

Gastronomi Turizmi Yayınlarının Bibliyometrik Analizi: Web of Science Örneği

Anıl Örnek¹

Özet

Bu çalışma, gastronomi turizmi alanında yayımlanan bilimsel çalışmaların genel eğilimlerini, gelişim dinamiklerini ve entelektüel yapısını ortaya koymak amacıyla bibliyometrik bir analiz sunmaktadır. Araştırmanın veri kaynağını Web of Science (WoS) Core Collection oluşturmaktadır. *Gastronomytourism*, *culinarytourism* ve *foodtourism* gibi anahtar terimler kullanılarak 2005–2025 yılları arasında yayımlanan makaleler taranmış; tekrar eden ve konu dışı çalışmalar elendikten sonra meta verisi eksiksiz olan yayınlar analiz kapsamına alınmıştır. Çalışmada, yıllara göre yayın eğilimleri, en üretken yazarlar, ülkeler ve dergiler ile en yüksek etki oluşturan çalışmalar incelenmiştir. Ayrıca anahtar kelime eş-oluşum ağları, ortak-yazarlık ilişkileri ve ortak atıf örüntülerinin görselleştirilmesi için VOSviewer yazılımı kullanılmıştır. Bulgular, gastronomi turizmi literatürünün son on yılda hızla büyüdüğünü, kavramsal odak noktalarının çeşitlendiğini ve özellikle destinasyon deneyimi, yerel mutfak kültürü ve sürdürülebilirlik temalarının öne çıktığını göstermektedir. Bu araştırma, alanın mevcut bilimsel yönelimlerini sistematik biçimde ortaya koyarak gelecekte yapılacak çalışmalara teorik ve metodolojik bir çerçeve sunmayı amaçlamaktadır. Bibliyometrik bulgular, gastronomi turizmi alanında yayın sayısının özellikle son yıllarda belirgin biçimde arttığını, International Journal of GastronomyandFoodScience dergisinin en üretken kaynak olduğunu ve araştırmaların ağırlıklı olarak İspanya, Çin ve Türkiye gibi ülkeler tarafından şekillendirildiğini göstermektedir. Ayrıca anahtar kelime analizi, “gastronomi turizmi”, “gastronomi”, “turizm” ve “yerel yiyecek” kavramlarının literatürde baskın temalar olduğunu ortaya koymaktadır.

1 Öğr. Gör., Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Burdur, Türkiye, Mail Adresi: aornek@mehmetakif.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-9401-5622

1. Giriş

Gastronomi kavramı, köken itibarıyla Yunanca mide anlamına gelene gastros ve kurallar anlamına gelen nomos kelimelerine dayanan, yiyecek ve içecekleri seçme, hazırlama, sunma ve tat alma sanatını ifade eden kapsamlı bir alanı ifade etmektedir. Aynı zamanda yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişimini ve farklılaşan özelliklerini inceleyerek günümüz koşullarına uyarlayan bir bilim dalı olarak ele alınmaktadır (Britannica, 2023; Akyurt Kurnaz, 2024). Bu disiplinin turizmle birleşmesi sonucu ortaya çıkan gastronomi turizmi, yiyecek-içecek odaklı deneyimlere dayanan ve giderek yaygınlaşan bir turizm türüdür (Mitchell ve Hall, 2004; Hall ve Mitchell, 2007). Temelde, bir destinasyonu tanımak amacıyla tat alma duyusunu merkeze alan seyahatler olarak tanımlanmaktadır (World Food Travel, 2023). Bu kapsamda turistler, yöresel yemekleri tatmak, üretim süreçlerini görmek, yemek festivallerine katılmak ve yerel üreticileri ziyaret etmek gibi etkinliklere yönelmektedir (Durlu Özkaya ve Can, 2012).

Gastronomi turizmi, son yıllarda turizm sektörünün hızla gelişen alanlarından bir tanesi olarak odak noktası haline gelmekte ve destinasyon kimliğinin oluşumu, yerel ürünlerin ekonomik değere dönüştürülmesi, kültürel miras unsurlarının korunması ve sürdürülebilir turizm politikalarının geliştirilmesi açısından önemli bir rol oynamaktadır (Yaşar ve Gümrükçü, 2022). Gastronomi kavramını sadece yeme içme deneyimi ile ilgili olmanın ötesine taşıyan bu yaklaşım, turist motivasyonlarının, tüketim alışkanlıklarının ve destinasyon tercihlerini şekillendiren kültürel faktörlerin kesiştiği multidisipliner bir çalışma alanı yaratmıştır (Sarışık ve Özbay, 2015). Bu nedenle gastronomi turizmi, gastronomi bilimi, pazarlama, kültürel antropoloji, sürdürülebilirlik ve destinasyon yönetimi gibi farklı disiplinlerin ortak kesişim noktasında hızla büyüyen entelektüel bir araştırma alanı haline gelmiştir (Sarışık ve Özbay, 2015; Özdemir ve Altınar, 2019; Yaşar ve Gümrükçü, 2022).

Son yıllarda gastronomi turizmine odaklanan akademik çalışmaların artmasına paralel olarak, bu alanda yayımlanan bilimsel çalışmaların sayısı ve çeşitliliği belirgin bir yükseliş göstermektedir (Sarışık ve Özbay, 2015; Sio vd., 2024). Bununla birlikte, gastronomi turizmi ile ilgili literatürün hacimsel olarak büyümesine rağmen araştırmaların tematik yönelimi, kavramsal evrimi, en üretken yazarlar, ülkeler, kurumlar ve bilgi ağlarının nasıl şekillendiğine ilişkin bütüncül bir görünüm sınırlı düzeydedir (De Jong vd., 2018; Barzallo-Neira ve Pulido-Fernández, 2023). Bu durum, gastronomi turizmi alanının bilimsel gelişimini, araştırma kümelerini ve gelecekteki odak alanlarını analiz etmeye olan ihtiyacı ortaya çıkarmaktadır (Sio vd., 2024).

Bu çalışma, belirtilen gereksinimden hareketle, Web of Science (WoS) veri tabanında indekslenen gastronomi turizmi yayınlarını bibliyometrik yöntemlerle incelemeyi amaçlamaktadır. Yayın eğilimleri, atıf ilişkileri, anahtar kelime ağları ve tematik kümelerin analizi aracılığıyla alanın entelektüel yapısını görünür kılmayı ve bilimsel gelişim çizgisini sistematik biçimde ortaya koymayı hedeflemektedir. Böylelikle çalışma, gastronomi turizmi araştırmalarının mevcut durumunu hem niceliksel hem de yapısal açıdan değerlendirmekle kalmayıp gelecekteki araştırma fırsatlarına yönelik bir yol haritası sunmayı amaçlamaktadır.

