

Gastronomi Kenti/Şehri Konulu Makalelerin Maxqda ile Bibliyometrik Analizi

Dr. Öğr. Üyesi Asilhan Semih MUTLU

Afyon Kocatepe Üniversitesi

smutluc@aku.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0002-5235-7090>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdad.1605552>

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Gönderim Tarihi: 22.12.2024

Makale Kabul Tarihi: 25.12.2024

Öz

Amaç: Bu araştırmanın temel amacı, "Gastronomi Kenti/Şehri" kavramı üzerine yapılan akademik çalışmaları kapsamlı bir şekilde analiz ederek mevcut literatürü değerlendirmek ve bu alandaki temel eğilimleri, odak noktalarını ve boşlukları ortaya koymaktır.

Yöntem: Çalışmada gastronomi kenti/şehri ile ilgili yayınlanmış akademik çalışmaların bibliyometrik analizini yapmak için "gastronomi kenti" ve "gastronomi şehri" anahtar kelimeleri ile Google Akademik ve YÖK Akademik veri tabanında sadece makaleler filtresi yapılarak tarama yapılmıştır. 2017-2024 yılları arasında konuyla ilgili 29 makale çalışması yapıldığı tespit edilmiştir. Çalışmanın verilerinin analizi, nitel yazılım programı MAXQDA aracılığı ile yapılmıştır. Çalışma ile anahtar kelime, amaç, başlık, yayın yeri ve yazarların bağlı olduğu üniversite/birim/bölüm değişkenleri açısından analizler yapılmıştır.

Bulgular: Elde edilen sonuçlara göre; konuyla ilgili en çok yayının 2021 yılında yapıldığı, Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar gibi şehirlerde gastronomi kimliklerinin geliştirilmesi, yerel halk ve işletmelerin gastronomi farkındalığının artırılması ve turizmdeki potansiyelin değerlendirilmesi gibi konulara; diğer şehirlerde ise gastronomi kentinin olabilirliğine odaklanıldığı tespit edilmiştir. Çalışmalarda coğrafi işaretli ürünler, gastronomi turizmi, dijital pazarlama, yerel işletmelerin ve halkın bilinçlendirilmesi gibi konulara yer verilmiştir. Afyon Kocatepe Üniversitesi, en yüksek akademik görünürlüğe sahip olurken, Turizm Fakültesi akademik personelinin bu konuda en fazla çalışma yaptığı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları/Turizm İşletmeciliği Bölümlerinin en fazla yayın yapan bölümler ve Journal of Tourism and Gastronomy Studies'in bu alandaki çalışmaların en sık yayımlandığı dergi olduğu ortaya çıkmıştır.

Sonuç: Araştırma sonucunda, gastronomi kenti çalışmalarının sadece gastronomi şehirlerinde değil, diğer şehirlerde yaygınlaşması gerektiği ve elde edilen sonuçların şehirlerin gastronomi gelişimine katkı sağlaması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yaratıcı Şehirler Ağı, Gastronomi Kenti, Gastronomi Şehri, Bibliyometri, UNESCO.

Bibliometric Analysis of Articles on Gastronomy Cities Using Maxqda

Abstract

Purpose: The primary aim of this study is to comprehensively analyze academic research on the concept of "Gastronomy City" and evaluate the existing literature to identify key trends, focal points, and gaps in this field.

Method: A bibliometric analysis of academic studies on gastronomy cities was conducted using the keywords "gastronomy city" and "gastronomy town" in Google Scholar and the YÖK Academic database, filtered exclusively for articles. A total of 29 studies published between 2017 and 2024 were

identified. The data for the study were analyzed using the qualitative analysis software MAXQDA. Keywords, objectives, titles, publication venues, and the affiliated universities/departments of the authors were examined in the analysis.

Findings: Results indicate that the majority of publications occurred in 2021, focusing on the development of gastronomic identities in cities such as Gaziantep, Hatay, and Afyonkarahisar, raising awareness among local residents and businesses, and assessing tourism potential. Other studies explored the feasibility of these cities becoming gastronomy hubs. Key topics included geographical indication products, gastronomy tourism, digital marketing, and awareness-building among local businesses and communities. Afyon Kocatepe University demonstrated the highest academic visibility, while Tourism Faculty academics were found to produce the most studies on this topic. The Gastronomy and Culinary Arts and Tourism Management departments emerged as the leading contributors, and the Journal of Tourism and Gastronomy Studies was identified as the most frequently utilized publication venue for related works.

Conclusion: The study concludes that gastronomy city research should be expanded to include non-gastronomy cities and that the findings can significantly contribute to the development of gastronomic progress in cities.

Keywords: Creative Cities Network, Gastronomy City, Gastronomy Town, Bibliometric, UNESCO.

Giriş

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, 2023 yılı itibarıyla dünya genelinde 350 şehri kapsamaktadır. Bu şehirler, gastronomi, müzik, zanaat ve halk sanatları, medya sanatları, edebiyat, film, mimari ve tasarım gibi yaratıcı alanlarda faaliyet göstermektedir. Türkiye'den de bu ağa üçü gastronomi alanında olmak üzere sekiz şehir dahil olmuştur. Türkiye'nin ilk yaratıcı şehrinin gastronomi temasında olması ve mevcut yaratıcı şehirler içerisinde en fazla gastronomi şehrinin yer alması, bu alana verilmesi gereken öneme işaret etmektedir (UNESCO,2024).

Gastronomi, sadece yaratıcı şehirler ağı kapsamında literatüre girmiş bir kavram değildir. "İyi yemek yeme sanatı" olarak adlandırılan gastronomi; eğitimden sosyal medyaya, festivallerden etkinliklerine, televizyon programlarından günlük yaşantımıza kadar her alanda karşılaştığımız bir kavram haline gelmiştir. Bu durum, gastronomi ile ilgili çalışmaların da artışını beraberinde getirerek lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyindeki programlarda bu alanın daha detaylı bir şekilde araştırmaya başlanmasını sağlamıştır. Bu kapsamda gastronomi alanında yapılmış birçok çalışma bulunmaktadır. Alandaki çalışmalarını değerlendiren bir takım bibliyometri çalışmaları dönemsel olarak ele alınmıştır. Gastronomi turizmi ile ilgili çalışmalar (Çuhadar ve Morçin, 2020; Ercan, 2020); gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezler (Şahin vd., 2018); tercüme edilen gastronomi kitapları (Altaş,2017); gastronomi temalı festivaller üzerine yapılmış çalışmalar (Alan Aktaş ve Şen, 2020); geçmişten bugüne gastronomi bilimi (Güzeller ve Çeliker, 2017); gastronomi alanında yayınlanan makaleler (Sandıkçı ve Mutlu, 2019); gastronomi deneyimine ilişkin bilimsel bilgi (Çetin, 2023); teorik gastronomi rotaları (Gazelci ve Aksoy, 2024); coğrafi işaretli çalışmalar (Arslan, 2022); moleküler gastronomi çalışmaları (Ceylan ve Saruşık, 2018); sürdürülebilir gastronomi turizmi (Gülcan vd., 2021); Afyonkarahisar Mutfağı konulu çalışmalar (Sandıkçı, Mutlu ve Mutlu, 2020); turizm ve gastronomi alanında menü ile ilgili çalışmalar (Cankül ve Ünal, 2021); sürdürülebilir gastronomiye dair lisansüstü tezler (Şeyhanlıoğlu, 2023); gastronomi eğitimi konusundaki lisansüstü tezler (Eşitti ve Bay, 2023); gastronomi bildirileri (Boyras ve Sandıkçı, 2018); gastronomi başlıklı doktora tezleri (İşeri ve Öncel,2024); gastronomi turizm alanyazının gelişimi (Sökmen ve Özkanlı, 2018);

hazırlanmakta olan tezlerin analizi (Boyras, Kabakulak ve Mutlu., 2020); gastronomik kimlik ve miras (Oğan, 2024); gastronomi ve mutfak sanatları (Özdemir ve Kasap, 2021) konularında bibliyometrik çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Bibliyometrik çalışmalar kapsamında gastronomi konusu Sandıkcı, Boyraz, Mutlu ve Gökçe (2018) tarafından yayımlanan kapsamlı bir kitapta, 72 tez, 202 makale ve 262 bildiri bibliyometrik analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir.

