

**T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ANABİLİM DALI**

DOKTORA TEZİ

**GASTRONOMİ ALANINDAKİ ULUSLARARASI
ARAŞTIRMA EĞİLİMLERİ: WEB OF SCIENCE
(WOS) VERİ TABANINDA YER ALAN
1995 – 2018 YILLARINA AİT MAKALELERİN
BİBLİYOMETRİK ANALİZİ**

**Leyla ŞİŞİK
2502120343**

**TEZ DANIŞMANI
Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK**

İSTANBUL – 2022

ÖZ

GASTRONOMİ ALANINDAKİ ULUSLARARASI ARAŞTIRMA
EĞİLİMLERİ: WEB OF SCIENCE (WOS) VERİ TABANINDA
YER ALAN 1995- 2018 YILLARINA AİT MAKALELERİN
BİBLİYOMETRİK ANALİZİ
LEYLA ŞİŞİK

Bu çalışmada uluslararası bilimsel dergilerde 1995-2018 yılları arasında yayınlanmış olan anahtar kelimeleri içinde “Gastronomi” sözcüğü geçen uluslararası veri tabanlarında indexlenmiş 13.592 adet makale bibliyometrik yöntemlerle, analiz edilmiştir. Bu yönüyle çalışma, dünyadaki Gastronomi ve Mutfak Sanatları yazınına olan katkıyı belirlemeyi hedeflemektedir. Alandaki Uluslararası araştırma eğilimlerinin belirlenmesi aynı zamanda Türkiye Gastronomi yazınının gelişim sürecine dair katkı sağlaması da beklenmektedir. Gastronomi alanında yayın yapmış en verimli yazarlar, çok yazarlılık olma durumu, dergiye katkıda bulunan yazarların kurumları, ülkeleri, gastronomi alanında en çok yayın yapan dergilerin yılda ortalama yayınladıkları makale sayıları, makalelerin yıllara göre dağılım oranları, makalelerde kullanılan ortalama kaynakça sayıları, kullanılan anahtar kelimelerden yapılan analizler araştırmanın genel kapsam çerçevesini oluşturmaktadır. Bu alanda çalışmalar yapan, bu bilimin gelişimine yön veren kurumlar ve üniversitelerin öncüleri, hangi kurumlarla işbirliği içinde oldukları genel profillerine dair bilgiler sunmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucunda, son yıllarda hızla gelişmekte olan Gastronomi biliminin diğer bilim dallarıyla ilişkisini ve multidisipliner yapısını kavramaya yönelik çalışmaların az olmasının fark edilmesi bu çalışmanın gerçekleştirilmesinin en önemli nedenlerindendir. Bibliyometrik analizlerden elde edilecek bulguların bu bilim dalında yapılacak çalışmalara dair katkı sağlaması beklenmektedir.

Veri tabanlarında arama yaparken bu yayınlara ulaşmak için kullanmak üzere gerekli olan anahtar kelime seti, alandaki uzmanların, akademisyenlerin ve sektör profesyonellerinin desteği ile Delphi Yöntemi yoluyla oluşturulmuştur. 1995-2018 yılları arasında Gastronomi alanında yayınlanmış, Web of Science veri tabanında taranan dergilerde yer alan makaleler çalışmanın evrenini oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Bibliyometrik çalışma, mutfak sanatları, yiyecek çalışmaları, gastronomi



ABSTRACT

**INTERNATIONAL RESEARCH TRENDS IN THE FIELD OF
GASTRONOMY AND CULINARY ARTS: BIBLIOMETRIC
ANALYSIS OF THE ARTICLES FROM 1995 – 2018 IN THE
WEB OF SCIENCE (WOS) DATABASE**

LEYLA ŞİŞİK

In this study, a certain number of articles published in international scientific journals between 1995 and 2015, indexed in international databases with the word "Gastronomy" in their keywords, were analyzed by bibliometric methods. With this aspect, the study aims to determine the contribution to the gastronomy literature in the world. It is expected to perform bibliometric analysis of international publications and to contribute to the development process of Turkish Gastronomy literature. Who are the most productive authors who have published in the field of gastronomy, the status of having multiple authors, where are the institutions of the authors contributing to the journal, the average number of articles published annually by the journals that publish the most in the field of gastronomy, the distribution rates of the articles by years, the average number of bibliographies used in the articles are among the questions ought to be answered is the part. As a result of the research, the fact that there are few studies of this type of Gastronomy, which has been developing rapidly in recent years, is one of the most important reasons for this study. It is thought that the findings to be obtained from bibliometric analyzes will make an important contribution to this branch of science. To reach these publications, the keywords determined to be used while searching the databases were obtained by taking the opinions of the experts and academicians in the field. The general profiles of the institutions or universities that work in this field and direct the development of this science are determined by looking at where they are mainly from and with which institutions they are in cooperation with, by looking at their co-authorship status. The articles in the journals published in the field of Gastronomy and scanned in the Web of Science database between 1995-2018 constitute the universe of the study.

Keywords: bibliometric studies, culinary arts, food studies, gastronomic, gastronomy

ÖNSÖZ

İlk teşekkürümü; Yüksek Lisans öğrenimine teşvik edişinden, doktora programı bitimine kadar tüm süreçlerdeki inanılmaz desteği ve rehberliği için Danışman Hocam, Sayın Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK'a sunmak isterim. Kendisine minnettarım. Doktora eğitimim süresince tüm bilgi ve deneyimlerini aktarmadaki yücelikleri için Sayın Hocalarım; Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER, Prof. Dr. Mithat Zeki DİNÇER, Prof. Dr. Gürel ÇETİN, Prof. Dr. Orhan AKOVA, Prof. Dr. Mehmet ERKAN, Dr. Öğretim Üyesi Şehnaz DEMİRKOL'a teşekkür ederim.

Tez izleme jürimde yer alarak beni onurlandıran Prof. Dr. Nazmi KOZAK'a tüm yol göstericiliği ve hayatımın pek çok alanındaki destekleri için teşekkür ederim. Bibliyometrik analiz yöntemleri konusundaki bilgisini cömertçe paylaştan Dr. Öğretim Üyesi Hakan ÖZKÖSE'ye teşekkürü borç bilirim.

Bilgi ve kültürleri ile yoluma ışık olup, aynı zamanda değerli dostlukları, moral ve destekleri ile yanımda olan Dr. Öğretim Üyesi Serap GÜZEL ÖZDEMİR, Öğr. Gör. Gülçin SERCE DİNÇKOL, Dr. Hediye KUŞLUVAN, Doç. Dr. Oğuz TAŞPINAR, Şebnem DOKUREL TOPCUOĞLU, Mehtap MEPHANE, Ahmet TAŞPINAR, Tincuta ROGOJANU LEITCH, Merve OFLUOĞLU, Yekta KARA, Ertan AYDOĞDU, Aysel İNAN, Hülya KALEBAYIR, Arzu AKTAŞ, Yeliz KÖROĞLU ve manevi kardeşim Murat ULUSOY'a, teşekkür ederim.

Son olarak, koşulsuz sevgileri ve hayatımın her alanındaki destekleri için aileme minnetlerimi sunarım.

LEYLA ŞİŞİK

İSTANBUL, 2022

İÇİNDEKİLER

ÖZ	ii
ABSTRACT.....	iv
ÖNSÖZ.....	v
TABLolar LİSTESİ	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ	ix
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GENEL HATLARIYLA GASTRONOMİ ALANINA BAKIŞ

1.1. Gastronomi Kavramı	3
1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi	4
1.2.1. Yemek Pişirme ve Mutfağının Tarihçesi	4
1.2.2. Dışarıda Yeme İçmenin Tarihçesi ve Restoranların Doğuşu.....	6
1.3. Gastronominin Diğer Bilim Dallarıyla ve Sanat ile İlişkisi	9
1.4. Moleküler Gastronomi.....	13
1.5. Gıdada Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Turizm.....	18

İKİNCİ BÖLÜM

BİBLİYOMETRİK YÖNTEMLER

2.1. Bibliyometri Kavramı	22
2.2. Bibliyometrik Yöntemler	22
2.2.1. Atıf Analizi	22
2.2.2. Bibliyografik Eşleştirme.....	24
2.2.3. Ortak Atıf Analizi	24
2.2.4. Bibliyometrik Haritalama	24
2.2.4.1. Bibexcel	25
2.2.4.2. VOSviewer.....	25
2.3. Bibliyometrik Yasalar	25
2.3.1. Bradford Yasası.....	25
2.3.2. Lotka Yasası	26
2.3.3. Zipf Yasası	26
2.3.4. Price Yasası.....	26

2.3.5. Pareto Yasası	27
2.4. Gastronomi Alanında Yapılan Bibliyometrik Çalışmalar	27

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİ ALANINDAKİ ULUSLARARASI ARAŞTIRMA EĞİLİMLERİ: WEB OF SCIENCE (WOS) VERİ TABANINDA YER ALAN 1995 – 2018 YILLARINA AİT MAKALELERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZ

3.1. Yöntem.....	29
3.2. Çalışmanın Amaçları.....	32
3.3. Evren ve Örneklem	33
3.4. Analizler	46
3.4.1. Alana Genel Bakış ve İlgili Bilim Dallarının Analizi	47
3.4.2. Yıllara Göre Toplam Yayın Sayısının Dağılımı	51
3.4.3. Etkin Yazarlar	52
3.4.4. Alandaki Etkin Ülkelerin Analizi	53
3.4.5. Araştırmalarına Fon Desteği Alan Yayınların Analizi.....	57
3.4.6. Dergileri Bünyesinde Bulunduran Yayınevlerinin Analizi.....	58
3.4.7. Dergi İsimlerine Göre Dağılım	59
3.4.8. Makalelerin Hazırlandığı Kurum ve Kuruluşlara Göre Dağılım	61
3.4.9. Makalelerin Çalışma Alanları	62
3.4.10. Web of Science'in Belirlediği Sosyal Bilimlerde Alt Dallar.....	63
3.4.11. Vosviewer Analizleri	64
3.4.11.1. Yayınların Özet Bölümlerinde Öne Çıkan Terimlerin ve Anahtar Kelimelerin Analizi	65
3.4.11.2. Density (Yoğunluk) Haritaları.....	69
3.4.11.2.1. Ülkelere Göre Haritalar.....	70
3.4.12. Atıf Analizleri	73
SONUÇ	79
KAYNAKÇA.....	84
EKLER	95
ÖZGEÇMİŞ	119

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 3.1: Tüm Bilim Dallarına Ait Arama Sonuçlarına Göre Web of Science Veri Tabanının Belirlediği Önde Gelen Çalışma Alanları Listesi	48
Tablo 3.2: Etkin Yazarlar ve Yayın Sayıları	53
Tablo 3.3: Alandaki Etkin ilk 50 Ülke ve Yayın Sayıları	56
Tablo 3.4: Makaleleri Yayımlayan Yayınevlerinin İsimleri	59
Tablo 3.5: Yayınların Yer Aldığı Dergi İsimleri.....	60
Tablo 3.6: Yayınların Ait Olduğu Kurum ve Kuruluşlar	61
Tablo 3.7: Yazar Bilgisi Bulunmayıp, Kuruluşların Yürüttüğü Makaleler	62
Tablo 3.8: Makalelerin Çalışma Alanları	63
Tablo 3.9: Web of Science Sosyal Bilimler’de Alt Dallar	64
Tablo 3.10: Yayınların Özet Bölümlerinde Öne Çıkan Anahtar Kelimelerin Analizi	67
Tablo 3.11: Yıllara göre atıf sayılarının ve yayın sayılarının karşılaştırılması	74
Tablo 3.12: Aldıkları Atıf Sayısına Göre İlk Yirmi Makale.....	75
Tablo 3.13: En Çok Atıf Alan İlk 50 Ülke Listesi	78

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3.1: Tüm Bilim Dallarına Ait Arama Sonuçlarına Göre Önde Gelen Dergi Listesi	49
Şekil 3.2: Araştırma Verilerinin Elde Edildiği Atıf Dizinleri	50
Şekil 3.3: Yıllara Göre Toplam Yayın Sayısı	51
Şekil 3. 4: Yıllara Göre Yayın Sayısının Yayılmış Alan Grafiği.....	52
Şekil 3.5: Alandaki Etkin Ülkelere Göre Görsel Harita.....	54
Şekil 3.6: Alandaki Etkin İlk Yirmi Beş Ülke ve Yayın Sayıları.....	55
Şekil 3.7: Araştırmaların Desteklenme Durumu	57
Şekil 3.8: Yayınlara Fon Sağlayan Kuruluşlar	58
Şekil 3.9: Dergilerin Bağlı Olduğu Yayınevleri.....	59
Şekil 3.10: Ülkelerin Yoğunluk Haritası	70
Şekil 3.11: İlk 50 ülkenin Ağ Analizi.....	71
Şekil 3.12: ABD – Ülkelerle İşbirliği Ağ Haritası	72
Şekil 3.13: Türkiye'nin İçinde Olduğu Küme ve İşbirliği Haritası	73
Şekil 3.14: En çok Atıf Alan İlk Yirmi Ülkeye Göre ait Kartogram (Değer- Alan) Haritası	77

GİRİŞ

Bu araştırmanın çıkış noktası Şubat, 2015 Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı ile olmuştur. Gastronomi alanında sorulara, sorunlara çözüm aranan, iki gün süren toplantılarda sektörden profesyoneller, üniversitelerin ilgili bölümlerinden öğretim elemanları, işletmeciler, girişimcilerden oluşan geniş bir yelpazede katılımcı profili mevcuttu. 50 katılımcının beş ayrı çalışma grubunda yer alması ile yürütülen bu süreçte, Gastronomi Algısı çalışma grubu en dikkat çekenlerden biriydi. Bu grubun gastronomiye dair kavram algısına yönelik saptadığı sorunlar; Gastronomi tanımının belirsiz oluşu, gastronomi mesleğinin yeterliliklerinin belirlenememesi, gastronominin, turizmin bir alt birimi olarak görülmesi, gastronomi, yiyecek içecek işletmeciliği, mutfak eğitimi, aşçılık, Gıda Mühendisliği, Beslenme ve Diyetetik gibi bölümlerin birbirine karıştırılması idi. Katılınan bu toplantının en dikkat çekici sonuçlarından biri gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde, aşçılık okullarında o dönemlerde tarih, kültür, sosyoloji, antropoloji boyutunun eksik, hatta neredeyse hiç olmaması, hatta gastronomi tanımının belirsizliği idi. Bu akademik toplantının sonucu olarak bu alanı, hem kavramsal olarak hem de mevcut alt çalışma alanlarını belirleyerek derinlemesine analizler yapmak üzere bu tezin temel soruları oluşmuştur.

Bir araştırmacı için ilgilendiği alanın durumunu anlamak oldukça önemlidir. Bu alana ait belli başlı karakteristikleri anlama çabası bibliyometrik araçlardan yararlanılarak mümkün olmaktadır. Bu çalışmanın tasarımı ilk olarak delphi yöntemine başvurulmuş olmuştur.

Çalışmanın sonuçları sayesinde, 1995-2018 yıllarını içine alan dönemde gastronomi ve mutfak sanatları literatürüne dair nelerin sunulduğu, bu konuların hangi disiplinler dahilinde değerlendirilmekte olduğu ve literatürün büyüme hızına dair bilgileri saptamada yardımcı olmaktadır. Araştırmacılar alanda öne çıkan konuları veya alanda hangi alt disiplinlerin öne çıktığını veya hangi konuların daha zayıf kaldığına dair fikir edinerek araştırmalarını bu bilgiler ışığında belirlemesine de yardımcı olabilir. Şöyle ki hangi konuların araştırma veya gözlem yapmaya daha değer olduğuna karar vermede uzmanlara fikir vermektedir.

Bu tez çalışması kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren kavramların tespiti de önemliydi. Kavramsal olarak bunun ortaya koyularak, sınırlarının çizilmesi aslında en önemli araştırma sorularından biri haline gelmiştir. Öyle ki, örneğin ülkemizde bu bölümlerde eğitim veren bölümlerin müfredatlarına baktığımızda, alanın daha çok sosyal bilimlerle sınırlı kaldığını görmekteyiz ancak yurtdışındaki benzer bölümler olarak culinary arts, food science gibi isimler altında bu alanda eğitimler verilmektedir

Bir arama motorunu sorgulamak ve alan hakkında bilgi edinmek için kullanılan öncelikli anahtar kelime olarak gastronomi ve mutfak sanatları kelimeleri ile ulaşılan yayınlar, daha sonra da delphi yöntemiyle belirlenmiş alan ile ilgili diğer terim ve sözcüklerden oluşan listemizdeki anahtar kelimeler ile yapılan aramalar sonucu ilgili makalelere ulaşılmıştır. Elde edilen makaleler ayrıştırılarak, sosyal bilimler alanına ait olanlar seçilmiştir. Şöyle ki gastronomi sözcüğü çok genel bir kavram olup sadece sosyal bilimlerle ilgili olmayıp fen bilimlerini de kapsamaktadır. Tıbbi bilimler, fizik ve kimya gibi fen bilimlerine ait diğer alanlarla da ilgili yayınları da kapsayabilmektedir.



BİRİNCİ BÖLÜM

GENEL HATLARIYLA GASTRONOMİ ALANINA BAKIŞ

1.1. Gastronomi Kavramı

1800'lü yıllarda popüler hale gelen Gastronomi kelimesi “iyi yemek yeme ve içme sanatı” anlamında kullanılmıştır (Scarpato, 2002: 52). Yenilebilen her şey gastronominin konusu içinde yer almaktadır (Savarin, 2002: 35). Gastronomi aynı zamanda bir bakış açısını ve bir estetiği ifade eder (Freedman, 2007: 8). Yemek pişirme sanatının bir toplumun aynası olduğu fikri geçmişin en eski çağlarına kadar inmektedir (Freedman, 2007: 8). Ayrıca pek çok araştırma, yemeğin, kişinin bir topluluk üyesi olarak sosyalleşmesine yardımcı olan duygularını ve düşüncelerini ortaya çıkaran toplumsal bir işlevi olduğunu vurgulamaktadır (Goody, 2013: 25).

Gastronomi hangi gıda maddesinin kaliteli olduğuna, hangi yiyeceğin hangisiyle uyumlu olduğuna, neyin masada sadece ve neyin masanın vazgeçilmez bir unsuru olduğuna karar verir. Bu gastronominin içecekleri önemsemediği anlamına gelmez. İçeceklerin de nasıl hazırlanacağını, servis edileceğini ve özellikle sunum sıralarını, alınacak hazzın had safhada olması için önemle belirler (Savarin:1853: 44-45).

Öte yandan gastronominin teorik, uygulamalı, teknik ve sadece yiyecek esaslı gastronomi olarak dört ana alan altında incelenebileceğini belirten yaklaşımlar mevcuttur. Gillespie ve Cousins (2001:4)'e göre Uygulamalı gastronomi dünyanın her bir ülkesinden çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, üretimi ve servisini ifade ederken, teorik gastronomi ise yine bunu destekler biçimde yiyeceklerin üretim aşamalarındaki süreçlere odaklanarak yemek reçetelerinin oluşturulması, yemek kitaplarının yazımı ile ilgilenir. Yiyecek esaslı gastronomi ise doğrudan yiyeceğin doğası ve oluşum kimyası ile ilgilidir. Teknik gastronomi ise uygulamalı gastronomiyi destekler şekilde alandaki tüm konuları derinlemesine bir titizlikle inceler.

Sadece belirli bölgelerde belirli yiyeceklerin bulunması, kültür ve yiyecek arasındaki güçlü ilişkinin varlığını ortaya koymaktadır. Yöreselliğin yarattığı bu durum yiyeceklerin turizm pazarlamasında önemli bir coğrafi işaretleyici durumuna gelmesini sağlamaktadır. Bir bölge ile gastronomi arasındaki bu bağ, bölgesel veya ulusal yiyeceklerin pazarlama çabalarıyla birlikte turizmde pek çok şekilde karşılık bulmaktadır. Yiyecekler turistleri belli bölgelere veya ülkelere yönlendirmede bir araç durumunda olmaktadır (Richards, 2002: 5). Ancak yöresel gıda tüketimine dair

anlamlar, değerler ve amaçlar gibi konularda günümüzde bir kavram kargaşası da yaşanmaktadır. Sürdürülebilir turizm ve yöresel yiyeceklerin tüketimi sadece kırsal turizmle ilişkilendirilmektedir. Oysa kültürü, toplumu ve yeri tanıtan ve değer veren, yiyecek tüketimi ile ilgili anlayışlar da (rneğin ürün yetiştirme veya yiyecek alışverişi gibi) bu uygulamalar içinde yer almalıdır (Sims: 2010).

1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Gastronominin ilk ele alınışı ve ilk gastronomi kitapları, bu alanı ilk tanımlayan kişiler tarafından sınırlarının çizilmeye çalışılmasının tarihçesi 1800'l yıllara kadar gitmektedir. Ancak yemek pişirme ve mutfağın tarihçesi bu sürecin ilk aşamasıdır.

1.2.1. Yemek Pişirme ve Mutfağının Tarihçesi

Yemek pişirmek ilk olarak kimyasal bir işlemdir. Yemek pişirme devrimi ilk bilimsel devrimdir. Tat değişikliklerine yol açan ve sindirimi kolaylaştıran biyokimyasal değişimlerin deney ve gözlem yoluyla keşfidir (Fernandez-Armesto,2007:23). Tarihte devrim yaratan en büyük bululardan biridir. Ancak bu, yiyeceklerin formunu değiştirdiği için değil, toplumu dönüştürdüğü içindir. Kültür iğ yiyeceklerin pişirilmesiyle başlamıştır. Kamp ateşi insanların etrafına oturarak yemek yedikleri sosyal bir ortam olmuştur. Yemek pişirmek yalnızca karın doyumak demek de değildir, aynı zamanda bireyleri bir sofrada toplama ve bunu belirli zamanlarda yapma işidir. Yeni işlevler, paylaşılan zevkler ve sorumluluklar ortaya çıkarır ve bu sosyal bağları güçlendirir (Fernandez-Armesto,2007:17). İnsanoğlu ateşin yemek üzerindeki etkisini keşfettiği anda pişirme sanatının da geleceğini belirlemiştir.

Tarihin en eski çağlarında bile insanların büyük mutfaklarda yemekler hazırlayarak topluca yemek yediklerine ilişkin bulgular mevcuttur. Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer alan figürler de bu dönemde insanların toplu yemek hazırlamayı ve sunmayı bildiklerini kanıtlamaktadır. Milattan nceki dönemlere dayanan Çin kayıtlarında gezginlerin yol kenarlarındaki hanlarda konaklayıp yemek yedikleri bilinmekte, büyük Çin şehirlerinde ise yemek, pilav iki vb. rnlerin satıldığı bugünkü restoranların ataları sayılabilecek dükkanların varlığı yine aynı kayıtlardan günümüze ulaşmaktadır. Hindistan'da yemek hizmeti verilen birimlerin yaygınlaşması sonucu, bu hizmetlerle ilgili düzenlemeler ve kontroller için özel kanunlar bile çıkarılmıştır. Antik Yunan'da ise şölenler yaşamın vazgeçilmez bir parçası olarak yer almış, aşılar saygın kişiler olarak kabul edilmiştir. Romalılar döneminde ise Romalılar fethettikleri

toprakların yemek kültürlerini de kendi imparatorluklarına taşıyıp zengin bir mutfak kültürü yaratmışlardır. Aşçılığı bir sanat olarak değerlendirmişlerdir. Ayrıca ilk yemek kitabı da bu dönemde Apicius adlı bir Romalı tarafından yazılmıştır.(Gürsoy,1995:9-10-11-12-13). Apicius' un kitabı o dönem muhtemelen sadece aşçıların kullandığı bir mesleki kılavuzdu. Diğer bir olasılık da, milattan sonra 3. Yüzyılda yaşamış, tanınan bir gurmenin adıyla anılan Yunan çıkışlı birçok el kitabının bir araya getirilmesiyle oluşmuş bir kitap olmasıdır. Kaynağı her ne olursa olsun bu kitap Rönesans dönemine kadar muazzam bir ilgi görmüştür. İtalya'da 14. Ve 15. Yüzyıllarda bir düzine el yazması ortaya çıkmıştır. Bu kitap sıradan yemekle ilgili bir rehber değildi, aslında zenginler için yazılmış bir gastronomi kitabıydı. İlk çağlarda yemek pişirme ile ilgili ilk bilimsel çalışma, Mısır'ın Naucratis şehrinin yerlisi Athanaeus'un çalışmasıdır. Milattan sonra 200'de yazılan bu çalışmanın ismi The Deipnosophist'tir; 'Connoisseurs in the Art of Dining' (Goody,2013:136). Ortaçağa gelindiğinde ise toplu yemek yeme geleneği eski görkemini kaybeder gibi olmuş ancak dönemin manastırlarında rahipler ve keşişler arasında yine de devam etmiştir. Bu manastırlarda hamur işleri, şarap, bira yapımı, pişirme teknikleri oldukça gelişmiştir. Ortaçağda toplu yemek üretim hizmetleri, çalışma prensipleri belirli kurallarla belirlenmiş esnaf loncalarınca yürütülmüştür. Bu çağda yemekler binaların dışında ya da büyük evlerin holünden çatısına açılan bir deliğin altında yakılan ateş üzerinde pişiriliyordu.(Gürsoy,1995:9-10-11-12-13)

Ortaçağ Avrupasında kölelik sistemine benzeyen sistem içinde yer alanlar Serf'lerin ve soyluların ulaşabildikleri gıda maddeleri karşılaştırılacak olursa, soyluların ; et, ince öğütülmüş buğdaydan pişirilmiş ekmekler, Ortadoğu'dan getirilmiş baharat ve badem, hurma gibi çeşitli yiyecekler, şeker, şarap, bira, elma şırası gibi çeşitli yiyeceklere sahipken, Serf'lerin ise; çoğunlukla, yulaf lapası, üzerinde üreyebilen parazit ile zehirleyici etkiye sahip olan çavdar, meyve , sebzeler, baklagiller, peynir, bira ve elma şırası ile beslenmekte olduğu görülmektedir (Civittello,2011:92).

Ortaçağda insanların beslenme konusundaki farklılıklarına toplumsal sınıflarını gösteren hiyerarşik yapı açısından bakıldığında, bu sınıfları oluşturanların sadece ürünleri alım güçleri ile ilgili değil aynı zamanda yemekleri hangi yöntemler ile hazırladıkları açısından da farklılıklar olduğu görülmektedir. En temel pişirme şekli ateş üzerinde pişirme yöntemi, en temel araç da genelde üç ayağı bulunan, büyük demir döküm kazanlardır. Bu pişirme kazanları aynı zamanda uzunluğu ayarlanabilir

bir kancayla kırırlere ve bacalara asılabılen bir düzeneğe de sahip olabilmektedir. Yemeği kaynatma veya kendi suyunda pişirme en ekonomik pişirme yöntemleri olduğundan alt sınıfların en temel yemeği yahniler ve koyu kıvamlı çorbalar olmaktadır. Ekmek ise yapımı daha zor bir besin maddesi idi. Ekmek için gerekli buğdayı öğütmek için öğütücüler veya değirmenler, pişirmek içinse fırınlar ve kaplar gerektiğinden daha üst sınıflar bu imkanlara sahipti. Daha donanımlı mutfak araç gereçlerine sahip mutfakları olan evlerin de genellikle aşçıları ve onların yardımcıları bulunmaktaydı. Varlıklı ailelerin mutfaklarının en önemli kurallarından biri, dışarıda hazırlanmış herhangi bir gıdanın bozuk veya zehirli olabilecek bir malzemeyi evin içine taşıma riski olabileceğinden yiyeceklerin hazırlanma sürecindeki tüm aşamaların evin içinde gerçekleşmesi idi. (Adamson,2004:55-56-57)

Ortaçağı izleyen birkaç yüzyıllık bir süreçte, ticaretin de yaygınlaşmasının etkisiyle mutfak kültürü Avrupa'da önemli bir gelişim göstermiştir. Şato ve manastırların duvarlarını süsleyen büyük ziyafet resimleri bu süreçte kralların, asillerin ve ruhban sınıfının zenginleştiiğinin göstergesidir. Bu dönemin mutfak birimi, içinde özel oda veya yalnızca özel bina olarak yer alıyordu. Büyük bir bacanın altında bulunan ocak ve fırın ve çalışanların dumandan etkilenmemesi için düzenlenmiş yüksek bir tavan bu dönem mutfağını simgeleyen özelliklerden birkaçıydı (Gürsoy,1995:15-16).

Yemek, bir başka kültürde farklı olan ne varsa hepsini simgeler ve insanların nasıl yaşadığına dair en esaslı kavrayışı sunar. Herkes yemek yemek zorundadır ve yemek ortak dildir. Başka bir kültüre ait bir yemek yendiğinde, ağza alınan her lokma o kültürün nasıl olduğunun anlaşılmasını sağlar. Başka kültürlerin yemeklerinden tatmak, sadece insanları anlamanın bir yolu değil, yemeğin kendisine dair de farklı bir bakış açısı sunabilir (Holand, 2016: 10)

1.2.2. Dışarıda Yeme İçmenin Tarihçesi ve Restoranların Doğuşu

Restoranlar, insanların yaşam tarzlarında önemli bir rol oynamaktadır. Günümüzde evden uzakta hiç olmadığı kadar fazla yemek yenmektedir ve bunun sonucunda dışarıda yemek yemek sosyal bir aktivite haline dönüşmüştür (Walker, 2011: 4). Artık insanlar sadece açlığı tatmin etmek için değil, aynı zamanda sosyal iletişim, statü ve merak gibi diğer ihtiyaçlarını karşılamak için de dışarıda yemek yeme eğilimi göstermektedirler (Jones, 2002: 131).

Dışarıda yemek yemenin uzun bir tarihi vardır. Tavernaların (Tavern) doğuşu M.Ö. 1700'lü yıllara dayanmaktadır (Walker, 2011: 6). 'Tavern' kelimesi bira satılan birahanelerin aksine, şarap içmeye gidilen yeri ifade etmektedir (Gillespie, 2001: 53). Eski Mısır'da halka açık bir yemek yerinin kaydı ise M.Ö. 512'de sınırlı bir menünün olduğunu göstermekte; tahıl, yabani tavuk ve soğandan oluşan yalnızca bir yemek servis edilmekteydi (Walker, 2011: 6).

Roma'nın yıkılmasından sonra dışarıda yemek yemek bir handa ya da tavernada yapılmaktaydı, ancak 1200'de Londra, Paris ve Avrupa'nın başka yerlerinde pişmiş yiyeceklerin satın alınabileceği ancak oturma yerlerinin olmadığı yemek pişirme evleri vardı. Ortaçağdaki gezginler; hanlarda, tavernalarda, hostellerde ve manastırlarda yemek yemektedir (Walker, 2011: 6). İngiltere'de 1400'lü, Amerika'da ise 1600'lü yıllarda seyahat yolları üzerinde hanlar kurulmuştur (Koçak, 2012: 1).

Tavernalar 1700'lerde sosyal yaşamın merkezi haline gelmiştir. Fransa'da, değerli işletmeleri çekmek ve korumak için hanlar gün boyu açık tutulmuştur. 1700'lü yıllarda Fransa'da hanlar, işçi sınıflarının uğrak yerleri olmuş ve günlük olarak içecek ve tabldot menü sunmuştur (Gillespie, 2001: 53). On sekizinci yüzyılda, öncelikle gezginler için olan hanlar hariç, alkollü içeceklerin satıldığı yerlerde evden uzakta yiyecek satın alınabilmekteydi. Bu tür yerler, tesislerinde pişirilen veya yakındaki bir handan veya yiyecek dükkanından sipariş edilen basit, ucuz yemeklerle hizmet verecek şekilde donatılmaktaydı (Walker, 2011: 7). 1700'lü yılların sonunda dışarıda yemek yemek, Londra'daki zengin beyefendilerin hayatının bir parçası olmuştur. Saygın modern beyefendiler, 1800'lü yıllara kadar hiçbir yerde yemek yememişlerdir. Fransa'da gelişmekte olan sosyal figürasyonda, bireysel davranış biçimleri ve kültürel zevkler yenilikçi ve avangarttı. Yaşanan değişim döneminde gastronomiden söz edilmeye başlanmıştır. Devrimden sonra modern dışavurum ortaya çıkmış, yemek tarihi ve gastronomik okumalar artmıştır. Aynı zamanda bu dönem, gastronomik yemek kulüplerinin çoğaldığı dönemdi (Gillespie, 2001: 55).

1650 yılında Oxford'ta ve yedi yıl sonra da Londra'da ortaya çıkan kahve evleri, bugün restoranın öncüsü sayılmaktadır. On sekizinci yüzyılda, Londra'da yaklaşık üç bin kahve evi vardı. O zamanlar kahve bir tedavi olarak kabul edilmekteydi. 1657'deki bir reklamda şu ifadeler yer almaktadır (Walker, 2011: 6):

“ . . . Kahve, midenin deliklerini kapatır, içindeki ısıyı güçlendirir ve yardımcı olur. Sindirime, göze, öksürüğe ve soğuk algınlığına karşı iyidir...”

Restaurant (restoran) kelimesi Fransızca kelime olan restaurer'den türemiştir. Kelime ilk olarak 1500'lerde görünmektedir. Restaurer, yani restore edilen, kişinin gücünü artıracak zengin çorba için kullanılan bir kelimeydi. Kelime zamanla yemek yenilen yer anlamına gelmeye başlamıştır (Gillespie, 2001: 53).

