



Araştırma Makalesi (Research Article)

ÖZEL GÜN VE TÖREN YEMEKLERİ: ETHNIC FOODS DERGİSİ ÜZERİNE BİR İNCELEME
(CEREMONIAL DISHES AND SPECIAL OCCASION MEALS: A REVIEW OF THE ARTICLES
JOURNAL OF ETHNIC FOODS)

Adem ADEMOĞLU^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-9649-2019)

Fügen DURLU ÖZKAYA² (orcid.org/0000-0003-2893-9557)

¹Kilis 7 Aralık Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Kilis, Türkiye
²Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Mutfak kültürü toplumsal yapıyı oluşturan tarihi, yaşamlarını sürdürdükleri coğrafi konumu, iklimi, doğası, savaş, göç, dini inançlar, örf ve adetlere bağlı olarak farklılık göstermektedir. Bu kültürün içerisinde özel gün ve tören yemekleri toplumun yaşamında önemli geçiş dönemlerinin anlamlandırıldığı belirli ritüellerin yapıldığı günlerdir. Bu günlerde belirli seremoniler yapılırken toplumun en önemli birimi olan ailenin tüm üyeleri bu güne katılarak destek vermektedir. Tarih boyunca yaşamın anlam kazandığı belirli geçiş süreçleri bulunmaktadır bunlar; doğum, evlenme ve ölüm şeklinde olmaktadır. Bu noktadan hareketle yapılan çalışmanın amacı, Ethnic Foods dergisinde yer alan makaleler üzerinden, insanoğlunun yaşamında önemli bir yeri olan yemek kültürünün geçiş dönemleri ve bu dönemler içerisinde yapılmakta olan gastronomi uygulamalarının yerini ve özelliklerini belirlemek amacıyla durum tespiti yapmaktır. Araştırmanın veri setini 2014-2021 yılları arasında, çalışmanın çerçevesini daha net belirlemek adına “özel gün yemekleri” ve “tören yemekleri” anahtar kelimelerin yer aldığı çalışmalar oluşturmaktadır. Belirtilen yıllar arasında 240 makale içerisinde özel gün ve tören yemekleri temasında 63 çalışma yayınlanmıştır. Araştırma kapsamında hangi konularda yoğunlaştığı, konuların yıllara göre dağılımı, ülkeler ve üniversiteler bazında yoğunlaşma, araştırmacıların hangi çalışma konularında yoğunlaştığını belirlemek amacıyla bibliyometrik analiz yapılmıştır. Ethnic foods dergisinde yer alan çalışmalarda; yemek ritüelleri, geleneksel yemekler, etnik yiyecekler, sembol yemekler, özel gün yemekleri, tören yemekleri konuları üzerinde en fazla durulan konular ve temalar arasındadır.

Anahtar Kelimeler: Özel Gün Yemekleri, Tören Yemekleri, Geçiş Dönemleri, Bibliyometrik Analiz

Abstract

Culinary culture differs depending on the history that constitutes the social structure, the geographical location, climate, nature, war, migration, religious beliefs, customs and traditions. In this culture, special occasion meals and ceremonial dishes are the days when certain rituals are made, in which important transition periods are made in the life of the society. While certain ceremonies are being held these days, all members of the family, which is the most important unit of the society, participate and support this day. There are certain transitional processes in which life has gained meaning throughout history; birth, marriage and death. From this point of view, the aim of the study is to determine the situation in order to determine the transition periods of the food culture, which has an important place in the life of human beings, and the place and characteristics of the gastronomy practices in these periods, through the articles in the Ethnic Foods journal. The data set of the research consists of studies that include the keywords "special occasion meals" and "ceremonial dishes" in order to define the framework of the study more clearly between the years 2014-2021. Among the 240 articles, 63 studies were published on the theme of special days and ceremonial meals between the years mentioned. A bibliometric analysis was carried out in order to determine which subjects the research focused on, the distribution of subjects by years, the concentration on the basis of countries and universities, and which study subjects the researchers focused on. In studies published in the journal Ethnic foods; food rituals, traditional meals, ethnic foods, symbolic meals, special day meals, ceremonial meals are among the most emphasized topics and themes.

Keywords: Ceremonial Dishes, Special Occasion Meals, Transition Periods, Bibliometric Analysis

* Sorumlu yazar: aademoglu27@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2021.72

1. Giriş

Kültür kavramı insanların yaşamları boyunca sahip oldukları değerlerin toplamı olarak bilinmektedir. Maddi ve manevi kültür olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Kültür öğeleri arasında müzik, edebiyat, giyim, çeşitli törenler ve yeme-içme ihtiyacının karşılandığı mutfak insan yaşamı içerisinde oldukça önemli bir yere sahiptir (Harari, 2015). Kültür sadece belirli bir zümre olan seçkin kimseler için değil, yeryüzünde yer alan tüm insanların ortak değeridir. Bu nedenle kültür; algılanan duygular, düşünceler, davranışlar, beceriler, sahip olduğu estetik değerler, sosyal yapılar, din, ahlak, hukuk, ekonomik ve teknolojik sistemlerin tamamıdır (Talas, 2005). Sahip olunan bu kültürel değerler içerisinde mutfağın yeri insanın yaşamının ve yaşam kalitesinin sürdürülmesi bakımından oldukça önemlidir.

