



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(3): 2527-2541.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.495](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.495)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Unesco Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi

Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, e-posta: [sandikcimustafa@hotmail.com](mailto:sandikcimustafa@hotmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1437-2484>

Öğr. Gör. Hülya MUTLU, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Emirdağ Meslek Yüksekokulu, Afyonkarahisar, e-posta: [hulyamutlu@aku.edu.tr](mailto:hulyamutlu@aku.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4207-7669>

Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, e-posta: [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5235-7090>

#### Öz

Bu araştırmanın amacı UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında gastronomi teması ile yer alan Afyonkarahisar Mutfağı üzerine yazılmış çalışmaları bibliyometrik olarak incelemek ve bundan sonraki çalışmalar için veri oluşturmaktır. Araştırmanın evrenini, Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili yayınlanan kitap, kitap bölümü, makale, bildiri, özet bildiri, tez ve projeler oluşturmaktadır. Çalışmalar yayın yeri, yıl, dil, yazar sayısı, tema ve araştırma metotları gibi değişkenler ele alınarak incelenmiştir. Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili tespit edilen ilk çalışma 1974 yılında basılmış kitap çalışmasıdır. Bu kapsamda 1974-2020 yılları arasında yayınlanmış 43 çalışma tespit edilerek analizlere tabi tutulmuştur. Çalışmaların büyük çoğunluğu (19) bildiri çalışmalarından oluşmaktadır. Konu dağılımları incelendiğinde çalışmaların Afyonkarahisar yemekleri ve yöresel yemekler üzerine hazırlandığı görülmektedir. Araştırma sonuçlarına göre, çalışmaların 2018-2019 yılları arasında artış gösterdiği, en çok çalışmanın Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde yüksek lisans tezi ve Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisinde makale olarak hazırlandığı tespit edilmiştir. Yazar sayısı bakımından tek yazarlı çalışmaların daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Güçlü mutfak kültürüne sahip Afyonkarahisar ilinin hazırlanan akademik çalışmaları ile desteklendiği görülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Afyonkarahisar Mutfağı, Gastronomi Kenti, Bibliyometri.

**Makale Gönderme Tarihi:** 16.04.2020

**Makale Kabul Tarihi:** 03.07.2020

#### Önerilen Atf:

Sandıkçı, M., Mutlu, H. ve Mutlu, A. S. (2020). Unesco Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2527-2541.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



## Journal of Turkish Tourism Research

2020, 4(3): 2527-2541.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.495](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.495)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



### RESEARCH PAPER

## Bibliometry of Studies on UNESCO Gastronomy City Afyonkarahisar Culinary

Associate Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI, Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar, e-mail: [sandikcimustafa@hotmail.com](mailto:sandikcimustafa@hotmail.com)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1437-2484>

Lecturer Hülya MUTLU, Afyon Kocatepe University, Emirdağ Vocational School, Afyonkarahisar, e-mail: [hulyamutlu@aku.edu.tr](mailto:hulyamutlu@aku.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4207-7669>

Research Assistant Asilhan Semih MUTLU, Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar, e-mail: [smutluc@aku.edu.tr](mailto:smutluc@aku.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5235-7090>

### Abstract

The purpose of this research is to examine the bibliometric studies of the Afyonkarahisar Cuisine, which is included in the UNESCO Creative Cities Network with the theme of gastronomy, and to create data for future studies. The universe of the research consists of books, book chapters, articles, papers, abstracts, theses and projects published about Afyonkarahisar Cuisine. The studies were examined by considering variables such as publication place, year, language, number of authors, theme and research methods. The first study on Afyonkarahisar Cuisine was the book study published in 1974. In this context, 43 studies were identified between 1974-2020 and subjected to analysis. The vast majority of the studies (19) consist of paper works. When the subject distributions are examined, it is seen that the studies are prepared on Afyonkarahisar dishes and local dishes. According to the results of the research, it has been determined that the studies on the field increased between 2018-2019, the study mostly was prepared as an article in Afyon Kocatepe University Institute of Social Sciences and an article in the Journal of Tourism and Gastronomy Research. In terms of the number of authors, it has been determined that there are more studies with a single author. It is observed that Afyonkarahisar province, which has a strong culinary culture, is supported by the studies prepared.

**Keywords:** Afyonkarahisar Cuisine, City of Gastronomy, Bibliometry.

**Received:** 16.04.2020

**Accepted:** 03.07.2020

### Suggested Citation:

Sandıkçı, M., Mutlu, H. and Mutlu, A. S. (2020). Bibliometry of Studies on UNESCO Gastronomy City Afyonkarahisar Culinary, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(3): 2527-2541.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

## GİRİŞ

Gastronomi kavramı Joseph Berchoux'un "Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table" (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren literatüre girmiştir. Gastronomi ile ilgili ilk bilimsel çalışma ise, Fransız Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından yapılmıştır (Santich, 2004: 17). Brillat-Savarin tarafından yapılan bu çalışma, gastronominin diğer bilim dalları ile arasındaki ilişkiyi bilimsel olarak inceleyen daha sonraki çalışmalara zemin hazırlamıştır (Kivela ve Crotts, 2006: 355). 19. yüzyıldan itibaren gastronomiye yönelik bilimsel anlayış hızla gelişmiş ve akademik bir disiplin olma yolunda ilerleme kaydetmiştir. Türkiye'de ise gastronomi ile ilgili çalışmalar yakın bir tarih olan 1980'li yıllara dayanmakta olup, eğitimden kitle iletişim araçlarına kadar pek çok farklı alanda gastronomi temalı çalışmalar giderek artış göstermektedir (Göker, 2011).

