarım sektörünün iktisadi gelişimi ve sorunları: tarihsel bir bakış. *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(1), 29-41.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011), *Mutfak Turizmi*, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, 2. Baskı, Ankara: Nobel yayıncılık.
- Durlu-Özyaka, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1),13-20.
- Ercan, F. (2020). Türkiye’deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1058-1075.

- Fanzo, J., Rudie, C., Sigman, I., Grinspoon, S., Benton, T. G., Brown, M. E. ve Willett, W. C. (2022). Sustainable food systems and nutrition in the 21st century: A report from the 22nd annual Harvard Nutrition Obesity Symposium. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 115(1), 18-33.
- Gálvez, J. C. P., Granda, M. J., López-Guzmán, T. ve Coronel, J. R. (2017). Local gastronomy, culture and tourism sustainable cities: The behavior of the American tourist. *Sustainable Cities and Society*, 32, 604-612.
- Gökmen, M. ve Yılmaz, S. H. (2023). II. dünya savaşı yıllarından günümüze insanlığın yıllardır değişmeyen sorunu ‘gıda krizi’ne ün dergisinden bakmak. *Beykoz Akademi Dergisi*, 11(1), 71-97.
- Gössling, S. ve Hall M. C. (2013). Sustainable culinary systems, local foods. innovation, Tourism and Hospitality içinde M. C.Hall&S.Gössling(Ed.).Sustainable culinary systems; *An Introduction*, 3-44. Routledge Usa.
- Gülcan, D., Ercan, M. O. ve Katlav, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizminin bibliyometrik özellikler açısından incelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2540-2560.
- Güzeller, C. O. ve Çeliker, N. (2017). Geçmişten günümüze gastronomi bilimi: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 88-102.
- İslam, Y. (2013). *Kaynak araştırması yapma. Araştırma yöntemleri ve teknikleri içinde* (Ed. Z. Kaya ve Mehmet Şahin), s. 31-63, Konya: Eğitim Yayınevi.
- Karakaya, M. M. (2016). Çanakkale savaşında askerin yemeği hakkında bazı tespitler ve yeni belgeler. *Güneydoğu Avrupa Araştırmaları Dergisi*, (29), 65-83.
- Kargıoğlu, Ş. (2021). Sokak lezzetleri konusuyla ilgili yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1857-1873.
- Kervankıran, İ. ve Şardağ, A. (2018). Türkiye’de turizm coğrafyası araştırmaları: Lisansüstü tezlere yönelik bir içerik analizi. *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*. 39, 151-170.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yerel restoranların hizmet kalite algısının grserv ile ölçümü: İstanbul örneği*, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B. ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H. Ö. ve Oğuz, O. (2023). Yöresel mutfak kültürünün bölgesel kalkınmadaki rolü ve yerel halkın algılarının belirlenmesi: Ağrı örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6(3). 1456-1476.
- Palmer, L., A, Sesé, A. ve Montaña, J., J. (2005). Tourism and statistics: Bibliometric study 1998-2002. *Annals of Tourism Research*. 32 (1), 167-178.

