



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz (Gastronomy From Past to Today: A Bibliometrical Analysis)

Cem Oktay GÜZELLER^a , *Nuri ÇELİKER^b 

^a Akdeniz University, Faculty of Tourism, Antalya/Turkey.

^b Alanya Alaaddin Keykubat University, Faculty of Management, Antalya/Turkey.

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Bibliyometri
Sosyal ağ analizi

Öz

Çalışmanın amacı, Gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan 703 çalışmayı bibliyometrik açıdan inceleyerek, disiplinde son 48 yıldaki eğilim ve trendleri ortaya koymaktır. Bu kapsamda, Web of Science Core Collection veri tabanında “gastronomy” konu başlığında tarama gerçekleştirilmiş ve çalışmalara ait bibliyometrik verilere ulaşılmıştır. Çalışmalar; yıllara göre yayın sayıları, yayın türleri, yayın dilleri, atıf analizleri, ülke işbirliklikleri, ortak atıf ağları ile kavram-konu yönelimleri bağlamında incelenmiştir. Ortak atıf ağları ile kavram-konu yönelimlerinin belirlenmesinde sosyal ağ analizi kullanılmıştır. Analiz sonuçlarına göre, hem yayın hem de atıf sayıları bağlamında alana olan ilginin 2000 yılından sonra çarpıcı bir şekilde arttığı söylenebilir. Çalışmalar ağırlıklı olarak makale-bildiri türünde ve İngilizce dilinde gerçekleştirilmiştir. ABD'nin ülke işbirlikliklerinde kilit rol oynadığı, en fazla atıf patlamasına sahip derginin Journal of Culinary Science & Technology, yazarın ise Herve This olduğu belirlenmiştir. Hayagreeva Rao ve arkadaşları tarafından 2003 ve 2005 yıllarında gerçekleştirilen çalışmalar alana yön veren en önemli referans kaynaklardır. Model oluşturma ve uluslararası turizm alanda en çok çalışılan konular iken, gastronomi ve Fransız gastronomisi en çok kullanılan kavramlardır.

Keywords

Gastronomy
Bibliometrics
Social network analysis

Abstract

The purpose of the study is to put forward tendencies and trends in the last 48 years in the discipline by bibliometrically examining 703 studies published in the field of gastronomy between 1970 and 2017. In this regard, Web of Science Core Collection database was searched using the keyword “gastronomy”, and relevant bibliometrical data were obtained. The studies were examined within the scope of the number of publications in line with the years, publication types, publication languages, citation analyses, country collaborations, common citation network and concept-topic tendencies. To determine the common citation networks and concept-topic tendencies, social network analysis was used. According to analysis results, it can be indicated that the interest in the field has increased starting from 2000s in the context of the number of publications and citations. The studies were mainly carried out in the type of article and proceedings paper and in English. It was observed that the USA played the key role in collaborations between countries, that the journal with the highest citation burst was Journal of Culinary Science & Technology, and that the author with the highest citation burst was Herve This. Studies conducted in 2003 and 2005 by Hayagreeva Rao et al. were the most important citation resources which paved the way for the other studies in the field. Model development and international tourism are the most studied topics in the field, and gastronomy and French gastronomy are the most utilized concepts.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: nuri.celiker@alanya.edu.tr (N. Çeliker)

GİRİŞ

Turizm sosyal, kültürel, ekonomik, siyasal ve çevresel anlamda kitleler üzerinde önemli etkileri olan bir olgudur. Turizmin toplumsal etkileri, bir bilim dalı olarak turizme olan ilginin de gün geçtikçe büyümesini sağlamaktadır. Alana ilgi duyan araştırmacıların, alandaki bilimsel yayınların ve yayıncıların sürekli artış göstermesi, oluşan bilgi karmaşasının yorumlanmasını ve özetlenmesini gerekli kılmaktadır. Bu durum turizm ve gastronomi alanında bibliyometrik araştırmalara olan ihtiyacı ortaya koymaktadır.

Bibliyometri; matematiksel ve istatistiksel yöntemlerin kitaplar ve diğer iletişim ortamlarına uygulanması olarak tanımlanmaktadır (Pritchard, 1969: 348). Bibliyometrik araştırmalarda, belgelerin ya da yayınların belirli özellikleri analiz edilerek bilimsel iletişime ilişkin çeşitli bulgular elde edilmektedir (Al ve Coştur, 2007: 3). Bibliyometrik çalışmalar, belirli bir alandaki literatürün nicel hale getirilmesi ve ortaya çıkan kavramların değerlendirilmesi ile alandaki eğilimlerin tespit edilmesine olanak sağlamaktadır (Kasemodel vd., 2016: 82). Böylece bilimsel yayın politikalarına yön vermekle birlikte araştırmacılara yol haritası oluşturmaktadır (Aydın, 2014: 56).

Bibliyometrik çalışmalarda gerçekleştirilen atıf analizleri de, bilimsel yayınların niteliklerinin ve belirli bir disipline etkilerinin değerlendirilmesine imkan tanımaktadır. Bibliyometrik çalışmalarda bilimsel işbirliği ve ortak atıf ilişkilerinin incelenmesinde sosyal ağ analizinden yararlanılmaktadır. Sosyal ağ analizi, işbirliği ve ortak atıf ağlarının görselleştirilmesi ile bir araştırma topluluğu içerisinde önemli aktörlerin belirlenmesinde ve araştırma alanının gelişmesinde etkili olan bilgi ağlarının tespit edilmesinde kullanılmaktadır (Karagöz ve Yüncü, 2013: 211-212).

Bibliyometrik araştırmalarda en önemli veri kaynakları, Science Citation Index (SCI), Social Science Citation Index (SSCI) ve Art&Humanities Citation Index (A&HCI) olmak üzere uluslararası bilimsel atıf indeksleridir. Bu indekslere Web of Science Core Collection veri tabanı aracılığıyla erişim sağlanmaktadır. Web of Science bu indekslerde taranan bilimsel yayınlara ilişkin bibliyometrik verileri barındıran bir veri tabanı olarak bibliyometrik çalışmalara önemli katkı sağlamaktadır.

GASTRONOMİ ALANINDA BİBLİYOMETRİK ARAŞTIRMALAR

Bibliyometrik araştırmalar belirli bir alandaki araştırma kalitesinin değerlendirmesi ve alanın gösterdiği gelişiminin incelenmesine olanak sağlayan çalışmalar olarak her alanda olduğu gibi turizmde de özellikle son dönemlerde büyük ilgi görmektedir (Hall, 2011: 16). Literatürde gerçekleştirilen bibliyometrik çalışmalar incelendiğinde, belirli bir alanın veya konunun gelişiminin araştırıldığı çalışmaların yanı sıra, bir ya da birden fazla dergide yayımlanmış makaleleri, lisansüstü tezleri, kongre ve sempozyumlarda sunulan bildirimleri değerlendiren ulusal ve uluslararası çalışmalara da sıklıkla rastlanmaktadır. Gastronomi alanında ise bibliyometrik çalışmaların ulusal ve uluslararası literatürde çok kısıtlı olduğu gözlenmiştir.