Mutfak kültürü toplumların yaşam şekillerini yansıtmaktadır. Mutfak beslenme ihtiyacının yanında psikolojik rahatlama ve sosyalleşme ihtiyacının karşılanmasını sağlamaktadır. Mutfak kültürü ile ilgili yapılan uygulamalar ve alışkanlıklar her toplum için farklılık göstermektedir. Bu tür uygulamalar ve alışkanlıklar o toplumun kültürünün parçalarından biridir. Tarih, coğrafya, iklim, ekolojik yapı, dini inanış, gelenek görenek ve ekonomik durum mutfak kültürünün zenginleşmesinde önemli rol oynamaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Mutfak etrafındaki tüm pratik ve uygulamalarda yiyecek ve içeceklerin satın alınması, hazırlığı, pişirilmesi, saklanması ve servisinin yanında tüm bu süreçlerde kullanılan araç gereç ve teknikler de mutfak kültürünü şekillendirmektedir. Yemek yeme olgusu insanın en temel aktivitelerinden biridir (Capaldi, 1996), bu nedenle, mutfak ve mutfak kültürü etrafında şekillenen algı ve pratikler üzerine yapılan araştırmalar (Tsai ve Wang, 2017) birçok disiplinde küresel olarak artmıştır.

Bu çalışmanın temel amacı, araştırmanın yapılacağı veri tabanı üzerinden belirlenen anahtar kelimeler kullanılarak mutfak kültürü araştırmalarındaki ilerlemeyi incelemek ve durum tablosu sunmaktır. Dolayısıyla mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan geçiş dönemleri, özel günler ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları ile ilgili çalışmaları ortaya koymaktır. Çalışmada sadece Ethnic Foods dergisinde yayımlanmış olan makaleler değerlendirilmiştir. Ethnic Foods dergisi toplumların kültürleriyle ilgili çalışmalara sıklıkla yer veriyor olmasından dolayıdır. Bu çalışma konuyla ilgili ileride yapılacak araştırmalara kaynak sağlamak bakımından önem taşımaktadır. Araştırma şu şekilde organize edilmiştir. İlk olarak, mutfak kültürü, yerel mutfak, geçiş dönemleri, özel günler ve törenler hakkında bir literatür taraması sunulmaktadır. İkinci olarak, bu çalışmada kullanılan araştırma yöntemleri açıklanmıştır. Daha sonra bulgular sunulmuş ve veriler tartışılmıştır. Son olarak, ortaya çıkan sonuçlar belirtilmiş ve gelecekteki araştırmalar için önerilerde bulunulmuştur.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Mutfak Kültürü

Bir toplumun yaşam biçimlerinde kültürel değerler yoğun bir şekilde hissediliyor ise o toplumun yeme içme alışkanlıklarında da etkili olmaktadır (Şar, 2013). Yeme içme bireyin yaşamını devam ettirebilmesi için en önemli ihtiyaçlardan biridir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisinde atılması gereken adımların başında yer almaktadır (Aymanıuy ve Sarıoğlan, 2007). Zorunlu ihtiyaç kavramı içerisinde yer alan yemek, insanlık tarihi boyunca gelişmiş ve günümüzde ülkelerin gastronomi kültürünü oluşturmuştur (Scarpato, 2002). En önemli yaşamsal ihtiyaçların başında yemek yeme gelmektedir.

Bir toplumun mutfak kültürleri değerlendirilirken coğrafyası, tarihi, iklimi, tarım, savaş, hayatta kalma mücadeleleri ve yaşam şekilleri gibi unsurlar değerlendirilmektedir (Baysal, 2001; Long, 2004; Yarış ve Durlu-Özkaya, 2015). Dolayısıyla kültürün oluşmasında önemli olan başka toplumlarla etkileşim ve sosyokültürel konular toplumların mutfaklarında kullanılan malzemeleri ve yapılan yemek çeşitlerini etkilemektedir.

Mutfak kültürü toplumun tüm bireyleri tarafından meydana getirilen yiyeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketimi ve korunması gibi eylemlere yönelik davranışların tamamıdır (Angulo, 1988; Germann Molz, 2007). Bu kapsamda yemek kültürleri ülkeler ve bölgeler arasında çeşitli farklılıklar bulunmaktadır. Toplumların etkileşim düzeyinin artmasıyla birlikte yemek kültürü ile ilgili farklılıklar azalmaktadır.

Yaşanılan çevrenin toplumun yemek kültüründe çok önemli bir rol oynamaktadır. Ticaret, teknolojik gelişmeler, göçler ve savaşlar sayesinde toplumlar birbirleriyle etkileşim içine girmişlerdir. Bu durum toplumların yemek kültürlerinin gelişmesini ve değişmesini sağlamıştır (Güler, 2007). Ayrıca toplumlar varlıklarını devam ettirdikleri bölgelerde kendilerine özgü mutfak kültürü ile ilgili birçok algı ve pratiği sergileyerek varlıklarını sürdürmektedirler.

Mutfak kültürü sadece beslenmeye dayalı yemek hazırlamanın dışında bunların hazırlandıkları mekânları, kullanılan araç gereci, yeme içme alışkanlıkları, sosyokültürel yapı ve ekonomik durumu da içine almaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Uzel, 2018). İlk çağlardan beri insanlar yemekle ilgili çeşitli kurallar belirlemiş ve çeşitli törenlerinde de bunlara dikkat etmişlerdir. Bu kurallar sayesinde kendi mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır (Halıcı, 1999).

Çeşitli etnik gruplar arasındaki etkileşim düzeylerinin artması yemek kültürünün gelişmesine katkıda bulunmaktadır (Kim, 2006). Bu etnik grupların sürekli temas halinde olması onların kendi kültürel özelliklerinin değişmesine neden olmaktadır.

Toplumlardaki çeşitli yemek kültürlerinin ortaya çıkmasında ve mutfakla ilgili kuralların belirlenmesinde sosyokültürel koşullar, kaynakların bolluğu, yaşanan coğrafya ve iklim kuşağı gibi unsurlar belirleyici rol oynamaktadır (Kızıldemir vd., 2014). Öyle ki gelenek, görenek, dinî inanış biçimleri ve yaşam tarzı mutfak kültürünün zenginleştiren bir yapı içermektedir.