Gastronomi turizm destinasyonlarının pazarlanmasında önemli bir yerel kültür ögesi (Richards,2001:13) olmakla birlikte sadece gastronomi turizmi faaliyetlerine katılan turist sayısı artış göstermektedir. Gastro turistler ise sadece bir bölgenin mutfak kültürünü öğrenmek, yemeklerini tatmak için seyahat etmektedir. Yemek festivalleri, gıda fuarları, gastronomi kongreleri, yemek etkinlikleri, gastronomi rotaları, atölye çalışmaları ve yemek yarışmaları gibi gastronomi turizm kaynakları (Bozok ve Karaman,2018) gastro turistlerin ilgisini çekmektedir. Ayrıca insanların istek ve ihtiyaçlarının da değişmesi gastronominin gelişmesini etkilemektedir. Öyle ki, insanlar gittikleri yerde farklı turizm türüne katılsa bile yörenin yeme içme kültürünü de deneyimlemek istemektedir. Dolayısıyla bölgelerin mutfak kültürünü tanıtmak, yöresel tadım etkinlikleri sunmak amacıyla gastronomi şehirleri oluşmuştur. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programında da yedi temadan biri gastronomi olup, gastronomi şehirleri seçilmektedir. Türkiye'nin Yaratıcı Şehirler Ağı Programındaki gastronomi şehirleri sırasıyla Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar'dır.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network), UNESCO tarafından 2004 yılında başlatılmış olup, çeşitli bölgelerden, farklı gelir seviyeleri, kapasite ve nüfusa sahip şehirleri yaratıcı endüstriler alanında çalışmak üzere bir araya getiren bir girişimdir. Şehirler tarihi ve kültürel geçmişleri ve çeşitli kültür aktörlerini bir arada bulunduran dinamik yapılarıyla yaratıcılığın yeni boyutlarını üretmeye ve keşfetmeye muktedirler. Program, yerel aktörler tarafından yürütülen kültürel endüstrilerin yaratıcı, ekonomik, sosyal potansiyelini geliştirmeyi amaçlamakta ve bu sebeple UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini desteklemektedir (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu [UNESCO], 2020).

Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirler tarafından kendi yetenek ve enerjilerini yönlendirecekleri yaratıcı endüstri sektörü tercihlerine göre seçilebilecek yedi tema etrafında şekillendirilmiştir. Bu temalar edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları olarak belirlenmiştir. Hâlihazırda, Yaratıcı Şehirler Ağı'nın 246 üyesi bulunmaktadır. Türkiye'den ise UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda 6 şehir bulunmaktadır. Bu şehirler katıldıkları tema ve yıllara göre aşağıda sıralanmıştır (UNESCO, 2020).

1. Gaziantep – Gastronomi (2015)
2. Hatay – Gastronomi (2017)
3. İstanbul – Tasarım (2017)
4. Kütahya – Zanaat ve Halk Sanatları (2017)
5. Afyonkarahisar – Gastronomi (2019)
6. Kırşehir – Müzik (2019)

Tarımsal üretimin gelişmesi, gıda üretiminde teknolojik gelişmeler, depolama yöntemlerinin gelişmesi, ulaşım araçlarının artması, yemek içeriklerinin değişmesi gibi faktörlerden etkilenen mutfak kültürü insanların göç ettikleri ülkelere yemek geleneklerini, araç gereçlerini ve kültürlerini götürmesiyle göçlerden de etkilenmektedir (Hall ve Mitchel,2001). Afyonkarahisar geçmişte Kafkasya ve Azarbeycan Bölgesi, Balkan Bölgesi farklı topluluklardan (Çerkez, Türkmen, Yörük, Muhacir) göç alması (Balkan,2004) nedeniyle mutfak kültürü çok çeşitlidir. Özellikle il merkezi, ilçe ve köylerde hem yemekler hem de kullanılan ürünler farklılık göstermektedir. Söz konusu çeşitlilik Afyonkarahisar Mutfağının sadece sucuk, kaymak ve lokumdan ibaret olmadığını bir kanıtı olarak görülebilir. Ayrıca Türkiye’de üç gastronomi şehrinde biri olarak yer alması da önemli bir husus olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla Yaratıcı Şehirler Ağına katılan Afyonkarahisar’a gastronomi turlarının yapılacağını ve akademik yazında ilginin artacağını söylemek mümkündür. Bu çalışmanın konusu da UNESCO Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili yapılan çalışmaların incelenmesidir.

## **LİTERATÜR**

Bibliyometrik analiz yöntemi, belirli bir konuya yönelik alandaki ilgili çalışmaların genel olarak değerlendirilmesinde kullanılmaktadır ve Pritchard (1969:348) tarafından “matematiksel ve istatistiksel yöntemlerin kitaplar ve diğer iletişim ortamlarına uygulanması” olarak tanımlanmaktadır. Bibliyometrik çalışmalar alanda yapılan çalışmaların fotoğrafı niteliğinde olup, bilimsel araştırmaların yönü ve niteliği hakkında önemli bilgilerin elde edilmesine imkân vermekte, araştırmacılara çalışmalarında kolaylık sağlamak ve araştırma konuları ile ilgili güncel bilgilere ulaşmalarına yardımcı olmaktadır (Boyras ve Sandıkcı, 2018).

Gastronomi alanında Okumuş, Köseoğlu ve Ma (2018) 1976-2016 yılları arasında 16 dergide gıda ve gastronomi alanında yayınlanan 462 makaleyi incelemişlerdir. Sanchez, Rama ve Garcia (2017) çalışmalarında 122 farklı dergideki şarap turizmi konulu 238 makaleyi incelemişlerdir. Altaş (2017) 1998-2017 yılları arasında Türkçeye tercüme edilerek satışa sunulan gastronomi alanı ile ilgili kitapları, Aydın (2017) yiyecek içecek işletmeciliği alanında 1988-2013 yılları arasında yapılan lisansüstü tezleri, Güzeller ve Çeliker (2017) gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayınlanan 703 çalışmayı, Sünnetçioğlu vd., (2017), turizm alanında yazılmış gastronomiye ilişkin tezleri, Yılmaz (2017a) Ulusal Turizm Kongrelerinde 2009-2015 yılları arasında gastronomi ve mutfak sanatları alanı ile ilgili yayınlanan bildirileri, Yılmaz (2017b) 1978-2015 yılları arasında restoranlarda bahşiş ile ilgili uluslararası literatürde yayınlanan 201 makaleyi incelemişlerdir. Boyras ve Sandıkcı (2018), 2013-2017 yılları arasında gerçekleşen 26 farklı turizm kongresinde tam metin olarak yayınlamış 285 bildiriye incelemişlerdir. Sandıkcı ve Mutlu (2019), 2013-2017 yılları arasında 14 farklı dergide gastronomi alanında yayınlanmış 202 makaleyi incelemişlerdir.

