



Yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi araştırma eğilimleri

Research trends in gastronomy tourism within the framework of local food and culinary heritage

Kenan PALA^{1*} (orcid.org/ 0000-0003-4903-1433)

¹ Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ordu, Türkiye

Özet

Amaç: Bu araştırmanın amacı, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatürünün gelişim eğilimlerini, kavramsal yapısını ve entelektüel temelini bibliyometrik analiz yöntemiyle ortaya koymaktır.

Yöntem: Web of Science Core Collection veri tabanında “local food”, “culinary heritage”, “food tourism”, “gastronomy tourism”, “traditional food” ve “gastronomic experience” kavramları kullanılarak tarama gerçekleştirilmiştir. 1986–2025 dönemini kapsayan 242 yayın, R programındaki Bibliometrix paketi aracılığıyla analiz edilmiştir. Bilimsel üretim, atıf, ülke, kaynak, ortak atıf, anahtar kelime, trend konu ve üç alan analizleri uygulanmıştır.

Bulgular: Gastronomi turizmi ve mutfak mirası literatürünün özellikle 2015 sonrasında hızlı biçimde büyüdüğü ve yıllık büyüme oranının %9,99 olduğu belirlenmiştir. Literatürün “food”, “tourism”, “experience”, “authenticity” ve “local food” kavramları etrafında yoğunlaştığı; “culinary heritage” ve “traditional food” temalarının son yıllarda güç kazandığı görülmüştür. Bessière’nin çalışmaları alanın temel referansları arasında yer alırken, Fransa ve İspanya yayın ve atıf etkisi bakımından öne çıkmıştır. Literatürün belirgin biçimde Avrupa merkezli olduğu tespit edilmiştir.

Tartışma: Bulgular, alanın turistik çekicilik ve bölgesel kalkınma odaklı yaklaşımlardan deneyim, otantiklik, mutfak mirası ve sürdürülebilirlik eksenine doğru kuramsal olarak derinleştiğini göstermektedir. Dijitalleşme, çok duyu deneyimler, alternatif gıda sistemleri, gastrodiploasi ve Avrupa dışındaki kültürel bağlamlar gelecek araştırmalar açısından öncelikli alanlardır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Yöresel Gıda, Mutfak Mirası, Bibliyometrik Analiz

Abstract

Purpose: This study aims to reveal the development trends, conceptual structure, and intellectual foundations of gastronomy tourism literature within the framework of local food and culinary heritage through bibliometric analysis.

Method: A search was conducted in the Web of Science Core Collection using the terms “local food”, “culinary heritage”, “food tourism”, “gastronomy tourism”, “traditional food”, and “gastronomic experience”. A total of 242 publications covering the period 1986–2025 were analyzed using the Bibliometrix package in R. Scientific production, citation, country, source, co-citation, keyword, trend topic, and three-field analyses were performed.

Results: The literature on gastronomy tourism and culinary heritage grew rapidly, particularly after 2015, with an annual growth rate of 9.99%. The field was mainly structured around “food”, “tourism”, “experience”, “authenticity”, and “local food”, while “culinary heritage” and “traditional food” gained increasing prominence in recent years. Bessière’s studies emerged as key intellectual references, whereas France and Spain were prominent in terms of publication output and citation impact. The literature also displayed a distinctly European-centred structure.

Discussion: The findings indicate that the field has theoretically evolved from approaches centred on tourist attractions and regional development towards experience, authenticity, culinary heritage, and sustainability. Digitalisation, multisensory experiences, alternative food systems, gastrodiploasi, and culturally diverse contexts beyond Europe constitute priority areas for future research.

Keywords: Gastronomy Tourism, Local Food, Culinary Heritage, Bibliometric Analysis

Giriş

Gastronomi turizmi, son yıllarda turizm araştırmalarının en hızlı gelişen alt alanlarından biri olarak dikkat çekmektedir. Küreselleşme, yerelleşme ve deneyim ekonomisi gibi dinamiklerin etkisiyle turistik tüketim kalıpları dönüşmekte; ziyaretçiler yalnızca bir destinasyonu görmek değil, o destinasyonun özgün tatlarını deneyimlemek, kültürel kimliğini anlamak ve yerel yaşam pratikleriyle etkileşim kurmak istemektedir. Bu

*Sorumlu yazar: kenanpala@odu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2026.673

bağlamda gastronomi turizmi, destinasyonların somut ve somut olmayan kültürel miras unsurlarını bütüncül bir deneyim olarak sunmasına olanak tanıyan stratejik bir alan haline gelmiştir (Hall vd., 2004; Ellis vd., 2018). Özellikle yöresel gıda ve mutfak mirası, destinasyon kimliği ve turistik deneyim arasındaki ilişkiyi güçlendiren temel bileşenler arasında yer almaktadır.

Yöresel gıda (local food), yalnızca bir tüketim nesnesi değil; aynı zamanda üretim pratikleri, coğrafi işaretler, kültürel kimlik ve toplumsal bellek ile doğrudan ilişkili bir kültürel miras unsuru olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle gastronomi turizmi araştırmalarında yöresel gıda, destinasyon imajı, otantiklik ve deneyim temalarıyla birlikte ele alınmaktadır (Bessière, 1998; Sims, 2009; Okumus vd., 2013). Özellikle kırsal destinasyonlar ve kültürel miras odaklı turizm türlerinde yöresel gıdanın destinasyon çekiciliği üzerindeki rolü, hem akademik literatürde hem de turizm planlamasında önemli bir tartışma alanı oluşturmıştır. Bessière (1998), gıdanın kırsal kimlik ve kültürel sürdürülebilirlik açısından taşıdığı önemi vurgulayarak, gastronomik mirasın turizmle bütünleşmesinin yerel kalkınma süreçlerine katkı sağladığını ortaya koymuştur. Benzer şekilde Sims (2009), yöresel gıdanın turistik deneyimde otantiklik algısını güçlendirdiğini ve destinasyon sadakatini artırdığını belirtmektedir.

Gastronomi turizmi literatüründe “culinary heritage” (mutfak mirası) kavramı ise geleneksel üretim yöntemleri, tarifler, ritüeller ve yemek kültürü etrafında şekillenen somut olmayan kültürel miras unsurlarını kapsamaktadır. Mutfak mirası, destinasyonların kültürel farklılaşmasını sağlayan temel unsurlardan biri olup gastronomi turizminin sürdürülebilir gelişiminde kritik bir rol oynamaktadır (Mak, Lumbers ve Eves, 2012; Brulotte ve Di Giovine, 2014). Kültürel mirasın gastronomi aracılığıyla turizm ürününe dönüştürülmesi hem ekonomik hem de sosyo-kültürel sürdürülebilirlik açısından destinasyonlara önemli fırsatlar sunmaktadır. Bu nedenle gastronomi turizmi çalışmalarında mutfak mirası, kimlik, otantiklik ve yer duygusu (sense of place) kavramlarıyla birlikte ele alınmaktadır (Cohen ve Avieli, 2004).

Gastronomi turizmi araştırmalarının gelişimi incelendiğinde, 2000’li yıllardan itibaren alanın hızla genişlediği ve özellikle 2010 sonrası dönemde önemli bir ivme kazandığı görülmektedir. Alanın kavramsal çerçevesi başlangıçta turistik tüketim ve gastronomik çekicilik unsurlarına odaklanırken, zamanla deneyim, otantiklik, sürdürülebilirlik ve kültürel miras gibi temalar ön plana çıkmıştır (Ellis vd., 2018). Son yıllarda yapılan çalışmalar, gastronomi turizminin yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak değil; kültürel mirasın korunması, yerel kimliğin güçlendirilmesi ve sürdürülebilir destinasyon gelişimi açısından stratejik bir araç olarak değerlendirildiğini göstermektedir (Fusté-Forné, 2022). Özellikle yöresel gıda ve mutfak mirasının turizm deneyimi içindeki rolü, gastronomi turizmi literatürünün temel araştırma eksenlerinden biri haline gelmiştir.

Literatürdeki bu hızlı artış ve tematik çeşitlenme, gastronomi turizmi alanındaki araştırma eğilimlerinin sistematik biçimde incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bibliyometrik analiz, belirli bir araştırma alanındaki yayınların yapısını, eğilimlerini, tematik yoğunlaşmalarını ve entelektüel ilişkilerini ortaya koymada etkili bir yöntem olarak öne çıkmaktadır (Donthu vd., 2021). Bu yöntem sayesinde bir alanın gelişim süreci, öne çıkan araştırma temaları, en etkili yazar ve çalışmalar ile coğrafi dağılımlar bütüncül biçimde analiz edilebilmektedir.

Bu çalışmanın amacı, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatürünün bibliyometrik analiz yöntemiyle incelenerek alanın gelişim eğilimlerini, kavramsal yapısını ve entelektüel temelini ortaya koymaktır. Bu doğrultuda çalışma, gastronomi turizmi araştırmalarında özellikle “local food” ve “culinary heritage” kavramlarının literatürdeki konumunu ve diğer temalarla ilişkisini analiz etmeyi hedeflemektedir. Ayrıca alanın yıllara göre bilimsel üretim eğilimi, öne çıkan anahtar kelimeler, en çok atıf alan çalışmalar, etkili dergiler ve ülkeler incelenerek gastronomi turizmi literatürünün mevcut durumu ve gelecekteki araştırma yönelimleri değerlendirilecektir. Çalışmanın özgün katkısı, gastronomi turizmi literatürünü genel bir çerçevede ele alan bibliyometrik çalışmalardan farklı olarak, alanın gelişimini yöresel gıda ve mutfak mirası temalarını birlikte merkeze alarak incelemesi ve bu temaların zaman içerisindeki kavramsal dönüşümünü ortaya koymasıdır.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi turizmi, son yıllarda turizm literatüründe hızla gelişen bir araştırma alanı olarak öne çıkmaktadır. Turistik deneyimin yalnızca mekânsal ve görsel unsurlarla sınırlı olmadığı; kültürel, duyuşsal ve deneyimsel boyutlarla zenginleştiği günümüzde gastronomi, destinasyonların rekabet gücünü artıran stratejik bir unsur haline gelmiştir. Bu bağlamda gastronomi turizmi, ziyaretçilerin bir destinasyonu deneyimleme sürecinde yerel yemekleri, üretim pratiklerini ve mutfak kültürünü keşfetmelerine dayanan bütüncül bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Hall vd., 2004; Ellis vd., 2018). Özellikle yöresel gıda (local food), gastronomi turizminin en temel bileşenlerinden biri olup destinasyon kimliği, kültürel özgünlük ve deneyimsel turizm açısından önemli bir rol oynamaktadır.

Yöresel gıdanın turizmle ilişkisi yalnızca tüketim odaklı değil, aynı zamanda üretim, kültürel kimlik ve mekânsal aidiyet bağlamında ele alınmaktadır. Yöresel gıda ürünleri, bir destinasyonun tarihsel geçmişini, coğrafi özelliklerini ve toplumsal yaşam pratiklerini yansıtan önemli kültürel göstergeler olarak değerlendirilmektedir (Bessière, 1998; Sujood, Irfan ve Hamid, 2024; Torusdağ, 2024; Orea-Giner, 2026). Bu nedenle gastronomi turizmi araştırmalarında yöresel gıda, destinasyon çekiciliği ve otantiklik algısının oluşumunda belirleyici bir unsur olarak incelenmektedir. Sims (2009), yöresel gıdanın turistlerin destinasyonla kurduğu bağın güçlenmesinde ve otantik deneyim algısının oluşmasında kritik bir rol oynadığını vurgulamaktadır. Yöresel gıdanın üretildiği ve tüketildiği mekânlar, ziyaretçilere yalnızca gastronomik bir deneyim değil; aynı zamanda kültürel etkileşim ve yerel yaşamla temas imkânı sunmaktadır.

