



International Journal of Contemporary Tourism Research

e-ISSN: 2587-1528

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/ijctr>



Mutfak Kültürü Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Haritalama Analizi ile İncelenmesi (Analysis of Studies on Culinary Culture with Bibliometric Mapping Analysis)

Hami ÜNLÜ¹ 

¹Dr. Öğr. Üyesi, Bayburt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
E-Posta: hamiunlu@bayburt.edu.tr, ORCID: 0000-0002-8436-8704

Anahtar Kelimeler

Mutfak Kültürü,
Mutfak Diplomasisi,
Bibliyometrik Analiz

Jel Sınıflama Kodu

L66, L83, M31

Makale Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışma, mutfak kültürü üzerine yapılmış araştırmalara genel bir bakış sunmayı amaçlamaktadır. Araştırma, Web of Science veritabanı üzerinden mutfak kültürü ile ilgili yayınların bibliyometrik özelliklerini belirlemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda “kitchen culture”, “culinary culture” ve “culinary diplomacy” anahtar kelimeleri ile ilgili 252 çalışmanın olduğu belirlenmiştir. Daha sonra Web of Science veri tabanında “konaklama, eğlence ve spor turizmi” alanı işaretlenerek sadece makale olarak yayınlanmış 29 çalışma tespit edilmiştir. Araştırma amacı doğrultusunda bu makaleler ile bibliyometrik haritalama analizi yapılmıştır. Araştırmalar yayın dili, yayın yılı, en fazla atıf yapılan yazarlar, en fazla atıf yapılan dergiler, en fazla atıf yapılan yayınlar, en fazla kullanılan anahtar kelimeler, araştırmaların özet kısımlarında en fazla değinilen kelimeler ve en fazla atıf alan ülkeler açısından incelenmiştir. Analiz sonucunda makalelerin yayın dillerinin büyük çoğunluğunun (%96,55) İngilizce olduğu belirlenmiştir. Yayın yılı bakımından en çok yayın 2024 yılında yapılmıştır. En fazla atıf alan dergiler arasında Tourism Management, International Journal of Tourism Research ve Journal of Heritage Tourism yer almaktadır. En çok atıf alan yazarlar ise Alexander, Horng ve Rockower'dır. Atıf yapılan ülkeler arasında Tayvan, İskoçya ve ABD öne çıkmaktadır. Araştırmalarda en sık kullanılan anahtar kelimeler ise gastronomi, mutfak kültürü ve mutfak turizmi olarak belirlenmiştir.

Keywords

Culinary Culture,
Culinary Diplomacy,
Bibliometric Analysis

Jel Classification Code(s)

L66, L83, M31

Article Type

Research Article

Abstract

This study aims to provide an overview of research on culinary culture. The research aims to determine the bibliometric characteristics of publications on culinary culture through the Web of Science database. For this purpose, it was determined that there were 252 studies related to the keywords ‘kitchen culture’, ‘culinary culture’ and ‘culinary diplomacy’. Then, 29 studies published only as articles were identified by marking the field of ‘accommodation, leisure and sports tourism’ in the Web of Science database. In line with the research purpose, bibliometric mapping analysis was conducted with these articles. The studies were analysed in terms of publication language, publication year, most cited authors, most cited journals, most cited publications, most used keywords, most cited words in the abstracts of the studies and most cited countries. As a result of the analysis, it was determined that the majority (96.55%) of the publication languages of the articles were English. In terms of publication year, most publications were made in 2024. The most cited journals include Tourism Management, International Journal of Tourism Research and Journal of Heritage Tourism. The most cited authors are Alexander, Horng and Rockower. Taiwan, Scotland, and the USA stand out among the countries cited. The most frequently used keywords in the studies are gastronomy, culinary culture and culinary tourism.

Ünlü, H. (2025). Mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrik haritalama analizi ile incelenmesi. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 9(1), 15-24. <http://doi.org/10.30625/ijctr.1621978>

Makale Gönderim Tarihi: 17/01/2025

Makale Kabul Tarihi: 05/03/2025

GİRİŞ

Kültür, bireylerin sosyal hayatta edindikleri inanç ve değerlerin öğrenilerek aynı şekilde gelecek nesillere aktarılması olarak ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra bir toplumun diğer toplumlardan farklı olarak kendine özgü unsurlarının tümü de kültür denilmektedir (Ersoy, 2020). Mutfak kültürü ise; insanların hayatlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından tüketilmesine kadar geçen tüm süreçleri kapsamaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018a). Yemek, popüler kültürün önemli bir ögesi olarak bilinmektedir (Everett ve Aitchison, 2008). Medina ve Tresserras (2008) yemeği, kimliği şekillendiren, kültürü ve değerleri yansıtan en güçlü yollardan birisi olarak açıklamaktadırlar. Yemek fizyolojik bir ihtiyaç olmanın yanı sıra bireylerin deneyimlerinin de bir parçası haline gelmiştir (Boniface, 2003). Bireylerin yemek yeme arzusu ile seyahat faaliyetlerine katılımının artış göstermesi yemeğe olan bakış açısını da büyük ölçüde değiştirmiştir. Mutfak kültürü ile ilgili yapılan çalışmalarda gastronomik açıdan zengin olan destinasyonların bir cazibe merkezi olduğu ve bu unsurların destinasyonlarda değer yaratmada önemli rol oynadıkları belirtilmiştir (Hall vd., 2003; Wong, 2007; Everett, 2016). Gastronomi turizmi üzerine yapılan çalışmalarda birçok araştırmacı destinasyonun sahip olduğu yemek kültürünün turistlerin deneyimini nasıl etkilediğini belirlemek için çalışmalar gerçekleştirmişlerdir (Kivela ve Crofts, 2006; Erkmen, 2018; Demircan vd., 2019; Martin vd., 2021). Bu çalışmaların sayısının son yirmi yılda artış göstermesi yemek kültürünün ön plana çıkarılmasına ve popüleritesinin artmasına katkı sağlamıştır. Bunun yanı sıra sanat, toplum, tarımsal önem, sembolik değer, mutfak sanatları gibi pek çok alanda mutfak kültürü temalı çalışmaların yapıldığı görülmektedir (Gillespie, 20002; Güler, 2010; Getz vd., 2014; Solmaz ve Altınar, 2018). Dolayısıyla bu çalışmada mutfak kültürü ile ilgili yapılan araştırmaların bibliyometrik haritalama analizi ile değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu analiz, bilimsel çalışmaları matematiksel yöntemler ile analiz eder (Zan, 2019). Bunun yanı sıra bibliyometrik haritalama analizi, araştırmacılara kendi alanlarıyla veya çalışmak istedikleri alanlarla ilgili ayrıntılı bilgi edinme imkânı sunmaktadır (Sökmen vd., 2023). Aynı zamanda bu analiz ile araştırmacılar alanlarıyla ilgili güncel durumu görme ve özgün çalışma üretme şansları da artabilir (Apak, 2024). Bu doğrultuda mevcut çalışmanın mutfak kültürü ile ilgili mevcut durumun tespit edilmesine ve araştırmacıların gelecekte yapacakları çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu çalışmada mutfak kültürü ile ilgili yapılmış araştırmaların yayınlandığı dil, yayınlandığı yıl, hangi yazarlara daha çok atıf yapıldığı, hangi dergilerin en çok atıf aldığı, hangi yayınların en çok atıf aldığı, daha fazla kullanılan anahtar kelimeler, çalışmaların özet kısımlarında en fazla kullanılan kelimeler ve en fazla atıf yapılan ülkeler açısından değerlendirilmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Mutfak Kültürü

