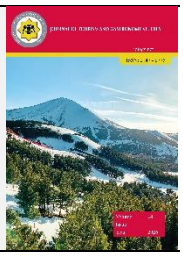
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



TR Dizinde Taranan Dergilerde Yayınlanan Özel Gün ve Tören Yemekleri Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi (Bibliometric Analysis of Articles on Special Day and Ceremonial Meals Published in Journals Scanned in TR Index)

*** Özlem YATKIN** [a], **Mehmet SARIOĞLAN** [b]

[a] Balıkesir University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Türkiye
[b] Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.10.2025

Kabul Tarihi: 03.03.2026

Anahtar Kelimeler

Özel gün

Özel gün yemekleri

Tören yemekleri

TR dizin

Bibliyometrik analiz

Öz

Yemek, insan hayatında fizyolojik bir ihtiyaç olmanın yanında, derin kültürel, sosyal ve ekonomik anlamlar da taşır. Yemek, kültürel bir unsur olmasının yanında kültürü şekillendirmesi açısından da önemli bir role sahiptir (Selimoğlu & Gültekin, 2018). Yemeğin kültürü şekillendirmesinden dolayı geçmişten günümüze yemeğe birçok farklı anlam yüklenmiş ve özel günlerde, kutlamalarda, törenlerde yenilen yemekler farklı anlamlar ifade etmiştir (Şanlıer, 2005; Fırat, 2014; Sevindik, 2017; Şahin Ören, Arman & Erdem, 2021). Son yıllarda özel gün ve tören yemekleri ile ilgili yapılan çalışmaların artmakta olduğu görülmektedir. Çalışmanın amacı, TR Dizinde yer alan dergilerde 13.04.2025 tarihine kadar özel gün ve tören yemekleri konuları ile ilgili yayımlanan çalışmaların bibliyometrik analizini ortaya çıkarmaktır. Bu amaçla ULAKBİM TR Dizin veri tabanında başlığında ve özetinde "özel gün yemekleri" ve "tören yemekleri" kelimeleri geçen 20 adet makaleye ulaşılarak bu makaleler değerlendirilmiştir. Değerlendirmeye alınan bu çalışmalar, farklı kriterler çerçevesinde (dergi adı, yayınlanma yılı, çalışmanın konusu, yayınlanan dil, yayının türü, çalışmanın yöntemi, çalışmanın amacı ve sonuçları, yazarın kurumu, yazarın ülkesi gibi) incelenmiş ve böylece araştırma yapılan konu ile ilgili yayınlanan makalelerin zaman içerisinde izlediği gelişim gözlemlenmiştir.

Keywords

Special day

Special day meals

Ceremonial meals

TR index

Bibliometric analysis

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Food, in addition to being a physiological need in human life, also carries deep cultural, social, and economic meanings. Besides being a cultural element, food also plays an important role in shaping culture (Selimoğlu & Gültekin, 2018). Because food shapes culture, many different meanings have been attributed to food throughout history, and the dishes eaten on special occasions, celebrations, and ceremonies have conveyed different meanings (Şanlıer, 2005; Fırat, 2014; Sevindik, 2017; Şahin Ören, Arman & Erdem, 2021). In recent years, there has been an increase in studies related to meals for special occasions and ceremonies. The aim of this study is to conduct a bibliometric analysis of publications related to special occasion and ceremonial meals in journals indexed in TR Dizin up to April 13, 2025. For this purpose, 20 articles containing the words "special occasion meals" and "ceremonial meals" in their titles and abstracts were accessed and evaluated in the ULAKBİM TR Dizin database. These studies were examined according to various criteria (journal name, publication year, subject of the study, language of publication, type of publication, methodology, aim and results of the study, author's institution, author's country, etc.), thus observing the development of articles published on this topic over time.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: oslemgelen_35@hotmail.com (Ö. Yatkın)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1819

GİRİŞ

Beslenme olgusu, geçmişten günümüze insanlar için son derece önemli olan bir konu olmuştur. İnsanların hayatlarının devamlılığı için beslenme önemlidir. Yemek sadece bir organizmanın yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyulan besinler ve kimyasal maddeler olarak görülmemeli; gıdanın üretiminden sofraya ulaşmasına kadar geçen süreçte ortaya çıkan her türlü oluşum ve etkileşimler olarak değerlendirilmelidir. Bu etkileşimler sırasında insan davranışları ve kültürün şekillenmesi önemli olmuştur (Beşirli, 2010). Geleneksel yemekler, kültürel ve gastronomik mirasın sürdürülmesine yardımcı olan yemekler olmasının yanında o toplumun sahip olduğu kültürün ve kültürel öğelerin de bir yansıması olarak görülmektedir (Işıldar, 2016). Bundan dolayı, yemek kültürü, somut olmayan kültürel mirasın unsurlarından biridir ve bu kültürü örf ve adet, gelenek ve görenek, ritüelleri ile uygulamak ve uygulatmak toplumsal kimliğin sürdürülebilirliği açısından önem teşkil etmektedir (Samancı, 2018). İnsanlar bir arada yaşarken göstermiş olduğu birtakım davranışlar ile içinde bulunduğu toplumun örf ve adetlerini, geleneklerini yaşarken bazı dinsel veya dinsel olmayan ritüelleri, yemekli seremonileri de yaşaması ve yaşatması gerekmektedir. Bu tören ve ritüeller bir toplumu diğer toplumlardan ayıran temel davranışlardır (Beşirli, 2010). Özellikle SOKÜM unsurlarından biri olan yemek kültürü ve kültür kapsamında değerlendirilen yeme-içme davranışları ve bu davranışları etkileyen yemekler araştırma konuları için önemli hale gelmiştir. Hem farklı kültürleri hem de çeşitli gelenekleri bünyesinde barındıran ülkemizin mutfak kültürü oldukça zengindir. Özellikle doğum, evlilik, sünnet gibi kutlamalar ile ölüm gibi anma törenleri ve bayramlar gibi dini günlere ülkemizde önem verilmekte ve bu özel günlerde gelenek, görenek, örf ve adetler yaşatılmaktadır. Bu özel günlerde davete katılan misafirlere özel yemekler hazırlanarak özel sofralar kurulmaktadır. Bu özel günlerde ikram edilen davet sofralarının özenli yemekleri, genellikle bölgeye ait yöresel ve geleneksel yemeklerden oluşmaktadır. Bu geleneksel ve yöresel yemeklerin sunuluyor olması somut olmayan kültürel mirasın tanıtılması ve bilinirliğinin artırılması açısından önemli görülmektedir. Somut olmayan kültürel miras içerisinde değerlendirilen özel gün ve tören yemekleri ile ilgili yapılan çalışmaların durumunun analiz edilmesi önem arz etmektedir. Yapılan bu çalışma ile bu konuda literatürde olan eksikliğin giderilmesi de önemli olacaktır.

Bu çalışmayla geçmişten günümüze konu ile ilgili yapılmış olan araştırmaların bibliyometrik özelliklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. İlgili alanyazın tarandığında özel gün ve tören yemekleri konusu ile ilgili çalışmaların incelendiği bu tarz bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Bu çalışma ile alanyazında yer alan çalışmaların bir araya getirilmesi ve bu konudaki eksikliklerin belirlenerek konu ile ilgili potansiyel çalışma konularının ortaya çıkartılması hedeflenmiştir.

