



T.C.

TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANABİLİM DALI

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

MALATYA MUTFAK KÜLTÜRÜ, MALATYA MUTFAĞININ

ALGILANAN İMAJİ VE MALATYA MUTFAK

FARKINDALIĞININ BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tolga ALPORTAKLI

Danışman: Doç. Dr. Cemal İnce

TOKAT-2024

ETİK SÖZLEŞME

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tez yazım kılavuzuna göre, Doç. Dr. Cemal İnce danışmanlığında hazırlamış olduğum **“Malatya Mutfak Kültürü, Malatya Mutfağının Algılanan İmajı ve Malatya Mutfak Farkındalığının Belirlenmesi”** adlı Yüksek Lisans/ Doktora tezinin bilimsel etik değerlere ve kurallara uygun, özgün bir çalışma olduğunu, aksinin tespit edilmesi halinde her türlü yasal yaptırımını kabul edeceğimi beyan ederim.



ÖNSÖZ

Malatya Mutfak Kültürü, Malatya Mutfağının Algılanan İmajı ve Malatya Mutfak Farkındalığının Belirlenmesi adlı çalışmamda tez konusunun ilk aşamasından itibaren araştırmanın son anına kadar katkılarını ve desteklerini esirgemeyen başta danışman hocam Doç. Dr. Cemal İnceye, ayrıca tecrübelerini ve yardımlarını hiçbir zaman eksik etmeyen Öğretim görevlisi Ahmet Emre Derinkök ve Öğretim Görevlisi Hüseyin Denize çok teşekkür ederim. Araştırmamın başından itibaren bana inanan ve destek veren tüm akrabalarım ve arkadaşlarıma teşekkür ederim. Çalışmamın ilk anıdan beri her aşamada bana desteğini ve dualarını eksik etmeyen annem Ayşe Alportaklı 'ya çok teşekkür ederim.

Tolga Alportaklı

ÖZET

MALATYA MUTFAK KÜLTÜRÜ, MALATYA MUTFAĞININ ALGILANAN İMAJI VE MALATYA MUTFAK FARKINDALIĞININ BELİRLENMESİ

Alportaklı Tolga

Yüksek Lisans Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Cemal İnce Haziran 2024, xi + 148 sayfa

Bu araştırmanın temel amacı, Malatya halkı arasında gastronomik değerler açısından Malatya Mutfağına yönelik algının, farkındalığın ve yöresel yiyeceklerin, pişirilme sıklığı ve popülerliğinin belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda ilgili literatür incelenerek bir model oluşturulmuş ve araştırma soruları geliştirilmiştir. Araştırmanın evrenini Malatya'nın yerel halkı oluşturmaktadır. Katılımcılar için kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Verilerin toplanmasında Malatya şehrinde yaşayan 425 kişiye anket yapılmıştır. Elde edilen verilerin sonucu ışığında, Malatya halkının genel olarak Malatya mutfağının imajının, olumlu olduğu görülmektedir. Malatya halkı, 28 yemeği Malatya mutfağına özgün olarak değerlendirmekte olup, 1 yemeği ise özgün olarak görmemektedir. 6 yemeğin özgünlüğü konusunda ise fikirleri bulunmamaktadır. Kadın katılımcılara göre 9 yemek yılda 1 kere, pişirilmekte olup, erkek katılımcılara göre 4 yemek ayda bir kere, 1 yemek ayda iki kere ve bir yemeğinden ayda 4 kereden fazla pişirildiği sonucuna varılmaktadır. Geri kalan yemeklerde ise cinsiyete göre pişirilme sıklığında farklılık görülmemiştir.

Anahtar Kelimeler: Malatya Mutfağı, Malatya Mutfağının İmajı, Yiyeceklerin Özgünlüğü, Pişirme Sıklığı

ABSTRACT**TURE, PERCEIVED IMAGE OF MALATYA CUISINE AND
DETERMINATION OF MALATYA CUISINE AWARENESS****Alportaklı Tolga****Master's Degree Tourism Management and Hotel Management Department
Thesis Advisor****Assoc. Dr. Cemal İnce June 2024, xi + 148 pages**

The main purpose of this research is to determine the perception and awareness of Malatya Cuisine and the popularity of local foods in terms of gastronomic values among the people of Malatya. For this purpose, a model was created by examining the relevant literature and research questions were developed. The population of the research consists of the local people of Malatya. Convenience sampling method was preferred for the participants. To collect the data, a survey was conducted on 425 people living in the city of Malatya. In the light of the results of the data obtained, it is seen that the general image of Malatya cuisine among Malatya people is positive. Malatya people consider 28 dishes to be unique to Malatya cuisine, and 1 dish is not considered unique. They have no idea about the originality of 6 dishes. According to female participants, 9 dishes are cooked once a year, while according to male participants, 4 dishes are cooked once a month, 1 dish is cooked twice a month, and one dish is cooked more than 4 times a month. For the remaining dishes, there was no difference in cooking frequency according to gender.

Key Words: Malatya Cuisine, Image of Malatya Cuisine, Originality of Food, Cooking Frequency

İÇİNDEKİLER

ETİK SÖZLEŞME	ii
ÖNSÖZ	i
Tablolar Listesi	viii
Giriş.....	1
MALATYA HAKKINDA GENEL BİLGİLER	4
I.1. Malatya Tarihi.....	4
I.2. Malatya’nın Coğrafi Yapısı.....	5
I.3. Malatya Nüfusu ve Ekonomisi	5
I.4. Malatya Kültürü.....	5
I.5. Malatya Turizmi.....	6
BÖLÜM 1: GASTRONOMİ KAVRAMI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ	8
1.Gastoronominin Tanımı.....	8
1.1. Gastronomi ile İlgili Genel Kavramlar	9
1.1.1. Gastronom	9
1.1.2. Gurme	9
1.1.3. Gurman	10
1.1.4. Degüstatör.....	10
1.1.5. Füzyon Mutfak.....	10
1.2. Gastronominin Gelişimi	10

1.3. Mutfak Kültürü	12
1.3.1.Yemek ve Kültür.....	15
1.3.2. Türk Mutfak Kültürü	16
1.3.3. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci.....	17
1.3.3.1. Orta Asya Türk Mutfağı	18
1.3.3.2. Selçuklu Beylikler Dönemi Türk Mutfağı	19
1.3.3.3. Osmanlı Saray Mutfağı.....	21
1.3.3.4. Cumhuriyet Dönemi Sonrası Türk Mutfağı.....	24
1.4. Malatya Mutfak Kültürü	26
1.4.1.Malatya Evlerinde Mutfak	27
1.4.2. Malatya Mutfağı Öğünleri	28
1.4.2.1.Kahvaltı Öğünü.....	28
1.4.2.2.Kuşluk Vakti Yiyecekleri	29
1.4.2.3.Öğle Vakti Yiyecekleri	29
1.4.2.4.İkinci Vakti Yiyecekleri	30
1.4.2.5.Akşam Öğünü	30
1.4.2.6. Yatsı Öğünü	31
1.4.2.7.Sahurluk Vakti Yiyecekleri	31
1.4.3. Malatya Mutfağında Özel Günlerde Yapılan Yiyecekler	32
1.4.3.1. Doğum ve Lohusalıkta Yapılan Yiyecekler.....	32
1.4.3.2. Bebek Görmede Yapılan Yiyecekler	33
1.4.3.3. Diş Hediği	34
1.4.3.4. Düğün Yemekleri.....	34

1.4.3.5. Cenaze Yemekleri.....	35
1.4.3.6. Asker Uğurlama ve Karşılama Yemekleri.....	36
1.4.3.7. Bayram yemekleri.....	36
1.4.4. Malatya Mutfak Kültüründeki Yiyecekler	37
1.4.4.1. Çorbalar	37
1.4.4.2. Sebze Yemekleri	38
1.4.4.3. Sarma Dolma ve Köfteler	40
1.4.4.4. Et yemekleri	42
1.4.4.5. Pilavlar	44
1.4.4.6. Hamur İşleri ve Tatlılar ve Reçeller	45
1.4.4.7. Malatya Mutfağında Bulunan Coğrafi İşaretli Ürünler	47
1.4.4.8. Malatya Mutfağında Kullanılan Yöresel Araç ve Gereçler	51
BÖLÜM 2: MALATYA Mutfağının Algılanan İmajı ve Malatya Mutfak Farkındalığının Belirlenmesi	53
2.1. Gastronomi ve Mutfak Turizmi	53
2.2. İmaj Kavramı.....	57
2.3. Destinasyon İmajı ve Destinasyon İmajını Oluşturan Bileşenler	59
2.3. Destinasyon imajı Oluşturulmasında Gastronomi Turizminin Önemi	62
2.4. Gastronomi Festivalleri ve Yemek İmajı.....	63
2.5 Farkındalık Anlamı ve Önemi.....	66
3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	69

3.2. Araştırmanın Yöntemi	70
3.3. Araştırma Kurgusu	71
3.4. Araştırma Modeli ve Soruları.....	71
3.5. Evren ve Örneklem.....	72
3.6. Verilerin Analizi.....	72
3.7. Araştırma Bulguları ve Değerlendirmeler	73
3.8. Araştırmanın Betimleyici Bulguları.....	75
3.9. Malatya Mutfağına Yönelik Geçerlik ve Güvenirlik Analizi	84
3.9.1. Normal Dağılım Testlerine İlişkin Bulgular.....	87
3.9.2. Araştırma Soruları Sonuçları.....	88
3.10. Malatya vitrin yemeğinin belirlenmesi:.....	106
SONUÇ	108
KAYNAKLAR	118
EKLER	141
Özgeçmiş	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1.Malatya İlinde Konaklama Yapan Turist Sayıları ve Otel Doluluk Oranları.....	7
Tablo 2.Tarihi Çağlarda Gastronomideki Gelişmeler.....	12
Tablo 3.Orta Asya Türk Mutfağında Tüketilmiş Olan Bazı Gıdalar	19
Tablo 4. Selçuklu Beylikler Dönemi Tüketilmiş Olan Bazı Gıdalar	21
Tablo 5. Osmanlı Saray Mutfağı Bölümleri	23
Tablo 6. Cumhuriyet ve Sonrası Dönemde Olan Gelişmeler	26
Tablo 7. Malatya Mutfağında Bulunan Çorbalar.....	38
Tablo 8. Malatya Mutfağında Bulunan Sebze Yemekleri	39
Tablo 9. Malatya Mutfağında Bulunan Sarma ve Köfteler	40
Tablo 10. Malatya Mutfağında Bulunan Et ve Fırın Yemekleri.....	42
Tablo 11. Malatya Mutfağında Bulunan Pilav Çeşitleri	44
Tablo 12. Malatya Mutfağında Bulunan Hamur İşleri Tatlılar ve Reçeller.....	45
Tablo 13. Malatya Mutfağında Bulunan Coğrafi İşaretli Ürünler	48
Tablo 14. Malatya Mutfağında Kullanılan Yöresel Araç ve Gereçler.....	51
Tablo 15. Katılımcıların Demografik Analizi.....	74
Tablo 16. Malatya Yemeklerinin İmajı.....	75

Tablo 17. Malatya Mutfağının Özgünlüğü	79
Tablo 18. Malatya Yemeklerinin Pişirilme Sıklığı (Mutfakta Popülerliği).....	82
Tablo 19. Malatya Mutfağı İmajının Faktör Analizi	86
Tablo 20. Normal Dağılım Testi.....	88
Tablo 21. Malatya Mutfağının İmajı.....	89
Tablo 22. Malatya Mutfağı İmajının Yaşa Göre Karşılaştırılması	90
Tablo 23. Malatya Mutfağı İmajının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	92
Tablo 24. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Malatya Mutfağı İmajı	93
Tablo 25. Malatya Mutfağına Ait Yemeklerin Özgünlüğünün Cinsiyetlere Göre Karşılaştırılması (X^2)	94
Tablo 26. Yaş Grubuna Göre Malatya Mutfağı Yemeklerinin Özgünlüğü	96
Tablo 27. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Yemeklerin Pişirilme Sıklığı	98
Tablo 28. Malatya’da Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki (10 Yılda Az ve 10-19 yıl arası yaşayanlar).....	101
Tablo 29. Malatya’da Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki (20-29 Yıl Arası ve 30-39 yıl arası yaşayanlar).....	103
Tablo 30. Malatya’da Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki (40-49 Yıl Arası ve 50 yıl üzeri yaşayanlar).....	104

Tablo 31. Vitrin Yemeğinin Belirlenmesi	106
Tablo 32. Araştırma Soruları	115



GİRİŞ

İlk toplumlardan bu yana insanların kültürel yapısının en önemli yapı taşlarından biri olan mutfak ve mutfak kültürünün başında yer alan yemek, hayatın sürdürülebilmesi ve sosyal hayatın da devamı açısından en önemli gereksinimlerin başında gelmektedir. Bu bağlamda yemek, sosyal yaşamın önemli etkenlerinden olup, insanoğlunun hayatını sürdürebilmesinde yaşamın merkezinde yer almaktadır. Yemek ve mutfak, düğün, bayram, doğum, ölüm, misafir ağırlama gibi çeşitli sosyal faaliyetin yerine getirilmesinde yöresel ve özgün pişirme ve servis teknikleri ile gerçekleştirilmektedir (Sağır, 2012). Yılların birikimi ve gelişen teknolojik şartlar ile gelişen ve özgünleşen yemek kültürü; sadece açlığı gidermek ve karın doyurmaktan daha çok eğlencelerin, kutlamaların, ritüellerin, festivallerin, sosyalleşmenin ve birçok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerin başında gelmektedir (Beşirli, 2011).

Ancak çağın zorladığı modern yaşam kültürünün değişime zorlanmasında yemek ritüelleri ile mutfak kültürü de üzerine düşen payı almış. Yaşamın köy merkezlerinden şehir merkezilerine doğru yoğunlaşması sonucu olarak ortaya çıkan nüfus artışı, sosyal yaşam tarzının farklılık göstermesine, sosyo-ekonomik gelişmeler, teknolojik gelişmeler gibi birçok bileşenin etkisiyle insanlar geleneksel yemek ve mutfak kültüründen uzaklaşmaya hatta karma bir mutfak kültürüne yönelmeye başlamışlardır.

Modern yaşamın bireylerin günlük hayatlarına kattığı hızlı yaşam biçiminin etkilerinin başında beslenme kültüründeki hızlı değişim gelmektedir. Hızlı yaşam aynı zamanda hızlı bir beslenme kültürünü de meydana getirmiştir. Bu bağlamda çabuk yeme (fast-food) kültürü ortaya çıkmıştır. Zaman yarışı ile insanların çabuk yemeye mecbur bırakılması ile çabuk yeme işletmelerinin sayısında büyük artışlar meydana gelmiştir. Hızlı yaşam tarzının evde yemek hazırlama ve tüketmenin azalması azalmış, bu da

geleneksel yemek tarifleri, içerikleri ve pişirme yöntemlerinin unutulmasına neden olmuştur. Bu yapısal, uzun süre bozulmadan saklanabilen, hızlı hazırlanabilen, lezzetli ve ekonomik olan hazır yiyeceklere yönelik ilgi önemli ölçüdeki hızlar; Ancak bu beslenme kültürü genellikle sağlıksız ve düzensiz gıkalara olarak adlandırılır.

Modern kültürün etkisiyle giderek unutilan yerel mutfakların yardımına gastronomi turizm yetişmiştir. Ziyaretçilerin yöresel kültürlerle olan ilgisi yerel kültür ve mutfakların tekrar önemli bir konum kazanmasında önemli bir etken olmuştur. Gastronomi turizminden faydalanmak isteyen yerel işletme sahipleri, yöreye özgü yiyecek ve içecekleri coğrafi işaretli ürünler olarak tescil ettirerek bölgeye özgü turistik bir kaynak ve yöresel tatlar olarak ortaya koymaya çalışmaktadırlar. Yerel işletmeciler, yöresel mutfakları sadece gastronomi turizmine bağılı olarak değil bölgede yaşamını sürdüren insanların bu konuda bilinçlenmesi ve bu kaynaklara sahip çıkması için de çabalamaya özen göstermektedir. Yerel halkı bilinçlendirme ile yöresel kültürde yer alan yiyecek ve içecekleri günümüzde var etmeye çalışan mutfaklara tekrar kazandırmaya ve ayakta tutmaya çabalamaktadır. Bu doğrultuda sosyal medya ve yarışma programları, yiyecek festivaller gibi etkinlikler ile yöresel mutfaklara ilgi uyandırma, unutilmak üzere olan yemek çeşitlerine ve mutfak kültürüne yönelik farkındalık oluşturma çalışmaları oldukça gündeme gelmektedir. Bu çabaların doğrultusunda gastronomi turizminde son yıllardaki dikkat çeken artışlar ve çabalar doğrultusunda Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar gibi iller gastronomi turizminde tanınmış ve gastronomi turizmine özel ilgi görmeye başlamıştır.

Bu bağlamda yapılan bu çalışmanın amacı Malatya mutfağında algılanan imajı ve Malatya'da yaşayan insanların Malatya mutfağı ile ilgili farkındalıklarını gastronomi

turizmi açısından ölçmek ve incelemektir. Bu doğrultuda Malatya iline ait coğrafi işaretli ürünler ve yöresel yemek farkındalığının ölçülmesi, Malatya mutfağındaki yemek çeşitlerinin ve pişirme usullerinin, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik durumun tespitine değinilecektir. Malatya mutfağının algılanan imajı ve bu mutfağa yönelik farkındalık düzeyi hem yerel halk hem de dışarıdan gelen ziyaretçiler açısından büyük öneme sahiptir. Bu bağlamda, Malatya mutfağının ne kadar tanındığı, hangi yönlerinin öne çıktığı ve hangi yemeklerin en fazla bilindiği gibi sorular, bu çalışmanın temel araştırma konuları arasında yer almaktadır. Aynı zamanda, medya ve turizm sektörünün Malatya mutfağının tanıtımındaki rolü ve etkisi de değerlendirilecektir.

MALATYA HAKKINDA GENEL BİLGİLER

I.1. Malatya Tarihi

İnsanoğlu varlığını bildiğinden itibaren kendi yaşam alanını, kültür ve medeniyetini inşa etmeye başlamıştır. Kurulan bu medeniyetler tarihin belli zamanlarında gerek iç gerekse dış olaylardan meydana gelen sorunlar doğrultusunda zaman zaman değişerek, bazı durumlarda ise gerileyerek bugüne ulaşmayı ve varlıklarını sürdürmeye devam etmişlerdir. Bazı zamanlar içerisinde gerçekleşen gerek siyasi gerek ise doğa olayları bu gelişmeleri kesintiye uğratmış olsa bile bu medeniyetler varlıklarını devam ettirmektedirler. Malatya şehirde bunlardan biridir (Şancı, 2013, s.17). Malatya ilinde kente ait yaşam izleri 4000 yıl öncesine kadar uzanmaktadır. Aslantepe bölgesinde yapılan kazı çalışmalarında ise M.Ö. 7000’li yıllara kadar dayanan tarihi kalıntılara rastlanmıştır. Malatya şehri konum olarak üç kıta arasında ticaret yollarının birleştiği merkezi bir noktada bulunduğundan tarihteki bütün zamanlarda önemli ve kritik bir şehir olarak kalmış ve adlandırılmıştır. (Malatya Valiliği,2022). Malatya şehri Hititler, Medler, Persler, Diadoklar, Kapadokya Krallığı, Selökidler Krallığı, Pontus Krallığı, Roma ve Bizans gibi büyük devletlerin uzun süreler üzerinde yaşadığı bölge ve topraklardır (Demirbağ, 2016 s.10). Türkler tarafından Malatya olarak adlandırılan şehir, Hititler tarafından “Maldia”, Urartular tarafından “Malitea”, Roma ve Bizans kaynaklarında “Melitene” Araplara tarafından ise “Malattiyye” olarak bilinmektedir. (Malatya Valiliği,2022).

Geçmiş eski yıllara uzanan Malatya şehrinin arkeolojik çalışmalar sonucunda dünyada bilinen ilk yerleşim alanlarından biri olduğu bilinmektedir. Ayrıca Malatya, Anadolu Selçuklu hâkimiyetinde bulunmuş ve bu döneme ait birçok tarihi ve mimari eseri şehrin içinde bulundurmıştır. Malatya, 1515’te Osmanlı İmparatorluğunun himayesine

girmiştir. Malatya bugün 13 ilçesiyle büyükşehir olarak varlığını sürdürmektedir (Demirbağ, 2016, s.10).

I.2. Malatya'nın Coğrafi Yapısı

Malatya bölgesi Doğu Anadolu'nun Yukarı Fırat Havzasında bulunmaktadır. Konum olarak doğu tarafında, Elâzığ ve Diyarbakır, batı tarafında, Kahramanmaraş, kuzeyinde ise Sivas ve Erzincan şehirleri ile komşudur. Şehrin yüz ölçümü 12.412 km² alanına sahiptir. Matematiksel konum olarak bakıldığında Malatya şehrinin konum bilgileri 35° 34' ve 39° 03' kuzey paralelleri ile 38° 45' ve 39° 08' doğu meridyenleri arasındadır. (Malatya Valiliği,2022).

I.3. Malatya Nüfusu ve Ekonomisi

2021 yılı içerisinde gerçekleştirilen adrese dayalı nüfus kayıt sistemi verileri incelendiğinde Malatya şehrinin toplam nüfusu 808.692 kişi olarak kayda geçmiştir (TÜİK, 2022). Malatya'nın nüfus yoğunluğu Battalgazi ve Yeşilyurt ilçelerinde toplanmaktadır. (Malatya Valiliği,2022). Malatya'nın ekonomisi kayısı üretimine dayanmaktadır. Bunun dışında tarım ve hayvancılıkla da uğraşmaktadır. Ama şehrin büyük çoğunluğu geçimini kayısı üretiminden sağlamakta ve bu şekilde yaşamını sürdürmektedir. Türkiye'de kayısı ihracatının %.54 ü Malatya şehri tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu veriler kayısının Malatya ekonomisi için taşıdığı önemi daha iyi açıklamakta ve göz önüne sermektedir.

I.4. Malatya Kültürü

Malatya ili tarihsel süreç içerisinde çeşitli kültür ve medeniyetlerin bir parçası olduğundan ve sürekli göç alan bir şehir olduğu için sosyolojik ve kültürel değişimler meydana gelmiştir. Doğu ile batının, genç ile yaşlının bir arada yaşadığı Malatya bu

değişimlerinde etkisiyle geleneksellik ve modernliğin aynı anda yaşandığı bir şehirdir (Gezer ve diğerleri, 2011).

Malatya şehri sosyal yapısı gereği ülke genelinin sosyal yapısı ile benzer ve ortak özellikler göstermektedir. Bulunduğu konum itibarıyla Güney ve Orta Anadolu ile Doğu, Güneydoğu Anadolu bölgelerinin ortasında yer alması sebebiyle bu bölgelerinde sosyal özellikleri şehir içerisinde görülmektedir (Yıldırım, 2014).

1.5. Malatya Turizmi

Dinlenmek, eğlenmek, görmek ve keşfetmek gibi amaçlarla gerçekleştirilen ve turistik bölge oluşturmak ve bu bölgeyi korumak için uygulanan her türlü önlem ve tedbir olarak adlandırılan turizm, 21. yüzyılın büyüyen ve gelişen sektörlerinden biridir (Doğanay, 2001, s.603).

Malatya şehri tarihi boyunca birçok, kültür ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Geçmişten bugüne binlerce yıllık tarihi anıtları, doğal güzellikleri ile turizm kenti olan Malatya kayısı, tekstil ve gıda ağırlıklı sanayi sektörü, dinamik ekonomisi ile Doğu Anadolu turizmindeki tarihi ve kültürel değerleri düşünüldüğünde en önemli şehirlerdendir (Topal, 2019). Malatya oldukça eski tarih ve kültüre, sahip olması ve bugünümüzdeki gelişmişliği seviyesinde turizm açısından cazibesi bulunan bir şehirdir. Malatya ve ilçelerinin doğal güzelliği, kültürel ve tarihi eserleri turistik açıdan önemli ve dikkat çekici seviyededir. (Gök ve Tuna, 2013). Malatya, Aslantepe Höyüğü, Nemrut Dağı, Battalgazi, Darendede ve Arapkir’de bulunan çok sayıda tarihi eserleri, Levent Vadisi, Sultansuyu Tarım İşletmesi, Tohma Kanyonu (rafting ve doğa yürüyüşü), Baraj Sahilleri, Yamadağı (kayak turizmi) ve sağlık kurumlarından oluşan turizm potansiyeline sahiptir. (Gezer ve diğerleri, 2011). Malatya’da Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı işletme belgeli tesis sayısı toplam on sekizdir bunların üçü beş yıldızlı, dört tanesi dört

yıldızlı, sekiz tanesi üç yıldızlı ve üç tanesi 'de iki yıldızlı otellerdir. Ayrıca Malatya şehrinde Belediye belgeli konaklama tesislerinin sayısı yirmi beştir. (Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2022).

Tablo 1.Malatya İlinde Konaklama Yapan Turist Sayıları ve Otel Doluluk Oranları

Truist sayısı	2019	2020	2021
YERLİ	297739	263549	346161
YABANCI	7770	3002	5035
TOPLAM	305509	266551	351196
DOLULUK ORANI	%39,88	%32,98	%39,501

Kaynak: ((Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2022).

Yukardaki Tablo 1 de Malatya'da yıllık bazda konaklama yapan turistlerin sayıları ve otellerin doluluk oranları verilmektedir. Bu tablo doğrultusunda 2019 da gelen yerli ve yabancı turistlerin sayılarını toplamı 305509 iken, 2020 de 266551 ve 2021 de ise bu sayı 351196 kişi olarak görülmektedir.

BÖLÜM 1: GASTRONOMİ KAVRAMI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.Gastoronominin Tanımı

Gastronomi kelimesi literatüre Yunancadan gelmiştir. Yunan diline göre gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşturdıkları sözcüktür (Özdemir, 2019). Gastronomi ilk olarak 1801 yılında Fransa da bir şiir başlığı olarak karşımıza çıkmıştır (Scarpato, 2002). Sonrasında ise 1835 yılında Fransız Akademisi sözlüğünde yer bulan gastronomi sözcüğü “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz” olarak nitelendirilir (Işkın,2020).

Türk Dil Kurumunun tanımlamasına göre ise gastronomi insan sağlığına uygun, iyi hazırlanmış, lezzetli mutfak, yemek düzeni ve bütünü olarak ilişkilendirilmiştir (Türk Dil Kurumu, [TDK],2022). Gastronominin ortaya çıkış tarihinden günümüze kadar olan literatürde farklı tanımlar bulunmaktadır. Bu tanımların benzer özellikleri gastronominin ayrı kültürlerin yansıması, yemeği sadece hazırlama ve sunma olarak değil bunun yanında yeme, içme deneyimini sanat ve bilim dalı olarak adlandırılmaktadır (Sarışık ve Özbay, 2015). Gastronomi kültür. Sanat ve teknolojiyi içeren, bu kavramlarla yemek arsındaki bağlantıyı inceleyen bir bilim dalıdır (Özgökçe ve Cömert, 2017). Şengül ve Türkay (2016)ya göre gastronomi mutfak kültürü içerisinde bulunan yiyecek ve içeceklerin sofraya gelene kadarki ilk aşamasından son aşamasına kadar olan süreci inceleyen, lezzetli yemek ve içecekleri konu alan ve bu aktiviteye katılanlarca sanatsal bir etkinlik olarak adlandırılan bir disiplin olarak incelemiştir. Dilsiz, (2010) göre ise gastronomi işlevsel olarak yiyecek ve içecek haline dönüşebilecek her malzemeyi arayıp, uygun fiyattan alıp hazırlayan ve bu yiyecek ve içeceklerle ilgilenen herkese rehberlik eden bir alandır. Gastronomi, içinde bulundurduğu tüm sanatsal ve bilimsel varlıkları yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden itibaren tüm özelliklerinin net bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek bugünün şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak incelenilebilir (Eren, 2007). Özetle gastronomi yiyecek ve içeceklerle ilgili kullanılan araç ve gereçlerin nasıl kullanılması gerektiğini gösteren, farklı

mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları ortaya çıkaran, bir yiyecek ve içecekten alınan tadı en üst noktaya çıkarma ve tarih, kültür ve yemeği birlikte sunmaya olanak sağlayan bir bilim dalıdır (Akgöl, 2012).

1.1.Gastronomi ile İlgili Genel Kavramlar

Gastronominin tarih boyunca gelişip ilerleme göstermesi kendini ayrı bir bilim dalı olarak kabul ettirmesine sebep olmuştur. Bu bilim dalı ilerledikçe gastronomide kendine özgü kavramlar ortaya çıkarmıştır. Aşağıda gastronomi ile ilgili bu kavramlarla ilgili bilgiler verilmektedir.

1.1.1. Gastronom

Gastronom yemek yemeyi seven, gastronomi konusuna meraklı olan, bu konularda araştırmalar gerçekleştirip yemekten anlayan kişilere denir. Bu kişiler ayrıca gastronomi konusunda uzman ve sanatçı kişilerdir (Arıcı ve Bayram, 2021 s,29).

1.1.2. Gurme

Gurme sözcüğü Fransızca kaynaklı bir kelimedir. Damak tadı sahibi, ağzının tadını bilen, seçici, iyi yiyecek uzmanı olan “gourmet” sözcüğünden türemiştir. Türk Dil Kurumu ise gurmeyi “tatbilir” şeklinde tanımlamaktadır. Gerçek gurmeler hangi yemeğin yanında hangi içeceğin tüketileceğini, ekstra neler yenilebileceğini bilen, tabaklar ve yemekler hakkında eleştiri yapabilen ve yemekte bulunan malzemeler hakkında yemeğin içeriğinde kullanılan bütün malzemeleri tanıyan ve bilen kişiler olarak adlandırılırlar (Aydın,2015). Toplumun genelinde gurmeler; Farklı yemekleri tadan ve bu yemeklerle ilgili olarak olumlu veya olumsuz görüşlerini bildiren kişilerdir. Gerçek anlamda ise gurmeler hangi yemeğin nasıl yapıldığını hangi malzemelerin kullanıldığını yanında

hangi ieeğini tketeleceğini bilen bu konuda belli tecrübe ve bilgi birikimine sahip olan kişiler olarak adlandırılırlar.

1.1.3. Gurman

Yeme ve içmeyi seven ama yemek kültüründen, yemeğini yapımından, lezzetinden ve sunumundan anlamayan kişilere verilen addır. Gurman fiziksel ve ruhsal açlığını gidermek üzere atıştırmalık yiyeceklerle beslenen; emeğini kültürü, pişirilmesi, tarihi, lezzeti ve hijyenik oluşu gibi süreçleri bilmeyen ve genel olarak her şeyi tüketen kişilerdir (Dilsiz, 2010).

1.1.4. Degstatr

şarap tadımı yapma işlemine degstasyon, şarap yapımı yapan kişiye ise degstatr denir. İçecek ve yiyeceklerin tadımı konusunda bilgili, ürünün tat, koku, renk ve kalitesi üzerine değerlendirme yapabilen kişidir (Uyar ve Zengin, 2015 s.361).

1.1.5. Füzyon Mutfak

Farklı ülkelere ait mutfak kültür, teknik ve malzemelerin aynı tabak içerisinde sunulması veya birleştirilmesidir (şahin, 2019). Birden fazla mutfaka sahip olan kültürlerin, yemeklerinin bir tabakta bir araya getirilerek harmanlanması sonucu ortaya çıkmıştır.

1.2. Gastronominin Gelişimi

Gastronomi kavramı ilk olarak Antik Yunan döneminde ortaya çıkmıştır. M. dördüncü yüzyılda Archestratus tarafından kaleme alınan “Lüks Yaşam” adlı kitapta İnsanoğlunu yaşamını sürdürebilmek için beslenmeye ihtiyaç duymaktadır. Başlangıçta avlanarak karşılanmaya çalışılan bu ihtiyaç ateşin bulunması ile yeni bir evreye geçmiştir. Ateşin

bulunması insanların beslenmesine doğrudan katkı sağlamıştır. Ateşin bulunmasından sonra insanlar tükettikleri yiyeceklerin lezzetlerini arttırmaya yönelik çeşitli denemeler gerçekleştirerek deneme yanılma yolu ile yiyeceklerde farklı lezzetler ve tatlar ortaya çıkarmaya başlamışlardır.

Yiyecek ve içecek üretiminin, yemek pişirmenin bugünün şartlarına en yakın şeklinin Mezopotamya bölgesinde ortaya çıktığı görülmektedir. Pişirme tekniklerinin gelişimi ve bu gelişmelerin bölgelere yayılmasıyla birlikte bölgeler pişirme yöntemlerine göre Anadolu ve Çin mutfakları olmak üzere ikiye ayrılmış ve bu ayrılma sonucunda bölgelerinin mutfak kültürleri ortaya çıkmaya başlamıştır (Dilsiz, 2010) gastronomi kavramı detaylı bir şekilde incelenmektedir. Archestratus'un; Akdeniz coğrafyanda en iyi yiyecek ve içeceğin bulunduğu yeri aramak için gerçekleştirdiği seyahatlerde kaleme gastronomi kavramı detaylı bir şekilde incelenmektedir. Archestratus'un; Akdeniz coğrafyanda en iyi yiyecek ve içeceğin bulunduğu yeri aramak için gerçekleştirdiği seyahatlerde kaleme aldığı bu eser, Akdeniz bölgesinin ilk yemek ve şarap rehberi olarak adlandırılmaktadır (Santich, 2004). Gastronomi 1800'lü yıllarda önem kazanmıştır. Gastronominin gelişim süreci Tablo'2 de gösterilmektedir. Aldığı bu eser, Akdeniz bölgesinin ilk yemek ve şarap rehberi olarak adlandırılmaktadır (Santich, 2004). Gastronomi 1800'lü yıllarda önem kazanmıştır. Gastronominin gelişim süreci Tablo'2 de gösterilmektedir.

Tablo 2.Tarihi Çağlarda Gastronomideki Gelişmeler

Dönem	Gelişmeler
5.- 14. yy	Orta çağ dönemi olarak geçmektedir. Bu dönemde sadece bazı gastronomi kaynaklı seyahatler gerçekleştirilmiştir
1275-1295	Marco Polo, Çin ve Orta Doğu bölgelerine gerçekleştirdiği seyahatler sonucu, Avrupa'yı ilk olarak tuz ve karabiber olmak üzere baharat türleri ile tanıştırmıştır.
14.- 16. yy	İtalyan Prenses ve Fransız bir prensin evlenmesi ile Fransızlar çatal peçete ve İtalyan usulü pişirme yöntemleri ile tanışmışlardır.
16. yy	Osmanlı devletine ziyarette bulunan yabancı devlet adamları. Türk mutfak kültürü ve yemeklerinden etkilenmişlerdir. Bu etkileşim doğrultusunda kendi yemeklerinden sorumlu olan aşçıları Türk mutfak kültürü ve yemeklerini öğrenmeleri için Türk aşçıların yanına eğitime göndermişlerdir.
16.- 17. yy	Batı Hindistan ve Amerika bölgelerine seyahat gerçekleştiren Avrupa ülkeleri seyahat dönüşlerinde kendi mutfak kültürlerinde bulunmayan fasulye, mısır, acı biber, çikolata, patates ve domates gibi ürünleri Batı mutfakları ile tanıştırmışlardır.
1538	Ünlü Fransız şef Montaigne hacı seferleri için gittikleri Anadolu'da yemek yapmayı öğrendiklerini dile getirmiştir.
1541	D. Henry tarafından ilk menü hazırlanmıştır.
1651	Fransız Pierre Francois tarafından Fransa asilzadeleri için yemek reçetelerinin olduğu "La Vrai Cuisiner François" adlı kitabını yayınlamıştır.
1765	M. Boulanger, tarafından Paris'te ilk restoranı açmıştır.
1856	Marie-Antonie Careme tarafından ilk yemek okulu kurulmuştur.
1898	C. Ritz ve G. A. Escoffier ortaklığında The Savoy Hotel hizmete sunulmuştur.
19.- 20. yy	G. A. Escoffier mutfakçıya ait bölümleri, düzenleyip, yapılandırarak bugünün mutfak yapısına ait ana hatlarını meydana getirmiştir.
1955	İlk McDonalds restoranı hizmete sunulmuştur.
21. yy	Sosyal medyanın ortaya çıkmasıyla birlikte, mutfak var olan statü ve saygınlığını daha yukarıya taşımıştır.

Kaynak: (Şahbaz, 2011).

Yukarıdaki tablo 2'de, gastronominin tarihi çağlardaki gelişmeleri 5.yy. dan başlayarak 21.yy. kadar olan gelişim ve bu dönemlerde gerçekleştirilen gastronomi ile ilgili yeniliklere yer verilmiş ve bu yeniliklerin gastronomiye katkısı gösterilmiştir.

1.3. Mutfak Kültürü

Kültür, Latince "cultura" sözcüğünden başka dillere evrilmiş ve 12.yüzyıldan bugüne kadar kullanılmaya devam etmektedir. İlk zamanlarda tarımsal faaliyetleri anlatmak için kullanılan sözcük 19. Yüzyıldan sonra insani toplumların gelenek ve görenekleri, yetenekleri, sanatları ve hayat biçimleri şeklinde ifade edilmiştir. Dilimizde

kültür kelimesi yerine alternatif olarak bazen “bilgi birikimi, bilgi, bilgi dağarcığı, ekin, hars” kelimeleri kullanılmaktadır (Öter ve Özdoğan, 2005).

İnsanları diğer canlı varlıklardan farklı kılan en temel özelliklerden birisi kültürdür. Kültür kavramı, antropoloji ve sosyoloji gibi birçok sosyal bilim alanlarında en çok üzerinde durulan kavram olmasına rağmen, tanımlanması da bir o kadar zor olan kavramdır. Bu zorluğun ana nedeni ise, kültürün çok çeşitli anlam ve alanlarda kullanılıyor olmasıdır. Kaynakların bazılarında kültür, eğitim, medeniyet ya da sanat anlamında kullanılırken; bazılarında ise, kavramın kökeni itibariyle üretme ve yetiştirme anlamlarına geldiği de görülmektedir (Tanrıvermiş Çınar 2022). Kültür, toplumun günlük hayatının önemli bir bölümünde yer almaktadır. Kişilerin ve toplulukların çalışma şekilleri, evlenme gelenekleri, barınma tarzları, müzik dinleme kültürü, dinsel törenleri, tarım, ticaret ve yemek kültürleri bu bölümlere örnek olarak gösterilebilir (Dursun,2022).

Kültür toplumların ürettikleri, geçmişten günümüze aktararak devam eden maddi ve manevi değerlerin tümünü içermektedir. Kendi içerisinde çok fazla değişken barındıran bir bütündür. Bu değişkenlerin ilk sıralarında bilinenlerden biri toplumların mutfak kültürleridir. Birbirinden farklı yemek alışkanlıkları. Pişirme ve hazırlama yöntemi ve yemeklerin pişirilmeleri toplumdaki kültürü tanımada, analiz etmede din, dil ve ırk gibi etkili özelliklerdir (Beşirli, 2010). Toplumların yemek ve beslenme alışkanlıkları bulundukları coğrafyaya bağlı olarak şekillenmekte ve zaman içinde bir kültür olarak yerleşmektedir. İlk çağlardan bu yana var olan tüm topluluklar, medeniyetler ve halklar bulundukları alan, sosyo-kültürel yapısı ve iklim olanaklarına göre kendi beslenme alışkanlıklarını oluşturmuşlardır. Ticaret yollarının bulunması, göçler ve savaşların meydana gelmesiyle birlikte birbirinden farklı kültürler birbirleriyle etkileşim fırsatı yakalamış ve bu neticede yeni mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır (Arlı ve Gümüş, 2007; Uzel, 2018). Toplumların elinde bulundurduğu kültürel değerler sadece

yaşam şekillerini etkilemekle kalmaz, aynı zamanda yeme ve içme alışkanlıklarını da etkiler. Bu nedenle farklı toplumlarda farklı yeme-içme alışkanlıkları, yiyecekler ve lezzetler ile çeşitli pişirme ve saklama yöntemlerini gözlemlemek mümkündür.