İnsanlığın varoluşundan günümüze kadar geçen süreçte en temel ihtiyaçlardan birisi olan yemek ve bu yemeklerin hazırlanması için gelişen mutfak çeşitli dönemlerde birçok evreden geçmiştir. İlk çağlarda sadece hayatta kalabilmek için yenilen yemek ateşin bulunması ve yerleşik hayatın başlaması ile farklı bir evreye girmiştir (Dilsiz, 2010). Yerleşik hayata geçildikten sonra yemeğe sadece karın doyurma gözüyle bakılmaktan ziyade sofraya oluşturma ve bu sofrada değişik yiyecekleri birlikte deneyimle olarak bakılmıştır (Merdol, 1998). Günümüzde ise yemek bir toplumun kimliğini, kültürel birikimini yansıtan önemli bir öge olarak düşünülmektedir (Güldemir ve Işık, 2011). Henderson (2009) yiyeceği bireyleri, belirli bir yaşam alanını ve kültürel çeşitliliği temsil ettiğini ifade etmiştir. Yiyecek, birçok destinasyonda popüler kültürün önemli bir bileşeni olarak kabul edilmektedir. Bununla birlikte yiyecek bireylerin yaşam tarzlarının ve geleneklerinin önemli bir parçası olarak kabul edilir (Hall ve Mitchell, 2005). Yiyecek, toplumsal yaşantının hemen hemen her safhasında ve toplumsal ilişkilerde önemli bir unsur olmuştur (Çakıcı ve Eser, 2016). Birçok özel günde (doğum, ölüm, bayram, düğün vb.) yiyecekler ön plana çıkmakta ve yiyeceğin içeriği o toplumun geleneklerine ve kültürüne özgü şekilde hazırlanarak sunulmaktadır. Gelenekler insanları bir arada tutan ve geçmişle olan bağlarının devamlılığını sağlayan kültürel öğelerdir (Sezgin ve Onur, 2017). Mutfak kültürü ile birlikte ortak değerler paylaşılır (Kaspar, 1986) ve toplumsal birliktelik güçlendirilir (Beşirli, 2010). Somut kültürel değerler arasında önemli bir yeri olan mutfak kültürü, bir milletin yaşam biçimini incelemede önemli ipuçları sağlamaktadır (Güldemir ve Işık, 2011). Ülkelerin tanıtımında önemli unsurlardan birisi olan mutfak kültürü ziyaretçilerin bir destinasyonu ziyaret etme niyetlerini ve motivasyonlarını da etkilemektedir (Wagner, 2001; Gülmez vd., 2012). Bir destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürü turistler açısından bir cazibe unsuru olarak değerlendirilmektedir (Hacıoğlu vd., 2009). Turistler farklı yemekleri deneyimleme arzusu ile kilometrelerce yolu göze almaktadırlar (Boniface, 2003). Batı Avrupa'da refah düzeyi yüksek olan bireyler Toscano'ya keçi peyniri yemeye ve şarap içmeye gitmeleri (Yergaliyeva, 2011), Tuscany'deki aşçılık tatilleri (İnceöz, 2009), farklı şarapları tatma ve şarap festivallerine katılma gibi sebeplerle seyahatlere çıkma birer örnek olarak verilebilir. İtalya, Fransa ve Tayland'da yapılan bir araştırmada bir bölgenin sahip olduğu mutfak kültürü ile turistlerin ziyaret niyetleri arasında bir ilişkinin olduğu belirlenmiştir (Karim ve Chi, 2010). Giampiccoli ve Kalis (2012) çalışmalarında yemeğin kültürün önemli bir parçası olduğunu ve turizmde kaynak olarak kullanıldığını ifade etmişlerdir. Mutfak kültürünü deneyimleme arzusu turistlerin turizm faaliyetlerinin farklılaştırılmasına katkı sağlayan önemli bir unsurdur (Long, 2004).

2.2. Turizm Alanında Yapılan WOSviewer Çalışmaları

Bibliyometri, istatistik ve matematiksel yöntemlerin bilimsel araştırmalara uygulanmasıdır (Pritchard, 1969). Bibliyometrik analiz ise bilimsel araştırmalara istatistiksel analizlerin uygulanması olarak tanımlanmaktadır (Koseoğlu, 2016). Bibliyometrik araştırmalarda çalışmalar yazar isimleri, anahtar kelimeler, atıflar vb. özelliklerine göre analiz edilerek birtakım bulgular elde edilmektedir (Al ve Coşkun, 2007). Böylelikle yazarların, dergilerin, ülkelerin performansları değerlendirilir. İncelenen konuların yapısı veri haritalama yoluyla istatistiksel açıdan görselleştirilir (Kasemodel vd., 2016). Birbiriyle ilişkili olan verileri temalar etrafında birleştirilerek okurların rahatlıkla anlayabileceği bir biçime dönüştürür (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Turizm alanında bibliyometrik analiz yapılan birçok çalışma mevcuttur (Apak, 2024; Elmas ve Boyacıoğlu, 2024; Harmandaroğlu, 2024). Arslantürk ve Baltacı (2023) turizmde yeşil pazarlama üzerine yaptıkları çalışmada Scopus üzerinden “green marketing” ve “tourism” anahtar kelimelerini kullanarak 2000-2023 arasında 66 tane İngilizce dilinde yapılmış çalışmaya ulaşmışlardır. İlk çalışmanın 2000 yılında yapıldığı, en çok katkı sunan araştırmacılar Jihad Mohammad ve Farzana Quoquab olurken, en verimli üniversiteler ise University of Brawijaya, Universiti Putra Malaysia ve Universiti Teknologi Malaysia olmuştur. Çavuş (2024) turizmde dijital pazarlama bağlamında sosyal medya üzerinde yapılan çalışmaları vosviewer programını kullanarak bibliyometrik analiz yapmıştır. Çalışmada “turizm”, “pazarlama” ve “sosyal medya” anahtar kelimeleri kullanılarak SSCI kriterinde 1386 çalışmaya ulaşmıştır. En eski yayının 1996 yılında en yeni yayının 2024 yılında yapıldığını belirlemiştir. Elde edilen veriler en fazla atıf yapılan yazar, en fazla atıf yapılan dergi, en fazla kullanılan anahtar kelimeler, kurumlar, ülkeler kapsamında analiz edilmiştir. Turizm alan yazınında birçok konuda bibliyometrik analiz çalışmaları yapılmıştır. Ancak mutfak kültürü ile ilgili yapılmış bir çalışma henüz görülmemektedir. Dolayısıyla bu çalışmada mutfak kültürü üzerine Web of Science’ta yer alan dergilerde yayınlanmış makaleler incelenmiştir.

