



JRTR

JOURNAL OF RECREATION AND TOURISM RESEARCH
ISSN: 2148-5321

KÜLTÜREL MİRAS OLAN TÜRK KAHVESİ KONULU LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

*BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF GRADUATE THESIS ON TURKISH COFFEE AS A
CULTURAL HERITAGE*

Serkan YİĞİT^a

Özet

Bu çalışmanın amacı; Türk mutfağı, kültürü ve toplumu içerisinde çok önemli bir yere sahip olan ve bu kapsamda kültürel miras değeri taşıyan Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezlerin, bibliyometrik analiz yöntemiyle incelemektir. Çalışmada kullanılan veriler, 24 Nisan-11 Mayıs 2023 tarihleri arasında YÖK tez arama motorunda “Türk Kahvesi” anahtar kelimesi kullanılarak elde edilmiştir. Bu kapsamda 28 adet lisansüstü teze ulaşılmıştır. Lisansüstü tezlerin bibliyometrik özelliklerinin incelenmesinde; tez türü, yıllara göre dağılımı, temel alan, üniversite, danışman unvanı, araştırma yöntemi, tez sayfa sayısı ve anahtar kelimeler kriter olarak belirlenmiştir. Analiz sonuçlarına göre; tezlerin büyük bir çoğunluğunu yüksek lisans tezleri oluşturmakta ve en fazla tez 2022 yılında yayınlandığı görülmektedir. Tezlerin temel alanında gıda mühendisliği, en fazla tez yazılan üniversite İstanbul Okan Üniversitesi, danışman unvanında Prof. Dr., araştırma yöntemi olarak nicel araştırma yöntemi, sayfa sayısında ise 0-100 sayfa ve 101-150 sayfa aralığında olan tezlerin aynı sayıda olduğu ve son olarak ise tezlerin anahtar kelime olarak yoğunluklu olarak Türk kahvesinin kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Miras, Türk Kahvesi, Bibliyometrik Analiz

Abstract

The aim of this research is to conduct a bibliometric analysis on postgraduate theses related to Turkish coffee, which has a very important place in Turkish cuisine, culture and society and has cultural heritage value in this context. The research used data acquired from the utilization of the phrase "Turkish Coffee" in the YÖK thesis search engine over the period spanning from April 24 to May 11, 2023. In this context, 28 postgraduate theses were reached. In the examination of bibliometric features of graduate theses; thesis type, distribution by years, basic area, university, advisor title, research method, number of thesis pages and keywords were determined as criteria. Based on the findings of the study, it is evident that a significant proportion of the theses under consideration are at the master's level. Furthermore, a notable observation is that the bulk of these theses were published in the year 2022. The main focus of the theses is food engineering, with Istanbul Okan University being the institution with the highest number of theses. The advisors of these theses hold the title of Professor, and the research method employed is quantitative. The distribution of theses based on their length reveals an equal number of theses falling within the 0-100 page range and the 101-150 page range. Moreover, it is noteworthy that Turkish coffee is extensively utilized as a keyword in these theses.

Keywords: Cultural Heritage, Turkish Coffee, Bibliometric Analysis

Makele Geliş Tarihi: 10.07.2023 Makale Kabul Tarihi: 17.09.2023

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Serkan YİĞİT (serkanyigit@artuklu.edu.tr)

^a Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Mardin/Türkiye (serkanyigit@artuklu.edu.tr), ORCID: 0000-0003-1284-7236

DOI:10.5281/zenodo.8393231

1. Giriş

Küresel anlamda yıllık tüketimi yaklaşık 170 milyon ton torba (bu torbalar 60 kg'lık torbalardır) olan kahve, bu tüketim rakamları ile dünyada sudan sonra en çok tüketilen popüler bir içecek konumundadır (ICO, 2023). Bu denli yaygın tüketimi olan kahvenin ismi hakkında ise yaygın görüş Güney Etiyopya'da kahve yetiştirilen bir yer olan Kaffa'dan geldiği düşünülmektedir (Gürsoy, 2005; Woyesa ve Kumar, 2020). Tarihsel kayıtlar ve araştırmacılar, kahvenin tam olarak ne zaman üretildiği ve tüketimine başlandığı tarih konusunda net bir ortak görüşe sahip değillerdir. Buna karşın tarihsel süreç içerisinde kahve, insan ve toplumların gündelik hayatında önemli bir parçası haline gelmiştir. Kahve, popüler bir içecek olmanın yanı sıra aynı zamanda yaşam döngüsü boyunca birçok farklı kültürü sembolize etmiştir (Argan vd., 2015).

