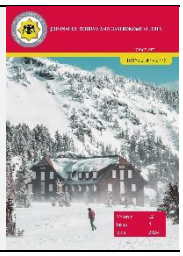
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Osmanlı Mutfak Kültürüne Disiplinlerarası Bir Bakış: Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi (An Interdisciplinary Perspective on Ottoman Culinary Culture: A Bibliometric Analysis of Graduate Theses)

*** İbrahim ARMUTOĞLU** [a], **Osman GÜLDEMİR** [b]

[a] Anadolu University, Graduate School of Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Türkiye
[b] Anadolu University, Eskisehir Vocational School, Department of Cookery, Eskişehir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 20.07.2024

Kabul Tarihi: 09.12.2024

Anahtar Kelimeler

Osmanlı mutfağı

Osmanlı mutfak kültürü

Osmanlı İmparatorluğu

Bibliyometri

Lisansüstü tezler

Öz

Yemek yemek insanların temel zorunluluklarındandır. Yüzyıllardır milyarlarca insan kendi mutfak kültürleri etrafında gıda tüketimi gerçekleştirmektedir. Bu çalışmada Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürüne yönelik araştırmalar içeren lisansüstü tezlerin bibliyometrik profillerinin çıkarılması amaçlanmıştır. Çalışmaya en az bir bölümünde Osmanlı mutfak kültürüne yönelik içeriği bulunan tezler dahil edilmiştir. Çalışma kapsamında YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 28 farklı anahtar sözcük kullanılarak tarama yapılmış ve 71 teze ulaşılmıştır. Ulaşılan tezler üniversite, yıl, enstitü, konu, yöntem, tür, danışman, sayfa sayısı, anahtar sözcük ve yayımlandıkları dallar olmak üzere 10 parametre ile incelenmiştir. Tarama sonucunda elde edilen tezlerin betimsel analizlerinde SPSS for Windows 27.0.1 yazılımı kullanılmıştır. Araştırmada elde edilen bulgulara göre 1998 – 2021 yılları arasında ortalama 2,3 olan tez sayısı 2022 – 2024 yıllarında %392 artmış olup ortalama tez sayısı 9,0 olarak belirlenmiştir. Tezlerin en fazla İstanbul Üniversitesi olmak üzere toplamda 34 farklı üniversitede yazıldığı, en fazla sosyal bilimler enstitülerinde olmak üzere 7 farklı enstitüde ve en fazla tarih konulu olmak üzere 24 farklı konuda hazırlandığı görülmüştür. Tamamlanan tezlerin danışmanlıklarının büyük oranda Dr. Öğr. Üyesi kadrosunda yer alan akademisyenler yürütmüştür. Literatürde Osmanlı mutfak kültürüne yönelik bir bibliyografya çalışması bulunmamaktadır. Bu araştırma bu yönüyle literatürde bir ilk olma özelliği taşımaktadır. Çalışmanın bu yönüyle gelecek çalışmalar için de bir yol göstermesi planlanmaktadır.

Keywords

Ottoman cuisine

Ottoman culinary culture

Ottoman Empire

Bibliometrics

Graduate theses

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Eating is one of the fundamental necessities for humans. For centuries, billions of people have been consuming food within the context of their own culinary cultures. This study aims to create the bibliometric profiles of graduate theses containing research on the culinary culture of the Ottoman Empire. Theses that include content related to Ottoman culinary culture in at least one section were included in the study. A search was conducted using 28 different keywords in the YÖK National Thesis Center database, resulting in the identification of 71 theses. These theses were examined according to 10 parameters: university, year, institute, subject, method, type, advisor, number of pages, keywords, and the fields in which they were published. Descriptive analyses of the theses obtained from the search were performed using SPSS for Windows 27.0.1 software. According to the findings of the research, the average number of theses between 1998 and 2021 was 2.3, while this number increased by 392% between 2022 and 2024, with an average of 9.0 theses per year. It was observed that the theses were written at a total of 34 different universities, with Istanbul University being the most prominent. These theses were prepared in 7 different institutes, predominantly in social sciences institutes, and covered 24 different subjects, with history being the most common topic. The majority of the completed theses were supervised by faculty members holding the title of Dr. Lecturer. There is no bibliographic study on Ottoman culinary culture in the literature. This research is the first of its kind in the literature, and it is intended to serve as a guide for future studies in this field.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: ibrahimarmutoglu@anadolu.edu.tr (İ. Armutoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1509

GİRİŞ

Kültür, bir topluluğu diğer topluluklardan ayıran ve kendine has tüm unsurlarına içeren bir bütünlüğü ifade etmektedir (Özlem, 2008, s. 154). Mutfak kültürü ise toplumların hayatlarına devam edebilmelerini sağlayan tüketim malzemelerini ve tüm bu malzemelerin ham halden tüketime hazır hale gelene kadar geçen tüm süreci içeren, toplumların gıda tüketimi alışkanlıkları gibi sosyolojik çıkarımların yanı sıra ekonomik ve tarihsel boyutları da bulunan en geniş yemek tüketim karakteridir (Dündar Arıkan, 2018, s. vii). Bu mutfak kültürlerinden biri de Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürüdür. Osmanlı mutfağı uzun yıllar boyunca birçok farklı etkenle gelişmiş ve zenginleşmiştir (Işın, 2018, s. 23). Literatür incelendiğinde Osmanlı mutfağını etkileyen faktörleri belirlemeye yönelik çalışmalar bulunmaktadır (Faroqhi & Neumann, 2016). Osmanlı İmparatorluğu kendi siyasi bütünlüğünün mutlak kabulü şartıyla kendi sınırlarında yaşayan tüm halklara eşit davranmıştır. Bu bağlamda Osmanlı mutfağı, farklı etnik kökenlerle birlikte harmanlanmış, farklı kültürlerle sıkı bir etkileşim içerisinde olmuştur. Öte yandan bu durum Osmanlı sınırlarında yaşayan her etnik grubun Osmanlı mutfak mirasında önemli bir payı olduğu anlamına gelmemektedir. Örneğin Rumlar Osmanlı mutfak kültürüne yadsınamaz bir katkı vermelerine karşın yüzyıllar süren etkileşime rağmen Museviler çok fazla katkı sağlamamıştır (Şavkay, 2000, s. 6). Osmanlı mutfağının çok kültürlü bir yapıya ulaşmasında Osmanlı devletinin uzun yıllar boyunca üç kıtaya hükmetmesinin payı da oldukça fazladır. Bu bağlamda incelendiğinde tüm bu etmenler Osmanlı mutfağını diğer mutfaklar arasında prestijli bir noktaya yükseltmiştir (Kasar, 2021, s. 353). Zengin bir mutfak yapısına sahip olmasına karşın Osmanlı mutfak kültürüne ilişkin belgelerin birçoğu günümüze ulaşamamıştır. Günümüze ulaşanlardan ise çok azı çözümlenebilmiştir. Osmanlı devleti yazılı belgelerin korunmasında oldukça özenli davransa da özellikle savaş yıllarında kimi arşiv kayıtları yok olmuştur (Gencer, 2018). Bu çalışmada günümüze kadar ulaşabilen Osmanlı mutfağına ait belgelerden yararlanılarak oluşturulan lisansüstü tezler bibliyometrik olarak analiz edilmiştir. Bibliyometrik analizler, temelde performans ölçümü ve bilimsel haritalama amacı için kullanılmaktadır ve hem tanımlayıcı hem de değerlendirici özellikleri bir arada kullanılabilmektedir (Cobo vd, 2011). Bibliyometri nicel bir araştırma yöntemidir ve yapılan akademik çalışmaları istatiksel olarak irdelemektedir (deBellis, 2009). Çalışmada ilgili anahtar sözcükler ile YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanında tarama yapılmış ve toplamda 71 tez ile örneklem oluşturulmuştur. İlgili literatür taramaları sonucunda Kut (1985) tarafından hazırlanan ve eski yemek yazmalarına odaklanarak hazırlanan bir bibliyografya bulunmasına karşın Osmanlı mutfak kültürü özelinde bir bibliyografyaya rastlanılmamıştır. Bu bağlamda ilgili çalışmanın literatürdeki ilk çalışma olarak önemli bir boşluğu dolduracağı öngörülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Osmanlı İmparatorluğu'nun kökleri, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Kayı Boyu'na kadar uzanmaktadır (Danişmend, 1971). Kuruluşu tarihçiler arasında fikir ayrılığı yaşansa da günümüzde XIV. yüzyılın başlarında (Baştav, 2004, s. 63) 1302 yılında kurulduğu kabul edilmektedir (İnalcık, 2003, s. 3). Osmanlı İmparatorluğu'nun en parlak dönemi ise XVI. ve XVII yüzyıllar olarak kabul edilmektedir (Mantran, 1987, s. 1433). 1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuna kadar geçen dönemde yaklaşık altı yüzyıl (Bozpinar, 2021, s. 356) boyunca büyük bir gücü elinde tutan Osmanlı İmparatorluğu bir dönem üç kıtaya varan büyük bir toprak bütünlüğüne sahip olmuştur (Kurt, 2020, s. 186). İmparatorluğun elde ettiği bu denli geniş sınırlar özellikle Orta Doğu, Anadolu ve Balkanlar'da mutfak kültürlerinin oluşmasına olanak vermiştir. Bu bölgelerdeki mutfak kültürleri, antik çağda Anadolu'da ve Akdeniz'in etrafında gelişen medeniyetlerden kalan izler, göçebe Türkler, Arap ve Pers kültürleri ile birleşerek

oluşmuştur (Ünsal, 2008). Öte yandan toplumlar içindeki yaşadıkları çevrenin etkisiyle beslenmelerini oluşturur ve kültür olarak aktarırlar (Güldemir, 2014, s. 346). Bu bağlamda dönemin genel şartları incelendiğinde farklı mutfak kültürlerinin oluşması savaş, göç vb. ekonomik ve sosyolojik gelişmelerle doğrudan ilişkilidir. Osmanlı İmparatorluğu'nun topraklarında yüzyıllar boyu farklı din ve mezheplerden, farklı kültürlerden bireyler birlikte yaşamıştır (Kurtaran, 2011, s. 58). Farklı etnik kökenlerin harmanlanmasıyla oluşan kültürel çeşitliliğin mutfak kültürüne de oldukça etkilediği gözlemlenmektedir (Demirer & Özdemir, 2023, s. 114; Közleme, 2012, s. 126). Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul imparatorluğun her bölgesinden gelen insanların yaşadığı bir merkez olmuştur. Fakat bu merkezi özelliğine karşın tüm Osmanlı medeniyetinin mutfak kültürünü yansıtmamaktadır. Buna rağmen oldukça farklı kültürlerle birlikte harmanlanarak gelişen İstanbul mutfağı temelde Osmanlı mutfağına karşılık gelmektedir (Bilgin, 2019, s. 3). İstanbul mutfağı, XV. ve XX. yüzyıllar arasında birçok farklı etmenle birlikte değişmiştir. Bununla birlikte imparatorlukta yaşayan elit kesimin İstanbul'da yaşıyor oluşu özellikle klasik dönem İstanbul mutfağını oldukça etkilemiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun yemek kültürüne ışık tutan bilgilerin birçoğu sözlü olarak paylaşılmıştır. Sözlü aktarım geleneğin yoğun olarak devam ettirilmesi özellikle yazılı kaynakların eksikliği dönemin anlaşılmasını güçleştirmektedir. Öte yandan günümüze kadar ulaşabilen az da olsa kaynaklar bulunmasına karşın kaynakların çoğunun dönemin zengin hanelerinin mutfak alışkanlıkları doğrultusunda aktarılmış olması, dönemin dar gelirli kesimine pek fazla yer vermemesi de dönemin mutfak kültürünün anlaşılmasının önünde bir engel oluşturmaktadır (Bilgin, 2019, s. 7).