1700'lü yıllarda ilk modern restoran Paris'te Boulanger tarafından kurulmuştur. Bu restoranın kurulmasıyla müşterilere çeşitli yemekler sunularak yemeklerini seçme şansı verilmiştir (Morgan, 2006: 8). 1765 yılında, Rue Poulies'te çorba satan Boulanger, çorbalarını 'restoran' olarak isimlendirmiş ve tabelaya "Boulanger büyüdü restoratifler satıyor" yazmıştır (Gillespie, 2001: 53). Boulanger, Rue Bailleul'deki tavernasında sattığı çorbaları bu şekilde adlandırması restoran kelimesinin kökeni olmuştur. Boulanger, çorbanın her türlü hastalığın tedavisi olduğuna inanıyordu. Kısa süre sonra restoranı Le Champ d'Oiseau'yu açtı. (Walker, 2011: 7).

Fransa, tarih boyunca restoranların geliştirilmesinde kilit bir rol oynamıştır. Aslında bir masada oturan ve menülerden seçtiklerinin masalara servis edildiği müşterilerin oluşturduğu ilk restoran 1782'de Beauvilliers tarafından kurulmuş (Bazı kaynaklarda 1783 olarak ta geçiyor) ve restorana Grand Taverne de Londres adı verilmiştir. Ancak bu restoran konseptinin başlangıcı değildi (Walker, 2011: 7). Fransa'da yaşanan devrimden dolayı sahibi restoranı 1793'te kapatmak zorunda kalmıştır (Gillespie, 2001: 54; Montagne, 1977: 765).

18. yüzyılda Paris'te restoranlar otel ve hanlardan ayrılmaya başlamış ve 1770 yılı civarında Fransa ve diğer Avrupa ülkelerine yayılarak popüler hale gelmiştir (Gillespie, 2001: 54). 1794'teki Fransız Devrimi sonucunda eski soyluların aşçıların işsiz kalmasıyla birçok aşçı Avrupa'nın diğer bölgelerine, Atlantik'e, Amerika'ya, özellikle de New Orleans'a geçmiştir (Walker, 2011: 7).

Amerika'daki, günümüzde de açık olan, en eski taverna New York City'deki yaklaşık 1762'den kalma Fraunces Tavern'dir (Walker, 2011: 8). Yaklaşık son 100 yılda, Fraunces Tavern büyümüştür. İçerisinde 8'den fazla yemek alanı ve 9 müze galerisi bulunmaktadır (<https://www.frauncestavern.com/#our-story>). Restoran terimi, ABD'ye 1794'de bir Fransız mülteci aracılığıyla gelmiştir ve böylelikle Amerikan mutfağı üzerindeki Fransız etki başlamıştır (Walker, 2011: 8). 1837 yılında ise Amerika'daki ilk fine dining restoranı Delmonico kardeşler açmıştır ve restoran günümüzde de faaliyet göstermektedir (<https://delmonicos.com/about/>)

İngiltere'deki restoranların tarihçesine bakıldığında, 1930'lardan önce restoranlar, ya yerel tavernalardı ya da gece elbisesinin giyildiği, resmi atmosfere sahip otellerin restoranlarıyla sınırlıydı. II. Dünya Savaşı sırasında ise İngiltere'de gıda kıtlığı yaşanmış ve bu durum savaş bittikten birkaç yıl sonra da devam etmiştir. Restoran endüstrisindeki bu düşüşün önüne, endüstriyel gıda hizmeti sektöründeki büyük büyüme sayesinde geçilmiştir. 1974'te Londra banliyösü Greenwich'te McDonalds restoranı, 1976'da Londra Hard Rock Cafe ve Chicago Pizza Pie fabrikası, 1979'da ise Peppermint Park ve Coconut Grove'un açılması İngiltere'de restoran endüstrisinin 1980'lerde dramatik bir değişim geçirdiğini göstermektedir (Jones, 2002: 151-153).

1.3. Gastronominin Diğer Bilim Dallarıyla ve Sanat ile İlişkisi

Bu alandaki çalışmalara örnek olarak Goody (2013: 57) araştırmalarında, birbirinden farklı mutfakların niteliklerini, yiyeceğin üretilme biçimleriyle birleştirmeye ve genel olarak alt-kültürler ve yaşam tarzlarıyla farklılaşan sosyal tabakalar üzerinden ilişki kurmaya çalışmaktadır. Kıtalar arasında, yeme içme gelenekleri veya beslenme sistemleri arasındaki farklılıkları yaratmada, sosyo-ekonomik durumların belirleyici bir etkiye sahip olduğunu savunmaktadır. Goody;(2013:131) "Özellikle Asya ve Avrupa'da güçlü, egemen toplumların mutfak kültürlerinin belirgin özelliği hiyerarşiyle ilişkileridir. Bu farklılaştırmanın en uç biçimi belli yemeklere belli roller, makamlar ya da sınıflar atanmasıdır; İngiltere'de kuğuların soyluluğu temsil etmesi, Etiyopya'da asaleti gösteren bal şarabında görüldüğü gibi "demektedir.

Toplumların yiyecek-içecek kültürlerini yansıtan gastronomi, dünyada hızla değişen turist taleplerinde önemli bir yere sahiptir. Bu doğrultuda alternatif turizm faaliyetleri için çekicilik unsuru yüksek olan gastronomi turları, yiyecek-içecek kültürlerinde sürdürülebilirliğin sağlanarak gelecek kuşaklara aktarılabilmesine destek olmaktadır. Ayrıca yoğun rekabet ortamında destinasyonların farklılıklarını mutfak kültürleriyle ortaya koyabilmesi, destinasyonun daha güçlü temeller üzerinde pazarlanmasına yardımcı olmaktadır.

1800'lü yıllarda popüler hale gelen Gastronomi kelimesi "iyi yemek yeme ve içme sanatı" anlamında kullanılmıştır (Rosario,2002:52). Yenilebilen her şey gastronominin konusu içindedir (Savarin,2002:35). Gastronomi aynı zamanda bir bakış açısını, bir estetiği ifade eder (Freedman:2007:8).

Yemek pişirme sanatının bir toplumun aynası olduğu fikrinin geçmişi en eski çağlara kadar iner (Freedman: 2007:8). Ayrıca pek çok araştırma, yemeğin, kişinin topluluğun bir üyesi olarak sosyalleşmesine yardımcı olan duyguları ve düşünceleri ortaya çıkaran toplumsal bir işlevi olduğunu vurgulamaktadır (Goody,2013:25)

Sadece belirli bölgelerde belirli yiyeceklerin bulunması, kültür ve yiyecek arasındaki güçlü ilişkinin varlığını ortaya koyar. Yöreselliğin yarattığı bu durum yiyeceklerin turizm pazarlamasında önemli bir coğrafi işaretleyici durumuma gelmesini sağlamaktadır. Bir bölge ile gastronomi arasındaki bu bağ, bölgesel veya ulusal yiyeceklerin pazarlama çabalarıyla birlikte turizmde pek çok şekilde karşılık bulmaktadır. Yiyecekler turistleri belli bölgelere veya ülkelere yönlendirmede bir araç durumunda olmaktadır. (Richards,2002:5).

Ancak yöresel gıda tüketimine dair anlamlar, değerler ve amaçlar gibi konularda bir kavram kargaşası yaşanmaktadır. Sürdürülebilir turizm ve yöresel yiyeceklerin tüketimi sadece kırsal turizmle ilişkilendirilmektedir. Oysa kültürü, yeri, toplumu ve yeri tanımak ve değer vermek, yiyecek tüketimine dair anlayışlar da bu uygulamalar içinde yer almalıdır. (Örneğin ürün yetiştirme veya yiyecek alışverişi gibi) (Sims:2010).

Bir bölgenin turist çekmesine neden olan faktörlerin en önemlilerinden olan destinasyon imajının gastronomiyle bağlantılı oluşu ve turiste hangi deneyimleri sunduğu ile yakından ilgilidir (Fields,2002:44). Quan ve Wang'a göre (2004), yiyecek turizmi ve bununla ilgili aktiviteler, turisti seyahate motive edip bir yeri ziyaret etmesine neden olacak en başta gelen aktivitelerdir.

Yöresel mutfakların turizm ekonomisinde rol almaya başlaması 1920'li yıllara kadar gitmektedir. Yaşam standartlarının yükselmeye başlaması sayesinde boş zaman aktivitelerine olan ilgideki artış ve otomobilin de icadıyla birlikte turistlerin civar bölgeleri keşfetmeye başladığı görülmektedir. Bunda yöresel mutfakların önemli bir rolü vardır. Gerek 1901 yılında Michelin lastik şirketinin sürücüler için hazırladığı rehberde gerekse 1922 yılında "Guide Bleus" gibi önemli rehberlerde bazı bölgelerdeki yöresel yemeklerin tadılmasına yönelik ilk gurme tavsiyeleri yer almaya başlamıştır (Csengeri:1999:509-510). Dünya genelinde etnik yemeklerin ve restoranların çekiciliği uluslararası turizmde 1950'lerde başlayan büyümeyle ve 1970 dolaylarındaki kitlesel turizm atılımıyla bağlantılıdır. Örneğin, Amerikalılar Fransız mutfağını 1950'lerde Avrupa turlarıyla tanımıştır (Freedman:2007:345).

21. yy. başlarında turizmde yaşanan değişimlerle birlikte tüketici taleplerinde de farklı turistik ürünler arz etme yönünde eğilimler olmuş ve yöreselliğin ön planda olduğu gastronomi turları ilgi çeken turistik ürünlerden biri haline gelmiştir.

Yiyeceklerin turizmdeki rolü üzerine yapılan ilk araştırmalar bunun sadece finansal değeri ile ilgiliydi. 2000'li yıllarda da pazarlama aracı olarak kullanılabilirliği dikkat çekti. Günümüzdeki çalışmalar ise daha çok kültürel ve sosyal önemini ve bu kimliği ele almaktadır. Bu eğilim bu turizm şeklinin kültürel etkilerine olan ilginin artışıını göstermektedir. Turiste yiyeceklerle ilgili bu kültürel ve gastronomi deneyimi yaşatmak festivaller vb. yiyecek etkinlikleriyle, özel restoranların varlığıyla, ulusal veya yöresel üretilmiş bölgeye has yiyeceklerin varlığıyla mümkün olabilmektedir. Sahip olunan bu farklılıklar o bölgeye turizm pazarlamasında yerel ve güçlü bir kimlik kazandırır. Bölgenin turizm imajı gelişir. Böylelikle o bölgenin kültürüne ait yiyecekler o destinasyonu uluslararası turizm pazarında yarışabilir seviyelere getirecektir (Lee ve Arcodia:2011).

Bir turistik ürün olarak yiyeceklerin turizmdeki değeri ile ilgili çalışmalar 2000'li yıllara kadar gözardı edildiyse de bu yıllardan itibaren pek çok akademisyen tarafından incelenmeye başlandığı literatürde görölmektedir.

Dünyanın pek çok yerinde, kırsal alanlar rekreasyon ve turizm faaliyetleri için ortam oluşturmuştur. Bununla birlikte, son yıllarda, bu tür faaliyetlerle kendi kırsal bağlamları arasındaki ilişkilerin değiştiği ve daha karmaşık hale geldiği bir zamanda, turizmin ve rekreasyonun çeşitli yönlerini bölümlere ayırma ve markalaştırma gereksinimi konusunda daha büyük bir endüstri bilinci vardı. Kırsal bir "niş" tespit etme ihtiyacı belki de bir tanesi olsa da, turizm endüstrisinin "kitle" turizminin algılanan aşağılayıcı çağrışımlarından kaçabileceği, kırsal sektör ilişkilerinde karmaşıklık ve değişimin yansıttığı anlamına gelir (Robert L, D. Hall, 2001).

* Kırsal kalkınma süreçlerinin gerçekleştiği dinamik ve çoğu zaman belirsiz ekonomik ve sosyal çevre

* Turizm ve rekreasyon faaliyetlerinin artan küresel önemi ve çeşitliliği ile baskılar ve bağlantılar.

Bununla birlikte, son yıllarda, bu tür faaliyetler ile kırsal bağlamları arasındaki ilişkilerin değiştiği ve daha karmaşık hale gelmeye başladığı bir zamanda, turizm ve rekreasyonun çeşitli yönlerini bölümlere ve markalama gereksinimi konusunda daha büyük bir endüstri farkındalığı olmuştur. Kırsal bir 'niş' belirleme ihtiyacı belki de turizm endüstrisinin 'kitle' turizminin algılanan aşağılayıcı çağrışımından kaçabileceği bir

araç olsa da, kırsal sektör ilişkilerindeki karmaşıklık ve değişim bunu yansıtmaktadır (Robert L, D. Hall, 2001);

- Kırsal kalkınma süreçlerinin içinde yer aldığı dinamik ve çoğu zaman belirsiz ekonomik ve sosyal çevre ve
- Turizm ve rekreasyon faaliyetlerinin artan küresel önemi ve çeşitliliği, baskılar ve bağlantılar arası ilişkiler.

Turizm, kırsal alanlarda faaliyet gösteren veya sabit olan işletmelerin gelir akışlarını destekleme olanağı sağlar, bunun iyi bir örneği çiftlik çeşitlendirmesidir. Bu, ziyaretçiler, topluluklar ve işletmeler tarafından değer verilen çevresel ve peyzaj niteliklerinin korunmasına yardımcı olabilir (England Rural Tourism Action Plan, 2010-2020).

Son on yılda yerel yiyeceklere olan ilginin artması, turistlerin ziyaret ettikleri yerdeki davranışlarını da motive eder. Özellikle o bölgeye ait yöresel gıda ürünlerini deneyimlemek isterler. Böylelikle yöresel yiyeceklere önem veren bölgedeki tüm turizm paydaşları ülkedeki sürdürülebilir kalkınmayı desteklemiş olmaktadır.

Yerel gıda; gıda üretimi, işlenmesi ve perakende satışının uygulanabilirliğinden ayrı tutulamaz (Sims, 113:2010).

Dünyanın dört bir yanından tedarik edilen yiyecekleri satın almak yerine yerel ağları desteklemenin potansiyel faydaları çoktur ve belki de çevresel, sosyal, ekonomik ve sağlık perspektifinden ele alınmaktadır. Bu daha kısa gıda zincirlerinden kaynaklanabilecek bir diğer potansiyel çevresel fayda da ürünü nakliye sırasında korumak ve taze tutmak için daha az ek ambalaj kullanabilmeleridir (Pearson, 2011:888). Böylece kırsal turizmin ilkeleri olarak bölgede tam bir sürdürülebilirlik yaratmaktadır.

Kültürel bir geçmişe sahip etnik olan yiyecekler, başka kültürlerle has özellikler gösteren gıda ürünleri Bir yiyeceğin basit ve sade oluşu onun gastronomik değerini azaltmamaktadır. Örneğin Fransızların bazı köy ürünleri, İtalyanların makarnası biraz da farklılaştırarak çok lüks restoranlarda da yer bulabilmektedir. (Chaney, Ryan,2012:311)

Mutfak ve yemek kültür alanında profesyonel veya amatör olarak yer alan mutfak uzmanları olan gurmeler, sahip oldukları hayat ve lezzet tecrübesi ile yiyecek içecek endüstrisinin fikirlerine güvendiği ve bilgilerine başvurduğu kişiler haline gelmiştir. Gurmeler, yemek sanatını çeşitli faktörlerle değerlendirerek, gerek yazılı ve görsel basında gerekse elektronik ortamlarda eleştiri ve yorumlarıyla mutfak kültürüne

önemli katkılarda bulunmaktadırlar. Günümüzde de yiyecek-içecek sektörü ve mutfak alanında gerçekleştirilen tüm proje ve etkinliklerde tecrübe ve fikirlerine güvenilen gurmelerden yararlanıldığı görülmektedir (Türkoğlu ve Kozak: 2015:208).

1.4. Moleküler Gastronomi

Son yıllarda bu alan hem sektörde hem akademide oldukça dikkat çekmiş ve bu alanda yapılan çalışmalar artmıştır. Ayrıca yiyecek ve içeceklerle ilgili üniversite bölümlerinin müfredatlarında da kendine yer bulmuştur.

Moleküler Gastronomi ilk ortaya çıkışından bu yana Fransa'da gelişmeye devam etmektedir. Bu disiplin Nicholas Kurti (Birleşik Krallık) ve Hervé This (France)'in ortak araştırmaları sonucu 1988 yılında ortaya çıkmıştır. Hervé This'in daha aktif ve yoğun çalışmaları sonucu da Fransa'da daha yaygın olarak gelişmeye devam etmiştir. This (2011:140-141)'e göre bu disiplin, teknik, sanat ve sosyal ilişkiler olmak üzere üç öğeden oluşmaktadır ve bunlar hep birlikte bilimsel olarak araştırılmalıdır.

Fransa'da pek çok üniversitede kimya bölümleri bünyesinde moleküler gastronomi dersleri yer almaktadır. Ayrıca en iyi birkaç teknik üniversitelerde de gıda bilimi ve teknoloji bölümlerinde moleküler gastronomi tanıtılmaktadır. Fransız hükümeti, 2010 yılından beri de aşçılık okullarında çalışacak öğretmenler için olan formasyon programlarında moleküler gastronomi dersleri verilmesi kararını almıştır. Gastronomi ile ilgili pek çok okul ve enstitüde de son yıllarda moleküler gastronomi, kurslar ve seminerler olarak yer almaya başlamıştır. Bu seminerlere aşçılar, akademisyenler, öğrenciler gibi çeşitli gruplar katılmaktadır. Halka açık ve ücretsiz moleküler gastronomi kurslarının yanı sıra tamamen bilim adamlarına yönelik uluslararası kongreler, etkinlikler, toplantılar ve çalışmalarda bu alanda yapılmaktadır. Fransa'da hem uluslararası yayınlarda hem dergilerde moleküler gastronomi ile ilgili pek çok makale yayınlanmaya devam etmektedir (Riela,2010:144-145-146).

Heston Blumenthal ve Sat Bains gibi şeflerin başarılarının ardından, yemek pişirme sürecine bilimin dahil edilmesi Birleşik Krallık 'ta sürekli artmakta olan bir popülerite yaratmıştır. Heston Blumenthal, Birleşik Krallık 'ta moleküler gastronomi denince akla gelen ilk isimdir. Bu konu öncelikle sadece üniversitelerin gıda bilimleri merkezlerinde başlamışken şimdi catering/yiyecek içecek hizmetleri kursları ve bilimle ilişkilendirilmiş yiyecek konulu derslere de taşınmıştır. Bu yemek pişirme yaklaşımıyla, çeşitli laboratuvar araç gereçlerinin aşçılık okullarında ve restoranlarda, kullanılması

olağan hale gelmiştir. Yine de soya lesitini veya sodyum nitrat örneklerinin yemek pişirmede kullanılıyor olması moleküler gastronomi demek değildir. Bu terim doğru kullanıldığında, gastronomi deneyimleri yaratmak, yenilik getirmek ve anlamak için bilimsel araştırmaları ve uygulamaları içermektedir (Edwards-Stuart,2012:97).

Birleşik Krallık'ta bugüne kadar gıda bilimi alanında yapılan araştırmaların çoğu, genellikle Nestle ve Unilever gibi büyük firmalar tarafından bilim adamlarının kendi çalışmalarına sponsorluk şeklinde veya şirketler için gerçekleştirilecek çalışmalar sayesinde yapılmıştır. 2005 yılından sonra Heston Blumenthal'ın baş aşçısı olduğu Fat Duck isimli, sıra dışı menüleri ve moleküler gastronomi örnekleriyle ünlü Michelin yıldızlı restoran, bu alana katkısı büyüktür. Üniversitelerdeki moleküler gastronomi konusundaki bazı tezlerin hazırlanma aşamalarına katkıda bulunmuşlardır (Edwards-Stuart,2012:98).

Aşçıların son yıllarda gıda biliminde ilgilerini çeken konulardan biri de tat algılamasında beş duyunun da önemidir. Bu konularda araştırma ve çalışmalar yapılmaktadır. Bu uygulamaların sonuçlarına göre; yiyeceklerin renkleri, tadının nasıl olduğuna dair algıyı oluşturur ve yenilen yiyeceklere uygun bir atmosferde arka planlardaki müzikler de tadın algılanmasına ve hoş bir tat deneyimi yaşamaya yardımcıdır (Edwards-Stuart,2012:99).

Birleşik Krallık'ta diğer pek çok aşçı da yemek pişirmedeki bilimsel yaklaşımları yakından takip etmektedir. Aynı zamanda Birleşik Krallık'ta, gıda bilimi ve moleküler gastronomi hakkında daha fazla şey öğrenmek isteyen pek çok insanın da ilgisini çeken bir konu durumundadır. Özellikle Paris'te Hervé This adlı yazarın düzenlediği moleküler gastronomi seminerleri sayesinde yiyeceklere ve pişirme yöntemlerine bilimsel ve teknik açılardan bakılması burada da ilgiyle takip edilmektedir. Bununla birlikte pek çok organizasyon ve kuruluş da pek çok seminerlerle bu alanda çalışmalar gerçekleştirmektedirler (Edwards-Stuart,2012:102-104).

This ile Kurti moleküler gastronominin uygulama alanı konusunda görüş ayrılığına düşmüşlerdir. Kurti, moleküler gastronominin mutfaklarda değil gıda endüstrisinde yeri olduğunu düşünürken This'e göre moleküler gastronomide kullanılan tüm araç ve gereçler laboratuarlardan mutfaklara taşınmaktadır (This, 2010:146).

Moleküler gastronomi, Fransa ve İngiltere'deki gelişiminin ardından epey sonra olmasına rağmen İrlanda'da da özellikle son beş yıldan bugüne gelişmeye devam etmektedir (Valverde vd.,2011:205).

Üniversitelerde moleküler gastronomiye dair eğitim uygulamaları da bu ülkede yer almaktadır Dublin Teknoloji Enstitüsü'nde (DIT) Moleküler gastronomi teknolojileri ve teorilerini kullanarak, yaratıcı metotlarla yiyecekler üretmek amacıyla, İrlanda'da bu alandaki ilk doktora tezi çalışılmıştır. Bu çalışmanın sonuçları, poster sunumuyla, Amerika Birleşik Devletleri'nin Georgia eyaleti, Atlanta kentinde yapılan Aşçılar Derneği Konferansı'nda paylaşılmıştır. Ayrıca Mutfak sanatları bölümünde seçmeli ders olarak da alınabilmekte, yüksek lisans dersi olarak ise moleküler gastronominin ileri uygulamaları ve teorisi dersleri verilmekte ve bu konuda yayınlar yapılmaktadır. Bu enstitünün, moleküler gastronomiye yenilikçi katkıları, her yıl Paris'te düzenlenen Bilim Sanat ve Mutfak Buluşması kongresinde ikincilik ödülüne layık görülmüştür. Bu çalışmalar hem akademik hem de endüstriyel çevreden oluşan bir kurul tarafından değerlendirilmiştir (Valvere vd., 2011:206-208-209).

Lübnan'ın moleküler gastronomi ile tanışması 2011 yılında düzenlenen birtakım konferanslar ve seminerler sayesinde olmuştur. Halka açık olarak düzenlenen bu etkinlikler, bilim adamları, üniversite öğretim görevlileri, Lise öğretmenleri, gıda mühendisleri, aşçılar ve özellikle otel işletmeciliği öğrenimi gören öğrencilere hitap etmiştir. Bu tarihten sonra da bu alandaki faaliyetler Lübnan'da akademisyenlerden ve yiyecek endüstrisi çevresinden ve aşçılardan oluşturulan bir grup tarafından takip edilerek süreklilik oluşturulmaya çalışılmaktadır. Şu anda akademik bir grubun üzerinde çalıştığı "Lübnan'ın Kültürel Yemek Mirasının Moleküler Gastronomi Yoluyla Korunması Ve Geliştirilmesi" projesi, bir Fransız Üniversitesi tarafından finansal olarak desteklenmektedir. Bu grup, gastronomi ve yiyecek üretimi açısından, yiyecek endüstrisini ve akademi/bilim dünyasının işbirliğini öngörmektedir. Projeye birlikte zengin Lübnan mutfağındaki geleneksel yemekler, moleküler gastronomi anlayışıyla yeniden ele alınarak, yaratıcı, yenilikçi bir forma sokulması amaçlanmaktadır. Ayrıca yöresel yiyeceklerin gelişmesini sağlayarak sürdürülebilir kalkınmaya da yardımcı olmak istenmektedir. Hem yerli hem de yabancı turistlerin bölgeyi ziyaret ederek yiyecekleri tanımasıyla da Lübnan'daki kırsal turizmin gelişmesi amaçlanmaktadır (Barbar, This,2012:277-278-288).

Danimarka, geleneksel bir tarım ülkesi olmasına ve gayri safi milli hasılasının büyük kısmını et ve işlenmiş gıda ürünlerinden elde etmesine rağmen bu ülkede

gastronomi ve yiyeceklerle ilgili akademik çalışmalar yalnızca son on yılı kapsamıştır. Bu araştırma çalışmalarının ve akademik eğitim programlarının, moleküler gastronomi ve diğer mutfak bilimleri ile ilgili olanları ise yalnızca son zamanlarda gerçekleşme imkânı bulmuştur. Yine son zamanlarda Danimarka, uluslararası ödüller kazanan yaratıcı şefleri ve dünya genelindeki ünlü restoran listesine giren restoranları sayesinde uluslararası haritada kendine yer edinmiştir (Risbo vd.,2013:111).

Özellikle Peter Barham ve Hervé This'in çalışmalarının etkisi Danimarka'ya milenyumun başlarında ulaşmıştır. Thorvald Pedersen Kopenhag Üniversitesi'nde kimya bölümü bünyesinde moleküler gastronomi profesörlüğü yapmış, çalışma etkinlikleri ve toplantılar düzenleyerek Danimarkalı şefleri ve bilim adamlarını bir araya getirmiş, moleküler gastronominin kurucuları sayılan Peter Barham ve Hervé This'i de tanıtmıştır. Şu an doktora tezi çalışmaları olarak da moleküler gastronomi alanında çalışmalar yapılmakta ve yayınlar yapılmaktadır (Risbo vd.,2013:114-115).

Danimarka'daki bu aktiviteler bu ülkedeki restoranları etkilediği gibi yiyecek sektöründeki endüstriyel yenilikleri de etkilemektedir. Moleküler gastronomi gelişmesinin ardından bu ülkede eğitim programlarında da yer almıştır (Risbo vd.,2013:126-127).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliği içerisinde coğrafi işaretleri önemli kılan özelliğin yerel ürün ve tatların bu sistem içerisinde koruma altına alınması ve bunun yerel ekonomik kalkınmada bir kalkınma aracı olarak kullanılabileceği olgusu olup, kültürel ve yerel mirasın hem korunması hem de sürdürülebilirliğini sağlaması açısından oldukça büyük bir önem arz etmektedir. Coğrafi işaretler sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinin motivasyon faktörü olan geleneksel üretimi, geleneksel yaşam kültürünü, kültürün sunduğu farklı lezzetleri, tarımsal, otantik, yerel yöresel yiyecek, içecek ve tatları koruyup, tanıtarak ve özellikle bölgenin turizm potansiyelini destekleyerek söz konusu destinasyona turist çekmede etkili olmakta ve buna bağlı olarak da söz konusu olan yörelerde yerel kalkınmaya destek sağlayan bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır.(Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu, Can,2013:17-18)

Yerelin coğrafi bir çağrışımı olmasına rağmen, üretim ve tüketim arasındaki mesafe açısından tanıma üzerinde bir fikir birliği yoktur. Üretim ve satış arasındaki coğrafi mesafeye ilişkin tanımlar bölgelere, şirketlere, tüketicilere ve yerel gıda pazarlarına göre değişir. ABD Kongresi'nin 2008 Gıda, Koruma ve Enerji Yasası'nda (2008 Çiftlik Yasası) kabul ettiği tanıma göre, bir ürünün taşınabileceği ve hala yerel

veya bölgesel olarak üretilen bir tarımsal gıda ürünü olarak kabul edilebileceği toplam mesafe, menşinden veya üretildiği eyaletten 400 mil daha az olmalıdır. Bölgesel çiftçi pazarları gibi doğrudan tüketiciye yönelik düzenlemeler veya okullara yapılan çiftlik satışları gibi doğrudan perakende/gıda hizmeti düzenlemelerinin de dahil olduğu pazar düzenlemelerine dayanan tanımlar, tanınan kategorilerdir ve bu raporda yerel gıdaların pazar gelişimine ilişkin istatistikler sağlamak için kullanılmaktadır. (Martinez, 3: 2010).

En yaygın kullanılan yaklaşım, yerel yiyecekleri, yiyeceğin üretimden tüketime kadar aldığı mesafeye göre tanımlar. Birleşik Krallık içerisinde, bu coğrafi yakınlık yaklaşımını kullanan tanımlar, bir ilçe içinde (bunun bir örneği, Dorset'in Birleşik Krallık'ta iyi tanınan idari alanlar olan 70 kadar ilçeden biri olduğu "Doğrudan Dorset'ten" dir), bir alt bölge içinde (bir örnek, birkaç ilçenin bazı bölgelerine uzanan bir Milli Park olan Peak Bölgesidir) ve hatta bütün bir ülke içinde (Birleşik Krallık; İngiltere, Kuzey İrlanda, İskoçya ve Galler ülkelerini kapsar), (sertifikalı Çiftçi Pazarlarında kullanıldığı gibi) otuz mil mesafeye kadar uzanmaktadır. (Pearson ve ark., 2011:887). Böylece yerel yiyecekler bu coğrafi bölgede yetiştirilir, işlenir, dağıtılır ve satın alınır.

Belli bir bölgeden gelen bir ürünün özgüllüğü, geçmiş yüzyıllarda veya on yıllarda, uzak ve yalıtılmış toplulukların çevresel ve ekonomik kısıtlamalarından doğan yeniliklerden ve aynı zamanda yerel doğal faktörlerin sömürülmesinden kaynaklanmış olabilir. Örneğin, birçok dağlık alanda, uzun yaşlandırma yöntemiyle sert peynirler yapmak, uzak meralarda elde edilen yaz üretimini korumanın bir yoluydu. Bir ölçüde her malın, endüstriyel malların bile, üretildiği yere ait belirli nitelikleri vardır. Ancak, bir ürünün menşinin önem taşıması için, ürünün tanınmış bir özel niteliğe veya niteliklere sahip olması gerekir. Genelde menşe, tüccarlar ve müşteriler için önem taşıyor ise bu, yüksek kaliteli bir ürünün belirleyicisi olarak sunulur. Menşeli ürünleri, belirli yerel varlıklar, üretim sırları veya yasal koruma nedenleri ile başka bir yerde üretmenin zor veya imkânsız olması durumunda özgüllüklerini korurlar.

Sürdürülebilir gıda üretimi, doğanın mal ve hizmetlerini üretim sürecine daha iyi dahil etmeyi amaçlar. Bunun istisnası, yerel çiftçilerin gıda üretimindeki bilgi ve becerilerine daha fazla değer veren emeğin kullanılmasıdır. Son yıllarda odak, çiftliğin ötesinde; organik gübre, yakıt, gıda işleyicileri, gıda pazarları, yiyciler ve atık yönetimi gibi besin zincirinin geri kalanını, aynı zamanda tüm ilgili düzenleyici kurumlar ve

faaliyetleri içerecek şekilde genişletilerek “sürdürülebilir gıda üretimi”nden “sürdürülebilir gıda sistemi”ne yönelmiştir (Pothukuchi, K. ve Kaufman, 113: 2000).

1.5. Gıdada Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Turizm

Günümüzde, turizmde sürdürülebilirliğin gereklerinin tartışıldığı bir platformda konu anlaşılamadığı için kırsal alanlarda kırsalın doğasına uymayan işletmeler açılmakta ve kırsal turizmin ilkelerine aykırı işletme politikaları izlenmektedir. Kırsal alanlarda bulunan turizm işletmelerinin tedariklerini yerli halktan sağlayarak bölgenin yerel paydaşlarla bir bütün halinde kalkınması, sürdürülebilirliğin sağlanmasına ve yöresel yiyecek ve içeceklerin tanıtımına katkı sağlayacaktır. Hükümetler turizme uygun kırsal turizm bölgeleri hakkında önlemler alması gerekir ve bu önlemler kırsal turizmin sürdürülebilirliği için önemlidir. Ayrıca bu çalışmalar, kırsal kesimdeki restoran ve konaklama sektörünün etkin pazarlama stratejilerinin geliştirilmesinde kullanılabilir. Ayrıca, yerel gıda ve turizmi yerel halk tarafından ve sürdürülebilirlikle ilgili yerel gıda ve turizm arasında bağlantı kurarak ve kırsal alanlarda tüketici bilincini, ürünler ve deneyimler hakkında anlayış ve zevki ve seyahat motivasyonlarını artırarak ürün geliştirme ve sürdürülebilirliği iyileştirmeye destek olacaktır.

