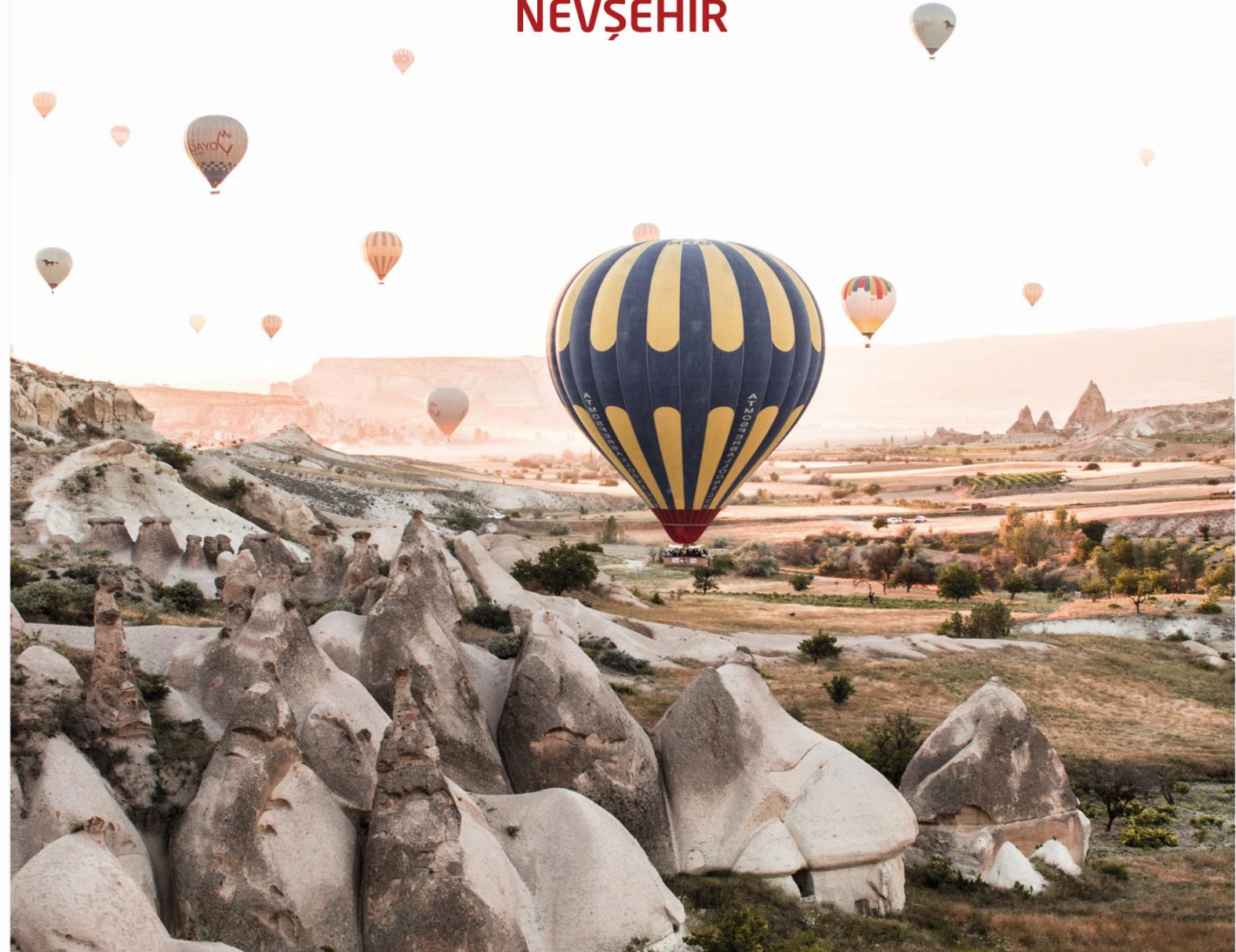




IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

19 - 21 EYLÜL 2019

NEVŞEHİR





IV. ULUSLARARASI GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMALARI KONGRESİ

— 19 - 21 EYLÜL 2019 —

NEVŞEHİR HBV ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Aralık 2019, Nevşehir

4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı

ISBN: 978-605-031-271-3

Aralık 2019, Nevşehir

Editörler

Şule AYDIN
Ömer ÇOBAN
Yusuf KARAKUŞ
Nurgül ÇALIŞKAN

Dizgi

Yusuf KARAKUŞ

Kapak Tasarım

Ayşe Barış MERSİN



Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari-Türetilemez 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.
Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

KONGRE KURULLARI

ONUR KURULU	
İlhami AKTAŞ	Nevşehir Valisi
Rasim ARI	Nevşehir Belediye Başkanı
Prof. Dr. Mazhar BAĞLI	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü
KONGRE DÖNEM BAŞKANI	
Prof. Dr. Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı
KONGRE DANIŞMAN KURULU	
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZAK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	Balıkesir Üniversitesi (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
KONGRE DÜZENLEME KURULU	
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Düzenleme Kurulu Başkanı
Prof. Dr. İbrahim YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ömer ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Duygu EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Doç. Dr. Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Burcu GÜLSEVİL BELBER	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Meral DURSUN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Günay EROL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emine KALE	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Nihat ÇEŞMECİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Dr. Yasin GÜNDEMEN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Muhammet Cenk BİRİNCİ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Meral BÜYÜKKURU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Koray ÇAMLICA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Gamze ÇOBAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Zeynep ÇOKAL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Filiz ÖZŞAHİN KOÇ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Şule ARDIÇ YETİŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Dr. Onur Şevket YILDIZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Hülya CEYLAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. İnci İLLEEZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Filiz YÜKSEL	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Meral AKYÜZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Sevim KÜL AVAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Aybüke ÖZSOY	Düzenleme Kurulu Üyesi
Arş. Gör. Filiz DALKILIÇ YILMAZ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Akif ALAŞHAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mehmet ÇONTU	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Mahmut Doğan KAMIŞ	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Arif Nihat SAMUR	Düzenleme Kurulu Üyesi
Öğr. Gör. Gülhan SÖZBİLEN	Düzenleme Kurulu Üyesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY	Ege Üniversitesi
Prof. Dr. Alan CLARKE	University of Pannonia
Prof. Dr. Adriano Azevedo COSTA	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Ali ERBAŞ	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Asım SALDAMLı	Mardin Artuklu Üniversitesi
Prof. Dr. Anabela SARDO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Antonio Silva MELO	Polytechnic University of Guarda
Prof. Dr. Atila YÜKSEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Atilla AKBABA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Prof. Dr. Celil ÇAKICI	Mersin Üniversitesi
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN	İstanbul Arel Üniversitesi
Prof. Dr. Düriye BOZOK	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER	İstanbul Üniversitesi
Prof. Dr. Halit Suavi AHİPAŞAOĞLU	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Prof. Dr. Hamparsun HAMPİKYAN	Beykent Üniversitesi
Prof. Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Prof. Dr. Hülya KURGUN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN	Atılım Üniversitesi
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Jose Ignacio Castillo MANZANO	University of Seville
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA	Kayseri Üniversitesi
Prof. Dr. Lourdes López VALPUESTA	University of Seville
Prof. Dr. María Mercedes Castro NUÑO	University of Seville
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Murat HANÇER	University of Central Florida
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Prof. Dr. Nilüfer KOÇAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL	Pamukkale Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Eralp ÇOLAKOĞLU	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Orhan BATMAN	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Öcal USTA	İstanbul Kent Üniversitesi
Prof. Dr. Sandra M. SANCHEZ-CANİZARES	University of Cordoba
Prof. Dr. Soultana TANIA	ATEITH
Prof. Dr. Zeynep ASLAN	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Atınç OLCAY	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr. Berrin GÜZEL	Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr. Bilsen BİLGİLİ	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Burak MİL	İstanbul Arel Üniversitesi
Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Doç. Dr. Çiğdem SABBAĞ	Adıyaman Üniversitesi
Doç. Dr. Emel MEMİŞ KOCAMAN	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Doç. Dr. Emrah ÖZKUL	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Kazım Ozan ÖZER	İstanbul Kent Üniversitesi
Doç. Dr. Işıl ÖZGEN	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi ATAY	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Lütfi BUYRUK	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	Balıkesir Üniversitesi
Doç. Dr. Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Doç. Dr. Nuray TÜRKER	Karabük Üniversitesi
Doç. Dr. Nurudin KIDIRALİYEV	Kyrgyz-Turkish Manas Üniversitesi
Doç. Dr. Oğuz DİKER	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Doç. Dr. Onur GÖRKEM	Pamukkale Üniversitesi

Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN	Akdeniz Üniversitesi
Doç. Dr. Özge SAMANCI	Özyeğin Üniversitesi
Doç. Dr. Pal GUBAN	Edutus College
Doç. Dr. Rahman TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Doç. Dr. Saniye GÜL GÜNEŞ	Selçuk Üniversitesi
Doç. Dr. Selda UCA	Kocaeli Üniversitesi
Doç. Dr. Turgay BUCAK	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	Necmettin Erbakan Üniversitesi
Doç. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aydan BEKAR	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aylin ALAN	Antalya AKEV Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Aylin TAŞ	University of Lincoln
Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Esra MANKAN	Bahçeşehir Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER	Kapadokya Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Gülçin Algan ÖZKÖK	Selçuk Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Güntekin ŞİMŞEK	Adnan Menderes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Hakan AKYURT	Giresun Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Tuğkan ŞEKER	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK	İstanbul Okan Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Kansu GENÇER	İstanbul Ayrınsaray Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Semih ÖZKAN	Antalya Bilim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY	Doğuş Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR	Akdeniz Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Nihan YARMACI	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Olcay KILINÇ	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özer ŞAHİN	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özgür KIZILDEMİR	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Pierre RAFFARD	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN	Erciyes Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar ÇÖP	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Serdar SÜNNETÇİOĞLU	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	Anadolu Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ufuk Eren VAPUR	Nişantaşı Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi

İÇİNDEKİLER

İçindekiler	ii
Anahtar Kelime Dizini	X
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Düzeyleri: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Örneği	1
Türkiye'de Yiyecek Ve İçecek İşletmelerini Sınıflandıran Gastronomi Rehberleri Üzerine Bir Değerlendirme	8
"Kendin Yap" (DIY) Restoranların İncelenmesi	14
Gastronomide Yeni Bir Eğilim: Barista (Kahve Bar Görevlisi) Ve Baristalık	19
Cabbage, A Miraculous Vegetable In The World Different Interpretation Of Kimchi In Turkey "Küncüleme" The Traditional Dish Of Erzin	25
Veganizm Ve Gastronomi	27
Beş Yıldızlı Bir Otel Mutfağının Bilişim Sistemi Kullanımının İncelenmesi	33
Her Şey Dahil Konaklama İşletmelerinde Gıda İsrafı	40
The Relationship Between Michelin Stars And Tourism Demand: The Case Of Spain	47
Yerli Turistlerin Yerel Yiyecek Tercihlerinin Belirlenmesi: Edirne Örneği	51
Aşçılık Eğitiminde Uygulamalı Derslerin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Nitel Bir Araştırma (Ön Lisans Düzeyi Örneği)	57
Endüstri 4.0 Ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Yansımaları	73
Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli	80
Kültür, Sınıf Ve Statünün Göstergesi: Tabak	84
Amerika Kökenli Gıdaların Osmanlı Mutfağına Adaptasyon Süreci	90
Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği	93
Gastronomik Bir Ürün Olarak Üzüm: Ürgüp Örneği	100
Niğde İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi	105
Modernist Mutfakta Dondurarak Kurutma Teknolojisi	118
Çölyak Hastalarının Yiyecek-İçecek İşletmelerinden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma	121
Turistik Restoranlarda Geleneksel Tatlıların Kullanımının Çevrimiçi Gastronomi İmajı Ve Gastronomi Deneyimi İle İlişkileri Üzerine Bir Araştırma	128
Farklı Kuşakların Gıda Güvenliği Bilgi, Tutum Ve Davranışları	136
Yemek Sistemlerinde Kullanılan Ambalaj Materyalleri	141
Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı Ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi	150
Gastronomi Turizminde Yöresel Yemeklerin Rolü: Aydın İli Bolama Aşı Örneği	159
Tarsus Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Cezerye	164
Yemeklerde Yeşil Mercimek Kullanımı Ve Çorum	169
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çalışanların Mobbing Davranışına Maruz Kalma Düzeylerinin Belirlenmesi	177
Mutfak Çalışanlarının Kariyer Planlaması: Y Kuşağı Çalışanları Üzerine Bir Araştırma	183
Silifke Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan "Silifke Yoğurdu" nun Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	189
Sanat Ve Estetiğin Gastronomideki Yeri	198
A La Carte Restoranlarda Menü Planlama Ve Fiyatlandırma Yöntemleri İstanbul İlinde Bir Araştırma	206
Yenilebilir Böceklerin Menülerde Kullanılması Üzerine Bir Araştırma-Kapadokya Örneği	215
Samsun Yöresel Ot Yemekleri Festivaline Katılım Motivasyonları	223
Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması	227
Yiyecek İçecek İşletmelerinin İsimlerinin Tüketici Tercihlerine Etkisi: Safranbolu Örneği	235
Gazetelerdeki Gastronomi Köşe Yazılarının İncelenmesi: Türkiye Örneği	241

Türk Mutfağında Tatlı Kültürünün Tarihçesi -----	248
Analyzing The Practice Of Insect Eating With Its Different Dimensions-----	256
Göçün Yöre Mutfak Kültürüne Etkisi: Tire-Turgutlu Köyü Örneği-----	261
Gastronomik Bir Değer Olarak Bağcılık Ürünleri: Ege Bölgesi Örneği-----	267
Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler Ve Şehir Bilinirliğine Etkisi -----	273
Gastronomi Turizminde Bursa-----	281
Kendiliğinden Yetişen Otların Tüketiminde Yaşanılan Yerin Etkisi -----	288
A Classification Of The Expectations Of Gastronomy Students From Street Food By Using Kano Model: A Research In İzmir -----	292
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Aldıkları Eğitim İle Kariyer Beklentileri İlişkisi: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma -----	299
Amasya'nın Gastronomik Ürünleri Hakkında Turizm İşletmeleri Sahip Ve Yöneticilerinin Görüşlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma -----	310
Alternatif Bir Gıda Olarak Algılar -----	317
Türkiye'de Gastronomi Eğitimi: Mevcut Durum, Sorunlar Ve Çözüm Önerileri -----	321
Turist Rehberlerinin Yerel Yemek Kültürü Bilgisinin Tespit Edilmesi: Nevşehir Örneği -----	326
Destinasyon Yiyecek İmajı Ve Memnuniyet Arasındaki İlişki: İstanbul Örneği-----	334
Yiyecek İçecek İşletmeleri Durum Analizine İlişkin Bir Model Önerisi -----	341
Dondurma Üretiminde Propolis İlavesi Ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi -----	346
Yiyecek İçecek Sektöründeki Gıda Kaybı Ve İsrarıyla İlgili Ölçek Önerisi -----	351
Gidalarda Siyah Renk Olarak Kullanılan Aktif Karbonun Genel Özellikleri, Kullanım Alanları Ve Sağlık Etkileri -----	357
Türk Mutfağında Höşmerim-----	361
Lezzet Algısı, Duyularımız, Tat Ve Koku Molekülleriyle Nörogastromi -----	366
Gastronomik Bir Ürün Olan Ekmek İzi Ve Ege Bölgesindeki Yöresel Ekmek Durakları -----	369
Televizyon Yemek Programcılığından Sosyal Medyada Yemek Paylaşımına Dönüşüm: Tasty Örneği -----	376
Turistik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Gastronomi Turizmi: Maşukiye Alabalık Vadisi-----	384
Apple In Myths, Cultures And Cuisines: A Study On Sensory Evaluation Of Apple Cookies -----	390
The Awareness Of The History Of Wine In Anatolia And Wine Tourism: Şirince Sample -----	397
Dünyanın En İyi 50 Restoranının Menü İçerikleri Üzerine Bir Araştırma-----	403
Ramazan Ayında Sunulan İftar Menülerinin İçerikleri Üzerine Bir Değerlendirme -----	408
Türkiye'deki Akademik Gastronomi Kitaplarında Odaklanılan Konuların Değerlendirilmesi -----	419
Ekşi Mayalı Ekmek Tüketim Tercihleri-----	427
Kore Mutfağı Geleneksel Ürünü Olan Kimchinin Türk Mutfağına Uyarlaması -----	430
The Role Of Cooperativism In Rural Development: The Case Of Bademler Natural Life Village -----	434
Hatay Mutfağında Tatlı Ve Reçeller -----	440
Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinde Bir Araştırma -----	447
Geçmişten Günümüze Bozcaada'nın Gastronomik Kimlik Değişimi-----	457
Türkiye'de Lisans Düzeyinde Gastronomi Eğitiminin Değerlendirilmesi -----	461
Yeni Tibbi Akım: Düşük Fodmap Diyeti -----	467
Gastronomik Bir Değer Olarak Nevşehir Mutfağı-----	469
Z Kuşağının Gastronomi Turizmine İlişkin Tutumlarının Yenilik Arayışı Kapsamında Değerlendirilmesi-----	479
Turist Rehberlerinin Gözlemlerinden Turistlerin Gastronomik Tercihlerinin Saptanması -----	489
Yerel Lezzetin Küresel Başarısı Marmaris Kebap&Pizza-----	495