Bibliyometrik çalışmalar arasında en kapsamlısı ise 2018 yılında kitap olarak yayınlanan çalışmadır. Söz konusu çalışmada 72 tez, 202 makale, 262 bildiri bibliyometrik analize tabii tutulmuştur (Sandıkcı, Boyras, Mutlu ve Gökçe, 2018).

Tablo 1’de gastronomi alanında yapılan bibliyometrik çalışmaların dağılımı yer almaktadır. Tablo 1 incelendiğinde; 2015 yılında gastronomi alanında iki bibliyometri çalışma, 2017 yılında altı bibliyometri çalışma, 2018 yılında on bir, 2019 yılında bir bibliyometri çalışma literatüre kazandırılmıştır. Bu çalışmalardan 15’i makale, 4’ü sözlü bildiri, bir çalışma ise kitap olarak hazırlanmıştır. Yiyecek içecek ve gastronomi alanında yapılan bibliyometrik çalışmaların genellikle tezlerde yoğunlaştığı görülmektedir. Makalelerin ise genellikle sınırlı sayıda dergi incelenerek bibliyometrik analiz yapıldığı belirlenmiştir. Buradan hareketle, çalışmada UNESCO

gastronomi kenti Afyonkarahisar Mutfağı üzerine yapılmış çalışmaların değerlendirilmesi ile alan yazındaki boşluğun giderileceği düşünülmektedir. Dolayısıyla bu çalışma, YÖK akademik arama sitesinde yer alan Afyonkarahisar mutfağı ve gastronomisi ile ilgili yayınlanan akademik çalışmaların incelenmesi üzerine tasarlanmıştır.

**Tablo 1:** Türkiye’de Gastronomi Alanında Yapılan Bibliyometrik Çalışmalar

| Bibliyometrik Çalışma Adı                                   | Tez |     | Makale |         | Bildiri |         | Kitap | Diğer | Toplam |
|---|-----|-----|--------|---------|---------|---------|-------|-------|--------|
|   | YL  | DR  | Yerli  | Yabancı | Yerli   | Yabancı |       |       |        |
| Sarışık ve Özbay (2015)                                     | 9   | -   | 59     | -       | -       | 7       | 7     | -     | 82     |
| Uyar ve Zengin (2015)                                       | -   | -   | 3      | 47      | -       | -       | -     | -     | 50     |
| Işkın, Şengel ve Genç (2017)                                | 30  | 50  | -      | -       | -       | -       | -     | -     | 80     |
| Güzeller ve Çeliker (2017)                                  | -   | -   | -      | 414     | -       | 111     | -     | 188   | 713    |
| Altaş (2017)  | -   | -   | -      | -       | -       | -       | 90    | -     | 90     |
| Yılmaz (2017a)  | -   | -   | -      | -       | 63      | -       | -     | -     | 63     |
| Yılmaz (2017b)  | -   | -   | -      | 201     | -       | -       | -     | -     | 201    |
| Sünnetçioğlu, Yalçınkaya, Olcay ve Okan (2017)              | 26  | 7   | -      | -       | -       | -       | -     | -     | 33     |
| Aydın (2017)  | 161 | 16  | -      | -       | -       | -       | -     | 2     | 179    |
| Sökmen ve Özkanlı (2018)                                    | -   | 281 | -      | -       | -       | -       | -     | -     | 281    |
| Şahin, Akdağ, Çakıcı ve Onur (2018)                         | 23  | -   | -      | -       | -       | -       | -     | -     | 23     |
| Tayfun, Ülker, Gökçe, Tengilimoğlu, Sürücü ve Durmaz (2018) | 141 | 23  | -      | -       | -       | -       | -     | -     | 164    |
| Ayaz ve Türkmen (2018)                                      | 35  | 10  | -      | -       | -       | -       | -     | -     | 45     |
| Gövcü, Özdoğan ve Şimşek (2018)                             | 3   | -   | -      | 48      | -       | -       | 5     | -     | 56     |
| Acar ve Altaş (2018)  | 42  | 9   | -      | -       | -       | -       | -     | -     | 51     |
| Boyras ve Sandıkçı (2018)                                   | -   | -   | -      | -       | 285     | -       | -     | -     | 285    |
| Güçlü Nergiz ve Kapucuğlu (2018)                            | -   | -   | 56     | -       | -       | -       | -     | -     | 56     |
| Ceylan ve Sarışık (2018)                                    | 7   | 1   | 15     | 42      | 7       | -       | 12    | -     | 84     |
| Sandıkçı, Boyraz, Mutlu ve Gökçe (2018)                     | 61  | 11  | 202    | -       | 262     | -       | -     | -     | 536    |
| Sandıkçı ve Mutlu (2019)                                    | -   | -   | 173    | 29      | -       | -       | -     | -     | 202    |

**Kaynak:** Sandıkçı ve Mutlu (2018: 34) kaynağından faydalanılmıştır.

Bibliyometrik çalışmalar incelendiğinde makale, yüksek lisans, bildiri ve kitap üzerine bibliyometri çalışmalarının yapıldığı görülmekte iken gastronomi alanında bir şehir üzerine hazırlanmış çalışmalara ilişkin bibliyometri çalışmasına rastlanmamıştır.

## YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı UNESCO Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı üzerine yazılmış akademik çalışmaların bibliyometrik olarak incelenmesidir. Araştırmanın evrenini, 2020 yılına kadar Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili hazırlanmış kitap, kitap bölümü, makale ve bildiriler oluşturmaktadır. Öncelikle Yükseköğretim Kurulu Akademik Arama sayfasında “Afyonkarahisar” kelimesi aranmış turizm bilim dalı kategorisinde hazırlanmış çalışmalara ulaşılmıştır. Ulaşılan tez, makale, bildiri ve kitap kaynakları incelenerek web sitesinde yer almayan çalışmalara da ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili hazırlanmış olan 43 akademik çalışma tespit edilmiş ve tamamı analizlere dahil edilerek tam sayım yapılmıştır.

Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, doküman-arşiv tarama tekniği kullanılmıştır. Verilerin analizinde ise betimsel analiz ve içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışmaların yayınlanma yeri, yayın yılı, yayın dili, yazar sayısı ve araştırma metotları gibi

değişkenler ele alınarak incelenmiştir. Çalışmalar istatistik paket programı aracılığıyla sıklık ve yüzde analizlerine tabi tutulmuş ve aşağıda belirtilen değişkenler doğrultusunda ele alınmıştır.

- Çalışmaların yayın türüne göre dağılımı,
- Çalışmaların yayınlandığı yerlere göre dağılımı,
- Çalışmaların yayınlandığı yıllara ve dile göre dağılımı,
- Çalışmaların yazar sayısına göre dağılımı,
- Çalışmaların konularına göre dağılımı,
- Çalışmanın araştırma türüne göre dağılımı yer almaktadır.

## BULGULAR

Afyonkarahisar UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi teması ile 2019 yılında dâhil olmuştur. Bu kapsamda Afyonkarahisar Mutfağı üzerine yapılmış çalışmaların belirli parametreler ışığında incelenmesi sonucu elde edilen bulgular aşağıda sunulmaktadır.

**Tablo 2: Çalışmaların Türüne Göre Dağılımı**

| Çalışma Türü       | Çalışma Sayısı | %            |
|--------------------|----------------|--------------|
| Bildiri            | 19             | 44,2         |
| Özet Bildiri       | 5              | 11,6         |
| Kitap              | 4              | 9,3          |
| Kitap Bölümü       | 4              | 9,3          |
| Makale             | 6              | 14,0         |
| Yüksek Lisans Tezi | 4              | 9,3          |
| Proje              | 1              | 2,3          |
| <b>TOPLAM</b>      | <b>43</b>      | <b>100,0</b> |

Tablo 2’de Afyonkarahisar Mutfağı üzerine hazırlanmış çalışmalara yer verilmiştir. Afyonkarahisar mutfağı üzerine 43 akademik çalışmanın hazırlandığı görülmektedir. Bu çalışmalardan 24 çalışma bildiri ve özet bildiri olarak yayınlanmıştır. Diğer taraftan Afyonkarahisar mutfağı ile ilgili 4 kitap, 4 kitap bölümü, 6 makale, 4 yüksek lisans tezi ve 1 proje yer almaktadır. Çalışma sayısı bakımından 43 adet çalışmanın UNESCO Gastronomi Kenti unvanına sahip bir şehir için arttırılması gereken hususların başında gelmektedir.

Tablo 3’de çalışmaların yayımlandığı yıllara ve dile göre dağılımı yer almaktadır. İlk çalışmanın 1974 yılına kadar uzanması Afyonkarahisar Mutfağının 50 yıl öncesinde bile dikkate alındığını göstermektedir. 2016 yılına kadar çalışmaların bir veya iki adet hazırlanmış olduğu görülürken 2017 yılı sonrasında çalışma sayılarında artış bulunmaktadır. Özellikle 2018 ve 2019 yıllarında %51.1 ile en yüksek oranda çalışmaların yapıldığı görülmekte ve UNESCO Gastronomi Kenti unvanından hemen önce bu oranların yüksek çıkması gastronomi alanında çalışmalara önem verildiğini göstermektedir. Diğer taraftan çalışmaların neredeyse tamamına yakınının (%95,3) Türkçe olduğu ve yabancı dilde çok az (%4,7) çalışmanın yapıldığı görülmektedir.

**Tablo 3:** Çalışmaların Yayınlandığı Yıllara ve Dile Göre Dağılımı

| Yıl           | Dil       |             |           |            |
|---------------|-----------|-------------|-----------|------------|
|               | Türkçe    |             | İngilizce |            |
|               | f         | %           | f         | %          |
| 1974          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 1981          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 1991          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 1993          | 2         | 4,7         | -         | -          |
| 2000          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 2003          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 2004          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 2008          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 2011          | 2         | 4,7         | -         | -          |
| 2013          | 2         | 4,7         | -         | -          |
| 2015          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 2016          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| 2017          | 5         | 11,6        | -         | -          |
| 2018          | 11        | 25,6        | 2         | 4,7        |
| 2019          | 9         | 20,9        | -         | -          |
| 2020          | 1         | 2,3         | -         | -          |
| <b>TOPLAM</b> | <b>41</b> | <b>95,3</b> | <b>2</b>  | <b>4,7</b> |

**Tablo 4:** Çalışmaların Yazar Sayısına Göre Dağılımı

| Yazar Sayısı       | Yayın Sayısı | Yazar Sayısı % |
|--------------------|--------------|----------------|
| Tek Yazarlı        | 19           | 44,2           |
| 2 Yazarlı          | 13           | 30,2           |
| 3 Yazarlı          | 8            | 18,6           |
| 4 Yazarlı          | 1            | 2,3            |
| 5 ve Üzeri Yazarlı | 2            | 4,7            |
| <b>TOPLAM</b>      | <b>43</b>    | <b>100,0</b>   |

Tablo 4'te çalışmaların yazar sayısına göre dağılımı yer almaktadır. Çalışmaların % 44'ü tek yazar tarafından hazırlanmış olmakla birlikte, sırasıyla en çok %30,2'si iki yazarlı, %18'i üç yazarlı çalışmalar olduğu görülmektedir. Çalışmalar arasından en fazla bildiri türünde çalışma olması nedeniyle tek yazarlı çalışma sayısının fazla olduğu görülmektedir.