Nüfus artışı, endüstriyel kirlilik ve kentleşme gibi günümüzün en ciddi çevre sorunları doğal çevreyi de etkilediği çok açıktır. Bunca olumsuz etkilere rağmen, çevre bilinci ve bu konudaki farkındalık, çevre korumanın öneminin anlaşılmasına katkı sağlamaktadır. Özellikle gelişmiş ülkelerde turizm sektöründe de tüketici tutum ve davranışlarına olumlu yönde etkisi vardır. Çevre sorunları, günümüzde turizm uygulamalarında farklılıklar yaratabilmekte ve bazı insanları çevre dostu turizm ürünlerini tercih etmeye yöneltebilmektedir. Bu yeni tutumlar ve değişen değerler, turizm işletmelerinin dikkatini çekmektedir. Bu kuruluşlar tarafından çevresel değerleri koruyan ve turizmde sürdürülebilirliği destekleyen pek çok çalışma yapılmaktadır. Sektördeki bu yeni yaklaşımlar genellikle doğa temelli turizm ve kırsal turizm olarak bilinmektedir. Ayrıca bazı turizm türleri; eko-turizm, yeşil turizm, çiftlik turizmi, agro turizm ve tarım turizmi birbiriyle ilişki halindedir. Sürdürülebilir turizm gelişimi o bölgenin yerel nüfusu ve o bölgede yetişen yerel ürünleri içermektedir. Yöresel olarak üretilen yiyecekler yerel ekonomiyi destekler. Dünyanın pek çok yerinde, kırsal alanlar uzun zamandır rekreasyon ve turizm faaliyetleri için ortam oluşturmaktadır. Ancak çoğu zaman kırsal olarak değerlendirilemeyen veya marka olarak

konumlandırılmayan yerler mevcuttur. Günümüzde turizm ve rekreasyonun çeşitli yönlerini bölümlere ayırma ve markalama gerekliliği konusunda daha dikkat çeken bir bilinç oluşmaktadır. Kırsal bir niş pazarı tanımlama ihtiyacı, turizm endüstrisinin kitle turizminde algılanan yaklaşımları adres gösterse de kırsal sektör baöbaöka bir alanı yansıtır (Robert L, D. Hall, 2001). Kırsal kalkınma süreçlerinin gerçekleştiğı dinamik ve genellikle belirli olmayan ekonomik ve sosyal çevre ve turizm ve rekreasyon faaliyetlerinin artan önemi, çeşitliliğı barizdir.

Yerel kelimesi anlam olarak coğrafi bir çağrışım yaratsa da, üretim ile tüketim arasındaki uzaklık konusundaki bir tanım üzerinde kesin bir fikir birliğı yoktur. Üretim ve satış arasındaki coğrafi mesafe ile ilgili tanımlar bölgelere, şirketlere, tüketicilere ve yerel gıda pazarlarına göre değişir. ABD Kongresi tarafından 2008 Gıda, Koruma ve Enerji Yasası'nda (2008 Çiftlik Yasası) olarak kabul edilen tanıma göre, bir ürünün taşınabileceğı ve yine de yerel veya bölgesel olarak üretilen bir tarımsal gıda ürünü olarak kabul edilebileceğı toplam mesafe daha azdır. Menşei yani bir ürünün çıktığı yerden 400 mil uzakta veya üretildiğı devlet sınırları içinde olması, bölgesel çiftçi pazarları gibi doğrudan tüketiciye yönelik düzenlemeler veya okullara çiftlik satışları gibi doğrudan perakendeye/gıda hizmeti düzenlemeleri dahil olmak üzere pazar düzenlemelerine dayalı tanımlar, iyi bilinen kategorilerdir ve bu raporlar istatistik sağlamak için kullanılır (erel gıdaların pazar gelişimi üzerine) (Martinez,3:2010). Turizm, kırsal bölgelerde faaliyet gösteren veya sabitlenen işletmelerin gelir akışlarını tamamlama yeteneğı sağlar, buna iyi bir örnek çiftlik çeşitlendirmesidir. Bu, ziyaretçiler, topluluklar ve işletmeler tarafından benzer şekilde değer verilen çevresel ve peyzaj niteliklerinin korunmasına yardımcı olabilir (İngiltere Kırsal Turizm Eylem Planı, 2010-2020)

En yaygın olarak kullanılan yaklaşım, yerel gıdayı, gıdanın üretimden tüketime kadar kat ettiğı mesafeye göre tanımlar. Birleşik Krallık'ta, bu coğrafi yakınlık yaklaşımını kullanan tanımlar, bir ilçe içindeki (Onaylanmış Çiftçi Pazarları için kullanıldığı şekliyle) 30 millik mesafeler arasında değişir (bunun bir örneğı, Dorset'in 70 ya da daha fazla ilçeden biri olduğı "Dorset'ten Doğrudan"dır). iyi tanınan idari bölgeler olan Birleşik Krallık), bir alt bölge içinde (birkaç ilçenin bazı kısımlarına yayılan bir Milli Park olan Peak Bölgesi'dir) veya hatta bütün bir ülke (İngiltere, İngiltere Ülkelerini içerir, Kuzey İrlanda, İskoçya ve Galler) (Pearson ve diğerleri, 2011:887). Böylece yerel yiyecekler bu coğrafi bölgede yetiştirilir, işlenir, dağıtılır ve satın alınır. Son on yılda yerel yemeklere olan ilginin artması, turistlerin ziyaret ettikleri yerlerdeki

davranışlarını da motive ediyor. O bölgeye özel yöresel gıda ürünlerini deneyimlemek isterler. Bu nedenle bölgedeki tüm aktörler olarak ilçedeki sürdürülebilirliği ve kalkınmayı desteklemektedir. Yerel gıda, gıda üretimi, işlenmesi ve perakende satış pratiklerinden ayrılamaz. (Sims,113:2010)

Dünyanın her yerinden tedarik edilen gıdaları satın almak yerine yerel ağları desteklemenin potansiyel faydaları çoktur ve belki de çevresel, sosyal, ekonomik ve sağlık açısından değerlendirilebilir. Bu daha kısa gıda zincirlerinden kaynaklanabilecek bir başka potansiyel çevresel fayda, nakliye sırasında ürünü korumak ve taze tutmak için daha az ek ambalaj kullanabilmeleridir. (Pearson, 2011:888). Böylece kırsal turizmin bir ilkesi olarak bölgede tam bir sürdürülebilirlik yaratır. Bu alanda son yıllarda birçok pratik çalışma ve akademik çalışma yoğun bir şekilde incelenmiştir. Turizm sektöründe turist davranışlarını ve yerel yemeklere yönelik bazı yaklaşımları araştıran çeşitli çalışmalar vardır, ancak yerel gıdaların kırsal turizmde seyahat etme motivasyonu olarak etkisi yeterince incelenmemiştir. İngiltere'deki çalışmanın değeri, İngiltere'nin dünyadaki başlıca turistik yerlerden biri olmasından kaynaklanmaktadır. Burada kırsal turizme verilen önemi de görebiliyoruz. İngiltere Hükümeti'ne göre 2015 yılında işletmelerin %42,1'i, cironun %25.7'si ve istihdamın %44,4'ü kırsal turizm endüstrisindeydi ve bu da onu en büyük bölüm haline getiriyordu. Kırsal İngiltere'de, yerel iş birimlerinin %10,6'sı turizmle ilgili sektörlerdedir. Ayrıca, kırsal alanlardan gelen ziyaretçiler 3 milyar sterlin harcadı (ki bunun 200 milyon sterlini kırsal turizm harcamalarıydı) ve 850 milyon turist ve 1900 milyon ziyaretçi vardı. Başlıca seyahat nedenleri, manzara, dost canlısı insanlar, sessizlik ve huzur için kırsal ziyaretler idi. İngiltere'de kırsal turizmin gelişimi ile ilgili olarak, bu faaliyet alanında çalışan şirketler arasında bir katılım ve işbirliği olduğunu görebiliyoruz. Sonuç olarak, Avrupa Komisyonu, Birleşik Krallık Hükümeti ve sivil toplum kuruluşları kırsal alanların gelişimi ile ilgilenmektedir (Butnaru ve Haller,2017:2).

Bu nedenle devletin turizme uygun kırsal turizm bölgeleri hakkında önlemler alması gerekir ve bu önlemler kırsal turizmin sürdürülebilirliği için önemlidir. (Zengin ve diğerleri, 2017) Reisinger ve Turner araştırması, Reisinger ve Turner 2004'ten alıntılandığı üzere; ziyaretçiye hizmet etmek ve onu memnun etmektir Kültürler arası konular sorunların ve yanlış anlamaların nedeni olabilir. Ayrıca yolculuğun en ödüllendirici, unutulmaz ve tatmin edici deneyimlerinden bazılarını üretebilirler. Kesin bir bölgeden gelen bir ürünün özgünlüğü, geçmiş yüzyıllarda veya on yıllarda, yerel

doğal faktörlerin sömürülmesinin yanı sıra, uzak ve izole toplulukların çevresel ve ekonomik kısıtlamalarından kaynaklanan yeniliklerden kaynaklanmış olabilir. Örneğin, pek çok dağlık alanda, uzak meralarda elde edilen yazlık üretimi korumanın yolu, uzun yıllandırılan sert peynirler yapmaktır. Bir dereceye kadar, herhangi bir meta, üretildiği yerle, hatta endüstriyel mallarla ilgili belirli niteliklere sahiptir. Ancak bir ürünün menşeyinin önemli olması için, ürünün tanınmış bazı özel kalite veya niteliklere sahip olması gerekir. Genel olarak, tüccarlar ve müşteriler için menşe önemli olduğunda, yüksek kaliteli ürün tanımlayıcısı olarak temsil edilir. Menşe ürünleri, belirli yerel varlıklar, üretim sırları veya yasal koruma nedeniyle başka bir yerde kopyalanması zor veya imkansızsa, özgünlüklerini korur. Bu üç faktörün (özel uzmanlık, kalite itibarı ve tasarım koruması) menşe ürünlerin varlığını ve bakımını nasıl etkilediği zaman içinde nasıl değişti (Allaire, François ve Erik, 2011:4)

Sürdürülebilir gıda üretimi, doğanın mal ve hizmetlerini üretim sürecine daha iyi dahil etmeyi amaçlar. Bunun istisnası, yerel çiftçilerin gıda üretiminde bilgi ve becerilerine daha fazla değer veren emeğin kullanılmasıdır. Son yıllarda odak noktası 'sürdürülebilir gıda üretimi'nden 'sürdürülebilir gıda sistemine' kaymış, çiftliğin ötesine geçerek organik gübreler, yakıt, gıda işlemcileri, gıda pazarları, yiyiciler ve atıklardan gıda zincirinin geri kalanını da içine almıştır. Yönetiminin yanı sıra tüm ilgili düzenleyici kurumlar ve faaliyetler (Pothukuchi, K. ve Kaufman, 113: 2000)

İKİNCİ BÖLÜM

BİBLİYOMETRİK YÖNTEMLER

2.1. Bibliyometri Kavramı

Bibliyometri, Latince ve Antik Yunan dilinde kitap anlamına gelen “biblio” ve ölçü bilimi anlamına gelen “metrics” köklerinden türemektedir (Sengupta,1992: 76). İlk defa 1922’de E. Wyndham Hulme tarafından “istatistiksel bibliyografya” olarak kullanılmış, daha sonra Rangethan (1948) tarafından kütüphane yönetimi ve hizmetlerine uygulanan nicel yöntemleri içeren “Librametry”, Pritchard (1969) ise bibliyometri olarak kullanmıştır.

İstatistiksel Bibliyografi “yazılı iletişimin çeşitli yönlerini sayma ve analiz etme yoluyla yazılı iletişim sürecine, disiplinin doğasına ve gelişim sürecine (yazılı iletişim yoluyla ortaya çıktığı sürece) ışık tutabilmesidir” (Pritchard, 1969: 1). Pritchard’a göre istatistiksel bibliyografi “kitaplara ve dergilere ilişkin istatistiklerin birleştirilmesi ve yorumlanması, tarihsel hareketlerin gösterilmesi, kitapların ve dergilerin ulusal ya da evrensel araştırma kullanımının belirlenmesi ve birçok yerel durumda kitapların ve dergilerin genel kullanımının belirlenmesi için kullanılmaktadır.

Bibliyometri incelenen bilim dalına ait akademik çalışmaların değerlendirilmesini, mevcut durumunun ortaya çıkarılmasını ve elde edilen bilgiler ışığında geleceğe yönelik saptamalarda bulunulmasına fırsat sağlamaktadır (Denktaş Şakar ve Cerit, 2013: 2). Bibliyometri tanımlayıcı nitelikte bir özellik göstermenin yanında kendisinden sonra gelen çalışmaları nasıl etkilediğinin ortaya çıkarıldığı atıf analizi ile değerlendirci bir özellikte göstermektedir (McBurney ve Novak, 2002).

2.2. Bibliyometrik Yöntemler

Bibliyometrik yöntemler atıf analizi, bibliyometrik eşleştirme, ortak atıf analizi ve bibliyometrik haritalamayı kapsamaktadır.

2.2.1. Atıf Analizi

Atıf analizine değinmeden önce atfın tanımını yapmakta fayda söz konusudur. Atıf bir düşüncenin kaynağının belirtilmesidir. Dipnot ve referans verme olmak üzere iki şekilde yapılabilir. Atıf, atıf yapan ile yapılan arasında bağı oluşturur (Al ve Tonta, 2004: 21). Garfield (1965:189) atıf yapılma sebeplerini şu şekilde belirtmiştir;

1. Araştırma konusu ile ilgili öncülere saygı gösterme,
2. Araştırma konusu ile ilgili çalışmaya saygı gösterme,
3. Araştırma yöntemi ve tekniğine ilişkin bilgi verme,
4. İlgili konu hakkında arka plan okumayı sağlama,
5. Birinin kendi çalışmasını düzeltmesi,
6. Başkalarının çalışmalarını düzeltme,
7. Önceki çalışmaya yapılan eleştiri,
8. İddiaları doğrulamak,
9. Kişileri yakın zamanda yayımlanacak bir yayından haberdar etme,
10. Yeterli düzeyde tanıtılmamış, dizinlenmemiş ya da atıfta bulunulmamış çalışmaları gösterme,
11. Çalışmada kullanılan verinin gerçekliğini ve doğruluğunu kanıtlama,
12. İçinde bir düşüncenin ya da bir kavramın tartışıldığı orijinal yayınları belirleme,
13. Orijinal yayınları veya yeni bir kavram ya da terime adını veren çalışmayı saptama,
14. Başka çalışmalardaki düşünceleri kabul etmeme,
15. Önceki çalışmalardaki iddiaları tartışma.

Bir alanın gelişimini ve o alana yönelik katkıyı belirlemeye yönelik yapılan incelemeler genellikle atıf dizinlerinden elde edilen ham atıf sayıları kullanılarak yapılmaktadır (Al, Sezen ve Soydal, 2012). Atıf dizinleme ilk olarak 1873'te başlamıştır. Literatürde önemli bir yere sahip atıf dizinleri Bilimsel Bilgi Enstitüsü tarafından sırasıyla; Science Citation Index (1961), Social Science CitationIndex'i (1973) ve Arts and Humanities Citation Index (1978) yayınlanmaya başlamıştır (White, 1985, s. 39). Atıf dizinleri "atıf analizi aracılığıyla çalışmaların ve yazarların literatüre katkısının ölçülmesi dışında araştırmacıların literatür takiplerini kolaylaştırmak için de kullanılmaktadır" (Akbulut, 2016: 1).

Atıf analizi, bilimsel çalışmalar ile bu çalışmalara temel oluşturan diğer eserler arasındaki ilişkilerin incelenmesidir (Bayram, 1998, s. 23). Atıf analiz ile birlikte en sık kullanılan kaynakları, yazarları, konuları, kaynakların verimliliğini ve hangi konunun daha önem arz ettiğini belirlemek mümkündür. Bununla birlikte kütüphanecilik adına ise koleksiyonların geliştirilmesi açısından önemlidir (Al ve Tonta, 2004: 21).

Atıf analizinde dikkat edilmesi gereken önemli bir husus ise literatürün sorunu olan kendine atıf yapma, dergilerin kendi dergilerinde yayınlanmış makalelere, hatta kurumların ve ülkelerin kendi yayınlarına atıf yapmasıdır.

2.2.2. Bibliyografik Eşleştirme

Atıf analizinde en sık kullanılan tekniklerden biri de bibliyometrik eşleştirme (*bibliographic coupling*)'dir. İlk defa 1963'te Kessler tarafından kullanılan bibliyometrik eşleştirme sayesinde konuların birbirleri ile olan ilişkilerinin de ortaya çıkarılması mümkün olmuştur (De Bellis, 2009: 43). Bibliyometrik eşleştirme makalelerin bibliyografik bölümlerinde yer alan referansların bir ya da daha fazla ortak kaynağa yapmış olduğu atfın bibliyografik olarak eşleştirilmesidir (De Bellis, 2009: 156). Diğer bir ifade ile bibliyometrik eşleştirme farklı iki kaynağın aynı yayına atıf yapmasıdır (Garfield, 1988'den Aktaran: Al ve Tonta; 2004: 23).

2.2.3. Ortak Atıf Analizi

Ortak Atıf Analizi (*Co-citation*) diğer en sık kullanılan atıf analiz tekniğidir. Ortak atıf analizinde bir kaynağın farklı iki yayın tarafından alıntılanmasıdır (Garfield, 1988'den Aktaran: Al ve Tonta; 2004: 23). Ortak atıf analizi, "disiplinlerarası fikirler için temel literatürün tanımlanmasına yardımcı olacak bir yol olarak gösterilmektedir" (Trujillo and Long, 2018: 1).

"Bibliyometrik eşleştirme ile ortak atıf arasındaki farklılık; bibliyometrik eşleştirmenin iki kaynak doküman arasındaki ilişkiyi, ortak atfın ise atıf verilen dokümanlar arasındaki ilişkiyi ölçüyor olmasıdır" (Zan, 2012: 25). Bunun dışında yazarların kendi çalışmalarına yaptıkları atıfa kendilerine atıf (self citation) denilmektedir. Kurumlar dergilerde kendilerine ya da bünyelerindeki çalışmalara atıf yapabilmektedir.

2.2.4. Bibliyometrik Haritalama

Bibliyometrik haritalama bilimsel çalışmaların analiz edilmesinde değerlendirilmesinde kullanılan bir yöntemdir. Bibliyometrik haritalama bilimsel makalelerin davranışlarını iki boyutlu açıklayarak kümelendiren ölçekli bir haritadır (Buter ve Noyons, 2002: 697). Diğer bir ifade ile alıntı verisine, kelimelere, cümlelere veya diğer bazı bibliyometrik öğelere dayanan çalışmalara ait grafiksel özetlerdir (Buter, Noyans, Van Mackelenbergh ve Laine, 2006) . Genellikle büyük çaplı veriler için kullanılmaktadır. Veriler arasındaki ilişkiyi ve ya farklı elementler arasındaki ilişkiyi algoritmalarla açıklamaktadır.

Sonuç olarak bibliyometrik verilerin görselleştirilmesini ifade eden bibliyometrik haritalama birçok bilimsel alanda kullanılmaktadır. Bibliyometrik haritalama işlemi bazı programlar aracılığıyla yapılmaktadır. Bu çalışmada Bibexcel ve VOSviewer kullanıldığından bu iki program açıklanacaktır.

2.2.4.1. Bibexcel

Bibexcel, bibliyometrik verilerin analizinde kullanılan bir programdır. BibExcel aracılığıyla “yıllara, ülkelere, araştırma konularına göre yayın analizleri yapılmakla birlikte atıf, ortak atıf, ortak yazarlık, kümeleme analizleri de yapılabilmektedir” (uzgoru.ikc.edu.tr, 25.06.2019). Bu program veri temizleme ve veri dönüştürme işlemleri için tercih edilmektedir.

2.2.4.2. VOSviewer

VOSviewer bibliyometrik haritalama da kullanılan bir diğer araçtır. Bibliyometrik ağları görselleştirmede kullanılmaktadır. Ülkelerin, araştırma kurumlarının, üniversitelerin ve yazarların performanslarının nasıl olduğunu detaylı bir şekilde incelemeye olanak tanımaktadır (Merigo ve Yang, 2017). Programda ortak atıf ağları başta olmak üzere her türlü yazar, yayın, kurum ağları görselleştirilerek haritalanmaktadır. VOSviewer, uzaklık temelli görselleştirme yaklaşımına dayalı olarak bibliyometrik ağları görselleştirmektedir. Program görselleştirme için VOS (Visualization of Similarities) algoritmasını kullanmaktadır (uzgoru.ikc.edu.tr, 25.06.2019). Programının avantajı yüksek kalitede görsel sunmasıdır (Alp ve Çevik Ünlü, 2019).

2.3. Bibliyometrik Yasalar

2.3.1. Bradford Yasası

1934 yılında ortaya çıkan Bradford yasası, belirli bir alandaki bilimsel yayınların dergilerdeki dağılımını ya da saçılımını ifade etmektedir (Hood ve Wilsion, 2001: 295). Bilimsel dergiler belirli bir alanda yayımlanmış çalışmalarını azalan verimlilik ilkesine göre dikkate alırsa dergiler özelde sadece bu konuda makale yayınlayan çekirdek bir dergi grubuna ve çekirdek grupla aynı sayıda makale içerir birçok gruba bölünebilir (Bradford 1934’ten aktaran Tonto ve Al, 2008: 44). Bradford yasasını açıklayan Garfield (1980: 477), bir konuda kaynakça derlemek istenildiğinde küçük bir grup derginin o konuda yayımlanmış makalelerinin 3’te 1’ini içerdiğini, orta büyüklükte bir dergi grubu ile büyük bir dergi grubunda yayınlanan makalelerin de 3’te 1’ini

içerdiğini, çekirdek grup ve diğer gruplardaki dergi sayılarının “n” çarpan olmak üzere 1: n: n² olacağını belirtmektedir (Tonto ve Al, 2008: 44).

2.3.2. Lotka Yasası

Lotka yasası bilimsel makaleler üzerindeki dağılımı yazarlar açısından ele almaktadır (De Bellis, 2009: 75). Lotka'ya göre “n” katkı sağlayan yazar sayısı, yalnızca bir katkı sağlayan yazar sayısının yaklaşık 1 / 2'sine eşittir. Daha basit bir şekilde ifade etmek gerekirse bu oran şunu ifade etmektedir. Belli bir alandaki yazarların %60'ı bir makale, %50'si iki makale, %7'si 3 makale ve daha fazlasını üretmektedir (De Bellis, 2009: 92). Formülü ise şu şekildedir;

$$p(n) = \frac{C}{n^2}$$

P yazar sayısını, n sağladıkları katkı sayını, C araştırma alanının sabit bir değerini simgelemektedir. Lotka yasası literatürde birçok alanda kullanılmıştır. Bu alanlardan bazıları; beşeri bilimler, harita kütüphaneciliği, adli tıp tarihi, bilgi bilimi, bilgisayar bilimi (Murphy, 1973; Schorr, 1975; Voos, 1975; Radhakrishnan ve Kernizan, 1979; Grupta, 1987)'dir.

2.3.3. Zipf Yasası

Bibliyometrik yasaları tanımlayandan biri de George Zipf'tir. Zipf (1932) belirli bir alanda yazılmış çalışmalarda kullanılan kelimelerin sıklıkları ile ilgilenerek kelimeleri sıklıklarına göre sıralamıştır. Bu durum sıra-sıklık kuralı olarak ifade edilmektedir. Sıra sıklık ilişkisini logaritmik ilişki açısından incelemektedir.

Zipf'in bu yasa ile ilgili sıklıkla kullanılan 4 ilkesi mevcuttur. Bu ilkelerden ise en çok kullanılanı en az gayret ilkesidir. Bu ilkede kelimeler tek tek sayılarak en çok kullanılan kelimeler sıklıklarına göre azalarak sıralanmaktadır (De Bellis, 2009: 106). Formülü şu şekildedir; $r \cdot f = C$ Formülde r = sırayı, f = sıklık C ise sabit değeri ifade etmektedir. Logaritmik formda ise $\log r + \log f = \log C$ olarak ifade edilmektedir (De Bellis, 2009: 107).

2.3.4. Price Yasası

Price yasayı diğer bir ifade olarak karekök yasasıdır. Bu yasa bir alanda yazı yazan “N” tane yazarın karekökünün, bir alanda yazılan çalışmaların yarısını yazabileceğini ifade etmektedir (Price, 1976: 299). Örneğin gastronomi alanında 49 yazar mevcut ise bu yazarların 7'sinin ($\sqrt{49}$) bu alanda yazılmış makalelerin yarısını yazdığı varsayılmaktadır.

2.3.5. Pareto Yasası

Pareto yasası yazında 80/20 kuralı olarakta bilinmektedir. Bu kural önemli azınlık (%20) ile önemsiz çoğunluk (%80) arasındaki ilişkiyi vurgulamaktadır. Kitap, dergi, kelime, yazar, ekonomi vs. gibi konularla yasa ilişkilendirilmiştir (Trueswell, 1969; Egghe, 1993).

Trueswell (1969) tarafından kütüphanecilik alanı için ele alınan yasa, bir kütüphanede ödünç verilen kitapların yaklaşık %80'inin koleksiyonun %20'si tarafından karşılandığını ifade etmektedir (Burrell, 1985: 24). Yasaya göre "en verimli %20'lik dilimde yer alan dergilerde yayımlanan makale sayısı, tüm dergilerde yayımlanan toplam makale sayısının %80'ine eşit olmaktadır" (Egghe ve Rousseau, 1990: 361-362).

2.4. Gastronomi Alanında Yapılan Bibliyometrik Çalışmalar

Turizmde Gastronomi kavramının ele alınışı çok yenidir. Bu sebepten ötürü sınıflandırılması ve sınırlarının çizilmesi zaman alan bir bilim alanı olmuştur. Yazında yapılan gastronomi ile ilgili çalışmaların ise son on yıldır ağırlık kazandığı görülmektedir. Gastronomi bilim dalına yönelik yapılan bibliyometrik çalışmaların ise son birkaç yıldır yoğunlaştığı bilinmektedir (Ribeiro-Martins ve Silveira-Martins 2017, Daud ve diğerleri, 2017; Sanchez, Rama ve Garcia, 2017; Okumuş, Köseoğlu ve Ma, 2018; Sandıkçı ve Mutlu, 2019).

Ribeiro-Martins ve Silveira-Martins (2017: 206) gastronomi alanına yönelik yaptıkları bibliyometrik çalışmada, Capes, Spell; Proquest; Ebsco veritabanlarında turismo gastronómico, tourism, turismo gastronómico anahtar kelimelerini aratarak toplam 45 çalışmayı analiz kapsamında değerlendirmişlerdir. Yapılan analizler doğrultusunda çalışmaların büyük çoğunluğunun kalitatif olduğu, 2015 yılının en fazla çalışmanın yapıldığı yıl olduğu ve araştırmacıların %4.2'sinin sadece birden fazla çalışma yaptığı saptanmıştır. Bu durum yazarlara yönelik yapılan çalışmaların sürdürülebilir çalışmalar haline gelmediğini göstermektedir. Mohd Daud, Ruslan ve Othman (2017) ise moleküler gastronomiyi bibliyometrik analiz ile incelemiştir.

Uluslararası literatürde ele alınan diğer bibliyometrik çalışmalardan biri ise 1976-2016 yıllarını kapsayan, turizm ve konaklama içerisinde gastronomi ve yiyecek alanında ele alınmış 462 tane makalenin incelendiği çalışmadır (Okumuş, Köseoğlu ve Ma, 2018). Bu çalışmaya göre 2000'lerden sonra alanın hareketlendiği

görülmektedir. Bunun dışında en çok yazın yapan yazarlar, kurumlar, ülkeler, alt disiplinler, kullanılan yöntem vs. gibi hususlarda alanın gelişimi ve mevcut durumu ortaya konulmuştur. Bir diğer çalışmada ise şarap turizmi ile ilişkili 238 çalışma bibliyometrik analizle ele alınmıştır (Sanchez, Rama ve Garcia, 2017).

Gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasını kapsayan 703 çalışmanın incelendiği bir diğer çalışmada ise gastronomi alanındaki eğilimler ve trendler ortaya konulmuştur (Güzeller ve Çeliker, 2017). Yayın ve atıf bakımından çalışmaların 2000'lerden sonra arttığı saptanmıştır. Sünnetcioğlu ve diğerleri (2017) ise turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profilini ele almışlardır. Sandıkçı ve Mutlu'nun (2019) Türkiye'de 2013-2017 yılları arasında gastronomi alanında yazılmış makaleleri bibliyometrik açıdan incelediği çalışmada, 2017 yılında gastronomi temalı çalışmaların sayıca fazla olduğu, çalışmaların turizm ve gastronomi araştırmaları dergilerinde yayınlandığı, çalışmalarda en çok nitel araştırma yönteminin tercih edildiği saptanmıştır.

Sonuç olarak gastronomi bilim alanında yapılan çalışmaların bibliyometrik açıdan incelenmesi bu alandaki gelişimi gözler önüne sermektedir. Yapılan analizler sonucunda hangi konulara eğilimin olduğu, hangi yöntemlerin kullanıldığı, bu alanın uzmanlarının kimler olduğu ve diğer hususlarda yol gösterici rol oynamaktadır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİ ALANINDAKİ ULUSLARARASI ARAŞTIRMA EĞİLİMLERİ: WEB OF SCIENCE (WOS) VERİ TABANINDA YER ALAN 1995 – 2018 YILLARINA AİT MAKALELERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

3.1. Yöntem

Bu araştırma, kapsamına alınacak 1995- 2015 yılları arasında yayımlanmış makaleleri belirlemek üzere anahtar kelimeler arasında “Gastronomi” sözcüğünün geçmiş olmasına karar verilmiştir. Bu bilim dalı ile ilgili çalışmalar yapan, çeşitli üniversitelerden başka bilim dallarından uzmanlara da danışılmış ve çalışma kapsamına alınacak makaleleri belirlemek üzere anahtar kelimelerin neler olabileceğine dair bir liste yapmaları istenmiştir. Delphi yöntemi ile yürütülen bu kısımda, arama yapılacak ve çalışmaya konu olan makaleler uluslararası makaleler olduğu için kendilerinden kelimelerin hem İngilizce hem de Türkçe ifadelerinin karşılıklarının yazılması rica edilmiştir. Henüz Türkçe literatüre girmemiş kavramlar ise İngilizce olarak yer bulmuştur. Konu ile görüşlerine başvurulmuş kişiler, çeşitli üniversite ve kuruluşlarda farklı pek çok disiplinle yiyecek temelli araştırmaları birleştiren akademisyenler, uzmanlar, yemek yazarları, aşçılar ve çeşitli yeme içme personellerinden oluşmaktadır. Bu aşamada görüşlerine başvurulmuş onsekiz uzman katkıda bulunmuştur. Görüşmeler ve geri dönütler yüzyüze veya elektronik posta ile yapılmıştır

Çalışmanın verileri; birincil veri ikincil veri ve karma (hibrid) veri olarak üç seçenek altında analiz edilmiştir. Birincil veri; araştırmacının kendisi tarafından, hedeflediği araştırmanın amacına yönelik topladığı veri olurken, ikincil veri ise araştırmacı dışında bir kimse tarafından başka bir araştırma amacıyla bir araya getirilen verilerin kullanılmasıdır. “Hibrid” melez olarak adlandırılan veri türü ise birincil ve ikincil verilerin bir araya getirilerek kullanılması ile oluşur (Kenett, Shmueli;2017:54) Bu çalışmadaki ikincil veriler, çalışmaya konu olan makalelerdir. Araştırmacılar, bir çalışma alanıyla ilgili konuları incelerken makaleler yoluyla, yetmiş yılı aşkın süredir yayınlanmış bilgiyi kullanarak bilgi genişlemesine katkıda bulunmuştur (Tsay, 2004; Yeoh & Kaur, 2008)

Bir araştırmacı için ilgilendiği alanın durumunu anlamak oldukça önemlidir. Bu alana ait belli başlı karakteristikleri anlama çabası bibliyometrik araçlardan yararlanılarak mümkün olmaktadır. Bu çalışmanın tasarımı ilk olarak delphi yöntemine başvurularak oluşturulmuştur. Çalışmanın soruları 1995-2018 yıllarını içine alan dönemde gastronomi ve mutfak sanatları literatürüne dair neler sunulduğu, bu konuların hangi disiplinler dahilinde değerlendirildiği, Literatürün büyüme hızının ne olduğuna yönelik sorular başlıca sorulardır.

Bir arama motorunu sorgulamak ve alan hakkında bilgi edinmek için kullanılan öncelikli anahtar kelime olarak gastronomi ve mutfak sanatları kelimeleri ile ulaşılan yayınlar, daha sonra da delphi yöntemiyle belirlenmiş alan ile ilgili diğer terim ve sözcüklerden oluşan listemizdeki anahtar kelimeler ile yapılan aramalar sonucu ilgili makalelere ulaşılmıştır. Elde edilen makaleler ayrıştırılarak, sosyal bilimler alanına ait olanlar seçilmiştir. şöyle ki gastronomi sözcüğü çok genel bir kavram olup sadece sosyal bilimlerle ilgili olmayıp fen bilimlerini de kapsamaktadır. Tıbbi bilimler, fizik ve kimya gibi fen bilimlerine ait diğer alanlarla da ilgili yayınları da kapsayabilmektedir.

Evrenimiz oluşturulurken, ki özellikle deplhi anketi / yöntemi sayesinde alandaki uzman, akademisyen ve sektör çalışanlarına delphi yöntemi ile ulaşılıp elde edilen sözcükler ve terimler incelendiğinde, tüm bu terimlerin sosyal bilimler alanına ait olduğu görülmüştür. Bu nedenle sınırlarımızı belirlerken ulaşılan tüm yayınlar tek tek incelenerek sadece sosyal bilimler kapsamında olanlar seçilerek evrenin kısıtlanması yoluna gidilmiştir. WoS veri tabanında bulunan her bir yayın için hem ana kategori olarak ilgili alan belirtilmekte hem de ayrıca WoS alt kategoriler şeklinde bir sekme sayesinde de ilgili yayının ilişkili olduğu alt disiplinler de başlıklar halinde verilmektedir. Böylelikle ulaşılan yayınlar sosyal bilimler kapsamındaki disiplinlere ait olanlar seçilerek ayrıştırılmış ve ana evrenimize kesinlik kazandırılarak sınırları belirlenmiştir. Daha sonra da bu veri seti üzerinden belli bibliyometrik analizler ve görsel haritalamalar yapılarak çalışma nihai sonucuna ulaştırılmıştır.