Literatür Taraması

Bir toplumun mutfak kültürü; coğrafi koşullar, dinî inançlar, dil, yaşam biçimi ve gelenekler gibi çeşitli etkenler tarafından belirlenir. Toplumun örf ve âdetleri, gelenek-görenekleri, özgün yemek çeşitleri ve beslenme alışkanlıkları gibi unsurlar, o toplumun kültürünü oluşturur. Bu kültür, hem maddi hem de manevi değerlerin yanı sıra, toplumun farklı alanlardaki varoluş biçimlerini, gelişim süreçlerini ve sosyal etkinliklerini içeren bütüncül bir yapıyı ifade eder (Tunç & Saç, 1998).

İnsanlığın toplumsallaşması süreciyle birlikte yemek yemek, yalnızca beslenme amacı taşımaktan öteye geçmiş; rızkın paylaşılması ve imece anlayışının gelişmesiyle birlikte kutsal ve törensel bir boyut kazanmıştır (Şanlıer, Cömert, & Özkaya, 2012). Gerek dinî gerekse putperest inanç sistemlerinde birçok ritüel, yiyeceklerle doğrudan

ilişkilidir. Ritüellerde belli başlı gıdalara duyulan ihtiyaç, bu ritüellerin biçimlenmesine ve gelişmesine de katkı sağlar. Tarih boyunca farklı topluluklar tarafından uygulanan ritüellerde yer alan yiyecekler, toplulukların göçleri sırasında beraberlerinde taşıdıkları kültürel ögelerden biri olmuştur (Çaycı, 2019).

Yemek kültürünün çeşitlenmesi ve özgünleşmesinde ekolojik koşullar, dini inanışlar, kültürel birikimler, toplumsal ve etnik farklılıklar, öğrenim düzeyleri ve kültürel mirasın damak zevkleriyle kaynaşması önemli bir rol oynamaktadır. Bu uyumun bir yansıması olarak, hemen her toplum belirli ritüel ve törenlerle günün ya da yılın belirli zaman dilimlerini yemeğe ayırır. Bu bağlamda yemek, yalnızca fiziksel bir ihtiyaç olmanın ötesinde, toplumsal birlik ve dayanışmanın simgesel bir aracı olarak öne çıkar. Eğlenceler, dost meclisleri, misafir ağırlama, düğün ve nişan törenleri, adak sunma, bayram kutlamaları ve dini merasimler gibi sosyal etkinlikler, yemek kültürüyle iç içe geçerek toplum içinde bir iletişim ağı ve kültürel etkileşim zemini oluşturmaktadır (Sağır, 2012; Beşirli, 2012). Toplumların kültürel mirasının bir parçası olan yemek kültürü, yüzyıllar boyunca çeşitlenerek gelişmiş ve sadece beslenme amacıyla değil; dini törenler, düğünler, kutlamalar, cenazeler, festivaller ve çeşitli toplumsal etkinliklerde temel bir unsur olarak yerini almıştır (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011; Avcı, Erkoç & Otman, 2014).

Türk toplumunda birlikte tüketilen toplu yemekler yaygın bir gelenektir ve bu yemekler çoğu zaman çeşitli törenlerle bağlantılı olarak düzenlenmektedir. Doğum, ölüm, savaşa uğurlama, düğün ve bayram gibi özel günlerde o güne özgü yemekler hazırlanmakta ve törene katılanlar tarafından bir arada tüketilmektedir (Tezcan, 2000). Özel günlerde hazırlanan yemekler ile gündelik hayatta tüketilen yemekler, taşıdıkları anlam ve ilettikleri mesajlar bakımından birbirinden farklılık göstermektedir. Aile içinde kurulan sofralar ve paylaşılan yemekler geleneksel aile yapısının korunmasında ve ritüellerin yaşatılmasında önemli bir işlev üstlenmektedir. Atalardan aktarılan tariflerin hem günlük yaşamda hem de özel zamanlarda hazırlanıp tüketilmesi, geleneklere bağlı kalınarak sürdürülmesi ve kuşaktan kuşağa aktarılması söz konusudur. Bu çerçevede kültürel farklılıkların devamlılığının sağlanması toplumlar açısından önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Doğdubay & Temizkan, 2019). Türk kültüründe yeri ve önemi bulunan çeşitli özel gün ve törenlerde yapılan uygulamalar ve yemekler büyük önem arz etmektedir. Bu çalışma ile alanyazında yapılan çalışmalar incelenerek konu ile ilgili bulgular ve sonuçlar ortaya konulacaktır.

Çalışmanın Yöntemi

Bibliyometrik analiz, akademik çalışmaların sistematik bir şekilde düzenlenerek alanyazındaki iletişimi hızlandırmayı amaçlayan; çeşitli analiz teknikleri ve istatistiksel yöntemlerle yayınların ve kaynakçalarının sınıflandırıldığı, incelendiği ve farklı özelliklerinin değerlendirildiği bir yöntemdir (Al & Coştur, 2007). Bibliyometrik yöntemle belirli bir alanda gerçekleştirilmiş araştırmalar çeşitli özelliklere göre (yayımlanan bilimsel eser sayısı, yayım yılı, atıf, kullanılan anahtar kelime, yazar sayısı, yazarların ülkeleri vb.) analiz edilmekte ve bu sayede bilimsel iletişime ilişkin birçok bulgu elde edilmektedir (Barca & Hızıroğlu, 2009).

Bu bağlamda çalışmada, özel gün ve tören yemekleriyle ilgili TR Dizin veri tabanında yayımlanmış makalelerin konu başlıkları, yazarları, atıf yapılan kaynakları ve yayın bilgileri gibi temel özellikleri niceliksel yöntemlerle incelenmiştir.

Çalışmanın veri seti oluşturulurken ULAKBİM TR Dizin veri tabanından yararlanılmıştır. Veri tabanında tarama yapılırken yayınların konu başlıklarında ve özetlerinde (abstract: (“özel gün”)), (title: (“özel gün”)), (abstract: (“özel gün yemekleri”)), (title: (“özel gün yemekleri”)), (abstract: (“tören yemekleri”)), (title: (“tören yemekleri”))

kelimelerinin yer aldığı ve dil seçeneğinin İngilizce ve Türkçe olduğu makaleler araştırma kapsamına alınmıştır. Eserlerin yayımlandığı yıl açısından herhangi bir kısıtlamaya gidilmemiştir. 13.04.2025 tarihinde yapılan tarama sonucunda konu ile alakalı toplam 20 yayına ulaşılmıştır. Makalelere ait bilgiler kullanılarak frekans ve yüzde değerleri bulunmuş ve bu değerleri içeren bilgiler ile tablo ve grafikler elde edilmiştir. İncelenen bu makaleler, derginin adı, makalenin yayınlanma yılı, araştırmanın konusu, yayının dili, çalışmanın türü, çalışmanın yazarları, yazarın çalıştığı kurum, ülke, makalelere yapılan atıf sayıları, araştırmada kullanılan veri toplama yöntemi ve sonuçları gibi ölçütler kullanılarak değerlendirilmiş ve böylece araştırma yapılan konu ile ilgili yayınlanan makalelerin zaman içerisindeki gelişiminin izlenmesi amaçlanmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Araştırmanın bu bölümünde araştırmanın veri setinde yer alan eserlere ait bibliyometrik analize ilişkin veriler ve analiz kapsamında yapılan görselleştirmeler yer almaktadır.