Afyonkarahisar Mutfağı üzerine yapılmış çalışmaların konu dağılımlarına bakıldığında en fazla çalışmanın Afyonkarahisar Yemekleri üzerine yapıldığı görülmektedir. Afyonkarahisar yemeklerini konu edinen çalışmalar bildiri (Nasrattınoğlu, 1981; Sandıkçı vd., 2018), kitap (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok vd., 2013, Yavuz ve Yavuz, 2013; Kalkan vd., 2018), kitap bölümü (Nasrattınoğlu, 2003; Baytok, 2004) ve makale (Baytok, Pelit ve Cerit, 2020) olarak hazırlanmıştır. Diğer taraftan yöresel mutfak ürünlerinin otellerde ve restoranlarda kullanım düzeyi başta olmak üzere yöresel mutfak konusunda da (Sandıkçı, Çelik ve Başat, 2018; Sandıkçı ve Çelik, 2016; Çınar ve Sormaz, 2018; Kılıç, Çimen ve Ergün, 2018; Çelik, Sandıkçı ve Başat, 2018; Cankül ve Orhan, 2019; Gündüz ve Gül Yılmaz, 2019) çalışmalar hazırlanmıştır.

**Tablo 5:** Çalışmaların Konulara Göre Dağılımı

| Sıra          | Konu                        | f         | %            |
|---------------|-----------------------------|-----------|--------------|
| 1             | Afyonkarahisar Yemekleri    | 9         | 20,9         |
| 2             | Yöresel Mutfak              | 7         | 16,3         |
| 3             | Gastronomi Turizmi          | 5         | 11,6         |
| 4             | Mutfak Kültürü              | 5         | 11,6         |
| 5             | Coğrafi İşaretli Ürünler    | 4         | 9,3          |
| 6             | Haşhaş                      | 2         | 4,7          |
| 7             | Tören ve Sıra Yemekleri     | 2         | 4,7          |
| 8             | Gastronomi Sunumu           | 2         | 4,7          |
| 9             | Beslenme Kültürü            | 1         | 2,3          |
| 10            | Mahalle Fırınları           | 1         | 2,3          |
| 11            | Gastronomi Müzesi           | 1         | 2,3          |
| 12            | Gastronomi Tanıtım Araçları | 1         | 2,3          |
| 13            | Restoranlar                 | 1         | 2,3          |
| 14            | Afyon Kaymağı               | 1         | 2,3          |
| 15            | Afyonkarahisar Ekmeği       | 1         | 2,3          |
| <b>TOPLAM</b> |                             | <b>43</b> | <b>100,0</b> |

Afyonkarahisar ilinde gastronomi turizminin geliştirilmesi ve mevcut durumunun analizi üzerine (Aydın, 2015; Cihan, Yılmaz ve Denктаş, 2017; Gülen, 2017; Zengin ve Gürkan, 2019) çalışmalar yapılmıştır. Gastronomi turizminde önemli bir yere sahip olan Coğrafi İşaretli Ürünlerin konu edinildiği çalışmalar (Boyras, 2018; Sandıkcı ve Özkan, 2019; Özkan, 2019; Yiğit, 2019) hazırlanmıştır. Afyonkarahisar ilinde coğrafi işaret tesciline sahip Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği (Gürman, 2018) ve Afyon Kaymağı (Sandıkcı ve Özkan, 2017) çalışmalara konu olmuştur. Halen coğrafi işaret başvuru aşamasında olan (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020) Afyon Haşhaşı (Akoğlan Kozak ve Zencir, 2008; Sandıkcı ve Çelik, 2011) üzerine çalışmalar hazırlanmıştır. Mutfak kültürü konusu üzerine yapılan çalışmalar (Devrim, 2000; Çelik, Sandıkcı ve Töre Başat, 2018; Çakıcı ve Zencir Çiftçi, 2018a; Çakıcı ve Zencir Çiftçi, 2018b; Kızıldemir, 2019) hazırlanmıştır. Tören ve sıra yemekleri (Yasak, 1993 ve Çiftçi, 2019); gastronomi sunumu (Gökgöz, 2017; Çelik ve Mutlu, 2018); gastronomi tanıtım araçları (Mutlu, 2018); restoran yorumları (Mutlu, 2018); beslenme kültürü (Baysal,1991), mahalle fırınları (Arça, 1993) ve gastronomi müzesi (Pekyaman, Yılmaz ve Aliyeva, 2019) üzerine çalışmalar hazırlanmıştır. Afyonkarahisar Mutfağı 1974-2020 yılları arasında çeşitli parametreler doğrultusunda farklı yazarlar tarafından ele alınmıştır. Çalışma mevcut durumun tespit edilmesi ve literatürü güçlendirmek adına önem arz etmektedir.

Tablo 6'da Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine yapılmış çalışmaların yayımlandıkları yerler yer almaktadır. Burada kitap, kitap bölümü ve proje çalışmaları kapsam dışında tutulmuş ve 34 çalışma incelenmiştir. Çalışmaların en fazla Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü ve Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi'nde hazırlandığı görülmekle birlikte 24 farklı kongre, sempozyum ve dergide de yayımlandığı tespit edilmiştir. Özellikle farklı yıllarda düzenlenen Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumlarında Afyonkarahisar Mutfağı üzerine çalışmaların hazırlandığı görülmektedir. Buradan hareketle bölgede yapılan kongre veya sempozyumlarda bölge ile alakalı daha fazla çalışmanın bulunduğundan söz etmek mümkündür. Aynı şekilde Afyonkarahisar Mutfağı üzerine hazırlanan tezlerin tamamının Afyonkarahisar ilinde bulunan üniversitenin sosyal bilimler enstitüsünde hazırlandığı görülmektedir.