UNESCO Türkiye web sitesi incelendiğinde, Türkiye’de gastronomi şehri olmak için kıyasıya bir rekabetin olduğu görülmektedir. Gastronomi alanında, üç şehrin (Gaziantep, Hatay ve Afyonkarhisar) yaratıcı şehirler ağında olmasının yanı sıra Türkiye Ulusal listesinde yedi (Adana,Balıkesir,Diyarbakır,Kayseri,Konya,Neveşehir ve Tokat) adet gastronomi şehri daha bulunmaktadır. Şehirlerin, gastronomi şehri konusunda istekli olduğu gibi gastronomi şehri konusunda araştırmalarda da artış bulunmaktadır. Örneğin; Mutlu (2019), UNESCO'nun gastronomi alanında belirlediği rehber kriterleri Gaziantep örneği üzerinden değerlendirmiş ve bu kriterlerin Gaziantep'in gastronomi kimliği üzerindeki etkilerini ortaya koymuştur. Çalışma, Gaziantep'in zengin gastronomik mirasının, UNESCO rehber kriterlerine uyum sağlayarak uluslararası platformda tanınmasının önemine dikkat çekmiştir. Ayrıca, Mutlu ve Sandıkcı (2024), gastronomi rotalarının önemini Afyonkarahisar örneği üzerinden incelemiş, bu rotaların yerel gastronomik değerlerin tanıtımı ve sürdürülebilir turizm üzerindeki etkilerini tartışmıştır. Bu kapsamda ,kimi şehirlerin gastronomi şehri olma potansiyeli (Arınç, 2017; Gürbüz, Özaltaş Gerçek ve Toprak, 2017; Özdemir ve Aydoğdu, 2021; Şahin ve Ünlüönen, 2021), gastronomi şehirlerinde farkındalık düzeyi (Çelik vd, 2021; Demirtaş ve Pektaş,2020), gastronomik kimlik, sosyal medya, gastronomi turizmi gibi kavramlar araştırmaya konu edilmiştir. Bazı çalışmalarda ise gastronomi şehirleri doğrudan çalışma konusu olmuş ve bu alanda çalışmalar yapılmıştır. Bu araştırma ile gastronomi şehirleri üzerine yayınlanmış makalelerin bibliyometrik profili ele alınmış ve UNESCO yaratıcı şehirler üzerine hazırlanmış çalışmalardaki iyi örneklerin diğer şehirlerde de uygulanması hedeflenmiştir.

Literatür

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından 2004 yılında hayata geçirilen Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), farklı bölgelerden, çeşitli gelir düzeylerine, kapasitelere ve nüfuslara sahip şehirleri yaratıcı endüstriler alanında iş birliği yapmak üzere bir araya getiren bir girişimdir. Hâlihazırda Yaratıcı Şehirler Ağı'na üye olan şehir sayısı 246'dır. Şehirler, tarihi ve kültürel geçmişlerinin yanı sıra çeşitli kültür aktörlerini bir araya getiren dinamik yapıları sayesinde yaratıcılığın yeni boyutlarını keşfetme ve üretme kapasitesine sahiptir. Bu program, yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik ve sosyal potansiyellerini artırmayı hedeflemekte ve UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ilkelerini desteklemektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlerin kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirebilecekleri yaratıcı endüstri sektörleri arasından seçim yapabilecekleri yedi tema etrafında yapılandırılmıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na başvurular, her iki yılda bir, sonu tek rakamla biten yıllarda (örneğin, 2015, 2017, 2019) Mart-Haziran ayları arasında yapılmaktadır. Başvuru süreçleri, UNESCO Türkiye Millî Komisyonu (UTMK) ile istişare halinde yürütülmekte ve son aşamada UTMK tarafından verilen destek mektubu ile UNESCO'ya iletilmektedir (UNESCO, 2024).

Bu temalar şu şekildedir:

- Edebiyat

- Film
- Müzik
- Zanaat ve Halk Sanatları
- Tasarım
- Gastronomi
- Medya Sanatları

Türkiye'den Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olan şehirler ve temaları: **Gaziantep** – Gastronomi (2015); **Hatay** – Gastronomi (2017); **İstanbul** – Tasarım (2017) **Kütahya** – Zanaat ve Halk Sanatları (2017); **Afyonkarahisar** – Gastronomi (2019); **Kırşehir** – Müzik (2019); **Bursa** – Zanaat ve Halk Sanatları (2021); **Şanlıurfa** – Müzik (2023) olmak üzere sekiz şehir bulunmaktadır. Diğer taraftan, yaratıcı şehirler ağında olmayıp UNESCO Yaratıcı Şehirler Türkiye Ulusal listesinde; **Sivas** (2021) "Müzik" temasıyla; **Adana**, **Balıkesir**, **Diyarbakır**, **Kayseri** ve **Konya** (2021) yılında "Gastronomi" temasıyla; **Kahramanmaraş** (2021) "Edebiyat" temasıyla; **İzmir** "Edebiyat", **Antalya** "Film", **Nevşehir** ve **Tokat** "Gastronomi" temalarıyla (2023) bulunmaktadır (UNESCO, 2024). Bu durum, şehirlerin yaratıcı şehirler ağında yer alma istekliliğini göstermekle birlikte yaratıcı şehirlerden üç tanesinin ulusal listeden de yedi şehrin gastronomi alanından olması çoğunluğun gastronomi alanına yoğunlaştığını göstermektedir.

Gastronomi şehri olmak için: kent merkezi ve çevresinde iyi gelişmiş bir gastronomi kültürü; geleneksel restoranlar ve şeflerden oluşan dinamik bir gastronomi topluluğu; geleneksel mutfakta kullanılan malzemelerin yerel kaynaklardan sağlanması; endüstriyel ve teknolojik gelişmelere rağmen sürdürülen yerel bilgi birikimi; geleneksel mutfak uygulamaları ve yöntemlerinin korunması gerekmektedir. Diğer taraftan, geleneksel gıda pazarlarının ve yerel gıda endüstrisinin devamlılığı ve gastronomi alanında festivallere, yarışmalara ve geniş katılımlı tanıtım etkinliklerine ev sahipliği yapma geleneği önem taşımaktadır. Şehirde, doğaya saygının ön planda olduğu ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşvik edildiği bir yaklaşım benimsenmelidir. Son olarak, kamuoyunun farkındalığını artırmaya yönelik çalışmaların yapılması, eğitim kurumlarında sağlıklı beslenme ve gastronomi eğitiminin teşvik edilmesi, aşçılık okullarının müfredatına biyolojik çeşitliliği koruma programlarının dâhil edilmesi beklenmektedir. Bu gerekliliklerin yerine getirildiğine dair başvuru süreci ise Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Başvuru Süreci

Başlık	Açıklama
Şehir Tanıtımı	Şehrin coğrafi, demografik, kültürel, sosyal ve ekonomik özellikleri; yönetim yapısı, kültürel tesisler, altyapı ve uluslararası bağlantıları hakkında bilgi verilmelidir.
Yaratıcılığı Geliştirme ve Zorluklarla Mücadele	Şehrin yaratıcı alanları kullanarak karşılaştığı fırsat ve zorluklara yönelik çözüm önerileri ve sürdürülebilir gelişim stratejileri açıklanmalıdır.
Küresel Kalkınma Stratejileri	Şehrin kalkınma vizyonununun, BM 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi gibi uluslararası hedeflerle uyumlu olması gerekmektedir.

