



JRTR

JOURNAL OF RECREATION AND TOURISM RESEARCH
ISSN: 2148-5321

GUGAK VE RİTÜEL YEMEK KÜLTÜRÜ: KORE KÜLTÜRÜNDE MÜZİK-YEMEK İLİŞKİSİ

GUGAK AND RITUAL FOOD CULTURE: THE RELATIONSHIP BETWEEN MUSIC AND FOOD IN KOREAN CULTURE

Seda OYAN^a

Özet

Bu çalışma, Kore’de gugak (geleneksel Kore müziği) ve ritüel yemeklerin yalnızca estetik uygulamalar olarak değil, aynı zamanda kültürel sürdürülebilirliğin önemli taşıyıcıları olarak işlev gördüğünü ortaya koymayı amaçlamaktadır. 1991–2024 yılları arasında yayımlanan akademik çalışmalar, kültürel kurum raporları ve ulusal arşivlerden elde edilen ikincil verilerden yararlanarak, araştırma müzik ve yemeğin atalara saygı ritüelleri, şamanistik törenler ve saray etkinlikleri gibi ritüel bağlamlarda nasıl bir arada var olduğunu ve etkileşimde bulunduğunu analiz etmektedir. Tematik içerik analizi yoluyla çalışma, bu ritüellerin paylaştığı sembolik anlamlar ve sosyokültürel işlevleri belirlemektedir. Bulgular hem gugak hem de ritüel mutfağın, çağdaş Kore toplumunda geçmiş ile günümüz arasında bağlantı kuran aktif kültürel aktörler olarak varlığını sürdürdüğünü vurgulamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gugak, Ritüel, Kore, Müzik, Yemek

Abstract

This study aims to reveal that gugak (traditional Korean music) and ritual foods in Korea function not only as aesthetic practices but also as vital transmitters of cultural sustainability. Drawing on secondary data obtained from academic studies, cultural institution reports, and national archives published between 1991 and 2024, the research analyzes how music and food coexist and interact within ritual contexts such as ancestral rites, shamanic ceremonies, and royal court events. Through thematic content analysis, the study identifies symbolic meanings and sociocultural functions shared by these rituals. The findings highlight that both gugak and ritual cuisine continue to serve as active cultural agents linking the past and the present in contemporary Korean society.

Keywords: Gugak, Ritual, Korea, Music, Food

Makele Geliş Tarihi: 22.06.2025 Makale Kabul Tarihi: 08.11.2025

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Seda OYAN (sedaoyan@gmail.com)

^a Kafkas Üniversitesi, Sankamış Turizm Fakültesi, Kars/Türkiye (sedaoyan@gmail.com) ORCID: 0000-0002-9498-4404

DOI: 10.5281/zenodo.18007414

1. Giriş

Geleneksel Kore müziği olan Gugak ile ritüel yemek pratiklerinin kesişimini incelemek, Kore kültürünün derinliklerinde yer alan sembolik, toplumsal ve tarihsel unsurları anlamak için özgün ve anlamlı bir perspektif sunar. Güney Kore’de müzik ve yemek, özellikle atalara saygı törenleri, şaman ritüelleri ve saray seremonileri gibi çeşitli ritüel bağlamlarda, kolektif kimliğin ve kültürel belleğin birbirini tamamlayan parçaları olarak önemli işlevler üstlenmektedir (Kunkunrat, 2024; Yang vd., 2024). Bu ritüeller yalnızca toplumsal değerleri ve inançları yansıtmakla kalmaz; aynı zamanda tarihsel anlatılar, kültürel semboller ve sosyo-politik süreçlerin iç içe geçtiği zengin bir kültürel dokuyu da temsil eder (Jang ve Kim, 2015; Yoo vd., 2017).

Ritüel bağlamlarda müzik ile yemek arasındaki etkileşimin nasıl ortaya çıktığını anlamak, çağdaş Kore kimliğini ve bu kimliğin tarihsel devamlılığını kavramak açısından büyük önem taşır.

Gugak, geleneksel çalgılar, çeşitli müzik türleri ve özgün icra biçimleriyle, ritüellerde atmosferin oluşmasını ve ruhsal bir alanın inşasını sağlar (Ivena ve Natalia, 2023). Ritüel müzik, çoğu zaman ataların ruhlarını çağırmak, geçiş anlarını vurgulamak ya da törenin zamansal yapısını düzenlemek gibi belirli anlamlar ve işlevler taşır (El-Ati ve Deraz, 2018). Bu müzikal ifadenin gücü, ritüel yemek uygulamalarıyla tamamlanır; çünkü bu bağlamda yemek, yalnızca besin değil, kutsal bir sunu, ruhlarla iletişim kurmanın ve topluluk bağlarını güçlendirmenin bir aracıdır (Jang ve Paik, 2012; Choi, 2007). Müzik ve yemeğin birleşimi, ritüelin duyuşal boyutlarını artırır; ses ve koku aracılığıyla duyuşal katılımı derinleştirerek kolektif belleği güçlendirir (Brien, 2013).

Ritüel yemekler, kültürel aktarım ve toplumsal dayanışma açısından önemli roller üstlenir (Campays ve Said, 2017). Özellikle atalara sunulan geleneksel yemekler; soy bağlarına duyulan saygıyı, evlatlık görev bilincini ve ruhsal bağlılığı temsil eder (Kustritz, 2018). Bu kültürel değerler, törenlerde eşlik eden müzikal öğelerde de yansıtılır. Gugak, ritüel uygulamaların kuşaktan kuşağa aktarılmasında bir araç olarak işlev görür. Ayrıca hem ritüel deneyimi zenginleştirir hem de kültürel mirasın yaşatılmasını sağlar (Connor, 2023). Bu çalışmanın temel amacı, Kore kültüründe geleneksel müzik (gugak) ile ritüel yemek uygulamaları arasındaki çok katmanlı kültürel ilişkiyi incelemektir. Literatürde müzik ve yemek genellikle ayrı disiplinlerde ele alınmış; ancak bu iki alanın ritüel bağlamlardaki kesişimi yeterince bütüncül biçimde değerlendirilmemiştir. Bu nedenle

araştırma, gugak ve ritüel yemeklerin ortak sembolik ve toplumsal işlevlerini analiz ederek, bu birlikteliğin Kore'nin kültürel sürdürülebilirliğine nasıl katkı sağladığını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda, önceki çalışmalar genellikle gugak'ın müzikal yapısına (Lee, 2022; Kim, 2023) veya ritüel yemeklerin kültürel sembolizmine (Chung, 2011; Surya ve Lee, 2022) odaklanmıştır. Ancak bu araştırmalar, müzik ve yemeğin ritüel bütünlük içerisindeki etkileşimini açıklamada sınırlı kalmıştır. Bu çalışma, bu boşluğu doldurarak disiplinler arası bir perspektif geliştirmektedir.