Mutfaktaki Devrim: 3D Yazdırılmış Gıdalar -----	499
Gaziantep Şehrini Ziyaret Eden Turistlerin Yöresel Mutfak Değerlerine İlişkin Algılarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma -----	503
Vejetaryen Ve Vegan Beslenme Bir Tercih Mi Yoksa Popüler Kültürün Etkisi Mi? -----	512
Mobil Artırılmış Gerçeklik Ve Gastronomi Eğitiminde Kullanılabilirliği -----	517
Gastronomide Güvenli Gıda Üretimi -----	522
Yiyecek-İçecek İşletmeleri İçin Alternatif Bir Ekmek Önerisi: “Nevşehir Simidi” -----	530
Gıda Katkı Maddesi Guar Gaminin Dondurma Üretiminde Kullanımına İlişkin Bir Araştırma -----	534
Yiyecek İçecek İşletmeleri Ve Seyahat Acentelerinin Gastronomi Turizmine Yaklaşımı: Ankara Örneği -----	540
Lezzet Mi Sağlık Mı? Kayseri’de Bir Araştırma -----	548
Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Kavramına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi -----	555
Rus Mutfağına Genel Bir Bakış -----	564
Seyahat Süresince Gerçekleşen Yemek Tüketim Davranışında Demografik Özelliklerin Rolü -----	570
Turist Rehberlerinin Tur Esnasında Destinasyonun Gastronomik Unsurları Hakkında Bilgi Verme Düzeyleri: Kapadokya Bölgesi Örneği -----	575
Yemek Deneyimi Ve Akılda Kalıcı Yemek Deneyimi -----	580
Alışveriş Merkezlerinde Yemek Tüketim Kültürü: Hazcı Ve Faydacı Değer Yaklaşımı -----	585
Sscı Q1 Kategorisinde Yer Alan Uluslararası Turizm Dergileri Örnekleminde Gastronomi Konusu Üzerine Bir İnceleme -----	589
Gastronomi Turizmi Kapsamında Doğu Karadeniz Yerel Yiyeceklerinin Tanınma Ve Deneyimlenme Durumları Üzerine Bir Araştırma -----	598
Havayolu İkrâm Hizmetinin Kriz Sürecinde Menü Planlama Senaryoları Üzerine Bir Uygulama -----	605
Kastamonu'nun Gastronomik Değerleri (Gastronomic Values Of Kastamonu) -----	611
Türk Hava Yolları Uçak İçi Dergisinin Türk Mutfağı Bağlamında İncelenmesi -----	617
Örgütsel Adalet, Sapkın Davranış, Örgütsel Sinizm Ve İşten Ayrılma Niyeti İlişkisi: Karşılıklı Normu Yaklaşımı -----	625
Bilinmeyen Ürünlerin Turizm Sektöründe Kullanılması: Eşek Sütü Örneği -----	632
Destinasyon İmajının Oluşmasında Gastronominin Etkisi: Kırgızistan Örneği -----	639
Gastronomide Yaşayan Mutfak Kavramı Ve Uygulama Örnekleri -----	647
A Review Of What Makes The Concept Of Food Culture -----	651
Beyaz Gürültü (White Noise) Kavramı Ve Gastronomi Sektörü İle İlişkisi -----	653
Yapay Sinir Ağları Ve Menü Mühendisliği İlişkisi -----	657
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yenilikçi Servis Teknikleri -----	663
Slow Food Travel In Gastronomy Tourism: The Case Of Seferihisar -----	668
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Lisans Programlarının Rakamsal Gelişmeler Açısından Değerlendirilmesi -----	675
Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Ürünler: Sandıklı Örneği -----	678
Türk Mutfak Kültürünün “Yerelötesicilik” Kapsamında Değerlendirilmesi -----	688
Kahve Dükkanlarını Tercih Eden X, Y Ve Z Kuşağı Tüketicilerinin Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi -----	693
Coğrafi İşaret Tescili Sonrası Denetim Sitemininin Tüketicici Koruma Yönünden İncelenmesi; İç Anadolu Bölgesi Örneği -----	696
Uzakdoğu Mutfağına Genel Bir Bakış: Tayland, Kore Ve Çin Mutfakları -----	704

SSCI Q1 KATEGORİSİNDE YER ALAN ULUSLARARASI TURİZM DERGİLERİ ÖRNEKLEMİNDE GASTRONOMİ KONUSU ÜZERİNE BİR İNCELEME

Öğr. Gör. Dr. Gaye DENİZ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü
gaye.yuksel@nevsehir.edu.tr

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, Social Sciences Citation Index'te (SSCI) taranan ve bilimsel dergi sıralamasında (Scientific Journal Rankings) Q1 (quartile) kategorisinde yer alan uluslararası turizm dergilerinde yayımlanan makalelerde gastronomi konusuna yönelik ilgiyi tespit etmektir. Bu amaçla 2018 yılı verilerine göre sıralanan ve Q1 kategorisinde yer alan 25 dergi, 1974-2019 yıllarını kapsayacak şekilde taranmıştır. Betimsel analiz çerçevesinde doküman inceleme yöntemi kullanılmış ve içerik analizini yapmak suretiyle gastronomi konusuna yönelik durum tespiti yapılmıştır. Araştırmanın örneklemini Web of Science (WoS) veri tabanındaki dergilerde yer alan başlık, anahtar kelime ve özetlerinde "gastronomi" kelimesi bulunan toplam 54 makale oluşturmaktadır. Yayınlar; yayın bilgileri, kelime analizleri ve atıf bilgileri olmak üzere üç ana başlıkta analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda, yıllara ve konularına göre dağılımı ile yayım yerleri; gastronomiyle ilgili yapılan çalışmalarda öne çıkan anahtar kelimeler; dergiler, atıf sayıları ve yıllar bazında yayınların atıf dağılımları ve en fazla atıf alan çalışmalar belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarının, gastronomi konusunun genel eğilimi noktasında konuyla ilgilenenlere bir çerçeve çizdiği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Uluslararası Dergi, Ssci, Q1, İçerik Analizi.

AN OVERVIEW ON GASTRONOMY IN THE SAMPLE OF INTERNATIONAL TOURISM JOURNALS IN SSCI Q1 CATEGORY

ABSTRACT

The aim of this study is to determine the interest in gastronomy in the articles published in the International Tourism Journals which are scanned in the Social Sciences Citation Index (SSCI) and ranked in the Q1 (quartile) category of scientific journals. For this purpose, 25 journals in the Q1 category, which were ranked according to 2018 data, were searched to cover the years 1974-2019. Document analysis method was used within the framework of descriptive analysis and content analysis was conducted to determine the situation for gastronomy. The sample of the study consists of 54 articles in the journals of Web of Science (WoS) database which contain the word "gastronomy" in their titles, keywords and abstracts. The publications were analyzed under three main headings: publication information, word analysis and citation information. In the research, the following results are presented about the studies on gastronomy published in international tourism journals in SSCI Q1 category. As a result of the research, distribution according to years and subjects and publishing places; prominent keywords in studies on gastronomy; citation distributions of journals, number of citations and years and the most cited studies were determined. The results of the research are thought to provide a framework for those interested in the general tendency of gastronomy.