Kahve, günlük hayatımızın ayrılmaz bir parçası olmasının yanı sıra sosyal hayatı canlı tutan bir sosyalleşme aracı haline gelmiştir (Yiğit ve Şahin Perçin, 2021). Kahve, çeşitli kültürlerde farklı şekillerde yapılıp sunulsa da, insanlar arasındaki ilişkileri ve dostluğu geliştiren bir kültürel semboldür (Toros, 1998). Kendine özgü aroması ve tadı nedeniyle kahve, hemen hemen tüm medeniyetlerde özel etkinliklerin vazgeçilmez bir bileşeni haline gelmiştir. Kahve ile ilgili tarih boyunca sayısız yasak ve inanca rağmen, kahve ritüelleri hala dünya genelinde "kahve kültürü" veya "kahve içme ritüelleri" olarak yaygın bir şekilde uygulanmaktadır (Yılmaz vd., 2017).

Dünya kahve literatüründe kendi has hazırlama, pişirme, sunum gelenekleri ve araç gereçleri olan kahve türlerinden bir tanesi de Türk kahvesidir. Türk kahvesi temel anlamda üç katmandan oluşmaktadır. Bu katmalar en alttan üste doğru sıralandığında telve, kahve ve köpüktür. Ayrıca Türk kahvesi pişirilmesi ve sunumunda da kendine özgü araç ve gereçleri ile ön plana çıkmaktadır. Türk kahvesi, zaman içinde Türk geleneklerinden etkilenecek kendi ritüellerini geliştirmiş ve kendine has tadı, köpüğü, aroması, sunum şekli ile ayrı bir kimliğe ve mirasa sahiptir. Ayrıca Türk kahvesi, dünyada telvesiyle sunulan tek kahve türüdür (Girginol, 2017). Bu gelenek ve ritüeller zaman içinde gelişerek bir kültür haline gelmiş ve Türk kahvesi kültürünü oluşturmuştur. Türk kahvesinin Türk kültürü ve toplumu içerisindeki yeri ve önemi dikkate alındığında kültürel miras değeri taşıdığı görülmektedir. Bu kapsamda özellikle son yıllarda akademik anlamda Türk kahvesini konu alan akademik çalışmaların sayısı günden güne

artmaktadır (Fendal, 2014; Akarçay, 2014; Yılmaz vd., 2017; Karaman vd., 2019; Acar vd., 2019; Yiğit ve Şahin Perçin, 2021; Atik vd., 2022). Ancak literatürde Türk kahvesini bilimsel çalışmalar boyutuyla konu alan çalışmaların mevcut durumunu ortaya koyan bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu nedenle bu çalışmada kültürel miras değeri taşıyan Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezleri bibliyometrik analiz yöntemi kullanılarak incelenmesi amaçlanmıştır. Bu çalışmanın literatürde yer alan ilgili boşluğu doldurması ve literatüre katkı sağlaması beklenmektedir.