2. Kuramsal Çerçeve

Bu bölüm, çalışmanın kavramsal temelini oluşturmaktadır. Öncelikle Gugak, ritüel kültürü ve ritüel yemek geleneği ayrı başlıklar altında ele alınarak, müzik ve yemeğin Kore kültüründeki bütüncül rolü açıklanmıştır. Böylece, bu iki unsurun ritüellerde nasıl bir araya geldiğini ve birbirini nasıl tamamladığını anlamaya yönelik kuramsal bir çerçeve sunulmuştur.

2.1. Gugak (국악)

Gugak, Kore'nin geleneksel müziğini ifade eden bir kavram olup, yüzyıllar boyunca şekillenmiş zengin bir kültürel mirası temsil eder. Gugak kelimesi, “ulusal müzik” anlamına gelir ve Batı müziğinden farklı, Kore'ye özgü birçok müzik türünü kapsar. Bu yönüyle Gugak hem sanatsal bir ifade biçimi hem de Kore'nin tarihsel ve toplumsal değişimlerini yansıtan önemli bir kültürel unsurdur (Lee, 2022).

Gugak'ın kökeni eski Kore dönemlerine uzanmaktadır. Özellikle Goryeo Hanedanı (918–1392) döneminde önemli gelişmeler yaşanmıştır. Gugak, yerli geleneklerle birlikte Moğol, Çin ve Japon müzik stillerinin etkilerini de taşımaktadır (Jung, 2023). Şamanistik ritüellerden başlayarak Goryeo ve Joseon Hanedanlıkları süresince komşu kültürlerden etkilenmiş ve zamanla gelişmiştir. Her dönem, bu müzik geleneğine yeni unsurlar katmış; halk, saray ve dini müzik biçimleri Gugak'ın zenginliğini artırmıştır. Özellikle Joseon döneminde ortaya çıkan Pansori ve Gagok gibi türler, Gugak'ın çeşitlenmesinde önemli rol oynamıştır (Kim, 2023). Gugak; Pansori (müzikal hikâye anlatımı), Jeongak (saray müziği) ve Nongak (tarımsal faaliyetlerle ilişkilendirilen halk müziği) gibi çeşitli formları içerir (Oktay ve Ekinci, 2019). Örneğin, tarımsal festivallerde çalınan Nongak, geçmişte eğlenceyi ve dayanışmayı artırmak için kullanılmıştır (Yang, 2023). Bu türlerin her biri toplumun farklı yönlerini temsil etmekte ve özgün kültürel anlatıların ve toplumsal hafızanın korunmasına katkı sağlamaktadır. Ritüel bağlamda Gugak, yalnızca bir müzik

değil; toplulukları bir araya getiren, manevi bağ kuran ve kültürel kimliği güçlendiren bir araçtır. Bu müzikler, ritüellere yalnızca ses değil; anlam, duygu ve toplumsal bağlılık da katmaktadır.

Gugak'ın ritüel pratiklerdeki rolü çok yönlüdür hem bir eğlence aracı hem de kültürel ve spiritüel ifadelerin önemli bir unsuru olarak hizmet eder. Atalara saygı törenleri ve şaman ayinleri gibi çeşitli törenlerde, Gugak, ataların ve ruhların varlığını çağrıştırma işlevi görür (Bell, 2021). Bu ritüellerde icra edilen müzik, kültürel sembolizmle yüklüdür ve katılımcıların hem miraslarıyla hem de manevi dünyayla bağ kurmalarına olanak tanır. Ritüeller, Gugak'ın topluluk kimliğini nasıl şekillendirdiğini açıkça ortaya koymaktadır. Bu tür törenlerde müzik ve yemek genellikle birlikte yer alır; böylece duyulara hitap eden bir deneyim aracılığıyla sosyal bağlar güçlenir ve ortak hafıza pekiştirilir (Choe ve Hong, 2018). Yemeğin besleyici, müziğin ise insanları birleştirici yönü bir araya geldiğinde, Kore kimliğinin temel unsurlarından biri oluşur. Günümüzde Gugak, sadece geçmişe ait bir gelenek değil; aynı zamanda eğitim ve kültürel mirasın korunmasında da önemlidir. Ulusal Gugak Merkezi gibi kurumlar, bu müziği hem korumak hem de yeni nesillere tanıtmak için çeşitli projeler yürütmektedir (Im, 2023). Ancak, eğitim sisteminde Gugak'a yeterince yer verilmemesi, gençlerin ilgisinin azalmasına neden olabilmektedir (Kang, 2023).

Gugak, Kore'nin kültürel geçmişinden günümüze uzanan güçlü bir müzik geleneğidir. Ritüellerdeki yeri, kimlik inşasında oynadığı rol ve günümüzdeki eğitimsel ve sanatsal değeri, bu müziğin hem tarihi hem de çağdaş Kore toplumunda ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.

2.2. Kore'de Ritüel Kültürü

Kore'de ülkenin tarihi, kimliği ve toplumsal yapısıyla derin bağlar taşıyan çeşitli gelenekler, uygulamalar ve törenler aracılığıyla yansıtılan zengin ve çeşitli bir ritüel kültürü vardır. Kore ritüelleri, nesiller boyunca aktarılan kültürel, dini ve toplumsal uygulamalarla sıkı sıkıya bağlıdır ve genellikle kolektif hafızayı, kimliği ve maneviyatı yansıtmaktadır.

Kore'de ritüel kültürü, Konfüçyüsçülük, Budizm, Şamanizm ve yerli inanç sistemlerinin bir arada şekillendirdiği zengin bir düşünsel ve pratik zemine dayanmaktadır. Aile bağlarına ve atalara saygıyı vurgulayan Konfüçyüsçü değerler, "Jesa" adı verilen atalara adanan ritüeller bağlamında Kore'deki birçok ritüelin biçimlenmesinde önemli bir rol

oynar (Mills, 2012). Özellikle Konfüçyüsçü düşünce, atalara saygı, aile bağlarının korunması ve geleneksel değerlerin sürdürülmesi gibi konulara verdiği önemle, ritüel uygulamaların temelini oluşturmuştur (Jung, 2019; Bell, 2021; Wu vd., 2022; Oh vd., 2024). Jesa, genellikle mevsimsel bolluğu ve ataların ruhlarına duyulan saygıyı simgeleyen çeşitli yemeklerin hazırlanmasını içermektedir. Bu ritüeller, Chuseok (sonbahar hasat bayramı) ve Seollal (Kore Yeni Yılı) gibi özel günlerde gerçekleştirilir. Bu törenlerde Gugak performansı, duygusal derinliği arttırmakta ve katılımcıların anma ve minnet duygularını ifade etmelerine katkı sağlamaktadır (Mills, 2012). Araştırmalar, bu ritüellerin belirli bir sıraya göre yapılandığını; özel yemeklerin hazırlanması, geleneksel kıyafetlerin giyilmesi ve genellikle Kore'nin geleneksel müziği olan Gugak'ın yer aldığı müzikal performansların yapıldığını ortaya koymaktadır (Mills, 2012; Lee, 2022; Im, 2023; Kang, 2023; Kim, 2023; Yang, 2023).