Tablo 1. TR Dizin Veri Tabanında Özel Gün ve Tören Yemekleri Alanında Yazılmış Makaleler

Yazar	Tarih	Yayın Türü	Makalelerin Aldığı Atıf Sayıları	Makale
Sıddıka Dilek YALÇIN ÇELİK	2010	Araştırma Makalesi	20	Mengen'de Özel Gün Yemekleri
Dilek AKBULUT	2010	Araştırma Makalesi	6	Bektaşi Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure
Adhamcan A. ASHİROV ve Nurettin HATUNOĞLU	2015	Araştırma Makalesi	3	Özbekistan'da Mevsimsel Bayramlar ve Özel Günler
Gülçin TANRIBUYURDU	2016	Araştırma Makalesi	9	Klâsik Türk Şiirinde Bir Sembol Dili Olarak "Kına"
Nuray GÜZELER ve Çağla ÖZBEK	2021	Derleme	2	Geleneksel Anadolu Tören Yemekleri
Hakan GÜLEÇ ve Fügen DURLU ÖZKAYA	2022	Araştırma Makalesi	0	Gagauz Mutfak Kültürü
Çağrınur SAĞ ve Selahattin KAYMAKCI	2022	Araştırma Makalesi	0	Yetişkinlerin Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri: Bolu ve Gaziantep Örneği
Ayşe KAYABAŞI ve Turgay BUCAK	2022	Araştırma Makalesi	5	Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma
Aysel TAPAN	2023	Araştırma Makalesi	4	Balören Köyü Yöresi Alevi Topluluğunun Lokma Anlayışı ve Uygulamaları
Sibel ÖNÇEL ve Hasan Coşkun BOZ	2023	Araştırma Makalesi	2	Türk Mutfağında Yemek Kültürü ve Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri Örneği
Nilgün AYDIN	2023	Araştırma Makalesi	0	Kültürel Belleğin Ortaklığı Bağlamında Altay Türk Topluluklarının Tören Yemeklerinin Anadolu Kültürüne Yansıması
Aysun YILMABAŞAR ve Fulya SARPER	2024	Araştırma Makalesi	0	Geleneksel Kıbrıs Mutfağından Bir Örnek: Golifa (Koliva)
Fatma ÖZALP	2024	Derleme	0	Muğla'da Geleneksel ve Dini Nitelikli Törenlerde Servis Edilen Yemeklerin Yaşlı Beslenmesi Açısından Değerlendirilmesi

Tablo 1. TR Dizin Veri Tabanında Özel Gün ve Tören Yemekleri Alanında Yazılmış Makaleler (devamı)

Gülsüm YURTSEVEN ve Gülçin ÖZBAY	2024	Araştırma Makalesi	0	Kırım Tatar Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutan Özel Gün Yemekleri ve Gelenekler
İlkay YILMAZ ve Mehmet BALYEMEZ	2024	Araştırma Makalesi	0	Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün Tarihine Dair Nitel Bir Araştırma
Yılmaz IRMAK	2024	Araştırma Makalesi	3	Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım
Mehmet SARIOĞLAN, Talha Serdar SEZEN ve Yakup DİNÇ	2024	Araştırma Makalesi	2	Özel Gün Yemeklerinin Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi
Nilgün BUDAK, Sezen COŞKUN, Mehmet Berk VAROL ve Fügen DURLU-ÖZKAYA	2025	Araştırma Makalesi	0	Isparta Kaşıklı Tören Menüsünün Karbon Ayak İzinin Değerlendirilmesi
Mehmet GÜL ve Serdar ÇÖP	2025	Araştırma Makalesi	0	Muş Yöresel Mutfak Kültüründe Yer Alan Kırçikli Kelem Sarması Üzerine Nitel Bir Araştırma
Ayşegül DAŞDEMİR ve Ayşe Büşra MADENCİ	2025	Araştırma Makalesi	0	Van Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Geçiş Dönemleri Üzerine Bir Araştırma

Tablo 1. incelendiğinde çalışmaların 2010-2025 yılları arasında yapıldığı görülmektedir. 2010 yılında iki (2) adet, 2015, 2016, 2021 yıllarında birer (1) adet, 2022, 2023 ve 2025 yıllarında ise üçer (3) adet çalışma yapıldığı görülmektedir. 2024 yılı altı (6) tane çalışma ile en çok çalışmanın yapıldığı yıl olarak gözlemlenmektedir. Yedi (7) tane yayının tek yazarlı olduğu, onbir (11) tane yayının iki yazarlı olduğu, üç ve dört yazarlı birer adet yayının olduğu da görülmektedir. Güzeler ve Özbek (2021) tarafından hazırlanan "Geleneksel Anadolu Tören Yemekleri" ile Özalp (2024) tarafından yapılan "Muğla'da Geleneksel ve Dini Nitelikli Törenlerde Servis Edilen Yemeklerin Yaşlı Beslenmesi Açısından Değerlendirilmesi" çalışmalarının derleme türünde hazırlandığı da görülmektedir. İncelenen diğer tüm makalelerin araştırma makalesi olduğu anlaşılmaktadır. Yalçın Çelik (2010) tarafından yapılan "Mengen'de Özel Gün Yemekleri" isimli çalışma konu ile ilgili yapılan ilk çalışma olduğundan 20 tane atıf almıştır. Tanrıbuyurdu'nun (2016) yaptığı çalışma 9 atıf, Akbulut'un (2010) yaptığı çalışma 6 atıf, Kayabaşı ve Budak'ın (2022) yaptıkları çalışma 5 atıf, Tapan'ın (2023) yapmış olduğu çalışma 4 atıf ile en çok atıf alan çalışmalar olarak sıralanmaktadır. Ashirov ve Hatunoğlu'nun (2015) ve Irmak (2024) yapmış oldukları çalışmalar üçer atıf alırken; Güleç ve Durlu-Özkaya (2022), Önçel ve Boz (2023) ile Sarıoğlan, Sezen ve Dinç'in (2024) yaptıkları çalışmalar ikişer atıf almıştır. Diğer yapılan çalışmaların ise hiç atıf almadıkları görülmektedir.

TR Dizin veri tabanında bulunan özel gün ve tören yemekleri ile ilgili yazılan çalışmaların yıllara göre dağılımına Tablo 2.'de yer verilmiştir.

Tablo 2. TR Dizin Veri Tabanında Özel Gün ve Tören Yemekleri ile İlgili Yazılmış Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı

Yıl	Frekans	Yüzde
2010	2	10
2015	1	5
2016	1	5
2021	1	5
2022	3	15
2023	3	15
2024	6	30
2025	3	15
Toplam	**20**	**100**

Tablo 2. incelendiğinde, 2024 yılında 6 makale sayısı ile en çok makalenin bu yıl yayınlandığı, 2015, 2016 ve 2021 yıllarında yayımlanan makale sayısı 1 adet iken 2022, 2023 ve 2025 yıllarında yayımlanan makale sayısının ise 3 adet olduğu görülmektedir. Çalışma sayılarının artış oranını göz önünde bulundurarak son yıllarda konuya olan ilginin arttığını söyleyebiliriz. 2010-2025 yılları arasında sadece 20 adet makalenin yayımlandığı gözlenmiştir. Çalışma yapılırken; 2025 yılı henüz bitmediğinden dolayı yapılan yayın sayısının 2024 yılına göre daha az olduğunu söylememiz mümkündür.