**Tablo 6:** Çalışmaların Yayın Yeri Dağılımı

| Yayın Yeri  | Çalışma Sayısı | %            |
|---|----------------|--------------|
| Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü         | 4              | 11,8         |
| Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi                    | 4              | 11,8         |
| 20. Ulusal Turizm Kongresi                                    | 2              | 5,9          |
| II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi                     | 2              | 5,9          |
| IV. Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi            | 2              | 5,9          |
| VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu    | 2              | 5,9          |
| II. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu                   | 1              | 2,9          |
| III. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu                  | 1              | 2,9          |
| Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi                 | 1              | 2,9          |
| Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi                | 1              | 2,9          |
| I. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi                | 1              | 2,9          |
| 11th Tourism Outlook Conference                               | 1              | 2,9          |
| 19.Ulusal Turizm Kongresi                                     | 1              | 2,9          |
| II. Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi | 1              | 2,9          |
| V. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Ve Sanatsal Etkinlikler       | 1              | 2,9          |
| V. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu                    | 1              | 2,9          |
| ASEAD IV. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu             | 1              | 2,9          |
| Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi            | 1              | 2,9          |
| Cemil Meriç 10.Uluslararası Sosyal Bilimler ve Spor Kongresi  | 1              | 2,9          |
| Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi                           | 1              | 2,9          |
| II. Innovation and Global Issues Congress                     | 1              | 2,9          |
| Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri                           | 1              | 2,9          |
| Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Sempozyumu            | 1              | 2,9          |
| Ankara Gastronomi Kongresi                                    | 1              | 2,9          |
| <b>TOPLAM</b>   | <b>34</b>      | <b>100,0</b> |

**Tablo 7:** Çalışmaların Araştırma Türleri

| Araştırma Türleri                                 | f         | %            |
|---|-----------|--------------|
| <b>Toplanan Veri Bakımından Araştırmalar</b>      |           |              |
| Nitel Yöntem                                      | 23        | 79,3         |
| Nicel Yöntem                                      | 5         | 17,2         |
| Karma Yöntem                                      | 1         | 3,4          |
| <b>Veri Toplama Aracı Bakımından Araştırmalar</b> |           |              |
| Doküman Taraması                                  | 10        | 34,5         |
| Görüşme   | 8         | 27,6         |
| Anket   | 4         | 13,8         |
| Doküman Arşiv Tarama                              | 4         | 13,8         |
| Anket Görüşme                                     | 1         | 3,4          |
| Görüşme-Doküman Tarama- Gözlem                    | 1         | 3,4          |
| İkincil Veriler                                   | 1         | 3,4          |
| <b>TOPLAM</b>                                     | <b>29</b> | <b>100,0</b> |

Tablo 7’de çalışmalarda kullanılan araştırma metotlarının dağılımı yer almaktadır. Toplanan veri yöntemi bakımından çalışmaların %79,3’ü nitel, %17,2’si nicel ve %3,4’ü ise karma araştırma (hem nicel hem de nitel araştırmanın birlikte kullanıldığı araştırmalar) olarak tasarlanmıştır. Makalelerde kullanılan veri toplama teknikleri incelendiğinde; nicel yöntemde yapılan

çalışmaların tamamının anket tekniği tercih edilerek yapıldığı, nitel yöntemde yapılan çalışmalarda ise doküman tarama tekniğinin (%34,5) ilk sırada yer aldığı, daha sonra mülakat/görüşme tekniği (%27,6) ve anket doküman-arşiv tarama tekniğinin (%13,8) yer aldığı belirlenmiştir.

Gastronomi alanında UNESCO gastronomi kenti unvanına sahip Afyonkarahisar mutfağına ilişkin çalışmalar mevcut durumun değerlendirilmesi, gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik öneri ve mutfak kültürünün kayıt altına alınmasına yönelik çalışmalar yapıldığı görülmektedir.

## SONUÇ

Bu araştırmada 1974-2020 yılları arasında Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili çalışmaların bibliyometrik analizi yapılmıştır. Boyraz, Kabakulak ve Mutlu'nun (2020) bulguları arasında yer alan hazırlanan tezler arasında gastronomi konusu üzerine çalışmaların artış gösterdiği sonucuna paralel olarak özellikle 2019 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olan Afyonkarahisar Mutfağı ve gastronomisi üzerine çalışmaların giderek artış göstermesi beklenmektedir. Bu kapsamda, çalışma daha önce yapılmış çalışmaları bir arada sunarak kaynak oluşturma özelliği taşımaktadır. Aynı zamanda Afyonkarahisar Mutfağının farklı ve güçlü yönleri incelenen çalışmalarda ele alınması mutfak kültürünün yazılı kaynaklar ile desteklendiğini göstermektedir. Çalışmaların tamamına yakınının Türkçe olması yazılı kaynakların yabancı dilde de varlığının az olduğuna işaret etmektedir. Bu kapsamda özellikle kitap olarak yabancı dillerde çalışmaların yapılması önerilmektedir.

Afyonkarahisar Mutfağı üzerine ilk çalışmanın 1974 yılına kadar uzanması yazılı kaynakların varlığı açısından önem teşkil etmekle birlikte sonraki yıllarda mutfak üzerine araştırmaların artış gösterdiği görülmektedir. Bu kapsamda en fazla çalışmanın 2018-2019 yıllarından hazırlandığı tespit edilmiştir. Bu yıllarda çalışma sayısındaki artış Afyonkarahisar Mutfağı üzerine ilginin arttığını göstermektedir. Diğer taraftan Afyonkarahisar Mutfağı yemeklerinin yanı sıra ritüeller ve mutfak kültürü ile ilgili çalışmaların da olduğu görülmektedir.

Gastronomi kimliğini güçlendiren coğrafi işaretli ürünler üzerine yapılmış çalışmalar mutfağın zenginliklerinin yazılı kaynaklar ile kalıcı olmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda unutulmaya yüz tutmuş yemek tariflerinin yemek kitaplarında yer alması gelecek nesillere kaynak oluşturmaktadır.