2. Türk Kahve Kültürü

Türk kahvesi kültürünün temelleri Osmanlı İmparatorluğu dönemine dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun Türk kahve kültürünün gelişmesinde önemli bir etkisi olmuştur. Ancak Türk kahvesinin Osmanlı topraklarına ilk ne zaman ve nasıl geldiği tam olarak net değildir. Ancak kahvenin Osmanlı İmparatorluğu'na ilk ne zaman geldiğine dair birkaç teori bulunmaktadır. Bu teoriler arasında tarihçiler ve araştırmacıların büyük bir çoğunluğunun uzlaştığı teori, kahvenin İstanbul'a Yavuz Sultan Selim'in 1519'daki Mısır seferi sırasında taşındığıdır (Gürsoy, 2004). Padişah IV. Mehmet saltanatı sırasında (1648-1687) kahve, imparatorluk mutfağına girmiştir (Küçükkömürler ve Özgen, 2009). Türk kahvesinin Osmanlı mutfaklarına girmesinden sonra toplum içerisinde yayılması hız kazanmıştır. Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu dönemindeki kahvehaneler, Türk kahvesi kültürünün yerleşmesine ve topluma yayılmasına katkıda bulunmuştur. 1555 yılında açılan ilk kahvehaneden sonra bu mekanların sayısı hızla artmış ve Osmanlı İmparatorluğu döneminde hızla gündelik hayatın kamusal alanları haline gelmiştir (Heise, 2001).

Türk kahvesi, çeşitli sosyoekonomik kesimlerden ve kültürlerden insanları sohbet yoluyla bir araya getirerek Osmanlı İmparatorluğu'nun sosyal gelişimine katkıda bulunmuştur (Işın, 2001). Tarihçiler ve araştırmacılar, Türk kahve kültürünü, Doğu kültürü, özellikle Osmanlı kültürü ile ilişkilendirilen “söylemle zenginleştirilmiş bir sosyalleşme pratiği” olarak nitelendirmektedir (Tarbuck Gürses, 2011). Kültürel oluşumunu Osmanlı İmparatorluğu döneminde tamamlayan Türk kahvesi kültürü, günümüzde de popülerliğini sürdürmektedir. Türk kahvesi, Türk kültüründe evlilik törenleri, cenazeler, bayramlar ve sosyalleşme toplantıları gibi birçok sosyal olayın vazgeçilmez bir unsuru haline gelmiştir (Ulusoy, 2011; Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018; Yıldırım ve Karaca,

2022). Bu gelenek ve ritüeller, Türk toplumunun kültürel tarihinin bir parçası olarak kabul edilmekte ve her kültürden ve kültürler arası seviyeden insan tarafından paylaşılmaktadır. Bu nedenle Türk yaşamını derinden etkileyen Türk kahvesi, misafirperverliğin ve samimiyetin simgesi olarak kültürde özel bir yere sahiptir. Türk kahvesi ile ilgili atasözleri, Türk kahvesinin Türk toplumu için ne kadar önemli olduğunun bir başka örneğidir. Bu atasözlerine örnek olarak Türk toplumunda en çok bilinen iki atasözü aşağıda verilmiştir:

"Bir fincan Türk kahvesi 40 yıl hatırlanır".

"Kalp ne kahve ister ne kahvehane; gönül sohbet ister. Kahve bahaneden başka bir şey değildir."

Türk kahvesi, diğer kahve çeşitlerinden hazırlanış şekli, sunumu, özel donanımı ve içim şekli ile ayrılmaktadır. Türk kahvesi dünyada öğütülmüş kahve ile servis edilen tek kahve türüdür. Bol köpük ile hazırlanır ve yanında su ve lokum ile servis edilir. Tüm bu özellikleri ile Türk mutfağının, kültürünün ve toplumunun en önemli parçalarından biri olan Türk kahvesi ve geleneği, 2013 yılında UNESCO'nun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne alınmıştır (UNESCO, 2013).