Üyeliğin Sürdürülebilir Kalkınmaya Etkisi	Ağa katılımın şehrin orta ve uzun vadeli kalkınmasına sağlayacağı faydalar açıklanmalıdır.
Başvuru Süreci	Başvurunun hazırlanma aşamasında kamu ve özel sektör, sivil toplum ve akademi gibi paydaşların sürece katkıları belirtilmelidir.
Karşılaştırmalı Varlıklar	Şehrin yaratıcı alanlardaki tarihsel rolü, ekonomik katkısı, kültürel etkinlikler, eğitim programları ve uluslararası işbirlikleri gibi veriler sunulmalıdır.
Ağın Amaçlarına Katkı	Yerel ve uluslararası düzeyde sürdürülebilir kalkınmayı destekleyecek projeler, tahmini bütçe ve uygulama planı açıklanmalıdır.
Üyelik İzleme Raporu	Şehir, atanması durumunda dört yılda bir izleme raporu sunmayı taahhüt etmelidir.
Yıllık Konferanslara Katılım	Şehrin temsilcileri, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın yıllık konferanslarına düzenli olarak katılım sağlamalıdır.

Kaynak: UNESCO (2024)

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olma süreci, gastronomi şehirleri bağlamında kültürel mirası koruma ve tanıtım stratejileriyle önem kazanmaktadır. Bu bağlamda, Gaziantep ve Hatay'ın gastronomi alanındaki katkıları üzerine çalışmalar öne çıkmıştır (Akın ve Bostancı, 2017; Yıldız ve Olcay, 2020). Yerel halkın ve restoran işletmelerinin bu süreçlere dair farkındalıkları değerlendirilmiş ve bu farkındalıkların yerel gastronomi stratejilerinin şekillenmesinde önemli bir rol oynadığı vurgulanmıştır (Demirtaş ve Pektaş, 2020; Taştan ve İflazoğlu, 2018). UNESCO gastronomi şehirlerinin dijital tanıtım stratejilerinde sosyal medya önemli bir yer tutmaktadır. Karacabey ve Akkuş'un (2024) çalışması, bu şehirlerin Instagram hesapları üzerinden yürüttükleri içerik stratejilerini incelemiş ve sosyal medyanın gastronomik kimlik oluşturma sürecindeki etkisini ortaya koymuştur. Benzer şekilde, Faraç ve Cinnioğlu'nun (2021) çalışması, sosyal medya hesaplarının çeşitli gastronomik değerlerin öne çıkarılmasındaki rolünü ele almıştır.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında yer alan şehirlerde, yerel restoranların ve halkın bu unvana dair farkındalıkları çeşitli çalışmaların odak noktası olmuştur. Hatay ve Gaziantep'te yürütülen çalışmalar, bu şehirlerdeki paydaşların UNESCO unvanının anlam ve önemi konusundaki görüşlerini ortaya koymuştur (Soydaş ve Gürler, 2021; Kaya ve Uyanık, 2022). Duran ve Meydan Uygur'un (2022) çalışması, UNESCO gastronomi şehirlerinin kimlik oluşturma sürecini gastronomik unsurlar üzerinden incelemiştir. Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli ürünleri ve mutfak kültürü özelinde yapılan çalışmalar öne çıkmıştır (Dikmen Boyraz ve Sandıkçı, 2023; Mutlu ve Sandıkçı, 2022). Gastronomi turizmi, UNESCO gastronomi şehirlerinde önemli bir cazibe unsuru olarak öne çıkmaktadır. Kılıç ve Çakır (2022), gastronomik deneyimsel değer bileşenlerinin ziyaretçilerin tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkisini incelemiştir. Benzer şekilde, Aktaş Alan ve Suna'nın (2019) çalışması, Gaziantep'teki menü planlama uygulamalarının gastronomi turizmine katkısını değerlendirmiştir. Afyonkarahisar'ın öne çıkan gastronomi projeleri, coğrafi işaretli ürünlerin kültürel mirasla entegrasyonu üzerine yoğunlaşmıştır (Güner ve Çılgınoğlu, 2023; Kılıç ve

Gönenç Güler, 2022). "Slow Food Nuh'un Ambarı" projesi, bu entegrasyonun somut bir örneği olarak incelenmiştir. Dijital pazarlama çalışmaları, gastronomi kentlerinin geleneksel mutfak kültürü üzerindeki etkilerini ele almıştır. Şahin Ören, Çatır ve Ören'in (2021) çalışması, Afyonkarahisar'ın dijital ve geleneksel mutfak kültürleri arasındaki farklılıkları ortaya koymuştur. Bitlis ve Mardin gibi şehirlerin UNESCO gastronomi şehri olma potansiyelleri üzerine yürütülen çalışmalar, gastronomi turizminin yaygınlaştırılmasına yönelik yeni öneriler sunmuştur (Arınç, 2017; Gürbüz, Özaltaş Gerçek ve Toprak, 2017). Akdu ve Akdu (2018), gastronomik değerlerin şehir tanıtımında güçlü bir araç olduğunu ortaya koyarken, Akın (2018) Gaziantep örneğinde demografik değişkenlerin ve yerel aktörlerin bu süreçte katkılarını incelemiştir. Gaziantep'in gastronomik cazibe unsurlarını ele alan Karataş, Aksu ve Deniz (2023), bu unvanın şehir ekonomisi ve tanıtımı üzerindeki etkilerini tartışmıştır. Ayrıca, Fidan (2019) Gaziantep'in özel gün yemeklerinin turistik cazibesine olan katkısını vurgulamıştır. Bingöl ve Cumhuriyet (2017) ise korunma motivasyonu ve gıda güvenliği ilişkisini, şehirlerin gastronomi stratejileri bağlamında ele almıştır. Çelik, Kart ve Sandıkcı (2021), Afyonkarahisar'daki yerel işletmecilerin UNESCO unvanına yönelik görüşlerini değerlendirirken, Özdemir ve Aydoğdu (2021) Kastamonu örneğinde paydaş farkındalığının gastronomi kimliği oluşturmadaki rolüne dikkat çekmiştir. Pamukçu ve Dağdelen (2021), Gaziantep ve Hatay'daki gastro-turist profillerini incelemiş, Şahin ve Ünlüöner (2021) ise Adana'nın gastronomi teması kapsamındaki potansiyelini değerlendirmiştir. Son olarak, Yordam ve Akkuş (2020), Kastamonu yemek kültürünün UNESCO kriterlerine uygunluğunu ele alarak bu kriterlerin gastronomi turizmine adaptasyon süreçlerindeki önemini vurgulamıştır. Bu çalışmalar, UNESCO Gastronomi Şehri unvanının yerel kalkınma ve gastronomi turizmi üzerindeki olumlu etkilerini çok boyutlu olarak ele almaktadır.

Bibliyometri, belirli bir alanda, belirli bir dönemde ve bölgede bireyler veya kurumlar tarafından üretilen yayınların ve bu yayınlar arasındaki ilişkilerin sayısal olarak analiz edilmesi olarak tanımlanmaktadır (Anonim, 2024a). Bibliyometrik çalışmalar, bir alanın genel durumunu yansıtan "fotoğraf" niteliği taşımaktadır (Baytok vd., 2019: 288). Bu çalışmalar, bilimsel araştırmaların yönü ve niteliği hakkında önemli bilgiler sunarak (Baytok vd., 2021: 249), araştırmacılara konuyla ilgili güncel bilgiye erişim ve çalışma süreçlerinde kolaylık sağlamaktadır (Anonim, 2024b; Boyraz ve Sandıkcı, 2018).

Turizm literatüründe alana yönelik genel bibliyometrik çalışmaların yanı sıra turizm çeşitleri ile turizmin alt disiplinlerine yönelik daha spesifik değerlendirmeler de yapılmaktadır (Boyraz ve Kabakulak, 2020: 2155). Gastronomi alanındaki uluslararası bibliyometrik çalışmalar incelendiğinde, makale, bildiri, kitap ve diğer yayınların detaylı analizine yer verildiği görülmektedir. Örneğin, Okumuş, Köseoğlu ve Ma (2018), 1976-2016 yılları arasında 16 dergide yayımlanan 462 makaleyi analiz etmiştir. Benzer şekilde, Sanchez, Rama ve Garcia (2017), şarap turizmi konusundaki 122 farklı dergide yayımlanan 238 makaleyi değerlendirmiştir. Türkiye'de ise Altaş (2017), 1998-2017 yılları arasında gastronomi alanında Türkçeye çevrilerek satışa sunulan kitapları analiz ederken; Aydın (2018), yiyecek içecek işletmeciliği alanında 1988-2013 yılları arasında yapılan lisansüstü tezleri incelemiştir. Güzeller ve Çeliker (2017) ise gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan 703 çalışmayı analiz etmiştir. Bu kapsamda gastronomi kenti üzerine hazırlanmış bir çalışmaya rastlanamamıştır.