2. Kavramsal Çerçeve

Gastronomi kavramı, yeme içme kültürünün sanatsal, bilimsel ve toplumsal yönlerini bir araya getiren multidisiplinler bir alan olarak bilinmektedir (Santich, 2004; Kivela ve Crofts, 2005). Brillat-Savarin'in tanımlamasından bu yana gastronomi yalnızca "iyi yemek" anlamının ötesine geçmiş, kültürel varlık, toplumsal etkileşim, yerelin iyileşmesi, üretim-tüketim ilişkileri ve deneyim arayışı gibi farklı boyutları içeren geniş bir alan hâline gelmiştir (Richards, 2002; Stone vd., 2019). Modern gastronomi, yiyeceğin üretim koşullarından mutfak tekniklerine, duyuşsal niteliklerinden tüketici psikolojisine kadar uzanan kapsamıyla hem sosyal bilimlerde hem de fen bilimlerinde incelenen bir çalışma alanı olmuştur (Gillespie vd., 2002).

Gastronominin literatürde kazandığı çok yönlü yapı, bu alanın turizm endüstrisiyle olan ilişkisini ve bağımlı da güçlendirmiştir (Sarıuşık ve Özbay, 2015). Nitekim son yıllarda gastronomi, destinasyon pazarlaması ve tanıtımının belirleyici bir unsuru hâline gelmiş, yiyecek-içecek deneyimi turist motivasyonları arasında üst sıralara yükselmiştir (Kivela ve Crofts, 2005; Sio vd., 2024). Bu durum, gastronominin kültürel miras, yerel ürün, sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar ile ilişkilendirilerek bilimsel yazında daha görünür olmasına yol açmıştır (Guruge, 2020; Putra, 2021; Yaşar ve Gümrükçü, 2022).

Gastronomi turizmi, genel turizm yelpazesi içerisinde yer alan ve özellikle turistik talep yapısındaki çeşitlenmeyle birlikte önem kazanan bir alternatif turizm türü olarak değerlendirilmektedir. Kitle turizmine dayalı deniz, kum, güneş odaklı anlayışın doyuma ulaşması, turistlerin daha özgün, deneyim temelli ve yerel unsurları içeren turizm türlerine yönelmesine neden olmuştur. Bu bağlamda gastronomi turizminin, turistik taleplerin farklılaşmasıyla ortaya çıktığı ve turizm faaliyetleri içerisindeki yiyecek-içecek tüketim süreçlerinin dönüşümüyle giderek yaygınlaştığı ifade edilmektedir (Özdemir ve Dülger Altınar, 2019; Akyurt Kurnaz, 2024).

Literatür, gastronomik unsurların turist deneyimini güçlendirdiğini, destinasyonun hatırlanmasında ve tekrar ziyaret edilmesinde önemli rol oynadığını ortaya koymaktadır (Kivela ve Crotts, 2005; Özdemir ve Dülger Altınar, 2019). Ekonomik açıdan bakıldığında ise gastronomiye dayalı harcamaların toplam turist harcamalarının yaklaşık %25'ini oluşturduğu belirtilmektedir. Ayrıca yıl boyunca sürdürülebilir biçimde uygulanabilir olması nedeniyle gastronomi turizmi, destinasyonlara sürekli ekonomik katkı sağlayan özel ilgi turizmi türlerinden biri olarak değerlendirilmektedir (World Food Travel, 2023).

Gastronomi turizmi, diğer turizm türleriyle entegre edildiğinde önemli bir turistik çekicilik oluşturmaktave yöresel gastronomik ürünler bu potansiyeli desteklemektedir (Ongun vd., 2019). Ayrıca gastronomi deneyimleri, turistlerin seyahat deneyimleri üzerinde önemli bir etkiye sahiptir ve bir destinasyonun hatırlanmasında ve tekrar ziyaret etme niyetinde önemli bir rol oynamaktadır (İnanır ve Ongun, 2019; Ongun vd., 2021; Çuhadar, 2024).

Gastronomi turizminin ayırt edici özelliklerinden biri, yıl boyunca gerçekleştirilebilir potansiyeline sahip olmasıdır. Bu özellik, gastronomi turizmini mevsimsellikten görece bağımsız kılarak destinasyonlara sürdürülebilir ekonomik katkı sağlama açısından önemli bir avantaj sunmaktadır (Akyurt Kurnaz, 2024). Yöresel yiyecek ve içeceklerin turistlerin seyahat deneyimleri üzerinde belirleyici bir rol oynadığı, destinasyonun hatırlanmasında ve tekrar ziyaret edilme niyetinin oluşmasında etkili olduğu literatürde sıklıkla vurgulanmaktadır (Kivela ve Crotts, 2005; Yıldız ve Yılmaz, 2024).

Bununla birlikte gastronomi turizmi, diğer alternatif turizm türleriyle yüksek düzeyde bütünleşme potansiyeline sahiptir. Kültürel turizm, kırsal turizm, ekoturizm, termal turizm ve yayla turizmi gibi turizm türleriyle uyumlu bir yapı sergileyen gastronomi turizmi, özellikle kırsal alanlardaki doğal ve kültürel çekicilikler ile yöresel mutfak unsurlarının bir araya gelmesiyle daha da güçlenmektedir (Çeken vd., 2012; Kodaş ve Eröz, 2012; Ongun vd., 2019)

Literatürde gastronomi turizmi, çoğunlukla özel ilgi turizmi veya niş pazar kapsamında ele alınmaktadır. Gastronomi, kitle turizminin standartlaşmış yapısının ötesine geçerek, turistlerin yeni ve otantik mutfak kültürlerini deneyimleme motivasyonuna dayanan bir seyahat biçimi sunmaktadır (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002; Sarıışık ve Özbay, 2015; Güzel ve Apaydın, 2016). Bu yönüyle gastronomi, destinasyonların yalnızca doğal ve kültürel kaynaklarına ek bir unsur olmakla kalmamakta, aynı zamanda destinasyon

pazarlamasında güçlü bir çekim unsuru olarak da konumlandırılmaktadır (Richards, 2002; Akyurt Kurnaz, 2024). Bu durum, gastronomi turizminin çok boyutlu ve bütüncül bir turizm deneyimi sunduğunu göstermektedir.

Son olarak gastronomi turizmi, turizm gelirlerini çeşitlendirmek ve yeni pazarlar oluşturmak isteyen destinasyonlar için stratejik bir niş pazar alanı olarak değerlendirilmektedir. Literatürde, bu niş pazarın gelecekte daha da büyüyeceği ve destinasyonların rekabet gücünü artırmada önemli bir rol üstleneceği öngörülmektedir (Sarışık ve Özbay, 2015; Çuhadar, 2024). Dolayısıyla gastronomi turizmi, turistlerin özgün kültürel ve yerel lezzetleri deneyimleme motivasyonuna dayanan, hızla gelişen ve diğer turizm türleriyle entegre olabilen önemli bir alternatif turizm türü olarak kavramsallaştırılmaktadır.