2.2. Yerel Mutfak

Bir topluluk içinde etnik çeşitlilik ne kadar fazlaysa kültürel zenginliğin ve farklılıkların artmasını sağlamaktadır. Bu etnik zenginlik mutfağın gelişmesine katkıda bulunmaktadır. Toplumların karakterinin yiyeceklerin sosyal özellikleri ve kültürel değerlerin anahtarıdır.

Etnik gruplar için nesilden nesile aktarılan geleneksel yiyecekler ve belirli bölgedeki halkın tüketmiş oldukları yerel yiyecek kaynakları büyük rol oynamaktadır. Etnik bir yemek o toplum için kültürel bir miras olmanın yanında yerel yemek kaynaklarının zenginliğini ortaya koymaktadır. Her ulus, kendi etnik yiyeceklerini ve geleneksel tatlarını dünyanın dört bir yanındaki insanlarla tanıştırmaya gayreti içindedir. Bu etnik gıdalar toplumlar için önemli bir kültürel değere sahiptir (Kwon, 2015).

Etnik gıda, toplumların kültürel bakımdan olgunlaşması ve sosyokültürel değerlerinin ayrılmaz bir parçasıdır (Kwon, 2017). Geleneksel yemek sunan işletmelere karşı etnik yemek çeşitliliklerini tüketicilere sunan işletmeler özel ilginin artmasını sağlamakta ve bu sayede etnik yemek çeşitliği fazla olan uluslarda gelir artışı sağlanmaktadır.

Etnik mutfaklar, geleneksel yöntemlerle yemeklerin hazırlanması ve bölgesel malzemelerin kullanımından dolayı tercih edilmektedirler. Özellikle 21. yüzyılda gıdalarla ilgili olarak muhafaza etmek, depolanmak, üretmek ve nakliye etmek gibi önemli gelişmeler yaşanmaktadır. Dolayısıyla birçok ülke geleneksel mutfaklarının yanında dünya mutfaklarına ait ürünleri de deneyimleyebilmektedir (Long, 2010).

2.3. Geçiş Dönemleri

Mutfak kültürü toplumların kültürel zenginliklerinin başında yer almakta ve bu kültürü meydana getiren lezzetler büyük önem taşımaktadır (Arvas, 2013). Her toplumun kendine özgü yemek çeşitleri ve bunların etrafında şekillenen bir takım algı ve pratikler bulunmaktadır. Bunlar, bir bakıma o milletin milli özelliklerini yansıtmaktadır.

Aşama törenleri olarak adlandırılan önemli geçiş dönemleri (doğum, evlenme ve ölüm) insanın yaşam döngüsü içerisinde kutlamak amacıyla verilen yemeklerdir (Örnek, 1977). Dolayısıyla her toplumda doğum, düğün ve ölüm gibi geçiş dönemlerinin etrafında kutlanması için çeşitli törensel uygulamalar yapılmaktadır.

Doğum, düğün, ölüm gibi geçiş dönemlerinde toplumlarda yaygın olan gelenek, yörede yetişen ürünlerle yöresel yemekler hazırlanmaktadır (Büyüksalvarcı vd., 2016).

Geleneksel olarak bütün toplumlarda sevinç, felaketten kurtulma, dilekte bulunma, gelenekleri pekiştirme, insanları bir araya getirme, sosyal bağları güçlendirme, kültürel değerleri gelecek nesle aktarma gibi çeşitli sebeplerle yemekli törensel uygulamalar düzenlenmektedir. Düğün töreni gibi uygulamalarda yemek verilmesi o toplum için bereket getireceği inancı taşımaktadır (Özer, 2020). Bölgelere göre özel günler ve törenler bir takım farklılıklar gösterse de, gelenek ve göreneklerden çok ciddi destek almaktadır. Özellikle düğün törenlerinde yapılacak ritüeller huzur, mutluluk ve bereket getireceğine inanıldığı için önen taşımaktadır (Ersoy 2002; Ceyhun-Sezgin ve Onur, 2017; Yiğit, 2019). Düğün ritüelleri farklılık göstermekle birlikte görücü, kız isteme, nişan, çeyiz, kına, düğün ve düğün sonrası uygulamalar gibi çeşitli aşamalardan geçerek tamamlanmaktadır.

Her bir toplumun yaşamındaki geçiş dönemlerinde her türlü önemli değişiklik, özel ya da resmi, dini ya da eğlenceye dayalı, bireysel ya da toplu olarak düzenlenmekte ve çeşitli ziyafetler verilmektedir. Bu özel

günlerde çeşitli ritüellerle törenler düzenlenmekte ve yemekli ziyafetler verilmektedir (Yalçın Çelik, 2010). Dolayısıyla bu tür günlerde yapılan uygulamalarda ki ikramların özelliklerine, sofraya düzenine, servisi yapacak kişiler gibi hususlara önem verilmektedir.

Öyle ki bu özel günlerde toplu olarak yenilen yemekler, o toplumun sahip olduğu kültürel yapı hakkında çok detaylı bilgi sunmaktadır. Bu kapsamda geçiş dönemlerindeki yeme içme uygulamaları etrafında şekillenen ritüellerin sürdürülebilir olması gerekmektedir. Yapılan bu uygulamaların gelecek nesillere aktarılabilmesi için geleneksel değerlere sahip çıkılmalıdır. Bu sayede ülkelerin kültürel değerleri korunarak, kalkınması sağlanacaktır.

2.4. Derginin Tanıtımı

Ethnic Foods dergisi Aralık 2014- Aralık 2018 yılları arasında ELSEVIER bağlı Science Direct veri tabanında yayın hayatına başlamış, yılda Mart, Haziran, Eylül ve Aralık olmak üzere dört sayı çıkarmaktayken; Ocak 2019 yılından itibaren Springer Nature bağlı BMC açık erişimli veri tabanına geçmiş ve editörlük süreci tamamlanan çalışmalar hemen çevrimiçi yayına alınmıştır. Dergi Scopus ve Directory of Open Acces Journals (DOAJ) tarafından indekslenmektedir (Journal of Ethnic Foods, 2021).