Yöntem

Bu araştırmanın temel amacı, "UNESCO Gastronomi Kenti" kavramı üzerine yapılan akademik çalışmaları kapsamlı bir şekilde analiz ederek mevcut literatürü değerlendirmek ve bu alandaki temel eğilimleri, odak noktalarını ve boşlukları ortaya koymaktır. Bu bağlamda, çalışmalarda kullanılan anahtar kelimeler, amaçlar, başlıklar, dergiler ve yazarlar hakkında çerçeve oluşturulması amaçlanmıştır. Bu amaçlara ulaşmak için aşağıdaki araştırma soruları kapsamında makaleler incelenmiştir.

1. "Gastronomi kenti makalelerinde kullanılan anahtar kelimeler nelerdir?"
2. "Gastronomi kenti makaleleri sayfa sayısı/yayın yılı ve yazar sayısı nedir?"
3. "Gastronomi kenti makalelerin başlıklarında hangi ifadeler kullanılmıştır?"
4. "Gastronomi kenti makaleleri hangi üniversite/birim/bölüm öğretim üyelerince yazılmıştır?"
5. "Gastronomi kenti makaleleri hangi amaçla yazılmıştır?"
6. "Gastronomi kenti makaleleri hangi dergilerde yayımlanmıştır?"

Bu kapsamda araştırmanın tasarımında nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya konulmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Nitel araştırmada herhangi bir şekilde istatistiksel prosedür ya da başka bir sayısal araç olmaksızın bulgular üretilmektedir (Altunışık vd., 2015). Nitel yöntemlerle toplanan veriler üzerinde bazı sayısal analizler yapmak mümkün olsa da, nitel araştırmada temel amaç sayılar yoluyla sonuçlara ulaşmaktan ziyade araştırılan konu ile ilgili okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir resim sunmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Araştırmanın temel yaklaşımı, tümevarım yaklaşımıdır. Tümevarım yaklaşım, sınırlı sayıda örneğe (parçalara) bakarak genel hakkında kanaat sahibi olmayı sağlamaktadır (Altunışık vd., 2015). Nitel araştırmada genellikle doğruluğu ve yanlışlığı tespit edilmek üzere önceden belirlenmiş bir kuram ya da denence (hipotez) yoktur. Nitel araştırmalarda tümevarım ilkesi hâkimdir. Araştırmacı topladığı tanımlayıcı ve ayrıntılı verilerden yola çıkarak incelediği probleme ilişkin ana temaları ortaya çıkarma, topladığı verileri anlamlı bir yapıya kavuşturma, yani bu verilerden yola çıkarak bir kuram oluşturma çabası içindedir (Glaser & Strauss, 1967, akt. Yıldırım ve Şimşek, 2016: 47).

Araştırmanın evrenini, "Gastronomi Kenti/Şehri" konusu üzerine yapılmış akademik çalışmalar oluşturmaktadır. Bu kapsamda, Google Akademik ve YÖK akademik platformlarında 2024 yılı Ekim ayında "Gastronomi Kenti" ve "Gastronomi Şehri" kelimeleri ile tarama yapılmıştır. Bu kapsamda, Google Akademik üzerinden "Gastronomi Şehri" ifadesiyle 520 sonuca ulaşılmış olup sadece 21'inin makale olduğu; "gastronomi kenti" ifadesiyle de 240 sonuca ulaşılmış olup yine sadece 8'inin makale olduğu tespit edilmiştir. Böylece, Google Akademik üzerinden ulaşılan ilgili 29 makale, araştırmanın evrenine eklenmiştir. Yazarların makale bilgilerini Google Akademik sisteminde paylaşmaması durumu göz önüne alınarak, teşvik ve doçentlik başvurularında kullanılan YÖK akademik sisteminde de anahtar kelimelerle ikinci bir tarama daha gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda YÖK Akademik üzerinden "Gastronomi Şehri" ifadesinde 13 bildiri, 23 makale, 1 kitap ve 7 tez sonucuna; "gastronomi kenti" ifadesinde ise 3 bildiri, 13 makale ve 3 tez sonucuna ulaşılmış ve YÖK Akademik üzerinden 36 makale daha evrene dâhil edilmiştir. Google Akademik üzerinden 29, YÖK Akademik üzerinden ise 36 makale arşivlenmiştir. Makaleler listelendiğinde YÖK Akademik üzerinden her bir yazarın ayrı ayrı bilgi girişi yapmasından

dolayı tekrar eden makalelerin olduğu tespit edilmiş olup bunlar tek bir makaleye düşürülmüştür. Google Akademik üzerinden de tekrar eden makaleler kapsam dışı bırakılmış olup her iki platformun makaleleri birleştirilmiş ve aynı olan makaleler tekrar kapsam dışı bırakılmıştır. Böylelikle, araştırmanın örneklemini oluşturan 29 makale çalışmasına ulaşılmıştır. Makaleler çeşitli parametreler açısından incelendiğinde; çalışmaların %75'i iki yazar; %17 üç yazar tarafından kaleme alındığı tespit edilmiştir. Sayfa sayısı bakımından; %48'i 20-30 sayfa aralığında, %48'i 10-19 sayfa aralığında ve %4'ü 9 sayfa altında olduğu belirlenmiştir. Yayın yılları açısından; çalışmaların 2017 yılı itibarıyla başladığı, en fazla çalışmanın 8 adet ile 2021 yılında yapıldığı, çalışmaların %73 gibi büyük çoğunluğunun ise son beş yıl içerisinde (2020 yılı ve sonrasında) gerçekleştirildiği saptanmıştır.

Veri toplama aracı olarak, doküman-arşiv tarama tekniği kullanılmıştır. Araştırmada elde edilen verilerin analizi için içerik analizi yöntemi benimsenmiştir. İçerik analizi, elde edilen verilerin araştırma kapsamındaki kavramlara ve ilişkilere ulaşılmasını sağlamak amacıyla kullanılan bir analiz yöntemidir. Bu yöntemin temel amacı, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirmek, bu verileri okuyucunun anlayabileceği bir biçimde düzenlemek ve yorumlamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Araştırmada, içerik analizi süreci, Thomas ve Hardene (2008) tarafından tanımlanan analiz aşamalarına uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Analiz aşamaları aşağıda detaylandırılmıştır:

Birincil araştırmalardan elde edilen doğrudan alıntılar veya temel kavramlar şeklindeki bulgular, satır satır okunarak kodlanmıştır. Kodlama işlemi sırasında, elde edilen her veri parçası dikkatlice incelenerek ilgili temaya uygun kodlarla ilişkilendirilmiştir. Tüm bulgular kodlandıktan sonra bir sonraki aşamaya geçilmiştir. Kodlama aşamasının ardından, elde edilen kodlar benzerlik ve farklılıklarına göre karşılaştırılmış ve bir hiyerarşik yapı oluşturacak şekilde gruplandırılmıştır. Bu gruplandırma işlemi sırasında her gruba bir tema adı verilmiştir. Temalar, gruplandırılmış kodların tanımlarını ve anlamlarını kapsayacak şekilde yapılandırılmıştır. Bu aşama, araştırmanın temel temalarının belirlenmesini sağlamış ve bulguların anlamlı bir şekilde kategorize edilmesine olanak tanımıştır. Analitik temalar, betimleyici temaların bir adım ötesine geçerek daha soyut ve yorumlayıcı yapılar ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu aşamada, birincil çalışmaların bulguları temel alınmış ancak araştırma sorularını cevaplamak için betimleyici temalar tümevarımsal analiz yöntemi ile daha soyut bir seviyeye taşınmıştır. Analitik temaların oluşturulması sırasında, betimleyici temalar karşılaştırılmış ve farklı araştırmacılarla tartışılarak daha kapsamlı ve açıklayıcı sonuçlar elde edilmiştir.