Öte yandan, Kore şamanizmi; ruh çağırma, kehanette bulunma ve iyileştirme gibi uygulamalarıyla ülkenin ritüel yaşamına derinlik katar. Bu bağlamda Gut töreni (굿), Kore'nin geleneksel şamanistik inançlarını yansıtan en önemli ritüellerden biri olarak öne çıkar ve ritüel yemek kültüründe de özel bir yere sahiptir. Bu ritüeller, Mudang adı verilen şamanlar tarafından yönetilir ve uzun süren törenlerde müzik, dans ve adaklar yoluyla ruhlar çağırılır ve yatıştırılır. Bu performanslar geleneksel enstrümanlar ve ezgiler içerir; yalnızca ruhlarla iletişim kurmakla kalmaz, aynı zamanda topluluk ile görünmeyen dünya arasında bir köprü işlevi görür (Mills, 2012). Törenin temel öğeleri arasında müzik, dans ve ritüel amaçlı hazırlanan çeşitli yiyecekler yer alır. Bu öğeler, törenin hem manevi atmosferini şekillendirir hem de ritüelin kültürel bütünlüğünü tamamlar (Aditya, 2023). Şamanlar (mudang), müzik ve dans eşliğinde ruhani âlemle iletişim kurarak bireysel ya da toplumsal sorunlara çözüm arar (Mills, 2012). Oh ve Yang (2024), Kore'deki şamanistik uygulamaların hem birey hem de topluluklar için iyileştirici bir işlev gördüğünü ve kültürel mirasın yaşatılmasında merkezi bir rol üstlendiğini ifade etmektedir. Schlottmann (2020) ise Hwanghaedo bölgesine özgü coşkulu şaman ayinlerinin modernleşmeye rağmen hâlâ canlılığını koruduğunu belirtmektedir. Aditya (2023) bu ritüellerin yalnızca geleneksel değil, aynı zamanda Kore turizmi açısından da önemli birer kültürel değer olduğunu vurgulamaktadır. Bu bulgular, şamanistik pratiklerin modern toplumda da yer bulduğunu ve kültürel sürekliliğin güçlü bir göstergesi olduğunu ortaya koymaktadır (Oh ve Yang, 2024).

Bununla birlikte, Kore’de ritüel kültür, yalnızca ruhani ayinlerle sınırlı değildir. Yaşam döngüsü törenleri, bireyin hayatındaki önemli dönüm noktalarını simgeler. Doğum, ergenliğe geçiş, evlilik ve ölüm gibi evreler, geleneksel törenlerle taçlandırılır. Iliyaskyzy vd. (2024), bu ritüellerin tarihsel temellerine vurgu yaparken, günümüz Kore toplumunda bu uygulamaların modern yaşamla uyumlu bir biçimde yeniden yorumlandığını belirtmektedir. Özellikle hwangap adı verilen ve bireyin 60. yaş gününü kutlayan geleneksel tören, göçmen Koreliler arasında farklı kültürel bağlamlarda dönüşüme uğrayarak hem nostaljik hem de yenilikçi bir kimlik kazanmıştır (Chin, 1991).

Ayrıca, doğumla ilişkili uygulamalar da Kore ritüel kültüründe özel bir yere sahiptir. Bebek isimlendirme törenleri ve plasentanın gömülmesi gibi sembolik eylemler, soyun devamı ve doğurganlıkla ilişkili inanç sistemlerini yansıtmaktadır (Baergen vd., 2013; Lee, 2014). Bogaert ve Ogunbanjo’na göre (2008), bu tür uygulamaların anne-çocuk bağına atfedilen önemi ve ritüelin, toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir araç olarak rolünü ortaya koymaktadır.

Nongak olarak bilinen tarımsal festivaller, topluluk katılımını ve çiftçilik uygulamalarıyla bağlantılı kültürel ifadeleri vurgulamaktadır. Bu festivallerde geleneksel müzik, dans ve yemek tüketimi ön plandadır; topluluk bir araya gelerek hasadı kutlar ve toplumsal uyumu güçlendirmektedir. Bu etkinliklerde gerçekleştirilen ritüeller, sosyal bağları kuvvetlendirir ve tarımın Kore toplumundaki yaşamsal önemini pekiştirir (Mills, 2012). Sonuç olarak, Kore’nin ritüel kültürü; tarihsel gelenekleri, ruhani inançları ve toplumsal yapıları bir arada harmanlayan dinamik bir yapıya sahiptir. Şamanistik eylemler, yaşam döngüsüne ilişkin törenler ve bunların günümüzdeki evrimi, Kore kültürünün sadece geçmişe bağlı kalmadığını, aynı zamanda değişen dünyaya uyum sağlayabildiğini de gösterir. Bu bağlamda ritüeller, Kore toplumunda kültürel kimliğin, toplumsal bütünlüğün ve tarihsel sürekliliğin en önemli taşıyıcılarından biri olmaya devam etmektedir.

2.3. Kore’de Ritüel Yemek Kültürü

Kore’nin ritüel yemek kültürü, yalnızca beslenmeyle sınırlı olmayan; geleneksel değerler, tarım temelli yaşam biçimi ve kolektif kimlik anlayışıyla derinden ilişkilenen zengin bir yapıdır. Ritüel yemekler hem manevi hem de toplumsal işlevler üstlenerek kültürel sürekliliğin önemli bir aracı hâline gelmiştir. Bu yemekler, özel günlerde, atalara adanan törenlerde ve mevsimsel kutlamalarda birer sembolik öge olarak karşımıza çıkar (Surya

ve Nugroho, 2023; L  tourneyeau ve Pigeon, 2023).

Bu kültürün en dikkat çekici örneklerinden biri, kimchi yapımının kolektif bir etkinliğe d  n  st     Kimjang geleneğidir. Genellikle sonbahar aylarında gerçekleştirilen Kimjang, sadece bir kışa hazırlık pratiği değil, aynı zamanda aile bireyleri ve kom  şular arasında dayanışma, i   birliği ve kültürel değerlerin paylaşımını sağlayan toplumsal bir ritüeldir. 2013 yılında UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras ilan edilen Kimjang, mutfak aracılığıyla kimlik aktarımının ve topluluk bilincinin s  rd  r  ld     bir örnek olarak öne çıkar (Surya ve Lee, 2022).