Scopus sitesinden elde edilen verilere göre 2017-2020 yılları arasında, 147 farklı dokümana 426 atıf yapılmış; cite score (atıf puanı) olarak 2.9 puan almıştır. 5 Mayıs 2021’de hesaplanan veriler çerçevesinde. 2021 yılında ise 131 farklı dokümana 341 atıf yapılmış; cite score (atıf puanı) 2.6 puan olarak kayıtlara geçmiştir. 4 Eylül 2021’de hesaplanan veriler çerçevesinde (Scopus, 2021).

Ethnic Foods dergisi Kore Yiyecek Araştırma Enstitüsüne bağlı olarak çalışmaktadır. Dergi, geleneksel formunu koruyan gıda maddeleri, etnik kökenli olan gıdaları, gastronomi ve bu yiyecekleri yeme davranışları üzerine odaklanmaktadır. Dergi kapsamındaki çalışmalar yemek gelenekleri, kültür, kültürel antropoloji, tarih, coğrafya, etnografya, ekoloji, biyoloji, beslenme ve insan sağlığı gibi konuları kapsamaktadır. Dolayısıyla farklı coğrafi bölgelerde yer alan gıdalar, bu gıdaların sağlığa etkisi ve yaşam kalitesine katkıları konularına odaklanmaktadır (Journal of Ethnic Foods, 2021).

3. Yöntem

Belirlenen sınırlılıklar çerçevesinde özel gün yemekleri ve tören yemekleri ili ilgili yürütölen bu çalışma bibliyometrik analize tabi tutularak, betimsel bir çalışma olarak yürütölmüştür.

3.1. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Ethnic Foods dergisindeki makaleler oluşturmakla beraber araştırmanın örneklemini ise derginin sitesinde yer alan arama kutucuğu kullanılarak “ceremonial dishes-özel gün yemekleri” ve “special occasion meals-tören yemekleri” kelimeleri aratılarak çıkan ilgili çalışmalar oluşturmaktadır.

3.2. Verilerin Toplanması ve Analizi

Çalışmanın verileri Ethnic Foods dergisinin Aralık 2014-Ağustos 2021 tarihleri arasında yayımlanmış olan 240 makale arasından “ceremonial dishes-özel gün yemekleri” ve “special occasion meals-tören yemekleri” kelimeleri aratılarak elde edilen sonuçlar üzerinden toplanmıştır. Çalışma verilerini, Ethnic Foods dergisinde yer alan “özel gün yemekleri” ve “tören yemekleri” anahtar kelimelerin yer aldığı çalışmalar oluşturmaktadır. Bibliyometrik analiz yöntemi kullanılarak çalışma verileri toplanmıştır. Bibliyometrik çalışmalar, alan yazındaki bilimsel yayınların mevcut durumu, gelişimi ve yönelimini hakkında araştırmacıların bilgi sahibi olmasını saptamak adına yapılan çalışmalardır (Üstdiken ve Pasadeos, 1993; Atılgan vd., 2008). Bibliyometrik analiz sayesinde yapılan çalışmaları tanımlayıcı ve değerlendirici sınıflandırmalar çerçevesinde niteliklerini ortaya koymaktır (Kozak, 2003: 152). Dolayısıyla bilimsel yayınların yıllarına, yazarlarına, konularına, araştırmacıların çalışma alanlarına, çalışmalara yapılan atıf sayılarına ve alanla ilgili gelişmelere göre dağılımlarını ortaya çıkarmak amacıyla yapılabilir.

Bu araştırmada kullanılan veriler doküman-arşiv tarama tekniği ile toplandığından dolayı etik kurul izin belgesi bu tür çalışmalarda aranmamaktadır.

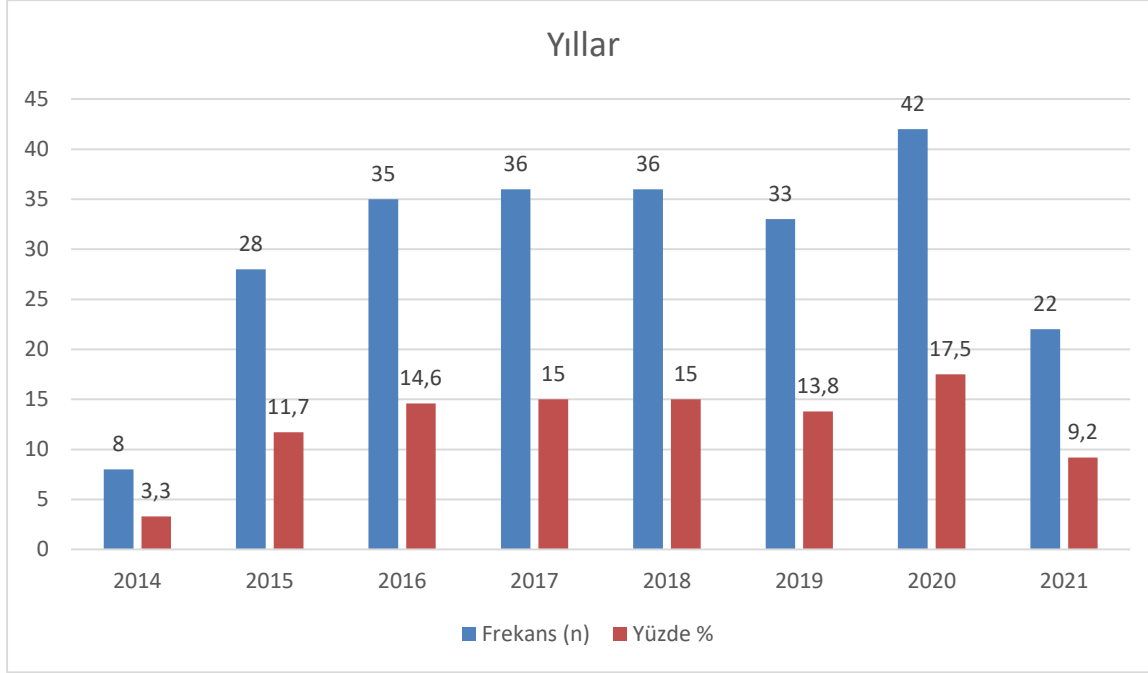
4. Bulgular

Bu araştırmanın kapsamını, Science direct ve BMC veri tabanında yer alan Ethnic Foods Dergisi oluşturmaktadır. Toplamda yayımlan 240 makale arasından anahtar kelimeler kullanılarak tarama yapılmış ve bu kelimelerin yer aldığı çalışmalar oluşturmaktadır. Araştırma kapsamına dahil edilen çalışmalar öncelikle