Küreselleşme sürecinin turistlerin tüketim alışkanlıklarını dönüştürmesiyle birlikte, turistlerin standartlaşmış ürünlerden ziyade özgün ve yerel deneyimlere yöneldiği görülmektedir. Bu durum, gastronomi turizmi literatüründe yöresel gıdanın destinasyon pazarlamasında stratejik bir unsur olarak ele alınmasına yol açmıştır (Mak vd., 2012; Stalmirska, 2024; Yaman, 2025). Yöresel gıda ve gastronomik deneyimler, destinasyonların farklılaşmasını sağlayan ve ziyaretçilerin destinasyon sadakatini artıran unsurlar arasında yer almaktadır. Ayrıca gastronomik ürünlerin yerel üreticilerle doğrudan ilişkilendirilmesi, sürdürülebilir turizm ve yerel kalkınma açısından da önemli fırsatlar sunmaktadır (Hall vd., 2004; Stalmirska ve Ali, 2023; Özmen ve Deniz, 2024). Bu bağlamda yöresel gıda, gastronomi turizmi literatüründe hem ekonomik hem de sosyo-kültürel sürdürülebilirlik perspektifinden değerlendirilmektedir.

Gastronomi turizmi araştırmalarında son yıllarda öne çıkan kavramlardan biri de mutfak mirası (culinary heritage)dır. Mutfak mirası, geleneksel tarifler, üretim teknikleri, yemek ritüelleri ve toplumsal hafıza unsurlarını kapsayan çok boyutlu bir kültürel miras alanı olarak tanımlanmaktadır (Brulotte ve Di Giovine, 2014; Dönmez ve Yönet Eren, 2025). UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras yaklaşımıyla birlikte gastronomik miras unsurlarının korunması ve turizm aracılığıyla sürdürülebilir biçimde değerlendirilmesi, uluslararası literatürde önemli bir araştırma odağı haline gelmiştir. Bu çerçevede mutfak mirası, yalnızca geçmişin bir yansıması değil; aynı zamanda destinasyonların kültürel kimliğini ve özgünlüğünü günümüze taşıyan dinamik bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Mutfak mirası ve gastronomi turizmi arasındaki ilişki, destinasyonların kültürel farklılaşma stratejilerinde önemli bir rol oynamaktadır. Geleneksel yemekler, üretim teknikleri ve gastronomik ritüeller, destinasyonların özgünlüğünü ve otantik kimliğini yansıtan önemli çekicilik unsurlarıdır (Cohen ve Avieli, 2004). Bu nedenle gastronomi turizmi araştırmalarında mutfak mirası, destinasyon imajı ve ziyaretçi deneyimi ile doğrudan ilişkilendirilmektedir. Mak vd. (2012), gastronomik mirasın turistik deneyimde kültürel öğrenme ve kimlik inşası süreçlerini desteklediğini belirtmektedir. Benzer şekilde Brulotte ve Di Giovine (2014), gastronomik mirasın turizm aracılığıyla yeniden üretilen ve pazarlanan bir kültürel değer haline geldiğini vurgulamaktadır.

Mutfak mirasının turizm bağlamında değerlendirilmesi, aynı zamanda sürdürülebilirlik ve yerel kalkınma tartışmalarıyla da ilişkilidir. Yerel mutfak kültürünün korunması ve turizm aracılığıyla görünür hale getirilmesi, hem ekonomik hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından önemli katkılar sağlamaktadır. Bu süreçte gastronomi turizmi, yerel üreticiler, restoranlar, destinasyon yönetim örgütleri ve turistler arasında çok paydaşlı bir etkileşim alanı oluşturmaktadır. Bu nedenle mutfak mirası, gastronomi turizmi literatüründe yalnızca kültürel bir unsur olarak değil; aynı zamanda destinasyon yönetimi ve sürdürülebilir turizm stratejilerinin temel bileşenlerinden biri olarak ele alınmaktadır (Ellis vd., 2018).

Gastronomi turizmi literatüründe yöresel gıda ve mutfak mirasıyla birlikte en sık ele alınan kavramlar arasında otantiklik (authenticity), deneyim (experience) ve mekânsal kimlik (place identity) yer almaktadır. Deneyim ekonomisinin gelişmesiyle birlikte turistlerin beklentileri değişmiş; destinasyon ziyaretleri yalnızca görsel tüketimden ziyade duyuşsal ve deneyimsel boyutları içeren bütüncül bir süreç haline gelmiştir (Pine ve Gilmore, 1998). Bu dönüşüm, gastronomi turizminin deneyimsel boyutunu ön plana çıkarmış ve gastronomik deneyimlerin turistik memnuniyet ve destinasyon sadakatini üzerindeki etkisi araştırma konusu olmuştur.

Otantiklik kavramı, gastronomi turizmi deneyiminin temel belirleyicilerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Turistler, yerel ve geleneksel yemekleri deneyimleyerek destinasyonun kültürel özgünlüğünü ve kimliğini keşfetmek istemektedir. Cohen ve Avieli (2004), gastronomik deneyimin turistik çekicilik ve kültürel etkileşim açısından önemli bir araç olduğunu belirtirken; Sims (2009), yöresel gıdanın otantik deneyim algısını güçlendirdiğini ve turistlerin destinasyonla duygusal bağ kurmasını sağladığını vurgulamaktadır. Bu bağlamda gastronomi turizmi, yalnızca bir tüketim pratiği değil; aynı zamanda kimlik, aidiyet ve kültürel etkileşim süreçlerini içeren çok boyutlu bir deneyim alanı olarak değerlendirilmektedir.

Mekânsal kimlik ve yer duygusu (sense of place) kavramları da gastronomi turizmi literatüründe önemli bir yer tutmaktadır. Yöresel gıda ve mutfak mirası, destinasyonların özgün kimliğini oluşturan temel unsurlar arasında yer almakta ve ziyaretçilerin destinasyon algısını şekillendirmektedir (Ellis vd., 2018). Gastronomik deneyimler, turistlerin destinasyonla kurduğu duygusal bağın güçlenmesine ve destinasyonun hatırlanabilirliğinin artmasına katkı sağlamaktadır. Bu nedenle gastronomi turizmi araştırmalarında yöresel gıda, mutfak mirası, otantiklik ve deneyim kavramları bütüncül bir çerçevede ele alınmaktadır.

Türkiye, zengin gastronomik mirası, coğrafi çeşitliliği ve köklü mutfak kültürüyle gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir (Yeşiltaş vd., 2009; Kaman, 2024; Yılmaz, 2025). Anadolu mutfak kültürü, tarihsel süreç içinde farklı medeniyetlerin etkileşimiyle şekillenmiş ve günümüze kadar zengin bir gastronomik miras olarak ulaşmıştır. Bu miras, yöresel gıda ürünleri, geleneksel üretim teknikleri ve bölgesel mutfak çeşitliliği açısından önemli bir turistik çekicilik oluşturmaktadır. Son yıllarda Türkiye’de gastronomi turizmine yönelik akademik çalışmaların artış gösterdiği görülmekle birlikte, uluslararası literatürde Türkiye odaklı çalışmaların sınırlı olduğu dikkat çekmektedir. Özellikle yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi araştırmalarının bibliyometrik düzeyde sistematik biçimde incelenmesine yönelik çalışmaların yetersiz olduğu görülmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi literatürünün yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde bibliyometrik yöntemle analiz edilmesi, alanın gelişim eğilimlerinin ve araştırma boşluklarının belirlenmesi açısından önem taşımaktadır.

Yöntem

Bu araştırmada, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatürünün eğilimlerini ortaya koymak amacıyla bibliyometrik analiz yöntemi kullanılmıştır. Bibliyometrik analiz, belirli bir bilimsel alanın araştırma eğilimlerini ve akademik etki düzeyini nicel veriler üzerinden değerlendirmeye olanak sağlayan sistematik bir analiz yaklaşımıdır (Aria ve Cuccurullo, 2017; Donthu vd., 2021).

Bibliyometrik analiz, özellikle turizm ve gastronomi alanında hızla artan akademik üretimin sistematik biçimde değerlendirilmesinde etkili bir araç olarak kullanılmaktadır. Bu bağlamda yöntem, araştırma alanındaki temel eğilimlerin, öne çıkan temaların, en etkili çalışmaların ve bilimsel iş birliklerinin belirlenmesinde önemli katkılar sunmaktadır.

Araştırma kapsamında veri kaynağı olarak Web of Science (WoS) Core Collection veri tabanı tercih edilmiştir. WoS veri tabanı, yüksek akademik standartlara sahip, hakemli ve uluslararası indekslerde yer alan yayınları içermesi nedeniyle bibliyometrik çalışmalar için güvenilir ve yaygın biçimde kullanılan bir veri kaynağıdır. Ayrıca WoS veri setlerinin bibliyometrik analiz yazılımlarıyla uyumlu olması, analiz sürecinde teknik tutarlılık sağlamaktadır. Veri seti 2025 yılı Kasım ayında oluşturulmuştur.

Veri toplama sürecinde, başlık, özet ve anahtar kelime alanlarında aşağıdaki kavramları içeren çalışmalar taranmıştır:

- “local food”
- “culinary heritage”
- “food tourism”
- “gastronomy tourism”
- “traditional food”
- “gastronomic experience”

Tarama sürecinde özellikle yöresel gıda, mutfak mirası ve gastronomi turizmi ilişkisini doğrudan ele alan çalışmaların dâhil edilmesine dikkat edilmiştir. Veri seti oluşturulurken yalnızca:

- Makale (article)
- Kitap bölümü
- Erken erişim makaleleri
- İnceleme (review)

Yayın türleri analize dâhil edilmiştir. Bildiri, kitap incelemesi ve editoryal içerikler kapsam dışı bırakılmıştır. Bu tercih, analiz edilen verilerin akademik nitelik ve karşılaştırılabilirlik düzeyini artırmak amacıyla yapılmıştır.

Elde edilen veri seti, bibliyometrik analiz için uygun formatta dışa aktarılmış ve analiz sürecine hazırlanmıştır.

Elde edilen veriler, R programlama dili kullanılarak analiz edilmiş ve bibliyometrik çözümleme sürecinde Aria ve Cuccurullo (2017) tarafından geliştirilen Bibliometrix paketi arayüzünden yararlanılmıştır. Bibliometrix, bibliyometrik veri analizi ve bilimsel haritalama süreçlerini bütüncül biçimde gerçekleştirmeye olanak tanıyan kapsamlı bir analiz aracıdır.

Analiz süreci üç temel aşamada gerçekleştirilmiştir:

İlk aşamada literatürün genel üretim yapısını ortaya koymak amacıyla bilimsel performans analizi yapılmıştır. Bu kapsamda:

- Yıllara göre yayın sayısı
- Yıllık bilimsel üretim eğilimleri
- En fazla yayın yapan ülkeler
- En çok atıf alan çalışmalar
- En etkili dergiler
- Yazar ve ülke iş birlikleri incelenmiştir.

Bu analizler, gastronomi turizmi literatürünün gelişim ivmesini ve akademik etki düzeyini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirilmiştir.