TR Dizin veri tabanında bulunan özel gün ve tören yemekleri ile ilgili yazılan makalelerin yayımlandığı dergiler Tablo 3.'te sunulmuştur.

Tablo 3. Makalelerin Yayınlandığı Dergiler

Dergi Adı	Frekans	Yüzde
Journal of Tourism and Gastronomy Studies	6	30
Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi	1	5
Motif Akademi Halkbilimi Dergisi	1	5
İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi	1	5
Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi (Online)	2	10
Milli Folklor Dergisi	2	10
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)	1	5
Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi	1	5
Lokman Hekim Dergisi	1	5
Karadeniz Araştırmaları	1	5
Aydın Gastronomy	3	15
Toplam	**20**	**100**

Tablo 3. incelendiğinde "Journal of Tourism and Gastronomy Studies" dergisinin yayınlanan 6 adet makale ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. "Aydın Gastronomy" dergisi ikinci sırada yer alırken "Milli Folklor Dergisi" ile "Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi" dergileri üçüncü sırada yer almaktadır. Tabloda görülen diğer dergilerde ise birer adet makalenin yayınlandığı görülmektedir.

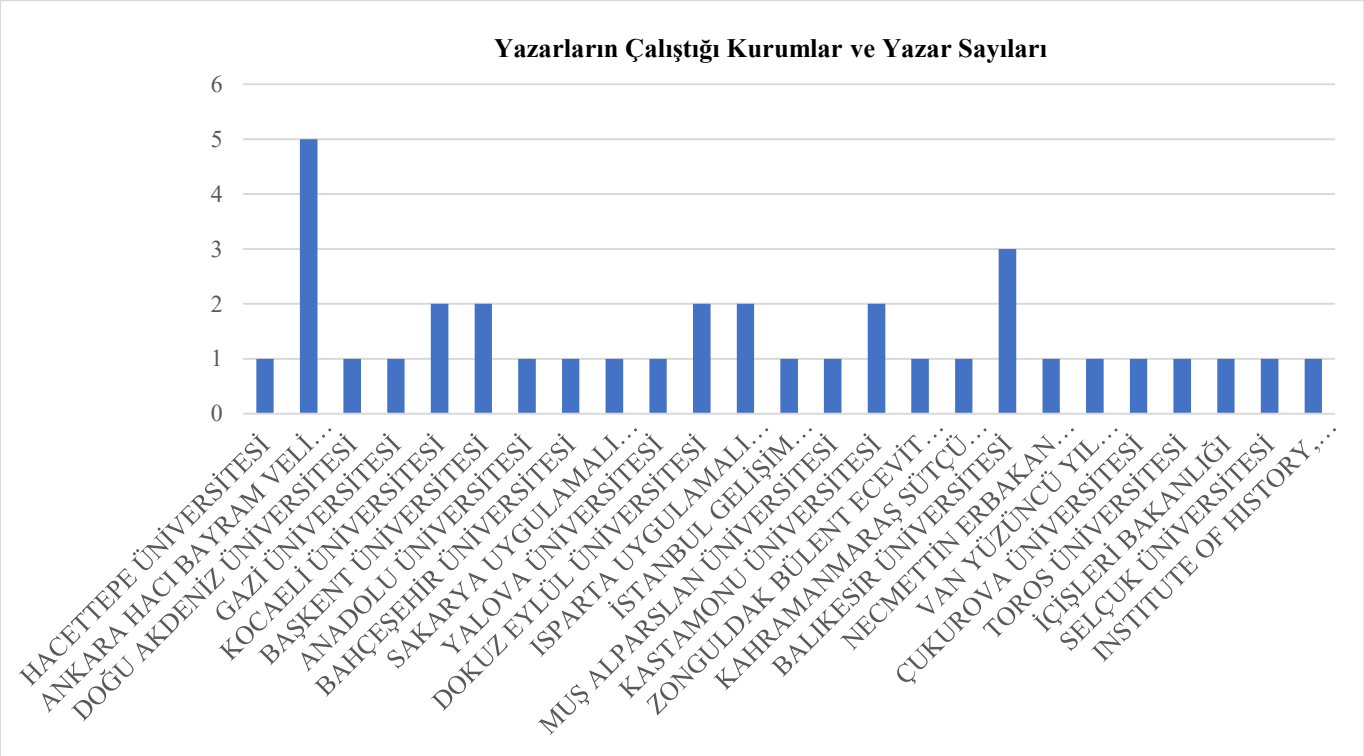
TR Dizin veri tabanında bulunan özel gün ve tören yemekleri ile ilgili yapılan makalelerin konusuna göre dağılımları Tablo 4.'te verilmiştir.

Tablo 4. TR Dizin Veri Tabanında Özel Gün ve Tören Yemekleri ile İlgili Yazılmış Makalelerin Konularına Göre Dağılımı

Konu	Frekans	Yüzde
Kültürel Çalışmalar	2	4,16
Beslenme ve Diyetetik	8	16,64
Folklor	11	22,88
Otelcilik, Konaklama, Spor ve Turizm	5	10,40
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	4	8,32
Din Bilimi	2	4,16
Tarih	2	4,16
Sosyal Çalışma	1	2,08
Beşeri Bilimler	3	6,24
Müzik	1	2,08
Edebiyat	1	2,08
Tiyatro	1	2,08
Turizm ve Gastronomi Araştırmaları	2	4,16
Gastronomi	1	2,08
Geriatri ve Gerontoloji	1	2,08
Kamu Yönetimi	1	2,08
Antropoloji	2	4,16
Toplam	**48**	**100**

TR Dizin veri tabanında 2010-2025 yılları arasında yayımlanmış olan özel gün ve tören yemekleri ile ilgili yapılan makalelerin konularına yönelik oluşturulan frekans ve yüzde değerleri Tablo 4.'te verilmiştir. Çalışmaların bazılarında bir konunun aynı anda birden çok kullanıldığı görülmektedir. 20 çalışmada 48 farklı konunun kullanıldığı görülürken; çalışmaların konu içerikleri değerlendirildiğinde folklor konusunun 11, beslenme ve diyetetik konusunun 8, gıda bilimi ve teknoloji konusunun 4, otelcilik, konaklama, spor ve turizm konusunun 5 kez işlenerek en çok kullanılan konular olduğu görülmüştür. İlgili yıllarda çalışılan makalelerin konu alanlarının oldukça geniş olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 5. Yazarların Çalıştığı Kurum ve Yazar Sayılarına İlişkin Dağılım



Tablo 5.'te yazarların çalıştıkları kurumlar ve kaç adet yazarın o kurumda çalıştığına dair bilgilere yer verilmektedir. Tablo 5.'e bakıldığında "Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi"nde çalışan sayısının 5 olduğu yani makalesi yayınlanan kişilerin en çok "Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi" bünyesinde çalıştığı görülmektedir. "Balıkesir Üniversitesi"nde çalışanların sayısının 3 olduğu görülürken; "Kocaeli Üniversitesi", "Başkent Üniversitesi", "Dokuz Eylül Üniversitesi", "Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi" ve "Kastamonu Üniversitesi" bünyesinde görev yapanların da ikişer kişi olduğunu söyleyebiliriz. Diğer üniversitelerde görevli olanların sayıları birer kişidir. Tabloda görülen bir tane üniversite (Institute of History, Uzbek Academy of Sciences) Özbekistan'da, diğer bütün üniversiteler Türkiye içerisinde bulunmaktadır.