- Richardson, L., & Fernqvist, F. (2022). Transforming the food system through sustainable gastronomy-how chefs engage with food democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17.
- Özdemir, G. ve Altiner, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(2), 205-210.
- Sandıkçı, M., Mutlu, H. ve Mutlu, A. S. (2020). Unesco gastronomi kenti Afyonkarahisar mutfağı üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2527-2541.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2019). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı (Tarihçe, Hammadde, Ritüeller, Özgün Yemekler ve Reçeteler)*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist product, In Hjalager, A.M. and Richards G (Ed.), *Tourism and Gastronomy*, (pp. 132-152). Routledge Advances in Tourism.
- Shiri, N. ve Jafari-Sadeghi, V. (2023). Corporate social responsibility and green behaviour: Towards sustainable food-business development. *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*, 30(2), 605-620.
- Süzer, Ö. ve Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir turizm hareketliliğinde yerel gıdaların önemi ve rekabet avantajı (kavramsal bir analiz). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 255-269.
- Şahin, S. ve Acun, A. (2015). Turist rehberliği alanının bibliyometrik profili (Ulusal Turizm Kongreleri bildirileri). *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 18 (34), 213-234.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C. ve Neslihan, O. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 30-41.
- Tencati, A. ve Zsolnai, L. (2012). Collaborative enterprise and sustainability: The case of slow food. *Journal of business ethics*, 110, 345-354.
- URL 1: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/IstatistikBilgileri?islem=2>, Erişim Tarihi: 20.08.2023.
- URL 2: <https://www.unwto.org/>, Erişim Tarihi: 20.08.2023.
- URL 3: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>, Erişim Tarihi: 20.08.2023.
- Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda bahşiş ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79.
- Yurtseven, H. R. (2011), Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (Imbros): Local and authentic perspectives, *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Zupic, I. ve Čater, T. (2015). Bibliometric methods in management and organization. *Organizational Research Methods*, 18(3), 429- 472.

EXTENDED SUMMARY:**Research Problem:**

In this research, it is aimed to evaluate the postgraduate theses on sustainable gastronomy prepared in the database of the National Thesis Center in the bibliometric context. Considering the relevant literature; It is seen that the theses on tourism marketing, sustainable tourism, gastronomy, alternative tourism types, tourism education are examined with a bibliometric approach. On the other hand, no study related to the bibliometric approach of graduate theses related to sustainable gastronomy has been found. In this context, it is thought that the study will contribute to individuals who will work on sustainable gastronomy.

Research Questions:

How can we present bibliometric research on postgraduate theses related to sustainable gastronomy?

Literature Review:

The tourism industry is an industry that is intertwined with nature and needs environmental elements to meet the demand. Therefore, the balance of climate and nature is closely related to the tourism industry (Süzer and Doğdubay, 2022: 259). With the understanding of sustainable tourism, it is revealed in many parameters that negatively affect tourism. Some of those; exceeding the carrying capacity, difficulty in accessing local food, environmental deformation and inaccessibility to safe food (Richardson and Fernqvist, 2022). In addition, urbanization, increases in population, development of agricultural lands and damage to nature caused by technology reveal the importance of sustainable gastronomy (Çekal and Doğan, 2021: 52).

Methodology:

Within the framework of the research, the thesis search section of the National Thesis Center (YÖKTEZ) Database was examined over the concept of "sustainable gastronomy". Finally, within the framework of the examination, 12 theses were found in the collection, including 11 master's theses and 1 doctoral thesis. Related theses are "Year", "University", "Year", "Institute", "Advisor Title", "Department", "Number of Pages", "Type of References", "Number of References", "Method Content" and "Key It is handled with "Word" parameters. In the light of the data obtained by using the parameters used by Şahin and Acun (2015) and Akkaşoğlu et al., (2019) in their research, the percentage and frequency values were revealed with the bibliometric method.

Results and Conclusions:

Sustainable gastronomy has attracted attention in both national and international literature in recent years. Besides academia, it is an extremely important issue for individuals living all over the world. In this context, eating and drinking, which meet is an important part of the lives of individuals, is possible with the most healthy and sustainable consumption. Postgraduate thesis research were examined within the framework of sustainable gastronomy. As a result of the research, it was determined that only 12 of the 703799 doctorate, master's and art proficiency theses registered to the National Thesis Center were related to sustainable gastronomy. It has been determined that only 12 of the 703799 theses registered to the YÖK National Thesis Center are sustainable gastronomy theses, and 00017% (17 per ten thousand) are sustainable gastronomy themed (URL – 3, 2003).

Considering that Turkey is a tourism country and has a rich cuisine, it has been observed that sustainable gastronomy is not addressed in graduate theses.

An important part of the postgraduate theses did not determine the universe definition and sample size. It can be said that this subject will show uncertainty in the generalization of the findings and results obtained in the related postgraduate theses. The face-to-face contact method is important for the seriousness of the research and the security of the data collection.