İkinci aşamada literatürün kavramsal yapısını ortaya koymak amacıyla tematik analizler gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda:

- Anahtar kelime frekans analizi
- Kelime bulutu analizi
- Eş-sözcük (co-word) analizi
- Tematik ağ ve kavramsal yapı analizi
- Trend konu analizi gerçekleştirilmiştir.

Bu analizler aracılığıyla literatürde öne çıkan kavramlar, tematik kümeler ve araştırma eğilimleri belirlenmiştir. Özellikle “food”, “tourism”, “local food”, “authenticity”, “experience” ve “culinary heritage” kavramlarının literatürdeki merkezi konumu analiz edilmiştir. Bununla birlikte, gastronomi turizmi çalışmalarında yerel kimlik, otantiklik ve deneyim temalarının birbirleriyle olan ilişkisi de kavramsal ağ analizleri aracılığıyla değerlendirilmiştir.

Üçüncü aşamada ise analiz sürecinde elde edilen veriler, R yazılımı kullanılarak Bibliometrix aracı ile görselleştirilmiş ve aşağıdaki bibliyometrik haritalar oluşturulmuştur:

- Yıllık bilimsel üretim grafikleri
- Anahtar kelime yoğunluk haritaları
- Atıf ağları
- Yazar iş birliği ağları
- Ülke iş birliği haritaları

Bu görselleştirmeler, literatürün gelişim sürecini ve tematik yönelimlerini görsel olarak ortaya koymak amacıyla kullanılmıştır.

Bulgular

Tablo 1. Analiz Hakkında Temel Bilgiler

Zaman Aralığı	1986-2025
Kaynaklar (Dergiler, Kitaplar, vd.)	158
Yıllık Büyüme Oranı (%)	9,99
Belge Başına Ortalama Atıf Sayısı	9,87
Referanslar	9.675

Anahtar Kelimeler Plus (ID)	386
Yazarlar	583
Tek Yazarlı Dokümanların Yazarları	94
Doküman (Makale, Kitap Bölümü, vd.)	242
Makale	187
Kitap Bölümü	27
Diğer Dokümanlar (İnceleme, Derleme vb.)	28

Tablo 1, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatürüne ilişkin bibliyometrik veri setinin genel özelliklerini göstermektedir. Analiz kapsamında incelenen çalışmaların temel yapısal göstergeleri, alanın gelişim düzeyi ve akademik üretim kapasitesi hakkında önemli bulgular sunmaktadır.

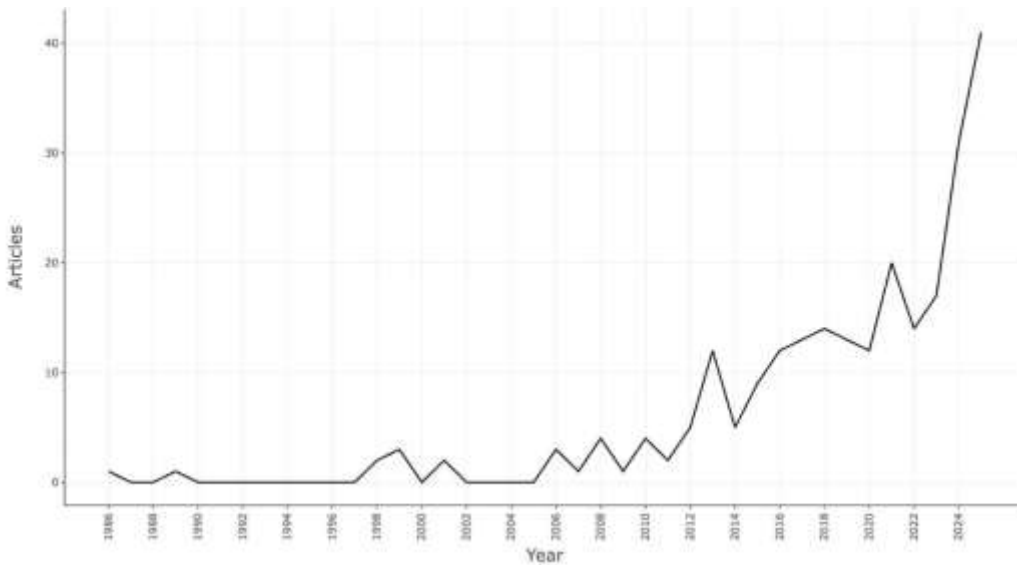
Analiz edilen veri seti 1986–2025 yılları arasını kapsamakta olup toplam 242 dokümandan oluşmaktadır. Bu dokümanların büyük çoğunluğunu 187 makale oluştururken, 27 kitap bölümü ve 28 diğer doküman türü (derleme, inceleme vb.) literatüre katkı sağlamaktadır. Veri setinde yer alan çalışmaların üretildiği toplam kaynak sayısı 158 olup bu durum, alanın farklı disiplinlerden ve çeşitli akademik dergilerden beslenen çok disiplinli bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca literatürde yer alan toplam 9.675 referans, çalışmaların güçlü bir kuramsal arka plan üzerine inşa edildiğini ve alanın geniş bir akademik birikimden beslendiğini göstermektedir.

Çalışmalarda yer alan toplam yazar sayısı 583 olup yalnızca 94 yazarın tek yazarlı çalışma ürettiği görülmektedir. Bu bulgu, gastronomi turizmi literatüründe çok yazarlı ve iş birliğine dayalı araştırmaların yaygın olduğunu göstermektedir. Alanın disiplinler arası yapısı göz önüne alındığında, bu durum farklı uzmanlık alanlarından araştırmacıların ortak çalışmalar yürüttüğünü ortaya koymaktadır.

Anahtar kelime analizine ilişkin veriler incelendiğinde, veri setinde 386 farklı anahtar kelimenin kullanıldığı görülmektedir. Bu durum, gastronomi turizmi ve mutfak mirası literatürünün kavramsal açıdan zengin ve çok boyutlu bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir.

Bibliyometrik performans göstergeleri açısından değerlendirildiğinde, literatürde yıllık büyüme oranının %9,99 olduğu ve belge başına ortalama atıf sayısının 9,87 düzeyinde gerçekleştiği görülmektedir. Bu bulgular, gastronomi turizmi ve yerel mutfak mirası çalışmalarının son yıllarda hızla artan bir akademik ilgiye sahip olduğunu ve alanın uluslararası literatürde giderek daha fazla görünürlük kazandığını göstermektedir.

Şekil 1. Yıllık Bilimsel Üretim



Şekil 1, yöresel gıda, mutfak mirası ve gastronomi turizmi literatüründe yer alan çalışmaların yıllara göre dağılımını göstermektedir. Grafik incelendiğinde, alanın gelişim sürecinin belirli dönemler itibarıyla farklılaşan bir eğilim izlediği görülmektedir.

1980’li yılların ortalarından 2000’li yılların başına kadar olan süreçte yayın sayılarının oldukça sınırlı düzeyde kaldığı dikkat çekmektedir. Bu dönemde gastronomi turizmi ve yerel gıda odaklı çalışmaların henüz bağımsız bir araştırma alanı olarak kurumsallaşmadığı ve daha çok turizm, kültürel çalışmalar ve kırsal kalkınma

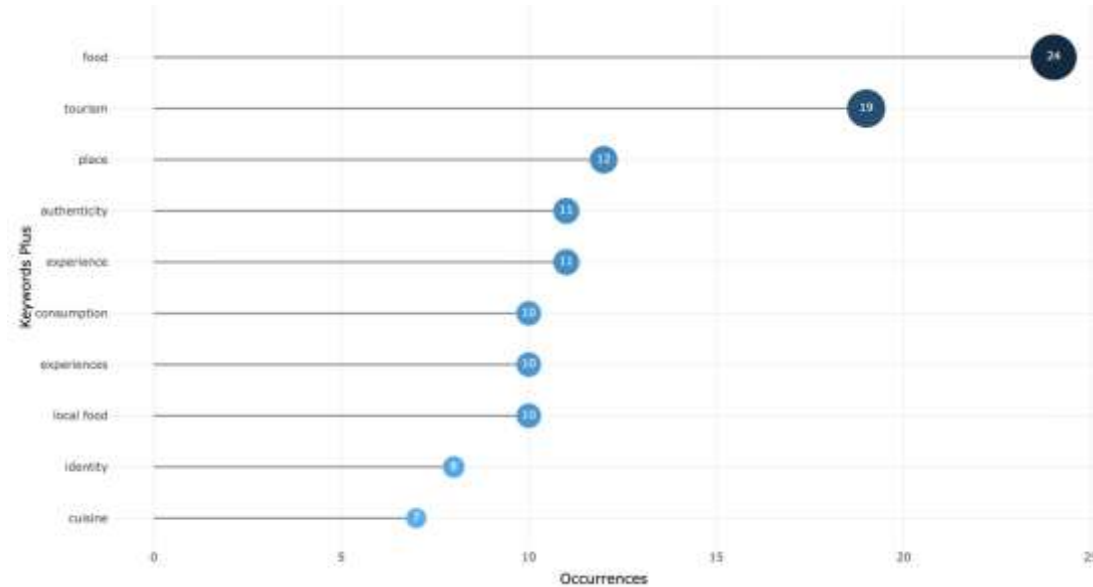
literatürü içerisinde dağınık biçimde ele alındığı anlaşılmaktadır. 1990’lı yılların sonlarından itibaren ise konuya yönelik akademik ilginin kademeli olarak artmaya başladığı görülmektedir.

2005 sonrası dönem, literatürde görece bir canlanma evresine işaret etmektedir. Bu süreçte gastronomi turizmi kavramının destinasyon pazarlaması, deneyim ekonomisi ve kültürel miras çalışmaları ile ilişkilendirilmesi, araştırma sayısında artışa katkı sağlamıştır. Özellikle 2010 yılı sonrasında yayın sayılarında belirgin bir yükseliş eğilimi dikkat çekmektedir. Bu artış, gastronomi turizminin alternatif turizm türleri arasında stratejik bir alan olarak görülmeye başlanması ve yerel gıda ile kültürel mirasın turizm deneyimindeki rolüne yönelik akademik ilginin artmasıyla ilişkilendirilebilir.

2015 yılı ve sonrasında ise literatürde hızlı bir büyüme eğilimi gözlemlenmektedir. Özellikle 2020 sonrası dönemde yayın sayılarının önemli ölçüde arttığı ve 2024–2025 yıllarında en yüksek seviyeye ulaştığı görülmektedir. Bu durum, gastronomi turizmi ve mutfak mirası çalışmalarının sürdürülebilir turizm, destinasyon kimliği, deneyimsel tüketim ve kültürel mirasın korunması gibi güncel araştırma temalarıyla giderek daha fazla bütünleştiğini göstermektedir.

Bu gelişim çizgisi, yalnızca yayın sayısındaki niceliksel artışı değil, gastronomi turizmi araştırmalarının kuramsal yönelimindeki değişimi de yansıtmaktadır. Alanın erken dönem çalışmalarında geleneksel yemekler ve yöresel ürünler daha çok kırsal kalkınma, bölgesel çekicilik ve kültürel mirasın ekonomik olarak değerlendirilmesi bağlamında ele alınmıştır (Bessière, 1998). İzleyen dönemde gastronomik tüketimin turistik deneyim içindeki rolü belirginleşmiş; otantiklik, destinasyon kimliği, turist motivasyonu ve yerel gıda tüketimi gibi kavramlar araştırmaların merkezine yerleşmiştir (Cohen ve Avieli, 2004; Sims, 2009; Kim ve Eves, 2012). Özellikle 2015 sonrasında ise gastronomi turizmi; deneyim ekonomisi, sürdürülebilirlik, kültürel kimlik ve somut olmayan kültürel miras yaklaşımlarıyla daha güçlü biçimde ilişkilendirilmiştir (Ellis vd., 2018; Sujood vd., 2024). Dolayısıyla yıllık yayın artışı, alanın yalnızca genişlemesini değil; ürün ve çekicilik odaklı yaklaşımdan deneyim, anlam ve miras odaklı daha bütüncül bir araştırma anlayışına yönelmesini de ifade etmektedir.