Bu çalışmalardan birinde Aydın (2014), yiyecek içecek işletmeciliği alanında 1988-2013 yıllarında yayımlanmış 179 tezi incelemiştir. Çalışmada elde edilen bulgular, en çok tezin Gazi Üniversitesi'nde yayımlandığını, tezlerin yönetim organizasyon alanında yoğunlaştığını, tezlerde uygulamalı araştırmaların tercih edildiğini ve uygulamaların en çok otellerde gerçekleştiğini göstermektedir. Kodaş (2014), International Journal of Wine Business Research dergisinde 1992-2013 yılları arasında yayımlanan 362 makaleyi analiz etmiştir. Çalışmada,

dergide en fazla yayın yapan kurumların ABD ile Avustralya'da bulunduğu, en üretken yazarların Peter Garrett, Tim Knowles ve Tim H. Dodd olduğu belirlenmiştir. Çalışmalarda daha çok görgül araştırmaların tercih edildiği ve nicel araştırma yönteminin kullanıldığı ortaya konan diğer sonuçlardır. Sanchez vd. (2016), şarap turizmi konusunda yayımlanan 166 çalışmanın analizini gerçekleştirdikleri çalışmalarında, konuyla ilgili araştırmaların özellikle 2010 yılından sonra artış gösterdiğini ve araştırmaların yarısının Avustralya ile Amerika'da gerçekleştirildiğini belirlemişler, konunun multidisipliner yapısı nedeniyle ilgili çalışmaların yayımlandıkları bilimsel dergi yelpazesinin çok geniş olduğunu vurgulamışlardır. Kasemodel vd. (2016), gıda bilimi ve teknolojisi alanında tüketici davranışlarını bibliyometrik açıdan değerlendirmişlerdir. Bu kapsamda Web of Science veri tabanında tüketici davranışı alanında yapılan taramada 1993-2003 yılları arasında yayımlanmış 1786 çalışmaya ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda alanda öncü çalışmaların en çok ABD ve İspanya'da gerçekleştirildiği belirlenmiştir. Bu konudaki araştırma eğilimleri ise, algı, sağlık, güvenlik, ödeme istekliliği, paketleme, etik yaşam tarzı/yararlılık olmak üzere yedi konuda toplanmıştır. Yılmaz (2017) ise, Ulusal Turizm Kongresi'nde gastronomi ve mutfak sanatları alanında 2009-2015 yılları arasında yayımlanan 63 bildiriye incelemiştir. Bildirilerde görgül araştırma türünün daha çok benimsendiği, araştırma yaklaşımı olarak nicel araştırma ve veri toplama yöntemi olarak da anket yönteminin ağırlıkta olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca çalışmada, Mersin Üniversitesi'nde ve turizm fakülteleri bünyesinde görevli akademisyenlerin kongreye en fazla katkı sağlayan yazarlar olduğu tespit edilmiştir.

YÖNTEM

Bu çalışmada, Gastronomi alanında yayımlanan ve uluslararası atıf indekslerinde taranan çalışmaların bibliyometrik özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Araştırma verilerini, Gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan ve Web of Science veri tabanında taranan 703 çalışma oluşturmaktadır. Web of Science Core Collection veri tabanında "gastronomy" konu başlığında gerçekleştirilen taramada Gastronomi alanında yayımlanan 703 çalışmanın yayın yılları, yayın türleri, yayın dilleri, başlıkları, yazar adları, yazarların ülkeleri, kaç kaynağa atıfta bulunduğu ve Web of Science'da taranan kaç kaynaktan atıf aldığı, özet, anahtar kelimeler ve kaynakça bilgilerine ulaşılmıştır.

Elde edilen veriler kapsamında öncelikle 703 çalışmanın yıllara göre dağılımı, yayın türleri, yayın dilleri incelenmiştir. Atıf analizi kapsamında, Gastronomi alanında yer alan çalışmaların kaç kaynağa atıfta bulunduğu, Web of Science veri tabanında taranan çalışmalarca aldıkları atıflar ve bu atıfların yıllara ve yayınlara göre dağılımları değerlendirilmiştir. Ayrıca alanın Hirsch indeksi (h-indeksi) de hesaplanmıştır. h-indeksi, en az h sayıda atıf almış h yayının o kadar h-indeksine sahip olacağı anlamını taşımaktadır (Hirsch, 2005: 1).

Gastronomi alanında ortak çalışmalar yayımlayan ülkeler arasındaki işbirlikliliklerin tespit edilmesinde, dergi-yazar-yayın ortak atıf ağının ve kavram-konu eğilimlerinin belirlenmesinde sosyal ağ analizinden yararlanılmıştır. Sosyal ağ analizinin gerçekleştirilmesinde ise CiteSpace II uygulaması kullanılmıştır. Web of Science veri tabanından 703 çalışmaya ait veriler Citespace II programına uygun formatta yüklenerek analizler gerçekleştirilmiştir. CiteSpace II, ortaya çıkan eğilimleri ve bilimsel literatürdeki değişiklikleri görselleştirmek ve analiz etmek için kullanılan bir Java uygulamasıdır (Chen vd., 2010: 10).

Analizler sonucunda; ağ yoğunluğu, ağın modularity ve mean silhouette değerleri hesaplanmıştır. Ağ yoğunluğu bir ağda, potansiyel olarak kullanılabilir bağlantıların ne kadarının kullanıldığını göstermektedir (Al ve Doğan, 2012: 354). Q modularity değeri, bir ağın bağımsız bloklara, yani modüllere bölünüp bölünemeyeceğini ölçmektedir ve 0 ile 1 arasında bir değer almaktadır. Düşük bir modülerlik, net sınırları olan kümelere indirgenemeyecek bir ağa işaret ederken, yüksek modülerlik değeri, iyi yapılandırılmış bir ağı ifade etmektedir (Chen vd., 2010: 8-29). Modularity değerinin 0.6 değerine eşit ya da büyük olması anlamlı bir bölünmenin göstergesidir (Newman, 2004: 3). Mean silhouette değeri ise, -1 ile 1 arasında değişmekte olup (Chen vd., 2010: 8), optimal kümelenme sayısını belirlemek için kullanılır ve değer 0.7'den büyük olması güçlü bir kümelenmeyi temsil etmektedir (Simovici, 2007: 212).