Şekil 1. de konu ile ilgili makalelerin anahtar kelimelerin oluşturduğu kelime bulutuna yer verilmiştir. Kelime bulutunda öne çıkan kelimelerin "mutfak", "yemek", "özel", "gün", "tören", "ritüel", "miras" gibi kelimeler olduğu görülmektedir. İlgili anahtar kelimelerin makalelerin konuları ile birbirini tamamladığı da söylenebilir.



Şekil 1. Makalelerin Anahtar Kelimelerinin Kelime Bulutu

Tablo 6. Makalelerin Yöntem, Örneklem, Amaç ve Sonuçlarının Gösterimi

Çalışma	Yöntem	Amaç	Sonuç
Yalçın Çelik (2010)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Mengen'de özel gün yemeklerini ve bu yemeklere bağlı olarak şekillenen mutfak kültürünü incelemek	Mengen'de özel gün yemekleri ve topluca paylaşılan yiyecekler belirli başlıklar altında ele alınarak incelenmiştir. Bu inceleme, sınırlı bir coğrafyanın toplumsal yapısı, yaşam tarzı ve kültürü hakkında önemli bilgiler sunmuştur.
Akbulut (2010)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Çalışmanın amacı, farklı anlamlarının yanı sıra aşure yapımı ve sunumunda kullanılan nesnelerin irdelenmesi	Üretildiği dönemde hem ağır sanayi ürünü olarak kabul edilmesi, hem yenilikçi bir ürün özelliği taşıması hem de içinde yer alan aşurenin zarif bir ikram niteliği sunması nedeniyle özgün bir değer kazanan aşureliklerin; zamanla değişen tüketim alışkanlıklarının göstergelerinden biri olduğu anlaşılmakta; ayrıca aşurenin hazırlanması ve servisinde kullanılan araç ve gereçler de ortaya konulmuştur.
Ashirov ve Hatunoğlu (2015)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Özbeklerin hayatında önemli bir yeri olan merasimlerin, mevsimsel, ailevi (gündelik hayat) ve dini merasimler şeklinde kutlanma ve uygulanma şekillerini ortaya koymak	Özbekistan coğrafyasında yaşanan siyasi ve toplumsal gelişmeler, Özbek kültüründeki çeşitliliğin artmasına zemin hazırlamıştır. Bağımsızlık sonrasında milli kimliğin yeniden inşası ve güçlendirilmesi sürecinde, geçmişte yasaklanmış ya da değersizleştirilmiş pek çok folklorik unsur yalnızca halk tarafından yeniden sahiplenilmekle kalmamış aynı zamanda resmi düzeyde de tanınarak kabul edilmiştir.
Tanrıbuyurdu (2016)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Çalışmada, klâsik şiirimizde toz halindeki şekliyle yeşil, yakıldıktan sonraki kızıl rengi dolayısıyla çeşitli benzetme unsurlarıyla birlikte sunulan kınanın, öncelikle süslenme ve tedavideki rolünü ele almak ve özel gün ve merasimlerdeki bereket, uğur ve sevinci ifade eden sembolik değeri sunmak	Düğünlerde, bayramlarda, gaza ve fetihlerde üstlendiği işleve bağlı olarak bu maddi kültür unsuru; bereketi, uğuru, talihi ve neşeyi simgelemiş, kazandığı bu sembolik anlam sayesinde de şairlerin beyitlerine renk ve estetik bir zenginlik katmıştır.

Tablo 6. Makalelerin Yöntem, Örneklem, Amaç ve Sonuçlarının Gösterimi (devamı)

Güzeler ve Özbek (2021)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Geçmişten günümüze aktarılan gelenekleri, doğum, düğün ve ölüm gibi törenlerde uygulanan örf ve adetler ile Anadolu'nun bu özel günlere ait yemek kültürünü derlemek	Doğum, evlilik, ölüm ve diğer özel günlerde Türk geleneklerine göre gerçekleştirilen etkinliklerde sunulan yemekler ele alınmıştır.
Güleç ve Durlu Özkaya (2022)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Gagauz mutfak kültürüne ait unsurları ortaya koymak	Gagauz mutfak kültürünü ortaya koymak amacıyla, toplumun kültürel birikimi olan sözlü kültür unsurları, folkloru, gelenek ve görenekleri, özel günleri, ziyafetleri, ritüelleri, mutfak düzeni, kullanılan mutfak araç gereçleri ile yemek pişirme ve saklama yöntemleri incelenmiştir.
Kayabaşı ve Bucak (2022)	Nitel araştırma (20 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış)	Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemini incelemek	Bu araştırma sonucunda, Türk mutfak kültüründe şerbetlerin önemli ve köklü bir yere sahip olduğu; ancak günümüzde daha çok özel günler ve ritüellerle sınırlı bir içecek konumunda kaldığı belirlenmiştir. Ayrıca, gastronomi turizminde bir cazibe unsuru haline gelebilmesi için devlet desteğinin gerekli olduğu, tarihsel süreçte yeterince kayıt altına alınmaması nedeniyle belge eksikliği bulunduğu ve modern ticari meşrubatların yoğun tercih edilmesi sebebiyle sürdürülebilirliğinin sağlanamadığı tespit edilmiştir.
Sağ ve Kaymakcı (2022)	Nitel araştırma (Bolu ve Gaziantep'te ikamet eden toplam 52 yetişkin ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış)	Yetişkin bireylerin yaşadıkları il veya ilçeye özgü yöresel yemeklere dair görüşlerini ortaya koymak	Araştırmaya katılanların yaşadıkları il ya da ilçeye özgü yöresel yemeklere yönelik farkındalığa sahip oldukları ve bu yemekleri çeşitlendirebildikleri belirlenmiştir. Ancak, yöresel yemeklerin adlandırılmasına ilişkin bildikleri hikâyelerin hem sayıca az hem de içerik bakımından sınırlı olduğu belirlenmiştir. Öte yandan, özel günlerde yapılan yöresel yemeklerle ilgili olarak her iki ildeki katılımcılar da kendi bölgelerine özgü yemekleri sıralamış ve bu yemeklerin kültürel aktarımda oynadığı role dikkat çekmişlerdir.
Tapan (2023)	Nitel araştırma (Kocaeli Balören Köyü'nde ikamet eden ya da kendisini Alevi kimliğiyle tanımlayan 18 kişi ile yüz yüze görüşme yapılmış)	Alevi topluluğundaki yemek erkânının mitler ve simgeler çerçevesinde, gündelik yaşam pratikleri ve inanç sistemiyle olan ilişkisini incelemek ve bu bağlamda, yemek kültürü ile kimlik arasındaki ilişkiyi değerlendirebilmek için öncelikle yemek kültüründe ritüel, mit ve sembollerin işlevlerini ele almak	Kocaeli Balören Köyü Alevi toplumunun cem törenlerinde, geçiş dönemlerinde ve özel gün sofralarında lokma geleneğini sürdürdüğünü ortaya koymuştur. Muharrem, Hızır ve Kasım oruçları ile musâhiblik, düşkünlük, görgü, dardan indirme ve bağlantı cemlerinde kurban edilerek hazırlanan yemeklerin (lokmalar) yanında; farklı yiyeceklerin de hazırlandığı belirlenmiştir.
Öncel ve Boz (2023)	Nitel araştırma (İKTM web siteleri nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi kullanılarak incelenmiş)	Köklü ve zengin bir geçmişe sahip Türk Mutfağı'ndaki yemek ritüellerini belirlemek ve kayıt altına almak	Araştırma sonuçlarına göre, en yaygın ve ortak olarak gözlemlenen yemek ritüelleri cenazelerde helva kavurma ve lohusalı kadına şerbet hazırlanmasıdır. Verilerin büyük çoğunluğu geçiş dönemi ritüellerinden toplanırken, en az veri ağırlama ve uğurlama ritüellerine ait olmuştur. Ayrıca, İKTM web sitelerinin yemek kültürü ve uygulanan ritüeller konusunda var olan bilgileri ziyaretçilere yeterince aktaramadığı sonucuna varılmıştır.