3. Yöntem

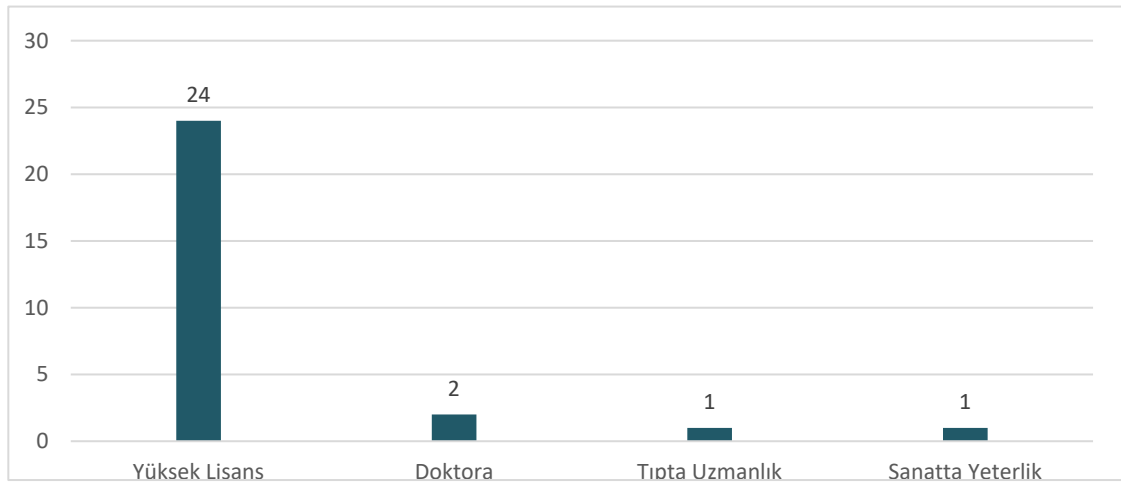
Bu çalışmada Türk mutfağının kültürel miras değeri taşıyan bir değeri olan Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezler, bibliyometrik analiz yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Bibliyometrik analiz, belirli bir disiplinde, bilim dalında, konuda veya veri tabanlarındaki bilimsel çalışmaların niceliksel özelliklerini temel alan bir analiz tekniğidir (Omerzel, 2016; Danvila-del-Valle vd., 2019). Geniş anlamda bibliyometrik analiz, bir disipline ve konuya ait akademik yayınları, yazarları, atıfları, anahtar kelimeleri, yazarlarının bağlı oldukları kurumları, yayının üretildiği ülkeleri, yayın yıllarını ve kaynakları gibi verileri sunmaktadır (Tabak vd., 2016). Bunlara ek olarak bibliyometrik analiz, araştırmacılara yapılan araştırmaların profili ve yayın performanslarıyla bağlantı kurmasının yanı sıra bilimsel bilgi üretiminin sistematik gelişimini, odak noktasını, eksikliklerini belirlemek açısından son derece önemli bir araştırma türüdür (Hussain vd., 2011; Cobo vd., 2011).

Çalışmada kullanılan veriler, 24 Nisan-11 Mayıs 2023 tarihleri arasında YÖK tez arama motorunda "Türk Kahvesi" anahtar kelimesi kullanılarak elde edilmiştir. Bu kapsamda

28 adet lisansüstü teze ulaşılmıştır. Lisansüstü tezlerin bibliyometrik özelliklerinin incelenmesinde; tez türü, yıllara göre dağılımı, temel alan, danışman unvanı, araştırma yöntemi, tez sayfa sayısı ve anahtar kelimeler kriter olarak belirlenmiştir.