Uzmanlardan gelen dönütler sonrası listeye eklenen terimlere; Gastronomy (gastronomi), Culinary (Mutfak ve yemek pişirme ile ilgili), Food Photographer (Yemek Fotoğrafçısı), Food Legislation (Gıda Mevzuatı) Tasting Menu (Tadım Menüsü), Dinner-Matching Techniques Yemek Eşleştirme Teknikleri, Boutique Bakery (Butik Pastacılık), The Philosophy Of Wine (şarap Felsefesi), The Anthrophology Of Food & Beverage (Yiyecek İçecek Antropolojisi) Food Ethics (Gıda Etiği), Culinary

Seminars (Mutfak Seminerleri), Cellular Nutrition (Hücresel Beslenme), Kitchen Hierarchy (Mutfak Hiyerarşisi), Academic Career in Gastronomy Area (Gastronomi Alanında Akademik Kariyer) Organic Agriculture (Organik Tarım), Food Intolerance (Gıda İntoleransı), The Prop Stylist (Prop Stilisti-Yemek fotoğrafı çekiminde prodüksiyondan sorumlu kişi), Restaurant Architect/Architecture (Restoran Mimarı/Mimarlığı), Chef De Party (Kısım Şefi) Pastry Chef (Pastane Ürünleri Şefi/Ustası) Commis De Rang (Salon Komisi), Ingredient (İçerik/İçindekiler), Cost Controlling (Maliyet Kontrol), Cost Controller (Maliyet Kontrol Uzmanı), Gastronomy Education (Gastronomi Eğitimi), Vocational Education (Gastronomi Meslek Eğitimi), Gastronomic Practices (Gastronomi Uygulamaları), Catering Director (Yemek Tedariği Yöneticisi),Kitchen Manager (Mutfak Yöneticisi) Dining Room Supervisor (Restoran Denetçisi-Koordinatörü), Restaurant Manager (Restoran Müdürü), Food Writer (Yemek Yazarlığı), Food Scientist (Gıda Bilimcisi), Food Processor (Gıda İşleyicisi), Food Stylist (Yemek Stilisti), Food Marketer (Gıda Pazarlamacısı), Food Architect (Yemek Mimarı), Menu Developer (Menü Geliştirici),Recipe Developer (Tarif Geliştirici), Foodservice Trainer (Yiyecek-İçecek Eğitmeni), Grocery And Deli Manager (Süpermarket veHipermarket Yöneticisi), Chef Instructor (Eğitmen Şeflik), Food Blogger (Yemek Bloggerı),Food Media,Food Porn,Anthropology Of Food And Eating (Yeme İçme ve Antropoloji ilişkisi, Culinary Triangle (Lévi-Strauss), Gourmand, Gurme, Culinary History / Food History (Yiyeceklerin/Mutfağın Tarihçesi), Food Taste (Yeme İçme Zevki), Food Fashion (İnsanları öncelikle aroma ve görüntüleri ile etkilemeyi amaçladıkları için, dekorlara,süslemelere önem veren bir olgu), Foodtainment -Finkelstein's Concept Regarding Food And Entertainment (Beslenme kavramı- Yeme, içme ve eğlence örüntülerinin birarada kullanıldığı bir kavram) Gastro-Diplomacy (Gastro Diploması), Local Food (Yöresel Yiyecek), Food Photographer (Yemek Fotoğrafçısı), Food Photography (Yemek Fotoğrafçılığı), Culinary arts (Mutfak sanatları), Food culture (Yiyecek kültürü), Food consumption (Yiyecek tüketimi), Distinction in food choices (Yiyecek seçimlerindeki farklılıklar), Food nutrition (Yiyeceklerin besin değerleri), Culinary culture (Mutfak kültürü), Globalization of food culture (Yemek kültüründe küreselleşme kavramı), Fashion of food taste (Yemek tadımında moda), Sociology of eating (Yemek sosyolojisi), Sociology of eating out (Sosyolojik açıdan dışarda yemek yeme), Cuisine culture (Mutfak kültürü), Eating habits (Yeme alışkanlıkları), Beverage (İçecekler), Nutrition (Beslenme), Diet (Diyet), Feeding (Besleme), Traditional food (Geleneksel

yiyecekler), Gastronomy tourism (Gastronomi turizmi), Gastro tourist (Gastronomi / yiyecek turisti), World cuisines (Dünya mutfakları), Food tourist (Yiyecek Turisti / Gastro Turist) gibi örnekler verilebilir. Uzmanlarla yapılan görüşmelerden elde edilen terimlerin tamamına eklerdeki listelerden ulaşılabilir

3.2. Çalışmanın Amaçları

Araştırmacılar alanda öne çıkan konuları veya alanda hangi alt disiplinlerin öne çıktığını veya hangi konuların daha zayıf kaldığına dair fikir edinerek araştırmalarını bu bilgiler ışığında belirlemesine yardımcı olabilir. Şöyle ki hangi konuların araştırma veya gözlem yapmaya daha değer olduğuna karar vermede uzmanlara yardımcı olabilir. Ayrıca çalışmanın evrenini belirleme aşamasında, farklı disiplinlerden belirlenmiş uzman grubu ile yapılan çalışmalar sonucu Gastronomi ve Mutfak Sanatlar alanındaki yeni terimler, güncel araştırma eğilimleri, bu alandaki belli ülkelerde eksik kalan veya ihtiyaç duyulan çalışma konularının seçilmesine de yön verebilmektedir.

Web of science üzerinde anahtar kelimenin yer alacağı sonuçlara ulaşmak için arama yapılırken; “başlık + özet+ ve makalenin yazarının makalesini karakterize etmek için kullandığı anahtar kelime kümesi” olarak ayarlanmış bir parametre belirlenmiştir.

WoS veri tabanında indekslenmiş 1995-2018 yılları arasında, anahtar kelimeleri içinde delphi yöntemi ile belirlenmiş anahtar kelimelerimizi içeren tüm makaleler araştırma evrenimizi oluşturmaktadır. Web of Science veri tabanı, kendi oluşturduğu sistem içinde her bir makalenin ilgili olduğu bilim dalı ve alt alanları belirtmiştir. Daha önce Delphi yöntemiyle alanındaki uzmanlara sorarak bir araya getirdiğimiz anahtar kelime listesi ile arama yapıldığında ulaşılan gastronomi alanındaki yayınlar tek tek incelendiğinde buradaki çoğunluğun sosyal bilimler alanı olduğu tespit edilmiştir. Bu sebeple evren oluşturulurken gastronomi alanının sosyal bilimler dışında da ilişkili olduğu fizik, kimya gibi benzer diğer bilim dallarının dışarıda tutulmasına, sadece sosyal bilimler alanıyla sınırlı kılınmasına karar verilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları anahtar kelimeleri ile de arama yapılarak ortaya çıkan makalelerin sadece sosyal bilimler dalı seçildiğinde çıkan sonuçların incelenmesiyle de elde edilen yayınların uyumlu olduğu görülmüştür.

WoS veri tabanında bulunan her bir yayın için hem ana kategori olarak ilgili alan belirtilmekte hem de ayrıca WoS alt kategoriler şeklinde bir sekme sayesinde de ilgili yayının ilişkili olduğu alt disiplinler de başlıklar halinde verilmektedir. Böylelikle

ulaşılan yayınlar sosyal bilimler kapsamındaki disiplinlere ait olanlar seçilerek ayrıştırılmış ve evrenimizin tamamına kesinlik kazandırılarak sınırları belirlenmiştir. Daha sonra da bu veri seti üzerinden belli bibliyometrik analizler ve görsel haritalamalar yapılarak çalışma nihai sonucuna ulaştırılmıştır.

Web of Science üzerinde anahtar kelimenin yer alacağı sonuçlara ulaşmak için arama yapılırken; başlık, özet ve makalenin yazarının makalesini karakterize etmek için kullandığı anahtar kelime kümesi olarak ayarlanmış bir parametre belirlenmiştir.

Çalışma esnasında fiziki olarak İstanbul Üniversitesi merkez kütüphanesi ve İstanbul Üniversitesi İktisat kütüphanesinden faydalanılmıştır. Gerek üniversite içinde gerekse “evden erişim” proxy ayarları kullanılarak üniversitemizin üye olduğu veri tabanları üzerinden makalelere ulaşılmıştır.

3.3. Evren ve Örneklem

Web of Science (WoS), makale, bildiri vb akademik yayınlara dair analitik verileri elde edebileceğimiz ve atıf bilgilerine ulaşabileceğimiz, dünyada lider bir platformdur. Buradan elde edilen veri setleri derinlemesine araştırmalar yapabilmeye olanak sağlar. WoS veri tabanında indekslenmiş 1995-2018 yılları arasında, anahtar kelimeleri içinde delphi yöntemi ile belirlenmiş anahtar kelimelerimizi içeren tüm makaleler araştırma evrenimizi oluşturmaktadır. Araştırmanın evrenini oluşturan makalelere ulaşılması için gerekli anahtar kelimeler için öncelikle kişisel bir çalışmayla mümkün olduğu kadar çok sayıda yeterlik maddeleri belirlenerek listelenmiştir. Ve çalışmaya dahil olan katılımcılara bu listeler e-posta yolu ile ulaştırılmıştır. Katılımcılardan alınan dönütlerle tüm anahtar kelimeler bir araya getirilerek ikinci bir Delphi Anketi oluşturulmuştur. Uzmanların mevcut maddelere katılıp katılmama durumları / önemli görme/görmeme ve varsa yorumları/düzeltilmeleri ile geri dönüşleri sağlanmıştır. Nihayetinde tüm maddelerin bir arada olduğu listeler için uzmanlardan alınan onay sonrası makalelere ulaşıldı.

Web of Science veri tabanı, kendi oluşturduğu sistem içinde her bir makalenin ilgili olduğu bilim dalı ve alt alanları belirtmiştir. Daha önce Delphi yöntemiyle alanındaki uzmanlara sorarak bir araya getirdiğimiz anahtar kelime listesi ile arama yapıldığında ulaşılan gastronomi alanındaki yayınlar tek tek incelendiğinde buradaki çoğunluğun sosyal bilimler alanı olduğu tespit edilmiştir. Bu sebeple evren oluşturulurken gastronomi alanının sosyal bilimler dışında da ilişkili olduğu fizik, kimya gibi benzer diğerk bilim dallarının dışarıda tutulmasına, sadece sosyal bilimler alanıyla

sınırlı kılınmasına karar verilmiştir. Gastronomi ve mutfak sanatları anahtar kelimeleri ile de arama yapılarak ortaya çıkan makalelerin sadece sosyal bilimler dalı seçildiğinde çıkan sonuçların incelenmesiyle de elde edilen yayınların uyumlu olduğu görülmüştür.

Örneklem seçimindeki zaman kesiti olarak 1995 tarihi itibari ile yayınların alınmasının nedeni; konu ile ilgili önceki yıllarda önem arzedecek yayın sayısının olmadığına tespit edilmesidir. Kapsama alınan yıllar itibariyle çalışmalar ivme kazanmış olduğu ve gastronomi alanına katkı yapacak şekle ulaştığı barizdir.

Web of Science veri tabanı üzerinde elde edilen makalelerin tüm künyesi text formatında kayıt altına alınmıştır. En yalın, düz metin belgeleri için kullanışlı olan dosya biçimlerinden biri bu “txt” uzantısıdır. Bu format üzerinden Web of Science’den indirilip üzerinde “temizleme” işlemleri yapıp, ölçümler için analize uygun hale getirilen veriler excel programına aktararak yayınlarla ilgili analizler yapılmıştır. Aşağıda bir bildiri ve bir makale olmak üzere örnek veri formatı ve ardından, bu metin içindeki kodların anlamı verilmiştir.

FN Clarivate Analytics Web of Science

VR 1.0

PT C

AU Sengel, T

Karagoz, A

Cetin, G

Dincer, FI

Ertugral, SM

Balik, M

AF Sengel, Tarik

Karagoz, Aysen

Cetin, Gurel

Dincer, Fusun Istanbulu

Ertugral, Suna Mugan

Balik, Mehtap

BE Sener, S

Saridogan, E

Staub, S

TI Tourists' Approach to Local Food
SO WORLD CONFERENCE ON TECHNOLOGY, INNOVATION AND
ENTREPRENEURSHIP

LA English

DT Proceedings Paper

CT World Conference on Technology, Innovation and Entrepreneurship

CY MAY 28-30, 2015

CL Istanbul, TURKEY

DE local food; gastronomy; food experience; tourist experience; local
restaurants

ID CUISINES; CHOICE; MODEL

AB Although there are various studies that explore tourist behavior in certain settings such as travel and accommodation, the impact of local food on tourist experience is often neglected. Eating is a physical need as well as a cultural and social activity. When tourists eat at a destination they not only satisfy their hunger but also experience the local culture and interact with their hosts. Tourists' demand for local food occur however in different levels of intensity. Some tourists travel solely for gastronomy in the region, some see local food as a by-product of their cultural experiences, and some others rather familiar food when they travel. Therefore there are differences in how tourists' approach local food consumption. This study aims to analyze the factors effecting local food demand in tourism in order to identify which tourists are interested in local food as an attraction. A questionnaire has been conducted on 105 tourists in order to reveal differences in motivational, demographic and psychological factors based on their local food experiences at various locations in the Old City district of Istanbul. Based on the analysis of data (one way and two way anova) significant differences were found between various demographic and tripographic factors on tourists' perceptions of local food. The findings of the study can be used on product design and marketing communications of restaurants and destinations with significant tourist flow in order to target the right audience. (C) 2015 The Authors. Published by Elsevier Ltd. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

C1 [Sengel, Tarik; Karagoz, Aysen; Cetin, Gurel; Dincer, Fusun Istanbulu; Ertugral, Suna Mugan; Balik, Mehtap] Istanbul Univ, Fac Econ, Tourism Management Dept, TR-34452 Istanbul, Turkey.

RP Cetin, G (corresponding author), Istanbul Univ, Fac Econ, Tourism Management Dept, TR-34452 Istanbul, Turkey.

EM grlctn2@gmail.com

RI Ertuğral, Suna Muğan/AAD-4835-2020; Cetin, Gurel/M-2551-2016; Ertuğral,

Suna Muğan/AAU-3536-2020; DİNÇER, FATMA FÜSUN İSTANBULLU/AAC-3719

OI Cetin, Gurel/0000-0003-3568-6527; DİNÇER, FATMA FÜSUN İSTANBULLU/0000-0003-2338-2462

CR Alonso AD, 2013, J HOSP MARKET MANAG, V22, P547, DOI 10.1080/19368623.2012.671562

Cetin G., 2015, CURRENT ISSUES TOURI, DOI [10.1080/13683500.2014.994559, DOI 10.1080/13683500.2014.994559]

Chang RCY, 2011, TOURISM MANAGE, V32, P307, DOI 10.1016/j.tourman.2010.02.009

COHEN E, 1984, ANNU REV SOCIOL, V10, P373, DOI 10.1146/annurev.so.10.080184.002105

Cohen E, 2004, ANN TOURISM RES, V31, P755, DOI 10.1016/j.annals.2004.02.003

Correia A., 2008, Journal of Foodservice, V19, P164, DOI 10.1111/j.1745-4506.2008.00097.x

Derrett, 2001, SPECIAL INTEREST TOU, P307
FISCHLER C, 1988, SOC SCI INFORM, V27, P275, DOI 10.1177/053901888027002005

FLYNN J, 1994, RISK ANAL, V14, P1101, DOI 10.1111/j.1539-6924.1994.tb00082.x

Furst T, 1996, APPETITE, V26, P247, DOI 10.1006/appe.1996.0019

Getz, 2000, EXPLORE WINE TOURISM

Giesen J. C. A. H., 2010, OBESITY, V18

Godfrey K, 2000, TOURISM DEV HDB

Grande I.J., 2001, ESTUDIOS TURISTICOS, V150, P15

Hall C.M., 2004, FOOD TOURISM WORLD

Hjalager A.-M., 2002, TOURISM GASTRONOMY

Hjalager A.-M., 2003, GASTRONOMY TOURISM

Kim SS, 2003, TOURISM MANAGE, V24, P169, DOI 10.1016/S0261-5177(02)00059-6

Kim YG, 2009, INT J HOSP MANAG, V28, P423, DOI 10.1016/j.ijhm.2008.11.005

Kim YH, 2014, ANATOLIA, V25, P457, DOI 10.1080/13032917.2014.912245

Kivela J., 2006, Journal of Hospitality & Tourism Research, V30, P354, DOI 10.1177/1096348006286797

Kivela J, 2005, J CULIN SCI TECHNOL, V4, P39, DOI 10.1300/J385v04n02_03

Law R, 2014, INT J CONTEMP HOSP M, V26, P727, DOI 10.1108/IJCHM-08-2013-0367

MacCannell D., 1976, TOURIST NEW THEORY L

Mak AHN, 2012, INT J HOSP MANAG, V31, P928, DOI 10.1016/j.ijhm.2011.10.012

McKercher B, 2008, J TRAVEL TOUR MARK, V25, P137, DOI 10.1080/10548400802402404

Meiselman HL, 2000, APPETITE, V35, P231, DOI 10.1006/appe.2000.0360

Okumus B, 2007, TOURISM MANAGE, V28, P253, DOI 10.1016/j.tourman.2005.12.020

Okumus F, 2013, J TRAVEL TOUR MARK, V30, P410, DOI 10.1080/10548408.2013.78

Olsen SO, 2003, FOOD QUAL PREFER, V14, P199, DOI 10.1016/S0950-3293(02)00055-

Quan S, 2004, TOURISM MANAGE, V25, P297, DOI 10.1016/S0261-5177(03)00130-4

Richards G., 2002, TOURISM GASTRONOMY

Richards G., 2002, TOURISM GASTRONOMY, P36

Rimington M., 1998, Anatolia, V9, P37

Rozin P, 2006, FRONT NUTR SCI, P19, DOI 10.1079/9780851990323.0019

Ryu KiSang, 2006, Journal of Hospitality & Tourism Research, V30, P507, DOI 10.1177/10

SMITH SLJ, 1994, ANN TOURISM RES, V21, P582, DOI 10.1016/0160-7383(94)90121-

Stephen L., 2008, J TRAVEL RES, V46, P289

Telfer D. J., 2000, Tourism Geographies, V2, P421, DOI 10.1080/146166800750035521

Wadolowska L, 2008, FOOD POLICY, V33, P122, DOI 10.1016/j.foodpol.2007.08.001

Wagner H. A., 2001, CANADA FOOD NEWS MAR

Wolf E., 2002, CULINARY TOURISM TAS

XOSE A, 2006, TIJDSCHRIFT EC SOCIA, V97, P166

Yuksel A., 2002, Journal of Vacation Marketing, V9, P52, DOI 10.1177/1356

NR 44

TC 41

Z9 41

U1 2

U2 10

PU ELSEVIER SCIENCE BV

PI AMSTERDAM

PA SARA BURGERHARTSTRAAT 25, PO BOX 211, 1000 AE

AMSTERDAM, NETHERLANDS

PY 2015

BP 429

EP 437

DI 10.1016/j.sbspro.2015.06.485

PG 9

WC Business

WE Conference Proceedings Citation Index - Social Science & Humanities (CPCI-SSH)

SC Business & Economics

GA BF2YI

UT WOS:000380509900051

OA gold

DA 2022-02-12

ER

EF

PT J

AU Okumus, B

Cetin, G

AF Okumus, Bendegul

Cetin, Gurel

TI Marketing Istanbul as a culinary destination

SO JOURNAL OF DESTINATION MARKETING & MANAGEMENT

LA English

DT Article

DE Istanbul; Food, Culinary; Tourism; Destination marketing; Turkey

ID TOURISM DESTINATION; FOOD TOURISM, LOCAL FOOD;

ISLAND DESTINATIONS,

HONG-KONG; TURKEY, TRAVEL; EXPERIENCES; ATTRACTION;

IMAGE

AB This study investigates whether and how Istanbul, Turkey is marketed and promoted as a culinary destination. Based on a critical literature review, a research framework was developed, and official brochures and websites for Istanbul, Turkey, were content-analyzed. The research findings suggest that although Istanbul has rich culinary resources and offers many domestic and international cuisines, the city is not well marketed and promoted as a culinary destination. This is one of the first studies discussing how far a leading urban destination in a developing country is not successfully marketed and promoted as a culinary destination. Based on the research findings, this study offers specific theoretical and practical implications on how Istanbul and similar destinations can better utilize their unique culinary resources.

C1 [Okumus, Bendegul] Univ Cent Florida, Rosen Coll Hospitality Management, Orlando, FL 32819 USA.

[Cetin, Gurel] Istanbul Univ, Fac Econ & Business Adm, Istanbul, Turkey.

RP Okumus, B (reprint author), Univ Cent Florida, Rosen Coll Hospitality Management, Orlando, FL 32819 USA.

EM bendegul.okumus@ucf.edu; gurelc@istanbul.edu.tr

RI Cetin, Gurel/M-2551-2016

OI Cetin, Gurel/0000-0003-3568-6527

CR Ab Karim S, 2010, J HOSP MARKET MANAG, V19, P531, DOI
10.1080/19368623.2010.493064

Almeida A., 2017, Journal of Gastronomy and Tourism, V2, P173, DOI
10.3727/216929717x14870140201116

Alvarez MD, 2010, ANATOLIA, V21, P123, DOI
10.1080/13032917.2010.9687094

Anderson Eugene N, 2005, EVERYONE EATS

Andersson TD, 2017, SCAND J HOSP TOUR, V17, P44, DOI
10.1080/15022250.2016.1261473

Baloglu S, 2001, TOURISM MANAGE, V22, P1, DOI 10.1016/S0261-
5177(00)00030-

Bell D., 1997, GEOGRAPHIES WE ARE W

Bessiere J, 1998, SOCIOL RURALIS, V38, P21, DOI 10.1111/1467-
9523.00061

Bjork P, 2016, INT J CONTEMP HOSP M, V28, P177, DOI
10.1108/IJCHM-05-2014-

Boniface P., 2003, TASTING TOURISM TRAV

Boyne S., 2002, TOURISM GASTRONOMY, P91

Cetin G, 2016, CURR ISSUES TOUR, V19, P137, DOI
/13683500.2014.994595

Choe J. Y., 2017, Journal of Gastronomy and Tourism, V2, P203, DOI
10.3727/216929717x14870140201198

Cohen E, 2004, ANN TOURISM RES, V31, P755, DOI
10.1016/j.annals.2004.02.003

Creswell J. W, 2007, QUALITATIVE INQUIRY

Decrop A, 2005, TOURISM MANAGE, V26, P121, DOI
/j.tourman.2003.11.011

Dieck MCT, 2018, INT J CONTEMP HOSP M, V30, P326, DOI
10.1108/IJCHM-12-

Ergun N, 2004, CITIES, V21, P391, DOI 10.1016/j.cities.2004.07.004

Everett S, 2013, J SUSTAIN TOUR, V21, P789, DOI
10.1080/09669582.2012.741601

Gossling S, 2011, TOURISM MANAGE, V32, P534, DOI.2010.04.006

Guler S., 2008, DUMLUPINAR U SOSYAL, V2, P182

Gursoy D, 2014, INT J CONTEMP HOSP M, V26, P809, DOI
10.1108/IJCHM-12-

Gyimothy S., 2000, International Journal of Contemporary Hospitality
Management,
P371, DOI 10.1108/09596110010343648

Hall C. M., 2003, FOOD TOURISM WORLD D, P1

Henderson J. C., 2016, J GASTRONOMY TOURISM, V2, P55, DOI
[10.3727/216929716X14546365943494, DOI
10.3727/216929716X14546365943494]

Henderson JC, 2009, BRIT FOOD J, V111, P317, DOI
10.1108/00070700910951470

HKTb, 2017, DIN AND DRINK

Hornig JS, 2012, ASIA PAC J TOUR RES, V17, P277,
DOI.2011.625432

Hornig JS, 2012, TOURISM MANAGE, V33, P815, DOI
/j.tourman.2011.09.004

Hornig JS, 2009, J HOSP LEIS SPORT TO, V8, P34, DOI
10.3794/johlste.82.193

Hornig JS, 2010, TOURISM MANAGE, V31, P74, DOI
10.1016/j.tourman.2009.01.009

Hu Y. Z., 1993, Journal of Travel Research, V32, P25

Jalis MH, 2014, PROCD SOC BEHV, V144, P102, DOI
10.1016/j.sbspro.2014.07.278

Jolliffe L, 2016, HANDBOOK OF MANAGING AND MARKETING
TOURISM

Joppe M., 2001, Journal of Travel Research, V39, P252

Kim JH, 2016, INT J CONTEMP HOSP M, V28, P2247, DOI
10.1108/IJCHM-06-2015-

Kim S, 2016, INT J CONTEMP HOSP M, V28, P2310, DOI
10.1108/IJCHM-03-2015-

Kim YG, 2009, INT J HOSP MANAG, V28, P423, DOI
10.1016/j.ijhm.2008.11.005

Kim YH, 2009, J CULIN SCI TECHNOL, V7, P52, DOI
10.1080/15428050902788352

Kivela J., 2006, Journal of Hospitality & Tourism Research, V30, P354, DOI
10.1177/1096348006286797

Kivela J, 2005, J CULIN SCI TECHNOL, V4, P39, DOI
10.1300/J385v04n02_03

Lee KH, 2015, J CULIN SCI TECHNOL, V13, P95, DOI
/15428052.2014.952480

Lee W, 2017, INT J CONTEMP HOSP M, V29, P1005, DOI
[10.1108/IJCHM-10-2015-0559, 10.1108/ijchm-10-2015-0559]

Lin YC, 2011, TOUR HOSP RES, V11, P30, DOI
10.1057/thr.2010.22

Loker GB, 2013, BRIT FOOD J, V115, P394, DOI
10.1108/00070701311314219

Londorio M. D. P. L, 2011, GASTRONOMY TOURISM O

McCarthy N., 2017, BANGKOK WAS WORLDS M

McKercher B, 2008, J TRAVEL TOUR MARK, V25, P137, DOI
/10548400802402404

Miles M., 2013, QUALITATIVE DATA ANA

Multicity, 2017, LAST MIN FLIGHT BARG

Neal C., 2000, CONSUMER BEHAV IMPLI

Nelson V, 2016, J DESTIN MARK MANAGE, V5, P133,
DOI.jdmm.2015.12.001

Neumann W., 2003, SOCIAL RES METHODS Q

O'Gorman KD, 2009, INT J CONTEMP HOSP M, V21, P777, DOI

Okumus B, 2007, TOURISM MANAGE, V28, P253, DOI

Okumus F, 2013, J TRAVEL TOUR MARK, V30, P410, DOI

Ottenbacher M. C., 2016, Journal of Foodservice Business Research, V19,
P425, DOI 10.1080/15378020.2016.1185879

Ozdemir S, 2007, FOOD REV INT, V23, P107, DOI
10.1080/87559120701224923

Pike S., 2015, DESTINATION MARKETIN

Pinky Pawaskar R., 2016, INDIAN J SCI TECHNOL, V9, P1,
/ijst/2016/v9i15/92154

Quan S, 2004, TOURISM MANAGE, V25, P297, DOI 10.1016/S0261-
5177(03)00130-

Rand G. E. du, 2006, Current Issues in Tourism, V9, P206

Robinson RNS, 2014, BRIT FOOD J, V116, P690, DOI 10.1108/BFJ-
02-2012-0030

Ryu KiSang, 2006, Journal of Hospitality & Tourism Research, V30, P507,
DOI 10.1177/1096348006287163

Sanchez-Canizares S, 2015, BRIT FOOD J, V117, P2387, DOI
10.1108/BFJ-01-

Scarpato R., 2002, TOURISM GASTRONOMY, P51

Seo S, 2017, CURR ISSUES TOUR, V20, P135, DOI
13683500.2014.934210

Silkes CA, 2013, J TRAVEL TOUR MARK, V30, P335, DOI
/10548408.2013.784151

Sims R, 2009, J SUSTAIN TOUR, V17, P321, DOI
10.1080/09669580802359293

Sotiriadis MD, 2015, INT J CONTEMP HOSP M, V27, P1214, DOI
10.1108/IJCHM-

Sparks B., 2003, International Journal of Contemporary Hospitality
Management, V15, P6, DOI 10.1108/09596110310458936

Spilkova J, 2013, TOURISM GEOGR, V15, P177, DOI.2012.726268

Surenkok A, 2010, INFORMATION AND COMMUNICATION
TECHNOLOGIES IN TOURISM 2010, P567, DOI 10.1007/978-3-211-99407-8_47

Talas M., 2005, SELCUK U J TURKIC ST, V1, P273

TanSiew T., 2013, ASIA PACIFIC J INNOV, V2, P171

Telfer D. J., 2000, Tourism Geographies, V2, P421, DOI

Tellstrom R, 2005, SOCIOL RURALIS, V45, P346, DOI
10.1111/j.1467-

Truong TLH, 2018, J DESTIN MARK MANAGE, V8, P214,
DOI.2017.04.004

Tsai CT, 2017, J DESTIN MARK MANAGE, V6, P56, DOI
jdmm.2016.02.000

Viljoen A, 2017, INT J CONTEMP HOSP M, V29, P1560, DOI
10.1108/IJCHM-09-

Williams J., 1997, FOOD HLTH IDENTITY, P151

World Health Organization, 2015, INT TRAV HLTH

Yolal M, 2017, INT J CONTEMP HOSP M, V29, P1834, DOI
10.1108/IJCHM-06-

Yuksel A., 2001, Journal of Vacation Marketing, V7, P153, DOI

NR 93

TC 4

Z9 4

U1 3

U2 10

PU ELSEVIER SCIENCE BV

PI AMSTERDAM

PA PO BOX 211, 1000 AE AMSTERDAM, NETHERLANDS

SN 2212-571X

J9 J DESTIN MARK MANAGE

JI J. Destin. Mark. Manag.

PD SEP

PY 2018

VL 9

BP 340

EP 346

DI 10.1016/j.jdmm.2018.03.008

PG 7

WC Hospitality, Leisure, Sport & Tourism; Management

SC Social Sciences - Other Topics; Business & Economics

GA GL2AV

UT WOS:000436916300032

DA 2019-06-22

Kodlamaların açılımı şu şekildedir;

Web of Science veri tabanında analizler yapılmasına öncülük eden text veri dosyaları içindeki bazı harf kodları, o yayına dair hangi açıklamayı işaret ettiğini

göstermektedir. Bu harf kodunun İngilizce dilindeki karşılığı ve açıklaması aşağıda verilmektedir.

PT (Publication Type):	Yayın Türü – dergi, konferans, kitap, makale kitap bölümü vb. (Çalışma kapsamımıza sadece makaleler dahil ettiğimiz için buradaki tüm yayın türü “J (journal /dergi)” ile ifade edilmiştir.
AU (Author) :	Yazar adı
AF (Author Full Name) :	Yazarın tam adı
TI (Document Title) :	Makalenin başlığı
SO (Source/Publication Name):	Yayınlandığı derginin adı
LA (Language) :	Yayın Dili
DT (Document Type) :	Doküman Türü
DE (Author Keywords):	Yazarın tanımladığı anahtar kelimeler
ID :	Web of Science’ın atadığı anahtar kelimeler (Keywords Plus®)
AB (Abstract):	Özet
C1 (Author Address) :	Yazarların adres bilgileri
RP (Reprint Address) :	Sorumlu yazarın adres bilgileri)
EM (E-mail Address) :	Sorumlu yazarın maili
CR (Cited References):	Alıntı yapılan referanslar
NR (Cited Reference Count):	Toplam referans sayısı
TC (Times Cited) :	Alıntılanma sayısı
Z9 (Total Times Cited) :	Toplam Atıf Sayısı
PU (Publisher) :	Yayıncı
PI (Publisher City) :	Yayımcı Şehri
PA (Publisher Address) :	Yayımcının Adresi
SN ISSN	
International Standard Serial Number):	ISSN Numarası
J9 (Character Source Abbreviation):	Derginin Kısa Adı
JI (ISO Source Abbreviation):	Derginin ISO Kısaltması
PD (Publication Date) :	Yayınlanma Tarihi
PY (Publication Year) :	Yayın Yılı

VL (Volume)	:	Cilt
IS (Issue)	:	Sayı
BP (Beginning Page)	:	Başlangıç Sayfası
EP (Ending Page)	:	Bitiş Sayfası
DI DOI (Digital Object Identifier):		Yayının elektronik tanımlama adresi
PG (Page Count)	:	Sayfa Sayısı
WC (Web of Science Category)	:	Derginin hangi Web of Science kategorisinde yer aldığını gösterir

SC (Subject Category)	:	Konu kategorisi
GA (Document Delivery Number):		Doküman Numarası
UT (Unique Article Identifier):		Makale ID'si

WoS veri tabanından elde edilen makalelere ait özetlerden oluşan metin dosyaları VOSviewer programı aracılığıyla analize tabii tutulmuştur. Bu program aracılığıyla ayrıştırılan terimler haritalama yöntemiyle çıktımızı oluşturmuştur.