Atalara duyulan saygının somutla  t     Jesa törenleri ise ritüel yemek kültürünün manevi boyutunu gözler önüne sermektedir. Bu törenlerde hazırlanan yemekler özel bir düzen içinde ritüel masasına yerleştirilir. T  ren sırasında ruhların bu sunulardan faydalandığına inanılır; böylece yaşayanlarla geçmiş arasındaki bağ, yemek yoluyla yeniden kurulum (Hongu vd., 2017). Jesa gibi törenlerde sunulan yiyecekler genellikle pilav, çorba, et ve meyveleri içerir ve her biri belirli bir sembolizmi temsil eder (Aditya, 2023).

Mevsimsel ve tarımsal döngülere bağlı olarak şekillenen kutlamalar da ritüel yemeklerin bir başka bağlamda görünür olduğu alanlardır. Özellikle Chuseok gibi hasat bayramlarında hazırlanan Songpyeon gibi özel yiyecekler, doğaya ve berekete duyulan minnettarlığın ifadesi olarak atalara sunulur. Bu tür uygulamalar, yiyecek aracılığıyla hem doğayla kurulan ilişkiyi hem de atalara yönelik bağlılığı pekiştirir (Puspita vd., 2022).

Kore mutfağında   ne çıkan fermente yiyecekler de ritüel anlamlar taşır. Doenjang, ganjang ve gochujang gibi ürünler, yalnızca günlük yaşamın vazgeçilmez lezzetleri değil, aynı zamanda sağlıklı yaşam anlayışının tarihsel yansımalarıdır. Fermente gıdaların hazırlanış ve kullanımı, yılın belirli zamanlarında gerçekleştirilen ritüellerle bütünleşerek hem bedensel hem de ruhsal arınmayı destekleyen kültürel uygulamalar hâline gelir (Oktay ve Ekinici, 2019).

Bununla birlikte, Kore saray mutfağı, ülkenin ritüel yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir ve kraliyet mirası ile günümüz mutfak uygulamaları arasında köprü kurmaktadır. Bu mutfak, tarihî sosyal yapıları yansıtırken, geleneklerin günümüzde de yaşatılmasına katkı sağlar. Saray yemekleri, yalnızca beslenme amacıyla değil, aynı zamanda ritüel ifade ve kültürel mirasın aktarımı için de önem taşır (Chung, 2011; Moon, 2010; Koo vd., 2016; Kim, 2017; Moon, 2022). Surya ve Lee'ye (2022) göre, atalara adanan ritüeller ve

özel günlerde sunulan geleneksel yemekler, geçmişten bugüne süregelen yemek ritüellerinin toplum içindeki yerini vurgulamaktadır. Özenle hazırlanan bu yemekler, atalara saygı göstermek ve aile bağlarını güçlendirmek için kullanılır. Ayrıca saray mutfağı, kültürel turizm ve diplomasi açısından da değerlidir. Ziyaretçilere Kore tarihini ve mutfak sanatını deneyimleme imkânı sunarak kültürel etkileşimi güçlendirir. Özellikle geleneksel saray ortamında sunulan yemek deneyimleri, turistlerin memnuniyetini artırmakta ve Kore'ye olan ilgiyi canlı tutmaktadır (Son, 2023). Saray mutfağı, böylece sadece tarihî bir miras değil, aynı zamanda çağdaş Kore kimliğinin önemli bir bileşeni olarak varlığını sürdürmektedir. Tarihi bağlamlarda yemeğin hazırlanması ve tüketilmesi süreçlerinin ritüelleştirilmesi, günümüz yemek uygulamaları üzerinde kalıcı bir etki bırakmıştır. Bu yemekler hâlen önemli toplumsal etkinliklerde veya aile toplantılarında hazırlanıp paylaşılmaktadır (Vellycia, 2021).

2.4. Daeryesang

Daeryesang, özellikle Goryeo ve Joseon hanedanlıkları döneminde devlet gücünün ve hükümdarlığın meşruiyetinin simgesi olarak gerçekleştirilen bir törendir. Bu tür törenler, kralın gökyüzü ve atalarla olan bağını görünür kılmakla kalmaz, aynı zamanda halk nezdinde kraliyet otoritesini pekiştiren önemli gösterilerdir (Namwong ve Waythongkhum, 2021; Noviani vd., 2023). Daeryesang'ın temelini oluşturan ritüeller arasında, Konfüçyüsçü değerlerle şekillenen jesa (atalara saygı) töreni öne çıkar. Bu ritüelde, özenle hazırlanmış yiyeceklerin belirli bir düzende sunulması, yalnızca dini bir anlam taşımakla kalmaz, aynı zamanda kraliyet ailesinin statüsünü ve atalara duyulan saygıyı temsil eder (Collins, 2013).

Tören sofralarında sunulan her bir yiyecek, belirli bir anlam taşır. Örneğin; galbi (marine kaburga) ve çeşitli banchanlar (yan yemekler) bolluğu ve refahı simgelerken, meyveler saflık ve doğurganlığı temsil eder (Škrabal, 2022; Ramsey, 2011). Bu yiyecekler yalnızca besin değil, aynı zamanda görsel ve duygusal bir sunum aracıdır. Daeryesang'ın en dikkat çekici yönlerinden biri, törene özgü yiyeceklerin hazırlanışı ve sunumudur. Tören sofraları yalnızca lezzet açısından değil, estetik açıdan da titizlikle hazırlanır. Kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve sunum biçimi, Kore saray mutfağının zarafetini ve denge anlayışını yansıtır (Syahrir vd., 2020; Mort, 2017).

3. Yöntem

Bu çalışmanın amacı, Kore kültüründe geleneksel müzik (gugak) ile ritüel yemek

uygulamaları arasındaki kültürel ilişkiyi incelemektir. Müzik ve yemek, bireysel deneyimlerin ötesinde, toplumsal belleğin, kimliğin ve ritüellerin önemli bileşenleri olarak öne çıkmaktadır. Bu doğrultuda, Kore'deki ritüel bağlamlarda (atalara saygı törenleri, şamanistik ayinler, saray ritüelleri vb.) müzik ve yemeğin nasıl bir arada sunulduğu, hangi kültürel anlamları taşıdığı ve bu birlikteliğin sosyokültürel işlevleri araştırmanın temel amacını oluşturmaktadır.

Kore kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalarda genellikle müzik ve gastronomi ayrı ayrı ele alınmıştır (Lee ve How, 2021; Timokhovich ve Nikuradze, 2022). Ancak bu iki alanın ritüel pratiklerdeki etkileşimi, özellikle geleneksel bağlamlarda yeterince incelenmemiştir. Bu çalışma, hem disiplinler arası bir yaklaşım sunarak müzik ve gastronomi alanları arasında bir köprü kurmayı hem de Kore'nin kültürel ritüellerine daha bütüncül bir bakış açısı kazandırmayı hedeflemektedir.