3. YÖNTEM

Bu çalışma nitel araştırma deseni üzerine kurgulanmıştır. Çalışmada mutfak kültürü konulu geçmişten günümüze kadar gerçekleştirilen çalışmalar Web of Science üzerinden değerlendirilmiştir. Bu kapsamda konu seçeneğinden “kitchen culture”, “culinary culture” ve “culinary diplomacy” anahtar kelimeleri girilerek 192 çalışmaya ulaşılmıştır. Daha sonra Web of Science’da turizm alanında gerçekleştirilen çalışmaların belirlenmesi için “konaklama, eğlence ve spor” kategorisi seçilmiştir. Son olarak sadece makale olarak yayınların çalışmalar belirlenmiş ve bu doğrultuda 29 çalışma bulunmuştur. Bu kapsamda araştırma amacına uygun olarak 29 çalışma ile bibliyometrik analiz gerçekleştirilmiştir. Araştırma verilerine 22.12.2024 tarihinde erişim sağlanmıştır. Çalışmada kullanılan veriler Web of Science veri tabanı ile sınırlandırılmıştır. Bibliyometri kavramını ilk olarak Prichard (1969) makale, dergi, kitap vb. bilimsel araştırmaların matematiksel ve istatistiksel tekniklerle incelenmesi şeklinde açıklamıştır. Turizm alanında da her geçen gün kullanımı artan bibliyometri yöntemi, basılı yayınlarda en fazla atıf yapılan yazarların, en fazla atıf yapılan dergilerin, en fazla atıf yapılan ülkelerin, çalışmaların yayın yıllarının ve yayın dillerinin belirlenmesini mümkün kılmaktadır (Temizkan vd., 2015). Dolayısıyla bibliyometrik analizler turizm alanında yapılan bilimsel araştırmaların nasıl gelişeceği konusunda araştırmacılara öngörü imkânı sağlayacaktır (Oruç ve Türkay, 2017). Bu kapsamda mutfak kültürü ile ilgili yapılan çalışmalara aşağıda yer alan sorularla bibliyometrik analiz çerçevesinde yanıt aranmıştır.

- Mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmaların yayın dilleri nelerdir?
- Mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmaların yayın yılları nasıl şekillenmektedir?
- Mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmalarda en fazla atıf yapılan yayınlar hangileridir?
- Mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmaların özetlerinde en sık tercih edilen kelimeler hangileridir?
- Mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmalarda en fazla atıf yapılan yazarlar kimlerdir?
- Mutfak kültürü ile üzerine yapılan araştırmalarda en fazla atıf yapılan dergiler hangileridir?
- Mutfak kültürü ile üzerine yapılan araştırmalarda en fazla atıf yapılan ülkeler hangileridir?
- Mutfak kültürü ile ilgili yapılan araştırmalarda en sık kullanılan anahtar kelimeler hangileridir?

4. BULGULAR

Bu araştırmada Web of Science üzerinde 2012-2024 yılları arasında mutfak kültürü hakkında yapılan 29 çalışma değerlendirilmiştir. Çalışmaların yayın dilleri, yayınlandığı yıllar, en fazla atıf yapılan yayınlar, en fazla tercih edilen anahtar kelimeler, en fazla atıf yapılan yazarlar, en fazla atıf yapılan dergiler ve en fazla atıf alan ülkeler değerlendirilmiştir.

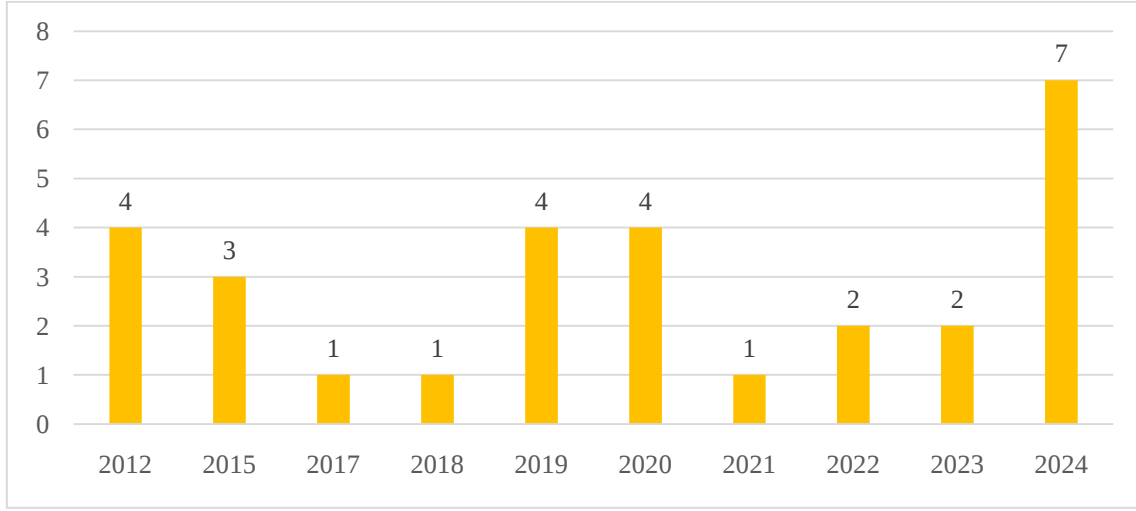
4.1. Yayın Dili

Araştırmada elde edilen 29 çalışmanın 28 tanesi İngilizce, 1 tanesi ise İspanyolca olarak yayınlanmıştır.