3. Yöntem

Bu çalışma, bibliyometrik analizyöntemini kullanarak gastronomi turizmi alanındaki bilimsel üretimin niceliksel özelliklerini, eğilimlerini, yapısal ilişkilerini ve tematik odaklarını sistematik bir şekilde ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bibliyometrik analiz, akademik yayınlar arasındaki atıf, ortak-yazarlık, anahtar kelime ilişkileri ve bilimsel ağları nicel olarak incelemeye dayanan bir yöntemdir ve araştırma alanının gelişimini, disiplinler arası etkileşimini ve entelektüel yapısını ortaya koymak için kullanılmaktadır (Zupic ve Čater, 2015).

Web of Science veri tabanı, bu çalışmanın veri kaynağı olarak seçilmiştir. WoS, uluslararası düzeyde hakemli yayınları indeksler ve bibliyometrik analizlerde standart bir kaynak olarak kabul edilmektedir (vanEck veWaltman, 2010). Veri çekimi, 2005–2025 tarihlerini kapsayacak şekilde yapılmış,gastronomytourism, culinarytourism, foodtourism ve benzeri terimler başlık/özet/anahtar kelime alanlarında aranmıştır. Tekrarlayan kayıtlar ve konu dışı çalışmalar elenerek yalnızca veri hakkında yazar, yıl, atıf, anahtar kelime, kaynak gibi bilgilere erişilebilen makaleler analiz kapsamına dahil edilmiştir.

Bibliyometrik ağ analizlerinin yürütülmesi ve görselleştirilmesi için VOSviewer (WOSviewer) yazılımı kullanılmıştır. Bu yazılım, özellikle ortak-yazarlık, anahtar kelime eş-oluşum ve ortak atıf ilişkilerinin ağ haritalarıyla gösterilmesinde uluslararası literatürde yaygın olarak kullanılan bir araçtır (vanEck veWaltman, 2010). Bu nedenle çalışma kapsamında tematik kümeler, işbirliği yapıları ve kavramsal ağlar VOSviewer'ın sağladığı algoritmalar ve görselleştirme teknikleri aracılığıyla analiz edilmiştir.

Analizler üç ana grup altında toplanmıştır: performans analizleri, bilimsel ağ analizleri ve yapısal bibliyometrik göstergeler. Performans analizleri, yıllar itibarıyla yayın sayısı, belge başına atıf sayısı, en üretken yazar, ülke, kurumlar gibi temel göstergeleri içermektedir. Performans ölçümleri, alanın büyüme hızı ve etki düzeyine ilişkin nicel veriler sağlamaktadır (Zupic ve Čater, 2015).

Yapısal göstergeler kapsamında ise klasik bibliyometrik yasalar uygulanmıştır. Lotka'nın Yasası, yazar üretkenliği dağılımını incelemek için kullanılmakta ve çoğu bilimsel alanda yazarların büyük çoğunluğunun az sayıda yayın ürettiğini varsaymaktadır (Lotka, 1926; vanRaaij, 1996). Bu çalışma kapsamında yazarların üretkenlik dağılımı Lotka modeli ile karşılaştırılmıştır. Bradford Yasası ise literatürdeki yayınların dergi dağılımını üç bölgeye ayırarak çekirdek dergilerin belirlenmesine olanak sağlamaktadır (Bradford, 1934; Mayr, 2008). Bu yasa yardımıyla gastronomi turizmi çalışmalarının hangi dergilerde yoğunlaştığı sistematik şekilde belirlenmiştir.

Bibliyometrik göstergeler belirlendikten sonra, betimsel istatistikler ve ağ görselleştirmeleri temel alan grafikler oluşturulmuştur. Yıllar itibarıyla yayın sayısı ve atıf trendi grafiklerle görselleştirilmiş, anahtar kelime ağ haritaları, kavramsal kümeler arasındaki ilişkileri göstermiş, uluslararası iş birlikleri haritaları ile ülkeler arası bağlantı yoğunlukları ortaya koyulmuştur. Bu tür görselleştirmeler, araştırma alanının dinamiklerini ve yapısal farklılıklarını açık biçimde ortaya koymaya yardımcı olmaktadır (Aria ve Cuccurullo, 2017).

Veri analiz sürecinde, bibliyometrik analizlerin sınırlılıkları da göz önünde bulundurulmuştur. Bibliyometri yalnızca yayın meta verilerine dayandığı için çalışmalardaki teorik/kuramsal içeriğin derinliğini değerlendirme olanağı sağlamamakta, bunun yerine alandaki ilişkilerin genel yapısını ve niceliksel eğilimleri ortaya koymaktadır. Ayrıca yalnızca WoS kullanılması, diğer veri tabanlarında indekslenen çalışmaların analize dahil edilmemesine yol açabilmektedir. Bu sınırlama metodolojik olarak belirtildiğinde elde edilen sonuçların bağlamı daha doğru yorumlanabilecektir.

Sonuç olarak, bu bibliyometrik analiz çalışması uluslararası kabul görmüş ve açık erişimli metodolojik kaynaklara dayanmaktadır. Veri toplama, veri temizleme, performans değerlendirme ve ağ analizleri gibi süreçler literatürde tanımlanan standart bibliyometrik prosedürlere uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Bu yöntem, gastronomi turizmi literatüründeki yapısal desenlerin sistematik ve tekrarlanabilir biçimde ortaya konmasını sağlamaktadır.