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi çerçevesinde, alan yazın taraması yoluyla ikincil veri kaynaklardan elde edilen veriler kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan ikincil veriler, 1991–2024 yılları arasında yayımlanmış İngilizce akademik çalışmalar, kültürel kurum raporları ve ulusal arşiv belgelerini kapsamaktadır. Ayrıca, 2025 yılında erişilen çevrimiçi ansiklopedik ve kurumsal kaynaklardan da yararlanılmıştır. Verilerin analizinde, tematik içerik analizi ve yorumlayıcı yaklaşım temel alınmıştır. Ritüeller, "atalara saygı", "şamanistik uygulamalar", "saray seremonileri" gibi başlıklar altında sınıflandırılmış; bu ritüellerde müzik ve yemeğin birlikteliği ve sembolik işlevleri açısından analiz edilmiştir. Tematik içerik analizi sürecinde öncelikle metinler ritüel türlerine göre (atalara saygı, şamanistik törenler, saray seremonileri, mevsimsel kutlamalar vb.) sınıflandırılmıştır. Ardından her ritüelde müzik ve yemeğin işlevlerine ilişkin tekrar eden ifadeler belirlenmiş ve bu ifadeler kodlanarak “manevi anlam”, “toplumsal bağlılık” ve “kültürel sürdürülebilirlik” gibi üst temalar altında birleştirilmiştir. Kodlama süreci manuel olarak yürütülmüş, temalar literatürdeki kavramsal çerçeveye karşılaştırılarak yorumlanmıştır. Araştırma yalnızca ikincil verilere dayalı olarak gerçekleştirilmiştir; bu nedenle katılımcı gözlem, saha çalışması veya mülakat gibi birincil veri toplama yöntemleri kullanılmamıştır. Bu tercih, çalışmanın tarihsel-kültürel ritüel yapılarına odaklanması ve mevcut literatürün bu bağlamda yeterli yoğunluğa sahip olmasıyla gerekçelendirilmiştir. Bununla birlikte, doğrudan sahadan elde edilen deneyimlerin yoksunluğu, çalışmanın bir sınırlılığı olarak kabul edilmiştir. Kore'nin geleneksel ritüel pratiklerine odaklandığı için

çağdaş (modern) gastronomik deneyimler ya da popüler müzik etkinliklerini kapsamamaktadır.

4. Bulgular

Bu çalışmada elde edilen bulgular, Tablo 1’de özetlenmiştir. Tablo 1’e göre; ritüel türleri ile kullanılan gugak türleri ve sunulan yemekler arasında anlamlı kültürel eşleşmelerin bulunduğu görülmektedir. Her bir ritüel, müzik ve yemeğin birlikte sunumu aracılığıyla yalnızca estetik bir deneyim sunmakla kalmayıp; aynı zamanda toplumsal değerlerin pekiştirilmesine, topluluk bilincinin güçlendirilmesine ve ritüelin manevi boyutunun inşa edilmesine katkı sağlamaktadır. Özellikle Jongmyo Jeryeak örneğinde olduğu gibi, müzik ve yemek birlikteliği Konfüçyüsçü ideallerin törensel pratikler yoluyla görünür kılındığı güçlü bir temsil alanı oluşturmaktadır.

Tablo 1: Kore Kültüründe Ritüel Bağlamda Müzik (Gugak) ve Yemek İlişkisi

Ritüel Türü	Kullanılan Gugak Türü	Sunulan Ritüel Yemekler	Açıklama / Kültürel İşlev
Jongmyo Jeryeak (Atalara Saygı Töreni)	Jeryeak (Botaepyeong, Jeongdaeeop)	Tteok, çorba, kurutulmuş balık, soju	Konfüçyüsçü atalara saygı ritüelidir. Müzik ve yemek, ataların ruhlarını onurlandırmak için birlikte sunulur.
Gut (Şamanistik Ayin)	Sinawi (doğaçlama topluluk müziği)	Meyve, pirinç, tteok, makgeolli	Ruhlarla iletişim kurmak ve iyileştirme amaçlıdır. Müzik ruh çağırma ve trans haline geçme aracıdır. Yemek sunuları ise ruhları memnun etmek içindir.
Seollal (Yeni Yıl)	Samulnori, folk şarkıları	Tteokguk (pirinç keki çorbası), jeon (kızartmalar)	Yılın ilk günüdür. Geleneksel müzikler bazen eğlence kısmında yer alır. Yemekle ata ruhları anılır.
Chuseok (Hasat Bayramı)	Minyo (halk şarkıları), Nongak	Songpyeon (pirinç keki), tarla ürünleri	Hasat kutlamasıdır. Yemekler bolluk ve atalara şükran sunumu içindir. Müziğin rolü kutlamadır.
Saray Törenleri (Örn. Gillye, Hollye, Jinyeon)	Aak, Dangak, Hyangak	Kraliyet sofraları: Sinseollo, Gujeolpan vb.	Kral ve hanedan üyelerinin törenlerinde müzik ve yemek güç, statü ve göksel düzeni simgeler.
Doğum (Baek-il, Dol)	Minyo, Samulnori	Tteok, meyve, renkli pirinç pastaları	100. gün (Baek-il) ve 1. yaş günü (Dol) kutlamalarıdır. Yemek ve müzik, iyi dilek ve topluluk dayanışması sunar.
Ölüm (Cenaze Ritüelleri)	Bazen Moktak eşliğinde Budist ilahiler	Çorba, pilav, sade yiyecekler	Müzik genelde sade ya da yoktur. Yemek, ölüye sunu ve yas sürecinin bir parçasıdır.
60. Yaş Günü (Hwangap)	Minyo, geleneksel sahne performansları	Zengin ziyafet sofraları, geleneksel içkiler	Uzun ömür kutlamasıdır. Yemek ve müzik birlikte sunulur. Aile ve toplum onuru vurgulanır.

Kaynak: Encyclopedia of Korean Culture; Encyclopedia of Korean Folk Culture; Hwansun-gun; National Gugak Center; National Institute of Korean History; Royal Palaces and Tomb Center; Shin ve Sohn (2008); Yi (2017).

5. Sonuç ve Tartışma

Müzik, özellikle Kore geleneksel müziği olan gugak, ritüel pratiklerin ayrılmaz bir parçasıdır. Ritüelin duygusal atmosferini şekillendirir, törenin akışını yönlendirir ve katılımcılar arasında derin bir manevi bağ kurulmasına katkı sağlar. Bu yönüyle müzik, ritüelin anlamını güçlendirirken, katılımcıların duygularını ifade etmelerine ve içsel bir rahatlama yaşamalarına da yardımcı olur. Bu çalışma, Kore kültüründe geleneksel müzik (gugak) ile ritüel yemek uygulamaları arasındaki kültürel ilişkiyi ortaya koyarak, her iki unsurun da toplumsal bellek, kimlik ve kültürel süreklilik açısından taşıdığı önemi vurgulamaktadır. Ritüel bağlamlarda müzik ve yemeğin eş zamanlı kullanımı, sadece geleneksel birer öge olmanın ötesine geçerek, kolektif kimliğin yeniden inşasında ve toplumsal birlikteliğin sürdürülmesinde temel bir rol oynamaktadır.