Toplumların ve insanların doğal ihtiyaçlarının en başında beslenme bulunmaktadır. İnsan yaşamının devamının sürdürülebilmesi için beslenme önemlidir. Bu sebeple her toplumun kültüründe beslenme önemli bir unsur olarak yer almaktadır. Toplumların beslenme ile ilgili kültürlerine genel olarak "mutfak" ismi verilmektedir (Gökçe, 1982). Mutfak kavramı; bir toplumun ve halkın kendisiyle bütünleşmiş yemeklerin hazırlanması sürecini kapsayan gıda malzemeleri, pişirme teknikleri, sunum ve yeme ritüellerinden oluşan alışkanlıkların tümüdür. Mutfak bir milletin yalnız yiyecek ve içeceklerine değil; bunların üretim şekilleri, yeme ve içmeye hazır hale getirilmesi, sunumu ve yenmesine ilişkin tüm pişirme yöntemleri ve araç gereçleri, mutfakın bulunduğu konum ve mimari yapısını, inançları ve benzeri tüm faaliyetlerin bütünüdür (Aydoğdu, 2016).

Her toplumun coğrafyasının, tat duyusunun ve yaşam şeklinin vazgeçilmez özelliklerini barındıran yemek kültürü, ilk çağlardan beri gelişerek geçmişten günümüze aktarılmış ve o kültürü temsil eden bir konuma gelmiştir (Şavkay, 2002). Mutfak kültürünün özgünleşmesinde ve çeşitlenmesinde kültürel birikimler, dinsel inançlar, ekolojik çevre, sosyal ve etnik farklılıklar önemli bir rol oynamıştır. Toplumlar, birlik ve dayanışmanın sembolü olarak belirli ritüellerle düzenlenen merasimlerle zamanlarının bir kısmını yemeğe ayırmaktadır. Bu tür etkinlikler, eğlencelerden misafir ağırlamaya, doğum ve düğün gibi özel günlerden bayramlara kadar geniş bir yelpazeyi kapsayarak, yemek kültürünün toplumsal iletişim ağlarını güçlendirmesine ve oluşturmaya olanak sağlar (Sağır, 2012).

1.3.1.Yemek ve Kùltùr

Yiyecek, canluların hayatlarını devam ettirebilmeleri için yemek suretiyle tüketmeleri gereken maddelerdir. Belirli bir öğünde tüketilen yiyeceklere yemek denir. Yiyecek insanoğlunun doğumundan, ölümüne kadar olan süreçte hayatında var olan bir unsurdur. Yiyeceğin içinde bulunduğu alanlar insanın güçlü kalması için var olan sebeplerden biridir. Yiyecek insanların sosyal sınıflarına göre farklılıklarda gösterir. İnsanlar dini inançları gereği bu inançlara uygun doğru buldukları yemekleri tüketmeye özen gösterirler.

Yiyeceğin bağlantılı olduğu konulardan biride kültürdür. Her toplumun kendine özgü yeme ve içme kültürü bulunmaktadır. Bugün herkes tarafından kabul gören ve onaylanan bir kültür tanımı bulunmamaktadır. (Kağıtçıbaşı, 2000; Turhan 1997). Mutfak ve yemek kültürü yaşanan bölgenin yaşam tarzı, dini, dili, coğrafi yapısı, gelenek ve görenekleri ve yaşam tarzına göre şekillenmektedir. Her toplum kendine has bir yemek kültürüne ve buna bağlantılı olarak bir mutfak kültürüne sahiptir (Bucak ve Taşpınar, 2014).

İnsanoğlu yaşamaya başladığı tarihten beri beslenmeye ve yemeğe büyük önem vermiştir. İnsanların sosyal yaşantılarında yeme ve içme her zaman önemli bir yere sahip olmuştur (Talas, 2005). Yemek ve mutfak, bir topluma ait olan, belirli pişirme teknikleri içeren ve toplumun beslenme şeklini yansıtan kültürel bir değerdir. Yemeğin hazırlanıp sofraya sunulmasına kadar olan süreç, masa düzeni, yeme alışkanlıkları ve sofraya oturma düzenine kadarki bütün aşamalar bölgelerin mutfak ve yeme kültürü ile alakalıdır.

1.3.2. Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfak terimi, Türkiye’de yaşamlarını sürdüren toplulukların tükettiği yiyecek ve içecekleri, mutfak etrafında yapılan işlemleri ve bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması aşamasında kullanılan araç ve gereçleri içermektedir (Kaya, 2016). Her toplumun kendi özelliklerine ve alışkanlıklarına göre kendine özgü bir mutfak anlayışı vardır. Türk milletinin tarihine bakıldığında Türkler cıvalı taş devrinde Orta Asya’ya yerleştikten sonra Ural ve Altay dağları arasındaki Asya’nın verimli ve geniş topraklarını kendilerine yurt edinmişlerdir. Türk tarihi sadece Orta Asya ile sınırlı kalmayıp, Karadeniz’in kuzeyi, Kafkaslar ve hatta Macaristan ovalarına kadar geniş bölgeleri de kapsamaktadır. Türklerin 10. Yüzyıldan sonra İslamiyet’i benimsemesi ile birlikte İslam ülkeleri ile olan bağları artmış ve bu durumda Türklerin, İran’a, Batı’ya Anadolu’ya gelmelerine neden olmuştur (Yolalıcı, 2008). Türk mutfakının doğuşu Orta Asya dönemine kadar uzanmaktadır. Türk toplumunun Anadolu’ya göç edip yerleşmesi ile birlikte Orta Asya’dan getirdikleri mutfak deneyimlerini birleştirip çeşitlendirdiği görülmektedir. İleriki zamanlarda Osmanlıların konum olarak topraklarının büyümesi beraber, komşu ulusların yiyecek ve içecek kaynaklarını Türk mutfak kültürüne eklemişlerdir (Baysal, 1993).

Toplumların yemek ve beslenme gelenekleri yaşam sürdükleri bölge ve şartlara bağlı olarak şekil almakta ve zamanla bir kültür olarak yerleşmektedir. Türk toplumunun yemek kültürü de bulunduğu coğrafya ile yakından bağlantılı olmuştur. (Baykara, 2001, s. 97; Güldemir, 2014). Türk mutfak kültürü sunduğu yiyecek ve içeceklerle, dünyanın önde gelen mutfak kültürleri arasında yer almaktadır. Türk mutfak kültürü geçmişten, bugüne çeşitli kültürleri ve coğrafyalara özgü zenginlikleri harmanlayarak gelmiştir. Türk mutfak kültürü bu harmanlamalarla zengin bir yapıya sahip olmuştur. Türk mutfakının zenginlikleri arasında yiyecek içecek maddelerinin fazla olmasının yanı sıra, binlerce

yıllık bir geçmişe sahip olması da gösterilebilir. Göçebe kültüründen, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı imparatorluğuna dayanan geçmişe sahip Türk mutfak kültürü, bugüne kadar olan süreçte çok gelişmiş ve olgunlaşmıştır. Anadolu mutfak kültürüne bakıldığında Orta Asya göçebe topluluklarından et ve mayalanmış süt ürünlerinin, Mezopotamya'dan tahıl türlerinin, Akdeniz Bölgesi ve çevresindeki bölgelerden ise sebze ve meyvelerin, Güney Asya bölgesinden ise baharatların beslenme sistemine katıldığı ve bugünün Türk mutfak kültürüne ulaşan zengin yemek kültürünün ortaya çıkarıldığı görülmektedir (Çınar, 2019).

1.3.3. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci

Toplumların sahip olduğu kültürel değerler sadece yaşam tarzlarını içermez, aynı zamanda yeme ve içme alışkanlıklarını da etkiler. Bu sebeple farklı toplumlarda farklı yeme-içme alışkanlıkları, yiyecekler ve lezzetler ile çeşitli pişirme ve saklama yöntemlerini görmek mümkündür (Çam,2021). Her toplumun kendi kültürel yapısına bağlı gelişen bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Türk mutfak kültürü de dünya üzerinde bulundurduğu yemek çeşitliliği bakımından dünya mutfakları arasında üst sıralarda yer almaktadır. Bu çeşitliliğin kaynağı olarak ise Türk toplumunun dünyanın en eski uygarlıklarını içerisinde yer alması gösterilebilir (Adıgüzel, 2020). Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, tarihsel geçmişlerinden dolayı zengin bir kültür yapısına sahiplerdir. Orta Asya göçebe topluluklarının et ve mayalanmış süt ürünlerini tüketmeleri, Mezopotamya uygarlığının tahıl ürünlerini, Akdeniz bölgesi ve çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharat tüketmesi Türk mutfak kültürünün çeşitlenmesini sağlamıştır (Önçel, 2015). Eski Türk toplumunda, en çok tüketimi sağlanan et koyun eti olarak bilinmekte, bunu keçi eti ve sığır eti takip etmektedir. Ayrıca kısrak ve eti yenmekte olan diğer hayvanların sütünden de yararlanılmıştır. Et ürünlerini muhafaza

etmek için kavurma yöntemi veya tuz ve baharatlar ile kurutma yöntemleri tercih edilmiştir. (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013).

1.3.3.1. Orta Asya Türk Mutfağı

Ülkelerin mutfak kültürlerinin biçimlenmesinde yer aldıkları coğrafi konumların özellikleri önemli bir yere sahiptir. Türkler yerleşim yeri olarak kendilerine Altay ve Tanrı dağlarının iç bölgesinde yer alan geniş bozkırlara sahip, Orta Asya'yı ana yurt olarak seçmişlerdir. Geniş bozkırlarda yaşamlarını sürdüren Türklerin belli bir çoğunluğu iklim şartları ve coğrafi unsurların yeterli olmamasından dolayı yaşamlarını sürdürebilmek için hayvancılıkla uğraşmışlardır. Hayvancılığa bağlı olarak farklı otlaklık alanların keşfedilmesi, insanların ve hayvanların güvenliğini sağlamak amaçlı sürekli yer değişilen bir yaşam tarzı benimsenmiştir (Akça, 2016; Kobya, 2013; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014;). Türk mutfağını yapısı Orta Asya'daki sürekli yer değişilen hayata göre planlanmaktadır. Bölgede yaşayan insanların toprakların elverişsiz olması, kuraklık, nüfusun yoğun olması ve tarım alanlarının sınırlı kalması sebebiyle sürekli göçebe hayatı yaşadıkları bilinmektedir. İlk zamanlarda yalnız hayvan yetiştiriciliği ile uğraşan Türkler, yoğunlaşan nüfusun yaşamını sürdürebilmesi için coğrafi şartları elverişli ve gıda maddelerinin daha fazla olduğu komşu ülkelere göç gerçekleştirerek ihtiyaçlarını gidermişlerdir (Kafesoğlu, 2015, s. 305). Aşağıda tablo'3 de Orta Asya Türk mutfağından kullanılan yiyecekler verilmektedir.

Tablo 3.Orta Asya Türk Mutfağında Tüketilmiş Olan Bazı Gıdalar

Yiyecek ve İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	Kırmızı et beyaz et ve sakatatlar
Süt ve Süt Ürünleri	Süt, yoğurt, ayran, tereyağı, kefir, kurut, çökelek ve tarhana
Tahıl ve Baklagiller	Arpa, yulaf, çavdar, buğday, Bulgur, yarma, Pilav, helise (keşkek) Bakla, mercimek, nohut ve fasulye
Ekmekler	Somun, bazlama, yufka, arı girde, çukmin, Şebit ve katmer ekmekleri
Çorbalar	Buğday çorbası, Toyga aşı çorbası, yoğurtlu çorba ve ayranlı çorba
Tatlılar	Un helvası, badem helvası, zerde, paluze, kadayıf, Aşure, Bal ve pekmez
Alkolsüz İçecekler	Hoşaf, meyve şerbetleri, bal, pekmez şerbetleri Sirke ve Boza
Alkollü İçecekler	Kımız ve Şarap
Meyve ve Sebzeler	Elma, erik, üzüm, ayva ve kak (kurutulmuş meyve) Patlıcan, ıspanak, turp, şalgam ve havuç
Otlar	Madımak, yemlik ve yarpuz

Kaynak: Demirgöl, 2018

Yukarıda tablo 3’ de, Orta Asya Türk Mutfağında Tüketilmiş Olan Bazı yiyecek ve içeceklerin dönemdeki çeşitliliğe göre hangilerinin daha sıklıkla kullanıldığı ve hangi yiyecek içecek türü olduğu hakkında bilgiler yer almaktadır.

1.3.3.2. Selçuklu Beylikler Dönemi Türk Mutfağı

Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi, Orta Asya'da kurulan Büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun 1071 senesinde meydana gelen Malazgirt Savaşı neticesinde Anadolu topraklarının geniş bir bölümünü el geçirmesiyle birlikte başlayıp Büyük Selçuklu Devletinin yıkılması sonucu 1077 yılında Anadolu Selçuklu Devletinin kurulması ile varlığını sürdürmüş ve Osmanlı İmparatorluğu'nun kurulması ile birlikte de varlığı son bulmuştur (Akın, Gültekin ve Özkoçak, 2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler kendilerine ait yemek kültürlerini burada daha önceden yaşamış olan milletlerin kültürleri ile harmanlayıp, zenginleştirmişlerdir (Duvarcı, 2002 s.230). Selçuklular Orta

Asya'dan başlayan göç dönmeleri boyunca deneyimledikleri coğrafyaların ve kesin olarak yerleştikleri Anadolu'nun yemek kültüründen etkilenmişlerdir. Anadolu'nun bulunduğu coğrafi konum, bu konumun getirdiği olanaklar Selçuklu mutfağına çeşitlilik getirmiştir (Şahin, 2016).

Selçuklu döneminde İslami anlayışın baskınlığı ile birlikte mutfak kültüründe gösteriştenden uzak, geleneksel gıdaların kullanımına ağırlık verilmiş ve israftan uzak sade bir mutfak anlayışına özen gösterilmiştir (Gürsoy, 2004 s.83). Selçuklular Türk Mutfak kültüründe gerek yemek pişirme ve çeşitleri ile gerek muhafaza teknikleri ile kendilerine özgün bir mutfak kültürü geliştirmişlerdir. Selçuklularda yemek öğünleri kuşluk ve akşam yemeği olmak üzere iki öğün şeklindedir. Kuşluk vakti sabah ile öğlen arasında genellikle atıştırılmalık olarak geçiştirilmektedir. Daha çok sebze, meyve türleri yiyerek geçiştirilir. Akşam öğününde ise kuşluk vaktinin tersine çeşit fazladır. Akşamları tek ışık kaynağı mum olduğu için genellikle karanlık olmadan yenmektedir. Selçuklular zamanında yemeğin göstergesi olarak et, un ve yağ görülmektedir. Eti yenen hayvanlar olarak kuzu, erkek, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvanlardır. Ekstra olarak bu hayvanlara kuşlar ve balıklarda eklenebilir. Selçuklular zamanında sakatatın çok tüketilmesiyle birlikte, sebze yemekleri de çok tercih edilmemiştir (Güler,2010). Selçuklu mutfak kültüründe hamurdan elde edilen besinler yufka, katmer, çörek, ekmek, tutmaç, helva, pekmez, ayran ve kımızın yanı sıra tandır ekmeği, şalgam, tirit, soğan, nane, sarımsak, elma, armut, üzüm, nar, bulgur aşı, pişmiş kelle, patlıcan turşusu, borani, kadayıf, gülbeşeker, mercimek, pırasa ve kereviz gibi yiyecek çeşitleri de kullanılan besinler arasındadır (Gürsoy, 2016, s. 85).

Selçuklu dönemine bakıldığında eski dönemler kadar sebze tüketilen bir dönem olmadığı görülmektedir. Selçuklu mutfak kültüründe özellikle sakatat ürünlerinin tüketimi fazladır. Bu dönemde uygulanan sofrada bugüne kadar uzanmıştır. Yemek

yenilirken tüketilen ekmek veya diğer yiyeceklerin parçaları yere dökülmemesi için yer sofraları serilir, yüksek sinilerde yemekler yenilirdi. Bugünde olduğu gibi sofraya büyükler oturmada oturulmaz, büyükler yemeğe başlamadan başlanmaması gibi gelenekler Selçuklu Mutfak kültüründe yer almaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarışık, 2014). Aşağıdaki tablo’4 de Selçuklu Beylikler Dönemi Türk Mutfağında kullanılan bazı yiyecekler verilmektedir.

Tablo 4. Selçuklu Beylikler Dönemi Tüketilmiş Olan Bazı Gıdalar

Kaynak: Demirgöl, 2018

Yiyecek ve İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	Kırmızı et beyaz et ve sakatatlar
Süt ve Süt Ürünleri	Süt, yoğurt, ayran, tereyağı, kefir, kurut, çökelek ve tarhana
Tahıl ve Baklagiller	Arpa, yulaf, çavdar, buğday, Bulgur, yarma, Pilav, helise (keşkek) Bakla, mercimek, nohut ve fasulye
Ekmekler	Somun, bazlama, yufka, arı girde, çukmin, Şebit ve katmer ekmekleri
Çorbalar	Buğday çorbası, Toyga aşı çorbası, yoğurtlu çorba ve ayranlı çorba
Tatlılar	Un helvası, badem helvası, zerde, paluze, kadayıf, Aşure, Bal ve pekmez
Alkolsüz İçecekler	Hoşaf, meyve şerbetleri, bal, pekmez şerbetleri Sirke ve Boza
Alkollü İçecekler	Kımız ve Şarap
Meyve ve Sebzeler	Elma, erik, üzüm, ayva ve kak (kurutulmuş meyve) Patlıcan, ıspanak, turp, şalgam ve havuç
Otlar	Madımak, yemlik ve yarpuz

Yukarıda tablo 4’de, Selçuklu Beylikler Dönemi Tüketilmiş Olan Bazı yiyecek ve içeceklerin dönemdeki çeşitliliğe göre hangilerini n daha sıklıkla kullanıldığı ve hangi yiyecek içecek türü olduğu hakkında bilgiler yer almaktadır.

1.3.3.3. Osmanlı Saray Mutfağı

Anadolu’da iki yüz yıl boyunca hüküm süren Selçuklu Devleti yıkıldıktan sonra bu bölgede Anadolu’da bulunan beylikler söz sahibi olmuşlardır. Bu beylikler arasında bulunan Osmanlı ön plana çıkarak daha sonra İmparatorluk seviyesine ulaşmıştır

(Şimşek, Soylu ve Özkaya, 2020). Osmanlı İmparatorluğu 600 yıllık tarihi boyunca üç kıtaya hükmetmiş ve bu bölgelerin mutfak kültürlerinden, yapılarından hem etkilenmiş hem de bu bölgeleri etkilemiştir. Avrupa, Asya ve Ortadoğu olmak üzere geniş bir coğrafyaya sahip olması Osmanlı İmparatorluğunun mutfak kültürünün gelişip, çeşitlenmesine ve diğer mutfaklar arasından ön plana çıkmasına sebep olmuştur. Osmanlı mutfağının gelişim ve şekillenmesinde özellikle Arap-İran bölgesinde yaşam sürmesi, bölgede azınlıkların bulunması, Devletin İslamiyet'i kabul etmiş bir devlet olması devletin hüküm sürdüğü bölgelerin genişliği ve bu bölgelerin tarıma uygun olması, verimli toprak yapısı, hayvancılığa uygun alanların çokluğu Osmanlı mutfağının yapılanmasında ve gelişmesinde önemli etkenlerden olmuştur. Genel Türk tarihine bakıldığında mutfak kültürü olarak en parlak dönem Osmanlı mutfağı döneminde görülmektedir. Öyle ki Osmanlı İmparatorluğuna ziyarette bulunan diğer devlet yöneticileri kendi aşçılarını da yanlarında getirerek Osmanlı mutfağını öğrenimlerini amaçlamışlardır (Demirgöl, 2018).

Hüküm sürdüğü zaman içerisinde dönemin en büyük mutfak kültürlerinden olan Osmanlı Mutfak kültürü; geçmişten gelen geleneklere ve İslamiyet'in mutfak kültürünün üzerindeki hâkimiyet üzerine konumlandırılmıştır. Orta Asya'dan gelen et, süt ve süt ürünlerden oluşan temel gıdalar Osmanlı Mutfak kültürüne de öncülük etmiş ve mutfak kültürü bu temel üç gıda üzerine şekil almıştır (Hatipoğlu, 2014). Bunlara ek olarak pirinç, yağ ve tatlılar fazla tüketilen gıdalar içerisinde yer almıştır. Bizans İmparatorluğu'nun yıkılması ile onun yerini alan Osmanlı İmparatorluğu çeşitli etnik yapı, ticaret yollarına hâkim olma ve önemli denizlerin kontrolünün kendine geçmesiyle birlikte. Dönemin kaliteli ve en yeni yiyeceklerin ulaşımına olanak daha kolay hale gelmiştir (Kolay, Bozkurt, Turan ve Arabacı, 2016). Bu etkenlerin tümü, Osmanlı Mutfak kültürünün gelişmesine ve çeşitlenmesine katkı sağlamıştır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun büyüyüp, gelişmesi Türk Mutfak kültürünü de doğrudan etkilemiştir. 15.yy. da tüketilen yemekler çeşit bakımından çok sade ve az iken 16.yy. da ise bu durum tam tersine olmuştur. 17. ve 18. yy. da bu çeşitlilik devam etmiştir. 19. Yy. da Osmanlı İmparatorluğu'nun duraklama süreci ile birlikte Türk Mutfak kültürü de bu durumdan etkilenmiştir (Tuncel, 2000).

Osmanlı mutfağını saray ve halk mutfağı olmak üzere iki bölüme ayırmak mümkündür. Halk mutfağı gösterişten uzak, sade ama çeşitlilik yönünden zengin bir menüye sahiptir. Halk sofrasındaki yiyecek ve içecekler genellikle üzerine susam serpilmiş ekmek, pastırma veya koyun eti, pirinç çorbası ya da pilavı, çeşitli sebze ve meyvelerden hazırlanmaktadır. Hazırlanan yemekler sade, gösterişsiz şekilde yere serilen sofra bezi üzerinde ve mindere veya yere oturularak yenmiştir. Tüketilen yiyeceklerin yanında içecek olarak ballı şerbet, gül suyu veya meyve hoşafı tüketilmiştir. Sofrada sadece yeme aracı olarak kaşık kullanılmıştır. Sadece kaşık kullanılmasından dolayı yemekten önce sofraya leğen ve ibrik getirilerek sofrada bulunanların ellerini yıkamaları sağlanmıştır (Erdoğan Aracı, 2016; Tez, 2015; Yerasimos, 2014).

Tablo 5. Osmanlı Saray Mutfak Bölümleri

Birinci Mutfak	Padişah
İkinci Mutfak	Valide Sultan ve Padişahın çocukları
Üçüncü Mutfak	Padişahın eşleri
Dördüncü Mutfak	Baş kapıcı
Beşinci Mutfak	Divan-ı Hümayün
Altıncı Mutfak	Beyaz hadımlar ve Enderunda
Yedinci Mutfak	Görevli zülüflü ağalar
Sekizinci Mutfak	Düşük rütbeli saray çalışanları
Dokuzuncu Mutfak	Cariyeler ve kadın hizmetliler
Onuncu Mutfak	Divan'a yardımcı olan Kule erbabı

Kaynak: (Özkaya ve Cömert, 2017)

Tarihi dönemler incelendiğinde Saray mutfağı Türk mutfak kültürünün en zirvede olduğu dönem olarak adlandırılmaktadır. Saray mutfağı öncelik olarak padişaha, saraya ziyarete gelen kişilere ve saray halkının yemeklerinin hazırlandığı yerdir. Saray mutfaklarının kurulması Fatih Sultan Mehmet zamanında “Matbah-ı Amire” adı verilen mutfakların kurulmasıyla başlamıştır. Bu mutfaklar belirli düzen ve disiplinlere bağlı olarak kurulmuştur. Padişah, saray yaşayanları ve saraya ziyarete gelen ziyaretçiler olarak sınıflandırılarak saray mutfağı bölümlendirilmiştir. Saray mutfağı on bölümden oluşmaktadır (Haydaroglu, 2003). Bu bölümler tablo 5’de Osmanlı saray mutfağı bölümleri olarak gösterilmektedir.

1.3.3.4. Cumhuriyet Dönemi Sonrası Türk Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu'nun son bulması ve Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kurulması ile başlayan bu dönem, halen devam etmekte olan zaman dilimini içermektedir. Tanzimat’ın ilanı ile ortaya çıkan batılılaşma etkisi mutfak kültürünün gelişimini etkilemiş ve Cumhuriyetin ilanı ile bu gelişimin devamlılığını sürdürmüştür (Oğuz, 2016, s. 109). Tanzimat dönemi ile birlikte her alanda boy gösteren batılılaşmanın devam ettiği bir süreç olarak gösterebileceğimiz bu süre, yine de İslam dininin gerektirdikleri doğrultuda değişimler içermiştir (Közleme, 2012).

Cumhuriyet mutfağını İstanbul Mutfağı ve Anadolu mutfağı şeklinde iki bölümde incelemek mümkündür. İstanbul mutfağı; Sofraya getirilen yemekler hafif, doyurucu ve göze hitap eden yiyeceklerdir. Büyük bir ticari merkeze sahip olan İstanbul’da çeşitli ve geniş gıda malzemeleri bulma olanağı mevcuttur. Anadolu mutfağı ise; Kısa hazırlanan yiyecekler, pişirme yöntemleri ve sofraya düzeni olarak zengin bir mutfak yapısı olduğu bilinmektedir. Anadolu mutfak kültürü ve bu kültürdeki yemek gelenekleri halk mutfağını oluşturur. Halk mutfağı şehir ve kırsal olarak iki şekilde nitelendirilebilir.

Kırsal kesimde sofrada adabı hala yere serilen sofrada bezi üzerine kurulan tepsi üstünde devam etmektedir. Ancak şehir kısımlarında masa üzerinde yemekler tüketilmektedir (Kızıldemir ve diğerleri, 2014).

Cumhuriyet döneminde şehir merkezli Türk mutfak kültüründe 19. Yüzyılın sonlarında popüler hal alan alafranga sofrada düzeni ve adabı ile, yeni yemek pişirme teknikleri ve malzemelerin kullanımı görülmeye başlanmıştır. Cumhuriyetin ilk yıllarında iletişim ve teknolojinin gelişmemiş olmasından dolayı belirli bölgelere ait yemekler özgünlüğünü korurken, teknoloji ve iletişim alanlarında gerçekleşen gelişmeler ile birlikte bu yemeklerin tarifleri ve yapımları diğer bölgeler tarafından da kullanılmaya başlanmıştır. Buna ek olarak Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye mutfağı ile alakalı yazılı kaynaklar daha ağırlıklı olarak İstanbul mutfağını kapsamıştır. Türkiye Cumhuriyeti Dönemi'nde yiyecek ve içecekler Anadolu'da daha önce yaşamış tüm topluluk ve devletlerin mutfak kültürlerinin etkileşimi ve sentezlenmesi sonucu oluşan yemeklerdir (Kabacık,2020). Cumhuriyetin ilk dönemlerinden başlayarak Türk gıda sanayisinin gelişimi hem kentsel hem de kırsal kesimdeki insanların tüketim alışkanlıklarının değişmesinde önemli rol oynamıştır. Cumhuriyetin kurulmasıyla birlikte köylerden, kentlere iş bulma amaçlı göçler meydana gelmiştir. Kentlerdeki mutfak kültürü de bu göçlerden etkilenmiştir. Köyden kente göç eden insanlar kendi mutfak kültürlerine ait yiyecek ve içecekleri tercih etmelerinden dolayı yanlarında bu yiyecek ve içecekleri hatta bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması için kendi mutfaklarına ait pişirme ve hazırlama araçlarında kendileri ile birlikte kente getirmişlerdir (Cebeci,2019)

Anadolu'da Cumhuriyet'in ilanı ile birlikte laikleşme ve modernleşme kapsamında, kadınlar çalışma güçlerini ve üretkenliklerini evlerinin dışında göstermeye başlamış ve daha çok iş hayatının içinde yer almışlardır. Bu gelişme ile birlikte aktifleşen

yaşam hızı ile kadınların mutfakta geçirdiği zaman azalmış ve bunun neticesinde insanlar karnını doyurmak için daha kolay ve ucuz yollara bulmaya yönelmişlerdir (Ünsal, 2011).

Tablo 6. Cumhuriyet ve Sonrası Dönemde Olan Gelişmeler

Kaynak: (Solmaz ve Dülger Altıner, 2018)

Yıllar	Gelişmeler
1927-1950	Çay, şeker ve konservein doğuşu
1950-1970	Et, süt, sıvıyağ, margarin sanayinin doğuşu, Anadolu yöre mutfaklarının etkisi (lahmacun, içli köfte).
1970 Sonrası	Gazlı ve gazsız içecekler, meyve suyu ve dondurulmuş gıda sanayinin doğuşu.
1980 Sonrası	İhtiyaca dayalı endüstri, özel sektör yatırımları, fast food zincirlerinin doğuşu.
1990 Sonrası	Geleneksel gıda üretimi ve mutfak uygulamalarına dönüş, Yerel mutfak değerlerinin önem kazanması.

Geçmiş ve bugün düşünüldüğünde Türk mutfak kültüründe yaşanan gelişmeler, toplumsal yapıda gerçekleşen değişiklikler ile doğru orantıdadır. Kadınların çalışma hayatında aktif rol alması, hızlı sanayileşme, yeni lezzet arayışları ve birçok gıdaya kolay ulaşım imkânı Türk mutfağında gerçekleşen değişimlerin nedenleri içerisinde sayılabilir. Tablo'6'da Cumhuriyet ve sonrası dönemde olan Türk mutfağına ait gelişmeler gösterilmektedir.

1.4. Malatya Mutfak Kültürü

Malatya mutfağının kendine özgü yemek çeşitleri, türleri bulunmaktadır. Malatya mutfağını diğer mutfaklardan ayıran özelliği yemeklerin eksenlerinde hemen hemen hepsinde et ve bulgurun bulunmasıdır. Malatya mutfağında köfteler önemli bir yere sahiptir. Bu köftelerin ana malzemesi bulgurdur. Malatya mutfağında 70'ten fazla köfte türünün olduğu bilinmektedir. Yumru köfte, fasulye yaprağında ekşili köfte, ayva yaprağından ekşili köfte, yeşil fasulyeli ekşili köfte, fasulye yaprağından domatesli köfte, elmalı köfte, ıspanaklı ekşili köfte, kebab (yassı köfte), kiraz yaprağında ekşili köfte (avrat köftesi), tiritli dolma köfte, kabaklı yoğurtlu köfte bu köftelerden bazılarıdır (Gök

ve Tuna, 2013) Malatya mutfağında bilinen 250'ye yakın tespit edilebilen yemek çeşidi bulunmaktadır. Malatya mutfağında genel olarak fırında ve odun ateşinde pişirme yöntemi yaygın olarak kullanılmaktadır. Hemen hemen her yemeğin temel gıdası bulgurdur. Bulgur kendi arasında baş, orta ve ince gibi türlere sahiptir (malatya.ktb.gov.tr,2023) Malatya bölgesine özgü tarhana ve kırmızı et de önemli besin kaynakları arasında yer almaktadır. Dünyaca meşhur olan Malatya kayısısı hem mutfak kültürü için hem de Malatya mutfağı ekonomisi için oldukça önemli konumdadır. Malatya kültürüne özgü adları anık, kızoğluk ve yarpuz olarak bilinen yabancı otlarda Malatya mutfağında kullanılan ve çeşitlilik kazandıran ürünlerdir.

Merkez ve ilçelerdeki Malatya mutfağını oluşturan yiyeceklerdeki, ortak özellikler tatların karıştırılarak kullanılmasıdır. Örnek olarak; Tatlı ile tuzlunun, ekşi ile tatlının ve meyve ile etin karıştırılarak kullanıldığı çeşitli yemekler hem Malatya'nın merkezinde hem de ilçelerinde tüketilmektedirler. Merkez ve ilçelerde çorbalar iki şekilde hazırlanır genellikle taneli ve etli çorbalar tercih edilmektedir. Bunun dışında yoğurtlu, terbiyeli, ya da sebze karışımı doyurucu ve tok tutan kıvamlı çorbalar hazırlanmaktadır. Gelişen teknoloji ve değişen yaşam tarzları göz önünde bulundurulduğunda merkezde tüketilen yiyecek ve içecekler artık daha kolay ve pratik olarak seçilmekte ama ilçelerdeki yeme alışkanlığı aynı şekilde devam etmektedir.

1.4.1.Malatya Evlerinde Mutfak

Malatya'da geleneksel evler, tek katlı veya iki katlı olarak kullanılır ve mutfak konumunda, evin kat sayısına göre değişiklik gösterir. Tek katlı evlerde mutfak, serinliği nedeniyle genellikle kuzeyde yer alırken, iki katlı evlerde mutfak alt katta bulunur. Mutfakta sadece yemek pişirilir yemek yenmez. Yemek yapımı için ocak ve kap kapağının yer aldığı bir kaplık (terek) bulunur. Mutfak ve kiler genellikle bitişiktir ve

kilerde yiyecek malzemelerinin yanı sıra odun ve fazla eşya saklanır. İki katlı evlerin alt katında su damı adı verilen, peynir, turşu, salamura ve yemeklik yağların saklandığı bir bölüm bulunur. Zaman zaman mutfaklardaki geleneksel ocaklar, tüplü veya elektrikli aletler, bakır veya ağaç kaplar, alüminyum, çelik, porselen veya cam eşyalarını bırakmışlardır. Ayrıca dış kapı ile evin giriş kapısı arasındaki avluya ayrılan eyvanda, farklı boyutlardaki kazan ve tencereler için ocaklar yapılmıştır. (Malatya.ktb.gov.tr,2023).

1.4.2. Malatya Mutfacı Öğünleri

Malatya mutfacında öğünler, halkın yaşam biçimi, sosyo-ekonomik yapısı ve beslenme alışkanlıklarına göre şekillenmektedir. Malatya mutfak kültüründe öğünler; kahvaltı öğünü, kuşluk vakti yiyecekleri, öğle vakti yiyecekleri, ikindi vakti yiyecekleri, akşam öğünü, yatsı öğünü ve sahurluk vakti yiyecekleri şeklindedir. Bu öğünlere ait bilgiler aşağıda açıklanmıştır

1.4.2.1.Kahvaltı Öğünü

Malatya'da geleneksel yaşam saati hem merkezde hem de ilçelerde erken saatlerde başlamaktadır. Merkezde insanların iş yoğunluğu ilçelerdeki insanların ise hayvancılık ve bahçe işleri ile uğraşmasından dolayı gün erken saatlerde başlamaktadır. Malatya mutfacında genellikle kahvaltılarda akşamdan kalan yemekler var ise bunlar ısıtılıp tüketilir. Eğer yemek yok ise bunun yerine yeni çorba yapılır İşe gidecek olan insanlar çabukluğundan dolayı çorbayı tercih ederler bu çorbalar mevsimlere göre farklılık göstermektedir. Kış aylarında genellikle kelle-paça, mercimek, işkembe veya ezogelin çorbası yaz aylarında bu çorbaların yerini daha serin olmasından dolayı yoğurtlu çorbalar almaktadır. Bunun dışında normal kahvaltıyı tercih edenler ise; zeytin, peynir,

reçel, börek çeşitleri, çökelek, lor peyniri, söğüş domates, salatalık ve ekmek çeşitlerini klasik kahvaltı olarak tercih etmektedirler.

1.4.2.2.Kuşluk Vakti Yiyecekleri

Kuşluk vakti sabah ile öğle vakti arasında kalan zaman dilimi olarak bilinmektedir. Genellikle şehir yaşamı süren kişilerin tercih ettiği bir öğün olarak bilinmektedir. Bu öğün daha çok Türk kahvesi içilerek ve akşam yapılacak yemeğin planlanması şeklinde geçirilen bir öğün olarak bilinmektedir. Malatya kültüründe genellikle Türk kahvesi ya da meyve tüketimi ile geçirilen bir öğündür kahvelerin yanında isteğe göre küçük lokumlar veya tatlı hamur işleri tüketilmektedir.

1.4.2.3.Öğle Vakti Yiyecekleri

Malatya yemek öğünlerinde öğle yemeği önemli bir yer tutmaktadır. Merkez ve ilçelerdeki beslenme türü farklıdır. Merkezde daha çok çalışanların hazır yiyeceklerle geçirildiği bir öğün olarak bilinmektedir. İlçelerde ise bu durum daha farklıdır. Daha çok sebze yemekleri, sarma ve köftelerin tüketildiği öğündür. Mevsimine göre çeşitli yapraklardan yapılan köfteler daha çok tercih edilmektedir. Daha doyurucu olan pilav ve köfte türleri bu öğünde çok tercih edilmez. Bu türler genellikle akşam yemeklerinde tüketilen yiyeceklerdir. İlçelerde bunu dışında bahçe işleri ve hayvancılıkla uğraşan insanlar ise daha kolay ve daha doyurucu yiyecekler tercih etmektedirler. Bu yiyecekler sac üzerinde kendilerinin yaptığı yufka ekmeğin içine peynir, domates, taze soğan ve biber koyularak hazırlanan ve yanında genellikle kendi evlerinde hazırladıkları ayran ile birlikte tüketilen yiyecek ve içeceklerdir. Bugünümüzde merkezde, bahçede yemek yiyerek çalışma yok denecek kadar azdır, zira bahçe işleri azalmıştır, bu gelenek daha çok köylerde ve ilçelerde devam etmektedir.

1.4.2.4.İkinci Vakti Yiyecekleri

Malatya mutfak kültüründe daha çok ev hanımlarının birlikte oturarak zaman geçirdikleri öğün olarak bilinmektedir. Merkezde ve ilçelerde bahçe işleri ve hayvancılıkla uğraşan insanların direk öğle öğününden sonra akşam yemeği yendiği bilinmektedir. İkinci öğünü genel olarak geçiştirme öğünü olarak bilinir. Kısır, börek ve genellikle hamur işlerinin çay ile birlikte tüketildiği öğündür.

1.4.2.5.Akşam Öğünü

Öğünler arasında aile bireylerinin genellikle hepsinin bir arada olmasından dolayı en önem verilen ve özen gösterilen öğün olarak bilinir. Hatta Malatya kültüründe misafir ağırlama öğünü olarak ta bilinir. Bu öğünde genellikle meşhur tava yemekleri, köfteler, pilavlar ve sebze yemekleri tüketilmektedir. Her akşam yemeği sonrası çay veya kahve tüketilir. Malatya insanı yemek yapmayı, yemeyi ve misafir ağırlamayı seven bir topluluktur. Malatya insanında, gelen konuğun bereketi ile geldiği ve gelen misafirin haneye bolluk getireceği fikri hakimdir. Bu düşünce tarzı sebebi ile eş, dost, komşu; hepsi, aile fertleri gibi birbirine bağlıdır. Malatya mutfak kültüründe misafir ağırlamalarda mutlaka sofraya kurulur. Merkezde yemekler masalarda yenmekte olsa da ilçelerde yemekler, yere serilen sofraya bezi üzerine kurulan sofralarda yenmektedir. Kurulan sofralar seçiminde olunan mevsim ve gelen misafirin sayısı önemli bir etkidir. Kışın gelen misafirler için sofralar misafir odasına, yazın gelen misafirler için ise avlulara hazırlanmaktadır. Gelen misafir sayısına göre birden fazla sofraya kurulabilir. Aile büyükleri bir sofrada, çocuklar ayrı bir sofrada yemeklerini yerler. Malatya adetlerinde Misafirin kadın veya erkek olması konusunda ayırım yapılmadan tek sofrada yemekler birlikte yenir.