Bu tez çalışması kapsamında gastronomi ve mutfak sanatları alanına giren kavramların tespiti ve sosyal bilimlerdeki yerini belirlemek de önemliydi. Kavramsal olarak bunun ortaya koyularak, sınırlarının çizilmesi en önemli araştırma sorularından biri haline gelmiştir. Ülkemizde bu bölümlerde eğitim veren bölümlerin isimleri genelde Gastronomi ve Mutfak Sanatları altında yer almaktayken Türkiye dışında, alanla ilişkili "Food Sciences, Culinary Arts, Diplôme de Cuisine, Intensive Cuinary, Food Engineering, Food and Culinary Arts, gibi isimler altında yer bulmuştur.

Uluslararası atıf indekslerinde taranan yayın sayısı, ülkelerin bilim ve teknolojiye bağlılığının önemli göstergelerinden biri olarak kabul edilmektedir. Bu analizlerin yapılması bilimsel performansın değerlendirilmesini ve kıyaslanmasını sağlamaktadır. (Karasözen, Bayram, Zan.2011:255)

3.4. Analizler

Gastronomi kavramı genel hatlarıyla araştırıldığında ilgili olduğu kapsam çok geniştir. Daha önce de değindiğimiz gibi bu alan sosyal bilimler kadar fen bilimlerinde de uluslararası literatürde kendine yer bulmuştur. Ancak çalışmamıza konu olan gastronomi kavramının sadece sosyal bilimlerde yer alan, yiyecek içecek alanını ve bu alanın diğer sosyal bilimlere konu olacak şekilde oluşan ilişkilerin incelendiği

yayınları kapsamına karar verilmiştir. Bu ayrıştırma aynı zamanda ülkemizde gastronomi terimi ile kastedilen, çalışmalara konu olan alanı haklı çıkaracak şekilde bir sınırlama olmuştur.

Delphi yöntemi ile alandaki çeşitli uzmanlardan yardım alınarak elde edilen mevcut anahtar kelimelerimiz eklenip ayrıştırılma yapıldığında ise sadece sosyal bilimler alanına girdiği tespit edilen 12.592 yayına ulaşılmıştır.

İngilizce dilindeki yayınların esas alındığı bu araştırmada WoS da indexlenen %2 lik bir dilimi oluşturan; İspanyolca, Fransızca ve Portekizce dillerinde yazılmış makalelerin de bu indekslere girdiğini görmekteyiz. Ancak daha öncede belirtildiği üzere İngilizce dışındaki yayınlar bu çalışma kapsamı dışında tutulmuştur. Bu çalışmalar sadece %2 lik bir dilimi oluşturduğundan çalışmanın genel sonuçlarını etkilemeyeceği kanısına varılmıştır.

3.4.1. Alana Genel Bakış ve İlgili Bilim Dallarının Analizi

Gastronomi kavramı genel hatlarıyla araştırıldığında ilgili olduğu kapsam çok geniştir. Daha önce de değindiğimiz gibi bu alan sosyal bilimler kadar fen bilimlerinde de uluslararası literatürde kendine yer bulmuştur. Ancak çalışmamıza konu olan gastronomi kavramının sadece sosyal bilimler içinde yer alan, yiyecek içecek alanını ve bu alanın diğer sosyal bilimlere konu olacak şekilde oluşan ilişkilerin incelendiği, merkezine insanı konu olan yayınları kapsamına karar verilmiştir. Bu ayrıştırma aynı zamanda ülkemizde gastronomi terimi ile kastedilen, çalışmalara konu olan alanı haklı çıkaracak şekilde bir sınırlama olmuştur.

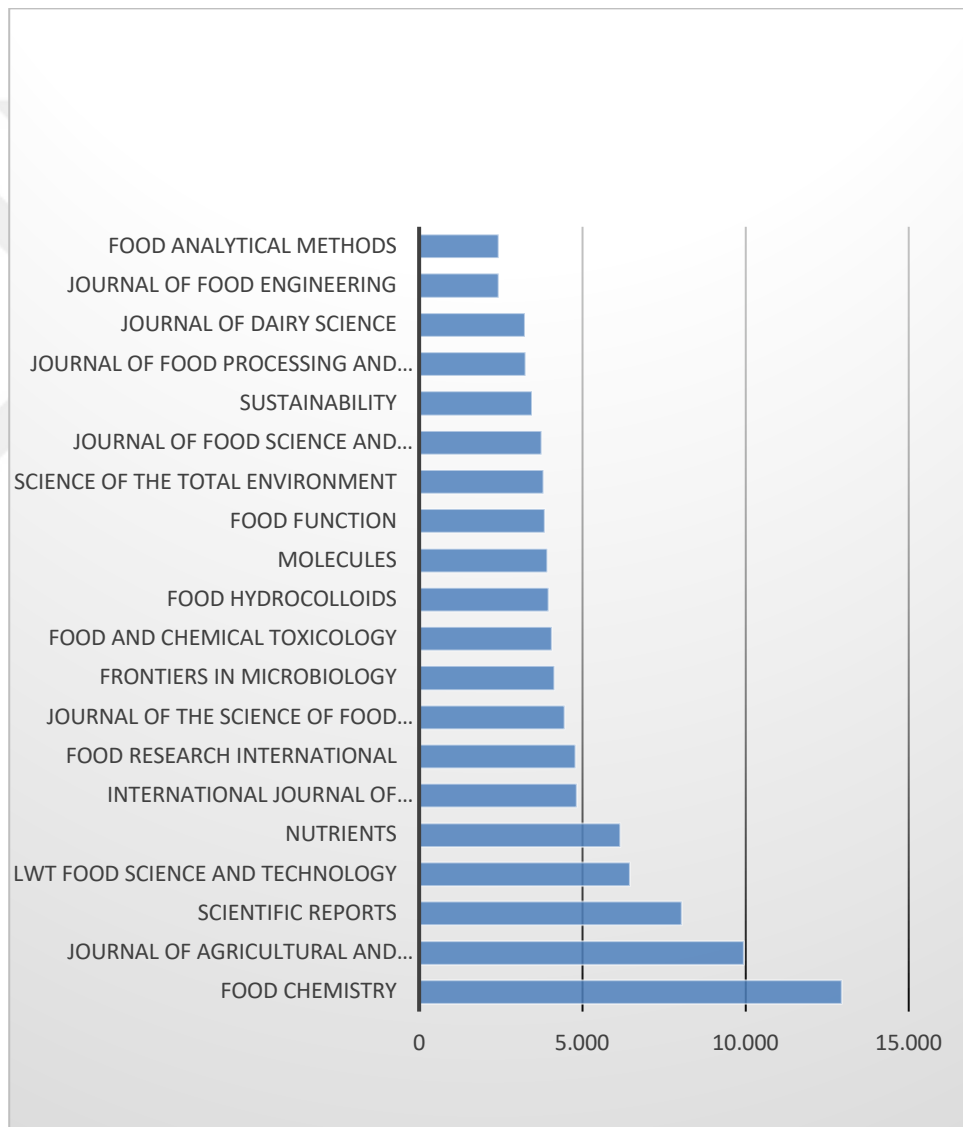
Şöyle ki, aşağıdaki Tablo 3.1'de sıralamada görüldüğü üzere üzere uluslararası literatürde sadece gastronomi ve ilişkili diğer anahtar kelimelerimizle genel arama yapıldığında hiçbir bilim dalı ayrıştırılmadığında pek çok bilim dalları ile karşılaşırız. Bu Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanının multi disiplinler yapısından kaynaklanmaktadır. Sonuçlar içinde yoğunlukla Fen Bilimlerini alanına dahil olduğunu gösteren kanıtlar vardır.

Tablo 3.1: Tüm Bilim Dallarına Ait Arama Sonuçlarına Göre Web of Science Veri Tabanının Belirlediği Önde Gelen Çalışma Alanları Listesi

	%
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	65.603
Uygulamalı Kimya	36.134
Beslenme ve Diyetetik	19.109
Multidisipliner Tarım	14.401
Biyokimya ve Moleküler Biyoloji	12.621
Multidisipliner Bilimler	8.055
Çevre Bilimleri	7.268
Mikrobiyoloji	4.141
Toksikoloji (Zehir Bilimi)	4.070
Multidisipliner Kimya	3.928
Yeşil, Sürdürülebilir Teknolojiler	3.460
Sosyal Bilimler	3.430
Kimya Mühendisliği	2.439

Alana dair çalışmaları belirlerken öncelikle genel bir tablo ortaya konulmak istenmiştir. Bu kapsamda araştırmaya konu olan anahtar kelimeler kullanıldığında arama sonuçlarında bu alanın etkileşimde olduğu tüm bilim dalları sonuçlarını görmektedir. Bu sonuçlar, Sosyal Bilimler çalışma alanını olarak ayrıştırmayıp bir sınırlama olmaksızın yiyecek içecek çalışmaları incelendiğinde elde edilmiştir. Veri tabanının oluşturduğu disiplinler ve alt çalışma alanları listesiyle ortaya çıkan öncelikle Fen Bilimleri alanında, yiyeceklerin kimyası ve biyoloji, mühendislik ana temalı dergi

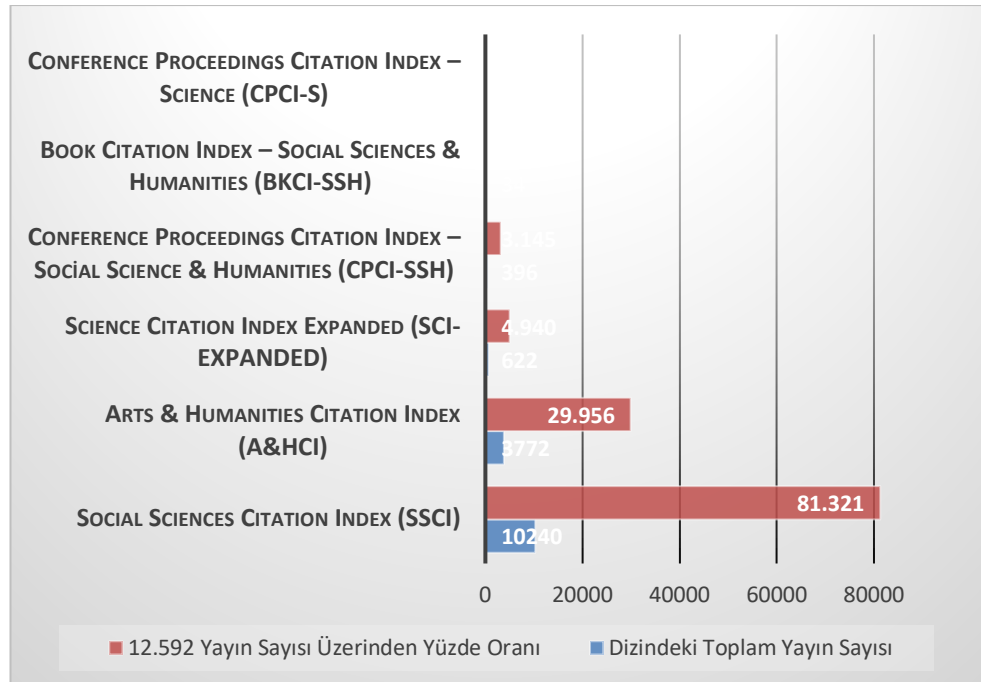
isimleri ile karşılaşılan sonuçlardır. İlk olarak yayınların yarısından çoğunun Gıda Bilimi ve Teknolojileri alanına uygun özellik taşıdığı veri tabanının kriterlerine göre belirlenmiştir. Ardından Uygulamalı Kimya Bilimleri bunu takip etmektedir. Yemek pişirmenin temelini Kimya ve kimyasal reaksiyonlar olduğu düşünüldüğünde bu sonucu almak çok şaşırtıcı değildir. Gastronomi yeme içme ile ilgili herşeyi kapsadığından alt çalışma alanları pek çok disiplini bir araya getirmektedir. Bu alanların içinde yer alan dergilerin isimleri ve yüzde oranı Şekil 3.1’de mevcuttur.



Şekil 3.1: Tüm Bilim Dallarına Ait Arama Sonuçlarına Göre Önde Gelen Dergi Listesi

Food Chemistry adlı derginin %12'lik bir oranla ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Onu izleyen dergiler; Journal of Agricultural and Food Chemistry dergisi yine Kimya alanında bir dergidir. Scientific Reports, LWT Food Science and Technology Goda bilimi alanında bir dergi, Nutrients Beslenme temalı bir dergi, International Journal of Biological Macromolecules; Biyokimya alanında bir dergi, Food Research International ise Yiyecek çalışmalarını içeren yine Fen Bilimleri ağırlıklı dergilerdir.

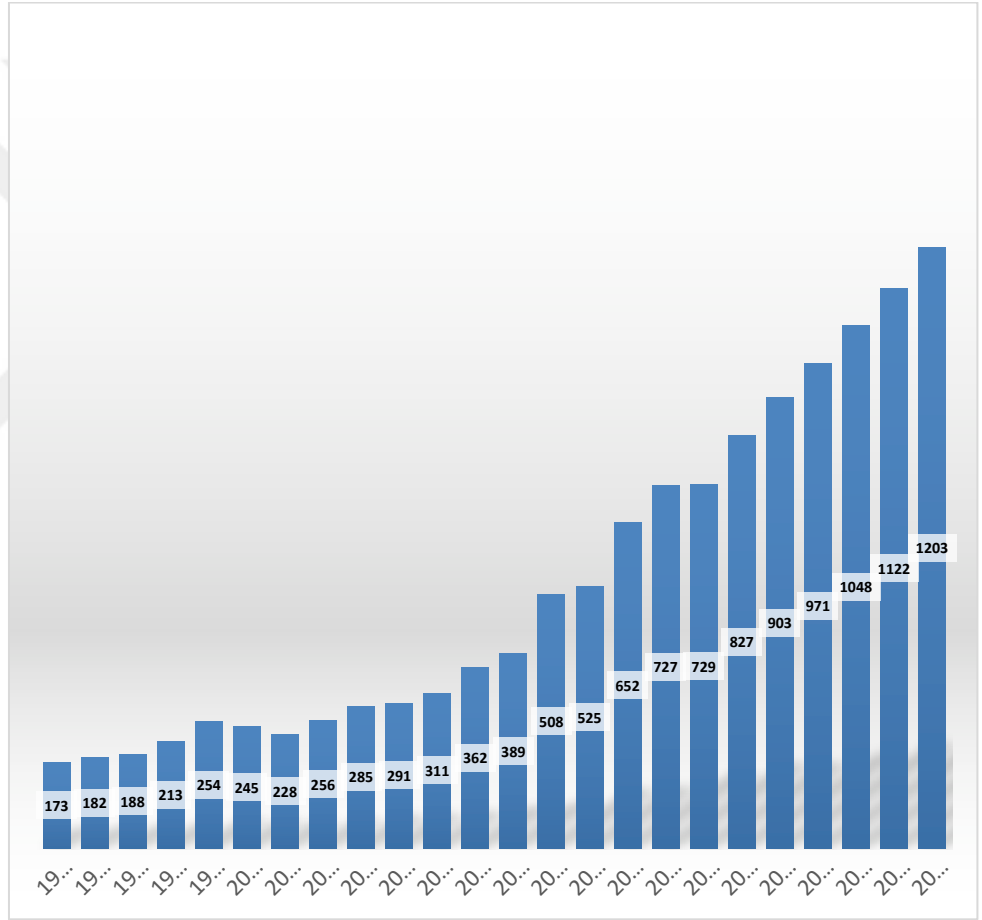
Ancak bu çalışma Sosyal Bilimler alanında yapılacağından Web of Science (WOS) veri tabanı kapsamında sadece; Social Science Citation Index (SSCI). Arts & Humanities Citation Index (A&HCI), Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED), Conference Proceedings Citation Index – Social Science & Humanities (CPCI-SSH), Book Citation Index – Social Sciences & Humanities (BKCI-SSH), Conference Proceedings Citation Index – Science (CPCI-S) dizinleri veri elde etmede kullanılmıştır. Alandaki uzman ve akademisyenlerden oluşan bir grup tarafından belirlenen, çalışma alanı sosyal bilimlere dayanan 13.592 sayıdaki makaleye ulaşılmıştır. Yapılan bibliyometrik analizle bu makalelerin genel özelliklerini, konunun boyutlarını, hangi ülkelerde yoğunlukla ele alındıklarını belirlemek ve bu çalışmaların ilgili alanyazındaki gelişimine dair ipuçları edinmek amaçlanmaktadır. Elde edilen tüm bu bulguların, alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.



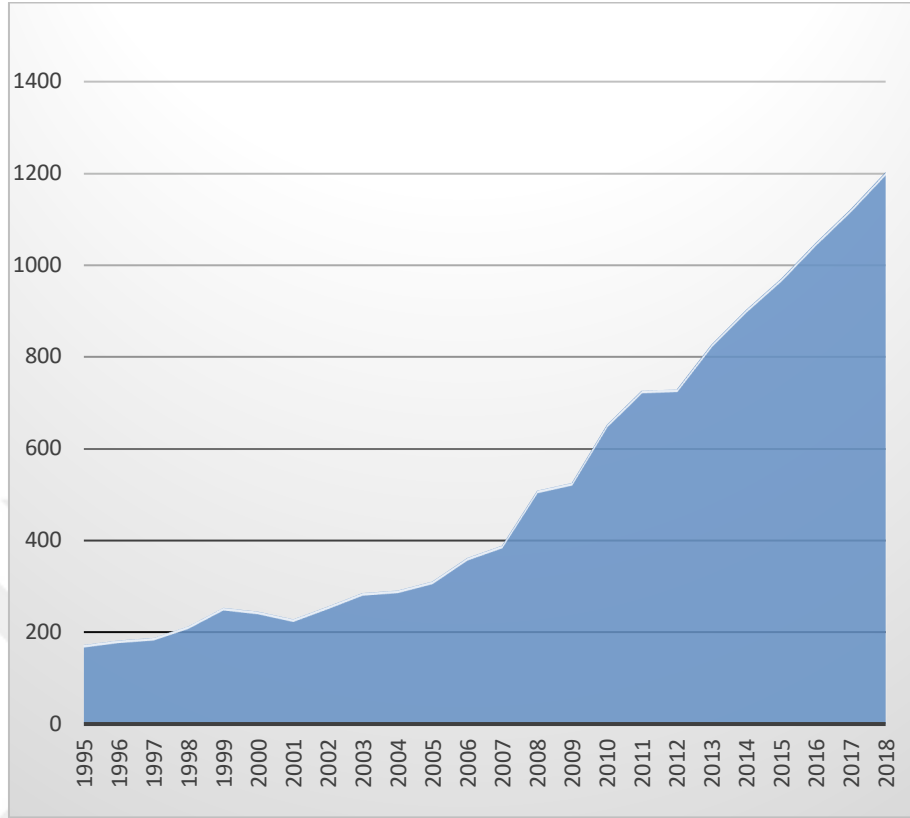
Şekil 3.2: Araştırma Verilerinin Elde Edildiği Atıf Dizini

3.4.2. Yıllara Göre Toplam Yayın Sayısının Dağılımı

Yayınların yıllara göre değişimleri incelendiğinde çalışmaya başlangıç olan 1995 yılında ilk defa yoğunluğun başladığı ve yıllar içerisinde süregelen daimi bir artış izlediği sonucuna varılmıştır. Bu sonuç bu çalışmada 1995 yılının başlangıç olarak seçilmesi içinde temel kriteri oluşturmaktaydı. Bu değişim alanın, 1995 yılında popüler olmaya başlaması ve hala gelişimini sürdüren genç bir alan olduğunu ortaya koymaktadır. Hala gittikçe düzenli bir yükselişle ilerlemeler olduğu açıkça görülmektedir.



Şekil 3.3: Yıllara Göre Toplam Yayın Sayısı



Şekil 3. 4: Yıllara Göre Yayın Sayısının Yayılmış Alan Grafiği

Bu grafik yayın sayılarındaki değişikliğin zaman içindeki büyüklüğünü göstermek ve eğilim genelindeki toplam değere dikkati çekmek için kullanılmıştır.

3.4.3. Etkin Yazarlar

Etkin yazarları belirlemek için elde edilen veriler üzerinde ayrıştırma işlemi yapılarak AU kodu ile belirtilen yazar adları ilgili sekmelerden, ilgili makale numarası ile çekilmiştir. Sonrasında bibexcel programında oluşturduğumuz yeni dosya aracılığı ile tüm makalelere ait yazar adları tüm satırlardaki sayma işleminden sonra yukarıdan aşağıya olacak şekilde yayın sayıları ile sırasıyla belirtilen bir dosya elde edilmiştir. Toplamda 12.592 yayına yazar katkıda bulunmuştur. Bu sonuçları derlerken ilk yirmi yazar esas alınmıştır. İlk sıradaki yazar daha çok sosyoloji alanında yayınlar üretmişken, ikinci sıradaki yazar, coğrafya, sürdürülebilir tarım alanlarında yayınlar yapmıştır.

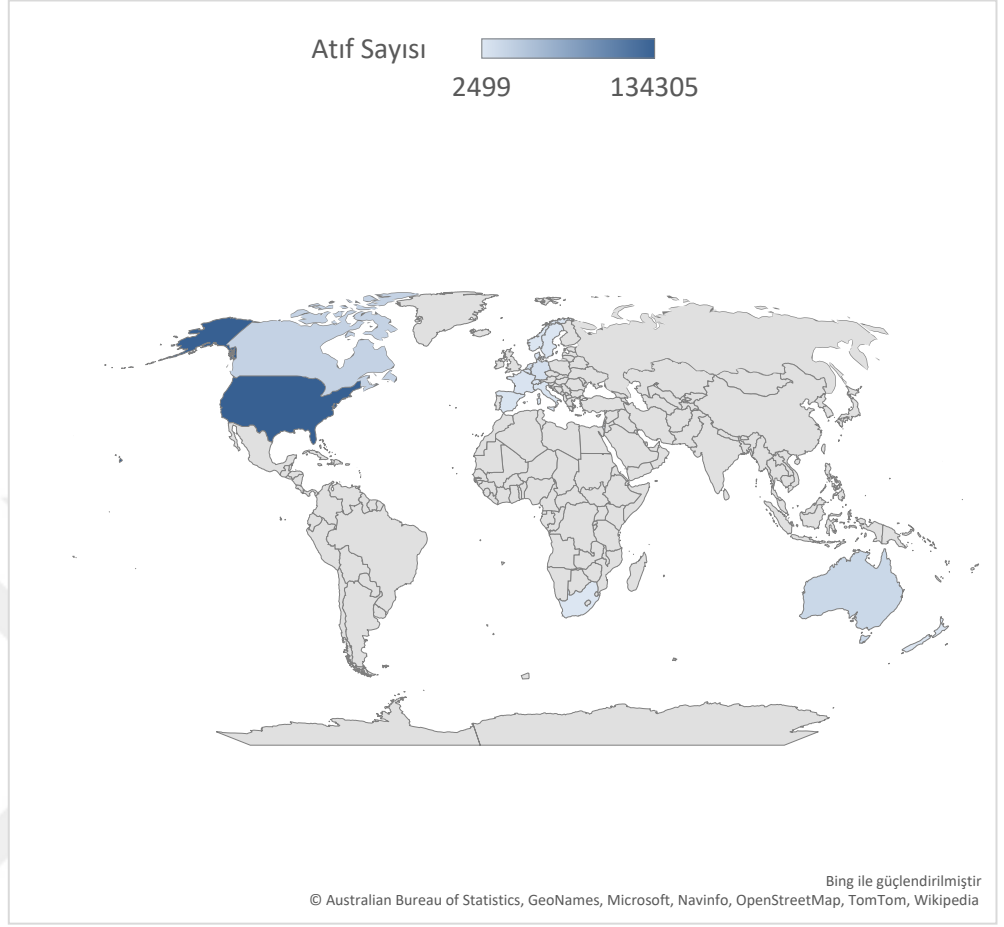
Eşik değeri 5 ve üstü çekilerek elde ettiğimiz sonuçlara göre ilk sırada, P. Rozin 21 adet makale ile araştırmalara öncülük etmektedir. Ardından P. Jackson, P. McGuire, J. Guthman, J.N. Weather, J. Johnston kendisini izlemektedir.

Tablo 3.2: Etkin Yazarlar ve Yayın Sayıları

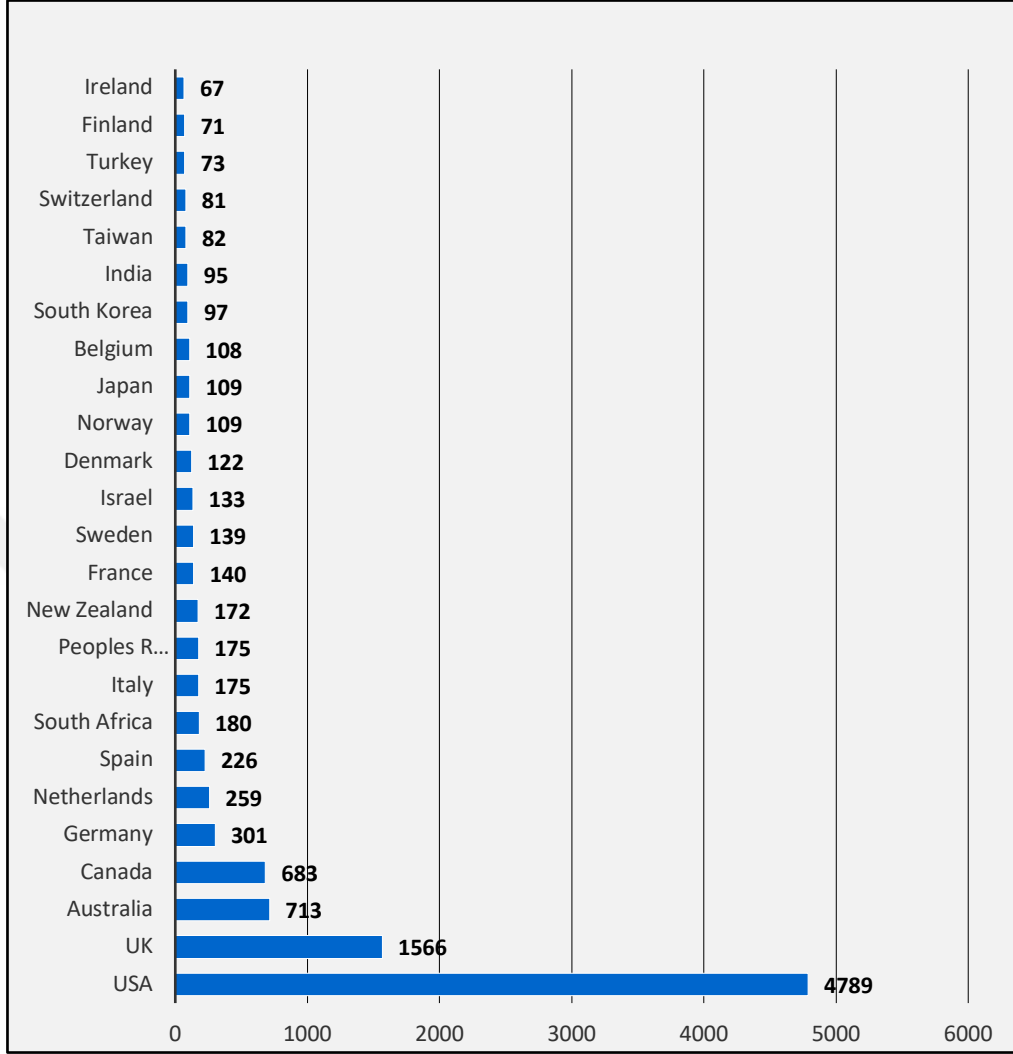
Aldıkları Atıf Sayısı	Yazar Adı
585	Bourdieu P.
449	Guthman J
283	Goodman D
245	Foucault M.
241	Marsden T
220	Guthman J.
215	McMichael P
207	Hinrichs CC
193	Allen P
189	Giddens A.
169	Jackson P
168	Cook I
167	Stice E
165	Warde A.
164	Rozin P
163	Harvey D.
159	Busch L
149	Johnston J
149	DuPuis EM
148	Wrigley N

3.4.4. Alandaki Etkin Ülkelerin Analizi

Sosyal Bilimler kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına toplamda 126 ülkenin katkıda bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yayınların adreslerini analiz ettiğimizde bu havuza yapılan en büyük katkının Amerika olduğunu görmekteyiz. En fazla makale sayısına sahip olan ülke 4789 adet makale ile Amerika'dır. Daha sonra ikinci sırada İngiltere ve sonra Avustralya gelmektedir. Onları, Kanada, Avustralya, Almanya, Hollanda, Danimarka, İspanya'nın takip ettiğini görmekteyiz. Türkiye bu listede yirmi üçüncü sıradadır. Ükelere göre yayın sayılarının tam listesine tez eklerinden ulaşılabilir.



Şekil 3.5: Alandaki Etkin Ükelere Göre Görsel Harita



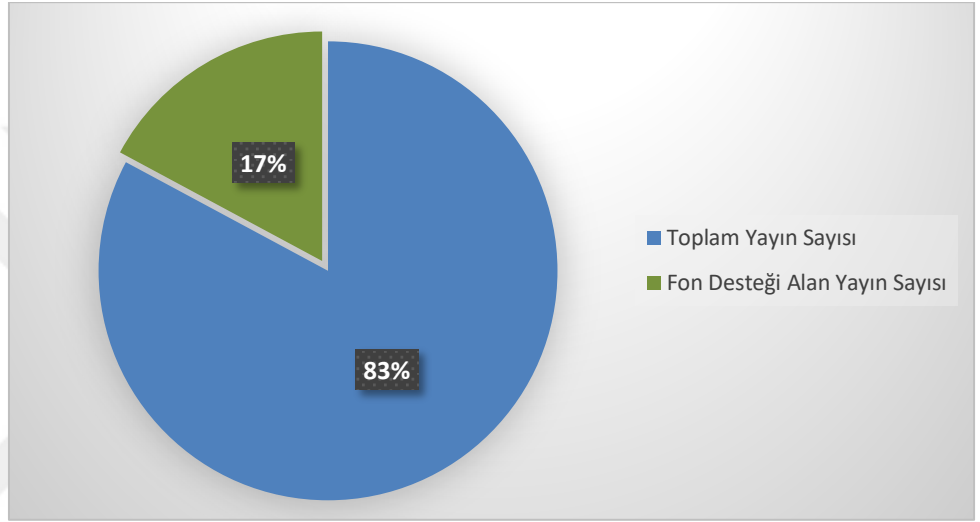
Şekil 3.6: Alandaki Etkin İlk Yirmi Beş Ülke ve Yayın Sayıları

Tablo 3.3: Alandaki Etkin ilk 50 Ülke ve Yayın Sayıları

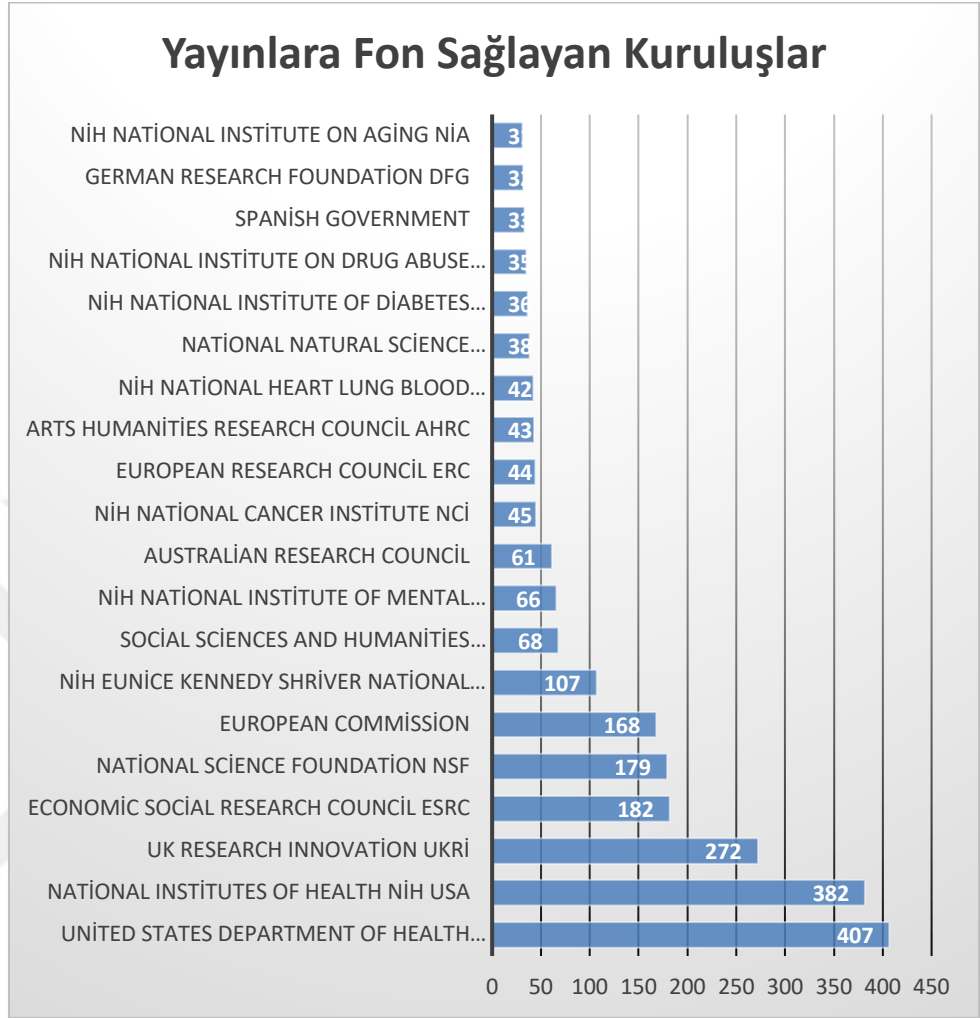
No	Ülke	Frekaans	No	Ülke	Frekans
1	USA	4789	27	Croatia	56
2	UK	1566	28	Singapore	55
3	Australia	713	29	Nigeria	52
4	Canada	683	30	Brazil	47
5	Germany	301	31	Mexico	46
6	Netherlandds	259	32	Poland	45
7	Spain	226	33	Greece	42
8	South Africa	180	34	Portugal	33
9	Italy	175	35	Malaysia	27
10	China	175	26	Czech Republic	25
11	New Zealand	172	37	Kenya	21
12	France	140	38	Argentina	20
13	Sweden	139	39	Russia	20
14	Israel	133	40	Thailand	19
15	Denmark	122	41	Chile	19
16	Norway	109	42	Ghana	18
17	Japan	109	43	Iran	16
18	Belgium	108	44	Hungary	15
19	South Korea	97	45	Slovakia	15
20	India	95	46	Slovenia	13
21	Taiwan	82	47	Philippines	12
22	Switzerland	81	48	Indonesia	11
23	Turkey	73	49	Pakistan	10
24	Finland	71	50	Lebanon	10
25	Ireland	67			
26	Austria	60			

3.4.5. Araştırmalarına Fon Desteği Alan Yayınların Analizi

Bilimsel alışmaları ve akademik etkinlikleri destekleyen kurumlar bilim insanlarına, yeni bilgi üretmede destek olmaktadır. Çalışmamıza dahil olan 12.592 araştırmanın %83' herhangi bir destek almaz iken %17 çalışmanın bir fon desteği ile yürütüldüğü sonucuna ulaşılmıştır.