Osmanlı Halkının Mutfak Kültürü

Ne yazık ki Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan yerli halkın mutfak kültürüne ait kesin bilgiler günümüze ulaşamamıştır (Güldemir, 2018, s. 13). Osmanlı halk mutfağı saray mutfağı ile kıyaslandığında pek gösterişli olmasa da lezzetli ve farklı tatlara sahip önemli bir mutfak kültürüdür. Osmanlı halkının misafirperver oluşunun bu durumda önemli bir etkisi bulunmaktadır. Halk misafirleri için yemek hazırlarken yaptıkları yemeği beğendirebilmek adına daha fazla çaba içinde bulunmuşlardır. Bu çabanın neticesinde ortaya yeni ve farklı lezzetler de çıkmıştır (Güler, 2015, s. 35).

Osmanlı İmparatorluğu'nda padişah ve maiyeti için hazırlanan sofra kültürü devletin tüm sınırları içerisindeki elit kesimi ve dolaylı olarak da olsa halkı etkilediği bilinmektedir (Reindl-Kiel, 2016). Ancak bu durum halk mutfağına içerik olarak yansımamıştır. Osmanlı saray mutfağının görkemli çeşitliliğine nazaran halk mutfağında yemek çeşitleri daha az durumdadır (Güler, 2010, s. 26; Seçim, 2018, s. 127). Ancak halk mutfağının yemek sınırlılıkları bulunmasına karşın dönemin Batı medeniyetlerini göz önüne alındığında çeşitli ve olanaklı bir kültürdür (Kasar, 2021, s. 354).

Osmanlı halkının temel gıdası genellikle buğday unundan yapılan ekmeklerden oluşmaktadır. Buğday unundan yapılan ekmeklerin birçok çeşidi bulunmaktadır. Buğday ununun sıklıkla kullanılmasının yanında arpa unundan yapılan arpa ekmeğinin çoğu zaman kıtlık döneminde tüketildiği düşünülmektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Anadolu'da yapılan ekmekleri anlatırken beyaz ekmek türünden birçok örneğe yer vermiştir. Buğday ve arpa ekmeğinin yanında; bazlama, çavdar, darı, yulaf, somun ve lavaş ise tüketildiği bilinen diğer ekmekler arasındadır. Osmanlıda daha çok halkın tükettiği gündelik ekmeklere nan-ı aziz ismi verilmiştir (Bilgin, 2019, s. 175; Samancı, 2008, s. 205).

Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan varlıklı zümrenin kolayca erişip tüketebildiği pirinç fakir halk için oldukça lüks bir ürün olmuştur. Seçkin insanların severek tükettiği yiyecekler arasında olan pirinç ile yapılmış pilavlar halk için ulaşılabilir konumda değildir. Halk pirinçten yapılmış pilavlara genellikle saray tarafından hazırlanan ziyafetlerde erişebilmiştir. Bu noktada bazı araştırmacılar pirinçten daha çok bulgur tüketiminin ekonomik değil kültürel sebeplerle ilişkili olduğunu vurgulamaktadır (Yerasimos, 2023, s. 113). Bulgur ise halk tarafından kolayca edinebilen ve tüketilebilen bir gıda olmuştur. Osmanlı halkı arasında en çok adı geçen baklagil bakladır. XVI. yüzyılda Mihaliç ve Ahyolu adında iki çeşit bakla satıldığı bilinmektedir (Bilgin, 2019).

Halk balık etini yalnızca özel günlerde tüketebilmektedir. En çok tüketilen et ise koyun ve kuzu etidir. Osmanlı İmparatorluğu'nda XIX. yüzyılın başlarında kişi başı kuzu eti tüketimi 15 – 20 kg arasında değişmektedir (Uzun, 2006, s. 28). Bu dönemde İstanbul'un nüfusu göz önüne alındığında bu denli büyük bir et tüketiminin sürekliliğinde iyi planlanmış bir sistem kurulmuş olması öne çıkmaktadır (Göktepe, 2017, s. 865). Bu bağlamda birçok aile kendi ihtiyaçlarına yönelik birkaç adet koyun, keçi beslemiştir (Tabakoğlu, 2003). Osmanlı İmparatorluğu'nda Batı'nın etkisiyle bazı değişimler yaşanmış olsa da Osmanlı mutfağına hiçbir zaman domuz eti içerikli bir yemek girmemiştir (Gürsoy'dan aktaran Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014, s. 200).

Osmanlı halkının meyve ve sebze tüketiminin belirlenebilmesi için ise yeterli kaynak bulunmamaktadır. Dönemin narh defteri kayıtlarından elde edilen bilgilere göre dönemin en çok tüketilen sebzeleri soğan, sarımsak, havuç, lahana, pırasa, ıspanak, maydanoz, acı marul, şalgam, turp (Bursa turpu ve yerli turp olarak iki çeşit) gibi temel yeşil sebzelerdir (Bilgin, 2019).

Şeker Osmanlı İmparatorluğu tarihi boyunca hiçbir zaman halk için kolay ulaşılabilir bir konumda olmamıştır. Bu bağlamda şekerin zor ulaşılabilir olması durumu reçel tüketiminin de daha zengin kesimde olmasına yol açmıştır. Elit kesim reçel tüketirken yoksul halk tarafından ise üzüm pestili, helva, zerde, paluze yaygın olarak tüketilmiştir (Bilgin, 2019, s. 61). Köfter Evliya Çelebi'nin (2003, s. 532) kalemiyle şu şekilde yapılmaktadır; "...birer karış ipliklere cevizi, bademi dizip pâlûdeyi gayet koyu edip cevizi, bademli ipleri pâlûdeye batırıp...". Öte yandan zerde yaygın tüketiminin yanında özel günlerde veya kutlamalarda da yaygın olarak ikram edilen bir tatlı olmasıyla öne çıkmaktadır (Ursavaş, 2018, s. 116).

Osmanlı İmparatorluğu XVI. ile XVII. yüzyıl arasında ekonomik buhran dönemi yaşamış, bu buhrandan en fazla etkilenen zümre ise yoksul halk olmuştur. Halk dönemde beslenme konusunda ciddi sıkıntılarda mücadele etmiştir. Bir dönem halk yalnızca tuz, ekmek, sarımsak ve soğan ile beslenmelerini devam ettirmek zorunda kalmıştır (Braudel, 1992, s. 241).

Osmanlı Saray Mutfak Kültürü

Osmanlı saray mutfağı; Balkanlar, Ege, Kafkasya, Suriye, Lübnan ve Anadolu topraklarından gelen lezzetlerde birleşmiş fakat Türk ögelerinin ön planda olduğu köklü bir kültür olarak tanımlanmaktadır (Efendi, 2005; Şavkay, 2000). Fatih döneminde seçkin kimselerin tahıl, et, süt ve süt ürünleri, sebze ve meyve kombinasyonuyla birlikte oldukça zengin bir beslenme ritüelinin olduğu bilinmektedir (Bilgin, 2016, s. 448). Saray mutfağı XV. yüzyıldan itibaren büyük gelişmeler göstermiştir (Mussmann & Pahalı, 1994, s. 17). Saray halkının beslenmesini beş ana bölüme ayırmak mümkündür. Bunlar; buğday unu, et, pirinç, sadeyağ ve şekerdir. Sarayda has un ve fodula un adı verilen iki tür undan yapılan ekmekler sıklıkla tüketilmiştir (Bilgin, 2019, s. 40). Şekerin saray mutfağındaki yoğun

kullanımı baldan daha fazla olmamıştır. Sarayın şeker tüketimi XV. yüzyılda 5 ton, XVI. yüzyılda 35 ton ve XVII. yüzyılın ortalarında 65 tonu geçmiştir (Bilgin, 2008, s. 99).

Sarayda kırmızı et olarak neredeyse tamamen koyun ve kuzu eti tüketilmiştir (Samancı, 2019, s. 67). Saray halkı yırtıcı hayvanların ve sürüngenlerin etlerini haram olduğu düşüncesiyle tüketmemiştir. Öte yandan tavuk, piliç, kaz, ördek, tavus kuşu, keklik ve güvercin etini bolca tüketmişlerdir (Demirgül, 2018, s. 115). Bu bağlamda Türklerin Orta Asya'ya uzanan köklü geçmişinde de olduğu gibi Osmanlı döneminde de et yoğunluklu bir beslenme kültürünü benimsediğini söylemek mümkündür (Kasar, 2021, s. 353). Yemekler meyvelerle de birlikte pişirilmiştir Osmanlı sarayında kanatlı ve besi hayvanlarının yanı sıra balığın tüketildiği de bilinmektedir (Haydaroğlu, 2003, s. 7). Satın alınan balıkların tamamının kayıtlarda bulunmadığı, bazı durumlarda seçkin kesimin balıkları doğrudan kıyı kesimlerdeki tüccarlardan aldığı belirtilmektedir (Bilgin, 2008, s. 87). Bu duruma karşın kayıtlarda balık alımı olsa da alınan balıkların hangi türlerde olduğu belirtilmemiştir. Ancak kayıtlar incelendiğinde morin ve sazan balığının tüketildiği düşünülmektedir (Bilgin, 2004, s. 196 – 197).

Osmanlı sarayında yemek yapımında bitkisel yağlar yerine tereyağından elde edilen sadeyağ kullanıldığı (Güldemir, 2022, s. 14) ve XVI. yüzyılda saray mutfağı tarafından Feodosya'ya (Феодосия) tek seferde yaklaşık 2000 kantar (1 kantar 17600 dirheme denktir (İnalcık, 1994, s. 320). Bu bağlamda verilen siparişin yaklaşık 112886 kg olduğu hesaplanmıştır) sade yağ siparişi verildiği bilinmektedir (İnalcık, 2003, s. 130). Sadeyağ (revgan-ı sade) elde edilirken kimileri bazen içine az miktarda iç yağ ya da kuyruk yağı eklemiştir (Samancı, 2008, s. 206). Sade yağın yaygın kullanımına (Bilgin, 2003) karşın hayvanlardan elde edilen iç yağ ve kuyruk yağının sağlık sıkıntılarına sebep olabileceği düşüncesi bu yağların kullanımını oldukça kısıtlı düzeyde bırakmıştır (Kızıldemir vd., 2014, s. 202). Sadeyağın yemeklerde fazlaca kullanımın yanında zeytinyağı daha çok aydınlanmada, susam yağı ise tatlılarda kullanılmıştır (Bilgin, 2019, s. 46). Ancak bu durum zeytinyağının hiç kullanılmadığı anlamına gelmemektedir. XVII. yüzyılda İstanbul'da yaşan Türklerin etler ve ekmekler için bir lezzet verici olarak tereyağ kullandıkları ve XVIII. yüzyılda Midilli, Kolonya ve Molova'dan gelen zeytinyağlarının bir bölümün halkın kullanımına yönelik ayrıldığı kayıtlarda mevcuttur (Arıkan, 2018, s. 41).

Sarayda çorba tüketimine de oldukça önem verilmiş olup birçok farklı çorba yapılıp tüketilmiştir (Bilgin, 2019, s. 60). Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinde dahi çorbalar ve sulu tencere yemeklerinin birçok farklı çeşidi tüketilmektedir (Yaman, 2022, s. 21). Tarhana, yoğurt, mercimek ve un çorbaları en çok tüketilmesi ve en bilinen çorbalar olmasıyla ön plana çıkmaktadır (Güler, 2010, s. 25).