Araştırma kapsamında incelenen 43 çalışmanın Afyonkarahisar Mutfağı ile ilgili olması, çalışmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Araştırmacılar için veri kaynağı teşkil edecek çalışma UNESCO Gastronomi Kenti unvanına sahip diğer şehirlerde hazırlanan akademik çalışmalar ile karşılaştırılması yapılabilir.

## KAYNAKÇA

Acar, Y. ve Altaş, A. (2018). Gastronomi Alanında Yazılan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Profili. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(3), 1-10.

Akoğlan Kozak, M. ve Zencir, E. (2008). Otel Mutfaklarında Haşhaşın Kullanımı ile İlgili Bir Değerlendirme: Afyonkarahisar ve Yakın Çevredeki İller Örneği, *Anadolu Üniversitesi, Basım sayısı:1, ISBN:978-975-05-0582-6, Fermani Maviş Anı Kitabı*

- Altaş, A. (2017) Türkçe'ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi, *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103-117.
- Arça, H. (1993). Afyonkarahisar Mahalle Fırınları. 3. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu*, Afyonkarahisar.
- Ayaz, N. ve Türkmen, B.M. (2018) Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38.
- Aydın, B. (2017). YÖK Tez Merkezinde Yiyecek İçecek İşletmeciliği Alanında Kayıtlı Bulunan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 23-38.
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi Afyonkarahisar İli Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Balkan, V., (2004). Afyonkarahisar Yöresi Halk Oyunları. M. Uyan, İ. Yüksel ve N. Avşar (Ed.). *Anadolu'nun Kilidi Afyon* içinde Afyonkarahisar: Semih Ofset Matbaacılık.
- Baysal, A. (1991). Afyonkarahisar Beslenme Kültürü. 2. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyonkarahisar.
- Baytok, A, Pekyaman, A. Yılmaz, H. Töre Başat, H. Emren, A. Çelik, T. ve Uyan M. (2013). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. Uyan M. ve Baytok A. (Ed.), Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları, No.83, Afyonkarahisar.
- Baytok, A., Pelit, E. ve Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 501-522.
- Boyraz, M. (2018). Coğrafi İşaretleli Ürünler ve Afyonkarahisar Örneği. 2. *Uluslararası EMI Girişimcilik ve Sosyal Bilimler Kongresi*, Nevşehir.
- Boyraz, M. ve Sandıkçı, M. (2018). Gastronomi Bildirilerinin Değerlendirilmesi: Turizm Kongreleri Örneği 2013-2017. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 873-889.
- Boyraz, M., Kabakulak, A. ve Mutlu, A. S. (2020). Hazırlanmakta Olan Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Veri Görselleştirme Tekniği ile Bibliyometrik Analizi: 2006-2020 Yılları Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 1434-1453.
- Bozok, D. ve Karaman, N. (2018). Gastronomi Turizminin Çeşitleri. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Ed.). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* içinde Ankara: Detay Yayıncılık.
- Cankül, D. ve Orhan, K. (2019). Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Ürünler Sandıklı Örneği. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Nevşehir.
- Ceylan, V. ve Sarıışık, M. (2018). Moleküler Gastronomi Alanında Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi Üzerine Bir Araştırma. I. *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi*, Sakarya.
- Cihan, A., Yılmaz, H. ve Denктаş, S. (2017). Afyonkarahisar'ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması. *Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi*, Muğla.
- Cihan, A., Yılmaz, H. ve Denктаş, S. (2017). Afyonkarahisar'ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*, (UTKM), 219-233.
- Çakıcı, H. H. ve Zencir Çiftçi, E. (2018a). Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri Çakırözü Köyü Örneği. *Gastronomi Kongresi*, Ankara.

- Çakıcı, H. H. ve Zencir Çiftçi, E. (2018b). Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri Çakırözü Köyü Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 285–297.
- Çelik, S. ve Mutlu, H. (2018). Afyonkarahisar'ın Gastronomi Zenginliği ve Sunumu Üzerine Bir Değerlendirme. *VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu*, Afyonkarahisar.
- Çelik, S., Sandıkcı, M. ve Töre Başat, H. (2018). Bağımsız Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirlik Hedeflerine Katkısı Afyonkarahisar Örneği. *ASEAD 4. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu*, Antalya.
- Çelik, S., Sandıkcı, M. ve Töre Başat, H. (2018). Culinary Culture Of Afyonkarahisar. *11th Tourism Outlook Conference*, Eskişehir.
- Çınar, Z. ve Sormaz, Ü. (2018). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yöresel Mutfak Uygulamaları Afyonkarahisar'da ki Geçiş Dönemlerinde Yöresel Mutfak Örneği. *19. Ulusal Turizm Kongresi*, Afyonkarahisar.ü
- Çiftçi, N. (2019). *Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma Afyonkarahisar İli Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Dabirian, A., Diba, H., Tareh, F. and Treen, E. (2016) A 23-Year Bibliometric Study of the Journal of Food Products Marketing, *Journal of Food Products Marketing*, 22(5), 610-622.
- Devrim, M. S. (2000). Afyonkarahisar'da Osmanlıdan Günümüze Mutfak ve Kiler Kültürü. *V. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu*, Afyonkarahisar.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Gövce, M., Özdoğan, O.N. ve Şimşek, U. (2018). Destinasyon Pazarlamasında Gastronominin Rolü: Bibliyometrik Bir Analiz. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 20-22 Eylül, Kocaeli.
- Güçlü Nergiz, H. ve Kapucuoğlu, M. İ. (2018). Dergiparka Kayıtlı Turizm İşletmeciliği Dergilerinde Yayımlanan Gastronomi ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *7th International Conference on Business Administration*, Çanakkale.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Gündüz, H. ve Gül Yılmaz, E. (2019). Afyonkarahisar Yöresel Yiyeceklerinin Termal Otellerin Menülerinde Kullanım Düzeyi. *20 Ulusal Turizm Kongresi*, Eskişehir.
- Gürman, Z. (2018). Afyonkarahisar İli Ev Ekmeği Yapımı ve Kullanılan Gereçler *VIII. Uluslararası Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu*, Afyonkarahisar.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, İstanbul: Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
- Güzeller, C.O. ve Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 88-102.
- Hall, M., and Mitchell, R. (2001). Tourism as a Force for Gastronomic Globalization and Localization. In *Tourism and Gastronomy* (pp. 85-102). Routledge.