yıllara göre devamında ise, araştırmacıların alanları, çalışmaların konuları, ülkeler, çalışmalardaki yazar sayıları, başlık kelime bulutu ve özet kelime bulutuna göre incelenmiş ve rapor olarak sunulmuştur.

4.1. Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımı

Şekil 1. Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımı



Şekil 1’de 2014-2021 yılları arasında çalışmanın kapsamı ve amaçları doğrultusunda yazılmış olan, Science direct ve BMC veri tabanında yer alan Ethnic Foods dergisindeki makalelerin yıllara göre sayısal dağılımı verilmiştir. Makalelerin 31 tanesi BMC’de, 32 tanesi Science direct veri tabanında yer almaktadır. Derginin ilk sayısı Aralık 2014 yılında 8 makale ile başlamıştır. Şekil 1 incelendiğinde 2014-2021 yılları arasında yapılan çalışmaların yükselen ivmeyle arttığı görülmektedir. En çok yayın yapılan 2020 yılı %17,5 (42 makale) görülmektedir. 2021 yılı verileri Ağustos ayına kadar toplanmış olup 22 makale olarak verilmektedir.

4.2. Araştırmacıların Çalışma Alanlarına Göre Dağılımı

Tablo 1. Araştırmacıların Çalışma Alanlarına Göre Dağılımı

| Bölümler | Makale Dağılımı | |
|---|-----------------|-----------|
| | Frekans (n) | Yüzde (%) |
| Beslenme Bölümü | 13 | 20,6 |
| Tarım Ekonomisi Bölümü | 12 | 19 |
| Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümü | 10 | 15,9 |
| Biyoloji Bölümü | 6 | 9,5 |
| Beşeri Bilimler ve Sosyal Bilimler Bölümü | 6 | 9,5 |
| Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü | 5 | 7,9 |
| İşletme Bölümü | 3 | 4,8 |
| Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü | 3 | 4,8 |
| Eczacılık Bölümü | 2 | 3,2 |
| Aile ve Tüketici Bilimleri Bölümü | 2 | 3,2 |
| Kimya Bölümü | 1 | 1,6 |
| Toplam | 63 | 100 |

Tablo 1’de 2014-2021 yılları arasında yazılmış olup Science direct ve BMC veri tabanında yayımlanan Ethnic Foods dergisinde yer alan araştırmacıların çalışma alanlarına göre dağılımı verilmiştir. Tablo 1 incelendiğinde bu çalışmadaki yer alan araştırmacılardan en yüksek sıklıkla “beslenme bölümü” %20,6’sı (13 makale) sonra ikinci sırada “tarım ekonomisi bölümü” %19’u (12 makale) daha sonra üçüncü sırada “gıda bilimi ve teknolojisi bölümü” %15,9’u (10 makale) incelenen tabloya göre en az “kimya bölümü” %1,6’sı (1 makale) izlediği görülmektedir.

4.3. Çalışmaların Konularına Göre Dağılımı

Tablo 2. Çalışmaların Konularına Göre Dağılımı

| Konu | Frekans (n) | Yüzde (%) |
|--|-------------|-----------|
| Geleneksel mutfak kültürü | 17 | 26.98 |
| Yerel yiyeceklerin kullanımının mutfak kimliğinin oluşmasındaki etkisi | 13 | 20.63 |
| Yerli ve geleneksel gıdaların kullanımının sürdürülebilirliğe etkisi | 8 | 12.69 |
| zel gün ve tören sofraları | 7 | 11.11 |
| Gastronomi kültürünün oluşumu | 6 | 9.52 |
| Yemeğin kültürel sembolü | 5 | 7.93 |
| Yemeğin fiziksel ve ruhsal sağlığa etkisi | 4 | 6.34 |
| Geleneksel mutfakta küreselleşmenin etkisi | 3 | 4.76 |

Tablo 2’de 2014-2021 yılları arasında yazılmış olup Science direct ve BMC veri tabanında yayımlanan Ethnic Foods dergisinde yer alan makalelerin konularına göre dağılım durumları sunulmuştur. Tablo 2 incelendiğinde Araştırma bulgularına dayalı olarak, çalışmalar sekiz başlık altında toplanmıştır. Bu alanları gastronomi kültürünün oluşumu, geleneksel mutfak kültürü, geleneksel mutfakta küreselleşmenin etkisi, özel gün ve tören sofraları, yemeğin fiziksel ve ruhsal sağlığa etkisi, yemeğin kültürel sembolü, yerel yiyeceklerin kullanımının mutfak kimliğinin oluşmasındaki etkisi, yerli ve geleneksel gıdaların kullanımının sürdürülebilirliğe etkisi şeklinde sıralamak mümkündür. Buna göre en çok ‘‘geleneksel mutfak kültürü’’ (17 makale) ile ‘‘yerel yiyeceklerin kullanımının mutfak kimliğinin oluşmasındaki etkisi’’ (13 makale) konu başlıklarında çalışmalara daha çok yer verildiği görülmektedir. alışmalar arasında ‘‘yerli ve geleneksel gıdaların kullanımının sürdürülebilirliği’’ konularında da çok sayıda görülmektedir.