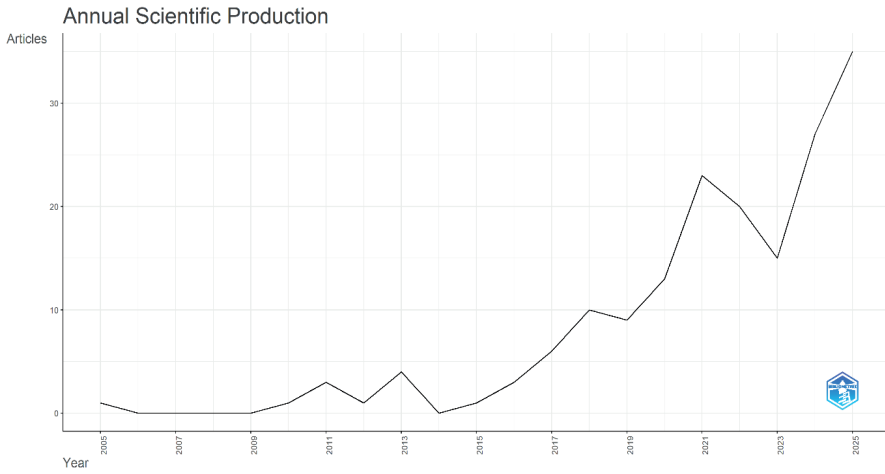
4. Bulgular

Tablo 1. Çalışmanın Genel Bilgileri

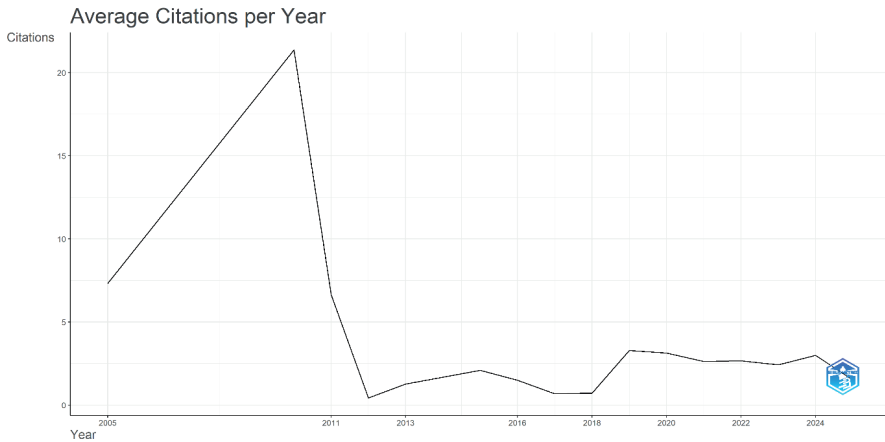
Timespan 2005:2025	Sources 91	Documents 172	Annual Growth Rate 19.45 %
Authors 465	Authors of single-authored docs 29	International Co-Authorship 25.58 %	Co-Authors per Doc 3.03
Author's Keywords (DE) 581	References 7524	Document Average Age 3.61	Average citations per doc 13.49

Tablo 1’de çalışmanın, 2005’ten 2025’e kadar uzanan veri setinin kapsamlı bir genel görünümünü sunmaktadır. 2005 ile 2025 yılları arasında dergiler ve kitaplar da dahil olmak üzere 91 kaynaktan yayınlanmış 172 bilimsel çalışma tespit edilmiştir. %19,45’lik güçlü bir yıllık büyüme oranı sergileyen bu alan hızla gelişmektedir. Bu 21 yıllık dönemde analiz, dergiler ve kitaplar da dahil olmak üzere 91 farklı kaynaktan alınan 172 belgeyi kapsamakta ve geniş bir yelpazede akademik katkı sunmaktadır. Ortalama olarak, her bir bilimsel yayın 13,49 kez atıf almış olup, akademik topluluk içinde önemli bir etki ve alaka düzeyine işaret etmektedir. Bilimsel çalışmalar nispeten yenidir ve ortalama 3,61 yıllık bir geçmişe sahiptir. Bu sonuç veri setinin ağırlıklı olarak güncel araştırmaları içerdiğini göstermektedir.

İçerik zenginliği açısından, belgeler önemli sayıda anahtar kelime içermektedir. 289 Anahtar Kelime Artı (ID) ve 581 yazarın anahtar kelimesi (DE), çok çeşitli araştırma konularını ve temalarını ele almaktadır. Yazarlık analizi, çalışmalara katkıda bulunan 465 yazardan oluşan güçlü bir ağ ortaya koymaktadır. 29 bilimsel yayın tek yazarlı olması ve çoğunluğunun birden fazla yazara aittir. Bu sonuç iş birliğine dayalı araştırmaya yönelik güçlü bir eğilimi yansıtmaktadır. Ortalama olarak, her belge 3,03 ortak yazar içermektedir ve uluslararası iş birliği, belgelerin %25,58’ini oluşturarak öne çıkmaktadır. Bu yüksek düzeydeki uluslararası ortak yazarlık, araştırma çabalarının küresel niteliğini ve sınır ötesi akademik ortaklıkların önemini vurgulamaktadır.

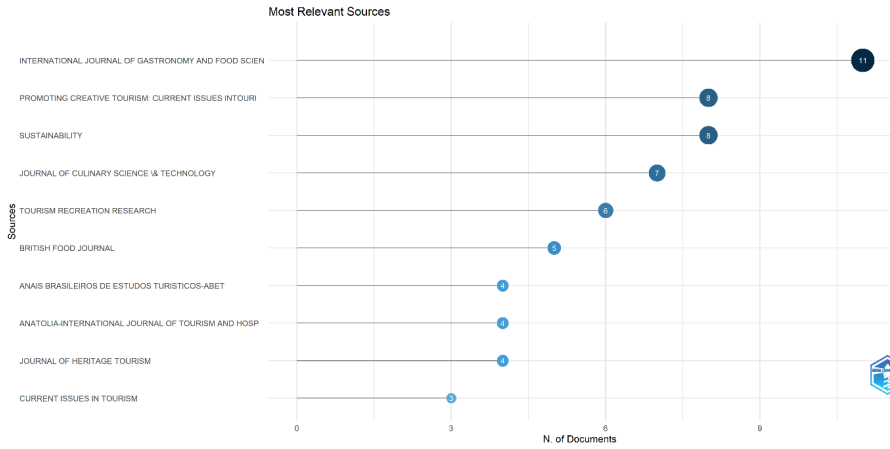
Tablo 2. Yıllar İtibarıyla Bilimsel Üretim Sayısı

Tablo 2’de yıllık üretim grafiği verilmiştir. Yıllık bilimsel üretimdeki eğilimler, 2005’ten 2025 yılı sonuna kadar istikrarlı ancak yavaş bir artış göstererek araştırma faaliyetlerinde kademeli bir büyümeye işaret ediyor. Bununla birlikte, 2015 ve 2021 yılları arasında yayınlarda önemli bir artış olduğu tespit edilmiştir. Bu hızlı büyüme dönemini, 2021 yılında 23 bilimsel yayın sayısı azalışla birlikte 2023 yılında 15 bilimsel yayına düşmüştür ve bu da bilimsel çıktıda önemli bir azalmaya işaret etmektedir. 2023 yılındaki düşüşten sonra 2024 yılında 27 bilimsel yayına ve 2025 yılında 35 bilimsel yayına ulaştığı tespit edilmiştir. Genel olarak, yıllar itibarıyla bilimsel çalışmada artış yaşandığı tespit edilmiştir.

Tablo 3. Yıllar İtibarıyla Atıf Sayısı

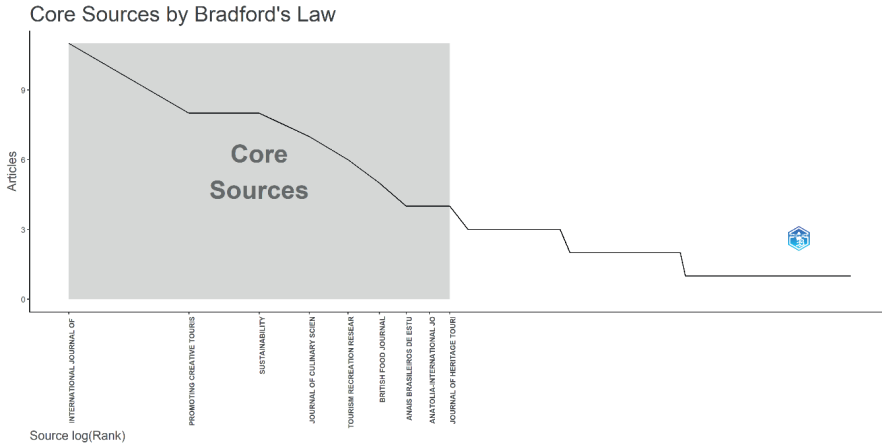
Tablo 3’de çalışmaların atıf sayılarını gösteren grafik verilmiştir. Tablo 2’deki veriler incelendiğinde; 2010 yılında ortalama atıf değeri 21,4 olarak kaydedilmiştir. 2011 yılında bu değer 6,6’ya kadar düşmüş ve 2012 yılında ise 0,4’e kadar düşmüştür. 2012 yılında 0,4’e gerileyen ortalama atıf değeri; 2013’te 1,3 olarak devam etmiş ve 2015 yılında 2,1’e düzeyine yükselmiştir. 2016 yılında 1,5’e, 2017 ve 2018 yıllarında 0,7’e kadar tekrar düşüş tespit edilmiştir. 2019’da tekrar 3,3’e yükselmiştir ve 2020 yılında 3,1 olarak kaydedilmiş; 2021 yılında tekrar hafif bir düşüşle 2,6’ya gerilemiştir. 2022 yılında yeniden 2,7’ye az bir artış ile 2023’te 2,4’e düşmüştür. 2024 yılında ise tekrar 3,0’a yükselmiş ve 2025 yılında tekrar 1,5’e kadar gerilemiştir.