- Işkın, M., Şengel, Ü. ve Genç, K. (2017). Gastronomi Turizminin Türkiye Ulusal Literatürü Üzerine Bir Araştırma, 2. *Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi*, 28 Eylül-01 Ekim 2017, Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, 316-323.
- Kalkan, H., Alataş, A., Başer, M., Malkoç, İ. ve Akyol, O. (2018). *Afyonkarahisar Yemek Kitabı*. Başak Matbaası, Ankara.
- 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.
- Kılıç, G., Çimen, H. and Ergün, B. (2018). Traditional Afyonkarahisar Cuisine and Local Dishes.630-643 İçinde Edt.: Rusev M., Straus E., Avcıkurt C., Soykan A., Parlak B.. *Social Sciences Researches in The Globalizing World*, St. Kliment Ohridsky University.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 7 (1), 647-663.
- Kivela, J. and Crotts J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Mutlu, A. S. (2018). Tanıtım Materyallerinde ve Web Sitelerinde Yerel Gastronomiye Özgü Unsurların Kullanımı Afyonkarahisar Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Sempozyumu*, Afyonkarahisar.
- Mutlu, A. S. (2018). Tripadvisor Com Sitesinde Yer Alan Yorumların Restoran İşletmeleri Açısından İncelenmesi Afyonkarahisar Örneği. *Cemil Meriç10.Uluslararası Sosyal Bilimler ve Spor Kongresi*, Hatay.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (1974). *Anamın Yemekleri*, I. Baskı. Nasrattınoğlu Yayınları, Afyonkarahisar.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (1981). Afyonkarahisar Mutfağı. *Türk Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (2003). *Afyonkarahisar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*. Afyon Belediyesi Yayınları, Afyonkarahisar.
- Okumuş, B., Köseoğlu, M.A. and Ma, F. (2018). Food and Gastronomy Research in Tourism and Hospitality: A Bibliometric Analysis, *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74.
- Özkan, F. (2019). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomik Kimlik Oluşturmada Etkisi Afyonkarahisar Örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Pekyaman, A., Yılmaz, H. ve Aliyeva, A. (2019). Şehir Turizminin Canlandırılmasında Gastronomi Müzeleri ve Afyonkarahisar da Bir Gastronomi Müzesi Önerisi. *20.Ulusal Turizm Kongresi*, Eskişehir.
- Pritchard, A. (1969). Statistical Bibliography or Bibliometrics? *Journal of Documentation*, 25(4): 348-349.
- Richards, G. (2001). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. *Tourism and Gastronomy*, 11, 2-20.
- Sanchez, A.D., Rama, M. D.R.M. and Garcia, J.A. (2017). Bibliometric Analysis of Publications on Wine Tourism in the Databases Scopus and WoS, *European Research on Management and Business Economics*, 23, 8-15.
- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2011). Afyonkarahisar Mutfağında Haşhaşın Yeri. *5.Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya.

- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2016). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yöresel Yemeklerin Beş Yıldızlı Otel Menülerinde Kullanımı Afyonkarahisar Örneği. *II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Antalya.
- Sandıkçı, M. ve Mutlu, H. (2019). Gastronomi Alanında Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Profili (2013-2017). *Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(33), 32-42.
- Sandıkçı, M. ve Özkan, F. (2017). Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri. 1. *Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Kastamonu.
- Sandıkçı, M. ve Özkan, F. (2019). Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ve Şehir Bilinirliğine Etkisi. *Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi*, Nevşehir.
- Sandıkçı, M., Boyraz, M., Mutlu, H. ve Gökçe, F. (2018). *Gastronomi Araştırmaları Bibliyografyası, Bildiri, Makale, Tez 2013-2017*. Detay Yayıncılık: Ankara
- Sandıkçı, M., Çelik S. ve Başat, H. (2011). Bağımsız Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirlik Hedeflerine Katkısı Afyonkarahisar Örneği. *ASEAD 4. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu*, Antalya.
- Sandıkçı, M., Soybalı, H. H., Çelik, S. ve Töre Başat, H. (2018). Kültür Turizmi Kapsamında Afyonkarahisar Mutfağı. *Innovation and Global Issues in Social Sciences III*, Antalya.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23 (1), 15-24.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sökmen, C. ve Özkanlı, O. (2018) Gastronomi Turizmi Alanyazının Gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M. ve Okan, Ş. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 345-354.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C. ve Onur, N. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayımlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 30-41.
- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, Ç. ve Durmaz, M. (2018). Turizm Alanında Yiyecek ve İçecek ile ilgili Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 523-547.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2020). Erişim Tarihi:11.05.2020. <https://www.ci.gov.tr/>
- UNESCO, (2020). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı. Erişim Tarihi: 13.02.2020. <http://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yaratıcı-Şehirler-Ağı>
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.
- Yasak, N., (1993). Geleneksel Afyonkarahisar Davetlerinde Sıra Yemekleri. *III. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyonkarahisar.
- Yavuz, M. ve Yavuz, A. (2013). *Sandıklı Yemek Kültürü*. Sandıklı Kaymakamlığı Kültür Hizmeti, Afyonkarahisar.

Yılmaz, G. (2017a). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile ilgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma, *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 24-39.

Yılmaz, G. (2017b). Restoranlarda Bahşış ile ilgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79.

Yiğit, N. H. (2019). Coğrafi İşaretle Ürünlerden Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Afyonkarahisar Mutfağı. 1. *Uluslararası Gastronomi ve Kültür Kongresi*, Malatya.

Zengin, B. ve Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.