Malatya merkez ve ilçelerinde sofraya saygı anne tarafından evdeki çocuklara öğretilmektedir. Bu gelenek Malatya’da hala devam etmemektedir. Sofraya saygı kuralları sofraya el yıkanmadan oturulmaz. Sofrada tabakta yemek bırakılmaz (Tabağı ekmek ile temizlemeye sünnetlemek denir.). Gençler tek diz üzerinde otururlar (Yaşlılar bir şey isterse hemen kalkabilsin diye). Ayakta yemek yenmez. Yemek çöpe dökülmez. Lokma yarım bırakılmaz. Ağız şapırdatılarak yemek yenmez. Ağızda lokma varken konuşulmaz. Sofrada çok konuşup gülünmez. Tek tabakta yenen yemeklerde herkes önünden yer. Merkezde bu kurallar geçerliliğini az da olsa yitirmiş olsa da Malatya ilçelerinde sofrada adabı ve kurallarına hala titizlikle önem verilmektedir.

1.4.2.6. Yatsı Öğünü

Bu öğün genellikle meyve, tatlı veya çerez tüketilerek geçirilen yemekten sonra midneyi rahatlatarak yiyeceklerin tüketildiği bir öğün olarak bilinmektedir. Genellikle tatlı yenir. Yenen tatlı, sütlü tatlı veya hamur tatlısı gibi hafif tatlıların olmasına dikkat edilir. Kış gecelerinin uzun olması nedeniyle çerez türleri, akşam yemeğinden sonra yatsı öğününde tüketilir. Bunlar, gün kurusu kayısı, kayısı pestili, kayısı çekirdeği, cevizli pestil, sucuk dut kurusu, ceviz, kavurga, hedik, kış armudu, içdedir. Bu öğünde midneyi rahatlatıcı yiyecek ve içeceklerin seçilmesinin sebebi akşam öğününde tüketilen besinlerin ağır olması ve gece uyumadan önce mide rahatsızlıkları yaşanmaması içindir.

1.4.2.7.Sahurluk Vakti Yiyecekleri

Üç aylardan biri olan bu ay tüm İslâm âleminin oruçlu olarak geçirdiği ay olarak bilinir. Oruç tutan insanlar bir ayın sonunda Müslümanların bayramı olan Ramazan Bayramı ile şerefendirilmiştir.

Her şehirde olduğu gibi Malatya şehrinde de Ramazan ayının getirdiği tatlı bir telaş ve huzur bulunmaktadır. Ramazan ayı başlamadan önce gerçekleştirilen Ramazan ayı alışverişleri ve sonrasında gelecek olana Ramazan Bayramı telaşı şehirde her zaman hissedilmektedir. Genellikle iftarların birlikte ve kalabalık şekillerde gerçekleştirildiği insanların birbirlerine misafir olduğu beraber yenilip, içilen ve teravih namazlarına birlikte gidilen sakin ve huzurlu geçirilen bir aydır. Malatya’da Sahurluk öğününe (söhhüre kalkma ya da söhhürlük denir. Ramazan aylarında yenen bir öğündür. Genel olarak akşam yemeğinden kalan yiyeceklerin tüketildiği bir öğün olarak bilinir. Bunu dışında kahvaltılık yiyecekler veya mevsimine göre meyvelerinde tüketildiği, süt içilen, tok tutucu olduğu için haşlanmış yumurta, susamayı geciktirdiği için de mevsime uygunsa karpuz tercih edilen bir öğün olarak bilinir. Sahurda da komşular arasında yiyecek alışverişi olur. Bu alıp verme ödünç değildir. Bu öğünde komşular, birbirlerinin ışığını takip eder. Işığı yanmayan komşu, diğeri tarafından uyandırılır birlik ve beraberlik duygusunun ön planda olduğu bir ay ve öğün olarak bilinir.

1.4.3. Malatya Mutfağında Özel Günlerde Yapılan Yiyecekler

Özel günler insan hayatında sayıca az olan doğum, ölüm, bayram, düğün gibi özel olayları içerir. Bu özel günler için hazırlanan yiyeceklerde yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir. Malatya mutfağında bu gelenekler sürdürülmektedir. Aşağıda bu günlerle ilgili bilgilere yer verilmektedir.

1.4.3.1. Doğum ve Lohusalıkta Yapılan Yiyecekler

Lohusa bebeğin doğumundan kırkının çıkmasına kadar geçen süredeki doğum yapmış kadınlara denmektedir. Anadolu’da lohusa olan kadınların mezarlarının kırk gün boyunca açık olduğuna inanılır. Bu inanç doğrultusunda kırk gün boyunca lohusa dönemindeki kadınların beslenmesine, sağlıklarına ve uykularına dikkat edilir. Bu süreçte

mümkün olduğunca yalnız bırakılmamaya özen gösterilir. (İnan, 1987, s. 291). Eski inanç ve geleneklere göre doğumdan sonra doğumu müjdelemek amacıyla akrabalara, komşulara ve ziyarete gelecek kişilere ikram edilmek için lohusa şerbeti hazırlanır. Doğumdan sonra kaynatılan bu şerbet Bebeğe ve anneye göz aydınına gelen misafirlere ikram edilir. Lohusa dönemindeki anneye gün içerisinde birkaç kez bu şerbetten içirilerek içerisindeki baharatların anneye şifa vermesi amaçlanır (Sezgin, 2017). Malatya yöresinde de bu lohusalık geleneği devam etmektedir. Lohusa dönemindeki anneye ve bebeğe sağlıklı ve iyi geleceği düşünülerek lohusa şerbeti hazırlanır sıcak ve soğuk isteğe göre içirilir. Lohusa şerbeti dışında Malatya da lohusa kadına kuymak, tereyağı ve pekmez eritilerek kırk gün boyunca sabahları aç karnına yedirilir. Bu süreçte anne ve bebeğe tatlı; sütlaç, muhallebi gibi çorba türleri Malatya özgü pilav çeşitleri ve hoştafta yedirilir. Bu yiyecekler seçilirken anneye ve bebeğe iyi gelecek sağlıklı ve güçlendirici yemekler olmasına dikkat edilir.

1.4.3.2. Bebek Görmede Yapılan Yiyecekler

Doğumdan sonra aile yakınları ve komşular anne ve bebeği görmek için ziyarette bulunurlar. Genellikle bu görmelere “göz aydınına gitmek” denir. Bu ziyaretler gerçekleşirken adet olarak bebeğe hediye veya bunu yerine para verilmesi adet sayılır. Bu hediyeler altın, giysi ve bebeğin veya annenin ihtiyaç duyabileceği ürünler olabilir (Özdamar,2021). Malatya yöresinde ise bunlara ek olarak bebek görmeye gidilirken bir tepsi baklava ya da kurabiye ve altın götürülür. Daha önceden misafirler gelmeden önce misafirlere Malatya özgü tava, pilav, çorba, zeytinyağlı veya köfte türü yiyecekler hazırlanarak getirilen yiyeceklere birlikte sunulur.

1.4.3.3. Diş Hediği

Birçok bölgede bebeğin biyolojik gelişmelerinden biri olarak kabul gören diş çıkarma Anadolu geleneğinde genellikle küçük törenler, kutlamalar ile karşılanır. Bebeğin beslenmesinde diş çıkarmanın rolü olması genellemesiyle dişin ortaya çıkmasıyla meydana gelen bu törende; yiyeceği kutsama, çocuğun rızkını artırma, bereketi arttırma gibi isteklerin yanında, çocuğun dişinin sağlam olması isteği de vardır. Bu tören farklı bölgelerde diş hediği, diş bulguru, diş buğdayı gibi isimler ile bilinmektedir (Örnek, 2000, s. 162).

Malatya yöresinde diş çıkarma aileler tarafından çok önemsenen ve bebeğin ilk dişini görenin bebeğe hediye almasıyla sürdürülen bir adettir. Bebeğe alınan bu hediye genellikle elbise veya altındır. Bebeğin dişinin çıkması diş hediği yapılarak kutlanır. Buğday ve nohut haşlanır. Haşlanmış buğdaya hedik denir. Hedik ve nohut karıştırılarak üzerine isteğe göre kayısı çekirdeği, ceviz veya fındık koyularak gelen misafirlere servisi yapılır.

1.4.3.4. Düğün Yemekleri

Eski Türk topluluklarından bugüne kadar olan süreçte düğün toplumun en küçük birimi olan aile topluluğunun kurulması için yapılan ilk adımdır. Bu sebeple Türk geleneğinde aile yapısına önem verilmiş ve bu yapıyı oluşturmak için düzenlenen düğünlere de gerekli özen gösterilmiştir. Düğün; Türk geleneği için yeni bir ev aile kurulması dışında soyun devamı anlamına da gelmektedir. Bu sebeple düğünler Türk toplumu için önemli bir konumdadır (Berber, 2009). Düğün törenleri sırasında yemek olgusu ile ilişkili yapılan etkinlikler önemli birer yemek kültürüne dönüşmektedir. Düğün yemekleri genel olarak öğle yemeği olarak verilir ama bazı bölgelerde akşam yemeği

olarak da verilebilir. Düğünlerde hazırlanan yemek sofralarında yer alan yemek çeşitleri bölgelere göre farklılıklar gösterebilir.

Malatya da düğün yemekleri adetleri ilk olarak kız isteme töreninden başlayarak ilerlemektedir. Kız istemeye erkek tarafı “kül kömbesi” olarak bilinen yemeği götürmekte ve kız isteme bittikten sonra kızın babası kömbeyi yerse bu kızı verdiği anlamına gelmektedir. Düğünden önceki gün kadınlara tarafından yardımlaşarak düğün yemekleri ve “yukalı” adı verilen Malatya mutfağına özgü yufka ekmeği yapılmaktadır (Kurt, 2020). Bu düğünler için hazırlanan diğer yemekler ise; kuru fasulye, patlıcan tava, etli pilav, taze fasulye, sac kavurma, kâğıt kebabı, lahmacun, pilav, ayran, cacık, tatlı ve meyvedir. Düğünden sonra kayınvalide tarafından gelin hamamı yapılır gelen misafirlere patates salatası, dolma ve sarmalar, börek çeşitleri, mercimekli çiğ köfte, mevsimine göre meyve, tandır ekmeği, peynir, pide türünden yiyecekler hazırlanıp ikram edilir (Kılıç ve Polat, 2013).

1.4.3.5. Cenaze Yemekleri

Cenaze yemeği, eski Türklerden bu yana varlığını devam ettiren gelenek ve göreneklerden biridir. Dini önemi dışında Ölen kişinin yokluğunun daha az hissedilmesi ve yaşanan acının biraz daha azalması için yapıldığı bilinmektedir. Bu yemek Anadolu’da farklı şekillerde uygulanarak varlığını devam ettirmektedir. Bu yemekler kimi zaman cenaze sahipleri tarafından verilirken bazı zamanlarda ise komşu ve akrabalara tarafından verildiği bilinmektedir (Sağır, 2012, s.2690)

Malatya’da cenaze sahipleri evlerini üç gün boyunca gelenlere açık tutar bu gelenler kadın ve erkekler ayrı yerlerde olacak şekilde ayarlanır. Bu şekilde cenaze sahipleri acılarını yakınları ile paylaşır. Malatya da cenaze evinde üç gün boyunca yemek pişirilmez, yemek işleri ailenin yakınları veya komşuları tarafından getirilerek hem

cenaze sahibine hem gelen giden kişilere sunulur. Verilen yemekler yemeği veren kişinin durumuna göre değişiklik göstermektedir. Genellikle Pilav, kâğıt kebabı, salata, ayran veya lahmacun, ayran, salata şeklinde yemekler yapılıp dağıtılır.

1.4.3.6. Asker Uğurlama ve Karşılama Yemekleri

Malatya gelenek ve göreneklerinde asker uğurlama askeri n evinde aile yakınlarının ve askerin yakın arkadaşlarının toplanıp genellikle askere gidecek kişinin sevdiği yemeklerin hazırlanıp hep birlikte yenmesi şeklinde gerçekleştirilir. Bu olay aynı şekilde asker olan kişinin askeri görevini yerine getirip tekrar evinde döndüğünde tekrarlanır.

1.4.3.7. Bayram yemekleri

Bayramlar bir milletin tümünü kapsayan, dayanışma ve yardımlaşmanın ön planda tutulduğu, aile bağlarının güçlendiği, sevinçlerin paylaşıldığı insanları bir araya getiren özel anlar, günlerdir (Mandaloğlu, 2012: s.225). Türk gelenek ve göreneklerinde bayramlar her zaman çok önemli görülmüş ve bu önem doğrultusunda karşılanmışlardır.

Ramazan Bayramı, şükür ve şekere bayramı olarak da bilinmektedir. Üç gün süren Ramazan Bayramı için hanelerde günler öncesinden hazırlıklar başlar. Bayram ziyaretinde bulunacak aile yakınları ve dostlar için ikram edilecek yöreye göre değişiklik gösteren tatlı ve börek çeşitleri hazırlanır. Kurban Bayramındaki gelenek ve göreneklerde Ramazan Bayramı'na yakınlık göstermektedir. Bu bayram dört gün sürmekte maddi durumu iyi durumda olan kurban kesebilecek kişiler kurban kesme görevini yerine getirmektedir. Kesilen kurban eskiden oluğu gibi gelen misafirlere ikram edilmek üzere ayrıldıktan sonra geri kalanı durumu çok iyi durumda olmayan hanelere dağıtılır. Bunun

dışında gelen misafirlere yine hazırlanan tatlı ve böreklerden ikram edilir (Sabbağ ve Boğan, 2019, s.52).

Malatya geleneğinde de bayramlar önemli yer tutmaktadır. Ramazan Bayramlarında evde kahvaltı yapılmaz ailenin anne ve babası hayattaysa onların evinde değiller ise ailenin en büyük ferdinin evinde bayram yemeği yenir. Bu yemek çeşidi mevsimine göre değişiklik gösterebilir; Aya köfteli kulak çorbası, analı kızlı köfte, lahana sarması, tirit, kâğıt kebabı gibi içlerinden birkaçı ve bunun yanında pilav, hoşaf, salata ve su böreği ile yenir. Bayram kış ayına denk gelir ise; Ekşili külah dolması, tandır veya yufka ekmeği yenmektedir. Yörede bayram tatlısı olarak genellikle ev baklavası tercih edilmektedir. Kurban Bayramı'nda durum biraz farklıdır kesilen kurban eti gelecek misafire pişirilmek üzere kavurma ya da mangalda pişirilecek şekilde ayrılır geri kalanı dağıtılır. Ayrıca yine bayram için hazırlanan yiyecek ve tatlılar gelen misafirlere ikram edilir.

1.4.4. Malatya Mutfak Kültüründeki Yiyecekler

Bu bölümde Malatya'nın yöresel çorbaları, yöresel dolmaları, köfte çeşitleri, fırın, sebze yemekleri, hamur işleri ve tatlıları ile ilgili genel bilgiler verilip Malatya mutfağının çeşitliliği ile ilgili bilgiler verilecektir.

1.4.4.1. Çorbalar

16'ncı yüzyılda Anadolu'ya ziyarete bulunan ünlü zengin Dernschwam, eserlerinde Türk mutfağının giriş yemeğinin çorba olduğunu belirtir. Malatya mutfağı, başlangıç yemeği olarak içilen çorba açısından zengindir ve otuzdan fazla çeşidi mevcuttur (Karataş,2017). Malatya mutfağında 30'dan fazla çorba çeşidi bulunmaktadır. Bu çorbaların bazıları aşağıda Tablo'7 de gösterilmektedir.

Tablo 7. Malatya Mutfağında Bulunan Çorbalar

Ayrınlı Yarma Çorbası	İrinti Çorbası
Mercimekli Erişte Çorbası	Gendime Çorbası
Yoğurtlu Çorba	Malatya Tarhanası
Ayva Köfteli Kulak Çorbası	Bulama Çorbası
Malhuta Çorbası	Sütlü Aş Çorbası
Yüksük Çorbası	Kabaklı Gendime Çorbası
Kabaklı Gendime Çorbası	Yoğurtlu gendime çorbası
Pirinç çorbası	Ayali çorba
Pir pirim çorbası	Kelle-paça çorbası
Ekşili çorba	Gurut çorbası
Keşli çorba	Aşure çorbası

Tablo’7 de yer alan Malatya mutfağı, zengin ve çeşitli çorbaları ile ön plana çıkmaktadır. Ayrınlı yarma çorbası, yoğurt ve buğdaydan yapılan, yaz aylarında tercih edilen bir çorbadır. İrinti çorbası, buğday, nohut ve çeşitli sebzelerle hazırlanan tok tutan bir çorbadır. Mercimekli erişte çorbası, yeşil mercimek ve ev yapımı erişte ile hazırlanan ve tok tutan bir çorbadır. Gendime çorbası, haşlanmış buğday ve nohut ile hazırlanan geleneksel Malatya çorbasıdır. Yoğurtlu çorba, yoğurt, yumurta ve un karışımı ile hazırlanan, pirinç veya bulgur eklenerek harmanlanan bir çorbadır. Malatya tarhanası, buğday unu, yoğurt ve çeşitli baharatlarla yapılan ve kurutularak saklanan tarhana ile hazırlanan çorbadır. Ayva köfteli kulak çorbası, küçük köfteler ve erişte ile yapılan, ayva eklenerek tüketilen bir çorba türüdür (Malatya Belediyesi,2023).

1.4.4.2.Sebze Yemekleri

Malatya şehri bulunduğu konum itibari ile tarıma uygun bir bölgededir. Bundan dolayı Malatya’da sebze kolay üretilir ve mutfakta faydalanılan bir besin ögesidir. Malatya’da hemen hemen patlıcan, yeşilbiber, lahana, domates, semizotu (pirpirim), dereotu (samut), havuç, salatalık, mısır (gilgil veya darı), kabak, yeşil fasulye, ıspanak, maydanoz, turp, pırasa, soğan, sarımsak, patates, çelem, marul, pancar beziği (pancar

yaprağı) gibi tüm sebzeler yetiştirilir ve bu sebzelerden yemekler üretilir. Tablo'8 de bu yemeklerin bazıları gösterilmektedir

Tablo 8. Malatya Mutfağında Bulunan Sebze Yemekleri

Kabak Kavurması	Fasulye Kavurması
Mıgla	Patlıcan Tava
Yeşil Erikli Kabak Dolması	Fasulye Kavurması
Ekşili ıspanak kavurması	Çıtma kabak yemeği
Domalan kavurması	Bildik dolması
Karışık ot kavurması	Pancar kavurması
Fasulye yaprağı sarması	Pancar yaprağı sarması
Soğan dolması	Kabak çiçeği dolması
Kabuk aşısı	Sığırdili dolması

Malatya mutfağı, zengin ve çeşitli yemekleriyle ünlüdür. Kabak kavurması, kabakların kavrulmasıyla yapılan sade ve lezzetli bir yemektir. Fasulye kavurması, taze fasulyenin soğan ve domatesle kavrulmasıyla hazırlanır. Mıgla, patlıcan, biber ve domatesin kavrulmasıyla yapılan bir yemektir. Patlıcan tava, patlıcanların kızartılmasıyla yapılan ve üzerine yoğurt dökülerek servis edilen bir yemektir. Yeşil erikli kabak dolması, kabakların içinin oyulup yeşil erik ve çeşitli malzemelerle doldurulmasıyla yapılır. Ekşili ıspanak kavurması, ıspanakların soğan ve çeşitli baharatlarla kavrulup limon suyu eklenerek yapılan ekşili bir yemektir. Çıtma kabak yemeği, kabakların doğranıp zeytinyağı ve baharatlarla pişirilerek yapılan hafif bir yemektir. Domalan kavurması, domalan mantarının kavrulmasıyla hazırlanan özel bir yemektir. Bildik dolması, patlıcan, biber veya kabak gibi sebzelerin içlerinin doldurulmasıyla yapılan geleneksel bir dolma çeşididir. Karışık ot kavurması, mevsiminde toplanan çeşitli yabani otların kavrulmasıyla yapılan sağlıklı bir yemektir. Pancar kavurması, pancarların doğranıp kavrulmasıyla yapılan besleyici bir yemektir. Fasulye yaprağı sarması ve pancar yaprağı sarması, yaprakların içinin doldurulup sarılmasıyla yapılan dolma çeşitleridir. Soğan dolması, soğanların içinin oyulup doldurulmasıyla yapılır. Kabak çiçeği dolması, kabak

çiçeklerinin içinin doldurulup sarılmasıyla yapılan hafif ve lezzetli bir yemektir. Kabuk aşısı, kuru patlıcan ve biber gibi sebzelerle yapılan yöresel bir yemektir. Sığırdili dolması, sığırdili bitkisinin yapraklarının doldurulup sarılmasıyla yapılan özel bir dolmadır. Bu yemekler, Malatya'nın zengin gastronomik mirasını yansıtır ve bölge halkı tarafından sevilerek tüketilir. Malatya mutfağı hem sağlıklı hem de lezzetli yemekler sunar; yerel malzemelerle yapılan bu yemekler, bölgenin kültürel ve tarımsal zenginliğini gösterir (Talas,2020).

1.4.4.3. Sarma Dolma ve Köfteler

Yapılışları bakımından aynı gibi görülse de Malatya köfteleri farklı lezzetler içermektedir. Malatya mutfağının özgün tarafını oluşturan köfteler etli ve etsiz olarak hazırlanırlar. Etsiz hazırlanan Köfteler arasında; Kiraz yaprağından ekşili köfte, patlıcanlı köfte, ıspanaklı ekşili köfte, sıkma köfte, kabaklı çimdik köfte, kabaklı ekşili köfte, elmalı köfte, köfte, yavandan lahana sarması, mercimekli köfte çeşitleri örnek gösterilebilir. Malatya Yeşilyurt ilçesi dalbastı kirazıyla meşhurdur. Malatya'da kiraz sadece meyve olarak tüketilmemektedir. Kiraz meyvesinin yaprakları yemek olarak kullanılmaktadır, bu yaprağa özgü kiraz yaprağı köftesi yapılmakta ve yöresel bir yemek olarak kullanılmaktadır. Bu yemeği farklı kılan kiraz yaprağını dışında fasulye, ayva, dut, asma, pazı, menekşe, ebegümeci ve sarmaşık yapraklarının da bu yemeği yaparken kullanılıyor olmasıdır. Etli köfte yemekleri arasında: Analıkızlı köfte, Polat köftesi, etli lahana sarması, yumru köfte (Cep köftesi), tiritli patlıcanlı köfte, yavandan patatesli ve etli köfte, etli kıllor köfte, içli köfte, yassı köfte çeşitleri bulunmaktadır (Gök,20019). Aşağıda. Tablo'9'da bu sarma ve köftelerin bazıları gösterilmektedir.

Tablo 9. Malatya Mutfağında Bulunan Sarma ve Köfteler

Yumru Köfte	Fasulye Yapağında Ekşili Köfte
Yeşil Fasulyeli Ekşili Köfte	Ayva Yapağından Ekşili Köfte
Fasulye Yapağından Domatesli Köfte	Elmalı Köfte
Ispanaklı Ekşili Köfte	Kebap (Yassı Köfte)
Kiraz Yapağında Ekşili Köfte (Avrat Köftesi)	Pat Köfte
Tiritli Dolma Köfte	Kabaklı Yoğurtlu Köfte
Mercimekli Çiğ Köfte	Patlıcanlı Köfte
Saçak Cacıklı Köfte	Malatya İçli Köfte
Tiritli dolma (Analıkızlı) köfte	Polat köftesi
Etlı lahana sarması	Yumru köfte
Yavandan patatesli ve etli köfte	Etlı kıllor köfte
İçli köfte (patatesli, mercimekli)	Sıkma köfte
Kabaklı çimdik köfte	Kabaklı ekşili köfte
Dut yapağı	Zeytinyağılı marul sarmaları
Asma yapağı sarması	Fasulye yapağı sarması
Pancar yapağı sarması	Soğan dolması

Malatya mutfağı, köfte ve dolma çeşitleriyle zengin bir gastronomi sunar. Yumru köfte, bulgur ve et karışımının yuvarlanarak yapılan bir köfte çeşididir. Fasulye yapağında ekşili köfte, fasulye yapağına sarılıp ekşi sosla pişirilen köftedir. Yeşil fasulyeli ekşili köfte, yeşil fasulye ile yapılan ve ekşi sosla tatlandırılan bir köfte çeşididir. Ayva yapağından ekşili köfte, ayva yapağına sarılıp ekşi sosla pişirilir. Fasulye yapağından domatesli köfte, fasulye yapağına sarılıp domates sosuyla pişirilir. Elmalı köfte, elma ile yapılan farklı bir köfte çeşididir. Ispanaklı ekşili köfte, ıspanakla hazırlanan ve ekşi sosla tatlandırılan köftedir. Kebap (Yassı Köfte), ızgarada pişirilen yassı köftedir. Kiraz yapağında ekşili köfte (Avrat Köftesi), kiraz yapağına sarılıp ekşi sosla pişirilir. Pat köfte, ince bulgur ve baharatlarla yapılan bir köfte çeşididir. Tiritli dolma köfte, et ve bulgur karışımı ile yapılan ve üzerine tirit dökülerek servis edilen köftedir. Kabaklı yoğurtlu köfte, kabakla hazırlanan ve yoğurt sosuyla servis edilen bir köftedir. Mercimekli çiğ köfte, mercimekle yapılan bir çiğ köfte çeşididir. Patlıcanlı köfte, patlıcanla hazırlanan köftedir. Saçak cacıklı köfte, cacıkla servis edilen köftedir. Malatya içli köfte, iç harcı olan geleneksel bir köftedir. Tiritli dolma (Analıkızlı) Köfte, iki farklı boyutta köftelerin birlikte pişirildiği bir yemektir. Polat köftesi, Malatya'nın yöresel bir köfte çeşididir. Etlı lahana sarması, lahana yapağına sarılı etli dolmadır. Yavandan

patatesli ve etli köfte, patates ve etle yapılan bir köfte çeşididir. Etli kıllor köfte, etle yapılan yöresel bir köftedir. İçli köfte (Patatesli, Mercimekli), iç harcı patates veya mercimekle yapılan bir köftedir. Sıkma köfte, ince bulgur ve baharatlarla yapılan bir köfte çeşididir. Kabaklı çimdik Köfte, kabakla hazırlanan bir köftedir. Kabaklı ekşili köfte, kabak ve ekşi sosla yapılan bir köftedir. Dut yaprağı, zeytinyağlı sarma olarak kullanılır. Zeytinyağlı marul sarmaları, marul yaprağına sarılı zeytinyağlı dolmadır. Asma yaprağı sarması, üzüm yaprağına sarılı dolmadır. Fasulye yaprağı sarması, fasulye yaprağına sarılı dolmadır. Pancar yaprağı sarması, pancar yaprağına sarılı dolmadır. Soğan dolması, soğanların içinin doldurulmasıyla yapılan lezzetli bir dolmadır. Bu yemekler, Malatya'nın zengin gastronomik mirasını yansıtır ve Malatya halkı tarafından sevilerek tüketilir (Malatya Valiliği,2023).

1.4.4.4. Et yemekleri

Malatya mutfağının eksenini oluşturan bulgur ve et yemekleri Malatya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Genel olarak Malatya'da geleneksel fırınlarda pişirilen kırmızı etin kullanıldığı yemekler mevcuttur. Bumbar dolması, geleli kebab, didme kaburga, doğrama, kuzu tandır, incik kebabı, kabak galyesi, Şam kebabı, tas kebabı bu yemeklerin bazılarıdır. Fırında pişirilen yemeklerin bazıları; kuzu ve dana eti Kâğıt kebabı, kuzu dolma, kaburga dolması, pöçük tava, patlıcan tava geleneksel fırınlarda odun ateşinde pişirilen yemeklerdir. Aşağıda Tablo'10 da bu et yemeklerinin bazıları gösterilmektedir.

Tablo 10. Malatya Mutfağında Bulunan Et ve Fırın Yemekleri

Bumbar Dolması	Kaburga, Doğrama
İncik Kebabı	Kuzu Tandır
Şam Kebabı	Kuzu ve Dana Eti Kâğıt Kebabı
Tas Kebabı	Kuzu Dolma,
Kaburga Dolması	Patlıcan Tava
Pöçük Tava	Tavşanlı Yufka
Papaz Yahnisi	Şaç Kavurma
Külâh Dolması	Ciğer Kavurması
Darende Kebabı	Tirit
Kabuk Aşı	Bildik Dolması
Etlî Dolma Köfte	Kabak Galyesi
Ayva Dolması	Pazı Sarması
Fındık Yaprğından Sarma	Bumbar Dolması
Boyun Dolması	Yavandan Etlî Patatesli Köfte
Patik Kavurması	Domatesli Kebap
Etlî Gendime Pilavı	Ispanak Kebap

Malatya mutfağı, zengin et yemekleri ve dolma çeşitleriyle ünlüdür. Bumbar dolması, koyun bağırsağının içinin çeşitli malzemelerle doldurulmasıyla yapılan bir yemektir. Kaburga, doğrama ise kuzu kaburgasının doğranıp pişirilmesiyle hazırlanır. İncik kebabı, kuzu incik etiyle yapılan lezzetli bir kebab türüdür. Kuzu tandır, kuzu etinin tandırda pişirilmesiyle elde edilen bir yemektir. Şam kebabı, kıyma ile hazırlanan ve genellikle şişte pişirilen bir kebab çeşididir. Kuzu ve dana eti kâğıt kebabı, kuzu ve dana etinin kâğıda sarılarak fırında pişirilmesiyle yapılan bir yemektir. Tas kebabı, etin sebzelerle birlikte pişirildiği geleneksel bir yemektir. Kuzu dolma, kuzu etinin içinin doldurulmasıyla yapılan bir dolma çeşididir. Kaburga dolması, kuzu kaburgasının doldurulmasıyla hazırlanan özel bir yemektir. Patlıcan tava, patlıcanların kızartılmasıyla yapılan bir yemektir. Pöçük tava, özel bir tava yemeğidir. Tavşanlı yufka, tavşan etinin yufka ile birlikte pişirilmesiyle yapılan bir yemektir. Papaz yahnisi, et ve sebzelerin birlikte pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir. Sac kavurma, saç üzerinde kavrulan etle yapılan bir yemektir. Külâh dolması, külâh şeklinde hazırlanan dolma çeşididir. Ciğer kavurması, ciğerin kavrulmasıyla yapılan lezzetli bir yemektir. Darende kebabı, Darende yöresine özgü bir kebab çeşididir. Tirit, et suyuyla ıslatılan ekmek üzerine et ve sebzelerin konulmasıyla yapılan bir yemektir. Kabuk aşısı, çeşitli sebzelerle yapılan bir yemektir. Bildik dolması, bildik sebzelerinin doldurulmasıyla yapılan dolmadır. Etlî dolma köfte, et

ve bulgur karışımı ile yapılan köfte çeşididir. Kabak galyesi, kabakla yapılan bir yemektir. Ayva dolması, ayva meyvesinin doldurulmasıyla yapılan tatlı ve ekşi lezzetlerin bir arada olduğu bir dolma çeşididir. Pazı sarması, pazı yaprağına sarılı dolmadır. Fındık yaprağından sarma, fındık yaprağına sarılı dolmadır. Boyun dolması, koyun boynunun içinin doldurulmasıyla hazırlanan bir yemektir. Yavandan etli Patatesli köfte, patates ve etle yapılan bir köfte çeşididir. Patik kavurması, özel bir kavurma çeşididir. Domatesli kebab, domates ve etle yapılan bir kebab çeşididir. Etli gendime pilavı, etli ve buğdaylı pilavdır. Ispanak kebab, ıspanakla yapılan bir kebab çeşididir. Bu yemekler, Malatya'nın zengin gastronomik mirasını yansıtır ve bölge halkı tarafından tüketilir ((Kılıç, vd. 2013).

1.4.4.5. Pilavlar

Malatya mutfağının Öğle yemeği öğünlerinin en çok tercih edilen yemek çeşidi pilavlardır. Malatya'da etli ve etsiz yapılan birden fazla pilav çeşidi bulunmaktadır. Tablo'11 de bu pilavların isimleri verilmektedir.

Tablo 11. Malatya Mutfağında Bulunan Pilav Çeşitleri

Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilavı	Dövme Pilavı
Etli Bulgur Pilavı	Saçaklı Pilav
Sümut Pilavı	Pit Pit Pilavı
Yarmacalı Pilav	Mahluta Pilavı
Kayıslı, Bademli Pilav	Pirinçli Helle Pilavı
Dövme Pilavı	Şehriyeli, Bulgur Pilavı

Malatya mutfağının pilav çeşitleri, yerel malzemeler ve farklı pişirme teknikleriyle zenginleştirilmiştir. Domatesli şehriyeli bulgur pilavı, bulgurun domates ve şehriye ile pişirilmesiyle yapılan pilavdır. Dövme pilavı, buğday dövmesinin et veya sebzelerle pişirilmesiyle hazırlanır. Etli bulgur pilavı, bulgurun etle birlikte pişirilmesiyle yapılan pilav türüdür. Saçaklı Pilav, ince tel şehriyenin kavrulup pilava eklenmesiyle yapılan pilavdır. Sümut pilavı, yöresel bir pilav çeşididir. Yarmacalı pilav, yarma

buğdayın kullanıldığı geleneksel bir pilav çeşididir. Mahluta pilavı, mercimek ve bulgurun bir arada pişirilmesiyle hazırlanır. Kayısılı, bademli pilav, Malatya'nın meşhur kayısı ve bademle harmanlanıp hazırlanan bir pilavdır. Pirinçli helle pilavı, pirinç ve helle (bir tür un) kullanılarak yapılan bir pilavdır. Şehriyeli bulgur pilavı, bulgurun şehriye ile pişirilmesiyle yapılan sade ve lezzetli bir pilavdır. Bu pilavlar, Malatya'nın tarımsal zenginliğini ve yerel tatlarını yansıtarak bölge halkı tarafından sevilerek tüketilir. Malatya mutfağı, yerel malzemelerle hazırlanan bu çeşitli ve lezzetli pilavlarla zengin gastronomik mirasın bir parçasıdır (Malatya Belediyesi,2023).

1.4.4.6. Hamur İşleri ve Tatlılar ve Reçeller

Malatya mutfağında başta kayısı kullanılmak üzere birçok malzemeden Hamur işleri, tatlılar ve reçeller elde edilmektedir. Tablo'12 de bu yiyeceklerin isimleri verilmektedir.

Tablo 12. Malatya Mutfağında Bulunan Hamur İşleri Tatlılar ve Reçeller

Etli Kömbe	Sac Böreği
Katmer,	Bilik,
Peynirli Pide	Ispanaklı Pide
Tandır Ekmeği	Ekşileme Ekmeği
Yağlı Ekmek	Serun
Kalbur Hurması (Kalbura Bastı)	Malatya Un Kurabiyesi
Pekmez Helvası	Kaysı Dolması
Dolandırma (Tortor)	Fısfıs,
Hoşaf,	Peynir Helvası
Un Helvası	Kaysı Kabuğu Kavurma
Pestil Kavurma	Yumurtalı Kayısı
Kayısı Reçeli	Ayva Reçeli
Elma Reçeli	Gül Reçeli
Kayısı Marmeladı	Patlangoz Çiçeği Reçeli

Malatya mutfağı, zengin hamur işleri tatlılar ve reçelleri ile dikkat çekmektedir. Hamur işleri arasında etli kömbe, ince hamurun içine kuşbaşı et, soğan ve baharatlarla

sunulan iç harcın dahil edilip taştan pişirilmesiyle yapılan börek çeşididir. Sac böreği, sac üzerinde pişirilen, içi genellikle peynir, ıspanak veya patatesle doldurulan ince ve yuvarlak börektir. Katmer, ince açılan hamurun içine kaymak, şeker ve ceviz koyularak yapılan tatlı börektir. Bilik, un, su ve tuz ile hazırlanmış hamurun küçük parçalar halinde açılıp, sacda pişirilmesiyle yapılan bir ekmek türüdür. Peynirli pide, peynirle doldurulmuş, uzun ve ince hamur işidir. Ispanaklı pide, içinde ıspanak ve çeşitli baharatlarla ödenen harçlar bulunan pide çeşididir. Tandır ekmeği, geleneksel tandırda pişirilen, yuvarlak ve ince ekmektir. Ekşileme ekmeği, hamurun ekşitilerek yapılan, hafif ekşi bir tadı olan ekmektir. Yağlı ekmek, üzerine kayıtlı sürülerek sacda pişirilen ekmektir. Serun, hamurun sacda veya tandırda pişirilip, üzerine kayıtlı ve yoğurt sürülerek yapılan ekmek çeşididir (Malatya Valiliği,2023).

Tatlılar arasında kalbur hurması (kalbura bastı), irmik, un ve yoğurtla hazırlanan hamurun kalburdan geçirilerek topluma ve şerbetle tatlandırılmasıyla yapılan tatlıdır. Malatya'nın un kurabiyesi, un ve pudra şekeriyle elde edilen, ağızda dağılan kurabiye türüdür. Pekmez helvası, un ve pekmezle yapılan, enerji verici tatlıdır. Kayısı dolması, kuru kayının içi ceviz veya bademle doldurularak elde edilen tatlıdır. Dolandırma (tortor), yoğurt, sarımsak ve ıspanakla dağıtılan hafif tatlımsı bir yemektir. Fıfış, süt, şeker ve unla yapılan geleneksel tatlıdır. Hoşaf, meyvelerin (genellikle kayısı, üzüm) şekerli suda pişirilmesiyle yapılan bir içecektir. Peynir helvası, peynir, un ve şekerle yapılan bir tatlıdır. Bir helvası, bir bellek ve şekerle yapılan, kavrularak uygulanan tatlıdır. Kayısı kabuğu kavurma, kuru kayısı kabuklarının kavrulup şekerle tatlandırılmasıyla yapılan tatlıdır. Pestil kavurma, pestilin küçük parçalar halinde kesilip kavrulmasıyla elde edilen tatlıdır (Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2023)

Reçeller arasında kayısı reçeli, olgun kayısıların şekerle kaynatılarak yapılan reçeldir. Ayva reçeli, ayvaların şekerle kaynatılmasıyla yapılan reçeldir. Elma reçeli,

elmaların şekerle kaynatılmasıyla yapılan reçeldir. Gül reçeli, gülün şekerle kaynatılmasıyla yapılan hoş kokulu reçeldir. Kayısı marmeladı, kayısıların püre haline getirilip şekerle kaynatılmasıyla yapılan yoğun kıvamlı reçeldir. Patlangoz çiçeği reçeli, patlangoz çiçeklerinin şekerle kaynatılmasıyla yapılan, nadir bulunan reçeldir. Malatya'nın zengin mutfak kültürü, hamur işleri, tatlılar ve reçeller açısından çeşitli ve gastronomik mirasın bir parçasıdır (Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2023).