Osmanlı sarayının tüketiminde pilav oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Pirinç pilavına mutfak defterlerinde dâne ya da dâne-i pirinç ya da sebzeli pilavlara dâne-i sebze olarak farklı adlar da verilmiştir. Pirinç pilavı sarayda sade olarak tüketilmesinin yanı sıra kızartılmış, haşlamış ya da ateşte çevrilmiş hayvan etlerinin üzerine eklenmesiyle de tüketilmiştir. Osmanlı saray halkının, paşaların ve zengin insanların pirince oldukça kolay ulaşmasına karşın pirinç halk için ulaşılabilir bir ürün olmaktan uzak durumda kalmıştır (Bilgin, 2019). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde (2010, s. 349) şöyle bahsetmektedir; "Sonra bir zer-ender-zer peşkir serdi ve bir fağfûri leğen ibrik ki safi mücevher idi, Paşa ellerini yıkadı, hemen paşanın huzuruna bütün fağfûri mertebânî, sonra gümüş sahanları ve sonra yaldızlı ve altın kaplamaları bir anda serip, 'Buyurun bismillah' deyip bütün kapların kapakların açtıklarında Yaradan'ın büyüklüğü ûd, amber ve misk ile pişirilmiş nefis nimetlerin güzel kokusu Paşa'nın otağı içinde olanların dimağlarını kokulandırdı. Allah'a ayandır ki 300 adet sahan, fağfûri ve mertebanilerin içinde olan miskli yemeklerin hepsi birer

çeşit nefis yemekler idi. Hatta 20 çeşit pîlav, zerde, büryan, muza'fer pilâv, kükü pilâv, çilav pilâv, avşıla pilâv, hoşik pilâv, amber pilâv, gülnar pîlav, sarımsak pilâv, maverd pilâv, kübeyde pilâv, badem pilâv, sanavber pilâv, dûd pilâv (---) (---) (---) (---) (---) (---) (---) gibi pilâvların birisinin bile bir diğerine benzerliği yok idi. Bu Halil İbrahim sofrasının ve Celîl nimetinin başına paşa oturunca nice bütün Van ileri gelenlerine 'Buyurun!' buyurdular.". Pirinç pilavları XVII. yüzyıla kadar ulaşılması güç konumunu korumuştur. Bu denli büyük öneme sahip pirinç pilavları yüksek zümrenin verdiği ziyafetlerle daha da de yukarı taşınmıştır. Verilen ziyafetlerde pirinç pilavları et ile birlikte ikramların zenginliğinin ölçülebilmesi için kullanılır olmuştur (Yerasimos, 2014, s. 113). Pilavlar eğer yemeğin sonunda hoşaf ile birlikte tüketilecekse yalnızca pirinç kullanılarak hazırlanmıştır. Bunun yanı sıra türlü kırmızı et, beyaz et, balık, midye, patlıcan ve domates kullanılarak hazırlanan pilavlar da bulunmaktadır (Samancı, 2008, s. 213). Saraya özellikle Mısır'dan gelen pirincin alınmasına dikkat edilmiştir (Samancı, 2008, s. 205).

Osmanlı'da şerbetler günün her vakti içilmekte ve ana yemekler kadar önemsenmektedir (Sarıoğlan & Cevizkaya, 2016, s. 242). XVIII. yüzyılda başta Topkapı Sarayı olmak üzere önemli ölçüde tüketilen şerbetin yapımı için bir kişi amir olmak üzere altı kişilik bir ekip çalıştığı belirtilmektedir (Ağa, 2018, s. 1010). Dönemin seyyahlarının tuttuğu notlar göz önüne alındığında Doğu medeniyetlerinin en fazla tükettiği şerbetler; bal, limon ve nar şerbeti olarak belirlenmiştir (Bilgin, 2020, s. 54). Şerbetin yaygın tüketimine karşın kahveyi sarayda yalnızca padişah, valide sultan, haremdeki önemli insanlar gibi saray yönetiminde sözü geçen veya yüksek makamlı kimseler tüketebilmiştir (Bilgin, 2019, s. 44). Osmanlı'da devlet görevlilerinin birbirlerine ziyaretleri esnasında ikram olarak kahve ikram ettiği de bilinmektedir (Tarım, 2015, s. 199). Osmanlı saray mutfağında şerbet ve kahvenin yanı sıra boza, limon suyu ve hoşaf da tüketilmiştir (Özkaya & Cömert, 2017, s. 34). Seçkin zümrede yapılan hoşaflara gül suyu, portakal çiçeği suyu ya da misk esansı eklenerek güzel bir koku verilmekte ve hoşaf içilen kaşık başka hiçbir yemekte kullanılmamaktadır (d'Ohsson, 1977, s. 32). Şerbet ve hoşafın yanı sıra helva da bolca tüketilmiştir. Osmanlı sarayında en fazla zülbâye helvası tüketilmiştir. Kimi zaman zülbâye yapan saray görevlileri yetersiz kalmış ve şehirden helvacılar getirtilmiştir (Bilgin, 2019, s. 42).

Yöntem

Araştırmanın bu bölümünde amaç, araştırmanın deseni, veri toplama aracı, örneklem, sınırlılıklar ve verilerin analizine ilişkin bilgiler verilmiştir.

Amaç ve Önem

Araştırma kapsamında Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürüne ışık tutan tezler bibliyometrik analiz yöntemiyle incelenmesi amaçlanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu yaklaşık 600 yıl hüküm sürerek bir dönemin en baskın imparatorluğu olmuştur. Bu imparatorluktan günümüze kadar ulaşan cami, medrese, saray gibi çok sayıda mimari eser, döneme ışık tutan, gündelik hayatta kullanılan somut miras kalmış olsa da Osmanlı'dan günümüze kadar ulaşan ve Osmanlı'nın mutfak kültürünü konu alan eserlerin sayısı oldukça sınırlıdır. Osmanlı mutfağına dair eserlerin Türkiye topraklarının farklı bölgelerinde, farklı ailelerde bulunma durumu, doğa olayları gibi bazı felaketlerden hasar almış olmaları, bu belgelere ulaşım sağlanmasını oldukça zorlaştırmaktadır. Günümüze kadar ulaşıp Türkiye Türkçesine transkripsiyonu yapılan Osmanlı mutfak kültürüne ait belgelerin sayısı da oldukça kısıtlıdır. Bu çalışma, çeşitli belgelerden ve kaynaklardan yararlanılarak oluşturulan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizine dayanmaktadır.

Araştırma Modeli

Çalışmada nicel araştırma tekniklerinden bibliyometri kullanılmıştır. Bibliyometri, gerekli literatür taraması sonuçlarının istatistiksel yöntemlerle ve nicel bakış açısıyla irdelenmesidir (Yalçın & Esen, 2016). Bibliyometrik çalışmalar ile az ya da çok sayıda çalışma yapılan disiplinler ve bu disiplinlerin profillerinin belirlenmesi kolaylaşmaktadır (Al, 2008; Al & Tonta; 2004; Fahimnia vd., 2015; Zan, 2012). Çalışmanın detaylandırılması için betimsel bibliyometri kullanılmıştır. Betimsel bibliyometri tarama yapıldıktan sonra elde edilen literatür verilerinin belirli parametrelere göre sınıflandırılarak frekanslarının ve eğilimlerinin belirlenmesini sağlamaktadır (Yılmaz, 2017; Yılmaz, 2019; Rey-Marti vd, 2016).

Araştırmada incelenen parametreler ışığında aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

1. Tamamlanan tezlerin yıllara göre dağılımı nedir?
2. Tamamlanan tezlerin yayınlandıkları birimler nelerdir?
3. Tamamlanan tezlerin konuları nelerdir?
4. Tamamlanan tezlerin üniversitelere göre dağılımı nedir?
5. Tamamlanan tezlerin türlerine ilişkin dağılım nasıldır?
6. Tamamlanan tezlerin danışmanların unvan dağılımı nedir?
7. Tamamlanan tezlerin sayfa sayıları nasıldır?
8. Tamamlanan tezlerin yöntemleri nelerdir?
9. Tamamlanan tezlerin yazım dilleri nelerdir?
10. Tamamlanan tezlerin anahtar sözcüklerinde en çok hangi sözcükler kullanılmıştır?

Veri Toplama Aracı

Araştırmada YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yer alan tamamlanmış lisansüstü tezler incelenmiştir (2024). Tezlerin inceleme noktasında etkin bir tarama yapılabilmesi adına uzman görüşüne başvurulmuştur (Tablo 1). Uzman görüşleri kapsamında tarama için toplam 28 adet anahtar sözcük araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Ayrıca uzman görüşlerinden dahilinde farklı bir disiplinde yayınlamış olsa da Osmanlı mutfak kültürüne en az bir bölümünde özgün katkı sağlayan çalışmaların da dahil edilmesine karar verilmiştir. Farklı disiplinler arasında ortak bir konuyu içeren çalışmalarda veri toplamak için bu yöntemin kullanıldığı da bilinmektedir (Acar, Güldemir & Aksöz, 2020). Bu yaklaşım tez adının ilgili anahtar sözcükleri içermediği durumlarda konusu itibariyle anahtar sözcükleri içeren tezlerin de listelenmesine olanak sağlamıştır.

Tablo 1. Görüş bildiren uzmanların profilleri

No	Doğum Yılı	Akademik Unvan	Akademik Tecrübe (yıl)	Eğitim
1	1978	Prof. Dr.	24	Doktora
2	1979	Doç. Dr.	18	Doktora
3	1986	Doç. Dr.	13	Doktora
4	1986	Dr. Öğr. Üyesi	10	Doktora
5	2000	-	2	Yüksek Lisans

Örneklem

YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanında uzman görüşleri sonrasında belirlenen anahtar sözcükler ile yapılan tarama sonucu 98 adet tamamlanmış lisansüstü teze ulaşılmıştır. Yinelenen 27 tez ve erişim izni bulunmayan beş adet tez kapsam dışı bırakıldıktan sonra 71 tez araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Tablo 2. Taramada kullanılan anahtar sözcükler ve elde edilen sonuç sayıları

Anahtar Sözcük / Kombinasyon	Ulaşılan Veri
Osmanlı Mutfağı	21
Osmanlı Mutfak Kültürü	12
Osmanlı Yemekleri	3
Osmanlı'da mutfak	0
Osmanlı'da aşçılar	0
Osmanlı içecekleri	0
Matbah	20
Matbah-ı amire	4
Topkapı sarayı mutfağı	0
Osmanlı saray mutfağı	16
Osmanlı'da aşevleri	0
Osmanlı mutfak tarihi	0
Osmanlı'da baharat	0
Osmanlı'da mutfak çalışanları	0
Helvahane	3
Osmanlı'da tatlılar	0
Osmanlı'da şerbetler	3
Osmanlı'da tarım	14
Osmanlı'da hayvancılık	0
Osmanlı'da ekmekçilik	0
Osmanlı fırınları	0
Osmanlı çorbaları	0
Osmanlı tatlıları	0
Osmanlı'da meyvecilik	0
Osmanlı turşuları	0
Osmanlı et yemekleri	0
Osmanlı yemek tarifleri	4
Osmanlı yemek yazması	1

Sınırlılık

Araştırma kapsamında veri toplama süreci 10.04.2024 tarihinde sonlandırılmıştır. Araştırmaya bu tarihten önce YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanına yüklenen lisansüstü tezler dahil edilmiştir. Yayınlanan ilk tezin 1998 son tezin ise 2023 yılında yüklendiğinin belirlenmesiyle araştırma 1998 – 2023 yılları arasında sınırlandırılmıştır.