Tablo 4. En İlgili Kaynaklar



Tablo 4’de, araştırma alanına katkıda bulunan en alakalı kaynakları vurgulamaktadır. International Journal of Gastronomy and Food Science dergisi bu alandaki hakimiyetini ve merkezi rolünü kanıtlayan 11 bilimsel çalışma ile lider konumdadır. İkinci en önemli kaynak olan Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research, 8 bilimsel yayın yayınlamıştır. Bunu aynı sayıda bilimsel yayın yayınlayan Sustainability dergisi takip etmektedir. Diğer önemli katkı sağlayıcılar arasında, 7 bilimsel yayın ile Journal of Culinary Science & Technology, 6 bilimsel yayın ile Tourism Recreation Research dergisi ve 5 bilimsel yayın ile British Food Journal dergisi yer almaktadır. Sırasıyla 4 bilimsel yayın ile Anais Brasileiros De Estudos Turísticos-Abet, Anatolia-International Journal of Tourism and Hospitality Research ve Journal of Heritage Tourism dergileri gelmektedir. Onuncu sırada 3 bilimsel yayın ile Current Issues in Tourism dergisi yer almaktadır.

Tablo 5. Bradford Yasasına Göre Çekirdek Dergiler



Tablo 5 incelendiğinde, Bradford Yasası'nın öngördüğü çekirdek bölgeyi oluşturan dergilerin sınırlı sayıda fakat yüksek yayın yoğunluğuna sahip olduğu görülmektedir. Buna göre International Journal of Gastronomy and Food Science dergisi (n=11), Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research (n=8), Sustainability dergisi (n=8), Journal of Culinary Science & Technology dergisi (n=7), Tourism Recreation Research dergisi (n=6), British Food Journal dergisi (n=5), Anais Brasileiros De Estudos Turísticos-Abet dergisi (n=4), Anatolia-International Journal of Tourism and Hospitality Research dergisi (n=4) ve Journal of Heritage Tourism dergileri (n=4) gelmektedir.

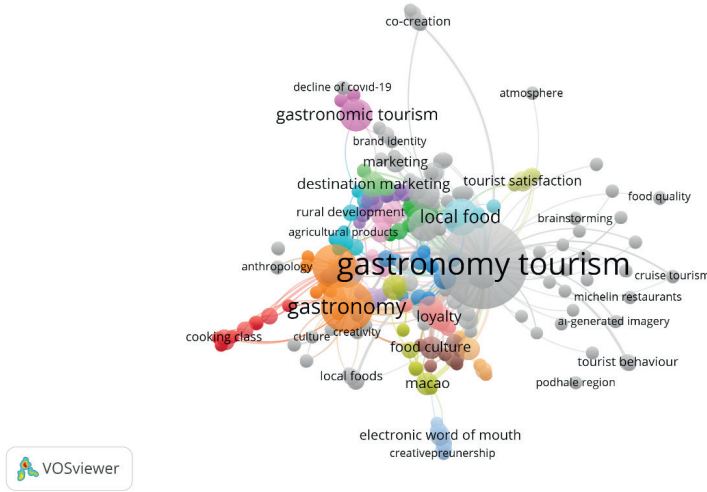
Tablo 6. Bradford Yasası Bölgeleri

Bölge	Dergi sayısı	%	Makale sayısı	%
I	9	9,89	57	33,14
II	25	27,47	59	34,30
III	57	62,64	56	32,56
Toplam	91	100	172	100

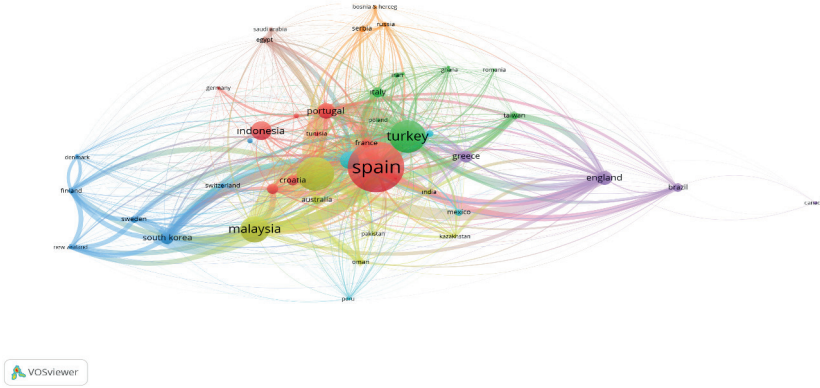
Tablo 6'daki Bradford analizinin sonuçlarına göre, Bölge I toplam bilimsel yayınların %33,14'ünü üreten 9 dergiden oluşmaktadır. Bölge II, 25 dergiyi kapsamakta olup bilimsel yayınların %34,30'unu katkı sağlamaktadır. Bölge III ise 57 dergiyi içermekte ve toplam bilimsel yayınların %32,56'sını oluşturmaktadır. Bu bulgular, gastronomi turizmi alanındaki literatürün Bradford Yasası'nın öngördüğü şekilde, az sayıda yüksek üretkenlikteki

çekirdek dergi etrafında yoğunlaşarak, sonraki bölgelerde giderek artan sayıda fakat daha düşük üretkenlikte dergiye dağıldığını göstermektedir ve Bradford Yasasına uyumludur.