1.4.4.7. Malatya Mutfağında Bulunan Coğrafi İşaretli Ürünler

Dünya nüfusundaki yükseliş, gelişen teknoloji ve değişen yaşam koşullarıyla birlikte insanların beklentileri ve ihtiyaçları da değişmeye başlamıştır. Dünyadaki üretim ve tüketim alışkanlıklarının değişmesiyle birlikte bölgelerdeki yerli ve organik ürünlerin daha aktif hale geldiği görülmektedir (Şahin ve Meral, 2012). Bölgeye ait ürünlerin bulunduğu çevreye ait özellikler barındırmasına bağlı olarak genel olarak yetiştirdikleri ya da ürettikleri bölgenin ismini alan coğrafi işaret olarak adlandırılmaktadır. Bu sebeple coğrafi işaretli ürünler bulunduğu bölgenin kendine ait olan iklim ve doğa yapısı, su ve toprak özelliklerinden etkilenmektedir (Kök,2022). Coğrafi işaret, “yerelliğin dünya ile buluşması” hedefiyle yerel ürünlerin korunup gelecek nesillere aktarılması amacıyla alınan yasal tedbirler olarak adlandırılabilir (Şahin, 2013). Coğrafi işaretli ürün, yörenin tanıtıcısı olarak bilinen ürünlerdir. Coğrafi işaret kavramı yerel ürünlerin korunması ve bu ürünlerin merkezi olan bölgelerde yaşamlarını sürdüren insanların bu ürünlerden faydalanmasını sağlamak için ortaya çıkmıştır (Mercan ve Üzülmöz, 2014). Coğrafi işaretli ürünler sadece tarım ürünlerini ifade eden bir özellik değildir birçok alanda coğrafi işaret kullanılmaktadır. İsviçre saati, Japon arabaları, Fransız parfümü gibi ürünler tüketici tarafından coğrafi işaret olarak bilinmektedir (Gökovalı, 2007). El sanatları, gıda, sanayi ürünleri, tarım, maden gibi alanların ürünlerini kapsamına katabilen coğrafi işaret, belirgin bir özelliği veya özellikleri ile bütün olan şehir, yöre veya ülkeyle bütünleşmiş

bir ürünü benzerlerinden ayırmaya yarayan işaretlerde denir. Coğrafi işaretler ile tüketiciler için ürünün kaynağı, karakteristik özellikleri ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ve coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren kalite güvence altına alınır. Bu bağlamda coğrafi işaretlerin söz konusu ürüne bir marka gibi değer kattığını söylemek mümkündür. Coğrafi işaret tescili; kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddeyle yerel özelliklere bağlı olarak belli bir üne sahip olan ürünlerin korunmasını sağlamaktadır (Tanrıkulu, 2014, s.287).

Coğrafi işaret menşe işareti, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olmak üzere üç tür işaretleme şeklinden söz edilebilir. Menşe işareti; Ürünün bütün üretim ve işleme aşamalarının yörede ya da bölgede kendine özgü beşerî ve doğal etkenlerden dolayı gerçekleşmesinden kaynaklanan verilen işarettir. Mahreç işareti; Menşe işaretine göre bütün özellikleri ile yöreye ait olmasa da en az bir özelliğini yöreden alması ya da üretiminde kullanılan en az bir malzemenin yöreye ait olması mecburidir. Son olarak Geleneksel Ürün Adı ise, menşe adı veya mahreç işareti kapsamı dışında ve temelinin gelenekselliğe dayanmasına bağlı olarak, bir ürünün en az otuz yıl süreyle kullanıldığının kanıtlanması neticesinde ürünlere verilen isimdir (Yaran,2022). Malatya mutfak kültürü göz önüne alındığında gıda sektörü bakımından birçok coğrafi işarete sahip ürünü mutfağında bulundurmaktadır. Malatya mutfağında toplam ürün coğrafi işarete sahip toplam 34 ürün bulunmaktadır. Bu ürünler aşağıda Tablo'13'te gösterilmektedir.

Tablo 13. Malatya Mutfağında Bulunan Coğrafi İşaretli Ürünler

Malatya Mutfağında Bulunan Coğrafi İşaretli Yemekler	İşaret Türleri
Malatya Anah Kızlı Köfte	Mahreç İşareti
Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma	Mahreç İşareti
Malatya Tandır Ekmeği	Mahreç İşareti

Hekimhan Cevizi	Menşe işareti
Malatya Dalbastı Kirazı	Menşe işareti
Malatya Kâğıt Kebabı	Mahreç İşareti
Malatya Kayısı	Menşe işareti
Arapkir Köhne Üzümlü	Menşe işareti
Arapkir Mor Reyhanı	Menşe işareti
Malatya Kayısı Çekirdeği	Menşe işareti
Malatya İçli Köftesi	Mahreç İşareti
Malatya Kurabiyesi	Mahreç İşareti
Haşhaşlı Dut Pestili	Mahreç İşareti
Banaz'ı Karası Üzümlü	Menşe işareti
Arapgir Kakuk	Mahreç İşareti
Akçadağ Kömbesi	Mahreç İşareti
Arapgir Dolaması	Mahreç İşareti
Arapgir Pohmutu /Pohmut	Mahreç İşareti
Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili	Mahreç İşareti
Arapgir Tandır Kebabı	Mahreç İşareti
Malatya Bilik Ekmeği	Mahreç İşareti
Malatya Ekşili Ekmek	Mahreç İşareti
Malatya Erik Ekşisi	Mahreç İşareti
Malatya Ispanaklı Ekşili Köftesi	Mahreç İşareti
Malatya Pidesi/ Malatya Açık Ekmeği	Mahreç İşareti
Malatya Peyniri	Mahreç İşareti
Pirpirimli Acılı Ayrın	Mahreç İşareti
Pöçüklü Lahana Sarması / Nahna Küftesi	Mahreç İşareti
Malatya Tarhanası	Mahreç İşareti
Malatya Tevek Yapağı Sarması	Mahreç İşareti
Malatya Yassı Kadayıfı	Mahreç İşareti
Malatya Yağlı Ekmeği	Mahreç İşareti
Malatya Simit Pilavı	Mahreç İşareti
Malatya Köpük Pestili	Mahreç İşareti

Kaynak: (<https://ci.turkpatent.gov.tr>)

Tablo.13'te yer alan yemeklerden olan Malatya analı kızlı köfte, genellikle Malatya'nın merkezinde ve çevresindeki lokantalarda yapılır. Etli köftelerin yanında küçük köfteler ile birlikte sunulur. Yeşilyurt kiraz yapağı, Malatya'nın Yeşilyurt ilçesinde özellikle yaz aylarında yapılır ve kiraz yapraklarına sarılan minik dolmalar şeklinde bilinmektedir. Malatya tandır ekmeği, Malatya genelindeki fırınlarda ve özellikle kırsal alanlarda yapılmaktadır, bu ekmeğin, tandırda pişirilir ve köy kahvaltılarında sıkça tüketilen bir besin kaynağı olarak görülmektedir. Hekimhan cevizi, Malatya'nın Hekimhan ilçesinde yetişen ceviz, Malatya'nın çeşitli yerlerinde tüketilip satılarak hem besin kaynağı hem de geçim kaynağı olarak kullanılan bir besin çeşididir. Malatya dalbastı kirazı, özellikle Malatya'nın kırsal kesimlerinde bulunur ve yaz aylarında tüketilir. Malatya kâğıt kebabı,

Malatya'nın merkezinde ve Battalgazi ilçesinde yapılan bu kebab, ince kâğıt gibi açılan etin özel baharatlarla hazırlanmasıyla ve tüketilmesiyle bilinmektedir. Malatya kayısısı Dünyaca ünlü Malatya kayısısı, şehir genelinde ve çevre ilçelerde geniş çapta yetiştirilir ve hem taze hem de kurutulmuş olarak tüketilir. Arapkir Köhne Üzüümü Arapkir ilçesinde yetiştirilen bu üzüm, yerel pazarlarda ve Malatya genelinde bulunabilir. Arapkir Mor reyhanı Arapkir ilçesinde yaygın olan bitki, çeşitli yemeklerde ve salatalarda kullanılır. Malatya kayısı çekirdeği Malatya'nın her bölgesinde kayısı çekirdekleri bulunur ve genellikle atıştırmalık olarak tüketilir. Malatya içli köftesi Malatya'nın merkezinde birçok lokantada yapılır ve içi cevizli veya kıymalı olarak tüketilir. Malatya kurabiyesi Malatya'nın yerel pastanelerinde ve evlerde sıkça yapılan kurabiye, özellikle bayramlarda tercih edilir. Haşhaşlı dut pestili Malatya'nın özellikle kırsal kesimlerinde üretilir ve doğal yöntemlerle yapılır. Banaz'ı karası üzümü Malatya'nın Banaz'ı bölgesinde yetiştirilen bu üzüm çeşidi, lezzetli tadı ile bilinir. Arapkir kakuk, Arapkir ilçesine özgü olan bu yemek, özel günlerde sıkça tüketilmektedir. Akçadağ kömbesi, Malatya'nın Akçadağ ilçesinde yapılan bu börek türü, kavurmalı veya kıymalı olarak hazırlanır. Arapkir dolaması Arapkir ilçesine özgü bu yemek, sarma şeklinde hazırlanır ve özel günlerde sıkça tüketilir. Arapkir pohmut Arapkir'de yetiştirilen bu özel bitki, yemeklerde baharat olarak kullanılır. Battalgazi haşhaşlı dut Pestili Battalgazi ilçesinde üretilen bu pestil, sağlıklı bir atıştırmalık olarak bilinir. Arapkir tandır kebabı Arapkir ilçesinde tandırda pişirilen bu kebab, daha çok özel günlerde pişirilir. Malatya bilik ekmeği Malatya'nın birçok fırınında yapılan bu ekmek, özellikle kahvaltılarda tercih edilir. Malatya ekşili ekmek Malatya'da yaygın olan bu ekmek, hafif ekşi tadıyla tüketilir. Malatya erik ekşisi Malatya'nın yerel pazarlarında ve evlerinde bu ekşi, yemeklerde kullanılır. Malatya ıspanaklı ekşili köftesi Malatya'nın merkezindeki lokantalarda ve evlerde sıkça yapılan bir yemektir. Malatya pidesi-Malatya açık ekmeği Şehir genelinde fırınlarda yapılan bu pide, kahvaltılarda ve yemeklerde tüketilir. Malatya peyniri

Malatya'nın kırsal kesimlerinde üretilen peynir, yerel pazarlarda satılır. Pirpirimli acılı ayran Malatya'nın merkezindeki lokantalarda sıkça yapılan bu ayran, ferahlatıcı bir içecek olarak bilinir. Pöçüklü lahana sarması/Nahna Küftesi Malatya'da lahana yapraklarına sarılan bu dolma, özellikle özel günlerde yapılır. Malatya tarhanası Malatya'da evlerde ve pazarlarda bulunabilen bu tarhana, çorba olarak tüketilir. Malatya tevek yaprağı sarması şehir genelinde yapılan bu dolma, özel günlerde ve yemeklerde tüketilir. Malatya yassı kadayıfı Malatya'nın merkezindeki pastanelerde yapılan bu tatlı, ceviz veya fıstıkla doldurulur. Malatya yağlı ekmeği Malatya genelinde yapılan ekmek, özellikle kahvaltılarda yenir. Malatya simit pilavı Malatya'nın yerel lokantalarında ve evlerde yapılan pilav, simit şeklinde hazırlanır. Malatya köpük pestili Malatya'da doğal yöntemlerle yapılan pestil, sağlıklı bir atıştırma olarak bilinir.

1.4.4.8.Malatya Mutfağında Kullanılan Yöresel Araç ve Gereçler

Her mutfağın, kültürün kendine özgü yöresel alet ve tabirleri vardır. Malatya mutfak kültüründe yemek çeşitliliğinin fazla olması ve daha sıklıkla et yemeklerinin ağırlıkta oluşu, yemek yapanın araç gereç kullanımının ve buna bağlı olarak stoklama ihtiyacının fazla olmasını gerektirir. Malatya mutfağında kullanılan araçlar geçmişten bugüne değişiklik göstermiştir. Malatya mutfağının da kendine özgü yöresel araç ve gereçleri bulunmaktadır. Bu araç ve gereçler aşağıda Tablo 14'te gösterilmektedir.

Tablo 14. Malatya Mutfağında Kullanılan Yöresel Araç ve Gereçler

Kullanılan Yöresel Ürünün Adı	Anlamı
Arıstağ	Tavan
Bervanik	Mutfak önlüğü
Boduç	Ağaçtan yapılmış su kabı
Çıhn	Yiyecek taşınan büyük boy mendil
Çırtıklı-Kırtıklı Sahan	Sahan, Kenarları dilimli bakır tabak
Çömçe	Kepçe
Don Sitili	Büyük kalaylı bakır kova
Dönderecek:	Sacda pişen ekmeği çevirmede kullanılan ince uçlu yassı ağaç
Eğış	Çöp küreği

Ellik-Kolçak	Tandır ekmeği pişiren kişinin kullandığı eldiven
Evlek	Bostandaki bölümlerden her birine verilen isim
Eyvan	Üstü kapalı, etrafı açık balkon Evin bahçesinde bulunur, Darende’de “hayat” adı verilir
Gahma	Tavanı tutan kolon
Gazzik	Küçük kazan
Grat	Ekin ölçeği
Guşgana	Dibi yuvarlak küçük tencere
Gümgüm	Ayran yapılan tahta yayık
Harar	Kalın iple dokunmuş büyük çuval
Hezen	Tavandaki enine direklerin adı
Hınız	Yoğurt yayığı
Hızna	Mutfak
İnek Tası	Süt sağılan büyük bakır tas
Kap Kacak	Mutfakta kullanılan tüm araçlara verilen genel isim
Kemis	Süzgeç
Kış Damı	Ocağın bulunduğu, yemeklerin hazırlanıp yendiği büyük salon
Külek	Silindirik şeklinde çapı 20 cm, yüksekliği 50 cm olan, yoğurt mayalamada kullanılan kalaylı bakır kova Darende yöresinde ağaçtan yapılan ölçü kabına da külek adı verilir
Legen	Kalaylı bakırdan yapılmış, geniş ve kenarlı kap
Lenger	Büyük bakır tabak
Mahşere Taşı	Darende yöresinde dut sırası çıkarmada kullanılan, oluklu taşa verilen isim
Makat	Tahta divan
Maltız	İçi ateş tuğlası ile örülü, yüksek ayaklı, üzerinde yemek pişirilen borulu mangal
Maşrapa	Kulplu bakır su kabı(0
Misandere	Kış damındaki asma kat
Nügü	800 gramlık ölçek
Okka	1 kilo 230 gramlık ölç ek
Pilav Lengeri	Pilavın servise çıkarıldığı büyük bakır tabak
Pin	Kümes hayvanlarının yumurtladığı yer
Sahan	Bakır tabak
Sele	Kamıştan örülen, altına yiyecek konan, büyük, ağzı geniş sepet
Serik	Küpün ağzına
Sındıka	Küçük boy sandık
Sini	Yemek yemede kullanılan, büyük, bakır, kalaylı, içi işlemeli tepsi
Sitil-Bakraç-Helke	Bakır, kalaylı kova
Soku-Zoku:	Taştan yapılan, taneli yiyecek dövülen taş havan
Su Tası	Su içmek için kullanılan kalaylı bakır tas
Şaplak	Bakırdan yapılmış büyük saplı tas
Şirelik	Kaynamış dut ve üzüm torbalarının üzerine koyularak onların süzülmesini sağlayan, ağaçtan yapılmış ızgaralı sehpa
Taka	Duvarın içinde önü açık oyuk
Tepir	Tahta tepsi Değirmenden gelen bulgurun kepeğinin çıkarılmasında kullanılır
Terek	Raf
Terpoş	Bakır, içi çukur servis tabağı
Teşt	Büyük bakır leğen
Timminnah	Tahıl ölçme aracı
Tol:	Asma kabağından yapılan su kepçesi
Tuluğ	Keçi derisinden yapılan yayık
Ucun Ucun	Azar azar
Üsküre: Bakır tas	Bakır tas
Yüklük	Üzerine kışlık yiyeceklerin konulduğu yer

Malatya mutfağı, zengin ve çeşitli yemekleri kadar, bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yöresel araç ve gereçleriyle de dikkat çeker. Tablo.14’te Malatya mutfağında kullanılan yöresel araç ve gereçler gösterilmektedir. Bu araç ve gereçlerin bazılarının açıklaması aşağıda mevcuttur. Malatya mutfağı, zengin ve çeşitli yemekleri kadar, bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılan yöresel araç ve gereçleriyle de dikkat çeker. Tablo 14’te Malatya mutfağında kullanılan yöresel araç ve gereçler gösterilmektedir. Bu araç

ve gereçlerin bazılarının açıklaması aşağıda mevcuttur. Tandır, ekmek, kebab ve çeşitli yemeklerin pişirilmesinde kullanılan, toprağa gömülü veya yarı gömülü olarak yapılan bir fırındır. Sac, ince ve geniş metal bir levha olup ekmekler, gözlemeler ve böreklerin pişirilmesinde kullanılır. Bakır kazan ve tencereler, büyük aile yemeklerinde tercih edilir ve yiyeceklere özel bir tat kazandırır. Cezve, Türk kahvesi hazırlamak için kullanılan geleneksel bir araçtır. Oklava, hamur işlerini açmak için kullanılan uzun ve ince bir çubuktur. Dibek, tahılları, baharatları ve çeşitli malzemeleri döverek ufalayan bir öğütme aracıdır. Sahan, bakırdan yapılan ve kapaklı olan, yemeklerin sunumunda kullanılan bir gereçtir. Kalbur, un elemek veya iri taneli malzemeleri ayırmak için kullanılan bir elektir. Tahta kaşık ve kepçe, yemeklerin karıştırılmasında ve servis edilmesinde kullanılan geleneksel mutfak gereçleridir. Bu araç ve gereçler, Malatya mutfağının geleneksel lezzetlerini korumak ve en iyi şekilde sunmak için kullanılan önemli etkenelerdir. Bu araç ve gereçler, Malatya mutfağının geleneksel lezzetlerini korumak ve en iyi şekilde sunmak için kullanılan önemli unsurlardır. Hem yemeklerin hazırlanışında hem de pişirilmesinde bu geleneksel araç ve gereçlerin rolü büyüktür

BÖLÜM 2: MALATYA MUTFAĞININ ALGILANAN İMAJI VE MALATYA MUTFAK FARKINDALIĞININ BELİRLENMESİ

2.1. Gastronomi ve Mutfak Turizmi

Mutfak sözcüğü Türkçeye Arapça “matbah” sözcüğünden gelmektedir. “Yemeğin pişirilip, saklanıp korunduğu yeri” ifade etmektedir (Çölbay, Sormaz,2015). Mutfak hem kültürel hem de mekânsal olarak tanımlanabilen bir kavramdır. Mutfak somut olarak; yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı, pişirildiği, servise hazırlandığı ve tüketildiği yer olarak adlandırılabilir (Özel, Yıldız ve Akbaba, 2017). Mutfak terimi farklı

terimlerle aynı anlama gelmektedir. Özellikle mutfak ve gastronomi terimi sıklıkla benzer anlamlarda kullanıldığı, ikisinin de bir ülke veya destinasyonun mutfak özelliklerini yansıtan nitelikleri sunduğu belirtilmektedir (Horng ve Tsai, 2012).

Turizm, insanların devamlı ikamet ettikleri, çalıştıkları yerlerin dışına seyahatleri ve buralardaki, turizm işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetleri talep ederek, geçici konaklamalarından doğan olaylar ve ilişkilerin bütünü olarak tanımlanmaktadır (Yıldız, 2009, s. 3). Turizm, çeşitli araştırmalarda farklı tanım ve içeriklere sahip bir kavramdır. Bu farklı tanımların içerisinde alternatif turizm çeşitleri bulunmaktadır. Açılım olarak alternatif turizm; turizm bölgesinin özelliklerine bağlı, destinasyondaki olumlu yönleri ön plana çıkarırken olumsuz yönleri en az seviyeye indiren küçük çapta, bireysel ziyaretleri ve yerel katılımı amaçlayan, uzun dönemli ve bütünsel düşünülerek turizmin gelişimini hedefleyen ve destekleyen turizm türleridir (Gazelci,2021).Sektörel olarak düşünüldüğünde, turist ihtiyaçlarındaki farklılıklar alternatif turizm çeşitlerini zorunlu hale getirmiş ve bu bağlamda farklı turizm türleri sınıflandırılarak, kırsal turizm, ekoturizm, Kültür turizmi, yayla turizmi ve gastronomi turizmi gibi alternatif turizm türleri ortaya çıkmıştır (Emekli, 2006, s. 6).

Bir destinasyonun turistik ürün olarak adlandırılabilmesi açısından ülkenin, bölgenin veya yörenin üç özelliğe sahip olması gerekir. Bunlar turizm tesislerinin varlığı, çekicilik ve ulaşılabilirliktir. Çekicilik turistin destinasyonun özelliklerini göz önünde bulundurarak bir destinasyonu başka bir destinasyona tercih etmesi olarak adlandırılabilir (Kızılırmak, 2006). Bir destinasyonun turistik bakımdan çekici olarak adlandırılabilmesi için bazı özellikleri kendi bünyesinde bulundurması gerekmektedir. Bu özellikler; yeme-içme, park, müze, imaj, ulaşım, konaklama, öğren yeri ve benzeri eğlence mekanlarının destinasyonda bulunmasıdır (İlban, 2007).

İnsanoğlunun en temel ihtiyaçlarından olan yeme ve içme gereksinimi turizme ait destinasyonların cezbedici bir çekim unsuru olduğu gözlemlenmektedir. Bu bağlamda yiyecek ve içeceklerin bir bölgenin soyut ve somut kültürünü, tarihini, dinsel değerlerini, sosyal yaşantısını ve ekonomik birçok birleşenini ortaya çıkardığı görülmektedir (Çağlı, 2012: 40). Gastronomi turizmi de bu bağlamda ortaya çıkmış bir alternatif turizm çeşidi olarak destinasyonların seçiminde önemli bir yer tutmaktadır.

Gastronomi turizmi; turistlerin yiyecek ve içecekleri hammadde yetiştirme ve hazırlama sürecinden sunum ve tüketim aşamasına kadar deneyimlemek ve tatmak amaçlı olarak gerçekleştirilen destinasyon ziyaretleri olarak tanımlanabilir (Küçükkömürler vd, 2018). Başka bir tanımla gastronomi turizmi farklı topluluklara ait yiyecekleri toplumun gelenek ve göreneklerine uygun bir şekilde tüketmek amacıyla seyahat gerçekleştirmek şeklinde dile getirilebilir (Durlu, Can, 2012). Gastronomi turizmi turistlere bölgenin kültürünü ve tarihi geçmişini hissettirmenin yanında daha önce turistlerin tatmadığı farklı yiyecek ve içecekleri deneyimlemek için seyahat arzusu oluşturan ve seyahat planlanmasında önemli bir yer tutan turizm çeşidi olarak adlandırılmaktadır (Wolf, 2002). Farklı bir deyişle gastronomi turizmi, alışagelmış yemeklerden ziyade, kendine özgü ve farklı bir mutfak kültürü kapsamında yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp, sunulmasını, tüketimini ve bu mutfakların alışkanlıklarını, yeme-içme ritüellerini ve kültürlerini tanımak amacıyla gerçekleştirilen turizm etkinlikleridir (Şengül ve Türkay 2016: 89). Yiyecek ve içecekler her zaman turizmin bir parçası olarak görülmüştür. Genellikle yöreye ait yiyecek ve içecekler turistik deneyimi tetikleyip, geliştirmekte ve tekrar ziyaret için iyi bir neden olabilmektedir. Bir destinasyonda gerçekleşen yiyecek ve içecek deneyimleri, turistin mutfak kültürünü etkilerken, kültürel etkileşimler yaşamasını da sağlamaktadır. Yaşanılan bu durum yiyecek ve içecek sektörü ile turizm sektörü arasında önemli bir yardımlaşma ve paylaşım olduğunu göstermektedir. Gastronomi turizmi için destinasyona gelen ziyaretçiler yöreye ait geleneksel ve doğal yiyecekleri merak etmekte

ve tatmaktadır (McIntosh ve Goelder, 1990). Yiyecek ve içecek tercihlere göre bazen seyahatlerin temel nedeni olabilmektedir. Ama genellikle yiyecek ve içecekler destinasyon alanının çekicilik unsurlarından biri olarak ziyaretçilerin dikkatini çekmekte ve genel turist deneyimini pozitif yönde etkileyen unsurlardan olmaktadır. (Symons, 1999).

Gastronomi turizmini dört farklı motivasyon türünü içerir bunlar sosyal, kültürel, prestij ve fiziksel motivasyon türleridir (Çetin,2023). Fiziksel ve biyolojik olarak bireyin yaşamını devam ettirebilmesi için yeme-içmeye ihtiyacı vardır. Turistlerin gittikleri destinasyonda kaldıkları sürece sağlıklı ve lezzetli yiyecek-içecek bulmaları onlar için bir seyahat motivasyonu oluşturmaktadır. Kültürel motivasyonda yiyecek ve içecekler; yerel halkın yeme-içme kültürünü öğrenmek isteyen turistler için seyahat motivasyonu sağlamaktadır. Bu bağlamda basit ürünler turisti motive etmektedir. Bu bağlamda destinasyona ait yemeklerin sunulduğu restoranlar ve festivaller önemli yer tutmaktadır. Sosyal motivasyon için destinasyona gelen turist gastronomi aktivitesinin içinde etkin olarak yer almalıdır. Prestij motivasyon; destinasyona özgü edilen gastronomik deneyimleri bulunduğu ortamlarda paylaşarak kendi avantajına prestij elde etmesidir (Guzman ve Canizares, 2011).

Gastronomi turizmi, diğer turizm çeşitlerinden farklı olarak belli dönemlerde değil bütün bir yıl boyunca gerçekleştirilebilen bir turizm çeşididir. Diğer turizm türleriyle aynı dönem gerçekleştirildiğinde turistlerin harcama miktarlarının artmasını, çevreye ve yöreye olumlu katkıları ile destinasyonların turist çekme potansiyellerini üst seviyeye çıkarmaktadır (Şahin ve Ünver, 2015). Bununla birlikte doğal ve tarihi güzelliklerden ya da deniz, kum, güneş üçlüsü gibi özelliklere sahip olmayan destinasyonların bu olumsuzlukları fırsata çevirecek bir turizm çeşidi olarak görülmektedir (Kivela ve Crotts, 2006: 359)

Gastronomi turizmi aktivitelerin birleşiminden oluşan bir turizm çeşididir. Buna bağlı olarak bölgesel kalkınma sağlama, doğrudan ya da dolaylı olarak birçok sektörü olumlu yönde etkileme ve gelir kaynağı olma gibi olanakları mevcuttur. Bunların dışında toplumlar arası kültürel etkileşim sağlama gibi pozitif yönde sosyal etkileri de bulunmaktadır. Son dönemlerde insanların farklı kültürleri ve yerleri çok yönlü olarak deneyimleme ve araştırma istekleri ortaya çıkmaktadır. Bu istekleri neticesinde gastronomi kültürüne yönelik olarak da araştırma yapmaları ve araştırmalarının doğrultusunda buldukları yerlere tatil yapmaya gitmek istemelerinden dolayı gastronomi turizmi giderek önem kazanmaktadır (Sarışık ve Özbay, 2015).

2.2. İmaj Kavramı

İmaj kavramı Latince “imago” (resim) kökünden olup, epistemolojik bakımdan bireyin aklında bir kişi, kurum, ürün ve olay hakkında geliştirdiği bilişsel ve psikolojik bir resmin bütününe ifade etmektedir (Doğan,2009). İmaj bir ürünün, markanın ya da ülkenin toplumdaki algılanması ya da görünümü olarak adlandırılmaktadır (Türkkahraman,2004). Özata ve Aslan (2010), İmaj terimini bireyin, bir topluluğun veya bir işletmenin bireysel olarak başkalarında bırakmak istediği ya da bıraktığı izlenim olarak adlandırmaktadır. Zengin ve Gürkan, (2009) ise imajı kişi veya işletmenin diğer kişi ve işletmelerin aklında bilinçli veya bilinçsiz bırakmış olduğu izlenim olarak tanımlamaktadır. Farklı tanımlara sahip olan imaj kavramının kelime anlamı duyu organlarının dış dünyadan algıladığı bir etkileşimin bilince yansıyan benzeridir. Bu bağlamda imaj kişilerin aklındaki resim olarak adlandırılabilir (Türk ve Bıyık, 2009). Kurumsal olarak düşünüldüğünde imaj; hedef kitlenin herhangi bir kişi, kurum ya da durum neticesindeki görüşlerin bütünü olarak adlandırılabilir.

İmaj terimi toplum hayatında son zamanlarda sıklıkla karşılaşılan kavramların başında gelmektedir. Herhangi bir ürün satın alırken, yiyecek veya içecek tüketirken, biri hakkında konuşurken ya da bir kurum veya kuruluş hakkında düşünürken bu kavram sürekli karşımıza çıkmaktadır. İmaj sözcüğü, insanoğlunun vazgeçilmezleri arasında yerini almıştır. Hangi faaliyet alanı düşünülürse düşünülün günümüzde hemen hemen bütün işletmeler, mevcut bulunan durumlarını korumak ya da daha ileri bir konuma getirebilmek için aktif olarak, imaj oluşturma ya da imaj geliştirme faaliyeti içerisindeyler. Bu bağlamda günümüzde üretilen mal ve hizmetlerin kalitesinin artması, fiyatların uygun olması, ürünlerin ulaşılabilirliği gibi faktörler göz önüne alınarak insanoğlu daha bilinçli şekilde yüksek yaşam standartlarına ulaşmış ve satın alma işlemlerinde bazı kriterleri göz önünde bulundurmaya başlamıştır. Bu sebeple her alanda imaj kavramı önemli bir konuma sahip olmuş, üretilen ürünün en iyi ve uygun şekilde tanıtılması gerektiğini ortaya çıkarmıştır (Akın, 2004).

Bu çağda, sürekli gelişim ve değişim gösteren bilgi teknolojilerindeki gelişmeler işletmeleri birçok alanda değişim yapmaya yöneltmektedir. İşletmeler açısından bakıldığında bu önemli değişimlerin başında imaj kavramı gelmektedir. Rekabetin yoğun olarak yaşandığı işletmelerinde kurumsal imajda pozitif bir fark yaratmak, işletmeleri rakiplerinin önüne geçirecek bir etkidir. İşletmelerin sağladığı pozitif imaj rekabet ettiği işletmeler karşısında avantaj sağlayabilmektedir. Rekabetçi bir ortamın sağlanması ve bulunan konumun korunabilmesi bakımından işletmelerin imaj kavramına önem vermeleri ve çalışanlarında ya da müşterilerinde olumlu imaj algısı oluşturmaları önemli bir etken olarak görülmektedir (Akgündüz,2017). İmaj, insan zihninde bir kez sahip olunduğunda sürekli devam ettirilen bir kavram değildir. Kişini zihninde zamanla ve yavaş yavaş birikerek meydana gelen bir bütündür. Bireylerin çeşitli kanallardan ve formal olmayan ilişkilerden, içinde bulunulan kültürel iklimden ve olan ön yargılara kadar biriken bilgilerin hepsinin değerlendirilmesiyle meydana gelmektedir. Bu bilgiler

düşünüldüğünde imajın bireylerin zihninde var olan bir resim olmakla birlikte, belirli bir zaman ve birikimle oluşan ve kişiden kişiye değişebilen bir kavram olduğunu dile getirmek mümkündür (Düşmezkalender. 2020).

2.3. Destinasyon İmajı ve Destinasyon İmajını Oluşturan Bileşenler

Destinasyon, İngilizce “Destination” kelimesinden gelmekte olup Türkçe ’de varış noktası gidilecek yer anlamı olarak kullanılmaktadır (TDK, 2022). Turizm alanına bakıldığında, “destination” terimi “varış yeri” anlamına gelmekle birlikte, bu terim “Turizm Merkezi”, “Turizm Alanı”, “Turizm Bölgesi” ve “Turistik Destinasyon” bileşenleriyle de ifade edilmektedir (Pekyaman, 2008, s. 27).

Destinasyon kavramı bireylerin seyahatlerinde odak noktada yer alan ve içinde birden çok çekici unsur barındıran turizm hareketlerinin gerçekleştirildiği bir yer olarak tanımlanabilir (Şengül, Yılmaz ve Eryılmaz, 2018, s. 9). Diğer bir tanıma göre turizm destinasyonu farklı turizm kaynakları ile turisti cezbeden ve birden fazla kurum ve kuruluşun sunduğu dolaylı veya doğrudan turizm hareketlerinin tamamını kapsayan yoğun turist ziyaretlerinin gerçekleştiği coğrafi alanlardır (Özdemir, 2014, s. 3). Bu bağlamda destinasyon kavramı, içerisinde birden fazla çekim unsuru barındıran, bireylerin seyahatlerindeki istek ve beklentilerine karşılık veren turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği coğrafi konumlar ve belirli bir imaja sahip olan alanlar olarak adlandırılabilirler.

Destinasyon imajı en genel tanımıyla bir turizm bölgesiyle alakalı bireysel duygu ve düşüncelerin bütünü olarak tanımlanabilir (Yurtseven ve Can, 2002). Destinasyon imajı, bölgeye gelen turistlerin bölgede bulunan diğer turistler, halk, esnaf ve çalışanlar hakkındaki olumlu ve olumsuz izlenimlerinin bütünüdür (Gallarza, Saura ve Garc a, 2002). Turistlerin seyahat etmelerine sebep olan nedenlerin başında destinasyon imajı

önemli bir faktördür. Bireylerin veya grupların destinasyonla ilgili olumlu ve olumsuz düşüncelerinin tamamı o bölgenin imajını meydana getirmekte ve bu imaj doğrultusunda turistlerin gidecekleri destinasyonları seçme aşamasını, sonraki değerlendirme sürecinin ve tekrar ziyaret etme niyetinin önemli derecede etkilemektedir. Destinasyon imajı, bireylerin veya grupların seyahatte bulunacakları bölgeyi seçmesindeki tek etken olmasa da diğer faktörlerle beraber kişilerin veya grupların bir bölge seçme sürecinde etkiye bulunan önemli bir unsurdur (Kaşlı ve Yılmazdoğan, 2012). Gideceği destinasyona karar vermemiş veya karar verme aşamasında olan potansiyel turistlerin karar verme noktasında etken olabilecek unsurların ve destinasyonların kendilerine özgü imajın ölçülmesi destinasyonun tanıtımı açısından önemli bir faktördür. Çünkü bireylerin aklında olumlu imaj bırakmak yoğun rekabet ortamında güçlü kalmanın yollarından biridir. Genel olarak çekicilik unsurlarının yoğun olduğu destinasyonlar seyahat için tercih edilmektedir. Turistlerin aklında olumlu imaj bırakan destinasyonların turizm gelirlerinin, turist sayısının ve turist memnuniyetinin diğer destinasyonlara göre daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir (Ünal ve Caber, 2019). Destinasyon imajı birçok farklı unsurdan oluşmaktadır. Destinasyon imajı ile doğrudan ilgili olan unsurlar bölgenin doğal kaynakları, bölgenin alt yapı olanakları, turistik imkânlar, kültür, sanat ve tarih, politik ve ekonomik unsurlar ve sosyal çevre, yerel halk olarak sıralanabilir (Beerli ve Mart'in, 2004).

Destinasyon imajı, kişinin genel zihinsel imajı ve işletme izlenimi olarak adlandırılmaktadır. Bu düşünce pazarlama iletişimi ve farklı bilgi kaynaklarından ortaya çıkan turist gerçekliğinin öznel bir yansımasıdır. Bu sebeple bir destinasyonun görüntüsü, henüz ziyarette bulunulmamış olmasına rağmen turistlerin düşüncelerine aktarılabilir. Destinasyon imajı, esas olarak bilişsel ve duygusal unsurlardan meydana gelmektedir; burada bilişsel bileşenler varış yerinin yapısal ve fiziksel

unsurlarını oluştururken, duyuşsal bileşenler rahatlatıcı bir atmosferde, hoş ve güvenli bir ortamdan meydana gelmektedir (Taşçı ve Gartner, 2007).

2.3.1. Algısal-Bilişsel İmaj

Algı; Görünen nesnelerin ne şekilde inanıldığı ve yorumlandığını ifade eden, bireydeki fark etme süreci olarak adlandırılabilir. Algı nesnelerin algılandıktan sonra zihinsel olarak yorumlanmasından sonra ortaya çıkan duruma yüklenen anlamı ifade eden kavramdır. İnsanlar, çevrelerinde gerçekteşen olaylar neticesinde akıllarından bir dizi eylem geçirirler; bu süreçte algılamalarının temelinde gözlem ve koşullar bulunmaktadır (Albuz, 2016).

Algısal imaj ise; İnsanın herhangi bir ürüne, eşyaya, hizmete ya da nesneye ait edindiği ve kişiye özgü düşüncelerin, inanışların ve bilgilerin sonucu meydana gelen algılar ve değerlendirmelerdir (Baloğu ve Brinberg, 1997). Algısal imaj nesne veya durumla alakalı bireysel bilgileri ve inançları içerir. Algısal imaj farkındalığının oluşması kişinin destinasyon kalitesini kendi inanç ve bilgilerine göre değerlendirmesiyle meydana gelir. Bir kurum, kişi veya yiyecek-içecek hakkında algısal bir değerlendirme yapabilmek için öncelikle ürünün veya yerin genel algısal durumu görünümün tamamını içerecek şekilde incelenmelidir. Yapılan incelemeye göre ürünün kişinin veya destinasyonun sağladığı fayda, ortaya çıkartılan motivasyon faktörleri gibi birtakım ifadeler, bilişsel ve duygusal yönleri imaj algısı üzerinde belirleyici olacak şekilde değerlendirilir (Baloğu ve McCleary, 1999).

2.3.2. Duygusal İmaj

Duygular; İnsanların hayatında yaşadıkları çeşitli durumlar karşısında meydana gelen durumu anlama, farkında olma ve bu durmalara karşı fizyolojik tepkileri oluşturan psikolojik bir süreçtir. İnsanların iç dünyalarında gerçekteşen olaylar olarak ifade

edilebilir. Duygular kişilerin iç ve dış dünyalarından gelen uyarılara karşı haz ya da elem şeklinde izlenimler olarak ortaya çıkmaktadır (Demir, 2021, 183).

Duygusal imaj ise; Kişinin destinasyon hakkında geliştirdiği duygu ve değer yargılarının tamamı olarak adlandırılabilir. Kişinin destinasyonun olumlu yanlarına dair fikirleri, algıları, hisleri ve tutumları algısal imaj olarak ifade edilmektedir. Duygusal imaj ise kişinin destinasyon seçiminde belirleyeceği olumlu, olumsuz ve nötr yargıların hepsini göz önünde bulundurması ve destinasyon tercihini bu algıya göre değerlendirilmesidir (Yaraşlı, 2007).