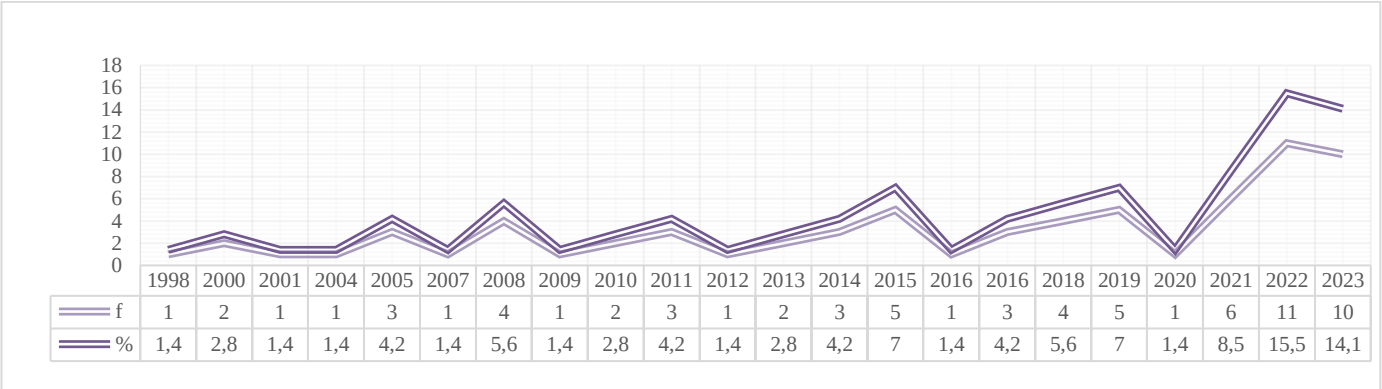
Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen tezlerin betimsel analizleri (frekans ve yüzde) SPSS for Windows v27.0.1 yazılımı üzerinden analiz edilmiştir. Tezlerin içerdiği anahtar sözcükler WordArt.com üzerinden işlenerek sözcük bulutu oluşturulmuştur. Sözcük bulutu bir metnin içeriğindeki önemli sözcüklerin sıklığının görsel olarak ifade edildiği bir grafik biçimidir. Metin içerisinde ilgili sözcük ne kadar fazla geçiyorsa, o sözcük bulutta daha fazla yer kaplamaktadır (Atenstaedt, 2017). Analiz sonuçları Microsoft Office 365 yazılımı üzerinden grafikler aracılığıyla aktarılmıştır.

Bulgular

Yayımlanan tezlerin yayın yılları Grafik 1'de sunulmuştur. Yapılan tarama sonucunda YÖKTEZ veri tabanında Osmanlı mutfak kültürü içerikli ilk tezin 1998 yılında yayınlandığı ve bu yıl başka hiçbir tezin yayınlanmadığı

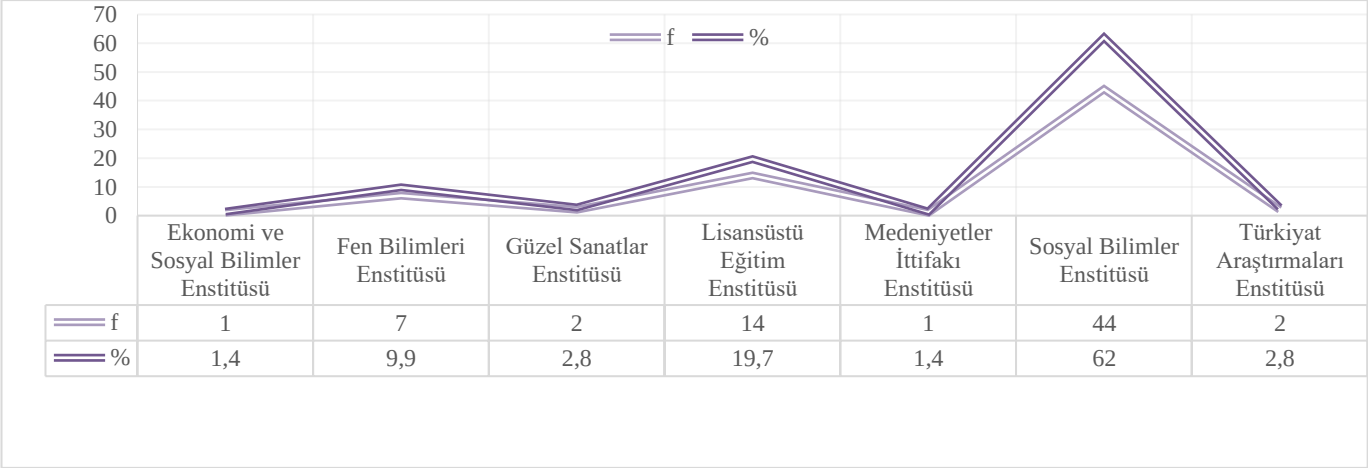
görülmektedir. 1998 – 2023 yılları arasındaki dönemde en fazla tez 2022 yılında (f = 11) yayımlanmıştır. Öte yandan en az tez ise 1998, 2001, 2004, 2007, 2009, 2012, 2016, 2020 yıllarında yayımlanmıştır (f = 1).



	1998	2000	2001	2004	2005	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2016	2018	2019	2020	2021	2022	2023
f	1	2	1	1	3	1	4	1	2	3	1	2	3	5	1	3	4	5	1	6	11	10
%	1,4	2,8	1,4	1,4	4,2	1,4	5,6	1,4	2,8	4,2	1,4	2,8	4,2	7	1,4	4,2	5,6	7	1,4	8,5	15,5	14,1

Grafik 1. Tezlerin yayımlanma yıllarına ilişkin bulgular

Tezlerin yayınladıkları enstitüler Grafik 2'de sunulmuştur. En fazla tez Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne (f = 44) bağlı ana bilim dallarında yayınlanmıştır. Bu tez sayısı ile sosyal bilimler enstitüleri tarafından yayımlanan tezlerin, %62 ile toplam örneklem boyutunun yarısından fazlasını içerdiğini söylemek mümkündür. Sosyal bilimler enstitülerini ise ikinci olarak Lisansüstü Eğitim Enstitüleri (f = 14) izlemektedir. En az ise Ekonomi ve Sosyal Bilimler Enstitüsü (f = 1) ile Medeniyetler İttifakı Enstitüsü'nde (f = 1) yayınlanmıştır.

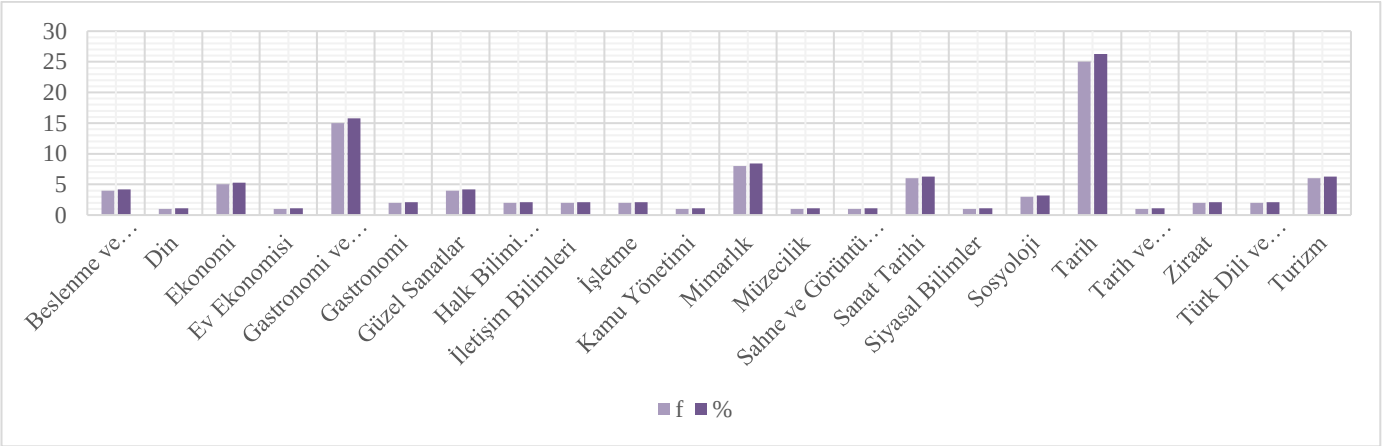


	Ekonomi ve Sosyal Bilimler Enstitüsü	Fen Bilimleri Enstitüsü	Güzel Sanatlar Enstitüsü	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	Medeniyetler İttifakı Enstitüsü	Sosyal Bilimler Enstitüsü	Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü
f	1	7	2	14	1	44	2
%	1,4	9,9	2,8	19,7	1,4	62	2,8