Key Words: Gastronomy, International Journal, Ssci, Q1, Content Analysis.

GİRİŞ

Etimolojik kökenleri incelendiğinde Yunanca “gastros” (mide) ve “nomos” (yasa, kural) sözcüklerinden oluştuğu dikkat çeken gastronomi, klasik uygarlıkların mutfak kültürü ve kökleri ile ilgilenmektedir (Kivela ve Crofts, 2006: 354). Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır (Eren, 2007: 74). Hem fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji) hem de sosyal bilimlerden (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama vb.) faydalanan, aynı zamanda fen bilimleri ve sosyal bilimlere zengin bir araştırma alanı olan gastronomiye, farklı disiplinler ışık tutmak suretiyle doğasının anlaşılmasına ve konuya hakimiyet sağlanmasına katkı sağlamaktadır.

19. yüzyıl sonunda Charles Monselet’in “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak tanımladığı gastronomi, Joseph Bercholux’un Gastronomie ou L’Homme des champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren yazına girmiştir (Zengin vd., 2015: 2). Gastronomi ile ilgili yapılan ilk resmi çalışma, Fransız Jean Anthelme Brillat-Savarin’in 1825 yılında yazdığı “La Physiologie du gout” (Tat Fizyolojisi) kitabıdır (Kivela ve Crofts, 2006: 355). Yayımlanan çalışmalar açısından değerlendirildiğinde 2000’li yıllara kadar çok fazla gelişme olmamakla birlikte, sonrasında yazında gastronomiye yönelik ilginin arttığı gözlenmektedir. Dünyada gastronomi ile ilgili pek çok çalışma bulunmaktadır. Türkiye’de de özellikle son yıllarda gastronomi ile ilgili yapılan çalışmalar yoğunluk kazanmıştır. Ulusal ve uluslararası yazında özellikle, gastronomi ve sosyal medya ilişkisi, gastronomiyle ilgili yapılan bibliyometrik analizler, gastronomi turizmi ve gastro turistler, turizm işletmelerinin gastronomik açıdan değerlendirilmesi, menü analizi, ülkelerin yeme-içme kültürünün değerlendirilmesi, gastronomi eğitimi ve gastronomi yönetimi fazlaca ilgilenilen konular olmuştur.

Yazındaki belli bir konuya yönelik genel eğilim hakkında içerik analizi sayesinde bilgi verilebilmektedir. Gastronomiyle ilgili yazın incelendiğinde, daha önce gastronomiye farklı açılardan yaklaşan çok sayıda içerik analizinin yapıldığı görülmektedir (Kim vd., 2009; Sarıoğlu, 2014; Salleh, vd., 2015; Lin ve Mao, 2015; Bernardo vd., 2017; Okumuş vd., 2018). Bu çalışmanın amacı ise, SSCI Q1 kategorisinde taranan uluslararası turizm dergilerinde gastronomiyle ilgili yapılan çalışmalara yönelik bir durum tespiti yapmaktır. Yazında yer alan çalışmalar incelendiğinde, bu tür bir

araştırmanın yapılmadığı saptanmıştır. Bu amaçla SSCI Q1 kategorisinde yer alan dergilerin 1974-2019 yılları arasında yayınlanan tüm sayıları içerik analizine tabi tutulmuş ve gastronomi konusuna gösterilen ilgi tespit edilmiştir.

Çalışmadan elde edilen bulgularla, uluslararası yazında gastronomi alanında önem verilen konuları tespit etmek ve gastronomiye yönelik genel bakış açısını ortaya koymak mümkün olabilecektir. Dolayısıyla uluslararası yazında hangi konuların çalışıldığını irdelemesi suretiyle bu çalışmanın, Türkiye’de gastronomi yazınına bir katkı sağlayacağı ve daha sonra yapılacak çalışmalarda konu seçimine yön verebileceği düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi kavramı “yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi” olarak nitelendirilebilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013: 207). Her ne kadar temel olarak “yemek sanatı” olarak bilirse de, kavramın çok geniş olduğu ve bu nedenle yazında farklı şekillerde tanımlandığı görülmektedir:

- Santich (2004: 16) gastronominin, yiyecek içeceğin üretimi ve hazırlanışı ile bunların nasıl, nerede, ne zaman, neden tüketildiğine kadar uzanan konuları içine aldığını belirtmiştir.
- Kivela ve Crotts (2006: 355) ise gastronominin çoğu zaman kimya, biyoloji, jeoloji, edebiyat, tarih, antropoloji, müzik, tarım bilimi, felsefe, psikoloji ve sosyolojiden bir anlayış ve değerlendirme içerdiğini aktarmıştır.
- Bir diğer tanımda, yemeği ana eksenine alarak güzel sanatlar, sosyal bilimler ve doğa bilimlerini kapsayan çok sayıda kültürel bileşeni inceleyen disiplinler arası bir faaliyet olarak ele alınmaktadır (Gillespie, 2006: 2).
- Dilimize Fransızcadan geçen gastronomi kelimesinin Türk Dil Kurumu sözlüğündeki anlamı ise “yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak ifade edilmektedir (TDK, 2019).

Bugün geldiği noktada gastronomi, toplumların yeme ve içme alışkanlıklarını değiştirir hale gelmiştir. Aynı zamanda bu işin ilgililerini daha iyiye yöneltip, üstün bir rekabet gücü elde etmelerine yardımcı olan önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Gastronomi artık turizmle bütünleşmeye ve ülke tanıtımlarında aktif bir rol üstlenmeye başlamıştır (Küçükaltan, 2009: 8).

Gastronomiyle ilgili yazın incelendiğinde, daha önce gastronomiye farklı açılardan yaklaşan çok sayıda içerik analizinin yapıldığı görülmektedir. Bu kapsamda; gastronomi ve sosyal medya ilişkisi (Kim vd., 2009; Salleh vd., 2015; Uca Özer vd., 2016; Eren ve Kuvvetli, 2017; Özdişçiner ve Ceylan, 2017; Toktassynova ve Akbaba, 2018; Yu ve Sun, 2019), gastronomi kitaplarının, tezlerinin ve bildirilerinin bibliyometrik analizi (Altaş, 2017; Yılmaz, 2017; Sünnetçioğlu vd., 2017; Ayaz ve Türkmən, 2018; Sandıkçı ve Boyraz, 2018), gastronomi turizmi (Hjalager ve Richards, 2002; Şahin, 2015; Sever vd., 2016; Yüncü, 2016; Aydoğdu ve Duman, 2017; Yılmaz, 2017; De Jong vd., 2018; Sarı ve Tetik, 2019), gastro turistler (Wenger, 2008; Sezgin, 2017; Şahin vd., 2018; Çelen ve Tuna, 2018), turizm tesislerinin gastronomik açıdan değerlendirilmesi (Uluçay, 2017; Parikh vd., 2017; Deniz vd., 2018), menü analizi (Özdemir ve Nebioğlu, 2015; Tüfekci vd., 2016), yeme-içme kültürünün değerlendirilmesi (Jensen ve Holm, 1999; Alonso ve Liu, 2011; Yılmaz vd., 2017; Köroğlu vd., 2018) ve gastronomi eğitimi (Sarioğlu, 2014; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018) gibi pek çok konu içerik analizine tabi tutulmuştur. Yazındaki çalışmalardan farklı olarak bu çalışmanın amacı, SSCI Q1 kategorisinde yer alan uluslararası turizm dergilerinde gastronomiyle ilgili yapılmış makalelere yönelik bir içerik analizi uygulamaktır. Bu amaç doğrultusunda makaleler yıl, konu ve yayımlandıkları yere göre incelenmiş, anahtar kelime analizi gerçekleştirilmiş ve atıf bilgileri ortaya konmuştur. Bu yolla gastronomi konusunda yapılmış çalışmaların genel eğilimi ve gelecekteki çalışma trendleri konusunda bilgi sahibi olunması hedeflenmiştir.