Bulgular

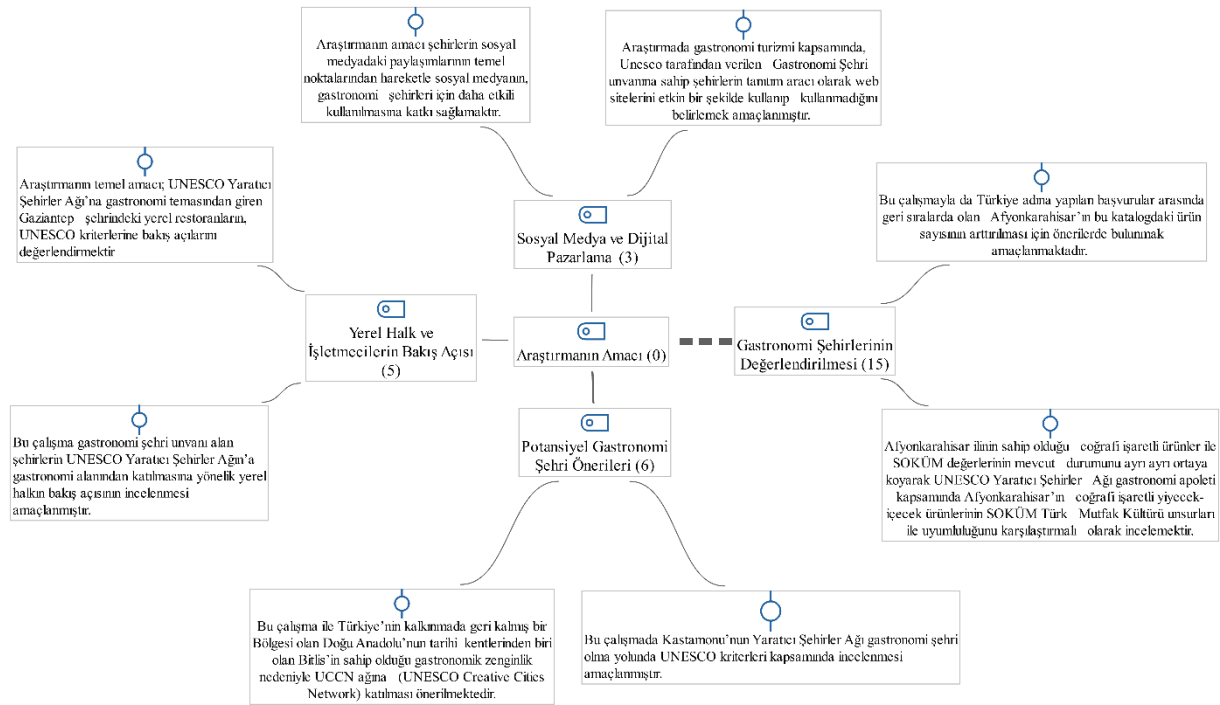
Araştırmanın bulguları yedi başlık altında ele alınmıştır. Bu başlıklardan dört tanesi "anahtar kelimeler", "araştırma amaçları", "araştırma başlıkları" ve "yayımlanan dergiler" olmak üzere makaleler ile ilgili iken; üç tanesi "üniversite", "birim" ve "bölüm" olmak üzere yazarlara ilişkindir.

Anahtar Kelimelere İlişkin Bulgular

Bulgularda ilk tespit edilen kavram anahtar kelimeler olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda "gastronomi", "şehir", "kültür", "pazarlama", "UNESCO", "turizm", ve "diğer" olmak üzere yedi farklı tema gruplandırması yapılmıştır. Şekil 1 doğrultusunda, "Gastronomi Şehri", "UNESCO", "Gastronomi" ve "Gastronomi turizmi" gibi anahtar kelimelerin sıklıkla tekrarlandığı ve birçok çalışmanın temel odağını oluşturduğu görülmektedir. Bu anahtar

Araştırma Amaçlarına İlişkin Bulgular

Araştırma amaçlarına ilişkin kod-teori modeline Şekil 2’de yer verilmiştir. Bu kapsamda amaçlara ilişkin temalar “gastronomi şehirlerinin değerlendirilmesi”, “potansiyel gastronomi şehri önerisi”, “yerel halk ve işletmecilerinin bakış açısı” ve “sosyal medya ve dijital pazarlama” olmak üzere dört farklı grupta toplanmıştır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN) bağlamında yapılan çalışmalar, farklı şehirlerin gastronomik potansiyelini ortaya koymak ve bu potansiyeli daha etkin bir şekilde değerlendirmek amacı taşımaktadır. Amaçlarda görüldüğü üzere, yerel paydaşların katkıları ve farkındalıkları, gastronomi şehirlerinin uluslararası platformlardaki başarılarının temelini oluşturmaktadır. Bir diğer önemli araştırma alanı, gastronomi şehirlerinin tanıtımında sosyal medya ve dijital platformların kullanımına yöneliktir. Bu çalışmalar, dijitalleşmenin gastronomi turizminin sürdürülebilir tanıtımında ve şehirlerin küresel rekabet gücünde ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır.