Çalışmada ülke işbirliklikleri, atıf kaynağı dergiler ve yayınlar ile kavramların ağdaki konumları arasındaki merkeziliklerine göre değerlendirilmiştir. Arasındalık merkeziliği, bir düğümün birbirine bağlı olmayan diğer düğümler ile ne derece bağlantıya sahip olduğunun ölçüsüdür. Bir düğümün arasındalık merkeziliğinin yüksek olması diğer düğümleri birbirine bağlayan bir köprü niteliğinde olduğunun göstergesidir (Ni vd. 2017:7). Ayrıca atıfta bulunulan ülkelere, dergilere, yazarlara ve yayınlara yönelik atıf patlamaları da tespit edilmiştir. Patlama tespiti, belirli bir frekans fonksiyonunun, toplam süre içerisinde kısa bir zaman aralığı boyunca istatistiksel olarak önemli dalgalanmalara sahip olup olmadığını belirlemektedir (Chen vd., 2010: 8). Makalelerin konu yönelimleri bağlamında ise, terim frekansı-ters metin frekansı (TFIDF) ve log olasılık oranı (LLR) algoritmasından yararlanılmış ve Gastronomi alanında çalışan trend konular ortaya konulmuştur.

BULGULAR

Yıllara Göre Yayın Sayıları

Tablo 1. Yayınların Yıllara Göre Dağılımı

Yıllar	Frekans (n)	Yüzde(%)
1970-1980	17	2,4
1981-1990	43	6,1
1991-2000	69	9,8
2001-2010	188	26,7
2011-2017	386	54,9
TOPLAM	703	100

Gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayınlanan 703 çalışmanın yıllara göre dağılımı incelendiğinde en çok çalışmanın 2016 yılında yayımlandığı görülmüştür (n=101). Çalışmalar belirlenen her bir yıl diliminde artış göstermekte olup, 2000 yılından sonra yayımlanan çalışmalar toplam yayınların %81,6'sını oluşturmaktadır.

Yayın Türleri

Tablo 2. Yayınların Türlerine Göre Dağılımı

Yayın Türü	Frekans (n)	Yüzde(%)
Makale	414	57,7
Bildiri	111	15,5
Kitap İncelemesi	93	13,0
Eleştiri	29	4,0
Editoryal Materyal	22	3,1
Toplantı Özeti	12	1,7
Mektup	11	1,5

Çalışmalar yayın türlerine göre incelendiğinde, 16 farklı türde yayın yapıldığı belirlenmiştir. Bazı çalışmalar birden fazla tür kapsamında değerlendirildiğinden oranlar 717 yayın üzerinden hesaplanmıştır. Yayın türleri arasında makale ve bildiriler ağırlıkta olup, bunların toplam içerisindeki oranı %73,2'dir.

Yayın Dilleri

Tablo 3. Yayınların Dillerine Göre Dağılımı

Dil	Frekans (n)	Yüzde(%)
İngilizce	507	72,1
Fransızca	89	12,7
İspanyolca	35	5,0
Almanca	28	4,0
Portekizce	17	2,4
İtalyanca	8	1,1

Çalışmalar toplamda 13 farklı dilde kaleme alınmıştır. 703 çalışmadan, %72,1'inin dili İngilizce'dir. Bunu %12,7 ile Fransızca takip etmektedir. Çalışmalar arasında Türkçe yayın bulunmamaktadır.

Atıf Analizi

Gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan 703 çalışma tarafından toplamda 17.995 kaynağa atıfta bulunulmuştur. 703 çalışmaya yapılan toplam atıf sayısı ise 5.318'dir. Bunlardan 482 tanesi yazarların kendi çalışmalarına yaptıkları atıflardan oluşmaktadır. 703 yayın içerisinde çalışma başına ortalama atıf sayısı 7,56 iken, yıllık ortalama atıf sayısı 132,95'dir. Aşağıda belirli yıl aralıklarında alınan atıf sayılarına ayrıntılı olarak yer verilmiştir.

Tablo 4. Yıllara Göre Alınan Atıf Sayıları

Yıllar	Alınan Atıf Sayısı	Yüzde(%)
1970-1980	2	0,04
1981-1990	2	0,04
1991-2000	56	1,05
2001-2010	1007	18,94
2011-2017	4251	79,94
TOPLAM	5318	100

Yıllara göre atıf sayıları incelendiğinde, 703 çalışmaya en fazla atıfın 2016 yılında gerçekleştirildiği gözlenmiştir (n=1042). Belirli yıl aralıklarına göre alınan atıflar her geçen dönem artış göstermiştir. Alınan atıf sayılarında 2000 yılından sonra önemli bir sıçrama yaşanmış olup, 2000 yılından sonra alınan atıflar toplam atıfların %98,88'ini oluşturmaktadır.

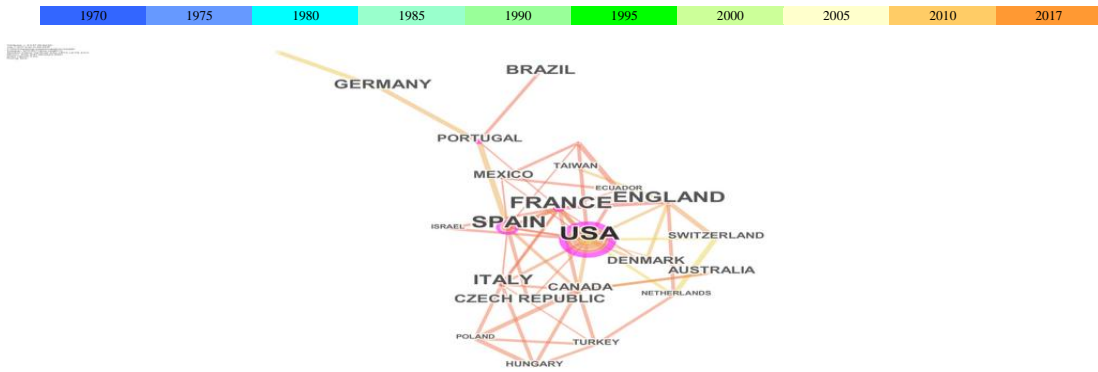
Tablo 5. Yayın Sayısına Göre Atıf Sayıları

Atıf Sayısı	Yayın Sayısı	Yüzde(%)
100 üzeri	11	1,6
81-100	4	0,6
61-80	6	0,9
41-60	10	1,4
21-40	23	3,3
11-20	41	5,8
1-10	195	27,7
0	413	58,7
TOPLAM	703	100

Alınan atıflar yayın sayılarına göre ele alındığında ise, çalışmaların %58,7'sinin hiç atıf almadığı, 100 üzeri atıf alan çalışmaların %1,6'lık bir oranı temsil ettiği belirlenmiştir. Atıf analizi kapsamında Gastronomi alanının h-indeksi 35 bulunmuştur. Buna göre, alanda en az 35 atıf almış 35 yayının bulunduğu söylenebilir.