4.2. Yayın Yılı

Araştırma kapsamında 29 yayının 2024 yılı itibarı ile yıllara göre yayılışı Şekil 1’de gösterilmiştir. Şekil 1 incelendiğinde araştırmaların 7 tanesi 2024’de, 2 tanesi 2023’de, 2 tanesi 2022’de, 1 tanesi 2021’de, 4 tanesi 2020’de, 4 tanesi 2019’da, 1 tanesi 2018’de, 1 tanesi 2017’de, 3 tanesi 2015’de, 4 tanesi ise 2012’de yayınlanmıştır.

Şekil 1: Mutfak Kültürüne İlişkin Çalışmaların Yayın Yılları



Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

4.3. En Çok Atıf Yapılan Yayınlar

Araştırma kapsamında en fazla alıntılanan 10 çalışma Tablo 1’de gösterilmiştir. Mutfak kültürü hakkında yapılan çalışmalarda en fazla alıntılanan ilk 10 çalışmanın dördünün ikişer yayınlı “Jornal of Heritage Tourism” ve “Tourism Geographies” dergilerinde yayınlandığı saptanmıştır. En fazla alıntılanan ilk 10 çalışmada zirvede “Tourism Management” dergisi 85 atıfla yer almıştır.

Tablo 1: En Çok Atıf Alan 10 Yayın

Yazar/Yazarlar	Dergi	Yıl	Atıf Sayısı (WOS)
Alexander, MacLaren, O’Gorman, Taheri	Tourism Management	2012	85
Horng ve Tsai	International Journal of Tourism Research	2012	82
Rockower	Place Branding and Public Diplomacy	2012	48
Walter	Journal of Heritage Tourism	2017	40
Horng ve Tsai	Asia Pacific Journal of Tourism Research	2012	28
Xu, Prayag ve Song	International Journal of Hospitality Management	2022	25
Park, Muangasame ve Kim	Tourism Geographies	2023	23
Nelson	Tourism Geographies	2015	23
Chen	Journal of Heritage Tourism	2018	22
Suntikul, Agyeiwaah, Huang ve Pratt	Tourism Analysis	2020	17

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

4.4. Araştırmalarda En Fazla Tercih Edilen Anahtar Kelimeler

Araştırmalarda en fazla tercih edilen anahtar kelimelere ilişkin harita oluşturmak için araştırmacılar tarafından kullanılan anahtar kelimeler incelenmiştir. Bir anahtar kelimenin en az tekrar sayısı 3 olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda oluşturulan harita Şekil 2’de gösterilmiştir.

Şekil 2: Mutfak Kültürü Konulu Yayınlarında En Fazla Tercih Edilen Anahtar Kelimeler



Şekil 2’de farklı renklerden oluşan üç küme yer almaktadır. En fazla tercih edilen anahtar kelimelerden bazıları Tablo 2’de yer almaktadır. En fazla tercih edilen anahtar kelimeler gastronomy (5), culinary culture (4), culinary tourism (4), gastronomy tourism (4), Thailand (3) ve public diplomacy (3) olmuştur. Kullanılan anahtar kelimelere bakıldığında çoğunla mutfak kültürünü vurgulayan anahtar kelimelerin tercih edildiği görülmektedir.

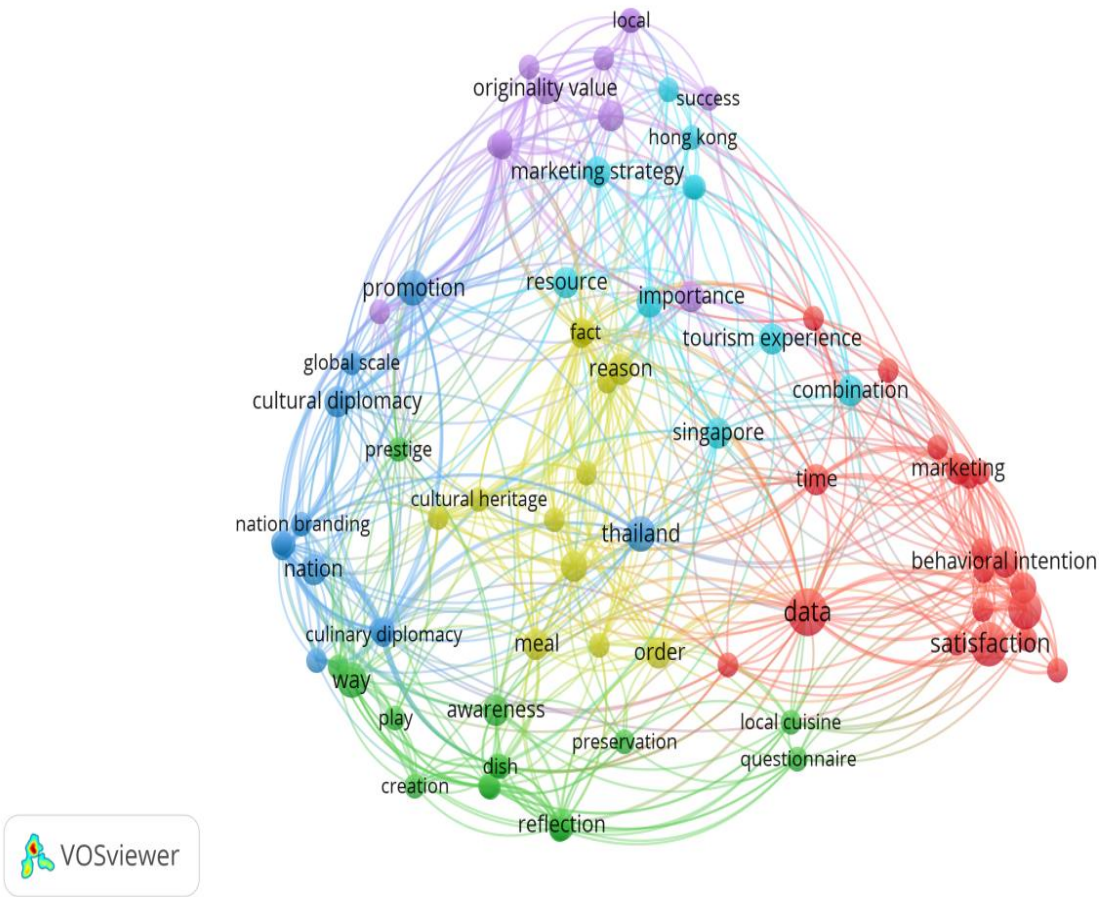
Tablo 2: Mutfak Kültürü Konulu Yayınlarda En Fazla Tercih Edilen Anahtar Kelimeler

Anahtar Kelime	f
Gastronomy	5
Culinary culture	4
Culinary tourism	4
Gastronomy tourism	4
Thailand	3
Public diplomacy	3

4.5. Çalışmaların Özetlerinde En Çok Kullanılan Kelimeler

Araştırma kapsamında değerlendirilen 29 çalışmanın özetlerinde en çok kullanılan kelimeleri belirlemek için Vosviewer programı kullanılarak çalışmaların özetleri seçilmiş ve ağlar oluşturulmuştur. Bu doğrultuda oluşturulan bibliometrik harita Şekil 3’ de yer almıştır.