4.4. lkelere Göre Makale Dağılımı

Tablo 3. lkelere Göre Makale Dağılımı

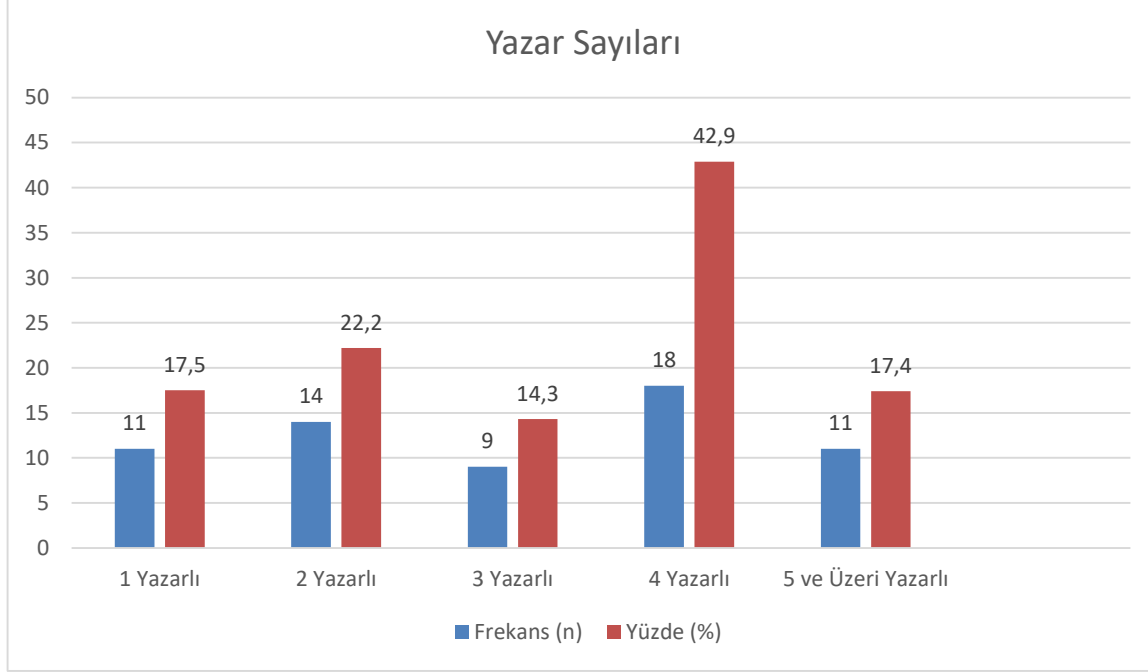
| lkelere | Frekans (n) | Yüzde (%) |
|--------------------------|-------------|------------|
| Endonezya | 10 | 15,9 |
| Güney Kore | 10 | 15,9 |
| Hindistan | 7 | 11,1 |
| Malezya | 5 | 7,9 |
| Güney Afrika Cumhuriyeti | 3 | 4,8 |
| İran | 3 | 4,8 |
| İtalya | 3 | 4,8 |
| Kore Cumhuriyeti | 2 | 3,2 |
| Türkiye | 2 | 3,2 |
| ABD | 1 | 1,6 |
| Arjantin | 1 | 1,6 |
| Avustralya | 1 | 1,6 |
| Bahreyn | 1 | 1,6 |
| Cezayir | 1 | 1,6 |
| in | 1 | 1,6 |
| Ekvador | 1 | 1,6 |
| İsveç | 2 | 3,2 |
| Ethiopia | 1 | 1,6 |
| Etiyopya | 1 | 1,6 |
| Filipinler | 1 | 1,6 |
| Fransa | 1 | 1,6 |
| İspanya | 1 | 1,6 |
| Japonya | 1 | 1,6 |
| Kıbrıs | 1 | 1,6 |
| Singapur | 1 | 1,6 |
| Sri Lanka | 1 | 1,6 |
| Toplam | 63 | 100 |

Tablo 3’te 2014-2021 yılları arasında yazılmış olup Science direct ve BMC veri tabanında yayımlanan Ethnic Foods dergisinde yer alan makalelerin gönderildiği ülkelere göre sayısal dağılımı verilmiştir. Tablo 3 incelendiğinde alan yazında Endonezya ve Güney Kore olmak üzere iki ülkeden makalelerin %15,9’u (10

makale) en yüksek sıklığa sahip olduğu gözlenirken bunu takip eden Hindistan'dan %11,1'i (7 makale) üçüncü sırada Malezya'dan ise %7,9'u (5 makale) kayda değer oranlarla takip etmektedir. Çalışmaların Asya bölgesi yoğunluklu olmasının nedeni Ethnic Foods dergisinin Güney Kore Yiyecek Araştırma Enstitüsü tarafından destekleniyor olması, bu bölgeden yayınların artmasında etkili olduğu araştırmacı tarafından varsayılmaktadır. Bunun yanı sıra dergide çok sayıda ülkeden araştırmacının çalışmasının olduğu da görülmektedir.

4.5. Çalışmaların Yazar Sayılarına Göre Dağılımı

Şekil 2. Çalışmaların Yazar Sayısına Göre Dağılımı



Şekil 2'de 2014-2021 yılları arasında yazılmış olup Science direct ve BMC veri tabanında yayımlanan Ethnic Foods dergisinde yer alan makalelerin yazar sayılarına göre sayısal dağılımı verilmiştir. Şekil 2 incelendiğinde 63 makale toplam 208 yazar tarafından yazılmıştır. Yayımlanan makalelerin %17,5'i (11 makale) tek yazarlı, %22,2'si (14 makale) iki yazarlı, %14,3'ü (9 makale) üç yazarlı, %42,9'u (18 makale) dört yazarlı ve %17,4'ü (11 makale) de beş ve üzeri yazarlı çalışmadır. Yapılan çalışmaların sıklıkla dört yazarlı olduğu gözlemlenmektedir. Bunu iki yazarlı makaleler takip etmektedir.