Ülke İşbirliklikleri

Çalışmalarda farklı ülkelerdeki araştırmacıların birlikte gerçekleştirdikleri araştırmaların belirlenmesi amacıyla sosyal ağ analizi gerçekleştirilmiştir. Ülke isimleri merkezilik derecelerine göre boyutlandırılarak Şekil 1.'de gösterilmiştir.

**Şekil 1.** Ülke İşbirliklikleri

Analiz sonucunda 36 düğüm ve 57 bağlantıdan oluşan bir ağ elde edilmiştir. Ağ 16 kümeye ayrılmış olup, yoğunluğu 0.09'dur. Ülke işbirliklikleri analiz edilirken aynı ülkeye mensup birden fazla yazarın yer aldığı çalışmalarda ülkeler bir kez sayılmıştır. Ağda her bir düğüm bir ülkeyi, her bir bağlantı ise ülkeler arasındaki ilişkileri belirtmektedir. Düğümler arasındaki bağlantılar bağlantı sayısı arttıkça kalınlaşmaktadır. Ağdaki renklendirmeler yukarıdaki zaman çizelgesine uygun olarak işbirlikliklerin gerçekleştirildiği yılları temsil etmektedir. Bağlantı renklerinin ağırlıklı olarak turuncu renkte olmaları bu işbirlikliklerin yakın tarihlerde gerçekleştiğinin göstergesidir. Düğümlerin etrafındaki pembe çemberin kalınlığı ve boyutu ise düğümlerin merkezilik derecelerinin yüksek olduğu anlamını taşımaktadır (Ukşul, 2016: 53). Ağın modularity değeri, $Q=0.46$, mean silhouette değeri ise 0.24 olarak bulunmuştur. Ağda önemli yeri olan ilk 10 ülkenin ağ değerlerine tabloda ayrıntılı olarak yer verilmiştir.

Tablo.6 Ülke İşbirliklikleri ve Merkezilik Dereceleri

Ülkeler	Frekans	Yıl	Küme#	Ülkeler	Merkezilik	Yıl	Küme#
ABD	123	1998	0	ABD	0.27	1998	0
İspanya	57	2006	2	Portekiz	0.20	2011	3
Fransa	50	1999	0	Fransa	0.16	1999	0
İngiltere	35	2003	0	İspanya	0.15	2006	2
İtalya	30	2008	1	İngiltere	0.09	2003	0
Almanya	19	1991	3	Kanada	0.09	2010	1
Brezilya	18	2013	3	İtalya	0.07	2008	1
Çek Cumhuriyeti	13	2013	2	Almanya	0.07	1991	3
Romanya	13	2012	9	Türkiye	0.02	2014	1
Kanada	11	2010	1	Hollanda	0.02	2008	0

Tablodaki veriler incelendiğinde, ABD'nin diğer ülkelerle en fazla işbirliği içinde yer alan ülke olduğu görülmektedir (n=123). Aynı zamanda ABD en yüksek merkezilik derecesine sahip ülke konumundadır. Buna göre, ABD'nin ülkeler arasındaki bilimsel ilişkilerin sağlanmasında ve devamında kilit rol üstlendiği ve köprü görevi gördüğü söylenebilir.

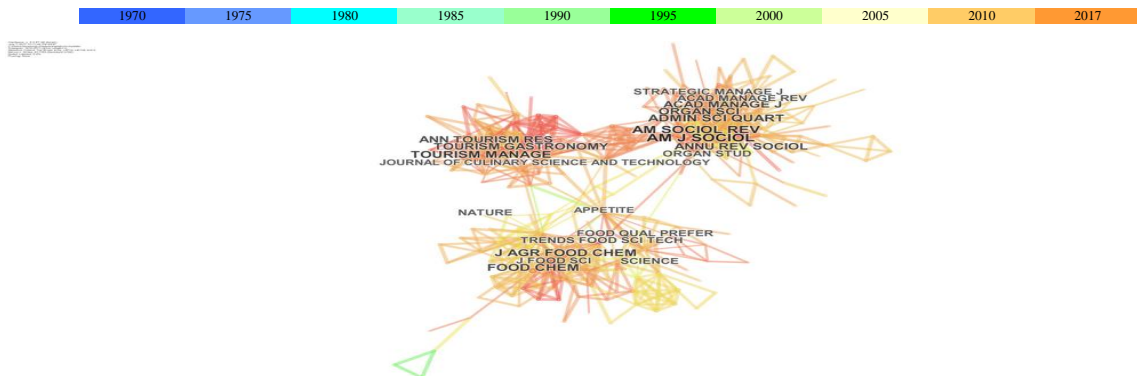
Tablo.7 Ülkelerin Yıllara Göre Atıf Patlama Değerleri

Ülkeler	Patlama	Başlangıç	Bitiş	1970-2017
Almanya	4.8364	1970	2009	
ABD	7.8974	1992	2008	
Fransa	4.9652	1999	2007	
Romanya	4.4822	2012	2014	
Brezilya	3.9286	2015	2017	

Ülkelerin atıf patlama (burst) değerlerine bakıldığında ise, en yüksek atıf patlamasına sahip ülke 1992-2008 yılları aralığında ABD'dir (7.89). Almanya'nın 1970-2009 yılları arasını kapsayan 40 yıllık süreçte alana yön veren çalışmaların gerçekleştirildiği ülke konumunda olduğu elde edilen bir diğer sonuçtur. Ayrıca Gastronomi alanında yayımlanan güncel çalışmaların Brezilyalı araştırmacıların gerçekleştirdiği çalışmalara atıf kaynağı olarak sıklıkla başvurduğu görülmektedir.

Dergi Ortak Atıf Ağı

Dergi ortak atıf ağı analizinde, çalışmaların ortak atıfta bulunduğu ve Gastronomi alanında önemli bilimsel çalışmaların yayımlandığı dergilerin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

**Şekil 2.** Dergi Ortak Atıf Ağı

Ağ, 344 düğüm (atıf kaynağı dergiler), 1153 bağlantı ve 86 kümeden meydana gelmektedir. Ağın yoğunluğu 0.01'dir. Modularity değeri Q= 0.69, mean silhouette değeri ise 0.19'dur.