Şekil 2. En Sık Kullanılan Anahtar Kelimeler



Şekil 2, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatüründe en sık kullanılan anahtar kelimelerin frekans dağılımını göstermektedir. Grafik, alanın kavramsal odak noktalarını ve araştırma eğilimlerini ortaya koyması bakımından önem taşımaktadır.

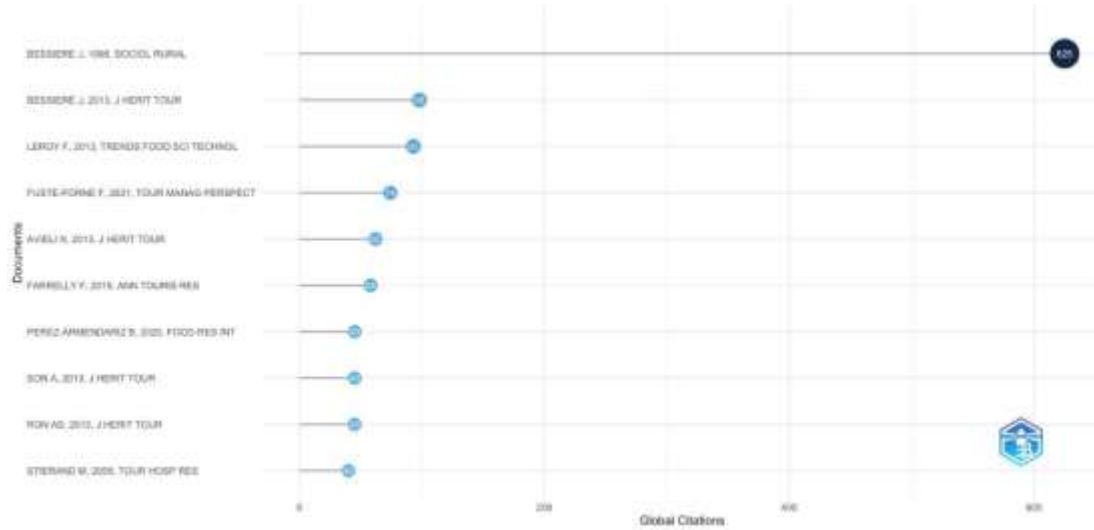
Şekil incelendiğinde, “food” kavramının en yüksek frekansa sahip anahtar kelime olduğu ve toplam 24 tekrar ile literatürde merkezi bir konumda yer aldığı görülmektedir. Bu durum, gastronomi turizmi çalışmalarının temel odak noktasının gıda unsuru olduğunu açıkça göstermektedir. “Tourism” kavramının 19 tekrar ile ikinci sırada yer alması ise alanın turizm disiplinine güçlü bir biçimde entegre olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar kelimeler arasında “place” (12), “authenticity” (11) ve “experience” (11) kavramlarının öne çıkması, gastronomi turizmi çalışmalarında destinasyon temelli deneyim ve otantiklik arayışının belirgin bir araştırma eksenine hâline geldiğini göstermektedir. Bu bulgu, gastronomi turizminin yalnızca bir tüketim faaliyeti olarak

değil, aynı zamanda yerel kimlik ve özgün deneyim üretimiyle ilişkilendirildiğini ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra “consumption”, “experiences” ve “local food” kavramlarının eşit frekans düzeyinde (10 tekrar) yer alması, turist tüketim davranışı ve yerel gıda deneyiminin literatürde önemli bir araştırma alanı olduğunu göstermektedir. Özellikle “local food” kavramının yüksek kullanım sıklığı, yöresel ürünlerin ve mutfak mirasının gastronomi turizmi çalışmalarındaki merkezi rolünü doğrulamaktadır. Daha düşük frekansa sahip olmakla birlikte “identity” (8) ve “cuisine” (7) kavramlarının da literatürde yer bulduğu görülmektedir. Bu kavramlar, gastronomi turizmi çalışmalarının destinasyon kimliği, kültürel temsil ve mutfak kültürü bağlamında ele alındığını göstermektedir.

Anahtar kelimelerin dağılımı, alanın geniş kapsamlı “food” ve “tourism” kavramlarından daha ayrılmış ve kuramsal açıdan belirgin temalara doğru ilerlediğini göstermektedir. “Place”, “authenticity” ve “experience” kavramlarının öne çıkması, yöresel gıdanın artık yalnızca turistlere sunulan bir ürün olarak değil; yer, kimlik ve kültürel anlam üreten ilişkisel bir unsur olarak ele alındığına işaret etmektedir. Bu kavramsal yönelim, Sims’in (2009) yöresel gıda, yer ve otantiklik arasında kurduğu ilişki ile Ellis vd.’nin (2018) gastronomi turizmini kültür, deneyim ve destinasyon bağlamında değerlendiren yaklaşımıyla uyumludur. Buna karşılık “local food” kavramının belirgin bir görünürlüğe sahip olmasına rağmen “culinary heritage” kavramının en sık kullanılan anahtar kelimeler arasında aynı ölçüde öne çıkmaması, mutfak mirasının alanın kuramsal arka planında önemli bir yer tutmakla birlikte henüz bağımsız ve yerleşik bir araştırma kümesi olarak tam anlamıyla kurumsallaşmadığını düşündürmektedir.

Şekil 3. En Fazla Atıf Alan Çalışmalar



Şekil 3, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatüründe en fazla küresel atıf alan çalışmaların dağılımını göstermektedir. Grafik, alanın kuramsal temellerini oluşturan ve literatürde öncü çalışmaların belirlenmesi açısından önemli bulgular sunmaktadır. En fazla atıf alan çalışmaların künye bilgileri Tablo 2’de gösterilmiştir.

Tablo 2. En Fazla Atıf Alan Çalışmaların Künye Bilgileri

Makale Adı	Yazarlar	Yıl	Dergi Adı	Atıf Sayısı	Yıllık Ortalama Atıf Sayısı
Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas	Bessière, J.	1998	Sociologia Ruralis	625	23,14
‘Heritagisation’, a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage	Bessière, J.	2013	Journal of Heritage Tourism	98	8,16
Meat fermentation at the crossroads of innovation and tradition: A historical outlook	Leroy, F., Geyzen, A., Janssens, M., De Vuyst, L., ve Scholliers, P.	2013	Trends in Food Science & Technology	93	7,75

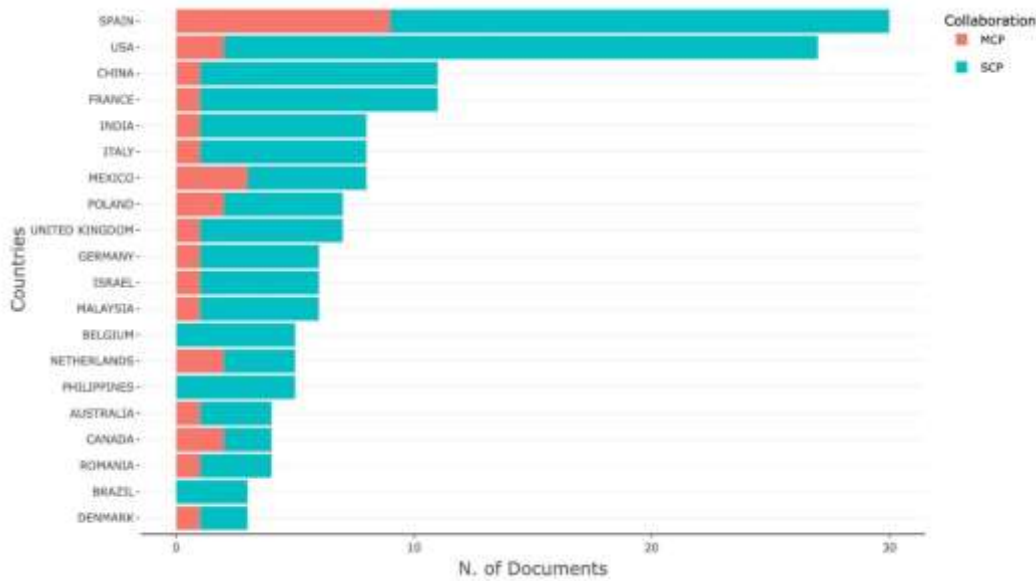
Makale Adı	Yazarlar	Yıl	Dergi Adı	Atıf Sayısı	Yıllık Ortalama Atıf Sayısı
Robot chefs in gastronomy tourism: What's on the menu?	Fusté-Forné, F.	2021	Tourism Management Perspectives	74	18,5
What is 'Local Food?' Dynamic culinary heritage in the World Heritage Site of Hoi An, Vietnam	Avieli, N.	2013	Journal of Heritage Tourism	62	5,16
Cultural heritage authenticity: A producer view	Farrelly, F., Kock, F., ve Josiassen, A.	2019	Annals of Tourism Research	58	9,66
Traditional fermented beverages in Mexico: Biotechnological, nutritional, and functional approaches	Pérez-Armendáriz, B., ve Cardoso-Ugarte, G. A.	2020	Food Research International	45	9
The land of milk and honey: Biblical foods, heritage and Holy Land tourism	Ron, A. S., ve Timothy, D. J.	2013	Journal of Heritage Tourism	45	3,75
The Art of Creating Culinary Innovations	Stierand, M., ve Lynch, P.	2008	Tourism and Hospitality Research	40	2,35

Bessière (1998) tarafından yayımlanan çalışmanın açık ara en fazla küresel atıf alan yayın olduğu görülmektedir. Bu çalışma, gastronomi ve yerel gıda ilişkisini kırsal kalkınma ve kültürel kimlik bağlamında ele alarak alanın temel kuramsal çerçevesini oluşturan öncü araştırmalar arasında yer almaktadır. Yüksek atıf sayısı, gastronomi turizmi ve mutfak mirası çalışmalarının büyük ölçüde bu kuramsal temelden beslendiğini göstermektedir.

İkinci ve üçüncü sırada yer alan Bessière (2013) ve Leroy vd. (2013) çalışmaları, gastronomi turizmi ve gıda bilimleri literatüründe önemli referans noktaları olarak öne çıkmaktadır. Bu çalışmaların özellikle gastronomi mirası, gıda kültürü ve destinasyon temelli gastronomik deneyim konularında yoğun biçimde atıf aldığı anlaşılmaktadır.

Grafikte dikkat çeken bir diğer bulgu, son yıllarda yayımlanan çalışmaların da yüksek atıf değerlerine ulaşmaya başlamasıdır. Özellikle Fusté-Forné (2021), Avieli (2013), Farrelly, Kock ve Josiassen (2019) gibi araştırmaların görece kısa sürede yüksek atıf sayısına ulaşması, gastronomi turizmi literatürünün güncel ve dinamik bir araştırma alanı hâline geldiğini göstermektedir.