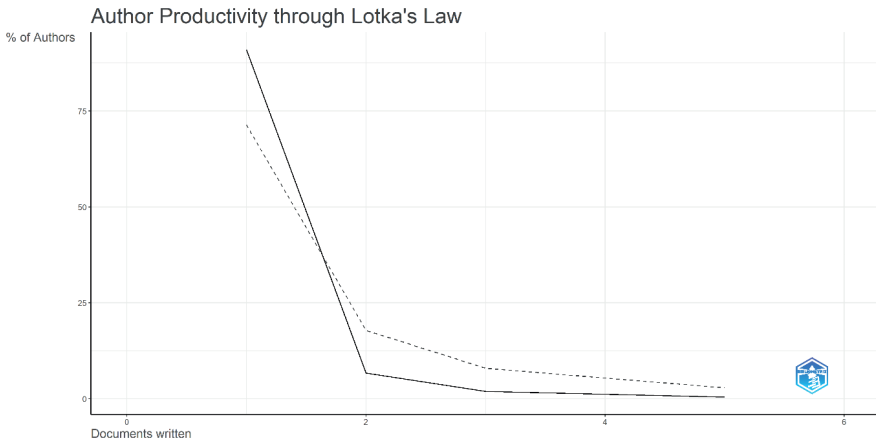
Tablo 7. Anahtar Kelimelerin Görselleştirilmiş Ağ Haritası



Görselleştirilmiş ağ haritası, gastronomy turizmi ile ilgili araştırmalardaki temel terim ve temaların birbiriyle bağlantılarını göstermektedir. Haritada baskın olan temel terim olan gastronomy turizmi (n=93), araştırma alanındaki temel rolünü vurgulamaktadır. Gastronomy (n=28), tourism (n=18), localfood (n=12), foodtourism ve gastronomictourism (n=9) kelimeleri en fazla tekrar edenlerdir.

Tablo 8. En Fazla Katkı Sağlayan Ülkelerin Görselleştirilmiş Ağ Haritası

Ağ görselleştirmesi, ülkeler arasındaki araştırma iş birlikleri ve paylaşılan referanslara dayalı bibliyografik bağlantıyı göstermektedir. İspanya, Çin, Türkiye, Malezya ve Endonezya gibi daha büyük düğümler, bu ülkelerin araştırma alanındaki önemli katkılarını ve etkilerini göstermektedir. Genel olarak harita, küresel araştırmanın birbirine bağlı yapısını göstermekte ve belirli ülkelerin uluslararası iş birliğini teşvik etmedeki önemli rollerini vurgulamaktadır.

Tablo 9. Bilimsel Yayınların Lotka Yasası Grafiği

Tablo 10. Lotka Yasasına Göre Bilimsel Üretkenlik Dağılımı ve Değerlendirilmesi

Yazılan belgeler	Yazarların Sayısı	Yazarların Oranı	Teorik
1	423	0.91	0.714
2	31	0.067	0.178
3	9	0.019	0.079
5	2	0.004	0.029

Tablo 9 ve Tablo 10’da sunulan dağılım, Lotka’nın (1926) ters kare yasasında öngörülen genel eğilimle kısmen örtüşmekle birlikte, özellikle oranlar açısından dikkate değer sapmalar göstermektedir. Lotka Yasası’na göre araştırmacıların yaklaşık %60’ının yalnızca tek yayın yapması beklenirken, bu çalışmada gastronomi turizmi alanındaki araştırmacıların %91,0’ının yalnızca bir yayın ürettiği görülmektedir. Bu oran, Lotka’nın öngördüğü değerin oldukça üzerinde olup, alandaki bilimsel üretimin büyük ölçüde tek seferlik katkılarla şekillendiğine işaret etmektedir. Benzer şekilde, iki ve üç yayın yapan araştırmacıların oranları sırasıyla %6,7 ve %1,9 olup, Lotka’nın $1/n^2$ modeline göre beklenen teorik değerlerin altında kalmaktadır. Bu bulgular, Lotka Yasası’nın temel öngörüsüyle uyumlu biçimde, alandaki yayın üretiminin ağırlıklı olarak az sayıda yayın yapan araştırmacılar tarafından gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır. Ancak, teorik dağılıma kıyasla gözlenen oranların önemli ölçüde sapma göstermesi, özellikle yeni oluşmakta olan ya da hızlı gelişen alanlarda sıklıkla rastlanan bir durumdur. Elde edilen sonuçlar, gastronomi turizmi alanının henüz olgunlaşma sürecinde olduğunu, araştırmacıların büyük bir bölümünün alana sınırlı sayıda katkı sunduğunu ve düzenli yayın üreten çekirdek bir araştırmacı grubunun oldukça küçük kaldığını göstermektedir. Dolayısıyla, dağılım genel eğilim bakımından Lotka Yasası ile uyumlu olmakla birlikte, oranlardaki belirgin sapmalar alanın dinamik, gelişmekte olan ve büyüme aşamasındaki bir bilimsel topluluk tarafından üretildiğine işaret etmektedir.

5. Sonuç ve Değerlendirme

Bu çalışma, gastronomi turizmi alanındaki bilimsel üretimi 2005–2025 yılları arasında Web of Science Core Collection verileri üzerinden bibliyometrik yöntemlerle inceleyerek alanın yapısal özelliklerini, gelişim eğilimlerini ve bilgi üretim dinamiklerini ortaya koymayı amaçlamıştır. Bulgular, gastronomi turizmi literatürünün özellikle son on yılda belirgin bir ivme kazandığını ve disiplinlerarası bir yapıya doğru evrildiğini göstermektedir. Bu durum, gastronominin yalnızca yiyecek-içecek tüketimiyle sınırlı olmayan; kültür, deneyim, kimlik ve sürdürülebilirlik gibi kavramlarla bütünleşen bir turizm

alanı hâline geldiğini ortaya koymaktadır (Hall ve Mitchell, 2000; Kivela ve Crofts, 2005).

Yıllara göre bilimsel üretim incelendiğinde, 2015 sonrası dönemde belirgin bir artış gözlenmesi, gastronomi turizminin destinasyon pazarlaması ve deneyim ekonomisi bağlamında daha fazla önem kazandığını göstermektedir. Özellikle 2024 ve 2025 yıllarında yayın sayısındaki hızlı yükseliş, alanın hâlen gelişmekte olduğunu ve akademik ilginin giderek yoğunlaştığını ortaya koymaktadır. Bu bulgu, gastronomi turizminin çağdaş turizm literatüründe stratejik bir araştırma alanı olarak konumlandığını ileri süren çalışmalarla örtüşmektedir (Ellis vd., 2018; Björk ve Kauppinen-Räsänen, 2016).

Atıf analizine ilişkin sonuçlar, gastronomi turizmi alanındaki çalışmaların görece yeni olması nedeniyle atıf yoğunluğunun yıllar arasında dalgalı bir seyir izlediğini göstermektedir. Özellikle erken dönem yayınların daha yüksek ortalama atıf değerlerine sahip olması, bu çalışmaların alanın kavramsal temelini oluşturduğunu ve sonraki araştırmalara yön verdiğini düşündürmektedir. Buna karşılık, son yıllardaki yayınların atıf değerlerinin düşük olması, literatürde sıkça belirtildiği üzere, yayın yaşı ile atıf alma süresi arasındaki doğal ilişkiyle açıklanabilir (Bornmann ve Leydesdorff, 2014).