METODOLOJİ

Son yıllarda akademik çalışmaların yayımlandığı dergilerin niceliksel açıdan artış göstermesi, niteliğe verilmesi gereken önemi gündeme getirmiştir. Bir kalite ölçütü olarak akademik çalışmaların Social Science Citation Index’te (SSCI) yayımlanması bugüne dek yeterli görülürken, dergi sayısının artmasıyla birlikte Q (quartile) kavramı ortaya çıkmıştır. Bu nedenle Web of Science (WoS) yayınları Q1-Q2-Q3-Q4 olmak üzere dört kategoride değerlendirilmektedir. Dergiler etki değerleri göz önüne alınarak büyükten küçüğe sıralanıp çeyrek dilimlere bölündüğünde, ilk çeyrekte yer alanlar Q1 kategorisini oluşturmaktadır. Yayınların hangi kategoride yer aldığı, özellikle son yıllarda üniversitelerin sıralamalarında, akademisyenlerin performans ölçümlerinde ve atama yükseltme kriterlerinde kullanılır hale gelmiştir (San, 2019).

Bu noktadan hareketle çalışmanın amacı, SSCI Q1 kategorisinde taranan uluslararası turizm dergilerinde yayımlanan makalelerde gastronomi konusuna yönelik durum tespiti yapmaktır. Bu amaçla 2018 yılı verilerine göre sıralanan ve Q1 kategorisinde yer alan 25 dergi, 1974-2019 yıllarını kapsayacak şekilde taranmış ve içerik analizi aracılığıyla gastronomi konusuna gösterilen ilgi tespit edilmiştir. Örneklem kapsamındaki dergiler, turizm alanında akademik bilginin geliştirildiği ve akademisyenlerin ilgi odağında olan dergilerdir. Bu çalışmanın amacıyla en çok benzerlik gösteren çalışmalar Şahin (2015), Güzeller ve Çeliker (2017), Sökmen ve Özkanlı (2018) ile Okumuş ve diğerlerinin (2018) gerçekleştirdiği araştırmalardır. Ancak ele alınan örnekleme gastronomi konusunda yapılmış araştırmaları analiz eden bir çalışmaya rastlanmadığından, bu çalışmanın ulusal yazınına bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak “doküman analizi” kullanılmıştır. Verileri elde etmek için, 2019 yılının Temmuz ayında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinin üye olduğu veri tabanlarında “gastronomy” anahtar kelimesi kullanılarak arama yapılmıştır. Araştırmanın verileri, 25 dergi arasından yalnızca “Journal of Travel Research, Tourism Management, Annals of Tourism Research, International Journal of Hospitality Management, Journal of Hospitality

and Tourism Research, International Journal of Contemporary Hospitality Management, Current Issues in Tourism, Journal of Travel and Tourism Marketing, Journal of Hospitality Marketing and Management, Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism, Journal of Vacation Marketing, Tourism Management Perspectives ve Journal of Hospitality and Tourism Management” dergilerinde yayımlanan ve başlık, anahtar kelime ve özetlerinde “gastronomy” kelimesini barındıran 54 makaleden elde edilmiştir (Scimago Journal & Country Rank, 2019).

Ulaşılan kaynakların analizi üç farklı kategoride gerçekleştirilmiştir:

- İlk olarak veriler yayın bilgileri yönünden incelenmiştir. Yayınların yıllara ve konularına göre dağılımları ile yayımlandıkları yerler analiz edilmiştir.
- Anahtar kelime analizi kapsamında, en çok kullanılan anahtar kelimeler ele alınmıştır.
- Atıf analizi kapsamında ise dergilere, yayın sayılarına ve yıllara göre atıf dağılımı ile en çok atıf alan yayınlar ele alınmıştır.

BULGULAR

Araştırmada SSCI Q1 kategorisinde yer alan dergilerde 1974-2019 yılları arasında yayımlanmış gastronomiyle ilgili makalelere yer verilmiştir.

Çalışma bulguları kapsamında öncelikle gastronomi konusunda yapılan yayınlarla ilgili bilgiler yer almaktadır. Tablo 1, yayınların yıllara göre dağılımını göstermektedir. Söz konusu veri tabanında 1974-2000 yılları arasında gastronomi konusunda hiçbir çalışmaya rastlanmamıştır. Gastronomi ile ilgili yayınların 2001 yılında başladığı ve en fazla çalışmanın 2017 (%13), 2018 (%13) ve 2019 (%15) yıllarında yapıldığı görülmektedir.

Tablo 1. Yayınların Yıllara Göre Dağılımı

Yıllar	Frekans (n)	Yüzde (%)
1974 - 2000	-	-
2001	1	1,8
2003	1	1,8
2004	2	3,7
2005	-	-
2006	1	1,8
2007	2	3,7
2008	1	1,8
2009	4	7,5
2010	2	3,7
2011	5	9,2
2012	5	9,2
2013	3	5,6
2014	1	1,8
2015	2	3,7
2016	2	3,7
2017	7	13
2018	7	13
2019	8	15
TOPLAM	54	100

Tablo 2, yayınların konularına göre dağılımını göstermektedir. Yayımlanan makaleler incelendiğinde çoğunlukla yerel ve uluslararası mutfak, deneyim, destinasyon, pazarlama ve imaj, sosyal medya ve web siteleri, restoranlar, alternatif turizm, davranışsal niyet, şarap, kültür, turistlerin yemek tercihleri ve yiyecek-içecek hizmetleri konularının çalışıldığı görülmektedir.

Tablo 2. Yayınların Konularına Göre Dağılımı

Konular	Yayımlar
Yerel ve Uluslararası Mutfak	Gvimöthv ve Mvketun, 2009; Kivela ve Crofts, 2009; Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012; Silkes vd., 2013; Presenza vd., 2017; Andersson ve Mossberg, 2017; Neuman, 2018; Baah vd., 2019
Deneyim	Ouan ve Wang, 2004; Chang vd., 2011; Björk ve Räisänen, 2016; Huang, 2017; Folgado-Fernández vd., 2017; Stone vd., 2018; Kiatkawsin ve Han, 2019; Antón vd., 2019; Sthapit, 2019
Destinasyon, Pazarlama ve İmaj	Okumus vd., 2007; Fox, 2007; Nilsson vd., 2011; Hillel vd., 2013; Chang ve Mak, 2018; Vinyals-Mirabent vd., 2019; Carvache-Franco vd., 2019
Sosyal Medya ve Web Siteleri	Yua ve Sun, 2009; Horng vd., 2010; Daries vd., 2018
Restoranlar	Chen ve Peng, 2018; De Albuquerque Meneguel vd., 2019
Alternatif Turizm	Bitsani ve Kavoura, 2012; Bel vd., 2015; Diaz-Christiansen vd., 2016; Arjona-Fuentes ve Amador-Hidalgo, 2017
Davranışsal Niyet	Wang, 2011; Peng vd., 2019
Şarap	Alonso ve Liu, 2011; Garibaldi vd., 2017
Kültür	Hegarty ve O'Mahony, 2001; Stringfellow vd., 2013; Lin ve Mao, 2015
Turistlerin Yemek Tercihleri	Chang vd., 2010; Mak vd., 2012
Yiyecek-İçecek Hizmetleri	Rodgers, 2009; Rodgers, 2011

Tablo 3, yayınların yayımlandığı dergilere göre dağılımını göstermektedir. Gastronomi konusunda yapılan çalışmaların en yoğun “International Journal of Hospitality Management (%29,7)” ve “Tourism Management (%18,6)” dergilerinde yayımlandığı görülmektedir.