Tablo.8 Ortak Atıf Alan Dergiler ve Merkezilik Dereceleri

Dergiler	Frekans	Yıl	Küme#	Dergiler	Merkezilik	Yıl	Küme#
<u>American Journal of Sociology</u>	77	2005	0	<u>Trends in Food Science & Technology</u>	0.20	2008	1
American Sociological Review	64	2006	0	<u>Organization Studies</u>	0.17	2006	0
Tourism Management	58	2010	2	<u>Appetite</u>	0.17	2001	3
<u>Journal of Agricultural and Food Chemistry</u>	52	2005	1	<u>Annual Review of Sociology</u>	0.14	2006	0
<u>Food Chemistry</u>	50	2002	1	<u>Journal of Organizational Behavior</u>	0.14	2010	0
<u>Administrative Science Quarterly</u>	50	2006	0	<u>American Journal of Clinical Nutrition</u>	0.09	2007	1
<u>Organization Science</u>	48	2006	0	<u>Journal of Food Science</u>	0.08	2001	1
<u>Annual Review of Sociology</u>	46	2006	0	<u>International Journal of Hospitality Management</u>	0.08	2010	2
<u>Annals of Tourism Research</u>	43	2010	2	<u>International Journal of Contemporary Hospitality Management</u>	0.08	2009	5
<u>Academy of Management Journal</u>	43	2006	0	<u>Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly</u>	0.08	2009	5

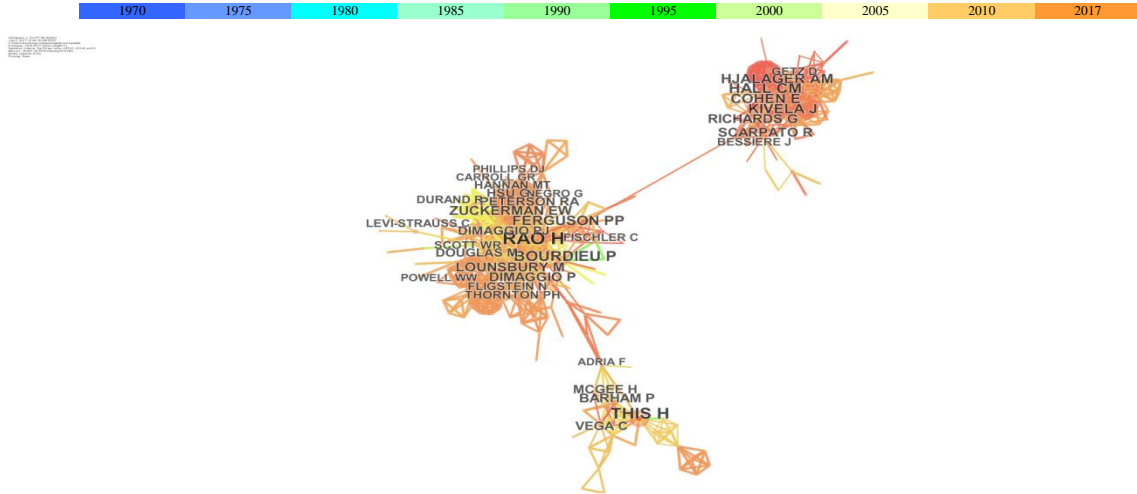
Gastronomi alanında yayımlanan çalışmaların en çok atıfta bulunduğu dergi American Journal of Sociology dergisidir (n=77). Ağda en merkezi konumda ise, Trends in Food Science & Technology dergisi bulunmaktadır. Dergi, alanda kilit öneme sahip çalışmaların yayımlandığı kaynak niteliğindedir. Ayrıca ağın genel olarak turuncu renk alması alanda yapılan çalışmaların güncel kaynaklardan yararlandığını göstermektedir.

Tablo.9 Dergilerin Yıllara Göre Atıf Patlama Değerleri

Dergiler	Patlama	Başlangıç	Bitiş	1970-2017
<u>Journal of Agricultural and Food Chemistry</u>	4.366	2005	2009	
<u>Journal of Ethnopharmacology</u>	3.9046	2007	2009	
SAGE Handbook of Organizational Institutionalism	4.473	2012	2014	
Early American Study Service	4.4023	2013	2014	
Tourism Management	4.6537	2015	2017	
<u>Journal of Culinary Science & Technology</u>	6.0562	2015	2017	

Journal of Culinary Science & Technology dergisi ise, en fazla atıf patlaması değerine sahip dergidir (6.05). Ayrıca [dergi](#) Tourism Management dergisi ile birlikte alanda en güncel araştırmaların atıfta bulunduğu kaynakların yayımlandığı dergilerdir. Dolayısıyla son yıllarda Gastronomi alanındaki araştırmacıların bu dergilerde çalışmış konulara eğilim gösterdikleri ifade edilebilir.

Yazar Ortak Atıf Ağı



Şekil 3. Yazar Ortak Atıf Ağı

Yazar ortak atıf ağı, 467 düğüm (atıf kaynağı yazarlar), 1513 bağlantı ve 127 kümeden oluşmaktadır. Yoğunluğu 0.01, Modularity değeri $Q=0.72$ ve mean silhouette değeri ise 0.22'dir.

Tablo.10 Ortak Atıf Alan Yazarların Atıf Sayıları

Yazarlar	Atıf Sayısı	Yıl	Küme#
Anonymous	84	2009	24
Hayagreeva Rao	68	2006	4
Herve This	49	1999	3
Pierre Bourdieu	32	1998	4
C. Michael Hall	31	2011	1
Anne-Mette Hjalager	26	2010	1
Priscilla Parkhurst Ferguson	25	2005	4
Jakša Kivela	25	2010	1
Erik Cohen	25	2005	1
Michael Lounsbury	22	2008	0