Bradford Yasası sonuçları, gastronomi turizmi literatürünün sınırlı sayıda çekirdek dergi etrafında yoğunlaştığını açıkça ortaya koymaktadır. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *Sustainability* ve *Journal of Culinary Science & Technology* gibi dergilerin çekirdek bölgede yer alması, alanın hem gastronomi hem de sürdürülebilirlik ve turizm ekseninde şekillendiğini göstermektedir. Bu durum, gastronomi turizminin çevresel, kültürel ve ekonomik sürdürülebilirlik boyutlarıyla ele alındığını vurgulayan önceki çalışmalarla uyumludur (Everett ve Aitchison, 2008; Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012).

Anahtar kelime ağ analizinde gastronomi turizmi, gastronomi, turizm ve yerel yiyecek kavramlarının merkezî konumda yer alması, araştırmaların büyük ölçüde destinasyon deneyimi ve yerel mutfak mirası etrafında yoğunlaştığını göstermektedir. Bu bulgu, gastronominin destinasyon kimliği oluşturmadaki rolünü vurgulayan çalışmaları desteklemektedir (Bessière, 1998; Sims, 2013). Aynı zamanda sürdürülebilirlik ve yerel gıda temalarının öne çıkması, gastronomi turizminin güncel küresel turizm tartışmalarıyla güçlü bir biçimde ilişkilendiğini ortaya koymaktadır.

Ülke bazlı ağ analizleri, gastronomi turizmi araştırmalarının coğrafi olarak geniş bir dağılıma sahip olduğunu, ancak İspanya, Çin, Türkiye ve Güneydoğu Asya ülkelerinin belirgin bir ağırlık kazandığını göstermektedir.

Bu ülkelerin güçlü gastronomik mirasa ve aktif turizm politikalarına sahip olması, bilimsel üretimle destinasyon pratikleri arasındaki karşılıklı etkileşimi ortaya koymaktadır.

Lotka Yasası'na ilişkin bulgular, gastronomi turizmi alanındaki araştırmacıların büyük çoğunluğunun tek yayınlara katkı sunduğunu ve düzenli yayın yapan çekirdek bir yazar grubunun sınırlı olduğunu göstermektedir. Bu yapı, alanın henüz tam anlamıyla olgunlaşmadığını ve akademik uzmanlaşmanın gelişme aşamasında olduğunu düşündürmektedir. Benzer dağılımlar, yeni ve hızla büyüyen disiplinlerde sıkça gözlemlenmektedir (Price, 1963; Newman, 2001).

Genel olarak değerlendirildiğinde, bu çalışma gastronomi turizmi literatürünün dinamik, büyüyen ve disiplinlerarası bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular, gelecekte yapılacak araştırmalar için hem tematik hem de metodolojik açıdan yol gösterici niteliktedir. Özellikle sürdürülebilirlik, yerel mutfak mirası ve destinasyon deneyimi temalarının, gastronomi turizmi alanında önümüzdeki yıllarda da merkezi konumunu koruyacağı öngörülmektedir.

Bu çalışmanın bibliyometrik bulguları, gastronomi turizmi alanının hızla büyüyen ancak henüz olgunlaşma sürecinde olan bir araştırma alanı olduğunu göstermektedir. Lotka Yasası analizinde araştırmacıların büyük çoğunluğunun tek yayınlara katkı sunduğu görülmüş; bu durum, alanda derinleşmiş ve süreklilik gösteren akademik uzmanlaşmanın sınırlı kaldığına işaret etmektedir. Bu bağlamda, gelecekte yapılacak çalışmaların belirli temalar üzerinde yoğunlaşarak kuramsal süreklilik sağlaması önerilmektedir (Newman, 2001).

Literatürde anahtar kelime ağ analizinin ortaya koyduğu üzere, gastronomi turizmi araştırmaları büyük ölçüde “yerel yiyecek”, “destinasyon deneyimi” ve “kültürel miras” ekseninde şekillenmektedir. Ancak bu temaların büyük kısmı betimleyici nitelikte ele alınmıştır. Gelecek araştırmalarda, gastronomi turizminin destinasyon sadakati, marka değeri ve sürdürülebilir kalkınma üzerindeki nedensel etkilerini inceleyen nicel ve karma yöntemli çalışmaların artırılması önerilmektedir (Sims, 2009; Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2016).

Ayrıca, ülkeler arası iş birliği oranlarının görece yüksek olmasına rağmen, karşılaştırmalı ülke ve bölge analizlerinin sınırlı olduğu görülmektedir. Farklı gastronomik kültürlerle sahip destinasyonların karşılaştırıldığı çalışmaların, gastronomi turizminin evrensel ve bağlamsal yönlerini daha net ortaya koyacağı düşünülmektedir (Ellis vd., 2018).

Araştırma bulguları, gastronomik unsurların destinasyon deneyiminin merkezinde yer aldığını ve turistlerin tekrar ziyaret niyetini güçlü biçimde etkilediğini göstermektedir. Bu doğrultuda destinasyon yöneticilerinin, gastronomiyi yalnızca destekleyici bir turizm ürünü olarak değil, bağımsız ve stratejik bir çekim unsuru olarak konumlandırmaları önerilmektedir (Kivela ve Crofts, 2005).

Yerel mutfak kültürünün turistik ürünlere entegre edilmesinde özgünlük ve otantiklik kavramlarının korunması büyük önem taşımaktadır. Literatürde vurgulandığı üzere, standartlaştırılmış ve ticarileştirilmiş gastronomi sunumları, destinasyonun ayırt edici kimliğini zayıflatılabilmektedir (Bessière, 1998). Bu nedenle, yerel üreticiler, küçük ölçekli işletmeler ve geleneksel tariflerin turizm sistemine dâhil edilmesi teşvik edilmelidir.

Ayrıca gastronomi turizminin yıl boyunca gerçekleştirilebilir olması, destinasyonların mevsimsellik sorununu azaltabilecek önemli bir avantaj sunmaktadır. Bu bağlamda, gastronomi festivalleri, atölyeler ve tematik gastronomi rotaları gibi uygulamaların stratejik biçimde planlanması önerilmektedir (Everett ve Aitchison, 2008).

Gastronomi turizminin sürdürülebilir ekonomik katkı potansiyeli dikkate alındığında, bu alanın ulusal ve bölgesel turizm politikalarında daha belirgin bir biçimde yer alması gerektiği söylenebilir. Özellikle gastronomik mirasın korunması ve tanıtılmasına yönelik destek mekanizmalarının geliştirilmesi, hem kültürel sürdürülebilirliği hem de yerel kalkınmayı destekleyecektir (Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012). Ayrıca gastronomi turizmi alanında akademi, sektör ve kamu iş birliklerini teşvik edilmesi önerilmektedir. Bu tür iş birlikleri, bilimsel bilginin uygulamaya aktarılmasını kolaylaştıracak ve destinasyonların rekabet gücünü artıracaktır.