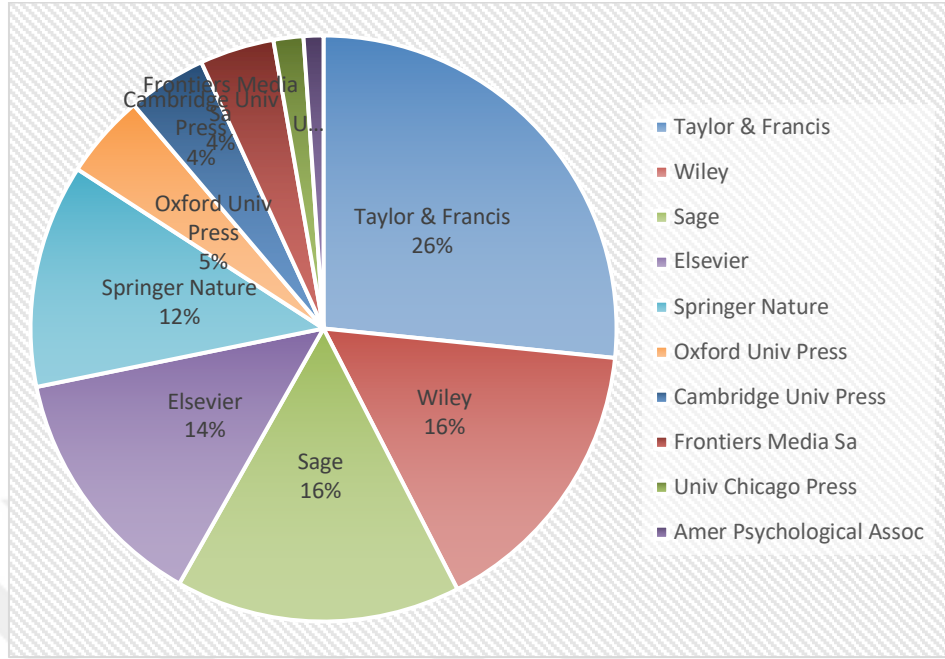
şekil 3.7: Araştırmaların Desteklenme Durumu



Şekil 3.8: Yayınlara Fon Sağlayan Kuruluşlar

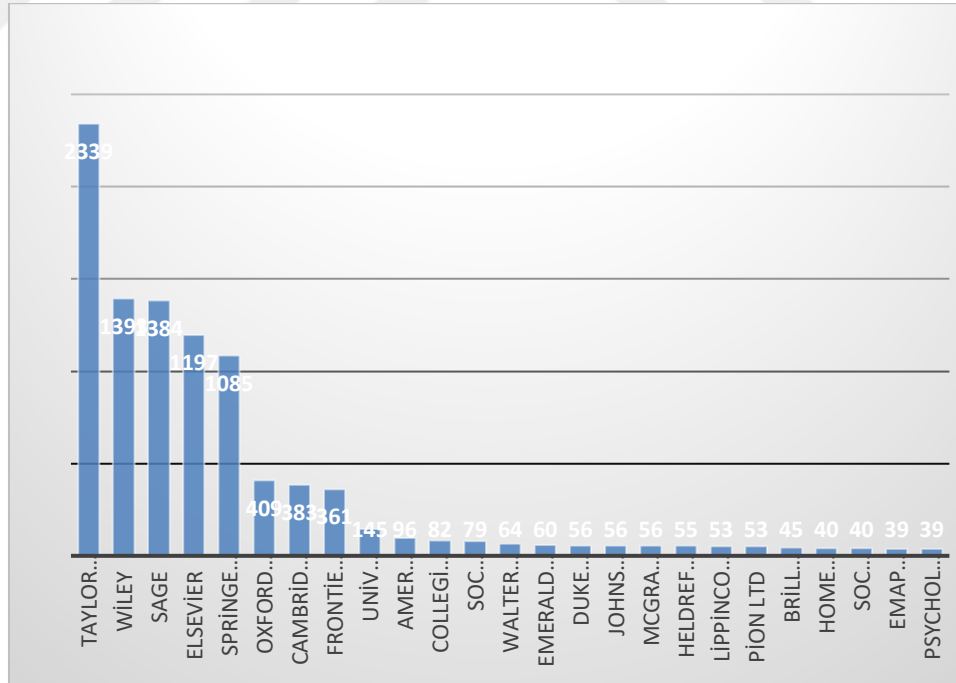
3.4.6. Dergileri Bünyesinde Bulunduran Yayınevlerinin Analizi

Çalışmanın evreni olan 12.592 makalenin yayınladığı dergilerin yayınevlerini araştırdığımızda, 2910 Dergiyi bünyesinde bulunduran dünyanın önde gelen yayıncılık şirketlerinden Taylor&Francis'in %26 oranıyla ilk sırayı aldığı ortaya çıkmıştır. Ardından %16 lık bir oranla, 1600 dergiye ev sahipliği yapan Wiley ve 1000 dergisi ile Sage sırayı almaktadır. Devamında; Elsevier, Springer Nature, Oxford University Press, Cambridge Press kuruluşları izlemektedir.



Şekil 3.9: Dergilerin Bağlı Olduğu Yayınevleri

Tablo 3.4: Makaleleri Yayımlayan Yayınevlerinin İsimleri



3.4.7. Dergi İsimlerine Göre Dağılım

Araştırmanın evrenini oluşturan makalelerin yayınlandığı dergiler sırasıyla aşağıda yer almaktadır. İlk 25 dergiye öncelikli olarak yer verilmiştir.

Tablo 3.5: Yayınların Yer Aldığı Dergi İsimleri

	Dergi Adı	%
1-	AGRICULTURE AND HUMAN VALUES	4.646
2-	FOOD CULTURE SOCIETY	2.907
3-	FRONTIERS IN PSYCHOLOGY	2.603
4-	GEOFORUM	2.195
5-	SOCIOLOGIA RURALIS	1.728
6-	HUMAN ECOLOGY	1.658
7-	APPLIED GEOGRAPHY	1.518
8-	INTERNATIONAL JOURNAL OF OSTEOARCHAEOLOGY	1.296
9-	HEALTH EDUCATION RESEARCH	1.237
10-	JOURNAL OF ANTHROPOLOGICAL ARCHAEOLOGY	1.214
11-	CURRENT ANTHROPOLOGY	0.899
12-	PSYCHOLOGICAL RECORD	0.899
13-	JOURNAL OF HEALTH COMMUNICATION	0.864
14-	PSYCHOLOGICAL SCIENCE	0.864
15-	ENVIRONMENT AND PLANNING A ECONOMY AND SPACE	0.852
16-	HEALTH EDUCATION JOURNAL	0.852
17-	RURAL SOCIOLOGY	0.852
18-	COLLEGIUM ANTROPOLOGICUM	0.841
19-	CHILDREN AND YOUTH SERVICES REVIEW	0.817
20-	PSYCHOLOGY HEALTH	0.782
21-	SOCIAL INDICATORS RESEARCH	0.770
22-	ANTIQUITY	0.747
23-	HUMAN ORGANIZATION	0.735
24-	AMERICAN ANTIQUITY	0.700
25-	WORLD ARCHAEOLOGY	0.689

3.4.8. Makalelerin Hazırlandığı Kurum ve Kuruluşlara Göre Dağılım

İlk olarak en etkin üniversitelerin sıralamasını aşağıdaki şekilde gözlemlemekteyiz. İlk sırayı bir Amerikan üniversitesi paylaşıırken ikinci sırada bir İngiltere üniversitesi yer almaktadır. İlk on içinde iki İngiliz üniversitesi yer alırken, diğerleri Amerikan üniversitelerdir.

Tablo 3.6: Yayınların Ait Olduğu Kurum ve Kuruluşlar

1-	UNIVERSITY OF CALIFORNIA SYSTEM
2-	UNIVERSITY OF LONDON
3-	UNIVERSITY OF NORTH CAROLINA
4-	PENNSYLVANIA COMMONWEALTH SYSTEM OF HIGHER EDUCATION PCSHE
5-	STATE UNIVERSITY SYSTEM OF FLORIDA
6-	UNIVERSITY OF TORONTO
7-	UNIVERSITY OF OXFORD
8-	CORNELL UNIVERSITY
9-	UNIVERSITY SYSTEM OF GEORGIA
10-	STATE UNIVERSITY OF NEW YORK SUNY SYSTEM
11-	CALIFORNIA STATE UNIVERSITY SYSTEM
12-	HARVARD UNIVERSITY
13-	PENNSYLVANIA STATE UNIVERSITY
14-	UNIVERSITY COLLEGE LONDON
15-	UNIVERSITY OF TEXAS SYSTEM
16-	MICHIGAN STATE UNIVERSITY
17-	PENNSYLVANIA STATE UNIVERSITY UNIVERSITY PARK
18-	UNIVERSITY OF SHEFFIELD
19-	OHIO STATE UNIVERSITY
20-	UNIVERSITY OF WISCONSIN SYSTEM
21-	UNIVERSITY OF MICHIGAN SYSTEM
22-	UNIVERSITY OF CALIFORNIA BERKELEY
23-	UNIVERSITY OF MICHIGAN
24-	UNIVERSITY OF CALIFORNIA LOS ANGELES
25-	UNIVERSITY OF NORTH CAROLINA CHAPEL HILL

Tablo-3.7’’de ise yazar bilgisi olmayan anonim sayılan yayınları yürütmüş olan kurumların isimlerine yer verilmektedir.

Tablo 3.7: Yazar Bilgisi Bulunmayıp, Kuruluşların Yürüttüğü Makaleler

Atıf sayısı	Kuruluş
470	WHO (Dünya Sağlık Örgütü)
337	FAO (Dünya Gıda ve Tarım Örgütü)
328	Dünya Bankası (World Bank)
189	USDA (Amerika Kırsal Gelişme Derneği)
112	Birleşmiş Milletler (United Nations)
66	Amerika Uluslararası Araştırma Örgütü (National Research Council)

3.4.9. Makalelerin Çalışma Alanları

Aşağıdaki tabloda çalışmaya dahil olan makalelerin dahil olduğu ilk yirmi beş ve yüzde oranları aşağıda gösterilmektedir. Gastronomi ile ilgili çalışmaların yoğunlaştığı alanlara bakıldığında, ilk 5 sırada Sosyoloji, Coğrafya, Multidisipliner Psikoloji, Antropoloji ve Tarih gelmektedir.

Tablo 3.8: Makalelerin Çalışma Alanları

	%
Sosyoloji	22.890
Coğrafya	16.979
Multidisipliner Psikoloji	16.938
Antropoloji	14.452
Tarih	13.378
Eğitim Bilimleri	8.684
Halk Sağlığı	8.111
Çevre Bilimleri	5.615
Arkeoloji	4.817
Ekonomi	4.603
Tarımcılık	4.163
Kadın Çalışmaları	4.122
Arkeoloji	4.050
Din	4.040
Edebiyat	2.956
Konaklama ve Ağırlama Hizmetleri, Spor, Turizm	2.700
Aile Çalışmaları	2.639
Yönetim	1.647
Kültürel Çalışmalar	1.391
Politika	1.319
Dil Bilimi	0.890
Felsefe	0.706
Sürdürülebilir Teknolojiler	0.522
İletişim	0.501
Hukuk	0.419

3.4.10. Web of Science'in Belirlediği Sosyal Bilimlerde Alt Dallar

Web of Science ayrıca kendi oluşturduğu alt dalları da bize göstermektedir. Web of Science, makalelerin tamamı sistemde taranarak ilişkili olduğu diğer bilim dallarının da saptanmasıyla detaylı bir sınıflandırma yapar. Bu sıralamaya bakıldığında da gastronomi

ile ilgili yapılan çalışmaların en yüksek oranla işletme, iktisat ve sosyoloji alanında olduğunu görüyoruz. Bu bölüm, Gastronomi biliminin hangi diğer bilim dallarıyla ilişkili olduğunu görmek açısından önem taşımaktadır.

Tablo 3.9: Web of Science Sosyal Bilimler’de Alt Dallar

Araştırma alanı	%
Sosyal Bilimlerle İlgili Diğer Konular	25.109
İşletmecilik İktisat	12.065
Sosyoloji	11.196
Sanat Tarihi ve Hümanizm	10.978
Tarih	9.348
Antropoloji	8.152
Dil Bilimi	8.043
Arkeoloji	6.087
Dil Bilimi	5.761
Kültürel Çalışmalar	4.239
İletişim	3.804
Eğitim Bilimleri	3.804
Coğrafya	3.370
Çevre Bilimleri	2.500
Sanat	1.522
Kadın Çalışmaları (Cinsiyet Çalışmaları)	1.304
Radyo, Film ve Televizyon	1.087
Mimarlık	0.870
Din Bilimleri	0.870

3.4.11. Vosviewer Analizleri

Bibliyometrik çalışmalar, verimize yönelik istatistiki sonuçlar sunan nicel çalışmalardır. Bu sayede bib excel programı üzerinden elde edilen veri setleri

sistematik ve objektif gözlemler yapabilmemize olanak sağlar. Elde edilen harita görselleri bize alandaki kavramlara dair genel bir özeti verir. Alanı tasvir etmemizi sağlayan nitel bir yöntem olarak betimsel içerik analizleri yapılmasına imkan oluşturur.

Bibliyometrik eşleştirme analizleri sayesinde pek çok unsurun ortak varlığını tespit edebildiğimiz çeşitli unsurların sıklık dağılımlarını elde etmekteyiz. Bunun için çalışmamızın ana kaynağı olan 13.592 makale için yeni bir veri setini bib excel üzerinde oluşturarak analizlere hazır hale getirmiştir. Daha sonra da wos viewer için uygun olan dosya uzantısının veri seti oluşturulmuştur.

VOSviewer programı aracılığı ile yapılan ağ görselleştirme yöntemiyle, öğeler daire şekli ile etiketlenerek, bir şema üzerinde yerini alır. Bu etiketin boyutu ve bu dairenin boyut, yapılan işlem üzerindeki ağırlığına göre belirlenir. Bir ögenin ağırlığı ne kadar yüksek ise ögenin etiketi ve dairesi de o kadar büyük olmaktadır. Ortaya çıkan şemalar üzerinde, bazı öğeler için etiket görüntülenmeyebilir. Bu şemalar üzerinde, etiketlerin üst üste gelmesini engelleyerek, daha güçlü öğelerin yorumlanmasında güçlük oluşmaması içindir. Her ögenin bir rengi vardır ve bu öğeler ait oldukları kümenin rengi ile temsil edilir. Şemalar üzerindeki çizgiler ise bağlantıları ifade eder. Programın başlangıç ayarları en güçlü olan 1000 bağlantıyı öne çıkarıp görüntülemektedir. Görselleştirmede iki nokta arasındaki mesafe yayınların yaklaşık olarak ortak atıf bağlantıları açısından ilişkisini ortaya koymaktadır. Genel olarak, iki nokta birbirine ne kadar yakınsa, aralarındaki ilişki o kadar güçlü demektir (Van Eck, N.J., & Waltman, L.:2011).

3.4.11.1.Yayınların Özet Bölümlerinde Öne Çıkan Terimlerin ve Anahtar Kelimelerin Analizi

Makaleler için yazılan özet kısımları çalışmaların özünü verdiği için burada hem araştırmaların problemlerine değinilir, çalışmanın amacını, sonucunu açıklar aynı zamanda kullanılan yöntemler de burada belirtilir. Dolayısıyla araştırmamızda yer alan makalelerin özet kısımlarına dair yapılan analizler de önem taşımaktadır. Bugüne kadar bu alanda yapılmış çalışmalarda hangi terimlerin öne çıktığını görmek, alanın mevcut araştırma eğilimlerini görmek açısından da belirleyici bir faktör olmaktadır.

WoS veri tabanından elde edilen makalelere ait özetlerden oluşan metin dosyaları VOSviewer programı aracılığıyla analize tabii tutulmuştur. Bu program aracılığıyla ayrıştırılan terimler haritalama yöntemiyle çıktımızı oluşturmuştur.

Özetlerin analizi sonucunda en çok tekrarlanan kelimenin; food (yiyecek) kelimesi olduğunu görüyoruz, Bunu tüketim, kimlik, kadın, devlet yönetimi, gıda egemenliği izlemektedir.

■ yiyecek	■ gıda güvenliği	■ tarım
■ tüketim	■ beslenme	■ sürdürülebilirlik
■ kimlik	■ küreselleşme	■ gelişme
■ kadın	■ iklim değişikliği	■ kültür
■ devlet yönetimi	■ kentsel tarım	■ etnik köken
■ gıda egemenliği	■ yöresel yiyecekler	■ eğitim
■ çevre	■ dini inanış	■ yeme içme
■ tat	■ aile	■ yeme içme davranışları
■ gıda yolları	■ power	■ otantiklik
■ turizm	■ yiyecek tüketimi	■ yeme içme tercihleri
■ sürdürülebilir tarım	■ yemek pişirme	■ adil gıda
■ kırsal gelişme	■ sosyal medya	■ biyo-çeşitlilik
■ İslamiyet	■ restoranlar	■ ritüeller
■ alkol	■ organik tarım	■ well-being
■ festivaller	■ fast food	■ işletmecilik
■ atık gıda	■ inovasyon	■ sertifikasyon
■ yiyecek kültürü	■ çiftçi pazarları	■ reklam çalışmaları
■ cinsiyet meseleleri	■ sosyal ağlar	■ yemek kitapları
■ restoran işletmediliği	■ Slow Food	■ ekonomik gelişim
■ bilgi teknolojileri	■ markalaşma	■ gastronomy
■ sürdürülebilir tüketim	■ tüketici davranışları	■ gelir yönetimi
■ boş zaman	■ sosyal değişim	■ şarap
■ hristiyanlık	■ memnuniyet	■ demografi
■ yöresel gıda hareketleri	■ sanal gerçeklik	■ kültürel kimlik
■ müşteri memnuniyeti	■ yeme içme endüstrisi	

Anahtar kelimeler yazarın kendi çalışmasını en iyi şekilde yansıttığını düşündüğü sözcüklerdir. Alanı özetleyen, alandaki araştırma eğilimlerini öne çıkarmada katkısı olan en önemli unsur olarak görülmektedir. Tekrarlanma sıklıklarına göre anahtar kelimelerde yazarın, makalesi için kendi oluşturduğu anahtar kelimeler dışında, WoS veri tabanının her makale için oluşturduğu “keyword plus” sekmesi mevcuttur. Bu özellik makalelerde bulunan içerik yanında bilimsel kavramları elde edebilmede bir ölçüt olup, etkinliği arttırmak üzere tasarlanmıştır. Keyword plus özelliği daha açıklayıcı, detaylı bir yapıda olduğu için bibliyometrik çalışmalar için yazarın atadığı anahtar kelimeler kadar etkilidir (Zhang et al, 2015: 967).

12.592 makale üzerinde yapılan bu sıklık analizinde, tüm yayınlara ait anahtar kelimeler Bibexcel programı üzerinde “Author Keywords” alanı çekilerek,

sadece anahtar kelimelerden oluşan bir veri dosyası elde edilmiştir. Bu veriler excelde tablo haline getirilmiştir. Anahtar kelimeler alanı özetleyen, alandaki araştırma eğilimlerini öne çıkarmada katkı olmuştur. En çok tekrarlanaan food (yiyecek) kelimesi olurken, bunu gıda güvenliği, tarım, tüketim, beslenme, sürdürülebilirlik, kimlik, küreselleşme, kadın, iklim değişikliği izlemektedir.

Tablo 3.10: Yayınların Özet Bölümlerinde Öne Çıkan Anahtar Kelimelerin Analizi

Anahtar Kelime	Tekrarlanma sıklığı	Anahtar Kelime	Tekrarlanma Sıklığı
yiyecek	446	organik tarım	25
gıdagüvenliği	196	well-being	24
tarım	151	festivaller	23
tüketim	139	fast food	22
beslenme	129	işletmecilik	22
ürdürebilirlik	110	atık gıda	22
kimlik	89	inovasyon	22
küreselleşme	83	sertifikasyon	21
gelişme	76	yiyecekkültürü	19
kadın	71	çiftçi pazarları	19
İklim değişikliği	68	Reklam çalışmaları	17
kültür	66	cinsiyet meseleleri	17
devlet yönetimi	63	sosyal ağlar	17
kentsel tarım	57	yemek kitapları	16
etnik köken	55	restoran işletmeciliği	15
gıda egemenliği	54	Slow Food	15
yöresel yiyecekler	51	ekonomik gelişim	12
eğitim	49	bilgi teknolojileri	12
çevre	46	markalaşma	12

dini inanış	44	gastronomi	12
yeme içme	42	sürdürülebilir tüketim	11
tat	39	tüketici davranışları	11
aile	39	gelir yönetimi	11
yeme içme davranışları	38	boş zaman	10
gıda yolları	37	sosyal değişim	10
power	36	şarap	10
otantiklik	35	hristiyanlık	10
turizm	35	memnuniyet	9
yiyecek tüketimi	35	demografi	9
yeme içme tercihleri	31	yöresel gıda hareketleri	8
sürdürülebilir tarım	31	sanal gerçeklik	8
yemek pişirme	29	kültürel kimlik	8
adil gıda	29	müşteri memnuniyeti	8
kırsal gelişme	29	yeme içme endüstrisi	8
sosyal medya	28	memnuniyet	9
biyo-çeşitlilik	28	demografi	9
İslamiyet	27	yöresel gıda hareketleri	8
restoranlar	27	sanal gerçeklik	8
ritüeller	27	kültürel kimlik	8
Alkollü içecekler	26	müşteri memnuniyeti	8

3.4.11.2. Density (Yoğunluk) Haritaları

1995-2018 yıllarına ait çalışmaların özetlerinden elde edilen terimlerin yoğunluk haritası Elde edilen bu görseli daha iyi anlayabilmek için ayrıca liste halinde bu terimlerin ilk 50 sine tablo üzerinde göstermek daha açıklayıcı olacaktır. İlk olarak program üzerinde “Bibliographic coupling” analizini yapılmıştır. Bu kavram araştırmacıların beraber yayın yapması (birliktelik) anlamına gelmektedir. Bir araştırmacı, diğer araştırmacılarla ortak yayın yaptığında bu işbirliği bibliyografik çift olarak adlandırılmaktadır. Bu ortak çalışmaların tekrarlanma sayısı ilişki gücünü göstermektedir. Örneğin birlikte çalışılan yayın sayısı arttıkça, bu araştırmacıların daha güçlü bir akademik ilişkisi olduğu sonucuna ortaya çıkmaktadır.

Araştırmamızda en etkin 100 araştırmacı üzerinden sonuç listesi almak üzere seçim yapılmıştır. Çıkan sonuçlara baktığımızda, Marsden, T adlı yazarın toplamda 10 yayın sayısı üzerinden 1706 atıf aldığını görmekteyiz. İlk 100’ e giren bu etkin yazarlar içinde en fazla yayına katkıda bulunan Rozin, Paul’un ise 752 atıf aldığı görülmektedir.

Bu sonuçları haritaya dönüştürdüğümüzde 3 ayrı harita seçeneği ile karşılaşılmaktadır. Bunlar; Ağ haritası, Yoğunluk Haritası ve Detaylı Hazırlanmış Harita modelleridir.

Metin Madenciliğinde tanımlayıcı model olarak karşımıza çıkan bu analiz süreçlerine birliktelik ve tekrarlanma örüntülerini içine alan farklı kümeler üzerinden ulaşılmaktadır. VOSviewer programı üzerinde bu kümeleri görüntülediğimiz paneller mevcuttur. Gerçekleştirilen analizler sonuçları üzerinde görsele yakınlştırılıp uzaklaştırılma yapılarak, bu kümeler üzerindeki ilişki örüntüleri detaylı incelenebilmektedir.

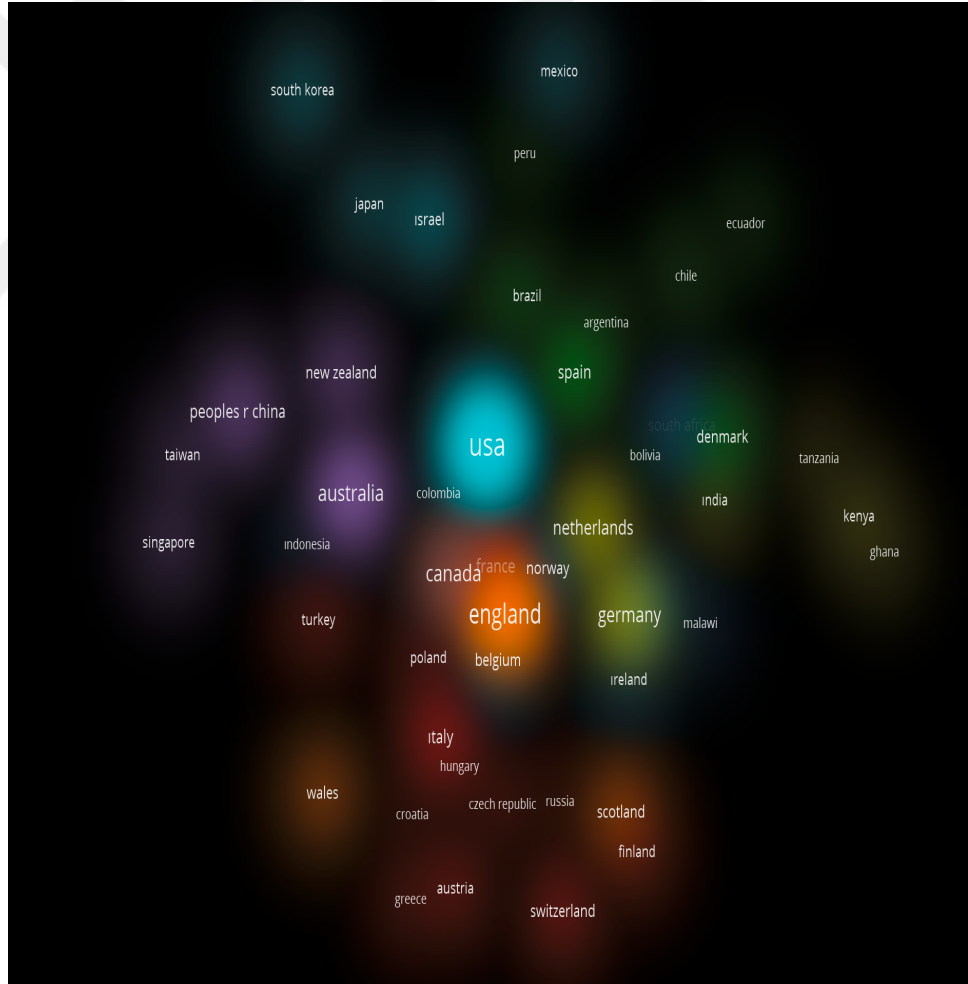
Ağ analizinde Yoğunluk haritalarında her renk belli bir kümeyi ifade etmekte olup, hangi küme öğelerinin hangi küme ile ilişkide olduğunu veya kendi aralarındaki güçlü bir bağı ifade etmektedir, ilgili öğelerin yoğunluğunun kırmızı renge doğru artışı sayesinde hangi alanın önem arzettiği bu renklendirmeler sayesinde izlenebilmektedir.

Öğelerin etrafındaki sayıların azalması ile renk yoğunluğu da azalmaktadır.

3.4.11.2.1. Ülkelere Göre Haritalar

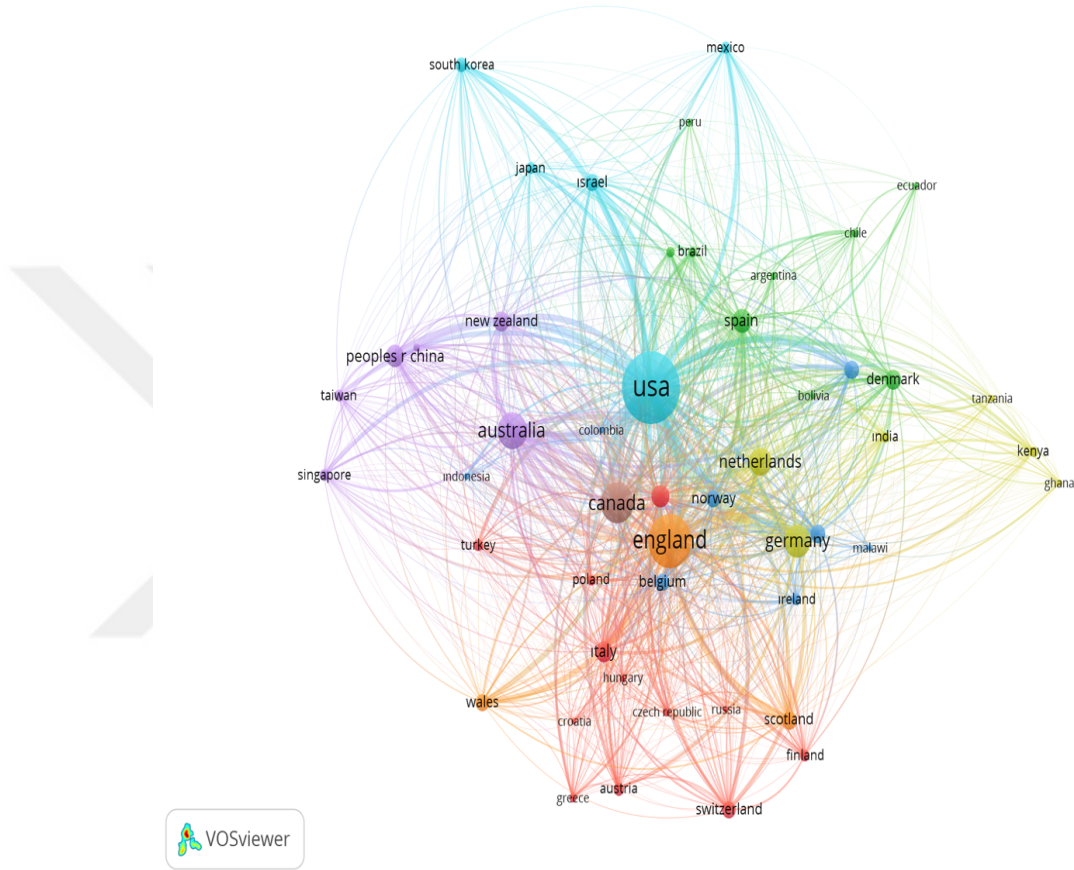
En fazla ilişki gücünde ilk sırada Amerika'yı görmekteyiz. En fazla atıf sayısı ve en fazla yayın sayısında Amerika yer almaktadır. Daha sonra ikinci sırada İngiltere ve sonra Avustralya gelmektedir. Öncelikle yer verdiğimiz ağ analizinde ilişki gücü bazlı haritamız elde edildi. Bu haritada, Amerika İngiltere, Kanada, Avustralya, Almanya, Hollanda, Danimarka, İspanya, Çin'in öncelikle dikkat çektiğini görmekteyiz. Sıralamaya giren ilk 50 ülke üzerinden analizlerimizi yaptığımızda 8 adet bir kümenin oluştuğu gözlemlenmiştir.

İlk olarak Yoğunluk Haritası Şekill 3.10 da farklı renklerle belirtilen kümeleri görebiliriz.