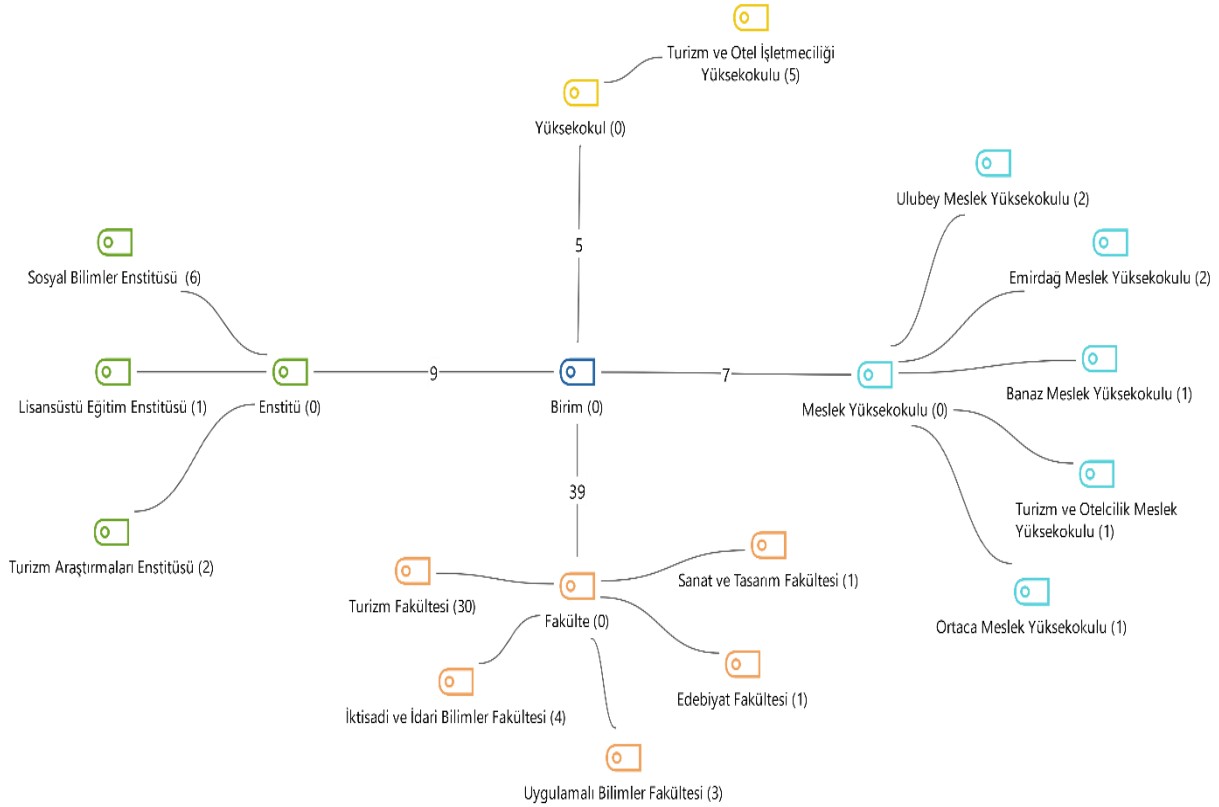


Şekil 2. Araştırma Amaçlarına İlişkin Ait Kod-Teori Modeli

Çalışmalar ayrıca şehirlerin gastronomik unsurlarını detaylı şekilde inceleyerek, bu unsurların UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na uyumunu ve sürdürülebilir kalkınma ile ilişkisini ele almaktadır. Örneğin, Gaziantep'teki yerel restoranların UNESCO kriterlerine bakış açılarını değerlendirilirken; Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli ürünleri ile somut olmayan kültürel miras değerlerini UNESCO'nun gastronomi teması kapsamında karşılaştırılmıştır. Bunun yanı sıra, turistlerin gastronomik ürün deneyimlerinden elde ettikleri algıların tekrar ziyaret etme niyetleri üzerindeki etkisi incelenmiştir. Gaziantep'in UNESCO üyelik izleme raporlarını oluşturmaya yönelik politika önerileri geliştirmiştir. Bu çalışmalar, gastronomi şehirlerinin hem yerel hem de uluslararası düzeyde ekonomik, kültürel ve sosyal sürdürülebilirliğe nasıl katkıda bulunabileceğini ortaya koymaktadır. Belirli şehirler özelinde yapılan çalışmalarda ise Hatay'ın gastronomi şehri unvanı alması sürecinde yerel restoran işletmecilerinin farkındalığı; Adana'nın gastronomi şehri olmasının şehre sağlayacağı avantajlar ve bu alanda yapılabilecek gelişmeleri araştırmıştır. Bir diğer çalışmada Gaziantep'teki restoran işletmelerinin menü planlama uygulamalarını kavramsal bir

Yazarların Birimlerine İlişkin Bulgular

UNESCO gastronomi kenti konusunda yapılan çalışmaların yazarları incelendiğinde sırasıyla fakülte(39), enstitü (9), meslek yüksekokulu (7) ve yüksekokul (5) birimlerine bağlı oldukları görülmektedir. Bu kapsamda fakülte öğretim elemanlarını konu hakkında farkındalığının diğer birimlere göre daha yüksek olduğu söylenebilir. Aynı zamanda enstitü olarak belirtilen birimlerin fazla olması da yüksek lisans veya doktora aşamasında ki öğrencilerin farkındalığını ortaya çıkartmaktadır. Fakülteler içerisinde en faz turizm fakültesi enstitüler içerisinde ise sosyal bilimler enstitülerinde konu hakkında çalışmalara daha fazla ilgi duyulduğu söylenebilir. Oluşturulan temalar ve altında yer alan kodlara ilişkin detaylı bulgulara Şekil 5'te yer verilmiştir.



Şekil 5. Yazarların Birimlerine İlişkin Kod-Teori Modeli

Yazarların Bölümlerine İlişkin Bulgular

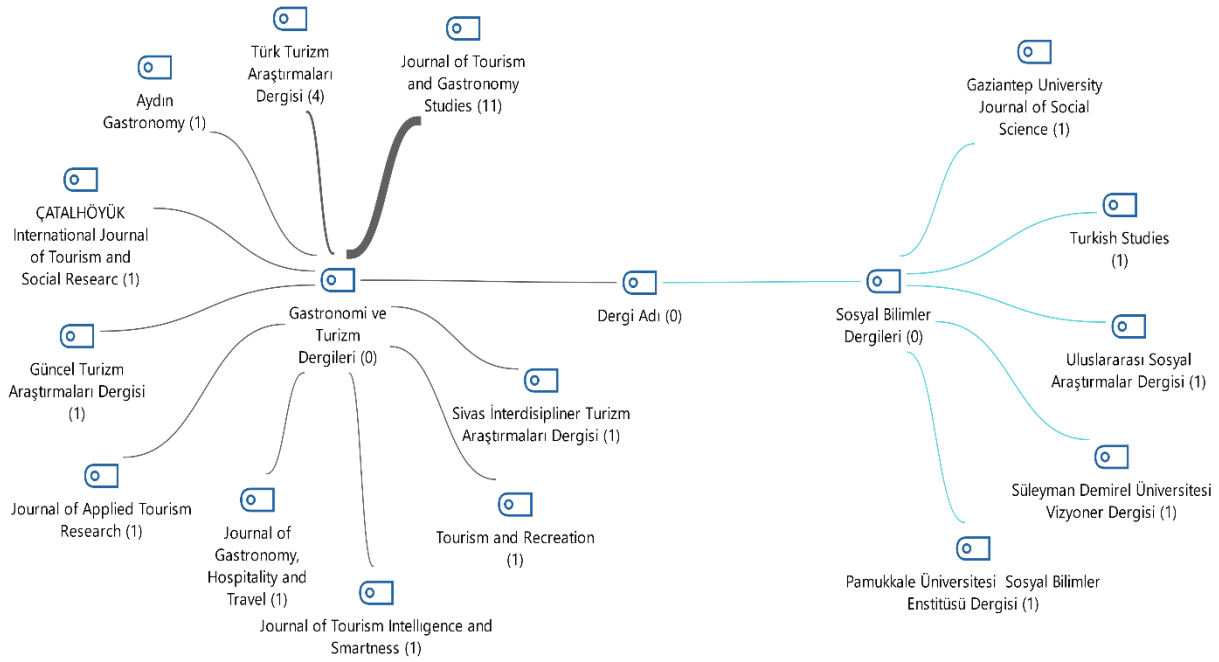
Yazarların bölümlerine ilişkin tablo incelendiğinde 19 belgede kodlama yapıldığı, 10 belgede ise kodlama yapılmadığı görülmektedir. Makalelerin bir kısmında yazarların bölümlerine ilişkin bilgilere yer verilmemiştir. Bölüm bilgisi yer alan 19 makale incelendiğinde en fazla "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" ve "Turizm İşletmeciliği" bölümlerinin yer aldığı görülmektedir. Birim bulgularından en fazla Turizm Fakültesi birimine paralel olarak iki fakülte bölümü en fazla kodlanmış olduğu görülmektedir. Diğer taraftan turizm bölümleri ile ilgili olmayan "Coğrafya" ve "İşletme" bölümleri hariç diğer tüm bölümler turizm ile alakalı bölümler olduğu görülmektedir. Bu durum UNESCO çalışmalarının çoğunlukla turizm bölümleri ile alakalı olduğu diğer bölümlerden ilginin fazla olmadığı söylenebilir.

Tablo 2. Bölümlere İlişkin Bulgular

Bölümler	Belgeler	Yüzde	Yüzde (geçerli)
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	8	27,59	42,11
Turizm İşletmeciliği	8	27,59	42,11
Turizm ve Otel İşletmeciliği	3	10,34	15,79
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri	3	10,34	15,79
İşletme Bölümü	1	3,45	5,26
Turizm Rehberliği	1	3,45	5,26
Turizm ve Seyahat Hizmetleri	1	3,45	5,26
Coğrafya Bölümü	1	3,45	5,26
Rekreasyon Yönetimi Bölümü	1	3,45	5,26
Kodlanmış Belgeler	19	65,52	100,00
Kodlanmamış Belgeler	10	34,48	-
Analiz Edilen Belgeler	29	100,00	-

Makalelerin Yayınlandığı Dergilere İlişkin Bulgular

Analiz sonucunda, "Journal of Tourism and Gastronomy Studies" dergisi, toplam 11 makale ile "UNESCO Gastronomi Kenti" üzerine yapılan çalışmalarda en sık tercih edilen yayın organı olmuştur. Bu durum, derginin turizm ve gastronomi alanındaki akademik çalışmalar için öne çıkan bir platform olduğunu göstermektedir. Diğer turizm ve gastronomi odaklı dergiler ise daha az sayıda makale yayımlamış, bu alanda uzmanlaşmış yayın organlarının sınırlı sayıdaki makale ile katkı sunduğu gözlemlenmiştir. Sosyal bilimler alanındaki dergiler ise daha geniş bir konu yelpazesine sahip olmalarına rağmen, turizm konusuna yönelik az sayıda makale yayımlamışlardır. Bu durum, turizm çalışmalarının büyük ölçüde turizm ve gastronomi odaklı dergilerde yoğunlaştığını ve sosyal bilimler dergilerinde bu alana yönelik sınırlı bir ilgi olduğunu göstermektedir. Genel olarak, turizm ve gastronomi konularının odak dergilerde derinleştiği, sosyal bilimler dergilerinde ise daha genel bir bakış açısıyla ele alındığı söylenebilir. Oluşturulan temalar ve altında yer alan kodlara ilişkin detaylı bulgulara Şekil 6'da yer verilmiştir.