Son olarak, bibliyometrik bulguların ortaya koyduğu üzere, gastronomi turizmi alanındaki yayınların büyük bölümü belirli dergiler etrafında yoğunlaşmaktadır. Bu durum, alandaki bilgi üretiminin görünürliğini artırmak adına açık erişimli ve uluslararası yayın stratejilerinin desteklenmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Kaynakça

- Akyurt Kurnaz, H. (2024). Gastronomi rehberi. *Anatolia: Turizm araştırmaları dergisi*, 35 (1), 129-132.
- Aria, M., ve Cuccurullo, C. (2017). bibliometrix: An R-toolforcomprehensivesciencemappinganalysis. *Journal of informetrics*, 11(4), 959-975.
- Barzallo-Neira, C., vePulido-Fernández, J. I. (2023). Identification of the main lines of research in gastronomictourism: a review of theliterature. *Sustainability*, 15(7), 5971.
- Bessière, J. (1998). Localdevelopmentandheritage: Traditionalfoodandcuisine as touristattractions in ruralareas. *Sociologia ruralis*, 38(1), 21-34.
- Björk, P., veKauppinen-Räsänen, H. (2016). Localfood: a sourcefordestinationattraction. *International Journal of ContemporaryHospitality Management*, 28(1), 177-194.
- Bornmann, L., veLeydesdorff, L. (2014). Scientometrics in a changingresearchlandscape: bibliometrics has become an integral part of researchqualityevaluationand has beenchangingthepractice of research. *EMBO reports*, 15(12), 1228-1232.
- Bradford, S. C. (1934). Sources of Information on ScientificSubjects. *Engineering: An IllustratedWeeklyJournal*, 137, 85-86.Britannica, T. Editors of Encyclopaedia. (2023, May 11).
- Çeken, H., Dalgın, T. ve Çakır, N. (2012). Bir alternatif turizm türü olarak kırsal turizmin gelişimi değışkenlik gösterir ve kırsal turizmin etkileri. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2 (2), 11-16.
- Çuhadar, Y. (2024). Gıda neofobisi ile ilgili akademik yayınların vosviewer ile bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 116-132.
- De Jong, A.,Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., ... veSjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomytourism: An interdisciplinaryliteraturereview of researchareas, disciplines, anddynamics. *GastronomyandTourism*, 3(2), 131-146.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., veYeoman, I. (2018). What is foodtourism?. *Tourismmanagement*, 68, 250-263.
- Everett, S., veAitchison, C. (2008). The role of foodtourism in sustainingregionalidentity: A casestudy of Cornwall, South West England. *Journal of sustainable tourism*, 16(2), 150-167.
- Gastronomy. Encyclopedia Britannica, <https://www.britannica.com/topic/gastronomy>, (Erişim tarihi: 13.12.2025).
- Gillespie, C.,Cousins, J., ve Pelham, P. (2002). EuropeanGastronomyintothe 21 st Century. *Food Service Technology*, 2(2), 107-107.
- Guruge, M. C. B. (2020). Conceptualreview on gastronomytourism. *International Journal of ScientificandResearch Publications*, 10(2), 319-325.

- Guzel, B., ve Apaydin, M. (2016). Gastronomytourism: Motivationsanddestinations. *Global IssuesandTrends in Tourism*, 394.
- Hall, C. M.,&Mitchell, R. (2000). "WE ARE WHAT WE EAT. *TourismCultu-re&Communication*, 2(1), 29-37.
- Hall, C. M.,veMitchell, R. (2007). Gastronomictourism: Comparingfoodand-dwinetourismexperiences. In *Nichetourism* (pp. 73-88). Routledge.
- Hjalager, A. M., ve Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourismandgastronomy* (Vol. 11). London: Routledge.
- İnanır, A., ve Ongun, U. (2019). Yeşilova Salda'yı ziyaret eden turistlerin deneyimlerinin incelenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1028-1041.
- Kivela, J., veCrotts, J. C. (2005). Gastronomytourism: A meaningfultravel market segment. *Journal of CulinaryScience&Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kodaş, D., ve Eröz, S. S. (2012). Kırsal turizm ile kültürel turizmin bütünleşmesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1), 169-174.
- Lotka, A. J. (1926). Thefrequencydistribution of scientificproductivity. *Journal of the Washington academy of sciences*, 16(12), 317-323.
- Mayr, P. (2008). An evaluation of Bradfordizingeffects. *CollnetJournal of Scientometricsand Information Management*, 2(2), 21-27.
- Mitchell, R., ve Hall, C. M. (2004). Consumingtourists: Foodtourismconsumerbehaviour. In *Foodtourismaroundtheworld* (pp. 60-80). Routledge.
- Newman, M. E. (2001). Thestructure of scientificcollaborationnetworks. *Proceedings of thenationalacademy of sciences*, 98(2), 404-409.
- Ongun, U., İnanır, A., ve Kiliç, O. (2019). Ağlasun ilçesinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi, kültür ve kırsal turizme entegrasyonu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 805-822.
- Ongun, U., Kervankıran, İ., ve Çuhadar, M. (2021). Kültür ve kırsal turizm destinasyonlarına yönelik çevrimiçi yorumlarının incelenmesi: Şirince Köyü örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 219-235.
- Özdemir, G., ve Altınır, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özkaya, F. D., ve Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.
- Öztürk, Y., ve Yazıcıoğlu, İ. (2002). Gelişmekte olan ülkeler için alternatif turizm faaliyetleri üzerine teorik bir çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2(10), 183-195.
- Price, D. J. D. S. (1963). *Littlescience, bigscience*. Columbia universitypress.

- Putra, A. N. (2021). Literature review of food tourism, culinary tourism and gastronomy tourism. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 1(4), 517-526.
- Richards, G. (2002). Tourism attractions systems: Exploring cultural behavior. *Annals of tourism research*, 29(4), 1048-1064.
- Sánchez-Cañizares, S. M., ve 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.
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Sims, R. (2013). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. In *Taking food public* (pp. 475-490). Routledge.
- Sio, K. P., Fraser, B., ve Fredline, L. (2024). A contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 49(2), 312-328.
- Stone, M. J., Migacz, S., ve Wolf, E. (2019). Beyond the journey: The lasting impact of culinary tourism activities. *Current Issues in Tourism*, 22(2), 147-152.
- Van Eck, N., ve Waltman, L. (2010). Software survey: VOSviewer, a computer program for bibliometric mapping. *scientometrics*, 84(2), 523-538.
- van Raan, A. (1996). Advanced bibliometric methods as quantitative core of peer review based evaluation and foresight exercises. *Scientometrics*, 36(3), 397-420.
- World Food Travel (2023) https://www.worldfoodtravel.org/food-tourism?utm_source (Erişim tarihi: 13.12.2025)
- Yaşar, D., ve Gümrükçü, S. (2022). A literature review on gastronomy tourism within the perspective of sustainability. *International Journal of Social Sciences & Arts*, 20-29.
- Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2019). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (4), 51-60.
- Zupic, I., ve Čater, T. (2015). Bibliometric methods in management and organization. *Organizational research methods*, 18(3), 429-472.