Tablo 3. Yayınların Yayımlandıkları Dergilere Göre Dağılımı

Yayımlandığı Dergi	Frekans (n)	Yüzde (%)
International Journal of Hospitality Management	16	29,7
Tourism Management	10	18,6
Current Issues in Tourism	6	11,1
Tourism Management Perspectives	5	9,2
Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism	4	7,5
Journal of Travel & Tourism Marketing	3	5,6
Annals of Tourism Research	2	3,7
Journal of Hospitality & Tourism Research	2	3,7
Journal of Vacation Marketing	2	3,7
International Journal of Contemporary Hospitality Management	1	1,8
Journal of Hospitality and Tourism Management	1	1,8
Journal of Hospitality Marketing & Management	1	1,8
Journal of Travel Research	1	1,8
Toplam	54	100

Bulguların bu kısmında anahtar kelime analizleri yer almaktadır. Tablo 4, gastronomiyle ilgili yapılmış çalışmalarda en fazla kullanılan anahtar kelimeleri göstermektedir. İlk altı sırada yer alan “turizm”, “yiycek/gıda”, “gastronomi”, “deneyim”, “destinasyon” ve “turist” kelimelerinin sıklıkla tekrarlanan sözcükler olduğu görülmektedir.

Tablo 4. Anahtar Kelime Analizi

Kelimeler	Frekans (n)
Turizm	47
Yiycek/Gıda	34
Gastronomi	25
Deneyim	16
Destinasyon	15
Turist	13
Mutfak/Pazarlama	9
Şarap/Yerel	7
Seyahat/Restoran/Sosyal Medya/Yemek/Marka/Gelişme/İmaj	6
Gastronomi Turizmi/Lüks/Tüketim	5
Mutfak/Ürün/Kültür/Motivasyon	4
İçerik Analizi/Konaklama/Şef	3

Bulguların üçüncü bölümünde atıf bilgileri yer almaktadır. Tablo 5, dergiler bazında makalelerin aldıkları atıf dağılımını göstermektedir. Dergilere göre atıf sayıları incelendiğinde en fazla atıf alan derginin “Tourism Management (%39,3)” olduğu görülmektedir.

Tablo 5. Dergilere Göre Atıf Dağılımı

Dergiler	Atıf Sayısı (n)	Yüzde (%)
Tourism Management	2673	39,3
International Journal of Hospitality Management	1357	20
Journal of Hospitality & Tourism Research	966	14,2
Annals of Tourism Research	743	10,9
Journal of Travel & Tourism Marketing	322	4,7
Current Issues in Tourism	304	4,5
Journal of Vacation Marketing	153	2,3
Tourism Management Perspectives	105	1,5
Journal of Hospitality and Tourism Management	62	0,9
Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism	49	0,7
International Journal of Contemporary Hospitality Management	42	0,6
Journal of Travel Research	15	0,3
Journal of Hospitality Marketing & Management	2	0,1
TOPLAM	6793	100

Tablo 6, yıllara göre atıf dağılımını göstermektedir. Yıllara göre atıf sayıları incelendiğinde 54 çalışmaya en fazla atıfın 2004 yılında gerçekleştirildiği gözlenmiştir (n=1634). Bu yıl aynı zamanda tüm atıfların %24,1’ini oluşturmaktadır. En fazla atıf yapılan çalışmanın (n=1356; Quan ve Wang, 2004) bu yılda yapılmış olması bu oranı etkilemiştir.

Tablo 6. Atıfların Yıllara Göre Dağılımı

Yıllar	Frekans (n)	Yüzde (%)
1974 - 2000	-	-
2001	176	2,6
2003	272	4
2004	1634	24,1
2005	-	-
2006	839	12,4
2007	795	11,5

2008	114	1,7
2009	191	2,8
2010	706	10,4
2011	487	7,2
2012	993	14,6
2013	185	2,7
2014	39	0,6
2015	107	1,6
2016	80	1,2
2017	103	1,5
2018	67	1
2019	5	0,1
TOPLAM	6793	100

Alınan atıflar yayın sayılarına göre ele alındığında ise çalışmaların %13'ünün hiç atıf almadığı, 100 üzeri atıf alan çalışmaların %27,8'lik bir oranı temsil ettiği belirlenmiştir.

Tablo 7. Atıf Sayısına Göre Yayın Sayıları

Atıf Sayısı	Yayın Sayısı (n)	Yüzde (%)
100 ve üzeri	15	27,8
81-100	3	5,6
61-80	4	7,4
41-60	4	7,4
21-40	5	9,3
11-20	6	11
1-10	10	18,5
0	7	13
Toplam	54	100

Tablo 8'de, 54 makale arasından 100'ün üzerinde atıf alan yayınlar gösterilmektedir. Atıf sayılarına göre yayınlar incelendiğinde, en fazla atıf alan "turizmde yiyecek deneyimi" konusunun ele alındığı çalışmanın (Quan ve Wang, 2004) "Turizm Management" dergisinde yayımlandığı ve "1356" atıf aldığı görülmektedir. Bazı yayınların 2019 yılı itibarıyla yayımlandığı ve hiç atıf almadığı gözlenmiştir.

Tablo 8. En Fazla Atıf Alan Yayınlar

Yayınlar	Yazar	Yayımlandığı Yer	Atıf Sayısı (n)
Turist Denevimine Yönelik Yapısal Bir Model: Turizmde Yiyecek Deneyimlerinden Bir Örnek	Quan ve Wang, (2004)	Tourism Management	1356
Turizm ve Gastronomi: Gastronominin Turistlerin Bir Destinasyonu Deneyimlemeleri Üzerindeki Etkisi	Kivela ve Crotts, (2006)	Journal of Hospitality & Tourism Research	839
Turizm Destinasyonlarının Pazarlanmasına Yerel ve Uluslararası Mutfakları Dâhil Etmek: Hong Kong ve Türkiye Örnekleri	Okumuş vd., (2007)	Tourism Management	526
Turizmde Küreselleşme ve Yiyecek Tüketimi	Mak vd., (2012)	Annals of Tourism Research	389
Çinli Turistlerin Yiyecek Tercihleri	Chang vd., (2010)	Annals of Tourism Research	354
Doğu Asya Mutfak Turizmi Tanıtımında Hükümet Web Siteleri: Uluslararası Bir Analiz	Hornig ve Tsai, (2010)	Tourism Management	352
Turistlerin Gıda Tüketimini Etkileyen Faktörler	Mak vd., (2012)	International Journal of Hospitality Management	314
Gastronomi Çalışması ve Konaklama Eğitimiyle İlişkisi	Santich, (2004)	International Journal of Hospitality Management	278
Gıdavlara İlgili Turizm Girişimlerine Yönelik Politika, Destek ve Tanıtım	Boyne vd., (2003)	Journal of Travel & Tourism Marketing	272
Hırvat Turist Destinasyonlarının Gastronomik Kimliğinin Yeniden Keşfi	Fox, (2007)	International Journal of Hospitality Management	269
Şevahatte Yeme Denevimi Değerlendirmesini Etkileyen Özellikler: Doğu ile Batı Buluşması	Chang vd., (2011)	Tourism Management	250
Gastronomi: Bir Kültürel Dışavurumculuk Olgusu ve Yaşam için Estetik	Heartya ve O'Mahonyb, (2001)	International Journal of Hospitality Management	176
Turizm Kaynağı Olarak Gastronomi: Mutfak Turisti Profili	Cañizares ve Guzmán, (2012)	Current Issues in Tourism	155
Etimoloji ve Hikayeleştirme Yoluyla Gezginlerin Gastronomi Deneyimlerini Anlamak	Kivela ve Crotts, (2009)	Journal of Hospitality & Tourism Research	127
Turizmde Yemek Maceraları Açısından Mutfak Mirasını Metalaştırmak	Gvimothy ve Mykletun, (2008)	Journal of Vacation Marketing	114

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada, SSCI Q1 kategorisinde taranan uluslararası turizm dergilerinde yayımlanan gastronomiyle ilgili makalelere yönelik bir durum tespiti yapılmıştır. Örneklemede yer alan dergilerde 1974-2019 yılları arasında yayımlanan, başlık, anahtar kelime ve özetlerinde "gastronomi" kelimesini barındıran 54 makale içerik analiziyle incelenmiştir. Çalışmaların yayımlanma bilgileri, anahtar kelime ve atıf kapsamında analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular, gastronomi olgusunun geçmişten günümüze gelişimi ve gelecekteki olası eğilimleri konusunda bilgi sahibi olmaya imkân tanımaktadır.