Tablo 6. Makalelerin Yöntem, Örneklem, Amaç ve Sonuçlarının Gösterimi (devamı)

Aydın (2023)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Tören yemeklerini ele almak	Türkistan'dan Anadolu'ya gerçekleşen göçler sonrasında, iklim ve coğrafyanın etkisiyle farklılaşan mutfak kültürünün Anadolu'daki törensel yapısı incelenmiştir. Ayrıca, Altay topluluklarında geçiş dönemleri olan doğum, evlenme ve ölüm törenlerinde yapılan yemeklerin ritüel anlamda nasıl sürdürüldüğü araştırılarak, kültürel birlikteliğin tarihsel süreci içinde tören yemeklerinin yeri değerlendirilmiştir.
Yılmabaşar ve Sarper (2024)	Nitel araştırma (Ada mutfak kültürü bilgi ve deneyimine sahip, 20 kültür aktarıcısı ile yüz yüze görüşme yapılmış)	Ada mutfak kültürü bilgi ve deneyimine sahip, 20 kültür aktarıcısı ile yapılan yüz yüze görüşmelerde Golifa'nın Kıbrıs toplumu için ne anlam ifade ettiği ve geçmişinin nereye kadar dayandığını ortaya koymak	Geleneksel Kıbrıs Mutfak kültüründe bolluk ve bereketin sembolü olarak önemli bir konuma sahip olan Golifa'nın, yeni yılı karşılama amacıyla hazırlanan ve çeşitli inanış ile ritüelleri barındıran özel gün gastronomisi kapsamında, iki toplumlu sosyal yapının ortak kültürel mirası olduğu belirlenmiştir. Ayrıca besin değerleri ve lif içeriği bakımından oldukça zengin bir yiyecek olduğu da ortaya konulmuştur.
Özalp (2024)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Muğla'da geleneksel ve dini nitelikli törenlerde servis edilen yemekleri yaşlı beslenmesi açısından değerlendirmek	Muğla'da Menteşe yöresine özgü geleneksel ve dini törenlerde sunulan yemekler, besin gruplarına göre sınıflandırılarak Türkiye Beslenme Rehberi (TÜBER, 2022) doğrultusunda değerlendirilmiştir.
Yurtseven ve Özbay (2024)	Nitel araştırma (Yalova Kırım Tatarlarından 10 kişi ile yarı Yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiş)	Yalova Subaşı'nda yaşayan Kırım Tatarlarına ait özel ve dini gün yemeklerini, tariflerini ve bu yemekler hazırlanırken veya tüketilirken uygulanan gelenek-görenekleri araştırmak	Yalova Kırım Tatar kültürüne özgü Hıdırellez ekmeği geleneği, unutulmaya başlamış tarifler, bazı yemek fotoğrafları, bazı dini günlere ve düğünlere ait yemekler ve uygulanan geleneklere dair bilgiler toplanarak belgelenmiştir.
Yılmaz ve Balyemez (2024)	Nitel araştırma (Kıbrıs Türkleri ile yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze görüşmeler yapılmış)	Kıbrıs yemek kültürünü araştırmak, kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımını, mutfak araç gereçlerini ve yemek pişirme tekniklerini belirlemek, özel gün yemeklerini tespit etmek ve yaşatılması ile gelecek nesillere aktarılması konusunda farkındalık oluşturmak	Çalışma sonucunda, Kıbrıs Türk Mutfak Kültürüne ait somut olmayan kültürel mirasın korunması, kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda katılımcıların bilinçli ve bilgili olduğu tespit edilmiştir.
Irmak (2024)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Özel günlerde ve kutlamalarda yapılan "tören yemeği" diye isimlendirdiğimiz yemekleri yemek-ritüel bağlantısı açısından değerlendirmek	Türkler, bireyin yaşamı için önem arz eden kültürel, dini ve mevsimsel döngü dönemlerindeki özel günleri kutlamak için çeşitli merasimler düzenlemiş ve bu kutlamaları yerine getirmişlerdir. Tören yemekleri geçmişten günümüze insan yaşamının her döneminde imgesel ve kültürel anlamda insan hayatını yönlendirmeyi sürdürmektedir.
Sarıoğlan, Sezen ve Dinç (2024)	Nitel araştırma (doküman analizi kullanılmış)	Kültürel bir miras olarak o toplumun özel gün yemeklerini ve gastronomik ürünlerini araştırmak ve bu özel günler ile yemek ilişkisini kültürel miras kapsamında değerlendirmek	Bu araştırmada, Türkiye'deki özel günler ve bu günlerde tüketilen yiyeceklerle ilgili yapılmış çalışmalar değerlendirilmiş ve alanyazında yer alan özel gün yemekleri tespit edilmiştir.

Tablo 6. Makalelerin Yöntem, Örneklem, Amaç ve Sonuçlarının Gösterimi (devamı)