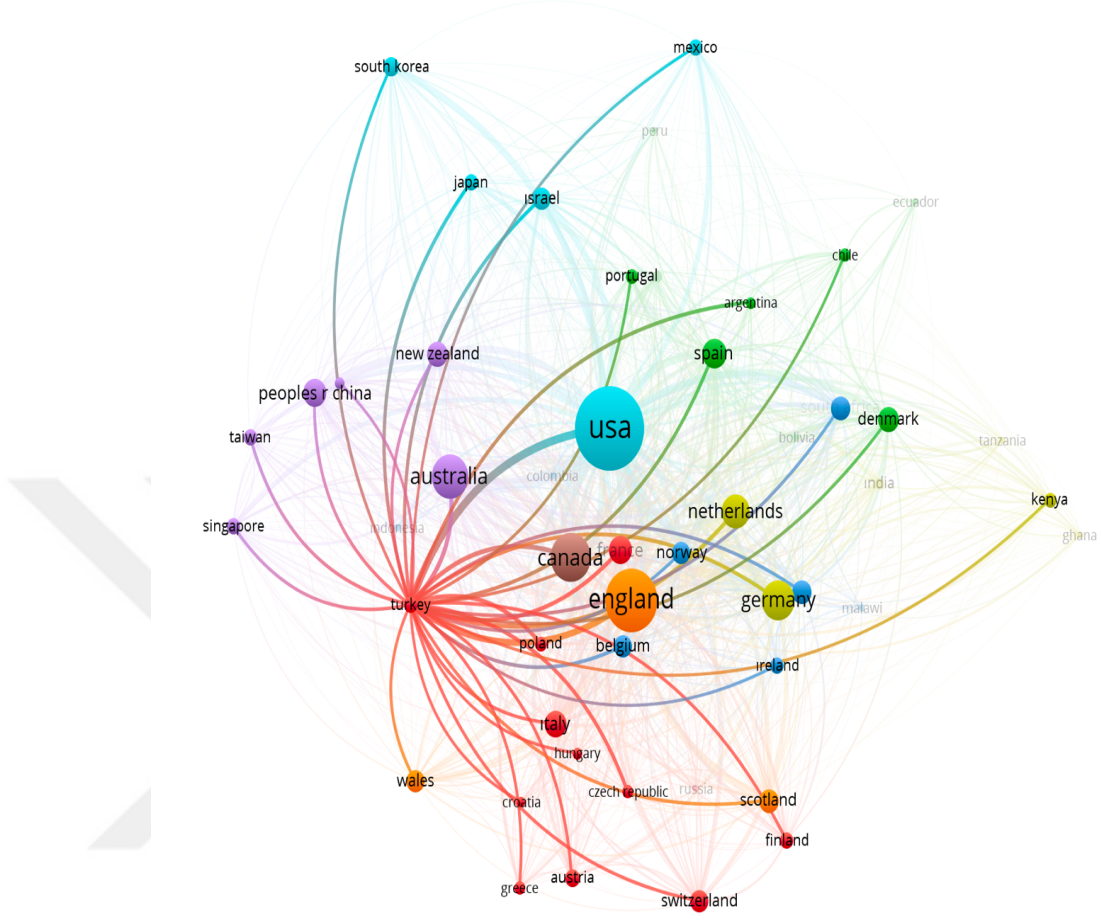
Şekil 3.10: Ülkelerin Yoğunluk Haritası

Hem doküman sayısı, hem atıf sayısı açısından en yüksek ilişki gücü değerine sahip olan Amerika Birleşik Devletleri'nin yazar işbirliğinde en çok etkileşimde olduğu ülkelerin sırasıyla İsraill, Japonya Meksika ve Güney Kore olduğu görülmüştür.



Şekil 3.11: İlk 50 ülkenin Ağ Analizi

Bu kümelerin birbirleriyle ilişkileri ağ haritasında daha derinlemesine analiz edilebilmektedir. Çizgilerin kalınlığı daha fazla yayın yapılan bir ilişkiyi, daha ince çizgiler ise daha az yayın yapıldığını göstermektedir.



Şekil 3.13: Türkiye'nin İçinde Olduğu Küme ve İşbirliği Haritası

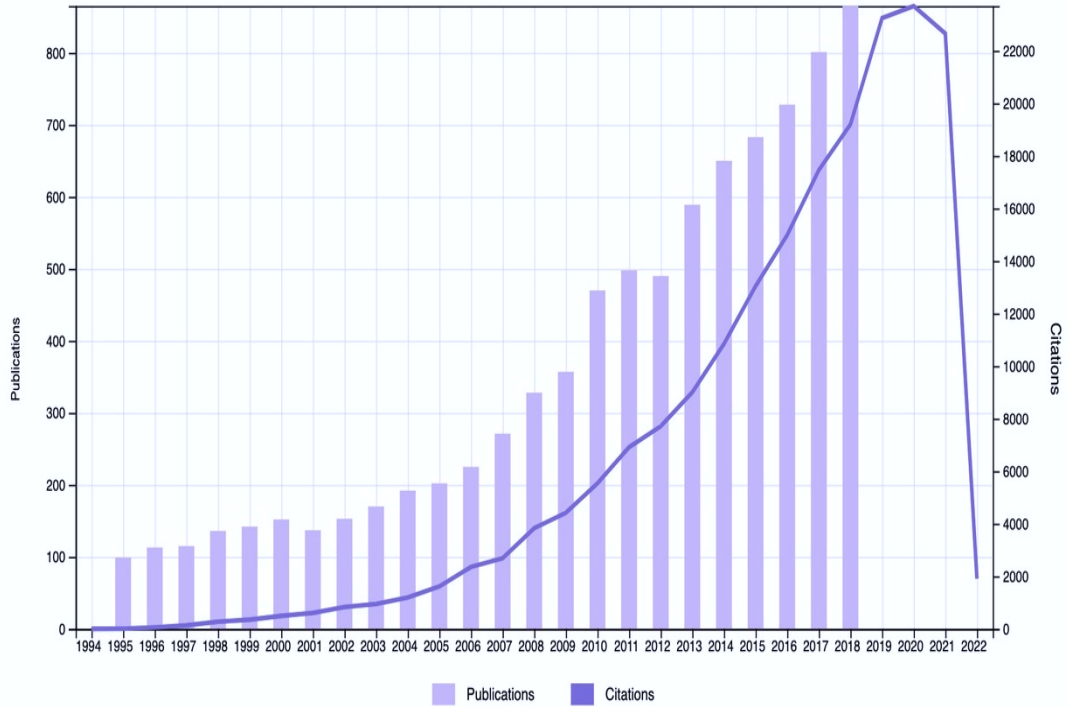
3.4.12. Atıf Analizleri

Yayınların Aldıkları Atıfların Yıllara Düşen Oranı

Bibliyometrik analizlerdeki en popüler metodlardan biri atıf analizidir. Yayınların aldıkları atıflar pilot çalışmalar sırasında da çalışma kapsamımızı belirleyen etkenlerden biri olmuştu. Çünkü atıflar, alandaki yayınların 1995 yılı itibariyle artış göstermesiyle paralel olarak güçlü bir artış gösterdiği için evrenin belirlenmesinde ölçüt olmuştu. 1980 yılından itibaren her yıla ait atıfların grafiğine baktığımızda, alanın, yayın sayısı olarak da hızlı bir yükselişe geçtiği ve 1995-2018 yıllarını kapsayan bu yirmi üç yıllık dönemde üretilen yayınların 2018 yılına kadar olan

tüm zamanlar içindeki atıf oranlarında doğru orantılı bir şekilde artmakta olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 3.11: Yıllara göre atıf sayılarının ve yayın sayılarının karşılaştırılması



Aldığı atıf sayısına göre ilk yirmi makalenin isimleri ve aldıkları atıf sayısı aşağıda listelenmiştir.

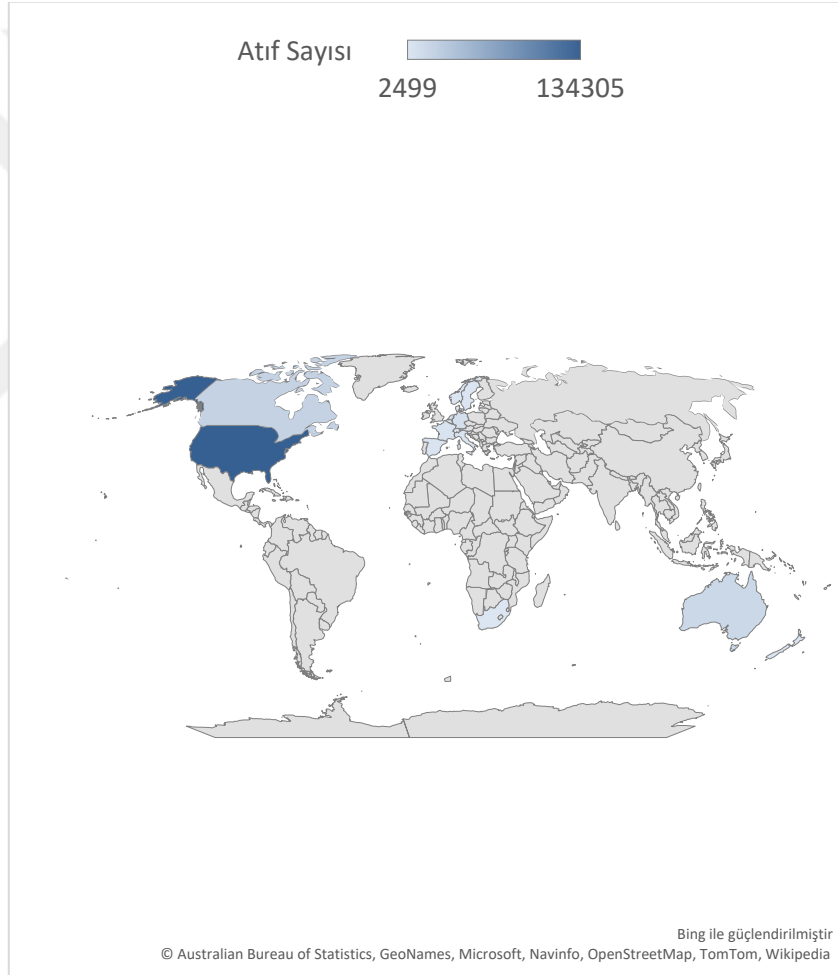
Tablo 3.12: Aldıkları Atıf Sayısına Göre İlk Yirmi Makale

Institutional change in Toque	
Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy	2839
Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development	2768
Food in tourism - Attraction and impediment	2332
Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector	3496
Tourist roles, perceived risk and international tourism	2680
Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas	3963
Food supply chain approaches: Exploring their role in rural development	3376
Effects of the presence of others on food intake: A normative interpretation	2605
Cognitive load theory, educational research, and instructional design: some food for thought	11514
The place of food: mapping out the 'local' in local food systems	1519
Costs and rewards of children: The effects of becoming a parent on adults' lives	2732

Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practice	12398
The world on a plate - Culinary culture, displacement and geographical knowledges	4313
Border crossing: Bricolage and the erosion of categorical boundaries in French gastronomy	1987
Rural Europe redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change	2526
Values, Environmental Attitudes, And Buying Of Organic Foods	4549
'You have one identity': performing the self on Facebook and LinkedIn	9494
Eating 'green': Motivations behind organic food consumption in Australia	3078
Home Numeracy Experiences and Children's Math Performance in the Early School Years	12061
Reading fair trade: political ecological imaginary and the moral economy of fair trade foods	2361

Yayınların adreslerine göre atıf analizi yapıldığında önde gelen ülkelerde, en çok yayın çıkaran USA görülmektedir. Onu İngiltere, Kanada, Avustralya, Hollanda, Almanya, Galler, İskoçya, Fransa, İtalya, İspanya, Çin Halk Cumhuriyeti, Danimarka, Yeni Zelanda izlemektedir. Ülkelerin çalışma verimliliğindeki sıralamayla karşılaştırıldığında her ikisinde de Amerika ilk sırayı almakta olduğu görülmektedir. Yani yayın sayısı ile aldığı atıf sayısında liderdir.

Burada dikkat çeken sonuçlar; Almanya'nın Hollanda'dan daha az yayın üretmiş olmasına rağmen Hollanda'dan daha fazla atıf aldığı sonucudur. İsviçre yayın sayısı bakımından 11. sırada iken, aldığı atıf sayısına bu listede 17. sıraya gerilemiştir. Çin yayın sayısında 8. Sırada iken atıf sayısında 13. Sıraya gerilemiştir. Benzer şekilde yayın sayısı bakımından 7. Sırada olan İspanya ve 8. sıradaki Güney Afrika aldıkları atıf sayısında İspanya 12. Sıraya, Güney Afrika 19. Sıraya gerilemiştir. Bu farklılıklar yayın sayısındaki verimliliğin, çalışmaların etkinlik gücü ile doğru orantılı olmadığını ortaya koymaktadır.



Şekil 3.14: En çok Atıf Alan İlk Yirmi Ülkeye Göre ait Kartogram (Değer- Alan)
Haritası

Tablo 3.13: En Çok Atıf Alan İlk 50 Ülke Listesi

Ülke	Atıf	Ülke	Atıf
Usa	134305	Ireland	1294
England	45021	Japan	1128
Canada	21777	Mexico	1098
Australia	16502	Kenya	957
Netherlands	11632	India	858
Germany	9277	Brazil	822
Wales	7052	Turkey	734
Scotland	5391	Portugal	671
France	5235	Greece	632
Italy	4801	Croatia	595
Spain	4622	Argentina	549
China	4442	Poland	549
Denmark	4382	Czech Republic	518
New Zealand	3442	Ghana	465
Norway	3407	Malaysia	453
Sweden	3399	Russia	387
Belgium	3057	Chile	346
South Africa	2775	Bolivia	343
Israel	2711	Hungary	339
Switzerland	2499	Tanzania	235
South Korea	1978	Indonesia	229
Austria	1713	Malawi	198
Singapore	1522	Colombia	126
Taiwan	1459	Peru	116
Finland	1372	Ecuador	84

SONUÇ

Gastronominin tanımı ilk yapıldığı yıllarda Savarin, gastronomiyi “insanın beslenmesi ile ilgili herşey” olarak tanımlamış olsa da bugün, yiyecek içecek dışında pek çok bilim dalı ile ilişkili geniş kapsamlı bir bilim dalı/disiplin olduğu kabul edilmektedir. Bu çalışmaya girişte sınırların çizilmesi için öncelikle kavramsal çalışmalar yapılırken ilk dikkat çeken sonuç, ülkemizde bu alanda üniversitelerde verilen eğitim programları ve alandaki akademik çalışmaların yurtdışındakiler ile karşılaştırılması idi. “Gastronomi” sözcüğü, Türkiye’deki yiyecek ile ilgili akademik çalışmalarda çok geçerken, yurtdışında daha çok “cuisine”, “culinary”, “cooking” kavramları ile karşılık bulmakta olduğudur. Yurtdışında özellikle Avrupa ve Amerika’da yeme içme alanında eğitim veren üniversitelerdeki lisans, yüksek lisans, doktora vb programların içeriklerini incelediğimizde de bunu net olarak görmekteyiz. Bu alanda eğitim veren bölümlerin Yurtdışında Gastronomi adıyla değil benzer bölümler olarak “Food Sciences, Culinary Arts, Diplôme de Cuisine, Intensive Culinary, Food Engineering, Food and Culinary Arts, gibi isimler altında eğitimler verilmektedir. Uluslararası literatürde geniş bir disiplin olarak ele alınmakta ve diğer bilim dallarıyla ilişkileri detaylı olarak incelenmektedir. “Culinary Arts” isimli yurtdışındaki bölümlerde daha çok Türkiye’deki aşçılık bölümlerine benzeyen yeme-içme, pişirme vb teknikler ve mutfak pratiklerinden olusan bir çerçevenin çizilmekte olduğu saptanmıştır. Dolayısı ile çalışmanın ilk sonuçlarından biri olabilecek bu kavramların tespiti dikkate değerdir. Öyle ki, örneğin ülkemizde bu alandaki bölümler Güzel Sanatlar fakültesi veya Turizm Fakülteleri içinde yer bulmaktadır. Bu durum, bu alana dair algıyı sınırlamaktadır. Alanın Fen Bilimleri ile doğrudan olan ilişkileri bu alanda eğitim veren üniversite ve yüksekokul düzeyindeki eş değer bu bölümlerde ve bu alanda yapılan akademik çalışmalarda minimum düzeyde olduğu söylenebilir. Bunun yerine alanın, iktisadi bilimle ve sosyal bilimler alanında giren; sosyoloji, tarih, pazarlama, turizm, hatta edebiyat alanı ile ilişkili olduğu çalışmaların çokluğundan söz edilebilir. Bu çalışmanın eğitim kurumlarına müfredatların oluşturulması çalışmalarında, ilişkili olduğu diğer bilim dallarına yönelik derslerle de zenginleştirilmesi yönünde ışık tutabileceği düşünülmektedir.

Bu çalışmada öncelikle dünyada Gastronomi bilim dalının hangi bilim dalları ile ilişkili olduğu, bibliyometrik analiz yöntemlerine başvurularak tayin edilmeye çalışılmıştır. Çalışmanın verilerini elde ettiğimiz alanda öncelikle, başvurduğumuz uzmanların Delphi yöntemi ile görüşleri alınarak elde edilen anahtar kelimeler bir

araya getirilmiştir. Şöyleki uzmanlara gönderilen bu listelerde mevcut anahtar kelimelere, kendileri tarafından da yeni kelimeler eklenerek oluşturulan bu liste Web of Science very tabanında anahtar kelime listemizi oluşturmuştur. Yapılan ilk pilot çalışmalar neticesinde ortaya çıkan sonuçlar öncelikle yayın tipi olarak “makale” seçimi yapılarak diğer (bildiri, kitap incelemesi, konferans notları vb) yayınlardan ayrıştırılmıştır. Elde edilen bu listede bu pilot çalışmalar süresince tek tek üzerlerinden gidilerek, hangi dergide yayınlandıkları ve hangi bilim dalını ilgilendiren konuda çalışmanın yapıldığı bilgileri kontrol edilmiştir. Bu çalışma süresince anahtar kelimelerin bize verdiği sonuçların büyük oranda sosyal bilimlerle ilgili dallara ait olduğu sonucu çıkmıştır. Sadece gastronomi ve mutfak sanatları anahtar kelimeleri ile de arama yapılarak ortaya çıkan makaleler, veri tabanı üzerinde sadece sosyal bilimler dalı dahil edilerek ayrıştırıldıktan sonra ulaşılan makaleler ile çalışmaya konu olan mevcut yayınların uyumlu olduğu görülmüştür

Gastronomi kavramı bilindiği üzere, kelime yapısı itibariyle “gastro” kelimesinin mide anlamına gelmesinden dolayı bu anahtar kelime sonucu bazı tıp dergilerinde de çıkabilmekteydi. Bu yüzden bu çalışmalar sayesinde analizlerin sadece sosyal bilimler alanine dahil olacak şekilde ayrımı yapılmıştır.

Çalışmamızın kapsamı olan 1995-2018 yılları arasında yayınlanan makaleler dil seçimi İngilizce olarak da sınırlandırıldıktan sonra, bu veri tabanından alınan listeler bir text dosyası formatında bu siteden indirilmiş ve bibliyometrik analizlere tabii tutulmuştur.

Yapılan analizler neticesinde bu alana katkı sağlayan en etkin yazarların bilgisi, yazarların çalıştıkları kurumlar, ülkeleri, işbirliği yaptıkları kurum, kuruluş ve bunların ülkeleri, çalışma alanine dahil olan bu 23 yıllık sürede yıl başına analizler (makale sayıları ve bu değişimlerin izlenmesi), ve bu çalışmalarda kullanılan anahtar kelimeler ve özet bölümlerinde içerik analizleri yapılarak ayrıca analizler yapılmıştır. Bunlar da “yoğunluk haritaları” olarak çalışmaya dahil edilmiş ve yorumlanmıştır. Ayrıca en çok atıf alan yayınlara yer verilerek, bu alanda akademik çalışmalarıyla kimlerin öncülük ettiği ve atıf analizlerine de yer verilmiştir.

Web of Science ayrıca kendi oluşturduğu alt dalları da bize göstermektedir.

Bu sıralamaya bakıldığında da gastronomi ile ilgili yapılan çalışmaların en yüksek oranla işletme, iktisat ve sosyoloji alanında olduğunu görüyoruz. Bu bölüm, Gastronomi biliminin hangi diğer bilim dallarıyla ilişkili olduğunu görmek açısından önem taşımaktadır.

Çalışmaların hazırlandıkları ülkelerin orijinal diline bakıldığında, İngilizce dilindeki yayınların esas alındığı bu araştırmada WoS da indexlenen %2 lik bir dilimi oluşturan; İspanyolca, Fransızca ve Portekizce dillerinde yazılmış makalelerin de bu indekslere girdiğini görmekteyiz.

Makalelerin dergi adlarına göre sıralamasına baktığımızda ilk sırayı; Food Culture Society dergisinin almakta olduğunu görüyoruz.

Yayınların yıllara göre değişimleri incelendiğinde çalışmaya başlangıç olan 1995 yılında ilk defa yoğunluğun başladığı ve yıllar içerisinde süregelen daimi bir artış izlediği sonucuna varılmıştır. Bu değişim alanine 1995 yılında popüler olmaya başlaması ve hala gelişimini sürdüren genç bir alan olduğunu ortaya koymaktadır. Hala gittikçe düzenli bir yükselişle ilerlemeler olduğu açıkça görülmektedir. Yayınların yıllara göre değişimleri incelendiğinde çalışmaya başlangıç olan 1995 yılında ilk defa yoğunluğun başladığı ve yıllar içerisinde süregelen daimi bir artış izlediği sonucuna varılmıştır. Bu değişim alanine 1995 yılında popüler olmaya başlaması ve hala gelişimini sürdüren genç bir alan olduğunu ortaya koymaktadır. Hala gittikçe düzenli bir yükselişle ilerlemeler olduğu açıkça görülmektedir.

En fazla atıf sayısı ve en fazla yayın sayısında Amerika yer almaktadır. Daha sonra ikinci sırada İngiltere ve sonra Avustralya gelmektedir. Öncelikle yer verdiğimiz ağ analizinde ilişki gücü bazlı haritamız elde edildi. Bu haritada, Amerika İngiltere, Kanada, Avustralya, Almanya, Hollanda, Danimarka, İspanya, Çin'in öncelikle dikkat çektiğini görmekteyiz. Sıralamaya giren ilk 50 ülke üzerinden analizlerimizi yaptığımızda 8 adet bir kümenin oluştuğu gözlemlenmiştir.

Hem doküman sayısı, hem atıf sayısı açısından en yüksek ilişki gücü değerine sahip olan Amerika Birleşik Devletleri'nin yazar işbirliğinde en çok etkileşimde olduğu ülkelerin sırasıyla İsrail, Japonya Meksika ve Güney Kore olduğu görülmüştür.

İngiltere'nin ise İskoçya Galler ile ilişkisi güçlü olduğu görülmüştür. Yine ilişki gücü yüksek ülkelere Avustralya'ya bakıldığında ise en çok etkileşimi sırasıyla, Malezya, Yeni Zelanda, Çin Halk Cumhuriyeti, Singapur ve Tayvan ülkeleri ile yaptığı görülmektedir. Almanya'nın ise, Gana, Hindistan, Kenya, Hollanda ile yakın akademik işbirliği içinde olduğu görülmektedir. Türkiye'nin de içinde bulunduğu kırmızı kümede ise yoğunlukla işbirliği içinde bulunan ülkeler; Avusturya, Hırvatistan, Çek Cumhuriyeti, Finlandiya, Fransa, Yunanistan, Macaristan, İtalya, Polonya, Rusya ve İsviçre olarak gözlemlenmiştir. Kanada'daki yazarların başka ülkelere kurumlardaki yazarlarla çok yoğun iletişimde olmadığı, araştırmaları daha çok tek başına yaptığı görülmüştür.

Araştırmamızda en etkin 100 araştırmacı üzerinden sonuç listesi almak üzere seçim yapılmıştır. Çıkan sonuçlara baktığımızda, Marsden, T adlı yazarın toplamda 10 yayın sayısı üzerinden 1706 atıf aldığını görmekteyiz. İlk 100' e giren bu etkin yazarlar içinde en fazla yayına katkıda bulunan Rozin, Paul'un ise 752 atıf aldığı görülmektedir.

Çalışmanın evreni olan 12.592 makalenin yayınladığı dergilerin yayınevlerini araştırdığımızda, 2910 Dergiyi bünyesinde bulunduran dünyanın önde gelen yayıncılık şirketlerinden Taylor&Francis'in %26 oranıyla ilk sırayı aldığı ortaya çıkmıştır. Ardından %16 lık bir oranla, 1600 dergiye ev sahipliği yapan Wiley ve 1000 dergisi ile Sage sırayı almaktadır. Devamında; Elsevier, Springer Nature, Oxford University Press, Cambridge Press kuruluşları izlemektedir.

Yayınların adreslerine göre atıf analizi yapıldığında önde gelen ülkelerde, en çok yayın çıkaran USA görülmektedir. Onu İngiltere, Kanada, Avustralya, Hollanda, Almanya, Galler, İskoçya, Fransa, İtalya, İspanya, Çin Halk Cumhuriyeti, Danimarka, Yeni Zelanda izlemektedir. Ülkelerin çalışma verimliliğindeki sıralamayla karşılaştırıldığında her ikisinde de Amerika ilk sırayı almakta olduğu görülmektedir. Yani yayın sayısı ile aldığı atıf sayısında liderdir.

Burada dikkat çeken sonuçlar; Almanya'nın Hollanda'dan daha az yayın üretmiş olmasına rağmen Hollanda'dan daha fazla atıf aldığı sonucudur. İsviçre yayın sayısı bakımından 11. sırada iken, aldığı atıf sayısına bu listede 17. sıraya gerilemiştir. Çin yayın sayısında 8. Sırada iken atıf sayısında 13. Sıraya gerilemiştir. Benzer şekilde yayın sayısı bakımından 7. Sırada olan İspanya ve 8. sıradaki Güney Afrika aldıkları atıf sayısında İspanya 12. Sıraya, Güney Afrika 19. Sıraya gerilemiştir. Bu farklılıklar yayın sayısındaki verimliliğin, çalışmaların etkinlik gücü ile doğru orantılı olmadığını ortaya koymaktadır.

Çalışmada son olarak Web of Science very tabanında, çalışmamıza konu olan 1995-2018 yılları içinde Türkiye analizi de ayrıca yapılmıştır. Şöyle ki; bu analizi yapmak için yine aynı anahtar kelime listemiz kullanıldıktan sonra sistemin bize verdiği sonuçlarda "ülke" sekmesi seçilerek sadece Türkiye adresli yayınlar elde edilmiştir. Bu makaleler de ayrı bir text dosyası seti olarak analiz edilmiştir. Uluslararası çalışma eğilimleri ile Türkiye adresli bu yayınların aynı ilerleme gösterip göstermediği, hem çalışılan konular hem de ilerleme hızı olarak benzer veya farklı yönlerinin bulunması amaçlanmıştır. Bu yönden bakıldığında da çok yakın bir ilişki içinde tutarlı benzerliklerin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Türkiye adresli yayınlarda

da yine hangi terimlerin sıklıkla kullanıldığına ve bunların haritalarının yorumlarına çalışmada yer ayrılmıştır.

Özellikle son yıllarda Türkiye’de yeni açılan Gastronomi bölümlerinin sayısındaki artış bu alanda yapılan akademik yayınların arttığını işaret eden bir sonuç olmuştur.

Bu çalışma kapsamında yalnızca Web of Science veri tabanının SCI-Exp ve SSCI kapsamındaki yayınları esas alınmıştır. Yapılacak başka çalışmalarda bu alanda Türkiye’de yazılan yüksek lisans tezleri ve doktora tezleri de çalışmalara dahil edilebilir veya SSCI kapsamında olmayan diğer dergiler de eklenebilir. Yapılan bu çalışma aracılığıyla, öncelikle alandaki uzmanlarla birlikte çalışılan ve bu alana ait kapsamı belirlemek üzere başlangıçtan günümüze kullanılan veya günümüzdeki araştırma eğilimlerini belirleyen sözcük, sözcük grupları ve terimler listesinin oluşturulması alanda çalışan uzmanlara, akademisyenlere ışık tutacaktır. Ortaya koyulan bu listede henüz Türkçe’de karşılık bulmamış veya çalışılmamış terimler de mevcuttur. Bu alanda yapılacak çalışmalarla gastronomi ve mutfak sanatları alanında gelişimi izleyen ve ileriye taşıyacak akademik çalışmalar ortaya çıkmaya devam edecektir.

KAYNAKÇA

- Akbulut, M.:2016 Atıf Klasiklerinin Etkisinin Ve İlgililik Sıralamalarının Pennant Diyagramları İle Analizi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bilgi ve Belge Yönetimi Anabilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi
- Al, U., Sezen, U. ve Soydal, I.:2012 Türkiye'nin bilimsel yayınlarının sosyal ağ analizi yöntemiyle değerlendirilmesi (TÜBİTAK Sosyal Bilimler Araştırma Grubu - Proje No: SOBAG 110K044). Hacettepe Üniversitesi Bilgi ve Belge Yönetimi Bölümü. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, (Çevrimiçi) <http://www.bby.hacettepe.edu.tr/bilgibelge/file/SOBAG-110K044.pdf>, 25 Mart 2017.
- Al, U., ve Tonta, Y.:2004 Atıf Analizi: Hacettepe Üniversitesi Kütüphanecilik Bölümü Tezlerinde Atıf Yapılan Kaynaklar (Citation Analysis: Sources Cited in Dissertations Completed At Hacettepe University Department Of Librarianship). Bilgi Dünyası, 5(1), 19-47.
- Allaire, G., Casabianca, F. ve Thévenod-Mottet E.:2011 Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition. Barham, E. ve Sylvander, B. (Eds.), CABİ Yayıncılık. ProQuest Ebook Central, <http://ebookcentral.proquest.com/lib/istanbul-ebooks/detail.action?docID=740102>. Created from istanbul-ebooks on 2018-03-10 17:25:20.
- Alp, G. ve Çevik Ünlü, B.:2019 Turizm ve Suç İlişkisinin Bibliyometrik Haritalama ile İncelenmesi. Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 12(2), 213-228.
- Barbar, R. ve This, H. (2012) Molecular Gastronomy in Lebanon, Journal of Culinary Science & Technology, 10(4), 277-29

- Bayram, Ö. G. (1998) Atıf verisi (Citation data) ve enformetrik yasalar: Türk kütüphanecilik literatüründeki doktora tezleri üzerinde bir uygulama, Türk Kütüphaneciliği, 12(1), 21-32.
- Beile, P., Boote, D.N. ve Killingsworth, E. (2004) A Microscope Or A Mirror?: A Question Of Study Validity Regarding The Use Of Dissertation Citation Analysis For Evaluating Research Collections. Journal Of Academic Librarianship, 30(5), 347-353.
- Brilliat-Savarin, J.A. (2002) The Physiology of Taste. Peter Davies (Ed.), Birleşik Krallık: General Publishing Company (Özgün eser 1925 tarihlidir).
- Burrell, Q.L. (1985) The 80/20 rule: library lore or statistical law? Journal of Documentation, 41(1), 24-39.
- Buter, R. K. ve Noyons, E. C. M. (2002) Using Bibliometric Maps to Visualise Term Distribution in Scientific Papers. Proceedings Sixth International Conference on Information Visualisation, ss. 697-702.
- Buter, R. K., Noyons, E. C. M., Van Mackelenbergh, M. ve Laine, T. (2006) Combining concept maps and bibliometric maps: First explorations. Scientometrics, 66(2), 377–387.
- Butnaru, G.I. ve Haller, A. P. (2017) Perspective of Sustainable Rural Tourism in the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland (UK): Comparative Study of β and σ Convergence in the Economic Development Regions. Sustainability, 9(4), 525.
- Chaney , S., Ryan, C. (2012) Analyzing The Evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An Example of Gastronomic Tourism. International Journal of Hospitality Management, 31(2), 309-318.

- Clarke, M.E., ve
Oppenheim, C. (2006) Citation behaviour of information science students
II: Postgraduate students. *Education for Information*,
24(1), 1-30.
- Crouch, G. I., Perdue, R.
R., Timmermans, H. J.
P., ve Uysal, M. (2004) Building foundations for understanding the consumer
psychology of tourism, hospitality and leisure, Crouch,
G. I., Perdue, R. R., Timmermans, H. J. P. (Eds.),
*Consumer psychology of tourism, hospitality and
leisure, volume 3. CABI Yayıncılık*, ss. 1-10. ProQuest
Ebook Central,
[http://ebookcentral.proquest.com/lib/istanbul-
ebooks/detail.action?docID=297538](http://ebookcentral.proquest.com/lib/istanbul-ebooks/detail.action?docID=297538). Created from
istanbul-ebooks on 2018-01-01 15:00:44.
- Crouch, G.I. et al. (Eds.) (2004) Consumer Psychology of Tourism, Hospitality and
Leisure: Volume 3, CABI Yayıncılık.
- Csergo, J. (1999) The Emergence of Regional Cuisines. Flandrin J. ve
Massimo Montanari (Eds.), *Food: A Culinary History
from Antiquity to the Present içinde*, New York:
Columbia University Press, ss. 500-516.
- De Bellis, N. (2009) Bibliometrics and Citation Analysis from the science
citation index to cybermetrics. *Birleşik Krallık: The
Scarecrow press, Inc.*
- Denktaş Şakar, G. ve
Cerit, A. G. (2013)). Uluslararası Alan İndekslerinde Türkiye Pazarlama
Yazını: Bibliyometrik Analizler Ve Nitel Bir Araştırma.
Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi,
27(4).