Şekil 3: Çalışmaların Özet Kısımında En Çok Kullanılan Kelimeler

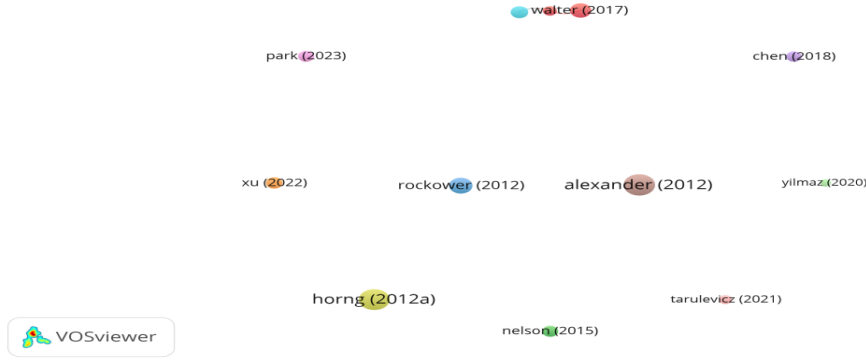


Mutfak kültürü ile ilgili çalışmaların özet kısımlarında en fazla tercih edilen kelimeler kırmızı, yeşil, mavi, sarı, mor ve turkuaz renklerinde 6 kümede toplanmış ve 82 kelime raporlanmıştır. Araştırmaların özet kısımların en çok kullanılan anahtar kelimeler; veri (7), memnuniyet (6), etki (5), yol (4), tanıtım (4) ve davranışsal niyet (3) olmuştur.

4.6. En Çok Atıf Alan Yazarlar

Mutfak kültürü konulu çalışmalarda en fazla alıntılanan yazarların tespit edilmesi için VOSviewer’da atıf ve yazar seçenekleri seçilmiştir. Analiz birbirinden bağımsız yazarların en az 10 atıf alması şeklinde tasarlanmıştır. Oluşturulan analiz haritası Şekil 4’te gösterilmiştir.

Şekil 4: Mutfak Kültürü Konulu Çalışmalarda En Fazla Atıf Alan Yazarlar



Analiz sonucunda en fazla alıntılanan yazarların isimleri ve atıf sayıları Tablo 3’de yer almaktadır. En çok atıf alan yazarlar sırasıyla; Alexander, Horng, Rockower ve Walter olmuştur.

Tablo 3: Mutfak Kültürü Konulu Çalışmalarda En Çok Atıf Alan Yazarlar

Yazar	Atıf	Yazar	Atıf
Alexander	85	Nelson	23
Horng(2012a)	82	Park	23
Rockower	48	Chen	22
Walter	40	Suntikul	17
Horng(2012b)	28	Tarulevicz	15
Xu	25	Yılmaz	11

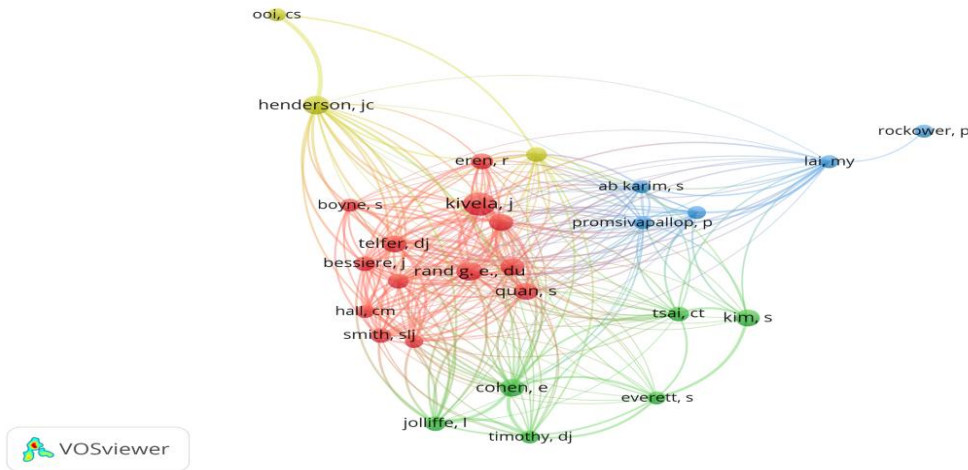
Daha sonra VOSviewer kullanılarak ortak atıf analizi yapılmıştır. Analizde araştırmacıların atıf sayısı en az 5 olacak şekilde sınırlandırılmış ve program 27 yazarın olduğunu belirlenmiştir. Ortak atıf analizi kapsamında en fazla alıntılanan yazarlar Tablo 4’de gösterilmiştir. En çok alıntılanan yazarlar sırasıyla; Kivela, Rand, Henderson ve Cohen olmuştur.

Tablo 4: Mutfak Kültürü Konulu Çalışmalarda En Çok Atıf Alan Yazarlar (Ortak Atıf)

Yazar	Atıf	Yazar	Atıf	Yazar	Atıf
Kivela	15	Eren	7	Boyne	5
Rand	10	Bessiere	6	promsivapallop	5
Henderson	10	Hjalager	6	Seo	5
Cohen	9	Smith	6	Karim	5
Telfer	8	Joliffe	6	Timothy	5
Horng	8	Lertputtarak	6	Lai	5
Quan	8	Tsai	6	Everett	5
Okumuş	8	Hall	5	Ooi	5
Kim,S	8	Hall	5	Rockower	5

Yapılan analiz sonucunda yazarlar sarı, kırmızı, mavi ve yeşil renklerde dört kümede toplandığı görülmüş ve Şekil 5’te gösterilmiştir.