Grafik 2. Tezlerin yayınladıkları birimlere ilişkin bulgular

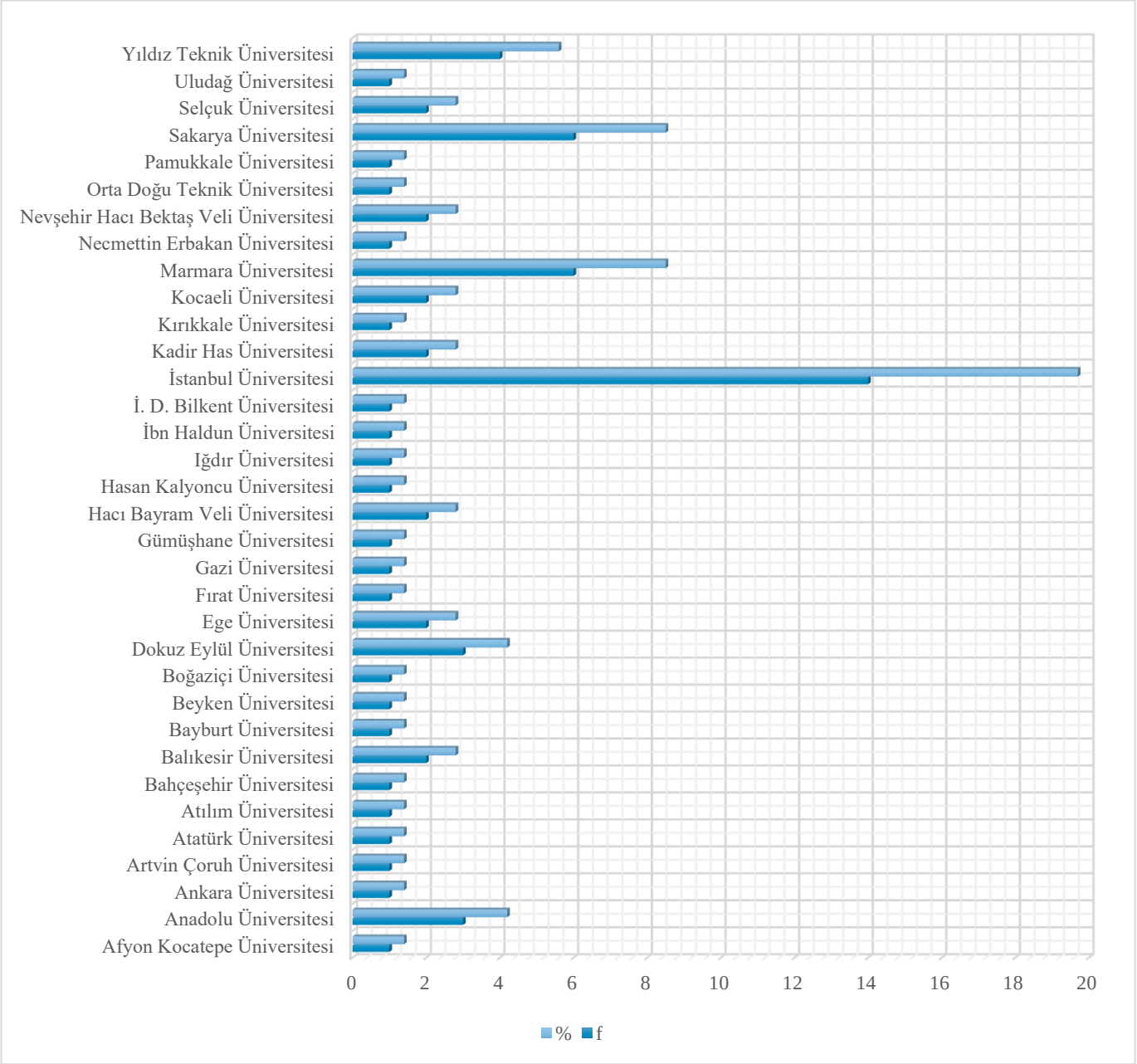
Grafik 3'te tamamlanan tezlerin konularına ilişkin bulgular verilmiştir. Tezlerin konularında incelendiğinde toplam 24 farklı konuda tez yazıldığı görülmektedir. Tamamlanan tezlerin konuları incelendiğinde ise en fazla tezin tarih (f = 25) konulu olduğu görülmektedir. Bu bağlamda tarih konulu tezler örneklemin (araştırma örneklemi 71 tezden oluşmaktadır fakat her tez bir ya da daha fazla konu içerdiğinden örneklem büyüklüğü aşılmış, örneklem 94'e yükselmiştir. Karışıklık yaşanmaması adına bu oran araştırmanın yapıldığı 71 tezden oluşan örneklem üzerinden hesaplanmıştır) %35,21'ini oluşturmaktadır. Tarih alanını 15 tez ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları izlemektedir. Tarih alanını gastronomi konulu tezler izlemektedir. "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" konulu 15, "Gastronomi" konulu 2 tez ve "Ev Ekonomisi" konulu 1 tez bulunmaktadır. "Ev Ekonomisi Beslenme" ile "Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği" programları gastronomi disiplinine yönelik eğitimler içermektedir. Bu programları tamamlayan bireyler yemek üzerine ders verecek niteliğe ulaşabilmektedirler (Acar vd., 2020). En az tez ise Ev

ekonomisi, din, sahne ve görüntü sanatları, siyasal bilimler, kamu yönetimi, müzecilik ile tarih ve medeniyet araştırmaları konulularında tamamlanmıştır (f = 1).



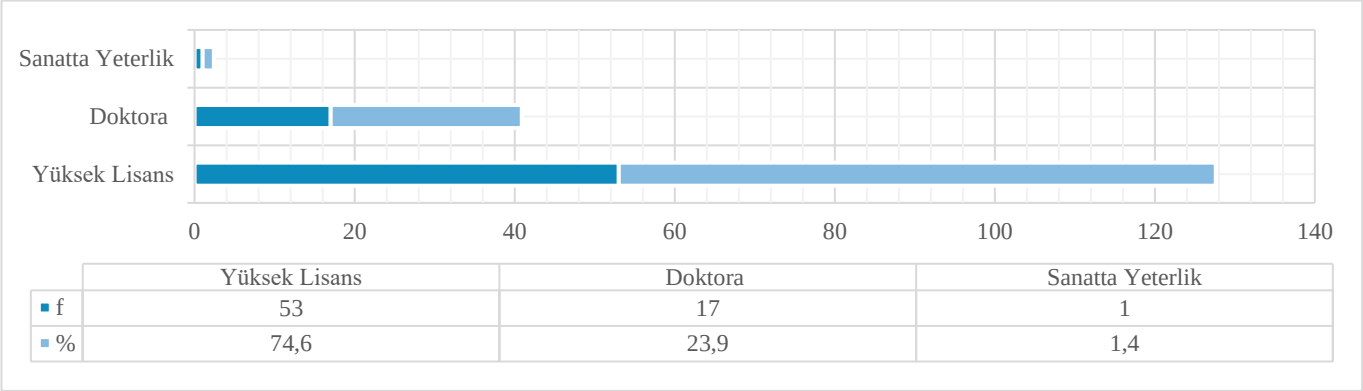
Grafik 3. Tezlerin konularına ilişkin bulgular

Tezlerin yayımlandıkları üniversiteler Grafik 4'te sunulmuştur. Ulaşılan 71 tez toplam 34 farklı üniversitede yayınlanmıştır. Analiz sonuçlarına göre en fazla tezin İstanbul Üniversitesi (f = 14) bünyesinde yayınlandığı görülmektedir. Marmara Üniversitesi ve Sakarya Üniversitesi (f = 6) ile ikinci sırada yer almaktadır. Birçok üniversitenin ise bu alanda yalnızca bir tez yayımlandığı görülmektedir. Araştırmada elde edilen tezlerin toplam 34 farklı üniversitede yayınlandığı göz önüne alındığında bu üç üniversitede yayımlanan toplan 24 tez ile örneklem büyüklüğünün %70,58'ini oluşturmaktadır.



Grafik 4. Tezlerin yayınlandıkları üniversitelere ilişkin bulgular

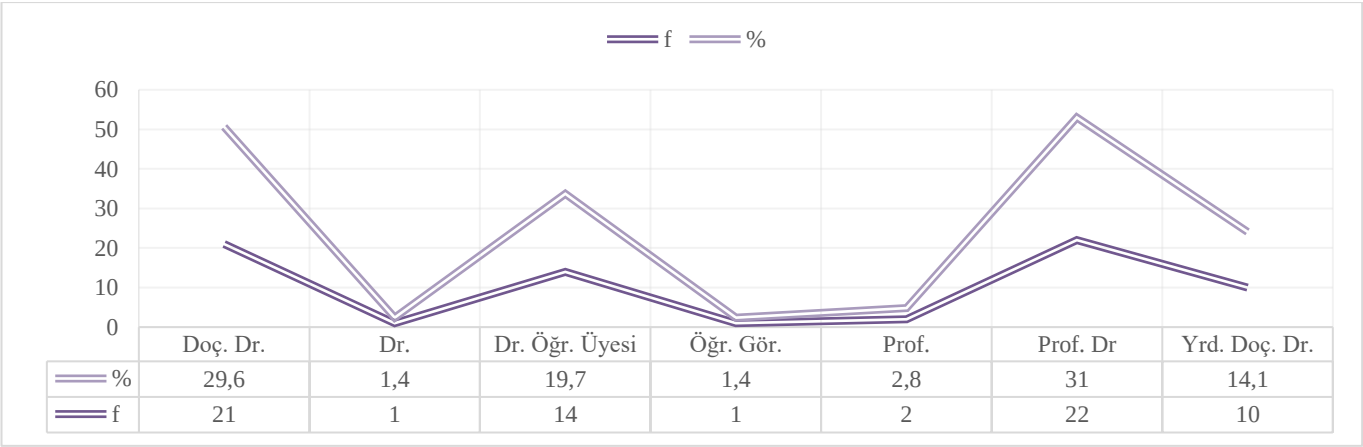
Tezlerin türlerine ilişkin bulgular Grafik 5'te sunulmuştur. Yayınların tezlerinin çoğunluğunun (f = 53; n = 71) yüksek lisans tezlerin oluştuğu görülmektedir. İkinci sırada doktora tezleri (f = 17) ve son olarak da sanatta yeterlik (f = 1) tezleri yer almaktadır. Bu bağlamda örneklemin %74,6'sının yüksek lisans tezi olduğu görülmektedir. YÖK Ulusal Tez Merkezi'nde yer alan tezlerin çoğunluğunun yüksek lisans tezlerinden oluştuğu da bilinmektedir (YÖKTEZ, 2024).



	Yüksek Lisans	Doktora	Sanatta Yeterlik
f	53	17	1
%	74,6	23,9	1,4

Grafik 5. Tezlerin türlerini ilişkin bulgular

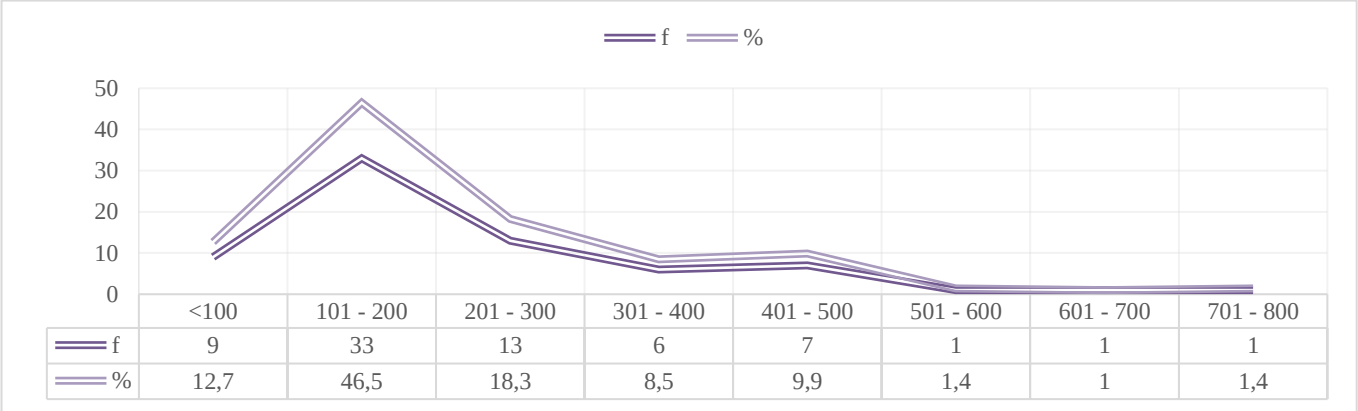
Tezlerin danışmanlarına ilişkin bulgular Grafik 6'da sunulmuştur. Elde edilen bulgulara göre tamamlanan tezlerin danışmanları incelendiğinde Prof. Dr. unvanlı akademisyenlerin en fazla (f = 22) yürütücüsü oldukları görülmektedir. Ardından Doç. Dr. (f = 21) ve Dr. Öğr. Üyesi (f = 14) unvanlı akademisyenler gelmektedir. Dr. Öğr. Üyesi ve Yrd. Doç. Dr. unvanları Türkiye'deki yüksek öğretim faaliyetleri göz önüne alındığında aynı statüye denk gelmektedir. 2018 tarihli 30352 sayılı resmî gazetede yayınlanan 7100 numaralı kanun kapsamında Yrd. Doç. Dr. kadroları Dr. Öğr. Üyesi olarak yeni bir kadroya geçirilmiştir. Bu noktada örneklem içinde Yrd. Doç. Dr. ve Dr. Öğr. Üyesi kadrolarını birlikte ele aldığımızda toplam 24 tez danışmanlığı ile ilk sıraya yükselmektedir.