Gugak, tarihsel çağrışımları ve duygusal derinliğiyle ritüellerin manevi boyutunu güçlendirirken; ritüel yemekler ise törensel hazırlık süreçleri ve paylaşımaya dayalı yapısıyla toplumsal etkileşimi desteklemekte, kültürel aidiyeti pekiştirmektedir. Literatürde de belirtildiği üzere, yemeğin ritüellere dahil edilmesi bireylerde anlam ve tatmin hissini artırmakta; bu da sosyal uyumu ve paylaşılan deneyimler yoluyla duygusal bağları kuvvetlendirmektedir (Vohs vd., 2013; Rokach, 2020). Kore ritüellerinde kullanılan belirli yiyecekler, atalara duyulan saygıyı ve toplumsal hafızayı simgeleyerek, kültürel değerlerin nesilden nesile aktarımında etkili bir araç haline gelmektedir (Park vd., 2017). Bu bağlamda yemek, yalnızca fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürel kimliğin taşıyıcısı ve sembolik bir anlatı aracıdır.

Müzik ve yemek arasındaki bu kültürel etkileşim, geleneksel törenlerde birbirini tamamlayan unsurlar olarak öne çıkmakta; birlikte sunulduklarında hem bireysel hem de toplumsal düzeyde kimlik, bağlılık ve anlam üretimi süreçlerini desteklemektedir (Kwon ve Park, 2018; Neely vd., 2016). Bu bütüncül yapı, kültürel değerlerin sürdürülebilirliğini sağlarken, aynı zamanda ritüel deneyimin çok boyutlu doğasını da gözler önüne sermektedir (Coe vd., 2018; Sulistiyowati vd., 2022). Ayrıca bu geleneksel müzik ve yemek birlikteliği, gastronomi temelli kültürel turizm faaliyetleri açısından da zengin bir anlatı ve deneyim alanı sunmaktadır.

Kore ritüel kültürü, tarihsel derinliği, kültürel çeşitliliği ve sembolik zenginliği ile dikkat çeker. Ritüeller, sadece dini ya da geleneksel pratikler olmakla kalmaz; toplumsal birlikteliği, kültürel devamlılığı ve manevi deneyimi bir arada sunar. Gıda, müzik ve

törenselle uygulamaların bir araya gelmesiyle şekillenen bu bütüncül yapı, Kore kültüründe geçmişten günümüze uzanan güçlü bir köprü işlevi görmektedir. Modernleşmeye ve küreselleşmeye rağmen, bu ritüeller hâlâ canlılığını korumakta ve toplumsal bellekte güçlü bir yer edinmektedir. Ayrıca çalışma sonucunda elde edilen bulgular hem kültürel sürdürülebilirlik hem de gastronomik ve müzikal mirasın yorumlanması açısından katkı sağlayabilir. Kore dışındaki diğer Asya kültürlerinde müzik ve ritüel yemek birlikteliği incelenerek, kültürel benzerlikler ve farklılıklar değerlendirilebilir. Örneğin, Japonya’da Kagura danslarında müzik, tanrılara sunulan yemeklerle birlikte bir kutsama aracı olarak kullanılırken; Çin’deki Konfüçyüs tapınaklarında gerçekleştirilen ritüel yemek sunumları ve geleneksel müzikler, benzer bir biçimde kolektif belleği yapılandırma işlevi üstlenmektedir. Bu karşılaştırmalı bakış, gugak ve ritüel yemek uygulamalarının yalnızca Kore’ye özgü değil, Asya’nın genel kültürel dokusunun bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Gugak performanslarının gerçekleştiği canlı ritüellerin gözlemlenmesi ve bu ritüellere katılanlarla mülakat yapılması, daha derinlemesine kültürel analizler sunabilir.

Kaynakça

- Aditya, T. P. (2023). Impact the effect of shamanism in modern society in South Korea. *International Journal of Current Science Research and Review*, 06(02), 1093-1102. <https://doi.org/10.47191/ijcsrr/v6-i2-25>
- Baek-il (2025), *Encyclopedia of Korean Culture*, <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0022291>, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Baek-il (2025), *National Institute of Korean History*, https://contents.history.go.kr/front/km/view.do?levelId=km_010_0050_0010_0040, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Baergen, R. N., Thaker, H. M., & Heller, D. S. (2013). Placental release or disposal? Experiences of perinatal pathologists. *Pediatric and Developmental Pathology*, 16(5), 327–330. <https://doi.org/10.2350/13-05-1338-0a.1>
- Bell, M. (2021). Performing Death and Memory: Ancestral Rites of North Koreans in Exile. *Korean Studies* 45, 141-164. <https://dx.doi.org/10.1353/ks.2021.0007>.
- Brien, D. L. (2013). “Concern and sympathy in a pyrex bowl”: Cookbooks and Funeral Foods. *M/C Journal*, 16(3), 1-7. <https://doi.org/10.5204/mcj.655>
- Campays, P., & Said, V. (2017). Re-Imagine. *M/C Journal*, 20(4). <https://doi.org/10.5204/mcj.1250>
- Cenaze törenleri. (2025). *Hwasun-gun Grand Culture Encyclopedia*. <https://hwasun.grandculture.net/hwasun/toc/GC05601765> (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Chin, S. (1991). Korean birthday rituals. *Journal of Cross-Cultural Gerontology*, 6(2), 145–152. <https://doi.org/10.1007/bf00056752>