Yayın bilgileri bakımından, söz konusu veri tabanında 1974-2000 yılları arasında gastronomi konusunda hiçbir çalışmaya rastlanmamıştır. Gastronomi ile ilgili yayınların 2001 yılında başladığı ve en fazla çalışmanın 2017 (%13), 2018 (%13) ve 2019 (%15) yıllarında yapıldığı görülmektedir. Okumuş ve diğerlerinin (2018) turizm ve konaklama alanında yiyecek ve gastronomi üzerine yapılan bibliyometrik analiz çalışmasında da analiz edilen çalışmaların çoğunun 2000'li yıllardan sonra yapıldığı ve özellikle 2015 yılından sonra bu konuya olan ilginin arttığı anlaşılmaktadır. Şahin'in (2015) gastronomi üzerine yazılmış makale ve tezler üzerine yaptığı içerik analizi çalışmasında ise gastronomiyle ilgili çalışmaların 2010 yılından itibaren arttığı ortaya konmuştur. Aynı şekilde Güzeller ve Çeliker'in (2017) gastronomiye yönelik olarak gerçekleştirdiği bibliyometrik analiz sonucunda da yayınların 2001 yılından sonra arttığı ve özellikle 2011 yılından sonra ivme kazandığı görülmektedir. Bu durum gastronomi konusundaki akademik ilginin oldukça yeni olduğunu göstermektedir. Yine araştırma sonucunda, çoğunlukla “yerel ve uluslararası mutfak, deneyim, destinasyon, pazarlama ve imaj, sosyal medya ve web siteleri, restoranlar, alternatif turizm, davranışsal niyet, şarap, kültür, turistlerin yemek tercihleri ve yiyecek-içecek hizmetleri” konularının çalışıldığı izlenmiştir. Yazınla tutarlı olarak Şahin'in (2015) çalışmasında “yerel mutfak, kültür, destinasyon, pazarlama, alternatif turizm ve şarap” konuları üzerine ve Güzeller ve Çeliker'in (2017) çalışmasında “gastronomi, kültür, mutfak ve gıda” konuları üzerine çalışıldığı sonucuna varılmıştır. İlaveten gastronomi konusunda yapılan çalışmaların çoğunluğunun “International Journal of Hospitality Management (%29,7)” ve “Tourism Management (%18,6)” dergilerinde yayımlandığı görülmektedir. Her iki dergi de Q1 kategorisinde ilk beş sırada yer almaktadır. Dolayısıyla yazarların bu dergileri seçmeleri oldukça anlamlıdır. Benzer biçimde Okumuş ve diğerlerinin (2018) çalışmalarında da “International Journal of Hospitality Management” dergisinin yayın sayısı bakımından ilk sırada olduğu görülmektedir.

Anahtar kelime analizlerinde ortaya çıkan en önemli bulgu “turizm”, “yiyecek/gıda”, “gastronomi”, “deneyim”, “destinasyon” ve “turist” kelimelerinin oldukça popüler araştırma temaları olarak görülmesidir. Özellikle “yiyecek/gıda”, “destinasyon”, “turizm” ve “gastronomi” sözcükleri Okumuş ve diğerlerinin (2018) çalışmalarında, “gastronomi”, “turizm” ve “yerel” sözcükleri Sökmen ve Özkanlı'nın (2018) çalışmasında en fazla kullanılan anahtar kelimelerdir. Keza Şahin'in (2015) çalışmasında “gastronomi”, “turizm” ve “yiyecek/gıda” sözcüklerinin, Güzeller ve Çeliker'in (2017) çalışmasında ise “gastronomi”, “gıda”, “kültür” ve “turizm” sözcüklerinin sıklıkla anahtar kelime olarak kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Yayımlar atıf yönünden ele alındığında, en fazla atıf alan derginin “Tourism Management (%39,3)” ve en fazla atıf alınan yılın “2004” olduğu görülmektedir. Yayın sayılarına göre ise çalışmaların %13'ünün hiç atıf almadığı, 100 üzeri atıf alan çalışmaların %27,8'lik bir oranı temsil ettiği belirlenmiştir. Bu durum belirli kaynakların alanda yapılan araştırmalarda sıklıkla kullanılan referans kaynak niteliğinde olduğunu göstermektedir. Hiç atıf almayan yayınların ise 2019 yılında yayımlandığı tespit edilmiştir. En fazla atıf alan “turizmde yiyecek deneyimi” konusunun ele alındığı makalenin (Quan ve Wang, 2004) “Tourism Management” dergisinde yayımlandığı ve “1356” atıf aldığı izlenmiştir. Benzer şekilde Güzeller ve Çeliker'in (2017) yaptığı araştırmada da “Tourism Management” son yıllarda en çok atıf yapılan çalışmaların yayımlandığı dergilerdendir. Bu çalışmadan farklı olarak en fazla atıfın 2016 yılında gerçekleştirildiği ortaya konmuştur. Bunun sebebi ise bahsi geçen çalışmanın makale dışında pek çok yayın türünü incelemesi olabilir.

Araştırma, gastronomi konusunda çalışma yapmak isteyen araştırmacılar için bu alana öncülük eden yayınları ve güncel araştırma konularını sunarak genel bir çerçeve çizmiştir. Bu sayede akademisyenlere gastronomi konusunun genel eğilimi noktasında yol gösterici bilgiler sunmakta ve üzerinde çalışabilecekleri araştırma konuları hakkında bir fikir vermektedir. Özellikle araştırmalarda sıklıkla kullanılan “turizm”, “yiyecek/gıda”, “gastronomi”, “deneyim”, “destinasyon” ve “turist” anahtar kelimelerinden yola çıkarak, uygulayıcılara da bir takım öneriler sunulabilir. Bu kapsamda turistlerin davranışsal niyetlerini göz önünde bulundurmaya suretiyle yemek deneyimi etkinliklerini zenginleştirmek adına çeşitli girişimlerde bulunup turizm arzı farklılaştırılabilir. İlaveten destinasyon imajı oluşturmada noktasında gastronomik faktörler de ön plana çıkarılabilir.

Çalışmanın bir takım kısıtlılıkları bulunmaktadır. Araştırma 2019 yılının Temmuz ayında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinin sağladığı veri tabanları üzerinden gerçekleştirilmiştir. Aranılan anahtar kelimeler kapsamında bazı makalelere erişim sağlanamamış, dolayısıyla çalışmanın kapsamı dışında tutulmuştur. Yalnızca SSCI Q1 kategorisinde yer alan dergilerin taranması nedeniyle popülasyonun özel ve kısıtlı oluşu sonuçları etkilemiş olabilir. Dolayısıyla bulgular yorumlanırken, sözü geçen kısıtlılıkların çalışma üzerindeki etkisi dikkate alınmalı ve araştırmada tespit edilen durumlar farklı bir örneklem üzerinde tekrarlanmalıdır. Gelecekte yapılacak olan çalışmalarda, SSCI'da yer alan tüm kategorilerde (Q1-Q2-Q3-Q4) gastronomiyle ilgili yayımlanan çalışmaların incelenerek karşılaştırmalı bir analizinin yapılması önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Alonso, A. D., & Liu, Y. (2011). The potential for marrying local gastronomy and wine: The case of the 'fortunate islands'. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 974-981.
- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2017). Travel for the sake of food. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 44-58.
- Antón, C., Camarero, C., Laguna, M., & Buhalis, D. (2019). Impacts of authenticity, degree of adaptation and cultural contrast on travellers' memorable gastronomy experiences. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 1-22.
- Arjona-Fuentes, J. M., & Amador-Hidalgo, L. (2017). Olive oil tourism: Promoting rural development in Andalusia (Spain). *Tourism Management Perspectives*, 21, 100-108.