	Doç. Dr.	Dr.	Dr. Öğr. Üyesi	Öğr. Gör.	Prof.	Prof. Dr	Yrd. Doç. Dr.
%	29,6	1,4	19,7	1,4	2,8	31	14,1
f	21	1	14	1	2	22	10

Grafik 6. Tezlerin danışmanlarına ilişkin bulgular

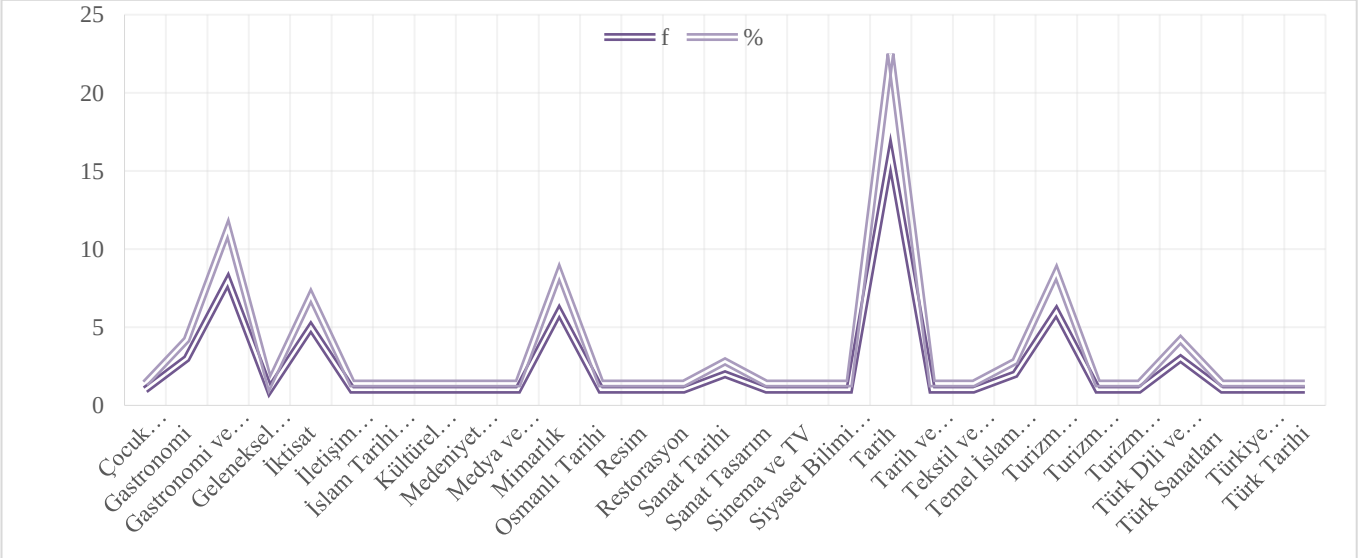
Tamamlanan tezlerin sayfa sayılarına ilişkin bulgular Grafik 7'de sunulmuştur. Tezlerin sayfa sayıları incelendiğinde en fazla tezin (f = 33; n = 71) 101 – 200 sayfa arasında tamamlanmış olduğu görülmektedir. 201 – 300 sayfa arasında yer alan tezler ise ikinci sırada yer almaktadır. En az tez ise 601 – 700 ile 701 – 800 sayfa aralığında tamamlanmıştır (f = 2). Tabloda görüldüğü üzere tamamlanan tezlerin sayfa sayısı yükseldikçe azaldığı görülmektedir.



	<100	101 - 200	201 - 300	301 - 400	401 - 500	501 - 600	601 - 700	701 - 800
f	9	33	13	6	7	1	1	1
%	12,7	46,5	18,3	8,5	9,9	1,4	1	1,4

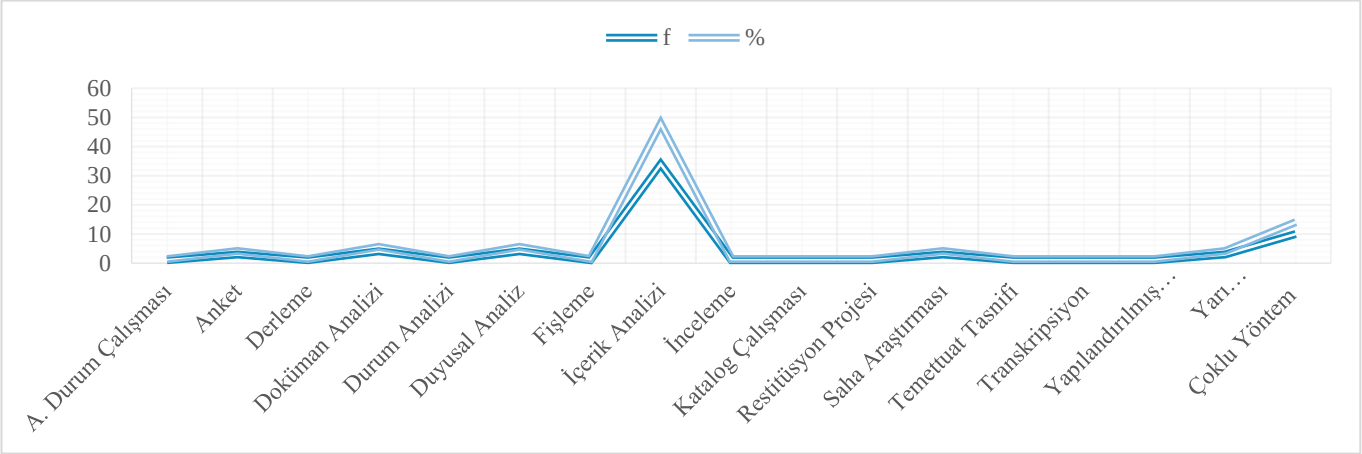
Grafik 7. Tezlerin sayfa sayılarına ilişkin bulgular

Tamamlanan tezlerin yayımlandıkları ana bilim ve ana sanat dallarına ilişkin bulgular Grafik 8'de sunulmuştur. Elde edilen bulgulara göre en fazla tamamlanan tezin tarih ana bilim dalında (f =16) yayınlandığı belirlenmiştir. Gastronomi ana bilim dalında 2, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ana bilim dalında 8 olmak üzere gastronomi disiplinine ait toplam 10 adet tez bulunmaktadır. Tarih ve gastronomiden sonra ise en fazla tez mimarlık (f=6) ile turizm işletmeciliği (f=6) ana bilim dalında yayınlanmıştır.



Grafik 8. Tezlerin yayınlandıkları ana bilim ve ana sanat dallarına ilişkin bulgular

Yayınlanan lisansüstü tezlerin yöntemlerine ilişkin bulgular Grafik 9'da sunulmuştur. Elde edilen bulgulara göre tamamlanan tezlerin yöntemleri incelendiğinde en fazla kullanılan yöntemin içerik analizi (f = 34) olduğu öne çıkmaktadır. İçerik analizi tekniği kullanılarak belirlenen metinler, belgeler, dokümanlar veya temaların içerikleri belirli parametreler aracılığıyla analiz edilmektedir (Metin & Ünal, 2022). İçerik analizinden sonra ikinci olarak ise (f = 10) çoklu yöntemler kullanılmıştır.



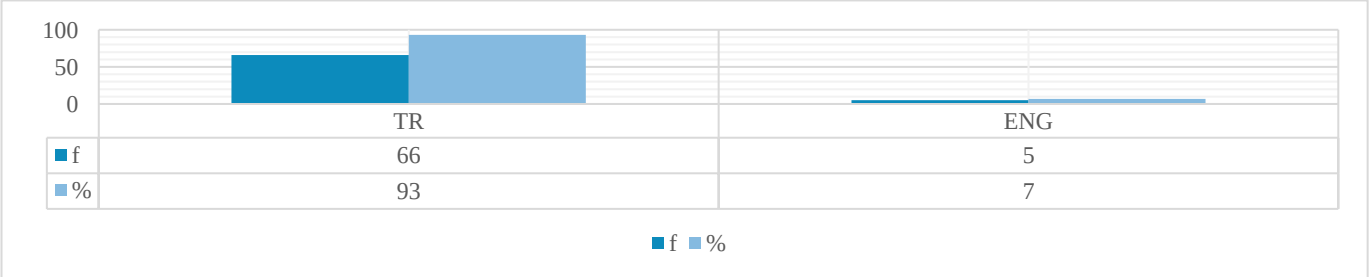
Grafik 9. Tezlerin yöntemlerine ilişkin bulgular

Görsel 1'de tezlerin anahtar sözcükleri ile oluşturulmuş sözcük bulutu verilmiştir. Tez içerisinde anahtar sözcük bulunmadığı durumlarda çalışmanın YÖKTEZ veri tabanında bulunan dizin sözcükleri kullanılmıştır. Buluta tez içerisinde anahtar sözcük ve veri tabanında da dizin sözcükleri bulunmayan iki tez dahil edilmemiştir. Analiz sonucunda tezlerde en fazla kullanılan sözcüklerin "Osmanlı", "mutfak", "kültür" olduğu görülmüştür.



Görsel 1. Anahtar sözcüklere ait sözcük bulutu (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

Grafik 10'da tezlerin yazım dillerine ilişkin bulgular verilmiştir. Yazılan tezlerin çoğunlukla (f=66; n=71) Türkçe yazıldığı görülmektedir. Türkçe tezler %93˜ oran ile büyük çoğunluğunu oluşturmaktadır. İngilizce olarak yazılan makaleler ise az sayıda (f=5; n=71) bulunmaktadır.



Grafik 10. Tezlerin yazım dillerine ilişkin bulgular

Sonuç ve Tartışma

Bu çalışmada, en az bir bölümünde Osmanlı mutfak kültürüne katkı sağlayacak nitelikler taşıyan tamamlanmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır. Bibliyometrik analiz, bir alandaki akademik yayınların kapsamlı bir şekilde incelenmesine olanak tanıyan, özellikle son yıllarda popüler hale gelen bir yöntemdir. Bu analiz yöntemi; makaleler, dergiler ve tezler gibi akademik kaynakların üretim ve kullanım eğilimlerini, belirli bir alanın literatür yapısını, araştırma konularındaki değişimlerini ve literatürdeki boşlukları belirlemek amacıyla sıklıkla kullanılmaktadır (Aria & Cuccurullo, 2017). Bu bağlamda bu tür analizler, bilimsel çalışmaların eğilimlerinin daha iyi anlaşılmasını ve gelecekteki araştırmalara rehberlik edecek öngörülerin ortaya konmasını sağlamaktadır.

Yayımlanan tezlerin tezler incelendiğinde ilk tez 1998 yılında yayınlanmıştır. 1999, 2002, 2003 ve 2006 yıllarında Osmanlı mutfağına ilişkin yayımlanan tez bulunmamaktadır. Bununla birlikte en fazla tezin 2022 (f=11), 2023 (f=10) ve 2021 (f=6) yıllarında yayınlandığı görülmektedir. 1998 ve 2020 yılları arasında bir yılda tamamlanan tez sayısı ortalama 2,3 iken son üç yılın ortalaması 9,0 olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu noktada son yıllarda yapılan çalışmalarda Osmanlı mutfağa ilişkin çalışma içeriklerinin daha fazla yer almaya başladığı görülmektedir. En fazla tez Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne (f=44) bağlı ana bilim dallarında yayınlanmıştır. Fakat bu noktada Türkiye'de sosyal bilimler enstitülerin daha yaygın olarak lisansüstü eğitim gerçekleştirdiği unutulmamalıdır. Türkiye eğitim vermekte olan enstitülerin tamamının Lisansüstü Eğitim Enstitüsü çatısı altında birleştirildiği bilindiğinden gelecekteki çalışmaların bu birim altında yayınlanacağı öngörülmektedir.