- Choe, S., & Hong, J. (2018). Can information positively influence familiarity and acceptance of a novel ethnic food? A case study of Korean traditional foods for Malaysian consumers. *Journal of Sensory Studies*, 33(3), 1-13. <https://doi.org/10.1111/joss.12327>
- Choi, J. H. (2007). Approaching the mobile culture of East Asia. *M/C Journal*, 10(1), 2-9. <https://doi.org/10.5204/mcj.2588>
- Chung, H. (2011). A study on the Korean food(Hansik) Curriculum of Culinary Art & Science related department - Focus on the mainly four-year universities in Korea -. *Korean Journal of Human Ecology*, 20(1), 183–194. <https://doi.org/10.5934/kjhe.2011.20.1.183>
- Chuseok (2025), *Encyclopedia of Korean Culture*, <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0057862#section-4>, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Coe, K., Benitez, T., Tasevska, N., Arriola, A., & Keller, C. (2017). The use of family rituals in eating behaviors in Hispanic mothers. *Family & Community Health*, 41(1), 28–36. <https://doi.org/10.1097/fch.0000000000000170>
- Collins, P. (2013). Gods, Heroes, Rituals, and Violence: Warfare in Neo-Assyrian art. In *De Gruyter eBooks* (pp. 619–644). <https://doi.org/10.1515/9781614510352.619>
- Connor, W. (2023). Making it magical. *M/C Journal*, 26(5). <https://doi.org/10.5204/mcj.3006>
- Dol (2025), *Encyclopedia of Korean Culture*, <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0016146>, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Dol (2025), *Encyclopedia of Korean Folk Culture*, <https://folkency.nfm.go.kr/topic/detail/107>, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- El-Ati, Y. A., & Deraz, A. (2018). The effect of authenticity on customers' positive emotions and perceived value in Korean restaurants. *International Journal of Heritage, Tourism, and Hospitality*, 12(2), 50–65. <https://doi.org/10.21608/ijhth.2019.31650>
- Hongu, N., Kim, A. S., Suzuki, A., Wilson, H., Tsui, K. C., & Park, S. (2017). Korean kimchi: promoting healthy meals through cultural tradition. *Journal of Ethnic Foods*, 4(3), 172–180. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.08.005>
- Hwangap (2025), *Encyclopedia of Korean Culture*, <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0064949>, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Hwangap (2025), *Encyclopedia of Korean Folk Culture*, <https://folkency.nfm.go.kr/topic/회갑상>, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Iliyaskyzy, D., Abagan, A., & Saudanbekova, S. (2024). The four ceremonial occasions in Korean traditional culture: Past and present. *Bulletin of the L. N. Gumilyov Eurasian National University: Political Science, Regional Studies, Oriental Studies, Turkology Series*, 148(3), 165–180. <https://doi.org/10.32523/2616-6887/2024-148-3-165-180>
- Im, H. (2023). A development plan of research projects of the Busan National Gugak Center- focusing on researching and discovering local traditional arts-. *National Gugak Center*, 47, 431–444. <https://doi.org/10.29028/jngc.2023.47.431>

- Ivena, A. B., & Natalia, E. C. (2023). Kopiko product placement in Korean drama on brand awareness. *Communicare Journal of Communication Studies*, 10(1), 22-41. <https://doi.org/10.37535/101010120233>
- Jang, G., & Paik, W. K. (2012). Korean Wave as tool for Korea's new cultural diplomacy. *Advances in Applied Sociology*, 02(03), 196–202. <https://doi.org/10.4236/aasoci.2012.23026>
- Jang, S., & Kim, D. (2015). Enhancing ethnic food acceptance and reducing perceived risk: The effects of personality traits, cultural familiarity, and menu framing. *International Journal of Hospitality Management*, 47, 85–95. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2015.03.011>
- Jongmyo Jeryeak (2025), *Royal Palaces and Tomb Center*, <https://royal.khs.go.kr/ROYAL/contents/R105040000.do>, (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Jung, J. (2019). Ritualization of affection and respect: two principles of Confucian ritual. *Religions*, 10(3), 1-12. <https://doi.org/10.3390/rel10030224>
- Jung, M. (2023). A study on the performance space characteristics and actual conditions of Gugak performance halls. *National Gugak Center*, 48, 215–248. <https://doi.org/10.29028/jngc.2023.48.215>
- Kang, S. H. (2023). The Problems An improvement Direction of High School Music Appreciation and Criticism Textbook. *Korean Association for Learner-Centered Curriculum and Instruction*, 23(17), 1–15. <https://doi.org/10.22251/jlcci.2023.23.17.1>
- Kim, C. (2017). Let them eat Royal Court cuisine! Heritage politics of defining global Hansik. *Gastronomica the Journal of Food and Culture*, 17(3), 4–14. <https://doi.org/10.1525/gfc.2017.17.3.4>
- Kim, Y. (2023). A Study on the relationship between Kim Dongmin's Family and the situation before and after the opening of the National Gugak Center during the korean war. *National Gugak Center*, 48, 9–36. <https://doi.org/10.29028/jngc.2023.48.009>
- Koo, H. Y., Choung, S. Y., & Jeong, H. S. (2016). Measures to improve culinary trends in Korean court food based on the perception of Korean royal court cuisine. *Korean Journal of Food and Cookery Science*, 32(3), 370–381. <https://doi.org/10.9724/kfcs.2016.32.3.370>
- Kunkunrat, K. (2024). Korean cultural diplomacy: Uniting society through soft power. *Best Journal of Administration and Management*, 2(3), 157–162. <https://doi.org/10.56403/bejam.v2i3.155>
- Kustritz, A. (2018). Transmedia Serial Narration: crossroads of media, story, and time. *M/C Journal*, 21(1). <https://doi.org/10.5204/mcj.1388>
- Kwon, H., & Park, J. H. (2018). American power in Korean shamanism. *Journal of Korean Religions*, 9(1), 43–69. <https://doi.org/10.1353/jkr.2018.0002>
- Lee, C. G., & How, S. (2021). Hallyu tourism: The effects of broadcast and music. *Tourism Economics*, 29(1), 282–287. <https://doi.org/10.1177/13548166211048274>
- Lee, H. A. (2014). Managing the living through the dead. *Journal of Historical Sociology*, 27(3), 402–422. <https://doi.org/10.1111/johs.12056>