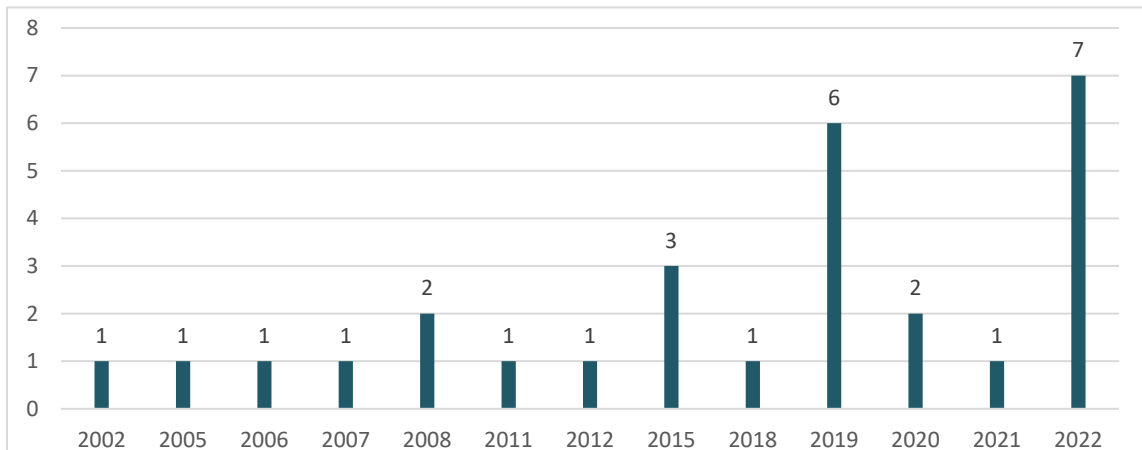
4. Bulgular

Çalışmanın bu kısmında elde edilen lisansüstü tezlerin bulguları yer almaktadır. YÖK Ulusal Tez Merkezi'nde elde edilen 28 adet lisansüstü tez tez türü olarak; yüksek lisans (24), doktora (2), tıpta uzmanlık (1) ve sanatta yeterlik (1) tezlerinden oluşmaktadır (Şekil 1).



Şekil 1: Lisansüstü Tezlerin Türlerine Göre Dağılımı

İlgili tezlerin yıllara göre dağılımı incelendiğinde; Türk kahvesi konulu ilk tezin 2002 yılında son tezin ise 2022 yılında yazıldığı görülmektedir (Şekil 2). Türk kahvesi konulu lisansüstü tezler özellikle 2022 (7) yılında büyük bir yoğunlaşma görülmektedir.



Şekil 2: Yıllara Göre Lisansüstü Tez Sayıları

Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezlerin temel alanları incelendiğinde; tezlerin büyük çoğunluğu gıda mühendisliği ile gastronomi ve mutfak sanatları alanında yoğunlaştığı

görülmektedir. YÖK Ulusal Tez Merkezi'nde Türk kahvesini konu alan 7 gıda mühendisliği ve 5 gastronomi ve mutfak sanatları lisansüstü tez tespit edilmiştir. Türk kahvesini konu alan temel alanlara ilişkin bilgiler Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1: Lisansüstü Tezlerin Temel Alanlarına Göre Dağılımı

Temel Alan	n	%
Gıda Mühendisliği	7	25
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	5	17.8
Beslenme ve Diyetetik	3	10.6
Endüstri Ürünleri Tasarımı	2	7.1
Güzel Sanatlar	2	7.1
Sosyoloji	1	3,6
İşletme	1	3,6
İletişim Bilimleri	1	3,6
Elektrik ve Elektronik Mühendisliği	1	3,6
Besin Hijyeni ve Teknolojisi	1	3,6
Aile Hekimliği	1	3,6
Bilgisayar Mühendisliği	1	3,6
İç Mimari ve Dekorasyon	1	3,6
Endüstri ve Endüstri Mühendisliği	1	3,6

Kültürel miras niteliği taşıyan Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik kriterlere ilişkin dağılımları Tablo 2'de yer almaktadır. Tablo incelendiğinde Türk kahvesi konulu lisansüstü tezler toplamda 22 farklı üniversitede yazılmıştır. Bu üniversiteler arasında en fazla tez İstanbul Okan Üniversitesi'nde (n:3) yazılmıştır. Tabloda sadece birden daha fazla tez yazılan üniversiteler listelenmiştir. Türk kahvesi konulu tezlerin bir defa yazıldığı üniversiteler ise diğer olarak tabloda yer almaktadır. Yazılan tezlerin danışman öğretim üyeleri unvan dağılımı ise 12 Prof. Dr., 7 Doç. Dr. ve 11 Dr. Öğr. Üyesi şeklindedir. Danışman öğretim üyesi unvanları, kimi tezlerin iki danışmanlı olmasından dolayı toplam lisansüstü tez sayısından farklılık göstermektedir. İlgili tezler araştırma yöntemi bakımından ağırlıklı olarak nicel yöntemleri (n:21) benimsemişlerdir. Türk kahvesi konulu tezlerin sayfa sayıları incelendiğinde; 0-100 sayfa ve 101-150 sayfa aralığında olan 10 adet, 151-200 sayfa aralığında 6, 201-250 sayfa ve 251-300 sayfa aralığında olan 1 adet tez bulunmaktadır.