Tamamlanan tezlerin konuları incelendiğinde tezlerin en fazla tarih (f=25) konulu olarak tamamlandığı görülmüştür. Tarih alanını 15 tez ile gastronomi ve mutfak sanatları izlemektedir. Poyraz (2024) Web of Science veri tabanında Core Collection filtresiyle gerçekleştirdiği Osmanlı İmparatorluğu'na yönelik taramasında 1911 akademik yayına ulaşmıştır. Çalışmada ulaşılan bulgularda en fazla yayın beş konunun sıralanmış olduğu ve içerisinde "Osmanlı Yemek Kültürü" konusunun geçmediği görülmüştür. İşeri & Öngel (2024), gastronomi ve mutfak sanat ana bilim dallarında tamamlanan doktora tezlerinin bibliyometrik analizlerini gerçekleştirmiştir. Araştırmada tamamlanan tezlerin konuları belirlenmiş ve bu konuların arasında da "Osmanlı mutfağı" ya da "Osmanlı mutfak kültürü" gibi konuların yer almadığı görülmüştür. Bu açıdan incelendiğinde hem örneklem sayısı kıyaslandığında hem de araştırma bulguları gözüne alındığında Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürüne yönelik gerçekleştirilen çalışmaların kısıtlı olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda yapılan tez araştırmalarının azlığı Osmanlı mutfak kültürüne yönelik literatürdeki boşluğu işaret etmektedir.

Tamamlanan tezlerin ana bilim dalları incelendiğinde en fazla tezin tarih ana bilim dalında (f=16) tamamlandığı görülmektedir. Tarih ana bilim dalından sonra en fazla tez yayımlanan ana bilim dalı gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalıdır. Gastronomi ve mutfak sanatları ana bilim dalında 8 tez, gastronomi ana bilim dalında ise 2 tez tamamlanmıştır. Bu bağlamda gastronomi ana bilim dalında tamamlanan toplam tez sayısı 10 olarak belirlenmiştir. Öte yandan turizm işletmeciliği ana bilim dallarında da gastronomi disiplinine yönelik tezler hazırlanabilmektedir. Bu durum ile birlikte gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün ülkemizde henüz köklü bir geçmişe sahip olmayışının sonuçları görülmektedir. Gastronomi konulu tezler tek bir disiplin altında değil farklı disiplinlerde de hazırlanabilmektedir. Bu bağlamda Osmanlı mutfağı araştırmaları içeren doktora tezlerin genel gastronomi araştırmaları içinde küçük bir yer tuttuğu söylenebilmektedir.

Tamamlanan tezlerin yöntemleri incelendiğinde en fazla kullanılan yöntem içerik analizi olarak öne çıkmaktadır. Tamamlanan tezlerin %93'ünü Türkçe yazılmıştır. Tezlerin anahtar sözcükleri (anahtar sözcük bulunmadığı durumlarda ise dizin sözcükleri kullanılmıştır) incelendiğinde ise en fazla kullanılan sözcüklerin "Osmanlı", "Mutfak", "Kültür" sözcükleri olduğu görülmüştür.

Araştırmada Osmanlı mutfak kültürüne ilişkin en fazla tezin İstanbul Üniversitesi'nde (f = 14) tamamlandığı görülmektedir. Tarih konulu araştırmalarda en fazla iş birliği bulunan üniversite İstanbul Üniversitesi olarak öne çıkmaktadır (Poyraz, 2024). Bu araştırmada elde edilen verilerde en fazla tezin tarih konulu olduğu ele alındığında bu sonuç literatürdeki sonuçlarla uyuşmaktadır. Tamamlanan tezlerde en fazla Prof. Dr. unvanlı akademisyenler danışmanlık yapmıştır. Öte yandan en fazla tezlerin %46,5'i (f=33) 101 – 200 sayfa arasında tamamlanmıştır. Bu araştırmada sayfa sayısı niteliksel bir amaç taşımamaktadır ve yalnızca sınıflandırma gayesiyle kullanılmıştır.

Öneriler

Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürüne yönelik ulusal ve uluslararası literatür taramalarından bu konuyu irdeleyen çalışmaların oldukça kısıtlı olduğu görülmektedir. Bu çalışmada en az bir bölümünde Osmanlı mutfak kültürü çalışmalarına katkı sağlayan tezler incelenmiştir. Bu bağlamda gelecekteki çalışmalarda Osmanlı mutfak kültürüne yönelik kitaplar, kitap bölümleri, bildiriler ve makaleler incelenebilir. Bu yayınların bibliyometrik profilleri oluşturulabilir. Yükseköğretim kurumlarında Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürüne yönelik lisans ve lisansüstü dersler eklenerek bu yönde araştırmalar yapılması konusunda araştırmacılar teşvik edilebilir.

Osmanlı mutfak kültürüne yönelik birincil kaynakların sayısı sınırlı olmakla birlikte birincil kaynaklardan hazırlanarak oluşturulan akademik çalışmaların da birçoğunun baskıları sınırlı olup uzun yıllar önce basılmış ve günümüzde baskısı bulunmamaktadır. Bu durum Osmanlı mutfak kültürü araştırmalarının önünde bir engel oluşturabilmektedir. Bu bağlamda eski kaynakların güncellenerek günümüzde yeni baskılarının yapılması Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak kültürünü inceleyen araştırmalara yönelik kolaylık sağlayabilir.

Yiyecek içecek işletmeleri Osmanlı mutfağından lezzetlerinin tanıtımına yoğunlaşarak bu lezzetleri günümüzde bilinir olmasını sağlayabilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

Acar, D., Güldemir, O. & Aksöz, E. O. (2020). Gastronomiye çok disiplinli bakış: Lisansüstü tezlerine yönelik bir değerlendirme. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 535-558.

Ağa, S. F. M. (2018). *Nusretnâme*. M. Topal (Haz. / Çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Al, U. & Tonta, Y. (2004). Atıf analizi: Hacettepe Üniversitesi Kütüphanecilik bölümü tezlerinde atıf yapılan kaynaklar. *Bilgi Dünyası*, 5(1), 19-47.

Al, U. (2008). *Türkiye'nin Bilimsel Yayın Politikası: Atıf Dizinlerine Dayalı Bibliyometrik Bir Yaklaşım*. Doktora tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Arıkan, Z. (2018). *İstanbul'a Zeytinyağı Gönderilmesi*. A. Y. Kaya. & E. Akpınar (Ed.), Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri içinde (s. 40 – 47). İzmir: İzmir Akdeniz Akademisi.

Aria, M., & Cuccurullo, C. (2017). Bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959-975. https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007

Atenstaedt, R. (2017). Word cloud analysis of the BJGP: 5 years on. *British Journal of General Practice*, 67(658), 231-232. https://doi.org/10.3399/bjgp17X690833

Baştav, Ş. (2004). Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşu esnasında Bizans ve Avrupa. *Belleten*, 68(251), 63-104.

Bilgin, A. (2003). Matbah-ı Âmire. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* içinde (Cilt 28, s. 115 – 119). Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı.

Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*. Fatih: Kitabevi Yayınları.

Bilgin, A. (2008). *Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları* (15. – 17. Yüzyıl). M. S. Koz (Ed.), *Yemek Kitabı: Tarih, Halk Bilimi, Edebiyat* içinde (s. 78 – 118). İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Bilgin, A. (2016). Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları. A. B. Zafer (Ed.), *Fatih Sultan Mehmed Han ve Dönemi* içinde (s. 440 – 448). Bursa: Gaye Kitabevi.

Bilgin, A. (2019). Osmanlı Başkentinin İaşesi ve İstanbul Mutfak Kültürü. A. Bilgin & S. Öncel (Ed.), *Osmanlı Mutfağı* içinde (s. 2 – 24). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları No: 2236.

Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, Mayıs, 50 – 57.

Bozpinar, C. (2021). Osmanlı kapitülasyonlarının tesisi: Zihniyet bağlamında bir bakış. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (46), 350-358. https://doi.org/10.52642/susbed.913344

Braudel, F. (1992). *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II*, (Vol. I) (Reynolds, S., Trans.). New York: Harper & Row Publishers.

Cobo M. J., López-Herrera, A. G., Herrera-Viedma, E. & Herrera, F. (2011). Science mapping software tools: review, analysis, and cooperative study among tools. *Journal of theAmerican Society for Information Science and Technology*, 62, 1382-402. https://doi.org/10.1002/asi.21525

Çelebi, E. (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1. Cilt, 2. Kitap. Karaman, S. A. & Dağlı, Y. (Haz.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Çelebi. E. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 4. Cilt, 1. Kitap. Karaman, S. A. & Dağlı, Y. (Haz.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

d'Ohsson, M. D. (1977). *18. yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler* (Z. Yüksel, Çev.). İstanbul: Tercüman.

Danişmend, İ. H. (1971). *İzahlı Osmanlı Tarihi Kronolojisi* (Cilt 1). İstanbul: Türkiye Yayınları.

deBellis, N. (2009). *Bibliometrics and Citation Analysis: from the Science Citation Index to Cybermetrics*. Maryland: Scarecrow Press.

Demirer, B., & Özdemir, M. (2023). Osmanlı ve Irak mutfak kültürünün incelenmesi. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 5(2), 112-116. https://doi.org/10.53569/apjhls.1307138

Demirgül, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

Dündar Arıkan, A. (Ed.) (2018). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları No: 2149.

Efendi, T. (2005). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Dönence.

Fahimnia, B., Sarkis, J., & Davarzani, H. (2015). Green supply chain management: A review and bibliometric analysis. *International Journal of Production Economics*, 162, 101-114. https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2015.01.003

Faroqhi, S., & Neumann, C. K. (2016). *XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat*. S. Faroqhi & K. Neumann (Ed.), Soframız Nur Hanemiz Mamur içinde (s. 145 – 183) (Yelçe, Z., Çev.). İstanbul: Alfa Kitap.

Gencer, F. (2018, 28 Mayıs). Başbakan İsmet İnönü ve Bulgaristan'a Satılan Osmanlı Evrakı Meselesi. 22 Mart 2024 tarihinde https://www.ismetinonu.org.tr/basbakan-ismet-inonu-ve-bulgaristana-satilan-osmanli-evraki-meselesi-1931/ adresinden erişildi.

Göktepe, K. (2017). İstanbul'un iaşesinin temini meselesi ve İstanbul'un iaşesine katkı sağlayan bir merkez: *Tekirdağ kazası (XVIII.-XIX. yüzyıllar)*. Belleten, 81(292), 857-916.

Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 346(358), 04-05.

Güldemir, O. (2018). *Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*. Doktora Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Güldemir, O. (Ed.). (2022). *Osmanlı Meyveli Et Yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Güler, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.

Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.

Işın, P. M. (2018). *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*. London: Reaktion Books.

İnalcık, H. (1994). *Introduction to Ottoman Metrology*. İçinde H. İnalcık & D. Quataert (Eds.), An Economic and Social History of the Ottoman Empire, 1300 - 1914 (ss. 311 - 347). Cambridge: Cambridge University Press.

İnalcık, H. (2003). *The Ottoman Empire*, The Classical Age 1300-1600. London: Phoenix.

İşeri, C., & Öngel, S. (2024). Gastronomi Başlığı Altında Yayımlanmış Doktora Tezlerinin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 187-203. https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1375

Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378. https://doi.org/10.14230/johut960

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.

Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kurt, Y. (2020). Kaynaklarıyla Osmanlı coğrafyası yer adları sözlüğü. *Hazine-i Evrak Arşiv ve Tarih Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 185-188.

Kurtaran, U. (2011). Osmanlı İmparatorluğu'nda millet sistemi. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(8), 57-71.