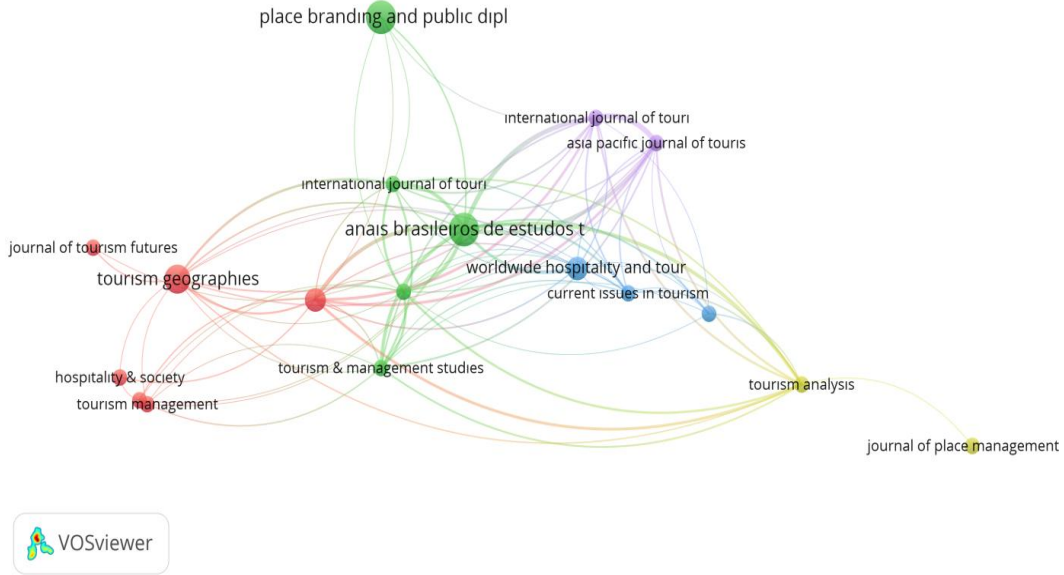
Şekil 5: Mutfak Kültürü Konulu Çalışmalarda En Fazla Atıf Alan Yazarlar (Ortak Atıf)



4.7. En Fazla Alıntı Yapılan Dergiler

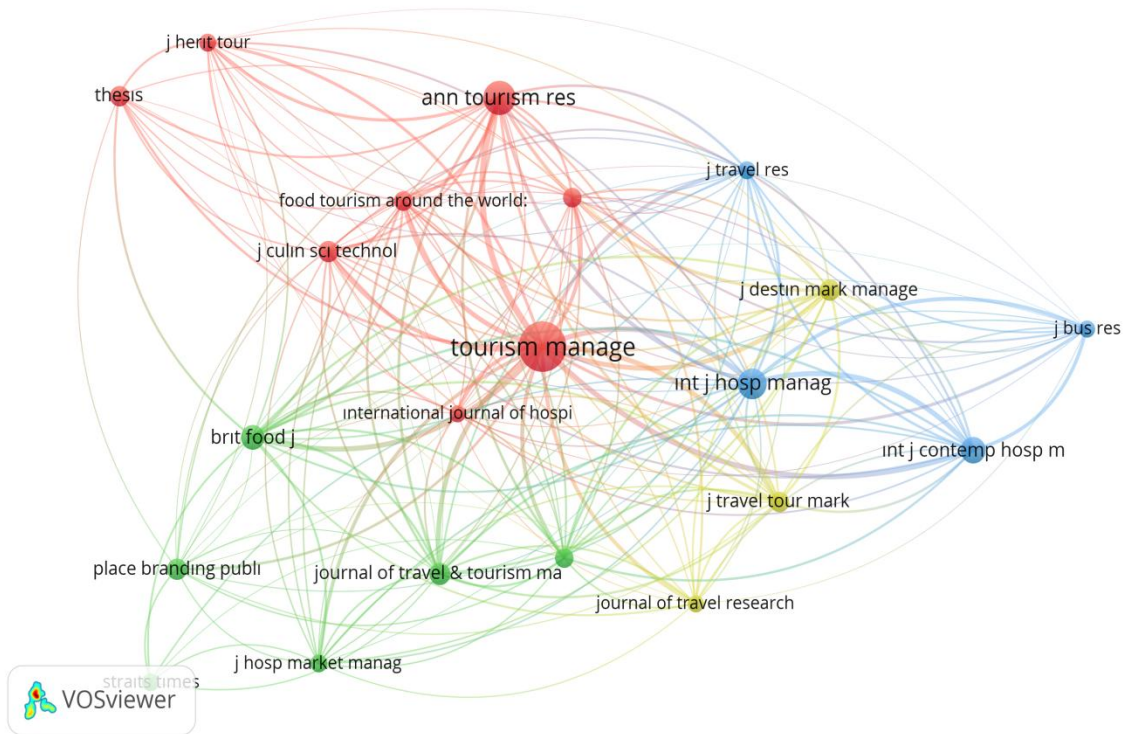
En fazla alıntılanan dergilerin belirlenmesi amacıyla VOSviewer programında atıf analizi ve kaynak sekmeleri seçilmiştir. Dergi sayısı program tarafından 14 olarak belirlenmiştir. En fazla alıntılanan dergilerin haritası Şekil 6'da gösterilmiştir.

Şekil 6: Mutfak Kültürü Konulu Çalışmalarda En Fazla Alıntı Yapılan Dergiler



En fazla alıntı yapılan dergiler şunlardır; Tourism Managemet (85 atıf), International Journal of Tourism Research (82 atıf), Journal of Heritage Tourism (62 atıf), Tourism Geographies (61 atıf), Place Branding and Public Diplomacy (55 atıf), Asia Pasific Journal of Tourism Research (28) ve International Journal of Hospitality Management (25). Bunun yanı sıra en fazla alıntılanan dergilerin ortak atıflarının tespit edilmesi amacıyla program üzerinden ortak atıf analizi ve atıf alan yayınlar seçilmiş ve analiz yapılmıştır. Analiz sonucunda elde edilen harita Şekil 7'de yer almıştır.

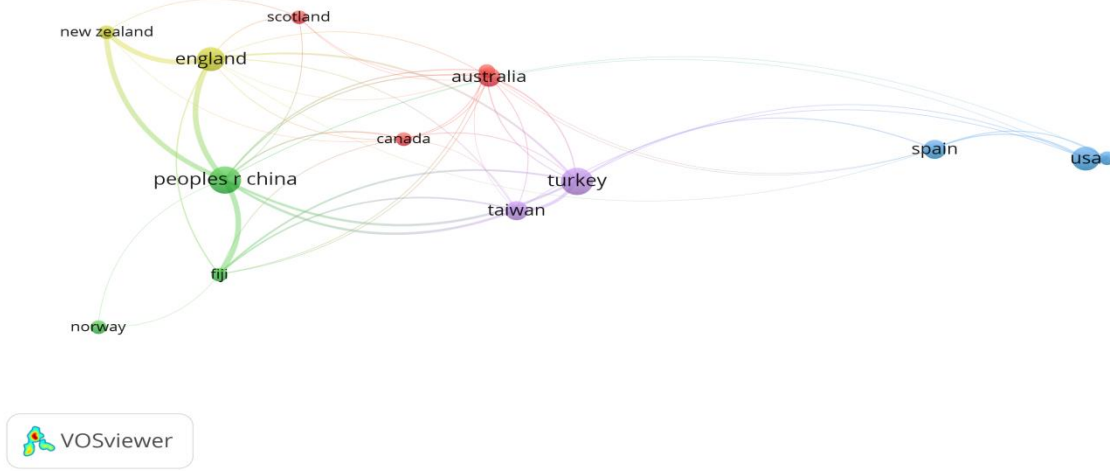
Şekil 7: Mutfak Kültürü Konulu Çalışmalarda En Fazla Alıntı Yapılan Dergiler (Ortak Atıf)



4.8. En Fazla Alıntı Yapılan Ülkeler

En fazla alıntı yapılan ülkelerin belirlenmesi amacıyla VOSviewer programı üzerinden atıf ve ülkeler sekmeleri seçilerek analiz gerçekleştirilmiştir. Analiz programı tarafından en çok atıf alan 14 ülkenin olduğu belirlenmiş ve Şekil 8’de gösterilmiştir.