2.3. Destinasyon imajı Oluşturulmasında Gastronomi Turizminin Önemi

Destinasyonun önemli bileşenlerinden olan gastronomi, kültürel mirası temsil etmesi nedeniyle kuvvetli bir destinasyon seçim faktörüdür. Bu bağlamda turistlerin destinasyonla ilgili olan beklentilerinde gastronomi ilk sırada yer almaktadır. Destinasyonların sürekli değişen ve artan rekabetle mücadele edebilmeleri ve kendilerine özgün taklit edilemeyen bir yer oluşturmalarında gastronomik kimliğin yeri oldukça önemlidir. Gastronomik kimlik, destinasyonun içinde var olan coğrafi, ekolojik, ekonomik, tarihsel ve kültürel yapıya göre değişimler göstermektedir. Destinasyona ait bu özelliklerin taklit edilebilmesi mümkün değildir (Kesici, 2012).

Turistlerin destinasyonla ilgili duygu ve düşüncelerinde destinasyonun sahip olduğu imaj önemlidir. Yapılan çalışmalar doğrultusunda destinasyon imajının oluşumunda, gastronomik imajın da destinasyon imajını önemli şekilde etkilediği belirlenmiştir (Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020).

Gastronomik imajda tıpkı destinasyonun doğal çevre, tarihi kalıntılar gibi unsurlarının yer aldığı ana faktörlerinden biridir. Bu bağlamda gastronomik imajın,

ulaşım ve konaklama gibi ziyaret sürecindeki faaliyetlerin de oluşan tamamlayıcı bir öğesidir. Gastronomi imajı; turistlerin bir destinasyonun yiyecek içecek işletmeleri, yiyecek içecek kùltürü ve yiyecek içeceklerle ilgili bütün oluşumlar hakkındaki inanç, duygu ve düşünceleri olarak adlandırılabilir. Gastronomi imajının öğelerinden olan yiyecek ve içecekler her bölgenin mutfak kùltürünü ön plana çıkaran önemli kaynaklarıdır (Eren ve Çelik, 2017).

Gastronomik imaj, bir destinasyonun yemek kùltürü ve gastronomik ürünleri hakkındaki düşüncelerin toplamı olarak adlandırılabilir. Destinasyonlardaki gastronomi imajının oluşumunda o bölgenin görgü kuralları, sofrada adabı, yeme ve içme alışkanlıkları, meşhur yiyecek ve içeceklerin gastronomik imajda bilişsel ifadeleri temsil ederken, yiyecek ve içeceklerin sembolik anlamlarının ise gastronomik imajın duygusal yönlerini ifade etmektedirler (Hjalager ve Corigliano, 2000). Turistler, gittikleri ülkenin veya bölgenin farklı yemeklerini yemekten, değişik lezzetleri atmaktan zevk almaktadır. (Henderson, 2009).

Gastronomik imaj destinasyonların kalkınmalarının yanında gastronomi turizmini destekleyerek turizm sezonunun uzatılmasına, yerel, çevresel ve kùltürel mirasın sürdürülebilir olmasına, alt yapı hizmetlerinin ve yatırımlarının artmasına, yeni iş olanaklarına ve turizm harcamalarının artışına katkıda bulunur (Karakuş, Onat ve Güneren Özdemir, 2019).

2.4. Gastronomi Festivalleri ve Yemek İmajı

Festival tabiri Latince “festum” olan kutlama ya da minnet duygularını açığa vurma amacıyla gerçekteşirilen bir araya gelme anlamına gelmektedir (Kladou,2011).

Festival sözlük anlamı ile “Belli bir sanat dalında oyun ve filmlerin sunulması ve gösterilmesi sonunda ödöl, derece verilmesi biçiminde düzenlenen ulusal veya uluslararası gösteri dizisi ya da şenlik,

(Antalya film festivali vb. ’’) ya da “yapıldığı çevre, katılanların sayısı veya niteliği programla belirtilen ve özel önemi olan sanat gösterisi” ya da “bir bölgenin en ünlü ürünü için yapılan gösteri ve şenlik, (Kiraz Festivali vb. ’’) olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, [TDK],2023).

Festival kavramı literatürde çeşitli şekillerde tanımlanmaktadır. Festival; genel olarak fuarlar, alışveriş, spor olayları kültürel ve sanatsal etkinlikler gibi organize faaliyetler bütünüdür (Mısırlı ve Özdemir, 2018). Festivaller çeşitli sebeplerle belirli aralıklarla düzenlenen toplumsal şenlikler, kutlamalar olarak adlandırılabilir. Amaçları, zamanları, detayları ve organizasyon farklılıklarından ötürü festival kavramı için tam ve açıklayıcı bir tanım söylenememektedir. Bazı araştırmacıların düzenlenen festivallere kültürel, ekonomik ve toplumsal olmak üzere farklı pencerelerden bakması ortaya çıkan tanımlarda bir ifade birliğinin oluşmama sebeplerindendir (Şengül ve Genç, 2016). Yemeğin geçmişi insanlık tarihi kadar eskidir. Çünkü bireylerin yaşamını devam ettirebilmesi için yeme ve içme eylemi temel unsurlarındandır ve bireylerin varoluşundan bu yana gelen bir eylemdir. Fakat yeme, içme eylemi temel ihtiyaç olmasına karşın uzun bir süreçte gelişmiştir (Pederson, 2012). Zaman içerisinde yemek, yaşamsal ihtiyaç için tüketim unsuru olmaktan çıkmış insanlar için sosyal etkileşim aracı haline gelmiştir. Bu sebeple farklı etkinlik ve törenlerde (düğün, ölüm, festival vb.) yiyecek ve içecek tüketimi toplum tarafından vazgeçilmez bir etken olmuştur (Beşirli, 2011; Sağır, 2012). Yemek, kültür biçimi olarak farklı festival ve törenlerdeki varlığını sürdürmesinin yanında festivallerin ana konusu haline gelmiştir (Cömert ve Çetin, 2017).

Dünya genelinde en fazla turist çekme potansiyeline sahip olan festivaller, ekonomik değerinin büyüklüğü anlaşıldıktan sonra çeşitlendirilerek farklı türlerde gerçekleştirilmeye başlanmıştır (Song, Xing ve Chathoth, 2015). Bu festivaller içinden en fazla ilgi göreni ve dikkat çeken gastronomic festivalleridir. Gastronomic festivalleri bölgesel yönetimlerce bölgenin tanıtım ve reklamını yapmak için sıklıkla düzenlenen etkinlikler haline gelmiştir. Çünkü bu festivallerde bölgelerin yemek adetleri, bölgelerin

kültür ve gelenekleri gibi etkenleri sayesinde yeni ve farklı deneyim yaşamak isteyen turistlere farklı tercihler sunmaktadır (Çetin, Demirel ve Çetin, 2019).

Gastronomi festivali, literatürde “food events” ve “food festival” olarak adlandırılmaktadır. Gastronomi festivali bölgesel mutfakları dünya mutfakları ile harmanlayan ve kültürel etkileşim sağlamak amacıyla gerçekleştirilen organizasyonlar olarak adlandırılmaktadır (Büyüksalvarcı ve Akkaya, 2018). Gerçekleştirilen tüm festivallerde genellikle yiyecek ve içecek bulunmakta fakat festivallerin odak noktasında yer almamaktadır (Getz, 1991). Gastronomi festivallerinde ise bu durum farklıdır yiyecek ve içecekler festivallerin başlıca sebebi konumundadır ve bu festivaller üzerinden turistlerin yeni tatlar ve kültürlerle buluşması için imkân sunulmaktadır (Mitchell ve Hall, 2003). Gastronomi festivalleri; yeme ve içme kültürüne ilişkin izlerin taşındığı, gastronomik unsurların ön planda olduğu ve gastronomiye özgün deneyimlerin yaşandığı etkinlikler olarak adlandırılabilir. Bu festivaller bölgeye özgü yiyecek ürünlerinin sunumu, üretimi, yeme ve içme adetlerini, kültürel yemek gelenekleri ve törenleri, mutfak kültürleri gibi birçok etkeni içerisinde barındırabilir (Cohen ve Avieli, 2004).

Çağımızda gastronomi ve turizm geline süreçte bir bütün haline gelmiştir. Yerel yemekleri deneyimlemek deneyimleri bölgelere gelen turistlerin en çok önem verdiği etken olmuştur. Turizme açık destinasyonlar, sadece var olan doğal zenginlikler ya da kültürel değerler bakımından değil turistlere sundukları bölgeye özgü olan yiyecekler ve içecekler bakımından da rekabet içindedirler (Ünlü ve Nizamlioğlu, 2022). Bölgesel yiyecekler bölgenin imajını güçlendirip, markalaşmasını sağlayarak turizmin güçlenmesine olanak sağlar. Turizm destinasyonlarını ziyarette bulunan turistler geçirdikleri süre boyunca sadece gereksinim için değil, bölgesel yemekleri tatmak ve yemekler hakkında bilgi sahibi olmak içinde yemek tüketiminde bulunurlar. Bu bağlamda destinasyonlarda tüketilen yöresel yemekler ziyaretçilerde bıraktıkları duygusal bağ ve

imaj ile gastronomi turizminde sürdürülebilirliğin ve gelişimin öncüsüdür (Henderson, 2009). Bölgeye özgü olan yemekler geçmişten bugüne bulunduğu koşullarla bağlantılı olarak varlığını devam ettirir bu sebeple gastronomik mirasın koruyucusu ve öncüsü durumundadır. Turistlerin deneyimlemiş oldukları yemek ve içecekleri değerlendirme şekilleri, yemeğin imaj algısı, gastronomik imaj üzerinde belirleyici unsurdur (Boyne, Hall ve Williams, 2003)

2.5 Farkındalık Anlamı ve Önemi

“Farkındalık” belirli bir konu ve olaya yönelik bilgi veya anlayışı ifade etmektedir (Hasan, 2016). Genellikle psikoloji ve eğitim bilimleri konularında araştırmaların bulunduğu farkındalık kavramı 1980’li yıllardan itibaren çeşitli konularda da araştırma konusu olmuştur. Bunu neticesinde farkındalık konusunda farklı tanımlar ortaya çıkmıştır. Bu tanımlar genellikle kabullenme, ana odaklanma, gözlemlene ve yargılama konuları ile bağlantılıdır. Farkındalık, dikkat odaklı bir biçim ve yargısız deneyimlerin yaşama yansımasıdır. Bu bağlamda duygu ve düşüncelerden kaçılmaya çalışılmakta, yargılanmakta ve bastırılmamaktadır. Bu sayede kişi tarafından öfke, kaygı, üzüntü gibi olumsuz olaylara karşı tahammül ve direnme gücü de artmaktadır. Turizm, kalıcı programların ayrılmasının seyahat deneyimlerine daha açık ve kabul edici bir şekilde yaklaşmalarını sağlar. Turistlerin ziyaret ettikleri yerlerdeki kültürel, doğal ve gastronomik deneyimleri deneyimsiz ve alışveriş yaşamaları hem kişisel tatminlerini hem de bu deneyimlerin daha anlamlı ve zengin bir hale gelmelerini sağlar (Kabat ve Zinn 2003: 147). Sonuç olarak, farkındalık, bireyin yaşamının her yönünde önemli bir rol oynar ve genel refahı, ilişkileri ve kişisel gelişimi olumlu yönde etkileyebilir. Bu nedenle, birçok kişi farkındalık pratiğini hayatlarına dahil etmekte ve farkındalık seviyelerini artırmak için çeşitli yöntemler kullanmaktadır.

2.5.1. Mutfak Kültürü Farkındalığı

Mutfak kültürü farkındalığı, insanların farklı kültürlerin yemek pişirme teknikleri, malzemeleri, tarifleri ve yemek kültürleri hakkında daha derin bir anlayış geliştirmesi anlamına gelir (Counihan ve Esterik,2012). Bu farkındalık, yemeklerin sadece birer besin kaynağı olmaktan öteye geçerek, birer kültürel ifade ve tarihî miras olduğu bilincini taşır. Mutfak kültürü farkındalığı, çeşitli kültürlerin yemek pişirme yöntemlerini, geleneksel yemekleri ve malzemeleri öğrenmeyi, takdir etmeyi ve hatta deneyimlemeyi içerir (Hjalager ,2004). Mutfak kültürü farkındalığı, insanların yemek yoluyla başka kültürlerle etkileşime geçmelerini, kültürel çeşitliliği kutlamalarını ve başka ülkelerin yemek kültürlerini daha derinlemesine anlamalarını sağlar. Mutfak kültürü farkındalığı, yerel yemek geleneklerini koruma ve sürdürme konusunda da önemli bir role sahiptir. İnsanlar, kendi kültürlerinin yemeklerini daha iyi anlayarak ve onları yaşatarak, gelecek nesillere aktarabilirler (Brenner ve Sorensen ,2015). Bu farkındalık genellikle seyahat, yemek kitapları, yemek programları, yemek festivalleri ve yemek blogları gibi çeşitli kaynaklar aracılığıyla geliştirilir. Ayrıca, yerel pazarlarda alışveriş yapmak, yerel restoranları ziyaret etmek ve yerel yemek kurslarına katılmak da mutfak kültürü farkındalığını artırabilir.

Sonuç olarak, mutfak kültürü farkındalığı, insanların farklı kültürlerin yemek kültürlerini anlamalarını, takdir etmelerini ve deneyimlemelerini sağlar. Bu, kültürel anlayışı artırır, kültürel çeşitliliği kutlar ve insanları bir araya getirir.

2.5.2. Gastronomi Farkındalığı

Gastronomi farkındalığı, insanların yiyecek ve içecekleri daha derinlemesine anlamaları, takdir etmeleri ve deneyimlemeleri için geliştirdikleri bir duyarlılığı ifade eder (Samuel G. vd., 2019). Gastronomi farkındalığı kültürel, tarihi, coğrafi ve duyuşsal boyutları içerebilir. İnsanlar, yiyeceklerin nasıl yetiştirildiği, hazırlandığı, sunulduğu ve

tüketildiği gibi konularda bilinçlenirler. Gastronomi farkındalığı, yemeklerin lezzeti, dokusu, kokusu ve sunumu gibi duysal deneyimlere odaklanırken aynı zamanda yiyeceklerin sürdürülebilirliği, sağlık üzerindeki etkileri, kültürel önemi ve tarihleri gibi daha geniş konuları da içerebilir (Jalis, 2017). Gastronomi farkındalığı, insanların yemek alışkanlıklarını değiştirmelerine, daha sağlıklı ve sürdürülebilir yiyecekler tercih etmelerine ve yerel gıda üreticilerini desteklemelerine yardımcı olabilir. Gastronomi farkındalığının artması, aynı zamanda yerel gıda kültürlerinin korunması ve geleneksel tariflerin devam ettirilmesi açısından da önemlidir. Ayrıca, farklı kültürler arasında köprüler kurabilir ve insanları dünya çapında çeşitli mutfakları keşfetmeye teşvik edebilir. Bu farkındalık, restoranlar, yemek kitapları, yemek festivalleri, yemek blogları ve sosyal medya gibi çeşitli platformlar aracılığıyla yayılabilir ve desteklenebilir. Ayrıca, gastronomi eğitimi ve deneyimlerinin artırılmasıyla da geliştirilebilir. Sonuç olarak, gastronomi farkındalığı, insanların yiyecek ve içecekleri daha derinlemesine deneyimlemelerini sağlayarak, yaşamlarını daha zengin ve tatmin edici hale getirebilir (Teng ve Wu, 2019).

Sonuç olarak, gastronomi farkındalığı, insanların yiyecek ve içecekleri daha derinlemesine deneyimlemelerini sağlar ve bu da yaşamlarını daha tatmin edici hale getirir. Bu anlayış, sadece yemek ve içeceklerin tadını çıkarmakla kalmaz, aynı zamanda kültürel bir bağlantı kurarak insanları bir araya getirebilir ve kültürel çeşitliliği artırır.

BÖLÜM 3: MALATYA MUTFAK KÜLTÜRÜ, MALATYA MUTFAĞININ ALGILANAN İMAJI VE MALATYA MUTFAK FARKINDALIĞININ BELİRLENMESİ

Tez çalışmasının bu bölümünde araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları, yöntemi, araştırma için toplanan verilerin analizi ve bulguların yorumları yapılmıştır.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Günümüzde artık turizm sadece deniz kum ve güneş için tercih edilmemektedir. Bireyler artık bulundukları bölgeleri terk edip başka bölgelere giderken oralarda karşılaşacağı turistik değerler kadar bölgede bulunan meşhur olan yiyecek ve içecekleri tatmak ve deneyimlemek için geziler ve tatiller planlanmaktadır. Mutfak kültürü, bölgeye özge yiyecek ve içeceklerin tanıtımı bölgeye ekstra bir gelir katkısı sağlamaktadır. Bölgeye ziyarete gelen kişiler sadece otellerde konaklama sağlamayıp dışarda zaman geçirerek hem şehrin ekonomisine hem de gastronomisine para harcayarak katkıda bulunmaktadır. Bu sayede bölgedeki esnafa turizmden katkı sağlamak için daha istekli

durumda hareket etmektedir Şehirlerde bulunan gastronomi ürünleri hem şehrin turizm açısından gelişimini hem de yerel halkın bulunduğu bölgenin yemek kültürünü yaşaması ve devam ettirmesi açısından önemli bir araçtır. Malatya mutfak kültürü bulunduğu coğrafi konumunda etkisiyle önemli gastronomi ürünlerine sahiptir. Malatya insanlarının kendi bulundukları mutfak kültürüne sahip çıktığı ve bunu sürdürdüğü görülmektedir.

Bu araştırmanın temel amacı, Malatya halkı arasında gastronomik değerler açısından Malatya Mutfağına yönelik algının, farkındalığın ve yöresel yiyeceklerin, pişirilme sıklığı ve popülerliğinin belirlenmesidir

3.2. Araştırmanın Yöntemi

Malatya mutfak kültürü, Malatya mutfağının algılanan imajı ve Malatya mutfak farkındalığının belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışmada alan yazın araştırması ve anket yöntemleri kullanılmıştır. Yapılan anketlerde veri toplama aracı olarak geliştirilen anket beş bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik yapılarını belirlemeye yönelik sorular yer almaktadır. İkinci bölümde Lertputtarak (2012) tarafından geliştirilen ve algılanan yemek imajını ölçmede kullanılan anketten yararlanılarak 5’li ölçme (kesinlikle katılmıyorum- kesinlikle katılıyorum) ölçeği ile oluşturulan 16 önerme yer almaktadır. Bu bölümde Malatyalı katılımcıların Malatya mutfağı imajına ilişkin katılım düzeyleri belirlemiştir. Üçüncü bölümde ise Araştırmalar neticesinde belirlenen Malatya mutfağında yer alan 35 yemeğe ait farkındalık ölçülmeye çalışılmıştır. Bu bölümde İnce ve arkadaşları (2020) tarafından geliştirilen yiyecek ve içeceklerin yöreye özgünlüğünü ve mutfaklarda pişirilme sıklığını ölçmek üzere hazırlanan önermeler yer almaktadır. Bu önermelerde Malatya mutfağına ait yiyeceklerin aylık periyotta pişirilme sıklığı ölçülmeye çalışılmıştır

3.3. Araştırma Kurgusu

Çalışma üç bölümden oluşmaktadır çalışmanın giriş kısmında Malatya ile ilgili genel bilgiler verilmektedir. Çalışmanın birinci bölümünde gastronomi kavramı ve mutfak kültürü hakkında genel bilgiler ve geçmişten günümüze kadar olan gelişim süreci anlatılmaktadır. Aynı zamanda Malatya mutfağı hakkında genel bilgiler, Malatya mutfağının gelişimi, Malatya mutfağında bulunan yiyecekler, Malatya mutfağının fiziki özellikleri ve Malatya mutfağına ait genel özelliklerde bu bölümde anlatılmaktadır

Çalışmanın ikinci bölümünde ise, Malatya mutfağının algılanan imajı ve Malatya mutfak farkındalığının belirlenmesi amacıyla alan yazın araştırması yapılmış ve Gastronomi ve mutfak turizmi, imaj kavramı, gastronomi festivalleri, farkındalık ve mutfak farkındalığı gibi konuların açılımlarına değinilmiştir.

Çalışmanın son bölümünde ise sonuç ve değerlendirme bölümünde, yapılan analizler ve bulgular yorumlanarak ilgili öneriler sunulmuştur.

Araştırma Malatya bölgesinin merkezi ilçeleri olan Yeşilyurt ve Battalgazi ilçelerinde yapılmıştır. Araştırmanın anket süreci Nisan 2023'te başlayıp 2023 yılı eylül ayında son bulmuştur. Toplanan anketler yüz yüze görüşülerek 425 kişi tarafından toplanmıştır.

3.4. Araştırma Modeli ve Soruları

Yapılan literatür çalışması sonucunda Malatya halkının Malatya mutfağına yönelik imajını ölçmek için araştırma soruları belirlenmiştir. Yapılan çalışmalar doğrultusunda oluşturulan araştırma soruları aşağıda yer almaktadır.

S1: Katılımcılara göre Malatya mutfağı olumlu bir imaja sahiptir? sorusu başlığı altında katılımcıların yaşlarına, eğitim durumlarına ve Malatya’da ikamet ettikleri sürelerde göz önüne alınarak analizler gerçekleştirilmiştir.

S2: Malatya halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Malatya mutfağına ait yiyecekleri Malatya özgün bulma düzeyi nedir? sorusu başlığı altında katılımcıların yaşlarına, eğitim durumlarına ve Malatya’da ikamet ettikleri sürelerde göz önüne alınarak analizler gerçekleştirilmiştir.

S3: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı nedir? sorusu başlığı altında katılımcıların yaşlarına, eğitim durumlarına ve Malatya’da ikamet ettikleri sürelerde göz önüne alınarak analizler gerçekleştirilmiştir.

S4: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerden hangisi vitrin yemeği olarak kullanılabilir.

Oluşturulan 4 soru kendi içlerinde yaş, cinsiyet, eğitim durumu ve Malatya’da yaşanan süreler göz önüne alınarak tablolaştırılıp açıklamaları bulgular kısmında açıklanmıştır.

3.5. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Malatya’nın yerel halkı oluşturmaktadır. Çalışmada büyüklüğü 500.000 ve üzeri kişiden oluşan bir evren için gerekli örneklem sayısı 0,05 sapma miktarı ile en az 384 olmaktadır (Büyüköztürk vd., 2012). Kolayda örnekleme yöntemi ile 425 sayısına ulaşılarak araştırma için yeterli veri elde edilmiştir.

3.6. Verilerin Analizi

Verilerin toplanmasında katılımcılarla yüz yüze anket yöntemi uygulanmıştır. Çalışmada hedef kitleye rahat bir şekilde ulaşım, ziyaretçilerin zaman kısıtlaması, gibi nedenlerle

anket yöntemiyle veriler toplanmıştır. Beş bölümden oluşan anketin değişkenleri için daha çok yabancı kaynaklardan faydalanılmıştır. Ölçekleri oluşturan ifadeler, anlamını Araştırmanın evrenini Malatya'nın yerel halkı oluşturmaktadır. Çalışmada büyüklüğü 500.000 ve üzeri kişiden oluşan bir evren için gerekli örneklem sayısı 0,05 sapma miktarı ile en az 384 olmaktadır (Büyüköztürk vd., 2012). Kolayda örnekleme yöntemi ile 425 sayısına ulaşılarak araştırma için yeterli veri elde edilmiştir. Araştırma sonrasında toplanan veriler bilgisayar ortamında SPSS (Statistical Package For The Social Sciences) istatistik programı kullanılarak analiz edilmiştir.

3.7. Araştırma Bulguları ve Değerlendirmeler

Araştırmanın bu kısmında katılımcıların demografik özellikleri doğrultusunda Malatya mutfağı imajı, pişirilme popülerite düzeyine ilişkin bulgular ve Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlüğüne ait bulgulara yer verilmiştir. 2023 yılı içerisinde elde edilen veriler doğrultusunda frekans analizleri tanımlayıcı analizler ve araştırma soruları ile ilgili analiz yöntemleri ile yorumlanmıştır.

3.7.1. Demografik Bulgular

Malatya mutfağı imajı ve yemeklerine ait çalışmanın katılımcılarının demografik özellikleri tablo 15'de gösterilmektedir. Tablo incelendiğinde katılımcıların %55,3'nün (235 kişi) kadın, %44,5'inin erkek (190 kişi) olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaş dağılımlarına bakıldığında ise %27,8'inin 18-24 yaş, %19,8'inin 25-34 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Katılımcılardan %26,1'inin 35-44 yaş %14,1'inin ise 45-54 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Katılımcılardan 55-64 yaş aralığında olanların oranı ise %8'dir. Katılımcılardan 65 yaş ve üzeri olanların oranı ise %4,2'dir. Katılımcıların medeni durumlarına bakıldığında ise %57,9'unun evli, %41,2'sinin ise bekâr olduğu görülmektedir. Katılımcılardan dört kişi soruya yanıt vermemiştir. Katılımcıların eğitim

durumu incelendiğinde; %8,2' sinin ilköğretim, %17,9' unun ortaöğretim, %38,1'nin ön lisans, %32,9'unun lisans ve %2,8'nin lisansüstü eğitim almış oldukları görülmektedir. Katılımcıların çalışma durumları incelendiğinde %19,5'nin kamu çalışanı, %20,2'nin özel sektörde çalıştığı ve %10,6'sının serbest meslek ile uğraştığı görülmektedir. Katılımcıların %5,2'sinin emekli olduğu, %12,9'unun ise ev hanımı olduğu görülmektedir. Katılımcıların %10,1'ise herhangi bir işte çalışmadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların aylık gelir durumuna bakıldığında %46,1inin 5.000-9.999 ₺ arası kazandığı, %41,2'nin ise 10.000-14.999 ₺ aralığı gelire sahip olduğu görülmektedir (Anketin yapıldığı dönem asgari ücret 5,500 ₺). Katılımcıların %12,5'ise 15.000-19.999 ₺ arası aylık gelire sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 15. Katılımcıların Demografik Analizi

Cinsiyet	N	%	Çalışma Durumu	N	%
Kadın	235	55,3	Kamu Çalışanı	83	19,5
Erkek	190	44,5	Özel Sektör	86	20,2
Cevap yok	0	0	Serbest Meslek	45	10,6
Toplam	425	100	Çalışmıyor	43	10,1
Yaş			Emekli	66	15
18-24	118	27,8	Ev Hanımı	55	12,9
25-34	84	19,8	Diğer	91	21,4
35-44	111	26,1	Cevap yok	0	0
45-54	60	14,1	Toplam	425	100
55-64	34	8,0	Aylık Gelir		
65 ve Yukarısı	18	4,2	5000-9.999	196	46,1
Toplam	425	100	1000-14.999	175	41,2
Medeni Durum			10001-15000	66	15,000-
Evli	246	57,9	20000-24.999	1	2
Bekâr	175	41,2	5000-9.999	196	46,1
Cevap yok	4	,9	1000-14.999	175	41,2
Toplam	425	100	Toplam	425	100
Eğitim Durumu			Malatya'da Yaşanılan Süre		
İlköğretim	35	8,2	10 Yıldan Az	82	19,3
Ortaöğretim	76	17,9	10-19 yıl	96	22,6
Ön Lisans	162	38,1	20-29 Yıl	112	26,4
Lisans	140	32,9	30-39 Yıl	62	14,6
Lisansüstü	12	2,8	40-49 yıl	40	9,4
Cevap yok	0	0	50 Yıl ve Üzeri	33	7,8
Toplam	425	100	Cevap yok	0	0
Seyahat Edilen Şehir			Toplam	425	100
Gaziantep	120	28,2	Destinasyon Seçimine Mutfağın Etkisi		
Hatay	49	11,5	Evet	323	76,0
Afyonkarahisar	22	5,2	Hayır	33	7,8
Gaziantep-Hatay	70	16,5	Fikrim yok	69	16,2

Gaziantep-Afyonkarahisar	6	1,4	Cevap yok	0	0
Hatay-Afyonkarahisar	124	29,2	Toplam	425	100
Gaziantep-Hatay-Afyonkarahisar	34	8,0			
Cevap yok	0	0			
Toplam	425	100			

Katılımcıların Malatya’da yaşadıkları süreye bakıldığında i %19,3’nün 10 yıldan daha az süre Malatya’da yaşadıkları görülmektedir. %22,8’nin 10-19 yıl arası Malatya’da yaşayan kişilerden oluştuğu görülmektedir. %26,4’nün Malatya’da yaşadıkları süre ise 20-29 yıl arasındır. Katılımcıların %14,6’nın 30-39 yıl arası, %9,4’ün ise 40-49 yıl arası Malatya’da yaşadığı gözlemlenmektedir. 50 ve üzeri Malatya’da yaşayanların oranı ise %7,8’dir Katılımcıların gastronomi amaçlı seyahatlerine bakıldığında ise %52,9’u gastronomi amaçlı seyahat etmediklerini belirtmişlerdir. %47,1’ise gastronomi amaçlı seyahatler gerçekleştirmişlerdir. Gastronomi amaçlı seyahat edenlerin %28,2’Gaziantep iline, %11,5’i Hatay iline ve %5,2’si ise Afyonkarahisar iline seyahat etmişlerdir. Katılımcıların %29,2’si ise bu soruya cevap vermemeyi tercih etmişlerdir. Katılımcıların destinasyon seçiminde mutfağın etkisine yönelik düşüncelerine bakıldığında ise %76’sı mutfağın destinasyon seçiminde etkisi olduğunu düşündüğü görülmektedir. %16,2’ ise bu konuda fikrinin olmadığını ifade etmişlerdir.

3.8. Araştırmanın Betimleyici Bulguları

3.8.1. Malatya Yemeklerinin İmajının Frekans Analizi

Araştırma kapsamında Malatya yemeklerinin katılımcılar arasındaki imajını ölçmek için tanımlayıcı madde analizi yapılmıştır. Tanımlayıcı bulgulara aritmetik ortalama değerleri; “1.00-1.80 arası çok kötü”, “1.81-2.60 arası kötü”, “2.61-3.40 arası orta”, “3.41- 4.20 arası iyi” ve “4.21-5.00 arası çok iyi/mükemmel” olarak değerlendirilmektedir (Yaman ve Tekin, 2010; Akgöz ve Darkanova, 2020). Tablo 16’da Malatya yemeklerinin imajı hakkındaki bilgiler ve analizlere detaylı şekilde yer verilmektedir.

Tablo 16. Malatya Yemeklerinin İmajı

Maddeler	$\bar{x}$	SS	N	%
1.Malatya Yemekleri Güvenlidir	4,39	0,823		
Kesinlikle Katılmıyorum			4	.9
Katılmıyorum			6	1.4
Kesinlikle Katılıyorum			51	12.0
Katılıyorum			120	28.2
Tamamen Katılıyorum			244	57.4
Toplam			425	100
2 Malatya'nın Yemekleri Hijyeniktir	3,92	0,986		
Kesinlikle Katılmıyorum			11	2,6
Katılmıyorum			11	2,6
Kesinlikle Katılıyorum			124	29,2
Katılıyorum			131	30,8
Kesinlikle Katılıyorum			148	34,8
Toplam			425	100
3. Malatya'nın Yemeklerinin Sindirimi Kolaydır	3,50	0,995		
Kesinlikle Katılmıyorum			14	3,3
Katılmıyorum			31	7,3
Kısmen Katılıyorum			189	44,5
Katılıyorum			107	25,2
Kesinlikle Katılıyorum			84	19,8
Toplam			425	100
4. Malatya'nın Yemekleri Katkısızdır	3,77	1,040		
Kesinlikle Katılmıyorum			15	3,5
Katılmıyorum			34	8,0
Kısmen Katılıyorum			95	22,4
Katılıyorum			167	39,3
Kesinlikle Katılıyorum			114	26,8
Toplam			425	100
5.. Malatya'nın Yemekleri Organiktir	3,90	1,006		
Kesinlikle Katılmıyorum			15	3,5
Katılmıyorum			16	3,8
Kısmen Katılıyorum			100	23,5
Katılıyorum			159	37,4
Kesinlikle Katılıyorum			135	31,8
Toplam			425	100
6. Malatya'nın Yemeklerinde Taze Malzemeler Kullanılır	3,90	1,041		
Kesinlikle Katılmıyorum			16	3,8
Katılmıyorum			17	4,0
Kısmen Katılıyorum			106	24,9
Katılıyorum			140	32,9
Kesinlikle Katılıyorum			146	34,4
Toplam			425	100
7. Malatya'nın Yemekleri Lezzetlidir	4,13	1,000		
Kesinlikle Katılmıyorum			17	4,0

Katılmıyorum			5	1,2
Kısmen Katılıyorum			70	16,5
Katılıyorum			144	33,9
Kesinlikle Katılıyorum			189	44,5
Toplam			425	100
8. Malatya'nın Yemeklerinin Kokusu Güzeldir	4,05	0,946		
Kesinlikle Katılmıyorum			7	1,6
Katılmıyorum			11	2,6
Kısmen Katılıyorum			104	24,5
Katılıyorum			133	31,3
Kesinlikle Katılıyorum			170	40,0
Toplam			425	100
9. Malatya Yemekleri Çekicidir	3,92	1,078		
Kesinlikle Katılmıyorum			16	3,8
Katılmıyorum			17	4,0
Kısmen Katılıyorum			118	27,8
Katılıyorum			108	25,4
Kesinlikle Katılıyorum			166	39,1
Toplam			425	100
10. Malatya Yemeklerinin Görünüşü Güzeldir	3,95	1,010		
Kesinlikle Katılmıyorum			11	2,6
Katılmıyorum			11	2,6
Kısmen Katılıyorum			127	29,9
Katılıyorum			112	26,4
Kesinlikle Katılıyorum			164	38,6
Toplam			425	100
11. Malatya Yemekleri Masadakiler Tarafından Paylaşılır	4,07	1,000		
Kesinlikle Katılmıyorum			12	2,8
Katılmıyorum			13	3,1
Kısmen Katılıyorum			87	20,5
Katılıyorum			133	31,3
Kesinlikle Katılıyorum			180	42,4
Toplam			425	100
12. Malatya Yemekleri Aileye Yöneliktir	4,01	1,016		
Kesinlikle Katılmıyorum			15	3,5
Katılmıyorum			12	2,8
Kısmen Katılıyorum			89	20,9
Katılıyorum			143	33,6
Kesinlikle Katılıyorum			166	39,1
Toplam			425	100
13. Malatya Yemekleri Garnitür ve Soslar Eşliğinde Sunulur	3,28	1,131		
Kesinlikle Katılmıyorum			25	5,9
Katılmıyorum			75	17,6
Kısmen Katılıyorum			157	36,9
Katılıyorum			90	21,2

Kesinlikle Katılıyorum			78	18,4
Toplam			425	100
14.Malatya Yemeklerinin Hazırlanması Uzun Zaman Alır	3,56	1,026		
Kesinlikle Katılmıyorum			15	3,5
Katılmıyorum			37	8,7
Kısmen Katılıyorum			157	36,9
Katılıyorum			127	29,9
Kesinlikle Katılıyorum			89	20,9
Toplam			425	100
15.Malatya Yemekleri Çeşitli Pişirme Teknikleri ile Hazırlanır	3,80	1,018		
Kesinlikle Katılmıyorum			12	2,8
Katılmıyorum			25	5,9
Kısmen Katılıyorum			123	28,9
Katılıyorum			140	32,9
Kesinlikle Katılıyorum			125	29,4
Toplam			425	100
16.Malatya Yemekleri Pişirilirken Bilimsel Teknikler Kullanılır	3,05	1,115		
Kesinlikle Katılmıyorum			29	6,8
Katılmıyorum			106	24,9
Kısmen Katılıyorum			160	37,6
Katılıyorum			71	16,7
Kesinlikle Katılıyorum			59	13,9
Toplam			425	100

(Tablo 16. Devamı)

Malatya mutfağının imajına yönelik maddelerden 14 tanesi iyi ve çok iyi/mükemmel olarak değerlendirilmektedir. Bunlardan “**Malatya’nın yemekleri lezzetlidir**” önermesi $\bar{X} = 4,39$ ortalama ile en yüksek değeri taşımaktadır. “**Malatya’nın Yemeklerinin Sindirimi Kolaydır**” önermesi ise $\bar{X} = 3,50$ ortalama ile en düşük değere sahiptir. Önermelerden 2 tanesi ise orta olarak tanımlanmaktadır. Bunlar; “**Malatya’ Yemekleri Garnitür ve Soslar Eşliğinde Sunulur**” ($\bar{X} = 3,28$) ve “**Malatya Yemekleri Pişirilirken Bilimsel Teknikler Kullanılır**” ($\bar{X} = 3,05$) ifadeleridir

3.8.2. Malatya Mutfağına Ait Yemeklerin Özgünlük Analizi

S2: Malatya halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Malatya mutfağına ait yiyecekleri Malatya’ya özgün bulma düzeyi nedir?

Malatya mutfağında yer alan 35 ürünün özgünlük düzeyine yönelik betimleyici analiz tablo 17’de görülmektedir. Bu yemekler arasında Kabak kavurması (241), Fasulye kavurma (225), Patlıcan tava (242), Yeşil erikli kabak dolması (179), Ayranlı yarma

çorbası (251), İrinti çorbası (191), Mercimekli erişte çorbası (197), Kaburga dolması (187), Külâh dolması (174), Pazı sarması (155), Tirit (Analı Kızlı) (coğrafi işaretli) (269), İncik kebabı (256), Arapgir Tandır Kebabı (coğrafi işaretli) (279), Kömbe (coğrafi işaretli) (229), Yumru Köfte Fasulye Yaprığında Ekşili Köfte (236), Ayva Yaprğından Ekşili Köfte (243), Fasulye Yaprğından Ekşili Köfte (275), Ispanaklı Ekşili Köfte (335), Kâğıt Kebabı (coğrafi işaretli)(277), Kiraz Yaprğından Ekşili Köfte (Avrat Köftesi) (coğrafi işaretli) (306), Domatesli Şehriyeli Bulgur pilavı (295), Etli Bulgur Pilavı (284), Sümut Pilavı (194), Malatya Un Kurabiyesi, (coğrafi işaretli) (280), Kayısı dolması (275), Yumurtalı Kayısı (290), Pekmez Helvası (199)ve Kalbur Dolması (185)) olmak üzere 28 yemek katılımcılar tarafından Malatya'ya özgün yiyecekler olarak değerlendirilmektedir.