- Baah, N. G., Bondzi-Simpson, A., & Ayeh, J. K. (2019). How neophilia drives international tourists' acceptance of local cuisine. *Current Issues in Tourism*, 1-17.
- Bel, F., Lacroix, A., Lyser, S., Rambonilaza, T., & Turpin, N. (2015). Domestic demand for tourism in rural areas: Insights from summer stays in three French regions. *Tourism Management*, 46, 562-570.
- Bernardo, M., Escalante, R., Roca, J., & Arbussà, A. (2017). Gastronomy Management: a comparative analysis of the existing management system standards. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 34(2), 163-175.
- Bitsani, E., & Kavoura, A. (2012). Connecting oenological and gastronomical tourisms at the wine roads, Veneto, Italy, for the promotion and development of agrotourism. *Journal of Vacation Marketing*, 18(4), 301-312.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19(12), 1260-1280.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balikesir University Journal of Social Sciences Institute*, 16(30), 203-216.
- Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., Carvache-Franco, O., Hernández-Lara, A. B., & Buele, C. V. (2019). Segmentation, motivation, and sociodemographic aspects of tourist demand in a coastal marine destination: a case study in Manta (Ecuador). *Current Issues in Tourism*, 1-14.
- 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.
- Chang, R. C., & Mak, A. H. (2018). Understanding gastronomic image from tourists' perspective: A repertory grid approach. *Tourism Management*, 68, 89-100.
- Chang, R. C., Kivela, J., & Mak, A. H. (2010). Food preferences of Chinese tourists. *Annals of tourism research*, 37(4), 989-1011.
- Chang, R. C., Kivela, J., & Mak, A. H. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32(2), 307-316.
- Chen, A., & Peng, N. (2018). Examining consumers' intentions to dine at luxury restaurants while traveling. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 59-67.
- Daries, N., Cristobal-Fransi, E., Ferrer-Rosell, B., & Marine-Roig, E. (2018). Maturity and development of high-quality restaurant websites: A comparison of Michelin-starred restaurants in France, Italy and Spain. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 125-137.
- De Albuquerque Meneguel, C. R., Mundet, L., & Aulet, S. (2018). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*. 2-9.
- Diaz-Christiansen, S., López-Guzmán, T., Gálvez, J. C. P., & Fernández, G. A. M. (2016). Wetland tourism in natural protected areas: Santay Island (Ecuador). *Tourism Management Perspectives*, 20, 47-54.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. I. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.
- Folgado-Fernández, J. A., Hernández-Mogollón, J. M., & Duarte, P. (2017). Destination image and loyalty development: the impact of tourists' food experiences at gastronomic events. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 92-110.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559.
- Garibaldi, R., Stone, M. J., Wolf, E., & Pozzi, A. (2017). Wine travel in the United States: A profile of wine travellers and wine tours. *Tourism management perspectives*, 23, 53-57.
- Gillespie, C. (2006). *European Gastronomy into the 21st Century*, Butterworth-Heinemann of Elsevier, Burlington-USA.
- Güzeller, C. O., & Çeliker, N. (2017). Gastronomy from past to today: A bibliometrical analysis. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 88-102.
- Gyimóthy, S., & Mykletun, R. J. (2009). Scary food: Commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. *Journal of vacation marketing*, 15(3), 259-273.
- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.

- Hillel, D., Belhassen, Y., & Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management, 36*, 200-209.
- Hornig, J. S., & Tsai, C. T. S. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism management, 31*(1), 74-85.
- Huang, J. (2017). The dining experience of Beijing Roast Duck: A comparative study of the Chinese and English online consumer reviews. *International Journal of Hospitality Management, 66*, 117-129.
- Kiatkawsin, K., & Han, H. (2019). What drives customers' willingness to pay price premiums for luxury gastronomic experiences at michelin-starred restaurants?. *International Journal of Hospitality Management, 82*, 209-219.
- Kim, Y. H., Yuan, J., Goh, B. K., & Antun, J. M. (2009). Web marketing in food tourism: A content analysis of web sites in West Texas. *Journal of Culinary Science & Technology, 7*(1), 52-64.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research, 30*(3), 354-377.
- Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri, 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Antalya*.
- Lin, L., & Mao, P. C. (2015). Food for memories and culture—A content analysis study of food specialties and souvenirs. *Journal of Hospitality and Tourism Management, 22*, 19-29.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management, 31*(3), 928-936.
- Neuman, N. (2018). An imagined culinary community: stories of morality and masculinity in “Sweden—the new culinary nation”. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism, 18*(2), 149-162.
- Nilsson, J. H., Svärd, A. C., Widarsson, Å., & Wirell, T. (2011). ‘Cittaslow’eco-gastronomic heritage as a tool for destination development. *Current Issues in Tourism, 14*(4), 373-386.
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management, 73*, 64-74.
- Okumus, B., Okumus, F., & Mc Kercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management, 28*(1), 253-261.
- Özdemir, B., & Sevitoğlu, F. (2017). A conceptual study of gastronomical quests of tourists: Authenticity or safety and comfort?. *Tourism Management Perspectives, 23*, 1-7.
- Peng, N., Chen, A., & Hung, K. P. (2019). Dining at luxury restaurants when traveling abroad: incorporating destination attitude into a luxury consumption value model. *Journal of Travel & Tourism Marketing, 1*-15.
- Prezenza, A., Abbate, T., Casali, G. L., & Perano, M. (2017). An innovative approach to the intellectual property in haute cuisine. *International Journal of Hospitality Management, 65*, 81-88.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management, 25*(3), 297-305.
- Rodgers, S. (2009). The state of technological sophistication and the need for new specialised tertiary degrees in food services. *International Journal of Hospitality Management, 28*(1), 71-77.
- Rodgers, S. (2011). Food service research: An integrated approach. *International Journal of Hospitality Management, 30*(2), 477-483.
- Sahin, G. G. (2015). Gastronomy tourism as an alternative tourism: an assessment on the gastronomy tourism potential of Turkey. *Int J Bus Soc Sci, 5*(9), 79-105.
- Salleh, S., Hashima, N. H., & Murphy, J. (2015). Instagram marketing: a content analysis of top Malaysian restaurant brands. *E-Review of Tourism Research, 6*, 1-5.
- San, B. T. (2019). Nedir Bu “Q” Meselesi?. [URL: <http://akdenizdenhaber.com/nedir-bu-q-meselesi/>] (Erişim 26 Ağustos 2019).
- Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist. *Current issues in tourism, 15*(3), 229-245.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management, 23*(1), 15-24.

- Sarioglan, M. (2014). Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *Online Submission*, 5(3), 64-70.
- Scimago Journal & Country Rank (2019). Journal Rankings on Tourism, Leisure and Hospitality Management. [URL: <https://www.scimagojr.com/journalrank.php?category=1409&type=j&year=2018>] (Erişim 26 Ağustos 2019).
- Silkes, C. A., Cai, L. A., & Lehto, X. Y. (2013). Marketing to the culinary tourist. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(4), 335-349.
- Sökmen, C., & Özkanlı, O. (2018). Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Sthapit, E. (2019). Memories of gastronomic experiences, savoured positive emotions and savouring processes. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 19(2), 115-139.
- Stone, M. J., Soulard, J., Migacz, S., & Wolf, E. (2018). Elements of memorable food, drink, and culinary tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 57(8), 1121-1132.
- Stringfellow, L., MacLaren, A., Maclean, M., & O'Gorman, K. (2013). Conceptualizing taste: Food, culture and celebrities. *Tourism Management*, 37, 77-85.
- TDK (2019). Gastronomi. [URL: <https://sozluk.gov.tr/>] (Erişim 27 Ağustos 2019).
- Vinyals-Mirabent, S., Kavaratzis, M., & Fernández-Cavia, J. (2019). The role of functional associations in building destination brand personality: When official websites do the talking. *Tourism Management*, 75, 148-155.
- Wang, H. Y. (2011). Exploring the factors of gastronomy blogs influencing readers' intention to taste. *International Journal of Hospitality Management*, 30(3), 503-514.
- Yu, C. E., & Sun, R. (2019). The role of Instagram in the UNESCO's creative city of gastronomy: A case study of Macau. *Tourism Management*, 75, 257-268.
- Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Ulusal Turizm Kongresi (ss. 511-524)*. Ankara: Gazi Üniversitesi.