- Lee, J. (2022). A study on the development plan through analysis of the status of the middle school gugak education. *National Gugak Center Journal*, 46, 131–154. <https://doi.org/10.29028/jngc.2022.46.131>
- Letourneau, L., & Pigeon, L. (2023). Questioning Customs and Traditions in Culinary Ethics: the Case of Cruel and Environmentally Damaging Food Practices. *Food Ethics*, 8(1), 1-17. <https://doi.org/10.1007/s41055-022-00116-0>
- Mills, S. (2012). Sounds to soothe the soul: Music and bereavement in a traditional South Korean death ritual. *Mortality*, 17(2), 145–157. <https://doi.org/10.1080/13576275.2012.675231>
- Moon, O. (2022). Dining elegance and authenticity: Archaeology of royal court cuisine in Korea. In *Berghahn Books* (pp. 11–30). <https://doi.org/10.1515/9781782385639-004>
- MoonOk-Pyo, N. (2010). Dining elegance and authenticity: Archaeology of royal court cuisine in Korea. *Korea Journal*, 50(1), 36–59. <https://doi.org/10.25024/kj.2010.50.1.36>
- Mort, F. (2017). On tour with the prince: Monarchy, imperial politics and publicity in the Prince of Wales's dominion tours 1919–20. *Twentieth Century British History*, 29(1), 25–57. <https://doi.org/10.1093/tcbh/hwx037>
- Namwong, T., & Waythongkhum, Y. (2021). Designing an infographic via an Android operating system application for the royal graduation ceremony of Ramkhamhaeng University. *E3S Web of Conferences*, 284, 04011. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202128404011>
- Neely, E., Walton, M., & Stephens, C. (2016). Fostering social relationships through food rituals in a New Zealand school. *Health Education*, 116(5), 434–448. <https://doi.org/10.1108/he-03-2015-0012>
- Noviani, N. L., Mustolehudin, M., Mardhiyani, N. L., Muzayanah, U., & Maknun, M. L. (2023). The religious-cultural aspect of Kanjeng Gusti Pangeran Adipati Arya (KGPA) Mangkunegara IX funeral ceremony. *Al-Qalam*, 29(2), 210–221. <https://doi.org/10.31969/alq.v29i2.1292>
- Oh, D. H., & Yang, J. S. (2024). Beyond rites and rituals. *Journal of Student Research*, 13(3), 1-10. <https://doi.org/10.47611/jsr.v13i3.2647>
- Oh, S., Bay, B. H., Kim, H., Lee, H. Y., & Yoon, S. (2024). Commemoration of body donors in a religiously diverse society: A tale of two Korean medical schools. *Anatomical Sciences Education*, 17(8), 1618–1627. <https://doi.org/10.1002/ase.2462>
- Oktay, S., & Ekinci, E. K. (2019). Medicinal food understanding in Korean gastronomic culture. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-11. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0003-9>
- Park, G. I., Byun, Y. S., Jeon, M. J., & Sakong, J. (2017). The associations between blood mercury levels and shark meat intake among workers in Gyeongsangbuk-do. *Annals of Occupational and Environmental Medicine*, 29(1), 1-7. <https://doi.org/10.1186/s40557-017-0185-9>
- Puspita, R. E., Ayuningrum, A. N. P. D., Zulaikha, Y., & Thaker, M. A. B. M. T. (2022). Look-ahead behavior in food culture: The case of Korean food buying. *JSW (Jurnal Sosiologi Walisongo)*, 6(1), 59–72. <https://doi.org/10.21580/jsw.2022.6.1.10713>

- Ramsey, G. (2011). The queen and the city: Royal female intervention and patronage in Hellenistic civic communities. *Gender & History*, 23(3), 510–527. <https://doi.org/10.1111/j.1468-0424.2011.01655.x>
- Rokach, A. (2020). Belonging, togetherness and food rituals. *Open Journal of Depression*, 9(4), 77–85. <https://doi.org/10.4236/ojd.2020.94007>
- Saray törenleri. (2025). *National Gugak Center – Korean Musicology Series*. <https://www.gugak.go.kr/synap/skin/doc.html?fn=3f73bde6ef662a05d95441df4581b598&rs=/synap/sn3hcv/result/upload/sites/gugak/files/site/20200102/> (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Schlottmann, D. (2020). Korean shamanism: Betwixt & between. *Membrana – Journal of Photography Theory and Visual Culture*, 5(1), 37–57. <https://doi.org/10.47659/m8.037.4.pro>
- Seollal. (2025). *Encyclopedia of Korean Culture*. <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0028997#section-6> (Erişim tarihi: 16.06.2025)
- Shin, S., & Sohn, J. (2008). A study on traditional Korean rites foods for the construction of a traditional Korean food data integration system. *The Korean Journal of Food and Nutrition*, 21(2), 243–255.
- Škrabal, O. (2022). From royal court to ancestral shrine: Transposition of command documents in early Chinese epigraphy. *Manuscript and Text Cultures*, 1, 143–204. <https://doi.org/10.56004/v1s143>
- Son, C. M. (2023). Exploring the impact of cultural heritage on destination branding and tourist experiences: Perspective from South Korea. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.53819/81018102t4138>
- Sulistiyowati, E., Setiadi, S., & Haryono, E. (2022). Food traditions and biodiversity conservation of the Javanese Community in Gunungkidul Karst, Yogyakarta Province, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 23(4), 2080–2092. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230443>
- Surya, R., & Lee, A. G. (2022). Exploring the philosophical values of kimchi and kimjang culture. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 1–14. <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00136-5>
- Surya, R., & Nugroho, D. (2023). Kimchi throughout millennia: a narrative review on the early and modern history of kimchi. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 1–16. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00171-w>
- Timokhovich, A., & Nikuradze, O. (2022). Digital trends in the consumption of South Korean music industry cultural products. *KnE Social Sciences*, 20–28. <https://doi.org/10.18502/kss.v7i2.10271>
- Van Bogaert, D. K., & Ogunbanjo, G. (2008). Post-birth rituals: Ethics and the law. *South African Family Practice*, 50(2), 45–46. <https://doi.org/10.1080/20786204.2008.10873693>
- Vellycia, V. (2021). Beyond entertainment: Gastrodiplomacy performance in Korean drama and reality show. *Communicare Journal of Communication Studies*, 8(2), 104–118. <https://doi.org/10.37535/101008220212>
- Vohs, K. D., Wang, Y., Gino, F., & Norton, M. I. (2013). Rituals enhance consumption. *Psychological Science*, 24(9), 1714–1721. <https://doi.org/10.1177/0956797613478949>

- Wu, Y., Liang, H., Shen, Y., & Jiang, Q. (2022). The ritualization of classic confucian spirit of Jing (reverence and respect): Evidence from traditional Chinese capping ritual. *Religions*, 13(10), 989. <https://doi.org/10.3390/rel13100989>
- Yang, O. (2023). The meaning of nongak (農樂) education in vocational high school and the direction of nongak education in higher education. *Sookmyung Institute of Global Governance*, 2(1), 56–65. <https://doi.org/10.56485/jous.2023.2.1.56>
- Yang, Z., Wang, S., & Yoon, T. (2024). The effect of short-form video on travel decision-making process: An integration of AIDA and MGB models. *International Journal of Tourism Research*, 26(1), 1-12. <https://doi.org/10.1002/jtr.2632>
- Yi, Y. B. (2017). The ritual food of gut as an explanation system of Korean shamanism. *The Critical Review of Religion and Culture*, 32, 186–218. <https://doi.org/10.36429/crrc.32.6>
- Yoo, Y., Ju, Y., & Sohn, S. Y. (2017). Quantitative analysis of a half-century of K-Pop songs: Association rule analysis of lyrics and social network analysis of singers and composers. *Journal of Popular Music Studies*, 29(3), e12225. <https://doi.org/10.1111/jpms.12225>

Etik Kurul İzni

Bu çalışma için etik kurul onayına gerek duyulmamıştır.

Katkı Oranı Beyanı

Çalışma tek yazar tarafından hazırlanmıştır.

1.Yazar: % 100

Çıkar Çatışması Beyanı

Çalışmada herhangi bir kurum kuruluş ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.