Tablo 17. Malatya Mutfağının Özgünlüğü

Yemekler	$\bar{X}$	S.S.	N	%	Yemekler	$\bar{X}$	S.S.	N	%
Kabak Kavurması	1,722	,8838			Şam Kebabı	2,196	,8320		
Malatya'ya Özgün			241	56,7	Malatya'ya Özgün			114	26,8
Malatya'ya Özgün Değil			61	14,4	Malatya'ya Özgün Değil			116	27,3
Fikrim yok			123	28,9	Fikrim yok			195	45,9
Fasulye Kavurması	1,778	,8891			Kaburga Dolması	1,927	,8964		
Malatya'ya Özgün			225	52,9	Malatya'ya Özgün			187	44,0
Malatya'ya Özgün Değil			69	16,2	Malatya'ya Özgün Değil			82	19,3
Fikrim yok			131	30,8	Fikrim yok			156	36,7
Patlıcan Tava	1,684	,8519			Tas Kebabı	2,049	,8298		
Malatya'ya Özgün			242	56,9	Malatya'ya Özgün			136	32,0
Malatya'ya Özgün Değil			75	17,6	Malatya'ya Özgün Değil			132	31,1
Fikrim yok			108	25,4	Fikrim yok			157	36,9
Yeşil Erikli Kabak Dolması	1,957	,8944			Saç Kavurma	2,030	,8962		
Malatya'ya Özgün			179	42,1	Malatya'ya Özgün			164	38,6
Malatya'ya Özgün Değil			85	20,0	Malatya'ya Özgün Değil			84	19,8
Fikrim yok			161	37,9	Fikrim yok			177	41,6
Ayrınlı Yarma Çorbası	1,712	,9046			Külâh Dolması	1,952	,8782		
Malatya'ya Özgün			251	59,1	Malatya'ya Özgün			174	40,9
Malatya'ya Özgün Değil			46	10,8	Malatya'ya Özgün Değil			97	22,8
Fikrim yok			127	29,9	Fikrim yok			154	36,2
İrinti Çorbası	1,946	,9296			Ayva Dolması	2,018	,8979		
Malatya'ya Özgün			191	44,9	Malatya'ya Özgün			167	39,3

Malatya'ya Özgün Değil	58	13,6	Malatya'ya Özgün Değil	83	19,5
Fikrim yok	176	41,4	Fikrim yok	175	41,2
Mercimekli Erişte Çorbası	1,901	,9057	Pazı Sarması	1,992	,8508
Malatya'ya Özgün	197	46,4	Malatya'ya Özgün	155	36,5
Malatya'ya Özgün Değil	73	17,2	Malatya'ya Özgün Değil	118	27,8
Fikrim yok	155	36,5	Fikrim yok	152	35,8
Gendime Çorbası	2,143	,9217	Bumbar Dolması	1,910	,8695
Malatya'ya Özgün	154	36,2	Malatya'ya Özgün	181	42,6
Malatya'ya Özgün Değil	56	13,2	Malatya'ya Özgün Değil	101	23,8
Fikrim yok	215	50,6	Fikrim yok	143	33,6
Tavşanlı Yufka	2,094	,9191	Tirit (Analı Kızıl) (coğrafi işaretli)	1,616	,8584
Malatya'ya Özgün	161	37,9	Malatya'ya Özgün	269	63,3
Malatya'ya Özgün Değil	63	14,8	Malatya'ya Özgün Değil	50	11,8
Fikrim yok	201	47,3	Fikrim yok	106	24,9
İncik Kebabı	1,658	,8653	Kiraz Yaprağından Ekşili Köfte (Avrat Köftesi) (coğrafi işaretli)	1,463	,7856
Malatya'ya Özgün	256	60,2	Malatya'ya Özgün	306	72,0
Malatya'ya Özgün Değil	58	13,6	Malatya'ya Özgün Değil	41	9,6
Fikrim yok	111	26,1	Fikrim yok	78	18,4
Arapgir Tandır Kebabı (coğrafi işaretli)	1,508	,7620	Domatesli Şehriyeli Bulgur	1,517	,8214
Malatya'ya Özgün	279	65,6	Malatya'ya Özgün	295	69,4
Malatya'ya Özgün Değil	76	17,9	Malatya'ya Özgün Değil	40	9,4
Fikrim yok	70	16,5	Fikrim yok	90	21,2
Kömbe (coğrafi işaretli)	1,609	,7319	Etli Bulgur Pilavı Pilavı	1,543	,8205
Malatya'ya Özgün	229	53,9	Malatya'ya Özgün	284	66,8
Malatya'ya Özgün Değil	133	31,3	Malatya'ya Özgün Değil	51	12,0
Fikrim yok	63	14,8	Fikrim yok	90	21,2
Yumru Köfte Fasulye Yaprağında Ekşili Köfte	1,661	,8114	Sümut Pilavı işaretli)	1,816	,8350
Malatya'ya Özgün	236	55,5	Malatya'ya Özgün	194	45,6
Malatya'ya Özgün Değil	97	22,8	Malatya'ya Özgün Değil	115	27,1
Fikrim yok	92	21,6	Fikrim yok	116	27,3
Ayva Yaprağından Ekşili Köfte	1,656	,8268	Malatya Un Kurabiyesi, (coğrafi işaretli)	1,487	,7368
Malatya'ya Özgün	243	57,2	Malatya'ya Özgün	280	65,9
Malatya'ya Özgün Değil	85	20,0	Malatya'ya Özgün Değil	83	19,5
Fikrim yok	97	22,8	Fikrim yok	62	14,6
Fasulye Yaprağından Ekşili Köfte	1,609	,8676	Kayısı dolması	1,578	,8349
Malatya'ya Özgün	275	64,7	Malatya'ya Özgün	275	64,7

Malatya'ya Özgün Değil	41	9,6	Malatya'ya Özgün Değil	54	12,7
Fikrim yok	109	25,6	Fikrim yok	96	22,6
Ispanaklı Ekşili Köfte	1,376	,7519	Yumurtalı Kayısı	1,508	,7953
Malatya'ya Özgün	335	78,8	Malatya'ya Özgün	290	68,2
Malatya'ya Özgün Değil	20	4,7	Malatya'ya Özgün Değil	54	12,7
Fikrim yok	70	16,5	Fikrim yok	81	19,1
Kâğıt Kebabı (coğrafi)	1,564	,8248	Pekmez Helvası	1,884	,8998
Malatya'ya Özgün	277	65,2	Malatya'ya Özgün	199	46,8
Malatya'ya Özgün Değil	56	13,2	Malatya'ya Özgün Değil	76	17,9
Fikrim yok	92	21,6	Fikrim yok	150	35,3
Kalbur Dolması	1,976	,921			
Malatya'ya Özgün	185	43,5			
Malatya'ya Özgün Değil	65	15,3			
Fikrim yok	175	41,			

(Tablo 17. Devamı)

Katılımcılar Malatya mutfağına ait 6 yemeğin Malatya'ya özgünlüğü konusunda ise bir fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir. Gendime Çorbası (n=154, %36,2, $\bar{X}$ =2,143), Şam kebabı (n=195, 45,9, $\bar{X}$ = 2,196), Tas kebabı (n= 157, %36,9, $\bar{X}$ = 2,049), Saç kavurma (n=177, %41,6, $\bar{X}$ = 2,030), Ayva dolması (n= 175, %41,2 $\bar{X}$ =2,018), Tavşanlı yufka (n=201, %47,3, $\bar{X}$ = 2,094), yemeklerinin Malatya'ya özgün olup olmadığını bilmediklerini belirtmişlerdir. Tablo doğrultusunda S2: Malatya halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Malatya mutfağına ait yiyecekleri Malatya özgün bulma düzeyi nedir sorusuna alınan cevaplar belirlenen 35 yemeğin büyük bir kısmının Malatya mutfağına özgün olduğunu göstermektedir.

3.8.3. Malatya Mutfağındaki Yemeklerin Aylık Pişirilme Sıklığı Analizi

Tablo 18'de Malatya mutfağında olduğu literatür araştırması sonucu belirlenen yemeklerin aylık olarak pişirilme sıklığı belirtilmiştir. Malatya mutfağında yer alan yemeklerin çoğunun (16 yemek) ayda bir (1) kere pişirildiği veya hazırlandığı görülmektedir. Tablo 18'e göre ayda bir (1) kere hazırlanan yemekler şunlardır: Kabak Kavurması, Fasulye Kavurması, Ayranlı Yarma Çorbası, Şam Kebabı, Tirit (Analı Kızılı) (coğrafi işaretli), Arapgir Tandır Kebabı (coğrafi işaretli), Ayva Yaprağından Ekşili

Köfte, Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte (Avrat Köftesi) (coğrafi işaretli), Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilavı, Etli Bulgur Pilavı, Sümüt Pilavı, Malatya Un Kurabiyesi, (coğrafi işaretli), Kaysı Dolması, Pekmez Helvası, Kalbur Dolmasıdır.

Tablo 18. Malatya Yemeklerinin Pişirilme Sıklığı (Mutfakta Popülerliği)

Yemekler	Malatya Yemeklerini Aylık Pişirme Sıklıkları													
	Ayda 1	%	Ayda 2	%	Ayda 3	%	Ayda 4	%	Ayda 4'ten	%	Yılda 1	%	Hiç	%
Kabak Kavurması	133	31,3	112	26,4	24	5,6	5	1,2	3	,7	48	11,3	100	23,5
Fasulye Kavurması	69	16,2	60	14,1	83	19,5	52	12,2	22	5,2	41	9,6	98	23,1
Patlıcan Tava	190	44,7	72	16,9	54	12,7	13	3,1	16	3,8	34	8,0	46	10,8
Yeşil Erikli Kabak Dolması	96	21,9	43	10,1	21	4,9	120	28,2	10	2,4	87	20,5	115	27,1
Ayranlı Yarma Çorbası	167	39,3	53	12,5	26	6,1	17	4,0	31	7,3	81	19,1	50	11,8
İrinti Çorbası	40	9,4	123	28,9	34	8,0	10	2,4	10	2,4	92	21,6	116	27,3
Mercimekli Erişte Çorbası	62	14,6	52	12,2	51	12,0	39	9,2	41	9,6	109	25,6	71	16,7
Gendime Çorbası	62	14,6	136	32,0	12	2,8	4	,9	16	3,8	98	23,1	97	22,8
Tavşanlı Yufka	98	23,1	20	4,7	31	7,3	10	2,4	11	2,6	102	24,0	153	36,0
Şam Kebabı	135	31,8	27	6,4	38	8,9	6	1,4	3	,7	106	24,9	110	25,9
Kaburga Dolması	52	12,2	20	4,7	15	3,5	56	13,2	80	18,8	111	26,1	91	21,4
Tas Kebabı	57	13,4	22	5,2	47	11,1	63	14,8	70	16,5	102	24,0	64	15,1
Saç Kavurma	52	12,2	33	7,8	71	16,7	60	14,1	60	14,1	95	22,4	58	13,6
Külâh Dolması	35	8,2	17	4,0	26	6,1	89	20,9	46	10,8	83	19,5	129	30,4
Ayva Dolması	20	4,7	31	7,3	43	10,1	63	14,8	52	12,2	86	20,2	130	30,6
Pazı Sarması	35	8,2	25	5,9	30	7,1	69	16,2	59	13,9	85	20,0	122	28,7
Bunbar Dolması	37	8,7	22	5,2	29	6,8	29	6,8	83	19,5	87	20,5	106	24,9
Tirit (Analı Kızlı) (coğrafi işaretli)	76	17,9	39	9,2	43	10,1	71	16,7	80	18,8	70	16,5	46	10,8
İncik Kebabı	68	16,0	32	7,5	41	9,6	55	12,9	67	15,8	93	21,9	69	16,2
Arapgir Tandır Kebabı (coğrafi işaretli)	64	15,1	38	8,9	56	13,2	44	10,4	68	16,0	96	22,6	59	13,9

Kömbe (coğrafi işaretli)	64	15,1	59	13,9	50	11,8	65	15,3	84	19,8	64	15,1	39	9,2
Yumru Köfte Fasulye Yaprağında Ekşili Köfte	56	13,2	29	6,8	32	7,5	63	14,8	75	17,6	83	19,5	87	20,5
Ayva Yaprağından Ekşili Köfte	74	17,4	67	15,8	72	16,9	29	6,8	24	5,6	85	20,0	74	17,4
Fasulye Yaprağından Domatesli Köfte	65	15,3	31	7,3	65	15,3	65	15,3	19	4,5	101	23,8	79	18,6
Ispanaklı Ekşili Köfte	67	15,8	38	8,9	37	8,7	74	17,4	49	11,5	91	21,4	69	16,2
Kâğıt Kebabı (coğrafi işaretli)	68	16,0	71	16,7	69	16,2	35	8,2	25	5,9	105	24,7	52	12,2
Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte (Avrat Köftesi) (coğrafi işaretli)	197	46,4	28	6,6	26	6,1	11	2,6	21	4,9	95	22,4	47	11,1
Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilavı	178	41,9	37	8,7	37	8,7	24	5,6	28	6,6	73	17,2	48	11,3
Etli Bulgur Pilavı	162	38,1	82	19,3	21	4,9	15	3,5	26	6,1	69	16,2	50	11,8
Sümut Pilavı	174	40,9	51	12,0	10	2,4	17	4,0	12	2,8	65	15,3	96	22,6
Malatya Un Kurabiyesi, (coğrafi işaretli)	185	43,5	56	13,2	29	6,8	12	2,8	18	4,2	73	17,2	52	12,2
Kaysı Dolması	180	42,4	32	7,5	15	3,5	8	1,9	13	3,1	94	22,1	83	19,5
Yumurtalı Kayısı	148	34,8	53	12,5	26	6,1	10	2,4	7	1,6	93	21,9	88	20,7
Pekmez Helvası	135	31,8	38	8,9	59	13,9	13	3,1	15	3,5	85	20,0	80	18,8
Kalbur Dolması	149	35,1	149	35,1	53	12,5	10	2,4	8	1,9	94	22,1	81	19,1

(Tablo 18. Devamı)

Tablo 18’de yer alan bilgilere göre katılımcılar Mercimekli Erişte Çorbası, Kaburga Dolması, Tas Kebabı, Saç kavurma, İncik Kebabı, Yumru Köfte Fasulye Yaprağında Ekşili Köfte, Ayva Yaprağından Ekşili Köfte, Fasulye Yaprağından Domatesli Köfte. Ispanaklı Ekşili Köfte ve Kâğıt Kebabı (coğrafi işaretli)en az yılda birer kere pişirildiğini ifade etmektedirler.

3.9. Malatya Mutfağına Yönelik Geçerlik ve Güvenirlik Analizi

Geçerlik araştırma içerisinde bulunan testin ya da ölçeğin ölçmek istenilen objeyi ne derece ölçebildiğini bulmak için kullanılan yöntemdir. Başka bir ifade ile ölçüm sonuçları arasındaki oluşabilecek farklılığın yanlış olma yüzdesini düşürerek ölçülmek istenen objeler arasındaki asıl sonuçların belirlenmesi olarak adlandırılabilir (Coşkun, Altunışık, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2015, s.123) Geçerliğin, güvenirlik analizine göre daha karmaşık bir yapısı bulunmaktadır. Bu bağlamda geçerliğin yapısal bakımdan değerlendirilmesi için açımlayıcı faktör analizi ve karşılaştırma metotları kullanılır (Karasar, 2013, s. 151-152). Çalışmada geçerliğin kabul görmesi için faktör analizine başvurulmaktadır. Bu testin gerçekleştirilmesinde, Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) yeterlilik testi ve Bartlett küresellik testinden elde edilerek varılan sonuçlar çalışma içerisinde büyük önem arz etmektedir. Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterlilik testi, faktör analizinin uygunluğunu ifade eden test olarak açıklanmaktadır. KMO değerinin 0.5 ve 1,0 arasında değer alması KMO değerinin yeterli derecede olduğunu gösterirken bu değer 0.5'in altında kalması araştırma için kullanılacak veri setinin faktör analizi için uygun olmadığını göstermektedir.

Aralarında düşük ilişki olduğu düşünülen çok sayıdaki değişkenin uygun olarak yapılandırılması, ölçeğin yapı geçerliliğinin test edilerek gruplandırılması ve belirli faktörlere dönüştürülmesi amacıyla açımlayıcı faktör analizi yapılmıştır. Faktör analizi sonucunda; KMO örneklem değerinin 0,931, Bartlett's testi ki-kare değerinin 4702,849 ve anlamlılık değerinin de $P=0,000$ olduğu belirlenmiştir. Bu değerler verilerin faktör analizi için yeterli olduğunu ifade etmektedir.

İlk yapılan açımlayıcı faktör analizi sonucunda 16 ifade faktörler arasında belli bir korelasyon olması beklentisiyle Direct Oblimin rotasyonu ile teste tabi tutulmuştur.

Eigenvalue (Öz değeri) 1’den fazla olan ve faktör yükleri 0,30’dan büyük olan ifadeler dikkate alınmıştır. Bu analiz sonucunda Eigenvalue (Öz değeri) yükleri 1’den büyük 3 faktör ortaya çıkmıştır. Fakat yapılan faktör analizi sonucu “Malatya yemeklerinin hazırlanması uzun zaman alır” ifadesi söz konusu 3 faktöründe altında 0,30 değerinden yüksek değeri aldığı için bu ifade veri setinden çıkarılmıştır. Daha sonra 15 ifade ile yapılan açımlayıcı faktör analizi sonucunda ise Malatya mutfağı imajı ölçeğinin 3 boyuttan oluştuğu belirlenmiştir. Güvenlik ve Kalite boyutu sekiz (8) ifadeden, Çekicilik boyutu dört (4) ifadeden ve Sanat ve Teknik boyutu ise üç (3) ifadeden oluşmaktadır. Güvenlik ve Kalite boyutu toplam varyansın %54,852’ini, Çekicilik boyutu toplam varyansın %6,722’sini, Sanat ve Teknik boyutu ise toplam varyansın %7,696’sını açıklamaktadır. Boyutlar ise toplam varyansın %69,270’ini açıklamaktadır.

Araştırmada kullanılan ve Tokat’a yönelik geliştirilen ölçeğin orijinalinde “Tokat-Malatya yemeklerinin görünüşü güzeldir” ifadesi ile “Tokat-Malatya yemekleri masadakiler tarafından paylaşılır” ifadesi Çekicilik boyutu altında iken, Malatya kapsamında yapmış olduğumuz çalışmada söz konusu ifadeler Güvenlik ve Kalite boyutu altında toplanmıştır. Aynı şekilde “Tokat-Malatya’nın yemekleri güvenlidir” ifadesi ile “Tokat-Malatya’nın yemekleri organiktir” ifadeleri ölçeğin orijinalinde Güvenlik ve Kalite boyutu altında iken çalışmamızda Çekicilik boyutu altında yer almıştır. Söz konusu ifadelerin farklı boyutlar altında bulunmasının kültürel faktörlerin değişken olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Buradan hareketle yapılan açımlayıcı faktör analizi sonucunda kullanılan ölçeğin yapısal olarak geçerli olduğu belirlenmiştir.

Tablo 19. Malatya Mutfağı İmajının Faktör Analizi

Faktörler	Özdeğer	Açıklanan	Cronbach
Güvenlik ve Kalite	8.228	54.852	.942
Malatva'nın yemekleri çekicidir	.969		
Malatva'nın yemekleri lezzetlidir	.965		
Malatva yemeklerinin kokusu güzeldir	.951		
Malatva yemeklerinin görünüşü güzeldir	.925		
Malatva yemekleri masalar tarafından paylaşılır	.652		
Malatva'nın yemekleri hijyeniktir	.549		
Malatva yemekleri aileye yöneliktir	.463		
Malatva'nın yemeklerinde taze malzemeler kullanılır	.422		
Cekicilik	1.008	6.722	.740
Malatva'nın yemekleri güvenlidir	.727		
Malatva'nın yemekleri organikdir	.592		
Malatva'nın yemekleri katkısızdır	.585		
Malatva yemeklerinin sindirimi kolaydır	.536		
Sanat ve Teknik	1.154	7.696	.744
Malatva yemekleri pisirilirken bilimsel teknikler kullanılır	.824		
Malatva yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur	.800		
Malatva yemekleri çeşitli pişirme teknikleri ile hazırlanır	.359		
Direct oblimin rotasyonlu temel bileşenler analizi. Açıklanan toplam Varyans: 69,270			
KMO örneklem Yeterliliği: .931 ; Bartlett's Küresellik Testi: 4702,849 ; P=0,000			
Ölçeğin tamamı için Cronbach Alpha: .937			

Teknik bir sorun ve bilimsel araştırmanın ilk kuralı olan güvenilirlik, aynı şeyin bağımsız değerleri arasındaki tutarlılığı ifade etmekle birlikte, ölçülmek istenen belli bir şeyin aynı yolları izlemesi ve aynı ölçütlerin kullanılması ile sürekli olarak aynı değerleri alması, aynı sonuçların alınmasıdır. Daha açık bir ifade ile ölçmenin tesadüfi sonuçlardan kurtarılmış olmasıdır (Karasar, 2013, s.148). İçsel tutarlılığın ölçümünde en popüler kullanılan yöntem olan Cronbach Alfa katsayısı, 0 ile 1 arasında bir değer alır. Geçerli görülen değer en az 0,7 olması uygun görülmektedir (Coşkun, Altunışık, Bayraktaroğlu ve yıldırım, 2015, s.126). Çeşitli şekilde hesaplanan ve 0 ile 1 arasında yer alan

korelasyon katsayısı 1'e yaklaştıkça güvenirliliğin geçerliği kabul edilmektedir (Karasar, 2013.s.148). Tablo 19'da görüldüğü üzere ölçeğe bulunan her bir faktörün ayrı ayrı Cronbach Alfa katsayısına bakılmıştır. Yapılan analiz sonucu Güvenlik ve Kalite faktörünün Cronbach Alfa katsayısı ,942, Çekicilik faktörünün ,740 ve Sanat ve Teknik faktörünün ,744 olduğu saptanmıştır. Ayrıca ölçeğin genel Cronbach Alfa katsayısı ,937 olarak belirlenmiştir. Buna göre kullanılan ölçeğin güvenilir olduğu tespit edilmiştir.

3.9.1. Normal Dağılım Testlerine İlişkin Bulgular

Normal dağılım terimi, çalışmalar için istatistiksel ölçümlerin büyük bir oranın normal dağılım ile sentezlenerek çözülmesi nedeniyle oldukça büyük bir pay oranı taşımaktadır (Karasar,2013, s.216). Parametrik analizlerin çalışmada kullanılabilmesi için verilerin normal dağılım göstermesi veya normale yakın bir değere sahip olması gerekmektedir. Bu bağlamda verilerin aralık veya rasyo seviyesinde ölçülmesi zorunluluk içermektedir (Coşkun vd., 2015.s.163-164). Normallik dağılımına bakıldığında çarpıklık ve basıklık katsayıları incelenmektedir. Araştırmacılara göre bu katsayılar farklı değerler taşıyabilir. Bazılarına göre bu değerler ± 1.5 aralığında olması gerekirken, Field (2009)'a göre bu değerler ± 1.96 aralığında bulunmalıdır. George ve Mallery (2010)'a göre ise bu değerlerin ± 2.0 aralığında bulunması yeterlidir.

Bu bağlamda araştırma verilerinin parametrik ya da parametrik olmayan analiz yöntemlerinden hangilerinin kullanılacağına tespiti amacıyla verilerin normal dağılıma uygunluğuna bakılmıştır. Verilerin normal dağılıma uygunluğunun tespiti için veri setinde bulunan ifadelerin aritmetik ortalama, standart sapma, basıklık ve çarpıklık katsayıları ölçülmüştür. Özellikle çarpıklık(skewness) ve basıklık(kurtosis) katsayılarının hesaplanması normallikle ilgili güvenilir bilgiler vermektedir (Coşkun vd, 2015, s.165)

Tablo 20. Normal Dağılım Testi

Faktörler	Skewness	Kurtosis
Güvenlik ve Kalite		
Malatya'nın yemekleri çekicidir	-,758	-,009
Malatya'nın yemekleri lezzetlidir	-,1314	1,692
Malatya yemeklerinin kokusu güzeldir	-,762	,167
Malatya yemeklerinin görünüşü güzeldir	-,672	-,034
Malatya yemekleri masadakiler tarafından paylaşılır	-1,012	,693
Malatya'nın yemekleri hijyeniktir	-,667	,126
Malatya yemekleri aileye yöneliktir	-1,013	,781
Malatya'nın yemeklerinde taze malzemeler kullanılır	-,821	,311
Çekicilik		
Malatya'nın yemekleri güvenilirdir	-1,411	1,969
Malatya'nın yemekleri organiktir	-,859	,550
Malatya'nın yemekleri katkısızdır	-,733	,086
Malatya yemeklerinin sindirimi kolaydır	-,145	-,122
Sanat ve Teknik		
Malatya yemekleri pişirilirken bilimsel teknikler kullanılır	,191	-,630
Malatya yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur	-,056	-,705
Malatya yemekleri çeşitli pişirme teknikleri ile hazırlanır	-,580	-,098

Analiz sonucunda tablo 20' de yer alan 15 ifadenin de +/- 2.0 aralığında olduğu sonucuna varılmakta ve verilerin normal dağıldığı görülmektedir.

3.9.2. Araştırma Soruları Sonuçları

S1: Katılımcılara göre Malatya mutfağı olumlu bir imaja sahiptir.

Araştırma verilerinin değerlendirilmesinde katılımcıların Malatya mutfağına ait imaj ifadelerine katılım düzeyi incelenmiştir. Bu inceleme ile ilgili bilgiler aşağıda Tablo.21'de gösterilmektedir.

Tablo 21. Malatya Mutfağının İmajı

Maddeler	N	$\bar{X}$	S.S.
Malatya'nın yemekleri güvenlidir	425	4,3976	,82387
Malatya'nın yemekleri hijyeniktir	425	3,9271	1,98663
Malatya'nın yemeklerinin sindirimi kolaydır	425	3,5082	,99553
Malatya'nın yemekleri katkısızdır	425	3,7788	1,04069
Malatya'nın yemekleri organikdir	425	3,9012	1,00687
Malatya'nın yemeklerinde taze malzemeler kullanılır	425	3,9012	1,04142
Malatya'nın yemekleri lezzetlidir	425	4,1365	1,00010
Malatya yemeklerinin kokusu güzeldir	425	4,0541	,94639
Malatya yemekleri çekicidir	425	3,9200	1,07861
Malatya yemeklerinin görünüşü güzeldir	425	3,9576	1,01083
Malatya yemekleri masadakiler tarafından paylaşılır	425	4,0729	1,00087
Malatya yemekleri aileye yöneliktir	425	4,0188	1,01620
Malatya yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur	425	3,2847	1,13119
Malatya yemeklerinin hazırlanması uzun zaman alır	425	3,5600	1,02644
Malatya yemekleri çeşitli pişirme teknikleri ile hazırlanır	425	4,0000	1,02644
Malatya yemekleri pişirilirken bilimsel teknikler kullanılır	425	3,0588	1,11543

Bu incelemede aritmetik ortalama ve standart sapma değerlerinden yararlanılmıştır. Malatya mutfağı imajına ait veriler tablo 21’de gösterilmiştir. Tablo 21 incelendiğinde katılımcılara göre Malatya mutfağına ait imajın yüksek olduğu görülmektedir. Tablo 21 sonuçlarına göre katılımcıların Malatya mutfağı imajı içerisinde “Malatya’nın yemekleri güvenlidir” ifadesi $\bar{X}=4,3976$ ortalama ile en yüksek imaja sahiptir. “Malatya Yemekleri lezzetlidir” ifadesi $\bar{X}=4,1365$ ortalama ile ikinci yüksek değere sahiptir. “Malatya yemekleri pişirilirken bilimsel teknikler kullanılır” ifadesi ise $\bar{X}=3,0588$ ortalama ile en düşük imaja sahiptir. “Malatya yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur” ifadesi ise $\bar{X}=3,2847$ ortalama ile ikinci en düşük imaja sahiptir. Bu sonuçlar ışığında S1: Katılımcılara göre Malatya mutfağı olumlu bir imaja sahiptir sorusuna göre Malatya mutfağının imajı Malatya halkı tarafından kabul görülmektedir.

Malatya mutfağının imajı katılımcıların yaşlarına göre anlamlı farklılık göstermektedir. Varyans (ANOVA) birbirinden ayrı birden fazla değişken grubunun arasındaki ölçümlerin ortalamasının bulunup, karşılaştırılması için kullanılan bir istatistiksel analiz tekniğidir (Ural ve Kılıç, 2005, s. 185). Varyans (ANOVA) analizi kapsamında tek ve çift yönlü olarak ikiye ayrılan varyansın değerlendirilmesine

bakılırken (F) değerinin anlamlılık ölçüsünü dikkate almak gerekmektedir (Arseven, 2001, s.152). Varyans (ANOVA) analizinin kabul görmesindeki etkenlerden bir tanesi; tüm örneklem grubunun normal dağılım göstermiş olan katılımcılardan, tesadüfi olarak toplanmış veriler aracılığı ile oluşturulması zorunluluğudur. Bu bağlamda, bütün grubun varyansının eşit ölçümlere sahip olması kuralına da bakılmaktadır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda, karşılaştırmaya tabii tutulan değişkenlerin arsasındaki farkın bulunması ve bu farkın hangi değişkenden kaynaklı olduğunun bulunması amacı ile Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizini kullanmak mümkündür (Altunışık vd. 2015, s.200).

Birbirinden bağımsız ikiden fazla değişkenin aritmetik ortalama sonucunun birbirlerinden farklı olup olmadığını test etmek doğrultusunda varyans (ANOVA) analizi testine başvurulmaktadır (Kozak, 2015, s. 152). Bu doğrultuda Malatya mutfağının imajı ile katılımcıların yaşları arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını test etmek amacıyla One Way Anova analizi yapılmıştır.

Tablo 22. Malatya Mutfağı İmajının Yaşa Göre Karşılaştırılması

Boyutlar	Yaş		N	Ort.	SS	Gruplar Arası Varyan Homojenliği	F	Sig. (P)
Güvenlik ve Kalite			425	3,9985	,85202	,417	5,316	,000
	A	18-24	118	3,7087	,86881			
	B	25-34	84	4,0372	,80046			
	C	35-44	111	4,0529	,89958			
	D	45-54	60	4,0833	,81682			
	E	55-64	34	4,3750	,58387			
	F	65+	18	4,3889	,69912			
Çekicilik			425	3,8965	,72716	,416	5,197	,000
	A	18-24	118	3,6483	,71927			
	B	25-34	84	3,9762	,71833			
	C	35-44	111	3,9212	,73390			
	D	45-54	60	3,9625	,67777			
	E	55-64	34	4,2353	,55712			
	F	65+	18	4,1389	,80997			
Sanat ve Teknik			425	3,3820	,88591	,514	3,980	,002
	A	18-24	118	3,1864	,81829			
	B	25-34	84	3,3452	,95473			

	C	35-44	111	3,3634	,90067			
	D	45-54	60	3,4833	,82891			
	E	55-64	34	3,7451	,82901			
	F	65+	18	3,9259	,81293			

Tablo 22 incelendiğinde Tek Yönlü Varyans (Anova) testinin ön koşulu olan gruplar arası varyans homojenliğinin sağlandığı görülmektedir (Gruplar arası varyans homojenliği $>0,05$). Bunun yanında gruplar arasındaki farklılığı gösteren Sig. Değeri incelendiğinde Malatya mutfağı imajının yaş grupları arasında güvenlik boyutu $0,000<0,05$, çekicilik boyutu $0,000<0,05$ ve son olarak sanat ve teknik boyutu $0,002<0,05$ değerlerini aldığı belirlenmiştir. Buradan hareketle Malatya mutfağı imajının yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Bu doğrultuda hangi yaş grupları arasında farklılık olduğunu belirlemek için bir alt test olan Post Hoc testlerinden Hochberg's GT2 testi (yaş grupları arasındaki değerler birbirine yakın olmadığı için) uygulanmıştır. Buna göre; Malatya mutfağı imajının Güvenlik boyutunda 18-24 yaş aralığındaki katılımcıların 35-44 yaş ve üzeri katılımcılardan ayrıştıkları tespit edilmiştir (Sig. $0,027<0,05$; Sig. $0,001<0,05$; Sig. $0,020<0,05$). Diğer yandan 18-24 yaş grubu ile 25-34 yaş grubu arasında ise anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir (Sig. $0,084>0,05$). Çekicilik boyutunda 18-24 yaş grubu ile 25-34 ve 55-64 yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir (sırasıyla; Sig. $0,019<0,05$; Sig. $0,000<0,05$). Fakat diğer yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Son olarak sanat ve teknik boyutunda ise 18-24 yaş grubunun 55-64 ve 65 üstü yaş gruplarından anlamlı bir şekilde farklılaştığı belirlenmiştir (sırasıyla; Sig. $0,016<0,05$; Sig. $0,013<0,05$).

Araştırma konusunda yer alan ve normal dağılımın görüldüğü ve en az iki bağımsız değişkenin bir arada yer aldığı durumlarda, oluşturulan araştırma sorularının tespiti için T-testine başvurulur. T-testi, bağımsız değişkenler üzerine yüklenen değer ile bağımlı değişkenlere yüklenen değerlerin arasında farkın olup olmadığının tespiti için kullanılmaktadır (Kozak, 2015, s. 152). Bu bağlamda T-testi araştırma konusu içerisinde

yer alan olan örnekleme iki grubunun farklı ortalamaları alınarak aralarında bir farkın olup olmadığını tespiti için kullanılan istatistiksel bir analiz yöntemidir (Kalaycı, 2006 s.74).

Bağımsız değişken sayısının en fazla 2 olduğu durumlarda, araştırma sorularını ölçmek amacıyla t-testi kullanılmaktadır. T-testi bağımsız değişkenlere verilen değerlerin, bağımlı değişkendeki değişime bağlı bir biçimde, değişim gösterip göstermediğini incelemek amacıyla kullanılan bir analiz yöntemidir (Kozak, 2015:152). Araştırmanın amacına uygun olarak, bağımsız iki grup arası farkların tespit edilmesi amacıyla, bağımsız iki grup t-test uygulanmıştır.

Tablo 23. Malatya Mutfağı İmajının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Boyutlar	Cinsiyet	N	Ort.	SS	T-Testi		
					T	Levene Sig.	Sig. (2-tailed)
Güvenlik ve Kalite					-1,235	,778	,217
	A	235	3,9527	,85138			
	B	190	4,0553	,85163			
Çekicilik					-2,255	,505	,011
	A	235	3,8160	,69176			
	B	190	3,9961	,75876			
Sanat ve Teknik					-1,222	,707	,222
	A	235	3,3348	,87841			
	B	190	3,4404	,89397			

Tablo 23 incelendiğinde katılımcıların 235'inin kadın, 190'ının erkek olduğu görülmektedir. Yapılan analiz neticesinde iki grup arasında varyans farkının belirlenmesi amacıyla Levene Testi sonuçlarına bakılmıştır. Bu noktada üç faktör için de Levene Sig. Değerinin 0,05'den büyük olduğu belirlenmiş (Sig. 0,778>0,05; Sig.0,505>0,05; Sig. 0,707>0,05) ve varyans farkının olmadığı tespit edilmiştir. Bu durumda Sig. (2-tailed) P değeri incelenmiş ve sadece çekicilik boyutunda kadınlar ile erkekler arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir (Sig. 0,011<0,05). Bunun yanında diğer boyutlarda kadın ve erkek katılımcıların arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır.

Malatya mutfağının imajı katılımcıların eğitim durumlarına göre anlamlı farklılık göstermektedir. Bu doğrultuda Tablo.24'te katılımcıların eğitim durumları ile ilgili bilgiler verilmektedir.

Tablo 24. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Malatya Mutfağı İmajı

Boyutlar	Eğitim	N	Ort.	SS	Gruplar Arası Varyan Homojenliği	F	Sig. (P)
Güvenlik ve Kalite		425	3,9985	,85202			
	A	35	4,2143	,75035	,491	6,187	,000
	B	76	4,2714	,75260			
	C	162	3,7778	,85315			
	D	140	4,0179	,88141			
	E	12	4,3958	,59313			
Çekicilik		425	3,8965	,72716	,485	4,470	,002
	A	35	4,0571	,65889			
	B	76	4,1250	,64226			
	C	162	3,7377	,70810			
	D	140	3,9054	,77707			
	E	12	4,0208	,65243			
Sanat ve Teknik		425	3,3820	,88591	,571	5,343	,000
	A	35	3,6000	,82763			
	B	76	3,6754	,90590			
	C	162	3,2449	,84212			
	D	140	3,2810	,89431			
	E	12	3,9167	,76706			

Tablo 24 incelendiğinde Tek Yönlü Varyans (Anova) testinin ön koşulu olan gruplar arası varyans homojenliğinin sağlandığı görülmektedir (Gruplar arası varyans homojenliği>0,05). Bunun yanında gruplar arasındaki farklılığı gösteren Sig. Değeri incelendiğinde Malatya mutfağı imajının eğitim grupları arasında güvenlik boyutu $0,000 < 0,05$, çekicilik boyutu $0,002 < 0,05$ ve son olarak sanat ve teknik boyutu $0,000 < 0,05$ değerlerini aldığı belirlenmiştir. Bu doğrultuda Malatya mutfağı imajının eğitim grupları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Bunun yanında hangi eğitim grupları arasında farklılık olduğunu belirlemek için bir alt test olan Post Hoc testlerinden Hochberg's GT2 testi (eğitim grupları arasındaki değerler birbirine yakın olmadığı için)

uygulanmıştır. Buna göre; Malatya mutfağı imajının Güvenlik boyutunda ön lisans seviyesindeki katılımcıların ilk ve ortaöğretim ile lisansüstü seviyesindeki katılımcılardan ayrıştıkları tespit edilmiştir (sırasıyla; Sig. 0,028<0,05; Sig. 0,000<0,05; 0,043<0,05). Diğer yandan ön lisans haricindeki diğer grupların birbirleri arasında anlamlı bir farklılık belirlenememiştir. Çekicilik boyutunda ön lisans ile ilk ve ortaöğretim arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir (sırasıyla; Sig. 0,005<0,05; Sig. 0,001<0,05). Fakat diğer eğitim seviyeleri arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Son olarak sanat ve teknik boyutunda ise ön lisans, lisans ve lisans üstü eğitim seviyesindeki katılımcıların aralarında herhangi bir farklılık olmadığı, bunun yanında ise ilk ve ortaöğretim mezunu katılımcılardan anlamlı bir şekilde farklılaştığı belirlenmiştir (sırasıyla; Sig. 0,003<0,05; Sig. 0,030<0,05).

Malatya mutfağında bulunan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişkinin bulunup bulunmadığını belirlemek amacıyla Ki-Kare testi yapılmıştır. Analiz sonuçları Tablo:25 de gösterilmektedir.

Tablo 25. Malatya Mutfağına Ait Yemeklerin Özgünlüğünün Cinsiyetlere Göre Karşılaştırılması (X^2)

Cinsiyet	Özgün	Ö.değil	Fikrim yok	n	X^2	P
Kadın	Kabak kavurması			27	5,327	,070
	Fasulye kavurması			118	2,753	,252
	Patlıcan tava			25	3,091	,213
		y.erikli kabak d		87	,553	,759
	Ayrılanlı y.çorbası			38	7,513	,057
	İrinti çorbası			107	,225	,894
	Mercimekli e.çorbası			111	1,670	,434
		gendime.ç		110	3,541	,170
		Tavşanlı yufka		117	2,609	,271
		Şam kebabı		107	2,947	,229
	Kaburga dolması			102	2,093	,351
		Tas kebabı		86	,439	,803
		Sac kavurma		94	,591	,744
		Külâh dolması		86	1,1445	,486
		Ayva dolması		106	3,935	,140

	Pazı sarması	82	,384	,825
	Bunbar dolması	101	,471	,790
	Tirit analı kızılı köfte	158	,4,153	,125
	İncik kebabı	142	1,017	,621
	Arapgir tandır kebabı	151	1,641	,440
	Kömbe	127	,284	,868
	Yumru Köfte Fasulye	127	4,170	,124
	Ayva Yapağından	129	2,209	,331
	Fasulye Yapağından	152	,727	,695
	Ispanaklı Ekşili Köfte	181	5,184	,075
	Kâğıt Kebabı (coğrafi	150	2,132	,344
	Kiraz Yapağında	165	3,102	,212
	Domatesli Şehriyeli	161	1,726	,422
	Etlı Bulgur Pilavı	162	1,102	,576
	Sümut Pilavı	99	2,659	,265
	MalatyaUn	154	,075	,963
	Kaysı dolması	149	,390	,823
	Yumurtalı kayısı	156	1,077	,584
	Pekmez helvası	103	2,100	,350
	Kalbur Dolması	96	1,276	,528
Erkek	Kabak Kavurması	114	5,327	,070
	Fasulye Kavurması	07	2,753	,252
	Patlıcan Tava	117	3,091	,213
	y.erikli kabak d	87	,553	,759
	AyrınlıYarma Çorbası	113	7,513	,057
	İrinti Çorbası	81	,225	,894
	Mercimek lie.çorbası	75	1,670	,434
	gendime.ç	105	3,541	,170
	Tavşanlı yufka	84	2,609	,271
	Şam kebabı	88	2,947	,229
	Kaburga dolması	85	2,093	,351
	Tas kebabı	71	,439	,803
	Sac kavurma	83	,591	,744
	Külâh dolması	83	1,1445	,486
	Ayva dolması	78	3,935	,140
	Pazı sarması	70	,384	,825
	Bunbar dolması	80	,471	,790
	Tirit analı kızılı köfte	111	,4,153	,125
	İncik kebabı	114	1,017	,621
	Arapgir tandır kebabı	128	1,641	,440
	Kömbe	102	,284	,868
	Yumru Köfte Fasulye	109	4,170	,124
	Ayva Yapağından	114	2,209	,331
	Fasulye Yapağından	123	,727	,695
	Ispanaklı Ekşili Köfte	154	5,184	,075
	Kâğıt Kebabı (coğrafi	127	2,132	,344

Kiraz Yaprağında	141	3,102	,212
Domatesli Şehriyeli	134	1,726	,422
Etli Bulgur Pilavı	122	1,102	,576
Sümut Pilavı	95	2,659	,265
MalatyaUnKurabiyesi,	126	,075	,963
Kaysı Dolması	126	,390	,823
Yumurtalı Kayısı	134	1,077	,584
Pekmez Helvası	96	2,100	,350
Kalbur Dolması	86	1,276	,528

(Tablo 25. Devamı)

Analiz sonucuna göre katılımcıların %44,7'si erkek %55,3'ü kadındır. Tablo 25 incelendiğinde tüm P değerlerinin 0.05'ten yüksek olduğu görülmektedir. Bu durumda Malatya mutfağında bulunan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişkinin bulunmadığını göstermektedir.

Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların yaş grupları arasında anlamlı bir ilişkinin olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan Ki-Kare analizi sonucu Tablo 26'da gösterilmektedir.

Tablo 26. Yaş Grubuna Göre Malatya Mutfağı Yemeklerinin Özgünlüğü

Yaş	Özgün	Ö.değil	Fikrim yok	n	X ²	P
18-24			Kabak Kavurması	50	27,307	,002
	Fasulye Kavurması			48	20,889	,022
		Sac Kavurma		41	19,589	,033
	İncik Kebabı			55	18,406	,048
	Yumru Köfte			52	19,748	,032
	Fasulye Yaprağında					
	Ispanaklı Ekşili			72	35,229	,000
	Domatesli Şehriyeli			66	21,428	,018
	Bulgur Pilav					
	Etli Bulgur Pilavı			61	24,467	,006
	Sümut Pilavı			49	28,851	,001
	Yumurtalı Kayısı			75	22,677	,012
25-34	Kabak Kavurması			51	27,307	,002
	Fasulye Kavurması			50	20,889	,022
		Sac Kavurma		36	19,589	,033
	İncik Kebabı			52	18,406	,048
	Yumru Köfte			52	19,748	,032
	Fasulye Yaprağında					
	Ispanaklı Ekşili			70	35,229	,000
	Domatesli Şehriyeli			57	21,428	,018
	Bulgur Pilav					

	Etli Bulgur Pilavı	54	24,467	,006
	Sümut Pilavı	44	28,851	,001
	Yumurtalı Kayısı	54	22,677	,012
35-44	Kabak Kavurması	68	27,307	,002
	Fasulye Kavurması	58	20,889	,022
	Sac Kavurma	51	19,589	,033
	İncik Kebabı	70	18,406	,048
	Yumru Köfte Fasulye Yaprağında	61	19,748	,032
	Ispanaklı Ekşili	94	35,229	,000
	Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilav	83	21,428	,018
	Etli Bulgur Pilavı	81	24,467	,006
	Sümut Pilavı	51	28,851	,001
	Yumurtalı Kayısı	82	22,677	,012
45-54	Kabak Kavurması	41	27,307	,002
	Fasulye Kavurması	42	20,889	,022
	Sac Kavurma	27	19,589	,033
	İncik Kebabı	43	18,406	,048
	Yumru Köfte Fasulye Yaprağında	35	19,748	,032
	Ispanaklı Ekşili	54	35,229	,000
	Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilav	51	21,428	,018
	Etli Bulgur Pilavı	47	24,467	,006
	Sümut Pilavı	28	28,851	,001
	Yumurtalı Kayısı	41	22,677	,012
55+	Kabak Kavurması	32	27,307	,002
	Fasulye Kavurması	27	20,889	,022
	Sac Kavurma	24	19,589	,033
	İncik Kebabı	36	18,406	,048
	Yumru Köfte Fasulye Yaprağında	36	19,748	,032
	Ispanaklı Ekşili	45	35,229	,000
	Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilav	38	21,428	,018
	Etli Bulgur Pilavı	41	24,467	,006
	Sümut Pilavı	32	28,851	,001
	Yumurtalı Kayısı	38	22,677	,012

(Tablo 26. Devamı)

Buradan hareketle Kabak Kavurma, Fasulye Kavurması, Sac kavurma, İncik Kebabı, Yumru Köfte Fasulye Yaprağında Ekşili Köfte, Ispanaklı Ekşili Köfte, Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilavı, Etli Bulgur Pilavı, Sümut Pilavı ve Yumurtalı Kayısı yemeklerinin özgünlük durumu ile katılımcıların yaş grupları arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu belirlenmiştir (Sig. (P) değerleri<0.05). Fakat diğer yiyeceklerde bu değer 0.05'in üzerinde olduğu ve dolayısıyla anlamlı bir değer ifade etmediği için tabloda gösterilmemiştir. Ayrıca tablo incelendiğinde 18-24 yaş arasındaki katılımcıların Kabak

Kavurması ve 55+ yaş grubu hariç tüm yaş gruplarındaki katılımcıların Sac Kavurması yemekleri hakkında fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir. Bunun haricinde tabloda belirtilen tüm yemeklerin tüm yaş grubundaki katılımcılar tarafından Malatya’ya özgün yemekler olduğu görüşü kabul edilmiştir. Sonuç olarak “Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin özgünlük durumu ile katılımcıların yaş grupları arasında anlamlı bir ilişki vardır” sonucuna varılmaktadır.

Katılımcıların cinsiyetlerine göre Malatya yemeklerinin pişirilme sıklığına ilişkin Ki-Kare analiz sonucu Tablo 27’de gösterilmektedir. Buna göre kabak kavurması, ayranlı yarma çorbası, mercimekli erişte çorbası, kaburga dolması, tas kebabı, külah dolması, ayva dolması, pazı sarması, tirit, Arapgir tandır kebabı, yumru köfte fasulye yaprağından ekşili köfte, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerinin pişirilme sıklığı ile katılımcıların cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu tespit edilmiştir (Sig. (P) değerleri<0.05).

Tablo 27. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Yemeklerin Pişirilme Sıklığı

Cinsiyet	Yemek	Aylık Pişirilme Sıklığı	Toplam Katılımcı (N)	X ²	P
----------	-------	-------------------------	----------------------	----------------	---

		1	2	3	4	4'den fazla	Yılda bir			
Kadın	Kabak Kavurması	89						425	22,239	,001
	Ayrınlı Y. Ç.	82						425	13,995	,030
	Mercimekli E. Ç.						63	425	13,913	,031
	Kaburga Dolması						64	425	16,444	,012
	Tas Kebabı						60	425	13,253	,039
	Külâh Dolması						50	425	16,770	,010
	Ayva Dolması						47	425	21,383	,002
	Pazı Sarması						50	425	17,834	,007
	Tirit	46						425		
	Arapgir Tandır Kebabı						51	425	24,218	,000
	Yumru Köfte Fasulye						43	425	13,772	,032
	Domatesli Şehriyeli Bul. Pil.	90						425	15,559	,016
	Pekmez Helvası	79						425	14,324	,026
	Kalbur Dolması	80						425	15,542	,016
Erkek	Kabak Kavurması		64					425	22,239	,001
	Ayrınlı Y. Ç.	85						425	13,995	,030
	Mercimekli E. Ç.						46	425	13,913	,031
	Kaburga Dolması						47	425	16,444	,012

	Tas Kebabı						42	425	13,253	,039
	Külâh Dolması				47			425	16,770	,010
	Ayva Dolması						39	425	21,383	,002
	Pazı Sarması						35	425	17,834	,007
	Tirit						38	425	15,651	,016
	Arapgir Tandır Kebabı						45	425	24,218	,000
	Yumru Köfte Fasulye						40	425	13,772	,032
	Domatesli Şehriyeli Bul. Pil.	88						425	15,559	,016
	Pekmez Helvası	56						425	14,324	,026
	Kalbur Dolması	69						425	15,542	,016

(Tablo 27. Devamı)

Kadın katılımcılar mercimekli erişte çorbası, kaburga dolması, tas kebabı, külâh dolması, ayva dolması, pazı sarması, Arapgir tandır kebabı, yumru köfte ve fasulye yaprağından ekşili köfte yemeklerinin yılda bir kez pişirildiğini, kabak kavurması, ayranlı yarma çorbası, tirit, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerinin ise ayda bir pişirildiğini belirtmişlerdir. Erkek katılımcılar ise mercimekli erişte çorbası, kaburga dolması, tas kebabı, ayva dolması, pazı sarması, tirit, Arapgir tandır kebabı, yumru köfte fasulye yaprağından ekşili köfte yemeklerinin yılda bir kere, ayranlı yarma çorbası, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerinin ayda 1 kere, kabak kavurması yemeğinin ayda iki kere, külâh dolması yemeğinin ayda dört kere pişirildiğini belirtmişlerdir. Buna göre araştırma kapsamına alınan 35 adet yemekten 14'ünde pişirilme sıklığı ile katılımcıların cinsiyeti arasında anlamlı bir ilişkinin bulunmuştur.

Katılımcıların Malatya’da yaşam süreleri ile yemeklerin pişirilme sıklığı arasındaki ilişkiyi incelemek adına Ki-Kare testi uygulanmıştır. Ki-Kare testinin sonucu elde edilen veriler tablo 28, 29 ve 30’da gösterilmiştir. Buna göre Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı ile katılımcıların Malatya’da yaşama süresi arasında anlamlı bir ilişkinin bulunup bulunmadığı dikkate alındığında tavşanlı yufka yemeği, tas kebabı, sac kavurma, külah dolması ve pazı sarması yemeklerinin anlamlı bir ilişki ifade etmediği fakat bunlar haricinde kalan yemeklerin yaşam süresi ile pişirilme sıklığı arasında anlamlı bir ilişkisi olduğu görülmektedir (Sig. (P) değerleri<0.05).



Tablo 28. Malatya’da Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki
(10 Yıldan Az ve 10-19 yıl arası yaşayanlar)

Pisirilme Sıklığı (Aylık)

Yıl	Yemekler	1	2	3	4	4.den fazla	Yılda 1	X ²	P
10 Yıldan Az ve 10-19 yıl arası yaşayanlar	Kabak Kavurması	52						57,384	,002
	Fasulve.Kavurması			34				84,159	,000
	Patlıcan Tava	70						75,700	,000
	Yesil. e.d				44			46,911	,025
	Avranlı v.c	62						53,949	,005
	İrinti Corbası		48					73,763	,000
	Mercimekli e.c	38						122,240	,000
	Gendime Corbası		49					44,881	,040
	Tavsanlı Yufka	42						30,986	,416
	Sam Kebabı	49						50,334	,011
	Kaburga Dolması	31						54,216	,004
	Tas Kebabı					29		42,488	0,65
	Sac Kavurma						31	36,979	,178
	Külâh Dolması						24	39,801	,109
	Avva Dolması						25	58,080	,002
	Pazı Sarması						27	39,935	,106
	Bunbar Dolması						27	60,954	,001
	Tirit (Analı Kızıl)	35						73,551	,000
	İncik Kebabı	31						58,661	,001
	Arapçir Tandır K						33	66,749	,000
	Kömbe	25						70,150	,000
	Yumru Köfte						28	64,812	,000
	Avva Y.e.k						29	58,976	,001
	Fasulve Y d. k						34	68,887	,000
	Ispanaklı Eksili.k						29	86,191	,000
	Kâğıt Kebabı						34	70,813	,000
	Kiraz Yaprağı.k	67						98,783	,000
	Domatesli Sb.p	58						71,188	,000
	Etli Bulgur Pilavı	46						81,221	,000
	Sümut Pilavı	50						81,980	,000
	Malatya Un .ku	70						51,725	,008
	Kavısı Dolması	59						76,492	,000
	Yumurtalı Kavısı	41						77,706	,000
	Pekmez Helvası	50						70,832	,000
	Kalbur Dolması	47						62,917	,000

(Tablo 28. Devamı)

Tablo 28 incelendiğinde Malatya’da 19 yıl ve daha az ikamet eden katılımcılar kabak kavurması, patlıcan tava, ayranlı yarma çorbası, mercimekli erişte çorbası, şam kebabı, kaburga dolması, tirit, incik kebabı, kömbe, kiraz yaprağı köftesi, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, etli bulgur pilavı, sümut pilavı, Malatya un kurabiyesi, kayısı dolması, yumurtalı kayısı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerini ayda 1 kere pişirdikleri belirlenmiştir. Bunun yanında irinti çorbası ve gendime çorbasının ayda iki defa, fasulye kavurmasının ayda üç, yeşil erikli dolma ve tas kebabının 4 veya daha fazla pişirildiği belirlenmiştir. Ayva dolması, bunbar dolması, arapgir tandır kebabı, yumru köfte, ayva yaprağından ekşili köfte, fasulye yaprağından dolma köfte, ıspanaklı ekşili köfte ve kâğıt kebabının yılda bir kere pişirildiği belirlenmiştir.

Tablo 29. Malatya’da Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki (20-29 Yıl Arası ve 30-39 yıl arası yaşayanlar)

Yıl	Yemekler	Pişirilme Sıklığı (Aylık)						N	X ²	P
		1	2	3	4	4.den fazla	Yılda 1			
20-29 ve 30-39 yıl arası yaşayanlar	Kabak Kavurması	57						174	57,384	,002
	Fasulye.Kavurması			34					84,159	,000
	Patlıcan Tava	78							75,700	,000
	Yeşil. e.d						42		46,911	,025
	Ayranlı y.ç	67							53,949	,005
	İrinti Çorbası						44		73,763	,000
	Mercimekli e.ç						51		122,240	,000
	Gendime Çorbası						46		44,881	,040
	Tavşanlı Yufka						44		30,986	,416
	Şam Kebabı	61							50,334	,011
	Kaburga Dolması						52		54,216	,004
	Tas Kebabı						49		42,488	0,65
	Saç Kavurma						46		36,979	,178
	Külâh Dolması						42		39,801	,109
	Ayva Dolması						41		58,080	,002
	Pazı Sarması						40		39,935	,106
	Bunbar Dolması						42		60,954	,001
	Tirit (Anah Kızlı)						37		73,551	,000
	İncik Kebabı						48		58,661	,001
	Arapgir Tandır K						46		66,749	,000
	Kömbe	33							70,150	,000

Yumru Köfte	37		64,812	,000
Ayva Y.e.k	35		58,976	,001
Fasulye Y d. k	44		68,887	,000
Ispanaklı Ekşili.k	41		86,191	,000
Kâğıt Kebabı	49		70,813	,000
Kiraz Yaprağı.k	86		98,783	,000
Domatesli Şb.p	75		71,188	,000
Etli Bulgur Pilavı	75		81,221	,000
Sümut Pilavı	79		81,980	,000
Malatya Un .ku	78		51,725	,008
Kaysı Dolması	78	117	76,492	,000
Yumurtalı Kayısı	70	4	77,706	,000
Pekmez Helvası	62		70,832	,000
Kalbur Dolması	69		62,917	,000

(Tablo 29. Devamı)

Tablo 29 incelendiğinde Malatya’da 20 yıl ve 39 yıl arası ikamet eden katılımcılar kabak kavurması, patlıcan tava, ayranlı yarma çorbası, mercimekli erişte çorbası, şam kebabı, kömbe, kiraz yaprağı köftesi, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, etli bulgur pilavı, sümut pilavı, Malatya un kurabiyesi, kayısı dolması, yumurtalı kayısı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerini ayda 1 kere pişirdikleri belirlenmiştir. Bunun yanında fasulye kavurmasının ayda 3, yeşil erikli dolma, irinti çorbası, mercimekli erişte çorbası, gendime çorbası, tavşanlı yufka. Kaburga dolması, tas kebabı, saç kavurma, külah dolması, ayva dolması, pazı sarması, bunbar dolması, tirit, incik kebabı, Arapkir tandır kebabı, yumru köfte, ayva yaprağında ekşi köfte, fasulye yaprağından köfte, ıspanaklı ekşi köfte ve kâğıt kebabının yılda bir kere pişirildiği belirlenmiştir.

Tablo 30. Malatya’da Yaşam Süresi ile Yemeklerin Pişirilme Sıklığı Arasındaki İlişki
(40-49 Yıl Arası ve 50 yıl üzeri yaşayanlar)

Piştirilme Sıklığı (Aylık)	N
----------------------------	---

Yıl	Yemekler	1	2	3	4	4.den fazla	Yılda 1	X ²	P
40-49 ve 50 yıl üzeri yaşayanlar	Kabak Kavurması	24						57,384	,002
	Fasulye.Kavurması			15				84,159	,000
	Patlıcan Tava	42						75,700	,000
	Yeşil. e.d						19	46,911	,025
	Ayranlı y.ç	38						53,949	,005
	İrinti Çorbası						22	73,763	,000
	Mercimekli e.ç						32	122,240	,000
	Gendime Çorbası						20	44,881	,040
	Tavşanlı Yufka						26	30,986	,416
	Şam Kebabı	25						50,334	,011
	Kaburga Dolması						21	54,216	,004
	Tas Kebabı						18	42,488	0,65
	Saç Kavurma						18	36,979	,178
	Külâh Dolması						17	39,801	,109
	Ayva Dolması						20	58,080	,002
	Pazı Sarması						18	39,935	,106
	Bunbar Dolması						18	60,954	,001
	Tirit (Analı Kızılı)					22		73,551	,000
	İncik Kebabı					19		58,661	,001
	Arapgir Tandır K					20		66,749	,000
	Kömbe					21		70,150	,000
	Yumru Köfte						18	64,812	,000
	Ayva Y.e.k						21	58,976	,001
	Fasulye Y d. k						23	68,887	,000
	Ispanaklı Ekşili.k						21	86,191	,000
	Kâğıt Kebabı						22	70,813	,000
	Kiraz Yaprağı.k	44						98,783	,000
	Domatesli Şb.p	45						71,188	,000
	Etli Bulgur Pilavı	41						81,221	,000
	Sümut Pilavı	45						81,980	,000
	Malatya Un. ku	37						51,725	,008
	Kaysı Dolması	43						76,492	,000
	Yumurtalı Kayısı	37						77,706	,000
	Pekmez Helvası	23						70,832	,000
	Kalbur Dolması	33						62,917	,000

Tablo 30 incelendiğinde; 40 yıl ve daha üzeri süreyle Malatya’da ikamet eden katılımcıların kabak kavurması, patlıcan tava, ayranlı yarma çorbası, şam kebabı, kiraz yaprağı köftesi, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, etli bulgur pilavı, sümut pilavı, Malatya un kurabiyesi, kayısı dolması, yumurtalı kayısı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerini ayda 1 kere pişirdikleri belirlenmiştir. Bunun dışında fasulye kavurmasının

ayda 3, tirit, incik kebabı, Arapkir tandır kebabı ve kömbe yemeklerinin ayda 4, yumru köfte, ayva yaprağından ekşili köfte, fasulye yaprağına köfte, ıspanaklı ekşi köfte ve kâğıt kebabının yılda bir kere pişirildiği belirlenmiştir.

Sonuç olarak araştırma kapsamına alınan 35 yemekten 30'unun pişirilme sıklığı ile Malatya'da yaşama süreleri arasında anlamlı bir ilişkinin bulunması söz konusudur.

3.10. Malatya vitrin yemeğinin belirlenmesi:

Gerçekleştirilen çalışma sonucunda ankete katılan 425 kişi tarafından Malatya mutfağının vitrin yemeğinin belirlenmesi için anketin son kısmında belirlenen 35 yemek çeşidi için 1-10 arası puanlanma istenmiştir. **S4: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerden hangisi vitrin yemeği olarak kullanılabilir.** Sorusuna cevap aranmıştır. Elde edilen verilere göre Malatya mutfağının popüler olan akla gelen yemeklerinin belirlenmesi ve puanlanması tablo 31'de gösterilmektedir.

Tablo 31. Vitrin Yemeğinin Belirlenmesi

Yemekler	Puan
----------	------

Kabak Kavurması	1366
Fasulye.Kavuması	1351
Patlıcan Tava	1923
Yeşil. e.d	1283
Ayranlı y.ç	1828
İrinti Çorbası	1380
Mercimekli e.ç	1410
Gendime Çorbası	1250
Tavşanlı Yufka	1306
Şam Kebabı	1370
Kaburga Dolması	1507
Tas Kebabı	1778
Saç Kavurma	1882
Külâh Dolması	1493
Ayva Dolması	1320
Pazı Sarması	1304
Bunbar Dolması	1404
Tirit (Analı Kızlı)	2220
İncik Kebabı	1835
Arapgir Tandır K	2111
Kömbe	2376
Yumru Köfte	1678
Ayva Y.e.k	1643
Fasulye Y d. k	1669
Ispanaklı Ekşili.k	1815
Kâğıt Kebabı	2023
Kiraz Yapağı.k	1893
Domatesli Şb.p	1770
Etlı Bulgur Pilavı	1700
Sümut Pilavı	1535
Malatya Un .ku	2053
Kaysı Dolması	1565
Yumurtalı Kayısı	1457
Pekmez Helvası	1537
Kalbur Dolması	1208

Elde edilen sonuçlar doğrultusunda Tablo 31’de görüldüğü üzere **Malatya kömbesi (2376)** puan ile ilk sırada tirit **Malatya analı kızlı köftesi (2220)** puan ile ikinci sırada ve **Arapkir tandır kebabı (2111)** puan ile Malatya vitrin yemeğinin belirlenmesinde üçüncü sırada yer almaktadır. Yine tablo 31’de görüldüğü gibi Malatya un kurabiyesi, kâğıt kebabı, patlıcan tava ve kiraz yapağından yapılan köfte çeşitleri de yüksek puanlar almıştır.

SONUÇ

İnsanların kültürel yapılarının temel taşlarından biri olan mutfak ve yemek kültürü, yaşamın sürdürülebilmesi ve sosyal hayatın devamı için önemli gereksinimlerin başında yer almaktadır. Toplumların beslenme ile ilgili kültürlerine genel olarak "mutfak" ismi verilmektedir (Gökçe, 1982). Bu doğrultuda yemek ve mutfak sosyal yaşamın önemli temel taşlarından olup, insanoğlunun hayatını sürdürebilmesinde yaşamın merkezinde yer almaktadır. Yemek ve mutfak, düğün, bayram, doğum, ölüm, misafir ağırlama gibi sosyal faaliyetlerin yerine getirilmesinde yöresel ve özgün pişirme ve servis teknikleri ile gerçekleştirilmektedir (Sağır, 2012). Yılların birikimi ve teknolojik şartlar ile gelişen ve özgünleşen yemek kültürü; sadece açlığı gidermek ve karın doyurmaktan daha çok eğlencelerin, kutlamaların, ritüellerin, festivallerin, sosyalleşmenin ve birçok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinin başında gelmektedir (Beşirli, 2011).

Mutfak kültürü ve yöresel yemekler gastronomi turizmi açısından önemli bir gelir kaynağı oluşturmaktadır. Her toplumun coğrafyasının, tat duyusunun ve yaşam şeklinin vazgeçilmez özelliklerini barındıran yemek kültürü, ilk çağlardan beri gelişerek geçmişten bugüne aktarılmış ve o kültürü temsil eden bir konuma gelmiştir (Şavkay, 2002). Mutfak kültürünün özgünleşmesinde ve çeşitlenmesinde kültürel birikimler, dinsel inançlar, ekolojik çevre, sosyal ve etnik farklılıklar önemli bir rol oynamıştır. Her toplum kendi içerisinde bir olmanın ve dayanışmanın bir işareti olarak belirli ritüellerle zamanının bir bölümünü yemeğe ayırmaktadır. Eğlenceler, misafir ağırlama, doğum, düğün, nişan, bayram gibi etkinlikler yemek kültürüyle birleşerek toplumda iletişim ağının oluşmasına ve güçlenmesine olanak sağlamıştır (Sağır, 2012).

Malatya mutfağı, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Malatya iline özgü, zengin ve çeşitli bir gastronomi kültürünü yansıtır. Bu mutfağın kökenleri, bölgenin tarihi, coğrafi ve iklimsel özellikleriyle şekillenmiş olup, tarım ve hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı bir coğrafyada gelişmiştir. Malatya şehri sosyal yapısı gereği Türkiye genelinin sosyal yapısı ile benzer ve ortak özellikler göstermektedir konum olarak Güney ve Orta Anadolu ile Doğu, Güneydoğu Anadolu bölgelerinin ortasında yer alması sebebiyle bu bölgelerinde sosyal özellikleri şehir içerisinde görülmektedir (Yıldırım, 2014). Malatya mutfağının kendine özgü yemek çeşitleri bulunmaktadır. Malatya mutfağını diğer mutfaklardan ayırt eden özelliği yemeklerin genelinde et ve bulgurun bulunmasıdır. Malatya mutfağında köfteler önemli bir yere sahiptir. Bu köftelerin ana malzemesi bulgurdur. Malatya mutfağında 70'ten fazla köfte türünün olduğu bilinmektedir. Yumru köfte, fasulye yaprağında ekşili köfte, ayva yaprağından ekşili köfte, yeşil fasulyeli ekşili köfte, fasulye yaprağından domatesli köfte, elmalı köfte, ıspanaklı ekşili köfte, kebab (yassı köfte), kiraz yaprağından ekşili köfte (avrat köftesi), tiritli dolma köfte, kabaklı yoğurtlu köfte bu köftelerden bazılarıdır (Gök ve Tuna, 2013). Malatya mutfağında bilinen 250'ye yakın tespit edilebilen yemek çeşidi bulunmaktadır (Malatya Valiliği,2023).

Sahip olunan mutfak kültürü ve onun ortaya çıkmasına sebep olan yiyeceklerin imajının farkına varıp bunu kullanmak, gastronomi pazarlamasının bilinçli olarak gerçekleştirilmesi açısından önemli bir faktördür. Mutfak kültürü imajı farkındalığının iki yönü bulunmaktadır. Birincisi ve herkes tarafından kabul edileni tüketicilerin, bölgenin sahip olduğu mutfak imajının farkında olmasıdır. Bu farkındalık bölgenin tercih edilmesinde önemli bir etkidir. İkincisi ise mutfak kültürünün bilinçli pazarlanmasında rol oynayan bölge insanının ve bölge esnafının sahip olunan mutfak kültürü imajı konusunda farkındalık göstermeleridir.

Bu doğrultuda gerçekleştirilen, araştırmanın temel amacı, Malatya halkı arasında gastronomik değerler açısından Malatya Mutfağına yönelik algının, farkındalığın ve yöresel yiyeceklerin, pişirilme sıklığı ve popülerliğinin belirlenmesidir. Daha önceki literatür çalışmaları bakıldığında Malatya mutfak kültürü, Malatya yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ve Malatya mutfağında bulunan coğrafi işaretli ürünler üzerine yapılmış olan Malatya mutfağı ile ilgili çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmayı diğer çalışmalardan farklı kılan taraf Malatya mutfağını imajının ve farkındalığının ilk defa çalışılıyor olması olarak görülebilir. Malatya'nın turizm potansiyeli ile ilgili çalışmalar ortaya konmuş fakat imaj ve algı olarak böyle bir çalışma literatürde yer almamaktadır. Bu çalışmanın Malatya imajı ve farkındalığı açısından yeni bir çalışma olarak literatüre ve Malatya halkına ve turizmle ilgili ilgilenen kesime katkı sağlaması düşünülmektedir.

Yapılan literatür çalışması sonucunda Malatya halkının Malatya mutfağına yönelik imajını, farkındalığını ve mutfak algısını ölçmek için araştırma soruları geliştirilmiştir. Yapılan çalışmalar doğrultusunda oluşturulan araştırma soruları aşağıda yer almaktadır.

S1: Katılımcılara göre Malatya mutfağı olumlu bir imaja sahiptir?

S2: Malatya halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Malatya mutfağına ait yiyecekleri Malatya özgün bulma düzeyi nedir?

S3: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı nedir?

S4: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerden hangisi vitrin yemeği olarak kullanılabilir?

Bu bağlamda Malatya’da yaşayan ve Malatyalı olan bireylerin Malatya mutfak kültürünün imajına yönelik bilgi düzeyleri ölçülmeye çalışılmıştır. Araştırma kapsamında uygulanan ankete katılan kişi sayısı 425’tir. Ankette verilen cevaplar göz önüne alındığında Malatya halkını literatürde belirlenen 35 yemek hakkındaki imajına yönelik düşünceleri olumlu yöndedir. Bu 35 yemekten imaj sıralamasına **Malatya’nın yemekleri güvenilir**dir.” önermesi 4,39’ ortalama ile en yüksek değeri taşımaktadır. Yine verilen cevaplar doğrultusunda **Malatya’nın Yemeklerinin Sindirimi Kolaydır”** önermesi ise 3,50’ ortalama ile en düşük değere sahip olduğu görülmektedir. Araştırma sorularının alt kapsamında Malatya mutfağı ile alakalı daha net bilgilere sahip olabilmek açısından katılımcıların yaşlarına, eğitim durumlarına, cinsiyetlerine ve Malatya’da yaşadıkları sürelerle göre ’de değerlendirmelere yapıp çalışma içerisinde tablolarda gösterilmiştir.

Bu veriler doğrultusunda Malatya imajı üç boyut altında incelenmiştir. Bunlar güvenlik ve kalite boyutu, çekicilik boyutu ile sanat ve teknik boyutu olarak belirlenmiştir. Bu belirlenme doğrultusunda gerçekleştirilen analizler sonucunda Malatya mutfağı imajının yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık gösterdiği ortaya çıkmaktadır. Bu veriler ışığında; Malatya mutfağı imajının Güvenlik boyutunda 18-24 yaş aralığındaki katılımcıların 35-44 yaş ve üzeri katılımcılardan ayrıştıkları tespit edilmiştir. Diğer yandan 18-24 yaş grubu ile 25-34 yaş grubu arasında ise anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Çekicilik boyutunda 18-24 yaş grubu ile 25-34 ve 55-64 yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir (sırasıyla; Sig. 0,019<0,05; Sig. 0,000<0,05). Fakat diğer yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık bulunmamaktadır. Son olarak Sanat

ve Teknik boyutunda ise 18-24 yaş grubunun 55-64 ile 65 ve üstü yaş gruplarından anlamlı bir şekilde farklılaştığı belirlenmiştir.

Malatya mutfağının imajını ölçülmesi için gerçekleştirilen çalışma sonucunda ankete katılan 425 katılımcının cinsiyetlerine göre verdikleri cevaplar incelendiğinde ise katılımcıların 235'inin kadın, 190'ının erkek olduğu görülmektedir. Gerçekleştirilen analiz neticesinde iki grup arasında varyans farkının belirlenmesi amacıyla T-Testi sonuçlarına bakılmıştır. Bu noktada üç faktör için de Levene Sig. Değerinin 0,05'den büyük olduğu belirlenmiş (Sig. 0,778>0,05; Sig.0,505>0,05; Sig. 0,707>0,05) ve varyans farkının olmadığı tespit edilmiştir. Bu durumda Sig. (2-tailed) P değeri incelenmiş ve sadece Çekicilik boyutunda kadınlar ile erkekler arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir. Gerçekleştirilen analizler sonucunda katılımcıların eğitim durumlarına göre verdikleri cevaplar ve bu cevaplar arasındaki anlamlılıklar incelenmiştir. Elde edilen veriler ışığında Malatya mutfağı imajının eğitim grupları arasında Güvenlik boyutu $0,000<0,05$, Çekicilik boyutu $0,002<0,05$ ve son olarak Sanat ve Teknik boyutu $0,000<0,05$ değerlerini aldığı belirlenmiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda Malatya mutfağı imajının eğitim grupları arasında anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir.

Araştırmada literatür taraması sonucu belirlenen ve Malatya mutfağında yer aldığı sonucuna varılan 35 yemeğin Malatya halkı tarafından özgün bulunup, bulunmadığına dair sonuçların elde edilebilmesi adına özgünlük anketi gerçekleştirilmiştir. Malatya halkı 35 yemek arasında kabak kavurması (241), fasulye kavurma (225), patlıcan tava (242), yeşil erikli kabak dolması (179), ayranlı yarma çorbası (251), irinti çorbası (191), mercimekli erişte çorbası (197), kaburga dolması (187), külah dolması (174), pazı sarması (155), tirit (analı kızlı) (coğrafi işaretli) (269), incik kebabı (256), Arapgir tandır kebabı (coğrafi işaretli) (279), kömbe (coğrafi işaretli) (229), yumru köfte fasulye yaprağında ekşili köfte (236), ayva yaprağından ekşili köfte (243), fasulye yaprağında

ekşili köfte (275), ıspanaklı ekşili köfte (335), kâğıt kebabı (coğrafi işaretli)(277), kiraz yaprağından ekşili köfte (avrat köftesi) (coğrafi işaretli) (306), domatesli şehriyeli bulgur pilavı (295), etli bulgur pilavı (284), sümut pilavı (194), Malatya un kurabiyesi, (coğrafi işaretli) (280), kayısı dolması (275), yumurtalı kayısı (290), pekmez helvası (199)ve kalbur dolması (185)) olmak üzere 35 yemekten 28 inin katılımcılar tarafından Malatya'ya özgün yiyecekler olarak değerlendirilmektedir. Katılımcılar Malatya mutfağına ait 6 yemeğin Malatya'ya özgünlüğü konusunda ise bir fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir. Bu yemekler Gendime Çorbası (n=154, %36,2, $\bar{X}$ =2,143), Şam kebabı (n=195, 45,9, $\bar{X}$ = 2,196), Tas kebabı (n= 157, %36,9, $\bar{X}$ = 2,049), Saç kavurma (n=177, %41,6, $\bar{X}$ = 2,030), Ayva dolması (n= 175, %41,2 $\bar{X}$ =2,018), Tavşanlı yufka (n=201, %47,3, $\bar{X}$ = 2,094), yemeklerinin Malatya'ya özgün olup olmadığı hakkında bilgilerinin bulunmadığı belirlenmiştir.

Yine bu doğrultuda S2: Malatya halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Malatya mutfağına ait yiyecekleri Malatya özgün bulma düzeyi nedir? Sorusu başlığı altında Malatya mutfağında yer aldığı belirlenen 35 yemeğin özgünlüğü yaş aralıklarına göre incelendiğinde 18-24 yaş aralığında bulunan kişilerin 35 yemekten 15 yemeğin Malatya mutfağına özgünlüğü konusunda fikirlerinin olmadığını ortaya çıkarmaktadır. 35-44 yaş aralığında bulunan katılımcıların Malatya mutfağına ait 35 yemekten 28 yemeğin Malatya mutfağına özgün olduğunu geri kalan 7 yemek konusunda ise fikirlerinin olmadığını ortaya konulmaktadır. 45-54 yaş gurubu arasında yer alan katılımcılar, Malatya mutfağına ait 33 yemeğin Malatya mutfağına özgün olduğunu vurgulamışlardır. Bunun yanında 1 yemeğin (Tas kebabı) Malatya mutfağına özgün olmadığını ve 2 yemek hakkında da (Gendime çorbası ve Saç kavurma) fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir.

Katılımcıların literatürde yer alan 35 yemeğin Malatya mutfağında hazırlanma, pişirilme durumlarını ölçmek için yapılan anket çalışması sonucunda ankete katılanlarının büyük bir kısmı söz konusu yemeklerin yılda 1 kere pişirildiğini belirtmişlerdir.

Bu doğrultuda S3: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı nedir? Sorusu başlığı altında Katılımcıların cinsiyetlerine göre verdikleri cevaplar Ki-Kare testi uygulanarak incelenmiştir. Buna göre kabak kavurması, ayranlı yarma çorbası, mercimekli erişte çorbası, kaburga dolması, tas kebabı, külah dolması, ayva dolması, pazı sarması, tirit, Arapgir tandır kebabı, yumru köfte fasulye yaprağından ekşili köfte, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerinin pişirilme sıklığı ile katılımcıların cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu tespit edilmiştir (Sig. (P) değerleri<0.05). Kadın katılımcılar mercimekli erişte çorbası, kaburga dolması, tas kebabı, külah dolması, ayva dolması, pazı sarması, Arapgir tandır kebabı ve yumru köfte fasulye yaprağından ekşili köfte yemeklerinin yılda bir kez pişirildiğini, kabak kavurması, ayranlı yarma çorbası, tirit, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerinin ise ayda bir pişirildiğini belirtmişlerdir. Erkek katılımcılar ise mercimekli erişte çorbası, kaburga dolması, tas kebabı, ayva dolması, pazı sarması, tirit, Arapgir tandır kebabı, yumru köfte fasulye yaprağından ekşili köfte yemeklerinin yılda bir kere, ayranlı yarma çorbası, domatesli şehriyeli bulgur pilavı, pekmez helvası ve kalbur dolması yemeklerinin ayda 1 kere, kabak kavurması yemeğinin ayda iki kere, külah dolması yemeğinin ayda dört kere pişirildiğini belirtmişlerdir. Buna göre araştırma kapsamına alınan 35 adet yemekten 14'ünde pişirilme sıklığı ile katılımcıların cinsiyeti arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Malatya'da yaşamakta olan katılımcıların Malatya'da yaşadıkları süreler göz önüne alınarak verilen cevapların incelenmesi adına Ki-Kare testi uygulanmıştır. Buna göre

Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı ile katılımcıların Malatya’da yaşama süreleri arasında anlamlı bir ilişkinin bulunup bulunmadığı incelendiğinde tavşanlı yufka yemeği, tas kebabı, sac kavurma, külah dolması ve pazı sarması yemeklerinin anlamlı bir ilişki ifade etmediği fakat bunlar haricinde kalan yemeklerin yaşam süresi ile pişirilme sıklığı arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu belirlenmiştir (Sig. (P) değerleri<0.05).

Gerçekleştirilen çalışma sonucunda ankete katılan 425 kişi tarafından S4: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerden hangisi vitrin yemeği olarak kullanılabilir? Sorusu başlığında Malatya mutfağının vitrin yemeklerinin belirlenmesi için anketin son kısmında belirlenen 35 yemek çeşidi için 1-10 arası puanlanma istenmiştir. Verilen puanlar doğrultusunda Malatya mutfağının vitrin ve popüler yemeklerinin bulunması amaçlanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre **Malatya kömbesi (2376)**, puan ile ilk sırada Malatya **anah kızılı köftesi (2220)**, puan ile ikinci sırada ve **Arapkir tandır kebabı (2111)**, puan ile üçüncü sırada yer almıştır. Bu sonuçlar doğrultusunda Malatya mutfağının vitrin yemeği olarak Malatya kömbesi kullanılabilir sonucuna varılabilir. Diğer taraftan az puan alan ürünlerin Malatya halkına ve dış dünyaya tanıtımın daha fazla yapılması gerektiği sonucu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 32. Araştırma Soruları

S1: Katılımcılara göre Malatya mutfağı olumlu bir imaja sahiptir?
S2: Malatya halkının yazılı kaynaklarda belirtilen Malatya mutfağına ait yiyecekleri Malatya özgün bulma düzeyi nedir?
S3: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerin pişirilme sıklığı nedir?
S4: Malatya mutfağında yer alan yiyeceklerden hangisi vitrin yemeği olarak kullanılabilir?