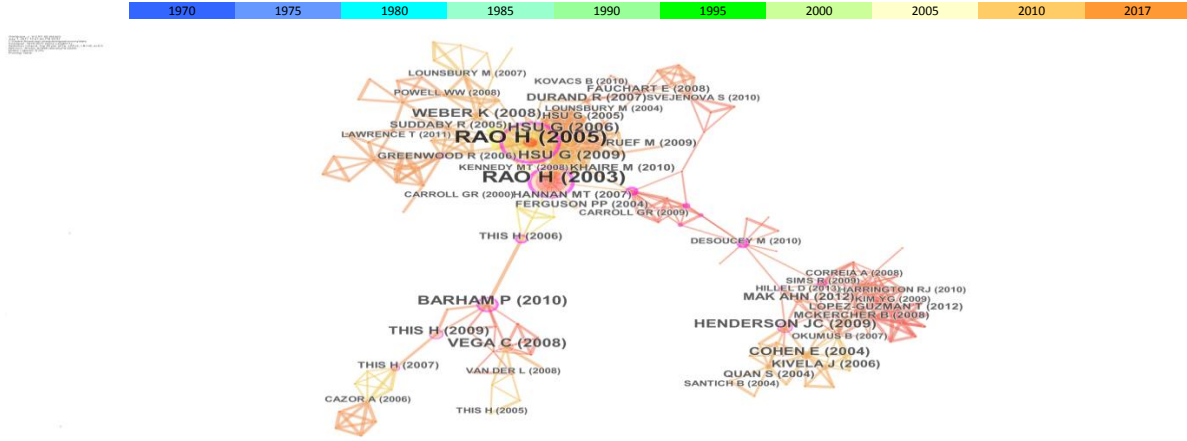
Alanda yayımlanan 703 çalışmada en fazla atıfta bulunan yazarlar Anonymous adı altındaki ismi belirlenemeyen yazarlar ($n=84$) ve Hayagreeva Rao ($n=68$) isimli araştırmacıdır.

Tablo.11 Yazarların Yıllara Göre Atıf Patlama Değerleri

Yazarlar	Patlama	Başlangıç	Bitiş	1970-2017
Herve This	7.9613	1999	2009	
Donald Getz	5.0295	2015	2017	
Greg Richards	4.5	2015	2017	

Yazarların atıf patlama değerlerine baktığımızda ise en yüksek değer 1999-2009 yılları arasında Herve This (7.96) isimli yazara ait olduğu görülmektedir. Yazarın çalışmalarının 11 yıllık süreçte alanda gerçekleştirilen araştırmalara öncü olduğu ve ışık tuttuğu söylenebilir. Son yıllarda ise Donald Getz ve Greg Richards'ın araştırmalarının alanda ilgi gördüğü ifade edilebilir.

Yayın Ortak Atıf Ağı



Şekil 4. Yayın Ortak Atıf Ağı

Analiz sonucunda oluşan ağ, 223 düğüm (atıf kaynağı yayınlar), 558 bağlantı ve 44 kümeden meydana gelmektedir. Ağın yoğunluğu 0.02'dir. Modularity değeri $Q= 0.77$ ve mean silhouette değeri ise 0.37 olarak hesaplanmıştır.

Tablo.12 Atıf Kaynaklarının Aldıkları Atıf Sayıları

Kaynaklar	Atıf Sayısı	Yıl	Küme#
Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2005). Border crossing: Bricolage and the erosion of categorical boundaries in French gastronomy.	41	2005	0
Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in Toque Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy.	30	2003	0
Hsu, G. (2006). Jacks of all trades and masters of none: Audiences' reactions to spanning genres in feature film production.	13	2006	0
Barham, P., Skibsted, L. H., Bredie, W. L., Bom Frøst, M., Møller, P., Risbo, J., ... & Mortensen, L. M. (2010). Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline.	13	2010	2
Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: a food fad or science supporting innovative cuisine?.	12	2008	2
Hsu, G., Hannan, M. T., & Koçak, Ö. (2009). Multiple category memberships in markets: An integrative theory and two empirical tests.	11	2009	0
LaCombe, M. A. (2012). <i>Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World</i> . University of Pennsylvania Press.	11	2012	40
Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed.	10	2009	5
Weber, K., Heinze, K. L., & DeSoucey, M. (2008). Forage for thought: Mobilizing codes in the movement for grass-fed meat and dairy products,	10	2008	4
Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment.	9	2004	5

Gastronomi alanında yayımlanan çalışmalarca en çok atıfta bulunan kaynak, Küme# 0'da yer alan Hayagreeva Rao, Philippe Monin ile Rodolphe Durand tarafından 2005 yılında gerçekleştirilen (n=41) makaledir. Bu çalışma alana yön veren ve ışık tutan en önemli referans kaynaktır. Lacombe M.A. tarafından 2012 yılında gerçekleştirilen

(n=11) ve Küme# 40'da yer alan makale ise en önemli 10 kaynak içerisinde en güncel referans kaynak olarak gösterilebilir.

Tablo.13 Atf Kaynaklarının Merkezilik Dereceleri

Kaynaklar	Merkezilik	Yıl	Küme#
Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2005). Border crossing: Bricolage and the erosion of categorical boundaries in French gastronomy.	0.55	2005	0
DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food traditions and authenticity politics in the European Union.	0.52	2010	6
Carroll, G. R., & Wheaton, D. R. (2009). The organizational construction of authenticity: An examination of contemporary food and dining in the US.	0.52	2009	6
Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in Toque Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy.	0.41	2003	0
Barham, P., Skibsted, L. H., Bredie, W. L., Bom Frøst, M., Møller, P., Risbo, J., ... & Mortensen, L. M. (2010). Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline.	0.30	2010	2
This, H. (2006). Food for tomorrow?.	0.30	2006	2
Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience.	0.29	2009	1
Bail, C. A. (2008). The configuration of symbolic boundaries against immigrants in Europe.	0.20	2008	6
Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England.	0.16	2008	1
Lane, C. (2014). <i>The cultivation of taste: Chefs and the organization of fine dining.</i>	0.15	2014	6

Tablo incelendiğinde, en yüksek merkezilik derecesine sahip kaynakların, Hayagreeva Rao, Philippe Monin ile Rodolphe Durand tarafından 2005 yılında gerçekleştirilen (0.55) ve DeSoucey, M. tarafından 2010 yılında gerçekleştirilen (0.52) makaleler olduğu görülmektedir. Bu çalışmalar, Gastronomi alanında farklı disiplinlerde gerçekleştirilen araştırmalara yol gösteren, ortak referans kaynaklardır.

Tablo.14 Kaynakların Yıllara Göre Atf Patlama Değerleri

Kaynaklar	Patlama	Başlangıç	Bitiş	1970-2017
Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in Toque Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy.	12.3372	2006	2011	
Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2005). Border crossing: Bricolage and the erosion of categorical boundaries in French gastronomy.	6.6749	2006	2010	
LaCombe, M. A. (2012) <i>Political Gastronomy: Food and Authority in the English Atlantic World.</i>	3.9394	2013	2015	

Kaynaklar atf patlamalarına göre değerlendirildiğinde, en yüksek atf patlama değerine sahip kaynağın Hayagreeva Rao, Philippe Monin ile Rodolphe Durand tarafından (2003) gerçekleştirilen makale olduğu görülmektedir. Bu makale Gastronomi alanında 2006-2011 yılları arası dönemde etkili olmuş ve bu yıllar arası alanda gerçekleştirilen çalışmalara yön vermiş nitelikte bir eser olarak ifade edilebilir.