Budak, Coşkun, Varol ve Durlu-Özkaya (2025)	Nitel araştırma	Isparta ili kaşıklı tören yemeğinde sunulan dört yemeğin Karbon Ayak İzi değerlerini analiz ederek değerlendirmek	Bu araştırmada, geleneksel gastronomi ürünlerinden biri olan Isparta kaşıklı tören yemeğinin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla çevresel, sosyal ve ekonomik boyutlarda emisyon azaltımına yönelik hedef ve stratejilerin ortaya konulması ve bu doğrultuda geleneksel mutfak kültürüne katkı sunulması hedeflenmiştir.
Gül ve Çöp (2025)	Nitel araştırma (Muş'ta yaşayan 45 yaş ve üzeri 12 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleşmiş)	Muş ilinin önemli bir yöresel yemeği kırçikli kelem sarmasının standart reçetesini, tüketim ve muhafaza tekniklerini belirlemek ve tanıtımını yapmak	Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda kırçikli kelem sarması yemeğinin yapımı, hazırlanması ve sunumu, farklı isimlendirilme şekilleri tespit edilmiştir. Bu geleneksel yemeğin unutulmaması ve gelecek nesile de aktarılabilmesi için coğrafi işaret ile tescillenmesi gerektiği de ortaya konmuştur.
Daşdemir ve Madenci (2025)	Nitel araştırma (Van ilinde yaşayan en az elli yaşında olan 14 katılımcı ile yüz yüze, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış)	Görüşmelerde katılımcılardan hangi törenlerde hangi yemeklerin yapıldığına ve bu törenlere ait uygulamalara yönelik veriler toplamak	Yapılan analizler neticesinde, Van ili mutfak kültürünün ağırlıklı olarak et ve süt ürünlerine dayandığı; özellikle peynir ve yoğurt gibi ürünlerin önemli bir yer tuttuğu belirlenmiştir. Düğün, cenaze ile hacı karşılama\uğurlama törenlerinde geleneksel olarak en çok kavurma ve pilavın tercih edildiği; yemeklerin hazırlanmasında ise "mencel" olarak adlandırılan büyük bakır kazanların, krom tabakların, sinilerin ve tatlı yapımında kalburun kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo 6. konu ile ilgili makalelerin yöntem, amaç ve sonuçlarının gösterimini yansıtmaktadır. İncelenen makalelerde nitel araştırma yönteminin kullanıldığı, veri toplama tekniği olarak ise dokuman analizi veya yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanıldığı görülmektedir. Çalışmaların amaçları; ya özel gün ve tören yemekleri hakkında bilgi vermek, ya özel günlerde veya törenlerde yapılan yemeklerden birini seçip o yemeğin yapılışı, sunumu, ritüeli, gastronomik uygulaması hakkında bilgiler vermektir. Çalışmaların sonuçlarına bakacak olursak; özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin ve uygulamaların kayıt altına alınarak gelecek nesillere de aktarılmasını sağlamak, yapılan yemekleri ve uygulamaları ortaya çıkartıp tanıtılmasına, bilinirlik kazanmasına ve unutulmaması için yapılması gerekenlere dair bilgiler sunulmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma kapsamında, ULAKBİM TR Dizin veri tabanında taranan dergilerde 2025 yılına kadar "özel gün yemekleri" ve "tören yemekleri" konuları ile ilgili yayınlanan 20 adet makalenin bibliyometrik analizi ortaya konulmuştur. Çalışmaların 2010-2025 yılları arasında yapıldığı ve en fazla çalışmanın 2024 yılında yapılmış olduğu görülmektedir. TR Dizin veri tabanında bulunan özel gün ve tören yemekleri ile ilgili yazılan makalelerin en fazla "Journal of Tourism and Gastronomy Studies" dergisinde yayımlandığı ve konu ile ilgili en fazla yayın yapan üniversitenin "Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi" olduğu görülmektedir. Çalışmanın sonuçları incelendiğinde; Türkiye'de yayınlanan özel gün ve tören yemekleri ile ilgili makale sayısında son 4 yılda daha fazla artış olduğu; makalelerin sosyal bilimler alanındaki dergilerde ve özellikle de halk kültür araştırmaları, gastronomi ve turizm dergilerinde yayınlandığı ve yayınlanan makalelerin tamamına yakınının yayın dilinin Türkçe olduğu görülmektedir. Makalelerin büyük çoğunluğunun araştırma makalesi şeklinde hazırlandığı; değerlendirilen çalışmalarda nitel yöntemin daha çok tercih edildiği ve yazın taraması yapılarak, ikincil verilerden faydalanılarak doküman incelemesi

yapıldığı görülmektedir. Makalelerin genel olarak amaçlarının ya özel gün ve tören yemekleri ile ilgili genel bilgi vermek olduğu ya da seçilen özel gün ve tören yemeklerinin nasıl pişirildiğine, hazırlandığına, sunulduğuna, ritüelin uygulanış şekline dair bilgiler vermek olduğu tespit edilmiştir. Özel gün ve törenlerde uygulanan yemek kültürünü, örf ve adetleri, gelenek ve görenekleri, ritüelleri yaşamak ve yeni nesile aktarmak, somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan gastronomik mirasın sürdürülebilirliği açısından son derece önemli olmaktadır. Çalışma somut olmayan kültürel mirasa sahip çıkılması ve korunması açısından da önem arz etmektedir.

Türkler hayatın her aşamasında, kültürel, dinî ve mevsimsel kutlamalarda mutlaka yemekli törenler vererek hem bu yeni durumlara geçişi kolaylaştırmışlar hem de bu özel günleri kutsallaştırmışlardır. Günümüzde de bu yemekli törenler, sosyo-kültürel yaşamın her alanında etkili olmakta ve sembolik anlamlar ve kültürel öğelerle insan hayatını şekillendirmeyi sürdürmektedir.

Geleneklerin nesilden nesile aktarılmasıyla süregelen geçiş dönemi ritüelleri, kültürün korunması, toplumsal bağların kuvvetlenmesi, dayanışmanın artırılması ve kimlik bilincinin oluşturulması gibi işlevlere sahiptir ve Türk kültüründe geleneğin aktarımında önemli bir rol oynamıştır. Çalışma, özel gün ve tören yemekleri ile ilgili alan yazında yapılan çalışmaları incelemesi ve ne tür çalışmaların yapıldığının incelenmesi açısından önem arz etmektedir. Bu konu ile ilgili yapılacak çalışmalara ışık tutması ve alanyazının eksikliğini göstermesi açısından da çalışma önemlidir. İleride yapılacak olan çalışmaların farklı veri tabanlarında yapılarak karşılaştırma yapılmasına olanak sağlayabilir. Özel gün ve tören yemeklerinin ve uygulamalarının kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması gelenek-göreneklerimizin, kültürel mirasımızın aktarımı ve unutulmaması açısından da önem arz etmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur. Bu çalışma, katılımcılardan birebir veri toplamayı gerektiren araştırma kapsamına girmediği ve veriler ikincil veri olarak elde edildiği için etik kurul onayı gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

KAYNAKÇA

A.Ashirov, A. & Hatunoğlu, N. (2015). Özbekistan'da Mevsimsel Bayramlar ve Özel Günler. *Milli Folklor,* 27(105), 120-130.

Akbulut, D. (2010). Bektaşi Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi,* 55, 269-280.

Al, U. & Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisinin Bibliyotektik Profili. *Türk Kütüphaneciliği,* 21(2), 142-163.

Avcı, A., Erkoç, S. & Otman, E. (2014). *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği.* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Aydın, N. (2023). Kültürel Belleğin Ortaklığı Bağlamında Altay Türk Topluluklarının Tören Yemeklerinin Anadolu Kültürüne Yansıması. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi,* 13, 617-627.

Barca, M. & Hızıroğlu, M. (2009). 2000'li Yıllarda Türkiye'de Stratejik Yönetim Alanının Entelektüel Yapısı. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi,* 4(1), 113-148.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.

Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşi Veli Araştırma Dergisi,* 58, 139-152.

Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi.* Ankara: Phoenix Yayınevi, 305.

Budak, H.N., Coşkun, S., Varol, M.B. & Durlu Özkaya, F. (2025). Isparta Kaşıklı Tören Menüsünün Karbon Ayak İzinin Değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy,* 9(1), 175-189.

Çaycı, A.E. (2019). *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri.* Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Daşdemir Kıpçak, A. & Madenci, A.B. (2025). Van Mutfak Kültüründe Özel Gün ve Geçiş Dönemleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 13(1), 124-152

Doğdubay, M. & Temizkan, S.P. (2019). Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış. (Ed. C. Avcıkurt ve M. Sarıoğlan). Detay Yayıncılık.

Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *Folklor ve Edebiyat,* 20(80), 129-140.

Gül, M. & Çöp, S. (2025). Muş Yöresel Mutfak Kültüründe Yer Alan Kırçikli Kelem Sarması Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Aydın Gastronomy,* 9(2), 417-428.