Tablo 32 yapılan çalışmada yer alan ve çalışmada kullanılan soruları göstermektedir.

Bu çalışılma sonuçlarından elde edilen veriler ışığında Malatya mutfak kültürü, Malatya mutfağının algılanan imajı ve Malatya mutfak farkındalığının belirlenmesi temel alınarak hem Malatya yerel halkına hem Malatya’da gastronomi ve turizmle ilgili ilgilenen kurum ve şahıslar için bazı önermeler sunulmaktadır.

- Bu çalışma mutfak kültürüne ait yiyeceklerin özgünlüğü ve pişirilme sıklığı yönünden alanında özgün ilk çalışmalar arasında yer almaktadır. Yeni çalışmalar ile literatür zenginleştirilebilir.
- Gerçekleştirilen bu çalışma mutfaklarda yer alan yiyeceklerin özgünlüğüne yönelik yeni ölçekler geliştirilmesi için daha iyi veriler elde edilmesi açısından alana katkı sağlayabilir.
- Gerçekleştirilen bu çalışma yiyeceklerin mutfaklara özgünlüğünün ve pişirilme sıklığının yaş grupları arasında farkındalık düzeyinin belirlenmesine yönelik çalışmalar gerçekleştirilmesi ve araştırılması adına önem arz etmektedir.
- Elde edilecek bilimsel veriler ışığında yöresel mutfakların canlandırılması ve gelecek nesillere aktarılması planlanmaktadır.
- Yetersiz tanıtım ve pazarlama, Malatya'nın gastronomik zenginlikleri, diğer şehirlerin mutfak kültürleri kadar ulusal ve uluslararası alanda tanıtılmamış olabilir. Tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin eksikliği, bu zenginliklerin yeterince bilinmemesine yol açabilir.
- Turizm altyapısının geliştirilememesi, Malatya ili tarihi ve kültürel zenginlikleriyle turistik potansiyele sahip olmasına rağmen, bu potansiyelin gastronomi turizmine yeterince yansımadağı görülmektedir. Turistik tesislerin, restoranların ve diğer hizmetlerin gastronomi turizmine uygun şekilde geliştirilmesi ve düzenlenmesi gerekmektedir.
- Malatya'nın kayısı başta olmak üzere birden fazla önemli tarım ürünü mevcuttur. Ancak, bu ürünlerin gastronomik açıdan daha yaratıcı ve çeşitli şekillerde

kullanılması gerekebilir. Yöresel ürünlerin katma değerli ürünlere dönüştürülmesi konusunda eksiklikler bulunabilir.

- Yapılan çalışma neticesinde az puan alan yemeklerin tanıtımı ve reklamları için çaba sarf edilebilir.
- Malatya mutfağına ait yemeklerin tanıtımı yerel restoranlarda daha çok tanıtılarak Malatya halkına sevdirebilir ve tanıtımı sağlanabilir

Bu eksiklikler üzerinde çalışarak Malatya'nın gastronomi potansiyelini daha da ileriye taşımak mümkün olabilir. Hem yerel yönetimlerin hem de özel sektörün iş birliği yaparak, stratejik adımlar atması ile bu alanda önemli gelişmeler sağlanabilir.

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, O. (2020). *Etnik Kökenlerin Mutfak Kültüründeki Değişimlerin Belirlenmesi: Balıkesir Örneği*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]., Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Akagündüz, M. (2017). *Turizm Öğrencilerinin Sektöre Yönelik İmaj Algılarının Kariyer Yapma İstekleri Üzerine Etkisi: Ege Bölgesinde Bir* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Akay, S.N. (2019). *Gastronomi Turizminin Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak İncelenmesi: Şirince Köyü Örneği*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. T.C. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akbaba, M., Gamze, Özel., Ve Yıldız, F. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, (11), 351-364.
- Akbulut, B. A., ve Yazıcıoğlu, İ. (2020). Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 100-120.
DOI: <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.302>
- Akca, G. (2016). Yörüklerin Günlük Yaşantılarının Sanat Eserlerine Yansıması. *Dumlupınar University Journal Of Social Science/Dumlupınar Üniversitesi Soysyal Bilimler Dergisi*. 235-243.

- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*, [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akgöz, E., Ve Darkanova, E. (2020). Örgütsel Sinizmin Turizm Sektöründe Hizmet Kalitesine Etkisi. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 4(9), 1-22.
- Akın, M. S. (2004). *İşletme Yönetiminde İmaj ve Vizyon Çalışması*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas.
- Albuz, N. (2016). *Gaziantep İlinin Bir Destinasyon Markası Olarak Algılanan İmajı*. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. T.C. İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı*. 8. Baskı, Sakarya Kitabevi, Sakarya.
- Arıcı, S. Ve Bayram, Ü. (2021) *Gastronomi Turizmi ve İlişkili Kavramlar* S. Şengül, (Sd.) Ve A. Kurnaz, (Ak.) *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* (S. 1-29). Detay Yayıncılık
- Arlı, M., Ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. 38. *Icanas (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15.09. 2007 Ankara/Türkiye Bildiriler Maddi Kültür*, 143-158.
- Arseven, A. D. (2001). *Alan Araştırma Yöntemi:(ilkeler, teknikler, örnekler)*. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

- Ayda, G. Ve Hakan, T. (2013). Turizm Pazarlaması Açısından Malatya İlinin Potansiyelinin Belirlenmesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2013(1), 1-11.
- Aydin, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi], T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aydoğdu, A., Okay, E. Ö. ve Köse, Z. C. (2016). Destinasyon Tercihinde Gastronomi Turizmi'nin Önemi: Bozcaada Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 120-132.
- Baloğlu, S. ve Brinberg, D. (1997). Turizm Destinasyonlarının Duygusal İmajları. *Gezi Araştırmaları Dergisi*, 35 (4), 11-15.
- Baloğlu, S. ve McCleary, KW (1999). Bir Destinasyon İmajı Oluşumu Modeli. *Yıllık Turizm Araştırması*, 26 (4), 868-897.
- Baykara, T. (2001) Türk Kültür Tarihine Bakışlar (1. Baskı). Atatürk Kültürü Merkezi Başkanlığı,
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın*, 3, 12-20.
- Beerli, A., ve Martín, JD (2004). Turistlerin Özellikleri ve Turist Destinasyonlarının Algılanan İmajı: Niceliksel Bir Analiz İspanya, Lanzarote İçin Bir Vaka Çalışması. *Turizm İşletmeciliği*, 25 (5), 623-636.

- Berber, O. (2009). Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (10), 1-11.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (58), 139-152.
- Boyne, S., Hall, D., ve Williams, F. (2003). Policy, Support And Promotion For Food-Related Tourism Initiatives: a Marketing Approach To Regional Development. *Journal Of Travel ve Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154. DOI: <https://doi.org/10.1300/J073v14n0308>
- Brenner, M. P., ve Sörensen, P. M. (2015). Biophysics of molecular gastronomy. *Cell*, 161(1), 5-8. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cell.2015.03.002>
- Bucak, T. ve Taşpınar, O. (2014). Türk Mutfağında Denizcilik Kültürünün Yeri ve Önemi Türk Mutfağında Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi. *İnsan Bilimleri Dergisi*, 11 (1), 551-568.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2012). Örneklemeye yöntemleri. www.balikesir.edu.tr (Erişim Tarihi:13.01.2024).
- Büyükşalvarcı, A., ve Akkaya, R. A. A. (2018). The Evaluation Of Gastronomy Festivals As Events Tourism. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 67, 452-467.

- Caner, Ü., ve Caber, M. (2019). Turist Rehberlerinin Mesleki Yeterliliklerinin Destinasyon İmajına ve Memnuniyetine Etkisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30(1), 82-92. DOI: <https://doi.org/10.17123/atad.580655>
- Carole Counihan ve Penny Van Esterik. (2012) *Food and Culture: A Reader (3. Baskı)* Routledge
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. T.C. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of tourism Research*, 31(4), 755-778. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı*. Sakarya Yayıncılık.
- Cömert, M. ve Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal Of International Social Research*, 10(54). DOI: <https://doi.org/10.17719/jisr.20175434677>
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı Bölge Planlama.

- Çam, B. (2021). *Türk Mutfağının Dünyaya Tanıtımında Festivallerin Rolü*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. T.C. İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Çetin, K. (2023). Gastronomi Deneyimine İlişkin Bilimsel Bilginin Haritalanması: Bibliyometrik Bir Analiz. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 551-574. DOI: <https://doi.org/10.32572/guntad.1277366>
- Çetin, M., Demirel, H., ve Çetin, K. (2019, April). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. In *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium* (Pp. 19-20).
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi,]. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Çolakoğlu, U. (1997). Konaklama İşletmelerinin Yönetici-Yönetilen İlişkilerinde İletişim Stratejileri [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Çölbay, Ş., ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 4(4).
- Demir, E. (2021). Duygular ve Duygu Durumlarının Örgütsel Davranış Alanında Kullanımı. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(11), 180-195.
- Demirgül, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

- Dilsiz, B. (2010) *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği) / Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği.)* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. T.C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Doğanay, H., ve Zaman, S. (2001). *Türkiye Turizm Coğrafyası* (Vol. 3). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Durlu-Özkaya, F., ve Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.
- Dursun,O. (2022) *Kültürel Miras Varlıklarının Korunmasında Yerel Halkın Algısı: Erzurum Kültür Yolu Projesi Örneği* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. T.C. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı
- Durulu, F. Ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk* (1. Baskı). Detay Yayıncılık.
- Duvarcı, A. (2002). *Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü: Türkler*. Yeni Türkiye Yayınları, Cilt.4, S. 230, Ankara.
- Düşmezkalender E (2020). Kapadokya'ya Yönelik Algılar: Bir Metafor Analizi. *Turkish Studies- Social Sciences*, 15(1), 261 – 276
- Emekli, G. (2006). Avrupa Birliği Bölgesel Politikasında Turizmin Yeri ve Türkiye Turizmi İçinde IV. Ulusal Coğrafya Sempozyumu. Ankara.
- Eren R. ve Çelik M. (2017). Çevrimiçi Gastronomi İmajı: Türkiye Restoranlarının Tripadvisor Yorumlarının İçerik Analizi, *Turizm Akademik Dergisi*, 4 (2), 121-138.

- Ertaş, Y., ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Field, A. (2009). *Discovering statistics using SPSS: Book plus code for E version of text* (Vol. 896). London, UK: SAGE Publications Limited.
- Galip, A., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). *Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi*. *Antropoloji*, (30), 33-52. DOI: https://doi.org/10.1501/antro_0000000319
- Gallarza, M. G., Saura, I. G., ve García, H. C. (2002). Destination Image: Towards A Conceptual Framework. *Annals Of Tourism Research*, 29(1), 56-78. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(01\)00031-7](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(01)00031-7)
- Gazelci, S. C., ve Aydın, Ş. (2021). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Tören Yiyecek İçeceklerinin Tespiti: Antalya Döşemealtı Örneği* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Getz, D. (1991). *Festivals, special events, and tourism*. Van Nostrand Reinhold.
- Gezer, İ., Özcan, Ş., Tuğrulca, O., Özbudak, K., Korkmaz, A. A., ve Kabadayi, S. (2011). Malatya Vizyon 2023. *Bilgi Yolu Eğitim Kültür ve Sosyal Araştırmalar Merkezi*. 173-176.
- Gillespie, C., Ve Cousins, J. (2012). *European Gastronomy Into The 21st Century*. Routledge.
- Gök, A. (2019). *Kent Markalaşmasına Gastronominin Etkisi: Malatya Üzerine Bir Değerlendirme*.

- Gök, A. Ve Tuna, H. (2013). Turizm Pazarlaması Açısından Malatya İlinin Potansiyelinin Belirlenmesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2013(1), 1-11.
- Gökçe, K. (1982). Türk Mutfağı Sempozyumu Açılış Konuşması. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiri Kitabı*, Ankara.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- 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.
- Güler, S. (2010). *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları*. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 26. 25-30.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. (2. Baskı). Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2016). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. (4. Baskı) İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hall, M. C. (2003). Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development,(Ed: Hall, CM, Sharples, L., Mitchell, R. Macionis, N. ve Cambourne, B) *Food tourism around the world: development, management and markets*.
- Hasan, H. (2016). A study on awareness and perception towards halal foods among muslim students in kota kinabalu, sabah. In *Proceedings of the Australia-Middle East Conference on Business and Social Sciences* (Vol. 6, pp. 803-811).

- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*, [Yayınlanmamış Doktora Tezi], Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Henderson, J. C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Hjalager, A. M. (2004). What do tourists eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism. *Tourism (Zagreb)*, 52(2), 195-201.
- Hjalager, A. M., Ve Corigliano, M. A. (2000). Food For Tourists—Determinants Of An Image. *International Journal Of Tourism Research*, 2(4), 281-293. DOI: <https://doi.org/10.1002/1522-1970>
- Horng, J. S., ve Tsai, C. T. (2012). Exploring Marketing Strategies For Culinary Tourism In Hong Kong And Singapore. *Asia Pacific Journal Of Tourism Research*, 17(3), 277-300.
- Işkın, M. (2020). *Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma*. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. T.C. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- İlban, M. O. (2007). *Destinasyon Pazarlamasında Marka İmajı ve Seyahat Acentalarında Bir Araştırma. Balıkesir* [Yayınlanmamış Doktora Tezi İ.], Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İnan, A. (1987). *Makaleler ve (2.Baskı) Turk Tarih Kurumu Basmevi*.
- Jalis, MH, Che, D. ve Markwell, K. (2014). Malezya'yı bir turizm destinasyonu olarak pazarlamak için yerel mutfakı kullanmak. *Procedia-Sosyal ve Davranış Bilimleri*, 144, 102-110.

- Kabacık, M. (2020). *Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması*. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kabat-Zinn, J. (2003). *Mindfulness-based interventions in context: past, present, and future*. *Clin Psychol Sci Pract*, 10(2):144-156. DOI: <https://doi.org/10.1093/clipsy.bpg016>
- Kafesoğlu, İ. (2015). *Türk Millî Kültürü*. (38. Baskı) İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Kalaycı, Ş. (2006). SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikler, Asil Yayın Dağıtım.
- Karakuş, Y., Onat, G., ve Güneren, E. (2019). Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Kavramına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. *International Gastronomy Tourism Studies Congress Proceeding Book* 649–657.
- Karasar, N. (2013). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Karataş, İ. A. (2017). *Şehir Pazarlaması Açısından Marka Şehir Göstergelerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Malatya Örneği*. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. T.C. İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü
- Kaşlı, M., ve Yılmazdoğan, O. C. (2012). İmajın Turistik Talebe Etkisi: Eskişehir Örneği. *Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4(2), 199-209.
- Kaya, Ş. (2016). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği*, [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı, Konya.

- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33-37.
- Kılıç, İ. H., Polat, I., Ve Çakar, Ş. (2013). *Malatya Mutfak ve Yemek Kültürü*. (1.Baskı) Malatya Valiliği Malatya Kitaplığı Yayınları, Malatya.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Geçmişinde Yaşanan Olaylar. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14(3), 191-210.
- Kızılırmak, İ. (2006). Türkiye’de Düzenlenen Yerel Etkinliklerin Turistik Çekicilik Olarak Kullanılmasına Yönelik Bir İnceleme. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(15), 181-196.
- Kivela, J. Ve Crotts, JC (2006). Turizm ve Gastronomi: Gastronominin Turistlerin Bir Destinasyonu Nasıl Deneyimlediği Üzerindeki Etkisi. *Konukseverlik ve Turizm Araştırması Dergisi*, 30 (3), 354-377.
- Kladou, S. (2011). Kültür Festivalleri: Genel Bir Bakış. *Der. Serhan Ada), İstanbul’un Festivalleri. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul*.
- Koby, E. Ş. (2013). *Kutadgu Bilig’de Yiyecek ve İçecek Adları*. Electronic Turkish Studies, 8(8), 823- 833.
- Kolay, A., Bozkurt, N., Turan, Ş., ve Arabacı, H. M. (2016). *Tatlıların Sultanı Baklava* (1.Baskı). Aktif Matbaa, İstanbul.
- Kozak, M. (2015). Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri, Ankara: Detay Yayıncılık.

- Kök, G. (2022), *Coğrafi İşaretili Gastronomik Ürünlerin Şehir Markalaşmasına Etkileri: Uşak Tarhanası Örneği* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. T.C. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kurt, B. (2020). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarından Yöresel Yiyecekler: Kınalı Ekmek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 20-32.DOI: <http://Dx.Doi.Org/10.12981/Mahder.687229>
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Lertputtarak, S. (2012). The relationship between destination image, food image, and revisiting Pattaya, Thailand. *International Journal of Business and Management*, 7(5), 111-121.
- López-Guzmán, T. ve Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomi, Turizm ve Destinasyon Farklılaşması: İspanya’da Bir Vaka Çalışması. *Ekonomi ve Finans İncelemesi*, 1, 63-72.
- Malatya Belediyesi, (2023).<https://malatya.bel.tr/sayfa/yoresel-mutfak-kulturu>. (Erişim Tarihi: 31.09.2023)
- Malatya Belediyesi, (2023).<https://malatya.bel.tr/sayfa/yoresel-mutfak-kulturu>. (Erişim Tarihi: 11.10.2023)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022) Malatya İlinde Konaklama Yapan Turist Sayıları ve Otel Doluluk Oranları <https://Malatya.Ktb.Gov.Tr/TR-309970/2010-2021-Giris-Geceleme-Ve-Doluluk-Oranlari.Html> Adresinden Alınmıştır. (Erişim Tarihi: 10.11.2022)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022) Turizm Tesisleri Sayısı <https://Malatya.Ktb.Gov.Tr/TR-152181/Turizm-Tesisleri.Html> Adresinden Alınmıştır. (Erişim Tarihi: 10.11.2022)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Malatya Mutfak Yapısı <https://Malatya.Ktb.Gov.Tr/TR-58289/Mutfak-Kulturu.Html> (Erişim Tarihi: 08.03.2023)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2023). <https://malatya.ktb.gov.tr/TR-58289/mutfak-kulturu.html>. (Erişim Tarihi: 10.10.2023)

Malatya Kent Rehberi (2013). Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, <https://Malatya.Ktb.Gov.Tr/Eklenti/39713,Malatya-Kent-Rehberi.Pdf?0> (Erişim Tarihi: 08.03.2023)

Malatya Valiliği, (2023) Malatya Mutfak Kültüründe Bulunan Yöresel Araç ve Gereçler <http://Www.Malatya.Gov.Tr/Mutfak-Kulturu> Adresinden Alınmıştır. (Erişim Tarihi: 27.03.2023)

Malatya Valiliği, (2023). <http://www.malatya.gov.tr/yoresel-yemekler>. (Erişim Tarihi: 01.10.2023)

Malatya Valiliği. (2022) Malatya'nın İdari Yapısı <http://Www.Malatya.Gov.Tr> /Nüfus-Ve-İdari-Yapı Adresinden Alınmıştır. (Erişim Tarihi 10.11.2022)

Malatya Valiliği. (2022). Malatya'nın Coğrafi Konumu [Http://Www.Malatya.Gov.Tr/Cografi-Konum](http://www.Malatya.Gov.Tr/Cografi-Konum) Adresinden Alınmıştır. (Erişim Tarihi 10.11.2022)

Malatya Valiliği. (2022). Malatya'nın Tarihi [Http://Www.Malatya.Gov.Tr/Tarihcemiz](http://www.Malatya.Gov.Tr/Tarihcemiz) Adresinden Alınmıştır. (Erişim Tarihi 10.11.2022)

Mallery, P., ve George, D. (2000). *SPSS for windows step by step.: A Simple Guide and Reference*, 17.0 update (10'a ed.) Boston: Pearson. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10639-023-11937-9>

Mandaloğlu, M. (2012). İslamiyet'ten Önce Türklerde Toplantı ve Törenler. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 162 (162).

Mcintosh, R., Goeldner, C. ve Ritchie, J. (1995). *Turizm: İlkeler, Uygulamalar, Felsefeler* (No. Ed. 7). John Wiley ve Oğulları.

Mercan, Ş. O. ve Üzülmüş, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.

Mısırlı, İ., ve Özdemir, H. (2018). Festivallerin Yerel Halk Üzerindeki Sosyal Etkileri Üzerine Bir Araştırma: Ilgaz Dağı Kültür ve Sanat Festivali Örneği. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 6(2), 419-435.

Oğuz, S. (2016). *Gastronomi Turizminde Stratejik Gelişme: Doğu Akdeniz Bölgesi Perspektifi*. [Yayınlanmamış Doktora Tezi], Mersin Üniversitesi: Mersin

Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(4), 34

- Örnek, S. V. (2000). *Türk Halk Bilimi*. (1.Baskı) Türkiye İş Bankası Yayınları Ankara.
- Öter, Z., ve Özdoğan, O. N. (2005). Kültür Amaçlı Seyahat Eden Turistlerde Destinasyon İmajı: Selçuk-Efes Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(2).**127-138**
- Özata, M., ve Aslan, Ş. (2010). Hastanede Çalışan Hemşirelerin Mesleki İmaj Algılamalarının Araştırılması. *Sosyal Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 10(19), 251-268.
- Özdal, B. ve Tutan, E. V. (2018). Temel Kavramlar ve Olgular. B. Özdal. (Ed.) *Uluslararası Göç ve Nüfus Hareketleri Bağlamında Türkiye İçinde* (S. 3-60). Dora Yayınları.
- Özdamar, F. (2021). Adana İli, Şambayadı Köyünde Çocukluk Dönemi İnanç Ve Uygulamaları Üzerine Bir İnceleme. *Düşünce ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(4), 128-147.
- Özdemir, G. (2014). *Destinasyon Yönetimi ve Pazarlaması (1. Baskı*. Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G., ve Altınır, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özkaya, D. F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. (1.Baskı) Detay Yayıncılık Ankara.
- Pederson, L. B. (2012). *Creativity In Gastronomy- Exploring The Connection Between Art And Craft*, [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi].), Copenhagen Business School, Frederiksberg.

- Pekyaman, A. (2008). Turistik Satın Alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Afyon.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı. Mehmet Sarıışık ve Gülçin Özbay (Ed.), *Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış İçinde* (S. 3-79). Ankara: Detay Yayıncılık. DOI: <https://doi.org/10.47356/TurkishStudies.47496>
- SAĞIR, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Sağlam, F., Korkmaz, B., Bilgin, Z., Demirbağ, H., ve Memiş, E. (2013). Malatya Kent Rehberi. *Malatya Valiliği Yayını, İstanbul*.
- Samuel G. Holloway, Stefanie J. Sigurdson, ve Michael D. Goodman. (2019) *Gastronomy and Culinary Arts: Theory and Practice* Goodfellow Publishers Limited
- Santich, B. (2004). Gastronomi Çalışması ve Konaklama Eğitimi ve Öğretimi ile İlgisi. *Uluslararası Konaklama Yönetimi Dergisi*, 23 (1), 15-24.
- Sarıışık, M., Ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2). DOI: <https://doi.org/10.17123/atad.vol26iss218417>
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies İn Search Of Hospitality. *Journal Of Hospitality And Tourism Management*, 9(2), 1-12

- Serdar, Eren ve Üniversitesi, İ. T. Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi.
- Sezgin, A. C. (2017). The Importance Of Tamarind Syrup İn Turkish Cuisine And Contribution To Gastronomy Tourism. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(1), 13-18.
- Solmaz, Y. ve ALTINER, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Song, Z., Xing, L., ve Chathoth, P. K. (2015). The Effects Of Festival Impacts On Support Intentions Based On Residents' Ratings Of Festival Performance And Satisfaction: A New İntegrative Approach. *Journal Of Sustainable Tourism*, 23(2), 316-337. DOI: <https://doi.org/10.1080/09669582.2014.957209>
- Sormaz, Ü., Ve Şule, K (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastoria: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 304-323. DOI: <https://doi.org/10.32958/gastoria.422707>
- Symons, M. (1999). Gastronomi Özgünlüğü ve Mekân Duygusu. CAUTHE'de (9th: 1999: Adelaide, SA) (S. 401-408). Canberra, ACT: Turizm Araştırma Bürosu.
- Şahbaz, E. (2011). *Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Ürünleri, Örneği* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi,]. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Şahin, A., ve Meral, Y. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.

- Şahin, E. (2019). *Gastronomi Turizminde Alternatif Bir Ürün: Barbaros Köyü 'Çat Kapı Evleri' Uygulaması Örneği* [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)' Coğrafi İşaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- Şahin, G. G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahin, H. (2016). *Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü*. Alev Dünder Arıkan, Eskişehir, 23, 49.
- Şancı, F. (2013). *Malatya Türk İslam Dönemi Mimari Eserleri 3. Malatya: Malatya Kitaplığı Yayınları*.
- Şavkay, T. (2002). *Turkish Cuisine*, Revak, İstanbul.
- Şengül, S., ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şengül, S., Yılmaz, Ö., ve Eryılmaz, B. (2018). *Stratejik Boyutuyla Destinasyon Pazarlaması. (1. Baskı)*. İstanbul: Değişim Yayınları.

- Şimşek, N., Soylu, A. G., Ve Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508. <http://Dx.Doi.Org/10.24010/Soid.725346>
- Talas, M. (2020). Malatya Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of World of Turks/Zeitschrift Für die Welt der Türken*, 12(3).
- Tanrıkulu, M. (2014). *Coğrafya ve Kültür. (4.Baskı)* Ankara: Edge Akademi Yayınları.
- Tanrıvermiş Çınar, H. (2022). *Gastronomide Kültür ve Kimlik Yansıması: Süryani Mutfak Kültürü, Yemekleri* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Tasci, A. D., ve Gartner, W. C. (2007). Destination İmage And İts Functional Relationships. *Journal Of Travel Research*, 45(4), 413-425. DOI: <https://doi.org/10.1177/0047287507299569>
- Teng, YM ve Wu, KS (2019). Konaklama sektöründe sürdürülebilirlik gelişimi: *Algılanan değerin müşterilerin yeşil restoran davranışsal niyetleri üzerindeki etkisi. Sürdürülebilirlik*, 11 (7), 1987.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi [History Of Flavour]*. (2.Baskı) Hayykitap
- Topal, M. (2019). *Şehir Markası Kavramı; Malatya'nın Markalaşması*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tuncel, M. (2000), “*Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*”, [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.

Türk Dil Kurumu (TDK), (2022) <https://sozluk.gov.tr/>, *Festival*. (Erişim Tarihi: 04.10.2023)

Türk Dil Kurumu TDK (2022) <https://sozluk.gov.tr/> Adresinden Alınmıştır (Erişim Tarihi. 11.11.2022)

Türk Dil Kurumu, Destinasyon. Türkçe Güncel Sözlük İçinde. 22.07.2023 Tarihinde Erişildi, <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi 22.07.2023)

Türk Patent ve Marka Kurumu Malatya Mutfağında Bulunan Coğrafi İşaretli Ürünler <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=44&tur=44&urugrubu=&adi=> (Erişim Tarihi 20.03.2023)

Türk, S. M., ve Bıyık, A. (2009). Uluslararası Haber Ajanslarının Algı Yönetim Çalışmaları ve İletişimdeki Dengesiz Yapısının Sonuçları. M. Işık ve M. Akdağ (Ed.), *Dünden Bugüne Halkla İlişkiler* (S565), Konya: Eğitim Akademi Yayınları.

Türkiye İstatistik Kurumu Tük (2022) <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?P=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2021-45500> Adresinden Alınmıştır. (Erişim Tarihi 11.11.2022)

Türkkahraman, M. (2004). Günümüzün Büyüsü İmaj ve Gerçek Hayat. *Istanbul Journal Of Sociological Studies*, (30), 1-14.

Ural, A., ve Kiliç, İ. (2005). Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi.

Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 361

- Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44. DOI: <https://10.20289/Zfdergi.358701>
- Ünsal, A., Bostancıoğlu, A., ve Ünsal, B. G. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi: Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*. NTV Yayınları.
- Wolf, E. (2002). Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition. Portland. *International Culinary Tourism Taskforce*. Tourism Association, USA, S120-143.
- Yaman, S., ve Tekin, S. (2010). Öğretmenler için hizmet-içi eğitime yönelik tutum ölçeği geliştirilmesi. *Bayburt Eğitim Fakültesi Dergisi*, 5(1), 76-88.
- Yaran. (2022), *Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Değerlendirilen Gastronomi Şehirlerinin Coğrafi İşaretili Ürünlerinin İncelenmesi* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Yüksek Lisans Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı İskenderun Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
- Yaraşlı, G. Y. (2007). *Destinasyon İmajı ve Trabzon Yöresine Dönük Bir Çalışma* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (13. Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yıldırım, A. (2014). Sosyo-Kültürel Yapı ve Suç Olgusu Arasındaki İlişki: Malatya İli Örneği. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi *Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2014(3), 1-7. DOI <https://doi.org/10.18493/kmusekad.92332>

- Yıldız, Ö. E. (2009). *Türkiye’de Şarap Turizmi Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Yıldız, Ü. N. L. Ü., ve Nizamlioğlu, H. F. (2022). Gastronomi Festivalleri Kapsamında Konya Mutfağının Değerlendirilmesi *Ahbvü Turizm Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 68-97 DOI: <https://10.55931/Ahbvtfd.1099916>
- Yolalcı, M. E. (2008). Türk Tarihinin Kaynaklarına Genel Bir Bakış. *Journal Of International Social Research*, 1(3).
- Yurtseven, H. R., ve Emel, Can. (2002). Gökçeada’daki Turizm Çekiciliklerinin İmaj, İlk Kez ve Birden Fazla Gelen Turistler Açısından Karşılaştırmalı Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 13(2), 148-154.
- Yücel Doğan, S. (2009). İşletmelerde sosyal sorumluluk anlayışı ve kurumsal imaj ilişkisi: Balıkesir’deki banka müşterilerine yönelik yapılan bir araştırma.
- Zengin, B., ve Gürkan, Z. (2009). Konaklama Sektöründe Kurumsal İmajın Önemi ve Tüketici Tercihlerine Etkileri. *Journal Of Azerbaijani Studies*, C. 12, S. 2, Ss. 132-157.

EKLER

ANKET FORMU

Değerli Katılımcı,

Bu anket “Malatya mutfak kültürü, Malatya mutfağının algılanan imajı ve Malatya mutfak farkındalığının” belirlenmesi için yapılan bilimsel çalışmaya veri elde etmek amacıyla düzenlenmiştir. Elde edilen veriler, kesinlikle başka hiçbir amaçla kullanılmayacaktır. Katılımınız için şimdiden teşekkür ederiz.

Araştırmacılar

Doç. Dr. Cemal İNCE (Danışman)
Tolga Alportaklı (Yüksek Lisans Öğrencisi)

1.BÖLÜM

Malatya Mutfak Kültürü, Malatya Mutfağının Algılanan İmajı ve Malatya Mutfak Farkındalığının Belirlenmesi.

A. DEMOGRAFİK BİLGİLER

1. Cinsiyetiniz?

() Kadın () Erkek

2. Yaşınız?

() 18-24 () 25-34 () 35-44 () 45-54
() 55-64 () 65 ve Üzeri

3. Medeni Durumunuz?

() Evli () Bekâr

4. Eğitim Durumunuz?

() İlköğretim () Ortaöğretim () Ön lisans () Lisans
() Lisansüstü

5. Mesleğiniz?

() Kamu Çalışanı () Özel sektör () Serbest Meslek
() Çalışmıyor () Emekli () Ev Hanımı
() Diğer.....

6. Aylık Geliriniz?

() 5000- 9.999 () 10.000-14.999 () 15.000- 19.999
() 20.000-24.999 () 25.000-29.999 () 30.000 ve Üzeri

7. Malatya 'Da Yaşadığınız Süre?

() 10 Yıldan Az () 10- 19 Yıl Arası () 20-29 Yıl Arası
() 30-39 Yıl Arası () 40-49 Yıl Arası () 50 Yıl ve Üzeri

8. Gastronomi Turizmi Amacıyla Seyahate Çıktınız mı?

() Evet () Hayır

9. Aşağıda Belirtilen Gastronomi Şehirlerinden Hangisini Ziyaret ettiniz? (Birden Fazla Seçenek İşaretleyebilirsiniz).

() Gaziantep () Hatay () Afyonkarahisar

10. Sizce Gastronomi Şehirlerinin Destinasyon (Ziyaret Edilen Yer) Seçiminde Etkisi varımdır?

() Evet () Hayır () Fikrim Yok.

B. MALATYA GASTRONOMİSİNE YÖNELİK FORM

Aşağıda Malatya Mutfağı Algısını Ölçmeye Yönelik İfadeler Bulunmaktadır. Söz konusu ifadeleri önem derecelerine göre işaretleyiniz.		Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kısmen Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
1	Malatya'nın yemekleri güvenlidir					
2	Malatya'nın yemekleri hijyeniktir					
3	Malatya'nın yemeklerinin sindirimi kolaydır					
4	Malatya'nın yemekleri katkısızdır					
5	Malatya'nın yemekleri organiktir					
6	Malatya'nın yemeklerinde taze malzemeler kullanılır					
7	Malatya'nın yemekleri lezzetlidir					
8	Malatya yemeklerinin kokusu güzeldir					
9	Malatya yemekleri çekicidir					
10	Malatya yemeklerinin görünüşü güzeldir					
11	Malatya yemekleri masadakiler tarafından paylaşılır					
12	Malatya yemekleri aileye yöneliktir					
13	Malatya yemekleri garnitür ve soslar eşliğinde sunulur					
14	Malatya yemeklerinin hazırlanması uzun zaman alır					
15	Malatya yemekleri çeşitli pişirme teknikleri ile hazırlanır					
16	Malatya yemekleri pişirilirken bilimsel teknikler kullanılır					

C. MALATYA YEMEKLERİ ÖZGÜNLÜK ANKETİ

Malatya Yemekleri		Malatya a' ya Özgün	Malatya a' ya Özgün Değil	Fikrim yok
1	Kabak Kavurması			
2	Fasulye Kavurması			
3	Patlıcan Tava			

4	Yeşil Erikli Kabak Dolması			
5	Ayranlı Yarma Çorbası			
6	İrinti Çorbası			
7	Mercimekli Erişte Çorbası			
8	Gendime Çorbası			
9	Tavşanlı Yufka			
10	Şam Kebabı			
11	Kaburga Dolması			
12	Tas Kebabı			
13	Saç Kavurma			
14	Külâh Dolması			
15	Ayva Dolması			
16	Pazı Sarması			
17	Bunbar Dolması			
18	Tirit (Analı Kızlı) (coğrafi işaretli)			
19	İncik Kebabı			
20	Arapgir Tandır Kebabı (coğrafi işaretli)			
21	Kömbe (coğrafi işaretli)			
22	Yumru Köfte Fasulye Yaprağında Ekşili Köfte			
23	Ayva Yaprağından Ekşili Köfte			
24	Fasulye Yaprağından Domatesli Köfte			
25	İspanaklı Ekşili Köfte			
26	Kâğıt Kebabı (coğrafi işaretli)			
27	Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte (Avrat Köftesi)			
28	Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilavı			
29	Etli Bulgur Pilavı			
30	Sümut Pilavı			
31	Malatya Un Kurabiyesi, (coğrafi işaretli)			
32	Kaysı Dolması			
33	Yumurtalı Kayısı			
34	Pekmez Helvası			
35	Kalbur Dolması			

D. MALATYA YEMEKLERİ POPÜLARİTE ANKETİ

Malatya Yemeklerini Aylık Pişirme Sıklıklarını İşaretleyiniz.		1 Kere	2 Kere	3 Kere	4 Kere	4' ten Fazla	Yılda 1 Kere	Hiçbir Zaman
1	Kabak Kavurması							
2	Fasulye Kavurması							
3	Patlıcan Tava							
4	Yeşil Erikli Kabak Dolması							
5	Ayranlı Yarma Çorbası							
6	İrinti Çorbası							
7	Mercimekli Erişte Çorbası							
8	Gendime Çorbası							
9	Tavşanlı Yufka							
10	Şam Kebabı							

11	Kaburga Dolması							
12	Tas Kebabı							
13	Saç Kavurma							
14	Külâh Dolması							
15	Ayva Dolması							
16	Pazı Sarması							
17	Bunbar Dolması							
18	Tirit (Analı kızlı) (coğrafi işaretli)							
19	İncik Kebabı							
20	Arapgir Tandır Kebabı (coğrafi işaretli)							
21	Kömbe (coğrafi işaretli)							
22	Yumru Köfte Fasulye Yaprağında Ekşili Köfte							
23	Ayva Yaprağından Ekşili Köfte							
24	Fasulye Yaprağından Domatesli Köfte							
25	İspanaklı Ekşili Köfte							
26	Kâğıt Kebabı (coğrafi işaretli)							
27	Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte (Avrat Köftesi) (coğrafi işaretli)							
28	Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilavı							
29	Etli Bulgur Pilavı							
30	Sümut Pilavı							
31	Malatya Un Kurabiyesi, (coğrafi işaretli)							
32	Kaysı Dolması							
33	Yumurtalı Kayısı							
34	Pekmez Helvası							
35	Kalbur Dolması							

E. MALATYA’NIN GASTRONOMİ TURİZMİ VİTRİN YEMEĞİNİN BELİRLENMESİ ANKETİ

Aşağıdaki Malatya Yemeklerinden Gastronomi turizmi için Vitrin Yemeği olabileceğini düşündüğünüz 10 Yemeği işaretleyiniz. Önem Sırasına Göre (1 den 10 a göre numara veriniz).		
1	Kabak Kavurması	
2	Fasulye Kavurması	
3	Patlıcan Tava	
4	Yeşil Erikli Kabak Dolması	
5	Ayrılanlı Yarma Çorbası	
6	İrinti Çorbası	
7	Mercimekli Erişte Çorbası	
8	Gendime Çorbası	
9	Tavşanlı Yufka	
10	Şam Kebabı	
11	Kaburga Dolması	
12	Tas Kebabı	

13	Saç Kavrma	
14	Kölah Dolması	
15	Ayva Dolması	
16	Pazı Sarması	
17	Bunbar Dolması	
18	Tirit (Analı Kızlı) (coğrafi işaretli)	
19	İncik Kebabı	
20	Arapgir Tandır Kebabı (coğrafi işaretli)	
21	Kömbe (coğrafi işaretli)	
22	Yumru Köfte Fasulye Yaprağında Ekşili Köfte	
23	Ayva Yaprağında Ekşili Köfte	
24	Fasulye Yaprağında Domatesli Köfte	
25	Ispanaklı Ekşili Köfte	
26	Kâğıt Kebabı (coğrafi işaretli)	
27	Kiraz Yaprağında Ekşili Köfte (Avrat Köftesi) (coğrafi işaretli)	
28	Domatesli Şehriyeli Bulgur Pilavı	
29	Etli Bulgur Pilavı	
30	Sümut Pilavı	
31	Malatya Un Kurabiyesi, (coğrafi işaretli)	
32	Kaysı Dolması	
33	Yumurtalı Kayısı	
34	Pekmez Helvası	
35	Kalbur Dolması	