Şekil 6. Makalelerin Yayınlandığı Dergilere İlişkin Kod-Teori Modeli

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, gastronomi ve turizm disiplinlerinin kesişim noktasında yer alan “Gastronomi Şehirleri” üzerine yapılan akademik literatürü inceleyerek temel eğilimler, temalar ve odak noktalarını ortaya koymuştur. “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı” kapsamında özellikle Gaziantep, Afyonkarahisar ve Hatay gibi şehirler, gastronomi kimliği, coğrafi işaretli ürünler ve somut olmayan kültürel miras unsurları çerçevesinde yoğun akademik ilgi görmüştür. Çalışmalar, gastronomi şehirlerinin ulusal ve uluslararası tanıtımında dijitalleşme, sosyal medya ve destinasyon pazarlaması gibi modern araçların önemini vurgulamaktadır. Ayrıca, yerel halkın ve işletmelerin farkındalığını artırmaya yönelik projelerin sürdürülebilir kalkınma açısından kritik olduğu belirtilmiştir. Öte yandan, Türkiye genelindeki akademik çalışmaların tematik ve bölgesel dağılımında belirgin farklılıklar gözlemlenmiştir. Gastronomi şehirleri arasında yer alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar gibi şehirler sıkça ele alınırken; UNESCO ulusal listede yer alan şehirler araştırma konusuna dahil edilmemiştir. Diğer taraftan Gastronomi şehri ve ulusal listede olmamasına rağmen Bitlis ve Mardin gibi şehirler bu bağlamda daha az incelenmiştir. Bu durum, ulusal listede yer alan şehirlerin potansiyelinin yeterince değerlendirilemediğini göstermektedir. UNESCO Gastronomi Şehirleri bağlamında, yerel paydaşların katkıları ve farkındalık düzeylerinin artırılmasının önemi ortaya çıkmıştır. Akademik çalışmaların büyük bir kısmı turizm ve gastronomi odaklı dergilerde yayımlanırken, sosyal bilimler dergilerindeki çalışmaların sınırlı olduğu görülmüştür.

Gastronomi şehirleri, yerel mutfak kültürünün korunması, ekonomik kalkınma ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından stratejik bir role sahiptir. Bu bağlamda, literatürde sıkça tekrar eden “Gastronomi turizmi”, “Coğrafi İşaretli Ürünler” ve “Somut Olmayan Kültürel Miras” gibi temalar, gastronomi şehirlerinin tanıtımında ve kalkınmasında kilit unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Özellikle dijitalleşme ve sosyal medya, şehirlerin küresel rekabet gücünü artırmada kritik bir araç olarak değerlendirilmektedir. Ancak, literatürdeki çalışmaların büyük ölçüde birkaç şehir ve tema etrafında yoğunlaştığı, bazı şehirlerin ve niş temaların yeterince ele alınmadığı görülmektedir. Örneğin, Bitlis ve Mardin gibi şehirlerin

gastronomi potansiyelleri üzerine daha fazla çalışmaya ihtiyaç vardır. Bunun yanı sıra, gastronomi şehirleriyle ilgili akademik çalışmaların büyük oranda turizm fakülteleri ve turizm ile doğrudan ilişkili bölümler tarafından yapılması, diğer disiplinlerin bu alandaki katkısının sınırlı olduğunu göstermektedir. Türkiye'nin UNESCO Gastronomi Şehirleri arasındaki rekabet gücünü artırmak ve potansiyel şehirlerin uluslararası tanınırlığını sağlamak için daha kapsayıcı bir yaklaşım benimsenmelidir. Bunun için yalnızca akademik çalışmalar değil, aynı zamanda yerel paydaşların katılımını artıracak politika ve stratejilere de ihtiyaç duyulmaktadır.

Gastronomi şehirleri üzerine yapılan akademik çalışmaların, sadece popüler şehirlerle sınırlı kalmayıp, diğer şehirlerin potansiyelini de kapsayacak şekilde genişletilmesi gerekmektedir. Özellikle UNESCO Ulusal listede yer alan şehirler üzerine daha fazla araştırma yapılmalıdır. Gastronomi şehri kriterleri, sadece turizm ve gastronomi ile bağlantılı olmadığı diğer disiplinleri de ilgilendirdiği için, araştırmalarda farklı disiplinlerden akademisyenlerin katkısını artırmak gerekmektedir. Gastronomi şehirlerinin dijital platformlar, sosyal medya, e-pazarlama ve dijital pazarlama alanlarında daha fazla çalışma yapılması ve stratejilerinin geliştirilmesi, şehirlerin küresel görünürlüğünü artırması sağlanabilir. UNESCO unvanının önemi konusunda yerel halk ve işletmelerin farkındalığını artırmaya yönelik eğitim programları, çalıştaylar ve seminerler düzenlenebilir. Coğrafi işaretli ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımını artıracak kampanyalar ve projeler geliştirilebilir, bu ürünlerin sürdürülebilirliği sağlanabilir. Üniversiteler, yerel yönetimler ve özel sektör arasında iş birliklerini teşvik edecek platformlar oluşturulmalıdır. Ayrıca, bu alandaki akademik çalışmaları desteklemek için daha fazla fon sağlanmalıdır. Türkiye'nin UNESCO Gastronomi Şehirleri bağlamında yapılacak çalışmalar ile gastronominin mevcut konumunun güçlendirmesi ve gelecekte daha geniş bir perspektif ile gastronomi turizmi alanında uluslararası rekabet gücünü artırılması sağlanabilir. Gastronomi şehri olmayan şehirlerinde gastronomi açısından ele alınması, yerel halkın farkındalık düzeylerinin tespit edilmesi, yöneticilerin gastronomi alanında yapılması gerekenleri takip etmesi, kriterlerin bu şehirlerdeki durumunun tespit edilmesi gibi çalışmalar ile şehirlerin gastronomi alanında yol gösterici olması açısından önem arz etmektedir.

Kaynakça

- Akdu, S. ve Akdu, U. (2018). Turizm Tanıtımında Gastronomik Değer Vurgusu: Unesco Gastronomi Şehirleri Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952.
- Akın, A. (2018). Gaziantep in Gastronomi Şehri Olarak Belirlenmesinde Demografik Değişkenlerin Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 280-297.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 110-124.
- Aktaş Alan, A. ve Suna, B. (2019). Gastronomi Şehri "Gaziantep te" Menü Planlama Uygulamalarına Güncel Bakış). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1328-1343.
- Aktaş Alan, 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.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2015). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. (8. Baskı). Sakarya: Sakarya Kitabevi.