Tablo 2: Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Kriterlere Göre Dağılımı

Üniversite	n	%
İstanbul Okan Üniversitesi	3	10.7
Ege Üniversitesi	2	7.1
Hacettepe Üniversitesi	2	7.1
Yeditepe Üniversitesi	2	7.1
Yıldız Teknik Üniversitesi	2	7.1

Diğer	17	60.9
Danışman Öğretim Üyesi Unvanı	n	%
Prof. Dr.	12	40
Doç. Dr.	7	23.3
Dr. Öğr. Üyesi	11	36.7
Araştırma Yöntemi	n	%
Nicel	21	75
Nitel	7	25
Sayfa Sayısı	n	%
0-100 Sayfa	10	35.7
101-150 Sayfa	10	35.7
151-200 Sayfa	6	21.4
201-250 Sayfa	1	3.6
251-300 Sayfa	1	3.6

Tablo 3: Anahtar Kelimelerin Tekrar Sayıları

Anahtar Kelimeler	Tekrar Sayısı
Türk Kahvesi	19
Kahve	6
Duyusal Analiz	3
Aroma	2
Kafein	2
Tasarım	2
Kahve Fincanı	2
Seramik	2
Kavurma İşlemi	2
Türk Kahvesi Lezzet Profili	2



Şekil 3: Anahtar Kelimelerin Kelime Bulutu Şeklinde Gösterimi

Türk kahvesi konulu lisansüstü tezlerde kullanılan anahtar kelimelere ilişkin tekrar sayısı Tablo 3’te yer almaktadır. Tablo incelendiğinde tezlerde Türk Kahvesi (19), Kahve (6) ve Duyusal Analiz (3) tekrar sayısı ile ilk üçte yer almaktadırlar. Tabloda sadece birden fazla kullanımı olan anahtar kelimelere yer verilmiştir. Şekil 3’te yer alan kelime bulutunda ise sık kullanılan anahtar kelimeler, diğer anahtar kelimelere göre daha belirgin gösterilmiştir.

5. Sonuç ve Öneriler

Türk kahvesi, tarihi geçmişi ve Türk kültürü ve toplumunda sahip olduğu değere dikkate alındığında sadece bir içecekten öte bir konuma sahiptir. Türk kahvesi aynı zamanda

kültürel mekanları, toplumsal değerleri, gelenekleri ve inançları bir sosyalleşme süreci bağlamında birleştiren bir kavramdır. Bu kapsamda Türk kahvesi kültürü ve geleceği, 2013 yılında sahip olduğu önemi uluslararası anlamda tescillemiş ve UNESCO'nun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne dahil olmuştur. UNESCO tarafından Türk kahvesi kültürü ve geleneğinin kültürel miras unsuru olarak kabul edilmesi ve bu kültürün etrafında şekillenen gelenek ve toplumsal uygulamaların korunmasına yönelik ciddi adımların atılacak olması anlamına gelmektedir. Bu adımların sağlıklı bir şekilde atılması adına Türk kahvesi kültürü ve geleneğinin korunması ve gelecek kuşaklara aktarımı noktasında akademik çalışmalarla desteklenmesi gerekmektedir. Bu nedenle Türk kahvesini konu alan çalışmaların mevcut durumunun ortaya konması büyük önem kazanmaktadır. Bu kapsamda bu çalışmada, Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezler, bibliyometrik analiz yöntemi kullanılarak incelenmiş ve mevcut durum ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Çalışma kapsamında YÖK Ulusal Tez Merkezi'nde yer alan 28 adet Türk kahvesini konu alan lisansüstü tez analiz edilmiştir. Bu tezlerin büyük çoğunluğunu yüksek lisans tezleri oluşturmaktadır. Türk kahvesini konu alan tezlerin sayısı 2019 yılı sonrası artış göstermiştir. Bu artışı Türk kahvesinin tüm dünyada bir kültürel miras unsuru olarak kabul görmesi ile açıklamak mümkündür. Türk kahvesini konu alan tezlerin temel alanlarında ilk sırada gıda mühendisliği, ikinci sırada ise gastronomi ve mutfak sanatları alanları gelmektedir. Gıda mühendisliği alanında gerçekleştirilen tezler ağırlıklı olarak Türk kahvesinin yapısal özelliği ile ilgiliyken gastronomi ve mutfak sanatları alanında yazılan tezler ise Türk kahvesi tercih nedenleri ve pazarlanması gibi konularda yoğunlaşmaktadır. Mühendislik alanında yazılan tezler ise ağırlıklı olarak Türk kahvesi yapan cihaz veya robot teknolojilerini konu almaktadır.

Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezler genel anlamda değerlendirildiğinde; yazılan tez sayıları yetersiz ve Türk kahvesini kültürel bir miras olarak ele almamaktadır. Türk kahvesinin tüm dünyada tanınırlığı arttırmak adına akademik anlamda da altının doldurulması gerekmektedir. Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezler ağırlıklı olarak fen ve mühendislik alanlarında yazılmıştır. Bu bilimsel çalışmaların Türk kahvesi üretimine, yapısal özelliklerine ve Türk kahvesi yapan cihazlar kapsamında değerlendirildiğinde önemli katkılar sunduğu göz ardı edilemez. Ancak Türk kahvesinin uluslararası alanda tanıtımı ve pazarlamasının daha etkin bir şekilde gerçekleşmesi için

ve akademik altyapısının gelişmesi adına sosyal bilimlerde yer alan temel alanlarda yazılan tezlere de ihtiyaç bulunmaktadır.

Çalışma kapsamında elde edilen veriler ışığında birtakım öneriler geliştirilmiştir. Bu öneriler şu şekildedir:

- Sosyal bilimlerde yer alan turizm işletmeciliği, gastronomi ve mutfak sanatları ve pazarlama gibi alanlarda yazılan tez sayılarının ve kapsamlarının artırılması Türk kahvesinin akademik altyapısını geliştireceği için önerilmektedir.
- Türk kahvesini konu alan çalışmaların büyük çoğunluğu yüksek lisans düzeyinde yazılmış olan tezlerdir. Ancak doktora düzeyinde yazılan tez sayısı ise sadece iki adettir. Bu sayının artırılması adına danışman öğretim üyesi hocaların öğrencileri teşvik etmesi önerilmektedir.
- Türk kahvesi ile ilgili tüm akademik çalışmaların sayısal ve içerik anlamında gelişiminde kültürel miras alanında ihtisaslaşan üniversitelere büyük bir görevler düşmektedir. Bu üniversitelerde Türk kahvesi konu alan tezlere ve diğer bilimsel çalışmalara öncelik verilmesi önerilmektedir.
- Türk kahvesi kültürünü konu tezlerden elde edilen yayınları uluslararası anlamda yayınlanması Türk kahvesinin tanınırlığına büyük katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu nedenle tezlerden türetilen yayınların alanında saygın yayınevleri, dergiler ve kongrelere gönderilmesi önerilmektedir.