Şekil 8: Mutfak Kültürü Konulu Çalışmalarda En Fazla Alıntı Yapılan Ülkeler



Araştırmacılar tarafından en fazla alıntı yapılan ülkeler sırasıyla Tayvan (110 atıf), İskoçya (85), Amerika Birleşik Devletleri (78 atıf), Çin (64 atıf), Kanada (40 atıf), Avustralya (38 atıf) ve İngiltere (33) olmuştur.

SONUÇ

Bu çalışma ile Web of Science üzerinde mutfak kültürü konulu çalışmaların bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda Web of Science üzerinde “kitchen culture”, “culinary culture” ve “culinary diplomacy” anahtar kelimeleri ile “konaklama, eğlence ve spor turizmi” kategorisinde 29 makale incelenmiştir. İlk olarak makalelerin yayın dilleri incelenmiştir. Makalelerin yayın dillerinin büyük çoğunluğunun (%96,5) İngilizce dilinde yazıldığı görülmüştür. Bu sonucunda ortaya çıkmasında uluslararası yayın dilinde genellikle İngilizcenin kullanılmasından kaynaklandığı söylenebilir. Apak (2024) tarafından yapılan turizmde bölgesel kalkınmaya ilişkin çalışmaların bibliyometrik analizinde çalışmaların çoğunlukla İngilizce dilinde yapıldığı görülmüştür. Mutfak kültürü ile ilgili yapılan çalışmaların yıllara göre dağılımına bakıldığında ilk çalışmanın 2012’de son çalışmanın ise 2024 yılında yapıldığı görülmüştür. En fazla çalışma ise 2024 yılında yapılmıştır (7 makale). Çalışmaların yıllara göre dağılımına bakıldığında inişli çıkışlı bir grafiğin olduğu belirlenmiştir.

Literatürde en fazla alıntılanan çalışmaların belirlenmesi önem arz etmektedir. Makalenin alıntılanma sayısı, hem etkisini hem de görünürlüğünü değerlendirmede bir kriter olarak kabul edilmektedir (Lv vd., 2011). Yapılan analizler sonucunda en çok atıf alan çalışmalar Alexander, MacLaren, O’Gorman, Taheri tarafından 2012 yılında yapılan çalışma (85 atıf) ile Horng ve Tsai tarafından aynı yılda yapılan çalışma (82 atıf) olmuştur. Makalelerde kullanılan anahtar kelimeler içeriğin ana temasını ortaya koyan, okurların makalenin konusunu hızlıca anlamasına yardımcı olan ve literatür eğilimleri hakkında bilgi veren önemli ifadelerdir (Karagöz ve Şeref, 2020). Bu çalışmada, mutfak kültürü ile ilgili yapılan çalışmalarda en sık kullanılan anahtar kelimeler tespit edilmiştir. Analiz sonucunda gastronomi, mutfak kültürü, mutfak turizmi ve gastronomi turizmi kelimelerinin sıklıkla tekrar edildiği görülmüştür. Çalışmada en fazla alıntılanan dergiler, yazarlar ve ülkelerde değerlendirilmiştir. Bunlarla birlikte en fazla ortak atıf yapılan yazarlarda belirlenmiştir. En fazla alıntılanan dergiler sırasıyla; Tourism Managemet (85 atıf), International Journal of Tourism Research (82 atıf), Journal of Heritage Tourism (62 atıf) ve Tourism Geographies (61 atıf) olmuştur. Bu dergiler turizm alanında etkisi en yüksek olan dergilerdir. En çok atıf alan yazarlar sırasıyla Alexander, Horng, Rockower ve Walter olmuştur. En çok atıf yapılan ülkeler Tayvan, İskoçya, Amerika Birleşik Devletleri ve Çin olmuştur. Bu sonuçlara göre en verimli ülke Tayvan olmuştur. En fazla alıntı yapılan araştırmacılar ise Kivela (15 atıf), Rand (10 atıf), Henderson (10 atıf) ve Cohen (9 atıf) olmuştur. Sonuç olarak mutfak kültürünün turizm araştırmalarında sıklıkla kullanıldığı görülmüştür. Çalışmalarda sıklıkla kullanılan anahtar kelimelere bakıldığında da mutfak kültürünün gastronomi turizmi ile birlikte kullanıldığı çalışmaların olduğu görülmektedir. Son yıllarda mutfak kültürünün araştırmacıların ilgisini çok fazla çektiği ve bu konuya yönelik eğilimin gelecek yıllarda da devam edeceği söylenebilir. Araştırma sonuçlarına dayanarak bazı öneriler sunulmuştur.:

• Bu çalışma ile Web of Science veri tabanında turizm alanında mutfak kültürü ile ilgili yapılmış çalışmalar incelenmiştir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda; Scopus, Sciencedirect vb. farklı veri tabanlarından veriler toplanarak mutfak kültürü ve turizm konusu daha ayrıntılı ele alınarak karşılaştırmalar yapılabilir.

• Mutfak kültürü ile ilgili yapılan çalışmaların anahtar kelimelerinin çoğunlukla gastronomi, gastronomi turizmi, mutfak turizmi olduğu görülmektedir. Kullanılan anahtar kelimeler çalışmanın ana temalarını ortaya koymakta ve çalışmanın yönünü göstermektedir. Yerel mutfağın korunması, sürdürülebilir mutfak kültürü, mutfak kültürünün sosyal etkileri gibi farklı anahtar kelimeler kullanılarak mutfak kültürünün farklı yönleri ortaya konulabilir.