- Anonim, (2024a). <http://cabim.ulakbim.gov.tr/bibliyometrik-analiz/bibliyometrik-analiz-sikca-sorulan-sorular/> Erişim Tarihi, 15.11.2024.
- Anonim, (2024b). <http://www.mkutup.gov.tr/tr/Sayfalar/Hizmetlerimiz/ Yayinlarimiz.aspx>. Erişim Tarihi, 15.11.2024.
- Arınç, K. (2017). UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı İçin Bir Öneri: Bitlis Gastronomi Kenti. *Journal of Turkish Studies*, 12(29), 87-106.
- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve turizm alanında coğrafi işaret konulu çalışmaların bibliyometrik analizi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556.
- Aydın, B. (2018). YÖK Tez Merkezinde Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 23-38.
- Bingöl, S. ve Cumhuri, Ö. (2017). Korunma Motivasyonu ve Gıda Güvenliği İlişkisi: UNESCO Gastronomi Şehirlerine Yöneltilmiş Yaklaşım. *Aydın Gastronomy*, 7(2), 349-366.
- Baytok, A., Boyraz, M. ve Pelit, E. (2019). Turizm İşletmeciliği Alanında Yapılan Yüksek Lisans Tezlerinin Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(1): 287-305.
- Baytok, A., Boyraz, M., & Başar, B. (2021). Somut Olmayan Kültürel Miras Konulu Bilimsel Yayınların Veri Görselleştirme Tekniği İle Bibliyometrik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 246-262. <https://doi.org/10.32572/guntad.907746>
- Boyraz, M. ve Kabakulak, A. (2020). Türkiye'deki Turizm Rehberliği Bölümlerinde Görev Yapan Akademisyenlerin Bilimsel Yayınlarının Bibliyometrik Analizi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2152-2163.
- Boyraz, M., Kabakulak, A., ve Mutlu, A. S. (2020). Hazırlanmakta olan turizm konulu lisansüstü tezlerin veri görselleştirme tekniği ile bibliyometrik analizi: 2006-2020 yılları örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1434-1453.
- Boyraz, M., ve Sandıkcı, M. (2018). Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi: Turizm Kongreleri Örneği 2013-2017. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(4), 873-889.
- 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.
- Ceylan, V., ve Saruşık, M. (2018). Moleküler gastronomi alanında yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi üzerine bir araştırma. 1. *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, 01-03.
- Çelik, S., Kart, N., ve Sandıkcı, M. (2021). Yerel restoran işletmecilerinin Afyonkarahisar'ın "UNESCO Gastronomi Şehri" unvanına yönelik görüşlerinin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2300-2319.
- Çetin, K. (2023). Gastronomi Deneyimine İlişkin Bilimsel Bilginin Haritalanması: Bibliyometrik Bir Analiz. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 551-574.
- 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.
- Demirtaş, N. ve Pektaş, K. (2020). UNESCO Yaratıcı Gastronomi Şehri Hatay'ın Yerel Gastronomi İşletmecilerinin Bakış Açısıyla Farkındalık Düzeyinin İncelenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2724-2745.
- Dikmen Boyraz, H. ve Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.

- Duran, G., ve Uygur, S. M. (2022). UNESCO Gastronomi Şehirleri'nin Gastronomi Unsurları ve Gastronomi Kimlikleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 627-648.
- Ercan, F. (2020). Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu makalelerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1058-1075.
- Eşitti, B. B., ve Bay, E. (2023). Gastronomi Eğitimi Alanında Yayımlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 31-41.
- Faraç, M., ve Cinnioğlu, H. (2021). Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Sosyal Medya Hesapları Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(3), 323-340.
- Fidan, S. (2019). Gastronomi Kenti Gaziantep'te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67), 65-80.
- Gazelci, S. C., ve Aksoy, M. (2024). Türkiye'de Oluşturulan Teorik Gastronomi Rotalarının Bibliyometrik Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167.
- Gülcan, D., Ercan, M. O., ve Katlav, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Bibliyometrik Özellikler Açısından İncelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2540-2560.
- Güner, D. ve Çılgınoğlu, H. (2023). Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ve Slow Food Nuh'un Ambarı Projesindeki Yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 281-300.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G., Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.
- 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.
- İşeri, C., ve Önçel, S. (2024). Gastronomi Başlığı Altında Yayımlanmış Doktora Tezlerinin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 187-203.
- Karacabey, F. A., ve Akkuş, G. (2024). UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Instagram Hesaplarının İçerik Analizi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 56-78.
- Karataş, M., Aksu, F. B., & Deniz, G. (2023). Unesco yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Kaya, Ü. C., ve Uyanık, B. (2022). Gastronomi Şehri Gaziantep: Yerel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin UNESCO Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel*, 5(1), 269-287.
- Kılıç, B. ve Çakır, H. A. (2022). UNESCO Gastronomi Şehirlerinde Gastronomik Deneyimsel Değer Bileşenlerinin Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerine Etkisi. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 21(1), 445-458.
- Kılıç, B. ve Gönenç Güler, E. (2022). Hatıra Paranın Gastronomi Temalı Yaratıcı Kentlerin Pazarlanmasındaki Rolü: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Türkiye Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 87-105.
- Mutlu, H., ve Sandıkçı, M. (2024). Gastronomi Rotaları ve Önemi: Afyonkarahisar Örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 11(4), 3233-3261.
- Mutlu, H. (2019). UNESCO Gastronomi alanında rehber kriterlerin Gaziantep gastronomisi açısından değerlendirilmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 929-936.
- Mutlu, H. ve Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1168-1195.

- Oğan, Y. (2024). Gastronomik kimlik ve miras bağlamında bir bibliyometrik analiz. *Tourism and Recreation*, 6(1), 76-88.
- Okumuş, B., Köseoğlu, M.A. ve Ma, F. (2018). Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis, *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.
- Ören, T. Ş., Çatır, O., ve Ören, V. E. (2021). Dijital Pazarlama Açısından Gastronomi Kenti Afyonkarahisar: Dijital Mutfak Kültürü Geleneksel Mutfak Kültürüne Karşı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(3), 2109-2131.
- Özdemir, O., ve Aydoğdu, A. (2021). UNESCO Gastronomi Şehri Olmada Paydaş Farkındalığı: Kastamonu Örneği. *Journal of Applied Tourism Research*, 2(1), 61-70.
- Özdemir, S., ve Kasap, G. (2021). Ulusal Turizm Kongrelerinde “gastronomi ve mutfak sanatları” ile ilgili yayınlanan bildirimlerin bibliyometrik analizi. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 7(4), 391-402.
- Pamukçu, H. ve Dağdelen, Ş. (2021). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastro-Turist Profiline Belirlenmesi: Gaziantep ve Hatay İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 341-365.
- Sanchez, A.D., Rama, M. D.R.M. ve Garcia, J.A. (2017). Bibliometric Analysis of Publications on Wine Tourism in the Databases Scopus and WoS, *European Research on Management and Business Economics*, 23, 8-15.
- Sandıkçı, M., Boyraz, M., Mutlu, H. ve Gökçe, F. (2018). *Gastronomi Araştırmaları Bibliyografyası, Bildiri, Makale, Tez 2013-2017*. Detay Yayıncılık: Ankara
- 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.
- Sandıkçı, M., ve Mutlu, H. (2019). Gastronomi alanında yayınlanan makalelerin bibliyometrik profili (2013-2017). *The Journal of Social Sciences*, 6(33), 32-42.
- Soydaş, M. E. ve Gürler, M., (2022). Gastronomi Şehri Paydaşlarının Şarap Turizmine Yönelik Bakış Açılımları-Hatay Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (50), 179-194.
- Sökmen, C., ve Özkanlı, O. (2018). Gastronomi turizmi alanyazının gelişimi: *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* dergisinde yayımlanan makaleler üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Şahin, E. ve Ünlüöner, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204-1231.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., & Onur, N. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 30-41.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet Sonrası Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomiye Dair Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi. *Kent Akademisi*, 16(Türkiye Cumhuriyetinin 100. Yılı Özel Sayısı), 559-576.
- Taştan, H. ve İflazoğlu, N. (2018). Hatay'ın UNESCO Gastronomi Şehri Olması İle İlgili Yerel Restoran İşletmelerinin Farkındalığının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 384-393.
- Thomas, J. & Harden, A. (2008). Methods for the Thematic Synthesis of Qualitative Research in Systematic Reviews. *Medical Research Methodology*, 8(1), 1-10.
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu (2024). <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/>

- Yıldız, E. ve Olcay, A. (2020). Gaziantep ve Hatay'ın Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Katılmasına İlişkin Yerel Halkın Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (5), 60-83.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yordam, S. ve Akkuş, Ç. (2020). Kastamonu Yemek Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kriterleri Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 915-936.