- Durlukaya Özkaya, F., Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Sünnetçioğlu S., Can, A. Coğrafi İşaretlemenin Rolü (The Role Of Geographical Indication In Sustainable Gastronomy Tourism Mobility), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(1), 13-20.
- Edwards-Stuart, R. Molecular Gastronomy in the UK, Journal of Culinary Science & Technology, 10(2), 97-105.
- Egghe, L. (1993) Exact probabilistic and mathematical proofs of the relation between the mean p and the generalized 80/20-rule, Journal of the American Society for Information Science, 44 (7), 369-375.
- Egghe, L. ve Rousseau, R. (1990) Introduction to informetrics: Quantitative methods in library, documentation and information science. Amsterdam: Elsevier Science Publishers.
- England Rural Tourism Action Plan, (2010-2020) <http://www.stmem.com/downloads/company-documents/Rural-Tourism-Action-Plan-2010-2020.pdf>.
- Fernandez-Armesto, F. Yemek İçin Yaşamak Yiyeceklerle Dünya Tarihi, Akhan, E. (Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Fields, K. (2002) Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. A. M. Hjalager, ve G. Richards (Eds.), Tourism ve Gastronomy içinde, Londra: Routledge, ss. 37-50.
- Freedman, P. (2007) Yemek: Damak Tadının Tarihi, Elhuseyni, N. (Çev.). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Garfield, E. (1965). Can Citation Indexing Be Automated?, Stevens, M.E., Vincent Giuliano, V.E. and Heilprin L.B. (Eds.), Statistical Association Methods for Mechanical Documentation, Symposium Proceedings. Washington: National Bureau of Standards Miscellaneous Publication 269, ss. 189-192.

- Garfield, E. (1972). Citation Analysis As A Tool in Journal Evaluation. Science, s. 178.
- Garfield, E. (1979). Citation Indexing: Its Theory and Applications in Science, Technology and The Humanities. New York: Wiley-Interscience.
- Garfield, E. (1980) Bradford's Law and related statistical patterns. Essays of an Information Scientist. 4, 476-483.
- Gillespie, C. (2001) European Gastronomy into the 21st Century. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Goody, J. (2013) Yemek Mutfak Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması, Aydın, M. (Çev.). İstanbul: Pinhan Yayıncılık
- Gupta, D.K. (1989) Scientometric study of biochemical literature of Nigeria, 1970-1984: Application of Lotka's law and the 80/20-rule. Scientometrics, 15(3-4), 171.
- Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi. İstanbul: Sofra yemek Üretim ve Hizmet AŞ.
- Hall, C.M. (2011) Publish And Perish? Bibliometric Analysis, Journal Ranking And The Assessment of Research Quality In Tourism. Tourism Management, 32(1), 1627.
- Hervé, T. (2011) Molecular Gastronomy in France, Journal of Culinary Science & Technology, 9(3), 140-149
- Hood, W. H., ve Wilsion, C., (2001) The literature of bibliometrics, scientometrics, and informetrics. Scientometrics, 52(2), 291-314.
- Jones, P. (Ed.), (2002) Introduction to Hospitality Operations: An indispensable guide to the industry. 2. Baskı. Birleşik Krallık: TJ International.
- Karasözen B., Gökkurt Bayram, Ö. Ve Umut Zan, B. (2011) WoS ve Scopus Veri Tabanlarının Karşılaştırması. Türk Kütüphaneciliği, 25(2), 238-260.
- Kenett R.S., Shmueli, G. (2017). Information Quality: The Potential of Data and Analytics to Generate Knowledge. Birleşik Krallık: Wiley.

- Kessler, M. M. (1963) Bibliographic Coupling Between Scientific Papers, American Documentation. 14(1), 10-25.
- Koçak, N. (2012) Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kozak, N. (2000). Türkiye’de Akademik Turizm Literatürünün Gelişim Süreci Üzerine Bir İnceleme. Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Araştırmacıları Dergisi, 1(1), 15-58.
- Kozak, N., ve İçöz, O. (1999) Turizm İşletmeciliği Dergisinin Turizm Literatürüne Katkısı Bir İnceleme. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 10(2), 9–17.
- Kozal, N. (1995). Türkiye’de Yayımlanan Turizm Konulu Makaleler Üzerine Bir İnceleme. Anatolia Dergisi, 6(1), 62-72
- Lee, I. ve Arcodia, C. (2011) The Role of Regional Food Festivals for Destination Branding. International Journal of Tourism Research, 13(4), 355–367.
- Martinez, S. et. al. (2010) Local Food Systems: Concepts, "Impacts and Issues" In: Local Food Systems: Background and Issues. Waltz, C.L. (Ed.). Local Food Systems: Background and Issue. ISBN: 978-1-61761-594-8. New York: Nova Science Publishers, Inc. ProQuest Ebook Central, <http://ebookcentral.proquest.com/lib/istanbul-ebooks/detail.action?docID=3018827>. Created from istanbul-ebooks on 2017-12-12 17:05:51.
- McBurney, M. K. ve Novak, P. L. (2002) What is bibliometrics and why should you care? In Professional Communication Conference, IPCC Proceedings. IEEE International, ss. 108-114.
- Merigó, J.M. ve Yang, J. (2017) A bibliometric analysis of operations research and management science, Omega. 73, 37–48.
- Moed, H.F. (2005). Citation Analysis In Research Evaluation, Information Science And Knowledge Management. New York: Springer.

- Montagne, P. (1977) The New Larousse Gastronomique: The Encyclopedia of Food, Wine & Cookery. Turgeon, C. (Ed.). New York: Crown Publishers.
- Morgan, J. L. (2006) Culinary Creation-An Introduction to Foodservice and World Cuisine. Oxford: Butterworth-Heinemann Hospitality Management Series.
- Murphy, L. (1973) Lotka's law in the humanities, Journal of the American Society for Information Science, 24(6), 461-462
- Neuman, L. (2006) Social research methods: Qualitative and quantitative approaches (6th Ed.). Londra: Pearson Education.
- 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.
- Pearson, D., Henryks, J. et. a. (2011) Local food: Understanding consumer motivations in innovative retail formats. British Food Journal, 113(7), 886-899. DOI:10.1108/00070701111148414.
- Polat Z. A. ve Alkan, M. (2015) Jeodezi, Jeoinformasyon ve Arazi Yönetimi Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi, TMMOB Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası, 15. Türkiye Harita Bilimsel ve Teknik Kurultayı, 25-28 Mart 2015, Ankara.
- Pothukuchi, K. ve Kaufman, J. (2000) The food system: A stranger to the planning field. The Journal of the American Planning Association, 66(2). 113-24.
- Price, D.S. (1976) A general theory of bibliometric and other cumulative advantage processes, Journal of the American Society for Information Science, 27(5). 292-306.
- Pritchard, A. (1969). Statistical bibliography or bibliometrics?. Journal of Documentation, 25(4), 348-349.
- Quan, S., ve Wang, N. (2004) Towards a structural model of the tourist experience: an illustration food experience in tourism. Tourism Management, 25(3), 297-305.

- Radhakrishnan, T. ve Kemizan, R.(1979). Lotka's law and computer science literature, *Journal of the American Society for Information Science*, 30(1), 51-54.
- Rao, I. K. R. ve Neelameghan, A. (1992) From librametry to informetrics: An overview and Ranganathan's contributions, *Libri* 12(3), 242–253.
- Ribeiro-Martins, C.S. ve Silveria-Martins, E. (2017) Gastronomic Tourism: A bibliometric research in international and national scientific databases. *9th World Conference for Graduate Research in Tourism, Hospitality and Leisure. 6 – 11 Haziran 2017. Cartagena, Spain.*, ss. 206-211.
- Richards, G. (2002) Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. Hjalagor, A. M. ve Richards G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy* içinde, London ve Newyork: Routledge, ss. 3-21.
- Risbo, J., Mouritsen, O., Frost, M. et. al. (2013) Culinary Science in Denmark: Molecular Gastronomy and Beyond, *Journal of Culinary Science & Technology*,11(2),111-130.
- Roberts, L., ve Hall, D. (2001) Rural Tourism and Recreation: Principles to Practice, Roberts, L. (Ed.) CABI Yayıncılık. ProQuest Ebook Central, <http://ebookcentral.proquest.com/lib/istanbul-ebooks/detail.action?docID=369429>. Created from istanbul-ebooks on 2018-02-01 15:46:20.
- Ruhanen, L., Weiler, B., Moyle, B. ve McLennan, C. (2015). Trends And Patterns In Sustainable Tourism Research: A 25-Year Bibliometric Analysis, *Journal of Sustainable Tourism*, 23(4), 517-535.
- 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. ve Mutlu, H. (2019) Gastronomi Alanında Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili (2013-2017). *Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(33), 32-42.
- Sandıkçı, M. ve Mutlu, H. (2019) Gastronomi Alanında Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili (2013-2017). *Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(33), 32-42.
- Scarpato, R. (2002) Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. Hjalagor A. ve Richards G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy* içinde. Londra ve New York: Routledge, ss.51-71.
- Schorr, A.(1975) Lotka's law and map librarianship, *Journal of the American Society for Information Science*. 26(3),189-190.
- Sengupta, I.N. (1992) Bibliometrics, Informetrics, Scientometrics and Librametrics: an Overview. *Libri*, 42(2), 75-98.
- Sims, R. (2010) Putting place on the menu: The negotiation of locality in UK food tourism, from production to consumption, *Journal of Rural Studies* 26,105–115.
- Sünnetcioğlu, A., Yalçinkaya, P., Olcay, M. ve Mercan, Ş. O. (2017) Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.
- Thomson, R. (2013) Journal Citation Reports: Social Sciences Edition, (Çevrimiçi) [Http://Wokinfo.Com/Products_Tools/Analytical/Jcr/](http://Wokinfo.Com/Products_Tools/Analytical/Jcr/), 19 Haziran 2018.
- Trueswell, R.L. (1969) Some behavioral patterns of library users: the 80/20 rule. *Wilson Librray Bulletin*, 43, 458-461.
- Trujillo, C. M. ve Long, T. M. (2018) Document Co-Citation Analysis To Enhance Transdisciplinary Research. *Science Advances*, 4(1), e1701130. DOI: 10.1126/sciadv.1701130.

- Tsay, M., ve Yang, Y. (2005) Bibliometric analysis of the literature of randomized controlled trials, *Journal of the Medical Library Association*, 93,450-458.
- Türkoğlu, H. ve Kozak, M. (2015) Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 207-220.
- Valverde, J., Burke, J. Ve Traynor, M.P. (2011) Moleculer Gastronomy in Ireland, *Journal of Culinary Science & Technology*, 9(4), 205-211.
- Van Eck, N.J., & Waltman, L. (2011). Text mining and visualization using VOSviewer. *ISSI Newsletter*, 7(3), 50–54.
- Voos, H. (1974). Lotka and information science, *Journal of the American Society for Information Science*, 24(4), 270-272.
- Walker, J. R. (2011) The Restaurant from Concept to Operation. New Jersey: John Wiley & Sons, 6. Baskı.
- Yeoh, K. H., ve Kaur, K. (2008) Subject support in collection development: Using the bibliometric tool. *Collection Building*, 27(4), 157-166. DOI: 10.1108/01604950810913724.
- Zengin, B., Dursun, C., Batman, O. ve Demiral, M. (2017) Considering Rural Tourism in the Context of 2023 Turkey Tourism Strategy – 2023. Conference: 1th International Rural Tourism and Development Congress, at Bursa- Turkey, 1. Cilt.
- Zhang, J., Yu, Q. et.al. (2015) Comparing keywords plus of WOS and author keywords: A case study of patient adherence research, *Journal of the Association for Information Science and Technology*. 67. DOI: 10.1002/asi.23437.
- Zipf, G. K. (1932) Selected studies of the principle of relative frequency in language. Cambridge: Harvard University Press.

(Çevrimiçi) <http://uzgoru.ikc.edu.tr/S/15018/vosviewer>, Erişim tarihi: 25.06.2019.

(Çevrimiçi) <http://uzgoru.ikc.edu.tr/S/15052/bibexcel>, Erişim tarihi: 25.06.2019.

(Çevrimiçi) <http://www.stmem.com/downloads/company-documents/Rural-Tourism-Action-Plan-2010-2020.pdf>, Erişim tarihi: 25.06.2019.

(Çevrimiçi) <https://delmonicos.com/about/>, Erişim tarihi: 23.08.2019.

(Çevrimiçi) <https://www.frauncestavern.com/#our-story>, Erişim tarihi: 23.08.2019.

(Çevrimiçi) https://www.visitbritain.org/sites/default/files/vb-corporate/Documents-Library/documents/England-documents/dom_rural_t.pdf, Erişim tarihi: 21.08.2019.



EKLER

EK- 1: Delphi Anketi

Sayın Katılımcı,

Gastronomi alanında yürütmekte olduğum doktora tezi çalışması için, ülkemizde ve dünyada Gastronomi bilim dalına ilişkin temel kavramlara ve terimlere ulaşabilmek, kavramsal anlamını ortaya çıkarabilmek, diğer bilim dallarıyla ilişkilerini saptamak ve bu bilim dalına ait araştırmaların ilgilendiği konu başlıklarıyla birlikte bir yazın değerlendirmesi yapmak amacındayız.

Bu nedenle tezin kuramsal bölümünün hazırlanmasında değerli hocalarımızın ve uzmanların katkısına ihtiyaç duymaktayız.

Aşağıdaki formda yer alan kavramlara ek olarak önereceğiniz konu başlıkları var ise, tarafıma iletmeniz çalışmaya önemli katkı sağlayacaktır.

Tablonun devam eden kısmına ekleme yapabilirsiniz.

1) Gastronomy (Gastronomi)
2) Culinary (Mutfak ve yemek pişirme ile ilgili)
3) Cooking (Yemek pişirme)
4) Food and cooking (Yiyecekler ve Yemek Pişirme)
5) Culinary Arts (Mutfak Sanatları)
6) Food Culture (Yiyecek Kültürü)
7) Food Consumption (Yiyecek Tüketimi)
8) Distinction in Food Choices (Yiyecek Seçimlerindeki Farklılıklar)
9) Food Nutrition (Yiyeceklerin Besin Değerleri)

10) Culinary Culture (Mutfak Kültürü)
11) Globalization Of Food Culture (Yemek Kültüründe Küreselleşme Kavramı)
12) Food Industry (Yiyecek Endüstrisi)
13) Restaurants
14) Modern Gastronomy
15) Molecular Gastronomy
16) Food Composition (Yiyeceklerin Bileşimi)
17) Sociology of Eating (Yemek Sosyolojisi)
18) Sociology of Eating Out (Sosyolojik Açıdan Dışarda Yemek Yeme)
19) Cuisine Culture (Mutfak Kültürü)
20) Eating Habits (Yeme Alışkanlıkları)
21) Beverage (İçecekler)
22) Nutrition (Beslenme)
23) Diet (Diyet)
24) Feeding (Besleme)
25) Traditional Food (Geleneksel Yiyecekler)
26) Gastronomy Tourism (Gastronomi Turizmi)

27) World Cuisines (Dünya Mutfakları)
28) Gastro Tourist (Gastronomi / Yiyecek Turisti)
29) Turkish Cuisines (Türk Mutfağı)
30) Food Tourist (Yiyecek Turisti / Gastro Turist)
31) Gourmet (Gurme)
32) Sommelier (Şaraplar konusunda profesyonel bilgiye sahip servis elemanı)
33) Degustator (şarap tadıcısı)

Belirlediğiniz bu yeterlik maddeleri bir sonraki aşamada, diğer katılımcıların belirttikleriyle bir araya getirilip ikinci bir form oluşturulacaktır. Bu ikinci anketin amacı, birinci anket yoluyla iletilen yeterlik maddelerinin tamamını size sunmak ve bu maddelere hangi düzeyde katıldığınızı belirlemektir.

Sorulara verilen yanıtların hangi uzman tarafından verildiği bilgisi gizli tutulacaktır.

EK-2: Delphi Dönütleri Sonrası Tamamlanan Liste

Türkçe literatürde yer almayan bazı terimlerin Türkçe sözcük karşılığı yoktur. Burada her iki dildeki karşılıkları beraber verilmesi uygun görülmüştür.

İngilizce Terim	Türkçe Karşılığı
Food Photographer	Yemek Fotoğrafçısı
Food Legislation	Gıda Mevzuatı
Tasting Menu	Tadım Menüsü
Law In Restourants	Restoran İşletmelerinde Hukuk
Dinner-Matching Techniques	Yemek Eşleştirme Teknikleri

Boutique Bakery	Butik Pastacılık
Organic Food Production	Organik Gıda Üretimi
The Philosophy Of Wine	Şarap Felsefesi
Food&Beverage Suppliers With The Streams	Yiyecek İçecek ile İlgili Akımlar
The Anthrophology Of Food & Beverage	Yiyecek İçecek Antropolojisi
Food Ethics	Gıda Etiği
Food Policy And Social Movement	Gıda Politikaları ve Toplumsal Devinim
Culinary Seminars	Mutfak Seminerleri
Cellular Nutrition	Hücresel Beslenme
Kitchen Hierarchy	Mutfak Hiyerarşisi
Academic Career in Gastronomy Area	Gastronomi Alanında Akademik Kariyer
Organic Agriculture	Organik Tarım
Food Intolerance	Gıda İntoleransı
The Prop Stylist	Prop Stilisti (Yemek fotoğrafı çekiminde prodüksiyondan sorumlu olan kişi)
Food Photographer	Yemek Fotoğrafısı
Food Photography	Yemek Fotoğrafçılığı
Menu Engineering Or Menu Analysis	Menü Mühendisliği Veya Menü Analizi
Presentation	Prezentasyon/ Sunum
Restaurant Layout	Yerleşim/Mimari
Restaurant Architect/Architecture	Restoran Mimarı/Mimarlığı
Executive Sous Chef	Asistan Aşçıbaşı
Chef De Party	Kısım Şefi
Chef De Cuisine	Kısım Şefi
Pastry Chef	Pastane Ürünleri Şefi/Ustası
Commis De Rang	Salon Komisi/Komi
Chef De Rang	Salon Şefi

Ingredients	İçerik/İçindekiler
Cost Controlling	Maliyet Kontrol
Cost Controller	Maliyet Kontrol Uzmanı
Gastronomy Education	Gatronomi Eğitimi
Vocational Education	Gastronomi Meslek Eğitimi
Gastronomic Practices	Gastronomi Uygulamaları
Catering Director	Yemek Tedariği Yöneticisi
Kitchen Manager	Mutfak Yöneticisi
Dining Room Supervisor	Restoran Denetçisi-Koordinatörü
Restaurant Manager	Restoran Müdürü
Food Writer	Yemek Yazarlığı
Food Scientist	Gıda Bilimcisi
Food Processor	Gıda İşleyicisi
Food Stylist	Yemek Stilisti
Food Marketer	Gıda Pazarlamacısı
Food Architect	Yemek Mimarı
Menu Developer	Menü Geliştirici
Recipe Developer	Tarif Geliştirici
Foodservice Trainer	Yiyecek-İçecek Eğitici
Registered Dietitian And Nutritionist	Diyetisyenlik Ve Beslenme Uzmanlığı
Grocery And Deli Manager	Süpermarket veHipermarket Yöneticisi
Chef Instructor	Eğitmen Şeflik
Food Blogger	Yemek Bloggerı
Food Media	
Food Porn	
Anthropology Of Food And Eating	Yeme İçme ve Antropoloji
Culinary Triangle (Lévi-Strauss)	
Gourmand	Gurme
Culinary History / Food History	Yiyeceklerin/Mutfağın Tarihçesi
Food Taste	Tat yerine yiyeceğe dair beğeni anlamında

Food Fashion	İnsanları öncelikle aroma ve görüntüleri ile etkilemeyi amaçladıkları için, dekorlara,süslemelere önem veren bir olgu
Foodtainment (Finkelstein's Concept Regarding Food And Entertainment)	Beslenme kavramı (Yeme, içme ve eğlence örüntülerinin birarada kullanıldığı bir kavram)
Gastro-Diplomacy	Gastro Diploması
Local Food	Yöresel Yemekler
Food Sensory	
Eating Behavior	Yeme İçme Davranışları
Gourmand	Gurme
Restaurant Layout	
Eatertainment	
Food Intake	
Histo-Gastronomy	
Natural Cooking	
Baking As A Science	
Physical Cooking	
Molecular Cooking	
Psycho-Gastronomy	
Food Sensory	

--	--

EK-3: Veri Seti Örneği

FN Clarivate Analytics Web of Science

VR 1.0

PT J

AU Garval, MD

AF Garval, Michael D.

TI The Miserable, Mythical, Magical Marmiton Representing Culinary
Apprenticeship in Early Third Republic France

SO HISTORICAL REFLECTIONS-REFLEXIONS HISTORIQUES

SN 0315-7997

EI 1939-2419

PD DEC

PY 2018

VL 44

IS 3

BP 72

EP 94

DI 10.3167/hrrh.2018.440306

UT WOS:000463807500006

ER

PT J

AU Silverman, WZ

AF Silverman, Willa Z.

TI Of Traiteurs and Tsars Potel et Chabot and the Franco-Russian Alliance

SO HISTORICAL REFLECTIONS-REFLEXIONS HISTORIQUES

SN 0315-7997

EI 1939-2419

PD DEC

PY 2018

VL 44

IS 3

BP 95

EP 115

DI 10.3167/hrrh.2018.440307

UT WOS:000463807500007

ER

PT J

AU Gonzalez, MJ

Vallejo-Pascual, ME

AF Gonzalez Gonzalez, Maria Jesus

Vallejo-Pascual, Maria-Eva

TI THE APPLICATION OF PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS (PCA) FOR
THE STUDY OF THE SPANISH TOURIST DEMAND

SO QUAESTIONES GEOGRAPHICAE

SN 0137-477X

EI 2081-6383

PD DEC

PY 2018

VL 37

IS 4

BP 43

EP 52

DI 10.2478/quageo-2018-0036

UT WOS:000455440900004

ER

PT J

AU Carvache-Franco, M

Carvache-Franco, O

Carvache-Franco, W

Orden-Mejia, M

Macas-Lopez, C

AF Carvache-Franco, Mauricio

Carvache-Franco, Orly

Carvache-Franco, Wilmer

Orden-Mejia, Miguel

Macas-Lopez, Cristina

TI Segmentation of coastal marine demand from a National Recreational Area:

Villamil Beach, Ecuador

SO GEOGRAPHICA PANNONICA

OI Orden Mejia, Miguel Angel 0000-0003-0835-1246

SN 0354-8724

EI 1820-7138

PD DEC

PY 2018

VL 22

IS 4

BP 276

EP 284

DI 10.5937/gp22-18410

UT WOS:000454550200005

ER

PT J

AU Fuste-Forne, F

Masip, P

AF Fuste-Forne, Francesc

Masip, Pere

TI Media discourse on gastronomy: Culinary narratives in Catalan newspapers

SO ANALISI-QUADERNS DE COMUNICACIO I CULTURA

SN 0211-2175

EI 2340-5236

PD DEC

PY 2018

IS 59

BP 77

EP 90

DI 10.5565/rev/analisi.3129

UT WOS:000453834800004

ER

PT J

AU Lopes, SM

Batista, ACF

Tondo, EC

AF Lopes, Stefani Machado

Fosch Batista, Ana Carolina

Tondo, Eduardo Cesar

TI Salmonella survival during soft-cooked eggs processing by temperature
controlled water circulator

SO FOOD CONTROL

SN 0956-7135

EI 1873-7129

PD DEC

PY 2018

VL 94

BP 249

EP 253

DI 10.1016/j.foodcont.2018.07.028

UT WOS:000444360300034

ER

PT J

AU Fuste-Forne, F

Masip, P

AF Fuste-Forne, Francesc

Masip, Pere

TI Food in journalistic narratives: A methodological design for the study of food-based contents in daily newspapers

SO INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE

SN 1878-450X

EI 1878-4518

PD DEC

PY 2018

VL 14

BP 14

EP 19

DI 10.1016/j.ijgfs.2018.08.004

UT WOS:000452329100003

ER

PT J

AU Vargas-Sanchez, A

Lopez-Guzman, T

AF Vargas-Sanchez, Alfonso

Lopez-Guzman, Tomas

TI Protection of culinary knowledge generation in Michelin-Starred Restaurants.
The Spanish case

SO INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE

OI Lopez-Guzman, Tomas 0000-0001-8800-8223

SN 1878-450X

EI 1878-4518

PD DEC

PY 2018

VL 14

BP 27

EP 34

DI 10.1016/j.ijgfs.2018.09.001

UT WOS:000452329100005

ER

PT J

AU Faxholm, PL

Schmidt, CV

Bronnun, LB

Sun, YT

Clausen, MP

Flore, R

Olsen, K

Mouritsen, OG

AF Faxholm, Peter Lionet

Schmidt, Charlotte Vinther

Bronnun, Louise Beck

Sun, Yi-Ting

Clausen, Mathias P.

Flore, Roberto

Olsen, Karsten
Mouritsen, Ole G.

TI Squids of the North: Gastronomy and gastrophysics of Danish squid
SO INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE
OI Clausen, Mathias P. 0000-0003-1196-6241
SN 1878-450X
EI 1878-4518
PD DEC
PY 2018
VL 14
BP 66
EP 76
DI 10.1016/j.ijgfs.2018.11.002
UT WOS:000452329100009
ER

PT J
AU Yorkgitis, BK
Olufajo, OA
Gurien, LA
Kelly, E
Salim, A
Askari, R

AF Yorkgitis, Brian K.
Olufajo, Olubode A.
Gurien, Lori A.
Kelly, Edward
Salim, Ali
Askari, Reza

TI Risk factors for prolonged need for percutaneous endoscopic gastrostomy
(PEG) tubes in adult trauma patients: Experience of a level 1 trauma

SO SURGERY

CT 13th Annual Meeting of the Academic-Surgical-Congress/Society-of-University-Surgeons/Association-for-Academic-Surgery

CY JAN 30-FEB 01, 2018

CL Jacksonville, FL

SP Acad Surg Congress, Soc Univ Surg, Assoc Acad Surg

SN 0039-6060

PD DEC

PY 2018

VL 164

IS 6

BP 1259

EP 1262

DI 10.1016/j.surg.2018.05.013

UT WOS:000452245600020

PM 29983158

ER

PT J

AU Gruia, R
Tuluca, E
Munteanu, I

AF Gruia, Romulus
Tuluca, Elisaveta
Munteanu, Ioan

TI STUDY ON INTERFACE ENVIRONMENT - FOOD WITH CHANGE OF
PARADIGM TOWARDS HEALTH GENERATING GASTRONOMY

SO ENVIRONMENTAL ENGINEERING AND MANAGEMENT JOURNAL

SN 1582-9596

EI 1843-3707

PD NOV

PY 2018

VL 17

IS 11

BP 2703

EP 2709

DI 10.30638/eemj.2018.269

UT WOS:000455236000020

ER

PT J

AU Nicula, V

Popsa, RE

AF Nicula, Virgil

Popsa, Roxana Elena

TI INVOLVEMENT OF RURAL TOURISM OPERATORS IN THE PROJECT
"SIBIU EUROPEAN GASTRONOMIC REGION"

SO AMFITEATRU ECONOMIC

SN 1582-9146

EI 2247-9104

PD NOV

PY 2018

VL 20

SI 12

BP 951

EP 966

DI 10.24818/EA/2018/S12/951

UT WOS:000448604700009

ER

PT J

AU Nicolosi, A

Lagana, VR

Cortese, L

Privitera, D

AF Nicolosi, Agata

Lagana, Valentina Rosa

Cortese, Lorenzo

Privitera, Donatella

TI Using the Network and MCA on Tourist Attractions. The Case of Aeolian Islands, Italy

SO SUSTAINABILITY

OI Privitera, Donatella 0000-0002-1290-5451

SN 2071-1050

PD NOV

PY 2018

VL 10

IS 11

AR 4169

DI 10.3390/su10114169

UT WOS:000451531700343

ER

PT J

AU Pasqualone, A

Summo, C

Laddomada, B

Mudura, E

Coldea, TE

AF Pasqualone, Antonella

Summo, Carmine

Laddomada, Barbara
Mudura, Elena
Coldea, Teodora Emilia

TI Effect of processing variables on the physico-chemical characteristics and
aroma of bors, a traditional beverage derived from wheat bran

SO FOOD CHEMISTRY

RI Coldea, Teodora C-2992-2015
Pasqualone, Antonella H-7820-2019

OI Coldea, Teodora 0000-0002-0477-8659
Pasqualone, Antonella 0000-0001-6675-2203
Mudura, Elena 0000-0003-2928-5137

SN 0308-8146

EI 1873-7072

PD NOV 1

PY 2018

VL 265

BP 242

EP 252

DI 10.1016/j.foodchem.2018.05.095

UT WOS:000434462000033

PM 29884380

ER

PT J

AU Hussin, H

AF Hussin, Hanafi

TI Gastronomy, Tourism, and the Soft Power of Malaysia

SO SAGE OPEN

SN 2158-2440

PD OCT 25

PY 2018

VL 8

IS 4

AR 2158244018809211

DI 10.1177/2158244018809211

UT WOS:000448243900001

ER

PT J

AU Bartonkova, I

Dvorak, Z

AF Bartonkova, Iveta

Dvorak, Zdenek

TI Essential oils of culinary herbs and spices activate PXR and induce CYP3A4 in human intestinal and hepatic in vitro models

SO TOXICOLOGY LETTERS

OI Bartonkova, Iveta 0000-0001-9286-3986

SN 0378-4274

EI 1879-3169

PD OCT 15

PY 2018

VL 296

BP 1

EP 9

DI 10.1016/j.toxlet.2018.07.023

UT WOS:000442583400001

PM 30071242

ER

PT J

AU Oltra, GN

Medina, FX

AF Navarro Oltra, Guillermo

Xavier Medina, F.

TI Stamps, tourism and gastronomy: The role of gastronomy in promoting tourism
in Spain through the postage stamps

SO PASOS-REVISTA DE TURISMO Y PATRIMONIO CULTURAL

SN 1695-7121

PD OCT

PY 2018

VL 16

IS 4

BP 927

EP 938

DI 10.25145/j.pasos.2018.16.065

UT WOS:000454047000004

ER

PT J

AU Dalmasso, MBE

del Campo, ML

AF Espoz Dalmasso, Maria Belen

Lis del Campo, Maria

TI Strategies of political communication: heritage and tourism senses in Cordoba
(2010-2018)

SO QUESTION

SN 1669-6581

PD OCT-DEC

PY 2018

VL 1

IS 60
AR e103
DI 10.24215/16696581e103
UT WOS:000451250000016
ER

PT J
AU Larocca, M
Di Marsico, M
Riccio, P
Rossano, R
AF Larocca, Marilena
Di Marsico, Marinunzia
Riccio, Paolo
Rossano, Rocco

Ek- 4: Ülkelere Göre Yayın Sayıları Tam Liste

Ülkelere Göre Yayın Sayıları Tam Listesi	Sütun1
Ülkeler	Yayın Sayıları
USA	4789
UK	1566
Australia	713
Canada	683
Germany	301
Netherlands	259
Spain	226
South Africa	180
Italy	175
Peoples R China	175

New Zealand	172
France	140
Sweden	139
Israel	133
Denmark	122
Norway	109
Japan	109
Belgium	108
South Korea	97
India	95
Taiwan	82
Switzerland	81
Turkey	73
Finland	71
Ireland	67
Austria	60
Croatia	56
Singapore	55
Nigeria	52
Brazil	47
Mexico	46
Poland	45
Greece	42
Portugal	33
Malaysia	27
Czech Republic	25
Kenya	21
Argentina	20
Russia	20
Thailand	19
Chile	19

Ghana	18
Iran	16
Hungary	15
Slovakia	15
Slovenia	13
Philippines	12
Indonesia	11
Pakistan	10
Lebanon	10
Romania	10
Botswana	10
U Arab Emirates	10
Colombia	10
Bangladesh	9
Estonia	9
Malawi	9
Jamaica	8
Bolivia	8
Tanzania	7
Fiji	7
Cyprus	7
Ethiopia	7
Cuba	6
Peru	6
Lithuania	6
Jordan	6
Nepal	5
Uganda	5
Saudi Arabia	5
Ecuador	4
Egypt	4

Bosnia & Herceg	4
Cameroon	4
Armenia	4
Vanuatu	4
Uruguay	4
ZIMBABWE	4
Kuwait	3
Iraq	3
Qatar	3
Mali	3
Sri Lanka	3
Trinidad Tobago	3
Bulgaria	3
Iceland	3
Sierra Leone	2
Tunisia	2
Madagascar	2
Senegal	2
Hong Kong	2
Kazakhstan	2
Ukraine	2
Vietnam	2
Malta	2
Luxembourg	2
Uzbekistan	1
Tajikistan	1
Sudan	1
Zambia	1
Venezuela	1
Guatemala	1
Greenland	1

Gabon	1
Laos	1
Kyrgyzstan	1
Honduras	1
Costa Rica	1
Cambodia	1
Antigua & Barbu	1
Dominican Rep	1
Dominica	1
Cote Ivoire	1
Panama	1
Palestine	1
New Caledonia	1
Serbia	1
SAMOA	1
Papua N Guinea	1
Monaco	1
Macedonia	1
Liberia	1
Namibia	1
Mozambique	1
Montenegro	1

ÖZGEÇMİŞ

Karadeniz Teknik Üniversitesi, Turizm Otelcilik Meslek Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1999). Ardından, Anadolu Üniversitesi İşletme bölümünü bitirdi (2001). 2010 yılında yüksek lisans eğitimine başlayana kadar, özel eğitim kurumlarında ve dil kurslarında, İngilizce Usta Öğretici olarak görev yaptı. 2012 yılında, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı'nı tamamlayıp, aynı bölümde doktora eğitimi almaya başladı. 2013-2016 yılları arasında İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Meslek Yüksekokulu'nda, 2014-2016 yılları arasında Özel Turem Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde ve 2015-2019 yılları arasında İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi'nde ders verdi. 2014 yılından itibaren, turizmle ilgili çeşitli uluslararası projelerde görev almakta olup, şu an İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği programında ders vermektedir.