4.6. Çalışmaların Başlık Kod Bulutu

Şekil 3. Çalışmaların Başlık Kod Bulutu



Şekil 3'te 2014-2021 yılları arasında yazılmış olup Science direct ve BMC veri tabanında yayımlanan Ethnic Foods dergisinde yer alan makalelerin başlık kod bulutu dağılımı verilmiştir. Bu kod bulutu oluşturulurken tüm başlıklar MAXQDA Analytics Pro 2020 programı yardımıyla işlenmiş ve sıklıklarına göre yazı tipi boyutuna göre kod bulutu haline getirilmiştir. Kod bulutunda bulunan kelimeler sıklıkları arttıkça büyümekte ve kalınlaşmaktadır. Şekil 3 incelendiğinde çalışmaların başlıklarında geleneksel, kültür, etnik, yerel, yemek, gıda gibi kodlarda yoğunlaştığı görülmektedir. Başlıkta tekrar sıklığına göre yer alan kelimeler incelendiğinde jongka, riau, Malay gibi kelimeler bağlamında yöresel içerikli başlıklar seçildiği gözlemlenmektedir. Derginin konusu itibariyle en sık tekrar eden geleneksel ve yemek kelimeleridir.

4.6. Çalışmaların Özet Kod Bulutu

Şekil 4. Çalışmaların Özet (Abstract) Kod Bulutu



Şekil 4'te 2014-2021 yılları arasında yazılmış olup Science direct ve BMC veri tabanında yayımlanan Ethnic Foods dergisinde yer alan makalelerin özet kod bulutu dağılımı verilmiştir. Bu kod bulutu oluşturulurken tüm

özetler MAXQDA Analytics Pro 2020 programı yardımıyla işlenmiş ve sıklıklarına göre yazı tipi boyutuna göre kod bulutu haline getirilmiştir. Kod bulutunda bulunan kelimeler sıklıkları arttıkça büyümekte ve kalınlaşmaktadır. Şekil 4 incelendiğinde çalışmaların özetlerinde yer alan sürdürülebilirlik, geleneksel, küreselleşme, sosyokültürel, kültür, yerel, mutfak, yemek, beslenme gibi kodlarda yoğunlaştığı görülmektedir. Bu noktadan hareketle sosyolojik ve kültürel bağlamda içeriklere sahip olan çalışmalara ev sahipliği yaptığı gözlenmektedir. Bunun yanında etnik kelimeler olan Malay, jongka, chosun gibi kelimelerin tekrar sıklığına baktığımızda makalelerin yöresel imgeleri de içerdiği çalışmalar bulunduğu gözlemlenmiştir.

5. Sonuç ve Tartışma

Sonuç olarak toplumların içinde yaşadıkları bölgenin tarihsel gelişimi, coğrafi konumu, tarım özellikleri, dini özellikleri, sosyokültürel yapıları, sosyoekonomik durumları gibi faktörler mutfak kültürünü etkilemektedir. Her ülkenin ve bölgenin mutfak kendine özgü bir mutfak kültürü olmasına rağmen, toplumlar arasında bir takım benzerliklerde bulunmaktadır. Bunun altında yatan sebepler ise savaş, göç ve toplumlar arasındaki ilişkiler şeklindedir.

Mutfak kültürüne ve bu kültürün etrafındaki algı ve pratiklere verilen önem dünya genelinde artmaktadır. En önemli kültür zenginlikleri arasında yer alan mutfak toplumların kültürel değerlerini içinde barındırmaktadır. Mutfak kültürü sürdürülebilir turizmin sağlanmasında da önemli roller üstlenmektedir. Turistlere farklı bir yaşam deneyimi sağlamak için yerinde üretimi göstermek ve yerinde tadım ortamı sunmaktadır. Alternatif turizm kaynaklarının gelişmesi için sürdürülebilir mutfak kültürü büyük önem taşır.

Bu bibliyometrik çalışma, Ethnic Foods dergisinde özel gün yemekleri ve tören yemekleri anahtar kavramlarının yer aldığı çalışmalar eleştirel bir genel bakış sunmak amacıyla belirli parametrelere göre ele alınmıştır. Bu çalışma, Aralık 2014'den Ağustos 2021'ye kadar dergide yayınlanan toplam 244 yayınlanmış çalışmadan 63 makalenin analizi yapılmıştır. Yıllara göre yayın sayısındaki eğilimler, makalelerde yer alan yazarların çalışma alanları, yapılan yayınların konuları ve ülkeler ele aldı. Bu alandaki ilk çalışmalardan biri olarak, araştırma bulguları aşağıda tartışılan belirli çıkarımlar sunmaktadır. Bu çalışmanın bulgularına göre, 2014'ten 2021'e kadar dergideki çalışmalar özel gün yemekleri ve tören yemekleri ile ilgili makalelerin sayısı her yıl artmış, fakat bu artış önemli ölçüde değildir (Şekil 1).

Araştırmacıların çalışma alanlarına göre dağılımda yoğunluk beslenme alan uzmanları ilk sırada yer alırken bunu sırasıyla tarım ekonomisi, gıda bilimi ve teknoloji bölümü takip etmektedir. Dergi içinde yer alan çalışmaların konularına göre bakıldığında geleneksel mutfak kültürü ilk sırada yer almakta ve yerel yiyeceklerin kullanımının mutfak kimliğinin oluşmasındaki etkisi gibi çalışmalara daha çok yer verildiği görülmektedir. Çalışmalar arasında yerli ve geleneksel gıdaların kullanımının sürdürülebilirliği konularında yoğunlaşmaktadır.