Şekil 4. Ülkelere Göre Bilimsel Üretim ve Uluslararası İş Birliği Düzeyi



Şekil 4, gastronomi turizmi ve mutfak mirası literatürüne katkı sağlayan ülkelerin yayın üretim düzeylerini ve uluslararası iş birliği yapılarını göstermektedir. Grafik, ülkelerin toplam yayın sayılarının yanı sıra tek ülke kaynaklı çalışmalar ile çok ülkeli iş birlikleri arasındaki dağılımı da ortaya koymaktadır.

Grafikte yer alan çubuklar iki farklı üretim türünü göstermektedir:

- SCP (Single Country Publications): Tek ülke araştırmacıları tarafından üretilen çalışmalar
- MCP (Multiple Country Publications): Uluslararası ortak yazarlı çalışmalar

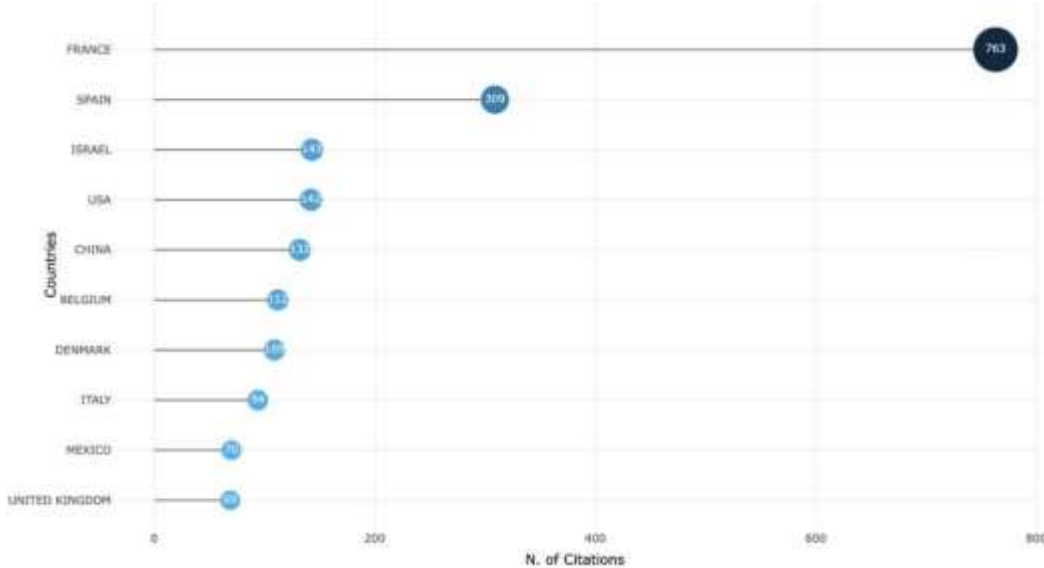
Veriler incelendiğinde İspanya ve ABD'nin gastronomi turizmi literatürüne en fazla katkı sağlayan ülkeler olduğu görülmektedir. Özellikle İspanya'nın toplam yayın sayısı bakımından ilk sırada yer aldığı ve uluslararası iş birliklerinin de önemli bir kısmını oluşturduğu dikkat çekmektedir. ABD ise yüksek yayın sayısının yanı sıra uluslararası ortaklı çalışmalar bakımından da güçlü bir konumda bulunmaktadır.

Çin, Fransa ve İtalya gibi ülkelerin de literatüre düzenli katkı sunduğu ve özellikle tek ülke kaynaklı yayın üretiminde öne çıktıkları görülmektedir. Buna karşılık Meksika, Polonya ve Birleşik Krallık gibi ülkelerin uluslararası iş birliklerine daha açık bir yayın profiline sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Grafikte dikkat çeken bir diğer bulgu, gastronomi turizmi literatüründe Avrupa ülkelerinin yoğun ağırlığıdır. İspanya, Fransa, İtalya, Polonya, Hollanda ve Belçika gibi ülkelerin yüksek yayın üretimi, Avrupa'nın gastronomi ve mutfak mirası temelli turizm araştırmalarında merkezî bir konuma sahip olduğunu göstermektedir.

Avrupa ülkelerinin yayın üretimindeki bu ağırlığı, yalnızca alanın önde gelen araştırma merkezlerini göstermemekte, aynı zamanda gastronomi turizmi literatürünün hangi kültürel bağlamlar üzerinden şekillendiğine ilişkin bir temsil sorununa da işaret etmektedir. Avrupa merkezli araştırmaların yoğunluğu; mutfak mirası, otantiklik, yöresel gıda ve destinasyon kimliği gibi temel kavramların çoğunlukla Avrupa'nın turizm politikaları, miras koruma anlayışı ve yerel kalkınma deneyimleri üzerinden açıklanmasına yol açabilir. Buna karşılık Afrika, Güney Asya, Orta Asya, Latin Amerika'nın bazı bölgeleri ve yerli topluluklara ait mutfak kültürlerinin daha sınırlı temsil edilmesi, alanın kültürel çeşitliliğini ve farklı gastronomik bilgi sistemlerini bütüncül biçimde yansıtmayı güçleştirmektedir. Bu nedenle coğrafi yoğunlaşma, yalnızca bilimsel üretim kapasitesinin bir sonucu olarak değil, hangi kültürlerin akademik bilgi üretiminde görünürlik kazandığını belirleyen yapısal bir dengesizlik olarak da değerlendirilmelidir.

Şekil 5. En Çok Atıf Yapılan Ülkeler



Şekil 5, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatürüne katkı sağlayan ülkelerin aldığı toplam atıf sayılarını göstermektedir. Grafik, alanın akademik etki düzeyi yüksek ülkelerini ve bilgi üretiminde öncü konumda bulunan araştırma merkezlerini ortaya koyması bakımından önem taşımaktadır.

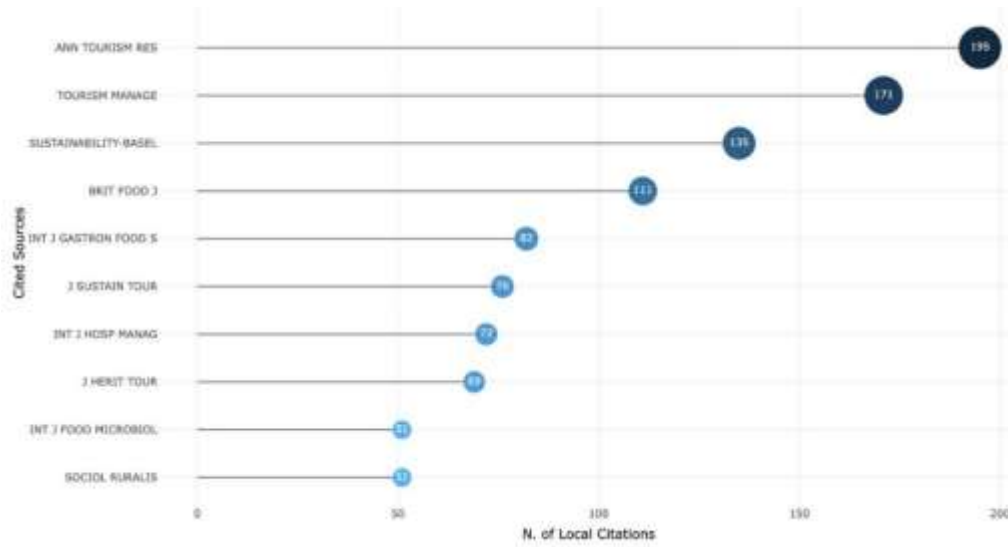
Şekil incelendiğinde, Fransa'nın 763 atıf ile açık ara en fazla atıf alan ülke olduğu görülmektedir. Fransa'nın bu belirgin üstünlüğü, gastronomi kültürü ve mutfak mirası konularındaki güçlü akademik geleneği ile gastronomi turizmi alanında üretilen çalışmaların etki düzeyi ilişkilendirilebilir. Fransız gastronomisinin

UNESCO somut olmayan kültürel miras listesinde yer alması ve gastronomi temelli turizm politikalarının gelişmiş olması, bu akademik etkiyi destekleyen unsurlar arasında değerlendirilebilir.

İkinci sırada yer alan İspanya'nın 309 atf aldığı ve gastronomi turizmi literatüründe önemli bir akademik merkez konumunda olduğu görülmektedir. İspanya'nın özellikle gastronomi destinasyonları, yerel gıda kimliği ve deneyimsel turizm üzerine yoğunlaşan çalışmalarıyla literatüre güçlü katkı sunduğu anlaşılmaktadır.

ABD (142) ve Çin (132) gibi ülkelerin de önemli atf değerlerine sahip olduğu dikkat çekmektedir. Bu ülkelerin gastronomi turizmini kültürel miras, tüketim davranışı ve destinasyon pazarlaması gibi farklı boyutlarda ele alan çalışmalar ürettiği ve literatürde etkili olduğu görülmektedir. Özellikle ABD ve Çin'in geniş akademik üretim kapasitesi ve uluslararası yayın ağlarındaki güçlü konumları, bu atf değerlerinin oluşmasında belirleyici rol oynamaktadır. Avrupa ülkeleri arasında Belçika (112), Danimarka (109) ve İtalya (94) da önemli atf değerlerine sahiptir. Bu durum, Avrupa'nın gastronomi ve mutfak mirası temelli turizm araştırmalarında merkezi bir konuma sahip olduğunu göstermektedir. Bu bulgular, gastronomi turizmi çalışmalarının küresel ölçekte yaygınlaştığını ve farklı coğrafyalarda gelişen araştırma ağları sayesinde disiplinler arası ve uluslararası bir araştırma alanına dönüştüğünü ortaya koymaktadır.

Şekil 6. En Çok Atf Yapılan Kaynaklar



Şekil 6, yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatüründe en fazla yerel atf alan akademik dergileri göstermektedir. Grafik, alanın bilimsel bilgi üretiminde öne çıkan yayın organlarını ve akademik etki düzeyi yüksek dergileri ortaya koymasından önem taşımaktadır.

Şekil incelendiğinde, Annals of Tourism Research dergisinin 195 atf ile en fazla atf alan kaynak olduğu görülmektedir. Bu bulgu, gastronomi turizmi ve mutfak mirası çalışmalarının turizm alanının önde gelen kuramsal dergileri içerisinde yoğun biçimde yayımlandığını göstermektedir. Annals of Tourism Research'ün turizm teorisi, destinasyon kimliği ve deneyim odaklı turizm araştırmalarında öncü bir dergi olması, bu yüksek atf değerinin temel nedenleri arasında değerlendirilebilir.