Gastronomi Alanı Konu Kümelenmeleri

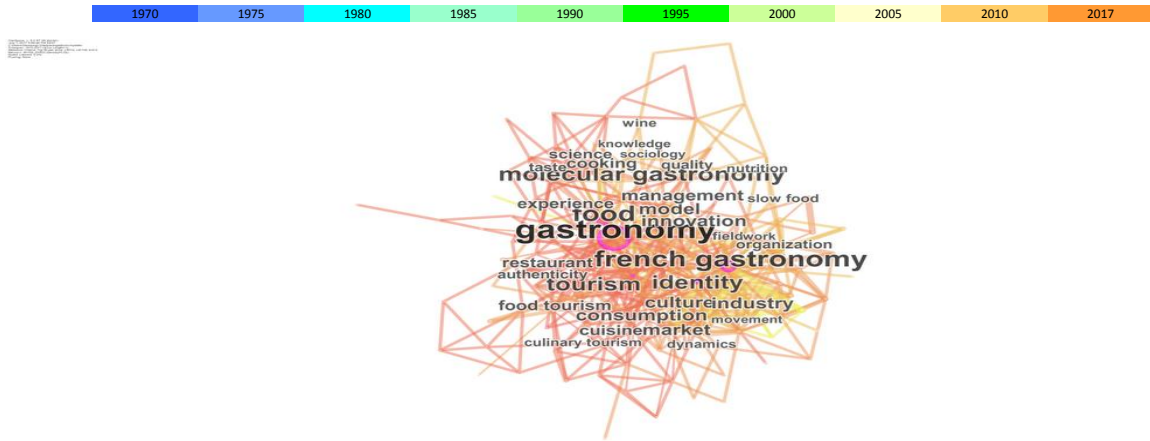
Yayın ortak atıf ağından bir alandaki trend konuların tespit edilmesinde de yararlanılmaktadır. Belirli bir kaynağa belirli bir alandaki farklı çalışmaların birçok kez atıfta bulunması o kaynakların benzer konularda çalışıldığının göstergesidir (Ukşul, 2016:65).

Tablo.15 Atıf Kaynaklarına Göre Oluşan Konu Kümelenmeleri

Küme	Boyut	Mean Silhouette	Etiket(TFIDF)	Etiket (LLR) p-değeri	Ortalama Atıf Yılı
0	37	0.936	gelecek	model oluşturma (941.08, 1.0E-4)	2006
1	29	0.895	gastronomi	uluslar arası turizm (1459.34, 1.0E-4)	2011
2	20	0.924	moleküler gastronomi	moleküler gastronomi (2293.39, 1.0E-4)	2008
3	19	0.949	kurumsal yönetim	kurumsal karmaşıklığı yönetmek (1549.3, 1.0E-4)	2007
4	16	0.949	yararlanılan kaynak	etkileşimli maddeler (368.34, 1.0E-4)	2006
5	16	0.881	gastronomi	turist gıda tüketimini etkilemek (720.16, 1.0E-4)	2005
6	15	0.944	kültür	kültürel tüketim (627.16, 1.0E-4)	2011
7	12	0.943	rafine mutfak	rafine mutfak (1161.61, 1.0E-4)	2008
8	9	0.986	moleküler gastronomi	güncel sonuçlar (424.19, 1.0E-4)	2007
9	6	1	gıda imalatı	gıda imalatı (825.61, 1.0E-4)	2010

Konu kümelenmeleri içerisinde en büyük kümelenmenin model oluşturma (n=37) ile ilgili çalışmaları içeren Küme#0 olduğu görülmektedir. Kümenin Silhouette değeri 0.936 olup, homojen bir yapıda olduğu söylenebilir. Kümede yer alan çalışmaların atıfta buldukları yayınların ortalama yılı ise 2006'dır. Alandaki en güncel araştırma konuları, uluslararası turizm ve kültürel tüketim olarak belirlenmiştir. Bu kümelerdeki çalışmaların atıf yaptıkları yayınların ortalama yılı ise 2011'dir.

Kelime Analizi



Şekil 5. Ortak Kelime Ağı

Ortak kelime ağı, 159 düğüm (kelime), 503 bağlantı ve 19 kümeden oluşmaktadır. Ağın yoğunluğu 0.004'dür. Modularity değeri $Q=0.52$, mean silhouette değeri ise 0.49 olarak tespit edilmiştir.

Tablo.16 Yayınlarda Kullanılan Ortak Kelimeler ve Merkezilikler Dereceleri

Kelime	Frekans	Yıl	Küme#	Kelime	Merkezilik	Yıl	Küme#
gastronomi	102	2001	1	Fransız gastronomisi	0.27	2006	0
Fransız gastronomisi	52	2006	0	gastronomi	0.24	2001	1
gıda	45	2005	3	kimlik	0.24	2008	0
moleküler gastronomi	33	1999	3	gıda	0.15	2005	3
turizm	25	2011	1	mutfak	0.11	2010	1
kimlik	24	2008	0	kültür	0.10	2010	0
kültür	14	2010	0	inovasyon	0.07	2010	2
model	13	2005	3	tüketim	0.07	2010	1
endüstri	13	2006	0	turizm	0.06	2011	1
inovasyon	13	2010	2	model	0.06	2005	3

Tablodaki verilere göre Gastronomi alanında en fazla kullanılan kavramların gastronomi (n=102), Fransız gastronomisi (n=52) ve gıda (n=45) kelimeleri olduğu görülmektedir. En yüksek merkezilik derecesine sahip kavramlar ise, Fransız gastronomisi (0.27), gastronomi (0.24) ve kimlik (0.24) kelimeleridir.

SONUÇ

Gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında uluslararası atıf indekslerinde yayımlanan 703 çalışmanın bibliyometrik özelliklerinin incelendiği araştırmamızda, yayınların yıllara göre dağılımına bakıldığında, yıllara göre yayın sayılarında dalgalanmalar olduğu gözlenmiş fakat 2000 yılından sonra alanda çalışmaların hız kazandığı ve 1970 yılından günümüze kadar belirlenen her bir zaman diliminde çalışma sayılarının arttığı tespit edilmiştir.

Atıf analizi kapsamında, alanda yayımlanan çalışmaların 2000 yılından sonra aldıkları atıf sayılarının toplam atıf sayısının %98,88'ini oluşturduğu belirlenmiştir. Bu sonuçlar hem yayın hem de atıf sayıları bağlamında değerlendirildiğinde, alana olan ilginin 2000 yılından sonra çarpıcı bir şekilde arttığı söylenebilir. Ayrıca alanda yayımlanmış 11 çalışmanın 100 üzeri atıf sayısına sahip olduğu görülmüştür. Bu durum belirli kaynakların alanda yapılan araştırmalarda sıklıkla kullanılan referans kaynak niteliğinde olduğunu göstermektedir. Çalışmaların %58,7'sinin hiç atıf almamış olması ise dikkat çeken bir diğer sonuçtur.