Kaynakça

- Acar, N., Çakırbaş, A. ve Çizmeçi, B. (2019). Türk kahvesi tüketilen mekânların seçimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Nevşehir örneği. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 135-143. <https://doi.org/10.18506/anemon.425801>
- Akarçay, E. (2014). Kâh kahvehane kâh café: Küreselleşen Eskişehir’de kahve tüketimi üzerine kuramsal bir giriş. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, 2, 181-202.
- Argan, M., Akyıldız, M., Özdemir, B., Baş, A., Akkuş, E. ve Kaya, S. (2015). Leisure aspects of Turkish coffee consumption rituals: An exploratory qualitative study. *International Journal of Health and Economic Development*, 1(1), 26-36.
- Atik, D., Aktan, D. ve Çam, E. (2022). Fortune-telling as a leisure activity. *World Leisure Journal*, 64(2), 142-155. DOI: 10.1080/16078055.2021.1919921
- Cobo, M. J., López-Herrera, A. G., Herrera-Viedma, E. ve Herrera, F. (2011). Science mapping software tools: Review, analysis, and cooperative study among tools. *Journal of the American Society for Information Science and Technology*, 62(7), 1382–1402. <https://doi.org/10.1002/asi.21525>

- Fendal, D. (2014). Türkiye'deki kahve ve mutfak kültürünün dönüşümü üzerinden küreselleşme sürecinde küresel ve yerel kültürün etkileşim ve eklemeliği. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, 2, 147-180.
- Girginol, C. R. (2017). Kahve topraktan fincana. A7 Yayınları.
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz. Boyut Matbaacılık.
- Gürsoy, D. (2005). Sohbetin bahanesi kahve. Oğlak Yayıncılık.
- Heise, U. (2001). Kahve ve kahvehane. Dost Yayınları.
- Hussain, A., Fatima, N. ve Kumar, D. (2011). Bibliometric analysis of the 'Electronic Library' journal (2000-2010). *Webology*, 8(1): 1-11.
- ICO (2023). International coffee organization monthly coffee market report. <http://www.ico.org/Market-Report-22-23-e.asp>
- Işın, E. (2001). Tanede saklı keyif, kahve. Yapı Kredi Yayınları.
- Karaman, N., Kılıç, A. ve Avcıkurt, C. (2019). Tüketicilerin kahve kafeleri ziyaret eğilimlerinin ve değişen kahve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Geleneksel Türk kahvesi üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 612-632. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.181>
- Küçükkömürler, S. ve Özgen, L. (2009). Coffee and Turkish coffee culture. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(10), 1693-1700. <https://doi.org/10.3923/pjn.2009.1693.1700>.
- Omerzel, D. G. (2016). A systematic review of research on innovation in hospitality and tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(3), 516–558. <https://doi.org/10.1108/ijchm-10-2014-0510>
- Tarback Gürses, D. (2011). Kahvehanelerin Avrupa düşünce tarihindeki yeri üzerine. *Cogito*, 68-69, 317-326.
- Toros, T. 1998. “Kahvenin öyküsü (The history of coffee)”, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Ulusoy, K (2011). Türk toplum hayatında yaşatılan kahve ve kahvehane kültürü. *Milli Folklor Dergisi*, 12(89), 159-169.
- UNESCO (2013). Turkish coffee culture and tradition. <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>
- Woyesa, T. ve Kumar, S. (2020). Potential of coffee tourism for rural development in Ethiopia: A sustainable livelihood approach. *Environment, Development and Sustainability*, 23, 815-832 <https://doi.org/10.1007/s10668-020-00610-7>.
- Yiğit, S. ve Şahin Perçin, N. (2021). How would you like your Turkish coffee? Tourist experiences of Turkish coffee houses in Istanbul. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15(3), 443-454. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-11-2020-0274>
- Yıldırım, O. ve Karaca, O.B. (2022). The consumption of tea and coffee in Turkey and emerging new trends. *Journal of Ethnic Foods* 9(8), 1-11. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00124-9>
- Yılmaz, B., Acar Tek, N. ve Sözlü, S. (2017). Turkish cultural heritage: a cup of coffee.

Journal of Ethnic Foods, 4, 213-220. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.003>

Yönet Eren, F. ve Ceyhun Sezgin, A. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies Social Sciences*, 13(10), 967-712. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.12880>

Etik Kurul İzni

Makalede etik kurul onayı veya yasal/özel izin gerektiren herhangi bir durum bulunmamaktadır.

Katkı Oranı Beyanı

Makale tek yazardan oluşmaktadır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.