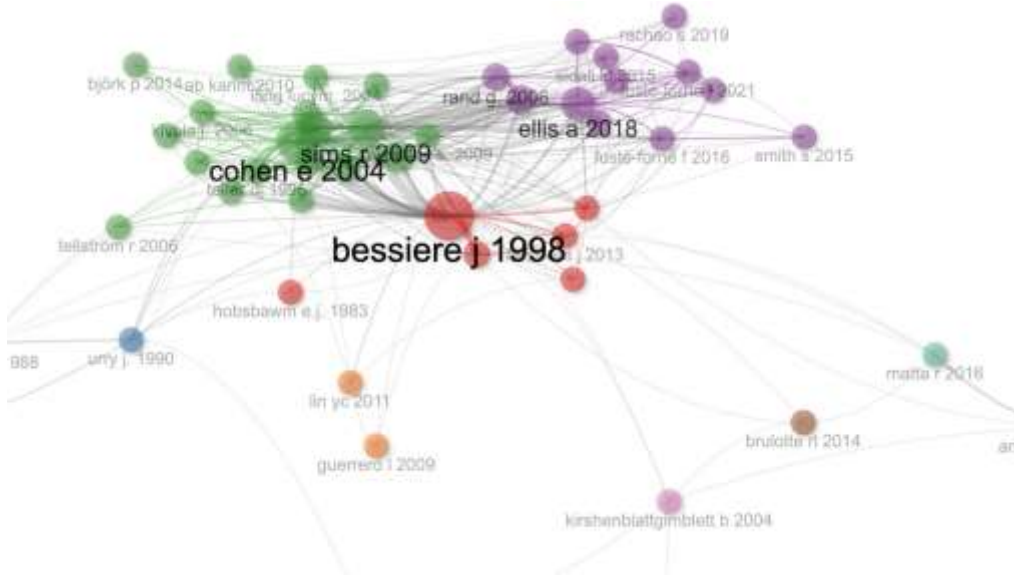
İkinci sırada Tourism Management dergisi (171 atf) yer almakta olup, bu derginin de alanın temel akademik platformlarından biri olduğu görülmektedir. Gastronomi turizmi, destinasyon pazarlaması ve sürdürülebilir turizm konularındaki çalışmaların önemli bir bölümünün bu dergide yayımlanması, derginin literatürdeki etkisini artırmaktadır.

Üçüncü sırada yer alan Sustainability dergisinin (135 atf) yüksek atf değerine sahip olması, gastronomi turizmi çalışmalarının sürdürülebilirlik ve yerel kalkınma perspektifiyle giderek daha fazla ilişkilendirildiğini göstermektedir. Bu durum, gastronomi ve mutfak mirası araştırmalarının sürdürülebilir turizm politikaları, yerel üretim ve kültürel mirasın korunması gibi temalarla bütünleştiğini ortaya koymaktadır.

Grafikte ayrıca British Food Journal, International Journal of Gastronomy and Food Science, Journal of Sustainable Tourism, International Journal of Hospitality Management ve Journal of Heritage Tourism gibi dergilerin de literatürde önemli bir atf düzeyine sahip olduğu görülmektedir. Bu dergiler gastronomi, turizm, sürdürülebilirlik ve kültürel miras alanlarının kesişiminde yer alan çalışmalara ev sahipliği yapmaktadır.

Dikkat çeken bir diğer bulgu ise Sociologia Ruralis ve International Journal of Food Microbiology gibi disiplinler arası dergilerin de literatürde atıf aldığıdır. Bu durum, gastronomi turizmi ve mutfak mirası çalışmalarının yalnızca turizm alanıyla sınırlı kalmadığını; sosyoloji, gıda bilimi ve kırsal kalkınma gibi farklı disiplinlerle de güçlü bir etkileşim içerisinde olduğunu göstermektedir.

Şekil 7. Ortak Atıf Ağı



Şekil 7 incelendiğinde gastronomi turizmi literatürünün omurgasının belirli öncü çalışmalar etrafında şekillendiği görülmektedir. Özellikle Bessière (1998) çalışması ağın merkezinde yer almakta ve en güçlü bağlantılara sahip temel referans kaynaklardan biri olarak öne çıkmaktadır. Bessière'nin gastronomi, yerel gıda ve kültürel miras ilişkisini kırsal kalkınma ve turizm bağlamında ele alan yaklaşımı, gastronomi turizmi literatürünün teorik temelini oluşturan başlıca çalışmalardan biri olarak değerlendirilmektedir.

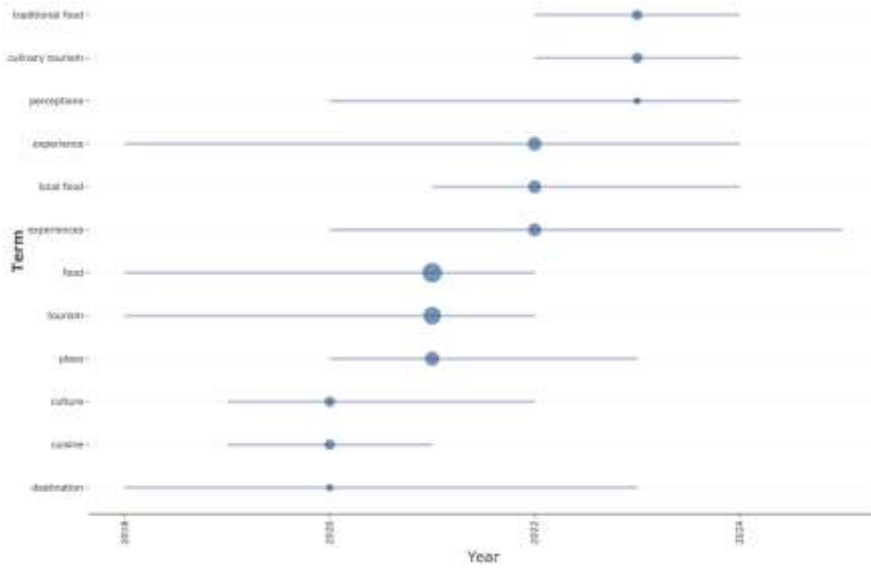
Merkezi konumda yer alan bir diğer önemli çalışma Cohen ve Avieli (2004) olup gastronominin turistik çekicilik ve kültürel etkileşim boyutunu ele alan bu çalışma, literatürde geniş bir etki alanına sahiptir. Benzer şekilde Sims (2009) tarafından gerçekleştirilen çalışma, yerel gıdanın destinasyon kimliği ve otantiklik algısı üzerindeki rolünü vurgulayarak gastronomi turizmi literatüründe önemli bir referans noktası oluşturmuştur.

Son dönem literatürünü temsil eden çalışmalar arasında Ellis vd. (2018) öne çıkmakta ve gastronomi turizminin kavramsal çerçevesini bütüncül biçimde ele alan temel çalışmalardan biri olarak ağın merkezine yakın bir konumda yer almaktadır. Bu durum, gastronomi turizmi literatürünün teorik gelişiminin erken dönem temel çalışmalar ile güncel kavramsal çalışmalar arasında güçlü bir süreklilik gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Ortak atıf ağı incelendiğinde literatürün farklı tematik kümeler etrafında yapılandırıldığı görülmektedir. Bir küme gastronomi ve kültürel miras ilişkisine odaklanan çalışmalar etrafında şekillenirken, diğer kümelerin turistik deneyim, tüketim, otantiklik ve destinasyon pazarlaması temaları etrafında yoğunlaştığı anlaşılmaktadır. Bu durum gastronomi turizmi literatürünün çok disiplinli bir yapıya sahip olduğunu ve farklı teorik yaklaşımların alan yazında bir araya geldiğini göstermektedir.

Ortak atıf ağındaki kümelenme, gastronomi turizmi literatürünün iki tamamlayıcı kuramsal damar üzerinden geliştiğini göstermektedir. Bunlardan ilki, yöresel gıda ve geleneksel mutfak kültürü miras, kırsal kalkınma ve bölgesel değer üretimi bağlamında ele alan miras temelli yaklaşımdır (Bessière, 1998, 2013). İkinci damar ise gastronomik tüketimi turist deneyimi, otantiklik, kimlik ve destinasyonla kurulan bağ üzerinden açıklayan deneyim temelli yaklaşımdır (Cohen ve Avieli, 2004; Sims, 2009; Ellis vd., 2018). Bu iki yaklaşımın aynı ağ içinde güçlü biçimde bağlantılanması, literatürün zamanla “yöresel gıdanın turistik değerinin ne olduğu” sorusundan “bu değer turistler, üreticiler ve destinasyonlar tarafından nasıl deneyimlendiği, anlamlandırıldığı ve yeniden üretildiği” sorusuna yöneldiğini göstermektedir. Dolayısıyla ortak atıf yapısı, alanda birbirinden kopuk araştırma kümelerinden çok, miras ve deneyim yaklaşımlarını bütünleştiren kademeli bir kuramsal gelişimin bulunduğuna işaret etmektedir.

Şekil 8. Eğilimlerin Zaman İçindeki Değişimi



Şekil 8 'de yöresel gıda ve mutfak mirası ekseninde gastronomi turizmi literatüründe öne çıkan kavramların yıllara göre dağılımını gösteren trend konu analizi sunulmaktadır. Bu grafik, belirli anahtar kelimelerin literatürde hangi dönemlerde yoğunlaştığını ve araştırma eğilimlerinin zaman içerisinde nasıl değiştiğini ortaya koymaktadır. Grafikte yer alan yatay çizgiler kavramların literatürde aktif olarak kullanıldığı zaman aralığını; dairelerin büyüklüğü ise ilgili kavramın kullanım sıklığını göstermektedir.

Grafik incelendiğinde gastronomi turizmi literatürünün temel kavramsal omurgasının “food”, “tourism” ve “experience” kavramları etrafında şekillendiği görülmektedir. Bu kavramların 2018 sonrası dönemde yoğun biçimde kullanıldığı ve özellikle 2020 sonrası literatürde merkezi bir konuma yerleştiği dikkat çekmektedir. Bu durum, gastronomi turizmi çalışmalarının temel olarak deneyim odaklı turizm, gastronomik tüketim ve destinasyon deneyimi bağlamında geliştiğini göstermektedir.

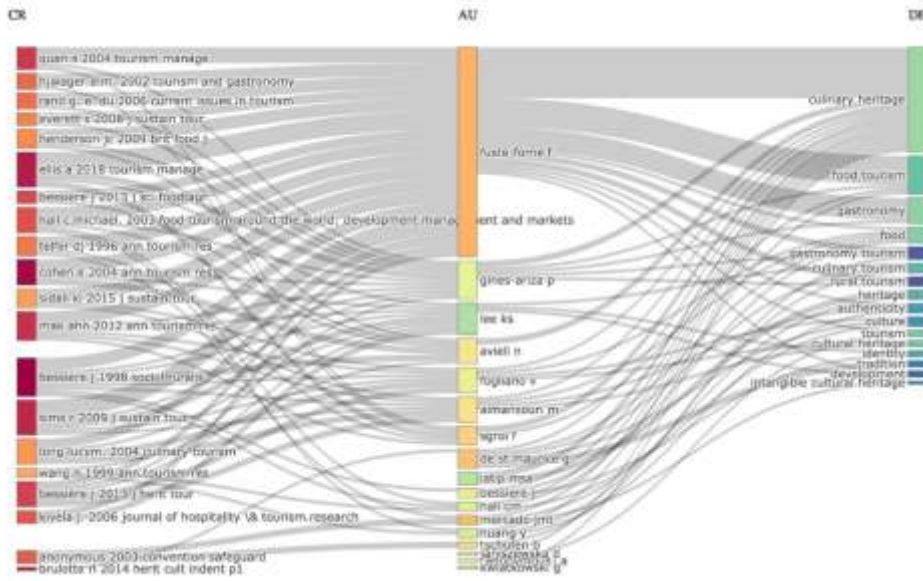
Son yıllarda literatürde öne çıkan bir diğer önemli kavramın “local food” olduğu görülmektedir. Yerel gıda temelli çalışmaların özellikle 2021 sonrası dönemde belirgin bir artış gösterdiği ve gastronomi turizmi araştırmalarının önemli bir odak noktası haline geldiği anlaşılmaktadır. Bu eğilim, turistlerin özgün ve otantik gastronomik deneyimlere yönelmesi ile birlikte destinasyonların yerel mutfak kültürünü ön plana çıkaran stratejiler geliştirmesinin akademik çalışmalara yansması olarak değerlendirilebilir.