Ülke işbirlikliklerinde, ABD'nin alanda bilimsel iletişimin sağlanmasında öncü ülke olduğu ve kilit bir rol üstlendiği söylenebilir. Portekiz 2011 yılı itibarıyla ABD'den sonra alandaki işbirlikliklerde en merkezi ülke olarak Fransa'yı geride bırakmıştır. Türkiye ise son yıllarda alanda gerçekleştirilen çalışmalarla uluslararası anlamda adını duyurmaya başlamıştır. Çalışmada elde edilen bir diğer sonuca göre, en yüksek atıf patlama değerine sahip ülke ABD iken, Almanya'nın 1970-2009 yılları arası 40 yıllık sürece damga vurduğu, alanda bu yıllar arası gerçekleştirilen çalışmaların yönünü ve eğilimini etkilediği ifade edilebilir. Günümüzde ise Brezilya alanda söz sahibi ülkeler arasındadır.

Gastronomi alanında en çok atıfta bulunan dergi American Journal of Sociology isimli ABD menşeli dergidir. Trends in Food Science & Technology isimli İngiliz menşeli dergi ise, alanda kilit rol oynayan çalışmaların yayımlandığı dergi konumundadır. Bununla birlikte Journal of Culinary Science & Technology ve Tourism Management alanda son yıllarda en çok atıf yapılan çalışmaların yayımlandığı dergilerdir. Ayrıca dergi atıf ağında yer alan ilk 10 derginin tamamı ABD ve İngiltere'de yayımlanmaktadır. Birçok alanda olduğu gibi Gastronomi alanında da ABD ve İngiltere'nin bilimsel yayıncılıkta başı çektiği görülmektedir.

Çalışmada, yazarlar arasında en çok atfın Anonymous adı altındaki ismi tespit edilemeyen yazarlara ve Hayagreeva Rao isimli yazara yapıldığı görülmüştür. Herve This isimli yazarın en çok atfı patlaması değerine sahip olduğu, Donald Getz ve Greg Richards'ın ise son yıllarda gerçekleştirilen çalışmalara yön gösterdiği söylenebilir. Hayagreeva Rao, Philippe Monin ile Rodolphe Durand tarafından 2003 ve 2005 yıllarında gerçekleştirilen çalışmalar, alandaki çalışmalarda başvurulan en temel referans kaynaklardır. Bununla birlikte, dergi ve yayın ortak atfı ağlarının genel olarak turuncu renkte oluşması alandaki çalışmalarda güncel kaynaklardan yararlanıldığının bir göstergesidir.

Alanda gerçekleştirilen çalışmalarda en çok çalışılan konular, model oluşturma, uluslararası turizm ve moleküler gastronomidir. Bu bağlamda alanda deneysel çalışmaların önemli bir yer tuttuğu ifade edilebilir. Kelime analizi sonuçları ise, çalışmalarda en fazla kullanılan kavramların, gastronomi ve Fransız gastronomisi olduğunu göstermektedir.

KAYNAKÇA

- Al, U. ve Coştur, R. (2007). "Türk Psikoloji Dergisi'nin bibliyometrik profili", Türk kütüphaneciliği, 21(2): 142-163.
- Al, U. ve Doğan, G. (2012). "Hacettepe Üniversitesi bilgi ve belge yönetimi bölümü tezlerinin atfı analizi", Türk Kütüphaneciliği, 26(2):349-369.
- Aydın, B. (2014). Yükseköğretim Kurulu Tez Merkezinde (YÖKTEZ) Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Bildiriler Kitabı, 04-05 Nisan 2014, Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi ve Dokuz Eylül Üniversitesi, Aydın, ss.55-70.
- Chen, C., Ibekwe-SanJuan, F. and Hou, J. (2010). "The structure and dynamics of cocitation clusters: A multiple-perspective cocitation analysis", Journal of the American Society for Information Science and Technology, 61(7):1386-1409.
- Hall, C. M. (2011). "Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism", Tourism Management, 32(1):16-27.
- Hirsch, J. E. (2005). "An index to quantify an individual's scientific research output", Proceedings of the National academy of Sciences of the United States of America, 102(46):1-5.
- Karagöz, D. ve Yüncü, H. R. (2013). "Sosyal ağ analizi ile turizm alanında yazılmış doktora tezlerinin araştırma konularının incelenmesi", Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(15):205-232.
- Kasemodel, M. G. C., Makishi, F., Souza, R. C. and Silva, V. L. (2016). "Following the trail of crumbs: A bibliometric study on consumer behavior in the Food Science and Technology field", International Journal of Food Studies, 5(1):73-83.

- Kodaş, D. (2014). International Journal of Wine Business Research (IJWBR) Dergisinin Bibliyometrik Özellikleri Açısından İncelenmesi. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 04-05 Nisan 2014, Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi ve Dokuz Eylül Üniversitesi, Aydın, ss.98-112.
- Newman, M. E. (2004). “Fast algorithm for detecting community structure in networks”, Physical review E, 69(6):1-5.
- Ni, C., Sugimoto, C. R. and Robbin, A. (2017). “Examining the Evolution of the Field of Public Administration through a Bibliometric Analysis of Public Administration Review”, Public Administration Review, 77(4):496-509.
- Pritchard, A. (1969). “Statistical bibliography or bibliometrics?”, Journal of Documentation, 25: 348-349.
- Sanchez, A. D., Garcia, J. A., Rama, M. C. and Vazquez, E. G. (2016). “Literature review of wine tourism research: bibliometric analysis (1984–2014)”, (Der.), Peris-Ortiz, M., Rama, M. C. and Armengot, C. R., Wine and Tourism: A Strategic Segment for Sustainable Economic Development, İsviçre, Springer International Publishing, ss.257-273.
- Simovici, D. (2007). “Data mining algorithms I: Clustering”, (Der.), Amiya, N. and Ivan, S., Handbook of Applied Algorithms, Wiley-IEEE Press, ss.177-218.
- Ukşul, E. (2016). Türkiye'de eğitimde ölçme ve değerlendirme alanında yapılmış bilimsel yayınların sosyal ağ analizi ile değerlendirilmesi: Bir bibliyometrik çalışma. (Yüksek Lisans Tezi), Akdeniz Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı, Antalya.
- Yılmaz, G. (2017). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma. Turizm & Araştırma Dergisi. 6(1):1-21.