Alan yazında Endonezya ve Güney Kore olmak üzere iki ülkeden makalelerin en yüksek sıklığa sahip olduğu gözlenirken bunu takip eden Hindistan'ın üçüncü sırada Malezya ise dördüncü sırada yer almaktadır. Derginin üst yönetiminde Güney Koreli akademisyenlerin çoğunlukta oluşu Asya katılımcıların önemli bir kısmını oluşturduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca dergide çok sayıda ülkeden araştırmacılara ait çalışmaların olduğu görülmektedir. Yapılan çalışmalar göstermektedir ki 63 makale 208 yazar tarafından hazırlanmıştır. Tek yazarlı makalelerin oranı %17,5'iken çok yazarlı yazarların oranı %82,5 oranındadır. Dergide yer alan makalelerde çok yazarlı çalışmaların yoğunluklu olduğu ortaya konmuştur.

Ethnic Foods dergisi sayesinde dünyanın farklı bölgelerinde yer alan ve unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerinin tanıtılması için çalışmalar desteklenmektedir. Toplumların kültürel zenginliklerinin sürdürülebilirliği sağlamaya yönelik çalışmaların artmasıyla birlikte kaybolma tehlikesi altında olan mutfak kültürü ile ilgili değerlerimiz kayıt altına alınarak gelecek nesillere ulaştırılacaktır. Araştırmaya dahil edilen çalışmalarla ilgili araştırmacıların uzmanlık alanları, çalışmaların konularına göre dağılımları, konu başlıklarında geçen anahtar kelimeleri ele alarak gelecek çalışmalara kaynak sunmaktadır.

Kaynakça

- Angulo, J. F. (1988). Foodways, ideology, and aging: A developmental dilemma. *American Behavioral Scientist*, 32(1), 41-49.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Atılğan, D., Atakan, C. ve Bulut, B. (2008). Türkçe kütüphanecilik dergilerinin atıf analizi. *Türk Kütüphaneciliği*, 22(4), 392-413.

- Aymankuy, Y. ve Sarioğlan, M. (2007). Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya, 31-33.
- Büyüķşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 165, 181.
- Capaldi, E. D. (1996). *Why we eat what we eat: The psychology of eating*. American Psychological Association.
- Ceyhun Sezgin, A. & Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Ersoy, Y. (2002). Türk Mutfak Kültürü. *Türkler*, 4. C. 4, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 222-229.
- Germann Molz, J. (2007). Eating difference: The cosmopolitan mobilities of culinary tourism. *Space and Culture*, 10(1), 77-93.
- Güler, S. (2007), “Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme”, *1.Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve sanatsal Etkinlikler*, s.18-28., Antalya.
- Halıcı, N. (1999). “Siniden tepsiye, klasik Türk mutfağı”. Gategourmet –usaş yayınevi, İstanbul, 168.
- Harari, Y. N. (2015). *Hayvanlardan Tanrılara: Sapiens: İnsan türünün kısa bir tarihi*. Kolektif Kitap, İstanbul.
- Journal of Ethnic Foods (2021). Retrieved from. Erişim Tarihi:23.09.2021, <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-ethnic-foods/issues>.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Conceptual analysis of Arabian cuisine in the framework of culture. *religion and food interaction: The case of Adana, Hitit University Journal of Social Sciences Institute, Year, 9*, 561-584.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıuşık, M. (2014). “Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler”. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3): 191-210.
- Kim, Y. Y. (2006). From ethnic to interethnic: The case for identity adaptation and transformation. *Journal of Language and Social Psychology*, 25(3), 283-300.
- Kozak, N. (2003). Türkiye’de yayınlanan akademik dergilerin niteliklerindeki zaman içerisindeki değişim nedenleri: Sağlık, sosyal ve teknik bilim alanlarında yayınlanan dergiler üzerine bir inceleme. *Bilgi Dünyası*, 2003, 4(2), 146-174.
- Kwon, D. Y. (2015). What is ethnic food?. *Journal of ethnic foods*, 2(1), 1.
- Kwon, D. Y. (2017). Ethnic foods and globalization. *Journal of Ethnic Foods*, 4(1), 1-2.
- Long, L. M. (2004). Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness. Long, L. M. (Ed.), *Culinary Tourism*, 20-50, The University Press of Kentucky, Lexington.
- Long, L. M. (2010). Culinary tourism and the emergence of an Appalachian cuisine: Exploring the “foodscape” of Asheville, NC. *North Carolina Folklore Journal*, 57(1), 4-19.
- Örnek, S. V. (1977). Türk Halkbilimi. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara.
- Özer, C. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu’da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies - Social Sciences*, 15(8), 3677 - 3690. Doi: 10.47356/TurkishStudies.46346
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Scopus (2021). Retrieved from. Erişim Tarihi:23.09.2021, <https://www.scopus.com/standard/marketing.uri>.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). “Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi”. *38. İcanas Kongresi*. 10-15 Eylül, 1289-1310. Ankara.
- Şar, S. (2013). “Tarihi Süreç İçerisinde Türk mutfak kültürüne kısa bir bakış” *Lokman Hekim Journal* 2013; Supplement VIII. Lokman Hekim Days 22 - 25 May 2013 Ninth Session: Poster Session.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz’e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tsai, C. T. S. ve Wang, Y. C. (2017). Experiential value in branding food tourism. *Journal of Destination Marketing & Management*, 6(1), 56-65.
- Uzel, A. R. (2018). “Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi”. *Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi*, 55 (1): 37-44.
- Üsdiken, B. ve Pasadeos, Y. (1993). Türkiye’de örgütler ve yönetim yazını. *Amme İdaresi Dergisi*, 26(2), 73-93.
- Yarış, A. ve Durlu-Özkaya, F. (2015). Amerikan mutfak kültürünün gelişim süreci (Development Process of American Cuisine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 90, 101.
- Yiğit, N. H. (2019). Afyonkarahisar ili Pazarağaç kasabası düğün âdetleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(62), 273-282. <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3049>