• Mutfak kültürü ile ilgili yapılan çalışmalarda en fazla atıf alan yayınlar belirlenmiştir. Mutfak kültürü ile ilgili çalışma yapmayı planlayan araştırmacılar bu yayınların yazarları ile iletişime geçerek benzer konularda karşılaştırmalı çalışma yapma imkânına ulaşabilirler. Bu tür çalışmaların ortaya konması farklı bakış açıları ve metodolojilerin bir araya gelmesine ve daha kapsamlı sonuçlar elde edilmesini sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Al, U., ve Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi'nin bibliyometrik profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 21(2), 142-163.
- Apak, Ö. C. (2024). Turizmde bölgesel kalkınmaya ilişkin çalışmaların değerlendirilmesi: Bibliyometrik haritalama analizi. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(2), 626-640.
- Aslantürk, E., ve Baltacı, M. (2023). Turizmde yeşil pazarlama: Bibliyometrik bir analiz. *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 45-56.
- Besirli, H. (2010), "Food, culture and identity", *Milli Folklor*, 87, 159-169.
- Boniface, P. (2003). Tasting tourism: Travelling for food and drink. Ashgate Publishing Limited.
- Çakıcı, A.C., ve Eser, S. (2016). An assetments of Turkish cusine by the view of foreign cuisine chefs, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 215-227
- Çavuş, N. M. (2024). Turizmde dijital pazarlama bağlamında sosyal medya üzerine yapılan çalışmaların vosviewer ile bibliyometrik analizi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 2024.
- Demircan, Ş., Özer, Ç., Coşkun, G. N., ve Çeken, H. (2019). Algılanan destinasyon yiyecek içecek imajının tekrar ziyarete etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(2), 185-195.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de gastronomi ve turizm: İstanbul Örneği [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi] İstanbul Üniversitesi
- Erkmen, E. (2018). Yerel mutfak deneyiminin tüketici temelli destinasyon marka denkliğine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 143-162.
- Everett, S., ve Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- Everett, S. (2016). Food and drink tourism. Routledge
- Getz, D., Robinson, R., Andersson, T., ve Vujicic, S. (2014). *Foodies and food tourism*. Goodfellow Publishers.
- Giampiccoli, A., ve Kalis, J.H.(2012). Tourism, food, and culture: Community-based tourism, local food, and community development in Mpondoland. *Culture, Agriculture, Food and Environment*, 34(2), 101–123.
- Gillespie, C. (2002). European Gastronomy into the 21st century. Butterworth-Heinemann.
- Güldemir, O., ve Işık, N. (2011). Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu. Nevşehir.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gülmez, M., Babür, S., ve Yirik, Ş.(2012). Turizmde destinasyon markalaşması ve Alanya örneği. I. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Alanya, Antalya.
- Hacıoğlu, N., Girgin, G. K., ve Giritlioğlu, İ. (2009). Yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfakların kullanımı: Balıkesir örneği. 3.Gastronomi Sempozyumu, Alanya, Antalya.
- Hall, C., Sharples, L., Mitchell, E., Macionis, N., ve Cambourne, B. (2003). Food tourism around the world. Butterworth-Heinemann.
- Hall, C., ve Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. In Novelli, M. (Eds), *Niche Tourism: Contemporary issues, trends and cases* (pp. 73-88). Butterworth-Heinemann.
- Henderson, J. (2009). Food Tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- İnceöz, S. (2009). Turistlerin seyahat motivasyonunun belirlenmesinde Türk mutfağına yönelik durum değerlendirmesi. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Alanya, Antalya.
- Karim, S.A., ve Chi, C.G. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19, 531-555.
- Kasemodel, M. G. C., Makishi, F., Souza, R. C., ve Silva, V. L. (2016). Following the trail of crumbs: A bibliometric study on consumer behavior in the food science and technology field. *International Journal of Food Studies*, 5(1), 73-83.

- Kaspar, C. (1986). The impact of catering and cuisine upon tourism, 36th AIEST Congress: The Impact of Catering and Cuisine Upon Tourism, Montreux, Switzerland.
- Koseoglu, M. A. (2016). Mapping the institutional collaboration network of strategic management research: 1980–2014. *Scientometrics*, 109(1), 203-226.
- Long, L.M. (2004). *Culinary tourism*. The University Press of Kentucky.
- lv, P. H., Wang, G. F., Wan, Y., Liu, J., Liu, Q., ve Ma, F. C. (2011). Bibliometric trend analysis on global graphene research. *Scientometrics*, 88(2), 399-419.
- Martin, C. A., Izquierdo, C. C., ve Laguna-Garcia, M. (2021). Culinary tourism experiences: The effect of iconic food on tourist intentions. *Tourism Management Perspectives*, 40, 100911.
- Medina, F., ve Tresserras, J. (2018). *Introduction*. Gastronomy and Tourism: Social and Cultural perspectives. In Medina, F., & Tresserras, J. (Eds.) *Food, Gastronomy and Tourism. Social and Cultural Perspectives*. Universidad de Guadalajara.
- Merdol, T. K. (1998). Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Oruç, M., ve Türkay, O. (2017). Turizmi konu alan lisansüstü çalışmaların bibliyometrik analizi, *Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi*, 252-258.
- Pritchard, A. (1969). Statistical bibliography or bibliometrics? *Journal of Documentation*, 25, 348-349.
- Sezgin, A.C., ve Onur, M. (2017), The investigation of cultural heritage wedding dishes in gastronomy tourism: the sample of Erzincan. *Erzincan University Journal of Graduate School of Social Sciences*, (Özel Sayı), 203-214.
- Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Temizkan, S. P., Çiçek, D., ve Özdemir, C. (2015). Bibliometric profile of articles published on health tourism. *International Human Science*. 12(2), 394- 41
- Wagner, H. A. (2001). Marrying food and travel, culinary tourism, Canada's food news. *Food Service Insights*.
- Wong, H. (2007). A taste of the past: Historically themed restaurants and social memory in Singapore. In Cheung, S. and Tan, C.B. (Eds.), *Food and foodways in Asia: Resource, tradition and cooking* (pp.115-128). Routledge.
- Yergaliyeva, A. (2011). Destinasyon markalaşma sürecinde yerel mutfak yeri: Uralsk Bölgesi'ndeki restoranlar üzerine bir araştırma [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi], Balıkesir Üniversitesi.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2016). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri [Qualitative research methods in social sciences]. Seçkin Yayınları.
- Zan, B. U. (2019). Evolution of research subjects based on direct citation, co-citation and bibliographical coupling approaches. *Social Sciences Researches Journal*, 14(2), 501-516.

Etik Onay

Bu çalışma, katılımcılardan birebir veri toplamayı gerektiren araştırma kapsamına girmediği ve veriler ikincil veri olarak elde edildiği için etik kurul onayı gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

Çıkar Çatışması

Bu çalışmada potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.