Trend konu analizi, gastronomi turizmi literatüründe birbirini izleyen üç temel kavramsal yönelimin bulunduğunu göstermektedir. İlk yönelimde “food”, “tourism”, “culture”, “cuisine” ve “destination” gibi geniş kapsamlı kavramlar öne çıkmış; alanın sınırları gıda ile turizm arasındaki ilişkinin tanımlanması üzerinden oluşturulmuştur. Bu dönem, gastronominin destinasyon çekiciliği ve turistik tüketim içindeki yerinin belirlenmeye çalışıldığı kurucu bir aşama olarak değerlendirilebilir.

İkinci yönelimde “experience”, “authenticity”, “place” ve “consumption” kavramlarının güçlenmesiyle araştırmaların odağı gastronomik üründen turistin algısına ve deneyimine doğru kaymıştır. Böylece yöresel gıda, yalnızca tüketilen bir ürün değil; destinasyonla duygusal bağ kurulmasını, yer duygusunun oluşmasını ve kültürel özgünlüğün deneyimlenmesini sağlayan bir unsur olarak ele alınmaya başlanmıştır. Bu yönelim, deneyim ekonomisinin turizm araştırmalarındaki etkisiyle ve gastronomik tüketimi kimlik, otantiklik ve anlam üretimi üzerinden açıklayan yaklaşımlarla örtüşmektedir (Pine ve Gilmore, 1998; Sims, 2009; Ellis vd., 2018).

Üçüncü ve daha güncel yönelimde ise “local food”, “culinary tourism”, “traditional food” ve “culinary heritage” kavramlarının görünürlüğü artmıştır. Bu değişim, gastronomi turizmi araştırmalarının ziyaretçi deneyiminin ötesine geçerek yerel üretim sistemleri, kültürel mirasın korunması, geleneksel bilginin aktarılması ve sürdürülebilir destinasyon gelişimi gibi daha geniş sorunlara yöneldiğini göstermektedir. Dolayısıyla literatürde ürün ve destinasyon çekiciliği merkezli yaklaşımdan deneyim ve otantiklik merkezli yaklaşıma, buradan da mirasın korunması, yerel sistemler ve sürdürülebilirlik odaklı bir anlayışa doğru kademeli bir dönüşüm yaşandığı söylenebilir. Bununla birlikte bu dönüşüm, önceki temaların bütünüyle terk edildiği bir paradigma değişiminden çok, alanın mevcut kavramsal temellerini yeni toplumsal, kültürel ve çevresel sorunlarla genişlettiği bir kuramsal derinleşmeye işaret etmektedir.

Şekil 9. Üç Alan Analizi (Three-Field Plot)



Şekil 9'da gastronomi turizmi ve yerel gıda literatüründe öne çıkan temel çalışmalar, bu çalışmaları üreten araştırmacılar ve çalışmalarda ele alınan kavramsal temalar arasındaki ilişkileri gösteren üç alan analizi sunulmaktadır. Bu analiz, literatürün güncel yapısını ortaya koymak ve araştırma alanının hangi temel çalışmalar ve yazarlar etrafında şekillendiğini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir.

Grafikte sol sütunda (CR) literatürde en fazla atıf alan temel çalışmalar, orta sütunda (AU) bu alanda öne çıkan araştırmacılar, sağ sütunda (DE) ise çalışmaların yoğunlaştığı anahtar kavramlar yer almaktadır. Sütunlar arasındaki bağlantı çizgileri, belirli çalışmaların hangi araştırmacılar tarafından kullanıldığını ve bu çalışmaların hangi kavramsal temalarla ilişkilendirildiğini göstermektedir.

Analiz sonuçlarına göre gastronomi turizmi literatürünün temel referansları arasında Bessière (1998), Cohen ve Avieli (2004), Hall vd. (2004) ve Sims (2009) gibi çalışmaların öne çıktığı görülmektedir. Özellikle Bessière (1998) çalışmasının literatürde merkezi bir konuma sahip olduğu ve çok sayıda araştırmacı tarafından referans alındığı dikkat çekmektedir. Bu durum, gastronomi turizmi çalışmalarında yerel gıda, kültürel miras ve kırsal kalkınma temalarının kuramsal temelinin büyük ölçüde bu çalışma etrafında şekillendiğini göstermektedir.

Orta sütunda yer alan yazarlar incelendiğinde Fusté-Forné, Gines-Ariza, Lee, Avieli ve Foglia gibi araştırmacıların alanın gelişiminde önemli katkılar sunduğu görülmektedir. Bu araştırmacıların çalışmalarının özellikle gastronomi turizmi, yerel gıda, kültürel miras ve deneyim odaklı turizm temalarıyla yoğun biçimde ilişkilendirildiği anlaşılmaktadır.

Sağ sütunda yer alan kavramsal temalar değerlendirildiğinde literatürün ağırlıklı olarak “culinary heritage”, “food tourism”, “gastronomy”, “local food” ve “cultural heritage” kavramları etrafında şekillendiği görülmektedir. Bununla birlikte authenticity, identity, tradition ve intangible cultural heritage gibi kavramların da gastronomi turizmi literatüründe giderek daha fazla önem kazandığı dikkat çekmektedir. Bu durum gastronomi turizmi çalışmalarının yalnızca turistik tüketim odaklı değil; aynı zamanda kültürel mirasın korunması, kimlik ve otantiklik bağlamında ele alındığını göstermektedir.

ile ilişkilendirilmesi gibi temalara odaklanması, literatürün temel yönelimlerini ortaya koymaktadır. Bu durum, yerel gıdanın yalnızca tüketim unsuru değil; aynı zamanda kültürel kimlik ve bölgesel kalkınma aracı olduğunu vurgulayan çalışmalarla paralellik göstermektedir (Bessière, 1998; Sims, 2009). Özellikle Bessière'nin yerel mutfakların turizm aracılığıyla yeniden değer kazanabileceğini ortaya koyan yaklaşımı ile Ron ve Timothy'nin mutfak mirasının destinasyon kimliği ve otantiklik üretimindeki rolünü vurgulayan çalışmaları, bu araştırmanın bulgularıyla uyumludur (Ron ve Timothy, 2013).

Anahtar kelime ve kavramsal yapı analizlerinden elde edilen sonuçlar, gastronomi turizmi literatüründe “food”, “tourism”, “experience” ve “authenticity” kavramlarının merkezî bir konuma sahip olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, gastronomi turizminin deneyim ekonomisi ve otantik tüketim arayışı ile güçlü bir ilişki içerisinde olduğunu ortaya koymaktadır. Nitekim literatürde gastronomik deneyimin turistlerin destinasyon tercihleri ve memnuniyet düzeyleri üzerinde belirleyici bir rol oynadığı sıklıkla vurgulanmaktadır (Kim ve Eves, 2012; Okumus, Koseoglu ve Ma, 2018). Bu çalışmada “local food” ve “culinary heritage” kavramlarının son yıllarda artan kullanım sıklığı, gastronomi turizmi araştırmalarının kültürel miras ve yerel kimlik eksenine doğru yöneldiğini göstermektedir. Bu yönelim, gastronomi turizminin somut olmayan kültürel mirasın korunması ve destinasyon markalaşması ile ilişkilendirildiğini ortaya koyan güncel çalışmalarla da örtüşmektedir (Everett ve Aitchison, 2008; Altınok, Yurt ve Yılmaz, 2025; Barzallo-Neira ve Pulido-Fernández, 2025; Khan vd., 2025).

Bulgular birlikte değerlendirildiğinde, gastronomi turizmi literatürünün turistik çekicilik ve bölgesel kalkınma odaklı erken dönemden deneyim ve otantiklik, ardından mutfak mirası ve sürdürülebilirlik eksenine doğru kademeli biçimde genişlediği görülmektedir. Bu değişim, keskin bir paradigma kopuşundan çok, alanın kültürel, deneyimsel ve toplumsal boyutlarla kuramsal olarak derinleşmesini ifade etmektedir.

Ortak atıf ve üç alan analizi bulguları, gastronomi turizmi literatürünün belirli kuramsal çalışmalar etrafında kümелendiğini ve güçlü bir teorik süreklilik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Özellikle Bessière (1998), Cohen ve Avieli (2004), Sims (2009) ve Ellis vd. (2018) gibi çalışmaların literatürde merkezî bir konumda yer alması, alanın kuramsal temellerinin büyük ölçüde yerel gıda, otantiklik ve deneyim temaları etrafında şekillendiğini göstermektedir. Bu durum, gastronomi turizminin yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda kültürel ve sosyal bir olgu olarak ele alındığını ortaya koyan çalışmalarla uyumludur (Cohen ve Avieli, 2004; Ellis vd., 2018; Orhan, 2021; Öz vd., 2023).

Ülke bazlı analizler, gastronomi turizmi ve mutfak mirası literatürünün büyük ölçüde Avrupa merkezli bir üretim ve etki yapısına sahip olduğunu göstermektedir. Fransa ve İspanya'nın yayın ve atıf bakımından öne çıkması, bu ülkelerin güçlü gastronomi kültürleri, gelişmiş turizm politikaları ve mutfak mirasının kurumsal düzeyde korunmasına yönelik uygulamalarıyla ilişkilendirilebilir. Bununla birlikte bu yoğunlaşma, yalnızca bilimsel üretim kapasitesindeki farklılıklarla açıklanabilecek nötr bir coğrafi dağılım değildir. Avrupa merkezli çalışmaların baskınlığı, gastronomi turizmi literatüründe kullanılan otantiklik, yerellik, kültürel miras ve sürdürülebilirlik kavramlarının büyük ölçüde Avrupa'nın tarihsel ve kurumsal deneyimleri üzerinden tanımlanmasına yol açmaktadır.

Bu yapı, farklı kültürel bağlamların ve yerel bilgi sistemlerinin literatürde sınırlı biçimde temsil edilmesi riskini beraberinde getirmektedir. Özellikle Afrika, Güney ve Orta Asya, Latin Amerika'nın bazı bölgeleri ile yerli ve azınlık topluluklarına ait mutfak pratiklerinin sınırlı görünürlüğü, gastronomi turizmi bilgisinin kültürel çeşitliliğini daraltabilir. Mutfak mirasının anlamı ve turizmle ilişkisi; toplumsal hafıza, göç, sömürgecilik geçmişi, din, etnik kimlik, sınıf ilişkileri ve yerel üretim biçimlerine göre farklılık gösterebilmektedir. Bu nedenle belirli coğrafyalarda geliştirilmiş kuramsal modellerin farklı kültürlerle doğrudan uygulanması, yerel bağlamların özgünlüklerinin gözden kaçırılmasına ve Batı merkezli kavramların evrensel kabul edilmesine neden olabilir. Bu temsil dengesizliğinin azaltılması için gelecekteki araştırmalarda Avrupa dışındaki bağlamlara özgü kavram ve kuramsal açıklamaların geliştirilmesi; yerel topluluklar, küçük üreticiler, kadınlar, göçmenler ve yerli halkların mutfak mirasının üretimi ve temsili süreçlerindeki rollerinin incelenmesi önem taşımaktadır. Farklı dillerdeki yayınları ve bölgesel veri tabanlarını kapsayan karşılaştırmalı bibliyometrik çalışmalar da görünürlük ve temsil eşitsizliklerinin daha kapsamlı biçimde ortaya konulmasını sağlayabilir.

Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Çalışmanın yalnızca Web of Science Core Collection veri tabanında indekslenen yayınları kapsamaması, bulguların değerlendirilmesinde dikkate alınması gereken bir sınırlılıktır. Özellikle farklı dillerde yayımlanan çalışmalar ile ulusal ve bölgesel veri tabanlarında yer alan araştırmaların analiz dışında kalması, Avrupa ve İngilizce yayın yapan ülkelerin görünürlüğünü artırmış olabilir. Bu nedenle çalışmada belirlenen coğrafi dağılım, gastronomi turizmi alanındaki bütün akademik üretimi değil, WoS veri tabanında görünür olan

literatürü temsil etmektedir. Ayrıca taramada kullanılan anahtar kavramlar, benzer konuları farklı terminolojiyle ele alan bazı çalışmaların veri seti dışında kalmasına neden olmuş olabilir.

Gelecek araştırmalar için dört temel ekseninde bir araştırma gündemi önerilebilir. İlk olarak, dijitalleşme ve teknoloji bağlamında yapay zekâ destekli kişiselleştirilmiş gastronomi rotaları, robot şefler, artırılmış ve sanal gerçeklik tabanlı mutfak deneyimleri ile dijital hikâyeleştirmenin algılanan otantiklik, güven, ziyaret niyeti ve destinasyon imajı üzerindeki etkileri incelenebilir. Özellikle insan tarafından sunulan gastronomik deneyimlerle teknoloji aracılı deneyimlerin karşılaştırılması, teknolojik yeniliğin yerellik ve özgünlük algısıyla hangi koşullarda uyumlu veya çatışmalı hâle geldiğinin anlaşılmasına katkı sağlayabilir. Bu doğrultuda deneysel çalışmalar ve farklı ziyaretçi gruplarını karşılaştıran araştırma tasarımları kullanılabilir (Fusté-Forné, 2021).

İkinci olarak, gastronomi turizminin çok duyulu yapısı; tat, koku, görsel sunum, işitsel unsurlar, dokunma ve mekânsal atmosferin birlikte ele alındığı bütüncül modellerle araştırılmalıdır. Duyusal unsurlar arasındaki uyumun deneyim kalitesi, hatırlanabilirlik, duygusal bağlılık, memnuniyet ve tekrar ziyaret niyeti üzerindeki etkileri saha deneyleri, laboratuvar uygulamaları ve karma yöntemli araştırmalarla test edilebilir. Ayrıca farklı kültürlerden ziyaretçilerin aynı yöresel ürün veya gastronomik deneyimi nasıl algıladıklarının karşılaştırılması, çok duyulu deneyimlerin kültürel olarak değişen yönlerinin ortaya konulmasını sağlayabilir.

Üçüncü olarak, sürdürülebilirlik ve alternatif gıda sistemleri kapsamında kısa tedarik zincirleri, yerel üretici ağları, sıfır atık ve ileri dönüşüm uygulamaları, bitki temelli ürünler, yabancı yenilebilir bitkiler, geleneksel fermantasyon yöntemleri ve iklim değişikliğine dayanıklı yöresel ürünler gastronomi turizmi bağlamında incelenebilir. Bu çalışmaların yalnızca turistlerin tutum ve davranışlarına değil, yerel üreticilerin gelirlerine, topluluk refahına, gıda egemenliğine ve mutfak mirasının kuşaklar arası aktarımına olan etkilerini de değerlendirmesi gerekmektedir. Bunun yanında yenilikçi ürün geliştirme ile geleneksellik ve otantiklik beklentileri arasında ortaya çıkabilecek gerilimlerin araştırılması, sürdürülebilir gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından önem taşımaktadır (Orea-Giner vd., 2026).

Dördüncü olarak, gastronomi turizminin kültürel ve politik boyutları daha eleştirel yaklaşımlarla ele alınmalıdır. Gastronomik kimliğin kimler tarafından üretildiği, hangi mutfak anlatılarının görünür kılındığı veya dışlandığı, mutfak mirasının ticarileştirilmesi ve kültürel sahiplenme sorunları gelecekteki araştırmalar açısından önemli konular oluşturmaktadır. Gastrodiplomasi, ulus markalaşması, coğrafi işaretler ve mutfak mirasının politik temsili üzerine yapılacak çalışmalar, gastronominin yalnızca turistik bir çekicilik değil, aynı zamanda kimlik, güç ve kültürel temsil aracı olarak taşıdığı rolün açıklanmasına katkı sağlayabilir. Bu doğrultuda karşılaştırmalı ülke araştırmaları, paydaş temelli nitel çalışmalar, uzunlamasına araştırma tasarımları ve çok düzeyli analizler alanın kuramsal ve yöntemsel gelişimini destekleyebilir.

Etik Beyan: Araştırmanın arşiv tarama ve doküman analizi odaklı olması insan veya hayvanlar üzerinden (anket, mülakat, odak grup çalışması, insan veya hayvanlar üzerinde deneysel çalışmalar) veriler toplanmaması nedeniyle etik kurul raporuna gerek duyulmamıştır.

Yazar Katkı Beyanı: Yazar katkı oranı %100

Çıkar Beyanı: Yazar, herhangi bir çıkar çatışması bulunmadığını beyan etmektedir.

Kaynakça

- Altınok, N.N., Yurt, İ., ve Yılmaz, M. (2025). Yerel Mutfak ve Gastronominin Turizmdeki Rolü: Akademik Çalışmaların Bibliyometrik İncelemesi. *Journal of Tourism and Management*, 6(1), 111-125. <https://doi.org/10.29329/jtm.2025.1402.7>
- Aria, M., ve Cuccurullo, C. (2017). Bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959-975. <https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007>
- Avieli, N. (2013). What is 'Local Food?' Dynamic culinary heritage in the World Heritage Site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 120-132. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767812>
- Barzallo-Neira, C., ve Pulido-Fernández, J. I. (2025). The Demand for Gastronomic Tourism—Characterization and Tourists' Profiles. *Sustainability*, 17(16), 7206. <https://doi.org/10.3390/su17167206>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>

- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275–291. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>
- Brulotte, R. L., ve Di Giovine, M. A. (2014). *Edible identities: Food as cultural heritage*. Routledge.
- Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39–51.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., and Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285–296. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.04.070>
- Dönmez, B. ve Yönet Eren, F. (2025). Karaman mutfağının somut olmayan kültürel miras ve gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 419–432.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., and Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Everett, S., ve Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150–167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>
- Farrelly, F., Kock, F., ve Josiassen, A. (2019). Cultural heritage authenticity: A producer view. *Annals of Tourism Research*, 79, 102770. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2019.102770>
- Fusté-Forné, F. (2021). Robot chefs in gastronomy tourism: What's on the menu? *Tourism Management Perspectives*, 37, 100774. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100774>
- Fusté-Forné, F. (2022). Seasonality in food tourism: wild foods in peripheral areas. *Tourism Geographies*, 24(4–5), 578–598. <https://doi.org/10.1080/14616688.2018.1558453>
- Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., and Cambourne, B. (Eds.). (2004). *Food Tourism Around the World* (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780080477862>
- Juniarta, P. P., ve Suta, P. W. P. (2025). Gastronomic tourism as an innovative strategy to increase the attractiveness of tourist destinations. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 7(3), 545–550. <https://doi.org/10.37034/infec.v7i3.1240>
- Kaman, G. S. (2024). Turizm tanıtım faaliyetlerinde Türk mutfak kültürüne ait unsurların incelenmesi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 12(4), 780–793. <https://doi.org/10.15295/bmij.v12i4.2437>
- Khan, J., Al Jaed, S. A., Zhang, Q., ve Li, M. (2025). Gastronomic tourism and tourist hedonic well-being: A moderated mediation model based on perceived authenticity, emotional connection, and tourist food neophilia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 42, 101294. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101294>
- Kim, Y. G., ve Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33(6), 1458–1467. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.01.015>
- Leroy, F., Geyzen, A., Janssens, M., De Vuyst, L., ve Scholliers, P. (2013). Meat fermentation at the crossroads of innovation and tradition: A historical outlook. *Trends in Food Science & Technology*, 31(2), 130–137. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2013.03.008>
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., ve Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–196. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>
- Okumus, F., Kock, G., Scantlebury, M. M. G., ve Okumus, B. (2013). Using Local Cuisines when Promoting Small Caribbean Island Destinations. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(4), 410–429. <https://doi.org/10.1080/10548408.2013.784161>

- Okumus, B., Koseoglu, M. A., ve Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64–74. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.01.020>
- Orhan, F. (2021). Erzincan'ın Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmine Kazandırılmasının Bölge Kalkınması Açısından Önemi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Özel Sayı, 48-62. <https://doi.org/10.46790/erzisobil.960184>
- Orea-Giner, A., Fusté-Forné, F., Todd, L., ve Park, E. (2026). The nexus between local food tourism events and social sustainability: Future prospects and priorities. *Tourism Management Perspectives*, 60, 101430. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2025.101430>
- Öz, H., Sormaz, Ü., Nizamlioğlu, H. ve Akdağ, G. (2023). Evaluation of the Gastronomy Tourism Potential of Hatay Province with SWOT Analysis. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 95-107.
- Özmen, Ş., ve Deniz, G. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımı: Niğde İli Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 538-560. <https://doi.org/10.32572/guntad.1513414>
- Pérez-Armendáriz, B., ve Cardoso-Ugarte, G. A. (2020). Traditional fermented beverages in Mexico: Biotechnological, nutritional, and functional approaches. *Food Research International*, 136, 109307. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109307>
- Pine, B. J., ve Gilmore, J. H. (1998). *Welcome to the experience economy*. Harvard Business School Press.
- Ron, A. S., ve Timothy, D. J. (2013). The land of milk and honey: Biblical foods, heritage and Holy Land tourism. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), 234–247. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767817>
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>
- Stalmirska, A. M. (2024). Local Food in Tourism Destination Development: The Supply-Side Perspectives. *Tourism Planning & Development*, 21(2), 160–177. <https://doi.org/10.1080/21568316.2021.1928739>
- Stalmirska, A. M., ve Ali, A. (2023). Sustainable development of urban food tourism: A cultural globalisation approach. *Tourism and Hospitality Research*, 25(2), 249-261. <https://doi.org/10.1177/14673584231203368>
- Stierand, M., ve Lynch, P. (2008). The Art of Creating Culinary Innovations. *Tourism and Hospitality Research*, 8(4), 337–350. <https://doi.org/10.1057/thr.2008.28>
- Sujood, A. R., Irfan, S., ve Hamid, S. (2024). Emerging themes in food tourism: a systematic literature review and research agenda. *British Food Journal*, 126 (1), 372–408. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2022-0939>
- Torusdağ, G. B. (2024). Kırsal Turizm Literatüründe Gastronomi ve Yerel Gıda Çalışmalarına İlişkin Bibliyometrik Bir Analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(3), 2233-2262. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1486>
- Yaman, Z. (2025). The Relationship Between the Development Level of Gastronomy Tourism and Gastronomic Identity Value Within the Scope of Destination Marketing. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13 (2), 1984-1999. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1642>
- Yeşiltaş, M., Çeken, H. ve Öztürk, İ. (2009). Karadeniz Bölgesindeki turizm olanaklarının SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(3), 250–269.
- Yılmaz, M. (2025). Gastronomi Literatüründe Pazarlama Dinamikleri ve Araştırma Eğilimleri. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 17 (2), 1443-1457. <https://doi.org/10.20491/isarder.2025.2043>