Kut, T. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Mantran, R. (1987). XVI ve XVII. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu ve Asya ticareti. *Belleten*, 51(201), 1433-1444. https://doi.org/10.37879/belleten.1987.1433

Metin, O., & Ünal, Ş. (2022). İçerik analizi tekniği: İletişim bilimlerinde ve sosyolojide doktora tezlerinde kullanımı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 273-294. https://doi.org/10.18037/ausbd.1227356

Mussmann, K. D. & Pahalı, C. (1994). *Mutfak Hizmetleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları No: 397.

Özkaya, D. F., & Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Özlem, D. (2008). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi* (5. Baskı). Ankara: Doğu Batı Yayınları.

Poyraz, Ö. (2024). Tarih disiplininde Osmanlı İmparatorluğu hakkında yapılan araştırmaların VOSviewer ile bibliyometrik analizi. *Akademik İncelemeler Dergisi*, 19(1), 93-118. https://doi.org/10.17550/akademikincelemeler/1413593

Reindl-Kiel, H. (2016). *Cennet Taamları*. S. Faroqhi & K. Neumann (Ed.), Soframız Nur Hanemiz Mamur içinde (s. 58 – 160). (Yelçe, Z., Çev.). İstanbul: Alfa Kitap.

Rey-Marti, A., Ribeiro-Soriano, D., & Palacios-Marqués, D. (2016). A bibliometric analysis of social entrepreneurship. *Journal of Business Research*, 69(5), 1651-1655. https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2015.10.033

Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. A. Bilgin & Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (s. 199 – 219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Samancı, Ö. (2019). Halk Mutfağı. A. Bilgin & S. Önçel (Ed.). *Osmanlı Mutfağı* içinde (s. 50 – 70). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları, No: 2236.

Sarıoğlan, M., & Cevizkaya, G. (2016). *Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler*. Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 6(14), 237-250.

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research,* 4(2), 122-132.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank.

Tabakoğlu, A. (2003). *Türk İktisat Tarihi*. İstanbul: Dergâh Yayınları.

Tarım, Z. (2015). *Osmanlı Devlet Teşrifatında Kahve İkramı*. E. Pekin (Ed.), Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü içinde (s. 199 – 215). İstanbul: Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği.

Ursavaş, Ö. (2018). Manisa'nın Akhisar ilçesinde kutlanan çağlak festivali üzerine bir inceleme. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi,* 11(23), 111-123. https://doi.org/10.12981/motif.478

Uzun, A. (2006). *İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması 1783-1857*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Ünsal, A. (2008). *Osmanlı Mutfağı*. Koz, M. S. (Ed.), Yemek Kitabı I içinde (s. 128 – 158). İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Yalçın, H., & Esen, M. (2016). Bilimin Metrisi. H. Yalçın, M. Esen, S. Burmaoğlu & M. F. Sorkun (Ed.), *Bilim, Teknoloji ve İnovasyon Çağında Araştırma Üniversitesi Olmak* içinde (s. 101 – 128). Ankara: Pegem Akademi.

Yaman, Z. Ö. (2022). *Türk Mutfak Tarihinde Çorba Kültürü*. Y. Oğan (Ed.), Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I içinde (s. 20 – 29). Konya: Çizgi Kitabevi.

Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Yerasimos, M. (2023). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda bahşiş ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79. https://doi.org/10.24010/soid.335082

Yılmaz, M. (2019). Bibliyometriye eleştirel bir bakış. *Türk Kütüphaneciliği*, 33(1), 43-49. https://doi.org/10.24146/tkd.2019.47

YÖK Ulusal Tez Merkezi (2024). Yıllara Göre İstatistikler. Erişim Adresi: https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/IstatistikiBilgiler?islem=2

Yükseköğretim Kanunu ile Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılması Hakkında Kanun. (2018, 3 Mart). Resmî Gazete (Sayı: 30352). Erişim Adresi: https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2018/03/20180306-11.htm

Zan, B. U. (2012). Türkiye'de bilim dallarında karşılaştırmalı bibliyometrik analiz çalışması. Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

An Interdisciplinary Perspective on Ottoman Culinary Culture: A Bibliometric Analysis of Graduate Theses

İbrahim ARMUTOĞLU

Anadolu University, Graduate School of Education, Eskişehir/Türkiye

Osman GÜLDEMİR

Anadolu University, Eskisehir Vocational School, Eskişehir/Türkiye

Extended Summary

In this study, a bibliometric analysis of completed postgraduate theses with content related to the culinary culture of the Ottoman Empire was conducted. The aim was to examine studies that could contribute to the understanding of Ottoman culinary culture from an interdisciplinary perspective.

The Ottoman Empire ruled for many years and was a major power in history. At its height, it had extensive territorial integrity across three continents. People from various cultures and ethnic backgrounds lived together in these lands for centuries, influencing each other in many ways, including culturally. One of the most important aspects of this interaction was culinary culture, which led to the development of a rich culinary heritage spanning from Africa and the Middle East to the Balkans. Unfortunately, much of this culinary culture did not survive to the present day due to factors such as oral transmission of knowledge and low literacy rates.

In this research, a bibliometric analysis of completed postgraduate theses in the YÖK National Thesis Center database was conducted. Expert opinions were sought to enhance the effectiveness of the database search, and keywords were determined accordingly. After obtaining expert opinions, 28 keywords were selected for the database search. As a result of the database search, 98 theses were identified. Twenty-seven duplicate theses and five theses without access permission were excluded, leaving 71 theses as the sample for the study. Descriptive analysis of the theses was performed using SPSS for Windows 27.0.1 software. Word clouds were created using the keywords of the theses on the WordArt.com website, and the findings were presented using graphs in Microsoft 365 software.

In light of the parameters examined within the scope of this study, the following research questions have been explored:

1. What is the chronological distribution of completed theses?
2. In which academic units have the completed theses been published?
3. What are the thematic focuses of the completed theses?
4. What is the distribution of completed theses across different universities?
5. How are the types of completed theses distributed?
6. What is the distribution of academic titles of the advisors of the completed theses?
7. What are the page lengths of the completed theses?
8. What methodologies have been employed in the completed theses?
9. In which languages are the completed theses written?

10.Which keywords are most frequently utilized in the completed theses?

It is observed that the first thesis related to Ottoman culinary culture was published in 1998 in the YÖK National Thesis Center database, with no other theses published in the same year. Although there has been an increase in the number of theses published from 2020 to 2020, a decrease in the number of theses published started again in 2023. Between 1998 and 2020, the average number of theses completed per year was 2.3, while the average for the last three years was 9.0. The majority of theses were published in departments affiliated with the Social Sciences Institute, with the Social Sciences Institute having the most theses (f=44). The second most common institutes were Graduate Schools of Education, with 14 theses. On the other hand, the fewest theses were published in the Institute of Economics and Social Sciences (f=1) and the Institute of Civilizations Alliance (f=1). It is observed that the theses covered a total of 24 different topics. When the topics of completed theses were examined, it was seen that most of the theses were on the subject of history (f=25). In this context, history-themed theses constituted 35.21% of the sample. Gastronomy and Culinary Arts followed with 15 theses in the history field. The theses were published in a total of 34 different universities, with the most theses being published at Istanbul University (f=14). Marmara University and Sakarya University followed with six theses each. The majority of the theses (f=53; n=71) were master's theses. Doctoral theses (f=17) ranked second, followed by proficiency in art theses (f=1). The theses were most commonly supervised by professors (f=22), followed by associate professors (f=21), and assistant professors (f=14). The page numbers of the theses were mostly between 101 and 200 pages (f=33; n=71). Theses between 201 and 300 pages ranked second. The theses were most frequently published in the field of history (f=6). In terms of the discipline of gastronomy, there were a total of 10 theses, with two in the field of Gastronomy and eight in the field of Gastronomy and Culinary Arts. Content analysis was the most commonly used method in completed theses. Additionally, the most frequently used keywords and index terms in the theses were found to be "Ottoman" "culinary" and "culture".

In this study, a bibliometric analysis of the theses found in the CoHE National Thesis Center database, which contribute to Ottoman culinary culture in at least one section. It was determined that the theses were written on 24 different topics, from a total of 34 different universities and seven different institutes.

A review of national and international literature on the culinary culture of the Ottoman Empire reveals a significant paucity of studies examining this subject. In this study, theses that contribute to the understanding of Ottoman culinary culture, even in at least one chapter, have been scrutinized. In this context, future research could explore books, book chapters, conference papers, and articles related to Ottoman culinary culture. Bibliometric profiles of these publications could be compiled. Researchers might be encouraged to conduct studies by incorporating undergraduate and graduate courses on the culinary culture of the Ottoman Empire into higher education curricula. The number of primary sources on Ottoman culinary culture is limited. However, many academic studies prepared from primary sources have limited print runs, and due to being published many years ago or being priced high in the market, they are difficult to access. This poses a barrier to research on Ottoman culinary culture. Updating and reprinting these old sources could facilitate research in this field. Additionally, food and beverage businesses could focus on promoting Ottoman cuisine flavors, thereby increasing their recognition today.

Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Makale Sayısı	Atıf Sayısı	Kendine Atıf Sayısı
1540	5090	1630
Atıf Alan Makale Sayısı	**Atıf Ortalaması**	**Kendine Atıf Oranı**
959	3,31	%32,02



Konu Kategorisi: Sosyal > Sosyal

Konu Alanları: Otelcilik, Konaklama, Spor ve Turizm

EISSN: 2147-8775

İlk Yayın Yılı: 2013
Dizinlendiği Yıllar: 2014-2024 (Sosyal)

Yayın Periyodu: Mart, Haziran, Eylül, Aralık

Yayın Formatı: Elektronik

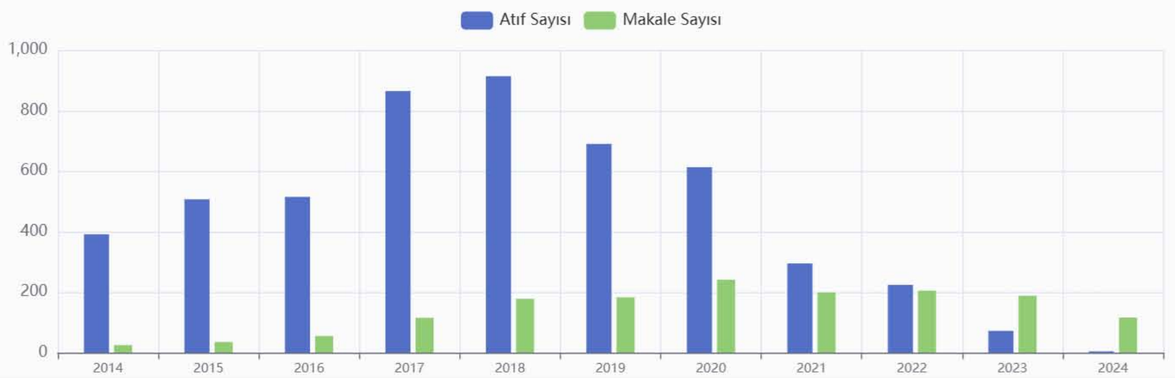
Yayın Dili: Türkçe | İngilizce

Editör: İrfan YAZICIOĞLU

Yayıncı: İrfan YAZICIOĞLU

Web Adresi:
https://jotags.net

Makale & Atıf Sayısı



TÜBİTAK ULAKBİM Ulusal Akademik Ağ ve Bilgi Merkezi Cahit Arf Bilgi Merkezi © 2024 Tüm Hakları Saklıdır