Güleç, H. & Durlu Özkaya, F. (2022). Gagauz Mutfak Kültürü. *Karadeniz Araştırmaları,* 19(74), 463-491.

Güzeler, N. & Özbek, Ç. (2021). Geleneksel Anadolu Tören Yemekleri. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 167-176.

Irmak, Y. (2024). Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi,* 17(46), 486-515.

Işıldar, P. (2016). *Sürdürülebilirlik ve Gastronomi.* H. Kurgun ve D. Bağıran-Özşeker (Ed.). Gastronomi ve turizm içinde (s. 47-63). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kayabaşı, A. & Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi,* 12(1), 71-96.

Önçel, S. & Boz, H.C. (2023). Türk Mutfağında Yemek Kültürü ve Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 11(2), 1043-1059.

Özalp, F. (2024). Muğla'da Geleneksel ve Dini Nitelikli Törenlerde Servis Edilen Yemeklerin Yaşlı Beslenmesi Açısından Değerlendirilmesi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 14(2), 205-213.

Sağ, Ç. & Kaymakcı, S. (2022). Yetişkinlerin Yöresel Yemeklere İlişkin Görüşleri: Bolu ve Gaziantep Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 10(1), 476-504.

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies, International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic,* 7(4), 2675-2695.

Samancı, Ö. (2018, 20 Temmuz). Türk mutfak kültüründe helva geleneği. Erişim adresi: https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html

Sarıoğlan, M., Sezen, T.S. & Dinç, Y. (2024). Özel Gün Yemeklerinin Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 12(2), 1369-1381.

Selimoğlu, E. & Gültekin, T. (2018). Laura Esquivel'in Acı Çikolata Romanı Üzerinden Duygusal Dünya ve Yemek Kültürü İlişkisi, *Antropoloji,* 36, 71-85.

Sevindik, A. (2017). Türk Halk Kültüründe Yemek ve Cinsiyet İlişkisi. *Dede Korkut Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi,* 6(13), 611-637.

Şahin Ören, T., Arman, A. & Erdem, Ö. (2021). Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi,* 5(3), 1961-1981.

Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millifolklor,* 152-161.

Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi,* 25(1), 213-227.

Tanrıbuyurdu, G. (2016). Klâsik Türk Şiirinde Bir Sembol Dili Olarak "Kına". *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi,* 5(1), 102-115.

Tapan, A. (2023). Balören Köyü Yöresi Alevi Topluluğunun Lokma Anlayışı ve Uygulamaları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi,* Özel Sayı 1, 443-462.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları.* Ankara: Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.

Tunç, A. & Saç, F. (1998). *Genel Turizm.* Ankara: Detay Yayınevi, ss. 31.

Yalçın-Çelik, S.D. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Millî Folklor,* 22(86), 127-139.

Yılmabaşar, A. & Sarper, F. (2024). Geleneksel Kıbrıs Mutfağından Bir Örnek: Golifa (Koliva). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 1-28.

Yılmaz, İ. & Balyemez, M. (2024). Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün Tarihine Dair Nitel Bir Araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel,* 7(1), 265-275.

Yurtseven, G. & Özbay, G. (2024). Kırım Tatar Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutan Özel Gün Yemekleri ve Gelenekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* 12(4), 2793-2816.

Bibliometric Analysis of Articles on Special Day and Ceremonial Meals Published in Journals Scanned in TR Index

Özlem YATKIN

Balıkesir University, Institute of Social Sciences, Balıkesir/Türkiye

Mehmet SARIOĞLAN

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir/Türkiye

Extended Summary

A society's culinary culture is determined by various factors, including geographical conditions, religious beliefs, language, lifestyle, and traditions. Elements such as a society's customs and traditions, traditions, unique food varieties, and eating habits constitute its culture. This culture represents a holistic structure encompassing both material and spiritual values, as well as a society's forms of existence, developmental processes, and social activities in various areas (Tunç & Saç, 1998).

Ecological conditions, religious beliefs, cultural backgrounds, social and ethnic differences, educational levels, and the fusion of cultural heritage with tastes all play a significant role in the diversification and uniqueness of food culture. As a reflection of this harmony, almost every society dedicates certain periods of the day or year to eating through specific rituals and ceremonies. In this context, food transcends being merely a physical necessity and emerges as a symbolic tool of social unity and solidarity. Social activities such as entertainments, gatherings of friends, hosting guests, wedding and engagement ceremonies, offering offerings, holiday celebrations and religious ceremonies are intertwined with food culture and create a communication network and cultural interaction ground within the society (Sağır, 2012; Beşirli, 2012). Food culture, which is a part of the cultural heritage of societies, has diversified and developed over the centuries and has taken its place as a fundamental element not only for nutritional purposes but also in religious ceremonies, weddings, celebrations, funerals, festivals and various social events (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011; Avcı, Erkoç & Otman, 2014).

Bibliometric analysis is a method that aims to accelerate communication within the literature by systematically organizing academic studies; it classifies, examines, and evaluates the different characteristics of publications and their bibliographies using various analytical techniques and statistical methods (Al & Coştur, 2007). Bibliometric methods analyze research conducted in a specific field according to various characteristics (number of published scientific works, publication year, citations, keywords used, number of authors, countries of authors, etc.), thereby yielding many findings related to scientific communication (Barca & Hızıroğlu, 2009). In this context, the study quantitatively examined the basic characteristics of articles published in the TR Dizin database regarding special occasion and ceremonial meals, such as their subject headings, authors, cited sources, and publication information.

The ULAKBİM TR Dizin database was used to create the dataset for this study. During the database search, articles containing the words (abstract: ("special day")), (title: ("special day")), (abstract: ("special day meals")), (title: ("special day meals")), (abstract: ("ceremonial meals")), (title: ("ceremonial meals")) in their subject headings and abstracts, and with English and Turkish language options, were included in the research. There were no restrictions regarding the year of publication of the works. A search conducted on April 13, 2025, yielded a total of

20 publications related to the topic. Frequency and percentage values were calculated using the information from the articles, and tables and graphs were generated using this data. These articles were evaluated using criteria such as the journal name, publication year, research topic, publication language, type of study, authors, author's institution, country, number of citations, data collection method used, and results. The aim was to track the development of published articles on the research topic over time.

This study presents a bibliometric analysis of 20 articles published in journals indexed in the ULAKBİM TR Dizin database, concerning the topics of "special occasion meals" and "ceremonial meals" up to 2025. Birth, marriage, and death, referred to as "transitional periods" in folk culture, are times when individuals most need assistance. Many customs and belief patterns practiced today are surviving forms of ancient Turkic beliefs. Remnants of ancient Turkic beliefs that have lost their ritual function continue to exist as customs. Important practices such as birth, circumcision, and marriage fulfill social functions such as bringing people together, strengthening social bonds, reinforcing shared values and traditions, and preserving customs.

Transitional rituals, passed down from generation to generation, serve functions such as preserving culture, strengthening social ties, increasing solidarity, and fostering a sense of identity. They have played a significant role in the transmission of tradition in Turkish culture. This study is important because it examines existing research in the literature on special occasion and ceremonial meals and investigates the types of studies conducted. It is also significant because it sheds light on future research in this area and highlights the gaps in the existing literature. It can facilitate comparisons in future studies using different databases. Documenting and passing on special occasion and ceremonial meals and their practices to future generations is crucial for the preservation and transmission of our traditions, customs, and cultural heritage.